



**Agjencia Kombëtare e Arsimit, Formimit Profesional dhe Kualifikimeve
Drejtoria e Profesioneve dhe Kualifikimeve Profesionale**

STANDARDI I KUALIFIKIMIT PROFESIONAL “TEKNOLOGJI E PËRPUNIMIT TË BRUMËRAVE”

Niveli III në KSHK¹, referuar nivelit III të KEK²

A1-III-22

Tiranë, 2022

¹ Korniza Shqiptare e Kualifikimeve

² Korniza evropiane e Kualifikimeve

Rr. “Mustafa Lleshi”, Godina e Thesarit, Kati i tretë, Tiranë Web site: www.akafp.gov.al

Tel. +355 42237087

Emërtimi i kualifikimit	“Teknologji e përpunimit të brumërave”			Kodi A1-III-22
Kohëzgjatja	900-1100 orë	Niveli	III KSHK, referuar nivelit III të KEK	
Qëllimi:	<p>Qëllimi kryesor i arsimit profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të brumërave”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, është “zhvillimi i personalitetit të individit për të jetuar në përshtatje me botën që e rrethon dhe përgatitja e tyre për t’u punësuar në veprimtaritë profesionale që lidhen drejtpërdrejtë me profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të brumërave”.</p> <p>Zhvillimi te individi i ndjenjës së vetëbesimit, kultivimi i vullnetit të lirë në marrjen e vendimeve, nxitja e gatishmërisë për të nxënë gjatë gjithë jetës dhe për t’u zhvilluar individualisht në drejtimet emocionale, intelektuale dhe një shkallë të gjerë njohurish profesionale janë sfida të rëndësishme për arritjen e këtij qëllimi.</p>			
Kriteret e përgjithshme të pranimit:	<p>Në shkollat që ofrojnë arsim profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të brumërave” niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, kanë të drejtë të regjistrohen të gjithë individët që:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kanë mbaruar arsimin profesional në drejtimin mësimor “Teknologji Ushqimore”, niveli II në KSHK, referuar nivelit II të KEK; - janë në kushte shëndetësore që të përballojnë kërkesat e këtij niveli të arsimit profesional. 			
Mundësitë e kualifikimit të mëtejshëm dhe të punësimit:	<p>Përfundimi me sukses i arsimit profesional në profilin mësimor “Teknologji e përpunimit të brumërave”, niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, e pajis individin me Certifikatën Profesionale të përfundimit të këtij niveli të punonjësit të kualifikuar në këtë kualifikim profesional, si dhe me Supplementin përkatës të nivelit, e cila njihet në territorin e Republikës së Shqipërisë.</p> <p>Ky arsimim i jep mundësi individit t’i drejtohet tregut të punës në industrinë ushqimore si punëtor i kualifikuar në fabrika mielli, buke, biskotash, makaronash dhe si pastičier në pastičeri e furra buke të kapaciteteve të vogla apo në reparte të tjera ndihmëse të përpunimit të brumërave.</p> <p>Me përfundimin e këtij niveli, individi ka mundësi për vazhdimin e arsimimit në nivelin IV në KSHK-së, referuar nivelit IV të KEK, (manaxherial) të arsimit profesional (njëvjeçar) në drejtimin përkatës, për të fituar të drejtën e diplomës së “Maturës Shtetërore Profesionale”, me mundësi për vazhdimin e studimeve pas të mesme dhe universitare.</p>			
Data e validimit				
Data e miratimit				
Variantet e mëparshme	A-II-01-12, A1-III-16			

STRUKTURA E KUALIFIKIMIT

Rezultatet e të nxënit në:

NJOHURI

Në përfundim të kualifikimit profesional në drejtimin “Teknologji e përpunimit të brumërave” niveli III në KSHK, referuar nivelit III të KEK, individi do të zotërojë njohuritë profesionale të ndara sipas fushave të mëposhtme:

Planifikimi dhe organizimi i vendit të punës.

