UNIVERSITETI - UNIVERSITY
"ISA BOLETINI"
MITROVICË
Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore

Modeli i Programit mësimor të lëndës (Syllabusi)		
Fakulteti:	Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore	
Departamenti:	Teknologji	
Programi:	Inxhinieri dhe teknologji ushqimore	
Specializimi:	-	
Niveli:	Bachelor	
Kodi i lëndës:	205.ITU.I	
Lënda:	Materialet me prejardhje bimore	
Statusi i lëndës:	Zgjedhore	(Obligative apo zgjedhore)
Semestri:	Dimëror	(**Dimëror**/Veror)
Fondi i orëve:	2+2	(Sipas programit të aprovuar)
ECTS:	4	(Sipas programit të aprovuar)
Orari/Salla	Sipas orarit të shpallur në Web faqe të UIBM	
Viti akademik:	-	
Mësimdhënës/e:	Dr. Sc. Dafina Llugaxhiu Krasniqi	
Asistent/e:		
Kontaktet:	Profesori	Asistant/e
Email:	dafina.llugaxhiu@umib.net	
Telefon:	+383 (0) 44783166	

PËRMBAJTJE	Subjekt i studimit të kësaj lënde janë përbërja kimike, fizike e materialeve me prejardhje bimore, kushtet e ruajtjes, transporti i produkteve nga materialet me prejardhje bimore. Gjithashtu studion sistemin e kontrollit te cilësisë se produkteve blojes, Grurin e butë, Misër, Oriz, Lule delli, Panxhar sheqeri, Patatja, perimet rrënjore, Kako etj. Si dhe vlerat ushqimore të materialeve me prejardhje bimore ne industrinë e përpunimit.
QËLLIMI	Qëllimi i lëndës është zgjerimi i njohurive mbi mënyrën e sigurimit të lëndës së parë bimore, mënyrën e kontrollit laboratorik të cilësisë së tyre, si dhe për përgatitjen dhe ruajtjen e tyre para përpunimit. Studentëve iu mundësohen njohuri të detajuara për lëndët e para me origjinë bimore, në përcjelljen dhe kontrollin e prodhimit të këtyre lëndëve të para, marrjen e mostrave dhe kontrollin laboratorik të cilësisë së tyre si dhe ruajtjen e tyre. Gjithashtu, ata do të fitojnë njohuri dhe për higjienën e tërësishme në objektet përgatitore dhe përpunuese si dhe për aspektet e sigurimit të cilësisë së lëndëve të para gjatë përgatitjes dhe përpunimit teknologjik në prodhim të gatshëm.

<table>
<tr><td>ARRITSHMËRIA</td><td colspan="2">Studenti:
1. Të përshkruaj në mënyrat e përpunimit dhe sigurimit të lëndës së parë me origjinë bimore si dhe për ruajtjen e tyre deri në përpunim.
2. Të shpjegoj mënyrat prodhuese të lëndëve të para përdorimit për përpunim.
3. Të skicoj proceset teknologjike të ruajtjes së lëndëve të para deri në produkte të gatshme.
4. Të kuptoj proceset e përpunimit për prodhimin e produkteve nga materialet me origjinë bimore.
5. Të përdor proceset e paketimit për çdo lëndë të parë, si dhe ruajtjen dhe mënyrat e ruajtjes së tyre;
6. Të demonstrojë mënyrën e marrjes së mostrave, përgatitjen e tyre për analiza si dhe për metodat e vlerësimit dhe kontrollit laboratorik.
7. Të analizojë praktikat higjienike për përpunimin dhe ruajtjen e lëndëve me origjinë bimore.</td></tr>
<tr><td rowspan="16">PROGRAMI</td><td>Javët</td><td>Tema</td></tr>
<tr><td>Java - I</td><td>Objektivat kryesore të lëndeve të para në teknologjinë prodhimeve bimore</td></tr>
<tr><td>Java - II</td><td>Evolucioni i drithërave, grurit- Triticum sp</td></tr>
<tr><td>Java - III</td><td>Përbërja fizike-kimike e llojeve te drithërave,</td></tr>
<tr><td>Java - IV</td><td>Klasifikimi i drithërave miellor misri-Zeo mays</td></tr>
<tr><td>Java - V</td><td>Historiku i bluarjes, teknologjia e bluarjes,</td></tr>
<tr><td>Java - VI</td><td>Ndryshimet biokimike te drithërave gjate silosit-deponimit.</td></tr>
<tr><td>Java - VII</td><td>Testi i parë kontrollues.</td></tr>
<tr><td>Java - VIII</td><td>Klasifikim i mikroflorës saprofite, fitopatogjen tek drithërat.</td></tr>
<tr><td>Java - IX</td><td>Mënyrat e luftimit dhe përcaktimit te shkalles se isektimit,te rrezikshëm për drithërat ne silose.</td></tr>
<tr><td>Java - X</td><td>Evolucioni bimëve bishtajore për kokërr, fasules-Phasillus vulgaris, Vicia faba, Psium sativum, Glucina maxima L,</td></tr>
<tr><td>Java - XI</td><td>Evolucioni i lule diellit -Helanthus annus,</td></tr>
<tr><td>Java - XII</td><td>Proceset e përpunimit te bimëve vajore,</td></tr>
<tr><td>Java - XIII</td><td>Testi i dytë kontrollues.</td></tr>
<tr><td>Java - XIV</td><td>Evolucioni i bimëve frytrrënjore e zhardhokore, Panxhar sheqeri-Beta vulgaris L.Patates- Solenum tubersum,</td></tr>
<tr><td>Java - XV</td><td>Evolucioni i bimëve perimore për frute, familja –Solonaceae, Cucurbitace, Cucumis sativus, Cucimis melo, Cirillus lanatus, familja Liliaceaae,</td></tr>
</table>

