



PROGRAMI I TRAJNIMIT - EKSPERT I SEKRETEVE TE VERES

KANE FILLUAR REGJISTRIMET PER TRAJNIME MBI PRAKTIKEN E PRODHIMIT DHE ARTIN E DEGUSTIMIT TE VERËS! "NGA VRESHTI NE GOTE"

"Tri gjera e bëjnë njeriun Mjeshtër: Dituria, Vullneti dhe Aftësia"(thënie e pop.)

TRAJNIMET DO KRYHEN NGA DATA: 25.10.2020 – 01.11.2020, NE AGRITOURISM "VILA-SHEHI

NE KETE TRAJNIM JANE TE FTUAR TE REGJISTROHEN PER TE FITUAR KOTO NJOHURI: ANETARET E "SHKPVF", PERSONELI I RESTORANTEVE, AMATORET E SHIJIMIT TE VERES, STUDENTET, DHE TE APASIONUARIT E KETIJ SEKTORI!

PROGRAMI DHE DETAJE TE TJERA!

HYRJE

Ç'ËSHTË VERA?

- **VRESHTARIA NË SHQIPËRI , EUROPË DHE BOTË (KAPITULLI- I-rë)**
- VARIETETET E RRUSHIT KULTIVIMI
- MBROJTJA NGA SËMUNDJET
- PËRCAKTIMI I PJEKURISË TEKNIKE DHE I KOHËS SË VJELJES
- MATJA E SHEQERIT ME ANË TË REFRAKTOMETRIT
- VIZITË PRAKTIKE NË VRESHT



- **PLANIMENTRIA E NDËRTIMIT TË NJË KANTINE (KAPITULLI- II-të)**
- REPARTET, PAISJET PROCESET
- KËRKESAT HIGJENOSANITARE
- PRODHIMI I VERËS SË BARDHË TË KUQE DHE ROZE
- PRITJA E RRUSHIT
- ANALIZAT TË PËRGJITHSHME
- PËRGATITJA E GAZIT SULFUROR (SO₂)
- FERMENTIMI I PARË ALKOOLIK, MONITORIMI
- **FERMENTI I DYTË ALKOOLIK, MALOLAKTIK (KAPITULLI- III-të)**
- NDJEKJA E PROCESIT , MBYLLJA E VERËS PËR QETËSIM
- TËRHEQJET NGA LLUMRAT
- STABILIZIMI FIZIKO-KIMIK
- KUPAZHIMI
- FILTRIMI NË FILTER-PRESË
- ANALIZAT PËRFUNDIMTARE TË VERËS
- AMBALAZHIMI I VERËS NË ETIKETIMI
- **,BIOTEKNOLOGJIA E VERËS (KAPITULLI- IV)**
- ADITIVET QË LEJOHEN TË PËRDOREN NË INDUSTRIJË E VERËS
- STABILIZIMI FIZIKO - KIMIK
- METODAT DHE ANALIZAT KRYESORE
- APARATURAT KRYESORE
- KRYERJA PRAKTIKE, DEMOSTRIMI DHE INTERPRETIMI I ANALIZAVE
- **DEGUSTIMI, HISTORI, SHKENCA E DEGUSTIMIT (KAPITULLI- V-të)**
- TIPET E DEGUSTIMIT
- TEMPERATURAT E RUAJTJES DHE SHIJIMIT
- VERA DHE PËRSHTATJA ME USHQIMIN
- DIFEKTET E VERËS
- FJALORI I DEGUSTIMIT
- NJOHJA ME PRAKTIKËN E DEGUSTIMIT
- DHOMA E DEGUSTIMIT
- AMBJENTI, TEMPERATURA, DRITA
- ETAPAT E SHIJIMIT
- GOTA E DEGUSTIMIT
- PASTRIMI I GOJËS
- FLETA E DEGUSTIMIT
- SHIJIMI DERI NË 12-MOSTRA VERE TË KODIFIKUARA (4- BARDHA + 8- TË KUQE)
- **VIZITË TË KANTINAVE NË KOSOVË OSE SARANDË**
- SHIJIM I VERËRAVE TË KANTINËS
- TESTIM ME SHKRIM MBI KURSIN

TRAJNIMI SIPAS NIVELIT	TEMA E TRAJNIMIT	KOHEZGJATJA (ORE)	CMIMI (EURO)
NIVELI I PARE	NJOHJA ME ARTIN E DEGUSTIMIT TË VERËS	DY DITE (10-ORE) Kapitulli: I, V.	200
	NJOHJA ME PRAKTIKËN E PRODHIMIT		



NIVELI I DYTE	DHE DEGUSTIMIT TË VERËS	KATER DITE (20 –ORE) KAPITULLI: I, II, III, V	360
NIVELI I TRETE	EKSPERT I PRODHIMIT DHE DEGUSTIMIT TË VERËS	PESE DITE (25 –ORE) + NJE DITE(E GJASHTE) VIZITE NE NJE KANTINE TE NJOHUR. KAPITULLI: I, II, III,IV, V.	540

SHENIM : 1-Per cdo student që regjistrohet – Pagesa REDUKTOHET ME **20 %** të cmimit. 2- brenda kesaj pagese perفشihen manuali I leksioneve, free wi-fi, (2- kafe ne pushimet perkatese sipas axhendes qe do ju dorezohet ne momentin e regjistrimit, dhe dreka-bufe).

