

# Standardi i kualifikimit me bazë rajonale për Teknikun Bujqësor të Kultivimit Tradicional dhe Organik - SKTBKTO

Ky standard u përgatit në kuadër të projektit *Përmirësimi i Cilësisë së Arsimit dhe Formimit në EJK – EQET SEE*<sup>1</sup> nga përfaqësuesit e 6 ekonomive pjesëmarrëse: Shqipëria, Bosnja dhe Hercegovina, Kosova<sup>2</sup>, Mali i Zi, Republika e Maqedonisë së Veriut dhe Serbia.

## Pjesa I - Informacion i përgjithshëm

| Standardi i kualifikimit                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Titulli i kualifikimit</b>                                                      | <p>Teknik bujqësor i kultivimit tradicional dhe organik</p> <p>Shqipëri: Bujqësi Tradicionale dhe Organike (TBC)<br/>         BeH: Agrotehničar organske i tradicionalne proizvodnje<br/>         Kosovë*: TBC<br/>         Mali i Zi: Agrotehničar<br/>         Maqedoni e Veriut: Agrotehničar<br/>         Serbi: Poljoprivredni tehničar</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>2. Lloji i kualifikimit</b>                                                        | <p>Ky kualifikim është kualifikim <b>i plotë</b>.<br/>         Kualifikimi në fjalë mund të përftohet <b>në sistemin e arsimit dhe formimit fillestar profesional</b>, në <b>arsimin dhe formimin e të rriturve</b> ose mund të akordohet në sistemin e <b>validimit të të nxënësve informal dhe joformal</b> me cilësi të garantuar.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>3. Përshkrimi/justifikimi/arsyëtimi i kualifikimit, nevoja për këtë kualifikim</b> | <p>Tekniku bujqësor i kultivimit tradicional dhe organik (TBKTO) planifikon, organizon dhe koordinon prodhimin bimor e blegtoral dhe kryen përpunimin bazë të produkteve parësore.</p> <p>TBKTO përdor teknologjitë e duhura dhe përkatëse në bujqësi, në aktivitetet për rritjen e perimeve, në pemëtarë, vreshtari dhe blegtori.</p> <p>TBKTO organizon dhe kryen përpunimin bazë, përfundimin, paketimin dhe ruajtjen e produkteve me origjinë bimorë dhe shtazore në mënyrë ekologjike të qëndrueshme. Ai/ajo është i/e përfshirë në prokurimin dhe tregtimin e produkteve.</p> <p>Agrotekniku zbaton standardet dhe normat e prodhimit tradicional, organik, konvencional dhe integral dhe zbaton masat për mbrojtjen e mjedisit, shëndetit dhe vendit të punës, duke garantuar respektimin e standardeve të cilësisë në punën e tij.</p> <p>TBKTO komunikon me eprorët dhe kolegët duke zbatuar rregullat e komunikimit të biznesit në mënyrë etike dhe profesionale, në përputhje me parimet e barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare dhe të tjera. TBKTO planifikon dhe zbaton aktivitetet e marketimit në mënyrë të pavarur dhe në ekip.</p> |

<sup>1</sup> Për më shumë informacion në lidhje me projektin, vizitoni faqen e internetit të projektit <https://eqet.erisee.org/>

<sup>2</sup> \* Ky emërtim nuk paragjykon qëndrimet mbi statusin e vendit dhe është në përputhje me Rezolutën 1244 të KSKB-së dhe Opininionin e GJND-së për shpalljen e pavarësisë së Kosovës.



