



**Ministria e Arsimit, Shkencës dhe Teknologjisë**

**STANDARDI I PROFESIONIT**

**KONZERVUES I PEMËVE DHE PERIMEVE**

**Sektori: Prodhim dhe përpunim**

**Nën-sektori: Përpunimi i ushqimit**

**ISCO 88 code: 7414**

**ISCO08 code: 7514**

**Data e miratimit:**

Ky standard i profesionit është zhvilluar në kuadër të Projektit ALLED "Harmonizimi i Arsimit me Kërkesa të Tregut të Punës (Kosovë)"

**Ekipi i zhvillimit:**

**Udhëheqësi i ekipit:**

Josip Juračak, Phd, ekspert në fushën e bujqësisë, Kroaci

**Përbërja e ekipit:**

Sevdije Muhaxheri, Trajnere QAP

Bunjamin Alili

**Data e miratimit: ....`**

**Valide:** Për periudhën prej

**Kodi i profesionit isco08: 7514**

**Profesioni: KONZERVUES I PEMËVE DHE PERIMEVE**

**Përshkrimi i profesionit**

Ky profesion përfshien njohuritë praktike dhe shkathtësitë, të cilat janë të nevojshme në kryerjen e detyrave gjatë përpunimit të pemëve dhe perimeve. Këto detyra përfshiejnë procesin nga përgatitja e lëndës së parë deri tek paketimi dhe ruajtja e produktit final. Këtu janë të përfshiera edhe kompetencat themelore sa i përket administrimit, kontrollit të cilësisë dhe shitjes. Operacionet kryesore në kuadër të këtij profesioni përfshiejnë: konzervimin e perimeve, prodhimin e reçelnave, xhelatinës dhe marmelatës; prodhimin e frutave dhe perimeve të thata; si dhe prodhimin e lëngjeve.

Që, nën këtë profesion, të sigurohet performancë e duhur dhe efikasitet e aktiviteteve kushtet duhet të përmbushen sa i përket hapësirës së punës, veglave adekuate, paisjeve, të dhënave të prodhimit, materialit për paketim si dhe instruksioneve në formë të shkruar. Kushtet minimale të kërkuara duhet të lejojnë realizim të lehtë dhe efikas në punëtori që janë ose më pak të mekanizuara ose në fabrika që janë tejet të mekanizuara dhe të automatizuara.

Gjatë performimit të këtij profesioni punëtorët mund të jenë të ekspozuar ndaj kushteve të pafavorshme të punës: temperatura të larta, nive të lartë të lagështisë, rrezik nga objekte tejet të nxehta, tehe tejet të mprehta, si dhe objekteve rrotulluese. Varësisht nga organizimi i punës, orët e punës mund të jenë gjatë natës, gjatë festave apo edhe në fundjavë. Kandidatët do të duhej të kenë shqisë të mirë të shijes, shikimit, prekjës, nuhatjes si dhe të dëgjimit. Ata poashtu do të duhej të kenë nivel të lartë të higjienës personale si dhe shkathtësi të mira motorrike.



**Profesioni: Konzervues i pemëve dhe perimeve**

Nr.	Funksioni	Përshkrimi i funksionit
1	Përgatit vendin e punës si dhe resurset e përpunimit	Ky funksion ka të bëjë me aktivitetet përgatitore të realizuara para përpunimit kryesor. Këtu përfshihet kontrollimi i pastërtisë së vendit të punës para se të nisë puna, përgatitja e materialeve të nevojshme kryesore dhe atyre shtesë të prodhimit si dhe përgatitja dhe kontrollimi i veglave dhe paisjeve adekuate për punë.
2	Kryen detyrat operative në prodhimin e produkteve të konservuara	Ky funksion ka të bëjë me aktivitetet rreth përgatitjes dhe prodhimit të perimeve, të konservuara me anë të shëllirës (ujit me krip) apo uthullës. Ky funksion përfshien përgatitjen e përbërësve kryesorë, përgatitjes së tretësirës për konservim, sterilizimit të kavanozave, pasterizimit të produkteve, mbushjes, etiketimit dhe ruajtjes (deponimit) të produktit final.
3	Kryen detyrat operative në prodhimin e kompostos, reçelit dhe marmelatës	Ky funksion përfshien aktivitetet që kanë të bëjnë me procesimin e pemëve dhe perimeve duke i zier me ose pa sheqer si përbërës kryesor shtesë, deri në nivelin specifik të tharjes ose trashjes. Ky funksion përfshien përgatitjen e përbërësve kryesorë (pemëve dhe perimeve), përgatitjes së përzierjes, zierjes, sterilizimit të kavanozëve, mbushjes, pasterizimit, etiketimit si dhe ruajtjes (deponimit) të produktit final. Ky funksion do të mund të përfshiejë aktivitete të tjera, varësisht nga lloji i produktit final (tendosje, filtrimi...).
4	Kryen detyra operative në prodhimin e pemëve dhe perimeve të thata	Ky funksion përfshien aktivitete që kanë të bëjnë me prodhimin e pemëve dhe perimeve të thata në mënyrë artizanale apo industriale. Ky funksion përfshien përgatitjen e pemëve ose perimeve, tharjes, paketimit dhe ruajtjes (deponimit) të produktit final. Ky funksion do të mund të përfshiente edhe aktivitete të tjera, varësisht nga lloji i pemëve ose perimeve si dhe natyrës së prodhimit: desinfektimit, zbardhjes, sheqerosjes si dhe sulfurimit.
5	Kryen detyra operative në prodhimin e lëngjeve nga pemët ose perimet	Ky funksion përfshien aktivitete që kanë të bëjnë me prodhimin e lëngjeve nga pemët ose perimet në mënyrë artizanale apo industriale. Ky funksion përfshien përgatitjen e nxjerrjes së lëngut nga pemët ose perimet, nxjerrjes së lëngut, sterilizimit, paketimit dhe ruajtjes (deponimit) të produktit final. Ky funksion do të mund të përfshiente edhe aktivitete të tjera, varësisht nga lloji i produktit final: sheqerosja, shtimi i ruajtësve (konservuesve) si dhe filtrimi.
6	Kryen detyra administrative, komerciale si dhe kontrolluese	Ky funksion i referohet tri grupeve të detyrave ndihmëse, të cilat posaçërisht u nevojiten të vet-punësuarve. Grupi i parë përfshien aktivitete që kanë të bëjnë me mbajtjen e shënimeve dhe dokumenteve si dhe poashtu me llogaritjet bazike të biznesit. Grupi i dytë përbëhet nga aktivitete që kanë të bëjnë me shitje dhe prokurim. Grupi i tretë i aktiviteteve duhet t'i mundësojë kryesit të detyrave të kryejë monitorim bazik si dhe rutinat e

