

Zbatuar nga:



INITIATIVE FOR AGRICULTURAL DEVELOPMENT OF KOSOVO
INICIATIVA PËR ZHVILLIMIN E BUJQËSISË SË KOSOVËS
INICIATIVA ZA POLJOPRIVREDNI RAZVOJ KOSOVA

Adresa: Fshati Sfaracak i Ulët, nr.11
Vushtrri 42000, Republika Kosovës
Tel: +383 (0) 44 777 036
Email: info@iadc.org

“AFTËSIMI PROFESIONAL NË SEKTORIN E PËRPUNIMIT TË USHQIMIT”

Prezantoi: MSc. Hafize Veseli Sylejmani

Financuar nga:

Brot
für die Welt

Data: 01.03.2022



Përmbajtja

1. Informata rreth IADK-së
2. Aftësimi profesional në sektorin e përpunimit të ushqimit
3. Prezantimi i moduleve dhe programeve të akredituara
4. Realizimi i programeve të akredituara
5. Njësitë e përpunimit të ushqimit

Rreth IADK-së

IADK (Iniciativa për Zhvillimin e Bujqësisë së Kosovës) është Organizatë jo Qeveritare e themeluar në vitin 2004.



Kualifikimet Kombëtare

Bazuar në ligjin për krijimin e Sistemit Kombëtar të Kualifikimeve, që bazohet në Kornizën Kombëtare të Kualifikimeve (KKK), të rregulluara nga Autoriteti Kombëtar i Kualifikimeve (AKK) i cili ka të përcaktuara objektivat e mëposhtme:

- ✓ Të përmirësojë njohjen e kualifikimeve në të gjitha nivelet e arsimit dhe aftësimin formal dhe joformal;
- ✓ Të sigurojë se kualifikimet përmbushin nevojat e tregut të punës, ekonomisë dhe shoqërisë;
- ✓ Të rregullojë kualifikimet, vlerësimin dhe certifikimin, në bazë të cilësisë dhe standardeve;
- ✓ Të përmirësojë qasjen në vlerësim dhe njohjen e mësimit paraprak;
- ✓ Të bëjë sistemin e kualifikimeve fleksibil dhe transparent;
- ✓ Të përmirësojë mundësitë për përmirësim dhe transferimin për të gjithë.

Aftësimi profesional në sektorin e përpunimit të ushqimit

IADK në kuadër të standarteve të profesionit të aprovuar nga AKK, ka zhvilluar programet:

- “Qumështar” (31.05.2021- 30.05.2024)
- “Konservues i frutave, perimeve dhe të ngjashme” (31.05.2021- 30.05.2024)
- “Teknik i Blegtorisë” (14.12.2015- 14.12.2018, riakreditim 15.07.2019-15.07.2022)



Qëllimi dhe arsyeshmëria e kualifikimit

Qëllimi kryesor i aftësimit - edukimit profesional në sektorin e bujqësisë është:



Ngritja e njohurive profesionale dhe të përgjithshme për t'u inkuadruar në një shoqëri demokratike dhe ekonomi të lire të tregut;



Ngritja e njohurive profesionale në bazë të teknologjive të reja;



Ngritjen e vetëbesimit;



Inkurajimin e të rinjëve dhe grave/vajzave për tu marrë me bujqësi/agroperpunim;



Nxitjen e të rinjve dhe të rriturve për të mësuar gjatë gjithë jetës dhe për t'u zhvilluar në aspektin profesional.

Çfarë çertifikate marrin kandidatët?

- Trajnimet janë të Akredituara nga Autoriteti Kombëtar i Kualifikimeve (AKK) Organ publik i pavarur, në pajtim me ligjin për Kualifikime Kombëtare në Kosovë, i cili është themeluar nga Ministria e Arsimit, Shkencës dhe Teknologjisë (MASHT);
- Kandidatet e suksesshëm pas provimit teorik dhe praktik të trajnimeve varësisht nga programi i angazhuar do të certifikohen si: “Qumështar”, niveli i III sipas KKK dhe “Konservues i frutave, perimeve dhe të ngjashme” niveli i III sipas KKK ;
- Certifikata lëshohet nga IADK-ja dhe verifikohet nga AKK;



Cili është grupi i synuar?

