



Ministria e Arsimit, Shkencës dhe Teknologjisë

STANDARDI I PROFESIONIT

**PUNËTORËT PROFESIONAL PËR PËRPUNIMIN E USHQIMIT DHE PROFESIONET E
PËRAFËRTA**

(niveli i kualifikimit, sipas standardit ndërkombëtar ISCO 08)

Sektori: Teknologji ushqimore

Kodi: ISCO 08 (6130)

Data e aprovimit:

Ky standard i profesionit është zhvilluar nga projekti “ALLED – Harmonizimi i Arsimit me Kërkesa të Tregut të Punës (Kosovë)”

Ekipi i zhvillimit:

Koordinator i ekipit:

Mërgim Mestani, kandidat për Doktorantë
Almir Abdurramani, kandidat për Doktorantë

Përbërja e ekipit:

Mërgim Mestani, SHMLP "Abdyl Frashëri" Prishtinë
Almir Abdurramani, SHMLP "Abdyl Frashëri" Prishtinë
Hajriz Neziri, SHMLP "Abdyl Frashëri" Prishtinë
Nagip Demiri, SHMLP "Jonuz Zejnullahu" Viti
Afërdita Lajqi, SHMLP "Ali Hadri" Pejë
Shahin Ahmetxhekaj, SHMLP "Ali Hadri" Pejë
Fahrije Vucetaj, SHMLP "Ali Hadri" Pejë
Vjosa Hana, SHMLP "Kadri Kusari" Gjakovë
Halil Berisha, SHMLP "Ali Hadri" Pejë

Data e aprovimit

Valide: Për periudhë 6 vjeçare

Kodi i profesionit: 751 ISCO 08

Profesioni: Punëtorët profesional për përpunimin e ushqimit dhe profesionet e përafërta

Përshkrimi i profesionit:

Pas përfundimit të këtij profesioni kandidati do të fitojë njohuri dhe shkathtësi praktike të mjaftueshme për ushtrimin e profesionit përpunues i ushqimit në sektorin e Teknologjisë Ushqimore. Punonjësit e teknologjisë ushqimore merren me përgatitjen, përpunimin dhe tregtinë e ushqimit për konsum. Ata merren me grumbullimin e qumështit dhe përgatitjen e nënprodukteve nga qumështi, therjen e kafshëve për mish dhe përgatitjen e nënprodukteve të mishit, përpunimin dhe konservimin e peshkut, përgatitjen e nënprodukteve të miellit, të perimeve, të frutave, përgatitjen e pijeve alkoolike dhe jo-alkoolike, grumbullimin dhe përpunimin e vezëve, mjaltit. Ata merren me përpunimin, ambalazhimin, ruajtjen dhe tregtimin e tyre. Ata mund të punësohen në kompani të ndryshme shërbimesh, prodhimesh ushqimore, në shoqëri tregtare që kanë reparte të shërbimit ushqimor dhe të vetëpunësohen. Punonjësit e teknologjinë ushqimore kryejnë një pjesë ose tërësinë e funksioneve të mëposhtme, sipas mënyrës së organizimit të punës: Sigurojnë lëndën e parë të nevojshme për prodhimin e produktit; Ruajnë lëndën e parë në kushtet teknike dhe frigoriferike të duhura. Përgatitin makineritë apo pajisjet për punë, pastrojnë makineritë dhe pajisjet e përdorura; Kryejnë peshime apo matje të sasisë së lëndës së parë që do të përdorë për prodhimin/përgatitjen e nënprodukteve; Përpunojnë qumështit dhe prodhon nënprodukte të tij si: lloje të ndryshme të prodhimeve të fermentuara, djathëra, prodhime të ndryshme tradicionale nga qumështi etj; Kryejnë therjen e kafshëve dhe bëjnë trajtimin e duhur të mishit duke përgatitur nënprodukte të tij; Përgatitin nënprodukteve të miellit si: lloje të ndryshme të bukës, makaronave, biskotave, ëmbëlsira dhe produkte të tjera furrtare; Bëjnë trajtimin e produktit në temperaturën dhe kohën e duhur; Kryejnë konservimin e frutave, perimeve me metoda apo teknologjitë përkatëse; Përpunojnë fruta, perimet dhe përgatit nënprodukte ushqimore prej tyre si lëngje, marmalad, reçel, komposto, turshi; Përpunojnë fruta dhe përgatit pije alkoolike dhe jo-alkoolike; Përpunojnë peshkun dhe konservojnë atë sipas kërkesave të tregut; grumbullojnë dhe përpunojnë vezët, grumbullojnë dhe përpunojnë mjaltin, përgatitin produkte të ndryshme nga mjalti; Bëjnë ambalazhimet e nevojshme të prodhimeve të gatshme për treg etj.; Kryejnë degustimin e ushqimeve dhe pijeve të prodhuara; Kryejnë tregtimin e produkteve dhe nënprodukteve ushqimore; Realizojnë detyra të tjera të ngjashme; Zbatojnë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit.

Profesioni: Punëtorët profesional për përpunimin e ushqimit dhe profesionet e përafërta

Nr.	Funksioni	Përshkrimi i funksionit
1	Kryen operacione teknologjike përgatitore në procesin e prodhimit	Ky funksion ka të bëjë me; Përgatitjen e vendit të punës, përgatitjen e lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave, të përzgjedh, kontrollojë dhe përgatisë mjetet dhe pajisjet e punës
2	Kryen operacione teknologjike kryesore në procesin e prodhimit	Ky funksion ka të bëjë me kryerjen e detyrave në përpunim të qumështit, mishit përpunimit të produkteve të drithërave, procesimit të frutave dhe perimeve, pijeve alkoolike, përpunimit dhe konzervimit të vezëve, peshkut dhe procesimit të mjaltit.
3	Manipulon dhe mirëmban makinerinë prodhuese	Ky funksion ka të bëjë me përdorimin, transportimin, procesimin, ambalazhimin dhe deponimin e pajisjeve dhe stabilimenteve, kontrollin e gjendjes teknike të tyre si dhe mirëmbajtjen e tyre bazuar në instruksionet operative dhe standardet e prodhimit.
4	Përgatitë produktet finale për treg	Ky funksion ka të bëjë me klasifikimin, matjen, ambalazhimin, etiketimin dhe përgatitjen e produkteve finale për distribuim apo shitje direkte.
5	Kryen punë administrative, marketingu dhe shitjeje.	Ky funksion ka të bëjë me aktivitetet komerciale, mbushjen e formave që kërkohen, aktivitetet rreth mbajtjes së librave, si dhe analizimit dhe raportimit të informatave të prodhimit.
6	Zbaton rregullat e sigurisë dhe mbron ambientin e punës.	Ky funksion ka të bëjë me aktivitetet rreth mirëmbajtjes së kushteve adekuate të prodhimit sa i përket mbrojtjes së ambientit dhe sigurisë së ushqimit. Përfshin të gjitha aktivitetet të cilat sigurojnë nivel të lartë të higjienës, pastrimit dhe ambientit të sigurt në linjë me kërkesat ligjore.