- Të përshkruajë rëndësinë e menaxhimit, planifikimit, organizimit dhe monitorimit të biznesit;
- Të shpjegojë rëndësinë e hartimit të një plan prodhimi ditor;
- Të interpretojë recepturat;
- Të tregojë rëndësinë e menaxhimit të burimeve njerëzore;
- Të përshkruajë organizimin e vendit të punës në mënyrë ogromike;
- Të përshkruajë mjetet, pajisjet dhe linjat për prodhimin e produkteve të brumit, funksionimin dhe përdorimin e tyre;
- Të shpjegojë radhën e punës dhe respektimin e etapave dhe grafikut të realizimit të prodhimit;
- Të dallojë repartet ku punon teknologu/pastiçeri (reparti i pranimit të lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave, magazinimit, përpunimit të brumit, etj.);
- Të argumentojë rëndësinë e dokumentacionit teknik dhe kartës teknologjike të prodhimit;

Zbatimi i rregullave të higjienës personale dhe të vendit të punës

- Të përshkruajë rregullat e higjienës në ambientet e punës, mjeteve dhe pajisjeve të punës;
- Të përshkruajë rregullat e higjienës personale dhe rëndësinë e zbatimit të tyre;
- Të përshkruajë llojet e solucioneve larëse dhe përdorimet e tyre;
- Të përshkruajë teknikat e larjes me solucionet larëse, sipas specifikave të procesit;
- Të tregojë rëndësinë e zbatimit të parametrave në larje (kohë, temperaturë, % solucion);
- Të përshkruajë llojet e testeve të thjeshta dhe metodat e kryerjes së tyre mbi pastërtinë e sipërfaqeve;
- Të tregojë rëndësinë e ndikimit të higjienës personale gjatë prodhimit të produkteve të brumit.

Sigurimi teknik dhe mbrojtja e mjedisit

- Të interpretojë standardin OHSAS 18001 për zbatimin e rregullave të sigurimit teknik;
- Të interpretojë standardin IEC 60364 për mbrojtjen nga rryma elektrike, mbrojtjen nga shoku elektrik, mbrojtjen nga efektet termike, mbirryma.
- Të përshkruajë llojet e mjeteve të ndihmës së parë dhe përdorimin e tyre;

- Të shpjegojë procedurat e dhënies së ndihmës së parë dhe të evakuimit në raste emergjence;
- Të shpjegojë rregullat e përdorimit të solucioneve me përmbajtje kimike;
- Të shpjegojë rregullat e përdorimit të gazit;
- Të shpjegojë rregullat e përdorimit të pajisjeve elektrike;
- Të shpjegojë rregullat e mbrojtjes së mjedisit gjatë ndarjes, grumbullimit dhe largimit të mbetjeve nga vendi i punës;
- Të përshkruajë procedurat në lidhje me situatat emergjente të mundshme në repart (zjarr, djegie etj.) dhe masat mbrojtëse ndaj tyre;
- Të përshkruajë mënyrat e trajtimit të mbetjeve teknologjike në repartet e prodhimit të miellit dhe përpunimit të brumërave;

Komunikimi në mënyrë etike dhe profesionale

- Të dallojë rregullat për një komunikim të suksesshëm në vendin e punës, sipas kodit të etikës;
- Të argumentojë rëndësinë dhe domosdoshmërinë e punës në grup, në repart;
- Të shpjegojë domosdoshmërinë e koordinimit të veprimtarive me kolegët dhe vartësit;
- Të argumentojë rëndësinë e përdorimit të TIK në komunikimin global (reklama, shitje, blerje, etj.);
- Të tregojë rëndësinë e përdorimit të terminologjisë profesionale;
- Të shpjegojë rëndësinë, nevojën dhe aspektet kryesore të përdorimit të Teknologjisë së Informimit dhe Komunikimit (TIK) për krijimin e kontakteve në biznes;
- Të shpjegojë rëndësinë e respektimit të barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare.

Garantimi dhe sigurimi i cilësisë së produktit

- Të tregojë parimet bazë të ligjit të ushqimit për Sigurinë Ushqimore;
- Të tregojë parimet bazë të Praktikave të Mira të Punës (PMP) dhe Praktikave të Mira të Higjienës (PMH);
- Të përshkruajë procedurat e hartuara në përputhje me parimet e sistemit të sigurisë ushqimore (HACCP)³ në bazë të legjislacionit në fuqi;
- Të analizojë rëndësinë e vlerësimit të cilësisë së produktit para, gjatë dhe pas prodhimit;
- Të shpjegojë rëndësinë e kontrollit periodik të parametrave të cilësisë së mjeteve dhe pajisjeve;
- Të shpjegojë rëndësinë e përditësimit dhe zhvillimit të teknologjisë bashkëkohore të fushës.

