



**Republika e Kosovës**  
**Republika Kosova-Republic of Kosovo**  
**Qeveria –Vlada-Government**

*Ministria e Arsimit, Shkencës dhe Teknologjisë- Ministarstvaza Obrazovanje Nauku i  
Tehnologiju-Ministry of Education, Science & Technology*

Kabineti i Ministrit/Kabinet Ministra/Cabinet of the Minister

**UDHËZIM ADMINISTRATIV : Nr. 07/2013 ZBATIMI I PLANPROGRAMIT PËR ARSIMIN PROFESIONAL**  
**LËMIA: TEKNOLOGJI USHQIMORE**  
**PROFILI: PËRPUNUES I QUMËSHTIT**

**ADMINISTRATIVNA UREDBA: Nr. 07/2013 PRIMENA PLANA I PROGRAMA ZA PROFESIONALNO OBRAZOVANJE**  
**OBLAST: PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA**  
**PROFIL: PRERAÐIVANJE MLEKA**

**ADMINISTRATIVE INSTRUCTION: Nr. 07/2013 IMPLEMENTATION OF THE CURRICULUM FOR VOCATIONAL  
EDUCATION**  
**AREA: FOOD TECHNOLOGY**  
**PROFILE: MILK MANUFACTURER**

Në mbështetje të nenit 31 paragrafit 3 të Ligjit për Arsimin Parauniversitar në Republikën e Kosovës, (Gazeta zyrtare nr. 17/16 shtator 2011) nenit 6, 8, të Ligjit mbi Arsimin dhe Aftësimin Profesional, në pajtim me shtojcën 6 të Rregullores nr.02/2011 për fushat e përgjegjesisë administrative të Zyrës së Kryeministrit dhe Ministrive (dt. 22.03. 2011) dhe nenin 38 (6) të Rregullores së punës së Qeverisë nr. 09/2011 nxjerr:

### UDHËZIM ADMINISTRATIV

#### Zbatimi i planprogramit për arsimin profesional

**Lëmia:** Teknologji ushqimore  
**Profili:** Përpunues i qumështit

**NUMËR:** 07/2013  
**DATË:** 23.01.2013

#### Neni 1 Qëllimi

Qëllimi i këtij udhëzimi është zbatimi i planit dhe programit mësimor për shkollat profesionale, nivelin e I-rë dhe II-të të arsimit profesional.

Na osnovu člana 31 stav 3 Zakona o Preduniverzitetskom obrazovanju u Republici Kosova, (Službeni glasnik br. 17/16 septembar 2011 ) člana 6, 8, Zakona o profesionalnom obrazovanju i osposobljavanju, u skladu sa prilogom 6 Pravilnika br. 02/2011 za oblast administrativne odgovornosti Kancelarije Premijera i ministarstva (datum 22.03.2011), i član 38 (6) Pravilnika rada Vlade br. 09/2011 izdaje:

### ADMINISTRATIVNA UREDBA

#### Primena plana i programa za profesionalno obrazovanje i osposobljavanje

**Oblast:** Prehrambena tehnologija  
**Profil:** Prerađivanje mleka

**BROJ:**  
**DATUM:**

#### Član 1 Cilj

Cilj ove administrativne uredbe je primena nastavnog plana i programa za profesionalne škole I i II nivoa profesionalnog obrazovanja.

Pursuant to article 31 paragraph 3 of the Law for Pre-university education in Republic of Kosova, (Official Gazette no. 17 / 16 September 2011), article 6,8, of the Law on Vocational Education and Training, in accordance with appendix 6 of the Regulation no. 02/2011 for fields of administrative responsibility of the Prime Minister's Office and Ministries (date. 22.03.2011) and article 38 (6) of the rules of procedure of the Government no. 09/2011 issues:

### ADMINISTRATIVE INSTRUCTION

#### Implementation of the curriculum for vocational education

**Area:** Food technology  
**Profile:** Milk manufacturer

**NUMBER:**  
**DATE:**

#### Article 1 The purpose

The purpose of this instruction is implementation of teaching curriculum for vocational schools, I-st and II-nd level of vocational education.

