

KURRIKULA E STUDIMEVE

PROGRAMI I STUDIMEVE BACHELOR NË “TEKNOLOGJI USHQIMORE”

Viti I, Semestri I (1)

Nr	Modulet	Kredite ECTS	Orë mësimore			Kategoria
			Ne Auditor	Studim individual	Total	
1	Matematikë	5	60	65	125	A
2	Kimi e përgjithsh.& inorganike	5	60	65	125	A
3	Fizikë	3	30	45	75	A
4	Cilësia e Tokës dhe Siguria Mjedisore	3	30	45	75	D
5	Lëndët e para me origjinë bimore dhe shtazore	8	90	110	200	A
6	Hyrje në biologji të përgjithshme dhe molekulare	5	60	65	125	A
	Totali	29	330	395	725	

Viti I, Semestri II (2)

Nr	Modulet	Kredite ECTS	Orë mësimore			Kategoria
			Ne Auditor	Studim individual	Total	
1	Kimi organike	5	60	65	125	A
2	Gjenetikë	3	30	45	75	A
3	Bazat e transmetimit të nxehtësisë dhe masës në përpunimin e ushqimeve	5	60	65	125	B
4	Kimi analitike	5	60	65	125	B
5	Ligjeshmëria ushqimore dhe bioetika	4	45	55	100	C
6	Mikrobiologji e përgjithshme	4	45	55	100	B
7	Bioinformatikë dhe biostatistikë	5	60	65	125	D
	Totali	31	360	415	775	

Viti II, Semestri I (3)

Nr	Modulet	Kredite ECTS	Orë mësimore			Kategoria
			Ne Auditor	Studim individual	Total	
1	Mikrobiologji Ushqimore	5	60	65	125	B
2	Kimi Ushqimore dhe të Ushqyerit e njeriut	8	90	110	200	B
3	Inovacioni dhe sipërmarrja në sektorin ushqimor	3	30	45	75	C
4	Teknologjia e përpunimit të mishit	5	60	65	125	B
5	Proçeset themelore në Industrinë Ushqimore	5	60	65	125	B
6	Biokimia dhe enzimologjia ushqimore	5	60	65	125	B
	Totali	31	360	415	775	

Viti II, Semestri II (4)

Nr	Modulet	Kredite ECTS	Orë mësimore			Kategoria
			Ne Auditor	Studim individual	Total	
1	Enologjia, teknologjia e pijeve alkoolike	5	60	65	125	B
2	Teknologjia e Përpunimit të Qumështit	5	60	65	125	B
3	Zhvillimi dhe marketingu i produkteve ushqimore	5	60	65	125	C
4	Biokimia dhe bioteknologjia e ushqimeve dhe fermentimeve	8	90	110	200	B
5	Module me zgjedhje*	6	60	90	150	B
	Totali	29	330	395	725	

Viti III, Semestri I (5)

Nr	Modulet	Kredite ECTS	Orë mësimore			Kategoria
			Ne Auditor	Studim individual	Total	

1	Teknologjia e përpunimit të drithërave	6	60	90	150	B
2	Bazat e proceseve bioinxhinierike	5	60	65	125	B
3	Teknologjia e përpunimit të fruta-perimeve dhe vajit	8	90	110	200	B
4	Menaxhimi i Cilësisë në Industrinë Ushqimore	5	60	65	125	B
5	Module me zgjedhje*	6	60	90	150	B
	Totali	30	330	420	750	

Viti III, Semestri II (6)

Nr	Modulet	Kredite ECTS	Orë mësimore			Kategoria
			Ne Auditor	Studim individual	Total	
1	Administrim dhe organizim biznesi	4	45	55	100	C
2	Menaxhim projektesh	4	45	55	100	C
3	Sociologjia e Ushqimit dhe Konsumatorëve	4	45	55	100	D
4	Module me zgjedhje*	6	60	90	150	C/D
5	Praktikë profesionale	6		90	150	D
6	Provimi formimi/Temë diplome	6		90	150	E
	Module me zgjedhje;					
	Proceset e pastrimit dhe shendëtesimit në IU	3	30	45	75	C
	Tekn. E produkteve ushqimore në sektorin e bletarisë	3	30	45	75	B
	Teknologjia e pijeve joalkoolike	3	30	45	75	B
	Teknologjia e prodhimit të produkteve konditore	3	30	45	75	B
	Ambalazhimi i produkteve ushqimore,	3	30	45	75	B
	Teknologjia e birrës	3	30	45	75	B
	Siguria Teknike në Industrinë Ushqimore	3	30	45	75	B
	Produktet me origjinë të kontrolluar	3	30	45	75	B
	CAD dhe Vizatim Teknik	3	30	45	75	B
	Njohuri të përgjithshme në shkencat nutritive	3	30	45	75	B

Njohuri te pergjithshme ne analizat e produkteve ushqimore	3	30	45	75	C
Reologjia e lengjeve	3	30	45	75	B
Sistemi Elektroteknik dhe i Automatizuar	3	30	45	75	C
Inxhinieria e proceseve	3	30	45	75	B
Pajisjet matëse dhe të kontrollit në Industrinë Ushqimore	3	30	45	75	B
Administrim karriere	3	30	45	75	D
Ekologji	3	30	45	75	C
Anglishte teknike	3	30	45	75	D
Totali	30	150	420	750	
Totali (1+2+3+4+5+6)	180	1860	2460	4500	