Detyrat administrative dhe tregtare

- Të përshkruajë llojet e faturave dhe mënyrat e përgatitjes së faturave të thjeshta dhe tatimore;
- Të përshkruajë bazën ligjore mbi legjislacionin tatimor për aktivitetin që kryen;
- Të përshkruajë mënyrat e ruajtjes dhe arkivimit të dokumentacioneve;

³Hazard Analyses Critical Control Point (Analiza e rrezikut e Pikave Kritike Kontrollit.)

- Të analizojë tregun mbi disponueshmërinë dhe çmimet e lëndëve të para/ ndihmëse, mjeteve/ pajisjeve si dhe për sigurimin e cilësisë së tyre;
- Të shpjegojë llogaritjen e preventivit, planit dhe rrezes së prodhimit, etj, të një asortimenti brumi;
- Të shpjegojë mënyrat e përgatitjes së ofertave për prodhimet e asortimenteve të brumit;
- Të tregojë rëndësinë e promovimit dhe teknikat e marketingut.

Ngritja e nivelit profesional

- Të analizojë vetveten;
- Të përshkruajë metodat e zhvillimit profesional;
- Të identifikojë nevojat për zhvillimin e karrierës;
- Të identifikojë teknologjitë bashkëkohore për proceset e punës në industrinë e përpunimit të brumit.

Prodhimi i miellit

- Të përshkruajë rolin, rëndësinë dhe funksionin e teknologjisë ushqimore për prodhimin e miellit dhe nënprodukteve të tij përkrah evolucionit njerëzor;
- Të interpretojë elementët e sistemit teknologjik ushqimor në industrinë për prodhimin e miellit dhe nënprodukteve të tij;
- Të përshkruajë llojet e drithërave, veçoritë botanike, strukturën dhe përbërjen kimike të drithërave;
- Të përshkruajë metodat e ruajtjes së drithërave dhe miellit;
- Të argumentojë rolin e enzimave dhe mikroflorës fermentuese në teknologjinë e prodhimit të miellit;
- Të interpretojë skemën e makinerive të pastrimit të drithërave;
- Të analizojë faktorët që ndikojnë në ruajtjen e cilësisë së drithërave;
- Të dallojë diagramat e blojës në prodhimin e miellit;
- Të interpretojë formulën e llogaritjes së rrugës së punimit të cilindrave të blojës;
- Të përshkruajë procesin e sitjes në teknologjinë e prodhimit të miellit;
- Të përshkruajë procesin e pasurimit të griseve;
- Të shpjegojë mënyrat për harmonizimin dhe standardizimin e miellrave;
- Të përshkruajë ndërtimin dhe funksionimin e makinerive në prodhimin e miellit;
- Të interpretojë treguesit kryesorë të cilësisë së drithërave dhe miellit;
- Të përshkruajë llojet e ambalazheve dhe mënyrën e ambalazhimit të miellit;
- Të analizojë defektet që ndodhin gjatë ruajtjes së miellit dhe masat parandaluese të tyre.

Prodhimi i bukës

- Të përshkruajë veçoritë e lëndëve të para, lëndëve ndihmëse e shtesave përmirësuese për prodhimin e bukës;
- Të përshkruajë makineritë dhe pajisjet që përdoren për prodhimin e bukës;
- Të përshkruajë llojet e miellrave dhe kërkesat që duhet të plotësojnë për prodhimin e bukës;
- Të përshkruajë mënyrën e hartimit të recepturave të asortimenteve të bukës sipas kartës teknologjike;

- Të përshkruajë teknologjinë e prodhimit të asortimenteve të bukës: me miell gruri, misri, thekre, soje, miellra të harmonizuar (bukë masive, kullaç, fokaçe, franxhollë, panine, simite, gjevrek, puljese, bagetë) dhe asortimente me shtesa dhe fara;
- Të shpjegojë rëndësinë e harmonizimit të miellrave në prodhimin e bukës;
- Të argumentojë rolin e enzimave dhe mikroflorës fermentuese në teknologjinë e prodhimit të bukës;
- Të identifikojë llojet e majave të tregtuara dhe teknikat e përdorimit të tyre;
- Të përshkruajë teknologjinë e prodhimit të majasë së bukës (*Saccharomyces cerevisiae*);
- Të shpjegojë mënyrat për llogaritjen e parametrave teknologjikë (temperatura, lagështira) të lëndëve të para e ndihmëse për përgatitjen e brumit për prodhimin e bukës;
- Të gjykojë mbi faktorët që ndikojnë në përgatitjen e brumit për prodhimin e bukës;
- Të krahasojë metodat dhe teknikat e përgatitjes së brumit për prodhimin e bukës;
- Të interpretojë llojet e fermentimeve që ndodhin në prodhimin e bukës;
- Të përshkruajë treguesit që përcaktojnë përfundimin e fermentimit të brumit;
- Të përshkruajë teknikat e dekorimit të bukës
- Të përshkruajë procesin e pjekjes dhe ftohjes/kullimit të bukës;
- Të shpjegojë faktorët që ndikojnë në pjekjen e bukës;
- Të përshkruajë defektet, shkaqet dhe masat parandaluese të tyre;
- Të përshkruajë metodat e ruajtjes, konservimit dhe ambalazhimit të bukës;
- Të interpretojë formulën e llogaritjes së rendimentit (rrezes) së prodhimit dhe humbjeve të bukës.
- Të interpretojë treguesit kryesorë të cilësisë së bukës sipas kërkesave standarde.

