

Bachelor i Ri

në “USHQIMI DHE SHKENCAT E TË USHQYERIT”

Program Bachelor në "Ushqimi dhe shkencat e të Ushqyerit"

Programi Bachelor në **"Ushqimi dhe shkencat e të Ushqyerit"** në Universitetin Bujqësor të Tiranës, është një program ndërdisiplinor që ndërthur biologjinë, kiminë dhe shkencat e shëndetit për të studiuar përbërjen e ushqimit, të ushqyerit dhe ndikimin e tyre në shëndetin e njeriut. Ky program është ndërtuar për të përgatitur studentët për karrierë në këshillimin e të ushqyerit, shëndetin publik, kërkimin shkencor dhe dhe përpunimin.

Programi **"Ushqimi dhe shkencat e të Ushqyerit"** në UBT është në përputhje me synimet strategjike të Shqipërisë për të ushqyerit dhe shëndetin publik, duke kërkimin në fushën e të ushqyerit, sigurinë ushqimore dhe prodhimin e qëndrueshëm të ushqimit. Nëpërmjet kurrikulës dhe kërkimit shkencor, programi kontribuon në përmirësimin e cilësisë së të ushqyerit, parandalimin e sëmundjeve dhe zhvillimin e teknologjive të përpunimit të ushqimit në përputhje me standardet evropiane. Të diplomuarit fitojnë përvojë praktike në këto fusha, duke i përgatitur ata për karrierë në shkencën e të ushqyerit, sigurinë ushqimore dhe shëndetin publik.

Objektivat e Programit

Synimi i programit bachelor unik në Shqipëri në **"Ushqimi dhe shkencat e të Ushqyerit"** është:

- të përgatis profesionistë me përvojë të konsiderueshme teorike dhe praktike në fushën e shkencave të ushqimit dhe të ushqyerit
- të studioj rolin e të ushqyerit në sëmundje të ndryshme
- të zhvilloj produkte të reja dhe gjithashtu i orientuar mirë në fushat e shkencës së ushqimit dhe të ushqyerit
- të diplomuarit të fitojnë aftësi për zgjidhjen e problemeve që hasen në të gjitha nivelet e prodhimit dhe përpunimit të ushqimeve, cilësinë dhe sigurinë e ushqimit
- profesionistë që njohin aspektet socio-ekonomike, ligjore dhe rregullatore të sektorit të ushqimit dhe të shëndetit të njeriut lidhur me të ushqyerit.

Kompetencat kryesore

Të diplomuarit do të fitojnë aftësi në:

- këshillimin mbi ushqimin, shëndetin publik, kërkimin dhe përpunimin.
- njohuri praktike në këto fusha, duke i përgatitur ata për karrierë në
 - të ushqyerit,
 - sigurinë ushqimore dhe
 - shëndetin publik

Mundësi Karriere

Të diplomuarit kanë mundësi të ndryshme karriere. Sektorët kryesorë të punësimit përfshijnë:

1. Sektorin publik:

- pushtetin vendor (zhvillimi i programeve dietike në kopshte, shkolla, spitale dhe strehimore sociale)
- institucionin e qeverisjes qendrore (ndërhyrjet e shëndetit publik, monitorimi dhe vlerësimi i ushqimit dhe të ushqyerit, zhvillimi dhe monitorimi i ligjeve për ushqimin dhe politikave të ushqyerjes për të përmirësuar shëndetin publik)

2. Sektori privat:

- shërbimi ushqimor (kuzhina, restorante, njësi tregtimi dhe përpunimi ushqimor, catering)
- këshillim mbi ushqyerjen (klinika)
- industria ushqimore (zhvillimi i produkteve ushqimore inovative të orientuara drejt shëndetit)

• 3. Kërkim shkencor

Struktura e kurrikulës

Programi tre-vjeçar ndërthur N= Shkenca Natyrore; T=Shkenca Teknike; S=Shkenca socio-ekonomike; PS=Programi specifik (specializimi)

- Viti i parë: Kurse bazë në fizikë, matematikë, biologji. (60 ECTS).
- Viti i dytë: Kurse të avancuara (60 ECTS).
- Viti i 3-të: Projekti i tezës, specializim (60 ECTS).

Qasje ndërdisiplinore

Në përputhje me standardet ndërkombëtare (Muster kurrikula), programi balancon:

- 27.8% ECTS në shkencat e natyrës
- 30% ECTS në shkencat teknike
- 18.9% ECTS në shkencat social-ekonomike
- 23.3% ECTS në lëndët diplomë, me zgjedhje

Pse të zgjidhni këtë program?

"Diploma Bachelor në **"Ushqimi dhe shkencat e të Ushqyerit"** është e bazuar mirë, duke pasqyruar natyrën ndërdisiplinore të programit dhe duke e përafëruar atë me nevojat akademike, profesionale dhe të shëndetit publik. Ai mbështetet në: (a) një qëllim ndërdisiplinor (përbërja dhe përpunimi i ushqimit, ndikimi biologjik në shëndetin e njeriut), (b) duke adresuar sfidën e dyfishtë të shëndetit në Shqipëri. (kequshqyerja), (c) përafrimi me standardet globale dhe evropiane (njohja dhe ngjashmëria ndërkombëtare), (d) fokusi akademik dhe kërkimor.

