

Kompetencat profesionale për Profilin TEKNOLOGJI E PRODHIMIT TË PIJEVE ALKOOLIKE, Niveli II, të Drejtimit TEKNOLOGJI USHQIMORE

Nxënësi është i aftë:

- ✓ të zbatojë standardet e profesionit;
- ✓ të zbatojë dokumentacionin teknik të profesionit;
- ✓ të kryejë matje dhe kontrole gjatë procesit teknologjik të prodhimit të pijeve;
- ✓ të kryejë proceset teknologjike gjatë prodhimit të verës (sulfitimin, toçitjet, presimin, tërheqjet);
- ✓ të mbikëqyrë procesin e fermentimit;
- ✓ të korrigjojë verën;
- ✓ të kryejë trajtimet kimike të verës;
- ✓ të kryejë kollaritjet e verës;
- ✓ të kryejë kupazhime;
- ✓ të kryejë filtrime për pijet e ndryshme alkoolike;
- ✓ të përgatisë majatë për procesin e fermentimit;
- ✓ të kryejë analizat e lëndëve të para e ndihmëse dhe të produktit të gatshëm;
- ✓ të dallojë defektet në pijet e ndryshme alkoolike;
- ✓ të kryejë sterilizime dhe pasterizim;
- ✓ të mbikëqyrë procesin e përpunimit të mbetjeve teknologjike;
- ✓ të kryejë distilime;
- ✓ të kryejë deajrime;
- ✓ të kryejë standardizime;
- ✓ të përgatisë mushtin për birrë;
- ✓ të kryejë lupulimin e mushtit për prodhimin e birrës;
- ✓ të kryejë dekantimet e verës dhe birrës;
- ✓ të kryejë procesin e gazimit;
- ✓ të mbikëqyrë proceset e maturimit dhe staxhionimit;
- ✓ të kryejë stabilizimin e birrës;
- ✓ të realizojë procesin e ruajtjes dhe magazinimit të pijeve alkoolike;
- ✓ të zbatojë rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit, në bazën prodhuese të pijeve alkoolike;
- ✓ të mirëmbajë makineritë dhe pajisjet në linjat e prodhimit;
- ✓ të përcaktojë rrezet dhe koston e prodhimit.

Vocational Competencies obtained in TECHNOLOGY FOR THE PRODUCTION OF ALCOHOLIC BEVERAGE profile, Level II, FOOD TECHNOLOGY branch

The student is able to:

- ✓ Respect professional standards.
- ✓ Respect the vocational technical documentation.
- ✓ Carry out measurements and controls during the technological process for the production of beverage.
- ✓ Carry out the technological processes during the production of wine (sulphiting, stabilizing, pressuring, stamping).
- ✓ Supervise the fermentation process.
- ✓ Correct the wine.
- ✓ Make the chemical treatment of the wine.
- ✓ Blending and fining.
- ✓ Bottling
- ✓ Make filtering for different alcoholic beverage.
- ✓ Prepare the yeast for the fermentation process.
- ✓ Carry out the analyses for the raw materials and the secondary ones, and of the final product.
- ✓ Distinguish the defects in different beverage.
- ✓ Make sterilization and pasteurization.
- ✓ Supervise the process for the treatment of technological waste.
- ✓ Make distillations.
- ✓ Make ventilation.
- ✓ Make standardizations.
- ✓ Prepare the cider for the beer.
- ✓ Lupulate cider for the production of beer.
- ✓ Decante the wine and beer.
- ✓ Make the carbonation process.
- ✓ Supervise the maturation and stabilization processes.
- ✓ Make the stabilization of the beer.
- ✓ Carry out the process for the preservation and storage of the alcoholic beverage.
- ✓ Respect the technical safety rules and the environmental protection rules in the production basis of alcoholic beverage.
- ✓ Maintain the machineries and equipment in the production lines.
- ✓ Define the efficiency and the cost of production.