Prodhimi i makaronave

- Të përshkruajë veçoritë teknologjike të miellit, ujit dhe shtesave për prodhimin e makaronave;
- Të gjykojë mbi faktorët që ndikojnë në përgatitjen e brumit për prodhimin e makaronave;
- Të përshkruajë proceset kryesore (presim i brumit, formim, prerje, tharje) për prodhimin e makaronave sipas kartës teknologjike;
- Të argumentojë ndryshimet në konsistencë, formë dhe përbërje që pësojnë makaronat gjatë procesit të tharjes;
- Të interpretojë formulën e llogaritjes së lagështirës relative (LR) gjatë tharjes së makaronave;
- Të përshkruajë ndërtimin dhe funksionimin e makinerive në prodhimin e makaronave;
- Të shpjegojë shkaqet e defekteve dhe masat parandaluese për shmangien e defekteve të makaronave;
- Të përshkruajë metodat e ambalazhimit dhe ruajtjes së makaronave;
- Të interpretojë treguesit organoshqisorë dhe fiziko – mekanikë të makaronave;

Prodhimi i asortimenteve të ëmbla

- Të përshkruajë kërkesat që duhet të plotësojnë lëndët e para dhe ndihmëse në prodhimet e asortimenteve të ëmbla;
- Të përshkruajë llojet e pajisjeve dhe mjeteve që përdoren në prodhimin e asortimenteve të ëmbla;

- Të përshkruajë veçoritë e prodhimit të asortimenteve të ëmbla;
- Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së brumërave sipas llojit të ëmbëlsirave;
- Të analizojë faktorët që ndikojnë në përgatitjen e brumit për prodhimin e ëmbëlsirave;
- Të dallojë llojet e brumërave për prodhimin e asortimenteve të ëmbla;
- Të dallojë mënyrat e shkrifërimit dhe shkrifëruesit të brumit të ëmbëlsirave;
- Të argumentojë ndryshimet që pësojnë shkrifëruesit kimikë gjatë pjekjes së ëmbëlsirave;
- Të përshkruajë veçoritë e procesit të pjekjes dhe ftohjes së ëmbëlsirave;
- Të shpjegojë shkaqet e defekteve dhe masat parandaluese gjatë prodhimit të ëmbëlsirave;
- Të përshkruajë mënyrën e përgatitjes së kremrave dhe shurupit sipas recepturës;
- Të përshkruajë teknikat e përgatitjes së ëmbëlsirave;
- Të përshkruajë teknikat e dekorimit të ëmbëlsirave;
- Të interpretojë treguesit e përgjithshëm të cilësisë së ëmbëlsirave;
- Të përshkruajë mënyrat e ruajtjes dhe ambalazhimit të ëmbëlsirave sipas llojit.

Prodhimi i asortimenteve të kripura

- Të përshkruajë kërkesat që duhet të plotësojnë lëndët e para dhe ndihmëse në prodhimet e asortimenteve të kripura;
- Të përshkruajë llojet e pajisjeve dhe mjeteve që përdoren në prodhimin e asortimenteve të kripura;
- Të përshkruajë teknologjinë e prodhimit të asortimenteve të kripura;
- Të shpjegojë teknikat e përgatitjes së brumërave sipas llojit të asortimenteve të kripura;
- Të tregojë llojet e shtesave që përdoren për mbushje dhe mënyrat e përgatitjes së tyre;
- Të shpjegojë shkaqet e defekteve dhe masat parandaluese gjatë prodhimit të asortimenteve të kripura;
- Të përshkruajë teknikat e dekorimit të asortimenteve të kripura;
- Të interpretojë treguesit e përgjithshëm të cilësisë së asortimenteve të kripura;
- Të përshkruajë mënyrat e ruajtjes dhe ambalazhimit të asortimenteve të kripura sipas llojit.

