



Kurrikula e Dyfishtë – Studimi dhe Puna Praktika në Bujqësi dhe Siguri të Ushqimit (DualAFS)

U D H Ë Z U E S

PËR KURRIKULËN BACHELOR NË INXHINIERI DHE TEKNOLOGJI USHQIMORE (ITU)



Edituar nga Dr. Arbër Hyseni

ERASMUS+, KA2 – COOPERATION FOR INNOVATION & EXCHANGE OF GOOD PRACTICES

CAPACITY BUILDING IN THE FIELD OF HIGHER EDUCATION - JOINT PROJECTS

www.dualafs.org

Projekti nr. 619178-EPP-1-2020-1-DE-EPPKA2-CBHE-JP

Janar, 2024

Ass. Dr. Arbër Hyseni

Prof. Dr. Dilaver Salihu

Prof. Asoc. Dr. Valdet Gjinovci

Prof. Asoc. Dr. Mehush Aliu

Ky dokument u diskutua me anëtarët e Departamentit të Teknologjisë, Këshillin e Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore (FTU), anëtarët e Komitetit Drejtues të Projektit DualAFS dhe ekspertë të ftuar prej sektorit privat dhe publik.

Ky dokument u miratua nga Këshilli i FTU-së në Dhjetor 2023.

PËRMBAJTJA

1. ARSYETIM PËR RIORGANIZIMIN E PROGRAMIT BACHELOR "INXHINIERI DHE TEKNOLOGJI USHQIMORE"	5
1.1. PËRSHKRIMI I PËRGJITHSHËM I PROGRAMIT STUDIMOR "INXHINIERI DHE TEKNOLOGJI USHQIMORE"	5
1.2. ARSYETIM PËR RISTRUKTURIMIN E KURRIKULËS	6
1.3. QËLLIMET E KURRIKULËS SË PËRMIRËSUAR	7
1.4. STRUKTURA E "KURRIKULËS SË PËRMIRËSUAR"	7
1.5. PËRSHKRIMI I NDRYSHIMEVE NË KURRIKULA	9
1.6. KOMPETENCA DHE AFTËSI TË PËRFITUARA NGA STUDENTET	10
1.7. MUNDËSITË E PUNËSIMIT TË TË DIPLOMUARVE TË "INXHINIERISË DHE TEKNOLOGJISË USHQIMORE"	11
1.8. KRITERET E PRANIMIT NË PROGRAMIN E STUDIMIT DHE TARIFA E SHKOLLIMIT	11
2. UDHËZUES PËR TRAJNIM NË INDUSTRI/BIZNES NË PROGRAMIN BACHELOR "INXHINIERI DHE TEKNOLOGJI USHQIMORE (ITU)"	13
2.1. PARTNERËT PËR REALIZIMIN E PRAKTIKËS PROFESIONALE	14
2.2. STRUKTURA E PRAKTIKËS PROFESIONALE	16
2.2.1. Objektivat e përgjithshme të praktikës profesionale	16
2.2.2. Elemente të praktikës profesionale	16
2.2.3. Afati kohor i praktikës gjatë studimeve	17
2.2.4. Mbikëqyrja e studentëve gjatë praktikës	17
2.2.5. Vlerësimi i ngarkesës së praktikës profesionale	19
2.2.6. Vlerësimi i praktikës profesionale	19
2.3. KARAKTERISTIKAT E PRAKTIKËS PROFESIONALE	20
2.3.1. Përshkrimi i praktikës profesionale	20
2.3.2. Punimi bachelor	28
3. PËRMBAJTJA E MODULEVE TË PRAKTIKËS	29
3.1. MIKROBIOLOGJIA E USHQIMIT	30
3.2. TEKNOLOGJIA E FERMENTIMIT	33
3.3. TEKNOLOGJIA E PËRPUNIMIT TË QUMËSHTIT	35
3.4. KONTROLLI I CILËSISË SË USHQIMIT	38

3.5.	TEKNOLOGJIA E MISHIT	41
3.6.	BAZAT E TOKSIKOLOGJISË	43
3.7.	TEKNOLOGJIA E PAKETIMIT DHE DEPONIMIT	45
3.8.	PËRGATITJA E UJIT	47
3.9.	TEKNOLOGJIA E PËRPUNIMIT TË PEMËVE DHE PERIMEVE.....	49

Lista e tabelave

Tabela 1.	Lista e moduleve dhe ngarkesa totale e punës	7
Tabela 2.	Ngarkesa totale e pjesës praktike	19
Tabela 3.	Kriteret e vlerësimit.....	19

1. ARSYETIM PËR RIORGANIZIMIN E PROGRAMIT BACHELOR **"INXHINIERI DHE TEKNOLOGJI USHQIMORE"**

Ky udhëzues ofron informacione të përgjithshme për kurrikulën dhe praktikën profesionale të programit Bachelor në "Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore", të ofruar nga Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore i Universiteti "Isa Boletini" në Mitrovicë. Ai fokusohet në objektivat që duhet të arrijnë studentët nga kurrikula e përmirësuar në mënyrë specifike për të dhënë informacion mbi organizimin e praktikës profesionale: procedurat dhe rregulloret para, gjatë dhe pas praktikës duke përfshirë metodat e vlerësimit. Për më tepër, përcaktohen rolet dhe përgjegjësitë e secilit pjesëmarrës në këtë proces.

1.1. PËRSHKRIMI I PËRGJITHSHËM I PROGRAMIT STUDIMOR **"INXHINIERI DHE TEKNOLOGJI USHQIMORE"**

Inxhinieria dhe Teknologjia Ushqimore është një fushë studimi shumë-disiplinore që përfshin të gjithë zinxhirin ushqimor nga ferma deri në tavolinë, duke filluar nga prodhimi, përpunimi, përgatitja, vlerësimi i ushqimit etj.

Programi i studimit bachelor në "Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore" siç na udhëzon edhe emri fokusohet në tema që lidhen me Inxhinierinë dhe Teknologjinë Ushqimore me theks në ofrimin e njohurive teorike dhe praktike, duke synuar përgatitjen e inxhinierëve dhe teknologëve të suksesshëm të ushqimit në sektorin e përpunimit dhe sigurisë ushqimore dhe nën-sektorët.

Në këtë program studimi ofrohen njohuri për bazat e shkencës, aftësitë vendim-marrëse, përmirësimin e prodhimit industrial, inovacionin për prodhimin e ushqimit, IT-së dhe aftësitë e punës në grup.

Studimet shumë-disiplinore në fusha të ndryshme si: materialet me origjinë bimore dhe shtazore, inxhinieri dhe teknologji, dhe teknologji dhe siguri ushqimore janë të duhurat për studentët që synojnë të punësohen si inxhinier dhe teknolog ushqimor në industritë agropërpunuese, inspektorë sanitarë në institucionet publike dhe për të krijuar bizneset e tyre ushqimore.

Disa nga objektivat specifike të programit të studimit janë:

- Zhvillimi i aftësive të studentëve për të hartuar dhe avancuar proceset teknologjike në industrinë ushqimore;
- Përgatitja e studentëve me njohuri profesionale për nevojat e zhvillimit të industrisë ushqimore.
- Aftësimi i studentëve me metoda moderne në transformimit teknologjik,
- Promovimi i aktiviteteve kërkimore mbi metodat e ruajtjes dhe sistemet e menaxhimit të cilësisë dhe sigurisë ushqimore.

1.2. ARSYETIM PËR RISTRUKTURIMIN E KURRIKULËS

Formimi profesional teorik dhe praktik konsiderohet si faktori më i rëndësishëm për teknologët e ushqimit në tregun e punës të sektorit privat dhe publik. Praktika profesionale u jep mundësi studentëve të kenë përvojë praktike në fushën e profesionit të studimeve.

Ka pasur shumë ndryshime në zhvillimin socio-ekonomik të Kosovës, ndërsa shkalla e papunësisë ka mbetur e lartë për të diplomuarit. Strategjia e institucioneve të IAL – ve dhe e qeverisë duhej të fokusohet në misionin e tretë dhe lidhjen e studimeve me kërkimin dhe partnerët e jetës së punës për ngritjen e kapaciteteve për tregun e punës.

Bazuar në shumë studime në vendin tonë, studentët kanë mungesë të praktikës profesionale dhe kjo lidhet drejtpërdrejt me shkallën e punësimit të diplomuarve. Drafti i Strategjisë Kombëtare të Arsimit (Kapitulli: Arsimi i Lartë) 2022-2026, i shpallur për diskutim publik, tregon se ka mungesë të punës praktike dhe ndërlihdja e programeve me kërkimin (<https://konsultimet.rks-gov.net/viewConsult.php?ConsultationID=41439>). Gjithashtu thuhet se “Puna praktike e studentëve mbetet një aspekt i pazhvilluar”. Programet e studimit nuk e parashikojnë zyrtarisht punën praktike të studentëve si pjesë e kurrikulës dhe angazhimi në punë praktike bëhet individualisht nga studentët dhe jo në mënyrë të kontrolluar nga institucioni. Përveç programeve specifike të studimit ku praktika është e pashmangshme, në shumicën e programeve të tjera të studimit, institucionet e arsimit të lartë nuk ofrojnë punë praktike. Për më tepër, shërbimet e orientimit në karrierë dhe dhënia e këshillave ndaj studentëve mbeten mjaft të kufizuara”.

Zhvillimi i teknologjisë ushqimore në Kosovë dhe nevoja për ekspertë në tregun e punës të sektorit privat dhe publik, ka paraqitur nevojën për ngritjen e kapaciteteve duke ndjekur trendet e zhvillimit. Për këtë arsye, kurrikula e programit të studimit bachelor në “Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore” në partneritet me universitetet evropiane ka nisur procesin e përmirësimit të kurrikulës.

Profili i studimit “Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore” ka shumë studentë dhe vazhdimisht theksohet nevoja për profesionalizëm, domethënë për një kurrikulë shkencore drejt sistemit të orientuar për aplikim, duke synuar rritjen e praktikës profesionale në programin e studimit.

Bazuar në rezultatet e sondazhit të përshkrimit bazë që u krye në kuadër të DualAFS, në të cilin morën pjesë studentë, personel akademik, si dhe përfaqësues nga kompani private dhe institucione publike, ekziston nevoja për përmirësimin e programit aktual të studimit bachelor. Si i tillë, vendosja e praktikë profesionale për studentët në industri/biznes, institucione publike ose fakultet do të përgatisë ekspertë dhe do të rrisë punësueshmërinë e studentëve.

Si partner në projektin "Kurrikula e Dyfishtë -Studimi dhe Puna Praktika në Bujqësi dhe Siguri të Ushqimit (DualAFS), Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore në UIBM, synojmë përmirësimin e programit të studimit duke rritur orët e ushtrimeve laboratorike dhe duke zbatuar praktikën profesionale me qëllim të përgatitjes së studentëve për sfidat e përditshme dhe rritjen e punësimit.

1.3. QËLLIMET E KURRIKULËS SË PËRMIRËSUAR

Synimi kryesor i kurrikulës së përmirësuar të programit të studimeve në “Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore”, të integruar me praktikën profesionale është përmirësimi i aftësive praktike të studentëve përmes rritjes së ushtrimeve laboratorike në lëndët profesionale dhe ndërlidhja e pjesës teorike me përfshirjen e praktikës profesionale. Kjo do të kontribuoj në rritjen e mundësive të tyre të punësimit dhe plotësimin e nevojave të tregut të punës për inxhinier dhe teknolog të kualifikuar të ushqimit për kërkime dhe zhvillim në këtë fushë.

Qëllimet e kurrikulës së përmirësuar do të arrihen përmes:

- Zbatimi i praktikës profesionale në Kompani/Institucione Kërkimore Shkencore të studentëve për një periudhë 2 javore në të cilën studentët do të kenë përvojë praktike në industri. Ata do të studiojnë problemet reale të industrisë ose projekte studimore, sipas kurrikulës së programit të studimit.
- Lidhja e njohurive teorike në klasë me praktikën e vendosjes në industri ose studimet e rasteve të lidhura me zgjidhjen e problemeve.

1.4. STRUKTURA E “KURRIKULËS SË PËRMIRËSUAR”

Struktura e kurrikulës së përmirësuar bachelor në “Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore” është siç tregohet në tabelën e mëposhtme.