		kontrollit të cilësisë.
--	--	-------------------------



## Funksioni 1: Përgatit vendin e punës si dhe resurset e përpunimit

Ky funksion ka të bëjë me aktivitetet përgatitore të realizuara para përpunimit kryesor. Këtu përfshihet kontrollimi i pastërtisë së vendit të punës para se të nisë puna, përgatitja e materialeve të nevojshme kryesore dhe atyre shtesë të prodhimit si dhe përgatitja dhe kontrollimi i veglave dhe paisjeve adekuata për punë.

Aktivitetet kyçe	Kriteret e performancës	Njohuritë e duhura për të kryer funksionin	Shkathtësitë	Shkathtësitë kyçe si dhe shkathtësitë që lidhen me aktivitetet kyçe
Përgatitë vendin e punës si dhe paisjet	<p>Kontrollon nëse vendi i punës është pastruar si duhet dhe nëse është në rregull.</p> <p>Përzgjedh si dhe përgatitë veglat dhe paisjet e punës në përputhje me procesin. Kontrollon dhe raporton si duhet rreth vendit të punës ose në përputhje me listat e kontrollit sa i përket dështimeve dhe rreziqeve të mundshme.</p> <p>Përgatitë materialin për paketim dhe etiketim në përputhje me operacionet e përpunimit.</p>	<p>Njohuri rreth kërkesave të vendit të punës.</p> <p>Njohuri rreth llojeve të materialit kryesor dhe atij shtesë, i cili përdoret në konservimin e pemëve dhe perimeve.</p> <p>Njohuri rreth veglave dhe paisjeve të zakonshme, të cilat përdoren në përpunimin artizanal si dhe në atë gjysëm industrial.</p> <p>Njohuri rreth klasave të cilësisë të llojeve të ndryshme të pemëve dhe perimeve.</p>	<p>Interpretimi i instruksioneve të shkruara sa i përket përdorimit të veglave dhe paisjeve.</p> <p>Manovrimi në mënyrë të sigurtë i veglave dhe paisjeve.</p> <p>Vërejtja e të metave si dhe të avarive (dështimeve) në vendin e punës.</p> <p>Zgjidhja e dështimeve, të cilat janë lehtë të eliminohen.</p> <p>Përdorimi i veglave dhe materialeve për pastrim.</p> <p>Aplikimi i aksesorëve mbrojtës gjatë punës.</p>	<p>Shkathtësi të mira motorrike.</p> <p>Shqisa të mira sa i përket shikimit, nuhajtes si dhe dëgjimit.</p> <p>Komunikim në gjuhë amtare (të shkruarit, të folurit dhe të dëgjuarit).</p> <p>Performim në llogaritjet bazë me numra të plotë dhe të pjesshëm.</p> <p>Aftësi për të punuar në kushte të nxehta dhe të zhurmshme.</p>
Përgatitë materialin e përpunimit	<p>Përzgjedh materialin kryesor dhe atë shtesë të llojeve të sakta si dhe në sasi të duhura.</p> <p>Klasifikon materialin sa i përket cilësisë së kërkuar për përpunim ose manual ose mekanik.</p> <p>Pastron materialin përpunues duke përdorur vegla të dorës ose makina për pastrim.</p>	<p>Njohuri rreth hapave të përpunimit gjatë procesit të ambalazhimit në kanaçe të pemëve dhe perimeve.</p> <p>Njohuri rreth rutinave të shëndetit dhe sigurisë në punë.</p> <p>Njohuri rreth preparateve për pastrim si dhe rreth praktikave.</p> <p>Njohuri rreth procedurave në rast të avarive (dështimeve) në vendin e punës.</p>		



<p>Aplikon rutinat e sigurisë dhe shëndetit në punë</p>	<p>Kryen praktikat e rekomanduara personale si dhe ato të higjienës së vendit të punës.</p> <p>Praktikon sigurinë në punë në përputhje me kërkesat e detyrave të veçanta të punës.</p> <p>Mban të pastër vendin e punës duke menagjuar në mënyrë të sigurtë mbeturinat në bazë të llojit të tyre.</p> <p>Reagon në mënyrë të duhur në rast të avarive të vërejtura dhe në situata të sigurisë ndaj rreziqeve.</p>			
---	---	--	--	--

#### **Kushtet e realizimit të funksionit:**

Për të kryer këtë funksion burimet në vijim do të duhej të jenë në dispozicion: tavolinë e punës, mjete peshimi, vegla dhe/ ose paisje artizanale ose gjysëm industriale për procesin e prodhimit. Poashtu do të duhej të jenë në dispozicion edhe materialet përkatëse kryesore prodhuese, materialet shtesë, materiali për paketim dhe etiketim.

Poashtu edhe materiali në vijim duhet të jetë në dispozicion me qëllim të performimit të këtij funksioni: uniforma e punës, mbathjet dhe materialet tjera mbrojtëse, udhëzues apo manuale rreth procesit të prodhimit, udhëzues apo manuale rreth veglave dhe paisjeve, simbole dhe instruksione sa i përket shëndetit dhe sigurisë në punë, pakoja e higjienës si dhe objekte dhe paisje sanitare.

#### **Kriteret e vlerësimit:**

Me qëllim të vlerësimit të njohurive të kandidatit/ kandidates si dhe të shkathtësive të komunikimit sa i përket këtij funksioni do të duhet të përdorej një grup pyetjesh dhe përgjigjesh.

