

PROGRAMI I STUDIMIT AGROUSHQIM (BACHELOR)

NR	LËNDA E INTEGRUAR / DISIPLINA	MODULI	SEMESTRI	KREDITE	ORË MËSIMORE
VITI I					
1	Shkenca ekzakte	Matematikë	I	3	38
		Fizikë	I	2	37
		Informatikë	I	5	45
2	Kimi	Kimi e pergjith.	I	4	60
		Kimi organike	I	4	52
3	Ekologji dhe mbrojtje mjedisi	Ekologji	II	6	75
		Bujqësia dhe mjedisi	II	4	53
4	Prodhim bimor	Prodhim bimor	II	5	75
		Shkenca mbi tokën	II	5	60
5	Biokimi dhe fiziologji e bimëve	Biokimi	II	2,5	37,5
		Fiziologji e bimëve	II	2,5	37,5
6	Gjuhë e huaj	-	I + II	5	60
7	Shkenca biologjike	Biologji	I	5	60
		Botanikë	I	4	45
8	Totali			60	735

NR	LËNDA E INTEGRUAR / DISIPLINA	MODULI	SEMESTRI	KREDITE	ORË MËSIMORE
VITI II					
1	Bimët e arave dhe plehërimi i tyre	Fitotekni	I	4	60
		Plehërat dhe plehërimi i bimëve	I	5	60
2	Prodhimi shtazor dhe teknologjia e përpunimit të tij	Prodhimi shtazor	II	5	60
		Teknologjia e përpunimit të qumështit	II	4	60
3	Shkenca e të ushqyerit të njeriut	Shkenca e të ushqyerit të njeriut	II	5	52,5

4	Bazat e pentarisë dhe perimtarisë	Bazat e pentarisë	II	4	45
		Bazat e perimtarisë	II	4	45
5	Kimia dhe Mikrob.Ushqimore	Kimia ushqimore	I	5	45
		Mikrobiologjia	II	5	60
6	Mekanizimi dhe drejtimi i agrobiznesit	Mekanika bujqësore	I	4	60
		Drejtim agrobiznesi	I	5	52,5
7	Biometri dhe Mikrob. Bujqësore	Biometri	I	5	60
		Mikrobiologji bujqësore	I	5	60
8	TOTALI			60	720

NR	LËNDA E INTEGRUAR / DISIPLINA	MODULI	SEMESTRI	KREDITE	ORË MËSIMORE
VITI III					
1	Proces.them te tekn dhe Ruajtja e produkteve	Proc.themelore.tek no.ushqimore	II	4,5	52
		Tekn.produkt.pas vjeljes	II	4,5	52
2	Mbrojtja dhe ambalazhimi	Ambalazhimi dhe ruajtja e produkteve	I	5	65
		Mbrojtja e bimeve	I	5	65
3	Tekn.përp.produk. bujq	Tekn. Perpun. Drith	II	4	39
		Tekn.përpun.pijev e dhe frutave	II	4	39
4	Bazat dhe metodat e analizave		I	5	65
5	Cilesia dhe kontr. Ushqimor	Cilësia mikrobiologjik	II	5	52
		Kontrolli dhe sig I cilesise ushqim	I	5	52
6	Lista A		I + II	6	66
7	Lista B		I +II	6	66
8	Tema e diplomes			6	67
9	Totali			60	680

LISTA E DISIPLINAVE ME ZGJEDHJE

NR	LËNDA E INTEGRUAR / DISIPLINA	SEMESTRI	KREDITE	ORË MËSIMORE
1	Kimi analitike	II	3	33
2	Mikrobiologjia e mishit dhe produkteve te tij	II	3	33
3	Kontrolli i cilësisë së qumështit	II	3	33
4	Enologjia	II	3	33