Tabela 1. Lista e moduleve dhe ngarkesa totale

Nr	Moduli	Semestri	orë/ javë	Orët (Total)			ECTS	Ngarkesa-totale, orë =ECTS x 25orë *
				Total	L	P		
Viti i 1^{rë} i studimeve								
Semestri I (15 javë)								
1	Matematika I	I	5	75	45	30	7	
2	Fizika	I	5	75	45	30	6	
3	Kimi e përgjithshme	I	5	75	45	30	7	
4	Bazat e informatikës	I	4	60	30	30	6	
5	Gjuhë Angleze I	I	3	45	30	15	4	
6	Gjuhë Gjermane	I						
Gjithsej semestri i 1^{rë}				330	195	135	30	750
Semestri II (15 javë)								
7	Matematika II	II	5	75	45	30	7	
8	Kimia Inorganike	II	5	75	45	30	7	
9	Kimia Organike I	II	4	60	30	30	6	
10	Biologji	II	5	75	45	30	6	
11	Gjuhë Angleze II	II	3	45	30	15	4	
12	Gjuhë Gjermane II	II						
Gjithsej semestri i 2^{të}				330	195	135	30	750
Gjithsej ECTS, viti i 1^{rë} i studimeve							60	1500
Viti i 2^{të} i studimeve								

	Semestri III (15 javë)							
13	Termodinamika inxhinierike	III	5	75	45	30	7	
14	Kimia Fizike	III	5	75	45	30	6	
15	Kimia Organike II	III	5	60	30	30	7	
16	Mekanika e fluideve	III	4	60	30	30	6	
17	Ekologjia në industrinë ushqimore	III	4	60	30	30	4	
18	Materialet me prejardhje bimore	III						
	Gjithsej semestri i 3^{te}			330	180	150	30	750
	Semestri i IV (15 javë)							
19	Mikrobiologjia e përgjithshme	IV	5	75	45	30	7	
20	Biokimia e përgjithshme	IV	5	75	45	30	6	
21	Bartja e nxehtësisë dhe e masës	IV	4	60	30	30	7	
22	Kimia analitike	IV	4	60	30	30	6	
23	Kimia koloidale (zgjedhore)	IV	4	60	30	30	4	
24	Analiza me sensor (zgjedhore)	IV						
25	Materialet me prejardhje shtazore (zgjedhore)	IV						
	Gjithsej semestri i 4^{te}			330	180	150	30	750
	Gjithsej ECTS, viti i 2^{te} i studimeve						60	1500
	Viti i 3^{te} i studimeve							
	Semestri i V (15 javë)							
26	Mikrobiologjia e ushqimit	V	5	75	45	30	5	
27	Bazat e Inxhinierisë së reaktorëve	V	4	60	30	30	5	
28	Kontrolli i cilësisë së ushqimit	V	4	60	30	30	5	
29	Teknologjia e përpunimit të qumështit	V	5	75	30	45	5	
30	Teknologjia e përpunimit të pemëve dhe perimeve (zgjedhore)	V	4	60	30	30	5	
31	Teknologjia e fermentimit (zgjedhore)	V						
32	Softueri aplikativ në inxhinierinë ushqimore	V						
33	Teknologjia e mishit (zgjedhore)	V	4	60	30	30	5	
34	Teknologjia e prodhimit të mjaltit dhe nënproduktet e bletarisë (zgjedhore)	V						
35	Legjislacioni në Kontrollin e Cilësisë së Ushqimit (zgjedhore)	V						
	Gjithsej semestri i 5^{te}			390	195	195	30	750
	Semestri i VI (15 javë)							
36	Bazat e toksikologjisë	VI	5	75	45	30	5	
37	Shkenca e ushqimit I	VI	4	60	30	30	5	
38	Proceset në industrinë ushqimore	VI	4	60	30	30	5	
39	Përgatitja e ujit	VI	4	60	30	30	3	
40	Teknologjia e paketimit dhe deponimit	VI						
41	Ekonomia në industrinë ushqimore	VI						
42	Praktikë profesionale	VI	-	-			3	75
43	Punimi bachelor	VI	-	-			9	225
	Gjithsejtë semestri i 6^{te}			255	135	120	30	750
	Gjithsej ECTS, viti i 3^{te} i studimeve						60	1500
	Gjithsej: Vitet e studimit I+II+III, javë	90					180	4500

*Sipas akteve nënligjore në fuqi 1 ECTS = 25 orë punë/mësimore; L-ligjërata; P-praktikë

1.5. PËRSHKRIMI I NDRYSHIMEVE NË KURRIKULA

Në kuadër të projektit DualAFS, me synim të përmirësimit të kurrikulës së studimeve, duke pasur më shumë ushtrime laboratorike dhe praktikë profesionale, Departamenti i Teknologjisë në FTU në UIBM, ka iniciuar përmirësimin e programit të studimit bachelor në “Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore”.

Ndryshimet e kurrikulës ekzistuese fokusohen në përmbushjen e standardeve të cilësisë të ofruara nga Agjencia Kosovare e Akreditimit dhe janë në përputhje me sa vijon:

- Ligji për Arsimin e Lartë në Republikën e Kosovës, ligji nr. 04/I-037 për arsimin e lartë në Republikën e Kosovës.
- Draft Strategjia Kombëtare e Arsimit 2022-2026, Objektivi Strategjik 4 - Arsimi i Lartë.
- Statuti i Universitetit “Isa Boletini” në Mitrovicë.

Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore (UIBM) si partner i projektit ndërkombëtar “Kurrikula e Dyfishtë - Studimi dhe Puna Praktika në Bujqësi dhe Siguri të Ushqimit (DualAFS)” në kuadër të programit Erasmus +, ka aplikuar këto ndryshime:

Semestri i I dhe i II

- Nuk ka pasur ndryshime në kurrikulën për vitin e parë akademik;
- Këto module zhvillohen në krahasim me programet e tjera ndërkombëtare që kanë të njëjtat Kurrikula të Përgjithshme;

Semestri i III dhe i IV

- Lista e moduleve të vitit të dytë u mbajt ashtu siç ishte.

Ndryshimet në kurrikulën e vitit të 3-të të ITU

Semestri i V

- Të gjitha modulet ekzistuese janë mbajtur në kurrikul por ka pasur ndryshime brenda moduleve.
- Në semestrin e 5-të Teknologjia e Përpunimit të Qumështit nga moduli zgjedhor kalon në i detyrueshëm. Kjo ishte një kërkesë e Shoqatës së Industrisë së Përpunimit të Qumështit. Orët e mësimave praktike laboratorike (ushtrime laboratorike) ndryshuan nga 2 në 3 orë/javë.
- Dy module zgjedhore u shtuan në semestrin e 5-të: Teknologjia e prodhimit të mjaltit dhe nënproduktet e bletarisë dhe legjislacioni për kontrollin e sigurisë ushqimore. Vendi ynë ka shumë prodhues të mjaltit dhe ky modul do të rrisë njohuritë e studentëve në këtë fushë. Moduli i Legjislacionit është i rëndësishëm pasi studentët do të kenë nevojë për më shumë informacion rreth legjislacionit evropian dhe atij shtetëror.

Semestri i VI

- Semestri VI do të riorganizohet si një semestër i cili ka të gjitha modulet ekzistuese në kurrikulë, por është shtuar praktika profesionale në industri/biznes/fakultet, e cila zgjat gjithsej 2 javë ose 10 ditë praktikë në industri dhe ka një ngarkesa e punës prej 3 ETCS. Janë llogaritur 7 orë praktikë në industri/ditë ose gjithsej 70+5 orë punë profesionale direkt në industri. Ndryshimet brenda moduleve janë:
- a) Moduli Teknologjia e Ujit dhe Përpunimi i Ujërave të Zeza nga Industria Ushqimore u riemërua si Përgatitja e Ujit;
- b) Ekonomia në Inxhinieri Ushqimore u riemërua si Ekonomia në Industrinë Ushqimore
- c) Modulet përgatitja e ujit, teknologjia e paketimit dhe deponimit dhe ekonomia në industrinë ushqimore orët praktike të ushtrimeve laboratorike (ushtrimet e modulit) u rritën nga 1 në 2 orë/javë.

Gjatë këtij semestri:

- Ngarkesa ETCS e modulit "Praktika Profesionale" është 3 ECTS.
- Punimi bachelor ka 9 ECTS dhe vlerësohet me notë.

1.6. KOMPETENCA DHE AFTËSI TË PËRFITUARA NGA STUDENTET

Programi i studimit Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore i referohet kompetencave akademike, aftësisë për punësim adekuat dhe plotësimin e nevojave të tregut të punës, ndërthurjen e aspektit teorik me atë praktik dhe zhvillimin e personalitetit të studentit në fushat e specializimit.

Programi ITU ofron një program studimi të bazuar në kurrikulat bashkëkohore, me arritje shkencore dhe kërkime të realizuara në këtë fushë. Niveli i arritjeve profesionale dhe bazat shkencore që studentët arrijnë me këtë program studimi janë solide për zhvillimin e industrisë ushqimore. Pas përfundimit të studimeve Bachelor, vlerësojmë se të diplomuarit do të përgatiten për:

- magazinimin e lëndëve të para dhe produkteve përfundimtare me origjinë bimore dhe shtazore.
- punën e inxhinierit, përkatësisht të teknologut në industrinë ushqimore,
- të udhëheqë proceset teknologjike në industrinë ushqimore,
- të kryejë analiza laboratorike,
- të përdor softuerët në inxhinierinë ushqimore,
- të identifikoj faktorët që ndikojnë në cilësinë e ushqimit,
- të jetë pjesë e ekipit inxhinierik në inxhinierinë e proceseve ushqimore,
- Të fitoj njohuri bazë për studime të mëtejshme në fushën e inxhinierisë dhe teknologjisë ushqimore.

1.7. MUNDËSITË E PUNËSIMIT TË TË DIPLOMUARVE TË “INXHINIERISË DHE TEKNOLOGJISË USHQIMORE”

Industria ushqimore po pëson zhvillim të shpejtë në Kosovë dhe bizneset kanë një kërkesë në rritje për të përmbushur standardet e sigurisë ushqimore në mënyrë që të jenë pjesë e tregut global. Zhvillimi ekonomik i vendit tonë lidhet me sektorët e bujqësisë dhe të përpunimit të ushqimit. Tendencat zhvillimore të sektorit të përpunimit të ushqimit janë të orientuara drejt prodhimit të produkteve me cilësi të lartë të cilat mund të arrihen nga profesionistë të trajnuar. Të sigurohet se zbatimi i projektit DualAFS në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore synon të përmirësojë kurrikulën në mënyrë që të sigurohet që programi të ndjek trendet dhe të përgatisë profesionistët e nevojshëm.

Njohuritë e marra në studimet universitare në këtë program studimi do të përgatisin kuadro adekuate për institutet kërkimore, institucionet dhe ndërmarrjet publike dhe private si në vend, në rajon por edhe jashtë saj, si dhe në procesin arsimor për edukimin e kuadrove të ardhshme në fushën e Inxhinierisë dhe Teknologjisë Ushqimore. Të diplomuarit mund të punojnë si inxhinierë ushqimi, teknologë ushqimorë, inspektorë sanitarë, menaxher i biznesit ushqimor, kontrolli i cilësisë, analiza e ushqimit, kërkimi dhe zhvillimi etj. Këto mundësi mund të gjenden në sektorin publik: ministri, komunë, agjenci ushqimore dhe veterinare, kompani rajonale të ujit, mësues në shkollat profesionale dhe në sektorin privat: industria e qumështit, industria e mishit, industria e miellit, industria e pijeve, përgatitja e ujit të pijshëm, industria e verës dhe birrës, furra buke, industria e paketimit, bizneset private etj.

1.8. KRITERET E PRANIMIT NË PROGRAMIN E STUDIMIT DHE TARIFA E SHKOLLIMIT

Senati i UIBM-së, në bazë të propozimit të njësisë akademike dhe në marrëveshje me Agjencinë Kosovare për Akreditim/Këshillin Shtetëror të Cilësisë (AKA/SQC) për akreditimin e programeve, shpall konkurs për pranimin e studentëve, pas miratimit nga MASHT. Numri i përgjithshëm i studentëve të pranuar dhe kuotat, kriteret për konkurrim, dokumentacioni i nevojshëm për aplikim dhe regjistrim, mënyra e përzgjedhjes së kandidatëve, procedurat lidhur me organizimin dhe mbajtjen e provimit pranues, shpallja e rezultateve paraprake, e drejta për ankimim, shpallja e rezultateve përfundimtare përcaktohen në detaje nga konkursi publik i shpallur nga UIBM.