<p style="text-align: center;"><b>Neni 2</b> <b>Struktura e shkollimit</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 2</b> <b>Struktura školovanja</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 2</b> <b>Structure of education</b></p>
<p><b>1.</b> Arsimimi në fushën mësimore “Teknologji ushqimore”, profili: Përpunues i qumështit për nivelet I dhe II, trajtohet në kuadrin e shkollimit të mesëm të lartë në Kosovë.</p> <p><b>2.</b> Niveli i parë i arsimimit profesional, me kohëzgjatje dy vite mësimore pas përfundimit të arsimit të detyruar (kl. 10 dhe 11), i përgatit nxënësit për kompetencat fillestare (hyrëse) të punësimit në profesionin e Teknologjisë ushqimore. Jep një certifikatë të përgatitjes profesionale të nivelit të punonjësit të gjysmëkualifikuar (ndihmës) dhe mundëson kalimin në nivelin e dytë të arsimimit profesional.</p> <p><b>3.</b> Niveli i dytë i arsimimit profesional, me kohëzgjatje një vit mësimor (kl.12) pas përfundimit me sukses të nivelit të parë, i përgatit nxënësit për të fituar një kualifikim profesional në njërin nga profilet e fushës “Teknologji ushqimore”, që u mundëson atyre integrimin në tregun e punës për teknologji ushqimore, si dhe vazhdimin e arsimimit në nivele më të larta. Jep një certifikatë të përgatitjes profesionale të nivelit të punonjësit të kualifikuar dhe mundëson hyrjen në provimin e maturës shtetërore. Pas kalimit të</p>	<p><b>1.</b> Obrazovanje u nastavnoj oblasti “Prehrambena tehnologija”, profil: Prerađivanje mleka za I i II nivo, obrađuje se u okvir više srednjeg školovanja na Kosovu.</p> <p><b>2.</b> Prvi nivo profesionalnog obrazovanja, sa trajanjem od dve nastavne godine nakon završetka obaveznog obrazovanja ( 10 i 11 r.), priprema učenike za početne kompetencije (uvodne) zaposlenja u profesiji Prehrambene tehnologije. Izdaje sertifikat profesionalne pripreme nivoa polu kvalifikovanog radnika (pomoćnog) i omogućava prelaz na drugi nivo profesionalnog obrazovanja.</p> <p><b>3.</b> Drugi nivo profesionalnog obrazovanja, trajanjem od jedne nastavne godine (12 r.) nakon uspešnog završetka prvog nivoa, priprema učenike za sticanje profesionalne kvalifikacije jednog od profila oblasti “Prehrambene tehnologije”, koja omogućava njima integrisanje u tržište rada za prehrambenu tehnologiju, kao i nastavljanje obrazovanja u višim nivoima. Izdaje se sertifikat profesionalne spreme nivoa kvalifikovanog radnika i omogućava im prelaz na treći nivo profesionalnog obrazovanja (maturu) i omogućava polaganje ispita državne mature. Nakon polaganje ispita mature</p>	<p><b>1.</b> Education in the teaching field “Food technology”, profile: milk manufacturer for levels I and II, are treated in the cadre of high secondary education in Kosova.</p> <p><b>2.</b> First level of vocational education, with duration two teaching years after completion of obliged education (grade 10 and 11), prepares students for initial (ingoin) competences of the employment in profession of food technology. Gives a certificate of professional preparation of level of the semi-skilled employee (assisting) and enables transition in the second level of vocational education.</p> <p><b>3.</b> Second level of vocational education, with duration one teaching year (grade 12) after successful completion of first level, prepares students to earn a professional qualification in one from field profiles “Food technology”, that enables them integration in the labour market for food technology, and continuation of education in more higher levels. Gives a certificate of professional preparation of the qualified employee level and enables entry in state graduation exam. After transition of graduation exam that allows transition also in university studies.</p>