Funksioni 1: Kryen operacione teknologjike përgatitore në procesin e prodhimit

Ky funksion ka të bëjë me; Përgatitjen e vendit të punës, përgatitjen e lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave, të përzgjedh, kontrollojë dhe përgatisë mjetet dhe pajisjet e punës

Aktivitetet kyçe	Kriteret e performancës	Njohuritë e kërkuara për kryerjen e funksionit	Shkathtësitë	Shkathtësitë kyçe dhe shkathtësitë e shoqëruara me funksionet kyçe
Bën përgatitjen për punë	Zbaton praktikatat e mira higjienike; Përzgjedh pajisjet e punës; Kontrollon teknikisht pajisjet.	Njohja e rregulloreve mbi ushqimet: HACCP, ISO dhe hallall; Njohja e praktikave të mira higjienike dhe dezinfektuesve.	Analizimi Përgatitja e materialit për analiza laboratorike Përdorimi i veglave të thjeshta për analiza laboratorike Koordinimi të veprimeve sipas nevojës; Vlerësimi të situatës;	Zgjidhje e problemit Të menduarit kritik Sjellje ndërnjerëzore Komunikimi Llogaritjeje Zhvillimi personal dhe profesional Njohuri të gjuhëve të huaja Organizimi Negocimi Menaxhimi i kohës
Bën përgatitjen e lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave	Pranon lëndët e para, ndihmëse; Kontrollon lëndët e para dhe ndihmëse; Klasifikon lëndët e para dhe ndihmëse; Zbaton udhëzimet sipas recepturës; Transporton lëndët e para, dhe prodhimet brenda në repart; Largon lëndët e para të dëmtuara që nuk i plotësojnë kërkesat për prodhim;	Përbërjen e lëndëve të para; Karakteristikat e kërkuara të lëndës së parë; Karakteristikat organoleptike (ngjyra, shija, aroma), fizike, kimike; Tipet e veglave dhe pajisjeve që përdoren në prodhimin e ushqimit; Normat e përdorimit dhe mirëmbajtjes së pajisjeve;	Identifikimi dhe eliminimi i rreziqeve Dallimi i vetive organoleptike Caktimi i prioriteteve Regjistrimi të aktiviteteve Përzgjedhja dhe	
Kontrollon dhe përgatit mjetet e punës	Përzgjedh pajisjet sipas kërkesës së prodhimit Kontrollon pajisjet për punë Pastron pajisjet e punës	Standardet e përdorimit dhe mirëmbajtjes së pajisjeve; Rregullore e përdorimit dhe mirëmbajtjes së pajisjeve.		

			<p>manipulimi i drejtë me pajisje.</p> <p>Kontrollimi i pajisjeve rreth defekteve të mundshme apo mosfunksionimit</p> <p>Mbajtja e drejtë e higjienës personale.</p> <p>Gatishmëria në zbatimin e rregullave të higjienës dhe sigurisë në punë.</p>	
--	--	--	---	--

Kushtet e realizimit të funksionit:

Për të kryer këtë funksion, kandidati duhet të ketë në dispozicion dhe të përdorë këto mjete: uniformën, paketa higjienike, manualët për përdorim dhe mirëmbajtjen të pajisjeve, pajisje laboratorike, pajisje elektronike, qasje në internet, si dhe rregullore, standarde, skema teknologjike.

Kërkesat e Vlerësimit:

Test me shkrim dhe pyetje – përgjigje për të demonstruar njohuritë dhe aftësitë bazë mbi organizimin e vendit të punës.

Kandidati i nënshtrohet provimeve praktike në një situatë reale të punës në punëtori. Vëzhgim i kandidatit nëpërmjet demonstrimit praktik (listë kontrolli) të përgatitjes për punë, përgatitjen e lëndëve të para, ndihmëse dhe të përdorimit e mirëmbajtjes së mjeteve të punës, komunikimi profesional me shkrim dhe me gojë.

Funksioni 2: Kryen operacionet e ndryshme teknologjike kryesore në procesin e prodhimit

Ky funksion ka të bëjë me kryerjen e detyrave në përpunim të qumështit, mishit dpërpunimit të produkteve të drithërave, procesimit të frutave dhe perimeve, prodhimin e pijeve alkoolike, konzervimit të vezëve, peshkut dhe procesimit të mjaltit.

