

FORMULAR PËR SYLLABUS TË LËNDËS: KAPITUJ NGA SHKENCA E USHQIMIT

Të dhëna bazike të lëndës	
Njësia akademike:	Fakulteti i Bujqësisë dhe Veterinarisë
Titulli i lëndës:	Kapituj nga Shkenca e ushqimit
Niveli:	Master
Statusi lëndës:	Obligative
Viti i studimeve:	I're
Numri i orëve në javë:	12
Vlera në kredi – ECTS:	6
Koha / lokacioni:	Prishtine
Mësimdhënësi i lëndës:	Dr.sc. Hysen Bytyqi. Asoc. Prof Universiteti i Prishtinës – Fakulteti i Bujqësisë dhe Veterinarisë Departamenti i Zooteknisë në Zootekni.
Detajet kontaktuese:	Fakulteti i Bujqësisë dhe Veterinarisë Zyra Nr. 26
Përshkrimi i lëndës	
	Përmbajtjen e kursit: Kursi i programit " Kapituj nga Shkenca e ushqimit " do të ndihmojë në përgatitjen e ekspertëve të kualifikuar në shkencat e ushqimit dhe prodhimit të ushqimit për të zvogëluar dhe kontrolluar nivelin ekzistues të lartë të importit të ushqimeve aktualisht. Për më tepër, ky kurs ka për qëllim që të ndihmojë studentët për të fituar njohuri më të mirë të sistemeve të ushqimit dhe nevojave gjithnjë në rritje të furnizimit me ushqime, përbërësit e ushqimeve, karakteristikat dhe rëndësia e tyre, aspektet ushqimore të përbërësve të ushqimit dhe faktorët e cilësisë ushqimore, klima dhe prodhimtaria ushqimore, aspektet ekonomike të lidhura me ushqimin, aspektet e mjedisit dhe prodhimi i ushqimit, furnizimi me ushqime në Kosovë, në rajon dhe në botë, Shqyrtimi i ndryshimeve shoqërore dhe teknologjike globale në ristrukturimin bujqësorë, etj
Qëllimet e lëndës:	Lënda “Kapituj nga Shkenca e ushqimit” ka për qëllim ngritjen e njohurive të studentet lidhur me zhvillimin e shkencës së ushqimit dhe prodhimit të ushqimit duke ofruar një kuptim të ndërlikuar dhe sfidues të çështjes së prodhimit të ushqimit dhe sigurisë ushqimore në një botë ku afër një miliard njerëz janë nën vlerën normale të ushqyer, ndërsa një tjetër miliard tjetër janë mbipeshë. Ky kurs shqyrton lidhjet midis prodhimit të ushqimit, ushqimi aktuale dhe të ushqimit të kafshëve / sistemet e prodhimit të bimëve, mjedisit dhe sigurisë publike të ushqimit, duke marrë parasysh faktorët e tillë si ekonomia, popullsia dhe barazi. Studimet e rastit do të përdoren për të shqyrtuar këto marrëdhënie komplekse , si dhe qasjet alternative për të mbuluar të dyja: prodhimin ushqimor lokal dhe global, sigurinë ushqimore dhe rëndësinë publike që ushqimet luajnë në shëndet.
Rezultatet e pritura të nxënies:	Pas përfundimit të këtij kursi, studentët do të jenë në gjendje të: • Definojnë konceptet e prodhimit të ushqimit dhe sigurisë ushqimore;

	<ul style="list-style-type: none"> • Përshkruajnë se si sistemet e ushqimit janë të lidhura me shëndetin publik. • Shpjegojnë përbërësit cilësore dhe sasior të llojeve të ndryshme të ushqimeve. • Përshkruajnë se si dieta, prodhimi i ushqimit, mjedisi, barazia, popullsia dhe burimeve tjera ndër-lidhen me njëra-tjetrën dhe së fundit sigurojnë ushqimin e njeriut. • Përshkruajnë faktorët që kanë ndihmuar në formën e sistemit aktual të ushqimit. • Identifikojnë mundësit dhe sfidat për të inkurajuar ndryshimin e sjelljes së prodhimit të ushqimit, • Mbështetësinë bujqësinë e qëndrueshme, • Përmirësimin e sigurisë ushqimore për të përmirësuar ndikimin mjedisor të prodhimit të ushqimit dhe të konsumit.
--	---

Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondojë me rezultatet e të nxënës të studentit)

Aktiviteti	Orë	Ditë/	Javë	Gjithsej:
Ligjërata	2	15	15	30
Ushtrime (pune praktike, seminare, ushtrime, etj)	2	15	15	30
Kontakte me mësimdhënësin/konsultime	1	15	15	15
Detyra të shtëpisë	1	15	15	15
Projekte, prezantime..etj.	1	9	6	9
Koha e studimit vetanë	2	15	15	30
Përgatitja përfundimtare për provim	2	3	2	6
Koha e kaluar në vlerësim (teste, kuize, provim final)	1	15	15	15
Totali	12	102	98	150

Vërejtje: 1 ECTS kredi=25 orë angazhim,p.sh nëse lënda i ka 6 ECTS kredi student duhet të ketë angazhim gjatë semestrit 150 orë.

