



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. 06/2013 ZBATIMI I PLANPROGRAMIT PËR ARSIMIN PROFESIONAL
LËMIA: TEKNOLOGJI USHQIMORE
PROFILI: PËRPUNUES I MISHIT

ADMINISTRATIVNA UREDBA: Br. 06/2013 PRIMENA NASTAVNOG PLANA I PROGRAMA ZA PROFESIONALNO
OBRAZOVANJE
OBLAST: PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA
PROFIL: PRERAĐIVAČ MESA

ADMINISTRATIVE INSTRUCTION: Nr. 06/2013 IMPLEMENTATION OF CURRICULUM FOR VOCATIONAL
EDUCATION
FIELD: FOOD TECHNOLOGY
PROFILE: MEAT PROCESSOR

<p>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 përgjegjësisë 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:</p> <p style="text-align: center;">UDHËZIM ADMINISTRATIV</p> <p style="text-align: center;">Zbatimi i planprogramit për arsimin profesional</p> <p>Lëmia: Teknologji ushqimore Profili: Përpunues i mishit</p> <p>NUMËR: 06/2013 DATË: 23.01.2013</p> <p style="text-align: center;">Neni 1 Qëllimi</p> <p>Qëllimi i këtij udhëzimi është zbatimi i planit dhe programit mësimor për shkollat</p>	<p>Na osnovu člana 31 stav 3 Zakona o Preduniverzitetskom obrazovanju u Republici Kosovo, (Službeni glasnik br. 17 / 16 septembar 2011) U skladu sa prilogom 6 Pravilnika br. 02/2011 za oblast administrativne odgovornosti Kancelarije Premijera i ministarstva (datuma 22.03.2011), i član 38 (6) pravilnika rada Vlade br. 09/2011 izdaje:</p> <p style="text-align: center;">ADMINISTRATIVNA UREDBA</p> <p style="text-align: center;">Primene nastavnog plana i program za profesionalno obrazovanje</p> <p>Oblast: Prehrambena tehnologija Profil: Prerađivač mesa</p> <p>BROJ: DATUM:</p> <p style="text-align: center;">Član 1 Cilj</p> <p>Cilj Administrativne uredbe je primena nastavnog plana i programa za profesionalne</p>	<p>Pursuant to article 31 paragraph 3 of the Law for Pre-university education in Republic of Kosova, (Official Gazette no. 17 / 16 September 2011), in accordance with appendix 6 of the Regulation no. 02/2011 for fields of administrative responsibility of the Prime Minister's Office (date. 22.03.2011) and article 38 (6) of the rules of procedure of the Government no. 09/2011 issues:</p> <p style="text-align: center;">ADMINISTRATIVE INSTRUCTION:</p> <p style="text-align: center;">Implementation of curriculum for vocational education</p> <p>Field: Food technology Profile: Meat processor</p> <p>NUMBER: DATE:</p> <p style="text-align: center;">Article 1 The purpose</p> <p>The purpose of this instruction is implementation of teaching curriculum for</p>
---	--	--

