UNIVERSITETI - [illegible]"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:	301.ITU.I	
Lënda:	Mikrobiologjia e ushqimit	
Statusi i lëndës:	Obligative	(Obligative apo zgjedhore)
Semestri:	Dimëror	(**Dimëror**/Veror)
Fondi i orëve:	3+2	(Sipas programit të aprovuar)
ECTS:	6	(Sipas programit të aprovuar)
Orari/Salla	Sipas orarit	
Viti akademik:	Viti i III të, semestri i V-të	
Mësimdhënës/e:	Prof.Ass. Dr, Bahtir Hyseni	
Asistent/e:	Dr. Sc. Arbër Hyseni	
Kontaktet:	Mësimdhënës/e	Asistent/e
Email:	bahtir.hyseni@umib.net	arber.hyseni@ubt-uni.net
Telefon:	+38349113367	+38349665988

PERMBAJTJE	Mikrobiologjia e ushqimit është një lëndë themelor që eksploron rolin e mikroorganizmave në prodhimin, prishjen dhe sigurinë e ushqimit. Kursi mbulon taksonominë, fiziologjinë dhe gjenetikën e mikroorganizmave, duke u fokusuar në ato që lidhen me ushqimin. Lënda gjithashtu merret me proceset e fermentimit mikrobial, patogjenët që vijnë nga ushqimi dhe parimet e kontrollit mikrobial në mjediset e përpunimit të ushqimit.
QËLLIMI	Qëllimi i kursit "Mikrobiologjia e Ushqimit" është t'i pajisë studentët me një kuptim gjithëpërfshirës të roleve që luajnë mikroorganizmat në ushqim, si të dobishëm ashtu edhe të dëmshëm. Studentët do të eksplorojnë mekanizmat e rritjes mikrobike, prishjen, fermentimin dhe sëmundjet e shkaktuara nga ushqimi, së bashku me metodat për kontrollin dhe sigurimin e sigurisë së produkteve ushqimore. Nëpërmjet këtij kursi, studentët do të zhvillojnë aftësitë e nevojshme për të identifikuar, analizuar dhe menaxhuar proceset mikrobiologjike në sistemet ushqimore, duke kontribuar përfundimisht në prodhimin e ushqimit të sigurt dhe me cilësi të lartë.

<table>
<tr><td>ARRITSHMËRIA</td><td colspan="2">Në fund të kursit pritet që studenti/ja të jetë në gjendje të:
1. Përcaktojë termat dhe konceptet kyçe që lidhen me mikrobiologjinë e ushqimit, duke përfshirë taksonominë mikrobike, metabolizmin dhe patogjenët që vijnë nga ushqimi.
2. Shpjegojë rolin e mikroorganizmave në prishjen, fermentimin dhe ruajtjen e ushqimit.
3. Diferencojë midis mikroorganizmave të dobishëm dhe të dëmshëm në kontekstet ushqimore.
4. Analizojë shkaqet dhe efektet e ndotjes mikrobiale në ushqim, duke përfshirë mekanizmat me anë të të cilave patogjenët që vijnë nga ushqimi shkaktojnë sëmundje.
5. Vlerësojë ndikimin e teknologjive të reja në zbulimin dhe kontrollin e mikroorganizmave në prodhimin e ushqimit.
6. Hartoj dhe zbatimi i një hetimi mikrobiologjik për të zgjidhur një problem në botën reale të sigurisë ushqimore..</td></tr>
<tr><td rowspan="7">PROGRAMI</td><td>Javët</td><td>Tema</td></tr>
<tr><td>Java - I</td><td>Mikrobiologjia si shkence, historiku i mikroorganizmave ne ushqim, rregullat mikrobiologjike ne ushqim.</td></tr>
<tr><td>Java - II</td><td>Morfologjia e mikroorganizmave ne produktet ushqimore</td></tr>
<tr><td>Java - III</td><td>Bakteret, forma, struktura, shumëzimi rritja, si dhe klasifikimi i tyre.</td></tr>
<tr><td>Java - IV</td><td>Majatë, forma, struktura, identifikimi dhe sistematika fiziologjike e tyre, veçorit biokimike, masat parandaluese.</td></tr>
<tr><td>Java - V</td><td>Myqet, struktura e tyre, kushtet e zhvillimit, identifikimi dhe sistematika e myqeve, përshtatja dhe veçorit biokimike te myqeve, masat parandaluese.</td></tr>
<tr><td>Java - VI</td><td>Viruset dhe bakteriofagët litik, lizogjen.</td></tr>
</table>