Çdo kandidat që kalon testin e maturës ka të drejtë të konkurroj për studime në FTU sipas legjislacionit në fuqi. Kushtet për pranim në studimet bazë - bachelor janë:

- Përfundimi me sukses i shkollës së mesme në Kosovë, i vërtetuar me diplomë;
- Përfundimin me sukses të shkollës fillore dhe të mesme me të paktën dymbëdhjetë (12) vite arsimim të vërtetuar me diplomë përkatëse;
- Përfundimin me sukses të shkollës fillore dhe të mesme, së paku dymbëdhjetë (12) vjet të shkollimit të vërtetuar me diplomë përkatëse, të fituar në botën e jashtme, nëse është bërë barazimi me diplomën e maturës. Vendimi për njohjen e diplomës dhe ekuivalentit merret nga MASHT.

Kandidati duhet të dorëzoj personalisht dokumentacionin e mëposhtëm:

- a) Ekstrakti i lindjes (origjinal), jo me i vjetër se 6 muaj;*
- b) Kopja e letërnjoftimit;*
- c) Dëftesat e te gjitha klasave te shkollës se mesme (origjinal, të noterizuara ose duplikat)*
- d) Diploma e kryerjes se shkollës se mesme (origjinal, të noterizuar ose duplikat);*
- e) Dëftesa e maturës, nëse ka pasur provim të maturës (origjinal, të noterizuar ose duplikat)*
- a) Formulari i aplikimit*
- b) Dëshmi për njohjen e arsimit jashtë vendit*

Përzgjedhja e kandidatëve bëhet në bazë të kriterëve të konkurrencës, ndërsa listat me rezultatet paraprake bëhen publike në faqet e internetit të njësive akademike dhe në formë fizike në ambientet e fakultetit. Pagesat për studimet bachelor do të bëhen në bazë të tarifave të përcaktuara me udhëzimet administrative të MASHT-it dhe vendimet e Këshillit Drejtues të UIBM-së. Aktualisht, tarifa vjetore e studimit bazohet në udhëzimin administrativ (MESTI) nr. 09/2021 aplikimi i pagesave të studentëve në institucionet publike të arsimit të lartë (Të gjithë studentët përjashtohen nga pagesa e tarifës së shkollimit nga neni 2, paragrafi 1, nën-seksioni 1.1 dhe 1.3 dhe neni 3 paragrafi 1 nën-seksionet 1.1 dhe 1.2 të këtij udhëzimi, kur ata regjistrojnë semestrin për herë të parë).

Për më tepër, ka bursa për studentët që kanë një notë mesatare mbi 8.

2. **UDHËZUES PËR TRAJNIM NË INDUSTRI/BIZNES NË PROGRAMIN BACHELOR “INXHINIERI DHE TEKNOLOGJI USHQIMORE (ITU)”**

2.1. PARTNERËT PËR REALIZIMIN E PRAKTIKËS PROFESIONALE

Objektivi i mësimin të bazuar në punë dhe trajnimin praktik, që ofrohet nga programi i studimit është të lidhë teorinë me praktikën, njohuritë e mësuara gjatë kurseve që do të zbatohen dhe të fitojë përvojë praktike nga situatat dhe problemet reale në industri.

Bazuar në rregulloren për studimet bazë – bachelor në ITU (bazuar në rezultatet e projektit DualAFS), neni 7 – **Zhvillimi i mësimin thotë:** Mësimin kryhet në formën e leksioneve, seminareve, ushtrimeve teorike dhe ushtrimeve laboratorike, punës praktike dhe ekskursioneve profesionale. , konsultime profesionale dhe nëpërmjet punës shkencore - kërkimore të studentëve me pjesëmarrje fizike.

1. Studenti duhet të grumbullojë 3 kredi ECTS nga praktika profesionale.

Gjithashtu, neni 9 Puna praktike dhe puna në terren, thotë se:

1. Studenti gjatë studimeve është i detyruar të kalojë një periudhë të caktuar në punë praktike profesionale sipas programit të studimit.
2. Puna praktike kryhet në ndërmarrje prodhuese, ose në raste të tjera edhe në institucione kërkimore-shkencore nën drejtimin e punëtorit profesionist dhe nën mbikëqyrjen e mentorit të caktuar nga dekani i fakultetit ose drejtuesi për punë praktike.

a). Partnerët për zbatimin e praktikës profesionale do të jenë:

- Kompanitë e grumbullimit dhe deponimit të ushqimit
- Kompanitë e përpunimit të ushqimit dhe pijeve
- Institucionet publike qendrore, rajonale dhe lokale (komuna, Agjencia Kosovare e Ushqimit dhe Veterinarisë, etj.)
- Shoqatat e përpunimit të ushqimit
- Institutet Kombëtare
- Institucionet kërkimore-shkencore

b). Përzgjedhja e shoqërive për praktikë profesionale

Kompanitë/Institucionet për kryerjen e praktikës profesionale do të bazohen në aktivitetin e tyre ekonomik ushqimor dhe modulet (kurset) e praktikës. Është e rëndësishme që kompanitë të jenë nga i gjithë vendi si studentë të kenë më shumë mundësi për të zgjedhur midis industrive të ndryshme.

c). Institucionalizimi i bashkëpunimit mes universitetit dhe kompanive për praktikat profesionale (FTU)

c.1) Zgjerimi i Marrëveshjeve FTU – kompani/biznese/shoqata- Institucionalizimi i bashkëpunimit dhe kontributit ndërmjet FTU-së dhe kompanive për zhvillimin e praktikave profesionale bëhet nëpërmjet Marrëveshjeve ekzistuese të Bashkëpunimit si dhe të reja/të përmirësuara me kompani/biznese/shoqata. Marrëveshjet synojnë të rregullojnë modalitetet në lidhje me praktikën profesionale të studentëve në kompani dhe të vlerësojnë kontributin e tyre.

c.2) Bashkëpunimi me përfitim reciprok. Bashkëpunimi i FTU-së me kompanitë që kontribuojnë në trajnimin praktik të studentëve, do të krijojë një marrëdhënie të përfitimit të ndërsjellë, nëpërmjet praktikës profesionale dhe tezës bachelor të studentit me mentor. FTU mund të ofroj disa shërbime për kompanitë kontribuuese, si p.sh. zgjidhje të problemeve, trajnime dhe analiza me tarifa të reduktuara etj., si dhe përfshirja dhe bashkëpunimi i kompanive në projekte kërkimore-zhvillimore.

d) Shpërndarja e studentëve në kompani, ferma, institucione publike

Studentët zgjedhin Kompaninë/Institucionin Kërkimor-Shkencor ku do të bëjnë praktikën profesionale bazuar në listën e rrjetit dhe marrëveshjet e bashkëpunimit që ofrohet nga *Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore*. Ata mund të propozojnë kompani të tjera dhe të zgjedhin modulin dhe kompaninë bazuar në preferencat dhe interesat e tyre për avancimin e tyre në karrierë.

Mbikëqyrësi i Kompanisë/Institucionit Kërkimor Shkencor përpara pranimit të tyre mund të intervistojë, propozojë dhe përzgjedhë kandidatët.

2.2. STRUKTURA E PRAKTIKËS PROFESIONALE

2.2.1. Objektivat e përgjithshme të praktikës profesionale

Praktika profesionale zhvillohet gjatë semestrit të fundit dhe duhet të zgjerojë repertorin praktik të studentit dhe të promovojë aftësinë e tij/saj për të marrë përgjegjësi në profesionin e zgjedhur. Gjithashtu, praktika është një mundësi që studenti të krijojë lidhje mes studimeve teorike dhe kërkesave të praktikës profesionale. Vlerësimi i praktikës profesionale të studentit do të vlerësohet në bazë të përgatitjes së raportit përfundimtar dhe prezantimit të PPT-së në lidhje me kompaninë/bizneset ose rast studimi në Institucionin ku ata kryejnë praktikën.

2.2.2. Elemente të praktikës profesionale

Këto objektiva të praktikës profesionale do të realizohen nëpërmjet zhvillimit të strukturimit të saj si më poshtë:

- **Praktikë profesionale në një kompani**, gjatë së cilës studentët, sipas programit, priten nga departamenti, nën drejtimin e mentorit nga FTU dhe ndjekin proceset e punës dhe aktivitetet e kompanisë, të udhëhequr nga stafi teknik (inxhinier/teknolog.) që drejton kompaninë/biznesin.

- **Praktikë profesionale në Institucionet Kërkimore-Shkencore**, në formën e rasteve studimore, përmes projekteve të lëndëve (të mësuarit bazuar në projekte), në tema të veçanta të përzgjedhura profesionale që lidhen me industrinë ushqimore. Përmes kësaj forme praktike, studentët avancojnë njohuritë e marra në pjesën teorike të kurrikulës dhe zhvillojnë aftësi për kërkime dhe zhvillim në fushën e zgjedhur të teknologjisë ushqimore. Praktika bëhet nën drejtimin e mentorit nga FTU. Praktika trajton situata reale që janë pjesë e punës dhe të orientuara drejt zgjidhjes së problemeve.

Për praktikën profesionale, studentët përgatisin një raport të praktikës profesionale dhe bëjnë një prezantim në PPT (shih nën-seksionin: Vlerësimi i praktikës profesionale), mbi bazën e të cilit bëhet edhe vlerësimi i praktikës profesionale nga studenti.

2.2.3. Afati kohor i praktikës gjatë studimeve

Praktika profesionale e programit të studimit “Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore” zhvillohet në vitin e 3-të të studimeve, me qëllim që modulet e tij profesionale të ushqimit të përputhen me përmbajtjen e tyre me pjesën teorike të kurrikulës së lëndës. Ajo i ndihmon studentët të fitojnë aftësi praktike dhe t'i përgatisin ata për mbrojtjen e tezës së tyre përfundimtare të diplomës, pasi ata duhet të shkruajnë dhe paraqesin raportin e praktikës profesionale përpara komisionit të vlerësimit.

2.2.4. Mbikëqyrja e studentëve gjatë praktikës

Mbikëqyrja e studentit gjatë praktikës së tij profesionale do të sigurohet nga mentori i zgjedhur nga Dekani i FTU-së në bashkëpunim me përfaqësuesin e kompanisë - personelin teknik (inxhinier/teknolog) ose përfaqësuesin e institucionit të kërkimit shkencor gjatë zhvillimit të praktikës. Bashkëpunimi do të jetë i mirë koordinuar për përfitime reciproke.

a) Mbikëqyrja nga mentori (ligjëruesi)

Institucioni vendos kontakte me kompaninë dhe kërkon një mbikëqyrës, i cili punon me studentët në institucionet e përzgjedhura për praktikën profesionale/mësimore. Mentori (lektori i departamentit) zgjidhet për të mbikëqyrur praktikën profesionale të studentit pasi të jetë miratuar “Aplikimi për praktikë profesionale” (formulari i aplikimit në këtë kapitull). Ai/Ajo duhet ta drejtojë me kujdes studentin dhe të planifikojë përvojën e tyre të praktikës/mësimdhënies. Planifikimi fillestar drejtohet nga mentori, i cili ndihmon në përgatitjen e studentëve për praktikën dhe merr përsipër koordinimin e aktiviteteve dhe organizimin e tij.

Përgjegjësitë e mentorit:

- Jep informacionin kryesor për kërkesat e programit të studimit.
- Planifikon praktikën bazuar në modulin e zgjedhur në kompani (shih kapitullin 3, ato mund të përditësohen) në një institucion kërkimor-shkencor (shih përshkrimin e praktikës profesionale) në bashkëpunim me studentin.
- Nënshkruan marrëveshjen trepalëshe (student/fakultet/kompani).
- Koordinator i praktikës (student/fakultet/kompani).
- Anëtar i komisionit vlerësues.