KURRIKULA E STUDIMEVE

PROGRAMI I STUDIMEVE BACHELOR

NË "USHQIMI DHE SHKENCAT E TË USHQYERIT"

Viti I, Semestri I (1)

Nr	Modulet	Kredite ECTS	Orë mësimore			Kategoria
			Ne Auditor	Studim individual	Total	
1	Hyrje në Kimi Ushqimore	5	60	65	125	B
2	Kimi e Përgjithshme dhe Inorganike	5	60	65	125	A
3	Hyrje në Biologji dhe Biologji Molekulare	5	60	65	125	A
4	Gjenetikë	5	60	65	125	B
5	Prodhimi dhe cilësia e ushqimit me bazë bimë	5	60	65	125	A
6	Sociologjia e Ushqimit dhe Konsumatorëve	4	45	55	100	D
	Totali	29	345	380	725	

Viti I, Semestri II (2)

Nr	Modulet	Kredite	Orë mësimore	Kategoria
----	---------	---------	--------------	-----------

		ECTS	Ne Auditor	Studim individual	Total	
1	Kimi organike	5	60	65	125	A
2	Hyrje në Biostatistikë dhe Punë Shkencore	6	60	90	150	A
3	Mikrobiologjia dhe Higjiena	5	60	65	125	B
4	Teknologji Ushqimore	5	60	65	125	B
5	Prodhim dhe cilësia e produkteve blegtorale primare	5	60	65	125	A
6	Ligjshmëria Ushqimore dhe Bioetika	5	60	65	125	B
	Totali	31	360	415	775	

Viti II, Semestri I (3)

Nr	Modulet	Kredite ECTS	Orë mësimore			Kategoria
			Ne Auditor	Studim individual	Total	
1	Hyrje në Biodiversitetin Ushqimor	5	60	65	125	B
2	Zhvillimi dhe Marketingu i Produkteve Ushqimore	5	60	65	125	D
3	Sistemet Ushqimore për Dieta të Shëndetshme dhe të Qëndrueshme	5	60	65	125	B
4	Biokimi	5	60	65	125	B
5	Anatomia dhe Histologjia	5	60	65	125	B
6	Të Ushqyerit e Njeriut I	5	60	65	125	B
	Totali	30	360	390	750	

Viti II, Semestri II (4)

Nr	Modulet	Kredite ECTS	Orë mësimore			Kategoria
			Ne Auditor	Studim individual	Total	
1	Të Ushqyerit e Njeriut II	5	60	65	125	B
2	Fiziologjia e Njeriut	5	60	65	125	B

3	Bazat e Dietologjisë	5	60	65	125	B
4	Suplementet Ushqimore dhe Ushqimet Funksionale	4	45	55	100	B
5	Ushqimet e Fermentuara në Shëndet dhe Ushqyerje	4	45	55	100	B
6	Anglishte teknike	3	30	45	75	D
7	Module me zgjedhje*	4	45	55	100	C
	Totali	30	345	405	750	

Viti III, Semestri I (5)

Nr	Modulet	Kredite ECTS	Orë mësimore			Kategoria
			Ne Auditor	Studim individual	Total	
1	Ushqyerja në Komunitet dhe Ndërhyrjet në Shëndetin Publik	5	60	65	125	B
2	Sëmundjet Ushqimore	5	60	65	125	B
3	Sistemet e Cilësisë dhe Sigurisë Ushqimore	5	60	65	125	B
4	Kontrolli Analitik i Ushqimeve	4	45	55	100	B
5	Module me zgjedhje*	11	120	155	275	C
	Totali	30	345	405	750	

Viti III, Semestri II (6)

Nr	Modulet	Kredite ECTS	Orë mësimore			Kategoria
			Ne Auditor	Studim individual	Total	
1	Analizat Sensoriale të Ushqimeve	3	30	45	75	B
2	Module me zgjedhje*	12	120	180	300	C
3	Praktikë profesionale	6	60	90	150	D
4	Provim formimi/Temë diplome	9	90	135	225	E
	Module me zgjedhje*					
	Sipërmarrje në Shkencën e Ushqimit	3	30	45	75	C
	Shkrim akademik dhe	3	30	45	75	C

	prezantim					
	Ekonomia qarkulluese në sistemet ushqimore	3	30	45	75	C
	Teknologjia e produkteve ushqimore të sektorit të bletarisë	3	30	45	75	C
	Proteinat alternative dhe ushqimet e së ardhmes	3	30	45	75	C
	Informatikë	3	30	45	75	C
	Teknologjitë e avancuara në përpunimin e ushqimit	4	45	55	100	C
	Paketimi i produkteve ushqimore dhe jetëgjatësia e ushqimeve	4	45	55	100	C
	Menaxhimi i Industrisë Ushqimore	4	45	55	100	C
	Bazat e Ekonomisë	5	60	65	125	C
	Administrim i karrierës	3	30	45	75	C
	Bimët e Egra dhe Erëzat	5	60	65	125	C
	Bujqësia dhe Ekologjia	4	45	55	100	C
	Bazat e Gastronomisë	3	30	45	75	C
	Totali	30	300	450	750	
	Totali (1+2+3+4+5+6)	180	2055	2445	4500	