<p>provimit të maturës lejon kalimin edhe në studimet universitare.</p> <p>4. Arsimimi në fushën “Teknologji ushqimore” përmban përgatitjen për disa profile të ngushta të fushës së Teknologjisë ushqimore, siç janë: profili i furrtarisë, qumështarisë, përpunues i mishit, përpunues i pemëve dhe perimeve, kuzhinier.</p> <p>5. Kurrikuli i fushës “Teknologji ushqimore”, shkalla I dhe II është i strukturuar me lëndë dhe module mësimore, si më poshtë:</p> <p>5.1. Grupi i lëndëve teorike të kulturës së përgjithshme, që synojnë formimin shkencor/humanitar të nxënësve për të lehtësuar integrimin e tyre në shoqëri si dhe vazhdimin e shkollimit të mëtejshëm;</p> <p>5.2. Grupi i moduleve mësimore profesionale, teorike-praktike, që synojnë përgatitjen e nxënësve me kompetencat e nevojshme për t’u integruar me sukses në tregun e punës.</p> <p style="text-align: center;"><b>Neni 3</b> <b>Qëllimet e përgjithshme të shkollimit</b></p> <p>1. Qëllimi kryesor i shkollimit dy nivelesh për Teknologji ushqimore, është zhvillimi i personalitetit të nxënësve për t’u inkuadruar në</p>	<p>dozvoljava prelaz i na univerzitetiskim studijama ovo je korigovano) .</p> <p>4. Obrazovanje u oblast “Prehrambene tehnologije” sadrži pripremu za nekoliko uže profile Prehrambene tehnologije kao što su: profil pekara, mlekar, prerađivač mesa, prerađivač voća i povrća, kuhar.</p> <p>5. Kurikulum oblasti “Prehrambene tehnologije”, stepen I i II je struktuiran sa predmetima i nastavnim modulima, kao u nastavku:</p> <p>5.1. Grupa teoretskih predmeta opšte kulture, koja cilja naučno /humanitarno formiranje učenika da bi olakšao njihovo integrisanje u društvu kao i nastavljjanje daljeg školovanja;</p> <p>5.2. Grupa nastavnih modula, teoretski praktički, koji ciljaju pripremu učenika sa potrebnim kompetencijama radi uspešnog integrisanja u tržište rada.</p> <p style="text-align: center;"><b>Član 3</b> <b>Opšti ciljevi obrazovanja</b></p> <p>1. Glavni cilj školovanja dvostepeni za Prehrambenu tehnologiju, je razvijanje ličnosti učenika da bi integrisali u demokratskom</p>	<p>4. Education in the field “Food technology” contains preparation for some close profiles of the field of food technology, as are: profile of bakery, milk, meat manufacturer, fruit and vegetable manufacturer, cook.</p> <p>5. Curriculum of field “Food technology”, I-st and II-nd degree is structured with subjects and teaching modules, as below:</p> <p>5.1. The group of theoretical subjects of the general subjects, aiming scientific/humanitarian forming of subjects to facilitate their integration in society as well the continuation of further education.</p> <p>5.2. The group of vocational teaching modules, theoretical-practical, aiming preparation of students with necessary competences to be integrated with success in the labour market.</p> <p style="text-align: center;"><b>Article 3</b> <b>The general purposes of education</b></p> <p>1. The main purpose of education two levels for food technology is development of students’ personality to be involved in a</p>
--	--	--

