**UNIVERSITETI - UNIVERSITY**
**"ISA BOLETINI"**
**MITROVICË**
**Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore**

| **Modeli i Programit mësimor të lëndës (Syllabusi)** | | |
|---|---|---|
| **Fakulteti:** | Teknologjisë Ushqimore | |
| **Departamenti:** | Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore | |
| **Niveli:** | Bachelor | |
| **Kodi i lëndës:** | 313. ITU.I | |
| **Lënda:** | Teknologjia e Mishit | |
| **Statusi i lëndës:** | Obligative | (Obligative apo zgjedhore) |
| **Semestri:** | VI | (Dimëror/**Veror**) |
| **Fondi i orëve:** | 2+2 | (Sipas programit të aprovuar) |
| **ECTS:** | 3 | (Sipas programit të aprovuar) |
| **Orari/Salla** | | |
| **Viti akademik:** | 2024-2025 | |
| **Mësimdhënës/e:** | Valdet Gjinovci | |
| **Asistent/e:** | | |
| **Kontaktet:** | Mësimdhënës/e | Asistent/e |
| Email: | valdet.gjinovci@umib.net | |
| Telefon: | 049 702 002 | |

| | |
|---|---|
| **PERMBAJTJE** | Teknologjia e therjes se kafshëve. Mishi dhe karakteristikat e tij në varësi të specieve të kafshëve. Rezja e mishit dhe klasifikimi i mishit sipas sistemit SEUROP. Teknologjia e ruajtjes se mishit ne regjim ftohje dhe problematikat e kësaj teknologjie. Nënproduktet qe rrjedhin nga akti i therjes |
| **QËLLIMI** | Përmes kësaj lënde studentet do te fitojnë njohuri te mjaftueshme rreth aktit te therjes. Karakteristikave me te mira te mishit ne momentin e konsumit, mënyrën e llogaritjes se rezes se mishit, klasifikimit te tij sipas sistemit SEUROP. Po ashtu ata do te marrin njohuri mbi kushtet e ruajtjes se mishit në regjim ftohje dhe ngrirje |

**ARRITSHMËRIA**

- **Të njohurit**: Të kenë njohuri bazë mbi therjen dhe prodhimin e mishit nga specie të ndryshme
- **Të kuptuarit**: Të qartësojnë njohjen mbi karakteristikat bazë të mishit për ti ofruar konsumatorit mish me karakteristikat më të mira
- **Zbatimi:** Te dinë të zbatojnë të gjitha hallkat teknologjike që ndihmojnë në prodhimin e mishit të freskët dhe atij në gjendje të konservuar
- **Analiza**: Të analizojnë situatat e ndryshme që i paraqiten në stabilimentet e prodhimit të mishit me qëllim që të mundësojnë një produkt sa më perfekt
- **Vlerësimi:** Të vlerësojnë dhe rekomandojnë produktin cilësor dhe ta dallojnë nga ai jashtë standardit të cilësisë
- **Sinteza:** Të arrijnë të menaxhojnë sa më mirë produktin e mishit të freskët në kushtet e stabilimentit por edhe në kushtet e tregtimit dhe ruajtjes së tij

***Përmes kësaj lënde studentët do të jenë në gjendje të :***

***1. Njohin se si kryhet akti i therjes së kafshëve duke ndjekur të gjitha hallkat teknologjike***
***2. Te njohin dhe kuptojnë karakteristikat themelore të mishit të freskët sipas specieve të kafshëve duke bërë dallimin e mishit të maturar nga ai jo i maturuar***
***3. Të dinë të përcaktojnë rrezen e mishit përmes formulave teknologjike***
***4. Të dinë të prodhojnë mish në kushtet e një higjiene perfekte***
***5. Të dinë të konservojnë mishin në kushtet e ruajtjes në regjimin e ftohjes dhe te ngrirjes***
***6. Të dinë të prodhojnë nënproduktet që dalin gjatë aktit të therjes***

