



**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve
Drejtoria e Profesioneve dhe Kualifikimeve Profesionale**

STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL

“KONTROLL LABORATORIK I USHQIMIT”

Niveli V në KSHK¹ , referuar nivelit V të KEK²

A1-V-26

Tiranë, 2026

¹ Korniza Shqiptare e Kualifikimeve

² Korniza Evropiane e Kualifikimeve

Përmbajtja	
Emërtimi i kualifikimit	4
Kodi.....	4
Kohëzgjatja	4
Niveli.....	4
Qëllimi	4
Kriteret e përgjithshme të pranimi	4
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit	4
STRUKTURA E KUALIFIKIMIT.....	5
KOMPETENCA TË PËRGJITHSHME.....	5
NJËSITË E TË NXËNIT TË KUALIFIKIMIT PROFESIONAL	5
NjN-01-V -0459-26 Njohuri bazë mbi teknologjinë e prodhimit të produkteve ushqimore dhe laboratorit	6
Rezultatet e të nxënit në njohuri	6
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	6
Kriteret e vlerësimit	6
NjN-01-V -0460-26 Planifikimi dhe organizimi i punës në kontrollin laboratorik të ushqimit	6
Rezultatet e të nxënit në njohuri	6
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	7
Kriteret e vlerësimit	8
NjN-01-V -0461-26 Mjetet dhe pajisjet e punës në një laborator	9
Rezultatet e të nxënit në njohuri	9
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	9
Kriteret e vlerësimit	10
NjN-01-V -0462-26 Pranimi i mostrës në laboratorë sipas llojit të produktit ushqimor	10
Rezultatet e të nxënit në njohuri	10
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	11
Kriteret e vlerësimit	11
NjN-01-V -0463-26 Analizimi i mostrës në laboratorë sipas llojit të produktit ushqimor	12
Rezultatet e të nxënit në njohuri	12
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	13
Kriteret e vlerësimit	13
NjN-01-V -0464-26 Sigurimi i cilësisë në laboratorë të produktit ushqimor	14
Rezultatet e të nxënit në njohuri	14
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	15
Kriteret e vlerësimit	16
NjN-23-V-0111-24 Sipërmarrje dhe edukim karriere.....	17
Rezultatet e të nxënit në njohuri	17
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	18
Kriteret e vlerësimit	18
NjN-22-V-0130-24 Komunikimi dhe etika profesionale.....	19
Rezultatet e të nxënit në njohuri	19
Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale	20
	2

Kriteret e vlerësimit	20
NjN-01-V -0465-26 Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit në laboratorë	20
Rezultatet e të nxënit në njohuri	20
Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale	21
Kriteret e vlerësimit	21
Njësitë e të nxënit, peshat dhe kodet përkatëse.....	22
Modalitetet e vlerësimit	23
Informacion shtesë	23
SHËNIM	23

Emërtimi i kualifikimit	“Kontroll laboratorik i ushqimit”			Kodi
Kohëzgjatja	1100-1500 orë nacionale	Niveli	V në KSHK, referuar nivelit V të KEK	A1-V-26
Qëllimi:	Qëllimi kryesor i kualifikimit profesional “Kontroll laboratorik i ushqimit”, niveli V në KSHK, referuar nivelit V të KEK, është aftësimi dhe përgatitja e tyre në realizimin e analizave laboratorike të ushqimeve për të garantuar cilësinë dhe sigurinë ushqimore, duke i bërë të aftë për t’u punësuar apo vetëpunësuar në veprimtari që lidhen drejtpërdrejt me këtë fushë.			
Kriteret e përgjithshme të pranimit:	Në institucionet që ofrohet kualifikimi profesional “Kontroll laboratorik i ushqimit”, niveli V në KSHK, referuar nivelit V të KEK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë të rinjtë që: – kanë mbaruar arsimin e mesëm profesional në drejtimin “Teknologji ushqimore”, niveli IV i KSHK, referuar nivelit IV të KEK; – kanë përfunduar një kualifikim të nivelit IV në KSHK, referuar nivelit IV të KEK dhe kanë një përvojë pune prej një viti në fushën përkatëse, të vërtetuar; – janë në kushte shëndetësore që e lejojnë kryerjen e detyrës për përballimin e kërkesave të këtij niveli të arsimit profesional; – pranohen edhe individë që kanë aftësi ndryshe, për të cilët ofruesi i kualifikimit krijon kushte dhe përshtat programin në përputhje me aftësitë që shfaqin.			
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:	Përfundimi me sukses i kualifikimit profesional në “Kontroll laboratorik i ushqimit”, niveli V në KSHK, referuar nivelit V të KEK e pajis individin me Certifikatën e aftësimit profesional dhe Suplementin përkatës në këtë fushë. Ky kualifikim i jep individit mundësi t’i drejtohet tregut të punës për t’u punësuar apo vetëpunësuar në pozicionin e teknikut të laboratorit të cilësisë dhe sigurisë ushqimore, në laboratorët e kontrollit të ushqimit (në industrinë e qumështit, mish-peshkut, pijeve alkoolike dhe jo-alkoolike, konservave të fruta-perimeve, trajtimit të ujërave, ushqimit për kafshë, të përgatitjes së brumërave etj.), në laboratorë shtetërorë si në ISUV³, në laboratorë të Autoritetit Kombëtar të Ushqimit (AKU-së), në laboratorë të doganave, në laboratorë shkencorë (laboratorë të Universiteteve që përfshin degët Kimi ushqimore, Teknologji ushqimore e Mikrobiologji).			
Ofruesit	Ky kualifikim duhet të ofrohet nga ofrues të akredituar në zbatim të kuadrit ligjor në fuqi për arsimin dhe formimin profesional.			
Data e validimit				
Data e miratimit				
Variantet e mëparshme	A1-V-14			

³ Instituti i Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë

STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

Në përfundim të kualifikimit profesional “**Kontroll laboratorik i ushqimit**”, niveli V në KSHK, referuar nivelit V të KEK, individi duhet të zotërojë njohuritë, shprehjet profesionale dhe kompetencat e përgjithshme të ndara sipas njësive të të nxënës të mëposhtme:

KOMPETENCA TË PËRGJITHSHME

Rezultatet e të nxënës të kompetencave të përgjithshme janë të vlefshme për të gjitha njësitë e të nxënës.

- Të llogarisë me saktësi rezultatet e analizave duke përdorur aftësitë matematikore;
- Të komunikojë në mënyrë korrekte me shkrim e me gojë për të shprehur mendimet e ndjenjat e tij dhe për të argumentuar opinionet për çështje të ndryshme;
- Të përdorë burime dhe teknika të ndryshme të mbledhjes dhe të shfrytëzimit të informacioneve të nevojshme për zhvillimin e tij personal dhe profesional;
- Të nxisë potencialin e tij të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më efektive dhe më eficiente;
- Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror;
- Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale;
- Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij;
- Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij;
- Të organizojë drejt procesin e të nxënës të tij dhe të shfaqë gatishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës;
- Të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar;
- Të vlerësojë dhe vetëvlerësojë nisur nga kriteret e drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij;
- Të demonstrojë sjellje dhe qëndrime etike në veprimtaritë shkollore dhe në komunitet;
- Të demonstrojë aftësinë për të pranuar dhe promovuar ndryshimin dhe inovacionin;
- Të demonstrojë aftësinë për të komunikuar dhe negociuar idetë në mënyrë eficiente me të tjerët;
- Të demonstrojë aftësinë për të menduar në mënyrë krijuese dhe novatore;
- Të demonstrojë aftësinë për të identifikuar dhe për të zgjidhur në mënyrë krijuese problemet.

