

PASQYRA
E PLANEVE MËSIMORE TË AKREDITUARA DHE PERSONELI
AKADEMIK I ANGAZHUAR PËR VITIN 2017/2018

NIVELI I STUDIMEVE BACHELOR DHE MASTER



UNIVERSITETI I MITROVICËS “ISA BOLETINI”
FAKULTETI I TEKNOLOGJISË USHQIMORE
MITROVICË

SHKURT 2018

NIVELI I STUDIMEVE BACHELOR

I. PROGRAMI I STUDIMEVE INXHINIERI DHE TEKNOLOGJI USHQIMORE

II. PROGRAMI I STUDIMEVE TEKNOLOGJI ME SPECIALIZIMET,

- INXHINIERI KIMIKE
- INXHINIERI E MJEDISIT

NIVELI I STUDIMEVE MASTER

I. PROGRAMI I STUDIMEVE INXHINIERI DHE TEKNOLOGJI USHQIMORE

II. PROGRAMI I STUDIMEVE TEKNOLOGJI ME SPECIALIZIMET,

- INXHINIERI E MBROJTJES SË MJEDISIT



**UNIVERSITETI I MITROVICËS “ISA BOLETINI”
FAKULTETI I TEKNOLOGJISË USHQIMORE
MITROVICË**

SHKURT 2018

Adresa

Parku Industrial "Trepça", 40000 – Mitrovicë

Tel. +381(0)28530446

DEKAN

Prof. Asoc. Dr. Milaim Sadiku

E-mail adresa: milaim.sadiku@umib.net

PRODEKAN

Prof. Ass. Dr. Mensur Kelmendi

E-mail adresa: mensur.kelmendi@umib.net

SHEF

Prof. Ass. Dr. Mehush Aliu

E-mail adresa: mehush.aliu@umib.net

Hyrje

Në përputhje me Ligjin për Arsimin e Lartë, i cila është në përputhje me parimet e Procesit të Bolonjës, Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore në Mitrovicë, ka dy nivele të studimit brenda studimit akademik, domethënë: studimet akademike universitare–Bachelor dhe studimet pasuniversitare - Master. Studimet universitare zgjasin gjashtë semestra dhe realizohen nëpërmjet dy programeve të studimit, Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore, dhe Teknologji me specializimet, Inxhinieri e Mjedisit dhe Inxhinieri kimike.

Studimet pasuniversitare zgjasin katër semestra dhe realizohen në dy programe të studimit sikurse studimet universitare. Programet e studimit janë, Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore dhe Teknologji me specializim, Inxhinieri e Mbrojtjes së Mjedisit. Në studimet universitare studenti pas përfundimit të studimeve merr gradën Bachelor i Shkencave në programin në të cilin i ka përfundur studimet. Po ashtu pas përfundimit të programit të caktuar të studimeve pasuniversitare kandidati merr gradën Masteri i Shkencave në programin e caktuar të studimit.

Duke studiuar në klasë dhe amfiteatër, laboratorë për ushtrime, sallë kompjuterike, bibliotekë, studenti njihet me sekretet e vogla dhe të mëdha që fshehin brenda në vete fusha të ndryshme të teknologjisë dhe inxhinierisë të cilat mësohen në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore.

Vlenë të theksohet se në lëndë të caktuara mësimore, janë angazhuar edhe profesorë të shquar nga Fakulteti i Shkencave të Natyrës dhe nga Universiteti Bujqësor i Tiranës.

Historiku i zhvillimit të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore

Historiku i zhvillimit të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore është i lidhur me hapjen e Shkollës së Lartë Teknike në vitin 1961 në Mitrovicë. Kjo ka qenë shkolla e vetme e këtij lloji në Kosovë, atëherë e quajtur Krahina Autonome e Kosovës dhe Metohisë. Në këtë shkollë janë përgatitur inxhinierë për xehetari, metalurgji dhe teknologji. Studimet kanë zgjatur dy vjet. Në vitin 1970 në kuadër të Fakultetit Teknik të Prishtinës hapen degët e Teknologjisë, Xehetarisë dhe Metalurgjisë, fillimisht në Mitrovicë, viti akademik 1970/71, për të vazhduar pastaj në Prishtinë deri në themelimin e Fakultetit të Xehetarisë dhe Metalurgjisë në Mitrovicë. Me vendimin e Kuvendit të Krahinës Socialiste Autonome të Kosovës, më 22 korrik 1974 themelohet Fakulteti i Xehetarisë dhe Metalurgjisë në Mitrovicë, në kuadër të të cilit ishte edhe drejtimi i Teknologjisë. Në Shkollën e Lartë Teknike shuhen drejtimet ekzistuese, Xehetari, Metalurgji dhe Teknologji por hapen drejtimet e Makinerisë dhe Elektroteknikës. Në kuadër të Fakultetit të Xehetarisë dhe Metalurgjisë, në vitin 1978 themelohet instituti për kërkime në teknologji, xehetari dhe metalurgji. Nga viti akademik 2001/2002, në Fakultetin e Xehetarisë dhe Metalurgjisë studimet organizohen sipas planit dhe programeve të miratuara nga Senati i Universitetit të Prishtinës të mbështetura në Deklaratën e Bolonjës, në dy nivele, Bachelor dhe Master.