|                                                                                                                                                               | <p>Ai/ajo ndjek trendet, arritjet, teknologjitë e reja (përfshirë TIK-un) dhe i zbaton ato në proceset e punës dhe të prodhimit në sajë të zhvillimit të vazhdueshëm profesional.</p> <p>Ky kualifikim është i vlefshëm në të gjithë rajonin, pasi bazohet në standardin e profesionit të dakorduar në rang rajonal dhe të përgatitur në bashkëpunim me agjencitë rajonale të AFP-së.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                       |                                                                                                                   |                                                                                                                       |           |     |     |      |     |     |          |     |     |            |     |     |                     |        |        |        |        |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|-----|------|-----|-----|----------|-----|-----|------------|-----|-----|---------------------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 4. Standardet përkatëse të profesioneve, lidhja me klasifikimin ISCO ose çdo të dhënë tjetër në lidhje me konsultimin me palët e interesit të tregut të punës | <p>Standardi i profesionit me bazë rajonale, Teknik Bujqësor i Kultivimit Tradicional dhe Organik, është përdorur si bazë për zhvillimin e këtij standardi kualifikimi me bazë rajonale.</p> <p>ISCO<br/>3142 Teknik bujqësor<br/>6130 Prodhuesit e përzier të kulturave dhe kafshëve</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                       |                                                                                                                   |                                                                                                                       |           |     |     |      |     |     |          |     |     |            |     |     |                     |        |        |        |        |        |
| 5. Niveli i kualifikimit (KEK)                                                                                                                                | <p>Niveli në Kornizën Evropiane të Kualifikimeve për Të Nxënit gjatë Gjithë Jetës (KEK 1-8): 4</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                       |                                                                                                                   |                                                                                                                       |           |     |     |      |     |     |          |     |     |            |     |     |                     |        |        |        |        |        |
| 6. Vlera e krediteve të kualifikimit ose vitet/orët e kohëzgjatjes dhe përqindja e njësive të arsimit të përgjithshëm në kualifikimin e përgjithshëm          | <p>Ky kualifikim mbulon një gamë prej 100-140 ECVET ose 1500-3000 orë të nevojshme për një individ për arritjen e rezultateve të të nxënit për këtë kualifikim. Ai përfshin si periudhën e induksionit ashtu edhe kohën e përfshirjes në procesin e të nxënit dhe kualifikimit jashtë klasës.</p> <p>Një ECVET në nivel rajonal duhet të përkthehet në 15 – 25 orë (sipas Rekomandimeve të BE-së, ku një orë është e barasvlefshme me 60 minuta).</p> <p>Kreditet ECVET akordohen vetëm për pjesën profesionale të standardit të kualifikimit.</p> <p>Përqindja e komponentëve profesionalë dhe përqindja e arsimit të përgjithshëm brenda një kualifikimi si element i një standardi kualifikimi për secilën ekonomi:</p> <table><tr><th>Ekonomia</th><th>Përqindja e njësive të rezultateve të të nxënit të arsimit profesional në vëllimin e përgjithshëm të kualifikimit</th><th>Përqindja e njësive të rezultateve të të nxënit të arsimit të përgjithshëm në vëllimin e përgjithshëm të kualifikimit</th></tr><tr><td>Shqipëri:</td><td>60%</td><td>40%</td></tr><tr><td>BeH:</td><td>60%</td><td>40%</td></tr><tr><td>Kosovë*:</td><td>63%</td><td>37%</td></tr><tr><td>Mali i Zi:</td><td>56%</td><td>44%</td></tr><tr><td>Maqedonia e Veriut:</td><td>55-60%</td><td>40-45%</td></tr><tr><td>Serbi:</td><td>55-60%</td><td>40-45%</td></tr></table> | Ekonomia                                                                                                              | Përqindja e njësive të rezultateve të të nxënit të arsimit profesional në vëllimin e përgjithshëm të kualifikimit | Përqindja e njësive të rezultateve të të nxënit të arsimit të përgjithshëm në vëllimin e përgjithshëm të kualifikimit | Shqipëri: | 60% | 40% | BeH: | 60% | 40% | Kosovë*: | 63% | 37% | Mali i Zi: | 56% | 44% | Maqedonia e Veriut: | 55-60% | 40-45% | Serbi: | 55-60% | 40-45% |
| Ekonomia                                                                                                                                                      | Përqindja e njësive të rezultateve të të nxënit të arsimit profesional në vëllimin e përgjithshëm të kualifikimit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Përqindja e njësive të rezultateve të të nxënit të arsimit të përgjithshëm në vëllimin e përgjithshëm të kualifikimit |                                                                                                                   |                                                                                                                       |           |     |     |      |     |     |          |     |     |            |     |     |                     |        |        |        |        |        |
| Shqipëri:                                                                                                                                                     | 60%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 40%                                                                                                                   |                                                                                                                   |                                                                                                                       |           |     |     |      |     |     |          |     |     |            |     |     |                     |        |        |        |        |        |
| BeH:                                                                                                                                                          | 60%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 40%                                                                                                                   |                                                                                                                   |                                                                                                                       |           |     |     |      |     |     |          |     |     |            |     |     |                     |        |        |        |        |        |
| Kosovë*:                                                                                                                                                      | 63%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 37%                                                                                                                   |                                                                                                                   |                                                                                                                       |           |     |     |      |     |     |          |     |     |            |     |     |                     |        |        |        |        |        |
| Mali i Zi:                                                                                                                                                    | 56%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 44%                                                                                                                   |                                                                                                                   |                                                                                                                       |           |     |     |      |     |     |          |     |     |            |     |     |                     |        |        |        |        |        |
| Maqedonia e Veriut:                                                                                                                                           | 55-60%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 40-45%                                                                                                                |                                                                                                                   |                                                                                                                       |           |     |     |      |     |     |          |     |     |            |     |     |                     |        |        |        |        |        |
| Serbi:                                                                                                                                                        | 55-60%                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 40-45%                                                                                                                |                                                                                                                   |                                                                                                                       |           |     |     |      |     |     |          |     |     |            |     |     |                     |        |        |        |        |        |
| 7. Sektori/ fusha e punës (sipas ISCED)                                                                                                                       | <p>Klasifikimi i kualifikimit sipas klasifikimit EUROSTAT ISCED-F (FOET – Fushat e Arsimit dhe Formimit)</p> <p>o8 Bujqësi, pylltari, peshkim dhe veterinar</p> <p>o81 Bujqësi</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                       |                                                                                                                   |                                                                                                                       |           |     |     |      |     |     |          |     |     |            |     |     |                     |        |        |        |        |        |