Aktivitetet kyçe	Kriteret e performancës	Njohuritë e kërkuara për kryerjen e funksionit	Shkathtësitë	Shkathtësitë kyçe dhe shkathtësitë e shoqëruara me funksionet kyçe
Kryen proceset tekniko teknologjike të përpunimit të qumështit	<p>Pranon qumështin</p> <p>Mbledh mostra me qëllim të sigurimit të cilësisë në përputhshmëri me standardet</p> <p>Vlerëson cilësinë e qumështit para përpunimit për të siguruar përputhshmerinë me specifikat.</p> <p>Përdore lëndët shtesë dhe aditivet e nevojshme sipas kriterëve të përcaktuara me standarde</p> <p>Filtron qumështin;</p> <p>Përpunon qumështin;</p> <p>Trajton termikisht qumështin;</p> <p>Përdorë drejt kulturat fermentuese sipas kërkesave të prodhimit</p> <p>Ndan yndyrën nga qumështi nëse kërkohet (standardizim i qumështit)</p>	<p>Njohja e rregulloreve mbi ushqimet: HACCP, ISO dhe hallall;</p> <p>Njohja e praktikave të mira higjienike dhe dezinfektuesve;</p> <p>Përbërjen e lëndëve të para;</p> <p>Njohuri rreth teknikave të përgjithshme në procesimin e qumështit;</p> <p>Njohuri rreth teknikave të përgjithshme në procesimin e mishit;</p> <p>Njohuri rreth teknikave të përgjithshme në procesimin e drithërave;</p> <p>Njohuri rreth teknikave të përgjithshme në procesimin e frutave dhe perimeve</p> <p>Njohuri rreth teknikave të përgjithshme në procesimin</p>	<p>Planifikimi i aktiviteteve kryesore në procesin e prodhimit</p> <p>Analizimi</p> <p>Kontrollimi-Monitorimi</p> <p>Vlerësimi të situatës;</p> <p>Identifikimi dhe eliminimi i rreziqeve</p> <p>Dallimi i vetive organoleptike</p> <p>Leximi</p> <p>Aftësi të mira vëzhguese</p> <p>Saktësi në mbajtjen e librave</p> <p>Caktimi i prioriteteve</p> <p>Regjistrimi i aktiviteteve</p> <p>Përzgjedhja dhe manipulimi i drejt me</p>	<p>Zgjidhje e problemit</p> <p>Të menduarit kritik</p> <p>Sjellje ndërnjerëzore</p> <p>Komunikimi</p> <p>Llogaritjeje</p> <p>Zhvillimi personal dhe profesional</p> <p>Njohuri të gjuhëve të huaja</p> <p>Organizimi</p> <p>Negocimi</p> <p>Menaxhimi i kohës</p> <p>Shkathtësi (zhdërvjellësi) manuale</p> <p>Qëndrueshmëri fizike</p> <p>Aftësi të punojë në kushte të nxehta dhe të zhurmshme</p>

	<p>Prodhon krem dhe gjalpë Prodhon kos, jogurt, ajran Prodhon djathëra të butë Prodhon djathëra gjysmë të fortë Prodhon djathëra të fortë Prodhon produkte tradicionale nga qumështi; gjizë, kumësht, Identifikon dhe përmirëson gabimet gjatë procesit të prodhimit. Transporton lëndët e para, dhe prodhimet brenda në repart; Aplikon praktika të mira higjenike e të prodhimit në harmoni me standardet e operimit</p>	<p>e prodhimit të pijeve alkoolike Njohuri rreth teknikave të përgjithshme në procesimin e mjaltës; Njohuri rreth teknikave të përgjithshme në konservimin e vezëve; Njohuri rreth teknikave të përgjithshme në konservimin e dhe përpunimin e peshkut Karakteristikat organoleptike (ngjyra, shija, aroma), fizike, kimike; Analiza mikrobiologjike; Parametrat e freskisë; Normat e përdorimit dhe mirëmbajtjes së pajisjeve Standarde të përdorimit dhe mirëmbajtjes së pajisjeve</p>	<p>pajisje. Mbajtja e drejtë e higjienës personale. Gatishmëri në zbatimin e rregullave të higjienës dhe sigurisë në punë.</p>	<p>Aftësi të punojë në ndërrime të ndryshme Aftësi të vlerësojë attribute (tipare) sensorike (shqisore) të materialeve dhe produkteve</p>
<p>Kryen proceset tekniko teknologjike të përpunimit të mishit</p>	<p>Pranon mishin; Mbledh mostra me qëllim të sigurimit të cilësisë në përputhshmëri me standardet Vlerëson cilësinë e mishit para përpunimit për të siguruar përputhshmërinë me specifikat. Përdorë lëndët shtesë dhe aditivet e nevojshme sipas kritereve të përcaktuara me standarde Klasifikon mishin;</p>	<p>Rregullore të përdorimit dhe mirëmbajtjes së pajisjeve. Gjendjen teknik të mjeteve dhe pajisjeve; Njohja e ambalazheve dhe karakteristikat e tyre, Njohja e metodave të ambalazhimit, Njohja e standardeve dhe kritereve për etiketimin e kritereve të ambalazuara.</p>		

	<p>Përpunon mishin; Kryen grirjen e mishit Prodhon burgera nga mishi i grire Prodhon suxhuk Prodhon pastërma dhe mish të terur Prodhon proshutë Prodhon sallamë dhe salcice Prodhon konserva në kuti nga mishi Prodhon produkte tjera nga mishi sipas kërkesave të tregut. Identifikon dhe përmirëson gabimet gjatë procesit të prodhimit. Transporton lëndët e para, dhe prodhimet brenda në repart; Aplikon praktika të mira higjenike e të prodhimit në harmoni me standardet e operimit</p>			
<p>Kryen proceset tekniko teknologjike të përpunimit të produkteve drithërove</p>	<p>Pranon lëndët e para; Mbledh mostra me qëllim të sigurimit të cilësisë në përputhshmëri me standardet Vlerëson cilësinë e drithërave para përpunimit për të siguruar përputhshmërinë me specifikat. Përdorë lëndët shtesë dhe aditivet e nevojshme sipas</p>			

	<p>kritereve të përcaktuara me standarde</p> <p>Pastron dhe klasifikon lëndët e para;</p> <p>Përpunon drithërat përfiton miellin ;</p> <p>Prodhon bukë dhe pjekurina tjera furrtare</p> <p>Prodhon makarona</p> <p>Prodhon biskota</p> <p>Prodhon prodhime tradicionale vendore nga brumi</p> <p>Prodhon prodhime të ndryshme embelsirash me baze miellin</p> <p>Identifikon dhe përmirëson gabimet gjatë procesit të prodhimit.</p> <p>Transporton lëndët e para, dhe prodhimet brenda në repart;</p> <p>Aplikon praktika të mira higjenike e të prodhimit në harmoni me standardet e operimit</p>			
<p>Kryen proceset tekniko teknologjike të përpunimit dhe konservimit të produkteve të frutave dhe perimeve</p>	<p>Pranon frutat dhe perimet;</p> <p>Përdorë lëndët shtesë dhe aditivet e nevojshme sipas kritereve të përcaktuara me standarde</p> <p>Mbledh mostra me qëllim të sigurimit të cilësisë në përputhshmëri me standardet</p>			

