

Niveli i studimeve Msc

Emertimi i programit: Shkenca e Ushqimit (në proces te riakreditimit)

1. Objektivi kryesorë i kurrikules

Qëllimi kryesor i këtij programi është edukimi dhe formimi profesional i të interesuarve që vijnë nga Teknologjia Ushqimore (Bsc), shkencat natyrore dhe inxhinjerike, me qëllim të ndërlidhjes së shkencave natyrore (Biologjia, Kimia) me teknologjinë përpunuese dhe prodhuese në nivelin më të lartë shkencor. Fusha profesionale është shumë e gjerë dhe përfshin veprimtaritë në hulumtimet shkencore dhe zhvillimore, planifikim dhe përdorim të teknikave dhe pajisjeve për përpunimin e ushqimit, prodhimin dhe kontrollin e ushqimit me prejardhje bimore dhe shtazore. Ky program përgatit kuadrot në veprimtaritë praktike në fushën përpunimit, prodhimit, planifikimit, sigurimit të cilësisë dhe zhvillimit dhe krijon një bazë të fortë për studentët që janë të orientuar për zhvillim të mëtutjeshëm në fushën e teknologjisë dhe bioteknologjisë.

Shpejtësia e ndryshimeve tekniko- teknologjike në shoqëritë moderne, nevojat për dije dhe shkencë si dhe transfer të njohurive të reja, zhvillim dhe avancim të lëmit të bujqësisë dhe veçanërisht të teknologjisë ushqimore, por edhe të sektorëve tjerë, imponon kërkesen që me prioritet të hartohet plani dhe programi i studimeve të kësaj fushe për nivelin Msc.

Objektiv yni mbetet zhvillimi i mëtejshëm i kapaciteteve njerëzore dhe teknike-teknologjike, ekspertëve të fushës së Shkencave Ushqimore, të cilët do të kenë shanse reale punësimi për shkak të mungesës së theksuar të ekspertëve në këtë lëmi. Kjo do të ketë ndikim të drejtpërdrejtë në ngritjen e nivelit dhe përafrimin e standardeve tona me ato evropiane për të mundësuar më tej rritjen e konsumit të produkteve vendore, rritjen e eksporteve dhe zhvillimin ekonomik të vendit përmes bujqësisë dhe agro-përpunimit si lëmi mjaft premtuese për zhvillimin e zonave rurale dhe zhvillimin e gjithmbarshëm ekonomik të vendit.

2. Lëndët

Përmbledhja e programit në procesin e akreditimit:

Viti I						
Semestri I			Orët/ Javët			
No.	O/Z	Lënda	L	U	ECTS	Ligjerues
1	O	Analiza sensorike	2	1	5	Prof. Ass. Dr. Xhavit Ramadani
2	O	Siguria ushqimore dhe toksikologjia	3	2	7	Prof. Ass. Dr. Driton Sylejmani & Prof. Dr. Afrim Hamidi
3	O	Shkenca e informimit dhe	1	1	4	Prof. Dr.

		komunikimit				Hysen Bytyqi
4	O	Metodat kuantitative	1	1	4	Prof. Asoc. Dr. Salih Salihu
5	O	Teknologjia e yndyrëve dhe vajrave	2	1	5	Prof. Ass. Dr. Arbenita Hasani
6	Z	Lëndë zgjedhore	2	1	5	
Semestri II						
1	O	Metodat fiziko-kimike në shkencat ushqimore	2	1	5	Prof. Ass. Dr. Arbenita Hasani
2	O	Vetitë strukturore të ushqimeve	2	1	5	Prof. Dr. Sali Aliu & Prof. Dr. Hysen Bytyqi
3	O	Teknologjia e verës	2	1	5	Prof. Asoc. Dr. Bedri Dragusha
4	O	Bazat e të ushqyerit të njeriut	2	1	5	Prof. Ass. Dr. Rreze Gecaj
5	O	Teknologjia e mishit dhe Prodhimeve të mishit II	2	1	5	Prof. Dr. Afrim Hamidi
6	Z	Lëndë zgjedhore	2	1	5	

3. Kohëzgjatja e studimeve: 2 Vite (4 semestra) 120 ECTS

4. Mundësitë e punësimit dhe kualifikimit profesional

Studentë të cilët përfundojnë studimet në këtë program studimor do të fitojnë diplomë për nivelin Msc dhe mund të punësohen në:

- Ministrinë e Bujqësisë, Pylltarisë dhe Zhvillimit Rural
- Agjencionin e Veterinës dhe Ushqimit
- Industrinë përpunuese ushqimore të sektorit privat
- Shkolla të mesme profesionale
- Kuvende komunale
- Inspektorate komunale dhe republikane,
- Dogana,
- Pemishte dhe Vreshta,

- _____ Vetëpunësohen me krijim të ndërmarrjeve të vogla dhe të mesme nga lëmi i përpunimit të produkteve bujqësore.

Semestri III						
1	O	Teknologjia e prodhimit të pijeve jo-alkoolike	2	1	4	Prof. Ass. Dr. Arbenita Hasani
2	O	Ushqimet funksionale dhe nutraceutikët	2	1	4	Prof. Asoc. Dr. Shaip Krasniqi
3	O	Inxhinieria në teknologjinë ushqimore	2	1	4	Prof. Asoc. Dr. Mentor Thaqi
4	O	Teknologjia e pasvjeljes	2	1	4	Prof. Ass. Dr. Xhavit Ramadani
5	O	Menaxhimi i Mjedisit	2	1	4	Prof. Dr. Arben Mehmeti dhe Prof. Ass. Dr. Muhamet Zogaj
6	O	Punë praktike/Internship			5	
7	Z	Lëndë zgjedhore	2	1	5	
Semestri IV						
Tema e masterit			24	2	30	
Kreditë e përgjithshme					120	

Lëndët Zgjedhore						
1	Z	Teknologjia e përpunimit të qumështit dhe prodhimeve të tij II	2	1	5	Prof. Ass. Dr. Xhavit Ramadani
2	Z	Gastronomia	2	1	5	Prof. Ass. Dr. Alltane Kryeziu
3	Z	Zhvillimi i prodhimeve të reja ushqimore	2	1	5	Prof. Ass. Dr. Arbenita Hasani
4	Z	Teknologjia e përpunimit të kulturave lavërtare	2	1	5	Prof. Asoc. Dr. Salih Salihu
5	Z	Aditivët ushqimor	2	1	5	Prof. Ass. Dr. Arbenita Hasani
6	Z	Zhvillimi i projekteve	2	1	5	Prof. Asoc. Dr. Mentor Thaqi
7	Z	Teknologjia e përpunimit të pemëve dhe perimeve II	2	1	5	Prof. Asoc. Bedri Dragusha