1

Gratë, burrat dhe të rinjtë të cilët kanë përfunduar me sukses arsimin e detyruar nëntëvjeçar;

2

Të gjithë të rinjtë dhe të rejtat që janë në moshë mbi 16 vjeç dhe zotërojnë aftësi shëndetësore të mjaftueshme për të kryer këtë nivel kualifikimi;

3

Personat që janë të interesuar të angazhohen në sektorin e përpunimit të qumështit dhe sektorin e përpunimit frutave, perimeve dhe të ngjashme;



Çfarë e dallon IADK nga të tjerët?

- Lëshimi i certifikatave nga programe të akredituara dhe të njohura ndërkombëtarisht;
- Zhvillimi i programeve kualitative dhe specifike;
- Trajnerët/mësimdhënësit relevant të kualifikuar dhe me eksperiencë;
- Ofrimi i moduleve fleksibile të trajnimit;
- Trajnime praktike direkt në njësi përpunuese dhe fabrika.



Mundësitë e punësimit për kandidatët

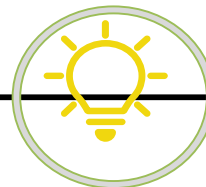
Kualifikimi në këtë nivel aftësimi (niveli 3 sipas KKK) u referohet punëve në industritë ushqimore, të cilat kryhen për përpunimin e lëndëve të para ushqimore.

Kandidati i aftësuar në profilin Qumështar ose Konservues i frutave, perimeve dhe të ngjashme mund të:



Punësohet

Kandidati mund të punësohet në industritë ushqimore që merren me përpunimin e qumështit dhe frutave, perimeve.



Krijojë një biznes

Pas një përvoje pune të konsiderueshme dhe kualifikime të mëtjshme, kandidati mund të rrijë një biznes të vetin në këtë sektor dhe të punësojë të tjerë.

Cilat janë programet e validuara në IADK?

Programi
“Qumështar”
2021



Programi
“Konservues i
frutave, perimeve
dhe të ngjashme”
2021



Programi
“Teknik i blegtorisë”
2015



Përshkrimi i moduleve

Në kuadër të moduleve janë të parapara modulet obligative dhe modulet zgjedhore:

- Modulet obligative përfshijnë 8 ose 9 module ku kandidatët marrin 14 kredi varësisht nga programi trajnues;
- Modulet zgjedhore përfshijnë 1 modul ku kandidatët marrin 1 kredi;
- Struktura e ndërtimit të moduleve të kursit është modulare, me module mësimore teorike-praktike;
- ***Dhënia e detyrave dhe puna kërkimore e pavarur e kandidatëve është një formë tjetër e aftësimit në qendrën tonë.***

Sa kredi kanë programet?

- Programi “Qumështar” ka 300 orë mësimore/15 kredi.
- Programi “Konservues i frutave, perimeve dhe të ngjashme” ka 300 orë mësimore/15 kredi.

Programet e lartëpërmendura për aftësim profesional përmbajnë:

- 70 % mësim praktik dhe
- 30 % mësim teorik.