|                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                     | o811 Prodhimi bimor dhe blegtoral                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>8. Kërkesat specifike për sigurimin e cilësisë në lidhje me kualifikimin</b>                                                                     | <p>Standardi i kualifikimit për Teknikun Bujqësor të Kultivimit Tradicional dhe Organik do të zhvillohet më tej në nivel kombëtar nga ekonomitë pjesëmarrëse në proces, duke ndjekur metodologjinë e tyre kombëtare. Ky standard kualifikimi me bazë rajonale për teknikët bujqësorë të kultivimit tradicional dhe organik do të përbëjë thelbin e standardeve kombëtare të kualifikimit të zhvilluara më pas.</p> <p>Për të garantuar cilësinë e standardeve kombëtare të kualifikimit, duhet të ndiqen procedurat kombëtare (miratimi nga organet përkatëse, monitorimi i zbatimit nga organet përkatëse dhe certifikimi i pjesëmarrësve në arsim).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>9. Kërkesat e pranimit/ hyrjes/ parakushtet për marrjen e kualifikimit</b>                                                                       | <p>Kërkesa minimale për hyrje në kualifikimin Teknik Bujqësor për Kultivimin Tradicional dhe Organik për sa i përket kualifikimit paraprak që duhet të përftohet është arsimi bazë ose kualifikimi i nivelit 1 të Kornizës Evropiane të Kualifikimeve. Kërkesat e tjera lidhen me legjislacionin e parashikuar të secilës prej ekonomive.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>10. Përparimi/përshkueshmëria në sistemin e kualifikimit/mundësitë e mëtejshme për kualifikim dhe punësim</b>                                    | <p>Pas përfundimit të kualifikimit, nxënësit i hapen mundësitë e mëposhtme:</p> <p><b>Punësim:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vetëpunësim</li> <li>• punësim në kombinat bujqësor, kooperativa bujqësore ose në njësi bujqësore individuale</li> </ul> <p><b>Përshkueshmëria vertikale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vazhdimi i arsimit pas të mesëm</li> <li>• vazhdimi i arsimit të lartë në fushën përkatëse ose fusha të tjera nëse paraprakisht merret një certifikatë e përcaktuar me ligj.</li> </ul> <p><b>Përshkueshmëria horizontale:</b></p> <p>Për regjistrimin në një program tjetër mësimor, merren parasysh modulet (sektoriale dhe të përgjithshme) e kurrikulës për kualifikimin Teknik Bujqësor për Kultivimin Tradicional dhe Organik dhe modulet e kurrikulës së programit të ri.</p>                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>11. Struktura e kualifikimit: Lista e njësive të detyrueshme të rezultateve të të nxënës dhe njësive me zgjedhje të rezultateve të të nxënës</b> | <p><b>Njësiti e detyrueshme të rezultateve të të nxënës janë:</b></p> <p>NJËSIA 1 - Organizimi/Menaxhimi i prodhimit bujqësor</p> <p>NJËSIA 2 - Mekanizimi, automatizimi dhe pajisjet</p> <p>NJËSIA 3 - Kushtet për prodhimin bujqësor</p> <p>NJËSIA 4 - Prodhimi i bimëve njëvjeçare (kulturat fushore dhe perimet/ produktet bujqësore)</p> <p>NJËSIA 5 - Prodhimi i bimëve shumëvjeçare (frutikultura dhe vreshtaria)</p> <p>NJËSIA 6 - Prodhimi blegtoral dhe kujdesi për kafshët</p> <p>NJËSIA 7 - Përpunimi dhe ruajtja e produkteve ushqimore parësore (produkte bimore dhe blegtoriale)</p> <p>NJËSIA 8 - Komunikimi me bizneset dhe sipërmarrja në bujqësi</p> <p>NJËSIA 9 - Standardet, mbrojtja e mjedisit dhe siguria në punë</p> <p><b>Njësiti e mundshme me zgjedhje të rezultateve të të nxënës janë:</b></p> <p>NJËSIA 1 - Bletari</p> <p>NJËSIA 2 - Kultivimi i kërpudhave</p> <p>NJËSIA 3 - Bimët foragjere</p> <p>NJËSIA 4 - Kultivimi i bimëve mjekësore, aromatike dhe erëzave/ Kultivimi i bimëve mesdhetare</p> <p>NJËSIA 5 - Peshkimi</p> |



|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                     | <p>NJËSIA 6 - Kultivimi i luleve</p> <p>NJËSIA 7 - Agroturizmi</p> <p>NJËSIA 8 - Përpunimi më kompleks për produkte specifike bimore (p.sh., ullinj, manaferra, çajra, etj.)</p> <p>NJËSIA 9 - Përpunimi më kompleks i produkteve specifike me origjinë shtazore (p.sh. djathëra dhe produkte të tjera qumështi, mishi i përpunuar, etj.)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>12. Dakordimi për standardin e kualifikimit me bazë rajonale</b> | <p>Procesi për përgatitjen e standardit të kualifikimit për teknikun bujqësor të kultivimit tradicional dhe organik zgjati nga data 1 korrik deri më 31 tetor 2022. Secila ekonomi përfaqësohej nga një ekip me 2 anëtarë, pjesë e agjencisë përgjegjëse për AFP-në/Standardet e Kualifikimeve, ku njëri prej tyre është njëkohësisht ekspert për Standardet e Profesioneve/Standardet e Kualifikimeve dhe përfaqësuesi tjetër është ekspert me njohuri dhe aftësi specifike për sektorin (anëtar i grupit kombëtar të punës për standardet e kualifikimeve).</p> <p>Puna për zhvillimin e Standardit të Kualifikimit u bazua në Standardin e Profesionit të zhvilluar në nivel rajonal për Teknikun Bujqësor të Kultivimit Tradicional dhe Organik. Puna e përbashkët në nivel rajonal u organizua në formën e seminareve të punës, bazuar në materialet e përgatitura në bashkëpunim me përfaqësuesit e të gjitha ekonomive dhe në komentet e paraqitura në lidhje me materialet e përgatitura gjatë këtyre seminareve. Gjithashtu, në këto aktivitete u dakorduan edhe parimet kryesore për zhvillimin e Standardit të Profesionit si dhe u garantua njohja dhe interpretimi i përbashkët i Metodologjisë së zhvilluar dhe të dakorduar në nivel rajonal për zhvillimin e Standardit të Kualifikimit.</p> <p>Duke pranuar dhe njohur specifikat e secilës prej ekonomive në lidhje me zhvillimin e kualifikimeve, ky standard kualifikimi i zhvilluar në nivelin e EJT-së shërben si një trung i përbashkët për të gjitha ekonomitë. Standardi i kualifikimit i përgatitur për teknikun bujqësor të kultivimit tradicional dhe organik do të bëjë të mundur arritjen e rezultateve të të nxëniet të dakorduara në secilën prej ekonomive.</p> |



