



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. 08/2013 ZBATIMI I PLANPROGRAMIT PËR ARSIMIN PROFESIONAL
LËMIA: TEKNOLOGJI USHQIMORE
PROFILI: PËRPUNUES I FRUTAVE DHE PERIMEVE

ADMINISTRATIVNA UREDBA: Br. 08/2013 PRIMENA NASTAVNOG PLANA I PROGRAMA U PROFESIONALNIM
ŠKOLAMA
OBLAST: PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA
PROFIL: OBRADIVAČ VOĆA I POVRĆA

ADMINISTRATIVE INSTRUCTION: Nr. 08/2013 IMPLEMENTATION OF CURRICULUM FOR VOCATIONAL
EDUCATION
FIELD: OOD TECHNOLOGY
PROFILE: MANUFACTURER OF FRUITS AND VEGETABLES

<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>Na osnovu člana 31 stav 3 Zakona o Preduniverzitetskom obrazovanju Republike Kosova, (Službeni glasnik br. 17 / 16 septembar 2011)član 6,8,Zakona o obrazovanju i profesionalno osposobljavanje, 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 o radu Vlade br. 09/2011 izdaje:</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 this administrative instruction:</p>
<p style="text-align: center;">UDHËZIM ADMINISTRATIV</p>	<p style="text-align: center;">ADMINISTRATIVNU UREDBU</p>	<p style="text-align: center;">ADMINISTRATIVE INSTRUCTION</p>
<p style="text-align: center;">Zbatimi i planprogramit për arsimin profesional</p>	<p style="text-align: center;">Primena nastavnog plana i programa u profesionalnim školama</p>	<p style="text-align: center;">Implementation of curriculum for vocational education</p>
<p>Lëmia: Teknologji ushqimore Profili: Përpunues i frutave dhe perimeve</p>	<p>Oblast: Prehrambena tehnologija Profil:Obradivač voća i povrća</p>	<p>Field: Food technology Profile: Processor of fruits and vegetables</p>
<p>NUMËR: 08/2013 DATË: 23.01.2013</p>	<p>BROJ: DATUM:</p>	<p>NUMBER: DATE:</p>
<p style="text-align: center;">Neni 1 Qëllimi</p>	<p style="text-align: center;">Član 1 Cilj</p>	<p style="text-align: center;">Article 1 The purpose</p>
<p>Qëllimi i këtij udhëzimi është zbatimi i planit dhe programit mësimor për shkollat profesionale, nivelin e.</p>	<p>Cilj ove administrativne uredbe je primena nastavnog plana i programa za profesionalne škole, nivoa e.</p>	<p>The purpose of this administrative instruction is implementation of educational program for vocational schools, level e.</p>