SHPREHI PROFESIONALE

Individi duhet të jetë i aftë:

Planifikimi dhe organizimi i vendit të punës

- Të zbatojë rregullat e veshjes dhe mirëmbajtjes së uniformës së punonjësit për produkte brumi;
- Të hartojë planin e prodhimit, sipas porosive;
- Të planifikojë nevojën për burime njerëzore, sipas proceseve të punës;
- Të organizojë vendin e punës në mënyrë ogromike;
- Të planifikojë lëndën e parë dhe ndihmëse të nevojshme, sipas recepturave;
- Të ndajë detyrat e punës, sipas proceseve të prodhimit;

- Të përgatitë grafikun e punës për prodhimet e asortimenteve të brumit, duke respektuar kohëzgjatjen e proceseve;
- Të planifikojë mjetet e punës dhe pajisjet e nevojshme, sipas llojit të asortimenteve të brumit;
- Të kontrollojë funksionimin e makinerive dhe pajisjeve;
- Të përdorë dokumentacionin teknik dhe kartën teknologjike të prodhimit;
- Të komandojë pajisjet e nevojshme, sipas llojit të asortimenteve të brumit;
- Të koordinojë punën me kolegët në proceset e prodhimit sipas radhës së punës;
- Të komunikojë me eprorët për ecurinë e punës, problemet apo parregullsitë e evidentuara gjatë prodhimit;
- Të pastrojë dhe sistemojë vendin e punës, gjatë dhe në përfundim të proceseve të punës.

Zbatimi i rregullave të higjienës personale dhe të vendit të punës

- Të zbatojë kërkesat e higjienës në gjithë sektorët e punës, sipas kriterëve të përcaktuara;
- Të përdorë solucionet larëse sipas udhëzimeve të firmave prodhuese, nën mbikëqyrje;
- Të kryejë teste të thjeshta mbi pastërtinë e sipërfaqeve pas larjes së tyre, sipas kërkesave të sigurisë ushqimore;
- Të përzgjedhë solucionet e duhura higjienizuese, sipas llojit të sipërfaqes;
- Të zbatojë kërkesat mbi higjienën personale në industrinë e prodhimit të brumërave, si faktorë të rëndësishëm në prodhimin e produkteve të sigurta.

Sigurimi teknik dhe mbrojtja e mjedisit

- Të zbatojë manualët përkatëse në përdorimin e mjeteve, pajisjeve dhe linjave të prodhimit;
- Të japë ndihmën e parë në rast aksidenti sipas procedurës;
- Të respektojë sinjalistikën në mjediset e punës sipas rregullores së brendshme;
- Të zbatojë planin e evakuimit në raste emergjence sipas procedurës respektive;
- Të zbatojë rregullat e shpëtimit dhe mbrojtjes ndaj zjarrit sipas rregullores përkatëse;
- Të zbatojë rregulloret përkatëse gjatë përdorimit të solveveve me përmbajtje kimike sipas llojit;
- Të zbatojë procedurat e ajrimit të vazhdueshëm të mjedisit të punës;
- Të identifikojë dhe të raportojë sipas rastit te personat përgjegjës për mosfunksionimin e mjeteve, pajisjeve dhe makinerive të punës;
- Të zbatojë procedurat përkatëse të ndarjes, depozitimit dhe hedhjes së mbeturinave;
- Të zbatojë rregullat e mbrojtjes së mjedisit;
- Të përdorë në mënyrë racionale energjinë dhe ujin dhe të zbatojë parimet e zhvillimit të qëndrueshëm të mjedisit;
- Të zbatojë protokollet e duhura në raste pandemie.

Komunikimi në mënyrë etike dhe profesionale

- Të zbatojë rregullat e komunikimit verbal dhe jo verbal;
- Të punojë në grup duke zbatuar parimet e punës në grup;
- Të zbatojë kodin e etikës dhe rregullat e hierarkisë profesionale në komunikimin me eprorët dhe kolegët;

- Të japë dhe marrë udhëzime me bashkëpunëtorët për realizimin e detyrës së punës; duke përdorur terminologji të qartë dhe profesionale në komunikim;
- Të zbatojë teknikat e motivimit për të arritur një komunikim të mirë me të tjerët;
- Të zgjidhë ankesat dhe mosmarrëveshjet me klientët, duke përdorur teknikat e duhura;
- Të përdorë teknologjitë bashkëkohore të informacionit dhe komunikimit sipas nevojave;
- Të demonstrojë aftësi në përdorimin e TIK në komunikimin global (reklama, shitje, blerje, etj.);
- Të veprojë në përputhje me parimet e barazisë gjinore, racore, kombëtare, kulturore, fetare dhe të tjera në komunikimin me të tjerët.

