



## 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 përafuar 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

### Viti I, Semestri I (1)

Nr	Modulet	Kredite ECTS
1	Hyrje në Kimi Ushqimore	5
2	Kimi e Përgjithshme dhe Inorganike	5
3	Hyrje në Biologji dhe Biologji Molekulare	5
4	Gjenetikë	5
5	Prodhimi dhe cilësia e ushqimit me bazë bimore	5
6	Sociologjia e Ushqimit dhe Konsumatorëve	4
	<b>Totali</b>	<b>29</b>

### Viti I, Semestri II (2)

Nr	Modulet	Kredite ECTS
1	Kimi organike	5
2	Hyrje në Biostatistikë dhe Punë Shkencore	6

3	Mikrobiologjia dhe Higjiena	5
4	Teknologji Ushqimore	5
5	Prodhimi dhe cilësia e produkteve blegtorale primare	5
6	Ligjshmëria Ushqimore dhe Bioetika	5
	<b>Totali</b>	<b>31</b>

### Viti II, Semestri I (3)

Nr	Modulet	Kredite ECTS
1	Hyrje në Biodiversitetin Ushqimor	5
2	Zhvillimi dhe Marketingu i Produkteve Ushqimore	5
3	Sistemet Ushqimore për Dieta të Shëndetshme dhe të Qëndrueshme	5
4	Biokimi	5
5	Anatomia dhe Histologjia	5
6	Të Ushqyerit e Njeriut I	5
	<b>Totali</b>	<b>30</b>

### Viti II, Semestri II (4)

Nr	Modulet	Kredite ECTS
1	Të Ushqyerit e Njeriut II	5
2	Fiziologjia e Njeriut	5
3	Bazat e Dietologjisë	5
4	Suplementet Ushqimore dhe Ushqimet Funktionale	4
5	Ushqimet e Fermentuara në Shëndet dhe Ushqyerje	4
6	Anglishte teknike	3
7	Module me zgjedhje*	4
	<b>Totali</b>	<b>30</b>

Viti III, Semestri I (5)

Nr	Modulet	Kredite ECTS
1	Ushqyerja në Komunitet dhe Ndërhyrjet në Shëndetin Publik	5
2	Sëmundjet Ushqimore	5
3	Sistemet e Cilësisë dhe Sigurisë Ushqimore	5
4	Kontrolli Analitik i Ushqimeve	4
5	Module me zgjedhje*	11
	<b>Totali</b>	<b>30</b>

Viti III, Semestri II (6)

Nr	Modulet	Kredite ECTS
1	Analizat Sensoriale të Ushqimeve	3
2	Module me zgjedhje*	12
3	Praktikë profesionale	6
4	Provim formimi/Temë diplome	9
	Module me zgjedhje*	
	Sipërmarrje në Shkencën e Ushqimit	3
	Shkrim akademik dhe prezantim	3
	Ekonomia qarkulluese në sistemet ushqimore	3
	Teknologjia e produkteve ushqimore të sektorit të bletarisë	3
	Proteinat alternative dhe ushqimet e së ardhmes	3
	Informatikë	3
	Teknologjitë e avancuara në përpunimin e ushqimit	4
	Paketimi i produkteve ushqimore dhe jetëgjatësia e ushqimeve	4
	Menaxhimi i Industrisë Ushqimore	4
	Bazat e Ekonomisë	5
	Administrim i karrierës	3
	Bimët e Egra dhe Erëzat	5
	Bujqësia dhe Ekologjia	4
	Bazat e Gastronomisë	3
	<b>Totali</b>	<b>30</b>
	<b>Totali (1+2+3+4+5+6)</b>	<b>180</b>