Performuesi do të duhej t'i nënshtrohej një vlerësimi praktik në punëtori. Kandidati mbikqyret gjatë punës së tij/ saj sa i përket aktiviteteve në vijim: kontrollimi i përshtatshmërisë së vendit të punës, përgatitja paraprake e lëndës së parë, kujdesi ndaj vendit të punës sa i përket pastërtisë dhe sigurisë, si dhe mirëmbajtja e mbeturinave.

## Funksioni 2: Kryen detyrat operative në prodhimin e produkteve të konservuara

Ky funksion ka të bëjë me aktivitetet rreth përgatitjes dhe prodhimit të perimeve, të konservuara me anë të shëllirës (ujit me krip) apo uthullës. Ky funksion përfshien përgatitjen e përbërësve kryesorë, përgatitjes së tretësirës për konservim, sterilizimit të kavanozave, pasterizimit të produkteve, mbushjes, etiketimit dhe ruajtjes (deponimit) të produktit final.

Aktivitetet kyçe	Kriteret e performancës	Njohuritë e duhura për të kryer funksionin	Shkathtësitë	Shkathtësitë kyçe si dhe shkathtësitë që lidhen me aktivitetet kyçe
Implementon operacionet përgatitore për përpunim	<p>Përgatit pemët për përpunim duke aplikuar si duhet qërimin, prerjen si dhe heqjen e farave.</p> <p>Përgatitë tretësirën e shëllirës apo të uthullës në përputhje me recetën.</p> <p>Matë me saktësi të plotë sasinë e përbërësve në përputhje me me recetën.</p> <p>Kryen si duhet sterilizimin e kavanozave.</p>	<p>Njohuri rreth klasave të cilësisë të llojeve të ndryshme të pemëve dhe perimeve.</p> <p>Njohuri rreth llojeve si dhe karakteristikave të materialit shtesë i cili përdoret për konzervim në kanaqe.</p> <p>Njohuri rreth veglave dhe paisjeve të cilat përdoren zakonisht në përpunimin artizanal si dhe atë gjysëm industrial.</p>	<p>Interpretimi i instruksioneve të shkruara për përdorim të veglave dhe paisjeve.</p> <p>Interpretimi i instruksioneve të shkruara rreth konzervimit në kanaqe.</p> <p>Peshim i realizuar me precizitet.</p> <p>Manovrimi në mënyrë të sigurtë me veglat e dorës.</p>	<p>Shkathtësi të mira motorrike.</p> <p>Shqisa të mira sa i përket shikimit, nuhajes si dhe dëgjimit.</p> <p>Komunikim në gjuhë amtare (të shkruarit, të lexuarit, të folurit dhe të dëgjuarit).</p> <p>Performim në llogaritjet bazë me numra të plotë dhe të pjesshëm.</p> <p>Aftësi për të punuar në kushte të nxehta dhe të zhurmshme.</p> <p>Respektim të normave etike sa i përket prodhimit të ushqimit</p> <p>Tolerancë sa i përket orareve të ndryshme të punës.</p>
Implementon operacionet kryesore të përpunimit	<p>Përzien në mënyrë të saktë përbërësit përpunues kryesorë me tretësirën për konzervim në kanaqe.</p> <p>Realizon në mënyrë të duhur trajtimin termal duke përcjellur instruksionet.</p> <p>Mbush në mënyrë të duhur kavanozët me produktin final.</p> <p>Realizon procesin e pasterizimit në bazë të përshkrimit.</p>	<p>Njohuri rreth hapave të përpunimit në konzervimin në kanaqe të pemëve dhe perimeve.</p> <p>Njohuri rreth parametrave të pasterizimit.</p> <p>Njohuri rreth parametrave të sterilizimit.</p> <p>Njohuri rreth kushteve të kërkuara të ruajtjes (deponimit) të lëndës së parë e poashtu edhe të produktit përfundimtar.</p>	<p>Operim i duhur me paisje për konzervim në kanaqe të pemëve dhe perimeve.</p> <p>Vërejtja e dukurive të padëshiruara gjatë procesit të përpunimit.</p> <p>Zgjidhja e avarive të zakonshme, të cilat janë lehtë të eliminohen.</p>	

	Etiketon, paketon si dhe ruan (deponon) produktin në bazë të kërkesave teknologjike dhe juridike (legale).	Njohuri rreth paketimit të kavanozëve si dhe të materialit. Njohuri rreth kërkesave të etiketimit për pemët dhe perimet e konzervuara në kanaqe.	Përcjellja me saktësi të plotë e instruksioneve të mbikqyrësit.	
--	--	--	---	--

### **Kushtet e realizimit të funksionit:**

Për të kryer këtë funksion burimet në vijim do të duhej të jenë në dispozicion: tavolinë e punës, mjete peshimi, vegla të punës ose makina për klasifikim, prerje, prerje në feta si dhe heqje të farave; paisje artizanale ose gjysëm industriale për trajtim termal të kavanozave, materiale dhe produkte; manual ose paisje mbushëse dhe vulosëse gjysëm industriale; hapësirë për ruajtje (deponim) të lëndës së parë, produktit përfundimtar si dhe materiali shtesë.

Përpos prodhimit korrespondues dhe materialit për paketim, edhe materiali në vijim duhet të jetë në dispozicion me qëllim të performimit të këtij funksioni: uniforma e punës, mbathjet dhe materialet tjera mbrojtëse, udhëzues apo manuale rreth procesit të prodhimit, udhëzues apo manuale rreth veglave dhe paisjeve, simbole dhe instruksione sa i përket shëndetit dhe sigurisë në punë, pakoja e higjienës si dhe objekte dhe paisje sanitare.

### **Kriteret e vlerësimit:**

Me qëllim të vlerësimit të njohurive të kandidatit/ kandidates si dhe të shkathtësive të komunikimit sa i përket këtij funksioni do të duhet të përdorej një grup pyetjesh dhe përgjigjesh.