Objekti i ish-Shkollës së Lartë Teknike përkatësisht i Fakultetit të Xehetarisë dhe Metalurgjisë

Prej vitit akademik 2001/2002, studimet në këtë Fakultet organizohen sipas sistemit të Bolonjës dhe zgjasin 3 vjet. Prej vitit akademik 2008/2009 përveç studimeve Bachelor organizohen edhe studimet Master. Në vitin 2011, me vendimin e Këshillit Drejtues të Universitetit të Prishtinës, ndërrohet emërtimi i Fakultetit, nga Fakulteti i Xehetarisë dhe Metalurgjisë në Fakultetin e Gjeoshkencave dhe Teknologjisë.

Më 06.03.2013, Qeveria e Republikës së Kosovës merr vendim për themelimin e Universitetit të Mitrovicës. Ndërsa Kuvendi i Kosovës e ratifikon këtë vendim më 31.05.2013. Mbi bazën e Fakulteti të Gjeoshkencave dhe Teknologjisë themolohen dy Fakultete të reja, Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe Fakulteti i Gjeoshkencave.

Në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore mësimi përkatësisht studimet janë të organizuara në dy nivele, nivelin Bachelor dhe Master.

Programet e studimit janë të akredituara nga Agjencia e Kosovës për Akreditim për periudhën kohore 1 tetor 2014 deri më 30 shtator 2018. Janë të akredituara dy programe të studimeve, “Teknologji” me specializimet “Inxhinieri e mjedisit”, “Inxhinieri kimike”, dhe programi: “Inxhinieri dhe teknologji ushqimore”, që të dyja në nivelin Bachelor. Në nivelin Master po ashtu janë të akredituara dy programe të studimeve, “Teknologji” me specializimet: “Inxhinieri e mbrojtjes së mjedisit”, dhe programi tjetër “Inxhinieri dhe teknologji ushqimore”.

NIVELI I STUDIMEVE BACHELOR

PROGRAMI I STUDIMEVE, TEKNOLOGJI SPECIALIZIMET, INXHINIERI E MJEDISIT, INXHINIERI KIMIKE

VITI I PARË

Semestri I

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
101.T.Ia	Matematika I	O	7	3+2
102.T.Ia	Fizika I	O	6	2+3
103.T.Ia	Kimia e përgjithshme	O	7	3+2
104.T.Ia	Bazat e informatikës	O	6	2+2
105.T.Ia	Gjuha angleze I	Z	4	2+1
106.T.Ia	Gjuha gjermane I	Z	4	2+1

Semestri II

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
107.T.Ia	Matematika II	O	7	3+2
108.T.Ia	Fizika II	O	6	2+3
109.T.Ia	Kimia inorganike	O	7	3+2
110.T.Ia	Kimia organike I	O	6	2+2
111.T.Ia	Softuer aplikativ	Z	4	2+1
112.T.Ia	Gjuha angleze II	Z	4	2+1
113.T.Ia	Gjuha gjermane II	Z	4	2+1

Udhëzim: Për secilin semestër studenti duhet t'i fitojë jo më pak se 30 ECTS kredi.

VITI I DYTË

Semestri III

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
201.T.Ia	Termodinamika inxhinierike	O	7	3+2
202.T.Ia	Mekanika e fluideve	O	6	2+2
203.T.Ia	Kimia organike II	O	7	3+2
204.T.Ia	Kimia fizike I	O	6	3+2
205.T.Ia	Ekuacionet diferenciale	Z	4	2+2
206.T.Ia	Statistika inxhinierike	Z	4	2+2
207.T.Ia	Bazat e elektroteknikës	Z	4	2+2

Semestri IV

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
208.T.Ia	Kimia fizike II	O	7	3+2
209.T.Ia	Bartja e nxehtësisë dhe e masës	O	6	2+2
210.T.Ia	Kimia analitike dhe instrumentale	O	7	3+2
211.T.Ia	Dinamika dhe kontrolli i proceseve	Z	5	2+2
212.T.Ia	Përgatitja e ujit në industri	Z	5	2+2
213.T.Ia	Kimia e mjedisit	Z	5	2+2
214.T.Ia	Energjetika e proceseve në industri	Z	5	2+2

Udhëzim: Për secilin semestër studenti duhet t'i fitojë jo më pak se 30 ECTS kredi.

Në vitin e tretë studenti përcaktohet për njërin nga këto specializime:
Inxhinieri e Mjedisit ose **Inxhinieri Kimike**.

