



**PLANI MËSIMOR I PROGRAMIT TË STUDIMIT “BACHELOR” NË “AGROUSHQIM”
VITI AKADEMIK 2017-2018**

VITI I

Nr.	Disiplina apo titulli i veprimtarisë	Tipi i veprimtarisë	Kreditet	Orë në auditor	Leksione	Seminare	Laboratorë	Gjithsej	Semestri	Pedagogu
1.	Matematikë	A	3		23	15	-	38	I	Msc. Ardit Agolli
2.	Fizikë	A	3		22	15	-	37	I	Msc. Angjelina Qorllari
3.	Informatikë	E	4		15	30	-	45	II	Msc. Marsel Kotorri
4.	Kimi e Përgjithshme	A	4		30	11	19	60	I	Dr. Sulltanë Ajçe
5.	Kimi Organike	A	4		30	11	11	52	I	Dr. Spiro Gjançi
6.	Ekologji	A	6		45	30	-	75	II	Prof. as. dr. Robert Naçi
7.	Bujqësia dhe mjedisi	B	4		38	15	-	53	II	Prof. dr. Robert Damo
8.	Prodhimi bimor	B	5		45	30	-	75	II	Dr. Piro Icka
9.	Shkenca mbi tokën	C	4		30	15	15	60	II	Prof. as. dr. Avni Spaholli
10.	Prodhim shtazor	B	5		30	6	24	60	II	Prof. as. dr. Fehmi Xhemo
11.	Fiziologjia e bimëve	A	4		38	7	15	60	I	Dr. Piro Icka
12.	Gjuhë e huaj	E	5		-	60	-	60	I,II	Dr. Dorela Kaçani
13.	Biologji	A	5		30	30	-	60	I	Prof. as. dr. Irena Kallço
14.	Botanikë	A	4		30	-	15	45	I	Msc. Rezana Pengu
	GJITHSEJ VITI I		60		406	275	99	780		

VITI II

Nr.	Disiplina apo titulli i veprimtarisë	Tipi i veprimtarisë	Kreditet	Orë në auditor	Leksione	Seminare	Laboratorë	Gjithsej	Semestri	Pedagogu
1.	Fitotekni	C	5		30	15	15	60	I	Dr. Adrian Maho
2.	Plehrat dhe plehërimi i bimëve	C	5		30	15	15	60	II	Prof. dr. Robert Damo
3.	Biokimi	B	5		30	5	10	45	I	Dr. Spiro Gjançi
4.	Teknologjia e përpunimit të qumështit dhe mishit	B	5		37.5	5	17.5	60	II	Prof. as. dr. Fehmi Xhemo
5.	Shkenca e të ushqyerit të njeriut	B	5		37.5	15	-	52,5	II	Msc. Alda Tahiraj
6.	Bazat e pemëtarisë	C	4		30	5	10	45	II	Prof. as. dr. Nikollaq Roshanji
7.	Bazat e perimtarisë	C	5		30	5	10	45	II	Prof. as. dr. Nevruz Zeka
8.	Kimia ushqimore	B	5		30	15	15	60	I	Dr. Sulltanë Ajçe
9.	Mikrobiologjia ushqimore	B	6		30		30	60	II	Prof. as. dr. Irena Kallço
10.	Drejtimi i Agrobiznesit	B	5		30	22,5	-	52,5	I	Msc. Ardian Çërava
11.	Teknologjia e prodhimit të maltit	B	5		30	30	-	60	I	Msc. Alda Tahiraj
12.	Mikrobiologji bujqësore	B	5		30	5	25	60	I	Prof. as. dr. Irena Kallço
	GJITHSEJ VITI II		60		390	142,5	127,5	660		

VITI III

Nr.	Disiplina apo titulli i veprimtarisë	Tipi i veprimtarisë	Kreditet	Orë në auditor	Leksione	Seminare	Laboratorë	Gjithsej	Semestri	Pedagogu
1.	Proceset themelore të teknologjisë ushqimore	B	5		26	26	-	52	II	Dr. Sulltanë Ajçe
2.	Teknologjia pas vjeljes	B	4		26	4	22	52	I	Prof. as. dr. Ilir Niçko
3.	Ambalazhimi i produkteve	B	5		39	13	13	65	II	Dr. Arben Gjata
4.	Mbrojtja e bimëve	B	5		39	4	22	65	I	Prof. as. dr. Besnik Skënderasi
5.	Teknologjia e përpunimit të drithërave	B	4		26	3	10	39	II	Prof. as. dr. Ilir Niçko
6.	Teknologjia e përpunimit të pijeve alkoolike	B	4		26	3	10	39	II	Msc. Alda Tahiraj
7.	Bazat & metodat e analizave	B	5		26	9	30	65	I	Dr. Spiro Gjançi
8.	Cilësia mikrobiologjike e ushqimeve	B	5		39	13	-	52	II	Prof. as. dr. Irena Kallço
9.	Kontrolli dhe siguria e cilësisë	B	5		26	13	13	52	I	Msc. Alda Tahiraj
10.	Kimi analitike	D	3		21	-	12	33	I	Dr. Arben Gjata
11.	Mikrobiologjia e mishit dhe e produkteve të tij	D	3		20		13	33	I	Prof. as. dr. Fehmi Xhemo
12.	Enologjia	D	3		21	2	10	33	II	Dr. Spiro Gjançi
13.	Vlerësimi i cilësisë së qumështit	D	3		20	3	10	33	II	Prof. as. dr. Fehmi Xhemo
14.	Aditivët ushqimorë	D	3		21	12		33	II	Msc. Rezana Pengu
15.	Diploma përgatitja e tezës	F	6					67	II	
	GJITHSEJ VITI III		60							
	GJITHSEJ PËR TRE VITET		180		355	93	165	680		

*Shënim: Nga (5) lëndët me zgjedhje në vitin e tretë, studentët duhet të zgjedhin (4) prej tyre.

PËRGJEGJËS I DEPARTAMENTIT
Prof.as.dr Irena KALLÇO

DEKANI
Prof. as. dr. Gjergji MERO