



## Inxhinieri Ushqimore

Lista zyrtare e lëndëve për çdo semestër.

### Viti I, Semestri I (1)

Nr	Modulet	Kredite ECTS
1	Kimia fizike e ushqimeve	6
2	Projektimi në Industrinë ushqimore dhe zhvillimi i produkteve të reja	6
3	Fizika e Ushqimeve	6
4	Metodologjia e kërkimit shkencor dhe përpunimi statistikor i të dhënave.	6
5	Inxhinieria e përpunimit të ushqimeve	6
	<b>Totali</b>	<b>30</b>

### Viti I, Semestri II (2)

Nr	Modulet	Kredite ECTS
1	Menaxhimi i cilësisë dhe siguria ushqimore	6
2	Kimia e produkteve natyrore dhe komponentet funksionale të ushqimit	6
3	Toksikologji ushqimore	6
4	Menaxhimi i prishjes së ushqimeve dhe Teknikat bashkohore të paketimit	6
5	Lëndë me zgjedhje (një lëndë nga moduli 1,2,3 ose 4)	6
	<b>Totali</b>	<b>30</b>

### Viti II, Semestri I (3)

#### 1. Profili: Teknologji Ushqimore

Nr	Modulet	Kredite ECTS
----	---------	--------------

1	Shkenca Sensoriale e ushqimit	6
2	Aditivët ushqimorë dhe jetegjatesia e produktit	6
3	Teknologjia e produkteve inovative: burime te reja, riformulimi dhe dizenjimi	6
4	Teknologjitë jo-termike të përpunimit të ushqimeve	6
5	Lëndë me zgjedhje (nje lëndë nga moduli 1 ose 4)	6
6.	Teza	30
	<b>Totali</b>	<b>30</b>

**Viti II, Semestri I (3)**

**2. Profili : “TEKNOLOGJIA E PIJEVE ALKOOLIKE DHE JOALKOOLIKE”**

<b>Nr</b>	<b>Modulet</b>	<b>Kredite ECTS</b>
1	Enologji e avancuar; stabilizimi dhe trajtimet e verës	6
2	Teknologjia e pijeve I: lëngje, pijet e gazuara dhe funksionale	6
3	Teknologjia e pijeve II; distilatet, likernat dhe vere pa-alkool	6
4	Kimia dhe mikrobiologjia e verës	6
5	Lëndë me zgjedhje (nje lëndë nga moduli 2 ose 4)	6
6.	Teza	30
	<b>Totali</b>	<b>30</b>

**Viti II, Semestri I (3)**

**3. Profili : “BIOTEKNOLOGJIA USHQIMORE”**

<b>Nr</b>	<b>Modulet</b>	<b>Kredite ECTS</b>
1	Proceset e imobilizimit të enzimave dhe qelizave	6
2	Bioteknologjia e mikroorganizmave me interes ushqimor	6
3	Inxhinieria gjenetike në bioteknologji	6
4	Bioteknologjia në përpunimin e mbetjeve të industrisë ushqimore	6
5	Lëndë me zgjedhje (një lëndë nga moduli 3 ose 4)	6
6.	Teza	30
	<b>Totali</b>	<b>30</b>

**Viti II, Semestri II (4)**

	<b>Tezë diplome:</b> Seminar teze Punimi tezës së diplomës	<b>2</b> <b>28</b>
	<b>Totali</b>	<b>30</b>
	<b>Totali (1+2+3+4)</b>	<b>120</b>

**Modul me zgjedhje 1. Teknologji Ushqimore**

<b>Nr</b>	<b>Modulet</b>	<b>Kredite ECTS</b>
1	Nanoteknologjia në shkencat e ushqimit	6
2	Shkenca e bulmetit, prodhimi i djathërave specialë dhe paketimi	6
3	Teknologjia e prodhimit të produkteve me origjinë shtazore.	6
4	Teknologjia e prodhimit të produkteve me origjinë bimore	6
5	Inteligjenca artificiale në ushqim dhe shkencat e ushqimit	6
6	Ruajtja dhe mbrojtja e produkteve ushqimore	6

**Modul me zgjedhje 2. Teknologjia e pijeve alkoolike dhe joalkoolike**

<b>Nr</b>	<b>Modulet</b>	<b>Kredite ECTS</b>
1	Kimia e komponimeve aromatike në pije	6
2	Shkenca e maltimit dhe lëndët e para në industrinë e distilimit	6
3	Vlerësimi i mbetjeve dhe nënprodukteve të distilive	6
6	Vitkulturë- arkitekturë-mjedis-mbrojtje-turizëm	6

**Modul me zgjedhje 3: Bioteknologji Ushqimore**

<b>Nr</b>	<b>Modulet</b>	<b>Kredite ECTS</b>
1	Bioinformatikë molekulare	6
2	Inxhinieria e përpunimit biokimik të ushqimeve.	6
3	Proteinat alternative në sistemet ushqimore të qëndrueshme dhe zinxhirët agroushqimorë	6

**Modul me zgjedhje 4. Menaxhim dhe ligj**

<b>Nr</b>	<b>Modulet</b>	<b>Kredite ECTS</b>
-----------	----------------	---------------------

1	Sistemet ekonomike dhe legjislacioni i ushqimit	6
2	Strategjite e avancuara në menaxhimin e karrieres	6
3	Ligjet dhe korniza rregullatore kombëtare dhe ndërkombëtare e verës	6