SPECIALIZIMI: “INXHINIERI E MJEDISIT”

VITI I TRETË

Semestri V

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
301.T.Ib	Biokimia e përgjithshme	O	7	3+2
302.T.Ib	Mikrobiologjia industriale	O	7	3+2
303.T.Ib	Inxhinieria mjedisore	O	6	3+2
304.T.Ib	Kadastru i ndotësve	Z	5	2+2
305.T.Ib	Energjia dhe mjedisi	Z	5	2+2
306.T.Ib	Burimet alternative të nxehtësisë	Z	5	2+2
307.T.Ib	Mbeturinat dhe qarkullimi	Z	5	2+2

Semestri VI

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
308.T.Ib	Monitorimi i ndotjes së ambientit	O	6	2+3
309.T.Ib	Menaxhimi i hedhurinave	O	5	2+2
310.T.Ib	Ekonomia në inxhinieri	O	4	2+2
311.T.Ib	Transporti i materieve të rrezikshme	Z	3	2+2
312.T.Ib	Trajtimi i ujërave të zeza	Z	3	2+2
313.T.Ib	Trajtimi kimik dhe termik i hedhurinave	Z	3	2+2
314.T.Ib	Monitorimi i ndotjeve radioaktive	Z	3	2+2
315.T.Ib	Punim Bachelor	O	12	-

Udhëzim: Për secilin semester student duhet të fitojë jo më pak se 30 ECTS kredi.

Studenti i cili e përfundon këtë program të studimeve merr gradën **Bachelor i Shkencave në Inxhinieri e Mjedisit (BSc. IM).**

SPECIALIZIMI: “INXHINIERI KIMIKE”

VITI I TRETË

Semestri V

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
301.T.Ia	Operacionet mekanike	O	7	3+2
302.T.Ia	Bilanci i materies dhe energjisë	O	6	2+2
303.T.Ia	Termodinamika kimike	O	7	3+2
304.T.Ia	Teknologji inorganike	Z	5	2+2
305.T.Ia	Korrozioni dhe mbrojtja nga korrozioni	Z	5	2+2
306.T.Ia	Inxhinieria e materialeve	Z	5	2+2
307.T.Ia	Energjetika dhe mjedisi	Z	5	2+2

Semestri VI

Kodi lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
308.T.Ia	Operacionet termike dhe difuzive	O	4	2+2
309.T.Ia	Inxhinieria e reaktorëve	O	5	3+2
310.T.Ia	Ekonomia në inxhinieri	O	3	2+2
311.T.Ia	Teknologjia organike	Z	3	2+2
312.T.Ia	Elektrokimia	Z	3	2+2
313.T.Ia	Bazat e inxhinierisë mjedisore	Z	3	2+2
314.T.Ia	Materialet inorganike	Z	3	2+2
315.T.Ia	Punim Bachelor	O	12	-

Udhëzim: Për secilin semester student duhet t'i fitojë jo më pak se 30 ECTS kredi.

Studenti i cili e përfundon këtë program të studimeve merr gradën **Bachelor i Shkencave në Inxhinieri Kimike (BSc. IK).**

NIVELI I STUDIMEVE BACHELOR

PROGRAMI I STUDIMEVE
INXHINIERI DHE TEKNOLOGJI USHQIMORE

VITI I PARË

Semestri I

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
101.IU	Matematika I	O	7	3+2
102.IU	Fizika	O	6	3+2
103.IU	Kimia e përgjithshme	O	7	3+2
104.IU	Bazat e informatikës	O	6	2+2
105.IU	Gjuha angleze I	Z	4	2+1
106.IU	Gjuha gjermane I	Z	4	2+1

Semestri II

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
107.IU	Matematika II	O	7	3+2
108.IU	Kimia inorganike	O	7	3+2
109.IU	Kimia organike I	O	6	2+2
110.IU	Biologjia	O	6	3+2
111.IU	Softver aplikativ	Z	4	2+1
112.IU	Gjuha angleze II	Z	4	2+1
113.IU	Gjuha gjermane II	Z	4	2+1

Udhëzim: Për secilin semester studenti duhet të fitojë jo më pak se 30 ECTS kredi.

VITI I DYTË

Semestri III

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
201.IU	Termodinamika inxhinierike	O	7	3+2
202.IU	Kimia fizike	O	6	3+2
203.IU	Kimia organike II	O	7	3+2
204.IU	Mekanika e fluideve	O	6	2+2
205.IU	Ekologjia në industrinë ushqimore	Z	4	2+2
206.IU	Analiza instrumentale	Z	4	2+2

Semestri IV

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
207.IU	Mikrobiologjia e përgjithshme	O	7	3+2
208.IU	Biokimia e përgjithshme	O	7	3+2
209.IU	Bartja e nxehtësisë dhe masës	O	6	2+2
210.IU	Kimia koloidale	Z	5	2+2
211.IU	Analizat me sensorë	Z	5	2+2
212.IU	Materialet me prejardhje bimore	Z	5	2+2
213.IU	Materialet me prejardhje shtazore	Z	5	2+2

Udhëzim: Për secilin semester studenti duhet të fitojë jo më pak se 30 ECTS kredi.

