

Kompetencat profesionale për Drejtimin TEKNOLOGJI USHQIMORE, Niveli III

Nxënësi është i aftë:

- të hartojë një plan-biznesi që lidhet me veprimtaritë profesionale përkatëse;
- të kryejë llogaritje ekonomike që lidhen me veprimtaritë profesionale përkatëse;
- të kryejë menaxhimin e burimeve njerëzore, materiale dhe financiare gjatë veprimtarive profesionale përkatëse;
- të interpretojë, plotësojë dhe përgatisë dokumentacion që lidhen me veprimtaritë profesionale përkatëse;
- të zbatojë bazën ligjore që i referohet veprimtarive profesionale përkatëse;
- të zbatojë standardet teknike të profesionit përkatës;
- të zbatojë parimet e etikës gjatë ushtrimit të veprimtarive profesionale përkatëse;
- të kryejë analizat e lëndëve të para dhe ndihmëse për prodhimin e produkteve ushqimore;
- të kryejë analizat e produkteve ushqimore;
- të hartojë dokumentet e krijimit dhe organizimit të ndërmarrjes ushqimore, si dhe të rekrutimit të personelit;
- të kryejë procedurat e blerjes dhe shitjes së ndërmarrjes ushqimore, në kushtet e një tregu konkurrues, si dhe të dokumentojë këto blerje dhe shitje;
- të kryejë kontabilizime të thjeshta të ndërmarrjes ushqimore;
- të kryejë promocionin e imazhit të ndërmarrjes ushqimore gjatë aktivitetit të saj si dhe gjatë pjesëmarrjes në panaire;
- të përdorë teknologjinë e informimit dhe komunikimit për qëllime të profesionit përkatës;
- të përdorë dhe mirëmbajë veglat, pajisjet dhe materialet e punës;
- të kryejë saktë veprimet kryesore për të dhënë ndihmën e shpejtë;
- të zbatojë rregullat e higjienës, të sigurisë në punë dhe të mbrojtjes së mjedisit.

Vocational competencies obtained in FOOD TECHNOLOGY branch, Level III

The student is able to:

- Draft a business plan related to his or her vocational activities.
- Perform the economic calculations related to his or her vocational activities.
- Perform the management of human, material, and financial resources during his or her vocational activities.
- Interpret, fill up, and prepare the documentation related to his or her vocational activities.
- Implement the legal framework related to his or her vocational activities.
- Apply the technical standards required by his or her vocation.
- Apply the ethical principles in the process of his or her vocational activities.
- Perform the chemical tests of the raw and supplementary materials needed for the production of food items.
- Perform the chemical tests of food products.
- Draft documents to food company creation and organization, as well as to recruitment of personnel.
- Carry out purchase and sale procedures of the food company in a competitive market context, and document the purchase and sale.
- Keep simple accounting of the food company activities.
- Make image promotion of the food company during its activity as well as attending the fairs.
- Use the information and communication technology in his/her vocational activity.
- Use and maintain the work instruments, equipment and materials.
- Carry out correctly the key actions for offering the first aid.
- Apply the hygiene, work safety and environment protection rules.