	Java - VII	Test i parë kontrollues.
	Java - VIII	Prejardhja e mikroorganizmave ne ushqim, ndikimi i faktorëve, pH, aktiviteti i ujit, temperature, lagështia, potenciali oksido reduktues.
	Java - IX	Mikroorganizmat ne ushqim dhe sëmundjet, intoksikimet ushqimore, toksiinfektimet,dhe mykotoksinat.
	Java - X	Mikroflora e produkteve te ndryshme ushqimore, ujërat e pijshëm, qumështi dhe produktet e tija, mishi dhe produktet e tij, mikroorganizmat ne veze, peshku dhe produktet e detit.
	Java - XI	Mikroflora ne drithëra dhe produktet e tyre, frutave dhe perimeve, produkteve te konservuara dhe erëzave
	Java - XII	Test i dytë kontrollues
	Java - XIII	Mikroflora ne pijet freskuese, produkte te fermentuara birre, vera dhe pijeve alkoolike.
	Java - XIV	Metodat e frenimit dhe eliminimit te mikroorganizmave, dezinfektimi, përpunimi termik, filtrimi sterilizues, trajtimi jonizues, ftohja dhe ngrirja.
	Java - XV	Rritja e qëndrueshmërisë se produkteve, tharja, ngrirja, ftohja, konservimi i produkteve ushqimore, Kontrolli mikrobiologjik ushqimor.
LITERATURA	Literatura themelore. Të renditen: 1. M. R. Adams, M. O. Moss, P. McClure, Food Microbiology, Royal Society of Chemistry, 2016, 4th edition 2. Rhea Fermande,[2009]Microbilogy Handbook Dairy Productis. Britania e Madhe.[UK].ISBN.978-1-905224-62-3. 3. MArtin R. Adams and Maurice O. Moss , [2008] Food Microbiology, UK RSC Publishing. ISBN 978-0-85404-284-5 4. Reneta Kongoli,Rozeta Hasalliu.Ariola Morina,[2014], Rreziqet në ushqime dhe montorimi i tyre, Tiranë.ISBN.978-9928-134-47-9. 5. Prof. Donika Prifti [2007] " Mikrobiologjia ushqimore" Tiranë. Literatura plotësuese: 1. Prof Kristaq Sini[2003] "Mikrobiologjia ushqimore dhe higjena" Tiranë.	

METODOLOGJIAE MËSIMDHËNJËS

Kursi synon të maksimizojë angazhimin e studentëve në mësim. Profesori do të përdorë një sërë aktivitetesh dhe media prezantuese për të siguruar që të gjithë studentët të marrin pjesë në mënyrë aktive në përvetësimin e përmbajtjes së kursit ndërsa zhvillojnë aftësi ndërpersonale thelbësore për profesionin e ardhshëm. Metodologjia përfshinë:

- Ice brakers: Njohja me njëri-tjetrin… Gjatë seancës së klasës së parë, për t'i bërë studentët të ndihen më të sigurt dhe më rehat, profesori do të prezantojë veten, sfondin e tij të studimit dhe interesin e tij kërkimor, pastaj do t'u kërkojë studentëve të bëjnë të njëjtën gjë. .

-Jigsaw Discussion: Kjo teknikë do të përdoret gjatë gjithë lëndës për të ndihmuar në motivimin e komunikimit mes studentëve në diskutimet në grupe të vogla dhe të mëdha.

-Flipped Classroom: Materiale të ndryshme shkencore, si kapituj librash, artikuj kërkimorë, dokumentarë, podkaste do të përdoren në mënyrë rutinore gjatë kursit.

-Të mësuarit përmes eksperimenteve: Do të përdoren ushtrime të bazuara në laborator për të lejuar studentët të praktikojnë idetë teorike të studiuara në lëndë. Këto detyra laboratorike do t'u japin studentëve një mundësi për të parë rezultate konkrete.