NJËSITË E TË NXËNËS TË KUALIFIKIMIT PROFESIONAL:

Standardet e kualifikimit hartohen në bazë të rezultateve të të nxënës (kompetenca të përgjithshme, njohuri dhe shprehje profesionale).

NjN-01-V -0459-26 Njohuri bazë mbi teknologjinë e prodhimit të produkteve ushqimore dhe laboratorit

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë konceptin e teknologjisë së prodhimit të produkteve ushqimore dhe rëndësinë e saj për cilësinë dhe sigurinë ushqimore;
2. Të përshkruajë përbërësit kryesorë kimikë dhe biokimikë të produkteve ushqimore, si karbohidratet, proteinat, yndyrnat, vitaminat dhe mineralet dhe ndryshimet që ndodhin gjatë përpunimit;
3. Të shpjegojë llojet kryesore të reagentëve, terreneve dhe klasifikimin e tyre, sipas funksionit;
4. Të përshkruajë mikroorganizmat kryesorë në ushqime (bakteret, kërpudhat, majat) dhe ndikimin e tyre në fermentim, ruajtje ose prishje të produkteve ushqimore;
5. Të shpjegojë proceset kryesore të përpunimit të ushqimeve, përfshirë (ngrohje, ftohje, tharje, fermentim, pastrim, sterilizim, pasterizim, homogjenizim, filtrim, centrifugim, avullim, kristalizim, distilim, bluarje, prerje, grirje, përzierje, formim, shtypje, maturim, tymosje etj.) si edhe ndikimin e tyre në cilësinë dhe sigurinë e produktit final;
6. Të shpjegojë konceptet bazë të kontrollit të sigurisë dhe cilësisë ushqimore.

Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale

1. Të identifikojë mikroorganizmat kryesorë në ushqime (baktere, kërpudha, maja) duke përdorur mikroskopin ose testet;

Kriteret e vlerësimit

- Klasifikon llojet kryesore të reagentëve dhe terreneve sipas funksionit;
- Përdor reagentët në analizat laboratorike, sipas specifikave të përdorimit;
- Identifikon saktë mikroorganizmat kryesorë në ushqime (baktere, kërpudha, maja) duke përdorur mikroskopin ose testet;
- Dallon saktë rolin e mikroorganizmave në fermentim, ruajtje dhe prishjen e produkteve ushqimore;
- Zbaton procedurat e kontrollit të sigurisë dhe cilësisë ushqimore;
- Kryen analizat laboratorike në kontrollin e produkteve ushqimore, sipas standardeve të sigurisë ushqimore.

NjN-01-V -0460-26 Planifikimi dhe organizimi i punës në kontrollin laboratorik të ushqimit

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të përshkruajë legjislacionin shqiptar në fushën e kontrollit të cilësisë e sigurisë së ushqimeve;
2. Të shpjegojë sistemin e sigurisë, cilësisë, standardeve, si dhe rëndësinë e tyre për

- integritetin e analizave laboratorike;
3. Të shpjegojë standardet në industrinë ushqimore dhe ndikimin e tyre në sigurimin e cilësisë;
 4. Të shpjegojë strukturën organizative të laboratorit dhe rolet e personelit në funksionimin efikas dhe të sigurt të punës laboratorike;
 5. Të shpjegojë rëndësinë e planit ditor/javor të analizave laboratorike dhe mënyrën e hartimit të tij;
 6. Të argumentojë rëndësinë e zbatimit të procedurave laboratorike dhe llojet e analizave për saktësinë e rezultateve;
 7. Të shpjegojë mënyrat e bashkëpunimit dhe koordinimit për oraret e testimeve dhe pranimin e kampioneve;
 8. Të shpjegojë llojet e mjeteve laboratorike, funksionin, përdorimin dhe mënyrën e mirëmbajtjes së tyre;
 9. Të interpretojë përdorimin e programeve kompjuterike bazë për regjistrimin, analizimin dhe dokumentimin e të dhënave laboratorike;
 10. Të shpjegojë metodat analitike, sipas llojit të analizës dhe ndikimin e tyre në cilësinë e rezultateve;
 11. Të shpjegojë manualët e përdorimit të pajisjeve dhe rëndësinë e respektimit të tyre për funksionimin e sigurt dhe të saktë të laboratorit;
 12. Të analizojë kriteret përzgjedhëse të materialeve, reagentëve, pajisjeve dhe ndikimin e tyre në rezultate;
 13. Të argumentojë rëndësinë e bashkëpunimit dhe shkëmbimit të informacionit me specialistë të tjerë për përmirësimin e cilësisë së punës laboratorike;
 14. Të shpjegojë mënyrat e organizimit të vendit të punës në mënyrë ergonomike;
 15. Të shpjegojë procedurat dhe udhëzimet për pastrimin, dezinfektimin dhe sterilizimin e mjeteve dhe pajisjeve;
 16. Të shpjegojë procedurat dhe udhëzimet për pastrimin dhe dezinfektimin e vendit të punës, për sigurinë dhe higjienën laboratorike;
 17. Të shpjegojë formatet e dokumentimit dhe rëndësinë e tyre për kontrollin e cilësisë;
 18. Të shpjegojë mënyrat, llojet dhe frekuencat e raportimit, për monitorimin e rezultateve dhe transparencën e procesit laboratorik.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të hartojë planin ditor/javor të analizave laboratorike;
2. Të koordinojë oraret e testimeve dhe pranimin e kampioneve;
3. Të planifikojë mjetet, materialet, pajisjet dhe rendin e punës, në përputhje me llojin e analizës, kohëzgjatjen e procedurave dhe kohën e disponueshme të aparaturave;
4. Të kontrollojë funksionalitetin/problematikat teknike të mjeteve dhe pajisjeve të punës;
5. Të përzgjedhë mjetet, materialet dhe pajisjet e punës, sipas natyrës së analizës dhe specifikimeve teknike;

6. Të bashkëpunojë me specialistë të tjerë, sipas kërkesave të detyrës;
7. Të organizojë vendin e punës në mënyrë ergonomike, sipas rregullave të sigurisë dhe standardeve të higjienës;
8. Të pastrojë mjetet, pajisjet dhe vendin e punës, sipas procedurave standarde të higjienës dhe planit të mirëmbajtjes;
9. Të dokumentojë punën e kryer duke raportuar tek eprori sipas rregullores së brendshme.

Kriteret e vlerësimit

- Planifikon analizat laboratorike në mënyrë të organizuar, sipas planit ditor dhe javor të punës, burimeve dhe prioritetëve;
- Përcakton prioritetet e analizave duke marrë parasysh kohën, kompleksitetin dhe kërkesat e laboratorit, për të optimizuar përdorimin e pajisjeve dhe burimeve;
- Koordinon oraret e testimeve dhe pranimin e kampioneve, sipas marrëveshjeve me subjektet dhe protokolleve të laboratorit;
- Organizon pranimin dhe regjistrimin e kampioneve, sipas rregullave të përcaktuara, duke dokumentuar çdo detaj për gjurmueshmëri dhe saktësi të të dhënave;
- Planifikon përdorimin e mjeteve, materialeve dhe pajisjeve, sipas llojit të analizës, duke respektuar specifikimet teknike dhe duke shmangur humbjet;
- Organizon rendin e punës duke marrë parasysh kohëzgjatjen e procedurave, disponueshmërinë e aparaturave dhe koordinimin me kolegët për të siguruar efikasitet;
- Kontrollon gjendjen dhe funksionalitetin e mjeteve dhe pajisjeve para përdorimit, duke identifikuar çdo problem dhe duke parandaluar aksidentet, sipas procedurave të laboratorit dhe manualeve përkatëse të tyre;
- Identifikon çdo problem teknik, sipas procedurave të laboratorit dhe ndërmerr veprime për riparim ose njoftim të personelit përgjegjës;
- Përzgjedh mjetet dhe materialet e punës në përputhje me natyrën e analizës, duke garantuar që secili instrument dhe material të jetë i përshtatshëm dhe i sigurt;
- Zbaton specifikimet teknike gjatë përzgjedhjes së pajisjeve laboratorike, sipas manualeve të përdorimit dhe protokollit të laboratorit;
- Bashkëpunon me specialistë të tjerë për realizimin korrekt të analizave, duke siguruar koordinim dhe saktësi të rezultateve;
- Shkëmben informacion profesional për zgjidhjen e detyrave laboratorike, duke ndihmuar kolegët dhe përmirësuar procesin e punës;
- Organizon vendin e punës, sipas parimeve ergonomike dhe rendit të punës, duke siguruar qasje të lehtë dhe ambient pune të sigurt;
- Zbaton rregullat e sigurisë dhe standardet e higjienës në laborator, sipas protokolleve përkatëse;
- Pastron mjetet dhe pajisjet, sipas procedurave standarde të higjienës;
- Realizon procese të mirëmbajtjes së laboratorit, nëpërmjet kontrolleve periodike, sipas planit;