<p style="text-align: center;">Neni 2 Struktura e shkollimit</p>	<p style="text-align: center;">Član 2 Struktura škole</p>	<p style="text-align: center;">Article 2 Education structure</p>
<p>1. Arsimimi në fushën mësimore “Teknologji ushqimore”, profili: Përpunues i frutave dhe perimeve 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 provimin e maturës shtetërore. Pas kalimit të</p>	<p>1. Obrazovanje za nastavnu oblast “Prehrambena industrija“, profil: Obradivač voća i povrća za I i II nivo biće obrađivano u okviru više srednje škole na Kosovu.</p> <p>2. Prvi nivo profesionalnog obrazovanja, u vremenskom trajanju od dve nastavne godine nakon završetka obaveznog obrazovanja (10, i 11 razred), priprema učenike za početne (uvodne) kompetencije zapošljavanja profesiji Prehrambena tehnologija. Daje certifikat za profesionalnu spremnost polu kvalifikovane radnike (pomoćnike) i omogućava prelazak na drugi nivo profesionalnog obrazovanja.</p> <p>3. Drugi nivo profesionalnog obrazovanja, u trajanju jedne nastavne godine (12 razred), nakon uspešnog završetka prvog nivoa, pripremaju učenike da steknu profesionalne kvalifikacije za neme od profile iz oblasti “Prehrambene tehnologije“, koje im omogućava integraciju na radnom tržištu za prehrambenu tehnologiju kao nastavak obrazovanja na višem nivou. Dodeljuje certifikat za profesionalnu spremnost kvalifikovane radnike i omogućava pristup na polaganje ispita državne mature. Nakon polaganja maturnog ispita prelazi na univerzitetskim studijama.</p>	<p>1. Education in teaching field: “Food technology”, profile: Processor of fruits and vegetables for levels I and II are treated within secondary higher education in Kosova.</p> <p>2. First level of vocational education, with duration two teaching years after completion of compulsory education (grade 10 and 11), prepares student for initial (introductory) competences of employment in profession of food technology. Grants a certificate of vocational preparation of the level of half-qualified (assisting) employee and enables transition in the second level of vocational education</p> <p>3. Second level of vocational education, with duration one teaching year (12 grade), 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 other 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 të 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 nivelësh për Teknologji ushqimore është zhvillimi i personalitetit të nxënësve për t’u inkuadruar në</p>	<p>4. Obrazovanje u oblast “Prehrambene tehnologije“ sadrži spremu za nekoliko uže profile Prehrambene tehnologije , kao što su: profil: obrada voća, mleka obrada mesa obrada voća i povrća, kuvar.</p> <p>5. Kurikulum oblasti “Prehrambena tehnologija“ I i II nivo strukturiran je sa predmetima i nastavnim modulima, kao što sledi:</p> <p>5.1. Grupa predmeta teorije opšte kulture, koja teži naučnom/humanitarnom formiranju učenika za olakšavanje njihove integracije u društvu kao i nastavak daljeg školovanja.</p> <p>5.2. Grupa za profesionalne nastavne module, teoretsko-praktična, koja teži ka pripremanju 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 cilj školovanja dva nivoa za Prehrambenu tehnologiju je razvoj ličnosti učenika za uključivanje u demokratsko društvo</p>	<p>4. Education in the field „food technology“, contains preparation for some close profiles of the field of Food technology, like: bakery profile, dairy, meat processor, fruit and vegetable processor, cook.</p> <p>5.</p> <p>6. Curriculum area „Food technology“, degree I and II is structured with subject and teaching modules, as below:</p> <p>5.1 The group of theoretical subjects of general culture, aiming scientific/humanitarian formation of students to facilitate their integration in society and further continuation of education.</p> <p>5.2 The group of professional 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;">Article 3 The general purposes of education</p> <p>1. Key purpose of education two levels for food technology is development of students’ personality to be incorporated in democratic</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.</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,</p>	<p>kao aktivan i kompetentan građani, takođe da budu uspešno angažovani i aktivno uključeni na promenljivom radnom tržištu.</p> <p>2. Važni izazovi za postizanje ovog cilja je razvoj osećaja kod učenika osećaj samopouzdanja, negovanje slobodne volje u donošenju odluka, podsticaj osećaj za preduzetništvo i spremnost da uči tokom celog života</p> <p>3. Za omogućavanje individualnog razvoja učenika u emocionalnom, intelektualnom i profesionalnom smislu, potrebno je da profesionalna škola izgradi kod njih</p> <p>3.1. Adekvatnu mogućnost za učenje nezavisno na pol, rasu, entiteta i fizičke i psihičke sposobnosti;</p> <p>3.2. Olakšice da razumeju društvenu i ekonomsku sredinu, lokalnu kao i regionalnu kako bi bili svesni za ulogu koju imaju u društvu;</p> <p>3.3. Podrška da razvijaju osećaj preduzetništva i discipline, intelektualnu radoznalost i moralne vrednosti</p> <p>3.4. Uslovi za psihički i fizički razvoj, za suočavanje sa poteškoćama kojima će se u toku njihove životne i profesionalne delatnosti</p> <p>3.5. Mogućnost da razviju profesionalne kompetencije, zasnovane na znanje,</p>	<p>society as active and competent citizens, and to be engaged with success in the labour 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, regarding 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 life and professional activities;</p> <p>3.5. Opportunity to develop professional competences, based in knowledge's, habits</p>
--	--	--

shprehitë dhe qëndrimet/vlerat, të mjaftueshme për të lehtësuar punësimin dhe përparimin drejt arsimit dhe aftësimin profesional të mëtjshëm;

