



UNIVERSITETI I PRISHTINËS
UNIVERSITY OF PRISHTINA

Rr. Xhorxh Bush, Ndërtesa e Rektoratit, 10 000 Prishtinë, Republika e Kosovës
Tel: +381 38 244 183 • E-mail: rektorati@uni-pr.edu • www.uni-pr.edu

Nr. Prot.: _____

Datë: ____/____/____

Institucioni: Universiteti i Prishtinës

Njësia Akadematike: Fakulteti i Shkencave Matematike Natyrore

Programi Studimor: Kimi Ushqimore

Niveli i studimeve: Bachelor

Numri i ECTS: 180

Pasqyra e perspektivës së studentit për programet studimore të Universitetit të Prishtinës ka për qëllim të reflektojë mundësitë e përgjithshme të punësimit dhe studimeve të mëtejshme pas përfundimit të studimeve. Kjo qasje ndihmon universitetin të theksojë rolin e tij në përgatitjen e profesionistëve të kualifikuar, të cilët janë të aftë të përmbushin kërkesat e tregut të punës vendor dhe ndërkombëtar

Përspektiva e punësimit për të diplomuarit

Nr.	Cili është titulli i pozitës dhe cilat detyra përfshihen në atë rol?	Në cilin sektor të punësimit në Kosovë mund të punësohet ky profil?	Cilat janë mundësitë për studime të mëtejshme në këtë drejtim?	Cilat teknologji ose vegla përdoren kryesisht në këtë profesion?	A ka mundësi për punësim ndërkombëtar në këtë fushë?
1	Diplomimi në Bachelor të Kimisë Ushqimore përgatit studentët për role si Kimist Ushqimor, Analist i Kontrollit të Cilësisë, Specialist i Sigurisë Ushqimore ose Teknik i Zhvillimit të Produkteve. Në këto pozita, profesionistët analizojnë përbërjen kimike të ushqimeve,	Në Kosovë, të diplomuarit në Kimi Ushqimore punësohen kryesisht në industrinë e ushqimit dhe pijeve, veçanërisht në kompani prodhimi që kërkojnë kontroll cilësie, analiza laboratorike dhe përputhje me standardet e sigurisë ushqimore. Ata punësohen gjithashtu në laboratorë të sigurisë dhe kontrollit të cilësisë, institucione të	Të diplomuarit në Kimi Ushqimore kanë mundësi të gjera për studime të avancuara, si brenda fushës ashtu edhe në disiplina të lidhura. Shumë prej tyre zgjedhin të ndjekin Master në Shkencat Ushqimore, Teknologji Ushqimore, Siguri Ushqimore ose Nutricion, ku mund të specializohen në fusha si kimia e aromave, toksikologjia ushqimore, fermentimi, paketimi ose menaxhimi i	Profesionalistët e kimisë ushqimore përdorin një gamë të gjerë instrumentesh analitike dhe mjete laboratorike për të analizuar përbërjen, sigurinë dhe cilësinë e ushqimeve. Mjetet më të zakonshme përfshijnë HPLC, GC-MS, spektrofotometri UV-Vis, FTIR,	Po, ka mundësi të shumta për punësim ndërkombëtar në fushën e kimisë ushqimore. Industria ushqimore globale kërkon vazhdimisht specialistë në kontroll cilësie, siguri ushqimore dhe zhvillim produktesh. Kimistët ushqimor



UNIVERSITETI I PRISHTINËS
UNIVERSITY OF PRISHTINA

Rr. Xhorxh Bush, Ndërtesa e Rektoratit, 10 000 Prishtinë, Republika e Kosovës
Tel: +381 38 244 183 • E-mail: rektorati@uni-pr.edu • www.uni-pr.edu

Nr. Prot.: _____

Datë: ____/____/____

<p>testojnë kontaminantët, sigurojnë përputhshmëri me standardet ligjore dhe ndihmojnë në përmirësimin e vlerës ushqyese, aromës, teksturës dhe stabilitetit të produkteve. Detyrat e tyre përfshijnë kryerjen e analizave laboratorike, përdorimin e instrumenteve si HPLC dhe GC-MS, dokumentimin e rezultateve, zhvillimin e formulimeve të reja dhe bashkëpunimin me mikrobiologë, inxhinierë dhe ekipet e zhvillimit të produkteve.</p>	<p>shëndetit publik, si dhe agjenci qeveritare që merren me inspektimin ushqimor. Përveç këtyre, sektorë si bujqësia, industria e qumështit, prodhimi farmaceutik dhe laboratorët e testimit mjedisor kërkojnë shpesh profesionistë me aftësi të forta analitike dhe njohuri kimike.</p>	<p>cilësisë. Të tjerë mund të vazhdojnë në programe më të fokusuara në kimi, si kimi analitike, biokimi, kimi organike ose kimi mjedisore, për të forcuar aftësitë laboratorike dhe kërkimore. Për ata që synojnë karrierë akademike ose kërkimore, vazhdimi i studimeve në PhD në shkencat ushqimore, kimi ose bioteknologji hap mundësi për punë në universitete, qendra kërkimore dhe pozita të avancuara në zhvillimin e produkteve. Gjithashtu, studentët mund të ndjekin certifikime profesionale si HACCP, ISO 22000 dhe trajnime të akreditimit laboratorik, të cilat rrisin ndjeshëm punësueshmërinë në industrinë ushqimore dhe farmaceutike.</p>	<p>dhe AAS. Këto pajisje përdoren për të identifikuar lëndët ushqyese, aditivët, kontaminantët dhe ndryshimet kimike. Gjithashtu përdoren matës pH-je, viskozimetra, refraktometra, analizues të strukturës dhe analizues të lagështisë për të vlerësuar vetitë fizike dhe kimike të produkteve. Në aspektin digjital, kimistët ushqimor përdorin sisteme LIMS për menaxhimin e të dhënave laboratorike, si dhe programe statistike si R, SPSS dhe mjete të kimometrisë për interpretimin e rezultateve komplekse. Në zhvillimin e produkteve, përdoren programe për formulime, analizë sensorike dhe sisteme të</p>	<p>mund të punojnë në kompani ndërkombëtar e të prodhimit të ushqimeve, laboratorë kërkimorë, agjenci rregullatore, industri farmaceutike dhe bioteknologjike, si dhe në laboratorë të pavarur të testimit. Për shkak se standardet si HACCP, ISO 22000 dhe rregulloret e BE-së njihen gjerësisht, profesionistët me këto aftësi janë shumë konkurrues në tregun global. Shumë vende kanë mungesë të specialistëve në laboratorë, gjë që krijon hapësira për pozita si analist i kontrollit të cilësisë, zyrtar i sigurisë ushqimore ose teknik i R&D. Me diploma të</p>
--	--	---	--	--



UNIVERSITETI I PRISHTINËS
UNIVERSITY OF PRISHTINA

Rr. Xhorxh Bush, Ndërtesa e Rektoratit, 10 000 Prishtinë, Republika e Kosovës
Tel: +381 38 244 183 • E-mail: rektorati@uni-pr.edu • www.uni-pr.edu

Nr. Prot.: _____

Datë: —/ / —

				menaxhimit të cilësisë sipas standardeve HACCP dhe ISO.	avancuara ose certifikime shtesë, mundësohen edhe pozita kërkimore dhe akademike jashtë vendit. Programet ndërkombëtar e të shkëmbimit, praktikat dhe pjesëmarrja në projekte globale e lehtësojnë edhe më shumë hyrjen në tregun e punës jashtë vendit.
--	--	--	--	--	---