



## Bachelor i ri në

### “TEKNOLOGJI USHQIMORE”

#### KURRIKULA E STUDIMEVE

##### Viti I, Semestri I (1)

Nr	Modulet	Kredite ECTS
1	Matematikë	5
2	Kimi e përgjithsh.& inorganike	5
3	Fizikë	3
4	Cilësia e Tokës dhe Siguria Mjedisore	3
5	Lëndët e para me origjinë bimore dhe shtazore	8
6	Hyrje në biologji të përgjithshme dhe molekulare	5
	<b>Totali</b>	<b>29</b>

##### Viti I, Semestri II (2)

Nr	Modulet	Kredite ECTS
1	Kimi organike	5
2	Gjenetikë	3
3	Bazat e transmetimit të nxehtësisë dhe masës në përpunimin e ushqimeve	5
4	Kimi analitike	5
5	Ligjeshmëria ushqimore dhe bioetika	4
6	Mikrobiologji e përgjithshme	4
7	Bioinformatikë dhe biostatistikë	5
	<b>Totali</b>	<b>31</b>

**Viti II, Semestri I (3)**

<b>Nr</b>	<b>Modulet</b>	<b>Kredite ECTS</b>
1	Mikrobiologji Ushqimore	5
2	Kimi Ushqimore dhe të Ushqyerit e njeriut	8
3	Inovacioni dhe sipërmarrja në sektorin ushqimor	3
4	Teknologjia e përpunimit të mishit	5
5	Proçeset themelore në Industrinë Ushqimore	5
6	Biokimia dhe enzimologjia ushqimore	5
	<b>Totali</b>	<b>31</b>

**Viti II, Semestri II (4)**

<b>Nr</b>	<b>Modulet</b>	<b>Kredite ECTS</b>
1	Enologjia, teknologjia e pijeve alkoolike	5
2	Teknologjia e Përpunimit të Qumështit	5
3	Zhvillimi dhe marketingu i produkteve ushqimore	5
4	Biokimia dhe bioteknologjia e ushqimeve dhe fermentimeve	8
5	Module me zgjedhje*	6
	<b>Totali</b>	<b>29</b>

**Viti III, Semestri I (5)**

<b>Nr</b>	<b>Modulet</b>	<b>Kredite ECTS</b>
1	Teknologjia e përpunimit të drithërave	6
2	Bazat e proçeseve bioinxhinierike	5
3	Teknologjia e përpunimit të fruta-perimeve dhe vajit	8
4	Menaxhimi i Cilësisë në Industrinë Ushqimore	5
5	Module me zgjedhje*	6
	<b>Totali</b>	<b>30</b>

Viti III, Semestri II (6)

Nr	Modulet	Kredite ECTS
1	Administrim dhe organizim biznesi	4
2	Menaxhim projektsh	4
3	Sociologjia e Ushqimit dhe Konsumatorëve	4
4	Module me zgjedhje*	6
5	Praktikë profesionale	6
6	Provim formimi/Temë diplome	6
	Module me zgjedhje;	
	Proceset e pastrimit dhe shendetesimit ne IU	3
	Teknologjia e produkteve ushqimore në sektorin e bletarisë	3
	Teknologjia e pijeve joalkoolike	3
	Teknologjia e prodhimit te produkteve konditore	3
	Ambalazhimi i produkteve ushqimore,	3
	Teknologjia e birrës	3
	Siguria Teknike ne Industrine Ushqimore	3
	Produktet me origjinë të kontrolluar	3
	CAD dhe Vizatim Teknik	3
	Njohuri te pergjithshme ne shkencat nutritive	3
	Njohuri te pergjithshme ne analizat e produkteve ushqimore	3
	Reologjia e lengjeve	3
	Sistemi Elektroteknik dhe i Automatizuar	3
	Inxhinieria e proceseve	3
	Pajisjet matëse dhe të kontrollit në Industrinë Ushqimore	3
	Administrim karriere	3
	Ekologji	3
	Anglishte teknike	3
	<b>Totali</b>	<b>30</b>
	<b>Totali (1+2+3+4+5+6)</b>	<b>180</b>