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:	311	
Lënda:	Shkenca e Ushqimit	
Statusi i lëndës:		Obligative
Semestri:		Dimëror
Fondi i orëve:	2+2	Sipas programit të aprovuar
ECTS:	4	Sipas programit të aprovuar
Orari/Salla	Sipas orarit të shpallur në fillim të semestrit	
Viti akademik:	2021/2022 – Viti III – Semestri VI	
Mësimdhënës/e:	Prof. Dr. Alush Musaj, Prof. Dr. Rozana Troja	
Asistent/e:	Ass (konkurs)	
Kontaktet:	Mësimdhënës/e	Asistent/e
Email:	alush.musaj@umib.net rozitroja@yahoo.com	
Telefon:	+ 383 (0)49 492000 +355 684 057 778	

PERMBAJTJE	Lënda ofron një informacion te detajuar mbi Shkencën mbi ushqimin perfshire edhe Nutricionizmin. Ajo i ofrohet studentit me ligjerata me informacion te përditësuar dhe të rinovuar bazuar në tekste të autorëve Europianë më në zë të kësaj disipline. Lënda paraqet në detaje konceptimin e nutrientëve energjetike dhe joenergjetike, rolin e tyre ne organizëm dhe rendësinë që kanë si pjesë e një ushqimi të shëndetshëm dhe cilësor. Me detaje spjegohen gjithashtu problematikat që ata krijojnë në organizëm, ilustruar edhe me reaksionet përkatëse të zbërthimit të tyre në organizëm (rasti i konsumit të etanolit). Ajo ofron njohuri lidhur me vlerësimet energjetike tek individë të vecante dhe përllogaritjet e formulat respektive të këtij vlerësimi. Informacionet shkencore lidhur me llojet e grupuara të ushqimeve si ushqimet funksionale dhe të pasura me elementë vitaminikë dhe mineralë, ushqimet e cilësuara si probiotike apo prebiotike janë pjesë e rëndësishme e Shkencë mbi Ushqimin, prandaj dhe lënda i studion me detaje duke ofruar njëkohësisht informacioni shkencor më të ri lidhur me grupimet më sipër. Interpretimi i llojeve dhe formulave të vlerësimit të ushqimit si RDA, RNI, etj. paraqitjet respektive tabelare dhe grafike janë mënyrat më të mira, të përzgjedhura për të llogaritur nivelet e sotme të marrjes së ushqimit të shëndetshëm. Studimi me detaje i sëmundjeve me origjinë, ushqimet si dhe mënyrat e të ushqyerit e ushqimet e përzgjedhura në kushtet kur individi preket nga sëmundje që kërkojnë ushqim specifik janë një pjesë tjetër e rëndësishme e disa ligjeratave të kësaj lënde. Me detaje lënda përshkruan rastet e anoreksisë, bulemisë, mbipeshës dhe obezitetit duke bërë vlerësimet respektive dhe dallimet midis tyre. Po kështu ofron informacion shkencor mbi ushqimin e diabetikëve, të sëmurëve kardiakë, të sëmurëve nga aparati urinar, etj. Në kapituj të vecantë sqarohen shkencërisht alergjitë nga ushqimet dhe intolerancat ushqimore, po kështu jepet informacion i përmbledhur mbi ushqimet që shkaktojnë problematika në shëndet sidomos rasti i pranisë së radikaleve të lira peroksidike, etj. Studenti pajiset edhe me informacion lidhur me mënyrat e të ushqyerit për grupe të caktuara të popullatave, nënat shtatzane, nënat me fëmijë të porsalindur, vetë të porsalindurit, moshat e treta, sportistët, etj.
QËLLIMI	Lënda ka për qëllim të përcjellë tek studentët gjithë informacionin bashkëkohor lidhur me marrëdhëniet individ/ushqime si dhe çështje të detajuara lidhur me këto marrëdhënie. Ajo i përgatit studentët për profesionin, duke i bërë ata jo thjesht njohës të mirë të teknologjisë ushqimore, por njohës të mirë të shkencës mbi ushqimin, pjesë e së cilës është edhe ushqyerja. Njohuritë e përftuara e të përditësuara ndërgjegjësojnë studentët lidhur me rëndësinë e lëndës dhe i bëjnë ata profesioniste kompetentë të kësaj fushe si dhe transmetues të informacionit te rëndësishëm aktual mbi ushqimin dhe shëndetin. Lënda ka për qëllim që gjithë materialin ta përcjellë shkencërisht, duke i orientuar studentët me korrektesë drejt një informacioni jo thjesht divulgativ dhe rastësor, por duke i pajisur ata me mendimin e saktë shkencor lidhur me të gjitha çeshtjet që lënda merr përsipër të përcjellë. Duke qenë se shkenca mbi ushqimin është shumë e gjërë dhe e rinovuar nga informacionet e reja që shkencëtarët përcjellin, ajo nxit debatin shkencor ndër studentët, i bën ata të apasionuar për informacion bashkëkohor dhe tejet kërkues edhe në auditor. Lënda ka si qëllim final të përgatisë studentë për tregun e punës ku kërkohet shkenca mbi ushqimin si kimistë ushqimorë, dietologë, teknologë të avancuar që njohin ushqimin e sigurt e të shëndetshëm dhe mënyrat shkencore për ta prodhuar dhe ruajtur, profesionistë të mirë të shëndetit publik, etj.