VITI I TRETË

Semestri V

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
301.IU	Mikrobiologjia e ushqimit	O	7	3+2
302.IU	Shkenca e ushqimit	O	7	3+2
303.IU	Kontrollimi i cilësisë së ushqimit	O	6	2+2
304.IU	Teknologjia e paketimit dhe deponimit	Z	5	2+2
305.IU	Teknologjia e përpunimit të pemëve dhe perimeve	Z	5	2+2
306.IU	Teknologjia e fermentimit	Z	5	2+2
307.IU	Kimia e produkteve natyrore	Z	5	2+2

Semestri VI

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
308. IU	Bazat e toksikologjisë	O	5	3+2
309.IU	Proceset në industrinë ushqimore	O	5	3+2
310.IU	Inxhinieria e reaktorëve biokimikë	O	5	3+2
311.IU	Ekonomia në industrinë ushqimore	Z	3	2+2
312.IU	Teknologjia e ujit dhe përpunimi i ujërave të ndotur	Z	3	2+2
313.IU	Teknologjia e përpunimit të qumështit	Z	3	2+2
314.IU	Teknologjia e përpunimit të mishit	Z	3	2+2
315.IU	Punim Bachelor	O	12	-

Udhëzim: Për secilin semester studenti duhet të fitojë jo më pak se 30 ECTS kredi.

Shënim: Studenti i cili e përfundon këtë program të studimeve (gjashtë semestra) merr gradën **Bachelor i Shkencave në Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore (BSc. ITU)**.

NIVELI I STUDIMEVEMASTER

PROGRAMI I STUDIMEVE, TEKNOLOGJI, SPECIALIZIMI, INXHINIERI E MBROJTJES SË MJEDISIT

VITI I PARË

Senestri VII

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
401.T.IIb	Mikrobiologjia	O	6	2+2
402.T.IIb	Analiza e ndotësve të ajrit dhe ujit	O	6	1+3
403.T.IIb	Inxhinieria e mbrojtjes së mjedisit	O	6	2+2
404.T.IIb	Proceset e riqarkullimit	Z	6	2+2
405.T.IIb	Transporti i materieve të rrezikshme	Z	6	2+2
406.T.IIb	Trajtimi termik i hedhurinave	Z	6	2+2
407.T.IIb	Lëndë opcionale	Z	6	2+2

Semestri VIII

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
408.T.IIb	Toksikologjia e mjedisit	O	6	2+2
409.T.IIb	Trajtimi i ajrit të ndotur	O	6	2+2
410.T.IIb	Monitorimi i ujërave sipërfaqësore dhe nëntokësore	O	6	2+2
411.T.IIb	Ligjet për mbrojtjen e mjedisit	Z	6	2+2
412.T.IIb	Trajtimi i ujërave të zeza II	Z	6	2+2
413.T.IIb	Monitorimi dhe pastrimi i gazeve	Z	6	2+2
414.T.IIb	Indikatorët ekologjik dhe toksikologjik	Z	6	2+2
415.T.IIb	Materialet kompozite	Z	6	2+2

VITI I DYTË

Semestri IX

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
416.T.IIb	Modelimi i proceseve	O	6	2+2
417.T.IIb	Metodologjia e punës kërkimore shkencore	O	6	2+2
418.T.IIb	Korrodimi dhe mjedisi	Z	6	2+2
419.T.IIb	Trajtimi i ujërave të ndotura me agjentë organike	Z	6	2+2
420.T.IIb	Trajtimi i ujërave të ndotura në industri	Z	6	2+2
421.T.IIb	Ndotjet industriale	Z	6	2+2
422.T.IIb	Lënda opcionale	Z	6	2+2
423.T.IIb	Kromatografia (HPLC, e gazët)	Z	6	2+2
424.T.IIb	Punim seminari	O	10	-
425.T.IIb	Punim Master	O	20	-

Udhëzim: Për secilin semester studenti duhet të fitojë jo më pak se 30 ECTS kredi.

Shënim: Studenti i cili e përfundon këtë program të studimeve merr gradën **Master i Shkencave në Inxhinieri e Mbrojtjes së Mjedisit (MSc. IMM)**.

