

## SYLLABUS i Lëndës

Të dhëna bazike të lëndës	
Njësia akademike:	FAKULTETI I AGROBIZNESIT
Departamenti	Teknologji ushqimore
Titulli i lëndës:	Cilësia dhe qëndrueshmëria e prodhimit të ushqimit nga resurset bimore
Niveli:	Master
Status i lëndës:	Zgjedhore
Viti i studimeve:	I
Numri i orëve në javë:	3+2
Vlera në kredi – ECTS:	5
Koha / lokacioni:	E xxx, 00 <sup>00</sup> -00 <sup>00</sup> // Fakulteti i Agrobiznesit
Mësimdhënësi i lëndës:	Prof. Ass. Dr. Nazmi Hasanaj
Detajet kontaktuese:	Nazmi.hasanaj@unhz.eu; nazmishasanaj@yahoo.com
Përshkrimi i lëndës	Ky modul përfshin temat mbi rëndësinë e resurseve bimore për një prodhim të qënrueshëm të sistemeve të ushqimit, roli i permiresimit gjenetik dhe teknologjisë së kultivimit në cilësinë dhe qëndrueshmërinë e prodhimit bimor, vjelja e drithrave, frutave dhe perimeve, deponimi deri te perpunimi, perberja kimike e drithrave, pemeve dhe perimeve, karakteristikat dhe shfrytëzimi i tyre, frutat dhe perimet si material i fresket. Cilesia e yndyres dhe vajit me origjinë bimore, cilesia e legjeve te fresketa nga pemet ,perimet dhe cilësia e maltes dhe birrës.
Qëllimet e lëndës:	Qëllimi i këtij moduli është njohja e studenteve me rëndësinë që kanë bimët dhe produktet e tyre në cilësinë dhe qënrueshmërinë e ushqimit.
Rezultatet e pritura të nxënies:	Pas përfundimit me sukses të këtij kursi studentët do të mësojnë: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rëndësinë e resurseve bimore për një prodhim të qënrueshëm të sistemeve të ushqimit.</li> <li>- Struktura, perberjen kimike e drithrave, pemeve dhe perimeve, vjeljen dhe ruajtjen.</li> <li>- Cilesinë e yndyres, vajit, lëngut të freskët, maltit, birrës si produkte me origjinë bimore.</li> </ul>
<b>Kontributi në ngarkesën e studentit ( gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënies të studentit)</b>	

Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithësej
Ligjërata	2	15	30
Ushtrime teorike/laboratorike	1	15	15
Punë praktike			15
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	2	2	2
Ushtrime në teren	2	5	10
Kollokfiume,seminare	2	5	4
Detyra të shtëpisë	1	15	15
Koha e studimit vetanëk të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	15	15
Përgaditja përfundimtare për provim	1	10	15
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final)	2	3	3
Projektet,prezentimet ,etj	1	1	1
<b>Totali</b>			<b>125</b>
<b>Metodologjia e mësimdhënies:</b>	Metoda e komunikimit të drejtpërdrejt dhe prezantimi me projektor. Ligjërata interaktive, diskutime në grupe dhe individuale / punën ekipore. Përsëritja e temës paraprake nga studentët, analiza dhe diskutime. vizitë në Laboratorin e firma prodhuese të këtyre kulturave		
<b>Metodat e vlerësimit:</b>	<p>Nota përfundimtare bazohet në:</p> <p>i) Pjesëmarrja aktive: 10% të notës përfundimtare</p> <p>ii) Testi I: 15 % të notës përfundimtare</p> <p>iii) Testi II: 25 % të notës përfundimtare</p> <p>iv) Provimi final: 50 % të notës përfundimtare</p> <p>Nota përfundimtare, nga 10 deri 5, është përqindja totale e angazhimeve, me ekuivalencën e mëposhtme:  10 = 95% – 100%; 9 = 85% – 94%; 8 = 75% – 84%; 7 = 65% – 74%; 6 = 55% – 64%; 5 = 0% - 54%</p>		
<b>Literatura</b>			
<b>Literatura bazë:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Hasanaj, N. 2020: Cilësia dhe qëndrueshmëria e prodhimit të ushqimit nga resurset bimore . Shënime leksionesh.</li> <li>Kambo, Q. (1982): Konservimi dhe teknologjia e prodhimeve bujqësore, Tiranë</li> <li>Seibel, W. (Hg.)(2005): Warenkunde Getreide,Agrimedia</li> <li>Atwell WA (2001). Wheat flour. American Association of Cereal Chemists, Eagan Press, St. Paul, MN, USA.</li> </ol>		

	5. Postharvest technology of fruits and 63 vegetables: handling, processing, fermentation and waste management (2000 ) L.R. Verma and JK Josh
--	---

<b>Plani i dizajnuar i mësimit:</b>	
<b>Java</b>	<b>Ligjerata që do të zhvillohet</b>
<i>Java e parë:</i>	Rëndësia e resurseve bimore për një prodhim të qënrueshëm të sistemeve të ushqimit.
<i>Java e dytë:</i>	Roli i permiresimit gjenetik dhe teknologjisë së kultivimit në cilësinë dhe qëndrueshmerinë e prodhimit bimor
<i>Java e tretë:</i>	Vjelja e drithrave, frutave dhe perimeve, deponimi deri te perpunimi.
<i>Java e katërt:</i>	Perberja kimike e drithrave, pemeve dhe perimeve.
<i>Java e pestë:</i>	Gruri: Hyrje, struktura, kompozimi, vlera ushqyese.
<i>Java e gjashtë:</i>	Ruajtja dhe bluarja, mielli, karakteristikat dheshfrytezimi i tije.
<i>Java e shtatë:</i>	Prodhimi i bukes, keksa dhe prodhime konditore.
<i>Java e tetë:</i>	Misri: struktura, përbërja kimike, vlera ushqyese, bluarje e thate dhe e lageshte; prodhimet e misrit, kornflaks, amidoni, sirupi i misrit etj
<i>Java e nëntë:</i>	Elbi: struktura, përbërja, vlera ushqyese
<i>Java e dhjetë:</i>	Prodhimi i maltes dhe prodhimi i birres .
<i>Java e njëmbëdhjetë:</i>	Tershera: Struktura, vlera ushqyese, pregaditja e miellit te tersheres, prodhimet nga mielli I tersheres etj.
<i>Java e dymbëdhjetë:</i>	Frutat dhe perimet si materjal I fresket.
<i>Java e trembëdhjetë:</i>	Metodat e ruajtjes se frutave dhe perimeve.
<i>Java e katërmëdhjetë:</i>	Cilesia e yndyres dhe vajit me origjin bimore
<i>Java e pesëmbëdhjetë:</i>	Cilesia e lengjeve te fresketa nga pemet ,perimet dhe cilësia e maltes dhe birrës

<b>Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:</b>
<i>Studentët janë të obliguar në vijimin e rregullt në ligjëratat dhe ushtrime. Shkyçja e telefonave celularë, hyrja me kohë në sallën e mësimit si dhe mbajtja e qetësisë në mësim janë po ashtu të obligueshme.</i>