Performuesi do të duhej t'i nënshtrohej një vlerësimi praktik në punëtori. Kandidati mbikqyret gjatë punës së tij/ saj sa i përket aktiviteteve në vijim: përgatitja për përpunim e materialit prodhues, realizimi i përpunimit, mbushja, vulosja, etiketimi, paketimi, si dhe ruajtja (deponimi) i produkteve. Vlerësimi do të jetë i bazuar në krahasimin midis të arriturave të kandidatit dhe praktikës së sugjeruar.

### Funksioni 3: Kryen detyrat operative në prodhimin e kompostos, reçelit dhe marmellatës

Ky funksion përfshien aktivitetet që kanë të bëjnë me procesimin e pemëve dhe perimeve duke i zier me ose pa sheqer si përbërës kryesor shtesë, deri në nivelin specifik të tharjes ose trashjes. Ky funksion përfshien përgatitjen e përbërësve kryesorë (pemëve dhe perimeve), përgatitjes së përzierjes, zierjes, sterilizimit të kavanozëve, mbushjes, pasterizimit, etiketimit si dhe ruajtjes (deponimit) të produktit final. Ky funksion do të mund të përfshiejë aktivitete të tjera, varësisht nga lloji i produktit final (tendosje, filtrimi...).

Aktivitetet kyçe	Kriteret e performancës	Njohuritë e duhura për të kryer funksionin	Shkathtësitë	Shkathtësitë kyçe si dhe shkathtësitë që lidhen me aktivitetet kyçe
Implementon operacione përgatitore për përpunim	<p>Përgatitë pemët dhe perimet për përpunim duke aplikuar nëmënyrë të duhur qërimin, prerjen, heqjen e farave ose bluarjen (shtypjen).</p> <p>Mat me precizitet të plotë si dhe në përputhje me recetën sasinë e përbërësve.</p> <p>Kryen nëmënyrë të duhur sterilizimin e kavanozave.</p>	<p>Njohuri rreth klasës së cilësisë të llojeve të ndryshme të pemëve dhe perimeve.</p> <p>Njohuri rreth llojeve dhe karakteristikave të materialit shtesë për prodhim të reçelave dhe marmellatës.</p> <p>Njohuri rreth veglave dhe paisjeve, të cilat përdoren zakonisht për përpunim artizanal dhe gjysëm industrial.</p> <p>Njohuri rreth hapave të përpunimit në prodhimin e kompostove, reçelave dhe marmellatës.</p> <p>Njohuri rreth parametrave të pasterizimit.</p> <p>Njohuri rreth parametrave të sterilizimit.</p> <p>Njohuri rreth karakteristikave dalluese të kompostove, reçelave dhe marmellatës.</p> <p>Njohuri rreth kushteve të kërkuara të ruajtjes (deponimit) të lëndës së parë dhe produktit përfundimtar.</p>	<p>Interpretimi i instruksioneve të shkruara për përdorimin e veglave dhe paisjeve.</p> <p>Interpretimi i instruksioneve të shkruara në procesin e përpunimit.</p> <p>Peshim i realizuar me precizitet.</p> <p>Manovrimi në mënyrë të sigurtë me veglat e dorës.</p> <p>Operim i duhur me paisje për prodhimin e reçelave dhe marmellatës.</p> <p>Vërejtja e dukurive të padëshiruara gjatë procesit të përpunimit.</p> <p>Zgjidhja e avarive të zakonshme, të cilat</p>	<p>Shkathtësi të mira motorrike.</p> <p>Shqisa të mira sa i përket shikimit, nuhajtes si dhe dëgjimit.</p> <p>Komunikim në gjuhë amtare (të shkruarit, të lexuarit, të folurit dhe të dëgjuarit).</p> <p>Performim në llogaritjet bazë me numra të plotë dhe të pjesshëm.</p> <p>Aftësi për të punuar në kushte të nxehta dhe të zhurmshme.</p> <p>Respektim të normave etike sa i përket prodhimit të ushqimit</p> <p>Tolerancë sa i përket orareve të ndryshme të punës.</p>
Implementon operacionet kryesore të përpunimit	<p>Përzierje në proporcione të sakta pemët ose perimet me përbërësit shtesë.</p> <p>Zien përzierjet duke respektuar rekomendimet për një produkt specifik.</p> <p>Kryen në mënyrë të duhur mbushjen e produktit përfundimtar.</p> <p>Realizon në bazë të përshkrimeve të dhëna procesin e pasterizimit.</p> <p>Etiketon, paketon dhe ruan</p>	<p>Njohuri rreth klasës së cilësisë të llojeve të ndryshme të pemëve dhe perimeve.</p> <p>Njohuri rreth llojeve dhe karakteristikave të materialit shtesë për prodhim të reçelave dhe marmellatës.</p> <p>Njohuri rreth veglave dhe paisjeve, të cilat përdoren zakonisht për përpunim artizanal dhe gjysëm industrial.</p> <p>Njohuri rreth hapave të përpunimit në prodhimin e kompostove, reçelave dhe marmellatës.</p> <p>Njohuri rreth parametrave të pasterizimit.</p> <p>Njohuri rreth parametrave të sterilizimit.</p> <p>Njohuri rreth karakteristikave dalluese të kompostove, reçelave dhe marmellatës.</p> <p>Njohuri rreth kushteve të kërkuara të ruajtjes (deponimit) të lëndës së parë dhe produktit përfundimtar.</p>	<p>Interpretimi i instruksioneve të shkruara për përdorimin e veglave dhe paisjeve.</p> <p>Interpretimi i instruksioneve të shkruara në procesin e përpunimit.</p> <p>Peshim i realizuar me precizitet.</p> <p>Manovrimi në mënyrë të sigurtë me veglat e dorës.</p> <p>Operim i duhur me paisje për prodhimin e reçelave dhe marmellatës.</p> <p>Vërejtja e dukurive të padëshiruara gjatë procesit të përpunimit.</p> <p>Zgjidhja e avarive të zakonshme, të cilat</p>	<p>Shkathtësi të mira motorrike.</p> <p>Shqisa të mira sa i përket shikimit, nuhajtes si dhe dëgjimit.</p> <p>Komunikim në gjuhë amtare (të shkruarit, të lexuarit, të folurit dhe të dëgjuarit).</p> <p>Performim në llogaritjet bazë me numra të plotë dhe të pjesshëm.</p> <p>Aftësi për të punuar në kushte të nxehta dhe të zhurmshme.</p> <p>Respektim të normave etike sa i përket prodhimit të ushqimit</p> <p>Tolerancë sa i përket orareve të ndryshme të punës.</p>