## Pjesa II -Pjesa specifike e kualifikimit

| NJËSITË E REZULTATEVE TË TË NXËNIT                    | NIVEL I | ECVET           | REZULTATET E TË NXËNIT                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------|---------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NJËSIA 1<br>Organizimi/Menaxhimi i prodhimit bujqësor | KEK 4   | ECVET<br>10- 14 | <p>1.1. Bën planifikimin dhe organizimin e punës së vet dhe të ekipit të punëtorëve në fushën e punës, në përputhje me rregullat e profesionit, detyrën e punës dhe risitë në prodhimtarinë bujqësore.</p> <p>1.2. Përgatit burimet dhe vendin e punës për punë bujqësore, në përputhje me aktivitetet e planifikuara dhe detyrën e punës.</p> <p>1.3. Plotëson dokumentacionin e duhur të punës.</p> <p>1.4. Përdor të dhënat dhe tendencat meteorologjike, agroekologjike dhe ekonomike gjatë planifikimit.</p> <p>1.5. Përgatit planin e rotacionit të kulturave dhe prodhimit.</p> <p>1.5.1. Përgatit planin e rotacionit të kulturave, duke përfshirë patatet, në lidhje me kushtet agroekologjike dhe shpjegoni procesin e përgatitjes të tij.</p> <p>1.6. Bën koordinimin, organizimin, mbikëqyrjen dhe kontrollin e të gjitha proceseve të punës prodhuese dhe përpunuese në bujqësi.</p> <p>1.6.1. Organizoni punën e një grupi punëtorësh për mbjelljen e perimeve tuberoze/ me zhardhokë dhe kontrolloni procesin teknologjik në përputhje me standardet e prodhimit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Planifikoni buxhetin e duhur. (Koha për buxhetin përcaktohet nga komisioni pas hartimit të detyrës specifike. Kjo kohë nuk përfshihet në kohën totale të krijimit të detyrës së punës.)</li> <li>Si pjesë e përgatitjes me shkrim, specifikoni mjetet dhe materialin e nevojshëm teknik, përshkruani planin për krijimin e detyrës së punës (rendi i punimeve dhe kohëzgjatja e parashikuar), rregullimin dhe kontrollin e parametrave teknologjikë.</li> <li>Gjatë krijimit të detyrës vlerësohet organizimi i punës, kryerja e çdo faze të procedurës teknologjike, mbajtja e shënimeve, zbatimi i masave higjienike dhe mbrojtëse dhe koha e krijimit.</li> <li>Koha e krijimit të detyrës së punës është 75 minuta nga momenti i marrjes në dorëzim të mjeteve dhe materialeve teknike, duke përfshirë procesverbalet. Përfundimi i detyrës brenda 45 minutash i jep kandidatit 10 pikë, deri në 60 minuta 5 pikë, ndërsa për përfundimin e detyrës për më shumë se 60 minuta nuk fitohet asnjë pikë. Pas 75 minutash, ekzekutimi i detyrës së punës ndërpritet.</li> </ul> |