- Dokumenton rezultatet dhe veprimet e kryera në përputhje me procedurat e laboratorit, për të siguruar gjurmueshmëri dhe verifikim të të dhënave;
- Raporton tek eprori për punën e realizuar, sipas rregullores së brendshme.

NjN-01-V -0461-26 Mjetet dhe pajisjet e punës në një laborator

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë rëndësinë e kontrollit të sigurisë dhe cilësisë ushqimore (qëllimi, rëndësia, zbatimi në industrinë ushqimore);
2. Të përshkruajë fazat e krijimit të një laboratorit (planifikimi, projektimi, pajisjet, funksionimi);
3. Të përshkruajë organizimin e ambienteve laboratorike (zona e pranimit, e përgatitjes, e trajtimit, e analizës, e ruajtjes, magazinimit dhe zona e sterilizimit të mostrës);
4. Të shpjegojë projektin e vendosjes së pajisjeve dhe mjeteve (ndarja sipas funksionit, rrjedha e punës, siguria në punë);
5. Të shpjegojë llojet e pajisjeve laboratorike, sipas funksionit (analiza organo-shqisore, fiziko-kimike, mikrobiologjike dhe pajisje ndihmëse);
6. Të listojë aparaturat kryesore laboratorike dhe përdorimet e tyre (p.sh. spektrofotometër, inkubator, autoklavë, centrifugë etj.);
7. Të listojë instrumentet laboratorike dhe përdorimet e tyre (p.sh. pH-metër, termometër, balancë analitike, pipeta, byretë, cilindra, gota kimike, elermajer, etj.);
8. Të përshkruajë parametrat teknikë të pajisjeve laboratorike (saktësia, diapazoni matës, ndjeshmëria, temperatura e realizimit të analizës etj.);
9. Të përshkruajë procedurat e përgatitjes së mjeteve laboratorike (pastrimi, dezinfektimi, sterilizimi etj.);
10. Të shpjegojë rëndësinë e kalibrimit të pajisjeve (saktësia dhe besueshmëria e rezultateve);
11. Të përshkruajë mënyrat e kalibrimit (me solucione standarde, materiale reference);
12. Të përshkruajë mirëmbajtjen e pajisjeve laboratorike (mirëmbajtje periodike dhe korrigjuese);
13. Të përshkruajë ndërtimin e mikroskopit (okulari, objektivat, ndriçimi, tavolina);
14. Të shpjegojë funksionimin e mikroskopit (zmadhimi, fokusimi);
15. Të përshkruajë përdorimin e mikroskopit në analizat mikrobiologjike (identifikimi i mikroorganizmave);
16. Të përshkruajë rregullat e përdorimit të sigurt të pajisjeve laboratorike (përdorimi korrekt, shmangia e rreziqeve);
17. Të shpjegojë rreziqet gjatë përdorimit të pajisjeve (rreziqe elektrike, kimike, biologjike);
18. Të argumentojë rëndësinë e menaxhimit dhe administrimit të laboratorit ushqimor.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të organizojë ambientet e laboratorit;
2. Të përdorë aparaturat, instrumentet kryesore, instrumentet/pajisje matëse, dhe instrumentet/pajisje ndihmëse për kryerjen e analizës;
3. Të kryejë procedurat e mirëmbajtjes në laboratorë;
4. Të kryejë veprimtari administruese dhe menaxhuese në ambientet e laboratorit.

Kriteret e vlerësimit

- Zbaton korrekt kontrollin e cilësisë dhe sigurisë ushqimore, sipas legjislacionit në fuqi;
- Kryen organizimin e ambienteve laboratorike (zona e pranimi të mostrës, e përgatitjes së mostrave, e analizës, e ruajtjes së mostrave, magazinimi dhe zona e sterilizimit), sipas proceseve të punës;
- Zbaton saktë projektin e vendosjes së pajisjeve dhe mjeteve (ndarja sipas funksionit, rrjedha e punës, siguria në punë);
- Klasifikon pajisjet laboratorike, sipas funksionit (analiza organo-shqisore, fiziko-kimike, mikrobiologjike dhe pajisje ndihmëse);
- Përdor aparataturat laboratorike, sipas llojit të analizës (p.sh. spektrofotometër, inkubator, autoklavë, centrifugë etj.);
- Përdor instrumentet laboratorike, sipas llojit të analizës (p.sh. pH-metër, termometër, balancë analitike, pipeta, byretë, cilindra, gota kimike, elermajer, etj.);
- Përzgjedh sipas llojit të analizës dhe parametrave teknikë pajisjet laboratorike (saktësia, diapazoni matës, ndjeshmëria, temperatura e realizimit të analizës etj.);
- Kryen procedurat e përgatitjes së mjeteve laboratorike, sipas llojit të analizës (pastrimi, dezinfektimi, sterilizimi etj.);
- Kontrollon kalibrimin e pajisjeve, sipas llojit të analizës dhe standardeve të pajisjes (saktësia dhe besueshmëria e rezultateve);
- Kryen kalibrimin e pajisjeve me solucione standarde dhe materiale reference, sipas standardeve;
- Mirëmban pajisjet laboratorike, sipas kushteve të përcaktuara;
- Identifikon ndërtimin e mikroskopit (okulari, objektivat, ndriçimi, tavolina);
- Përgatit mikroskopin për analiza, sipas funksionit (zmadhimi, fokusimi);
- Përdor saktë mikroskopin në analizat mikrobiologjike (identifikimi i mikroorganizmave);
- Zbaton rregullat e përdorimit të sigurt të pajisjeve laboratorike (përdorimi korrekt, shmangia e rreziqeve);
- Identifikon rreziqet gjatë përdorimit të pajisjeve (rreziqe elektrike, kimike, biologjike);
- Menaxhon laboratorin në përputhje me nevojat dhe kërkesat e tij.

