

## Kompetencat profesionale për Drejtimin TEKNOLOGJI AGROUSHQIMORE, Niveli I

Nxënësi është i aftë:

- ✓ të organizojë vendin e punës;
- ✓ të përdorë dhe mirëmbajë mjetet dhe materialet e punës;
- ✓ të respektojë standardet e profesionit;
- ✓ të interpretojë dokumentacionin teknik të profesionit;
- ✓ të përgatis kafshët dhe shpendët për therje;
- ✓ të realizoj tualetin e trupave;
- ✓ të realizoj seleksionime të ndryshme gjatë procesit teknologjik;
- ✓ të kryejë përgatitje të thjeshta të lëndëve të para dhe ndihmëse;
- ✓ të mbush konservat;
- ✓ të kryej trajtime të thjeshta termike;
- ✓ të kryej transportime të ndryshme para, gjatë dhe pas procesit teknologjik;
- ✓ të kryejë procese përgatitore për ambalazhim;
- ✓ të kryejë ambalazhime të thjeshta;
- ✓ të largoj mbeturinat teknologjike;
- ✓ të dërmoj rrushin për prodhimin e verës;
- ✓ të mbush enët e fermentimit për prodhimin e verës;
- ✓ të largoj bërsitë;
- ✓ të largoj pjesët e panevojshme të frutave dhe perimeve;
- ✓ të përgatis shurupin për produktin e përqendruar me sheqer;
- ✓ të përgatis tretësira të ndryshme për konservat e perimeve;
- ✓ të ndërrojë trafilat në presforma për makarona;
- ✓ të kryejë procese përgatitore për përpunimin e ullirit për prodhimin e vajit;
- ✓ të kryejë procese përgatitore për përpunimin e miellit për prodhime brumi;
- ✓ të kryejë procese përgatitore për prodhimin e verës;
- ✓ të kryejë procese përgatitore për përpunimin e mishit;
- ✓ të kryejë procese përgatitore për përpunimin e peshkut;
- ✓ të kryejë procese përgatitore për përpunimin e qumështit për konsum;
- ✓ të kryejë procese përgatitore për përpunimin e qumështit për nënprodukte;
- ✓ të kryejë procese përgatitore për përpunimin e ujit për konsum;
- ✓ të kryejë procese përgatitore për përpunimin e domates për koncentre;
- ✓ të kryejë procese përgatitore për prodhimin e uthullës nga vera;
- ✓ të kryejë procese përgatitore për përpunimin e farave të lulediellit për prodhimin e vajit;
- ✓ të kryejë procese përgatitore për përpunimin e frutave dhe perimeve;
- ✓ të respektojë rregullat e sigurimit teknik;
- ✓ të respektojë rregullat e higjienës dhe të mbrojtjes së mjedisit.

## Vocational Competencies obtained In AGRO-FOOD TECHNOLOGY branch, Level I

The student is able to:

- ✓ Organize the work place.
- ✓ Use and maintain the work tools and materials.
- ✓ Respect the professional standards.
- ✓ Interpret the technical documentation.
- ✓ Prepare animals and broilers for slaughtering.
- ✓ Clean animal bodies.
- ✓ Make different selections during the technological process.
- ✓ Make simple preparations of raw material.
- ✓ Fill conservation containers.
- ✓ Make simple thermal treatments.
- ✓ Make different transportations before, during, and after the technological process.
- ✓ Make preparatory packaging processes.
- ✓ Make simple packaging.
- ✓ Remove technological waste.
- ✓ Press grapes for wine production.
- ✓ Fill the fermentation containers for wine production.
- ✓ Remove husks of grapes.
- ✓ Remove the unnecessary parts of fruit and vegetable.
- ✓ Prepare the syrup for sugar-concentration products.
- ✓ Prepare different solutions for conservation of vegetables.
- ✓ Change trafilature in pasta press-forms.
- ✓ Make preparatory oil processing for olive oil production.
- ✓ Make preparatory flour processing for flour-based products.
- ✓ Make preparatory processes for wine production.
- ✓ Make preparatory processes for meat processing.
- ✓ Make preparatory processes for fish processing.
- ✓ Make preparatory processes for processing milk for consumption.
- ✓ Make preparatory processes for processing milk for by-products.
- ✓ Make preparatory processes for processing water for consumption.
- ✓ Make preparatory processes for processing tomato for concentrates.
- ✓ Make preparatory processes for producing vinegar from wine.
- ✓ Make preparatory processes for processing sunflower seeds for oil production.
- ✓ Make preparatory processes for fruit and vegetable processing.
- ✓ Respect the rules of technical safety.
- ✓ Respect the rules of hygiene and environment protection.