| NJËSIA 2<br>Mekanizimi,<br>automatizimi dhe<br>pajisjet                                                                                      | KEK 4               | ECVET<br><br>10- 14  | <p>2.1. Zgjedh makineritë, pajisjet dhe veglat e punës për punën bazë dhe atë shtesë në bazë të procesit të punës.</p> <p>2.2. Kontrollon gatishmërinë teknike dhe konfigurimin e nevojshëm të makinerive, pajisjeve, veglave dhe aggregateve të tyre.</p> <p>2.3. Zbaton masat agroteknike me makineri dhe pajisje të përshtatshme në proceset e prodhimit bujqësor.</p> <p>2.4. Përdor makineritë dhe pajisjet në procesin e prodhimit blegtoral në mënyrën e duhur.</p> <p>2.4.1. Shpjegoni parimin e punës dhe demonstroi punën me sistemin robotik për regjistrin bazë, ushqyerjen dhe mjeljen e lopëve.</p> <p>2.5. Mbikëqyr pastrimin, dezinfektimin dhe mirëmbajtjen e makinerive bujqësore, pajisjeve, mjeteve, veglave dhe aggregateve.</p> <p>2.6. Zbaton procedurat për magazinimin dhe ruajtjen e makinerive gjatë kohës që nuk janë në punë.</p> <p>2.6.1. Demonstroni procedurën e pastrimit, vajosjes, ruajtjes dhe magazinimit të aksesorit/pajisjes shtesë, p.sh.: levës së timonit, në kushte të përshtatshme gjatë kohës që nuk është në punë.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                          |       |                               |                  |  |  |  |  |           |    |  |                   |     |       |                               |                  |    |                     |              |   |   |   |              |  |      |      |      |   |   |      |   |     |                                                                                                                                              |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------|-------------------------------|------------------|--|--|--|--|-----------|----|--|-------------------|-----|-------|-------------------------------|------------------|----|---------------------|--------------|---|---|---|--------------|--|------|------|------|---|---|------|---|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|
| NJËSIA 3<br>Kushtet për<br>prodhimin<br>bujqësor                                                                                             | KEK 4               | ECVET<br><br>10 - 14 | <p>3.1 Përdor të dhënat e dala nga analiza e kushteve agrometeorologjike dhe hidrologjike për të përzgjedhur llojet dhe varietetet e kulturave bujqësore për kultivim.</p> <p>Dhe 3.4.</p> <p>Përcaktoni masat e nevojshme agroteknike për rregullimin e tokës për mbjelljen e mollës, bazuar në analizat pedologjike të kryera më parë dhe në analizat e kushteve agrometeorologjike në zonën e caktuar.</p> <p>Përcaktoni metodën dhe thellësinë e kultivimit të tokës.</p> <p>Përcaktoni llojet dhe normat e plehërimit për plehërimin bazë të tokës përpara vendosjes së kulturave shumëvjeçare.</p> <p>Analizoni kushtet agrometeorologjike bazuar në të dhënat e marra më parë.</p> <table><tr><th colspan="8">Analiza pedologjike<br/>Instituti Bioteknik i Malit të Zi</th></tr><tr><th>Thellësia</th><th colspan="2">Ph</th><th>CaCO<sub>3</sub></th><th>IDG</th><th>Humus</th><th>P<sub>2</sub>O<sub>5</sub></th><th>K<sub>2</sub>O</th></tr><tr><td>cm</td><td>Në H<sub>2</sub>O</td><td>Në 1 N KCl-u</td><td>%</td><td>%</td><td>%</td><td>mg/100 g dhë</td><td></td></tr><tr><td>0-30</td><td>5,65</td><td>5,08</td><td>0</td><td>0</td><td>7,65</td><td>1</td><td>5,9</td></tr><tr><td colspan="7">Reagimi i tokës (pH në 1N KCl): acidike<br/>Karbonatet në total: gëlqerore shumë të dobëta<br/>Karbonatet aktive (IDG): brenda kufijve normalë</td><td></td></tr></table> | Analiza pedologjike<br>Instituti Bioteknik i Malit të Zi |       |                               |                  |  |  |  |  | Thellësia | Ph |  | CaCO <sub>3</sub> | IDG | Humus | P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> | K <sub>2</sub> O | cm | Në H <sub>2</sub> O | Në 1 N KCl-u | % | % | % | mg/100 g dhë |  | 0-30 | 5,65 | 5,08 | 0 | 0 | 7,65 | 1 | 5,9 | Reagimi i tokës (pH në 1N KCl): acidike<br>Karbonatet në total: gëlqerore shumë të dobëta<br>Karbonatet aktive (IDG): brenda kufijve normalë |  |  |  |  |  |  |  |
| Analiza pedologjike<br>Instituti Bioteknik i Malit të Zi                                                                                     |                     |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                          |       |                               |                  |  |  |  |  |           |    |  |                   |     |       |                               |                  |    |                     |              |   |   |   |              |  |      |      |      |   |   |      |   |     |                                                                                                                                              |  |  |  |  |  |  |  |
| Thellësia                                                                                                                                    | Ph                  |                      | CaCO <sub>3</sub>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | IDG                                                      | Humus | P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> | K <sub>2</sub> O |  |  |  |  |           |    |  |                   |     |       |                               |                  |    |                     |              |   |   |   |              |  |      |      |      |   |   |      |   |     |                                                                                                                                              |  |  |  |  |  |  |  |
| cm                                                                                                                                           | Në H <sub>2</sub> O | Në 1 N KCl-u         | %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | %                                                        | %     | mg/100 g dhë                  |                  |  |  |  |  |           |    |  |                   |     |       |                               |                  |    |                     |              |   |   |   |              |  |      |      |      |   |   |      |   |     |                                                                                                                                              |  |  |  |  |  |  |  |
| 0-30                                                                                                                                         | 5,65                | 5,08                 | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 0                                                        | 7,65  | 1                             | 5,9              |  |  |  |  |           |    |  |                   |     |       |                               |                  |    |                     |              |   |   |   |              |  |      |      |      |   |   |      |   |     |                                                                                                                                              |  |  |  |  |  |  |  |
| Reagimi i tokës (pH në 1N KCl): acidike<br>Karbonatet në total: gëlqerore shumë të dobëta<br>Karbonatet aktive (IDG): brenda kufijve normalë |                     |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                          |       |                               |                  |  |  |  |  |           |    |  |                   |     |       |                               |                  |    |                     |              |   |   |   |              |  |      |      |      |   |   |      |   |     |                                                                                                                                              |  |  |  |  |  |  |  |





Humusi: Sasi e madhe humusi  
Fosfori i aksesueshëm: përmbytje e ulët  
Kaliumi i aksesueshëm: përmbytje e ulët

### Kushtet agrometeorologjike për Podgoricën për muajin gusht 2022



Burimi: Instituti i Hidrometeorologjisë dhe Sizmologjisë në Malin e Zi: [www.meteo.co.me](http://www.meteo.co.me)

3.2 Përdor të dhënat nga analiza e kushteve agrometeorologjike dhe hidrologjike për të planifikuar prodhimin blegtoral.

3.3. Merr mostrat e tokës dhe ujit për analiza kimike.

3.4 Përdor të dhënat e analizës pedologjike (vetitë biologjike, kimike dhe mekanike) të tokës për të vendosur prodhimin.

3.5 Zbaton masat për parandalimin e ndikimit të kushteve të pafavorshme agrometeorologjike (si p.sh., reshjet e shiut, temperaturat e ulëta, temperaturat e larta, thatësira, era, etj.).

