



Inxhinieri Ushqimore

Ky program Master ofron një formim të avancuar në fushën e inxhinierisë ushqimore, duke integruar teknologjinë, shkencën dhe inovacionin në përpunimin dhe zhvillimin e produkteve ushqimore. Ai është i orientuar drejt kërkesave të industrisë moderne, duke përgatitur profesionistë të aftë të operojnë në sektorin e ushqimit dhe pijeve në nivel kombëtar dhe ndërkombëtar.

1. Ofron njohuri të avancuara në përpunimin e ushqimit, fermentim, zhvillimin e produkteve, sigurinë ushqimore dhe prodhimin e qëndrueshëm
2. Rrit aftësinë praktike dhe shkencore në industrinë e ushqimit dhe pijeve, laboratorët kërkimorë dhe kompanitë bioteknologjike
3. Hap mundësi karriere në menaxhimin e cilësisë, inovacionin e produkteve, sigurinë ushqimore dhe prodhimin industrial
4. Ju pajis me njohuri për të zhvilluar produkte ushqimore më të sigurta, më të shëndetshme dhe më të qëndrueshme, duke ndërtuar njëkohësisht një karrierë të fortë dhe konkurruese

2. Kompetencat e të diplomuarve

Kompetencat e të diplomuarve

Të diplomuarit në këtë program përfitojnë një kombinim të avancuar të njohurive teorike dhe aftësive praktike në fushën e inxhinierisë ushqimore, me fokus të veçantë në kërkimin shkencor, zhvillimin e produkteve dhe aplikimet industriale. Ata përgatiten për të operuar në mjedisë kërkimore dhe prodhuese, duke integruar teknologjinë, inovacionin dhe sigurinë ushqimore në projektimin dhe optimizimin e proceseve.

Programi synon zhvillimin e profileve profesionale me orientim drejt kërkim-zhvillimit dhe industrisë, duke i bërë të diplomuarit të aftë të kontribuojnë në inovacionin teknologjik, përmirësimin e proceseve dhe rritjen e cilësisë së produkteve ushqimore dhe pijeve.

I diplomuari:

- Zbaton metoda të avancuara të inxhinierisë ushqimore në procese industriale dhe projekte kërkimore
- Analizon dhe optimizon procese të përpunimit në industrinë e ushqimit dhe pijeve
- Zhvillon produkte të reja dhe procese inovative në kuadër të kërkim-zhvillimit (R&D)
- Aplikon procese fermentuese dhe teknologji bioteknologjike në zhvillimin industrial

- Projekt-on dhe përmirëson sisteme prodhimi duke rritur efikasitetin dhe cilësinë
- Përdor metoda kërkimore, analiza laboratorike dhe përpunim të të dhënave shkencore
- Zgjidh probleme teknologjike dhe inxhinierike në mjedise prodhuese dhe kërkimore
- Integron parimet e sigurisë ushqimore dhe menaxhimit të riskut në procese industriale
- Zbaton parime të qëndrueshmërisë dhe inovacionit në zhvillimin e produkteve dhe proceseve

1. Punëdhënësit e mundshëm dhe/ose rruga e karrierës

Të diplomuarit në këtë program kanë mundësi të gjera punësimi në sektorë të ndryshëm që lidhen me prodhimin, kontrollin dhe inovacionin në industrinë ushqimore dhe atë të pijeve. Profili i tyre profesional është i kërkuar si në sektorin privat, ashtu edhe në institucionet kërkimore dhe rregullatore.

- Industria e ushqimit dhe e pijeve
- Sektori i bioteknologjisë dhe inovacionit
- Kërkimi dhe zhvillimi (R&D)
- Institucionet e sigurisë ushqimore dhe organet rregullatore
- Konsulenca dhe sistemet e cilësisë

2. Alumni të cilët mund të shërbejnë si shembull

Prof. Assoc. Dr. Anisa Peculi- Master Teknologji Ushqimore UBT, Pedagoge në FBU

Dr. Klotilda Sula (Marku) Teknologji Ushqimore UBT, Pedagoge në FBU

Dr. Fatjon Hoxha Teknologji Ushqimore UBT, Pedagoge në FBU

MSc. Ilir Hajdinaj Drejtor i ISUV (Instituti i Sigurise Ushqimore dhe Veterinarise)

M.Sc. Stelina Doksani- Specialiste në sektorin e Prodhimit dhe Standarteve të tregëtimit në Ministrinë e Bujqësisë dhe zhvillimit rural.

Lefter Muhaj – Teknolog në Fabrikën e ujit “Selita”.

Klitjana Zarko- Teknologe në Fabrikën e Përpunimit të Frutave të Thata “Craco”.

Sotir Biçaku - Teknolog në Fabrikën e Qumështit "La Perla".

Enxesika Daci- Teknologe në Fabrikën e Miellit “Diamanti”.

Mustafa Petja – Teknolog në Kombinatin e Miellit “Atlas”.

3. Si zbatohet ndërdisiplinariteti i programit?

Gjatë zhvillimit të këtij programi është ndjekur parimi i qasjes ndërdisiplinore Ky parim synon integrimin e metodave analitike, eksperimentale dhe teknologjike nga fusha të ndryshme shkencore, me qëllim gjenerimin e njohurive të avancuara dhe zgjidhjeve inovative për sfidat komplekse të sistemit ushqimor modern. Programi ndërthur në mënyrë të harmonizuar njohuri nga shkencat natyrore (kimia ushqimore, mikrobiologjia, biologjia molekulare), shkencat inxhinierike (teknologjitë e përpunimit ushqimor, operacionet unitare, inxhinieria e proceseve) dhe shkencat bioteknologjike (fermentimi, inxhinieria enzimmatike, bioprocese), duke krijuar një bazë të fuqishme për zhvillimin e produkteve të reja dhe për optimizimin e proceseve industriale.

15% Teknologji and Inxhinieri

15% Shkencat e Nyrës

15% Ekonomi dhe Shkenca Sociale, Legjislacion

55% Variabel

4. Cilat programe Bachelor sugjerohen per kete Master

Teknologji Ushqimore,

Ushqimi dhe Shkenca e të ushqyerit

Kimi dhe Teknologji Ushqimore

Bioteknologji

apo fusha të tjera të lidhura me shkencat natyrore dhe teknologjinë