NjN-01-V -0462-26 Pranimi i mostrës në laboratorë sipas llojit të produktit ushqimor

Rezultatet e të nxëniti në njohuri

1. Të shpjegojë llojet dhe përmbajtjen e dokumentacionit shoqërues të mostrave, sipas kategorisë së tyre;
2. Të analizojë procedurat standarde operationale për verifikimin e saktësisë së dokumenteve dhe ndikimin e tyre në sigurinë dhe integritetin e mostrave;
3. Të argumentojë procedurën e kthimit të mostrës në rast të mosplotësimit të kritereve të pranimi;
4. Të shpjegojë metodat e marrjes së mostrës mesatare dhe rëndësinë e standardizimit për rezultate të qëndrueshme;

5. Të shpjegojë kriteret e pranimit të mostrës, si dhe ndikimin e tyre në saktësinë dhe cilësinë e analizave;
6. Të shpjegojë procedurat për dokumentimin e mostrave të refuzuara dhe rëndësinë e tyre për gjurmueshmërinë dhe raportimin e rezultateve;
7. Të shpjegojë procedurat për kodifikimin e mostrave dhe rëndësinë e tyre për organizimin e punës dhe gjurmueshmërinë laboratorike;
8. Të shpjegojë kërkesat për gjurmueshmërinë e mostrave dhe mënyrën se si ato kontribuojnë në sigurinë dhe kontrollin e cilësisë;
9. Të shpjegojë sistemet e menaxhimit të informacionit laboratorik për regjistrimin dhe gjurmimin e mostrave, efektivitetin dhe saktësinë e tyre;
10. Të shpjegojë parametrat e ruajtjes për kategori të ndryshme mostrash.

Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale

1. Të verifikojë dokumentacionin shoqërues të mostrës, sipas sistemit të menaxhimit të cilësisë;
2. Të kontrollojë gjendjen fizike të mostrës në momentin e pranimit, sipas kriterëve të përcaktuara;
3. Të marrë mostrën mesatare;
4. Të kthejë mostrën në rast të mosplotësimit të kriterëve të pranimit;
5. Të kodifikojë mostrën, sipas sistemit të brendshëm të laboratorit;
6. Të regjistrojë të dhënat e mostrës në regjistrin laboratorik ose në sistemin elektronik;
7. Të ruajë mostrën në kushtet e përcaktuara, sipas matricës së saj.

Kriteret e vlerësimit

- Verifikon saktësinë e dokumentacionit shoqërues të mostrës, sipas kategorisë së tyre;
- Zbaton kërkesat e sistemit të menaxhimit të cilësisë gjatë kontrollit të dokumentacionit, për gjurmueshmëri dhe cilësi laboratorike;
- Kontrollon gjendjen fizike të mostrës në momentin e pranimit, duke vlerësuar pamjen, paketimin dhe integritetin e saj;
- Zbaton me përpikmëri procedurat standarde për marrjen e mostrës mesatare;
- Siguron që mostra të përfaqësojë saktë kampionin dhe të jetë e gjurmueshme në laborator;
- Vlerëson përputhjen e mostrës me kriteret e pranimit, sipas standardeve laboratorike;
- Identifikon saktë rastet kur mostra nuk plotëson kriteret e pranimit dhe regjistron informacionin përkatës;
- Zbaton procedurat për kthimin ose refuzimin e mostrës, sipas rregullave të laboratorit;
- Identifikon mostrën në momentin e pranimit, sipas procedurave të laboratorit;
- Kodifikon mostrën në përputhje me sistemin e identifikimit të laboratorit për gjurmueshmëri;
- Siguron gjurmueshmërinë e mostrës përmes kodifikimit të saktë;

- Regjistrin të dhënave të mostrës në mënyrë të saktë dhe të plotë në regjistrin laboratorik ose sistemin elektronik;
- Zbaton saktë procedurat e dokumentimit dhe ruajtjes së të dhënave laboratorike;
- Ruan mostrën në kushtet e përcaktuara të temperaturës dhe ambientit, sipas kërkesave përkatëse;
- Zbaton procedurat e ruajtjes së mostrës, sipas matricës së saj.

NjN-01-V -0463-26 Analizimi i mostrës në laboratorë sipas llojit të produktit ushqimor

Rezultatet e të nxënimit në njohuri

1. Të përshkruajë metodat analitike laboratorike të përdorura për kategorizimin e mostrave;
2. Të shpjegojë kategorizimet e mostrës, sipas llojit të analizës;
3. Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së mostrave saktë për kryerjen e analizave;
4. Të shpjegojë kushtet e ruajtjes dhe integritetin e mostrës mesatare për analizë;
5. Të shpjegojë masat e mbrojtjes së vetes, të personelit, pajisjeve dhe mjedisit të punës (siguria laboratorike dhe PPE⁴) dhe rëndësinë e tyre në parandalimin e aksidenteve;
6. Të argumentojë masat për parandalimin e kontaminimit dhe kontaminimit të kryqëzuar të mostrës, si dhe ndikimin e tyre në besueshmërinë e rezultateve laboratorike;
7. Të shpjegojë llojet e mjeteve për përgatitjen e mostrave;
8. Të shpjegojë llojet e reagentëve/materialeve ndihmëse për përgatitjen e mostrave dhe kryerjen e analizave;
9. Të shpjegojë standardet kombëtare dhe ndërkombëtare të sigurisë dhe cilësisë së produkteve ushqimore;
10. Të shpjegojë karakteristikat organo-shqisore, fizike, kimike dhe mikrobiologjike të mostrës, sipas llojit të produktit ushqimor;
11. Të shpjegojë treguesit organo-shqisorë (ngjyra, aroma, shija, konsistenca, forma, pamja e brendshme etj.), në vlerësimin e sigurisë dhe cilësisë së lëndëve të para, produktit të ndërmjetëm dhe produktit të gatshëm ushqimor;
12. Të shpjegojë treguesit fiziko-kimikë (pH, lagështia, aciditeti, përmbajtja e yndyrës, lënda e thatë, dendësia, viskoziteti, kripa, etanoli, nitrite, proteina, metale të rënda etj.) në përcaktimin e sigurisë dhe cilësisë së lëndëve të para, produktit të ndërmjetëm dhe produktit të gatshëm ushqimor;
13. Të shpjegojë treguesit mikrobiologjikë në funksion të sigurisë dhe cilësisë së lëndëve të para, produktit të ndërmjetëm dhe produktit të gatshëm ushqimor;
14. Të shpjegojë procedurat e përgatitjes së tretësirave dhe materialeve ndihmëse, sipas kërkesave teknike laboratorike;
15. Të shpjegojë kriteret e panel-testit për vlerësimin organo-shqisor të lëndëve të para, produktit të ndërmjetëm dhe produktit të gatshëm;

⁴ Personal Protective Equipment (*Pajisjet Mbrojtëse Personale*)

16. Të shpjegojë kriteret që duhet të plotësojnë anëtarët e panel-testit;
17. Të shpjegojë llojet e testeve organo-shqisore, të lëndëve të para, produktit të ndërmjetëm dhe produktit të gatshëm ushqimor për vlerësimin e sigurisë dhe cilësisë së tyre;
18. Të shpjegojë llojet e testeve fiziko-kimike të lëndëve të para, produktit të ndërmjetëm dhe produktit të gatshëm ushqimor për vlerësimin e sigurisë dhe cilësisë së tyre;
19. Të shpjegojë llojet e testeve mikrobiologjike të lëndëve të para, produktit të ndërmjetëm dhe produktit të gatshëm ushqimor për vlerësimin e sigurisë dhe cilësisë së tyre;
20. Të shpjegojë llojet e instrumenteve dhe analizat laboratorike që kryhen me to.
21. Të shpjegojë procedurën e trajtimit të mbetjeve laboratorike në funksion të ruajtjes së mjedisit;

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të zbatojë procedurat e ndarjes së mostrave, sipas llojit të analizave;
2. Të përgatisë mostrat për analizë;
3. Të ruajë mostrën mesatare për analizë;
4. Të ruajë mostrat nga kontaminimi dhe kontaminimi i kryqëzuar.
5. Të përgatisë reagentët, tretësirat, materialet ndihmëse dhe instrumentet që nevojiten për analizat laboratorike;
6. Të kryejë vlerësimet organo-shqisore të produktit ushqimor dhe ushqimit për kafshë;
7. Të kryejë analizat fiziko-kimike, mikrobiologjike të produktit ushqimor dhe ushqimit për kafshë.