	(deponon) produktet në bazë të kërkesave teknologjike dhe juridike (legale). Kryen detyra shtesë, sipas nevojës, të shtrydhjes dhe filtrimit.	Njohuri rreth paketimit të kavanozëve dhe materialeve. Njohuri rreth kërkesave të etiketimit të kompostove, reçelname si dhe marmellatës.	janë lehtë të eliminohen. Përcjellja me saktësi të plotë e instruksioneve të mbikqyrësit.	
--	---	---	---	--

### **Kushtet e realizimit të funksionit:**

Për këtë operacion kryesor burimet në vijim duhet të jenë në dispozicion: tavolinë e punës, mjete peshimi, vegla të punës ose makina për klasifikim, prerje, prerje në feta si dhe heqje të farave; pajisje artizanale ose gjysëm industriale për sterilizim dhe pasterizim; manual ose pajisje për zierje, mbushje dhe vulosëse gjysëm industriale; hapësirë për ruajtje (deponim) të lëndës së parë, produktit përfundimtar si dhe materiali shtesë..

Përpos prodhimit korrespondues dhe materialit për paketim, edhe materiali në vijim duhet të jetë në dispozicion, në vendin e punës, me qëllim të performimit të këtij funksioni: uniforma e punës, mbathjet dhe materialet tjera mbrojtëse, udhëzues apo manuale rreth procesit të prodhimit, udhëzues apo manuale rreth veglave dhe pajisjeve, simbole dhe instruksione sa i përket shëndetit dhe sigurisë në punë, pakoja e higjienës si dhe objekte dhe pajisje sanitare.

### **Kriteret e vlerësimit:**

Me qëllim të vlerësimit të njohurive të kandidatit/ kandidates si dhe të shkathtësive të komunikimit sa i përket këtij funksioni do të duhet të përdoret një grup pyetjesh dhe përgjigjesh.

Performuesi do të duhet t'i nënshtrohet një vlerësimi praktik në punëtori. Kandidati do të duhet të vlerësohet për performancën e tij/ saj sa i përket aktiviteteve në vijim: përgatitja për përpunim e materialit prodhues, realizimi i përpunimit, mbushja, vulosja, etiketimi, si dhe ruajtja (deponimi) i produkteve. Vlerësimi do të jetë i bazuar në krahasimin midis të arriturave të kandidatit dhe praktikës së sugjeruar.

#### Funksioni 4: Kryen detyra operative në prodhimin e pemëve dhe perimeve të thata

Ky funksion përfshien aktivitete që kanë të bëjnë me prodhimin e pemëve dhe perimeve të thata në mënyrë artizanale apo industriale. Ky funksion përfshien përgatitjen e pemëve ose perimeve, tharjes, paketimit dhe ruajtjes (deponimit) të produktit final. Ky funksion do të mund të përfshiente edhe aktivitete të tjera, varësisht nga lloji i pemëve ose perimeve si dhe natyrës së prodhimit: desinfektimit, zbardhjes, sheqerosjes si dhe sulfurimit.

Aktivitetet kyçe	Kriteret e performancës	Njohuritë e duhura për të kryer funksionin	Shkathësitë	Shkathësitë kyçe si dhe shkathësitë që lidhen me aktivitetet kyçe
Implementon operacione përgatitore për përpunim	<p>Përgatitë pemët dhe perimet për përpunim duke aplikuar në mënyrë të duhur qërimin, prerjen në feta ose heqjen e farave.</p> <p>Mat me precizitet të plotë dhe në përputhje me instruksionet sasinë e përbërësve.</p> <p>Kryen, kurdo që është e nevojshme, desinfektimin dhe sulfurimin në përputhje me standardet e sigurisë së ushqimit.</p>	<p>Njohuri rreth klasave të cilësisë të llojeve të ndryshme të pemëve dhe perimeve.</p> <p>Njohuri rreth llojeve dhe karakteristikave të materialit shtesë i cili përdoret për tharje.</p> <p>Njohuri rreth veglave dhe paisjeve, të cilat përdoren zakonisht për përpunim artizanal dhe gjysëm industrial.</p> <p>Njohuri rreth hapave të përpunimit në prodhimin e pemëve dhe perimeve të thata.</p>	<p>Interpretimi i instruksioneve të shkruara për përdorimin e veglave dhe paisjeve.</p> <p>Interpretimi i instruksioneve të shkruara rreth përpunimit.</p> <p>Peshim i realizuar me precizitet.</p> <p>Manovrimi në mënyrë të sigurtë me veglat e dorës.</p> <p>Operim i duhur me paisje për prodhimin e pemëve dhe perimeve të thata.</p> <p>Vërejtja e dukurive të padëshiruara gjatë procesit të përpunimit.</p> <p>Zgjidhja e avarive të zakonshme, të cilat janë lehtë të eliminohen.</p> <p>Përcjellja me saktësi të plotë e instruksioneve të mbikqyrësit.</p>	<p>Shkathësi të mira motorrike.</p> <p>Shqisa të mira sa i përket shikimit, nuhajtjes si dhe dëgjimit.</p> <p>Komunikim në gjuhë amtare (të shkruarit, të lexuarit, të folurit dhe të dëgjuarit).</p> <p>Performim në llogaritjet bazë me numra të plotë dhe të pjesshëm.</p> <p>Aftësi për të punuar në kushte të nxehta dhe të zhurmshme.</p> <p>Respektim të normave etike sa i përket prodhimit të ushqimit</p> <p>Tolerancë sa i përket orareve të ndryshme të punës.</p>
Implementon operacionet kryesore të përpunimit	<p>Kryen sipas nevojës zbardhjen dhe sheqerosjen.</p> <p>Mbush dhe operon tharësin në temperaturë dhe normë të duhur.</p> <p>Kryen në mënyrë të duhur paketimin e produktit përfundimtar.</p> <p>Etiketën dhe ruan (deponon) produktet gjysëm të lëngshme dhe ato të thata në përputhje me kërkesat teknologjike dhe juridike (legale).</p>	<p>Njohuri rreth parametrave të zbardhjes.</p> <p>Njohuri rreth konzervimit të ushqimit duke përdorur sulfurin.</p> <p>Njohuri rreth karakteristikave dalluese të produkteve të thata.</p> <p>Njohuri rreth kushteve të kërkuara për ruajtjen (deponimin) e lëndës së parë si dhe të produktit përfundimtar.</p> <p>Njohuri rreth kavanozëve të paketimit si dhe materialit.</p> <p>Njohuri rreth kërkesave të etiketimit të</p>	<p>Manovrimi në mënyrë të sigurtë me veglat e dorës.</p> <p>Operim i duhur me paisje për prodhimin e pemëve dhe perimeve të thata.</p> <p>Vërejtja e dukurive të padëshiruara gjatë procesit të përpunimit.</p> <p>Zgjidhja e avarive të zakonshme, të cilat janë lehtë të eliminohen.</p> <p>Përcjellja me saktësi të plotë e instruksioneve të mbikqyrësit.</p>	<p>Shkathësi të mira motorrike.</p> <p>Shqisa të mira sa i përket shikimit, nuhajtjes si dhe dëgjimit.</p> <p>Komunikim në gjuhë amtare (të shkruarit, të lexuarit, të folurit dhe të dëgjuarit).</p> <p>Performim në llogaritjet bazë me numra të plotë dhe të pjesshëm.</p> <p>Aftësi për të punuar në kushte të nxehta dhe të zhurmshme.</p> <p>Respektim të normave etike sa i përket prodhimit të ushqimit</p> <p>Tolerancë sa i përket orareve të ndryshme të punës.</p>

