

## PPërshkrimi i modulit/ lëndës

### Titulli i Lëndës: BAZAT E TEKNOLOGJISE I

Informatat themelore për lëndën	
Njësia akademike:	Fakulteti i Bujqësisë dhe Veterinarisë
Titulli i lëndës:	Bazat e teknologjisë I
Niveli:	Bachelor
Statusi i lëndës:	Profesionale, e Obligueshme
Viti i studimeve:	I-rë
Numri i orëve në javë:	2 ligjërata +2 ushtrime + 5 të tjera (10 gjithsej)
Kreditë ECTS:	6
Koha / Vendi:	FBV, Prishtinë
Mësimdhënësi:	Dr.sc. Arbenita Hasani- Prof.Ass.
Të dhënat kontaktuese:	Universiteti i Prishtinës – Fakulteti i Bujqësisë dhe Veterinarisë. Universiteti i Prishtinës "Hasan Prishtina", Prishtinë Tel . +381 38 603 846 lok. 228 Mob. +377 44 704 - 416 E-mail: <a href="mailto:Arbenita.Hasani@uni-pr.edu">Arbenita.Hasani@uni-pr.edu</a> ;

<b>Përshkrimi i lëndës:</b>	Lënda "Bazat e përgjithshme të teknologjisë I" shërben si hyrje në shkencën dhe teknologjinë ushqimore. Ofron njohuri mbi nocionet dhe parimet themelore të teknologjisë ushqimore. Gjithashtu ky modul merret me studimin e lëndëve të para me origjinë bimore dhe prodhimeve të perpunimit të tyre si dhe kushtet e ruajtjes së lëndëve të para dhe produktit final.
<b>Qëllimet e lëndës:</b>	<p>Qëllimi themelor i kësaj lënde është që të ju ofrojë studentëve njohuri mbi parimet themelore në shkencën e ushqimit, njohjen e nocioneve që ndërlidhen me ushqimin dhe të ushqyerit sipas legjislacionit kombëtar dhe ndërkombëtar në fuqi., Shërben si hyrje në teknologjinë ushqimore dhe të ushqyerit. Lendet ushqyese dhe rolin e tyre në të ushqyerit si dhe të ushqyerit e rregullt. Ky modul gjithashtu ka për qëllim që të ju ofroj studentëve njohjen e ushqimit dhe produkteve ushqimore me prejardhje bimore, karakteristikat morfologjike, klasifikimin botanik, përperjen kimike dhe vlerat ushqyese. Vjeljen, seleksionimin, ambalazhimin, ruajtjen e fruta-perimeve të fresketa. Perpunimin e tyre.</p> <p>Ne kuadër të ushtrimeve laboratorike studentet do të njihen me analizat e vetive fiziko-kimike të lëndës së</p>

	<p>pare, produkteve dhe nënprodukteve bujqësore me origjinë bimore.</p> <p>Studentët aftësohen për mënyrat e përgatitjes së lëndës së parë, përpunimin dhe prodhimin e produkteve finale, shqyrtimi i metodave dhe sistemeve për ruajtjen e ushqimit.</p>
<b>Rezultatet e pritshme të nxënies:</b>	<p>Pas përfundimit të këtij kursi, studentët do të përfitojnë njohuri bazike mbi: Shkencën e Ushqimit dhe Teknologjinë Ushqimore, perkufizime dhe nocione të zakonshme që ndërlidhen me Shkencën e Ushqimit, Teknologjinë ushqimore si discipline dhe Parimet themelore të Teknologjisë Ushqimore.</p> <p>Ata do të përfitojnë njohuri teorike dhe praktike për produktet me origjinë bimore: Drithërat, Frutat, Perimet dhe bimët industriale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zgjedhja e lëndës së parë sipas kërkesave teknologjike</li> <li>- Veprimet përgatitore të lëndëve të para dhe proceseve përpunuese të tyre</li> <li>- Përbërjen kimike të lëndëve të para me origjinë bimore, vlerat ushqyese të tyre.</li> <li>- Përpunimi dhe Shqyrtimi i metodave dhe sistemeve për ruajtjen e produkteve me origjinë bimore</li> </ul>

