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:	Master	
Kodi i lëndës:	402.ITU.II	
Lënda:	Shkenca e Ushqimit II	
Statusi i lëndës:		Obligative
Semestri:		Dimëror
Fondi i orëve:	2+2	Sipas programit të aprovuar
ECTS:	5	Sipas programit të aprovuar
Orari/Salla	Sipas orarit të shpallur në fillim të semestrit	
Viti akademik:	2021/2022 – Viti I – Semestri I	
Mësimdhënës/e:	Prof. Dr. Alush Musaj, Prof. Dr. Rozana Troja	
Asistent/e:		
Kontaktet:	Mësimdhënës/e	Asistent/e
Email:	alush.musaj@umib.net rozitroja@yahoo.com	Arbnora Durmishaj PhD Can,
Telefon:	+ 383 (0)49 492000 +355 684 057 778	

PERMBAJTJE	Lënda "Shkenca mbi Ushqimin" II përfshin një informacion te nivelit te larte, te përshtatur për nivelin Master të studenteve te programit ne fjale. Ajo është ndërtuar mbi bazën e koncepteve themelore, bazike të Shkenca mbi Ushqimin I, duke i shfrytëzuar këto, për të përcjellë informacion shkencor të avancuar tek studentët. Përmes kësaj lënde studentët familjarizohen me koncepte të tilla si gjendja ushqimore probable, energjia, flukset qe drejtojnë konsumatorin drejt zgjedhjeve optimale, funksionet e dobisë, etj. Fillimisht transmetohet informacioni lidhur me konceptet bashkëkohore te shkencës mbi ushqimin, parjen e saj nen dritën e kerkimeve dhe punimeve te reja shkencore të cilat aktualisht kane pasuruar konceptet themelore të kesaj shkence. Më pas një informacion i detajuar ofrohet per pozicionimin e grupeve te popullatave ne grafiket e shpërndarjes se vlerave energjetike dhe për lëvizjet e ndryshimet qe keto grupe pesojne ne pozicionet e tyre. Njohja e karakterizimi i piramidave ushqimore, pozicionimet individuale lidhur me ushqimin sipas gradëve te lirise qe konsumatoret zotërojnë, shpjegimet e hollësishme lidhur me modelet ushqimore e sidomos me modelet aktuale janë informacione te domosdoshme per te rritur shkallen e njohjes ne kete disipline shkencore te rëndësishme. Informacionet e avancuara mbi energjinë dhe shpërndarjen si dhe ato lidhur me sjelljen e konsumatoreve në sistemet e sotme të zhvillimit shoqëror janë një pjesë tjetër e rëndësishme e lëndës. Përmes leksioneve në auditor gërshetohen informacionet dhe konceptet e karakterit shkencor ne drejtimet e kimisë, ekonomisë dhe aspekti social, gjë që e bën lëndën të plotë, te kuptueshme, bashkëkohore dhe tërheqëse për studentet.