3.5.1. Zgjidhni një metodë që mund të përdoret për të parandaluar ndikimin negativ të temperaturave të ulëta (ngricës) në kulturat e panxharit ose maruleve. Shpjegoni arsyen e zgjedhjes së metodës dhe aplikimin e saj.

3.6. Aplikon masa adaptive në procesin e prodhimit për shkak të ndryshimeve klimatike.

NJËSIA 4

Prodhimi i bimëve njëvjeçare (kultura fushore dhe perime/bujqësore)

KEK 4

ECVET  
20 - 28

4.1. Kryen procesin e punimit dhe plehërimit të tokës.  
4.1.1.a Zgjidhni makineritë dhe pajisjet lidhëse të përshtatshme, kryeni procesin e rregullimit, sipas kërkesave që lidhen me kulturën e patates ose grurit dhe kryeni kultivimin bazë të tokës.  
4.1.2. Zgjidhni pajisjet e duhura lidhëse, kryeni procesin e rregullimit, sipas kërkesave që lidhen me kulturën e patates ose grurit dhe kryeni përpunimin shtesë të tokës.  
4.1.3. Propozoni plehërimin bazë të tokës bazuar në analizat dhe kërkesat për kulturën e patates ose grurit që do të prodhohet.  
4.2. Prodhon farërat e kulturave dhe materialin bimor të fidanëve.



|                                                                         |       |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                         |       |                  | <p>4.2.1. Zgjidhni farërat sipas kushteve ekologjike të zonës së kultivimit dhe karakteristikave biologjike të grurit ose të grurit organik.</p> <p>4.2.2.a Verifikoni karakteristikat dhe cilësinë e farërave të grurit si material farë.</p> <p>4.2.2.b Verifikoni karakteristikat dhe cilësinë e materialit mbjellës të patates.</p> <p>4.2.2.c Përgatitsni farërat e grurit për prodhim organik.</p> <p>4.2.2.d Përgatitsni materialin mbjellës të patateve për mbjellje.</p> <p>4.3. Kryen aktivitete të ndryshme përgatitore dhe zbaton metoda kultivuese për mbjelljen e farërave dhe fidanëve në fusha dhe në mjedis të mbrojtur/kontrolluar duke përdorur mjetet e përshtatshme të punës në përputhje me standardet dhe rregulloret.</p> <p>4.4. Aplikon masat e kujdesit për kulturat e arave/fushore në përputhje me teknologjinë më të fundit të kultivimit në fushë dhe në mjedis të mbrojtur/kontrolluar.</p> <p>4.5. Kryen vjeljen, paketimin dhe ruajtjen e produkteve bujqësore dhe bimore, në përputhje me standardet dhe rregulloret për prodhimin bujqësor dhe perimor.</p>                                |
| NJËSIA 5<br>Prodhimi i bimëve shumëvjeçare (frutikulturë dhe vreshtari) | KEK 4 | ECVET<br>15 - 21 | <p>5.1. Zbaton procedurën për përgatitjen e ngritjes së plantacioneve në përputhje me standardet dhe teknologjinë e prodhimit.</p> <p>5.1.1. Zgjidhni frutin e përshtatshëm për mbjellje duke u bazuar në të dhënat në lidhje me karakteristikat fiziko-kimike të tokës dhe përshkruani arsyen e përzgjedhjes.</p> <p>5.1.2. Shpjegoni me argumente përdorimin e mjeteve dhe procedurave të nevojshme për ngritjen e plantacionit sipas hardhive p.sh. Shesh i bardhë, Shesh i zi.</p> <p>5.2. Prodhon material bimor për fidanët e frutave dhe rrushit.</p> <p>5.2.1. Zgjidhni llojin e tokës për prodhimin e fidanëve të mollës Starking sipas kërkesave biologjike.</p> <p>5.2.2. Zbatoni teknikën më të përshtatshme për prodhimin e fidanëve të hardhisë sipas kushteve pedo-klimatike.</p> <p>5.3. Zbaton procedurën për rritjen e plantacioneve në përputhje me standardet dhe teknologjinë e prodhimit.</p> <p>5.4. Zbaton masat për mirëmbajtjen e bimëve shumëvjeçare deri në periudhën e frutdhënies.</p> <p>5.5. Zbaton masat agroteknike për kultivimin e bimëve shumëvjeçare gjatë periudhës së frutdhënies.</p> |