<p>një shoqëri demokratike si qytetarë aktivë e kompetentë, si dhe për t'u angazhuar me sukses në tregun e punës gjithnjë në ndryshim. Sfida të rëndësishme për arritjen e këtij qëllimi janë dhe zhvillimi te nxënësit i ndjenjës së vetëbesimit, kultivimi i vullnetit të lirë në marrjen e vendimeve, nxitja e ndjenjës së sipërmarrjes dhe e gatishmërisë për të nxënë gjatë gjithë jetës.</p> <p><b>2.</b> Për të mundësuar zhvillimin individual të nxënësve nga pikëpamja emocionale, intelektuale dhe profesionale, është e nevojshme që shkolla profesionale t'u krijojë atyre:</p> <p><b>2.1.</b> Mundësi të përshtatshme për të nxënë, pavarësisht nga gjinia, raca, etniteti dhe aftësitë fizike e mendore;</p> <p><b>2.2.</b> Lehtësi për të kuptuar mjedisin shoqëror dhe ekonomik, lokal, kombëtar dhe rajonal, si dhe për të qenë të vetëdijshëm për rolin që mund të luajnë në shoqëri;</p> <p><b>2.3.</b> Mbështetje për të zhvilluar ndjenjën e sipërmarrjes dhe të disiplinës, kureshtjen intelektuale dhe vlerat morale;</p> <p><b>2.4.</b> Kushte për t'u zhvilluar psikologjikisht dhe fizikisht, për të përballuar vështirësitë që do të ndeshin gjatë veprimtarive të ardhshme jetësore dhe profesionale;</p> <p><b>2.5.</b> Mundësi për të zhvilluar kompetencat profesionale, të bazuara në njohuritë,</p>	<p>društvo kao aktivni i kompetentni građanin, kao i da bi bio uspešno angažovan u tržište rada uvek u razmenu. Značajni izazovi za postizanje ovog cilja su i razvijanje učenika i osećaja samopouzdanja, gajenje slobodnih volja na donošenju odluka, promovisanje osećaja preduzetništva i spremnost da uči tokom celog života.</p> <p><b>2.</b> Da bi omogućio individualni razvoj učenika sa emocionalnog gledišta, intelektualnog i profesionalnog, potrebno je da profesionalna škola stvori njima:</p> <p><b>2.1.</b> Odgovarajući mogućnosti za učenje, bez obzira na pol, rasu, etničku i fizičku i mentalnu pripadnost;</p> <p><b>2.2.</b> Olakšanje da bi shvatio društvenu i ekonomsku sredinu, lokalnu, nacionalnu i regionalnu, kao i da bih bio svestan za ulogu koju igra u društvu;</p> <p><b>2.3.</b> Podržavanje za razvoj osećaja preduzetništva i discipline, intelektualno radoznalost i moralne vrednosti;</p> <p><b>2.4.</b> Uslovi za psihološki i fizički razvoj da bi suočavao sa poteškoćama kojima se suočava u toku budućih životnih i profesionalnih delovanja;</p> <p><b>2.5.</b> Mogućnost za razvijanje profesionalnih kompetencija, osnovane na znanje, dovoljne</p>	<p>democratic society as active citizens and competent, as well to be engaged with success in the labour market always changing. Important challenges of student's feeling of confidence, cultivation of a free will in taking decisions, stimulation of the entrepreneurship feeling and of readiness for life-long learning.</p> <p><b>2.</b> To enable individual development of students from the emotional, intellectual and professional point of view, it is necessary that the vocational school to create them:</p> <p><b>2.1.</b> Appropriate opportunity to learn, regardless from gender, race, ethnicity and physical and mental abilities;</p> <p><b>2.2.</b> Easiness to understand social and economic environment, local, national and regional, as well to be aware for the role that could play in society;</p> <p><b>2.3.</b> Support to develop entrepreneurship feeling and of discipline, intellectual curiosity and moral values;</p> <p><b>2.4.</b> Conditions to be developed psychologically and physically, to face difficulties that will be encountered during future vital and professional activities;</p> <p><b>2.5.</b> Opportunity to develop professional competences, based in knowledge's,</p>
---	--	--

<p>shprehitë dhe qëndrimet/vlerat, të mjaftueshme për të lehtësuar punësimin dhe përparimin drejt arsimit dhe aftësimin profesional të mëtjeshëm;</p> <p>2.6.Mbështetje për të çmuar me realizëm vlerat dhe potencialin e tyre, për tu orientuar drejt në drejtimet e karrierës profesionale të ardhshme dhe për të marrë përgjegjësi në procesin e zhvillimit të tyre të vazhdueshëm personal dhe profesional;</p> <p>2.7.Mbështetje për të zhvilluar format e bashkëpunimit dhe të besimit të ndërsjellë nëpërmjet përvojës së punës praktike;</p> <p>2.8.Mundësi për t'u njohur me zhvillimet perspektive të profesionit të tyre, të para këto në kontekstet e integritit rajonal dhe evropian;</p> <p>2.9.Kushte për t'u njohur me teknologjitë dhe proceset teknologjike aktuale e të perspektivës, në sektorin e teknologjisë ushqimore;</p> <p>2.10.Kushte për të njohur dhe për të zbatuar rregullat e mbrojtjes në punë e të ruajtjes së mjedisit, në përputhje me standardet ndërkombëtare.</p>	<p>navike i stajalište/vrednosti da bi olakšao zaposlenje i unapređenje ka dalje profesionalnog obrazovanja i osposobljavanja;</p> <p>2.6. Podržavanje kako bi realno cenio vrednosti i njihov potencijal, da bi se orijentisao ka budućim smerovima profesionalne karijere i da bi primi odgovornost za njihov dalji lični i profesionalni razvoj;</p> <p>2.7. Podržavanje za razvijanje oblika saradnje i uzajamnog poverenja preko iskustva i praktičnog rada;</p> <p>2.8. Mogućnosti da bi poznavao perspektivne razvoje njihove profesije videne ovo u kontekst regionalnog i evropskog integrisanja;</p> <p>2.9. Uslovi da bi poznavao sa tehnologijama i aktuelnim tehnološkim procesima u sektoru prehrambene tehnologije;</p> <p>2.10. Uslovi da bi poznavao i primenjivano pravila zaštite u radu i očuvanje sredine, u skladu sa međunarodnim standardima.</p>	<p>expressions and attitudes/values, sufficient to ease employment and progress toward further vocational education and training;</p> <p>2.6.Support to appreciate with realism values and their potential, to be oriented towards in the directions of future professional career and to take responsibility in the process their continuous personal and professional development;</p> <p>2.7.Support to develop forms of cooperation and mutual trust through experience of practical work;</p> <p>2.8.Support to be familiar with perspective development of their occupation, in the context of regional and European integration;</p> <p>2.9.Conditions to familiar with technologies and current technological processes of the perspective, in the sector of food technology;</p> <p>2.10.Conditions to be familiar and to implement rules of protection at work, and of environment protection in accordance with international standards.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Neni 4</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Grupi të cilit i drejtohet shkollimi</b></p> <p>1. Shkollimin për “Teknologji ushqimore”, niveli I dhe II, mund ta ndjekin të gjithë të</p>	<p style="text-align: center;"><b>Član 4</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Grupa koju je namenjeno školovanje</b></p> <p>1. Školovanje za “Prehrambenu tehnologiju”, I i II nivoa, mogu je pohađati svi omladinci i</p>	<p style="text-align: center;"><b>Article 4</b></p> <p style="text-align: center;"><b>The group to which education is addressed</b></p> <p>1. Education for “Food technology” I-st and II-nd level, could attend all the young men and</p>