<p>profesionale, nivelin e I-rë dhe të II-të.</p> <p style="text-align: center;">Neni 2 Struktura e shkollimit</p> <p>1. Arsimimi në fushën mësimore “Teknologji ushqimore”, profili: Përpunues i mishit për nivelet I dhe II, trajtohet në kuadrin e shkollimit të mesëm të lartë në Kosovë.</p> <p>2. 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>3. 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</p>	<p>škole, I i II nivoa.</p> <p style="text-align: center;">Član 2 Struktura školovanja</p> <p>1. Obrazovanje u oblasti “Prehrambena tehnologija“, profil: prerađivač mesa I i II, nivoa tretiraju se u okviru više srednjeg školovanja na Kosovu.</p> <p>2. Prvi nivo profesionalnog obrazovanja, u periodu trajanja od dve nastavne godine nakon završetka obaveznog školovanja (10 i 11 razred), priprema učenike za početne kompetencije (uvodne) zapošljavanja u struci prehrambene tehnologije. Daje certifikat o profesionalnoj spremnosti nivoa polu kvalifikovanog radnika (pomoćnik) i omogućava nastavak školovanja na drugom nivou profesionalnog obrazovanja.</p> <p>3. Drugi nivo: Profesionalno obrazovanja, u periodu trajanja od jedne nastavne godine (12 razred), nakon uspešnog završetka prvog nivoa, priprema učenike da steknu profesionalne kvalifikacije u nekim profilima “Prehrambene tehnologije“, što omogućava integraciju na radnom tržištu, kao i nastavak školovanja na višem nivou. Daje certifikat o profesionalnoj spremnosti nivou kvalifikovanog radnika i omogućava polaganje ispita državne mature. Nakon uspešnog polaganje ispita mature što</p>	<p>vocational schools, of I-st and II-nd level.</p> <p style="text-align: center;">Article 2 Education structure</p> <p>1. Education in teaching field „Food technology“, profile: Meat processor for levels I and II is treated within high secondary school in Kosova.</p> <p>2. First level of vocational education, with duration two teaching years after completion of compulsory education (gr. 10 and 11), prepares students for initial (entry) competences of employment in profession of Food technology. Gives a certificate of professional preparation of the half-qualified (assistant) employee level and enables transition in the second level of vocational education</p> <p>3. Second level of vocational education, with duration one teaching year (gr. 12), after successful completion of first level, prepares students to earn a professional qualification in one from profiles of the field “food technology”, that enables them integration in the labour market for food technology, as well the continuation of education in higher levels. Gives a certificate of professional preparation of the qualified employee level and enables entry in state graduation exam. After transition</p>
--	---	---

<p>provimin e maturës shtetërore. Pas kalimit të 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;">Neni 3 Qëllimet e përgjithshme të shkollimit</p> <p>1. Qëllimi kryesor i shkollimit dy nivelesh për Teknologji ushqimore është zhvillimi i personalitetit të nxënësve për t’u inkuadruar në një shoqëri demokratike si qytetarë aktivë e kompetentë, si dhe për t’u angazhuar me</p>	<p>odobrava nastavak školovanja na univerzitetskim studijama.</p> <p>4. Obrazovanja u oblasti “Prehrambene tehnologije” sadrži pripremu užih profila Prehrambene tehnologije, kao što su: profil voćarstvo, mlečne proizvode, prerađivač mesa, prerađivač voća i povrća, kuvar.</p> <p>5. Kurikulum oblasti “Tehnologija ishrane“, I i II nivo je strukturiran nastavnim predmetima i modulima, kao što je u nastavku:</p> <p>5.1. Grupa teoretskih predmeta opšte kulture, koja teži formiranju naučne/humanitarne ličnosti učenika za olakšavanje njihovu integraciju u društvu ko i nastavak daljeg školovanja.</p> <p>5.2. Grupa profesionalnih nastavnih modula, teoretski-praktični, koji teže pripremi učenika sa potrebnim kompetencijama za uspešnu integraciju na radnom tržištu.</p> <p style="text-align: center;">Član 3 Opšti ciljevi školovanja</p> <p>1. Glavni ciljevi dvo stepenom školovanju Prehrambene tehnologije je razvoj ličnosti učenika za angažovanje u demokratskom društvu kao aktivan kompetentan građanin, kao i da za uspešno uključivanje uvek na</p>	<p>of graduation exam that allows transition also in university studies.</p> <p>4. Education in the field “Food technology” contains for some narrow profiles of food technology, like: bakery profile, dairies, meat processor, fruit and vegetable processor, cook.</p> <p>5. Field curriculum of “Food technology”, scale I and II is structured with subject and teaching modules, as below:</p> <p>5.1 Group of theoretical subjects of the general culture that aims scientific/humanitarian forming of students to facilitate their integration in society as well the continuation of further education.</p> <p>5.2 Group of teaching professional modules, theoretical-practical, that aims preparation of students with necessary competences to be integrated with success in the labour market</p> <p style="text-align: center;">Article 3 General purposes of education</p> <p>1. Main purpose of education two levels for food technology is development of students’ personality to be involved in a democratic society as active and competent citizens, as well to be engaged with success in the labour</p>
---	--	---

