**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:** | 206. ITU.I | |
| **Lënda:** | Aditivët e ushqimit | |
| **Statusi i lëndës:** | Zgjedhore | (Obligative apo zgjedhore) |
| **Semestri:** | III | (**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:** | 2024 - 2025 | |
| **Mësimdhënës/e:** | Prof. Asoc. Dr. Valdet Gjinovci | |
| **Asistent/e:** | | |
| **Kontaktet:** | Mësimdhënës/e | Asistent/e |
| Email: | valdet.gjinovci@umib.net | |
| Telefon: | +383 (0) 49 702 002 | |

| | |
|---|---|
| **PERMBAJTJE** | Në kuadër të kësaj lënde do të trajtohet përkufizimi i aditivëve ushqimorë, lënda dhe qëllimi i lëndës për aditivët ushqimorë, zhvillimi i aditivëve ushqimorë, rëndësia e aditivëve në industrinë ushqimore.<br>Racionalizimi i tendencave të reja në përdorimin e aditivëve në produktet ushqimore dhe përdorimi i teknikave analitike për analizimin e tyre.<br>Të fitojnë aftësi për përdorimin e aditivëve në industrinë ushqimore |
| **QËLLIMI** | Studentët e drejtimit të Teknologjisë Ushqimore do të fitojnë njohuritë themelore mbi natyrën e aditivëve ushqimorë.<br>Do të theksohet domosdoshmëria e aditivëve ushqimorë në industrinë ushqimore; prezantimi i klasifikimeve kryesore të aditivëve dhe përfaqësuesit më të rëndësishëm të tyre, përcjellja e mekanizmit te veprimit të aditivëve si evidentimi i dozave të lejuara, efektet e mundshme negative në shëndetin e njeriut; studime mbi aditivët ushqimorë nga klasifikimet e mëposhtme: konservuesit, antioksidantët, emulsifikuesit dhe hidrokoloidët. |

| | | |
|---|---|---|
| **ARRITSHMËRIA** | Në fund të kursit pritet që studenti/ja të jetë në gjendje të:<br><br>1. Studentet duhet të ketë njohuri për përbërjen kimike të lëndëve të para dhe ushqimore, si dhe për ndryshimet që kanë ndodhur gjatë përpunimit.<br>2. Te bëjnë identifikimimin, përshkrimin dhe përdorimin e duhur te koncepteve specifike të shkencës ushqimore dhe aditivëve ushqimorë<br>3. Identifikimin dhe zbatimin e parimeve të legjislacionit dhe rregulloreve në fushën e ushqimit, me qëllim respektimin rigoroz të parimeve dhe rregulloreve në fuqi për aditivët ushqimorë.<br>4. Zbatimin e parimeve dhe metodave bazë në shkencën e ushqimit për zgjidhjen e problemeve inxhinierike, teknologjike dhe të sigurisë ushqimore që lidhen me përdorimin e aditivëve ushqimorë<br>5. Përshkruaj mjetet kimike toksike, veçoritë e tyre biologjike, kimike, fizike dhe burimet e tyre. | |
| **PROGRAMI** | **Javët** | **Tema** |
| | **Java - I** | Aditivët e ushqimit |
| | **Java – II** | Rëndësia e përdorimit të aditivëve në industria ushqimore përkufizimi. klasifikimi i aditivëve ushqimorë |
| | **Java – III** | Parimet e vlerësimit toksikologjik të aditivëve ushqimorë, kushtet e përdorimit të aditivëve ushqimorë |
| | **Java – IV** | Legjislacioni i aditivëve ushqimorë, legjislacioni kombëtar dhe evropian |
| | **Java – V** | Vlerësimi i sigurisë së aditivëve të ushqimor sipas studimeve të toksicitetit |
| | **Java – VI** | Prodhimi dhe vetitë funksionale të produkteve të qumështit që përmbajnë laktoforinë dhe laktadherinë |
| | **Java – VII** | Teknologjia e marrjes dhe përdorimin e konservantëve të ushqimit |
| | **Java - VIII** | Vlerësimi i parë afatmesëm |
| | **Java – IX** | Potenciali i shtameve te probiotikve lactobacillus si aditivë ushqimorë |
| | **Java – X** | Aromat, aromatizuesit dhe përmirësuesit e shijes |
| | **Java – XI** | Oksidimi i produkteve ushqimore |
| | **Java – XII** | Antioksidantët dhe klasifikimi i tyre |
| | **Java - XIII** | Pragjet e reaksioneve të alergjenit ushqimor |
| | **Java – XIV** | Ngjyruesit ushqimor për produktet e bukës |
| | ***Java – XV*** | Vlerësimi i dytë afatmesëm |