		pemëve dhe perimeve të thata.		
--	--	-------------------------------	--	--

**Kushtet e realizimit të funksionit:**

Për të qenë në gjendje të kryejë këtë funksion, performuesi duhet të ketë në dispozicion burimet në vijim: tavolinë të punës, mjete peshimi; vegla të dorës ose makina për klasifikim, heqjen e farave si dhe prerjen e fetave; pajisje artizanale apo gjysëm industriale për tharje; manual ose pajisje gjysëm industriale për paketim dhe vulosje; hapësirë për ruajtje (deponim) të lëndës së parë, produktit përfundimtar si dhe materiali shtesë. Poashtu do të duhej të jenë në dispozicion edhe manuali ose veglat dhe pajisjet gjysëm industriale për disinfektimet eventuale dhe sulfurim të materialit përpunues, si dhe për zbardhje dhe sheqerosje.

Përpos prodhimit korrespondues dhe materialit për paketim, edhe materiali në vijim duhet të jetë në dispozicion, në vendin e punës, me qëllim të performimit të këtij funksioni: uniforma e punës, mbathjet dhe materialet tjera mbrojtëse, udhëzues apo manuale rreth procesit të prodhimit, udhëzues apo manuale rreth veglave dhe pajisjeve, simbole dhe instruksione sa i përket shëndetit dhe sigurisë në punë, pakoja e higjienës si dhe objekte dhe pajisje sanitare.

**Kriteret e vlerësimit:**

Me qëllim të vlerësimit të njohurive të kandidatit/ kandidates si dhe të shkathtësive të komunikimit sa i përket këtij funksioni do të duhet të përdoret një grup pyetjesh dhe përgjigjesh.

Performuesi do të duhej t'i nënshtrohej një vlerësimi praktik në punëtori. Kandidati do të duhej të vlerësohej për performancën e tij/ saj sa i përket aktiviteteve në vijim: përgatitja për përpunim e materialit prodhues, realizimi i përpunimit, paketimit dhe vulosjes, etiketimi, si dhe ruajtja (deponimi) i produkteve. Vlerësimi do të jetë i bazuar në krahasimin midis të arriturave të kandidatit dhe praktikës së sugjeruar.

## Funksioni 5: Kryen detyra operative në prodhimin e lëngjeve nga pemët ose perimet

Ky funksion përfshien aktivitete që kanë të bëjnë me prodhimin e lëngjeve nga pemët ose perimet në mënyrë artizanale apo industriale. Ky funksion përfshien përgatitjen e nxjerrjes së lëngut nga pemët ose perimet, nxjerrjes së lëngut, sterilizimit, paketimit dhe ruajtjes (deponimit) të produktit final. Ky funksion do të mund të përfshiente edhe aktivitete të tjera, varësisht nga lloji i produktit final: sheqerosja, shtimi i ruajtësve (konservuesve) si dhe filtrimi.