rinjtë dhe të rejat të cilët kanë përfunduar me sukses arsimin e detyruar nëntëvjeçar, janë në moshë deri 24 vjeç dhe zotërojnë aftësi shëndetësore (fizike e mendore) të mjaftueshme për të kryer këto nivele shkollimi.

2. Në raste të veçanta, kur kërkesat e nxënësve për të ndjekur këtë shkollim janë më të larta se sa mundësitë reale të shkollave profesionale të veçanta, Ministria e Arsimit, Shkencës dhe Teknologjisë (MASHT), përgatit udhëzime me kritere të posaçme pranimi në këto shkolla.

#### **Neni 5**

#### **Kompetencat profesionale të profilit përpunues i qumështit**

1. Me përfundimin e suksesshëm të shkollimit dyvjeçar në fushën “Teknologji ushqimore” profilit: Përpunues i qumështit, niveli I, nxënësi do të jetë i aftë të ushtrojë kompetencat profesionale si më poshtë:

- 1.1. Përgatit vendin e punës për pranimin e lëndëve të para ushqimore;
- 1.2. Përzgjedh veglat, pajisjet dhe materialet e duhura për punë;
- 1.3. Përdor dhe mirëmban veglat dhe pajisjet e punës;
- 1.4. Mban higjienën në repartet e përpunimit, paketimit dhe depozitimit të lëndëve të para;

omladinke koji su završili uspešno obavezno devetogodišnje obrazovanje, pripadaju uzrastu do 24 godina i poseduju dovoljne zdravstvene sposobnosti (fizičke i mentalne) za izvršenje ovih nivoa školovanja.

2. U posebnim prilikama, kada zahtevi učenika za pohađanje ovog školovanja su veći od realnih mogućnosti posebnih profesionalnih škola Ministarstvo obrazovanja, nauke i tehnologije (MONT), priprema uredbu sa posebnim kriterijama prijema u ovim školama.

#### **Član 5**

#### **Profesionalne kompetencije profila za prerađivanje mleka.**

1. Uspešnom završetkom dvogodišnjeg školovanja u oblasti “Prehrambena tehnologija” profilit: Prerađivač mleka, I nivo, učenik je sposoban da se bavi profesionalnim kompetencijama kao u nastavku:

- 1.1. Priprema radno mesto za prijem prehrambene sirovine;
- 1.2. Bira alate, opremu i potrebne materijale za rad;
- 1.3. Upotrebljava i održava alatke i radnu opremu;
- 1.4. Održava higijenu u pogonima prerađivanja, paktiranja i skladištenje sirovine;

women who have successfully completed the nine-year compulsory education, are at age 24 years and master health abilities (physical and mental) sufficient to complete these education levels.