Metodologjia e mësimdhënies:	<p>Ligjërata, ushtrime, qasje interaktive, konsultime, punim seminar, punë në grupe, etj.</p> <p>Ligjërata (30%)</p> <p>Puna praktike (pune fushore, pune laboratorike) (30%)</p> <p>Pune individuale dhe prezantim nga studentet (20%)</p> <p>Udhëzues tjerë (10%)</p> <p>Vlerësimi (10%)</p>
-------------------------------------	--

Metodat e vlerësimit:	<p>Vlerësimi i parë: 20%</p> <p>Vlerësimi i dytë: 20%</p> <p>Detyrat e shtëpisë ose angazhime tjera 10%</p> <p>Vijimi i rregullt 10%</p> <p>Provimi final 40%</p> <p>Total 100%</p>
------------------------------	---

Literatura

Literatura bazë:	Norman N. Potter and Joseph H. Hotchkiss. Food Science 5 th ed. 1995. Chapman and Hall, 115 fifth avenue New York, NY 10003.
-------------------------	---

	Alfred R. Conklin, Thomas Stilwell. World food. 2007 by John Wiley & Sons, Inc.
Literatura shtesë:	<p>Dictionary of Food Science and Technology. Second Edition. International Food Information Service (IFIS Publishing) 2009. ISBN 978-0-86014-186-0. A John Wiley & Sons, Ltd., Publication .</p> <p>Rome Declaration on World Food Security. World Food Summit Rome, 13 November 1996. http://www.fao.org/docrep/003/w3613e/w3613e00.htm</p> <p>Livestock impacts on the environment. <i>Livestock's long shadow</i> (FAO, 2006). http://www.fao.org/corp/copyright/en/</p> <p>Robert P. Martin. Putting Meat on the Table: Industrial Farm Animal Production in America. A Project of The Pew Charitable Trusts and Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health. http://www.ncifap.org/</p> <p>Sustainable Agriculture. Food and Agriculture. Paperwork. http://www.ucsus.org/clean_energy/technology_and_impacts/energy_technologies/smartbioenergy.html.</p>

Plani i dizajnuar i mësimit:

Java	Ligjërata që do të zhvillohet
<i>Java e parë:</i>	Hyrje: Shkenca e ushqimit si një disiplinë. Karakteristikat e Industrisë ushqimore
<i>Java e dytë:</i>	Përbërësit e ushqimeve: Karakteristikat dhe rëndësia e ushqimeve. Aspektet nutritive të përbërësve të ushqimit Faktorët e cilësisë në ushqim.
<i>Java e tretë:</i>	Ushqimi dhe të ushqyerit e Njeriut. Karbohidratet në Ushqim: Hyrje Proteinat në Ushqim: Hyrje Produktet e yndyrë dhe yndyra. Materiet nutritive të tjera në ushqim.
<i>Java e katërt:</i>	Kafshët e Fermës Mishi, shpendët, peshku vezët dhe prodhimet e vezëve Qumështi dhe prodhimet e qumështit
<i>Java e pestë:</i>	Parimet e prodhimit bujqësor të mishit, qumështit, vezëve dhe mundësitë për të ndryshuar cilësinë e tipareve të produktit.
<i>Java e gjashtë:</i>	Siguria e ushqimit dhe të ushqyerit e kafshëve. Kjo pjesë përmban edhe rregullat e ri-qarkullimit të produkteve të përpunimit të ushqimit përsëri në zinxhirin e ushqimit.
<i>Java e shtatë:</i>	Drithërat dhe roli i kultivimit konvencionale të bimëve në ardhmen (p.sh., prodhimi i grurit, etj).
<i>Java e tetë:</i>	Klima dhe Prodhimi Ushqimit Sfidat globale për prodhimin blegtoral (efikasiteti, mjedisi, etj).

<i>Java e nëntë:</i>	Bioteknologjia e Ushqimit
<i>Java e dhjetë:</i>	Mikrobiologjia e Ushqimit
<i>Java e njëmbëdhjetë:</i>	Ruajtja e produkteve të kafshëve
<i>Java e dymbëdhjetë:</i>	Rritja e nevojave për furnizim ushqimor
<i>Java e trembëdhjetë:</i>	Kafshët dhe bimët e modifikuara gjenetikiisht
<i>Java e katërbëdhjetë:</i>	Perspektiva ne Bujqësi 2010-2019
<i>Java e pesëmbëdhjetë:</i>	Politikat Bujqësore dhe Ushqimit

Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:
--

Pjesëmarrja e studenteve e ligjërata dhe ushtrime është e obligueshme. Reflektimi në pune në grupe është i dëshirueshëm.
--