**NIVELI I STUDIMEVE MASTER
PROGRAMI I STUDIMEVE
INXHINIERI DHE TEKNOLOGJI USHQIMORE**

VITI I PARË

Semestri VII

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
401.T.IIc	Fiziologjia e mikroorganizmave industrialë	O	7	3+2
402.T.IIc	Shkenca mbi ushqimin II	O	6	2+2
403.T.IIc	Inxhinieria biokimike	O	6	2+2
404.T.IIc	Kontrolli i cilësisë së produkteve ushqimore	Z	5	2+1
405.T.IIc	Gjenetika molekulare	Z	6	2+2
406.T.IIc	Kromatografia (HPLC e gazët)	Z	6	2+2
407.T.IIc	Prodhimi i produkteve konditore	Z	6	2+2
408.T.IIc	Kinetika e proceseve bioteknologjike	Z	6	2+2

Semestri VIII

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
409.T.IIc	Inxhinieria ushqimore	O	7	3+2
410.T.IIc	Kapituj nga teknologjia e paketimit të ushqimeve	O	6	2+2
411.T.IIc	Toksikologjia e ushqimit	O	6	2+2
412.T.IIc	Teknologjia e mishit	Z	5	2+1
413.T.IIc	Teknologjia e pemëve dhe perimeve	Z	6	2+2
414.T.IIc	Kimia dhe teknologjia e qumështit dhe produkteve të tij	Z	6	2+2
415.T.IIc	Kimia dhe teknologjia e verës dhe pijeve të lehta alkoolike	Z	6	2+2
416.T.IIc	Kimia dhe teknologjia e drithrave	Z	5	2+1
417.T.IIc	Punim seminari nga teknologjia ushqimore	Z	5	2+1

VITI I DYTË

Semestri IX

Kodi i lëndës	Lënda	Statusi i lëndës	ECTS kredi	Orë/javë L+U
418.T.IIc	Proceset bioteknologjike në industrinë ushqimore	O	7	3+2
419.T.IIc	Kimia ushqimore	O	6	2+2
420.T.IIc	Përdorimi i majës në industrinë ushqimore	Z	6	2+2
421.T.IIc	Analiza instrumentale e gjërave ushqimore	Z	5	1+2
422.T.IIc	Analiza me sensorë	Z	5	1+2
423.T.IIc	Teknologjia e përpunimit të veve	Z	6	2+2
424.T.IIc	Metodologjia e punës kërkimore-shkencore	Z	6	2+2
425.T.IIc	Lëndë opcionale	Z	6	2+2
426.T.IIc	Punim seminari	O	10	-
427.T.IIc	Punim Master	O	20	-

L –Lgjerata; U –Ushtrime

Udhëzim:Për secilin semester studenti duhet të fitojë jo më pak se 30 ECTS kredi.

Shënim: Studenti i cili e përfundon këtë program të studimeve merr gradën **Master i Shkencave në Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore (MSc. ITU)**.

PERSONELI AKADEMIK NË MARRËDHËNIE TË RREGULLT
(Lëndët në të cilat është angazhuar dhe fondi i orëve)

Profesorë të Rregullt

1. **Dr. Sc. Luljeta Pula-Beqiri**, Kimia fizike; Kimia fizike I, 3+0; Kimia fizike II, 3+0.
2. **Dr. Sc. Blerim Baruti**, Energjia dhe mjedisi, 2+0; Burimet alternative të nxehtësisë, 2+0; Operacionet mekanike, 3+2; Enrgjetika dhe mjedisi, 2+2; Monitorimi i ndotjes së ambientit, 2+0; Trajtimi i ajrit të ndotur, (2+0); Trajtimi i ujërave të ndotur në industri, (2+0).
3. **Dr. Sc. Dilaver Salihu**, Mikrobiologjia e ushqimit, (3+0); Materialet me prejardhje bimore, (2+0); Teknologjia e fermentimit, (2+0); Teknologjia e përpunimit të pemëve dhe perimeve, (2+0); Teknologjia e përpunimit të qumështit, (2+0); Kimia dhe teknologjia e qumështit dhe produkteve të tij, (2+0).
4. **Dr. Sc. Nushe Lajqi**, Kinetika e proceseve bioteknologjike, 2+2; Trajtimi i ujërave të zeza II, 2+2; Korrodimi dhe mjedisi, 2+2.

Profesorë të Asociuar

1. **Dr. Sc. Alush Musaj**, Mikrobiologjia industriale, 3+0; Shkenca e ushqimit, 1+0; Kontrolli i cilësisë së ushqimit, 2+0; Materialet me prejardhje shtazore, 2+0; Shkenca mbi ushqimin II, 1+0; Kontrolli i cilësisë së produkteve ushqimore, 2+0; Fiziologjia e mikroorganizmave industrialë, 1+0.
2. **Dr. Sc. Florent Dobroshi**, Monitorimi i ujërave sipërfaqësore dhe nëntokësore, 2+0; Analiza e ndotësve të ajrit dhe ujit, 1+0; Transporti i materieve të rrezikshme, 2+0; Monitorimi dhe pastrimi i gazeve, 2+0; Ndotja industriale, 2+0; Përgatitja e ujit në industri, 2+0, Teknologjia inorganike, 2+2.
3. **Dr. Sc. Aziz Behrami**, Kimia e përgjithshme, 3+0; Kimia inorganike, 3+0; Kimi ushqimore, 2+0.
4. **Dr. Sc. Milaim Sadiku**, Inxhinieria e reaktorëve biokimikë, 3+0; Proceset në industrinë ushqimore, 3+0; Inxhinieria e reaktorëve, 3+0; Inxhinieria ushqimore, 3+0.