2. In specific cases, when students' requests to attend this education are higher than the real possibilities of special vocational schools, Ministry of Education, Science and Technology (MEST), prepares instructions with special admission criteria in these schools.

#### **Article 5**

#### **Professional competences of profile milk manufacturer**

1. With successful completion of two-years education in the field “Food technology” profile: Milk manufacturer, I-st level, student will be able to exercise professional competences as below:

- 1.1. Prepares the working place for acceptance of food raw material;
- 1.2. Selects tools, equipment and necessary working tools;
- 1.3. Uses and maintain tools and working equipment;
- 1.4. Maintain hygiene in the processing units, packaging and storage of raw materials;

<p><b>1.5.</b> Pranon, klasifikon lëndët e para ushqimore;</p> <p><b>1.6.</b> Përcakton cilësinë dhe sasinë e lëndëve të para ushqimore;</p> <p><b>1.7.</b> Largon lëndët e para që nuk i plotësojnë kriteret;</p> <p><b>1.8.</b> Pastron lëndët e para ushqimore për përpunim sipas kerkesave të prodhimit;</p> <p><b>1.9.</b> Transporton (dërgon) lëndët e para ushqimore për përpunim në repartet e industrive ushqimore;</p> <p><b>1.10.</b> Kryen përpunimin parapërgatitor të lëndëve të para ushqimore (drithërave, pemëve, perimeve, mishit, qumështit);</p> <p><b>1.11.</b> Bën përpunimin e drithërave për përfitimin e miellit;</p> <p><b>1.12.</b> Përgatitë dhe përpunon brumin për lloje të ndryshme të bukëve;</p> <p><b>1.13.</b> Përgatitë dhe përpunon brumin për makarona dhe biskota;</p> <p><b>1.14.</b> Prodhon lëngje nga pemët dhe perimet;</p> <p><b>1.15.</b> Konservon pemët me sheqerosje;</p> <p><b>1.16.</b> Prodhon salcën e domatës;</p> <p><b>1.17.</b> Bën ftohjen, pasterizimin dhe sterilizimin e qumështit;</p> <p><b>1.18.</b> Përgatitë dhe përpunon qumështin për prodhim të kosit;</p> <p><b>1.19.</b> Përgatitë dhe përpunon qumështin për prodhim të kremës dhe gjalpit;</p> <p><b>1.20.</b> Ndan, klasifikon dhe grin mishin e</p>	<p><b>1.5.</b> Prima, klasificira prehrambenu sirovinu;</p> <p><b>1.6.</b> Odreduje kvalitet i kolicinu prehrambene sirovine;</p> <p><b>1.7.</b> Udaljava sirovinu koja ne ispunjava kriterije;</p> <p><b>1.8.</b> Čisti prehrambenu sirovinu za izradu po kriterijama proizvodnje;</p> <p><b>1.9.</b> Transportuje (dostavlja) prehrambenu sirovinu za izradu u pogonima prehrambenih industrija;</p> <p><b>1.10.</b> Vrši pripremu prerađivanju prehrambenih sirovina (žita, voća, mesa, mleka);</p> <p><b>1.11.</b> Vrši prerađivanju žita za dobijanje brašna;</p> <p><b>1.12.</b> Priprema i prerađuje testo za razne vrste hleba;</p> <p><b>1.13.</b> Priprema i prerađuje testo za makarone i kolače;</p> <p><b>1.14.</b> Prerađuje sokove od voća i povrća;</p> <p><b>1.15.</b> Konzervira voće i oslađuje ih;</p> <p><b>1.16.</b> Proizvodi sos od paradajza;</p> <p><b>1.17.</b> rashlađuje, pasterizuje i sterilizira mleko;</p> <p><b>1.18.</b> Priprema i prerađuje mleko za proizvodnju kiselog mleka;</p> <p><b>1.19.</b> Priprema i prerađuje mleko za proizvodnju krema i butera;</p> <p><b>1.20.</b> Deli, klasifikuje i reže sveže meso;</p>	<p><b>1.5.</b> Accepts, classifies food raw materials;</p> <p><b>1.6.</b> Determines the quality and quantity of food raw materials;</p> <p><b>1.7.</b> Removes raw materials that does not meet the criteria;</p> <p><b>1.8.</b> Cleans food raw materials according the production requests;</p> <p><b>1.9.</b> Transports (sends) food raw materials for processing in the units of food industry;</p> <p><b>1.10.</b> Performs preparatory processing of food raw materials (cereals, fruits, vegetables, meat, milk);</p> <p><b>1.11.</b> Does processing of cereals for the benefit of flour;</p> <p><b>1.12.</b> Prepares and processes the dough for different types of bread;</p> <p><b>1.13.</b> Prepares and processes the dough for pasta and biscuits;</p> <p><b>1.14.</b> Produces fruit and vegetable juices;</p> <p><b>1.15.</b> Conserves trees with saccharine;</p> <p><b>1.16.</b> Produces tomato sauce;</p> <p><b>1.17.</b> Does cooling, pasteurization and sterilization of milk;</p> <p><b>1.18.</b> Prepares and refines milk for the production of yogurt;</p> <p><b>1.19.</b> Prepares and refines milk for production of crème and butter;</p> <p><b>1.20.</b> Shares, classifies and mince the fresh</p>
---	---	---



