**Suplement i Certifikatës për kualifikimin profesional,**

**TEKNOLOGJI USHQIMORE, Niveli IV në KSHK, referuar Nivelit IV të KEK**

**Individi është i aftë:**

* Tё hartojë një plan biznesi që lidhet me veprimtaritë profesionale përkatëse në industrinë ushqimore.
* Të përgatitë, plotësojë, si dhe interpretojë dokumentacion teknik qё lidhen me veprimtaritë profesionale në industrinë ushqimore.
* Të kryejë menaxhimin e burimeve njerëzore, materiale dhe financiare, gjatë veprimtarive profesionale përkatëse.
* Të zbatojë legjislacionin për ushqimin, në lidhje me sigurinë ushqimore, analizën e riskut, përgjegjësitë e operatorit të biznesit ushqimor, higjienën e ushqimeve, gjurmueshmërinë e ushqimeve, cilësinë etj.
* Të zbatojë normat ose standardet e sigurisë dhe cilësisë në prodhimin e produkteve ushqimore, sipas veprimtarisë profesionale përkatëse.
* Të zbatojë planin HACCP, për kontrollin e kushteve higjienike të prodhimit, në një stabiliment ushqimor.
* Të përdorë treguesit e sigurisë dhe cilësisë për vlerësimin e lëndë së parë, produktet e ndërmjetme dhe atë përfundimtar, sipas standardeve.
* Të zbatojë kartën teknologjike të prodhimit të produkteve ushqimore, duke përdorur dhe mirëmbajtur veglat, pajisjet dhe materialet e punës, në veprimtarinë profesionale përkatëse.
* Të mbikëqyrë zbatimin e programit për kontrollin e brejtësve dhe insekteve (pest kontroll) dhe procedurat përkatëse për trajtimin apo eliminimin e mbetjeve teknologjike.
* Të analizojë treguesit e sigurisë dhe cilësisë (organo-shqisore, mikrobiologjike, fiziko-kimike) për ujin, lëndën e parë, produktet e ndërmjetme dhe atë përfundimtar sipas normave/standardeve.
* Të kryejë vlerësimin e sigurisë ushqimore të një produkti ushqimor, në aspektin mikrobiologjik, kimik dhe fizik.
* Të zbatojë parimet e etikës gjatë ushtrimit të veprimtarive profesionale përkatëse.
* Të realizojë bashkëpunim për shërbimin e programit DDD (dezinfektim, dezinsektim, deratizim).
* Të zbatojë masat parandaluese dhe rëndësinë e zbatimit të tyre në funksion të garantimit të sigurisë dhe cilësisë ushqimore.
* Të realizojë etiketimin, paketimin, ambalazhimin dhe ruajtjen e produkteve ushqimore.
* Të zbatojë teknikat mbështetëse për të menaxhuar dhe zbatuar një projekt në situata të ndryshme (analiza SWOT).
* Të kryejë promovimin duke zbatuar teknikat e marketingut, llojet e panaireve dhe ekspozitave në fushën e industrisë ushqimore.
* Të zbatojë metodat e zhvillimit profesional dhe të karrierës, për të zbatuar teknologjinë bashkëkohore për proceset e punës në teknologjinë ushqimore.
* Të përdorë teknologjinë e informimit dhe komunikimit për qëllime të profesionit përkatës.
* Të kryejë saktë veprimet kryesore për të dhënë ndihmën e shpejtë.
* Të zbatojë kërkesat e higjienës vetjake, kontrollit shëndetësor, rregullat e sigurimit teknik për punonjësit në mjediset e punës.

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

Përfundimi me sukses i arsimit profesional në kualifikimin profesional “Teknologji Ushqimore”, niveli i IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK, e pajis individin me Certifikatën Profesionale të Nivelit dhe Suplementin përkatës të saj, si teknik/menaxher në këtë kualifikim profesional, e cila njihet në territorin e Republikës së Shqipërisë.

Ky arsimim i jep mundësi individit t’i drejtohet tregut të punës për t’u punësuar në biznese të industrisë ushqimore të ndryshme që ushtrojnë aktivitet në prodhimin/përpunimin dhe tregtimin e produkteve ushqimore, duke garantuar sigurinë dhe cilësinë ushqimore. Ai mund të punësohet në kuadrin e një biznesi të industrisë ushqimore si teknolog i mesëm, menaxher i mesëm, përgjegjës prodhimi, etj. Po ashtu, në varësi të profilit përkatës “Teknologji e Prodhimit të Pijeve, Teknologji e Përpunimit të Brumërave, Teknologji e Përpunimit të Qumështit, Teknologji e Përpunimit Fruta-Perimeve, Teknologji e Përpunimit të Mishit dhe Peshkut” të përftuar në nivelin e III-të, ai mund të punësohet në një biznes ushqimor sipas specialiteteve. Gjithashtu ai mund të vetëpunësohet në fushën e industrisë ushqimore.

Me përfundimin e këtij niveli, individi fiton të drejtën e diplomës së “Maturës Shtetërore Profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesme dhe universitare.

**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).