Garantimi dhe sigurimi i cilësisë së produktit

- Të zbatojë kushtet e ruajtjes së lëndës së parë, ndihmëse dhe produktit përfundimtar sipas kërkesave;
- Të zbatojë recepturat dhe standardet gjatë prodhimit të produkteve të brumit, për të siguruar dhe garantuar cilësinë e produktit;
- Të kryejë kontrolle dhe vlerësime periodike gjatë gjithë proceseve të prodhimit;
- Të marrë masa për parandalimin e defekteve gjatë proceseve të prodhimit;
- Të vlerësojë punën e vet dhe të bashkëpunëtorëve për të përmirësuar cilësinë e produktit;
- Të përditësohet me zhvillimin e teknologjive të reja të fushës.

Detyrat administrative dhe tregtare

- Të zbatojë legjislacionin tatimor për aktivitetin që kryen;
- Të regjistrojë të dhënat për faturat e lëshuara klientëve në regjistrimet e duhura;
- Të kryejë llogaritje të thjeshta ekonomike për një njësi produkt brumi;
- Të mbajë dhe plotësojë programin e orëve të punës së punëtorëve në përputhje me legjislacionin në mënyrë manuale ose elektronike;
- Të dokumentojë prodhimet e kryera në mënyrë periodike;
- Të analizojë tregun, disponueshmërinë dhe çmimet e lëndëve të para dhe ndihmëse, mjeteve dhe pajisjeve;
- Të përzgjedhë dhe blejë lëndët e para dhe ndihmëse, mjetet dhe pajisjet e nevojshme, sipas standardit;
- Të përgatitë/marrë pjesë në përgatitjen e një oferte për prodhimin e asortimenteve të brumit;
- Të promovojë ofertat dhe shërbimet në mënyrë të përshtatshme për grupet e ndryshme të synuara duke përdorur marketimin digjital.

Ngritja e nivelit profesional

- Të dallojë boshllëqet e aftësive për detyrat që ka;
- Të përcaktojë nevojat specifike për trajnim;
- Të identifikojë metodat e përshtatshme për zhvillimin profesional;
- Të ndjekë trajnimet dhe të informojë në kohë bashkëpunëtorët për aplikimin e teknikave të reja në industrinë e përpunimit të brumit.

Prodhimi i miellit

- Të magazinonjë drithin për ruajtje sipas llojit dhe kushteve teknike e standardeve;

- Të kryejë programimin dhe komandimin e aparaturave dhe makinerive për prodhimin e miellit sipas manualit përkatës;
- Të përgatit drithin për bluarje sipas kartës teknologjike;
- Të kryejë bluarjen e drithërave sipas sistemit të përzgjedhur të blojës;
- Të kryejë procesin e sitjes së miellit për ndarjen e produkteve të blojës në fraksione, sipas përmasave;
- Të kryejë procesin e pasurimit të griseve sipas kërkesave të prodhimit;
- Të kryejë harmonizime dhe standardizime të miellrave të prodhuar sipas recepturave të kërkuara;
- Të vlerësojë treguesit kryesorë të cilësisë së miellit të prodhuar me metoda të thjeshta;
- Të ambalazhojë dhe etiketojë miellin sipas llojit e kërkesave standarde;
- Të zbatojë rregullat e magazinimit, ruajtjes dhe stazhionimit të miellit sipas llojit dhe kërkesave standarde.