Aktivitetet kyçe	Kriteret e performancës	Njohuritë e duhura për të kryer funksionin	Shkathtësitë	Shkathtësitë kyçe si dhe shkathtësitë që lidhen me aktivitetet kyçe
Implementon operacione përgatitore për përpunim	<p>Përgatitë pemët dhe perimet për përpunim duke aplikuar në mënyrë të duhur qërimin, prerjen dhe heqjen e farave.</p> <p>Mat me precizitet të plotë dhe në përputhje me instruksionet sasinë e përbërësve të nevojshëm.</p> <p>Kryen në mënyrë të duhur sterilizimin e kavanozëve për mbushje.</p>	<p>Njohuri rreth klasave të cilësisë të llojeve të ndryshme të pemëve dhe perimeve.</p> <p>Njohuri rreth llojeve dhe karakteristikave të materialit shtesë i cili përdoret për prodhimin e lëngjeve.</p> <p>Njohuri rreth veglave dhe paisjeve, të cilat përdoren zakonisht për përpunim artizanal dhe gjysëm industrial.</p> <p>Njohuri rreth hapave të përpunimit në prodhimin e lëngjeve nga pemët dhe perimet.</p>	<p>Interpretimi i instruksioneve të shkruara për përdorimin e veglave dhe paisjeve.</p> <p>Interpretimi i instruksioneve të shkruara rreth përpunimit.</p> <p>Peshim i realizuar me precizitet.</p> <p>Manovrimi në mënyrë të sigurtë me veglat e dorës.</p> <p>Operim i duhur me paisje për prodhimin e lëngjeve nga pemët dhe perimet.</p> <p>Vërejtja e dukurive të padëshiruara gjatë procesit të përpunimit.</p> <p>Zgjidhja e avarive të zakonshme, të cilat janë lehtë të eliminohen.</p> <p>Përcjellja me saktësi të plotë</p>	<p>Shkathtësi të mira motorrike.</p> <p>Shqisa të mira sa i përket shikimit, nuhajtes si dhe dëgjimit.</p> <p>Komunikim në gjuhë amtare (të shkruarit, të folurit dhe të dëgjuarit).</p> <p>Performim në llogaritjet bazë me numra të plotë dhe të pjesshëm.</p> <p>Aftësi për të punuar në kushte të nxehta dhe të zhurmshme.</p> <p>Respektim të normave etike sa i përket prodhimin të ushqimit</p> <p>Tolerancë sa i përket</p>
Implementon operacionet kryesore të përpunimit	<p>Mbush dhe operon me paisjet të cilat përdoren për nxjerrjen e lëngut.</p> <p>Shton aditivët në përputhje me rekomandimet dhe instruksionet.</p> <p>Realizon sipas nevojës shtrydhjen dhe filtrimin.</p> <p>Mbush në mënyrë të duhur dhe të sigurtë kavanozët me lëng.</p> <p>Realizon procesin e pasterizimit</p>	<p>Njohuri rreth mënyrave të ndryshme për nxjerrjen e lëngjeve.</p> <p>Njohuri rreth karakteristikave dalluese të llojeve të ndryshme të lëngjeve.</p> <p>Njohuri rreth kushteve të kërkuara për ruajtjen (deponimin) e lëndës së parë si dhe të produktit përfundimtar.</p> <p>Njohuri rreth kavanozëve të paketimit si dhe materialit.</p>	<p>Operim i duhur me paisje për prodhimin e lëngjeve nga pemët dhe perimet.</p> <p>Vërejtja e dukurive të padëshiruara gjatë procesit të përpunimit.</p> <p>Zgjidhja e avarive të zakonshme, të cilat janë lehtë të eliminohen.</p> <p>Përcjellja me saktësi të plotë</p>	<p>Performim në llogaritjet bazë me numra të plotë dhe të pjesshëm.</p> <p>Aftësi për të punuar në kushte të nxehta dhe të zhurmshme.</p> <p>Respektim të normave etike sa i përket prodhimin të ushqimit</p> <p>Tolerancë sa i përket</p>



	duke u bazuar në përshkrimin e dhënë. Etiketon, paketon si dhe ruan (deponon) produktet në bazë të kërkesave teknologjike dhe juridike (legale).	Njohuri rreth kërkesave për etiketim të lëngjeve nga pemët dhe perimet.	e instruksioneve të mbikqyrësit.	orareve të ndryshme të punës.
--	---	---	----------------------------------	-------------------------------

### **Kushtet e realizimit të funksionit:**

Për të qenë në gjendje të kryejë këtë funksion, performuesi duhet të ketë në dispozicion burimet në vijim: tavolinë të punës, mjete peshimi; vegla të dorës ose makina për klasifikim, heqjen e farave si dhe prerjen; paisje artizanale apo gjysëm industriale për nxjerrje të lëngut duke shtypur ose shtrydhur, duke krijuar vrma ose shprishur; paisje artizanale ose gjysëm industriale për sterilizim dhe pasterizim; manual ose paisje gjysëm industriale për mbushje, vulosje dhe paketim. Poashtu do të duhej të jenë në dispozicion hapësira për ruajtjen (deponimin) e lëndës së parë, produktit përfundimtar, si dhe manuali ose vegla dhe paisje gjysëm industriale për shtrydhje dhe filtrim të lëngjeve.

Përpos prodhimit korrespondues dhe materialit për paketim, edhe materiali në vijim duhet të jetë në dispozicion, në vendin e punës, me qëllim të performimit të këtij funksioni: uniforma e punës, mbathjet dhe materialet tjera mbrojtëse, udhëzues apo manuale rreth procesit të prodhimit, udhëzues apo manuale rreth veglave dhe paisjeve, simbole dhe instruksione sa i përket shëndetit dhe sigurisë në punë, pakoja e higjienës si dhe objekte dhe paisje sanitare.

### **Kriteret e vlerësimit:**

Me qëllim të vlerësimit të njohurive të kandidatit/ kandidates si dhe të shkathtësive të komunikimit sa i përket këtij funksioni do të duhet të përdoret një grup pyetjesh dhe përgjigjesh.

Performuesi do të duhej t'i nënshtrohej një vlerësimi praktik në punëtori. Kandidati do të duhej të vlerësohej për performancën e tij/ saj sa i përket aktiviteteve në vijim: përgatitja për përpunim e materialit prodhues, realizimi i përpunimit, mbushja, vulosja, etiketimi, paketimi si dhe ruajtja (deponimi) i produkteve. Vlerësimi do të jetë i bazuar në krahasimin midis të arriturave të kandidatit dhe praktikës së sugjeruar.

## Funksioni 6: Kryen detyra administrative, komerciale si dhe kontrolluese

Ky funksion i referohet tri grupeve të detyrave ndihmëse, të cilat posaçërisht u nevojiten të vet-punësuarve. Grupi i parë përfshien aktivitete qëkanë të bëjnë me mbajtjen e shënimeve dhe dokumenteve si dhe poashtu me llogaritjet bazike të biznesit. Grupi i dytë përbëhet nga aktivitete që kanë të bëjnë me shitje dhe prokurim. Grupi i tretë i aktiviteteve duhet t'i mundësojë kryesit të detyrave të kryejë monitorim bazik si dhe rutinat e kontrollit të cilësisë.

