UNIVERSITETI "ISA BOLETINI"
MITROVICË

Modeli i Programit mësimor të lëndës (Syllabusi)		
Fakulteti:	Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore	
Departamenti:	Departamenti i Teknologjisë; Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore	
Niveli:	Bachelor	
Kodi i lëndës:	214.ITU.I	
Lënda:	Materialet me prejardhje shtazore	
Statusi i lëndës:		Zgjedhore
Semestri:		Veror
Fondi i orëve:	2+2	Sipas programit të aprovuar
ECTS:	4	Sipas programit të aprovuar
Orari/Salla	08:45 -10:15 / 105	
Viti akademik:	2021/2022 – Viti III – Semestri V	
Mësimdhënës/e:	Prof. Dr. Alush Musaj	
Asistent/e:	Ass Dr. Dafina Llugaxhiu	
Kontaktet:	Mësimdhënës/e	Asistent/e
Email:	alush.musaj@umib.net	dafina.llugaxhiu@umib.net
Telefon:	+ 383 (0) 49 492000	+ 383 (0) 44 783166

PËRMBAJTJE	Lënda përmban njohuri bazë mbi lëndët e para me prejardhje shtazore. Përshkruan detajisht karakteristikat e produkteve si lëndë të para me destinim për përpunim industrial dhe përdorim të gatshëm. Jepen informacione për qumështin dhe nënproduktet e tij, mishin dhe nënproduktet e tij, peshkun, vezën, mjaltin, yndyrnat me prejardhje shtazore, etj.
QËLLIMI	Fitimi i njohurive themelore mbi përbërjen kimike dhe biologjike të ushqimeve me prejardhje shtazore, paisja e studentëve me njohuri të qarta me parimet kryesore të prodhimit, përpunimit dhe mbarëvajtjes së ushqimeve me prejardhje shtazore, si dhe marrja e njohurive bazë mbi mënyrat e pranimit të materialeve si lëndë e parë, grumbullimit dhe analizës së të dhënave, që lidhen me cilësinë e produkteve ushqimore të destinuara për përpunim industrial apo gjysëm produkt.
ARRITSHMËRIA	Pas përfundimit të kësaj lënde, studenti do të jetë në gjendje që: 1. Të dijë të vlerësoj materialet me prejardhje shtazore në cilësinë e lëndëve të para blegtorale, që shërbejnë si bazë për mbarëvajtjen e proceseve teknologjike të Industrisë Ushqimore, që bëhen objekt i trajtimeve teknologjike, i transformimeve deri në produkte të gatshme, me vlerë ushqyese dhe me karakteristika të pëlqyeshme organo-shqisore; 2. Të dijë të trajtojë sipas parimeve higjieno-sanitare produktet me prejardhje shtazore; 3. Të njohë rolin e tij në parandalimin e rreziqeve që i lindin konsumatorëve, përmes zinxhirit ushqimor, duke ruajtur vlerat ushqyese të produkteve me prejardhje.

P R O	**Javët**	**Tema**

	Java - I	Njohja me përmbajtjen e lëndës, metodologjinë e nxënies. Kontrolli dhe vlerësimi higjieno-sanitar i qumështit dhe nënprodukteve të tij.
	Java - II	Mikrobiologjia e qumështit të gjirit, higjiena e prodhimit dhe mjelejes, ndikimi i transportit dhe konservimit të qumështit.
	Java - III	Qumështi dhe produktet e tij. Përbërësit kimik dhe gjendja fizike. Cilësia e qumështit të destinuar për konsum të menjëhershëm, Vlerësimi higjienik i qumështit.
	Java - IV	Karakteristikat e qumështit jo normal, sëmundjet ushqimore akute nga konsumi i qumështit, antibiotikët, insekticidet dhe dezinfektantët në qumësht.
	Java - V	Trajtimi termik i qumështit. Teknologjia. Ndryshimet e cilësisë në varësi të përpunimit. Produktet e qumështit dhe nënproduktet e tij.
	Java - VI	Mishi dhe produktet e tij. Përcaktimi dhe karakteristikat e përgjithshme.
	Java - VII	Përbërja e mishit**,** Produktet e mishit të përpunuar,
	Java - VIII	Konservat dhe gjysëm konservat. Bombazhi
	Java - IX	Teknologjia e sallameve, metodat e kontrollit. Kontaminimet, difektet dhe ndryshimet negative.
	Java - X	Peshku. Kontrolli dhe vlerësimi higjieno-sanitar.
	Java - XI	Ndryshimet që pëson peshku gjatë konservimit. Sëmundjet ushqimore akute, rrezikshmëria e natyrës kimike, teknologjia e ruajtjes. Vlerësimi sipas ligjeve të BE-së.
	Java - XII	Veza. Kontrolli dhe vlerësimi i vezëve. Vlera ushqyese, përbërja kimike, Klasifikimi.
	Java - XIII	Mikrobiologjia e vezëve, Prishja, Difektet e natyrave të ndryshme, Konservimi i tyre.
	Java - XIV	Mjalti. Kontrolli dhe vlerësimi i tij.
	Java - XV	Toksinfeksionet dhe intoksikacionet me origjinë nga mjalti, Kontrolli organo-leptik dhe kontrollet higjienike.

LITERATURA	Literatura themelore: **1.** B. Bijo, 2012 Higjiena e Ushqimeve me Origjine Shtazore Literatura plotësuese: 1. K. Berxholi, "Zoonozat", 2007, 2. Y. Motarjemi and M. Adams "Emerging foodborne pathogens", 2006, 3. Andereas Vasconcellos, "Quality Assurance for the Food Industry", Edition published in the Taylor & Francis e-Library, 2005
METODOLOGJIA E MËSIMDHËNJËS	Ligjërata, ushtrime praktike laboratorike, diskutime, komentime, punë në grupe, vizita studimore në industrinë e përpunimit të produkteve dhe nënprodukteve me origjinë shtazore.

	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	3		3
	Kolokiume /seminare	1	10	10
	Detyra të pavarura	3		3
	Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	4	10	10
	Përgatitja përfundimtare për provim	3	3	9
	Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final	4		4
	Projektet, prezantimet, etj	1		1
	Totali			**100= 4 ECTS**
VLERËSIMI	**Metodat e vlerësimit** Vlerësimi në % Testi i –I-rë, me shkrim ..... 35% Testi i – II-të, me shkrim ..... 35% Pjesmarrja në ligjerta dhe ushtrime ..... 20% Punime seminarike.....10% Povimi me shkrim .....100% **Shkallët e notave** : 50-më 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 obligjuar 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:**

Prof. Dr. Alush Musaj

_____/_____/____ _____

(Emër Mbiemër)

_____

(Nënshkrimi)