

Formular për SYLLABUS të Lëndës

Të dhëna bazike të lëndës	
Njësia akademike:	FSHMN: Departamenti i Kimisë
Titulli i lëndës:	KIMIA USHQIMORE
Niveli:	Bachelor
Statusi lëndës:	Zgjedhore
Viti i studimeve:	III-të /semestri i V-të
Numri i orëve në javë:	2+1
Vlera në kredi – ECTS:	3
Koha / lokacioni:	Salla 1
Mësimdhënësi i lëndës:	Dr. Arleta Rifati – Nixha, prof.asoc.
Detajet kontaktuese:	Kabineti, nr. 8 Email: arleta.rifati@uni-pr.edu Tel: /+38649 - 801321
Përshkrimi i lëndës	Përbërësit kryesor të organizmit dhe produkteve ushqimore. Uji. Rëndësia dhe funksionet e tij në organizëm. Kripërat minerale. Proteinat. Glucidet dhe Lipidet. Vitaminat. Ndryshimet biokimike që pësojnë përbërësit e produkteve ushqimore. Proceset fermentative. Sistemet kryesore biokimike ushqimore. Qumështi dhe produktet e tij. Mishi dhe produktet e tij. Peshku. Veza. Vajrat ushqimore. Vaji i ullirit. Vaji i farërave. Drithërat. Bluarja. Mielli. Prodhimi i bukës. Drithërat tjera që përdoren për konsum. Perimet dhe frutat. Konsiderata të përgjithshme. Përbërja kimike. Përdorimi. Ruajtja e fruteve dhe perimeve. Pijet alkoolike dhe uthulla. Ndotja e produkteve ushqimore. Ambalazhimi i produkteve dhe ndotjet prej tij. Shtesat kimike në produktet ushqimore. Karakteristikat e përgjithshme të shtesave kimike. Klasifikimi i shtesave kimike dhe përdorimi i tyre. Konservimi i produkteve ushqimore. Metodatat e konservimit të produkteve ushqimore. Mekanizmi kimik i disa reaksioneve të ndryshimit të produkteve ushqimore.
Qëllimet e lëndës:	Moduli Kimia ushqimore është material i përmbledhur teorik që studentëve iu mundëson që të zgjerojnë njohuritë e fituara në këtë fushë. Studentët në kuadër të këtij kursi do të njihen me lëndët e para bujqësore e blegtorale që shërbejnë si bazë për mbarëvajtjen e proceseve teknologjike të industrisë ushqimore që bëhen objekt i trajtimeve teknologjike, i transformimeve biokimike /

	enzimatike deri në produkte te gatshme.		
Rezultatet e pritura të nxënies:	Pas përfundimit të këtij kursi studenti do të jetë në gjendje që të: <ul style="list-style-type: none"> • shpjegojnë marrëdhënien midis përbërjes kimike të ushqimit dhe cilësisë së ushqimit ; • arsyen e përdorimit të përbërësve në ushqime ; • të arsyetojnë proceset e caktuara ushqimore. 		
Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxëniet të studentit)			
Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithësej
Ligjërata	2	15	30
Ushtrime teorike/laboratorike	1	15	15
Punë praktike	/	/	/
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	1	5	5
Ushtrime në teren	/	/	/
Kollukviume, seminare	2	5	10
Detyra të shtëpisë	1	5	5
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	15	30
Përgatitja përfundimtare për provim	2	5	10
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final)	2	5	10
Projektet,prezantimet ,etj.	1	10	10
Totali			125
Metodologjia e mësimdhënies:	Ligjërata, diskutime, ushtrime laboratorike.		
Metodat e vlerësimit:	Vlerësimi i parë: 15% Vlerësimi i dytë 15% Punë seminarike 10% Provimi final 60% Total 100%		
Literatura			
Literatura bazë:	1. Michael Zeece (2020), <i>Introduction to the Chemistry of the food</i> , 1st Edition, Kindle Edition. 2. Jose Perez Castiniera, (2020), <i>Chemistry and biochemistry of food</i> , De Gruyter.		
Literatura shtesë:	1.Damodaran, S., Parkin, K. L., and Fennema, O.R. (2008) <i>Fennema's Food Chemistry 4th Edition</i> , CRC Press (TX541 .F65 2008). 2. Belitz, H-D., Grosch, W. & Schieberle, P. (2009)		

