



UNIVERSITETI - UNIVERSITY - UNIVERZITET  
"HAXHI ZEKA"

## Formular për SYLLABUS të Lëndës

<b>Të dhëna bazike të lëndës</b>	
<b>Njësia akademike:</b>	FAKULTETI I AGROBIZNESIT
<b>Titulli i lëndës:</b>	Teknologji Ushqimore
<b>Niveli:</b>	Teknologji te Qendrueshme te Produkteve te Perpunuara te Frutave dhe Perimeve
<b>Statusi lëndës:</b>	Msc.
<b>Viti i studimeve:</b>	2023-2024
<b>Numri i orëve në javë:</b>	2+2
<b>Vlera në kredi – ECTS:</b>	5
<b>Koha / lokacioni:</b>	E xxx, 00 <sup>00</sup> -00 <sup>00</sup> //
<b>Mësimdhënësi i lëndës:</b>	Prof. Dr. Renata Kongoli, Dr. Deprime Berisha
<b>Detajet kontaktuese:</b>	355696037803
<b>Të dhëna bazike të lëndës</b>	<a href="mailto:Renata.kongoli@unhz.eu">Renata.kongoli@unhz.eu</a> ; <a href="mailto:rkongoli@ubt.edu.al">rkongoli@ubt.edu.al</a>
<b>Përshkrimi i lëndës</b>	Lënda: Ligjëratat nga kjo lëndë do t'u ofrojnë studentëve njohuri teorike dhe praktike mbi nevojën e njohjes së teknologjive të qëndrueshme të përpunimit të frutave dhe perimeve. Mirëmbajtja e ekosistemeve të qëndrueshme. Marrëdhëniet midis tokës, bimëve dhe mikroorganizmave si dhe ndërveprimet midis faktorëve biotikë dhe abiotikë me menaxhimin e integruar të burimeve të tokës dhe ujit. Menaxhimi i cilësisë në përpunimin e frutave dhe perimeve.
<b>Qëllimet e lëndës:</b>	Qëllimi i këtij kursi është njohja e teknologjive të qëndrueshme të përpunimit të frutave dhe perimeve. Përmbledhje e legjislacionit dhe rregullores për kontrollin e përpunimit të frutave dhe perimeve. Higjiena dhe siguria në aktivitetin e përpunimit të frutave dhe perimeve.
<b>Rezultatet e pritura të nxënies:</b>	Pas përfundimit me sukses të kursit studenti do të jetë në gjendje të: <ul style="list-style-type: none"><li>• Të zbatojë njohuritë bazë të prodhimit të frutave dhe perimeve për të rritur produktivitetin.</li><li>• Të njohë ndikimin e metodave të ndryshme të bujqësisë në rritjen e frutave dhe perimeve në burimet natyrore dhe mjedisin.</li><li>• Karakteristikat që përcaktojnë cilësinë e frutave.</li><li>• Rregullat për sigurinë teknike, higjienën dhe mbrojtjen e mjedisit.</li><li>• Të kuptojnë skemat teknologjike të përpunimit të lëndëve të para (fruta dhe perime)</li><li>• Për të fituar njohuri mbi funksionimin e ruajtjes dhe përpunimit të lëndës së parë (fruta dhe perime) të përdorura për lloje të ndryshme të produkteve ushqimore.</li><li>• Të punojë me sipërmarrës të vegjël për trajtimin e frutave dhe perimeve në qendrat pilot për të kuptuar Konkurrencën dhe Qëndrueshmërinë e Zhvillimit Industrial - Agroindustrinë dhe Programin e Mikro dhe Biznesit të Vogël</li></ul>