Kriteret e vlerësimit

- Zbaton procedurat e ndarjes së mostrave për analizë, bazuar në kriteret e metodave analitike që përdoren;
- Përzgjedh mjetet e nevojshme për përgatitjen e mostrave, sipas proceseve të punës;
- Përzgjedh saktë reagentët për përgatitjen e mostrave;
- Përgatit mostrat për analizë në mënyrë të saktë, në përputhje me procedurat përkatëse laboratorike;
- Garanton besueshmërinë e rezultateve të analizave, përmes përgatitjes së saktë dhe të kontrolluar të mostrave;
- Ndan mostrat për analizë në tri pjesë, duke respektuar kriteret e integritetit të mostrës;
- Ruan mostrat e përgatitura për analizë, në përputhje me kriteret e ruajtjes dhe integritetit të tyre;
- Zbaton masat për parandalimin e kontaminimit të mostrave, me qëllim sigurimin e rezultateve të besueshme laboratorike, sipas kërkesave të sigurisë;
- Ruan mostrat nga kontaminimi i kryqëzuar, për të garantuar saktësinë dhe besueshmërinë e rezultateve laboratorike, sipas kërkesave të sigurisë;
- Zbaton procedurat specifike për mbrojtjen e mostrave, me qëllim sigurimin e rezultateve të sakta të analizave;
- Zbaton standardet për sigurimin e cilësisë së kampionit gjatë trajtimit dhe përgatitjes së

tij për analizë.

- Zbaton saktë standardet kombëtare dhe ndërkombëtare (Kodeksin Ushqimor) të produkteve ushqimor;
- Përgatit listën e mostrave që do të analizohen, sipas planit të analizave dhe dokumentacionit shoqërues të mostrave;
- Rakordon llojet e analizave me mostrat që do të analizohen, në përputhje me kërkesat e metodave analitike dhe qëllimin e analizës;
- Ndan reagentët sipas llojit, tretësirat dhe materialet ndihmëse që nevojiten për analizat laboratorike, sipas metodave të analizës dhe kërkesave të procedurave laboratorike;
- Përgatit tretësirat dhe materialet ndihmëse, sipas kërkesave laboratorike dhe procedurave standarde të përgatitjes së tyre;
- Kryen vlerësime organo-shqisore të lëndëve të para, produktit të ndërmjetëm dhe produktit të gatshëm ushqimor, sipas procedurave dhe metodave standarde të vlerësimit organo-shqisorë;
- Përzgjedh instrumentet për analizat fiziko-kimike, sipas llojit të lëndëve të para, produktit të ndërmjetëm dhe produktit të gatshëm ushqimor;
- Kryen analizat fiziko-kimike të lëndëve të para, produktit të ndërmjetëm dhe produktit të gatshëm ushqimor, sipas procedurave standarde laboratorike;
- Kryen analizat mikrobiologjike të lëndëve të para, produktit të ndërmjetëm dhe produktit të gatshëm ushqimor, sipas procedurave laboratorike dhe metodave standarde mikrobiologjike;
- Krahason rezultatet e analizave me vlerat e referencës, sipas standardeve dhe kërkesave të përcaktuara për cilësinë e produkteve;
- Zbaton procedurat e sigurisë dhe cilësisë për lëndët e para, produktit të ndërmjetëm dhe produktit të gatshëm ushqimor në bazë të rezultateve të analizave, sipas standardeve përkatëse të sigurisë ushqimore;
- Plotëson raport analizën për dokumentimin e rezultateve të analizave.
- Zbaton masat e mbrojtjes personale dhe të personelit, duke përdorur mjetet mbrojtëse (syze, doreza) dhe duke respektuar rregullat e sigurisë teknike;
- Mbron pajisjet dhe mjedisin e punës në laborator, sipas rregulloreve dhe procedurave përkatëse;

NjN-01-V -0464-26 Sigurimi i cilësisë në laboratorë të produktit ushqimor

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë procedurat e plotësimit dhe rëndësinë e përditësimit të formularëve, regjistrave dhe raporteve, sipas kërkesave të sistemit të cilësisë;
2. Të shpjegojë konceptin e kalibrimit të aparaturave dhe pasigurisë matëse;
3. Të shpjegojë rëndësinë e procedurave të kalibrimit të pajisjeve dhe kontrollit të vlefshmërisë në përputhje me kërkesat e cilësisë;

4. Të argumentojë kushtet mjedisore të punës në mënyrë që të jenë të përshtatshme për ruajtjen e cilësisë së mostrave dhe të proceseve laboratorike;
5. Të shpjegojë gjurmueshmërinë e mostrave gjatë gjithë procesit dhe dokumentimin e saktë të çdo hapi;
6. Të shpjegojë specifikimet teknike të materialeve referuese dhe reagentët, sipas kërkesave të laboratorit;
7. Të shpjegojë testet krahasuese, testet e proficencës (PT) dhe ndërlaboratorike;
8. Të shpjegojë skedat e mirëmbajtjes së pajisjeve, për gjendjen dhe funksionimin e tyre;
9. Të shpjegojë mospërputhshmëritë e rezultateve, në gjurmueshmëri dhe transparencë;
10. Të shpjegojë veprimet parandaluese dhe korrigjuese që ndërmerren për të ruajtur cilësinë e proceseve dhe rezultateve laboratorike;
11. Të shpjegojë procesin e validimit të metodave analitike;
12. Të shpjegojë metodat e kontrollit përfundimtar të realizimit të analizës;
13. Të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së mostrave referuese në kushte të përshtatshme, për garantimin e gjurmueshmërisë dhe integritetit të mostrës;
14. Të shpjegojë rëndësinë e kriterëve të vlerësimit të furnitorëve të materialeve laboratorike;
15. Të shpjegojë rëndësinë e përgatitjes së raporteve të përmirësimit të cilësisë, duke identifikuar problematikat dhe masat korrigjuese të ndërmarra;
16. Të shpjegojë rëndësinë e indikatorëve të cilësisë;
17. Të shpjegojë rëndësinë e parametrave të ujit për përdorim laboratorik;
18. Të shpjegojë rolin e ambalazheve në laboratorë dhe kërkesat që duhet të plotësojnë.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të kryejë plotësimin dhe përditësimin e formularëve, regjistrave dhe raporteve laboratorike;
2. Të kryejë kontrollin e vlefshmërisë së kalibrimit të pajisjeve laboratorike;
3. Të përshtatë kushtet mjedisore të punës në funksion të proceseve laboratorike;
4. Të përdorë materialet e referencës, reagentët dhe testet krahasuese, sipas procedurave laboratorike;
5. Të plotësojë skedat e mirëmbajtjes së pajisjeve laboratorike;
6. Të kryejë procedurat për mospërputhshmëritë për të siguruar gjurmueshmëri dhe transparencë në procesin laboratorik;
7. Të përmirësojë procedurat laboratorike, testet provë dhe procesin e validimit të metodave;
8. Të krahasojë vlerat e referencës për treguesit e cilësisë me rezultatet e analizave laboratorike;
9. Të zbatojë procedurat e kontrollit përfundimtar të kryerjes së analizave dhe gjurmueshmërisë së tyre;
10. Të ruajë mostrat referuese në kushte të përshtatshme laboratorike;

11. Të përzgjedhë furnitorët e materialeve laboratorike duke u bazuar në standardet e cilësisë;
12. Të përgatisë raportet për përmirësimin e cilësisë laboratorike.

