



# **BACHELOR**

## **TEKNOLOGJI USHQIMORE**

**NË BASHKËPUNIM ME UNIVERSITETIN BOKU**

# Pse ky program studimi?

Je i/e interesuar për mënyrën se si prodhohen, përpunohen dhe ruhen ushqimet që konsumojmë çdo ditë?

Dëshiron të kuptosh lidhjen mes lëndëve të para bujqësore dhe blektorale, proceseve teknologjike, sigurisë ushqimore dhe kërkesave të tregut? Të tërheq puna në industrinë ushqimore, laboratorë analitikë, kontroll cilësie apo zhvillim produkteve të reja?

**Programi Bachelor në “Teknologji Ushqimore”**, i zhvilluar në bashkëpunim me **Universitetin BOKU**, ofron një formim të fortë akademik dhe praktik, duke integruar teknologji moderne dhe standarde ndërkombëtare.

Programi përgatit studentët për të kontribuar në prodhimin e ushqimeve të sigurta, cilësore dhe të qëndrueshme, në funksion të shëndetit të konsumatorit dhe mbrojtjes së mjedisit.

**Diplomë që njihet ndërkombëtarisht**

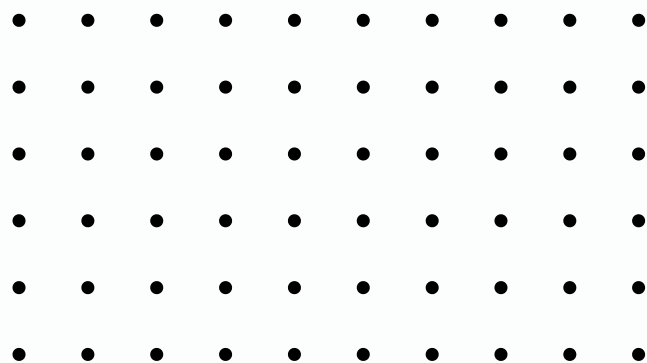


## Përshkrimi i programit

Program ndërdisiplinor që përgatit specialistë në përpunimin industrial të ushqimeve, sigurinë dhe cilësinë ushqimore. Studimet kombinojnë teori dhe praktikë laboratorike, duke u fokusuar në teknologjitë e përpunimit, ruajtjes, paketimit dhe standardet bashkëkohore të industrisë agro-ushqimore.

6 semestra – 180 ECTS

🎓 Përgatitje për tregun e punës dhe industrinë ushqimore moderne



# Profili i të diplomuarit / Profil profesional

Të diplomuarit përgatiten për të punuar si:

- **Teknologë ushqimorë** në industrinë e përpunimit të ushqimeve
- **Specialistë të sigurisë dhe cilësisë ushqimore** në ndërmarrje prodhuese dhe institucione kontrolli
- **Kontrollorë të cilësisë** në laboratorë fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë
- **Asistentë teknikë** dhe specialistë të zhvillimit të produkteve ushqimore
- **Kandidatë për vazhdim studimesh** në cikle më të larta në teknologji dhe inxhinieri ushqimore



## Lefter Muxhaj

Kontrollor Cilësie

“Coca-cola Bottling Shqipëri”

“Studimet në Inxhinieri Agroushqimore – Teknologji Agroushqimore, UBT, më kanë përgatitur me njohuri teorike dhe praktike për industrinë ushqimore. Sot punoj si Kontrollore Cilësie pranë Coca-Cola Bottling Shqipëria, duke zbatuar drejtpërdrejt njohuritë e fituara.”



## Senada Hoxha

Drejtuese Teknike dhe  
Kontrollore e Cilësisë

“Pas studimeve fillova si kimiste, ndërsa sot punoj si Drejtuese Teknike në Sejega Shpk dhe Kontrollore Cilësie në Ferma lme, duke kontribuar në zbatimin e standardeve të cilësisë dhe zgjidhjeve të qëndrueshme për industrinë agroushqimore.”



## Endrit Haruni

Drejtor i Industrisë Ushqimore  
/Prodhimit Agro Blend Group

“Studimet në Inxhinieri Agroushqimore në UBT, të kombinuara me përvojën në industri, më kanë mundësuar të ushtrij role drejtuese dhe të kontribuoj në përmirësimin e proceseve dhe zbatimin e standardeve bashkëkohore në prodhimin e ushqimeve.”



## Mirvjen Shehaj

Drejtor Prodhimi tek ATLAS shpk

“Studimet në Inxhinieri Agroushqimore në UBT, me fokus në Teknologji Agroushqimore, më kanë dhënë bazën për të kuptuar proceset e industrisë ushqimore, dhe sot, duke punuar në prodhim, zhvillim produkteve dhe garantim cilësie, përjetohet se kombi i dijes akademike me praktikën është çelësi i një karriere të suksesshme.”

