KURRIKULA
PROGRAMI I STUDIMIT MASTER I SHKENCAVE
INXHINIERI USHQIMORE

me tre profile

TEKNOLOGJI USHQIMORE
TEKNOLOGJI E PIJEVE ALKOOLIKE DHE JOALKOOLIKE
BIOTEKNOLOGJI USHQIMORE

Viti I, Semestri I			
Nr.	Lënda	Moduli	Kredite
1	**Kimia fizike e ushqimeve**	Kimia fizike e ushqimeve	6
2	**Projektimi në Industrinë ushqimore dhe zhvillimi i produkteve të reja**	Projektimi në Industrinë ushqimore dhe zhvillimi i produkteve të reja	6
3	**Fizika e Ushqimeve**	Fizika e Ushqimeve	6
4	**Metodologjia e kërkimit shkencor dhe përpunimi statistikor i të dhënave**	Metodologjia e kërkimit shkencor dhe përpunimi statistikor i të dhënave	6
5	**Inxhinieria e përpunimit të ushqimeve**	Inxhinieria e përpunimit të ushqimeve	6
			30

Viti I, Semestri II			
Nr.	Lënda	Moduli	Kredite
1	**Menaxhimi i cilësisë dhe siguria ushqimore**	Menaxhimi i cilësisë dhe siguria ushqimore	6
2	**Kimia e produkteve natyrore dhe komponentet funksionale te ushqimit**	Kimia e produkteve natyrore dhe komponentet funksionale te ushqimit	6
3	**Toksikologji ushqimore**	Toksikologji ushqimore	6

4	**Menaxhimi i prishjes se ushqimeve dhe Teknikat bashkohore të paketimit**	Menaxhimi i prishjes se ushqimeve dhe Teknikat bashkohore të paketimit	6
5	**Lëndë me Zgjedhje**	Lëndë me Zgjedhje	6
			30

Profili: "Teknologji Ushqimore"

Nr.	Viti II, Semestri I		
	Lënda	Moduli	Kredite
1	**Shkenca sensoriale e ushqimit**	Shkenca sensoriale e ushqimit	6
2	**Aditivët ushqimorë dhe jetegjatesia e produktit**	Aditivët ushqimorë dhe jetegjatesia e produktit	6
3	**Teknologjia e produkteve inovative: burime te reja, riformulimi dhe dizenjimi**	Teknologjia e produkteve inovative: burime te reja, riformulimi dhe dizenjimi	6
4	**Teknologjitë jo-termike të përpunimit të ushqimeve**	Teknologjitë jo-termike të përpunimit të ushqimeve	6
5	**Lëndë me Zgjedhje**	Lëndë me Zgjedhje	6
			30

Profil: "Teknologji e pijeve alkoolike dhe joalkoolike"

Nr.	Viti II, Semestri I		
	Lënda	Moduli	Kredite
1	**Enologji e avancuar; stabilizimi dhe trajtimet e verës**	Enologji e avancuar; stabilizimi dhe trajtimet e verës	6
2	**Teknologjia e pijeve I: lëngje, pijet e gazuara dhe funksionale**	Teknologjia e pijeve I: lëngje, pijet e gazuara dhe funksionale	6
3	**Teknologjia e pijeve II; distilatet, likernat dhe vere pa-alkool**	Teknologjia e pijeve II; distilatet, likernat dhe vere pa-alkool	6
4	**Kimia dhe mikrobiologjia e verës**	Kimia dhe mikrobiologjia e verës	6
5	**Lëndë me Zgjedhje**	Lëndë me Zgjedhje	6
			30

Profili: “Bioteknologji Ushqimore”

Nr.	Viti II, Semestri I		
	Lënda	Moduli	Kredite
1	**Proceset e imobilizimit të enzimave dhe qelizave**	Proceset e imobilizimit të enzimave dhe qelizave	6
2	**Bioteknologjia e mikroorganizmave me interes ushqimor**	Bioteknologjia e mikroorganizmave me interes ushqimor	6
3	**Inxhinieria gjenetike në bioteknologji**	Inxhinieria gjenetike në bioteknologji	6
4	**Bioteknologjia në përpunimin e mbetjeve të industrisë ushqimore**	Bioteknologjia në përpunimin e mbetjeve të industrisë ushqimore	6
5	**Lëndë me Zgjedhje**	Lëndë me Zgjedhje	6
			30

Profili: “Teknologji Ushqimore”, “Teknologji e pijeve alkoolike dhe joalkoolike” dhe “Bioteknologji Ushqimore”

	Viti II, Semestri II		
Nr.	Lënda	Moduli	Kredite
1	**Teza e Masterit**	Seminar Orientimi për Tezën	2
		Teza e Masterit	28
			30