<b>Ngarkesa e studentit (duhet të jetë në përputhje me Rezultatet e Nxënies të studentit)</b>			
<b>Aktiviteti</b>	<b>Orë mësimore</b>	<b>Ditë/Javë</b>	<b>Gjithsej</b>
Ligjërata	2.0	15	30.0
Ushtrime (punë praktike, seminare, ushtrime, etj)	2.0	15	30.0
Kontakte me mësimdhënësin/konsultime	1.0	15	15.0
Detyra të shtëpisë	1.0	15	15.0
Projekte, prezantime, etj.	1.0	9	9.0
Koha e studimit vetanak	2.0	15	30.0
Përgatitja përfundimtare për provim	2.0	3	6.0
Koha e kaluar në vlerësim (teste, kuize, provim final)	1.0	15	15.0
<b>Totali</b>	<b>12.0</b>	<b>102</b>	<b>150.0</b>

<b>Metodat e mësimdhënies:</b>	<p>Ligjërata, ushtrime, qasje interaktive, konsultime, punim seminar, punë në grupe, etj.</p> <p>Ligjërata (30%)</p> <p>Puna praktike (përgatitja e prezantimeve, metodat, etj.) (30%)</p> <p>Punë individuale dhe prezantim nga studentet (20%)</p> <p>Udhëzime tjera (10%)</p> <p>Vlerësimi (10%)</p>
--------------------------------	---

<b>Metodat e vlerësimit:</b>	<p>Vlerësimi përfundimtar bazohet në punën e përgjithshme që ka bërë studenti gjatë gjithë semestrit, sipas përqindjes në vazhdim:  Vlerësimi i parë: 40%  Vlerësimi i dytë: 40%  Vijimi i rregullt dhe pjesëmarrja aktive në ligjërata dhe ushtrime: 10%  Rast studimor (case studies), punim seminarik: 10%  Provimi final (per ata qe nuk e kalojne ndonjerin nga kollokviumet ose qe jane te pakënaqur me arrijtet e tyre ne kollokvium: 80%  Total: 100%</p>
------------------------------	---

<b>Literatura primare:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Materialet e ligjeratave dhe ushtrimeve të përgatitura nga mesimdhenesi i lendes.</li> <li>2. Teknologjia e perpunimit te frutave perimeve (Industria e konservimit), me autorë: Prof.Dr. Renata Kongoli dhe Dr. Ilirjana Boci; ISBN 978-99943-974-8-8</li> <li>3. Kimia dhe Teknologjia Ushqimore, Prof. Rozana Troja</li> <li>4. Teknologjia e Ruajtjes dhe Perpunimit te Dritherave nga Prof. Dr. Abdyl Sinani</li> <li>5. Shkenca dhe teknologjia e produkteve te pjekjes (mielli, buka, makaronat dhe produktet konditore) Prof. Dr Abdyl Sinani</li> </ol>
<b>Literatura shtesë:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ligji Nr. 03/L-16 mbi Ushqimin i RKS</li> <li>2. Wheat: Chemistry and Technology by Khalil Khan; series American Associate of Cereal Chemists International</li> <li>3. Principles of Cereal Science and Technology; by: R Carl Hoseney; American Association of Cereal Chemists inc. St. Paul, Minnesota, USA</li> <li>4. Handbook of Fruit and Fruit Porocessing : Y.H. Hui et al</li> <li>5. Principi di technologie Alimentari, Editrice CLUEB, Bologna</li> <li>6. “Processing Vegetables” Science and Technology, Technomic Publishing Co., Inc., Lancaster Basel</li> </ol>

