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:	315. ITU.I	
Lënda:	Kimia e produkteve natyrore	
Statusi i lëndës:	Zgjedhore	
Semestri:	VI	
Fondi i orëve:	2+2	
ECTS:	3	
Orari/Salla	Sipas orarit të shpallur në Web faqe të UIBM	
Viti akademik:	2024/2025	
Mësimdhënës/e:	Dr. Sc. Malësore Pllana-Zeqiri	
Asistent/e:	Dr. Sc. Malësore Pllana-Zeqiri	
Kontaktet:		
Email:	malesore.pllana@umib.net	malesore.pllana@umib.net
Telefon:	+383 (0) 45437603	

PERMBA JTJE	Në kuadër të kësaj lënde do të trajtohen temat vijuese: Karbohidratet, lipidet, alkaloidet, aminoacidet, peptidet, flavonoidet, kumarinat, terpenet, vitaminet, komponimet natyrore aromatike, antibiotikët, glukozitet. Përcaktimi i strukturës, studimi, identifikimi, karakterizimi, vetitë biologjike të tyre dhe aplikimi.
QËLLIMI	Qëllimi është që studentëve të u ofrohen njohuri themelore në lidhje me kiminë e produkteve natyrore. Përmes kursit Kimia e produkteve natyrore mundësohet studimi i strukturës së komponimeve natyrore të sintetizuara apo izoluara dhe vetitë e tyre kimike. Studentët duhet të thellojnë njohuritë teorike e praktike, të zotërojnë metodat e analizës dhe të sintezave të komponimeve organike.

<table>
<tr><td>ARRITSHMËRIA</td><td colspan="2">Studenti:
Të thelloj njohuritë për komponimet, proceset e ndryshme kimike dhe të përshkruaj zhvillimin e tyre.
Të aftësohet për rrugë të ndyshme sintetike dhe natyrore të izolimit dhe hulumtimit të komponimeve të ndryshme.
Të analizojnë përbërjen dhe strukturën e komponimeve përmes metodave kimike dhe fiziko-kimike.
Të vlerësojnë rëndësinë e e produkteve natyrore, funksionin e tyre biologjik të tyre dhe ndikimin e tyre në jetët tona.</td></tr>
<tr><td rowspan="16">PROGRAMI</td><td>Javët</td><td>Tema</td></tr>
<tr><td>Java - I</td><td>Karbohidratet.</td></tr>
<tr><td>Java – II</td><td>Lipidet.</td></tr>
<tr><td>Java - III</td><td>Aminoacidet.</td></tr>
<tr><td>Java - IV</td><td>Peptidet.</td></tr>
<tr><td>Java - V</td><td>Proteinat.</td></tr>
<tr><td>Java - VI</td><td>Enzimet.</td></tr>
<tr><td>Java - VII</td><td>Alkaloidet.</td></tr>
<tr><td>Java - VIII</td><td>Terpenoidet.</td></tr>
<tr><td>Java - IX</td><td>Flavonoidet.</td></tr>
<tr><td>Java - X</td><td>Kumarinat.</td></tr>
<tr><td>Java - XI</td><td>Glukozitet.</td></tr>
<tr><td>Java - XII</td><td>Vitaminet.</td></tr>
<tr><td>Java - XIII</td><td>Antibiotikët.</td></tr>
<tr><td>Java - XIV</td><td>Karakteristikat fiziko kimike të produkteve natyrore.</td></tr>
<tr><td>Java - XV</td><td>Prezentimet e studentëve.</td></tr>
<tr><td>LITERATURA</td><td colspan="2">Literatura themelore:
V. K. Ahluwalia, Lalita S. Kumar, Sanjiv Kumar; Chemistry of Natural Products, Springer, 2022.
Rensheng Xu, Yang Ye, Weimin Zhao; Introduction to Natural Products Chemistry, PRESS, Beijing, 2010.
Lutfun Nahar, Satyajit Sarker; CHEMISTRY FOR PHARMACY STUDENTS General, Organic and Natural Product Chemistry Second Edition,UK, 2019.
Literatura plotësuese:
Punime reviale nga lëmi i kimisë se produkteve natyrore</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>METODOLOGJIA E MËSIMDHËNJËS</td><td>Mësimdhënje e drejtpërdrejtë(përmes shpjegimit, ushtrimeve praktike dhe detyrave numerike).
Mësimdhënje përmes demonstrimit dhe eksperimentit.
Të mësuarit përmes projekteve, punimit të seminareve, vetëvlerësimeve periodike, punëve kërkimore në teren dhe vetë hulumtimi.
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.</td></tr>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th colspan="4">Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxë të studentit – 1 ECTS kredi = 25 orë)</th></tr>
<tr><td>Aktiviteti</td><td>Orë</td><td>Ditë/javë</td><td>Gjithsej</td></tr>
<tr><td>Ligjërata</td><td>2</td><td>15</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Ushtrime</td><td>2</td><td>15</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Konsultime me mësimdhënësin/asistenten</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Kolokiume/seminare</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Detyra të pavarura</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)</td><td>1</td><td>5</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Përgatitja përfundimtare për provim</td><td>1</td><td>5</td><td>5</td></tr>
<tr><td>Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final</td><td>2</td><td>2</td><td>4</td></tr>
<tr><td>Projektet, prezantimet, etj</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Totali</td><td></td><td></td><td>75</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>VLERËSIMI</td><td>Metodat e vlerësimit
<u>Vlerësimi në %</u>
Vlerësimi i testit të parë 20 %
Vlerësimi i testit të dytë 20 %
Punimi seminarik 20 %
Provimi final 40 %
Totali 100%
Vlerësimi final me notë do të bëhet si vijon:
51%-60%=6
61%-70%=7
71%-80%=8
81%-90%=9
91%-100%=10</td></tr>
<tr><td>POLITIKAT AKADEMIKE</td><td>Studenti është i obligjuar 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.</td></tr>
</table>

Mitrovicë **Bartës/e i/e lëndës:**

Dr. Sc. Malësore Pllana-Zeqiri

__06_/_09/_2024___ _____

(Emër Mbiemër)

_____

(Nënshkrimi)