	<p>Vlerëson cilësinë e prodhimeve para përpunimit për të siguruar përputhshmerinë me specifikat.</p> <p>Klasifikon frutat dhe perimet;</p> <p>Konservon frutat e perimet;</p> <p>Përpunon frutat dhe perimet;</p> <p>Prodhon lëngje nga frutat dhe perimet</p> <p>Prodhon salcë nga perimet e ndryshme</p> <p>Prodhon marmalad nga frutat e ndryshëm</p> <p>Prodhon komposto dhe recel nga frutat e ndryshëm</p> <p>Konservon frutat me anë të sheqerosjes</p> <p>Prodhon konserva turshi nga perimet e ndryshme</p> <p>Identifikon dhe përmirëson gabimet gjatë procesit të prodhimit.</p> <p>Transporton lëndët e para, dhe prodhimet brenda në repart;</p> <p>Aplikon praktika të mira higjienike e të prodhimit në harmoni me standardet e operimit</p>			
<p>Kryen proceset tekniko teknologjike të prodhimit të pijeve alkoolike</p>	<p>Pranon lëndët e para për përpunim;</p> <p>Mbledh mostra me qëllim të sigurimit të cilësisë në</p>			

	<p>përputhshmëri me standardet</p> <p>Vlerëson cilësinë e lëndëve para përpunimit për të siguruar përputhshmërinë me specifikat.</p> <p>Përdorë lëndët shtesë dhe aditivet e nevojshme sipas kritereve të përcaktuara me standarde</p> <p>Përcakton nivelin e sheqerit në lëndët e para</p> <p>Prodhon verëra të bardha</p> <p>Prodhon verëra të kuqe</p> <p>Prodhon verëra shkumuese</p> <p>Prodhon birrën</p> <p>Prodhon raki nga rrushi dhe frutat e ndryshëm</p> <p>Identifikon dhe përmirëson gabimet gjatë procesit të prodhimit.</p> <p>Transporton lëndët e para, dhe prodhimet brenda në repart;</p> <p>Aplikon praktika të mira higjenike e të prodhimit në harmoni me standardet e operimit</p>			
<p>Kryen proceset tekniko teknologjike të përpunimit të vezëve</p>	<p>Pranon vezët;</p> <p>Vlerëson cilësinë e vezeve para përpunimit për të siguruar përputhshmërinë me specifikat.</p> <p>Përcakton freskinë dhe cilësinë;</p> <p>Klasifikon vezët;</p>			

	<p>Konservon vezët në trajtë pluhuri</p> <p>Përpunon vezët;</p> <p>Identifikon dhe përmirëson gabimet gjatë procesit të prodhimit.</p> <p>Transporton lëndët e para, dhe prodhimet brenda në repart;</p> <p>Aplikon praktika të mira higjienike e të prodhimit në harmoni me standardet e operimit</p>			
<p>Kryen proceset tekniko teknologjike të përpunimit të mjaltit</p>	<p>Pranon mjaltin;</p> <p>Vlerëson cilësin e mjaltit para përpunimit për të siguruar përputhshmerinë me specifikat.</p> <p>Klasifikon mjaltin; sipas kërkesave të prodhimit</p> <p>Largon papastërtitë nga mjalti</p> <p>Përpunon mjaltin;</p> <p>Kryen dekantimin e mjaltit</p> <p>Pergatiti mjalt të lëngshëm</p> <p>Identifikon dhe përmirëson gabimet gjatë procesit të prodhimit</p> <p>Transporton lëndët e para, dhe prodhimet brenda në repart;</p> <p>Aplikon praktika të mira higjienike e të prodhimit në harmoni me standardet e operimit</p>			
<p>Kryen proceset tekniko</p>	<p>Pranon peshkun për përpunim;</p>			

<p>teknologjike të përpunimit dhe konservimit të peshkut</p>	<p>Mbledh mostra me qëllim të sigurimit të cilësisë në përputhshmëri me standardet Vlerëson cilësinë e peshkut para përpunimit për të siguruar përputhshmërinë me specifikat. Klasifikon peshkun sipas llojit dhe kërkesave të prodhimit Largon papastërtitë nga peshku Përpunon peshkun; Konservon peshkun me anë të tymosjes Konservon peshkun me kriposje Konservon peshkun me vaj Kryen dekantimin e mjaltit Përgatiti mjaltë të lëngshëm Identifikon dhe përmirëson gabimet gjatë procesit të prodhimit Transporton lëndët e para, dhe prodhimet brenda në repart; Aplikon praktika të mira higjienike e të prodhimit në harmoni me standardet e operimit</p>			
--	--	--	--	--

Kushtet e realizimit të funksionit:

Për të kryer këtë funksion, kandidati duhet të ketë në dispozicion dhe të përdorë këto mjete: uniformën, paketa higjienike, manualët për përdorim dhe mirëmbajtjen të pajisjeve;

Për përpunimin e qumështit, (ftohës i shpejtë, matës i sasisë së qumështit, deajrator, laktofriz, pasterizator, homogjenizator, separator, duplikatorë, paketuesja, vaska me pajisje përcjellëse, printer për data, motopompa dhe pompa centrifugale, gypat, dhoma frigoriferike, tavolina pune); pajisje laboratorike (laktoskan, laktodensimetër, mikroskop, filtrat, butirometrat, set për titrim, centrifugë, peshorja, banjo ujore, termostat,

termometra, test antibiotiku, pistolëtë, teste antibiotiku, teste për mastit, pllakë elektrike për ngrohje, kaldajë profesionale, rezervoar uji, CIP sistemi, reagjentët, frigorifer, kompresor.