<b>Hartimi i planit mësimorë</b>	
<b>Java</b>	<b>Titulli i ligjëratis</b>
<b><u>Java 1:</u></b>	Hyrje në shkencat ushqimore, kuptimi i disa nocioneve që ndërliohen me ushqimin dhe të ushqyerit në bazë të legjislacionit aktual vendor dhe nderkombetar në fuqi
<b><u>Java 2:</u></b>	Zinxhiri agro-ushqimor, elemnetet e zinxhirit ushqimor, Teknologjia Ushqimore si discipline, Te ushqyerit, piramida ushqimore, lendet ushqyese, lendet ushqimore. Klasifikimi i Ushqimeve sipas origjines
<b><u>Java 3:</u></b>	Operacionet themelore ne industrine ushqimore

<b><u>Java 4:</u></b>	Lënda e parë me origjinë bimore: drithërat: Prodhimi i drithërave në botë, kultivimi i drithërave në Kosovë. Struktura e përgjithshme e kokrrës së drithërave
<b><u>Java 5:</u></b>	Gruri. Morfologjia e bimes së grurit. Karakteristikat botanike të grurit. Kultivarët e grurit. Ndertimi anatomik i kokrrës së grurit. Teknologjia e Kultivimit. Përbërja kimike e grurit. Ruajtja e grurit pas korrjes
<b><u>Java 6:</u></b>	Misri. Morfologjia e bimes së misrit. Klasifikimi botanik i misrit. Veçoritë biologjike të misrit. Vjelja dhe ruajtja e misrit. Përbërja kimike dhe vlerat ushqyese të misrit.
<b><u>Java 7:</u></b>	Orizi, Klasifikimi botanik dhe karakteristikat morfologjike të tij. Perberja kimike dhe vlerat ushqyese të Orizit. Korrja-shirja dhe ruajtja e orizit. Elbi, Thekra dhe Tershera, Karakteristikat morfologjike dhe klasifikimi botanik i tyre. Përdorimi, vlerat ushqyese dhe perberja kimike e tyre.
<b><u>Java 8:</u></b>	shkeca e miellit, bluarja, perberja kimike dhe vlerat ushqyese të miellit, permiresimi dhe ruajtja e tij
<b><u>Java 9:</u></b>	Prodhimi i bukës. Prodhimi i makaronave, produkteve konditore dhe të pasticerise
<b><u>Java 10:</u></b>	Bimet vajore dhe sheqerore : luledielli, ulliri, misri, panxharsheqeri dhe kallamsheqeri. Përdorimi i tyre si lëndë e parë në industrinë ushqimore. Diagramat e prodhimit të produkteve të tyre.
<b><u>Java 11:</u></b>	Lëndë e parë me origjinë bimore- Frutat. Rëndësia e tyre. Karakteristikat morfologjike të pemëve frutore, Klasifikimi botanik, pershkrimi i kultivarëve. Faroret: molla, dardha, Ftoi. Berthamoret: pjeshka, kajsia, qershia, vishnja, kumbulla. Arroret: arra, lajthia, bajamja. Manorët: aktinidia, luleshtrydhja, manaferra. Frutat Subtropikale: Fiku, limoni, portokalli
<b><u>Java 12:</u></b>	Perberja kimike e frutave si lëndë e parë. Vjelja. Transporti. Ambalazhimi dhe Ruajtja e frutave të freskëta.
<b><u>Java 13:</u></b>	Lënda e parë me origjinë bimore- PERIMET. Kultivimi i perimeve, Vlerat ushqyese dhe shpërndarja të perimeve, Perberja kimike e perimeve. Vjelja, sortimi, kalibrimi, ambalazhimi dhe ruajtja e perimeve
<b><u>Java 14:</u></b>	Klasifikimi botanik i perimeve
<b><u>Java 15:</u></b>	Përpunimi i Frutave dhe perimeve. Prodhimi i lëngjeve të frutave dhe nektareve, perimet turshi, përgatitja e kutive të konservave të frutave dhe perimeve, tharja e frutave dhe perimeve.

### **Politikat akademike dhe Kodi i Sjelljes**

Vijimi i rregullt i studentëve në ligjëratat është i dëshirueshëm kurse në ushtrime është i obligueshëm. Ardhja me kohë në ligjëratat dhe ushtrime është e obligueshme. Gjatë ligjëratave dhe ushtrimeve shkyçja e telefonave është e domosdoshme.