freskët;

- 1.21. Përgatitë dhe përpunon mishin për prodhimin e sallameve, suxhukut;
- 1.22. Përgatitë dhe përpunon mishin për prodhimin e proshutës;
- 1.23. Përgatitë gjellëra prej peshku, mishi të kafshëve dhe shpezëve;
- 1.24. Përgatitë gjellëra vegjetariane;
- 1.25. Ambalazhon lëndët e para dhe prodhimet ushqimore;
- 1.26. Deponon (ruan) lëndët e para dhe prodhimet ushqimore;
- 1.27. Respekton standardet e profesionit;
- 1.28. Zbaton rregullat e mbrojtjes në punë e të ruajtjes së mjedisit;
- 1.29. Përdor në mënyrë të pavarur literaturën me qëllim ngritjen profesionale.

#### Neni 6

#### Kompetencat profesionale, niveli i II-të

- 1. Me përfundimin e suksesshëm të shkollimit trevjeçar në fushën “Teknologji ushqimore” profili: Përpunues i qumështit, niveli II, nxënësi do të jetë i aftë të ushtrojë kompetencat profesionale si më poshtë:
  - 1.1. Përgatitë vendin e punës;
  - 1.2. Mban higjienën në industrinë e përpunimit të qumështit;
  - 1.3. Kryen inspektimin dhe marrjen e

- 1.21. Priprema i preraduje meso za proizvodnju salama, sudžuka;
- 1.22. Priprema i preraduje meso za proizvodnju pršute;
- 1.23. Priprema i preraduje jela od ribe, životinjskog i živinskog mesa;
- 1.24. Priprema vegetarijanska jela;
- 1.25. Pakuje sirovinu prehrambenih proizvoda;
- 1.26. Deponira (čuva) prehrambenu sirovinu;
- 1.27. Poštuje profesionalne standarde;
- 1.28. Primenjuje pravila zaštite rada i očuvanje sredine;
- 1.29. upotrebljava literaturu sa ciljem profesionalnog podizanja.

#### Član 6

#### Profesionalne kompetencije II nivoa

- 1. Uspešnom završavanjem trogodišnjeg školovanja u oblast “Prehrambene tehnologije” profil: Prerađivač mleka, II nivo, učenik biće sposoban da se bavi profesionalnim kompetencijama kao u nastavku:
  - 1.1. Priprema radno mesto;
  - 1.2. Održava higijenu u prerađivačku industriju mleka;
  - 1.3. Vršiti nadgledanje i uzimanje uzoraka

meat ;


- 1.21. Prepares and processes the meat for production of salami, sausages;
- 1.22. Prepares and processes the meat for production of ham;
- 1.23. Prepares dishes from fish, animal meat and poultry;
- 1.24. Prepares vegetarian dishes;
- 1.25. does the packing of raw materials and food products;
- 1.26. Stores (saves) the raw materials and food products;
- 1.27. Respects standards of occupation;
- 1.28. Implements rules of working protection and of environment protection;
- 1.29. Uses in independent manner the literature aiming the professional development

#### Article 6

#### Professional competences, II-nd level

- 1. With successful completion of three-years education in the field of “Food technology” profile: Milk manufacturer, II-nd level, student will be able to exercise professional competences as below:
  - 1.1. Prepares working place;
  - 1.2. Maintain hygiene in the industry of milk processing;
  - 1.3. Completes inspection and taking of