-Të nxënit përmes projekteve: Do të zbatohet mësimi i bazuar në projekt/probleme. Nxënësit caktohen të përfundojnë një projekt (të mësuarit e bazuar në problem). Ata do të prezantojnë në këtë projekt duke u mbështetur në mjedise të ndryshme duke përfshirë video-podcast.

- Media audio-vizuale: Materialet do të prezantohen në formë audiovizive përmes teknologjisë elektronike. Padlet do të përdoret si një mjet elektronik për komunikim aktiv gjatë gjithë leksionit. Do të përdoren dokumentarë në YouTube në lidhje me temën, titrat do të përdoren gjatë videos. Materialet e leksioneve, sllajdet PPT, kapitujt e librit, artikujt e rishikimit dhe kërkimit dhe llojet e tjera të materialeve do të ngarkohen paraprakisht në sistemin SMU.

Udhëtime në terren: organizohen vizita në industri për të siguruar që studentët të fitojnë njohuri të dorës së parë se si teoritë përdoren nga profesionistët.

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	3	15	45
Ushtrime	2	15	30
Ushtrime në terren	2	2	4
Punë praktike	1	1	1
Konsultime me mësimdhënësin/asistenten	1	5	5
Kolokiume/seminare	2	1	2
Detyra të pavarura	2	3	6
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	10	20
Përgatitja përfundimtare për provim	2	10	20
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final	1	10	10
Projektet, prezantimet, etj	1	7	7
Totali			150orë=6 ECTS

VLERËSIMI

Metodat e vlerësimit [sipas Statutit dhe Rregullores për studime të UMIB-it]	
Vijushmëria në Ligjerata	5%
Vijushmëria në Ushtrime	10%
Vlerësimi i testit të parë	15 %
Vlerësimi i testit të dytë	15 %
Rast Studimi	10 %
Provimi final	45 %
Totali	100%

POLITIKAT AKADEMIKE

Pritjet e kursit:

• Punë me kompjuter: Punimet e shkruara duhet të shtypen në kompjuter. Në punime është e detyrueshme respektimi i kritereve si për aspektin vizual ashtu edhe për atë përmbajtjesor të veprave të kërkuara. Gjatë punimeve kërkohet respektimi i rregullave drejtshkrimore dhe stilit APA

• Sjellja etike: Studentët pritet të dorëzojnë punë që është prodhuar vetëm nga ata. Nuk do të ketë asnjë tolerancë për kopjimin, "huazimin" nga interneti apo praktika të tjera që cenojnë sjelljen etike. Të gjitha materialet e përdorura duhet të citohen në mënyrë të përshtatshme dhe të saktë.

• Afatet: Në marrëveshje me studentët do të përcaktohen afatet për dorëzimin e detyrave. Paraqitjet e vonuara nuk pranohen. Mosarritja në momentin e paraqitjes së detyrës nuk e justifikon studentin për mosdorëzimin e punimit. Në rast mungese, studentët pritet të organizojnë dorëzimin e punimit më herët. Studenti ka të drejtë të kërkojë konsultim me profesorin (orari i zyrës) sa herë që ai e sheh të arsyeshme dhe të nevojshme për përfundimin e punës së tij.

• Rregullat e sjelljes dhe politikat akademike:
- Prezenca është e detyrueshme. Studentët pritet të vijnë në orën e mësimit, pasi kanë përfunduar të gjitha detyrat
- Pjesëmarrje aktive në leksione, diskutime në grupe të vogla dhe të mëdha,
- Kontribuoni në diskutimin në grup duke ofruar këndvështrimet e veta intelektuale, si dhe duke kritikuar argumentet e të tjerëve, mendimin dhe pozicionin akademik (me argumente)
- Përfundimi i të gjitha detyrave, duke përfshirë ato që kërkojnë punë të pavarur dhe përdorimin e burimeve shtesë të informacionit (faqe të ndryshme shkencore në internet, revista shkencore, përmbledhje të punimeve të konferencave, etj.)
- Respektimi i orarit të leksioneve pa cenuar lirinë akademike (telefonat celularë pa zë)

Mitrovicë

_____/_____/____

Bartës/e i/e lëndës:
Prof. Ass. Dr. Bahtir Hyseni

_____
(Emër Mbiemër)

_____
(Nënshkrimi)