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:	307.ITU.I	
Lënda:	Intoksikacionet Alimentare	
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:	2024 - 2025	
Mësimdhënës/e:	Prof. Asoc. Dr. Valdet Gjinovci	
Asistent/e:		
Kontaktet:	Mësimdhënës/e	Asistent/e
Email:	valdet.gjinovci@umib.net	
Telefon:	+383 (0) 49 702 002	

PERMBAJTJE	Në kuadër të kësaj lënde do të trajtohen intoksikacionet ushqimore, mënyra dhe kushtet në të cilat arrihet kontaminimi i ushqimit me agjentë mikrobialë bakterialë dhe viralë. Përvetësimi i teknikave për identifikimin e mikroorganizmave kryesorë të përfshirë në kontaminimin e ushqimit për të siguruar dhe kuptuar implikimet e kësaj disipline në ruajtjen e cilësisë së ushqimit dhe mbrojtjen e shëndetit të konsumatorëve
QËLLIMI	Studentët e drejtimit të Teknologjisë Ushqimore do të fitojnë njohuritë themelore mbi natyrën e intoksikacioneve ushqimore, burimet e tyre, masat e marra kundër helmeve. Studimi i sëmundjeve kryesore nëpërmjet agjentëve etiologjikë të natyrës bakteriale dhe virale Njohuri për fiziologjinë, morfologjinë dhe rezistencën e mikroorganizmave ndaj kushteve mjedisore dhe mundësinë e shmangies së pranisë së tyre dhe shumëzimit në ushqim duke njohur karakteristikat morfologjike dhe sjelljen fiziologjike të grupeve kryesore të mikroorganizmave me implikime praktike.

ARRITSHMËRIA	Në fund të kursit pritet që studenti/ja të jetë në gjendje të: 1. Përshkruan intoksikacionet, veçoritë e tyre biologjike, kimike, fizike dhe burimet e tyre. 2. Sqaron teknikat bazë të identifikimit dhe origjinës së intoksikacioneve 3 Shpjegon simptomat specifike të shkaktuara nga helmimi që mund të rrjedhin nga ushqimet, mjetet fizike dhe kimike, duke u bazuar në gjendjen e tyre fizike: të lëngët, të gaztë dhe të ngurtë. 4. Përcakton veprimin e ndërmarrë kundër helmeve, burimin dhe eliminimin e tyre 5. Shpjegon dhe interpreton konceptet, proceset, modelet dhe metodat në shkencën e ushqimit, duke përdorur njohuritë bazë të sigurisë mikrobiologjike të ushqimit 6. Zbaton parimet dhe metodat bazë në mikrobiologji për të zgjidhur problemet inxhinierike dhe teknologjike, duke përfshirë ato që lidhen me sigurinë ushqimore 7. Zbaton parimet dhe metodat e hulumtimit mikrobiologjik për zgjidhjen e problemeve teknologjike në zinxhirin agroushqimor.	
PROGRAMI	**Javët**	**Tema**
	Java - I	Sëmundjet me origjinë ushqimore
	Java – II	Epidemiologjia, kostot dhe rreziku i sëmundjeve ushqimoret
	Java – III	Infeksionet ushqimore të shkaktuara nga salmonelat
	Java – IV	Shigelozat dhe transmetimi me anë të ushqimit
	Java – V	Infeksionet ushqimore të shkaktuara nga E.coli
	Java – VI	Kampilobakteriozat ushqimore
	Java – VII	Infeksionet ushqimore të shkaktuara nga yersinia enterocolitica
	Java - VIII	Vlerësimi i parë
	Java – IX	Infeksionet ushqimore të shkaktuara nga clostridium perfrigens
	Java – X	Vibriozat ushqimore, Listeriozat ushqimore
	Java – XI	Infeksionet mikrobiale jo frekuente në ushqime
	Java – XII	Infeksionet virale në ushqime, parazitozat ushqimore
	Java - XIII	Toksinat natyrale në ushqime, Helmimet ushqimore të shkaktuara nga staphylococc aureus
	Java – XIV	Intoksikacioni kimik nga ushqimi
	Java – XV	Vlerësimi i dytë

LITERATURA

Literatura Themelore:

Kapllan Sulaj, Foodborne Disease, students book, Tirana 2022

Literatura plotësuese:

Alina Maria Holban Alexandru Mihai Grumezescu, Foodborne Disease, Copyright © 2018 Elsevier Inc.
Dongyou Liu, Handbook of Foodborne Diseases © 2019 by Taylor & Francis Group, LLC

METODOLOGJI E MËSIMDHËNJËS

Mësimdhënie e drejtpërdrejtë (përmes shpjegimit, ushtrimeve praktike).
Mësimdhënie përmes demonstrimit dhe eksperimentit.
Të mësuarit përmes projekteve, punimit të seminareve, vetëvlerësimeve periodike.
Të gjitha këto do të realizohet në aspektin teorik dhe praktik duke i prezantuar materialet në formën audiovizule përmes teknologjisë elektronike me programet e Windows Office. 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
Konsultime me mësimdhënësin/asistenten	1	6	6
Kolokiume/seminare	2	2	4
Detyra të pavarura			
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	1	15	15
Përgatitja përfundimtare për provim	1	10	10
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final	1	3	3
Projektet, prezantimet, etj	1	2	2
Totali			100 ECTS

VLERËSIMI	**Metodat e vlerësimit** Vlerësimi në % Vlerësimi i testit të parë……20 % Vlerësimi i testit të dytë……20 % Punimi seminarik……..20 % Provimi final…….40 % 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 **Bartësi i lëndës:**

Prof. Asoc. Valdet Gjinovci

_____/_____/____

_____

(Nënshkrimi)