Aktivitetet kyçe	Kriteret e performancës	Njohuritë e duhura për të kryer funksionin	Shkathtësitë	Shkathtësitë kyçe si dhe shkathtësitë që lidhen me aktivitetet kyçe
Realizon detyra administrative	<p>Bën plane të thjeshta të prokurimit dhe prodhimit në përputhje me perspektivat e shitjes.</p> <p>Mban shënime në mënyrë të rregullt rreth llojeve dhe sasisë së materialit përpunues dhe produkteve.</p> <p>Realizon kalkulime bazike me qëllim të përcaktimit të të ardhurave, shpenzimeve si dhe të të hyrave.</p> <p>Kujdeset rreth dokumenteve me qëllim të ofrimit tënjë kontabiliteti të saktë.</p>	<p>Njohuri rreth formave dhe dokumenteve të zakonshme të biznesit.</p> <p>Njohuri rreth termave bazë të buxhetimit.</p> <p>Njohuri rreth kërkesave legale për shtije të pemëve dhe perimeve të përpunuara.</p> <p>Njohuri rreth mënyrave të lehta të promovimit.</p>	<p>Planifikimi i aktiviteteve.</p> <p>Planifikimi i sasive.</p> <p>Planifikim i thjeshtë financiar dhe buxjetim.</p> <p>Lëshim i dokumenteve kryesore komerciale.</p> <p>Dekorimi.</p> <p>Komunikimi me konsumatorët (blerësit).</p> <p>Mbajtja e shënimeve në kopje të letrave ose në formë digjitale.</p> <p>Interpretimi i</p>	<p>Shqisa të mira sa i përket shikimit, nuhajtes si dhe dëgjimit.</p> <p>Komunikim në gjuhë amtare (të shkruarit, të lexuarit, të folurit dhe të dëgjuarit).</p> <p>Performim në llogaritjet bazë me numra të plotë dhe të pjesshëm.</p> <p>Aftësi për të punuar në kushte të nxehta dhe të zhurmshme.</p> <p>Respektim të normave etike sa i përket prodhimit të ushqimit</p> <p>Tolerancë sa i përket orareve të ndryshme</p>
Realizon detyra komerciale	<p>Vendos si dhe dekoron pikat e shitjes duke u bazuar në në kërkesat e produktit si dhe në preferencat e konsumatorëve (blerësve).</p> <p>Promovon produktet duke përdorur teknika adekuate të promovimit</p> <p>Lëshon si duhet faturat e bëra si dhe ofertat.</p> <p>Kryen shitjen në përputhje me praktikat dhe legjislaturën përkatëse.</p>	<p>Njohuri bazë rreth sistemeve të sigurisë së cilësisë (HACCP, ISO dhe Hallall).</p> <p>Njohuri rreth karakteristikave të të kërkuara të pemëve dhe perimeve për përpunim.</p> <p>Njohuri rreth veglave për analiza bazë të lëndës së parë.</p> <p>Njohuri rreth karakteristikave të</p>		

Kryen aktivitetet bazike të kontrollit	<p>Ofron shembuj në mënyrë dhe kohë të duhur, të materialeve dhe produkteve për kontroll të cilësisë.</p> <p>Me qëllim të përshtatjes, kontrollon shpesh përpunimin bazë si dhe parametrat e ruajtjes (deponimit) (temperaturën, lagështinë).</p> <p>Kryen matjet bazë me qëllim të vlerësimit të cilësisë së lëndës së parë duke përdorur veglat e dorës.</p> <p>Shfrytëzon planet dhe kontrollon listat në vendin e punës, në rastet kur ato ekzistojnë.</p>	<p>produktit përfundimtar.</p> <p>Njohuri rreth shijimit të produktit dhe vlerësimit.</p> <p>Njohuri rreth kushteve të ruajtjes (deponimit) të lëndës sëparë, produkteve gjysëm të përfunduara si dhe të produkteve të përfunduara.</p> <p>Njohuri rreth kushteve të dëshiruara të punës.</p> <p>Njohuri rreth kërkesave të shëndetit dhe sigurisë në punë.</p>	<p>rezultateve të analizave bazike të cilësisë.</p> <p>Shijimi i prodhimeve të përpunuara të pemëve dhe perimeve.</p>	të punës.
--	--	---	---	-----------

#### **Kushtet e realizimit të funksionit:**

Për të qenë në gjendje të kryejë këtë funksion, performuesi duhet të ketë në dispozicion burimet në vijim: tavolinë të punës; paisjet për zyrë; shembuj dhe forma në letër ose në version elektronik të korrespondencës biznesore, si dhe pika të shtijes të mobiluara. Përpos burimeve të përmendura, për këtë funksion rekomandohet poashtu të jenë në dispozicion kompjuteri me printer si dhe lidhje me internet, e poshtu edhe mjete analitike të dorës siç janë refraktometri, PH metri, i përcaktuar për titrim si dhe i vendosur për përcaktim të CO2.

Ai ose ajo do të duhej poashtu të kenë në dispozicion udhëzues ose manual rreth sistemit të sigurisë së cilësisë; si dhe instruksionet rreth shëndetit dhe sigurisë në punë.

Për shkak të shëndetit dhe sigurisë në punë uniforma e punës, mbathjet si dhe paisjet tjera mbrojtëse do të duhej poashtu të jenë në dispozicion me qëllim të realizimit të aktiviteteve të kontrollimit.

#### **Kriteret e vlerësimit:**

Testet me shkrim si dhe pyetje – përgjigje, me qëllim të demonstrimit të njohurive dhe shkathtësive që kanë të bëjnë me aktivitetet kryesore. Vlerësimi do të duhej të përfshiente edhe llogaritjet.

Kandidati do të duhej të vlerësohej për performancën e tij/ saj sa i përket aktiviteteve në vijim: krijimi i dokumenteve të biznesit, kryerja e analizave bazike kimike dhe fizike, realizimi i shitjes, si dhe shijimi dhe vlerësimi i produkteve. Vlerësimi do të jetë i bazuar në krahasimin midis të arriturave të kandidatit dhe praktikës së sugjeruar.