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:	309	
Lënda:	Vlera e shtuar e nënprodukteve të industrisë ushqimore	
Statusi i lëndës:	Zgjedhore	(Obligative apo zgjedhore)
Semestri:	IX	(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. --	
Kontaktet:	Profesori	Asistent/e
Email:	bahtir.hyseni@umib.net	@umib.net
Telefon:	+383 (0) 49113367	+383 (0)

PERMBAJTJE	Ky kurs fokusohet në përdorimin e qëndrueshëm të nënprodukteve nga industria ushqimore, duke vënë theksin në zhvillimin e strategjive inovative për shtimin e vlerë së tyre. Studentët do të mësojnë për ndikimin mjedisor të mbetjeve ushqimore, do të eksplorojnë teknologji të ndryshme për shndërrimin e nënprodukteve në produkte me vlerë të shtuar dhe do të kuptojnë aspektet ekonomike, sociale dhe ligjore të përdorimit të nënprodukteve.
QËLLIMI	Qëllimi i lëndës është që studentët të fitojnë njohuri mbi burimet dhe tipet e nënprodukteve që gjenerohen në industrinë ushqimore, dhe të vlerësojnë ndikimin ambiental dhe ekonomik në nënproduktet e industrisë ushqimore. Kursi ka për qëllim të ofrojë metoda të ndryshme teknologjike për shtimin e vlerës tek nënproduktet e kësaj industrie dhe dizajnimin e proceseve të qëndrueshme për konvertimin e nënprodukteve në produkte me vlerë të shtuar.

<table>
<tr><td>ARRITSHMËRIA</td><td colspan="2">Studenti pas përfundimit të lëndës do të jetë i gatshëm të:
1. Identifikojë dhe klasifikojë nënprodukte të ndryshme nga industri të ndryshme të përpunimit të ushqimit.
2. Vlerësojë potencialin për valorizimin e nënprodukteve specifike duke përdorur teknologjitë e duhura.
3. Propozojë zgjidhje inovative dhe të qëndrueshme për përdorimin e nënprodukteve të industrisë ushqimore.
4. Analizoni në mënyrë kritike shembujt e botës reale të valorizimit të nënprodukteve dhe ndikimin e tyre në industrinë ushqimore.
5. Komunikoni në mënyrë efektive për sfidat dhe mundësitë në valorizimin e nënprodukteve të industrisë ushqimore.</td></tr>
<tr><td rowspan="15">PROGRAMI</td><td>Javët</td><td>Tema</td></tr>
<tr><td>Java - I</td><td>Hyrje
Gjendja aktuale e përpunimit të nënprodukteve ushqimore</td></tr>
<tr><td>Java - II</td><td>Nevoja për valorizimin e nënprodukteve dhe mbetjeve nga industria ushqimore</td></tr>
<tr><td>Java - III</td><td>Projekt
Principet e valorizimit të nënprodukteve ushqimore</td></tr>
<tr><td>Java - IV</td><td>Përdorimi i nënprodukteve nga industria e qumështit
Qumështi i skremuar
Kazeina</td></tr>
<tr><td>Java - V</td><td>Përdorimi i nënprodukteve nga industria e qumështit
Hierra
Laktoza</td></tr>
<tr><td>Java - VI</td><td>Valorizimi i nënprodukteve të mishit dhe shpendve
Koka dhe trupi
Përdorimi për produkte farmaceutike
Pepsina dhe reneti</td></tr>
<tr><td>Java - VII</td><td>Valorizimi i nënprodukteve të mishit
Gjaku
Organet e brendshme
Dhjamrat</td></tr>
<tr><td>Java - VIII</td><td>Valorizimi i nënprodukteve nga industria e peshkut
Vaji i peshkut
Hidroliza e proteinave të peshkut</td></tr>
<tr><td>Java - IX</td><td>Valorizimi i nënprodukteve nga industria e fermentimit</td></tr>
<tr><td>Java - X</td><td>Valorizimi i nënprodukteve nga industria e verës</td></tr>
<tr><td>Java - XI</td><td>Valorizimi i nënprodukteve nga industria e birrës</td></tr>
<tr><td>Java - XII</td><td>Valorizimi i nënprodukteve nga industria e miellit dhe bukës</td></tr>
<tr><td>Java - XIII</td><td>Valorizimi i nënprodukteve nga industria e sheqerit</td></tr>
<tr><td>Java - XIV</td><td>Valorizimi i nënprodukteve nga industria e frutave dhe perimeve</td></tr>
</table>

	Java - XV	Prezantimi i projekteve
LITERATURA	**Literatura themelore:** 1. M.J.R. Nout and P. K. Sarkar, Valorization of Food Processing By-Products, CRC press, 2013 Springer, 2017 2. G. Garcia-Garcia, J.Stone, S. Rahimifard, Opportunities for waste valorisation in the food industry e A case study with four UK food manufacturers, Journal of Cleaner Production, 2019 3. A. K. Anal, Food Processing By-Products and their Utilization, John Wiley & Sons, 2018 **Literatura plotësuese:** 1. Alessia Tropea, Food Waste Valorization, Fermentation MDPI, 2022	
METODOLOGJIA E 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	2	15	30
Ushtrime	2	15	30
Ushtrime në terren	1	2	2
Punë praktike	2	5	10
Konsultime me mësimdhënësin/asistenten	1	5	5
Kolokiume/seminare	1	2	2
Detyra të pavarura	1	11	11
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	3	4	12
Përgatitja përfundimtare për provim	3	5	15
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final	2	2	4
Projektet, prezantimet, etj	2	2	4
Totali			125 orë=5 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)