5. **Dr. Sc. Ismet Mulliqi**, Termodinamika inxhinierike, 3+0; Bartja e nxehtësisë dhe masës, 2+0, Mekanika e fluideve, 2+0.
- 6 **Dr. Sc. Valdet Gjinovci**, Bazat e toksikologjisë, 3+0; Teknologjia e paketimit dhe deponimit, 2+0; Toksikologjia e ushqimit, 2+0; Toksikologjia e mjedisit, 2+0; Ekologjia në industrinë ushqimore, 2+0.
- 7 **Dr. Sc. Sadija Nikshiq**, Analiza instrumentale, 2+0; Kimia analitike instrumentale, 3+2; Kimia e mjedisit, 2+2; Trajtimi i ujërave të zeza I, 2+0; Analiza instrumentale e gjërave ushqimore, 1+0.

Profesorë Asistent

1. **Dr. Sc. Mensur Kelmendi**, Bazat e informatikës 2+0; Softveri aplikativ, 2+0; Menaxhimi i hedhurinave, 2+2; Statistika në inxhinieri, 2+2; Inxhinieria e mbrojtjes së mjedisit, 2+2.
2. **Dr. Sc. Mehush Aliu**, Kimia fizike I, 0+2; Kimia fizike II, 0+2; Teknologjia e ujit dhe përpunimi i ujërave të ndotur, 2+0; Bilanci i materies dhe energjisë, 2+2; Kapituj nga teknologjia e paketimit të ushqimeve, 2+0; Metodologjia e punës kërkimore shkencore, 2+0.
3. **Dr. Sc. Rifat Morina**, Biokimia e përgjithshme, 3+0; Proceset bioteknologjike në industrinë ushqimore, 3+0; Mikrobiologjia, 2+0, Gjenetika molekulare, 2+0.
4. **Dr. Sc. Fatos Rexhepi**, Kimia organike I, 2+0; Kimia organike II 3+0; Kimia inorganike, 0+2.
5. **Dr. Sc. Besire Cena**, Fizika I, 2+3; Fizika II, 2+3; Fizika, 3+0.
6. **Dr. Sc. Flora Ferati**, Inxhinieria mjedisore, 3+0; Termodinamika kimike, 3+2; Elektrokimi, 2+2; Bazat e inxhinierisë mjedisore, 2+2.

Asistentë

1. **MSc. Malësore Pllana**, Kimia organike I, 0+2; Kimia organike II, 0+2, Kimia e përgjithshme 0+2, Kimia inorganike 0+2.
2. **MSc. Mirsade Osmani**, Biokimia e përgjithshme, 0+2; Biologjia, 0+2; Mikrobiologjia e përgjithshme, 0+2; Mikrobiologjia, 0+2, Gjenetika molekulare, 0+2.

3. **MSc. Bahtir Hyseni**, Materialet me prejardhje shtazore, 0+2; Shkenca e ushqimit, 0+2; Teknologjia e përpunimit të pemëve dhe perimeve, 0+2; Kontrolli i cilësisë së ushqimit, 0+2; Teknologjia e fermentimit, 0+2; Teknologjia e përpunimit të mishit, 0+2; Teknologjia e përpunimit të qumshtit, 0+2; Proceset në industrinë ushqimore, 0+2; Shkenca mbi ushqimin II, 0+2; Kontrolli i cilësisë së produkteve ushqimore, 0+1; Teknologjia e mishit, 0+1; Inxhinieria ushqimore, 0+2; Proceset bioteknologjike në industrinë ushqimore, 0+2; Teknologjia e përpunimit të vezëve, 0+2.

PERSONELI AKADEMIK I ANGAZHUAR

Profesorë të Rregullt

1. **Akademik Ilirjan Malollari**, Inxhinieria biokimike, 2+0.
2. **Dr. Sc. Isa Tahiri**, Ekonomia në inxhinieri, 2+0.
3. **Dr. Sc. Rozana Troja**, Shkenca mbi ushqimin II, 1+0; Shkenca e ushqimit, 2+0.
4. **Dr. Sc. Bizena Bijo**, Teknologjia e përpunimit të vezëve, 2+0; Teknologjia e mishit, 2+0; Teknologjia e përpunimit të mishit, 2+0.
5. **Dr. Sc. Mirela Lika**, Mikrobiologjia e përgjithshme, 3+0.
6. **Dr. Sc. Qerim Selimi**, Biologjia, 3+0.

