

Kompetencat profesionale për Profilin TEKNOLOGJI E PËRPUNIMIT TË BRUMËRAVE, Niveli II, të Drejtimit TEKNOLOGJI USHQIMORE

Nxënësi është i aftë:

- ✓ të interpretojë dokumentacionin teknik të profesionit;
- ✓ të vlerësojë lëndët e para dhe ato ndihmëse;
- ✓ të përdorë dhe mirëmbajë makineritë dhe pajisjet në linjat e prodhimit të brumërave;
- ✓ të prodhojë miellin, sipas teknologjisë së prodhimit;
- ✓ të harmonizojë miellin, sipas asortimenteve të prodhimit;
- ✓ të përgatisë receptura për asortimente të ndryshme të prodhimeve të brumit;
- ✓ të kryejë llogaritje për përcaktimin e temperaturave të ujit dhe brumit;
- ✓ të programojë parametrat e aparaturave e makinerive në linjat e prodhimit të miellit dhe prodhimeve prej brumi;
- ✓ të përgatisë brumin në brumëgatuese me metodat direkte dhe indirekte;
- ✓ të kryejë analiza cilësore për përcaktimin e kohës së përfundimit të përgatitjes së brumit;
- ✓ të kryejë formimin e brumit me formuese dhe në mënyrë manuale;
- ✓ të kryejë dekorime të formave të ndryshme të brumit;
- ✓ të kontrollojë procesin e fermentimit të brumit;
- ✓ të kryejë procesin e pjekjes së bukës, asortimenteve të ndryshme, picave dhe biskotave sipas kartës teknologjike;
- ✓ të prodhojë bukë masive, sipas procesit teknologjik;
- ✓ të prodhojë asortimente me miell gruri (franxhollë, panine, simite, qahi, gjevrek, pulieze, bagetë, bukë me shtesa e fara drithore, pite, byrekë etj.);
- ✓ të prodhojë asortimente të ëmbla me miell gruri (kifle pa mbushje, kifle me mbushje, kifle me brumë të petëzuar);
- ✓ të prodhojë asortimente të tjera me miellra të ndryshëm (thekre, misri, soje si dhe asortimente me miell të harmonizuar);
- ✓ të prodhojë biskota, sipas teknologjisë së prodhimit;
- ✓ të prodhojë makarona, sipas teknologjisë së prodhimit;
- ✓ të prodhojë pica, sipas teknologjisë së prodhimit;
- ✓ të vlerësojë cilësinë e produkteve përfundimtare në prodhimet e brumërave;
- ✓ të identifikojë defektet në miell dhe në prodhimet e brumërave;
- ✓ të kryejë analizën profesionale dhe raportimin mbi vlerësimin përfundimtar mbi defektet, shkaqet dhe masat parandaluese;
- ✓ të ambalazhojë dhe etiketojë produktet përfundimtare;
- ✓ të zbatojë rregullat e ruajtjes së produkteve;
- ✓ të zbatojë standardet e profesionit;
- ✓ të përcaktojë rendimentin (rrezën), koston e prodhimit, si dhe çmimin e produktit;
- ✓ të zbatojë rregullat e higjienës personale dhe të vendit të punës;
- ✓ të zbatojë rregullat e sigurimit teknik dhe të mbrojtjes së mjedisit;
- ✓ të ushtrojë aftësitë sipërmarrëse në biznes;
- ✓ të zbatojë parimet e etikës së biznesit.

Vocational Competencies obtained in DOUGH PROCESSING TECHNOLOGY profile, Level II, FOOD TECHNOLOGY branch

The student is able to:

- ✓ Interpret the technical documentation of the profession.
- ✓ Assess the raw materials and the secondary ones.
- ✓ Use and take care of the machineries and equipment in the production line of dough.
- ✓ Produce flour according to the production technology.
- ✓ Harmonize the flour according to the production assortments.
- ✓ Prepare recipes for different assortments of the dough productions.
- ✓ Make calculations for defining the temperature of the water and of the dough.
- ✓ Programme the parameters of the equipment and machineries in the production lines of flour and dough productions.
- ✓ Prepare the dough in the dough-machinery with direct and indirect methods.
- ✓ Make qualitative analyses for defining the time when the dough is prepared.
- ✓ Give shapes to the dough by using ready-made-shapes or manually.
- ✓ Make different decorations for the dough.
- ✓ Control the fermentation process for the dough.
- ✓ Make the baking process for the bread, different assortments, pizzas and biscuits according to the technological card.
- ✓ Produce massive breads, according to the technological process.
- ✓ Produce assortments with wheat flour (long loaf of bread, roll, sugar-loaf, bagel, pugliese, baguette, bread with seeds and corn, waffles, pies, etc.).
- ✓ Produce sweet assortments with wheat flour (plain muffin, stuffed muffin, muffin with malleable dough).
- ✓ Produce other assortments with different flours (rye, maize, soy, and assortments with harmonized flour).
- ✓ Produce biscuits according to the production technology.
- ✓ Produce pasta according to the production technology.
- ✓ To produce pizzas according to the production technology.
- ✓ Assess the quality of the final products in the dough productions.
- ✓ Identify defects in the flour and in the dough products.
- ✓ Make professional analyses and report on the final evaluation on defects, the causes and preventive measures.
- ✓ Pack and label the final products.
- ✓ Respect the rules for the preservation of the products.
- ✓ Respect the professional standards.
- ✓ Define the efficiency (the ray), the cost of the production, and the price of the product.
- ✓ Respect the rules of personal hygiene and those in the work place.
- ✓ Respect the technical safety rules and those of environmental protection.
- ✓ Exercise entrepreneur abilities in business.
- ✓ Respect the ethics principles of business.