Për më tepër, pedagogu udhëzon studentët për zhvillimin e raportit të praktikës profesionale dhe prezantimit PPT. Pedagogu do të komunikojë dhe kontrollojë performancën e studentit përpara, pas javës së parë dhe në fund të praktikës (takime online me studentë dhe përfaqësues të kompanive).

b) Mbikëqyrja nga stafi teknik në shoqëri/institucion

Studentët kryejnë praktikën me asistencën e përfaqësuesit të shoqërisë - personel teknik (inxhinier/teknolog) ose përfaqësues i institucionit të kërkimit shkencor gjatë zhvillimit të praktikës. Përgjegjësitë e tyre janë:

- Diskutoni planin e modulit të praktikës dhe përditësoni atë nëse është e nevojshme.
- Nënshkruani marrëveshjen e bashkëpunimit dhe udhëzoni studentët gjatë praktikës së tyre profesionale.
- Verifikon që studenti punon 7 orë në ditë.

c) Përgjegjësitë e studentëve

Studentët gjatë praktikës së tyre profesionale do të ndjekin planin dhe do të kryejnë aktivitetet sipas planit dhe përgjegjësitë e tij/saj janë:

- Përcakton aftësitë e tij profesionale që duan të përmirësohen dhe zgjidhni modulën të cilit i përgjigjen.
- Bashkëpunoni me drejtuesin e departamentit për të gjetur pozicione të lidhura me modulën nga lista ose nëse keni gjetur një kompani tjetër jo në listë, atëherë plotësoni aplikacionin për praktikën profesionale.
- Bashkëpunoni me mentorin për përditësimin e modulit dhe zbatimin ose hartimin e rastit studimor nëse është e aplikueshme.
- Shkruani raportin e praktikës profesionale sipas manualit për përgatitjen e tezës (FTU).
- Përgatit një prezantim PPT bazuar në praktikën e tij në kompani/institucion.

2.2.5. Vlerësimi i ngarkesës së praktikës profesionale

Ngarkesa totale e pjesës praktike të kurrikulës është e specifikuar në raportin e vetëvlerësimit të programit të studimit "Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore" është vlerësuar me kredi ETCS (tabela 2). Në bazë të kornizës e llogarisim 1 ECTS është 25 orë mësimore pra punë praktike në kompani (1 ECTS=25 orë). Gjithsej janë 3 ECTS/75 orë mësimore, pra një kohëzgjatje prej dy javësh (10 ditë /7 orë =70 orë praktikë profesionale) dhe 5 orë individuale (punë individuale për raportin përfundimtar, në kompani dhe takime me mbikëqyrësin e praktikës) siç parashikohet në kurrikulën Bachelor për praktikën mësimore.

Tabela 2. Ngarkesa totale e pjesës praktike

Struktura e praktikës profesionale / ngarkesa e punës	Viti i I		Viti i II		Viti i III	
	I	II	III	IV	V	VI
Praktikë profesionale						2 javë 3 ECTS 75 orë
Tema e diplomës						9 ECTS 225 orë

2.2.6. Vlerësimi i praktikës profesionale

Rezultatet e praktikës profesionale janë:

- (i) **Raporti i Praktikës Profesionale** në Kompani, në të cilin studenti ndjek modulet e kursit siç përshkruhet në programin e praktikës për kompaninë ku e kryen atë.
- (ii) **Raporti i Praktikës Profesionale në Institucionet Kërkimore-Shkencore**, në të cilin studenti zhvillon studimin në një fushë dhe e kryen atë

Praktika profesionale vlerësohet me notë në bazë të raportit të dorëzuar dhe prezantimit në PPT bazuar në kriteret e vlerësimit të paraqitura në tabelën 3.

Tabela 3. Kriteret e vlerësimit

1. Përgatitja dhe prezantimi i raportit
a) Përputhshmëria me manualin për përgatitjen e tezës
b) Demonstrimin e njohurive, të kuptuarit dhe aftësive të tyre në veprimtaritë e kryera.
c) Aftësitë e të shkruarit
d) Aftësitë e prezantimit

2.3. KARAKTERISTIKAT E PRAKTIKËS PROFESIONALE

2.3.1. Përshkrimi i praktikës profesionale

Praktika profesionale do t'i prezantojë studentët me sfidat e industrisë dhe do t'i përgatisë ata për karrierën e tyre përmes aplikimi i njohurive të tyre në një mjedis pune. Ata do të angazhohen në aktivitete të ndryshme të kompanisë/institucionit në fushën e teknologjisë ushqimore. Studentëve u kërkohet të ndjekin udhëzimet e mbikëqyrësit në kompani dhe mentorit të caktuar në mënyrë që të përgatisin detyrat e përshkruara të kërkuara nga kurrikula.

Dokumentet e nevojshme për përfundimin e praktikës dhe vlerësimin e saj janë si më poshtë:

- **Aplikimi për praktikën profesionale.** Aplikimi për praktikën profesionale nënshkruhet nga studenti dhe i dorëzohet përgjegjësit të departamentit të FTU-së.
- **Marrëveshja e praktikës profesionale.** Marrëveshja duhet të nënshkruhet nga studenti, përfaqësuesi i kompanisë/institucionit dhe mentorin (4 kopje).
- **Plani i praktikës profesionale:** Plani hartohet në bashkëpunim me mentorin e caktuar bazuar në modulet e zgjedhura dhe llojin e institucionit. Modulet e planit të praktikës janë të vitit të tretë akademik që zhvillohen në pjesën teorike të kurrikulës. Studentët zhvillojnë praktikën sipas përshkrimit të moduleve si më poshtë:

- Mikrobiologjia e ushqimit
- Teknologjia e fermentimit
- Teknologjia e përpunimit të qumështit
- Kontrolli i cilësisë së ushqimit
- Teknologjia e mishit
- Bazat e toksikologjisë
- Teknologjia e paketimit dhe deponimit
- Përgatitja e ujit
- Teknologjia e përpunimit të pemëve dhe perimeve

Studentët që zgjedhin të kryejnë praktikën në kompani një zgjidhin një nga modulet e përmendura më sipër dhe ndjekin udhëzimet (shih Kapitullin 3). Për praktikën profesionale në Institucionet Kërkimore-Shkencore studentët zgjedhin një modul dhe përgatisin një rast studimi të detajuar në metodologji në bashkëpunim me mentorin

dhe më pas me mbikëqyrësin. Ata identifikojnë një fushë fokusi në lidhje me një temë specifike të modulit për t'u studiuar bazuar në nevojat ose sfidat me të cilat përballet një industri ose është temë e rëndësishme kërkimore. Studenti zhvillon një plan për një studim rasti i cili përfshin përshkrimin e temës së kërkimit, pyetjet dhe metodat e kërkimit, objektivat dhe rezultatet e pritura.

Hapat që duhet të ndjekin studentët gjatë përgatitjes së rastit studimor për praktikën profesionale janë si më poshtë:

- i. Identifikimi i temës së studimit
- ii. Pyetje ose hipoteza kërkimore
- iii. Metodologjia
- iv. Mbledhja dhe analiza e të dhënave
- v. Rezultatet dhe diskutimet
- vi. Përfundime

- **Raporti javor.** Studenti duhet të takojë mentorin online dhe të shkruajë një raport të shkurtër pas javës së parë për aktivitetet që ka kryer.
- **Raport i praktikës profesionale (15-20 faqe).** Ai ka domosdoshmërisht dy pjesë, e para është përshkruese dhe studenti jep një përshkrim të përgjithshëm dhe e dyta fokusohet në aktivitetet e kryera gjatë praktikës. Pjesa e parë përshkruan ndërmarrjen dhe aktivitetet e saj. Pjesa e dytë bën lidhjen mes leksioneve të marra në fakultet (trajnimi teorik) dhe punës që ai ka bërë gjatë praktikës (trajnimi profesional). Gjithashtu, ai/ajo zhvillon temat e modulit duke përfshirë sfidat dhe qasjen për zgjidhjen e tyre, rezultatet nga praktika, përfundimet. Studentët nuk duhet të përfshijnë në raport asgjë që është në kundërshtim me interesat e kompanisë ose sekretet tregtare siç është rënë dakord në marrëveshjen trepalëshe.
- **Përfundimi i punës praktike në industri.** Pas përfundimit të praktikës, përfaqësuesi i kompanisë plotëson fletën e vlerësimit të studentit dhe e nënshkruan atë. Studenti ruan origjinalin dhe fotokopjen ia dorëzon pedagogut përgjegjës të praktikës. Përveç formularit dhe dokumentacionit të ofruar nga fakulteti dhe institucioni pritës, të gjitha materialet e përpunuara nga studenti duhet të dorëzohen në e-mailin e mentorit. Në përfundim të praktikës, studenti duhet të aplikojë për paraqitjen e raportit përfundimtar dhe të kërkojë

mbrojtjen e tij në vijim të “Kërkesës për njohjen e praktikës profesionale” (formulari i aplikimit në këtë kapitull).

- **Prezantimi.** Studentët duhet të përgatisin një prezantim përfundimtar (10 – 15 minuta), mbi bazën e raportit të praktikës profesionale, duke përshkruar praktikën, rezultatet dhe diskutimet, përfitimet personale dhe profesionale.
- **Kriteret e vlerësimit të praktikës profesionale.** Në përfundim të periudhës 2-javore të praktikës, Komisioni i Vlerësimit bën vlerësimin përfundimtar në përputhje me kriteret e parashikuara të vlerësimit. Në përputhje me Rregulloren e FTU-së, çdo komision duhet të jetë i përbërë nga së paku 3 (tre) pedagogë drejtues, mentori i studentit është njëri prej tyre si anëtar. Vlerësimi i performancës së studentit bëhet në bazë të kriterëve të vlerësimit në tabelën 3: Raporti i praktikës profesionale (70%) dhe prezantimi (30%) vlerësohen me notë. *Në aspektin akademik, mentori është përgjegjës për vlerësimin përfundimtar të një studenti së bashku me komisionin e vlerësimit të praktikës. Gjithashtu rekomandohet që studentët të kenë mundësinë të vlerësojnë praktikën e tyre profesionale. Vlerësimi në mes të praktikës synohet të jetë vlerësim mbështetës, ndërsa vlerësimi përfundimtar fokusohet në arritjet e përgjithshme të studentit.*



UNIVERSITETI - UNIVERSITY
“ISA BOLETINI”
MITROVICË
Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore

Aplikimi për praktikë profesionale
(Obligative të plotësohet nga studenti)

Emri dhe Mbiemri: _____

Fakultetit: _____

Departmenti: _____

E-mail: _____

Tel.: _____

Unë, i nënshkruari, paraqes kërkesën për praktikë profesionale.

Përshkrimi i përgjithshëm i llojit të praktikës profesionale të kërkuar:

***Shënim:** Studenti përshkruan pse kërkon një organizatë specifike për praktikën, p.sh., bazuar në interesat profesionale, temën e tezës, etj. Studenti nuk duhet të fokusohet në vendin e praktikës, por duhet të përpiqet të përshkruajë llojin e praktikës. që mund të jenë më të përshatshmet për studimin e mëtejshëm dhe karrierën e tij/saj.*



UNIVERSITETI - UNIVERSITY
“ISA BOLETINI”
MITROVICË
Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore

Aplikim për njohjen e praktikës profesionale

(Udhëzime për formën e paraqitjes së raportit përfundimtar dhe kërkesën për mbrojtjen e tij)

Emri dhe mbiemri: _____

Fakuleti _____

Departamenti: _____

E-mail: _____

Tel: _____

Unë, i nënshkruari, aplikoj për njohjen e praktikës sime profesionale dhe kërkoj mbrojtjen publike të raportit përfundimtar.

Përshkrimi i përgjithshëm i praktikës profesionale të kryer (e detyrueshme të plotësohet nga aplikantët):

***Shënim:** Studenti përshkruan pse përvoja e tij duhet të njihet si praktikë profesionale. Ai përshkruan institucionin/organizatën ku është angazhuar, si dhe detajon detyrat që ka kryer. Studenti duhet të përshkruajë rëndësinë e praktikës për studimin dhe karrierën e tij/saj të mëtejshme.*

Emri dhe mbiemri i studentit

Datë

Fleta e vlerësimit të raportit të praktikës profesionale nga komisioni vlerësues

Emri dhe mbiemri i studentit: _____

Përgatitja dhe prezantimi i raportit

Pajtueshmëria me manualin për përgatitjen e tezës	70%	
Demonstrimi i njohurive, të kuptuarit dhe aftësive të tyre në aktivitetet e kryera.		
Aftësitë e te shkruarit		
Aftësitë e prezantimit	30%	
Nota Finale		

Pas vlerësimit të përgatitjes dhe prezantimit të raportit komisioni vlerëson praktikën profesionale me notë (6-10) _____

Komisioni i Vlerësimit

Kryetar, anëtar

Datë

Mentori, anëtar

Datë

Anëtar

Datë

Shënim: Fleta e vlerësimit i jepet shefit të departamentit i cili përgatit shënimin zyrtar. Zyrtarisht studenti ka kryer praktikën profesionale.