<p>sukses në tregun e punës gjithnjë në ndryshim.</p> <p>2. 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>3. 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>3.1. Mundësi të përshtatshme për të nxënë, pavarësisht nga gjinia, raca, etniteti dhe aftësitë fizike e mendore;</p> <p>3.2. 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>3.3. Mbështetje për të zhvilluar ndjenjën e sipërmarrjes dhe të disiplinës, kureshtjen intelektuale dhe vlerat morale;</p> <p>3.4. 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>3.5. Mundësi për të zhvilluar kompetencat profesionale, të bazuara në njohuritë, shprehitë dhe qëndrimet/vlerat, të</p>	<p>promenljivom radnom tržištu</p> <p>2. Značajni izazovi za postizanje ovoga cilja su razvoj učenika kao i osećaj poverenje u sebe, negovanje slobodne volje prilikom donošenje odluka, podsticaj osećaja za preduzetništvo i spremnost da uči tokom celog života.</p> <p>3. Da bi se omogućio individualni razvoj učenika sa emocionalnog, intelektualnog i profesionalnog stanovišta je potrebno škola da omogućí:</p> <p>3.1. Stalnu mogućnost za učenje, nezavisno od pol, rasu, pripadnost i fizičke ili psihičke sposobnosti;</p> <p>3.2. Olakšice da shvate društveno, ekonomsko, lokalno, nacionalno i regionalno okruženje kao i da budu svesni za ulogu koju mogu imati u društvu;</p> <p>3.3. Podrška da razvijaju osećaje preduzetništva i discipline, intelektualnu radoznalost i moralne vrednosti;</p> <p>3.4. Uslovi za psihološki i fizički razvoj, kako bi se suočili sa poteškoćama koje će naići prilikom njihove buduće životne i profesionalne delatnost;</p> <p>3.5. Mogućnost da razvijaju profesionalne kompetencije, zasnovane na znanje, izraze i njihove stavove/vrednosti, dovoljne da</p>	<p>market always in changing.</p> <p>2. Important challenge for achievement of this purpose are also development among students the sense of self-esteem, cultivation of free will in taking of decisions, stimulation of sense of entrepreneurship and of readiness for life-long learning.</p> <p>3.To enable individual development of students from emotional, intellectual and professional view, is necessary that vocational schools to create them:</p> <p>3.1.Appropriate opportunity to learn, regardless from gender, race, ethnicity and physical and mental ability;</p> <p>3.2.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>3.3.Support to develop the sense of entrepreneurship and of discipline, intellectual curiosity and moral values;</p> <p>3.4.Conditions to develop psychologically and physically, to face difficulties which will encounter during future and professional life activities;</p> <p>3.5.Opportunity to develop professional competences, based in knowledge's, habits and attitudes/values, sufficient to facilitate</p>
--	---	---