|                                                                                                    |       |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    |       |                  | 5.6. Organizon vjeljen, grumbullimin, transportin dhe ruajtjen e frutave dhe rrushit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| NJËSIA 6<br>Prodhimi blegtoral dhe kujdesi ndaj kafshëve                                           | KEK 4 | ECVET<br>15 - 21 | <p>6.1. Përgatit kushtet për rritjen e kafshëve shtëpiake sipas racës dhe kategorisë.</p> <p>6.1.1. Përgatisni kushtet e përshtatshme hapësinore dhe ambientale për rritjen e lopëve/deleve/dhive qumështore dhe pulave.</p> <p>6.2. Siguron ushqyerjen e kafshëve shtëpiake sipas racës dhe kategorisë.</p> <p>6.2.1. Përgatisni një plan të përshtatshëm për ushqyerjen e lopës qumështore gjatë periudhës së thatë.</p> <p>6.2.2. Përgatisni ushqimin për deshtë me metodën e majmërisë dhe shpjegoni veprimet e aplikuar.</p> <p>6.2.3. Përmirësoni kullotat për të ushqyer dhitë duke mbjellë kultura shtesë/ Përgatisni planin për përmirësimin e kullotave për të ushqyer dhitë duke mbjellë kultura shtesë.</p> <p>6.2.3. Përgatisni planin për ushqyerjen e zogjve të pulave që rriten për mish dhe shtjellojeni atë.</p> <p>6.3. Zbaton masa për mbarështimin dhe trajtimin human dhe të drejtë të kafshëve shtëpiake.</p> <p>6.3.1. Organizoni zogjtë e pulave për mish në kategori që lidhen me moshën dhe peshën.</p> <p>6.4. Zbaton masat profilaktike dhe zooteknike.</p> <p>6.4.1. Demonstroni qethjen e deleve/dhive.</p> <p>6.5. Përdor teknologjitë e mbarështimit të kafshëve shtëpiake sipas llojit dhe qëllimit të prodhimit.</p> <p>6.5.1. Kryeni mjeljen e lopëve me makinë mjelëse manuale.</p> <p>6.6. Kryen aktivitetet e duhura për grumbullimin, ruajtjen dhe magazinimin e produkteve shtazore.</p> <p>6.6.1. Përcaktoni dhe zbatoni kushtet për ruajtjen e qumështit deri në momentin e shitjes.</p> |
| NJËSIA 7<br>Përpunimi dhe ruajtja e produkteve ushqimore parësore (produkte bimore dhe blegtorale) | KEK 4 | ECVET<br>10 - 14 | <p>7.1. Përgatit lëndët e para, aksesorët, pajisjet dhe mjetet për përpunim në përputhje me standardet e përcaktuara.</p> <p>7.2. Bën përpunimin e grurit (p.sh. për prodhimin e miellit).</p> <p>7.3. Zbaton procedura të thjeshta në lidhje me trajtimin termik dhe konservimin e frutave dhe perimeve në përputhje me standardet për përfitim të produkteve (p.sh. reçel, raki, fruta dhe perime të konservuara, etj.).</p> <p>7.3.1. Zgjidhni dhe argumentoni varietetin më të përshtatshëm të rrushit dhe kryeni përpunimin paraprak për prodhimin e 5 litrave raki rrushi.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



|                                                               |       |                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------|-------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                               |       |                | <p>7.3.2. Shpjegoni karakteristikat dhe llojin e pajisjeve të duhura dhe shpjegoni procesin teknologjik për prodhimin e rakisë me gradacion 20 gradë.</p> <p>7.4. Prodhon perime të thata, fruta dhe lëngje të shtrydhura.</p> <p>7.5. Zbaton procesin teknologjik për prodhimin e thjeshtë të produkteve të qumështit (p.sh. djathë, kos, kefir, gjizë, krem qumështi, etj.).</p> <p>7.5.1. Shpjegoni cilësitë e nevojshme të qumështit, bazuar në analizat e kryera më parë, për prodhimin e djathit organik të Sharrit.</p> <p>7.5.2. Shpjegoni proceset teknologjike të prodhimit të djathit organik dhe llogaritni sasinë e nevojshme të qumështit për të prodhuar 5 kg djathë organik.</p> <p>7.5.4. Demonstroni fazën e parë të procesit teknologjik për prodhimin e 5 kg djathë organik të Sharrit.</p> <p>7.6. Kryen paketimin, shënjimin, ruajtjen e produkteve të gatshme dhe joprodukteve në ambalazhe të përshtatshme ekologjike.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| NJËSIA 8<br>Komunikimi me bizneset dhe sipërmarrja në bujqësi | KEK 4 | ECVET<br>7 - 8 | <p>8.1. Bashkëpunon në mënyrë etike dhe profesionale me eprorët, kolegët dhe palët e treta, individualisht dhe në grup, duke zbatuar teknikat e duhura të komunikimit dhe duke zgjidhur me sukses konfliktet.</p> <p>8.2. Përdor teknologjitë e informacionit në procesin e komunikimit.</p> <p>8.2.1. Përgatitni dokumentet elektronike për mallrat dhe pjesën monetare, si dhe letrat shoqëruese të biznesit për ofertën e produkteve të prodhimit bujqësor (bazuar në parametrat e përcaktuar duke përdorur aplikacionin kompjuterik).</p> <p>8.3. Përgatit një plan të thjeshtë biznesi për prodhimin dhe shitjen e produkteve bujqësore (analiza e vazhdueshme e tregut, parashikimi i tendencave të tregut, llogaritja e kostos, llogaritja e çmimit të produktit, prokurimi i materialeve dhe burimeve të nevojshme, etj.).</p> <p>8.3.1. Hartoni një formular të thjeshtë të planit të biznesit duke përdorur modelin e mëposhtëm për familjen tuaj bujqësore në lidhje me përpunimin e kumbullave të prodhuara nga ju dhe prodhimin e reçelit të cilin do ta tregtoni duke përdorur shitjet në internet dhe rrjetet sociale. Bazojeni buxhetin në prodhimin vjetor prej 2,400 kavanoza/1,000 g reçel nëse kostot totale të prodhimit janë 220,000 njësi financiare, dhe çmimi i reçelit në treg është 500 njësi financiare/kavanoz.</p> <p><b>MODEL I NJË PLANI BIZNESI</b><br/><b>Informacion bazë për kompaninë</b></p> |



**Kompania**

Emri i kompanisë (mendon një emër):

**Ideja e biznesit**

Çfarë bën kompania?