**UNIVERSITETI - UNIVERSITY
“ISA BOLETINI”
MITROVICË
Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore**

Shënim zyrtar

Vendimi është marrë nga Shefi i Departamentit në bazë të vlerësimit nga Komisioni i Vlerësimit
_____ me (Datë) _____:

Praktika profesionale e _____ (emri dhe mbiemri i studentit) do të njihet si
ekuivalente me periudhën e praktikës profesionale siç kërkohet nga programi i studimit.

Mentori i tij/saj i zgjedhur ishte: _____

Mbikëqyrësi i tij/saj i praktikës në kompani/institucion ishte: _____

Nënshkrimi i Shefit të Departamentit

2.3.2. Punimi bachelor

Programet e studimit Bachelor përfundojnë me një tezë bachelor në përputhje me programet e tyre të studimit. Teza është formalizuar në semestrin e fundit të studimeve, me një ngarkesë korresponduese të kredive ECTS. Sipas programit të studimit studentët duhet të kenë kryer praktikën profesionale dhe të kenë vetëm një provim të papërfunduar. Në fillim të çdo viti të ri akademik, departamentet i paraqesin komisionit të studimeve të fakultetit propozime për temat e diplomës. Profesori i cili ka propozuar temën e diplomës, drejton studentin në rolin e mentorit, deri në përfundimin e punimit. Për marrjen e temës së punimit të diplomës, studenti paraqet kërkesën për zyrtarizmin e tezës së punimit të diplomës. Për përgatitjen e tezës parashikohet një afat të paktën 1 dhe maksimumi 6 muaj nga dita e zyrtarizmit. Ai kryhet individualisht nga studenti, ose mund të kryhet së bashku nga dy (2) ose tre (3) studentë (grupi kërkimor) dhe aty duhet të shënohet qartë kontributi i secilit kandidat. Këshilli i fakultetit vendos për kërkesën për punim bachelor nga dy (2) ose tre (3) studentë.

Teza për diplomën bachelor realizohet me qëllim që të dëshmojë se aftësitë teorike të arritura gjatë studimit mund të përdoren me sukses për zgjidhjen e problemeve praktike në fusha të caktuara shkencore. Ka një ngarkesë pune 9 ECTS dhe ngarkesa është 225 orë punë të pavarur (9 ECTS x 25 orë) për eksperimente, shkrim dhe prezantim. Ai duhet të përbëhet nga jo më pak se 10,000 dhe jo më shumë se 15,000 fjalë, ose jo më pak se 32 dhe jo më shumë se 50 faqe (duke përjashtuar shënimet, bibliografinë, shtojcën) dhe do të mbrohet përmes një prezantimi PPT (15 minuta). Gjatë punimit të tezës studentët punojnë në hulumtimin e udhëhequr nga mentori. Ai trajton tema nga ato lëndë që i përkasin programeve të FTU-së. Hulumtimi mund të kryhet në objektet e FTU-së, duke përdorur të dhëna dytësore ose në bashkëpunim të mentorit me industrinë ushqimore dhe institucionet publike bazuar në nevojat dhe tendencat.

- **Rezultatet:**

- a) Punimi bachelor, i cili duhet të jetë 32-50 faqe.
- b) Prezantimi PPT, i përgatitur prej punimit, 15 minuta.

3. PËRMBAJTJA E MODULEVE TË PRAKTIKËS

3.1. MIKROBIOLOGJIA E USHQIMIT

Mësimdhënës/e: *Prof. Dr. Dilaver Salihu*

Ngarkesa: 3 ECTS, (2 javë, 10 ditë ose 75 orë punë praktike)

Kategoria: B

Semestri: VI

Tipi: Obligative

Programi i Studimit: BSc “Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore (FET)”

Kodi: 317.FET.I

E-mail: dilaver.salihu@umib.net;

Përmbledhja dhe rezultatet e të nxënit

Qëllimi:

Studentët marrin njohuritë e nevojshme praktike për mikroorganizmat dhe veprimtarinë e tyre, duke u nisur nga ndryshimet që pëson ushqimi si dhe vlerat ushqyese. Duhet të merren njohuri për përdorimin e metodave për rritjen e qëndrueshmërisë dhe cilësisë së produkteve ushqimore. Të njihen me përkufizimin e mikroorganizmave, sëmundjet që vijnë nga ushqimet e kontaminuara, ruajtjen e shëndetit të konsumatorëve, të njihen me mikroorganizmat që shkaktojnë prishjen e produkteve ushqimore me origjinë bimore dhe shtazore. Vetitë fiziologjike dhe morfologjike të mikroorganizmave, klasifikimi i tyre. Të përshkruajë formën dhe strukturën qelizore të mikroorganizmave. Identifikimi i drejtpërdrejtë me mikroskop dhe metoda direkte për numërimin e mikroorganizmave.

Objektivat e modulit:

Studentët fitojnë njohuri praktike bazë në fushat e mëposhtme të mikrobiologjisë ushqimore:

- Metodat për numërimin e mikroorganizmave.
- Identifikimi i mikroorganizmave direkt nën mikroskop.
- Numërimi dhe përcaktimi i mikroorganizmave me origjinë ushqimore.
- Metodat fizike, kimike dhe imunologjike.

Temat e trajnimit praktik

Temat lidhen me pjesën teorike të modulit. Temat më të rëndësishme shpjegohen në detaje në mënyrë që ato të kuptohen jo vetëm nga studentët, por edhe nga mbikëqyrësit në kompani/biznes:

- a) Laboratori i mikrobiologjisë së ushqimit;
- b) Marrja e mostrave për analiza mikrobiologjike;
- c) Përgatitja e mostrës dhe medimeve;
- d) Sterilizimi mesatar;
- e) Kultivimi i mikroorganizmave;
- f) Përgatitja e kulturave të pastra;
- g) Çelësat për identifikimin e mikroorganizmave;
- h) Numri total i bakteve në ushqim (mish dhe produkte mishi, qumësht, vezë etj.);
- i) Numri total i bakteve në ushqim (mish dhe produkte mishi, qumësht, vezë etj.);
- j) Myqet dhe majat në produktet ushqimore;

Situata/shembuj/raste konkrete nga kompania/biznesi	
<i>Situata/shembuj/rast studimor konkret nga kompania ku studenti ka kryer praktikën, lidhur me përmbajtjet e trajnimit praktik të modulit përkatës. Duhet të ketë një orar të saktë për punën/zgjidhjen e çdo shtate/shembulli.</i>	
I	Hyrje në rregullat laboratorike, pajisjeve laboratorike. Punë praktike në laboratorin e industrisë ushqimore. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
II	Metodat për marrjen e mostrave për analiza mikrobiologjike. Puna praktike në laboratorin e industrisë ushqimore: përcaktimi dhe zbatimi i kritereve mikrobiologjike. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
III	Përkufizime: parti, kampion në terren, kampion përfaqësues. Punë praktike në laboratorin e industrisë ushqimore: përgatitja e mediumit ushqyes. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
IV	Metodat e sterilizimit, autoklavë, furra tharje për sterilizim, sterilizimi i medimeve dhe pajisjeve. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
V	Metodat e kultivimit të mikroorganizmave. Puna praktike në laboratorin e industrisë ushqimore: kultivimi i mikroorganizmave në terrene të ngurta ushqimore, kultivimi nga epruveta në epruvetë. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
VI	Përgatitja e agarit për zhvillimin e mikroorganizmave. Punë praktike në laboratorin e industrisë ushqimore: përgatitja e kulturave të pastra të mikroorganizmave, baktereve laktike, majave. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
VII	Ndotja me bakteret e ajrit, në industritë e përpunimit të ushqimit, punë praktike në laboratorin e industrisë ushqimore: karakteristikat e identifikimit, materiali i nevojshëm për identifikim. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
VIII	Ekzaminimet mikrobiologjike në produktet ushqimore në qendrat ushqimore. Punë praktike në laboratorin e industrisë ushqimore: përcaktimi i numrit të mikroorganizmave në produktet e mishit, qumështit, vezëve etj. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
IX	Ekzaminimet mikrobiologjike në produktet ushqimore në qendrat ushqimore. punë praktike në laboratorin e industrisë ushqimore: përcaktimi i numrit të mikroorganizmave në produktet e mishit, qumështit, vezëve etj. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
X	Zbulimi i myqeve dhe majave në produktet ushqimore. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
Metodat e të nxënit: Duhet të përshkruhen metodat e mësimi të bazuar në punë.	
Rezultatet/të arriturat e praktikës në industri/kompani	
<ul style="list-style-type: none"> - Raporti i praktikës profesionale - Prezantimi PPT 	

Udhëzues për Rast Studimor, nëse zgjidhet në modulin përkatës.

Studentët duhet të shpjegojnë gjatë përgatitjes së rastit studimor për praktikën profesionale si në vijim: identifikimin e temës së studimit të rastit, pyetjet ose hipotezën e hulumtimit, metodologjinë, mbledhjen dhe analizën e të dhënave dhe punën me mentorin dhe mbikëqyrësin në institucion, rezultatet dhe diskutimin; konkluzionet dhe prezantimi i raportit të praktikës me shkrim dhe prezantimi i PPT-së.

Metodat e vlerësimit të trajnimit praktik.

bazuar në:

- Raporti i praktikës me shkrim (70%)
- Prezantimi PPT (30%)

Shtojcat: p.sh., shabllone për zbatimin e objektivave, shpjegimin e situatave/shembujve nga kompania dhe për përpunimin e rastit studimor nga institucionet, nëse është zgjedhur në modulin përkatës.

3.2. TEKNOLOGJIA E FERMENTIMIT

Mësimdhënës/e: *Prof. Dr. Dilaver Salihu*

Ngarkesa: 3 ECTS, (2 javë, 10 ditë ose 75 orë punë praktike)

Kategoria: B

Semestri: VI

Tipi: Obligative

Programi i Studimit: BSc “Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore (FET)”

Kodi: 317.FET.I

E-mail: dilaver.salihu@umib.net;

Përmbledhja dhe rezultatet e të nxënit

Qëllimi:

Në kuadër të lëndës Teknologjia e Fermentimit, ata do të marrin njohuri për kriteret e përzgjedhjes dhe vlerësimit të shtameve industriale në proceset e fermentimit. Praktika parashikon të mundësojë përdorimin e njohurive të marra në lëndët teorike, në një kontekst praktik dhe profesional. Për të përmbushur kërkesat e parashikuara, studentët duhet të zhvillojnë një praktikë në një ose disa institucione/organizata/kompani. Nxënësit të njihen me përkufizimin e mikroorganizmave të dobishëm, modifikimet në thellësi drejt lejimit të cilësisë dhe ushqimit të rëndësishëm për shëndetin e konsumatorëve.

Objektivat e modulit:

Studentët fitojnë njohuri themelore praktike në fushat e mëposhtme të teknologjisë së fermentimit:

- Përzgjedhja e shtameve industriale në proceset e fermentimit
- Procesi i fermentimit.
- Fermentimi i produkteve ushqimore me origjinë bimore ose shtazore.
- Siguria e ushqimeve të fermentuara.

Temat e trajnimit praktik

Temat lidhen me pjesën teorike të modulit. Temat më të rëndësishme shpjegohen në detaje në mënyrë që ato të kuptohen jo vetëm nga studentët, por edhe nga mbikëqyrësit në kompani/biznes:

- a) Lëndët e para;
- b) Mikroorganizmat industriale;
- c) Përpunimi i ushqimit, inokulimi;
- d) Fermentimi;
- e) Produktet ushqimore të fermentuara;
- f) Paketimi dhe ruajtja;
- g) Analiza e produkteve ushqimore të fermentuara;
- h) Siguria e produkteve.

