**Suplement i Certifikatës për kualifikimin profesional,**

**KONTROLL LABORATORIK I USHQIMIT, Niveli V në KSHK, referuar Nivelit V të KEK**

**Individi është i aftë:**

* Të zbatojë kuadrin ligjor në fushën e kontrollit të cilësisë dhe sigurisë ushqimore.
* Të zbatojë standarde zyrtare të miratuara sipas rregulloreve në fuqi dhe në përputhje me legjislacionin shqiptar në fushën e kontrollit të cilësisë e sigurisë ushqimore
* Të kryejë veprimtari menaxhuese dhe administruese në ambientet e laboratorit.
* Të zbatojë rregullat e sigurisë në punë në një laborator ushqimor
* Të zbatojë rregullat e sigurimit teknik në punë, duke përdorur të gjitha mjetet mbrojtëse personale dhe të ambientit
* Të zbatojë procedurat e mbrojtjes së mjedisit nga mbetjet laboratorike.
* Të sigurojë kushtet mjedisore për kryerjen e analizave në laborator.
* Të zbatojë normat dhe standardet e cilësisë e saktësisë gjatë analizave dhe veprimeve në laboratorin ushqimor.
* Të zbatojë procedurat e dokumentimit të analizave laboratorike, sipas kërkesave të standardit për laboratorët ISO 17 025.,
* Të përgatisë pajisjet laboratorike, solucionet, reagentët dhe të gjitha mjetet ndihmëse të nevojshme për fillimin e punës.
* Të përgatitë mostrat e produkteve ushqimore për të kryer analizat përkatëse.
* Të zbatojë planin e shërbimeve dhe mirëmbajtjes të pajisjeve dhe mjeteve laboratorike.
* Të hartojë një plan për kërkesat për trajnime dhe njohjen me të rejat në fushën e kontrollit të ushqimit.
* Të zbatojë instruksionet teknike të pajisjeve e procedurat teknike të operimit në laborator.
* Të përcaktojë treguesit organo-shqisore të produkteve ushqimore.
* Të kryejë matje të treguesve fizikë të produkteve ushqimore.
* Të kryejë analizat kimike të produkteve ushqimore.
* Të kryejë analizat mikrobiologjike të produkteve ushqimore.
* Të kryejë analizat e ujit të pijshëm.
* Të kryejë analizat e qumështit dhe të nënprodukteve të tij.
* Të kryejë analizat e mishit, nënprodukteve e peshkut.
* Të kryejë analizat e sheqerit dhe të nënprodukteve të tij.
* Të kryejë analizat e drithërave, miellrave dhe brumërave.
* Të kryejë analizat e pijeve alkoolike
* Të kryejë analizat e pijeve jo alkoolike.
* Të kryejë analizat e konservave te fruta - perimeve.
* Të kryejë analizat e yndyrave.
* Të kryejë analizat e ushqimeve për kafshe.
* Të kryejë analizat e produkteve te veçanta (kafe, çaj i gjelbër, kakaos, vezës).
* Të llogarisë me saktësi rezultatet e analizave, duke përdorur aftësitë matematikore.
* Të kryejë pastrimin dhe dezinfektimin e ambientit të punës;
* Të kontrollojë higjienizimin e tyre me teste të thjeshta të kontrollit të higjienës.

**Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:**

Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional në “Kontroll laboratorik i ushqimit”, niveli V në KSHK, referuar nivelit V të KEK e pajis individin me Certifikatën e aftësimit profesional dhe Suplementin përkatës në këtë fushë.

Individët mund të vazhdojnë studimet universitare, në degët e Teknologjisë Ushqimore, Kimi Ushqimore, Mikrobiologji etj.

Ky kualifikim i jep individit mundësi t’i drejtohet tregut të punës për t’u punësuar apo vetëpunësuar në pozicionin e teknikut të laboratorit të cilësisë dhe sigurisë ushqimore, në laboratorët e kontrollit të ushqimit (në industrinë e qumështit, mish-peshkut, pijeve alkoolike dhe jo-alkoolike, konservave të fruta-perimeve, trajtimit të ujërave, ushqimit për kafshë, të përgatitjes së brumërave, etj.), në laboratorë shtetërore si në ISUV3 , në laboratorë të Autoritetit të Kontrollit Ushqimor (AKU-së), në laboratorë të doganave, në laboratorë shkencorë (laboratorë të Universiteteve që përfshin degët Kimi ushqimore, Teknologji ushqimore e Mikrobiologji).

**Shënim:** Ky dokument është hartuar në mbështetje të nenit 102, pika 4, të Kushtetutës së Republikës së Shqipërisë, të nenit 29, pika 4 të ligjit nr. 15/2017, “Për arsimin dhe formimin profesional në Republikën e Shqipërisë”, të nenit 14 pika 2/dh, pika 3, 4, 6 dhe të shtojcës 1 të ligjit nr.10247, datë 4.3.2010, “Për kornizën shqiptare të kualifikimeve” (i ndryshuar).