Për përpunimin e mishit: thikat, tavolinat e punës, uniforma mbrojtëse e metaltë, lima, maqina për prerjen e eshtrave, maqinë për bluarjen e mishit, maqinë për vakumin, maqinë për mbushje, furra për terje, kuterë, kazana, miksera, komora për ftohje, peshorja, varëse metalike, frigoriferë, termometri. pajisje laboratorike (centrifugë,peshorja, banjo ujore, mikroskop, filtrat, termostat, termometra, pllakë elektrike për ngrohje,kaldajë profesionale, rezervoar uji, CIP sistemi, reagjentët, frigorifer) , kompresor

Për përpunimin e produkteve të drithërave – aparat për matjen e lagshtisë, termometër, tavolina e punës, sitat, sonda për marrjen e mostrës, mulli, mikser, furrë për tharje, maqinë për petëzim, presa, furra, komora për fermentim, enë të ndryshme për formësim, peshore, maqinë për ambalazhim, kompresor, furrë laboratorike për përcaktimin e hirit, krexhol, glutimetër, instrument për përcaktimin e amidonit.

Për përpunimin e pemëve dhe perimeve – maqinë për larje, maqinë për bluarje, maqinë për seleksionim, maqinë për copëtim, maqinë për ekstraktim, duplikatorë (vaske) për destilim, maqinë për kullim, vakum maqinë, paketuese, pasterizator, dhoma frigoriferike, mikroskop, filtrat,vaska, peshore analitike, kalda profesionale, kompresor, frigorifer, pompa centrifugale, tavolina pune, refraktometër, pajisje laboratorike për analiza kimike (PH metër, set për titrim, set për përcaktimin e CO2, pllaka ngrohëse elektrike, absorber atomik).

Për përpunimin e pijeve alkoolike –maqinë për bluarje, maqinë për seleksionim, maqinë për copëtim, maqinë për ekstraktim, duplikatorë (vaske) për fermentim, maqinë për paketuese, pasterizator, destilator, dhoma frigoriferike, peshore analitike, kompresor, frigorifer, pompa centrifugale, tavolina pune, refraktometër, pajisje laboratorike për analiza kimike.

Për përpunimin e vezëve –ovoskopi, maqina për klasifikim, matësi për matjen e njësive të Hog-ut, tavolina e punës prej xhami, peshorja analitike, kovat, refraktometër, frigoriferi, pllaka elektrike për ngrohje, rrjeta të metalta, thika për prerje të vezëve.

Për përpunimin e mjaltit –thika amerikane, mbajtësi i kornizave, tymtorja, uniforma mbrojtëse set, centrifuga, vaska për grumbullimin e mjaltit, kullojsat për mjaltë, krehërat për hapjen e hojeve, refraktometër,peshore,makina paketuese,ene për deponimin e mjaltit nga inoxi,mider për homogjenizimin e mjaltit,homogjenizator,marres i pjalm,paketuese për pjalm,vakum aparati për vjeljen e qumështit të Ames,enë për ruajtjen dhe paketimin e qumështit,makinë për bluarjen e propolisit,alkool absolut,frigorifera.

Për përpunimin e peshkut –thika, tymtorja, uniforma mbrojtëse set ,peshore, vakum makina paketuese, ene për deponimin e peshkut nga inoxi ,makin per prodhimin e akullit, frigorifera.

Kërkesat e Vlerësimit:

Test me shkrim dhe pyetje – përgjigje për të demonstruar njohuritë dhe aftësitë bazë mbi organizimin e vendit të punës.

Kandidati i nënshtrohet provimeve praktike në një situatë reale të punës në punëtori. Vëzhgim i kandidatit nëpërmjet demonstrimit praktik (liste kontrolli) të përgatitjes për punë, përgatitjen e lëndëve të para, ndihmëse dhe të përdorimit e mirëmbajtjes së mjeteve të punës, komunikimi profesional me shkrim dhe me gojë.

Funksioni 3: Manipulon dhe mirëmban makinerinë prodhuese

Ky funksion ka të bëjë me përdorimin, transportimin, procesimin, ambalazhimin dhe deponimin e pajisjeve dhe stabilimenteve, kontrollin e gjendjes teknike të tyre si dhe mirëmbajtjen e tyre bazuar në instruksionet operative dhe standardet e prodhimit.

Aktivitetet kyçe	Kriteret e performancës	Njohuritë e kërkuara për kryerjen e funksionit	Shkathtësitë	Shkathtësitë kyçe dhe shkathtësitë e shoqëruara me funksionet kyçe
Përdorë drejtë pajisjet dhe stabilimentet	<p>Lexon udhëzimet mbi mënyrën e funksionimit dhe përdorimit të pajisjeve.</p> <p>Përdorë pajisjet, veglat dhe materialet në mënyrë të qëndrueshme sipas instruksioneve dhe praktika më të mira;</p> <p>Përdor pajisjet dhe stabilimentet sipas udhëzimeve të prodhuesve.</p> <p>Zbaton (aplikon) masat adekuate dhe të përshkruara të sigurisë në punë</p>	<p>Njohja e rregulloreve mbi përdorimin e pajisjeve;</p> <p>Njohja e praktikave të mira higjienike dhe dezinfektuesve të pajisjeve dhe stabilimenteve;</p> <p>Normat e përdorimit dhe mirëmbajtjes se pajisjeve;</p> <p>Standardet e përdorimit dhe mirëmbajtjes se pajisjeve;</p>	<p>Përdorimi i drejt i pajisjeve sipas udhëzuesve.</p> <p>Kontrollimi i rregullt i pajisjeve,</p> <p>Vlerësimi</p> <p>Identifikimi dhe eliminimi i rreziqeve</p> <p>Leximi i rregulloreve dhe standardeve.</p> <p>Përzgjedhja dhe manipulimi i drejt me pajisje,</p> <p>Përdorimi i mjeteve larëse dhe dezinfektuese për pajisjet.</p> <p>Mbajtja e drejt e higjienës personale.</p> <p>Gatishmëri në zbatimin e rregullave të higjienës dhe sigurisë në punë.</p>	<p>Zgjidhje e problemit</p> <p>Të menduarit kritik</p> <p>Sjellje ndërnjerëzore</p> <p>Komunikimi</p> <p>Llogaritjeje</p> <p>Zhvillimi personal dhe profesional</p> <p>Njohuri të gjuhëve të huaja</p> <p>Organizimi</p> <p>Negocimi</p> <p>Menaxhimi i kohës</p> <p><u>Shkathtësi (zhdërvjellësi) manuale</u></p> <p><u>Qëndrueshmëri fizike</u></p>
Kontrollon gjendjen teknike të pajisjeve	<p>Identifikon dhe raporton mungesën, dëmtimin apo mosfunksionimin e pajisjeve, veglave dhe materialeve të punës, me saktësi.</p> <p>Kontrollon teknikisht pajisjet;</p> <p>Zëvendëson pajisjet dhe stabilimentet në raste defekti;</p> <p>Riparon defekte të lehta në rast</p>	<p>Rregulloret e përdorimit dhe mirëmbajtjes së pajisjeve;</p> <p>Rregulloret për mbrojtjen e ambientit të punës dhe mjedisit.</p>		