Situata/shembuj/raste konkrete nga kompania/biznesi	
<i>Situata/shembuj/rast studimor konkret nga kompania ku studenti ka kryer praktikën, lidhur me përmbajtjet e trajnimit praktik të modulit përkatës. Duhet të ketë një orar të saktë për punën/zgjidhjen e çdo shtate/shembulli.</i>	
I	Llojet metabolike të mikroorganizmave. Klasifikimi i mikroorganizmave fermentues të përdorur në industri. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
II	Cilësitë kryesore të mikroorganizmave industrialë të zgjedhur. (1 ditë praktikë ose 7 orë)
III	Përgatitja e mjedisit për fermentim (mediumi dhe inokulimi). (1 ditë praktikë ose 7 orë)
IV	Përgatitja e mikroorganizmave industrialë për fermentim. Procesi i fermentimit. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
V	Fermentimi i produkteve ushqimore (në lidhje me industrinë). (1 ditë praktikë ose 7 orë).
VI	Mësime praktike në lidhje me procesin e fermentimit. (1 ditë praktikë ose 7 orë)
VII	Kontrolli i procesit të fermentimit. Problemet dhe zgjidhjet. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
VIII	Përfundimi i procesit të fermentimit. Përpunimi në rrjedhën e poshtme. Paketimi dhe ruajtja. (1 ditë praktikë ose 7 orë)
IX	Analiza e produkteve të fermentuara. (1 ditë praktikë ose 7 orë)
X	Siguria e ushqimeve të fermentuara. (1 ditë praktikë ose 7 orë)
Metodat e të nxënimit: Duhet të përshkruhen metodat e mësimit të bazuar në punë.	
Rezultatet/të arriturat e praktikës në industri/kompani	
<ul style="list-style-type: none"> - Raporti i praktikës profesionale - Prezantimi PPT 	
Udhëzues për Rast Studimor, nëse zgjidhet në modulën përkatës.	
<p>Studentët duhet të shpjegojnë gjatë përgatitjes së rastit studimor për praktikën profesionale si në vijim: identifikimin e temës së studimit të rastit, pyetjet ose hipotezën e hulumtimit, metodologjinë, mbledhjen dhe analizën e të dhënave dhe punën me mentorin dhe mbikëqyrësin në institucion, rezultatet dhe diskutimin; konkluzionet dhe prezantimi i raportit të praktikës me shkrim dhe prezantimi i PPT-së.</p>	
Metodat e vlerësimit të trajnimit praktik.	
bazuar në: <ul style="list-style-type: none"> - Raporti i praktikës me shkrim (70%) - Prezantimi PPT (30%) 	
Shtojcat: p.sh., shabllone për zbatimin e objektivave, shpjegimin e situatave/shembujve nga kompania dhe për përpunimin e rastit studimor nga institucionet, nëse është zgjedhur në modulën përkatës.	

3.3. TEKNOLOGJIA E PËRPUNIMIT TË QUMËSHTIT

Mësimdhënës/e: *Prof. Dr. Dilaver Salihu*

Ngarkesa: 3 ECTS, (2 javë, 10 ditë ose 75 orë punë praktike)

Kategoria: B

Semestri: VI

Tipi: Obligative

Programi i Studimit: BSc “Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore (FET)”

Kodi: 317.FET.I

E-mail: dilaver.salihu@umib.net;

Përmbledhja dhe rezultatet e të nxënit

Qëllimi:

Në kuadër të lëndës studenti duhet të aftësohen për analizat organo-shqisore, fiziko-kimike dhe mikrobiologjike, si dhe të njohin kulturat bakteriale për prodhimin e kosit. Për të përmbushur kërkesat e parashikuara, studentët duhet të zhvillojnë një praktikë në një ose disa institucione/organizata/kompani. Mënyra e përpunimit të qumështit, ata do të marrin njohuri për sasinë dhe përbërjen e qumështit, përpunimin mekanik dhe termik të tij, si dhe do të kuptojnë standardizimin e yndyrës.

Objektivat e modulit:

Studentët fitojnë njohuri themelore praktike në fushat e mëposhtme të teknologjisë së përpunimit të qumështit:

- Grumbullimi dhe përbërja e qumështit.
- Përpunimi mekanik dhe termik.
- Kulturat startere të jogurtit dhe djathit.
- Përpunimi i kosit dhe djathit.

Temat e trajnimit praktik

Temat lidhen me pjesën teorike të modulit. Temat më të rëndësishme shpjegohen në detaje në mënyrë që ato të kuptohen jo vetëm nga studentët, por edhe nga mbikëqyrësit në kompani/biznes:

- a) Grumbullimi dhe cilësia e qumështit;
- b) Analiza e qumështit të papërpunuar;
- c) Trajtimi termik i qumështit;
- d) Përpunimi i qumështit;
- e) Produkt qumështi: jogurti;
- f) Produkt qumështi: djathë;
- g) Produktet e qumështit: analizat.

Situata/shembuj/raste konkrete nga kompania/biznesi

Situata/shembuj/rast studimor konkret nga kompania ku studenti ka kryer praktikën, lidhur me përmbajtjet e trajnimit praktik të modulit përkatës. Duhet të ketë një orar të saktë për punën/zgjidhjen e çdo situatë/shembulli.

I	Kontrolli i cilësisë së qumështit, grumbullimi, marrja e mostrave të qumështit. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
II	Vlerësimi organo-shqisor, analiza fiziko-kimike. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
III	Metodat për marrjen e analizave mikrobiologjike në frigoriferë dhe bidonë. Vlerësimi i qelizave somatike. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
IV	Metodat për vlerësimin e yndyrës në qumështin e freskët. Vlerësimi i yndyrës në qumësht sipas metodës së Geber. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
V	Përpunimi termik i qumështit, pasterizimi, UHT, sterilizimi. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
VI	Fermentimi i produkteve të qumështit, përfitimi i kosit, vlerësimi i pH, aciditeti i titrueshëm ⁰ SH. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
VII	Rregullat dhe standardet e qumështit, përmbajtja e yndyrës - standardizimi me ndihmën e seperatorëve. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
VIII	Përfitimi i produkteve dytësore, gjizës. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
IX	Përfitimi i djathërave të bardhë, procesi i zënies së qumështit, kulturat startere. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
X	Përftimi i produkteve të qumështit, akullores, gjalpiti në industri. (1 ditë praktikë ose 7 orë).

Metodat e të nxënit: Duhet të përshkruhen metodat e mësimit të bazuar në punë.

Rezultatet/të arriturat e praktikës në industri/kompani

- Raporti i praktikës profesionale
- Prezantimi PPT

Udhëzues për Rast Studimor, nëse zgjidhet në modulin përkatës.

Studentët duhet të shpjegojnë gjatë përgatitjes së rastit studimor për praktikën profesionale si në vijim: identifikimin e temës së studimit të rastit, pyetjet ose hipotezën e hulumtimit, metodologjinë, mbledhjen dhe analizën e të dhënave dhe punën me mentorin dhe mbikëqyrësin në institucion, rezultatet dhe diskutimin; konkluzionet dhe prezantimi i raportit të praktikës me shkrim dhe prezantimi i PPT-së.

Metodat e vlerësimit të trajnimit praktik.

bazuar në:

- Raporti i praktikës me shkrim (70%)
- Prezantimi PPT (30%)

Shtojcat: p.sh., shabllone për zbatimin e objektivave, shpjegimin e situatave/shembujve nga kompania dhe për përpunimin e rastit studimor nga institucionet, nëse është zgjedhur në modulin përkatës.

3.4. KONTROLLI I CILËSISË SË USHQIMIT

Mësimdhënës/e: *Prof. Dr. Alush Musaj*

Ngarkesa: 3 ECTS, (2 javë, 10 ditë ose 75 orë punë praktike)

Kategoria: B

Semestri: VI

Tipi: Obligative

Programi i Studimit: BSc “Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore (FET)”

Kodi: 317.FET.I

E-mail: alush.musaj@umib.net

Përmbledhja dhe rezultatet e të nxënit

Qëllimi:

Studentët fitojnë njohuri praktike për sigurinë ushqimore. Ata e kuptojnë zinxhirin ushqimor në industrinë e caktuar dhe analizojnë të gjithë procesin. Bazuar në udhëzimet, ata vlerësojnë programet përgatitore: praktikat e mira të higjienës, praktikat e mira të prodhimit, procedurat standarde të funksionimit sanitar, planin e menaxhimit të mbetjeve, programin e kontrollit të dëmtuesve, planin e gjurmueshmërisë dhe rikthimit. Njohuritë duhet të aplikohen në industri duke bërë një plan për përmirësimin e sigurisë. Gjithashtu, studentët duhet të vlerësojnë zbatimin e planit HACCP nëse është i zbatueshëm në një produkt ushqimor ose të bëjnë një plan HACCP për një produkt tjetër duke planifikuar së shpejti të gjithë parimin.

Objektivat e modudit:

Studentët fitojnë njohuri themelore praktike në lëndën e kontrollit të cilësisë së ushqimit si më poshtë:

- Vlerësimi i programeve paraprake
- Zbatimi i sistemeve të menaxhimit të sigurisë ushqimore
- Hartimi i planit HACCP në industri
- Zbatimi i planit HACCP në industri

Temat e trajnimit praktik

Temat lidhen me pjesën teorike të modudit. Temat më të rëndësishme shpjegohen në detaje në mënyrë që ato të kuptohen jo vetëm nga studentët, por edhe nga mbikëqyrësit në kompani/biznes:

- a) Siguria e ushqimit
- b) Programet paraprake;
- c) Praktikrat e mira në industrinë ushqimore;
- d) ISO 9001 dhe ISO 22000
- e) Parimet e HACCP;
- f) Zbatimi i HACCP;
- g) Mirëmbajtjen e planit HACCP;

Situata/shembuj/raste konkrete nga kompania/biznesi	
<i>Situata/shembuj/rast studimor konkret nga kompania ku studenti ka kryer praktikën, lidhur me përmbajtjet e trajnimit praktik të modulit përkatës. Duhet të ketë një orar të saktë për punën/zgjidhjen e çdo situate/shembulli.</i>	
I	Njohja me industrinë, menaxhimin, produktet, sigurinë ushqimore. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
II	Vlerësoni praktikat e mira të higjienës, praktikat e mira të prodhimit, procedurat standarde të funksionimit të higjienës dhe listoni sugjerime për përmirësim. Programet parakushte në industri, ambiente dhe personel, lëndë të para/produkt. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
III	Vlerësoni planin e menaxhimit të mbetjeve, programin e kontrollit të dëmtuesve, planin e gjurmueshmërisë dhe rikthimit dhe listoni sugjerimet për përmirësim. Vlerësimi i Sistemeve të Menaxhimit të Cilësisë (seria ISO 9000), ISO 22000. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
IV	Ndiqni pemën e vendimeve të programit parakusht për të identifikuar rreziqet e menaxhuara nga Programet Paraprake. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
V	Vlerësoni aplikacionin HACCP nëse është aplikuar tashmë për një produkt. Zgjidhni një produkt në industri për të përgatitur një plan HACCP në bashkëpunim me mbikëqyrësin. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
VI	Merrni angazhimin e menaxhmentit të lartë, përcaktoni termat e referencës/sferën e studimit, zgjidhni ekipin, përshkruani produktin dhe procesin. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
VII	Identifikoni përdorimin e synuar të produktit, ndërtoni një diagram të rrjedhës së procesit, Konfirmimin në vend të diagramit të rrjedhës, listoni të gjitha rreziqet e mundshme që lidhen me secilin hap të procesit, kryeni një analizë rreziku dhe përcaktoni masat për të kontrolluar rreziqet e identifikuar. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
VIII	Përcaktimi i PPK-ve, vendosja e kufijve kritikë për masat e kontrollit në çdo PPK, krijimi i një sistemi monitorimi për çdo PPK, krijimi i një plani korrigjues për çdo PPK. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
IX	Kryerja e aktiviteve të vërtetimit, verifikimit dhe rishikimit, krijimi i dokumentacionit dhe mbajtjes së shënimeve. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
X	Shkruani planin HACCP dhe diskutoni atë me mbikëqyrësin. Trajnimi për punëtorët nëse nevojitet në lidhje me sigurinë ushqimore. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
Metodat e të nxënit: Duhet të përshkruhen metodat e mësimit të bazuar në punë.	
Rezultatet/të arriturat e praktikës në industri/kompani	
<ul style="list-style-type: none"> - Raporti i praktikës profesionale - Prezantimi PPT 	

Udhëzues për Rast Studimor, nëse zgjidhet në modulin përkatës.