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;

3.7.Mbështetje për të zhvilluar format e bashkëpunimit dhe të besimit të ndërsjellë nëpërmjet përvojës së punës praktike;

3.8.Mundësi për t'u njohur me zhvillimet perspektive të profesionit të tyre, të para këto në kontekstet e integritit rajonal dhe evropian;

3.9.Kushte për t'u njohur me teknologjitë dhe proceset teknologjike aktuale e të perspektivës, në sektorin e teknologjisë ushqimore;

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.

Neni 4

Grupi të cilit i drejtohet shkollimi

1. Shkollimin për "Teknologji ushqimore", niveli I dhe II, mund ta ndjekin të gjithë të

navike i stavove/vrednosti, dovoljne da olakšaju zapošljavanje i unapređivanje u pravcu ka daljem profesionalnom obrazovanju i osposobljavanju;

3.6.Podrška koju treba ceniti realizacijom vrednosti i njihovog potencijala, za orijentaciju ka budućoj profesionalnoj karijeri da preduzmu odgovornosti za njihov kontinuirani razvoj procesa ličnog i profesionalnog;

3.7.Podrška da razviju oblik saradnje i međusobnog poverenja pomoću iskustva i praktičnog rada :

3.8. Mogućnost da se upoznaju sa njihovim razvojnim perspektivama profesije, prve u smislu regionalne i evropske integracije;

3.9.Uslovi da se upoznaju sa tehnologijom i procesima aktuelne perspektive tehnologije, sektora Prehrambene tehnologije ;

3.10.Uslovi da se upoznaju i primene pravila zaštite na radu i očuvanje ambijenta, u skladu sa međunarodnim standardima.

Član 4

Grupa kojoj je namenjeno školovanje

1. Školovanje za "Prehrambena tehnologiju" I i II nivo, imaju pravo da pohađaju svi

and attitudes/values, sufficient to facilitate employment and progress toward further vocational education and training;

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;

3.7.Support to develop forms of cooperation and of mutual trust through experience and practical work;

3.8.Opportunity to get acquainted with perspective development of their profession, first these in the contest of the regional and European integration;

3.9.Conditions to get acquainted with technologies and current technological processes and of perspective, in the sector of food technology;

3.10.Conditions to get acquainted and to implement rules of protection at work and of environment preservation, in compliance with international standards

Article 4

The group to which the education is addressed

1. Education for "Food technology", level I and II, could attend all young men and women,

rinjtë dhe të rejtat të cilët kanë përfunduar me sukses arsimin e detyruar nëntëvjeçar, janë në moshë deri 18 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 frutave dhe perimeve

1. Me përfundimin e suksesshëm të shkollimit dyvjeçar në fushën "Teknologji ushqimore" profili: Përpunues i frutave dhe perimeve, 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

omladinci i omladinke koji su uspešno završili obavezno obrazovanje, dvetogodišnje koji su u uzrastu od 18 godine i imaju dovoljne zdravstvene sposobnosti (fizičke i psihičke) da obave ovaj nivo školovanja.

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

Član 5

Profesionalne kompetencije profila Obradivač voća i povrća

1. Uspešnim završavanjem dvogodišnjeg obrazovanja u oblasti "prehrambene tehnologije" profil: Obradivač voća i povrća

, I nivo, učenik će biti spreman da primeni dole navedene kompetencije:

- 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;

who have completed with success the compulsory ninth year of education, are at age up to 18 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 school.