Modulet në programin “Qumështar”

Nr.	Temat	Total orë	Nr. i kredive
1	Mbrojtja dhe siguria në punë	20	1
2	Higjiena dhe mbrojtja e mjedisit	20	1
3	Përdorimi dhe mirëmbajtja e paisjeve dhe stabilimenteve në industrinë e qumështit	20	1
4	Teknologjia e përpunimit të qumështit	20	1
5	Pranimi dhe ruajtja e qumështit	20	1
6	Trajtimi termik i qumështit	40	2
7	Prodhimet e fermentuara nga qumështi	40	2
8	Prodhimi i kremës dhe gjalpfit	40	2
9	Prodhimi i djathrave	60	3
10	Moduli zgjedhorë	20	1
Total orë dhe kredi për kualifikimin e përgjithshëm		300	15

Modulet në programin “Konservues i frutave, perimeve dhe të ngjashme”

Nr.	Temat	Total orë	Nr i kredive
1	Mbrojtja dhe siguria në punë	20	1
2	Higjiena dhe mbrojtja e mjedisit	20	1
3	Perdorimi dhe mirëmbajtja e paisjeve dhe stabilimenteve në industrinë e përpunimit	20	1
4	Teknologjia e përpunimit të frutave dhe perimeve	20	1
5	Prodhimi i marmeladës	40	2
6	Prodhimi i kompostos, reçelit dhe pekmezit	60	3
7	Prodhimi i konservave nga perimet	60	3
8	Prodhimi i lëngjeve nga frutat dhe perimet	40	2
9	Moduli zgjedhorë	20	1
Total ore dhe kredi per kualifikimin e pergjithshem		300	15

Modulet zgjedhore në programin “Qumështar”

Nr.	Temat	Total orë	Nr i kredive
1	Kontrollimi i cilësisë së qumështit dhe prodhimeve nga qumështi	20	1
2	Prodhimet tradicionale nga qumështi	20	1

Modulet zgjedhore në programin “Konservues i frutave, perimeve dhe të ngjashme”

Nr.	Temat	Total orë	Nr i kredive
1	Kontrollimi i cilësisë së frutave e perimeve dhe prodhimeve të tyre	20	1
2	Përpunimi dhe konservimi i pemëve dhe perimeve (konservimi i frutave me sheqerosje dhe prodhimi i salcës së domates)	20	1

Ku mbahen trajnimet?

- Për realizimin efektiv të kursit, trajnimet teorike do të mbahen në Qendrën e Arsimimit dhe Aftësimit profesional (QAAP).
- Trajnimet praktike do të realizohen në Njësitë Përpunuese të Ushqimit (NPU) në IADK dhe fabrika/njësit përpunuese ku IADK ka marrëveshje për bashkëpunim.



Qendrën e Arsimimit dhe Aftësimit Profesional



Njësitë Përpunuese të Ushqimit

Me përfundimin e suksesshëm të kualifikimit-aftësimit në nivelin e 3,
“Qumështar”, **kandidati** do të jetë i aftë të ushtrojë kompetencat profesionale
si më poshtë:

- Përzgjedh dhe miremban veglat, pajisjet dhe materialet e duhura për punë;
- Mbanë higjienën në repartet e përpunimit të qumështit, paketimit dhe deponimit;
- Kryen grumbullimin e qumështit në pikat e grumbullimit dhe në industrin e përpunimit të qumështit;
- Pranon, përcakton cilësinë dhe klasifikon qumështin si lëndë e parë;
- Bën ftohjen, skremimin, standartizimin dhe homogjenizimin e qumështit;
- Bën ftohjen, pasterizimin dhe sterilizimin e qumështit.
- Respekton standardet e profesionit;

- Përgatitë dhe përpunon qumështin për prodhim të kosit;
- Përgatitë dhe përpunon qumështin për prodhim të kremës dhe gjalpiti;
- Kryen inspektimin dhe marrjen e mostrave për analizë;
- Bën kontrollimin organoleptik të qumështit dhe prodhimeve nga qumështi;
- Bën kontrollimin fiziko-kimik të qumështit dhe prodhimeve nga qumështi;
- Kryen kontrole të thjeshta mikrobiologjike të qumështit dhe prodhimeve nga qumështi;
- Trajton qumështin dhe prodhon lloje të ndryshme të djathërave sipas kërkesave;
- Prodhon produkte të ndryshme tradicionale nga qumështi;
- Bën marketing dhe shitje të qumështit dhe prodhimeve nga qumështi.