Studentët duhet të shpjegojnë gjatë përgatitjes së rastit studimor për praktikën profesionale si në vijim: identifikimin e temës së studimit të rastit, pyetjet ose hipotezën e hulumtimit, metodologjinë, mbledhjen dhe analizën e të dhënave dhe punën me mentorin dhe mbikëqyrësin në institucion, rezultatet dhe diskutimin; konkluzionet dhe prezantimi i raportit të praktikës me shkrim dhe prezantimi i PPT-së.

Metodat e vlerësimit të trajnimit praktik.

bazuar në:

- Raporti i praktikës me shkrim (70%)
- Prezantimi PPT (30%)

Shtojcat: p.sh., shabllone për zbatimin e objektivave, shpjegimin e situatave/shembujve nga kompania dhe për përpunimin e rastit studimor nga institucionet, nëse është zgjedhur në modulin përkatës.

3.5. TEKNOLOGJIA E MISHIT

Mësimdhënës/e: *Ass. Dr. Arbër Hyseni*

Ngarkesa: 3 ECTS, (2 javë, 10 ditë ose 75 orë punë praktike)

Kategoria: B

Semester: VI

Tipi: Obligative

Programi i Studimit: BSc “Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore (FET)”

Kodi: 317.FET.I

E-mail: arber.hyseni@umib.net

Përmbledhja dhe rezultatet e të nxënit

Qëllimi:

Studentët fitojnë njohuritë e nevojshme praktike për mishin dhe përpunimin e mishit. Mishi si produkt ushqimor e ka origjinën nga kafshë të ndryshme. Do të fitoj njohuri për metodat e përdorura për të ruajtur cilësinë e mishit të papërpunuar. Vlera ushqyese e mishit dhe parimet e teknologjisë së përpunimit të mishit për produktet e mishit të përpunuar është e rëndësishme për t'u praktikuar. Për t'u njohur me pajisjet e përdorura në industrinë e mishit dhe përdorimin e tyre. Të njohë përzgjedhjen dhe klasifikimin e lëndëve të para të përdorura në industri. Roli i operacioneve të njësisë në prodhimin e produkteve të ndryshme dhe roli i tyre në sigurinë e tyre. Metodat e përdorura për testimin e produkteve të mishit..

Objektivat e modulit:

Studentët fitojnë njohuri praktike bazë në fushat e mëposhtme të teknologjisë së mishit:

- Metodat e marrjes së mostrave dhe analizës së mishit të papërpunuar.
- Klasifikimi dhe procesimi fillestar i mishit.
- Produkte të fermentuara të papërpunuara.
- Produkte të gatuar të papërpunuara.
- Analiza e produkteve të mishit.

Temat e trajnimit praktik

Temat lidhen me pjesën teorike të modulit. Temat më të rëndësishme shpjegohen në detaje në mënyrë që ato të kuptohen jo vetëm nga studentët, por edhe nga mbikëqyrësit në kompani/biznes:

- a) Trajtimi i sigurt i mishit të papërpunuar;
- b) Përzgjedhja dhe procesimi fillestar i mishit të papërpunuar;
- c) Erëza që përdoren në përpunimin e mishit;
- d) Trajtimi termik;
- e) Fermentimi;
- f) Higjiena e përpunimit të mishit;
- g) Analiza e produkteve të mishit;

Situata/shembuj/raste konkrete nga kompania/biznesi

Situata/shembuj/rast studimor konkret nga kompania ku studenti ka kryer praktikën, lidhur me përmbajtjet e trajnimit praktik të modulit përkatës. Duhet të ketë një orar të saktë për punën/zgjidhjen e çdo shtate/shembulli.

I	Pranimi i mishit të papërpunuar, analizat e mishit, ruajtja në ngrirje të thellë. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
II	Shkrirja e mishit, përpunimi fillestar (prerja/copëtimi/grumbullimi). (1 ditë praktikë ose 7 orë).
III	Injektimi i erëzave (përdorimi i erëzave/aditivëve jo-mish). (1 ditë praktikë ose 7 orë).
IV	Trajtimi termik, ftohja, mbushja/mbushja në zorrë ose në mbështjellëse tjera. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
V	Fermentimi dhe tharja, heqja e kockave. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
VI	Paketimi i produkteve. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
VII	Para-ngrirje, ngrirje. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
VIII	Magazinimi. Praktikrat higjienike për mishin. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
IX	Pastrimi dhe higjiena në fabrikat e mishit, analiza e produkteve të mishit. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
X	Standardet e zbatuara në industri, ISO, HACCP. (1 ditë praktikë ose 7 orë).

Metodat e të nxënësve: Duhet të përshkruhen metodat e mësimit të bazuar në punë.

Rezultatet/të arriturat e praktikës në industri/kompani

- Raporti i praktikës profesionale
- Prezantimi PPT

Udhëzues për Rast Studimor, nëse zgjidhet në modul të përkatës.

Studentët duhet të shpjegojnë gjatë përgatitjes së rastit studimor për praktikën profesionale si në vijim: identifikimin e temës së studimit të rastit, pyetjet ose hipotezën e hulumtimit, metodologjinë, mbledhjen dhe analizën e të dhënave dhe punën me mentorin dhe mbikëqyrësin në institucion, rezultatet dhe diskutimin; konkluzionet dhe prezantimi i raportit të praktikës me shkrim dhe prezantimi i PPT-së.

Metodat e vlerësimit të trajnimit praktik.

bazuar në:

- Raporti i praktikës me shkrim (70%)
- Prezantimi PPT (30%)

Shtojcat: p.sh., shabllone për zbatimin e objektivave, shpjegimin e situatave/shembujve nga kompania dhe për përpunimin e rastit studimor nga institucionet, nëse është zgjedhur në modul të përkatës.

3.6. BAZAT E TOKSIKOLOGJISË

Mësimdhënës/e: Prof. Asoc. Dr. Valdet Gjinovci

Ngarkesa: 3 ECTS, (2 javë, 10 ditë ose 75 orë punë praktike)

Kategoria: B

Semestri: VI

Tipi: Mandatory

Programi i Studimit: BSc “Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore (FET)”

Kodi: 317.FET.I

E-mail: valdet.gjinovci@umib.net

Përmbledhja dhe rezultatet e të nxënit

Qëllimi:

Ushqimi është shumë i rëndësishëm për shëndetin dhe ka shumë shqetësime që lidhen me efektin toksikologjik të tij. Nxënësit do të njohin ndotësit kryesorë në ushqim. Ndotësit mund të rezultojnë në ushqime të papërpunuara që lidhen me ushqimin dhe praktikat bujqësore. Ushqimi i nënshtrohet shumë trajtimeve gjatë përpunimit, disa prej të cilave kanë ndikim negativ në cilësinë e tij, ndërsa disa kanë ndikim negativ në krijimin e substancave të rrezikshme të cilat mund të jenë kancerogjene. Testimi dhe analizimi i këtyre substancave në ushqim është i rëndësishëm për shëndetin e popullatës. Studentët do të fitojnë njohuri praktike në bazat e toksikologjisë në lidhje me ushqimin dhe ushqimin për kafshë.

Objektivat e modulit:

Studentët fitojnë njohuri themelore praktike në fushat e mëposhtme të toksikologjisë:

- Toksikologjia e ushqimit dhe ushqimit të kafshëve.
- Mbetjet në ushqim dhe ndikim në shëndet.
- Metodatat e testimit.
- Monitorimi i mbetjeve.

Temat e trajnimit praktik

Temat lidhen me pjesën teorike të modulit. Temat më të rëndësishme shpjegohen në detaje në mënyrë që ato të kuptohen jo vetëm nga studentët, por edhe nga mbikëqyrësit në kompani/biznes:

- a) Laboratori i kimisë analitike;
- b) Marrja e mostrës për analizë;
- c) Metodatat e testimit;
- d) Analiza e mbetjeve në ushqim duke përdorur HPLC;
- e) Analiza e mbetjeve në ushqim duke përdorur GC;
- f) Interpretimi i rezultateve;
- g) Diskutimi i shqetësimeve shëndetësore lidhur me mbetjet.

Situata/shembuj/raste konkrete nga kompania/biznesi	
<i>Situata/shembuj/rast studimor konkret nga kompania ku studenti ka kryer praktikën, lidhur me përmbajtjet e trajnimit praktik të modulit përkatës. Duhet të ketë një orar të saktë për punën/zgjidhjen e çdo suate/shembulli.</i>	
I	Përgatitja e planit kombëtar për monitorimin e mbetjeve. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
II	Procedura e marrjes së mostrave, pranimi i mostrave. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
III	Procedura e përgatitjes së mostrës për testim. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
IV	Testimi i mostrave me pajisje laboratorike. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
V	Metoda e shqyrtimit dhe konfirmimit për testim. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
VI	Testimi dhe puna me pajisjet HPLC. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
VII	Testimi dhe puna me pajisjen kromatografi e gaztë. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
VIII	Puna me pajisjen kromatografi e gaztë. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
IX	Interpretimi i rezultateve. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
X	Vlerësimi dhe shpërndarja e rezultateve nga laboratorit. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
Metodat e të nxënit: Duhet të përshkruhen metodat e mësimi të bazuar në punë.	
Rezultatet/të arriturat e praktikës në industri/kompani	
<ul style="list-style-type: none"> - Raporti i praktikës profesionale - Prezantimi PPT 	
Udhëzues për Rast Studimor, nëse zgjidhet në modulën përkatës.	
<p>Studentët duhet të shpjegojnë gjatë përgatitjes së rastit studimor për praktikën profesionale si në vijim: identifikimin e temës së studimit të rastit, pyetjet ose hipotezën e hulumtimit, metodologjinë, mbledhjen dhe analizën e të dhënave dhe punën me mentorin dhe mbikëqyrësin në institucion, rezultatet dhe diskutimin; konkluzionet dhe prezantimi i raportit të praktikës me shkrim dhe prezantimi i PPT-së.</p>	
Metodat e vlerësimit të trajnimit praktik.	
bazuar në: <ul style="list-style-type: none"> - Raporti i praktikës me shkrim (70%) - Prezantimi PPT (30%) 	
Shtojcat: p.sh., shabllone për zbatimin e objektivave, shpjegimin e situatave/shembujve nga kompania dhe për përpunimin e rastit studimor nga institucionet, nëse është zgjedhur në modulën përkatës.	

3.7. TEKNOLOGJIA E PAKETIMIT DHE DEPONIMIT

Mësimdhënës/e: Prof. Asoc. Dr. Valdet Gjinovci

Workload: 3 ECTS, (2 javë, 10 ditë ose 75 orë punë praktike)

Kategoria: B

Semestri: VI

Tipi: Obligative

Programi i Studimit: BSc “Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore (FET)”

Kodi: 317.FET.I

E-mail: valdet.gjinovci@umib.net;

Përmbledhja dhe rezultatet e të nxënit

Qëllimi:

Teknologjia e paketimit dhe deponimit është e nevojshme për shumicën e produkteve. Njohuritë praktike janë të rëndësishme për studentët e interesuar për të mësuar pajisjet dhe teknologjitë e përdorura në industri të ndryshme. Teknologjitë e paketimit ndikojnë në jetëgjatësinë e produkteve dhe luajnë një rol të rëndësishëm në sigurinë e produkteve. Letra dhe plastika përdoren gjerësisht në industrinë ushqimore. Teknologjitë e zhvilluara për paketimin e ushqimeve janë të fokusuara edhe në cilësinë e produkteve ushqimore. Paketimi i modifikuar i atmosferës duke përdorur gazra të ndryshëm ka avancuar disa industri ushqimore.

Objektivat e modulit:

Studentët fitojnë njohuri themelore praktike në fushat e mëposhtme të teknologjisë së paketimit dhe deponimit:

- Teknologjitë e paketimit të ushqimit.
- Pajisjet që përdoren në paketimin e ushqimeve.
- Siguria e materialeve të paketimit.
- Ambalazhimi i produkteve ushqimore.