QËLLIMI	Lënda ka për qëllim të kompletojë njohuritë bazë të studentëve të nivelit Master me koncepte bashkëkohore e të avancuara mbi rolin e produkteve ushqimore në jetën e përditshme dhe mbi funksionin e tyre si rregullatorë të një jete normale e te shëndetshme. Duke marre për baze përgatitjen e studenteve ne nivelin Bachelor dhe drejtimin shkencor te cilit i përkasin, lënda shfrytëzon format dhe shprehjet matematikore te nocioneve të avancuara te shkencës mbi ushqimin për të rritur nivelin e përgatitjes dhe profesionalizmin e studenteve. Ajo ju krijon mundësinë të sillen si profesionistë, të mendojnë duke shfrytëzuar idetë e rezultatet e avancuara shkencore të kohës ku jetojmë, duke u ndërgjegjësuar që sot ushqimi studiohet nga një shkencë e mirëfilltë që plotësohet në kohë, që ofron gjithmonë informacion të ri e të domosdoshëm dhe që jeta jonë është e lidhur pazgjithshsmërisht me ushqimet dhe benefitet e tyre. Globalizimi, por edhe ruajtja e traditave i bën ata të jenë pro formave pozitive të asimilimit të përbërësve kimikë të ushqimeve, njëkohësisht të jenë transmetues të arritjeve shkencore të avancuara në fushën e nutricionizmit në tërësi dhe koncepteve specifike të tij. Lënda i përgatit për profesionin, i bën profesionistë dhe kërkues shkencorë të zot e të përgatitur dhe i mundëson të orientohen drejt në botën e pafund të kësaj shkence.	
ARRITSHMËRIA	Duke qene se studentet e nivelit Master hyjnë në këtë kurs me informacione baze te përftuara në Bachelor, rezultate e pritura te nxënies janë: - ndjekja e lëndës me dëshire dhe pasion dhe vënia ne shërbim te saj e njohurive te tyre paraprake - sugjerime te pritshme prej tyre për çështje ku mund te ndalesh me gjate e me detaje për interesin qe ato paraqesin. - pritshmëri e larte ne testimin përfundimtar qe eksperienca e deritanishme e ka vërtetuar aktivë ne ligjërata, debate shkencore e prezantime gjate vitit.	
PROGRAMI	**Javët**	**Tema**
	Java - I	Hyrje ne pjesën e dyte te Shkenca mbi ushqimin. Informacioni bashkëkohor mbi situaten ushqimore boterore, gjendjen ushqimore botërore (GJUB)-grafiku dhe spjegimi si dhe gjendjen ushqimore probable (GJUP) me formulën përkatëse.
	Java - II	Shpërndarja e vlerave energjetike si varësi e % se popullatave nga vlerat energjetike përfundimtare. Lakoret Gauss Laplace dhe spjegimi i tyre. Spjegimi i tipologjise teorike te shperndarjes dhe lakoret praktike me shkallen e tyre te perafrimit.
	Java - III	Normat ushqimore dhe ndarja e tyre sipas grup moshave, formulat e gjata dhe formulat e shkurtuara te përllogaritjeve te vlerave energjetike.
	Java - IV	Metabolizmi baze llogaritjet dhe formulat. Termogjeneza dhe llojet.
	Java - V	Trekëndëshi i lirisë për te konsumuar, paraqitja konvencionale e tij, flukset, karakteristikat; përfshirja e modeleve sociokulturore ne ketë trekëndësh.
	Java - VI	Informacion i hollësishëm mbi principet ushqimore, ndarja ne grupe dhe karakterizimi i sejcilit grupim.
	Java - VII	Studimi i ujit si pjese e organizmit dhe ushqimeve, aktiviteti i tij, përkufizimi si raport presionesh, rëndësia dhe përllogaritja e au, linearizimi BET.
	Java - VIII	Kategorizimi i ushqimeve, piramidat ushqimore, karakteristikat e tyre.
	Java - IX	Energjia ne organizëm-historiku i kërkimeve shkencore ne fushën e energjisë, kalorimetrat respiratorë, format dhe përllogaritjet e shkëmbimeve energjetike
	Java - X	Sjellja e konsumatorit ndaj produkteve ushqimore, analiza neoklasike dhe karakteristikat e saj.
	Java - XI	Funksionet e dobisë dhe modeli matematik i tyre. Paraqitja grafike dhe spjegimi.
	Java - XII	Modelet ushqimore, modeli i ngopjes dhe karakteristikat kryesore te tij.
	Java - XIII	Variablat e përgjithshëm dhe variablat specifike, karakteristikat e tyre dhe spjegimet respektive

	Java - XIV	Fuqia blerëse, përkufizimi dhe përllogaritjet
	Java - XV	Koncepti kërkese - oferte, grafiku respektiv dhe spjegimi, probleme te konsumit te produkteve ushqimore dhe te autokonsumit.

LITERATURA

Literatura themelore:

1. Troja R. "Kima dhe Teknologjia Ushqimore" Infobotues 2016.
2. Fidanza F. "Alimentazione e Nutrizione Umana" Idelson-Gnochi 2007.

Literatura plotësuese:

1. Troja R. "Shkenca mbi Ushqimin" pjesa e dyte-leksione te shkruara, 2016.

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	10	20
Ushtrime	2	15	30
Konsultime me mësimdhënësin/asistenten	1	10	10
Kolokiume /seminare	2	2	4
Detyra të pavarura	2	4	8
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	10	20
Përgatitja përfundimtare për provim	5	5	25
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final	2	3	6
Projektet, prezantimet, etj	2	1	2
Totali			**125 orë= 5 ECTS**

VLERËSIMI	**Metodat e vlerësimit** Vlerësimi në % Testi i –I-rë, me shkrim ..... 20% Testi i – II-të, me shkrim ..... 20% Pjesëmarrja në ligjerata dhe ushtrime .....10% Punime seminarike.....20% Povimi me shkrim .....30% 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)
POLITIKAT AKADEMIKE	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

_____/_____/____ _____

(Emër Mbiemër)