Me përfundimin e suksesshëm të kualifikimit-aftësimit në nivelin e 3,
Konservuesit e frutave, perimeve dhe të ngjashme, **kandidati** do të jetë i
aftë të ushtrojë kompetencat profesionale si më poshtë:

- Mban higjienën në repartet e përpunimit të fruta-perimeve;
- Pranon dhe pastron klasifikon lëndët e para;
- Kryen analizën e cilësisë dhe sigurisë së fruta-perimeve dhe prodhimeve të tyre;
- Transporton(dërgon), dhe deponon lëndët e para ushqimore për përpunim në repartet e industrive ushqimore;
- Prodhon salcën e domatës;
- Përgatitë dhe përpunon frutat për prodhimin e kompostos;
- Përgatitë dhe përpunon frutat për prodhimin e reçelit;
- Përgatitë dhe përpunon frutat për prodhimin e pekmezit;

- Përgatitë dhe përpunon frutat për prodhimin e marmaladës;
- Përgatitë dhe përpunon perimet për prodhimin e konservave nga lakra;
- Përgatitë dhe përpunon perimet për prodhimin e konservave nga trangujt;
- Përgatitë dhe përpunon perimet për prodhimin e konservave nga patëllgjanët;
- Përgatitë shurupin për produktin e përqendruar me sheqer;
- Përgatitë tretësira të ndryshme për konservat e perimeve;
- Prodhon lëngje nga frutat dhe perimet;
- Ambalazhon fruta-perimet dhe prodhimet nga to;
- Bën marketing dhe shitjen e fruta-perimeve dhe prodhimeve të tyre;

Institucionet dhe fabrikatë me të cilat IADK ka marrëveshje për bashkëpunim për realizimin e programeve të akredituara



Fakulteti i Teknologjisë
Ushqimore "UMIB"



Organizatë Gjermane



Qumështorja "Aldi"

Njësit përpunuese me të cilat IADK ka marrëveshje për bashkëpunim për punë praktike

Njësit përpunuese të frutave dhe perimeve



Nature
Traditional taste

Njësit përpunuese të qumështit



Trajnimet teorike - Qendrën për Arsim dhe Aftësim profesional (QAAP)



Njësitë e përpunimit të ushqimit – Programi Qumështar



Përgatitje e qumështit për procesin e fermentimit

Analiza e mostrave pas pranimit të qumështit

Diskutim i produktit final

Njësitë e përpunimit të ushqimit - Programi Qumështar



Kriposja e djathit



Përgatitje e djathit me erëza të ndryshme



Matjet e produktit



Njësitë e përpunimit të ushqimit

Programi “Konservues i frutave, perimeve dhe të ngjashme”



Diskutim i proceseve të realizuara



Konservimi i produkteve



Finalizimi i produktit, etiketimi dhe promovimi

Programi “Teknik i Blegtorisë”



Diskutim rreth higjiens në ferm



Përgatitja e ushqimeve të koncentruara



Procesi gjatë përgatitjes të sillazhit të misrit



Përgatitja e makinerisë për formimin e ballove të ushqimeve vuluminoze

Njësitë e përpunimit të ushqimit – Sektori i produkteve konditore në proces të akreditimit





Projekti “*Përmirësimi i punësimit dhe mundësive për gjenerim të të ardhurave në zonat rurale të Kosovës*”, është përkrahur nga donatori Gjerman BfdW



Faleminderit për vëmendje
Pyetje apo komente?

Për më shumë
informata mund
të referoheni tek:



Sfaraçak i Ulët, nr.11,
42,000 Vushtrri, Kosovë



iadk.org



info@iadk.org



facebook.com/iadk.org



[iadk.org](https://twitter.com/iadk.org)



youtube.com/user/iadk



+383 49 777 046
+383 44 777 036