

Bachelor i Ri

në “TEKNOLOGJI USHQIMORE”

Program Bachelor në "Teknologji Ushqimore"

Programi i ciklit të parë Bachelor në **“Teknologji Ushqimore”**, është një program ndërdisiplinor që ndërthur parimet e teknologjisë ushqimore dhe inxhinierisë për të përgatitur specialistë me kompetenca të avancuara teknike, teknologjike dhe profesionale në fushën e përpunimit dhe prodhimit të produkteve të ndryshme ushqimore për të adresuar sfidat në prodhimin, përpunimin dhe sigurinë e produkteve ushqimore. Ky program synon t'u ofrojë studentëve njohuri të zgjeruara mbi vetitë e lëndëve të para, teknologjitë e përpunimit dhe prodhimit të produkteve të ndryshme ushqimore, me aftësi teknike, shkencore dhe menaxheriale për përmirësimin e cilësisë dhe rritjen e sigurisë ushqimore, qëndrueshmërinë dhe efikasitetin e sektorit agroushqimor, që përfshin aspekte inxhinierike të teknologjive agroushqimore dhe aplikimin e standardeve ndërkombëtare të menaxhimit të cilësisë dhe sigurisë në këtë Industri.

Objektivat e Programit

Si pjesë e ofertës akademike të Universitetit Bujqësor të Tiranës, ky program është i harmonizuar me objektivat strategjike për:

- Zhvillimin e sektorit agroushqimor në vendin tonë,
- Mbështetjen e ecurisë së këtij segmenti të rëndësishëm ekonomik. Në këtë kontekst,
 - Synohet të forcojë infrastrukturën teknologjike të vendit,
- Të promovojë përmirësimin e industrisë ushqimore dhe të mbështesë procesin e integritetit në tregun Evropian.

Kompetencat kryesore

Emri **“Teknologji Ushqimore”**, është mjaft i përshtatshëm për tregun e punës në Shqipëri, pasi fokusohet në një sektor kyç të zhvillimit ekonomik dhe industrial të vendit. Ky program studimi ndërthur njohuritë inxhinierike me aplikimet e tij në sektorin agro-ushqimor, duke përgatitur specialistë që mund të kontribuojnë në sigurinë ushqimore, përpunimin e produkteve bujqësore dhe zhvillimin e teknologjive inovative në industrinë ushqimore.

Mundësi Karriere

Studentët kanë mundësinë të integrohen në:

- Industrinë ushqimore, duke luajtur një rol kyç në prodhim
- Sigurinë dhe cilësinë ushqimore, inovacionin dhe qëndrueshmërinë e sektorit ushqimor në vendin tonë. Ekspertiza e tyre u mundëson të kontribuojnë në sektorë të ndryshëm, duke përfshirë:
 - Përpunimin dhe prodhimin ushqimor, menaxhimin e sigurisë dhe cilësisë, kërkimin dhe zhvillimin, si dhe në agjencitë qeveritare zbatuese të ligjit siç është Agjencia Kombëtare e Ushqimit

Struktura e kurrikulës

Programi tre-vjeçar ndërthur shkencat e Natyrës; Teknologjisë & Inxhiniersë; Ekonomisë, Sociale dhe Juridike; si dhe Diploma, Lëndë zgjedhore, Praktikë.

- **Viti i I:** Kurse bazë në fizikë, matematikë, kimi, biologji. (50 ECTS).
- **Viti i II/III:** Biopërpunimi i ushqimit dhe teknologjitë e ushqimit (70 ECTS).
- **Viti i II/III:** Kurse social-ekonomike, praktika dhe një projekt tezë (60 ECTS).

Qasje ndërdisiplinore

- 25 % ECTS në shkencat e natyrës
- 40.6 % ECTS në shkencat teknike
- 17,8 % ECTS në shkencat social-ekonomike
- 16.6 % ECTS në diplomë, lëndë zgjedhore

Pse të zgjidhni këtë program?

Studentët që diplomohen në programin e studimit Bachelor në profilin “Teknologji Ushqimore” kanë mundësinë të integrohen në industrinë ushqimore, duke luajtur një rol kyç në prodhimin, sigurinë, inovacionin dhe qëndrueshmërinë e sektorit ushqimor në vendin tonë dhe më gjerë. Ekspertiza e tyre i lejon ata të kontribuojnë në sektorë të ndryshëm duke përfshirë përpunimin dhe prodhimin e ushqimit, menaxhimin e sigurisë dhe cilësisë, kërkimin dhe zhvillimin, si dhe agjencitë qeveritare të zbatimit të ligjit. Rritja e vazhdueshme e këtij segmenti ekonomik tregon nevojën për specialistë të mirëtrajnuar, të cilët do të kontribuojnë në zhvillimin e mëtejshëm të këtij sektori jetik për ekonominë kombëtare.

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	Ligjshmëria 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 proçeseve 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 shendetesimit ne 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 te 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 ne Industrine 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 te pergjithshme ne 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	