

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

Nxënësi është i aftë:

- ✓ të interpretojë dokumentacionin teknik të profesionit;
- ✓ të kryejë procese të higjienizimit të linjave të automatizuara;
- ✓ të zbatojë standardet e profesionit;
- ✓ të kryejë matje dhe kontrolle gjatë proceseve teknologjike;
- ✓ të kryejë trajtime kimike dhe biokimike;
- ✓ të kryejë analiza të lëndëve të para dhe të produktit të gatshëm;
- ✓ të kryejë procesin e skremimit të qumështit;
- ✓ të kryejë procese standardizimi dhe normalizimi;
- ✓ të kryejë procese homogjenizimi;
- ✓ të kryejë trajtime termike (pasterizime dhe sterilizime);
- ✓ të kryejë procese të ndryshme mpiksjeje;
- ✓ të kryejë procese fermentimi;
- ✓ të kryejë procesin e rrahjes së kremës për gjalpë;
- ✓ të kryejë përpunimin e masës së mpiksur për djathë;
- ✓ të kryejë procese të ndryshme formimi;
- ✓ të kryejë procese të ndryshme presimi;
- ✓ të kryejë procese kripjeje;
- ✓ të kryejë staxhionimin e djathërave;
- ✓ të parandalojë defektet që lindin gjatë procesit teknologjik;
- ✓ të seleksionojë produktin e gatshëm sipas defekteve;
- ✓ të ambalazhojë produktin e gatshëm;
- ✓ të magazinojë produktin sipas standardeve;
- ✓ të kryejë trajtime të produktit në ruajtje;
- ✓ të përcaktojë rezen dhe koston e prodhimit;
- ✓ të menaxhojë procese teknologjike;
- ✓ të kryejë procese të përpunimit të mbetjeve teknologjike;
- ✓ të respektojë rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit, specifike për profilin e përpunimit të qumështit.

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

The student is able to:

- ✓ Interpret the technical documentation of the profession.
- ✓ Carry out hygienization processes of the automatic lines.
- ✓ Respect the professional standards.
- ✓ Make measurements and controls during the technological processes.
- ✓ Make chemical and bio-chemical treatments.
- ✓ Make analyses of the raw materials and of the final product.
- ✓ Cream the milk.
- ✓ Carry out standardization and normalization processes
- ✓ Carry out the homogenization process.
- ✓ Carry out thermal treatments (pasteurization and sterilization)
- ✓ Carry out different clotting processes.
- ✓ Carry out fermentation processes.
- ✓ Beat the cream for the butter.
- ✓ Elaborate the clotted mass of cheese.
- ✓ Make different shaping processes.
- ✓ Make different pressing processes.
- ✓ Make salting processes.
- ✓ Make stabilization of the different types of cheeses.
- ✓ Prevent the defects that come out during the technological process.
- ✓ Select the final product according to the defects.
- ✓ Pack the final product.
- ✓ Store the product according to the standards.
- ✓ Make treatments to the product during storage time.
- ✓ Define the efficiency and the cost of production.
- ✓ Manage technological processes.
- ✓ Carry out processes for the treatment of technological waste.
- ✓ Respect the technical safety rules and the environmental protection rules, which are specific for the elaboration of milk profile.