Article 5

Professional competences of profile Processor of fruits and vegetables

With successful completion of two-years education in the field „Food technology” profile: Processor of fruits and vegetables

1. , 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

<p>lëndëve të para; 1.5.Pranon, klasifikon lëndët e para ushqimore; 1.6.Përcakton cilësinë dhe sasinë e lëndëve të para ushqimore; 1.7.Largon lëndët e para që nuk i plotësojnë kriteret; 1.8.Pastron lëndët e para ushqimore për përpunim sipas kerkesave të prodhimit; 1.9.Transporton (dergon) lëndët e para ushqimore për përpunim në repartet e industrive ushqimore; 1.10. Kryen përpunimin parapërgatitor të lëndëve të para ushqimore (drithërave, pemëve, perimeve, mishit, qumështit); 1.11. Bën përpunimin e drithërave për përfitimin e miellit; 1.12.Përgatit dhe përpunon brumin për lloje të ndryshme të bukëve; 1.13.Përgatit dhe përpunon brumin për makarona dhe biskota; 1.14. Prodhon lëngje nga pemët dhe perimet; 1.15. Konservon pemët me sheqerosje; 1.16. Prodhon salcën e domatës; 1.17.Bën ftohjen, pasterizimin dhe sterilizimin e qumështit; 1.18. Përgatit dhe përpunon qumështin për prodhim të kosit; 1.19.Përgatit dhe përpunon qumështin për prodhim të kremës dhe gjalpiti;</p>	<p>1.5. Prima, klasifikuje prehrambenu sirovinu; 1.6. Odreduje kvalitet i kolicinu za prehrambenu sirovinu; 1.7. Izdvaja prehrambenu sirovinu koja ne ispunjava kriterijume; 1.8. Čisti prehrambenu sirovinu za obradu prema zahtevima proizvodnje; 1.9. Transportuje (dostavlja) prehrambenu sirovinu za obradu na odeljenjima prehrambene industrije; 1.10. Vršī pripreme radove i obradi prehrambene sirovine (žitarice, voća, povrća, mesa, mleka); 1.11. Vršī obradu žitarica za dobijanje brašna, 1.12. Priprema i obrađuje testenine za različite vrste hleba; 1.13. Priprema i obrađuje testo za makarone i biskvite, 1.14. Priprema sokove od voća i povrća; 1.15. Konzervira voće zašecereno; 1.16. Proizvodi sos od paradajz; 1.17. Vršī hlađenje, pasterizaciju i sterilizaciju mleka; 1.18. Priprema i obrađuje mleko za proizvodnju kiselog mleka; 1.19. Priprema i obrađuje mleko za proizvodnju kajmaka i maslaca;</p>	<p>packaging and storing units of raw subjects, 1.5 Accepts, classifies food raw subjects; 1.6 Determines quality and quantity of food raw subjects; 1.7 Removes raw subjects that do not meet the criteria; 1.8 Cleans food raw subject according to the production requests; 1.9 Transport (delivers) food raw subjects for processing in food industry units; 1.10 Performs preparatory processing of food raw subjects (cereals, fruits, vegetables, meat, milk); 1.11 Does processing of cereals to benefit flour; 1.12 Prepares and processes dough for different types of bread; 1.13 Prepares and processes the dough for pasta and biscuits; 1.14 Produces fruit and vegetable juices; 1.15 Conserves sugared trees; 1.16 Produces tomato sauce; 1.17 Does cooling, pasteurizing and sterilizing of milk; 1.18 Prepares and processes the milk for production of yogurt; 1.19 Prepares and processes the milk</p>
---	--	--