	nevojë.			
Përkujdeset dhe pastron pajisjet dhe stabilimentet	<p>Zbaton praktikat e mira higjienike (mirëmban higjienën personale dhe të pajisjeve);</p> <p>Mirëmban pajisjet;</p> <p>Mban regjistër rreth çështjeve të rëndësishme dhe momenteve sa i përket pajisjeve</p> <p>Pastron rregullisht pajisjet pas çdo procesi të punës.</p> <p>Mirëmban pajisjet, veglat dhe materialet në atë standard, i cili i plotëson kërkesat e shëndetit dhe sigurisë.</p>			

Kushtet e realizimit të funksionit:

Për të kryer këtë funksion, duhet të merren parasysh masa për të siguruar higjienën e pajisjeve dhe stabilimenteve, kontrollimin teknik duke respektuar rregullat për sigurinë në punë (legjislacionin mbi shëndetin dhe sigurinë në punë) kandidati duhet të ketë në dispozicion dhe të përdorë këto mjete: uniformën, paketa higjienike, vegla pune për mirëmbajtjemanualet për përdorim dhe mirëmbajtjen të pajisjeve, si dhe rregullore e standarde mbi përdorimin e pajisjeve dhe mbrojtjes së mjedisit.

Kërkesat e Vlerësimit:

Test me shkrim dhe pyetje – përgjigje për të demonstruar njohuritë dhe aftësitë bazë mbi organizimin e vendit të punës.

Kandidati i nënshtrohet provimeve praktike në një situatë reale të punës në punëtori. Vëzhgim i kandidatit nëpërmjet demonstrimit praktik (liste kontrolli) të përgatitjes për punë, përgatitjen e lëndëve të para, ndihmëse dhe të përdorimit e mirëmbajtjes së mjeteve të punës, komunikimi profesional me shkrim dhe me gojë.

Funksioni 4: Përgatit produktet finale për treg

Ky funksion ka të bëjë me klasifikimin, matjen, ambalazhimin, etiketimin dhe përgatitjen e produkteve finale për distribuim apo shtije direkte.

Aktivitetet kyçe	Kriteret e performancës	Njohuritë e kërkuara për kryerjen e funksionit	Shkathhtësitë	Shkathhtësitë kyçe dhe shkathhtësitë e shoqëruara me funksionet kyçe
Përzgjedh ambalazhin përkatës	<p>Përzgjedh pajisjet e punës;</p> <p>Përzgjedh ambalazhin sipas llojit të prodhimit</p> <p>Kontrollon ambalazhin për dëmtime dhe papastërti</p> <p>Trajton ambalazhin (sterilizon) përpara përdorimit nëse kërkohet</p> <p>Zbaton praktikatat e mira higjienike;</p>	<p>Njohja e rregulloreve dhe standardet për ambalazhim;</p> <p>Njohja e praktikave të mira higjienike dhe dezinfektuesve;</p> <p>Njohja e llojeve të ambalazheve;</p>	<p>Përzgjedhja e saktë e ambalazhit</p> <p>Analizimi i përmbajtjes së produktit</p> <p>Koordinimi i veprimeve sipas nevojës;</p> <p>Identifikimi dhe eliminimi i rreziqeve</p>	
Ambalazhon dhe paketon prodhimet	<p>Merr përsipër produktet dhe punon me efikasitet</p> <p>Inspekton dhe klasifikon produktet sa i përket cilësisë dhe sasisë</p> <p>Fut produktin në ambalazh me efikasitet,</p> <p>Mbyll ambalazhin hermetikisht ku është e mundur,</p> <p>Pasterizon produktin në mënyrën e duhur nëse është e aplikueshme;</p> <p>Ftoh produktin në mënyrën e</p>	<p>Roli dhe rëndësia e ambalazheve;</p> <p>Përdorimi adekuat i ambalazhit për produktet e caktuara;</p> <p>Rëndësia dhe roli i etiketimit të prodhimit;</p> <p>Rregullore e përdorimit dhe mirëmbajtjes së pajisjeve.</p>	<p>Lexim</p> <p>Regjistrimi i aktiviteteve</p> <p>Etiketimi</p> <p>Deponimi</p> <p>Mbajtja e drejtë e higjienës personale.</p> <p>Gatishmëri në zbatimin e rregullave të higjienës dhe sigurisë në punë.</p>	<p>Zgjidhje e problemit</p> <p>Të menduarit kritik</p>

	duhur sipas nevojës, Paketon produktin sipas kërkesës			
Etiketon ambalazhin e prodhimit te gatshem per treg	Përzgjedh etiketat; Pershkruan permbajtjen e prodhimit ne etiket Vendos etiketat me efikasitet; Magazinon produktin në mënyrën e duhur. Kontrollon dhe monitoron temperaturën ne ruajtje sipas kerkeses se prodhimit Mirëmban dhe monitoron kushtet e depopnimit			

Kushtet e realizimit të funksionit:

Për të kryer këtë funksion, kandidati duhet të ketë në dispozicion dhe të përdorë këto mjete: uniformën, dorëza pune, ambalazhe, etiketa, makine për ambalazhim, etiketim, printer për vendosjen e të dhënave, makinë për paketim, tavolina pune, frigorifer, dhoma frigoriferike, manualët për përdorim dhe mirëmbajtjen të pajisjeve, si dhe rregullore, standarde, skema teknologjike.