LITERATURA

Literatura themelore. Të rënditen:

1.Sinani, A [2008], Teknologjia e ruajtjes dhe përpunimit te dritherave Tirane, ISBN 978-99956-654-7-0
2.A. Salillari. N.Bardhi .A. Ibraliu.A.Sota, M.Hysa [2012] Evulucioni i bimve te kultivuara , Tiranë.ISBN.978-9928-137-17-3.
3.Çoban, H, [2008], Perimekultura e zbatuar ne serra dhe ne fusha te hapura, Tirane, ISBN-978-99956-654-8-7.

Literatura plotësuese:

1.Grupatore, Historia e Bujqesise dhe Agroindustriese Shqiptare . Tirane ,[2003],
2.Bardhi N,Rusinovci I,Mero GJ,[2006] Bimete vajore . Prishtine.
3.Nasto Th, N.Bardhi [2004]Bazet e perimtarise dhe prodhimit te perimeve . Tirane.Literatura edhe në gjuhë të huaja + Literatura dhe web faqe të cilat mund të jenë në interes për studentët.

METODOLOGJIA E MËSIMDHËNJËS

Pjesa teorike dhe praktike do të realizohet duke i prezantuar materialet në formën audiovizule përmes teknologjisë elektronike me programet e Microsoft Office programi padlet do të përdoret për të nxitur interaktivitetin gjatë orës mësimore.
Të mësuarit aktivë do të nxitet përmes përdorimit të teknikave si Discussin ground rules. Jigsaw Discussion, Role Playing, dhe Experimental Learning.
Në aspektin teorik do të ofrohen njohuri të përgjithshme shkencore, bazuar në literaturën bashkëkohore.

Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënit të studentit – 1 ECTS kredi = 25 orë)

Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithsej
Ligjërata	2	15	30
Ushtrime	2	15	30
Ushtrime në terren	1	2	2
Punë praktike	2	4	8
Konsultime me mësimdhënësin/asistenten	1	4	4
Kolokiume/seminare	1	2	2
Detyra të pavarura	2	4	8
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)			
Përgatitja përfundimtare për provim	2	5	10
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final	1	4	4
Projektet, prezantimet, etj	1	2	2
Totali			100=4 ECTS

<table>
<tr><td>VLERËSIMI</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">Metodat e vlerësimit
[sipas Statutit dhe Rregullores për studime të UMIB-it]</th></tr>
<tr><td>Angazhimi në Ligjerata</td><td>5%</td></tr>
<tr><td>Angazhimi në Ushtrime</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>Vlerësimi i testit të parë</td><td>15 %</td></tr>
<tr><td>Vlerësimi i testit të dytë</td><td>15 %</td></tr>
<tr><td>Rast Studimi</td><td>10%</td></tr>
<tr><td>Provimi final</td><td>50 %</td></tr>
<tr><td>Totali</td><td>100%</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>POLITIKAT AKADEMIKE</td><td>Studenti është i obliguar të vijojë ligjërata dhe ushtrime. Plagjiatura dhe kopjimi në provime janë të dënueshme sipas statutit dhe rregulloreve të tjera te universitetit. Kodi e mirësjelljes vlen si për studentët ashtu edhe për mësimdhënësit.</td></tr>
</table>

Mitrovicë

Bartës/e i/e lëndës:
Dr.Sc. Dafina Llugaxhiu Krasniqi

_____/_____/____

_____
(Emër Mbiemër)

_____
(Nënshkrimi)