



REPUBLIKA E SHQIPËRISË

UNIVERSITETI BUJQËSOR I TIRANËS
FAKULTETI I BIOTEKNOLOGJISË DHE USHQIMIT
DEPARTAMENTI I TEKNOLOGJISE AGROUSHQIMORE

Miratohet

Rektori

(Prof. Dr. Fatbardh Sallaku)

KURRIKULAT E STUDIMEVE
Viti Akademik 2021-2022

CIKLI I PARE I STUDIMEVE
Bachelor në “Inxhinieri Agroushqimore”, Profili: “Teknologji Agroushqimore”

Viti I, Semestri I

Nr	Modulet	Orë fizike	Orë gjithsej			Kredite	Pedagogu (E.M., Gr. Tit.)
			Tot	Lex.	Sem.		
1	Matematike	4	60	30	30	6	A. Peci
2	Kimi e pergjithsh.& inorganike	4	60	30	30	6	Dr. A. Devolli
3	Fizike	4	60	30	30	6	A. Ahmeti
4	Informatike	2	30	15	15	3	E. Topulli
5	Lendet e parame origjine bimore	4	60	30	30	6	Prof. Dr. B. Gjongecaj
6	Gjuhe e huaj	4	60		60	3+3	Dr. A. Shumeli

Viti I, Semestri II

Nr	Modulet	Orë fizike	Orë gjithsej			Kredite	Pedagogu (E.M., Gr. Tit.)
			Tot.	Lex.	Sem.		
7	Kimi organike	4	60	30	30	6	Dr. M. Kodra
8	Biologji dhe Gjenetike	4	60	30	30	6	Dr. E. Berberi
9	Lendet e para me origjine shtazore	4	60	30	30	6	Prof.Dr.P.Dobi
10	Kimi analitike	4	60	30	30	6	Dr. E. Shahinasi
11	Statistike	2	30	15	15	3	A. Shtepani
	Totali (Sem I + Sem II)	40	600	270	330	60	

Viti II, Semestri III

Nr	Modulet	Orë fizike	Orë gjithsej			Kredite	Pedagogu (E.M., Gr. Tit.)
			Tot	Lex	Sem		
1	Mikrobiologjia e pergjithshme	2	30	15	15	3	Dr.E.Mamoçi,MSc E. Shishmani
2	Mikrobiologjia Ushqimore	4	60	30	30	6	Prof. Dr. K. Sini
3	Teknologjia e Fruta-Perimeve	4	60	30	30	6	Dr. L.Hoxha
4	Bazat e trans te nxehtesise ne industrine ushqimore	4	60	30	30	6	Prof.As.A.Kopali, Dr. F. Hoxha
5	Teknologjia e perpunimit te mishit	4	60	30	30	6	Prof. Dr. K. Sulaj, Dr.V.Gurazi
6	Enzimologji Ushqimore I	2	30	15	15	3	Dr. M. Hoxha

Viti II, Semestri IV

Nr	Modulet	Orë fizike	Orë gjithsej			Kredite	Pedagogu (E.M., Gr. Tit.)
			Tot	Lex.	Sem.		
7	Proceset themelore ne Tekn Ushqimore	4	60	30	30	6	Prof.As. A.Kopali,Dr.A. Peculi
8	Kimi Ushqimore	4	60	30	30	6	Dr.I. Lloha, MSc.M. Keci
9	Bioteknologji Ushqimore	4	60	30	30	6	Prof. Dr. K. Sini



REPUBLIKA E SHQIPËRISË

10	Biokimi	2	30	15	15	3	Prof. Dr. V.Vorpsi
11	Teknologjia e perpunimit te qumeshtit	4	60	30	30	6	Dr. A. Baci
12	Procese Matese dhe te Kontrollit	2	30	15	15	3	Dr. F. Hoxha
	Totali (Sem III + Sem IV)	40	600	300	300	60	

Viti III, Semestri V

Nr	Modulet	Orë fizike	Orë gjithsej			Kredite	Pedagogu (E.M., Gr. Tit.)
			Tot	Lex.	Sem		
1	Ushqimi & te ushqyerit e njeriut	4	60	30	30	6	Dr. I. Lloha, MSc. M. Keci
2	Enologji, Teknologji e Pijeve Alkoolike	4	60	30	30	6	Dr. K. Marku
3	Teknologji e Perpunimit te Dritherave dhe Produkteve Konditore	6	90	45	45	9	Dr. A. Shehaj
4	Teknologjia e Perpunimit te Vajit	2	30	15	15	3	Dr. O. Kycyk
5	Vleresimi sensorial i ushqimeve	2	30	15	15	3	Dr. A. Morina, MSc.E. Basha
6	Ekonomia & Drejtimi i Ndermarrjeve	2	30	15	15	3	Dr. D. Pipero

Viti III, Semestri VI

Nr	Modulet	Orë fizike	Orë gjithsej			Kredite	Pedagogu (E.M., Gr. Tit.)
			Tot	Lex	Sem		
9	Kontrolli & Sigurimi i Cilesise ne IU	4	60	30	30	6	Dr. A. Morina
10	Module me zgjedhje A ,B, C*	6	90	45	45	9	
11	Praktike profesionale	6	90			9	Dr. N. Xhaferaj
12	Provim formimi/Teme diplome	4	60			6	Komisioni i FBU
*	A. Proceset e pastrimit & shendetesimit ne IU	2	30	15	15	3	
	- Tekn. e Mjaltit dhe Nenprod. te Tije	2	30	15	15	3	
	- Teknologjia e Prodhimit te vajrave eterike	2	30	15	15	3	
	- Enzimologji ushqimore II	2	30	15	15	3	
	- Ambalazhimi i produkteve ushqimore,	2	30	15	15	3	
	- Teknologjia Pasvjeljes						
	B. Bazat e ekonomise,						
	- Administrim karriere,						
	- Marketingu & Politikat						
	Agroushqimore						
	C.- Fiziologji e bimeve,						
	- Fiziologji e kafsheve						
	Totali (Sem V + Sem VI)	40	600	225	225	60	

Pergjegjesi i Departamentit

(Dr. Nertil Xhaferaj)

Dekani

(Prof. Dr. Kapllan Sulaj)



REPUBLIKA E SHQIPËRISË