Kërkesat e Vlerësimit:

Test me shkrim dhe pyetje – përgjigje për të demonstruar njohuritë dhe aftësitë bazë mbi organizimin e vendit të punës. Kandidati i nënshtrohet provimeve praktike në një situatë reale të punës në punëtori. Vëzhgim i kandidatit nëpërmjet demonstrimit praktik (liste kontrolli) të përgatitjes për punë,përgatitjen e lendeve të para,ndihmese dhe të përdorimit e mirëmbajtjes së mjeteve të punës, ambalazheve dhe paketimeve, komunikimi profesional me shkrim dhe me gojë.

Funksioni 5: Kryen punë administrative, marketingu dhe shitjeje

Ky funksion ka të bëjë me aktivitetet komerciale, mbushjen e formave që kërkohen, aktivitetet rreth mbajtjes së librave, si dhe analizimit dhe raportimit të informatave të prodhimit.

Aktivitetet kyçe	Kriteret e performancës	Njohuritë e kërkuara për kryerjen e funksionit	Shkathtësitë	Shkathtësitë kyçe dhe shkathtësitë e shoqëruara me funksionet kyçe
Kryen punë administrative dhe komerciale	Planifikon dhe organizon aktivitete te ndryshme brenda industrisë së prodhimit Plotëson formularët për pranimim dhe dorëzimin e lëndës së parë dhe prodhimit; Pranon dhe bënë porosinë; Mban shënime për materialet e pranuar Mban shënime të sakta për furnizimet Përgatit raporte ditore; Kryen llogaritje bazike;	Njohuri për punët administrative dhe komerciale; Mënyrat e ekspozimit dhe reklamimit të prodhimeve; Shërbimet dhe mirësjellje ndaj konsumatorit; Për përmbajtjen e kontratave të shitblerjeve;	Llogaritjeje dhe prezantimi të dhënave Hulumtimi dhe organizimi të tregut; Zbatimi të strategjisë për blerjen e inputeve dhe shitjen e produkteve; Prioritizimi të aktiviteteve Përzgjedhjeje dhe përdorimi të saktë të pajisjeve; Vlerësimi bazik të produkteve bujqësore - blegtorale; Koordinimi i veprimeve sipas nevojës; Krahasimi të vlerave; Veprimi të shpejtë në rast të	Zgjidhje e problemit Të menduarit kritik Sjellje ndërnjerëzore Komunikimi Llogaritjeje Zhvillimi personal dhe profesional Njohuri të gjuhëve të huaja Organizimi Negocimi Menaxhimi i kohës Shkathtësi (zhdërvjelltësi) manuale Qëndrueshmëri fizike
Kryen punë marketingu	Hulumton tregun; Ekspozon prodhimet në tregje dhe media elektronike dhe të shkruara; Ofron shërbime (oferta) ndaj konsumatorëve; Përcjellë aktivitetet e ndryshme promovuese; Mban korrespondencë me	Për kriteret e përcaktimit të çmimeve të prodhimeve		

	<p>furnizuesit, blerësit ose transportuesit</p> <p>Negocion me biznese për marrëdhënie kontraktuale</p> <p>Bën komunikim me autoritetet kompetente</p> <p>Kryen aranzhimin e porosive dhe shpërndarjes</p> <p>Mbajtja e shënimeve të ndryshme që kanë të bëjnë me mbarvajtjen e biznesit</p>		<p>mosfunksionimit, duke parandaluar humbjen e produktit;</p>	
<p>Asiston në shitjen e prodhimit</p>	<p>Ofron shitjen e prodhimeve me shumicë dhe pakicë;</p> <p>Aranzhon transportin e prodhimeve sipas marrëveshjes</p> <p>Transporton produktet finale prej depos për në distribuim</p> <p>Mirëmban pajisjet dhe makinat transportuese</p> <p>Mban evidence per shperndarjen e prodhimeve</p>			

Kushtet e realizimit të funksionit:

Për të kryer këtë funksion, kandidati duhet të ketë në dispozicion dhe të përdorë këto mjete: uniformën, paisje teknologjike elektronike, internet, printer, leter A4, telefon, makina transportuese, materiale didaktike, materiale promovuese (kataloge, vizitkarta, fletpalosje etj) si dhe rregullore, standarde.

Kërkesat e Vlerësimit:

Test me shkrim dhe pyetje – përgjigje për të demonstruar njohuritë dhe aftësitë bazë mbi organizimin e vendit të punës.

Kandidati i nënshtrohet provimeve praktike në një situatë reale të punës në punëtori. Vëzhgim i kandidatit nëpërmjet demonstrimit praktik (liste kontrolli) të përgatitjes për punë administrative, promovuese dhe shitjeje, komunikimi profesional me shkrim dhe me gojë.

Funksioni 6. Zbaton rregullat sigurisë dhe mbron ambientin në vendin e punës

Ky funksion ka të bëjë me aktivitetet rreth mirëmbajtjes së kushteve adekuate të prodhimit sa i përket mbrojtjes së ambientit dhe sigurisë së ushqimit. Përfshien të gjitha aktivitetet të cilat sigurojnë nivel të lartë të higjienës, pastrimit dhe ambientit të sigurtë në linjë me kërkesat ligjore.