Trajnimi kryhet ne datat :25/10/2020- 30/10/2020 nga ora 09:00-16;00 , ne ambjentet e Kantines “VILA-SHEHI”,

ADRESA: GOOGLE MAP: Vila-Shehi Winery & Vineyards - Agritourism/Slow Wine/Slow food

RRUGA: Shehlerëve, Gjokaj , Vore, Tirane. Tel: 06864 87 370

TË GJITHË PJESËMARRËSIT PAISEN ME CERTIFIKATËN E LËSHUAR NGA DHOMA FRANCEZE E SIGLUAR NGA DEGUSTATORET ME TE MIRE FRANCEZ E SHQIPTAR.

TRAJNIMI ORGANIZOHET NGA SHOQATA KOMBETARE E PRODHUESVE TE VERES FAMILJARE NE BASHKEPUNIM ME DHOMEN E TREGTISE DHE INDUSTRISE FRANCE-SHQIPERI

2- NE KETE PAGESE JANE TE GJITHA TE PERFSHIRA (KAFFE , DREKE, RELAX NE AMBJENTET ÇLODHESE TE AGRITOURISM “VILA-SHEHI” , TRANSPORTI PER VIZITAT NE KANTINA)

3- CERTIFIKATA QE LESHOHET NGA SHOQATA NJIHET NGA INSTITUCIONET : MINISTRIA E BUJQESISE&USHQIMIT DHE TURIZMIT.

PAGESA: KRYHET PRANE BANKES: SAN PAULO BANK:. PER. SHOQATEN E PRODHUESVE TE VERES FAMILJARE (SHKP OSE PERPARA DATES SE REGJISTRIMIT NE SEKRETARINE E SHOQATES.



KONTAKTONI: ekspertwine@yahoo.com

tel: 00355 (0) 68 64 87 370

PROGRAMI SIPAS DITEVE

DITA –I.

ORA: 09:00 – 09: 30 Regjistrimi, Mirseardhja (kafe),prezantimi I programit te trajnimit

09:30 – 10: 30 Leksionet Kapitulli I-re

10: 30 – 11: 45 Pushim, kafe

11:45 – 12:45 Vazhdim i Leksioneve

12: 45 - 13: 30 Dreka

13:30 – 14: 00 Kongluzionet e dites, Pyetje , Diskutime

DITA – II.

ORA: 09:00 – 09: 30 Vizite praktike ne nje vreshtë ne rrethin e Tiranes

09:30 – 10: 30 Leksionet Kapitulli II-te

10: 30 – 11: 45 Pushim, kafe

11:45 – 12:45 Vazhdim i Leksioneve

12: 45 - 13: 30 Dreka

13:30 – 14: 00 Kongluzionet e dites, Pyetje , Diskutime

DITA - III.

09:30 – 10: 30 Leksionet Kapitulli III-te

10: 30 – 11: 45 Pushim, kafe

11:45 – 12:45 Vazhdim i Leksioneve

12: 45 - 13: 30 Dreka



13:30 – 14: 00 Kongluzionet e dites, Pyetje , Diskutime

DITA –IV.

09:30 – 10: 30 Leksionet Kapitulli IV-ter

10: 30 – 11: 45 Pushim, kafe

11:45 – 12:45 Vazhdim i Leksioneve

12: 45 - 13: 30 Dreka

13:30 – 14: 00 Kongluzionet e dites, Pyetje , Diskutime

DITA – V.

ORA: 09:00 – 09: 30 relaks, uje

09:30 – 10: 30 Ushtrime Praktike degustimi I 12- lloje verarash te ndryshme te vendit dhe importit

10: 30 – 10: 45 Pushim, kafe

10:45 – 11:45 Vazhdim i Degustimit

12: 45 - 13: 30 Dreka

13:30 – 14:30 Kongluzionet e dites, Pyetje , Diskutime

DITA - VI.

ORA: 09:30 – 11:30 Vizite nje ditore ne nje kantine vere te njohur ne vend .

11: 30 – 12: 15 Testim me shkrim mbi njohurite e fituara

12: 30 - 14: 30 Dreka

14:30 – 14: 45 Ndarja e certifikatave te Trajnimit ,Kongluzionet e trajnimit .

14:45- 16 45 pershendetja e studenteve kthim sipas destenacioneve te studenteve