Profesorë të Asociuar

1. **Dr. Sc. Rozeta Hasalliu**, Fiziologjia e mikroorganizmave industrialë, 2+0.
2. **Dr. Sc. Selver Hoda**, Proceset e riqarkullimit, 2+0; Operacione termike dhe difuzive, 2+0; Modelimi i proceseve, 2+0;

Profesorë Asistent

1. **Dr.Sc. Edita Bekteshi**, Gjuha angleze I, 2+1, Gjuha angleze II, 2+1.

Ligjërues:

1. **Mr. Mursel Ibrahim**, Matematika I, 3+0; Matematika II, 3+0.

Asistent

1. **MSc. Milaim Mehmeti**, Ekonomia në inxhinieri, 0+2.
2. **MSc. Arër Zeqiraj**, Fizika I, 0+3; Fizika, 0+2.
3. **MSc. Ylber Januzi**, Bazat e Informatikës, 0+2; Softveri aplikativ, 0+1.

Asistentë të angazhuar

1. **Fëllënza Beka**, Gjuha angleze I, 0+1, Gjuha angleze II, 0+1.
2. **Mr Fatime Koka**, Fiziologjia e mikroorganizmave industrial, 0+2; Toksikologjia e mjedisit, 0+2; Toksikologjia e ushqimit, 0+2; Bazat e toksikologjisë, 0+2; Mikrobiologjia e ushqimit, 0+2; Mikrobiologjia industriale, 0+2.
3. **Dr. Sc. Faruk Hajrizi**, Trajtimi i ujërave të zeza, 0+2; Operacionet termike dhe difuzive, 0+2; Analizat e ndotësve të ajrit dhe ujit, 0+3; Proceset e riqarkullimit, 0+2; Monitorimi dhe pastrimi i gazeve, 0+2; Modelimi i proceseve, 0+2; Ndotja industriale, 0+2.
4. **MSc. Arbër Hyseni**, Mekanika e fluideve, 0+2; Analiza instrumentale, 0+2; Inxhinieria biokimike, 0+2; Materialet me prejardhje bimore, 0+2; Teknologjia e ujit dhe përpunimi i ujërave të ndotur, 0+2; Kapituj nga teknologjia e paketimit dhe deponimit, 0+2; Kimia dhe teknologjia e qumështit dhe produkteve të tij, 0+2.
5. **Msc. Dafina Llugaxhiu**, Termodinamika 0+2; Bartja e nxehtësisë dhe masës 0+2; Analiza instrumentale e gjërave ushqimore, 0+2; Kimia ushqimore, 0+2; Metodologjia e punës kërkimore shkencore, 0+2.
6. **MSc. Blerta Salihu**, Përgatitja e ujit në industri, 0+2; Inxhinieria mjedisore, 0+2; Energjia dhe mjedisi, 0+2; Burimet alternative të energjisë, Monitorimi i ndotjes së, Monitorimi i ndotjes së ambientit, 0+3; Transporti i materjeve të rrezikshme, 0+2; Trajtimi i ajrit të ndotur, 0+2; Monitorimi i ujërave sipërfaqësore dhe nëntokësore, 0+2.
7. **MSc. Anita Malaj**, Matematika I, 0+2; Matematika II, 0+2.

HAPËSIRAT PËR ZHVILLIMIN E MËSIMIT

Sipërfaqja e përgjithshme e fakultetit është 11000 m². Mirëpo sipërfaqja që shfrytëzohet vetëm për proces mësimor duke përfshirë klasët, laboratorët, amfiteatrot etj. është 4744.1 m². Të specifikuarat janë dhënë në tabelë.

Hapësirat	Sipërfaqja, m ²
Laboratori i kimisë fizike	92.9
Laboratori i fizikës	110.4
Laboratori i informatikës	92.9
Laboratori i gjuhëve të huaja	73.746
Biblioteka	333.5
Sallë leximi	274.7
Laboratori i kimisë analitike	88.5
Laboratori i kimisë organike	112.6
Laboratori i kimisë së përgjithshme	110.4
Laboratori i kimisë inorganike	92.8
2 Klasa	2x54.7=109.4
8 Klasa	8x112.9=903.2
Amfiteatri i Madh	360
2 Amfiteatër	2x175=350
Laboratori i mbrojtjes së mjedisit	88
Laboratori i mbrojtjes së mjedisit	112.6
Laboratori i mbrojtjes së mjedisit	110
Laboratori i mbrojtjes së mjedisit	93
4 Klasa	4x93=372
Laboratori i Teknologjisë Ushqimore	88
Laboratori i Teknologjisë Ushqimore	112.6
Laboratori i Teknologjisë Ushqimore	110
Laboratori i Teknologjisë Ushqimore	93
Klasa	55
Salla e kompjuterëve	60.5
3 Kabinete	3x19=57
6 Kabinete	4x21=126
2 Kabinete	2x18=36
Kabinet	35
Kabinet	34
Kabinet	20
Këndi i librave	36.4
Gjithsej	4744.1