Aktivitetet kyçe	Kriteret e performancës	Njohuritë e kërkuara për të kryer funksionin	Shkathtësitë	Shkathtësitë kyçe të shoqëruara me funksionin kryesor
Kontribuon në mirëmbajtjen e sigurisë dhe shëndetit në vendin e punës	<p>Monitoron hapësirën e punës me frekuencë të mjaftueshme për të identifikuar rreziqet potenciale për shëndetin;</p> <p>Identifikon rreziqe potenciale me saktësi;</p> <p>Ndërmerr veprime ne vend për t'i parandaluar rreziqet e identifikuara;</p> <p>Raporton rreziqet potenciale qartë dhe me saktësi;</p> <p>Lëshon paralajmërime të qarta të gjithë atyre që janë ne rrezik;</p> <p>Merr veprime parandaluese gjatë aktiviteteve te punës për të siguruar sigurinë e produktit të klientit.</p> <p>Njih problemet shendetësore dhe lëndimet që janë më të zakonshme për punën</p>	<p>Din rreziqet potenciale të shoqëruara me vargun e aktiviteteve punuese dhe mjetet për t'i zvogëluar rreziqet;</p> <p>Të njohë treguesit e rreziqeve;</p> <p>Të njohë të drejtat, detyrat dhe përgjegjësit për të siguruar shëndetin dhe sigurinë;</p> <p>Të njohë cilat paralajmërime, alarmime verbale dhe vizuale janë të kërkuara;</p>	<p>Identifikimin e rreziqeve potenciale me saktësi;</p> <p>Përdorimin pajisjeve, veglave dhe materialeve në mënyrë të sigurtë;</p> <p>Përdorimin e mjeteve të ndihmës së parë;</p> <p>Trajtimin e mbeturinave në mënyrë të sigurtë sipas karakteristikave të saj.</p> <p>Mbajtja e drejt e higjienes personale.</p> <p>Gatishmeri në zbatimin e rregullave të higjienes dhe</p>	<p>Zgjidhje e problemit</p> <p>Të menduarit kritik</p> <p>Sjellje ndërnjerëzore</p> <p>Komunikimi</p> <p>Llogaritjeje</p> <p>Zhvillimi personal dhe profesional</p> <p>Njohuri të gjuhëve të huaja</p> <p>Organizimi</p> <p>Negocimi</p> <p>Menaxhimi i kohës</p> <p><u>Shkathtësi (zhdërvjelltësi) manuale</u></p> <p><u>Qëndrueshmëri fizike</u></p>
Kontribuon në evitimin e rreziqeve shëndetit dhe sigurisë	<p>Identifikon rreziqet e shëndetit dhe sigurisë me saktësi dhe implementon procedura te duhura për te frenuar rreziqet;</p> <p>Raporton njerëzit përgjegjës me shpejtësi për rreziqet, për menaxhimin e situatave;</p> <p>Përdorë mjetet mbrojtëse nëse ka nevojë gjatë kryerjes së një pune;</p>	<p>Masat paraprake të sigurisë duke përfshirë përdorimin e pajisjeve mbrojtëse personale;</p> <p>Të din rëndësinë e pastërtisë në hapësirën e punës;</p>	<p>Mbajtja e drejt e higjienes personale.</p> <p>Gatishmeri në zbatimin e rregullave të higjienes dhe</p>	<p><u>Shkathtësi (zhdërvjelltësi) manuale</u></p> <p><u>Qëndrueshmëri fizike</u></p>

	<p>Pajtohet me paralajmërimin e rreziqeve dhe shenjave paralajmëruese në lokacionet e punës.</p> <p>Rregullisht përdor protokolin dhe mjetet për siguri në punë</p> <p>Shfaqë interes dhe përshtat praktika të reja të sigurisë në punë</p> <p>Informon se lodhja dhe stresi janë faktorë që rrisin rrezikun në punëtori</p>	<p>Të njohë cilat materiale punuese të përdoren dhe si të përdoren në mënyrë të sigurtë;</p> <p>Si të identifikohen dhe trajtohen pajisjet, veglat dhe materialet e dëmtuara.</p>	<p>sigurisë në punë.</p>	
<p>Përdorë pajisjet, veglat dhe materialet në mënyrë te sigurtë</p>	<p>Monitoron pajisjet , veglat dhe materialet me frekuencë të mjaftueshme për të identifikuar rreziqet në shëndet dhe siguri;</p> <p>Merr masa parandaluese te përshtatshme para përdorimit te pajisjeve, veglave dhe materialet për te mbrojtur veten dhe të tjerët;</p> <p>Kontrollon dhe konfirmon para përdorimit përshtatjen për përdorim të ndonjë pajisje, vegle dhe materiali të nevojshëm;</p> <p>Përdorë pajisjet, veglat dhe materialet në mënyrë të qëndrueshme sipas instruksioneve dhe praktika më të mira;</p> <p>Identifikon dhe raporton mungesën, dëmtimin apo mosfunksionimin e pajisjeve, veglave dhe materialeve të punës, me saktësi.</p> <p>Mirëmban pajisjet, veglat dhe materialet në atë standard, i cili i plotëson kërkesat e shëndetit dhe sigurisë.</p>			

<p>Mirëmban pastërtinë në hapësirën e punës.</p>	<p>Mban hapësirat e punës të pastra dhe në rregull; Trajton mbeturinat në mënyrë të sigurt sipas karakteristikave të saj; Trajton dhe transporton materialet, pajisjet, veglat dhe substancat në mënyrë të sigurtë dhe i deponon ato në mënyrë të sigurt në kontejnerin e duhur dhe në hapësirat e destinuara; Përdorë masa mbrojtëse të nevojshme dhe pajisje siguroese ne mënyrë korrekte, e pastron atë pas përdorimit dhe i deponon në mënyrë të sigurtë; Largon mbeturinat dhe pa pastërtitë pasi që është punuar dhe i deponon ato në lokacionet e duhura. Zbaton rregulloret në fushën e sigurisë në punë</p>			
--	---	--	--	--

Kushtet e realizimit të funksionit:

Mbrojtja në punë- i referohet mirëmbajtjes së sigurisë dhe shëndetit ne vendin e punës, evitimin e rreziqeve të shëndetit dhe sigurisë, përdorimit të pajisjeve, veglave dhe materialeve në mënyrë te sigurt.

Ruajtja e mjedisit -i referohetmirëmbajtjes së pastërtisë në hapësirat e punës.

Kërkesat e vlerësimit:

Test me shkrim i njohurive dhe pyetje – përgjigjet për të demonstruar që nxënësi i ka kuptuar kërkesat e punës, diskutim profesional.

Vëzhgim i kandidatit nëpërmjet demonstrimit praktik se si kryhen aktivitetet, grumbullohen nëpërmjet vëzhgimit të kandidatit duke i bërë këto aktivitete (të përshkruara në funksion) në një situatë reale të punës. Kontrollimi i ambientit të punës /listë kontrolli.