Prodhimi i bukës

- Të vlerësojë treguesit organoshqisorë për lëndët e para dhe ato ndihmëse;
- Të përgatisë lëndën e parë, ndihmëse dhe shtesat për prodhimin e bukës duke i peshuar dhe matur sipas recepturës;
- Të kryejë llogaritje për përcaktimin e temperaturës së ujit për përgatitjen e brumit, duke u bazuar në temperaturën e miellit dhe ambientit;
- Të kryejë procese përgatitore për aktivizimin e majasë, sipas gjendjes së saj;
- Të kryejë komandimin e brumatriçes për përpunimin e brumit sipas manualit përkatës;
- Të përgatisë brumin sipas teknikave përkatëse të llojit të bukës;
- Të kontrollojë gatishmërinë e brumit, sipas kushteve teknike dhe treguesve cilësorë të tij;
- Të vlerësojë treguesit organoshqisorë të përfundimit të fermentimit të parë të brumit, sipas kërkesave standarde për brumin e fermentuar;
- Të përpunojë brumin me brumatriçe/dorë pas fermentimit të parë;
- Të dozojë brumin me makineri ose në mënyrë manuale sipas gramaturës;
- Të kryejë formimin e brumit dhe vendosjen e tyre në tavat e pjekjes sipas llojit të bukës;
- Të kryejë fermentimin e dytë të brumit në dhomat e fermentimit sipas parametrave të kërkuara;
- Të përcaktojë defektet, shkaqet dhe të marrë masat parandaluese gjatë gjithë procesit të prodhimit të bukës;
- Të dekorojë bukën para dhe pas pjekjes sipas kërkesës;
- Të kryejë programimin dhe komandimin e furrës së pjekjes sipas llojit të bukës;
- Të pjekë bukën sipas parametrave teknologjik të pjekjes së bukës;
- Të sistemojë bukën pas pjekjes, për ftohjen/kullimin e saj, sipas kushteve të përcaktuara;
- Të kryejë përgatitjen dhe reklamimin e bukës për shitje bazuar në kërkesat standarde dhe rregulloren e brendshme të furrës/fabrikës;
- Të kryejë prerjen dhe ambalazhimin e bukës sipas llojit të bukës dhe ambalazhit;
- Të vlerësojë treguesit cilësorë të bukës së prodhuar, sipas kërkesave standarde.

Prodhimi i makaronave

- Të përgatitë lëndën e parë, ndihmëse dhe shtesat sipas llojit për prodhimin e makaronave;
- Të kryejë programimin dhe komandimin e aparaturave dhe makinerive për prodhimin e makaronave, sipas manualeve përkatëse;
- Të kryejë dozimin e lëndëve të para, ndihmëse dhe shtesave për prodhimin e makaronave të freskëta/ të thata sipas recepturës;
- Të përgatitë brumin sipas teknikave përkatëse të llojit të makaronave;
- Të kontrollojë gatishmërinë e brumit të makaronave sipas parametrave të kërkuara;
- Të kryejë përpunimin e brumit (hapjen në peta e brumit, prerjen) për makaronat sipas kërkesave;
- Të kryejë formimin e makaronave me mbushje në forma të ndryshme sipas kërkesave;
- Të kryejë mbushjen e formave me masën e përgatitur për makaronat me mbushje sipas kërkesave;
- Të përzgjedhë trafilat sipas llojit të makaronave;
- Të kryejë presimin e brumit të makaronave në presë sipas llojit të makaronave;
- Të kryejë tharjen e makaronave sipas fazave dhe parametrave të kërkuara;
- Të kryejë vlerësime të thjeshta të cilësisë së makaronave pas tharjes;
- Të kryejë ambalazhimin dhe magazinimin e makaronave sipas llojit.

Prodhimi i asortimenteve të ëmbla

- Të përgatitë lëndën e parë, ndihmëse dhe shtesat sipas llojit për prodhimin e asortimenteve të ëmbla;
- Të kryejë komandimin e pajisjeve sipas procedurës për përpunimin e brumit për asortimente të ëmbla;
- Të përgatitë brumin pandispanjë sipas teknikave përkatëse të llojit të ëmbëlsirës;
- Të përgatitë brumin sfoliat sipas teknikave përkatëse;
- Të përgatisë brumin për biskota sipas llojit;
- Të përgatitë brumin e shkrifët sipas recepturës;
- Të përgatitë brumin për kek sipas llojit;
- Të përgatitë brumin e zier (shu) sipas teknikave përkatëse;
- Të përgatitë brumin fluror sipas llojit të ëmbëlsirës;
- Të kryejë dozimin dhe formimin e brumit sipas gramaturës dhe llojit të ëmbëlsirës;
- Të vendos format e brumit të ëmbëlsirës në tavat e pjekjes;
- Të dekorojë ëmbëlsirat para dhe pas pjekjes sipas llojit të tyre;
- Të kryejë programimin dhe komandimin e furrave të pjekjes, sipas parametrave temperaturë, lagështirë dhe kohë;
- Të pjekë ëmbëlsirat duke zbatuar teknikat e pjekjes;
- Të përcaktojë defektet, shkaqet dhe të marrë masat parandaluese gjatë gjithë procesit të prodhimit të asortimenteve të ëmbla;
- Të përgatitë kremrat dhe shurupet sipas recepturës dhe procesit teknologjik;
- Të kryejë vlerësimin e cilësisë së ëmbëlsirave të furrës duke u bazuar në vetitë organoshqisore dhe defektet e tyre;
- Të kryejë përgatitjen dhe reklamimin e ëmbëlsirave për shitje;
- Të kryejë ambalazhimin dhe ruajtjen e ëmbëlsirave sipas llojit.

