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:	305.ITU.I	
Lënda:	Teknologjia e përpunimit të pemëve dhe perimeve	
Statusi i lëndës:	Zgjedhore	(Obligative apo zgjedhore)
Semestri:	V	(**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:	-	
Mësimdhënës/e:	Prof. Ass. Dr. Bahtir Hyseni	
Asistent/e:	MSc. Dafina Llugaxhiu	
Kontaktet:	Profesori	Asistant/e
Email:	bahtir.hyseni@umib.net	dafina.llugaxhiu@umib.net
Telefon:	+383 (0) 49113367	+383 (0) 44783166

PERMBAJTJE	Subjekt i studimit të kësaj lënde janë lëndët e para të frutave, perimeve dhe mjetet ndihmëse për përpunim. Për më tepër, përgatitja dhe ruajtja e tyre para përpunimit, si dhe proceset teknologjike të përpunimit të tyre deri në produktet përfundimtare janë objekt studimi i lëndës.
QËLLIMI	Qëllimi i lëndës është zgjerimi i njohurive mbi mënyrën e sigurimit të lëndës së parë të frutave të pemëve, perimeve dhe lëndëve ndihmëse, mënyrën e kontrollit laboratorik të cilësisë së tyre, si dhe për përgatitjen dhe ruajtjen e tyre para përpunimit. Studentëve iu mundësohen njohuri të detajuara me mënyrat e ndryshme të përpunimit (konservimit), në përcjelljen dhe kontrollin e proceseve përpunuese (teknologjike) të prodhimeve të ndryshme, marrjen e mostrave dhe kontrollin laboratorik të cilësisë së prodhimeve të gatshme, si dhe ruajtjen e tyre. Gjithashtu, ata do të fitojnë njohuri dhe për higjienën e tërësishme në objektet përgatitore dhe përpunuese si dhe për aspektet e sigurimit të cilësisë së prodhimit gjatë përgatitjes dhe përpunimit teknologjik në prodhim të gatshëm.

ARRITSHMËRIA	Studenti: 1. Të përshkruaj në mënyrat e sigurimit të lëndës së parë dhe lëndëve ndihmëse si dhe për ruajtjen e tyre deri në përpunim. 2. Të shpjegoj mënyrat dhe veprimet përgatitore me lëndë të parë dhe lëndë ndihmëse para përpunimit (konservimit). 3. Të skicoj proceset teknologjike të përpunimit të pemëve dhe perimeve deri në produkte të gatshme. 4. Të përdor proceset e përpunimit për prodhimin e produkteve nga pemët dhe perimet. 5. Të përdor proceset e paketimit për çdo lloj të prodhimit të gatshëm, si dhe ruajtjen dhe mënyrat e ruajtjes së tyre; 6. Të demonstrojë mënyrën e marrjes së mostrave (lëndës së parë, lëndëve ndihmëse dhe prodhimeve të gatshme), përgatitjen e tyre për analiza si dhe për metodat e vlerësimit dhe kontrollit laboratorik. 7. Të analizojë praktikat higjienike për përpunimin dhe ruajtjen e produkteve të pemëve dhe perimeve.	
PROGRAMI	**Javët**	**Tema**
	Java - I	Hyrje. Rëndësia e përpunimit të pemëve dhe perimeve.
	Java - II	Përbërja kimike e pemëve dhe perimeve. Lëndët ndihmëse. Rast studimi
	Java - III	Pjekuria e pemëve e perimeve dhe vjelja e tyre: pjekuria fiziologjike, pjekuria teknologjike. Procesi i vjeljes dhe transportit.
	Java - IV	Veprimet përgatitore në përpunim dhe konservim. Pranimi dhe ruajtja e lëndës së parë. Proceset pergatitore.
	Java - V	Mënyrat e konservimit. Konservimi me temperature te ultë dhe te lartë
	Java - VI	Konservimi me tharje, Konservimi me përqendrim (koncentrim), **Vlerësimi i parë**
	Java - VII	Konservimi me përdorimin e materieve kimike, Konservimi biologjik, Konservimi me rrezatim, Filtrimi dhe baktofugimi, Konservimi nën presion.
	Java - VIII	Prodhimet e pemëve: Pemët e ngrira, Qulli i ngrirë nga pemët, Pemët e pasterizuara, Qulli i pasterizuar i pemëve.
	Java - IX	Lëngu amë i pemëve, Lëngu i pemëve, Lëngu i përqëndruar i pemëve, Nektari i pemëve, Sirupi i pemëve, Kompoti, Ëmbëlsira.
	Java - X	Konservimi i pemëve me sheqer
	Java - XI	Prodhimet prej perimeve, blanshërimi
	Java - XII	Perimet biologjikisht të konservuara (të thartësuara), Lëngu prej perimeve, Lëngu i koncentruar i perimeve **Vlerësimi i dytë**
	Java - XIII	Përpunimi i patates, industria e Çipsit
	Java - XIV	Konservimi në kanoçe, rotatorët
	Java - XV	Siguria dhe cilësia e produkteve të përpunuara nga pemët dhe perimet

LITERATURA

Literatura themelore:

1. Kongoli, Renata, Boci, Iliriana (2007): Teknologjia e përpunimit të frutave dhe perimeve (industria e konservimit). Universiteti Bujqësor i Tiranës. Departamenti i Teknologjisë Agroushqimore. Tiranë.

Literatura plotësuese:

1. Jongen, W. (2002): Fruit and Vegetable Processing: Improving Quality (Woodhead Publishing in Food Science and Technology) (Hardcover). CRC; 1 edition

METODOLOGJIA E MËSIMDHËNJËS

Pjesa teorik dhe praktik do të realizohet duke i prezantuar materialet në formën audiovizule përmes teknologjisë elektronike me programet e Microsoft Office programi padlet do të përdoret për të nxitur interaktivitetin gjatë orës mësimore.
Të mësuarit aktivë do të nxitet përmes përdorimit të teknikave si Discussin ground rules. Jigsaw Discussion, Role Playing, dhe Experimental Learning.
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
Ushtrime në terren	1	2	2
Punë praktike			
Konsultime me mësimdhënësin/asistenten	1	2	2
Kolokiume/seminare	1	2	2
Detyra të pavarura	2	4	8
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	5	10
Përgatitja përfundimtare për provim	2	5	10
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final	1	4	4
Projektet, prezantimet, etj	1	2	2
Totali			100

VLERËSIMI

Metodat e vlerësimit [sipas Statutit dhe Rregullores për studime të UMIB-it]	
Angazhimi në Ligjerata	5%
Angazhimi në Ushtrime	10%
Vlerësimi i testit të parë	0 %
Vlerësimi i testit të dytë	0 %
Rast Studimi	15%
Provimi final	70 %
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

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

_____/_____/____

_____
(Emër Mbiemër)

_____
(Nënshkrimi)