Kriteret e vlerësimit

- Plotëson formularët, regjistrat dhe raportet, sipas kërkesave të sistemit të cilësisë;
- Përditëson formularët, regjistrat dhe raportet, sipas kërkesave të sistemit të cilësisë;
- Kontrollon vlefshmërinë e kalibrit të pajisjeve, në përputhje me kërkesat e cilësisë;
- Kalibron pajisjet me ndihmën e specialistëve përkatës;
- Siguron që pajisjet e laboratorit të jenë gjithmonë të kalibruara, sipas standardit;
- Realizon gjurmimin e afateve të kalibrit, sipas procedurave të përcaktuara;
- Përshtat kushtet mjedisore të punës, sipas procedurave, për ruajtjen e cilësisë së mostrave dhe proceseve laboratorike;
- Monitoron rregullisht kushtet mjedisore të punës, për garantimin e cilësisë së analizave në çdo kohë;
- Plotëson saktë dokumentacionin e çdo procesi pune që realizohet në laborator;
- Gjurmon mostrat gjatë gjithë proceseve që kryhen për sigurimin e cilësisë;
- Siguron gjurmueshmërinë e mostrave përgjatë të gjitha proceseve të kontrollit të cilësisë;
- Siguron që mostrat të jenë të sigurt dhe cilësore për analizimin e produktit ushqimor dhe ushqimit për kafshë;
- Plotëson saktë dokumentacionin në çdo hap të proceseve të kontrollit të sigurisë dhe cilësisë së produktit ushqimor dhe ushqimit për kafshë;
- Përdor materialet e referencës dhe reagentët, në përputhje me procedurat përkatëse;
- Dallon nëse janë të vlefshme materialet e referencës dhe reagentët, sipas kërkesave të laboratorit;
- Përdor testet krahasuese për të siguruar cilësinë në proceset laboratorike;
- Dokumenton në mënyrë të saktë informacionin për materialet e referencës, reagentët dhe testet krahasuese;
- Plotëson rregullisht skedat e mirëmbajtjes së pajisjeve laboratorike për mbarëvajtjen e punës në laborator;
- Identifikon mospërputhshmëritë, me gjurmueshmëri dhe transparencë;
- Dokumenton mospërputhshmëritë, sipas procedurës në çdo proces;
- Regjistron mospërputhshmëritë, me gjurmueshmëri dhe transparencë;
- Komunikon mospërputhshmëritë, me gjurmueshmëri dhe transparencë me personat përgjegjës;
- Ndërmerr veprime parandaluese dhe korrigjuese proaktive për garantimin e cilësisë së proceseve dhe rezultateve laboratorike;
- Eliminon problematikat duke ruajtur cilësinë në raste devijimi të proceseve, sipas standardit;
- Rekomandon përmirësimin e procedurave laboratorike, për garantimin e cilësisë së

- proceseve, sipas standardeve;
- Kryen teste provë për validimin e metodave analitike, për rezultate të sakta dhe të besueshme;
 - Krahason rezultatet e analizave me vlerat e referencës përkatëse, për çdo tregues;
 - Vlerëson sigurinë dhe cilësinë e produktit ushqimor të analizuar, sipas standardeve;
 - Kryen kontrollin përfundimtar të zbatimit të procedurave të analizës;
 - Plotëson dokumentet e gjurmimit përpara raportimit të analizimit, sipas formatit;
 - Plotëson raportin e analizës, sipas procedurave për klientin dhe gjurmueshmërinë;
 - Ruan mostrat referuese në kushte të përshtatshme, sipas procedurave të ruajtjes;
 - Garanton gjurmueshmërinë dhe integritetin e mostrës, sipas procedurave përkatëse;
 - Merr pjesë në vlerësimin e furnitorëve të materialeve laboratorike, për të kontribuar në sigurimin e cilësisë dhe besueshmërisë së furnizimeve;
 - Ndhmon në përgatitjen e raporteve të përmirësimit të cilësisë, sipas problematikave dhe masave korrigjuese të ndërmarra;
 - Dallon në kohë problematikat dhe masat korrigjuese për përmirësimin e cilësisë.

NjN-23-V-0111-24 Sipërmarrje dhe edukim karriere

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë legjislacionin tatimor, lidhur me aktivitetin që kryen;
2. Të shpjegojë kodin e punës lidhur me aktivitetin që kryen;
3. Të shpjegojë planet ditore, javore, mujore të punës, në përputhje me detyrat përkatëse;
4. Të shpjegojë rëndësinë e dokumentimit të punës së kryer;
5. Të shpjegojë llojet e faturave dhe mënyrat e plotësimit të tyre;
6. Të shpjegojë regjistrimin e saktë të të dhënave për faturat dhe ofertat e lëshuara klientëve;
7. Të shpjegojë përgatitjen e raporteve periodike për aktivitetet e zbatuara;
8. Të shpjegojë mënyrat e informimit nga tregu lidhur me çmimet dhe cilësinë e mjeteve, materialeve, pajisjeve dhe produkteve;
9. Të shpjegojë elementet e llogaritjes së kostos së mjeteve, materialeve, pajisjeve, produkteve dhe shërbimeve të ofruara;
10. Të shpjegojë mënyrën e përgatitjes së ofertave për shërbimet që do të ofrojë;
11. Të shpjegojë mënyrat e sigurimit të mjeteve, materialeve, pajisjeve dhe produkteve efikase, sipas nevojave laboratorike;
12. Të shpjegojë elementet e llogaritjes së saktë të çmimit përfundimtar për shërbimet e ofruara;
13. Të shpjegojë rëndësinë e plotësimit në kohë të procesverbalit/dokumentit të dorëzimit të shërbimeve të klienti;
14. Të shpjegojë llojet e dokumenteve për dorëzimin e shërbimeve;
15. Të shpjegojë teknikat e duhura të marketingut për shërbimet që ofron, sipas procedurave

përkatëse;

16. Të analizojë vetveten në funksion të zhvillimit profesional, përmes njohjes së aftësive;
17. Të shpjegojë nevojat specifike për trajnim të vazhdueshëm;
18. Të shpjegojë metodat e zhvillimit profesional për përmirësimin e cilësisë së punës;
19. Të shpjegojë rëndësinë e teknologjive bashkëkohore për proceset e punës;
20. Të shpjegojë mënyrat e transmetimit tek bashkëpunëtorët të njohurive dhe aplikimit e teknikave të reja në punë;
21. Të shpjegojë rëndësinë e studimit në mënyrë koherente të literaturës bashkëkohore;
22. Të shpjegojë rëndësinë e pjesëmarrjes së vazhdueshme në panaire dhe konferenca të ndryshme.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të zbatojë legjislacionin tatimor, kodin e punës dhe legjislacionin e fushës së aktivitetit;
2. Të regjistrojë të dhënat për faturat dhe ofertat e klientëve për shërbimet e ofruara;
3. Të përgatitë raporte periodike për aktivitetet e zbatuara, punën e kryer dhe konsumin e materialeve;
4. Të kryejë llogaritje të kostos së mjeteve, materialeve, pajisjeve, shërbimeve, çmimin përfundimtar të tyre dhe blerjes, sipas nevojave laboratorike;
5. Të plotësojë në kohë procesverbalin/dokumentin e dorëzimit të klienti;
6. Të zbatojë teknikat e duhura të marketingut;
7. Të zgjedhë forma për trajnime dhe aktivitete profesionale për zhvillim të vazhduar profesional;
8. Të informojë bashkëpunëtorët për njohuritë dhe aplikimin e teknikave të reja.

