UNIVERSITETI "ISA BOLETINI"
MITROVICË

Modeli i Programit mësimor të lëndës (Syllabusi)		
Fakulteti:	Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore	
Departamenti:	Departamenti i Teknologjisë, Inxhinieri e Mjedisit	
Niveli:	Bachelor	
Kodi i lëndës:	402.IMM.II	
Lënda:	Mikrobiologjia Industriale	
Statusi i lëndës:		Obligative
Semestri:		Veror
Fondi i orëve:	3+2	Sipas programit të aprovuar
ECTS:	6	Sipas programit të aprovuar
Orari/Salla	10:30 -12:45 / 102	
Viti akademik:	2021/2022 – Viti III – Semestri V	
Mësimdhënës/e:	Prof. Dr. Alush Musaj	
Asistent/e:		
Kontaktet:	Mësimdhënës/e	Asistent/e
Email:	alush.musaj@umib.net	mirsada.osmani@umib.net
Telefon:	+ 383 (0) 44 245 801	

PERMBAJTJE	Hyrje, ndarja e mikrobiologjisë; Pasqyrë e shkurtër e mikroorganizmave industrial, evidentimi, forma, madhësia, struktura. Grupet kryesore mikrobiale me rëndësi në industrinë ushqimore; Prejardhja e mikroorganizmave në ushqime; Kushtet e zhvillimit të mikroorganizmave; Mikroflora e produkteve të ndryshme ushqimore – I, II, III; Eliminimi i mikroorganizmave, Dezinfektimi, ligjet e shkatërrimit të mikroorganizmave; Bioteknologjia dhe fermentimi industrial; Roli i mikroorganizmave në industrinë farmaceutike, Antibiotikët; Roli i mikroorganizmave në trajtimin e ujërave të ndotur; Roli i mikroorganizmave në zbulimin e veprimit mutagjen të ndotësve kimik dhe fizik të mjedisit; Roli i mikroorganizmave ne pasurimin e xeheve, Roli i mikroorganizmave në industrinë kimike; Mikroorganizmat si burim të proteinave. Roli i mikroorganizmave në mbrojtjen e ambientit.
QËLLIMI	Fitimi i njohurive themelore mbi mikroorganizmat industrial, fiziologjinë e mikroorganizmave industrial, njohja me disa veçori të mikroorganizmave industrial, rolin e tyre në industri, fermentologjinë e mikroorganizmave dhe njohja me rolin që e kanë mikroorganizmat për jetën e njeriut.
ARRITSHMËRIA	1.Të përshkruaj karakteristikat e përgjithshme të mikroorganizmave industrial (formën, madhësinë, strukturën e mikroorganizmave); 2. Të dijë për fiziologjinë e rritjes, shumëzimit dhe aktiviteteve tjera jetësore; 3. Të njohë rolin e mikroorganizmave në industri të ndryshme dhe në ushqime të ndryshme.

	Javët	**Tema**
	Java - I	Definicioni mbi mikrobiologjinë industriale, lënda e studimit, historiku i shkurtër

		i zhvillimit, pozita dhe roli i fiziologjisë së mikroorganizmave industrial, ndarja e mikrobiologjisë.
	Java - II	Pasqyrë e shkurtër e mikroorganizmave industrial, evidentimi, forma, madhësia, struktura. Grupet kryesore mikrobiale me rëndësi në industrinë ushqimore.
	Java - III	Faktorët që ndikojnë në zhvillimin e mikroorganizmave industrial: Burimet e Azotit, Karbonit, mineralet, ujit, vitaminat, presioni osmotik, potenciali oksido-reduktues, pH, substancat antimikrobiale dhe marrëdhëniet reciproke në mes tyre.
	Java - IV	Prejardhja e mikroorganizmave në ushqime.
	Java - V	Kushtet e zhvillimit të mikroorganizmave.
	Java - VI	Mikroflora e produkteve të ndryshme ushqimore – I.
	Java - VII	Mikroflora e produkteve të ndryshme ushqimore – II.
	Java - VIII	Mikroflora e produkteve të ndryshme ushqimore – III.
	Java - IX	Eleminimi i mikroorganizmave, Dezinfektimi, ligjet e shkatrrimit të mikroorganizmave.
	Java - X	Bioteknologjia dhe fermentimi industrial
	Java - XI	Roli i mikroorganizmave në industrinë farmaceutike, Antibiotikët.
	Java - XII	Roli i mikroorganizmave në trjtimin e ujërave të ndotur.
	Java - XIII	Roli i mikroorganizmave në zbulimin e veprimit mutagjen të ndotësve kimik dhe fizik të mjedisit.
	Java - XIV	Roli i mikroorganizmave ne pasurimin e xeheve, Roli i mikroorganizmave në industrinë kimike.
	Java XV	Mikroorganizmat si burim të proteinave. Roli i mikroorganizmave në mbrojtjen e ambientit.
LITERATURA	Literatura themelore: 1. Prescott, M. L., Harley. P. J dhe Klein, A. D (1999): Microbiology, Fourth edition, Mc. Grow Hill; 2. D. Prifti, (2007) Mikrobiologjia Ushqimore, Tiranë 3. Talaro, P. K. (2005): Foundation in Microbiology 5' ed , Mc. Grow Hill. Literatura plotësuese: 1. Plakolli, M. (2001): Mikrobiologjia e përgjithshme, botoi ETMN, Prishtinë; 1. 2. Plakolli, M. (2001): Praktikumi për mikrobiologji, botoi ETMN, Prishtinë.	
METODOLOGJIA E MËSIMDHËNJËS	Ligjërata, ushtrime praktike, diskutime, komentime, puna në grupe, seminare etj.	

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	3		3
Kolokiume /seminare	1	10	10
Detyra të pavarura	3		3
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	3	15	45
Përgatitja përfundimtare për provim	3	3	15
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final	1		8
Projektet, prezantimet, etj	1		8
Totali			**150 orë = 6 ECTS**

VLERËSIMI

Metodat e vlerësimit

Vlerësimi në %

Testi i –I-rë, me shkrim 35%

Testi i – II-të, me shkrim 35%

Pjesmarrja në ligjerta dhe ushtrime 20%

Punime seminarike.....10%

Povimi me shkrim 100%

Shkallët e notave :

50-me pak – nota 5 (pesë)
51-60 % - nota 6 (gjashtë)
61-70 % - nota 7 (shtatë)
71-80 % - nota 8 (tetë)
81-90 % - nota (nëntë)
91-100 % - nota (dhjetë)

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/e i/e lëndës:**

Prof. Dr. Alush Musaj

_____/_____/____ _____

(Emër Mbiemër)

_____

(Nënshkrimi)