ARRITSHMËRIA	Referuar syllabusit të zgjeruar të lëndës dhe eksperiencës në transmetimin e saj tek studentët konsideroj si rezultate të pritura të nxënies: 1. përgatitje të mirë teorike për të gjithë kursin; 2. angazhim në zgjerimin dhe thellimin e informacionit shkencor, që merret përmes ligjeratave, nga puna e pavarur e paraqitur me pp apo e publikuar më pas nga studentët me rezultate të larta; 3. nxënie e koncepteve themelore dhe të domosdoshme për të zgjeruar më pas njohuritë shkencore në nivelin Master në të njejtën disiplinë. 4. nxënie e mirë e të gjithë informacionit shkencor lidhur me raportet individ / shkencë mbi ushqimin / shëndet.	
PROGRAMI	**Javët**	**Tema**
	Java - I	Hyrje ne Shkencen mbi Ushqimin. Konsiderata te pergjithshme, Lidhja me shkencat e tjera.
	Java - II	Kerkesat dhe Nevojat Ushqimore- kerkesat per vlera energjetike dhe principet baze furnizues me to. Nevojat per ekuilibra ushqimore -aspekte te pergjitheshme dhe spjegimi i ketij koncepti.
	Java - III	Zinxhiri ushqimor, ne nivelin lende dhe në nivelin energjetik; spjegimi dhe roli i tij në nutricionizem. Modelet e Konsumit Ushqimor dhe format e spikatura të tyre
	Java - IV	Probleme teorike të shperndarjes se vlerave energjetike. Te ushqyerit keq dhe pamjaftueshem-dimensioni boteror i te ushqyerit keq-masat per te zgjidhur problematikat nga ushqimi i keq dhe jo i shendetshem.
	Java - V	Nutrientet energjetike organike - (proteina, yndyrna e karbohidrate) karakteristikat dhe roli ne organizem. Nutrientet joenergjetike vitaminat dhe makro e mikroelementet, karakteristikat dhe roli në organizëm
	Java - VI	Jonutrientet (shembuj) dhe roli negativ i tyre ne organizem, Alkooli si jonutrient energjetik, rrugët e metabolizmit të tij dhe problematikat qe krijohen
	Java - VII	Ushqimet probiotike dhe prebiotike, perkufizimi dhe rendesia, llojet.
	Java - VIII	Ushqimet funksionale, perkufizimi dhe rendesia, llojet. Ushqimet e pasuruara, fortifikuara, perkufizimi dhe rendesia
	Java - IX	Vlerat energjetike dhe koncepti "Dendesi e energjise" Konsumi i vlerave energjetike ne shoqerine e konsumit “e mirë apo dramë biologjike”.
	Java - X	Faktori demografik në ekuilibrat ushqimore-popullsia variabel strategjik. Konceptimi i zgjidhjeve ushqimore per grupe te caktuara te popullsise.
	Java - XI	Dietologjia, RDA, RNI dhe te ngjashmit me to. Perkufizimi Tabelat dhe perdorimi. Informacioni bashkekohor lidhur me keto parametra dhe shfrytëzimi korrekt i tij.
	Java - XII	Mbi pesha dhe obeziteti, nenpesha dhe anoreksia, bulemia - sitata per grupet e popullatave dhe problematikat.
	Java - XIII	Ushqimi per kategori te caktuara te popullates (diabetiket, etj.) Ushqimi per latantet, femijet, grate shtatzana dhe ne periudhen e laktacionit, moshen e trete, ushqimi per sportistet, etj.
	Java - XIV	Suplementet ushqimore dhe roli i tyre ne organizem, pse quhen integratore ushqimore. Klasifikimi.
	Java - XV	Semundjet e lidhura me ushqimet dhe masat e marra per parandalimin dhe menaxhimin e tyre. Konsiderata te pergjitheshme. Alergjite ushqimore dhe format e intolerances, shembuj.

LITERATURA

Literatura themelore:

1. R. Troja (2015), "Shkenca mbi Ushqimin", lekione te shkruara, FSHN, UT. M. Costantini, C. Cannella, G. Tomassi,
2. Alimentazione e Nutrizione Umana, 2009.

Literatura plotësuese:

1. M. Mcguire, C. Beerman "Nutritional Sciences-from Fundamentals to Food" 2011, Wadsworth, Cengage Learning, USA

METODOLOGJIA E MËSIMDHËNJËS

Ligjërata, ushtrime praktike, diskutime, komentime, punë në grupe, vizita studimore në subjektet e bizneseve ushqimore.

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	4	4
Kolokiume /seminare	2	2	4
Detyra të pavarura	1	5	5
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	2	3	6
Projektet, prezantimet, etj	1	2	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%

Pjesëmarrja në ligjerata 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 9 (nëntë)
91-100 % - nota 10 (dhjetë)

POLITI KAT AKADE MIKE	Studenti është i obliguar të vijojë ligjëratat dhe ushtrimet. Plagjiatura dhe kopjimi në provime janë të dënueshme sipas statutit dhe rregulloreve të tjera te universitetit. Kodi i mirësjelljes vlen si për studentët ashtu edhe për mësimdhënësit.

Mitrovicë

Bartës/e i/e lëndës:

Prof.Dr. Alush Musaj

Prof. Dr. Rozana Troja

_____/_____/____

_____

(Emër Mbiemër)