<p>1.20. Ndan, klasifikon dhe grin mishin e freskët;</p> <p>1.21.Përgatit dhe përpunon mishin për prodhimin e sallameve, suxhukut;</p> <p>1.22.Përgatit dhe përpunon mishin për prodhimin e proshutës;</p> <p>1.23.Përgatit gjellëra prej peshku, mishi të kafshëve dhe shpezëve;</p> <p>1.24.Përgatit gjellëra vegetariane;</p> <p>1.25.Ambalazhon lëndët e para dhe prodhimet ushqimore;</p> <p>1.26.Deponon(ruan) lëndët e para dhe prodhimet ushqimore;</p> <p>1.27. Respekton standardet e profesionit;</p> <p>1.28. Zbaton rregullat e mbrojtjes në punë e të ruajtjes së mjedisit;</p> <p>1.29.Përdor në mënyrë të pavarur literaturën me qëllim ngritjen profesionale.</p>	<p>1.20. Zadržava razvrstava klasificira i melje sveže meso;</p> <p>1.21. Priprema i obrađuje meso za proizvodnju salama, sudžuka;</p> <p>1.22. Priprema i obrađuje meso za pripremu pršute;</p> <p>1.23. Priprema jela od ribljeg, stočnog i ptičijeg mesa;</p> <p>1.24. Priprema vegetarijanska jela</p> <p>1.25. Pakuje prehrambenu sirovinu i prehrambene proizvode;</p> <p>1.26. Deponuje (čuva) sirovinu hrane i prehrambene proizvode;</p> <p>1.27. Poštuje profesionalne standarde;</p> <p>1.28. Primenjuje pravila zaštite na radu i očuvanje sredine;</p> <p>1.29.Nezavisno koristi literaturu u cilju profesionalnog unapređenja.</p>	<p>for production of crème and butter;</p> <p>1.20 Separates, classifies and mince the meat;</p> <p>1.21 Prepares and processes meat for production of salami, sausages;</p> <p>1.22 Prepares and processes the meat for ham production;</p> <p>1.23 Prepares fish dishes, animal and birds meat;</p> <p>1.24 Prepares vegetarian dishes;</p> <p>1.25 Makes packing of raw subjects and food productions;</p> <p>1.26 Stores raw subjects and food productions;</p> <p>1.27 Respects the occupation standards;</p> <p>1.28 Implements rules of protection at work and of environment preservation.</p> <p>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” profili: Përpunues i frutave dhe perimeve , niveli II, nxënësi do të jetë i aftë të ushtrojë kompetencat profesionale si më poshtë:</p> <p>1.1. Përgatit vendin e punës;</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: Obradivač voća i povrća, II-nivo, učenik će biti sposoban da primenjuje profesionalne kompetencije kao što su dole navedene:</p> <p>1.1.Priprema radnu prostoriju;</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: Processor of fruits and vegetables, level II, student will be able to exercise professional competences as below:</p>

