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

Modeli i Programit mësimor të lëndës (Syllabusi)		
Fakulteti:	Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore	
Departamenti:	Teknologjisë	
Niveli:	Bachelor	
Kodi i lëndës:	213.ITU.I	
Lënda:	**Analiza shqisore e ushqimeve**	
Statusi i lëndës:		Zgjedhore
Semestri:	IV	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:	2024/25	
Mësimdhënës/e:	Ass.Dr.sc. Arbër Hyseni	
Asistent/e:		
Kontaktet:	Mësimdhënës/e	Asistent/e
Email:	arber.hyseni@umib.net	
Telefon:	+38349665988	

PERMBAJTJE	Në këtë lëndë do të trajtohet rëndësia e analizës shqisore të produkteve ushqimore duke i shfrytëzuar shqisat e shijes, aromës, të nuhaturit, të prekurit dhe të pamurit, në mënyrë që produkti ushqimorë të jetë i pëlqyer nga konsumatori. Do të trajtohet mënyra e përzgjedhjes së panelit për analiza shqisore. Do të trajtohen testet kryesore kualitative dhe kuantitative, pastaj testi kohë-intenzitet, etj. Lidhshmëria e analizës instrumentale dhe shqisore si dhe rëndësia e formimit të paneleve të specializuara.
QËLLIMI	Qëllimi i këtij kursi është t'i zgjeroj dhe thelloj njohuritë e studentëve lidhur me rëndësinë e analizimit shqisor për të vlerësuar karakteristikat dhe pranueshmërinë e produkteve ushqimore, si dhe zbatimin e tij në kontrollin e cilësisë. Ata do të zhvillojnë aftësitë për analiza shqisore duke filluar nga kushtet të cilat duhet t'i plotësojë një laborator për analiza shqisore, vlerësimi i aftësive të kandidatëve për analiza shqisore, zgjedhja e panelit, përgatitja dhe servimi i mostrave. Studentët kryejnë analizat statistikore të të dhënave të analizave shqisore dhe vijnë në përfundime për cilësinë e produktit. Gjithashtu, ata në bazë të njohurive të fituara të kontribuojnë me pjesëmarrjen e tyre në ruajtjen e cilësisë së produkteve ushqimore, shëndetit të konsumatorëve dhe zhvillimin ekonomik e shoqëror të vendit.

ARRITSHMËRIA	*Pas përfundimit të ligjëratave nga kjo lëndë studentët do të jenë të aftë:* *1. Përshkruajnë karakteristikat dhe rolet e testimit shqisor në industrinë ushqimore.* *2. Përshkruajnë karakteristikat shqisore të produkteve ushqimore.* *3. Përshkruajnë ndikimin e faktorëve fiziko-kimikë dhe psikologjikë në testimin shqisor për të parashikuar llojet e gabimeve psikologjike në testimin shqisor.* *4. Kryejnë testime shqisore që përputhen me praktikat e mira shqisore, vlerësojnë aftësitë e kandidatit për analizë shqisore, përshtatshmërinë e përzgjedhjes së testeve shqisore, dhe përgatisin e servojnë mostrat.* *5. Përdorin dhe krahasojnë lloje të ndryshme testesh) në kontrollin e procesit ushqimor dhe cilësinë e ushqimit.* *6. Zbatojnë dhe krahasojnë testet përshkruese për të identifikuar dhe karakterizuar karakteristikat shqisore të ushqimeve.* *7. Aplikojnë parimet dhe metodat statistikore për të analizuar të dhënat e vlerësimit shqisor dhe vlerësuar rezultatet.*	
PROGRAMI	**Javët**	**Tema**
	Java - I	Hyrje. Analiza shqisore në kontrollin e kualitetit të produkteve ushqimore.
	Java - II	Shqisat e ndjeshmërisë ndaj karakteristikave organo-leptike.
	Java - III	Shija dhe të nuhaturit në disa raste specifike.
	Java - IV	Laboratori i analizave shqisore.
	Java - V	Zgjedhja dhe përgatitja e panelistëve.
	Java - VI	Testi dallues kualitativ, testi në krahasimi në kopje, testi triangonal.
	Java - VII	Testi dallues kuali-kuantitativ. Testi përshkrues.
	Java - VIII	Rastet kur bëhen analizat shqisore. Vlerësimi shqisor i produkteve ushqimore. Vlerësimi shqisor i mishit.
	Java - IX	Vlerësimi shqisor i vajrave dhe të yndyrave. Vlerësimi shqisor i vajit të ullirit.
	Java - X	Vlerësimi shqisor i qumështit. Vlerësimi shqisor i jogurtëve.
	Java - XI	Vlerësimi shqisor i djathërave. Procedura tradicionale e vlerësimit të djathit
	Java - XII	Vlerësimi shqisor i uthullës dhe verërave.
	Java - XIII	Vlerësimi shqisor i aromave në pijet joalkoolike.
	Java - XIV	Hartimi i pyetësorëve. Analiza statistikore e të dhënave të vlerësimin shqisor.
	Java - XV	Lidhshmëria në mes të analizës shqisore dhe instrumentale. Teknika kohë/intenzitet.