<p>mjaftueshme për të lehtësuar punësimin dhe përparimin drejt arsimit dhe aftësimin profesional të mëtejshëm;</p> <p>3.6.Mbështetje për të çmuar me realizëm vlerat dhe potencialin e tyre, për t'u 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>3.7.Mbështetje për të zhvilluar format e bashkëpunimit dhe të besimit të ndërsjellë nëpërmjet përvojës së punës praktike;</p> <p>3.8.Mundësi për t'u njohur me zhvillimet perspektive të profesionit të tyre, të para këto në kontekstet e integritit rajonal dhe evropian;</p> <p>3.9.Kushte për t'u njohur me teknologjitë dhe proceset teknologjike aktuale e të perspektivës, në sektorin e teknologjisë ushqimore;</p> <p>3.10.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>olakshaju zapošljavanje i unapređenje u pravcu ka daljem profesionalnom obrazovanju i osposobljavanju;</p> <p>3.6.Podrška koju treba ceniti realizacijom vrednosti njihovog potencijala, za orijentaciju ka budućoj profesionalnoj karijeri da preuzmu odgovornosti za njihov kontinuirani razvoj procesa ličnog i profesionalnog;</p> <p>3.7.Podrška da razvijaju oblik saradnje i međusobnog poverenja pomoću iskustva praktičnog rada;</p> <p>3.8.Mogućnost da se upoznaju sa njihovim razvojnim perspektivama profesije, prve u smislu regionalne i evropske integracije;</p> <p>3.9.Uslovi da se upoznaju sa tehnologijom i procesima aktuelne perspektivne tehnologije, sektora Prehrambene tehnologije;</p> <p>3.10.Uslovi sa se upoznaju i da primene pravila zaštite na radu i očuvanje ambijenta, u skladu sa međunarodnim standardima.</p>	<p>employment and progress toward further vocational education and training</p> <p>3.6.Support to precious with realism, values and their potential, to be oriented direct in directions of future professional career and to take responsibility in the their continuous personal and professional development process;</p> <p>3.7.Support to develop forms of cooperation and of mutual trust through experience and practical work;</p> <p>3.8.Opportunity to get acquainted with perspective development of their profession, first these in the contest of the regional and European integration;</p> <p>3.9.Conditions to get acquainted with technologies and current technological processes and of perspective, in the sector of food technology;</p> <p>3.10.Conditions to get acquainted and to implement rules of protection at work and of environment preservation, in compliance with international standards</p>
<p style="text-align: center;">Neni 4</p> <p style="text-align: center;">Grupi të cilit i drejtohet shkollimi</p> <p>1. Shkollimin për “Teknologji ushqimore”, niveli I dhe II, mund ta ndjekin të gjithë të</p>	<p style="text-align: center;">Član 4</p> <p style="text-align: center;">Grupi kojoj je namenjeno školovanje</p> <p>1. Školovanje za “Prehrambena tehnologiju“ I i II nivo, mogu da pohađaju svi omladinci i</p>	<p style="text-align: center;">Article 4</p> <p style="text-align: center;">The group to which the education is addressed</p> <p>1. Education for “Food technology”, level and II, could attend all young men and women,</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 mishit

1. Me përfundimin e suksesshëm të shkollimit dyvjeçar në fushën “Teknologji ushqimore” profili: Përpunues i mishit, 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;
- 1.5. Pranon, klasifikon lëndët e para

omladinke koji su uspešno završili obavezno obrazovanje, dvetogodišnje, koji su uzrasti od 24 godine i imaju dovoljne zdravstvene sposobnosti (fizičke i psihičke) da završe ovaj nivo školovanja.

2. U posebnim slučajevima, kad su zahtevi učenika za pohađanje ovog školovanje veće od realne mogućnosti posebne profesionalne škole, Ministarstvo obrazovanja, nauke i tehnologije (MONT) priprema uredbu sa posebnim kriterijima za prijem u ovim školama.

Član 5

Profesionalne kompetencije profila prerađivač mesa

1. Uspešnim završavanjem dvogodišnjeg obrazovanja u oblasti “prehrambene tehnologije” profila: Pekar I nivo, učenik će biti spreman za profesionalnu primenu dole navedenih kompetencija:

- 1.1. Priprema radnu prostoriju za prijem prehrambene sirovine;
- 1.2. Priprema alate, opremu i potrebni materijal za rad;
- 1.3. Koristi i održava alat i opremu za rad;
- 1.4. Održava higijenu na odeljenju za obradu, pakovanje i dostavu sirovine;
- 1.5. Prima, klasifikuje prehrambenu

who have completed with success the compulsory ninth year of education, are at age up to 24 years and possess health ability (physical and mental) sufficient to perform these education levels.

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

Article 5

Professional competences of profile meat processor


1. With successful completion of two-years education in the field „Food technology” profile: Meat processor, level I, student will be capable to exercise professional competences as below:

- 1.1 Prepares working place for acceptance of food raw subjects;
- 1.2 Selects tools, equipment and proper materials for work;
- 1.3 Uses and maintains tools and working equipments;
- 1.4 Keeps hygiene in processing, packaging and storing units of raw subjects,
- 1.5 Accepts, classifies food raw subjects;