Kriteret e vlerësimit

- Zbaton me përpikmëri legjislacionin tatimor lidhur me aktivitetin që kryen;
- Zbaton me përpikmëri kodin e punës lidhur me aktivitetin që kryen, për të siguruar që çdo veprim i tij të jetë në përputhje me rregulloret e brendshme dhe të drejtat e punonjësve;
- Zbaton legjislacionin e fushës për aktivitetin që kryen;
- Përdor dokumentacionin përkatës për organizimin dhe gjurmueshmërinë e punës, për të siguruar regjistrime të sakta dhe të plota të çdo aktiviteti;
- Plotëson saktë planet ditore, javore dhe mujore të punës, sipas detyrave përkatëse dhe kërkesave të laboratorit;
- Dokumenton me saktësi punën e kryer, sipas planit përkatës;
- Dokumenton konsumin e materialeve, sipas specifikimeve teknike;
- Regjistron të dhënat e faturave të lëshuara klientëve, sipas procedurës;
- Regjistron ofertat për klientët për shërbimet e ofruara, sipas strategjisë së laboratorit;
- Harton listën e aktiviteteve që do të realizojë, sipas planifikimit;
- Përgatit rregullisht raporte periodike për aktivitetet e kryera;

- Merr informacion në kohë nga tregu mbi çmimet dhe cilësinë e mjeteve, materialeve dhe produkteve, për të mbështetur vendimmarrjen dhe blerjet e efektshme;
- Analizon të dhënat e tregut për të ndihmuar vendimmarrjen e blerjeve, për të vlerësuar opsionet më të favorshme dhe të qëndrueshme;
- Kryen llogaritje të sakta të kostove për materialet dhe shërbimet laboratorike;
- Llogarit saktë çmimin përfundimtarë për shërbimet e ofruara;
- Kryen blerje të mjeteve, materialeve, pajisjeve dhe produkteve, sipas nevojat reale të laboratorit;
- Plotëson dokumentacionin/procesverbalin e dorëzimit të shërbimeve të klienti me saktësi dhe në kohë;
- Verifikon që informacioni i dokumentit përputhet me produktet ose shërbimet e dorëzuara;
- Zbaton strategjitë dhe teknikat e duhura të marketingut për të promovuar shërbimet laboratorike, duke përfshirë kanalet e komunikimit dhe aktivitetet e reklamimit;
- Përzgjedh metodat e zhvillimit profesional dhe të karrierës, sipas nevojave;
- Vlerëson veten lidhur me mungesën e aftësive, referuar proceseve të punës;
- Informon në kohë bashkëpunëtorët mbi teknikat dhe njohuritë e reja;
- Transmeton njohuritë dhe teknikat e reja në punë tek bashkëpunëtorët, sipas nevojave;
- Zbaton aplikimin praktik të njohurive të fituara në punë për të siguruar arritjen e rezultateve;
- Merr pjesë aktivisht në panairë dhe konferenca për të përfaqësuar laboratorin;
- Ndjek trajnimet për zhvillim profesional, teknika të reja, sipas standardeve dhe teknologjive moderne;
- Përdor informacionin dhe kontaktet e fituara për përmirësimin e punës dhe zhvillimin profesional;
- Studion në mënyrë koherente literaturën bashkëkohore.

NjN-22-V-0130-24 Komunikimi dhe etika profesionale

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të shpjegojë rëndësinë e informimit të vazhdueshëm mbi problemet dhe të rejat e ditës;
2. Të përshkruajë rregullat e komunikimit verbal dhe jo verbal, sipas kodit të etikës;
3. Të shpjegojë rëndësinë e zbatimit të parimeve të punës në grup;
4. Të shpjegojë rregullat e komunikimit interaktiv;
5. Të shpjegojë domosdoshmërinë e një komunikimi efektiv dhe me një gjuhë teknike të qartë, me gojë dhe me shkrim;
6. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të terminologjisë teknike dhe profesionale me kolegët dhe grupin e punës për realizimin e detyrës;
7. Të shpjegojë rëndësinë e përdorimit të teknologjive të reja të informimit dhe komunikimit në komunikimin me të tjerët;

8. Të analizojë metodat e zgjidhjes së ankesave dhe mosmarrëveshjeve me kolegët dhe palët e treta;
9. Të shpjegojë rëndësinë e ruajtjes së konfidencialitetit të të dhënave;
10. Të shpjegojë rëndësinë e respektimit të barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare etj.;
11. Të shpjegojë domosdoshmërinë e respektimit të hierarkisë.

Rezultatet e të nxënit në shprehi profesionale

1. Të zbatojë teknikat e komunikimit verbal dhe jo verbal;
2. Të zbatojë kodin e etikës në komunikimin me të tjerët;
3. Të përdorë terminologji profesionale, bashkëkohore gjatë komunikimit;
4. Të respektojë barazinë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare etj.

Kriteret e vlerësimit

- Merr vazhdimisht informacione për detyrat dhe të rejat e ditës;
- Zbaton drejtë dhe saktë rregullat e mirësjelljes në komunikimin verbal dhe jo verbal, sipas kodit të etikës;
- Zbaton me korrektësi parimet e etikës profesionale;
- Zbaton parimet e punës në grup në mënyrë korrekte;
- Zbaton rregullat e komunikimit interaktiv;
- Përdor saktë terminologjinë teknike dhe profesionale, sipas rregullave të komunikimit, për të shmangur keqkuptimet dhe gabimet;
- Përdor rregullisht teknologjitë bashkëkohore të informacionit dhe komunikimit me të tjerët;
- Zgjidh ankesat dhe mosmarrëveshjet me kolegët dhe palët e treta, sipas procedurave dhe teknikave të duhura;
- Zbaton rregullat për ruajtjen e konfidencialitetit të të dhënave, sipas legjislacionit në fuqi;
- Respekton barazinë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare etj.;
- Respekton në mënyrë korrekte nivelet hierarkike, sipas kodit të etikës.

NjN-01-V -0465-26 Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit në laboratorë

Rezultatet e të nxënit në njohuri

1. Të argumentojë rëndësinë e përdorimit të manualeve të pajisjeve dhe mjeteve të punës;
2. Të shpjegojë standardet dhe legjislacionin shqiptar për zbatimin e rregullave të sigurimit teknik, mbrojtjes në punë dhe mbrojtjes së mjedisit;
3. Të shpjegojë mënyrat e dhënies së ndihmës së parë në rast aksidenti, me mjetet përkatëse;
4. Të analizojë rëndësinë e interpretimit të sinjalistikave në mjedisin e punës;

5. Të shpjegojë procedurat e evakuimit për raste emergjence dhe rolin e tyre në mbrojtjen e jetës;
6. Të shpjegojë përdorimin e kutisë së MZSH⁵ dhe rëndësinë e saj në ofrimin e ndihmës së parë në mënyrë efektive;
7. Të shpjegojë masat përkatëse gjatë përdorimit të solucioneve me përmbajtje kimike;
8. Të shpjegojë karakteristikat e mjedisit të qëndrueshëm dhe rëndësinë e tyre për praktikën laboratorike;
9. Të shpjegojë rregullat e mbrojtjes së mjedisit për ndarjen e mbetjeve, sipas llojit;
10. Të shpjegojë procedurën e trajtimit të mbetjeve laboratorike në funksion të ruajtjes së ambientit;
11. Të shpjegojë rregulloret përkatëse për depozitimin e mbetjeve dhe rëndësinë e respektimit të tyre për sigurinë dhe mbrojtjen e mjedisit;
12. Të shpjegojë rregullat e sigurisë për ruajtjen dhe magazinimin e materialeve;
13. Të shpjegojë protokollin e duhura në raste të gjendjes së jashtëzakonshme dhe rolin e tyre në mbrojtjen e jetës dhe integritetit të laboratorit.