**Përshkrimi i shërbimit**

Përshkrim i shkurtër i shërbimit/produktit dhe mënyra e përdorimit të tij.

**Grupi i synuar (klientët)**

Kë synoni të arrini nëpërmjet shërbimit/produktit tuaj? Cilët janë klientët/përdoruesit tuaj më të rëndësishëm të shërbimeve? Çfarë nevojash plotëson shërbimi/produkti?

**Realizueshmëria e idesë**

**Pjesa financiare**

Cilat janë shpenzimet e kompanisë për kryerjen e operacioneve të saj (ndani investimet/shpenzimet për investime nga shpenzimet e rregullta të biznesit); cilat janë të ardhurat e pritshme nga shitja e produkteve/faturimi i shërbimeve tuaja. (Preferohet që të përcaktoni sasinë e kostove/të ardhurave, por nëse nuk jeni në gjendje ta bëni këtë sipas rrethanave, thjesht rendisni idetë tuaja).

**Teknologjia**

A kërkon aktiviteti/produkti juaj përdorimin e disa teknologjive, pajisjeve, objekteve, mjeteve...? Si planifikoni t'i siguron ato?

**Marketimi dhe shitjet**

Rendisni elementët bazë të planit të marketimit dhe mënyrën se si synoni të shisni produktin/shërbimin tuaj (përcaktoni kanalet e shpërndarjes, çmimin, metodën e promovimit të produktit/shërbimit).

**USP (Pika Unike e Shitjes)**

Çfarë e dallon produktin/shërbimin tuaj nga të tjerët në treg?

Analiza SWOT

**Matrica SWOT**

| FAKTORËT E BRENDSHËM |                    |                |         |
|----------------------|--------------------|----------------|---------|
| Pozitiv              | Pikat e forta      | Pikat e dobëta | Negativ |
|                      | Mundësitë          | Kërcënime      |         |
|                      | FAKTORËT E JASHTËM |                |         |

8.3.2. Analizoni të dhënat e tregut të produkteve bujqësore duke përdorur metodën e duhur.



|                                                                 |               |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------|---------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 |               |  | <p>8.4. Përgatit materiale promocionale dhe promovon ofertën/produktin (në media të shkruar dhe elektronike, në panaire, etj.) duke përdorur kanale të ndryshme marketimi.</p> <p>8.5. Shet me sukses produktet në treg në përputhje me planin e biznesit të përgatitur paraprakisht dhe me rregulloret në fuqi.</p> <p>8.5.1. Përgatisni ofertën (përshkrimi i produktit, karakteristikat, çmimi etj.) për shitjen e reçelit të kumbullës përmes dyqanit elektronik duke përdorur një aplikacion specifik kompjuterik.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| NJËSIA 9<br>Standardet, mbrojtja e mjedisit dhe siguria në punë | ECVET<br>2- 4 |  | <p>9.1. Zbaton masat e sigurisë në punë duke përdorur mjetet dhe pajisjet e duhura mbrojtëse.</p> <p>9.2. Identifikon rreziqet në procesin e punës për të reduktuar risqet/parandaluar shfaqjen e rreziqeve.</p> <p>9.2.1. Zgjidhni dhe shpjegoni zgjedhjen e mjeteve dhe pajisjeve mbrojtëse më të përshtatshme që duhet të përdoren në trajtimin fitosanitar të hardhive.</p> <p>9.2.2. Demonstroni përdorimin e duhur të pajisjeve mbrojtëse personale gjatë vjeljes së mjaltit në koshere.</p> <p>9.3. Zbaton drejt udhëzimet e duhura gjatë përdorimit të mjeteve, pajisjeve të punës dhe produkteve të dëmshme (pesticidet).</p> <p>9.4. Zbaton rregullat për mbrojtjen e mjedisit dhe standardet ekologjike.</p> <p>9.4.1. Zbatoni procedurat për menaxhimin e mbetjeve të stallave blegtorale.</p> <p>9.4.2. Zgjidhni bimët për mbjelljen shoqëruese/bimët shoqëruese të cilat do të sigurojnë uljen e nevojës për pesticide. Shpjegoni zgjedhjen tuaj.</p> <p>9.4.3. Zgjidhni kulturën e duhur për rigjenerimin e tokës pas prodhimit konvencional si përgatitje për prodhimin organik. Shpjegoni zgjedhjen tuaj.</p> <p>9.5. Menaxhon mbetjet, nënproduktet dhe kimikatet nga procesi i punës në përputhje me rregulloret për mbrojtjen e mjedisit.</p> <p>9.6. Zbaton standardet në prodhimin bujqësor (GAP, praktika e mirë higjienike, mirëqenia e kafshëve, prodhimi organik, prodhimi tradicional, HACCP, etj.).</p> <p>9.7. Kryen operacione bujqësore duke përdorur energji dhe materiale në përputhje me parimet e zhvillimit të qëndrueshëm dhe mbrojtjes së mjedisit.</p> |

\*Ky përcaktim është pa paragjykim ndaj qëndrimeve për statusin e vendit dhe është në përputhje me Rezolutën 1244 të Këshillit të Sigurisë të Kombeve të Bashkuara dhe Opinionin e GJND-së mbi Deklaratën e Pavarësisë së Kosovës.