Prodhimi i asortimenteve të kripura

- Të përgatitë lëndët e para, ndihmëse dhe shtesat për prodhimin e asortimenteve të brumit të kripura sipas recepturës;
- Të kryejë komandimin e pajisjeve për përpunimin e brumit për asortimentet e kripura sipas manualeve përkatëse;
- Të përgatitë brumin e fermentuar sipas llojit të asortimentit të kripur;
- Të përgatitë brumin e thjeshtë dhe sfoliat sipas teknikave të prodhimit;
- Të përgatitë shtesat për mbushje sipas recepturave përkatëse;
- Të kryejë dozimin dhe formimin e brumit sipas gramaturës dhe llojit të asortimenteve të kripura;
- Të hapë petat sipas llojit të asortimentit;
- Të përgatitë asortimentet e gatshme dhe gjysmë të gatshme sipas recepturës;
- Të ambalazhojë asortimentet gjysmë të gatshme për ruajtje sipas kërkesave standarde;
- Të dekorojë asortimentet e kripura para dhe pas pjekjes, sipas llojit të tyre;
- Të pjekë asortimentet e gatshme sipas parametrave të duhura;
- Të përcaktojë defektet, shkaqet dhe të marrë masat parandaluese gjatë gjithë procesit të prodhimit të asortimenteve të kripura;
- Të kryejë vlerësimin e cilësisë së asortimenteve të prodhuara në bazë të analizave organoshqisore;
- Të kryejë përgatitjen dhe reklamimin e asortimenteve për shitje;
- Të kryejë ambalazhimin dhe ruajtjen e asortimenteve të pjekura.

KOMPETENCA TË PËRGJITHSHME

Individi duhet të jetë i aftë:

- Të komunikojë në mënyrë korrekte me shkrim e me gojë për të shprehur mendimet e ndjenjat e tij dhe për të argumentuar opinionet për çështje të ndryshme;
- Të përdorë burime dhe teknika të ndryshme të mbledhjes dhe të shfrytëzimit të informacioneve të nevojshme për zhvillimin e tij personal dhe profesional;
- Të nxisë potencialin e tij të brendshëm në kërkim të vazhdueshëm për zgjidhje të reja më efektive dhe më eficiente;
- Të angazhohet fizikisht, mendërisht dhe emocionalisht në kryerjen e detyrave të ndryshme në kontekstin profesional, personal dhe shoqëror;
- Të respektojë rregullat dhe parimet e një bashkëjetese demokratike në kontekstin e integriteteve lokale, rajonale;
- Të manifestojë guxim dhe aftësi sipërmarrëse për të ardhmen e tij;
- Të tregojë vetëkontroll gjatë ushtrimit të veprimtarive të tij;
- Të organizojë drejt procesin e të nxënës të tij dhe të shfaqë gatishmërinë dhe vullnetin për të nxënë gjatë gjithë jetës;
- të respektojë parimet e punës në grup dhe të bashkëpunojë aktivisht në arritjen e objektivave të pranuar;

- Të vlerësojë dhe vetëvlerësojë nisur nga kriteret e drejta si bazë për të përmirësuar dhe çuar më tej arritjet e tij;
- Të demonstrojë sjellje dhe qëndrime etike në veprimtaritë shkollore dhe në komunitet;
- Të demonstrojë aftësinë për të pranuar dhe promovuar ndryshimin dhe inovacionin;
- Të demonstrojë aftësinë për të komunikuar dhe negociuar idetë në mënyrë eficiente me të tjerët;
- Të demonstrojë aftësinë për të menduar në mënyrë krijuese dhe novatore;
- Të demonstrojë aftësinë për të identifikuar dhe për të zgjidhur në mënyrë krijuese problemet.