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

Modeli i Programit mësimor të lëndës (Syllabusi)		
Fakulteti:	Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore	
Departamenti:	Inxhinieri dhe teknologji ushqimore	
Niveli:	Bachelor	
Kodi i lëndës:	207	
Lënda:	Teknologji e vajrave dhe yndyrnave	
Statusi i lëndës:		Zgjedhore
Semestri:		Dimëror
Fondi i orëve:		2+2
ECTS:		4
Orari/Salla	Sipas orarit zyrtar	
Viti akademik:	Viti i II-të, semestri III-të	
Mësimdhënës:	Prof. Asoc. Dr. Fatos Rexhepi	
Asistente:		
Kontaktet:	Mësimdhënës	Asistente
Email:	fatos.rexhepi@umib.net	
Telefon:	+38349313401	

PËRMBAJTJE	Përpunimi dhe teknologjitë e yndyrave dhe vajrave ushqimorë; vetitë fizike dhe kimike të lëndëve të para dhe produkteve përfundimtare; reaksionet bazë gjatë trajtimit termik (oksidimi, degradimi, hidroliza, polimerizimi). Në përgjithësi në lidhje me sigurimin e cilësisë dhe kontrollin e cilësisë të zbatueshme për teknologjinë e yndyrave dhe vajrave.
QËLLIMI	Qëllimi i këtij kursi është t'i japë studentit njohuritë bazë në teknologjinë e vajrave dhe yndyrave. Lënda elementare e teknologjisë së yndyrave dhe vajrave i jep studentit bazat e përbërjes kimike të vajit dhe yndyrave, mekanizmin e oksidimit të lipideve, oksidimin dhe degradimin termik, aktivitetin antioksidant dhe efektin katalitik të metaleve në oksidimin e lipideve. Reaksionet e përbërësve të yndyrës dhe vajit ekzaminohen sistematikisht sipas llojit të mekanizmit të reaksionit. Në këtë mënyrë studenti mund të ndjekë kurset të cilat kanë të bëjnë me teknologjinë e yndyrës dhe vajit.
ARRITSHMËRIA	Pas përfundimit të kursit, studenti do të jetë në gjendje të: 1. Dizajnon natyrën dhe kiminë e lipideve 2. Zhvillon njohuritë për burimet, ekstraktimin dhe përpunimin e lipideve me origjinë bimore. 3. Përshkruan vetitë fiziko-kimike të lipideve dhe rolin e tyre në sistemin e disperzuar ushqimor. 4. Sqaron mekanizmin e oksidimit të lipideve dhe kiminë antioksiduese. 5. Identifikon teknikat laboratorike të përdorura për të vlerësuar cilësinë e lipideve. 6. Diskuton për efektin shendetesor të lipideve.

	Javët	Tema
PROGRAMI	**Java - I**	Kimia dhe përbërja e yndyrnave dhe vajrave
	Java - II	Klasifikimi i lipideve
	Java - III	Burimi, përbërja dhe ekonomia e ekstraktimit së vajrave
	Java - IV	Teknologjia e përpunimit
	Java - V	Mekanizmi i oksidimit të lipideve
	Java - VI	Stabiliteti termik i vajrave
	Java - VII	Produktet e degradimit oksidativ
	Java - VIII	**Testi i parë vlerësues**
	Java - IX	Vetitë fizike dhe kimike të vajrave bimore
	Java - X	Kristalizimi dhe emulsifikimi i lipideve
	Java - XI	Kimia e antioksidantëve dhe kataliza metalike
	Java - XII	Lipidet dhe shëndeti
	Java - XIII	Reaksionet e trigliceridеve
	Java - XIV	Metodat e analizës kimike
	Java - XV	**Testi i dytë vlerësues**
	Puna laboratorike: 1. Tretshmëria e lipideve 2. Reaksionet e sapunifikimit 3. Testi i akroleinës 4. Identifikimi i glicerinës 5. Identifikimi i acideve yndyrore të pangopura 6. Identifikimi i kolesterolit (testi i Salkowskit) 7. Identifikimi i kolesterolit (testi Liebermann-Burchard) 8. **Testi i parë vlerësues** 9. Përcaktimi i numrit peroksid të vajrave 10. Përcaktimi sasior i trigliceridеve 11. Përcaktimi i lipideve totale (Metodat Sundermanit) 12. Aplikimi i metodave instrumentale për analizën e vajit 13. Përcaktimi i viskozitetit dhe indeksit të thyerjes 14. Rishikim/Vlerësim 15. **Testi i dytë vlerësues**	

LITERATURA

Literatura themelore:

1. David Firestone **Physical and Chemical Characteristics of Oils, Fats, and Waxes** 2013, Third Edition, by AOCS Press, Urbana, IL 61802.
2. Arieta Camaj-Ibrahimi; Arben Haziri; Aferdita Camaj-Isa **Praktikumi Biokimia,** Artini, Prishtine 2023.

METODOLOGJIA E MËSIMDHËNJËS

Ligjërata(prezentimet power point), punë eksperimentale, kollokviume, detyrë shtepie, punë në grupe.

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 laboratorike	2	15	30
Konsultime me mësimdhënësin/asistenten	1	15	15
Kolokiume /seminare	2	2	4
Detyra të pavarura	1	7	7
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	1	10	10
Përgatitja përfundimtare për provim	2	1	2
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final)	2	1	2
Totali			**100 orë= 4 ECTS**

VLERËSIMI

Metodat e vlerësimit

Vlerësimi në %

Testi i –I-rë, me shkrim ..... 25 %

Testi i – II-të, me shkrim ..... 25 %

Ushtrimet laboratike..... 20 %

Povimi final.....30 %

Totali.....100 %

Shkallët e notave :

50-me pak – nota 5 (pesë)
51-60 % - nota 6 (gjashtë)
61-70 % - nota 7 (shtatë)
71-80 % - nota 8 (tetë)
81-90 % - nota (nëntë)
91-100 % - nota (dhjetë)

POLITIKAT AKADEMIKE	Studenti është i obliguar të vijojë ligjërata dhe ushtrime, mbajtja e qetësisë në mësim, qëndrimi aktiv në mësim, shkyqja e telefonave celular, hyrja në sallë me kohë. 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

Bartës/e i/e lëndës:
Prof. Asoc. Dr. Fatos Rexhepi

_____/_____/____

_____
(Emër Mbiemër)

_____
(Nënshkrimi)