

**MASTER I SHKENCAVE "SISTEMET E QENDRUESHME TË PRODHIMIT TË USHQIMEVE" 120 ECTS**

Nr.	Viti	Sem	Emertimi i lëndës	ECTS
-----	------	-----	-------------------	------

**PËRGATITJE METODOLOGJIKE DHE KULTURË E PËRGJITHSHME****A - Lëndë Bazë 5-10% / 10 ECTS/ 2 lëndë**

1	I	1	Shkenca e ushqimit dhe teknologjitë e përparuara	5
2	I	1	Njohuritë themelore për sistemet e qëndrueshme agrourbushqimore	5

**PËRGATITJE PËR DISIPLINËN SHKENCORE****B - LËNDË KARAKTERIZUESE TE PROGRAMIT 50-60%/60 ECTS**

1	I	1	Etika e ushqimit	5
2	I	1	Metodologjia e kërkimit shkencor	5
3	I	2	Zhvillimi dhe menaxhimi i sistemeve të cilësisë dhe vlerësimi i jetës në raft të produkteve ushqimore	5
4	I	2	Sistemet e gjurmueshmërisë së produkteve ushqimore	5
5	II	1	Qëndrueshmëria ekologjike e menaxhimit dhe ruajtjes së peshkut	5
6	II	1	Menaxhimi total i cilësisë në sektorin agourbushqimor	5
7	I	2	<i>Cilësia dhe qëndrueshmëria e produkteve me origjinë shtazore</i>	5
8	II	1	<i>Kimia e mjedisit në drejtim të prodhimit ushqimor</i>	5
7	II	1	<i>Analiza e të dhënave dhe vendimmarrja</i>	5
8	II	1	<i>Ekonomiksi i biznesit dhe tregëtia ndërkombëtare në sektorin agourbushqimor</i>	5

**NËNDISIPLINA, PROFILE DHE GRUP-LËNDE ME ZGJEDHJE****C - Lëndë ndërdisiplinore ose Integruese 12-20% / 18 ECTS**

9	I	1	Menaxhimi i mbetjeve të industrisë agourbushqimore	5
10	I	1	Qeverisja, politikat dhe legjislacioni në sektorin agourbushqimor	5
11	I	2	Menaxhimi i qëndrueshëm i zinxhirëve të furnizimit	5
12	I	2	Zhvillimi i produkteve të reja	5
13	I	2	Inovacioni dhe sipërmarrja për sistemet e qëndrueshme të prodhimit të ushqimeve	5
14	II	1	Marketingu i prodhimeve të qëndrueshme agourbushqimore	5
15	I	2	<i>Shkenca e konsumatorit dhe konsumi i qëndrueshëm</i>	5

**D- Lëndë plotësuese/ 10% / 12 ECTS**

15	II	1	<i>Praktikat inovative të vjeljes dhe pasvjeljes</i>	5
16	II	1	Menaxhimi i qëndrueshëm i zinxhirëve të vlerës së ushqimeve	5

**E - Detyrime përmbyllëse 10-15%/18 ECTS**

17	II	2	Punimi Diplomës	30
----	----	---	-----------------	----

Totali 

120
-----