| | |
|---|---|
| **LITERATURA** | **Literatura Themelore:**<br><br>Yehia El-Samragy, **FOOD ADDITIVE**, Published by InTech Janeza Trdine 9, 51000 Rijeka, Croati Copyright © 2012 InTech<br><br>**A. Larry Branen, P. Michael Davidson, Seppo Salminen, John H. Thorngate III,** Food Additives, Second Edition revised**,** Copyright © 2002 Marcel Dekker, Inc.<br>**Michael J. Scotter,** Colour Additives for Foods and Beverages, Copyright © 2015 Elsevier Ltd.<br><br>**DEAN D. METCALFE MD Food** Allergy Adverse Reactions to Foods and Food Additives, published 2014 by John Wiley & Sons, Ltd<br><br>RREGULLORE QRK NR. 28/2013 PËR ADITIVËT USHQIMOR<br>https://gzk.rksgov.net/ActDetail.aspx?ActID=10352<br><br>**Literatura plotësuese:**<br>**https://eur-lex.europa.eu/ /eli/reg/2008/1333/2024-06-02, 02008R1333 — EN — 02.06.2024 — 057.001 — 1,** Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives (Text with EEA relevance)<br><br>**Michael J. Scotter** Colour Additives for Foods and Beverages Edited by Michael J. Scotter, Copyright © 2015 Elsevier Ltd<br><br>EU Rules - food additives<br>**EU Rules - European Commission (europa.eu) https://food.ec.europa.eu/safety/food-improvement-agents/additives/eu-rules_en**<br>**Safe food additives \| EUR-Lex (europa.eu)**<br>**https://eur-lex.europa.eu/EN/legal-content/summary/safe-food-additives.html**<br>**https://gzk.rks-gov.net/ActDocumentDetail.aspx?ActID=10352** |

**METODOLOGJI E MËSIMDHËNJËS**

Mësimdhënie e drejtpërdrejtë ( përmes shpjegimit, ushtrimeve praktike).
Mësimdhënie përmes demonstrimit dhe eksperimentit.
Të mësuarit përmes projekteve, punimit të seminareve, vetëvlerësimeve periodike.
Të gjitha këto do të realizohet në aspektin teorik dhe praktik duke i prezantuar materialet në formën audiovizule përmes teknologjisë elektronike me programet e Windows Office. 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 |
| Konsultime me mësimdhënësin/asistenten | 1 | 6 | 6 |
| Kolokiume/seminare | 2 | 2 | 4 |
| Detyra të pavarura | | | |
| Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi) | 1 | 15 | 15 |
| Përgatitja përfundimtare për provim | 2 | 5 | 10 |
| Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final | 1 | 3 | 3 |
| Projektet, prezantimet, etj | 1 | 2 | 2 |
| **Totali** | | | 100 ECTS |

**VLERËSIMI**

**Metodat e vlerësimit**

Vlerësimi në %

Vlerësimi i testit të parë……20 %
Vlerësimi i testit të dytë……20 %
Punimi seminarik……..20 %
Provimi final…….40 %
Totali……100 %

**POLITIKAT AKADEMIKE**

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.

**Mitrovicë** **Bartësi i lëndës:**

**Prof. Asoc. Valdet Gjinovci**

_____/_____/____

_____

(Nënshkrimi)