LITERATURA

Literatura themelore:

1. Prifti D. (2009). *Analiza shqisore te produktet ushqimore*. Tirane
2. Civille, G.V., & Carr, B.T. (2015). *Sensory Evaluation Techniques* (5th ed.). CRC Press. https://doi.org/10.1201/b19493
3. Rogers, L. (2017). *Sensory panel management: a practical handbook for recruitment, training and performance*. Woodhead Publishing.

Literatura plotësuese:

1. Grujić, S. (2015). *Senzorna ocjena kvaliteta i prihvatljivost prehrambenih proizvoda*. Univerzitet u Banja Luci. Tehnološki fakultet Banja Luka. 2015
2. Lawless Harry T., Heymann H. (2010). *Sensory Evaluation of Food. Principles and Practices*. Springer New York. USA.
3. Clark, S., Drake, M., & Kaylegian, K. (2023). *The Sensory Evaluation of Dairy Products, Third Edition*. Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-031-30019-

METODOLOGJIA E MËSIMDHËNJËS

Mësimdhënie e drejtpërdrejtë(përmes shpjegimit, sqarimit, demonstrimit degustiv dhe ushtrimeve eksperimentale).
Të mësuarit përmes projekteve, punës kërkimore në terren, vizitave studimore në laboratorë e reparte të ndryshme të industrisë ushqimore.
Në të gjitha rastet zbatimi i metodave ose teknikave mësimore, përveç anës shqisore, do të shoqërohet me përdorimin e materialeve dhe mjeteve përkatëse-eksperimentale pa të cilat nuk mund të arrihen rezultatet e pritura.

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 teorike/laboratorike	2	15	30
Konsultime me mësimdhënësin/asistenten	0.5	2	1
Kolokiume /seminare	1	1	1
Detyra të pavarura	1	1	1
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	7	14
Përgatitja përfundimtare për provim	4	4	16
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final)	2	3	6
Projektet, prezantimet , etj	1	1	1
Totali			**100 orë = 4 ECTS**

VLERËSIMI	**Metodat e vlerësimit** [sipas Statutit dhe Rregullores për studime të UMIB-it] Vijimi i rregullt në ligjërata: 5% Ushtrimet laboratorike: 15% Testi i parë: 10% Testi i dytë: 10% Provimi përfundimtar: 60% **Total: 100%**
POLITIKAT AKADEMIKE	**Kriteret për vijueshmëri të rregullt dhe rregullat e mirësjelljes gjatë organizimit të mësimit.** 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 **Bartës/e i/e lëndës:**

09 / 09 / 2024 **Ass.Dr.sc. Arbër Hyseni**

(Emër Mbiemër)

(Nënshkrimi)