<p>1.2.Mban higjienën në repartet e përpunimit të fruta-perimeve;</p> <p>1.3.Kryen operacione të ndryshme parapërgatitorë të fruta-perimeve;</p> <p>1.4.Trajton fruta-perimet që nuk i plotësojnë kriteret për përpunim;</p> <p>1.5.Deponon fruta-perimet që i plotësojnë kriteret për pranim;</p> <p>1.6.Kryen analizën e cilësisë dhe sigurisë së fruta-perimeve dhe prodhimeve të tyre;</p> <p>1.7.Përgatit dhe përpunon frutat për prodhimin e kompostos;</p> <p>1.8.Përgatit dhe përpunon frutat për prodhimin e reçelit;</p> <p>1.9.Përgatit dhe përpunon frutat për prodhimin e pekmezit;</p> <p>1.10.Përgatit dhe përpunon frutat për prodhimin e marmaladës;</p> <p>1.11.Përgatit dhe përpunon perimet për prodhimin e konservave nga lakra;</p> <p>1.12.Përgatit dhe përpunon perimet për prodhimin e konservave nga trangujt;</p> <p>1.13.Përgatit dhe përpunon perimet për prodhimin e konservave nga patëllgjanët;</p> <p>1.14.Përgatit shurupin për produktin e përqendruar me sheqer;</p> <p>1.15.Përgatit tretësira të ndryshme për konservat e perimeve;</p> <p>1.16.Prodhon lëngje nga frutat dhe perimet;</p>	<p>1.2.Održava higijenu na odeljenje za obradu voća i povrća;</p> <p>1.3.Vri različitu operativnu delatnost u pripremi voća-povrća</p> <p>1.4.Pregledava voće-povrće koje ne ispunjava kriterije za obradu,</p> <p>1.5.Deponuje voće-povrće koje ispunjava kriterijume za primanje;</p> <p>1.6.Vrši analizu kvaliteta i bezbednost voća-povrća i njihovih proizvoda,</p> <p>1.7.Priprema i obrađuje voće za pripremu kompota;</p> <p>1.8.Priprema i obrađuje voć za pripremu đema;</p> <p>1.9.Priprema i obrađuje voće za pripremu pekmeza;</p> <p>1.10.Priprema i obrađuje voće za proizvodnju marmelade</p> <p>1.11.Priprema i obrađuje povrće za proizvodnju konzerviranja kupusa;</p> <p>1.12.Priprema i obrađuje povrće za konzerviranje krastavaca;</p> <p>1.13.Obrađuje i priprema povrće za konzerviranje paradajza;</p> <p>1.14.Priprema sirup za proizvode koje treba da budu zaslađeni;</p> <p>1.15.Priprema razne razređivače za konzervisanje povrća;</p> <p>1.16.Proizvodi sokove od voće i povrća;</p>	<p>1.1 .Prepares the working place;</p> <p>1.2 .Keeps hygiene in processing, packaging and storing units of raw subjects;</p> <p>1.3 .Performs different preparatory operations of fruits-vegetables;</p> <p>1.4 .Treats fruits-vegetables that do not meet criteria for processing;</p> <p>1.5 .Stores fruits-vegetables that do not meet criteria for acceptance;</p> <p>1.6 .Performs quality and insurance analyses of fruits-vegetables and their production;</p> <p>1.7 Prepares and processes fruits for production of composts;</p> <p>1.8 Prepares and processes fruits for production of jam;</p> <p>1.9 Prepares and processes fruits for production of boiled grape juice;</p> <p>1.10. Prepares and processes fruits for production of marmalade;</p> <p>1.11.Prepares and processes vegetables for production of cabbage conserves;</p> <p>1.12.Prepares and processes vegetables for production of cucumber conserves;</p> <p>1.13.Prepares and processes vegetables for production of tomato conserves;</p> <p>1.14.Prepares syrup for the product concentrated with sugar;</p> <p>1.15.Prepares different dissolutions for vegetable conserves;</p>
--	---	--

- 1.17. Ambalazhon fruta-perimet dhe prodhimet nga to;
 1.18. Deponon (ruan) fruta-perimet dhe prodhimet nga to;
 1.19. Transporton fruta perimet dhe prodhimet e tyre;
 1.20. Bën marketing dhe shitjen e fruta-perimeve dhe prodhimeve të tyre;
 1.21. Zbaton rregullat e mbrojtjes në punë e të ruajtjes së mjedisit.

**Neni 7
 Hyrja në fuqi**

Ky Udhëzim administrativ hyn në fuqi në ditën e nënshkrimit të tij.


 Prof. dr. Ramë Buja, ministër



- 1.17. Pakuje voçe-povrçe i njihove prodhime;
 1.18. Deponuje (çuva) voçe-povrçe i njihove prodhime;
 1.19. Transportuje voçe-povrçe i njihove prodhime;
 1.20. Vë në marketing i prodajit voça-povrça i njihove prodhime;
 1.21. Primenjue rregullat e mbrojtjes në punë e të ruajtjes së mjedisit.

**Član 7
 Stupanje na snagu**

Ova Administrativna uredba stupa na snagu na dan njenog potpisivanja.

 Prof. dr. Ramë Buja, ministar

- 1.16. Produces fruit and vegetable juices;
 1.17. Makes packaging of fruits-vegetables and productions from them;
 1.18. Stores fruits-vegetables and productions from them;
 1.19. Transports fruits-vegetables and their production;
 1.20. Makes marketing and sale of fruits-vegetables and their productions;
 1.21. Implements rules of protection at work and of environment protection.

**Article 7
 Entry into force**

This administrative instruction enters into force on the day of signature.

 Prof. dr. Rame Buja, minister