<p>ushqimore;</p> <p>1.6. Përcakton cilësinë dhe sasinë e lëndëve të para ushqimore;</p> <p>1.7. Largon lëndët e para që nuk i plotësojnë kriteret;</p> <p>1.8. Pastron lëndët e para ushqimore për përpunim sipas kërkesave të prodhimit;</p> <p>1.9. Transporton (dërgon) lëndët e para ushqimore për përpunim në repartet e industrive ushqimore;</p> <p>1.10. Kryen përpunimin parapërgatitorë të lëndëve të para ushqimore (drithërave, pemëve, perimeve, mishit, qumështit);</p> <p>1.11. Bën përpunimin e drithërave për përfitimin e miellit;</p> <p>1.12. Përgatit dhe përpunon brumin për lloje të ndryshme të bukëve;</p> <p>1.13. Përgatit dhe përpunon brumin për makarona dhe biskota;</p> <p>1.14. Prodhon lëngje nga pemët dhe perimet;</p> <p>1.15. Konservon pemët me sheqerosje;</p> <p>1.16. Prodhon salcën e domates;</p> <p>1.17. Bën ftohjen, pasterizimin dhe sterilizimin e qumështit;</p> <p>1.18. Përgatit dhe përpunon qumështin për prodhim të kosit;</p> <p>1.19. Përgatit dhe përpunon qumështin për prodhim të kremit dhe gjalpit;</p> <p>1.20. Ndan, klasifikon dhe grin mishin e freskët;</p>	<p>sirovinu;</p> <p>1.6. Određuje kvalitet i kolicinu za prehrambenu sirovinu;</p> <p>1.7. Izdvaja prehrambenu sirovinu koja ne ispunjava kriterijume;</p> <p>1.8. Čisti prehrambenu sirovinu za obradu prema zahtevima proizvodnje;</p> <p>1.9. Transportuje (dostavlja) prehrambenu sirovinu za obradu na odeljenjima prehrambene industrije;</p> <p>1.10. Vršī pripreme radove i obradi prehrambene sirovine (žitarice, voća, povrća, mesa, mleka);</p> <p>1.11. Vršī obradu žitarica za dobijanje brašna,</p> <p>1.12. Priprema i obrađuje testenine za različite vrste hleba;</p> <p>1.13. Priprema i obrađuje testo za makarone i biskvite,</p> <p>1.14. Priprema sokove od voća i povrća;</p> <p>1.15. Konzervira voće i zaslađivaće;</p> <p>1.16. Proizvodi sos od paradajz;</p> <p>1.17. Vršī hlađenje, pasterizaciju i sterilizaciju mleka;</p> <p>1.18. Priprema i preraduje mleko za proizvodnju kiselog mleka;</p> <p>1.19. Priprema i obrađuje mleko za proizvodnju kajmaka i maslaca;</p> <p>1.20. Zadržava razvrstava klasificira i melje sveže meso;</p>	<p>1.6 Determines quality and quantity of food raw subjects;</p> <p>1.7 Removes raw subjects that do not meet the criteria;</p> <p>1.8 Cleans food raw subject according to the production requests;</p> <p>1.9 Transports (delivers) food raw subjects for processing in food industry units;</p> <p>1.10 Performs preparatory processing of food raw subjects (cereals, fruits, vegetables, meat, milk);</p> <p>1.11 Does the processing of cereals to benefit flour;</p> <p>1.12 Prepares and processes dough for different types of bread;</p> <p>1.13 Prepares and processes the dough for pasta and biscuits;</p> <p>1.14 Produces fruit and vegetable juices;</p> <p>1.15 Conserves sugared trees;</p> <p>1.16 Produces tomato sauce;</p> <p>1.17 Does cooling, pasteurizing and sterilizing of milk;</p> <p>1.18 Prepares and processes the milk for production of yogurt;</p> <p>1.19 Prepares and processes the milk for production of crème and butter;</p> <p>1.20 Separates, classifies and mince the meat;</p>
--	--	---

