

Bachelor në (INXHINIERI AGROUSHQIMORE, PROFILI: “TEKNOLOGJITË E PIJEVE ALKOOLIKE DHE JO-ALKOOLIKE) (180 ECTC, 3-vite akademike, me kohë të plotë)

PROGRAMI MËSIMORË

Viti I, Semestri I

Nr	Modulet	Orë fizike	Orë gjithsej			Kredite
			Tot	Lex	Sem	
1	Matematikë	4	60	30	30	6
2	Kimi Përgjithshme dhe inorganike	4	60	30	30	6
3	Fizikë	4	60	30	30	6
4	Informatikë	2	30	15	15	3
5	Lëndet e para me origjinë bimore	4	60	30	30	6
6	Gjuhë e huaj	4	60		60	3+3

Viti I, Semestri II

Nr	Modulet	Orë fizike	Orë gjithsej			Kredite
			Tot	Lex.	Sem.	
7	Kimi Organike	4	60	30	30	6
8	Ekologjia	2	30	15	15	3
9	Kimi Analitike	4	60	30	30	6
10	Biologji	4	60	30	30	6
11	Gjenetikë	2	30	15	15	3
12	Statistikë	2	30	15	15	3
	Totali (Sem I + Sem II)	40	600	270	330	60

Viti II, Semestri III

Nr	Modulet	Orë fizike	Orë gjithësej			Kredite
			Tot	Lex.	Se m.	
1	Bazat e transmetimit të nxehtësisë dhe masës në industrinë e pijeve	4	60	30	30	6
2	Mikrobiologji e përgjithshme	2	30	15	15	3
3	Kimi ushqimore	4	60	30	30	6
4	Vreshtari	4	60	30	30	6
5	Prodhimi i birrës & majave industriale	4	60	30	30	6
6	Biokimi	2	30	15	15	3

Viti II, Semestri IV

Nr	Modulet	Orë fizike	Orë gjithsej			Kredite
			Tot.	Lex.	Sem.	
7	Proceset themelore ne industrinë e Pijeve	4	60	30	30	6
8	Enzimologji Ushqimore	2	30	15	15	3
9	Enologji I	4	60	30	30	6
10	Prodhimi i Pijeve funksionale	4	60	30	30	6
11	Mikrobiologjia e pijeve	4	60	30	30	6
12	Procese Matëse dhe të Kontrollit	2	30	15	15	3
	Totali (Sem III + Sem IV)	40	600	300	300	60

Viti III, Semestri V

Nr	Modulet	Orë fizike	Orë gjithsej			Kredite
			Tot	Lex	Sem	
1	Enologji II	4	60	30	30	6
2	Teknologjia e Lëngjeve të frutave	2	30	15	15	3
3	Ushqimi dhe të Ushqyerit e Njeriut	2	30	15	15	3
4	Vlerësimi sensorial i pijeve	2	30	15	15	3
5	Reologjia e lëngjeve	2	30	15	15	3
6	Kontrolli & sigurimi i cilësisë në Industrinë e pijeve	4	60	30	30	6
7	Teknologjia e Pijeve të Buta dhe Ujit	4	60	30	30	6

Viti III, Semestri VI

Nr	Modulet	Orë fizike	Orë gjithsej			Kredite
			Tot	Lex	Sem	
8	Distilatet alkoolike	4	60	30	30	6
9	Ambalazhimi i pijeve	2	30	15	15	3
10*	Module me zgjedhje I ,II, III*	6	90	45	45	9
11	Praktikë profesionale	4	60			6
12	Provimi formimi/Temë diplome	4	60			6
10*	I.	2	30	15	15	3
	- Zhvillim Produkti,	2	30	15	15	3
	- Administrim karriere,	2	30	15	15	3
	- Komunikimi dhe Marketingu në Sektorin Agroushqimor					
	II.	2	30	15	15	3
	- Aditivët dhe kontaminimi i pijeve,	2	30	15	15	3
	- Proceset e pastrimit	2	30	15	15	3
	- Analizat laboratorike të pijeve					

III.	2	30	15	15	3
- Produktet Enologjike,	2	30	15	15	3
- Teknologjia Fruta-Perimeve,	2	30	15	15	3
- Teknologjia e mjaltit	2	30	15	15	3
- Teknologjia e drithërave	2	30	15	15	3
- Produktet me origjinë të Kontrolluar & marke. Ndër. i verës					
Totali (Sem V+ Sem VI)	40	600	240	240	60