

Kompetencat profesionale për Drejtimin TEKNOLOGJI USHQIMORE, 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 rushin për prodhimin e verës dhe distilateve;
- ✓ të bluaj malton për prodhimin e birrës;
- ✓ të mbush enët e fermentimit për prodhimin e verës, distilateve dhe birrës;
- ✓ të largoj bërstitë;
- ✓ 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 respektojë rregullat e sigurimit teknik;
- ✓ të respektojë rregullat e higjienës dhe të mbrojtjes së mjedisit.

Vocational Competencies obtained in 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 ram material.
- ✓ Fill the conservation containers.
- ✓ Make simple thermal treatments.
- ✓ Make transport before, during, and after the technological process.
- ✓ Make preparatory packaging works.
- ✓ Make simple packaging.
- ✓ Remove technological waste.
- ✓ Press grapes for producing wine and distillates.
- ✓ Grind malt for wine production.
- ✓ Fill the fermentation containers for producing wine, distillates, and beer.
- ✓ Remove waste.
- ✓ Remove fruit and vegetable unnecessary parts.
- ✓ Prepare the syrup for sugar-concentrates products.
- ✓ Prepare various solutions for conservation of vegetables.
- ✓ Change the trafilature in pasta press-forms.
- ✓ Respect the rules of technical safety.
- ✓ Respect the rules of hygiene and environment protection.

Arsimi dhe Formimi Profesional Shqiptar