<p>1.21.Përgatit dhe përpunon mishin për prodhimin e sallameve, suxhukut; 1.22.Përgatit dhe përpunon mishin për prodhimin e proshutës; 1.23.Përgatit gjellë prej peshku, mishi të kafshëve dhe shpezëve; 1.24.Përgatit gjellë 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.</p>	<p>1.21.Priprema i obrađuje meso za proizvodnju salama, sudžuka; 1.22.Priprema i obrađuje meso za pripremu pršute; 1.23.Priprema jela od ribljeg, stočnog i ptičijeg mesa; 1.24. Priprema vegetarijanska jela 1.25.Pakuje prehrambenu sirovinu i prehrambene proizvode; 1.26.Deponuje (čuva) sirovinu hrane i prehrambene proizvode; 1.27. Poštuje profesionalne standarde; 1.28.Primenjuje pravila zaštite na radu i očuvanje sredine; 1.29.Nezavisno koristi literaturu u cilju profesionalnog unapređenja</p>	<p>1.21 Prepares and processes meat for production of salami, sausages; 1.22 Prepares and processes the meat for ham production; 1.23 Prepares fish dishes, animal and birds meat; 1.24 Prepares vegetarian dishes; 1.25 Makes packing of raw subjects and food productions; 1.26 Stores raw subjects and food productions; 1.27 Respects the occupation standards; 1.28 Implements rules of protection at work and of environment preservation. 1.29.Uses in independent way the literature in order to be professionally developed</p>
<p style="text-align: center;">Neni 6</p> <p style="text-align: center;">Kompetencat profesionale, niveli i II-të</p> <p>1. Me përfundimin e suksesshëm të shkollimit trevjeçar në fushën “Teknologji ushqimore”profil: Përpunues i mishit, niveli II, nxënësi do të jetë i aftë të ushtrojë kompetencat profesionale si më poshtë:</p> <p>1.1.Përgatit vendin e punës; 1.2.Mban higjienën në industrinë e përpunimit të mishit;</p>	<p style="text-align: center;">Član 6</p> <p style="text-align: center;">Profesionalne kompetencije II-gog nivoa</p> <p>1. Uspešnim završetkom trogodišnjeg školovanja iz oblasti “Prehrambena tehnologija“ profil: Prerađivač mesa, II-nivo, učenik će biti sposoban da primenjuje profesionalne kompetencije kao što su dole navedene:</p> <p>1.1. Priprema radnu prostoriju; 1.2. Održava higijenu u industriji za preradu mesa;</p>	<p style="text-align: center;">Article 6</p> <p style="text-align: center;">Professional competences, II-nd level</p> <p>1. With successful completion of three years education in the field “Food technology” profile: Meat processor, level II, student will be able to exercise professional competences as below:</p> <p>1.1 Prepares the working place; 1.2 Keeps hygiene in processing, packaging and storing units of raw subjects;</p>