Temat e trajnimit praktik

Temat lidhen me pjesën teorike të modulit. Temat më të rëndësishme shpjegohen në detaje në mënyrë që ato të kuptohen jo vetëm nga studentët, por edhe nga mbikëqyrësit në kompani/biznes:

- a) Njohja e industrisë;
- b) Materiali ambalazhues në industrinë ushqimore;
- c) Karakteristikat e materialeve të ambalazhimit të përdorura;
- d) Siguria e materialeve të paketimit;
- e) Pajisjet e përdorura në paketim;
- f) ambalazhimi i ushqimeve të ndryshme;
- g) Teknologjitë e avancuara të paketimit;
- h) Dallimet ndërmjet teknologjive të paketimit;

Situata/shembuj/raste konkrete nga kompania/biznesi	
<i>Situata/shembuj/rast studimor konkret nga kompania ku studenti ka kryer praktikën, lidhur me përmbajtjet e trajnimit praktik të modulit përkatës. Duhet të ketë një orar të saktë për punën/zgjidhjen e çdo situatë/shembulli.</i>	
I	Hyrje, rëndësia e paketimit të produkteve ushqimore. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
II	Materialet e paketimit, karakteristikat e materialeve bazë të paketimit. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
III	Karakteristikat e letrës, plastikës për ambalazhim. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
IV	Ambalazhimi i qumështit dhe produkteve të qumështit si qumështi i pastëruar, qumështi i sterilizuar me UHT. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
V	Aspekte mikrobiologjike të materialeve të paketimit, Rreziqet nga materialet e paketimit në ushqim. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
VI	Hyrje, paketë e llojit të patate të skuqura. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
VII	Paketimi i patatinave me azot. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
VIII	Paketimi i patatinave me azot atmosferik. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
IX	Paketimi i patatinave me ajër. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
X	Krahasimet e paketimit, dallimet dhe avantazhet e paketimit. <i>(1 ditë praktikë ose 7 orë).</i>
Metodat e të nxënësve: Duhet të përshkruhen metodat e mësimit të bazuar në punë.	
Rezultatet/të arriturat e praktikës në industri/kompani	
<ul style="list-style-type: none"> - Raporti i praktikës profesionale - Prezantimi PPT 	
Udhëzues për Rast Studimor, nëse zgjidhet në modul të përkatës.	
<p>Studentët duhet të shpjegojnë gjatë përgatitjes së rastit studimor për praktikën profesionale si në vijim: identifikimin e temës së studimit të rastit, pyetjet ose hipotezën e hulumtimit, metodologjinë, mbledhjen dhe analizën e të dhënave dhe punën me mentorin dhe mbikëqyrësin në institucion, rezultatet dhe diskutimin; konkluzionet dhe prezantimi i raportit të praktikës me shkrim dhe prezantimi i PPT-së.</p>	
Metodat e vlerësimit të trajnimit praktik.	
bazuar në: <ul style="list-style-type: none"> - Raporti i praktikës me shkrim (70%) - Prezantimi PPT (30%) 	
Shtojcat: p.sh., shabllone për zbatimin e objektivave, shpjegimin e situatave/shembujve nga kompania dhe për përpunimin e rastit studimor nga institucionet, nëse është zgjedhur në modul të përkatës.	

3.8. PËRGATITJA E UJIT

Mësimdhënës/e: *Prof. Asoc. Dr. Mehush Aliu*

Workload: 3 ECTS, (2 javë, 10 ditë ose 75 orë punë praktike)

Kategoria: B

Semestri: VI

Tipi: Mandatory

Programi i Studimit: BSc “Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore (FET)”

Kodi: 317.FET.I

E-mail: mehush.aliu@umib.net;

Përmbledhja dhe rezultatet e të nxënit

Qëllimi:

Objektivat kryesore të trajnimit praktik-të fitojnë njohuri praktike për përgatitjen e ujit të pijshëm dhe proceset e trajtimit të tij, si dhe njohjen e kushteve që duhet të ketë uji për prodhimin e lëngjeve.

Objektivat e modulit:

Studentët fitojnë njohuri praktike bazë në fushat e mëposhtme të përgatitjes së ujit:

- fitojnë njohuri praktike për procesin teknologjik të prodhimit të ujit të pijshëm,
- janë në gjendje të kryejnë analiza eksperimentale të parametrave fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të ujit,
- zgjedh teknologjinë e duhur për trajtimin e ujit bazuar në karakteristikat e ujit,
- fitojnë njohuri praktike për procesin teknologjik të prodhimit të lëngjeve,
- janë në gjendje të kryejnë analiza eksperimentale të parametrave fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të ujit të përdorur në fabrikat e prodhimit të lëngjeve.

Temat e trajnimit praktik

Temat lidhen me pjesën teorike të modulit. Temat më të rëndësishme shpjegohen në detaje në mënyrë që ato të kuptohen jo vetëm nga studentët, por edhe nga mbikëqyrësit në kompani/biznes:

- a) Teknologjia e përgatitjes së ujit të pijshëm;
- b) Analizat fiziko-kimike dhe bakteriologjike të ujit të pijshëm përpara trajtimit;
- c) Analiza fiziko-kimike dhe bakteriologjike e ujit të pijshëm pas trajtimit;
- d) Sedimentimi dhe koagulimi i ujit;
- e) Dezinfektimi i ujit;
- f) Përgatitjen e ujit për proceset industriale;
- g) Procesi teknologjik i prodhimit të lëngjeve;
- h) Parametrat fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të ujit të përdorur në fabrikat e prodhimit të lëngjeve;
- i) Trajtimi i papastërtive në pije joalkoolike.

Situata/shembuj/raste konkrete nga kompania/biznesi

Situata/shembuj/rast studimor konkret nga kompania ku studenti ka kryer praktikën, lidhur me përmbajtjet e trajnimit praktik të modulit përkatës. Duhet të ketë një orar të saktë për punën/zgjidhjen e çdo shtate/shembulli.

I-III	Teknologjia e përgatitjes së ujit të pijshëm duke përfshirë sedimentimin, koagulimin dhe dezinfektimin. (3 ditë praktikë ose 21 orë).
IV-V	Analiza fiziko-kimike dhe bakteriologjike e ujit të pijshëm para dhe pas trajtimit. (2 ditë praktikë ose 12 orë).
VI-VII	Procesi teknologjik i prodhimit të lëngjeve. (3 ditë praktikë ose 21 orë).
IX-X	Parametrat fiziko-kimikë dhe mikrobiologjikë të ujit të përdorur në fabrikat e prodhimit të lëngjeve dhe trajtimin e papastërtive në pije joalkoolike. (2 ditë praktikë ose 14 orë).

Metodat e të nxënimit: Duhet të përshkruhen metodat e mësimit të bazuar në punë.

Rezultatet/të arriturat e praktikës në industri/kompani

- Raporti i praktikës profesionale
- Prezantimi PPT

Udhëzues për Rast Studimor, nëse zgjidhet në modulën përkatës.

Studentët duhet të shpjegojnë gjatë përgatitjes së rastit studimor për praktikën profesionale si në vijim: identifikimin e temës së studimit të rastit, pyetjet ose hipotezën e hulumtimit, metodologjinë, mbledhjen dhe analizën e të dhënave dhe punën me mentorin dhe mbikëqyrësin në institucion, rezultatet dhe diskutimin; konkluzionet dhe prezantimi i raportit të praktikës me shkrim dhe prezantimi i PPT-së.

Metodat e vlerësimit të trajnimit praktik.

bazuar në:

- Raporti i praktikës me shkrim (70%)
- Prezantimi PPT (30%)

Shtojcat: p.sh., shabllone për zbatimin e objektivave, shpjegimin e situatave/shembujve nga kompania dhe për përpunimin e rastit studimor nga institucionet, nëse është zgjedhur në modulën përkatës.

3.9. TEKNOLOGJIA E PËRPUNIMIT TË PEMËVE DHE PERIMEVE

Mësimdhënës/e: Prof. Ass. Dr. *Bahtir Hyseni*

Ngarkesa: 3 ECTS, (2 javë, 10 ditë ose 75 orë punë praktike)

Kategoria: B

Semestri: VI

Tipi: Obligative

Programi i Studimit: BSc “Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore (FET)”

Kodi: 317.FET.I

E-mail: bahtir.hyseni@umib.net;

Përmbledhja dhe rezultatet e të nxënit

Qëllimi:

Studenti do të mësoj praktika rreth aktiviteteve të përpunimit të frutave dhe perimeve. Qëllimi i përpunimit të frutave dhe perimeve është furnizimi me ushqime të ndryshme të sigurta dhe të përshtatshme për konsumatorët. Operacionet dhe dobia e tyre në menaxhimin pas vjeljes së frutave dhe perimeve. Ruajtja e frutave dhe perimeve është një nga aspektet më të rëndësishme të menaxhimit pas vjeljes. Të kuptoj pse temperatura e ulët është e dobishme në rritjen e jetëgjatësisë së ruajtjes dhe rolin e lagështisë relative në ruajtjen e cilësisë së produktit.

Objektivat e modulit:

Studentët fitojnë njohuri praktike bazë në fushat e mëposhtme të përgatitjes së ujit:

- Të kuptojnë operacione të ndryshme në trajtimin e frutave dhe perimeve të freskëta.
- Mësoni dobinë e këtyre operacioneve në ruajtjen e cilësisë
- Përshkruani rolin e aplikimit të nxehtësisë gjatë përpunimit dhe përgatitjes së produktit;
- Përcaktoni llojet e aplikimeve të ngrohjes;

Temat e trajnimit praktik

Temat lidhen me pjesën teorike të modulit. Temat më të rëndësishme shpjegohen në detaje në mënyrë që ato të kuptohen jo vetëm nga studentët, por edhe nga mbikëqyrësit në kompani/biznes:

- a) Menaxhimi pas vjeljes;
- b) Magazinimi i frutave dhe perimeve;
- c) Përpunimi termik;
- d) Zbardhimi;
- e) Tharja dhe dehidratimi;
- f) Përpunimi i produkteve të ndryshme të frutave dhe perimeve: Lëngje dhe pije, reçelra, xhelatë, marmelatë dhe produkte të tjera me bazë sheqeri, turshi etj.

Situata/shembuj/raste konkrete nga kompania/biznesi

Situata/shembuj/rast studimor konkret nga kompania ku studenti ka kryer praktikën, lidhur me përmbajtjet e trajnimit praktik të modulit përkatës. Duhet të ketë një orar të saktë për punën/zgjidhjen e çdo shtate/shembulli.

I	Pranimi dhe ruajtja e frutave dhe perimeve. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
II	Menaxhimi pas vjeljes (pastrimi, përzgjedhja, klasifikimi, gradimi). (1 ditë praktikë ose 7 orë).
III	Faktorët që ndikojnë në jetëgjatësinë gjatë ruajtjes. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
IV	Përpunimi me aplikim të nxehtësisë. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
V	Përshtatshmëria e blansimit të frutave/perimeve. (1 ditë praktikë ose 7 orë.)
VI	Tharja dhe dehidratimi i frutave dhe perimeve. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
VII	Konservimi i frutave dhe perimeve. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
VIII	Nxjerrja dhe ruajtja e pulpave dhe lëngjeve: Lëngje dhe pije, reçelra, pelte, marmelatë dhe produkte të tjera me bazë sheqeri. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
IX	Përgatitja e turshive, produkteve të domates dhe salcave. (1 ditë praktikë ose 7 orë).
X	Analiza e produkteve të frutave dhe perimeve. (1 ditë praktikë ose 7 orë).

Metodat e të nxënit: Duhet të përshkruhen metodat e mësimi të bazuar në punë.

Rezultatet/të arriturat e praktikës në industri/kompani

- Raporti i praktikës profesionale
- Prezantimi PPT

Udhëzues për Rast Studimor, nëse zgjidhet në modulën përkatës.

Studentët duhet të shpjegojnë gjatë përgatitjes së rastit studimor për praktikën profesionale si në vijim: identifikimin e temës së studimit të rastit, pyetjet ose hipotezën e hulumtimit, metodologjinë, mbledhjen dhe analizën e të dhënave dhe punën me mentorin dhe mbikëqyrësin në institucion, rezultatet dhe diskutimin; konkluzionet dhe prezantimi i raportit të praktikës me shkrim dhe prezantimi i PPT-së.

Metodat e vlerësimit të trajnimit praktik.

bazuar në:

- Raporti i praktikës me shkrim (70%)
- Prezantimi PPT (30%)

Shtojcat: p.sh., shabllone për zbatimin e objektivave, shpjegimin e situatave/shembujve nga kompania dhe për përpunimin e rastit studimor nga institucionet, nëse është zgjedhur në modulën përkatës.