Rezultatet e të nxënit në shprehje profesionale

1. Të zbatojë manualin përkatës të përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve;
2. Të zbatojë standardet dhe legjislacionin për sigurinë, punën dhe mjedisin;
3. Të japë ndihmën e parë, sipas procedurës në rast aksidenti duke përdorur kutinë e ndihmës së parë (MZSH) në mënyrë efektive;
4. Të respektojë sinjalistikën, udhëzimet në ambientin e punës, planin e evakuimit në raste emergjence, rregullat e shpëtimit, mbrojtjes nga zjarri dhe protokollin e emergjencës me rigorozitet;
5. Të përdorë solucione kimike në mënyrë të sigurt dhe sipas rregulloreve;
6. Të zbatojë procedurat për ndarjen, trajtimin dhe depozitimin e mbetjeve laboratorike;
7. Të mbikëqyrë ruajtjen dhe magazinimin e materialeve, në përputhje me udhëzimet përkatëse në mënyrë që të mos rrezikojë ndotjen e mjedisit;
8. Të përdorë në mënyrë racionale energjinë dhe materialet, si dhe të zbatojë parimet e zhvillimit të qëndrueshëm të mjedisit;
9. Të zbatojë në mënyrë rigoroz protokollin e duhura në raste të gjendjes së jashtëzakonshme.

Kriteret e vlerësimit

- Zbaton manualin përkatës në përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve me saktësi;
- Verifikon funksionimin e mjeteve për të siguruar përdorim të sigurt dhe efektiv;
- Zbaton standardet dhe legjislacionin për sigurinë dhe mbrojtjen e punonjësve dhe mjedisit;

⁵ Mbrojtja nga zjarri dhe shpëtimi

- Kontrollon përputhshmërinë e praktikave të punës me rregulloret ligjore;
- Jep ndihmën e parë në mënyrë të saktë dhe sipas protokolleve të përcaktuara;
- Përdor pajisjet dhe materialet e kutisë së MZSH;
- Raporton në kohë incidentet për të parandaluar rreziqet e mëtejshme;
- Respekton sinjalistikën dhe udhëzimet në ambientin e punës, sipas rregullores së brendshme;
- Zbaton planin e evakuimit në mënyrë të saktë dhe në kohë, sipas protokolleve përkatëse;
- Koordinon veprimet e tij/saj dhe ndihmon kolegët gjatë emergjencës;
- Zbaton saktë rregulloret gjatë përdorimit të solucionëve me përmbajtje kimike;
- Ndërmerr masat parandaluese gjatë përdorimit të solucionëve kimike;
- Identifikon dhe raporton në kohë tek personat përgjegjës për mosfunksionimin e mjeteve dhe pajisjeve të sigurisë;
- Zbaton procedurat për ndarjen dhe trajtimin e mbetjeve laboratorike, sipas protokolleve;
- Zbaton rregulloret përkatëse për depozitimin e mbetjeve në përputhje me rregulloret e mjedisit;
- Zbaton rregullat e sigurisë për ruajtjen dhe magazinimin e materialeve që rrezikojnë ndotjen e mjedisit, sipas legjislacionit;
- Zbaton planin e menaxhimit të mbetjeve dhe riciklimit të tyre, sipas parimeve të ruajtjes së mjedisit dhe legjislacionit;
- Përdor energjinë dhe materialet në mënyrë efikase dhe të qëndrueshme;
- Aplikon parimet e ruajtjes së një mjedisi të qëndrueshëm;
- Zbaton protokollet për raste të gjendjes së jashtëzakonshme në mënyrë të sigurt dhe efikase;
- Koordinon veprimet për të minimizuar rreziqet dhe dëmet në situata emergjente.

Njësitë e të nxënit, peshat dhe kodet përkatëse:

Nr.	Njësi të nxëni	Peshat në %	Kodet
1	Njohuri bazë mbi teknologjinë e prodhimit të produkteve ushqimore dhe laboratorit	21	NjN-01-V -0459-26
2	Planifikimi dhe organizimi i punës në kontrollin laboratorik të ushqimit	9	NjN-01-V -0460-26
3	Mjetet dhe pajisjet e punës në një laborator	6	NjN-01-V -0461-26
4	Pranimi i mostrës në laboratorë sipas llojit të produktit ushqimor	6	NjN-01-V -0462-26
5	Analizimi i mostrës në laboratorë sipas llojit të produktit ushqimor	33	NjN-01-V -0463-26
6	Sigurimi i cilësisë në laboratorë të produktit ushqimor	12	NjN-01-V -0464-26

7	Sipërmarrje dhe edukim karriere	4	NjN-23-V-0111-24
8	Komunikimi dhe etika profesionale	3	NjN-22-V-0130-24
9	Siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit në laboratorë	6	NjN-01-V -0465-26
	Total	100	

Modalitetet e vlerësimit

Me vlerësim kuptojmë procesin gjatë të cilit mblidhen të dhëna dhe gjykohet për vlerën e arritjes së një rezultati të nxëni (RN), mbi bazën e kriterëve të caktuar.

Për vlerësimin mund të përdoren një shumëllojshmëri metodash standarde dhe inovatore.

Individi i nënshtrohet vlerësimit të vazhduar, përmbledhës dhe vlerësimit përfundimtar për kualifikimet formale që ofrohen në ofrues të akredituar.

Individi vlerësohet për shkallën e përvetësimit të kompetencave të përgjithshme dhe profesionale, të nevojshme për të punuar në veprimtari të ndryshme profesionale që operojnë në fushën përkatëse dhe vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së RN për realizimin e tërësisë së proceseve duke mbajtur evidenca për qëllime dokumentimi.

Realizimi i pranueshëm do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të specifikuar. Dhënia e rezultatit të vlerësimit bëhet sipas kuadrit ligjor në fuqi.

Kompetencat e përgjithshme vlerësohen të integruara si pjesë e vlerësimit të njësive të të nxënit. Individi i lind e drejta të certifikohet për njësitet e të nxënit specifik, si një kualifikim i pjesshëm sipas kuadrit ligjor në fuqi.

Informacion shtesë

Kualifikimet e plota ose të pjesshme profesionale mund të përftohen nëpërmjet këtyre formave:

- ndjekjes së arsimit profesional me bazë shkollën;
- ndjekjes së kurseve profesionale, ku përfshihen edhe praktikat profesionale në ndërmarrje apo forma të tjera të mësimnxënies praktike;
- regjistrimit si nxënës, duke u punësuar në një ndërmarrje (forma e dyfishtë);
- njohjes të të nxënit të mëparshëm informal dhe joformal;
- njohjes të të nxënit të përfutur jashtë vendit;
- formave të tjera të përcaktuara me ligj.

SHËNIM

Shpjegime të kodit të kualifikimit: **A1-V-26**

A – Shkronja që identifikon fushën e kualifikimit

1 – Numri që identifikon profilin/specializimin e kualifikimit përkatës

V – Shifra që identifikon nivelin sipas KSHK

26 – Shkurtimi i vitit kalendarik kur është hartuar/rishikuar kualifikimi

Shpjegime të kodit të njësive të të nxënit: **NjN-01-V -0459-26**

NjN – Shkronjat që tregojnë se kodi i referohet Njësive të të Nxënit

01 – Numri që identifikon orientimin e Njësive të të Nxënit

V – Shifra që tregon nivelin e Njesisë së të Nxënit në strukturën e KSHK

0459 – Numri rritës progresiv që tregon gjendjen e Njësive të të Nxënit në ditën e hartimit përkatës

26 – Shkurtimi i vitit kalendarik kur është hartuar/rishikuar Njësia e të Nxënit