<p>1.3.Përgatit kafshët dhe shpezët për therje;</p> <p>1.4.Realizon therjen e kafshëve dhe shpezëve;</p> <p>1.5.Deponon mishin e freskët;</p> <p>1.6.Trajton nënproduktet e ngrënshme dhe të pangrënshme;</p> <p>1.7.Kryen analizën e cilësisë dhe sigurisë së mishit dhe prodhimeve nga mishi;</p> <p>1.8.Bën prerjen e mishit (ndan) për shitje dhe përpunim;</p> <p>1.9.Klasifikon (kategorizon) mishin e freskët;</p> <p>1.10.Ndan (pastron) mishin nga kockat;</p> <p>1.11.Bën grirjen e mishit;</p> <p>1.12.Përgatit burgerë të llojeve dhe formave të ndryshme;</p> <p>1.13.Përgatit dhe përpunon mishin për prodhimin e suxhukut dhe salçiçeve afatshkurtra;</p> <p>1.14.Përgatit dhe përpunon mishin për prodhimin e sallameve të qëndrueshme;</p> <p>1.15.Përgatit dhe përpunon mishin për prodhimin e suxhukut afatgjatë;</p> <p>1.16.Përgatit dhe përpunon mishin për prodhimin e proshutës;</p> <p>1.17.Përgatit dhe përpunon mishin për prodhimin e pastërmasë dhe mishit të terur;</p> <p>1.18.Përgatit mishin për prodhimin e konservave nga mishi në kuti;</p>	<p>1.3. Priprema životinje i živinu za klanje;</p> <p>1.4. Vršī klanje životinje i živinu;</p> <p>1.5. Skladišti sveže meso;</p> <p>1.6. Obraduje mesnate pod-proizvode</p> <p>1.7. Vršī analizu kvaliteta mesa i mesnatih proizvoda;</p> <p>1.8. Vršī klasifikaciju mesa (odvaja) za prodaju i preradu</p> <p>1.9. Klasifikuje (po kategorije)</p> <p>1.10. Odvaja (čisti) meso od kosti;</p> <p>1.11. Vršī mlevenje mesa;</p> <p>1.12. Vršī pripremu burgera i raznih vrsta i oblika;</p> <p>1.13. Priprema i preraduje meso za proizvodnju sudžuka i kratkotrajnih kobasica;</p> <p>1.14. Priprema i preraduje meso za proizvodnju dugotrajnih salama;</p> <p>1.15. Priprema i preraduje meso za proizvodnju dugotrajnog sudžuka;</p> <p>1.16. Priprema i preraduje meso za proizvodnju pršute;</p> <p>1.17. Priprema i preraduje meso za proizvodnju suhog mesa;</p> <p>1.18. Priprema meso za proizvodnju mesa za konzerviranje u konzervi;</p>	<p>1.3 Prepares animals and birds for slaughter;</p> <p>1.4 Realizes slaughter of animals and birds;</p> <p>1.5 Stores fresh meat;</p> <p>1.6 Treats edible and non-edible products;</p> <p>1.7 Performs quality and security analyses of meat and productions from meat;</p> <p>1.8 Does cutting of meat (shares) for sale and processing;</p> <p>1.9 Classifies (categorizes) the fresh meat;</p> <p>1.10. Separates (cleans) the meat from the bones;</p> <p>1.11.Makes grinding of meat;</p> <p>1.12.Prepares different types of sweets;</p> <p>1.13.Prepares and processes the meat for production of short term salami and sausages;</p> <p>1.14.Prepares and processes the meat for production of stable sausages;</p> <p>1.15.Prepares and processes the meat for production of long-term salami;</p> <p>1.16.Prepares and processes the meat for productions of ham;</p> <p>1.17.Prepares and processes the meat for production of bacon and smoked meat;</p> <p>1.18.Prepares the meat for the productions of canned meat box;</p>
---	--	--

<p>1.19.Ambalazhon mishin dhe prodhimet nga mishi; 1.20.Deponon(ruan) mishin dhe prodhimet nga mishi; 1.21.Transporton mishin dhe prodhimet nga mishi; 1.22.Bën marketing dhe shitje të mishit dhe prodhimeve nga mishi; 1.23.Zbaton rregullat e mbrojtjes në punë e të ruajtjes së mjedisit;</p> <p style="text-align: center;">Neni 7 Hyrja në fuqi</p> <p>Ky Udhëzim administrativ hyn në fuqi në ditën e nënshkrimit të tij.</p>  <p>Prof. dr. Ramë Buja, ministër</p>	<p>1.19. Pakuje meso i mesnate proizvode; 1.20. Deponuje (čuva)meso i mesnate proizvode 1.21. Vršit transport mesa i mesnatih proizvoda; 1.22. Vršit marketing i prodaju mesa i mesnatih proizvoda; 1.23. Primenjuje pravila zaštite na radu i očuvanje sredine</p> <p style="text-align: center;">Član 7 Stupanje na snagu</p> <p>Ova Administrativna uredba stupa na snagu na dan njenog potpisivanja.</p> <p>_____ Prof.dr. Ramë Buja, ministar</p>	<p>1.19.Makes packaging of meat and meat products; 1.20.Stores (preserves) the meat and productions from meat; 1.21.Transports the meat and productions from meat; 1.22.Makes marketing and sale of meat and productions from meat; 1.23.Implements rules of work protection and of preservation of environment;</p> <p style="text-align: center;">Article 7 Entry into force</p> <p>This administrative instruction enters into force on the day of signature.</p> <p>_____ Prof. dr. Rame Buja, minister</p>
--	---	--