	• Të jetë i vetëdijshëm për ndikimin e përpunimit të lëndëve të para (fruta dhe perime) në cilësinë e ushqimit		
<b>Kontributi në ngarkesën e studentit ( gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënit të studentit)</b>			
<b>Aktiviteti</b>	<b>Orë</b>	<b>Orë</b>	<b>Total</b>
Ligjërata	2	15	30
Ushtrime teorike/laboratorike	1	10	10
Punë praktike	/	/	
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	2	10	20
Ushtrime në teren	1	2	2
Kollokfiime, seminare	1	10	10
Detyra të shtëpisë	4	5	20
Koha e studimit vetanëk të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	/	/	
Përgatitja përfundimtare për provim	2	15.5	31
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuis,provim final)	1	8	2
<b>Total</b>			<b>125</b>
<b>Vërejtje:</b> 1 ECTS kredi = 30 orë angazhim, p.sh. nëse lënda i ka 5 ECTS kredi studenti duhet të ketë angazhim gjatë semestrit 150 orë			
<b>Metodologjia e mësimdhënies:</b>	Në këtë kurs do të kombinoni: Ligjërata interaktive, ushtrime teorike dhe praktike, seminare, prezantime, diskutime, punë në grupe, detyra me shkrim.		
<b>Mjetet e konkretizimit/ IT:</b>	Përdorimi i teknologjisë së informacionit gjatë ligjëratave, ndërsa në pjesën praktike, vizita studimore në ferma prodhuese si dhe prezantime me videoprojektor.		
<b>Rarporti teori praktike: 60% with 40%</b>			
<b>Metodat e vlerësimit:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vlerësimi i parë – 25%</li> <li>• Vlerësimi i dytë – 25%</li> <li>• Projekti dhe angazhime tjera 15%</li> <li>• Vijimi i rregullt – 10%</li> <li>• Provimi final – 25%</li> <li>• <u>Total 100%</u></li> </ul>		
<b>Literatura</b>			
<b>Literatura bazë:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kongoli R. Teknologjia e përpunimit të fruta perimeve, Tekst mesimor (2023)</li> <li>• Pareek, S. (2017).Technology, Physiology and Safety, Fresh- Cut Fruits and Vegetables, CPS Press.</li> <li>• Dr A. Ouaouich (2004).Small-scale Fruit and VegetableProcessing and Products, United Nations Industrial Development Organization.</li> </ul>		

	<p>Academic papers</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● P.J and Axtell, B.L.A. (2001). Opportunities in Food Processing, Fellows, (eds), CTA, Wageningen, Netherlands,</li> </ul> <p>Reports, official documents and legal texts</p>
<b>Literature shtese:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Encyclopedia of Organic Gardening, by Polina Pirs Izdavaç: Imhotep, Banjaluka</li> <li>● Organic Agriculture, Ivan Monollov, Syle Sylanaj, Shukri Fetahu, Enver isufi (2014)</li> <li>● 3. Law on Organic Agriculture, Law no. 04 / L-085</li> </ul>

### Plani i parashikuar i mesimit:

<b>Java</b>	<b>Ligjeratat qe do te zhvillohen</b>
<i>Java 1:</i>	Hyrje në përpunimin dhe produktet e frutave dhe perimeve.
<i>java 2:</i>	Ruajtja e ekosistemeve të qëndrueshme agro-hortikulturore.
<i>java 3:</i>	Marrëdhëniet midis tokës, bimëve dhe mikroorganizmave
<i>java 4:</i>	Ndërveprimet ndërmjet faktorëve biotikë dhe abiotikë
<i>java 5:</i>	Karakteristikat e frutave dhe perimeve për përpunim
<i>java 6:</i>	Pajisjet e Procesimit të Fruta dhe Perimeve
<i>java 7:</i>	Operacionet e njësisë për përpunimin e frutave dhe perimeve
<i>java 8:</i>	Proceset e përqendrimit, tharjes, ngrirjes, avullimit
<i>java 9:</i>	Teknologji të avancuara për përpunimin e frutave dhe perimeve
<i>java 10:</i>	Proceset e zbardhjes dhe sterilizimit, llojet e autoklavave, ngrohje shkëmbimi
<i>java 11:</i>	Uji dhe aditivët e përdorur në industrinë e përpunimit të frutave dhe perimeve
<i>java 12:</i>	Skemat teknologjike të produkteve të ndryshme të përpunuara nga frutat dhe perimet
<i>java 13:</i>	Sigurimi i Cilësisë. Menaxhimi i cilësisë në përpunimin e frutave dhe perimeve
<i>java 14:</i>	Higjiena dhe siguria në aktivitetin e përpunimit të frutave dhe perimeve.
<i>java 15:</i>	Përmbledhje e legjislacionit dhe rregullores për kontrollin e përpunimit të pemëve dhe perimeve.

### Politikat akademike dhe rregullat e sjelljes:

Ndjekja e rregullt e leksioneve dhe ushtrimeve, Bashkëpunimi i bazuar në rregullat e universitetit, Duke respektuar kohën e mësimin dhe konsultimin, Respektimi i specifikimeve laboratorike dhe mësimore, Respektimi i Kodit dhe Statutit të Universitetit.