# Kompetencat kryesore të fituara

Në përfundim të programit, studentët fitojnë kompetenca në:

- Fitojnë kompetenca teknologjike dhe inxhinierike për analizimin, projektimin dhe kontrollin e proceseve ushqimore në industri.
- Zhvillojnë aftësi për përdorimin e pajisjeve, monitorimin e parametrave prodhues dhe optimizimin e proceseve.
- Mundësojnë zbatimin e sistemeve të sigurisë dhe cilësisë ushqimore, standardeve ndërkombëtare dhe kërkesave ligjore.
- Përvetësojnë aftësi për zgjidhjen e problemeve teknike, punë ekipore dhe marrje vendimesh në struktura multidisiplinare.

## PËRMBAJTJA E STUDIMEVE

### LËNDËT BAZË

Matematikë  
Kimi e përgjithshme dhe inorganike, Fizikë, Kimi organike, Hyrje në Biologji  
Lëndët e para me origjinë bimore dhe shtazore, Gjenetikë

### LËNDËT KARAKTERIZUESE

Mikrobiologji Ushqimore, Teknologjia e Përpunimit të Qumështit, Teknologjia e përpunimit të mishit, Proçeset themelore në Industrinë Ushqimore, Kimi Analitike, Enologji, Teknologji e Pijeve Alkolike

### TË TJERA

Ligjshmëria ushqimore dhe Bioetika, Zhvillimi i produkteve dhe marketingu i produkteve ushqimore, Menaxhim Projektesh Bioinformatike dhe Biostatistikë, Cilësia e Tokës dhe Siguria Mjedisore

Mësimdhënia realizohet përmes leksioneve interaktive, seminareve, ushtrimeve praktike dhe punës laboratorike. Programi përfshin punë laboratorike të strukturuar, projekte studimore dhe praktikë profesionale të detyrueshme.

## Mundësi Punësimi:

- Punësim në industrinë e prodhimit dhe përpunimit të ushqimeve, për operim, mbikëqyrje dhe optimizim të proceseve dhe linjave prodhuese.
- Pozicione në kontrollin e cilësisë dhe sigurisë ushqimore, duke zbatuar standarde ndërkombëtare, HACCP dhe procedura teknike.
- Mundësi në laboratorë analitike, kërkim-zhvillim të produkteve ushqimore, institucione publike dhe agjenci inspektuese.
- Bazë për menaxhim procesesh, projekteve, iniciativave sipërmarrëse dhe integrim në sektorë të inovacionit dhe qëndrueshmërisë industriale.

# Të dhënat e programit

## **Niveli i studimit**

Cikli i parë, Bachelor

## **Titulli akademik**

Bachelor në Teknologji Ushqimore

## **Kohëzgjatja**

3 vite akademike / 6 semestra

## **Kredite**

180 ECTS

## **Forma e studimit**

Me kohë të plotë

## **Gjuha e studimit**

Shqip / Anglisht

## **Kuota studimi**

100 studentë

## **Përfundimi i studimeve**

Provim formimi / Temë diplome



# Rreth UBT

Universiteti Bujqësor i Tiranës u themelua më 1 nëntor 1951 dhe prej vitit 1956 është vendosur në Kodër Kamëz. Që nga krijimi, ai ka qenë një shtyllë e arsimit dhe kërkimit bujqësor në Shqipëri.

Sot, UBT luan një rol kyç në bujqësinë e qëndrueshme, sigurinë ushqimore dhe zhvillimin rural, duke forcuar bashkëpunimin ndërkombëtar përmes partneriteteve strategjike, përfshirë Universitetin BOKU të Vjenës.



## Për më shumë informacion vizitoni:

[www.ubt.edu.al](http://www.ubt.edu.al)

[info@ubt.edu.al](mailto:info@ubt.edu.al)

Rruga "Pajsi Vodica" Tiranë

## MUNDËSI VAZHDIMI STUDIMESH (MASTER)

Programi Bachelor në Teknologji Ushqimore ofron bazën për studime Master në inxhinieri ushqimore, cilësi dhe siguri ushqimore ose nutricion. Ai lejon thellimin e njohurive mbi proceset ushqimore, kontrollin e cilësisë dhe menaxhimin e sigurisë ushqimore, duke përgatitur të diplomuarit për role të specializuara në industri, institucione publike ose akademike.

## FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA



Agricultural University of Tirana



universiteti\_bujqesor\_tiranes  
fbu\_ubt



Universiteti Bujqësor i Tiranës - Faqja Zyrtare  
Fakulteti i Bioteknologjise dhe Ushqimit [U.B.T]

*Për jetën dhe të ardhmen...*