PAJISJET LABORATORIKE QË PËRDOREN PËR PUNË PRAKTIKE

- | Nr. | PAJISJA |
|-----|--|
| 1. | Compact Muffle Furnace/ lab muffle furnace |
| 2. | Digestor Lab equipments laminar flow fume hood |
| 3. | COD Reactor |
| 4. | BOD package for 6 simultaneous BOD measurements |
| 5. | Inkubator |
| 6. | Vakum pumps. Vakum filtration System |
| 7. | Dissolved Oxygen meter- thermometer |
| 8. | Conductivity meter-thermometer |
| 9. | Sedimentation cone |
| 10. | Hygrometer |
| 11. | Circulator |
| 12. | Brinsea Ovascope. Egg Candler |
| 13. | Turbidity Meter |
| 14. | Centrifuge. 15 ml. capacity. 550- 3300 rpm Speed |
| 15. | Texture analyser |
| 16. | Protein Analyzer |
| 17. | Oxidation test reactor |
| 18. | Enzimatik Digestor |
| 19. | Portable Flocculator |
| 20. | Vortex Mixer |
| 21. | Homogenizator |
| 22. | Elisa reader |
| 23. | Photometer |
| 24. | Centrifugë dore (2 copë) |
| 25. | Bombol gazi |
| 26. | MVP Sonda injektuese pH |
| 27. | MVP Sonda për temperaturë |
| 28. | Peshore analitike me 4 decimale |
| 29. | Sonda për konduktivitet |
| 30. | Tundës me një kupë |
| 31. | Iraffinity-1 Spektofotometër |
| 32. | Bireta (5 copë) |
| 33. | Mikroskop (Krus) (10 copë) |
| 34. | Aparat Mvp |
| 35. | Lacto Star |
| 36. | MVC sonda |
| 37. | Banjo ujore Portabell (5 copë) |
| 38. | Përzierse magnetike |
| 39. | Ekoskope-Mikroskop-Kompjuter komplet |

40. Lighthining MVP Biocontrol
41. Centrifuga Funke Gerber
42. Metler Tolledo
43. Ekomilk
44. Kondenzator sipas Libigut (2 copë)
45. Memet (termostat) (2 copë)
46. PH-WTW-metër industrial
47. Shoker përzierëse
48. Set për marrje të mostrave në terren
49. Spektrofotometer V-630
50. Vakum pompë
51. Tundës me një kupë
52. Aparat për destilimin e ujit
53. Furrë tharëse për sterilizim
54. Autokllav për sterilizim
55. Mattler Toledo
56. Peshore analitike
57. Polarimetër Kruss
58. Refraktometër
59. Digital Potenciometër
60. UV 6800 skaning spectrophotometer
61. Sonda për konduktivitet
62. Galvanometër (6 copë)
63. Avometër
64. Peshore 1000gr HTC
65. Mikrometër GE 1210
66. Busolabrondi
67. Osciloskop
68. Distancametër klasik
69. Busolla
70. Peshore me krah
71. Hidrometër për caktimin e peshës
72. Lavjerës matematikor
73. Aparat për vërtetimin e Ligjit tëOmit
74. Aparat për matjen rezistencës elektrike
75. Mikroskop me vid mikrometrike
76. Potenciometër 3-6A
77. Drejtues rryme
78. Aquarjum 25-18-22
79. Manikotë e statives
80. Manikotë e nyjes
81. Mini kompas
82. Dynamometër 100N

83. Dynamometër 6N
84. Kronometër
85. Drejtues i rrymës alternative
86. Drejtues rryme 0850
87. Multimetër digjital
88. Peshore me platformë
89. Grafoskop
90. Heating apparatuses 500W (komplet, 3 pjesë)
91. Thermostat HAAKI C10
92. Analizator softverik për rregjis
93. Gjenerator
94. Noninus
95. Peshore analitike 0.0001 g
96. Peshore digjitale
97. Aparat për përcaktimin e p. molekulare sipas Viktor Meyer-it
98. Tundës me një kupë
99. Kondenzator
100. Shpues dore për tapa
101. Furrë për tharje deri 1150 °C
102. Resho elektrik
103. Peshore gjysmautomatike
104. Peshore automatike
105. Aparat i Kipit
106. Përzierse elektrike
107. Centrifugë dore
108. pH/mV/ion, temperaturë meter –pH-meter
109. Centrifugë laboratorike manuele
110. Byretë e Schelbachit
111. Tharëse e enëve (mega term) M160
112. Furrë për tharje, Elektron tiplaborot 1100 °C
113. Elektro mag-centrifugë, M615
114. Banjo ujore, IKA- TS2 t=175 c
115. Banjo vajore SARO BANMARIE wt 150
116. Përzierëse IKA -TPIP RW 20n
117. Peshore (4 copë)
118. Teleskop OP 2250
119. Analizator softverik