<p>mostrave për analizë;  <b>1.4.</b>Bën kontrollimin organoleptik të qumështit dhe prodhimeve nga qumështi;  <b>1.5.</b> Bën kontrollimin fiziko-kimik të qumështit dhe prodhimeve nga qumështi;  <b>1.6.</b>Kryen ekzaminimin mikrobiologjik të qumështit dhe prodhimeve nga qumështi;  <b>1.7.</b> Kryen grumbullimin e qumështit në pikat e gumbullimit dhe në industrinë e përpunimit të qumështit;  <b>1.8.</b> Kryen përpunimin e qumështit të grumbulluar;  <b>1.9.</b> Bën ruajtjen e qumështit të grumbulluar dhe produkteve të qumështit;  <b>1.10.</b> Prodhon krem dhe gjalpë;  <b>1.11.</b> Prodhon lloje të djathërave;  <b>1.12.</b> Prodhon produkte të ndryshme tradicionale nga qumështi;  <b>1.13.</b> Amballazhon qumështin dhe prodhimet e qumështit sipas standardeve;  <b>1.14.</b> Ruan dhe transporton qumështin dhe prodhimet e qumështit;  <b>1.15.</b> Bën marketing dhe shitje të qumështit dhe prodhimeve nga qumështi;  <b>1.16.</b> Zbaton rregullat e mbrojtjes në punë e të ruajtjes së mjedisit.</p>	<p>za analizu;  <b>1.4.</b> Vršī organoleptička kontrola mleka i mlečnih proizvoda;  <b>1.5.</b> Vršī fizičko-hemijsku kontrolu mleka i mlečnih proizvoda;  <b>1.6.</b> Vršī mikrobiološko analizu mleka i mlečnih proizvoda;  <b>1.7.</b> Vršī prikupljanje mleka u tačkama prikupljanja i u prerađivačku industriju mleka;  <b>1.8.</b> Vršī prerađivanje sakupljenog mleka;  <b>1.9.</b> Vršī čuvanje sakupljenog mleka i mlečnih proizvoda;  <b>1.10.</b> Proizvodi krem za buter;  <b>1.11.</b> Proizvodi vrste sira;  <b>1.12.</b> Proizvodi razne tradicionalne proizvoda od mleka;  <b>1.13.</b> pakuje mleko i mlečne proizvode po standardima;  <b>1.14.</b> Čuva i transportira mleko i mlečne proizvode;  <b>1.15.</b> Vršī marketing i prodaje mleko i mlečne proizvode;  <b>1.16.</b> Primjenjuje pravila zaštite u radu i čuvanje sredine.</p>	<p>examples for analyses;  <b>1.4.</b> Makes organoleptic checks of the milk and productions from milk;  <b>1.5.</b> Makes physical-chemical checks of the milk and productions from milk;  <b>1.6.</b> Performs microbiological examination of the milk and productions from milk;  <b>1.7.</b> Makes milk collection at the collection points and in the industry of milk processing;  <b>1.8.</b> Makes processing of collected milk;  <b>1.9.</b> Makes storage of collected milk and milk productions;  <b>1.10.</b> Produces crème and butter;  <b>1.11.</b> Produces types of cheese;  <b>1.12.</b> Produces different traditional products from milk;  <b>1.13.</b> Makes packaging of milk and milk productions according to standards;  <b>1.14.</b> Maintains and transports milk and milk production;  <b>1.15.</b> Makes marketing and sale of milk and productions from milk;  <b>1.16.</b> Implements rules of protection at work and of environment protection.</p>
--	---	---

<p align="center"><b>Neni 7</b> <b>Hyrja në fuqi</b></p>	<p align="center"><b>Član 7</b> <b>Stupanje na snagu</b></p>	<p align="center"><b>Article 7</b> <b>Entry into force</b></p>
<p>Ky Udhėzim administrativ hyn nē fuqi nē ditēn e nēnshkrimit tē tij.</p>  <p><b>Prof. dr. Ramë Buja, ministēr</b></p>	<p>Ova administrativna uredba stupa na snagu nakon potpisivanja.</p> <hr/> <p><b>Prof. dr. Ramë Buja, ministar</b></p>	<p>This administrative instruction enters into force on the day of its signature.</p> <hr/> <p><b>Prof. dr. Ramë Buja, minister</b></p>