	<i>Food Chemistry 4th Ed.</i> (translation of fifth German edition), Springer.
Plani i dizajnuar i mësimit:	
Java	Ligjerata që do të zhvillohet
<i>Java e parë:</i>	Njoftimi i studentëve me planprogramin e lëndës dhe me literaturën.
<i>Java e dytë:</i>	Përbërësit kryesor të organizmit dhe produkteve ushqimore. Uji. Rëndësia dhe funksionet e tij në organizëm.
<i>Java e tretë:</i>	Kripërat minerale.
<i>Java e katërt:</i>	Roli i proteinave në strukturën e ushqimit.
<i>Java e pestë:</i>	Roli i lipideve në strukturën e ushqimit.
<i>Java e gjashtë:</i>	Roli i karbohidrateve në strukturën e ushqimit.
<i>Java e shtatë:</i>	Roli i vitaminave dhe i enzimeve në strukturën e ushqimit.
<i>Java e tetë:</i>	Qumështi dhe produktet e tij. Vajrat ushqimore. Vaji i ullirit. Vaji i farërave.
<i>Java e nëntë:</i>	Drithërat. Bluarja. Mielli. Prodhimi i bukës. Drithërat tjera që përdoren për konsum.
<i>Java e dhjetë:</i>	Perimet dhe frutat. Konsiderata të përgjithshme. Përbërja kimike. Përdorimi. Ruajtja e fruteve dhe perimeve.
<i>Java e njëmbëdhjetë:</i>	Pijet alkoolike dhe uthulla. Vera, trajtimi dhe vjetërimi.
<i>Java e dymbëdhjetë:</i>	Mishi dhe produktet e tij. Peshku. Veza.
<i>Java e trembëdhjetë:</i>	Ndotja e produkteve ushqimore. Ambalazhimi i produkteve dhe ndotjet prej tij.
<i>Java e katërmëdhjetë:</i>	Konservimi i produkteve ushqimore. Metodatat e konservimit të produkteve ushqimore.
<i>Java e pesëmbëdhjetë:</i>	Seminar
Plani i dizajnuar i mësimit:	
Java	Ushtrimet që do të zhvillohen
<i>Java e parë:</i>	Njoftimi i studentëve me planprogramin e lëndës dhe me literaturën.
<i>Java e dytë:</i>	Uji në ushqim. Aktiviteti dhe vetitë e ujit.
<i>Java e tretë:</i>	Proteinat në ushqim Kimia acid/bazë, hidratimi, jonizimi, tretshmëria e proteinave, vetitë e albuminave të vezës.
<i>Java e katërt:</i>	Proteinat në ushqim. Funksioni i proteinave. Modifikimi i ushqimit nga enzimet.
<i>Java e pestë:</i>	Lipidet në ushqim. Pikat e shkrirjes, viskoziteti, plasticiteti.
<i>Java e gjashtë:</i>	Lipidet në ushqim. Produktet e oksidimit. Reaksionet e degradimit.
<i>Java e shtatë:</i>	Karbohidratet në ushqim.

	Karbohidratet e thjeshta dhe derivatet – oligosakaridet. Konformacioni, format anomerike, reaktiviteti i ëmbëlsirave. Formimi i furanit dhe akrilamidës në ushqim.
Java e tetë:	Karbohidratet në ushqim. Reaksionet karakteristike të polisakarideve. Ëmbëlsirat artificiale.
Java e nëntë:	Vitaminat në ushqim. Përcaktimi i vitaminës A dhe C në ushqim.
Java e dhjetë:	Aroma e ushqimit. Përbërësit dhe aditivët e ushqimit. Antioksidantët.
Java e njëmbëdhjetë:	Mishi, vetitë biologjike dhe kimike të tij.
Java e dymbëdhjetë:	Pemët dhe perimet. Vetitë biologjike dhe kimike të tij.
Java e trembëdhjetë:	Analiza e qumështit të freskët, ndarja e kazeinës.
Java e katërbëdhjetë:	Reaksionet e errësimit enzimatik dhe joenzimativ në ushqim.
Java e pesëmbëdhjetë:	Kinetika e proceseve ushqimore.

Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:
Vijimi i rregulltë në ligjërata dhe ushtrime si dhe aktiviteti gjatë orëve të mësimit.