**PROGRAMI**

| **Javët** | |
|---|---|
| **Java - I** | Hyrje në teknologjinë e mishit |
| **Java - II** | Struktura dhe funksioni i muskujve |
| **Java - III** | Therrja e kafshëve dhe prodhimi i mishit te freskët |
| **Java - IV** | Glikoliza posmortem, mishi i freskët dhe maturimi i tije |
| **Java - V** | Ngjyra e mishit |
| **Java - VI** | Metodat e ruajtjes dhe përpunimit të mishit |
| **Java - VII** | Vlerësimi i parë |
| **Java - VIII** | Procesi teknologjik i prodhimit te sallameve |
| **Java - IX** | Kategoritë e produkteve të mishit dhe prodhimi i produkteve të freskëta |
| **Java - X** | Produktet e marinuara dhe gjysëm të gatshme të mishit |
| **Java - XI** | Produktet e gatshme dhe produktet e fermentuara të mishit |
| **Java - XII** | Paketimi i mishit dhe konservat e mishit parimet për përgatitjen e tyre |
| **Java - XIII** | Parimet dhe higjiena në teknologjinë e përpunimit të mishit, skemat e menaxhimit te cilësisë dhe sigurisë në përpunimin e mishit |

| | | |
|---|---|---|
| | **Java - XIV** | Teknologjia e përpunimit të peshkut |
| | ***Java - XV*** | Vlerësimi i dytë |
| **LITERATURA** | **Literatura themelore.**<br>**Teknologjia e përpunimit te mishit,** me autor Kapllan Sulaj, Vilma Gurazi, ( tekst mësimor, viti i botimit 2021)<br>**Higjiena e mishit dhe Theroreve** me autor Bizena Bijo ( tekst mësimor, 345 faqe, viti i botimit 2018)<br>**Literatura plotësuese:**<br>**Meat inspection and control in slaughterhouse me autor Th Ninios, j Lunden, H korkeala, M frediksson**-Ahomaa ( 673 faqe, viti i botimit 2014)<br>**Advances in Meat Processing Technology.** Author Alaa El-Din A. Bekhit ( 604 faqe botuarne 2017) | |
| **METODOLOGJIA E MËSIMDHËNJËS** | Programi i kësaj lënde do të përftohet nga studentët përmes ligjëratave që kryhen në auditor. Gjatë ligjëratave studentëve ju paraqiten edhe video interesante<br>Në seancat e praktikave studentët punojnë në laboratorë ku kryejnë eksperimente të thjeshta për të parë cilësinë e mishit. Po ashtu ata vizitojnë stabilimente mishi, thertore, frigoriferë si dhe dalin në tregun e shitjes së mishit. | |

**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 teorike/laboratorike | 2 | 15 | 30 |
| Ushtrime në terren | 1 | 1 | 1 |
| Punë praktike | | | |
| Konsultime me mësimdhënësin/asistenten | 1 | 1 | 1 |
| Kolokiume /seminare | 2 | 1 | 2 |
| Detyra të pavarura | | | |
| Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi) | 1 | 7 | 7 |
| Përgatitja përfundimtare për provim | 2 | 2 | 4 |
| Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final) | | | |
| Projektet, prezantimet , etj | | | |
| **Totali** | | | **75 ECTS** |

**VLERËSIMI**

| **Metodat e vlerësimit**<br>[sipas Statutit dhe Rregullores për studime të UMIB-it] | |
|---|---|
| Testet/Kollokviumet | 5% |
| Test praktik gjatë ushtrimeve | 5% |
| Punim seminarik | 5% |
| Interpretimi dhe prezantimi i krijimtarisë artistike dhe i punëve të tjera | |
| Detyrat dhe kurset gjatë semestrit | 10% |
| Praktikë profesionale | |
| Tjetër pjesëmarrja korrekte me mësim | 5% |
| 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 i lëndës:**

05 / 09 / 2024 **Prof. Asoc. Dr. Valdet Gjinovci**