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

Modeli i Programit mësimor të lëndës (Syllabusi)		
Fakulteti:	Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore	
Departamenti:	Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore	
Niveli:	Master	
Kodi i lëndës:	404.ITU.II	
Lënda:	Teknologjia e qumështit dhe produkteve të tij	
Statusi i lëndës:	Obligative	(Obligative apo zgjedhore)
Semestri:	Veror	(Dimëror/Veror)
Fondi i orëve:	2+2	(Sipas programit të aprovuar)
ECTS:	4	(Sipas programit të aprovuar)
Orari/Salla	E enjte, 12:15-13:45 /L S105	
Viti akademik:	Viti i I-rë, semestri i VIII-të	
Mësimdhënës/e:	Prof.Dr. Dilaver Salihu	
Asistent/e:	Dr.sc. Arbër Hyseni	
Kontaktet:	Mësimdhënës/e	Asistent/e
Email:	dilaver.salihu@umib.net	arber.hyseni@umib.net
Telefon:	+38349303138	+38349665988

PERMBAJTJE	Në kuadër të lëndës do të mësohet për qumështin si ushqim dhe si lëndë e parë për përpunim. Lënda fokusohet në proceset teknologjike për përpunimin e qumështit për përftimin e produkteve të ndryshme të qumështit.
QËLLIMI	Lënda ofron njohuri për prodhimin dhe shfrytëzimin e qumështit në nivel global dhe në Kosovë, duke ekzaminuar përbërjen e tij, vetitë fiziko-kimike, rolin e mikroorganizmave në teknologjinë e qumështit dhe rregulloret thelbësore që rregullojnë prodhimin dhe përpunimin e qumështit. Ai gjithashtu prezanton dhe diskuton operacionet kryesore njësi të përdorura në përpunimin e qumështit. Lënda mbulon aspekte të ndryshme të bërjes së djathit, duke përfshirë koagulimin e qumështit, përdorimin e kulturave startere, si dhe teknikat e ruajtjes dhe pjekjes së djathit. Për më tepër, ai përfshin diskutime mbi prodhimin e kremit të qumështit, gjalpit, akullores, gjizës dhe nënprodukteve të qumështit. Klasat praktike do të përfshijnë demonstrimin e koagulimit të qumështit përmes acidifikimit dhe shtimit të mullëzës (enzimës), si dhe kryerjen e analizave e makro përbërësve të qumështit dhe djathit.

ARRITSHMËRIA	*Pas përfundimit të ligjëratave nga kjo lëndë studentët do të jenë të aftë:* *1.Të përshkruajnë përbërësit e qumështit dhe të dallojnë vetitë fiziko-kimike të tij* *2. Të vlerësojnë cilësisë higjienike të qumështit të freskët të papërpunuar* *3.Të dallojnë kulturat startere që përdoren në përpunimin e qumështit.* *4. Të kryejnë trajtimin termik të qumështit dhe të përgatisin djathë* *5. Të bëj gjykim të qëlluar për zgjedhjet e duhura për modifikimin e cilësisë së produkteve* *6. Të argumentojë ndryshimet kimike dhe biokimike në të cilat bazohet industria e qumështit*	
PROGRAMI	**Javët**	**Tema**
	Java - I	Qumështi si lëndë e parë dhe ushqim.
	Java - II	Vetitë fiziko-kimike të qumështit
	Java - III	Mikrobiologjia e qumështit të freskët të papërpunuar
	Java - IV	Grumbullimi, pranimi dhe ruajtja në ftohje e qumështit
	Java - V	Proceset njësi në përpunimin e qumështit: standardizimi, homogjenizimi dhe trajtimi termik
	Java - VI	Parimet e dehidratimit të qumështit **Kolokviumi i parë**
	Java - VII	Kulturat startere për industrinë e qumështit
	Java - VIII	Produktet e qumështit të fermentuar
	Java - IX	Teknologjia e prodhimit të kremës dhe gjalpit
	Java - X	Teknologjia e përgatitjes së djathit
	Java - XI	Ruajtja dhe maturimi i djathërave
	Java - XII	Teknologjia e përgatitjes së akullores
	Java - XIII	Përgatitja e nënprodukteve tjera të qumështit **Kolokviumi i dytë**
	Java - XIV	Teknologjitë inovative dhe zhvillimi i produkteve në industrinë e qumështit
	Java - XV	Pastrimi dhe shëndetësimi në fabrikën e qumështit

LITERATURA

Literatura themelore:

1. Hasalliu, R. (2022). "Shkenca e bulmetit dhe prodhimi i djathërave specialë", Tiranë.
2. Dibra, F. (2012). "Njohuri të hollësishme dhe bashkëkohore për trajtimin dhe industrializimin e qumështit", Tiranë.

Literatura plotësuese:

1. Walstra, P., Walstra, P., Wouters, J. T., & Geurts, T. J. (2005). Dairy science and technology. CRC press.
2. Puniya, A. K. (Ed.). (2016). Fermented milk and dairy products. Boca Raton: CRC Press, Taylor & Francis Group.
3.Ratka Vlakova Vlasileva [2014] Funksionalen mleçni produkti,Plovdivë.ISBN.978-954-24-0253-4.
4.Prof Mariana Cariq, Prof Spasenia Milanoviq,Dp Dragica Vucelja:[2000] "Standarden metode analize mleka i Mlechni Proizvoda" Novi-Sad.
5.Angel Kozhev, Svetlomip Kozhev, [2010], Ovçe, Koze i Bivolsko Mleko i produkti ot tjah-Sofje. ISBN.978-954-9373-92-9.
6. Predvog Pugja, [2009], Tehnologia mleka i sirarstvo, opsiti deo, Novi Sad.
7. Jasmina Stojiljikovic[2010], Mikroflora Sira. Beograd.
8. Dr Jelena Miočinović, Tehnologija mleka II posebno sirarstvo, Univerzitet u Beogradu − Poljoprivredni fakultet, Beograd, 2020

METODOLOGJIA E MËSIMDHËNJËS

Leksionet do të jepen me ndihmën e prezantimeve në PowerPoint, videoklipe, orë praktike në laborator dhe fabrikën tonë pilot, leximin e teksteve legjislative, vizita edukativ në ferma të qumështit dhe/ose qumështore industriale.
Shënimet e leksioneve dhe dokumentet tjera edukative do të ofrohen duke përdorur platforma online (p.sh.: SEMS, Google Drive…)
Gjithashtu, studentët do të angazhohen me detyra individuale dhe në grupe për raste studimore.

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	3	1	3
Punë praktike	1	2	2
Konsultime me mësimdhënësin/asistenten	1	2	2
Kolokviume /seminare	2	1	2
Detyra të pavarura	2	2	4
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	3	3	9
Përgatitja përfundimtare për provim	3	4	12
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final)	1	2	2
Projektet, prezantimet , etj	2	2	4
Totali			**100=4 ECTS**

VLERËSIMI	**Metodat e vlerësimit** [sipas Statutit dhe Rregullores për studime të UMIB-it] Vijimi i rregullt në ligjërata: 5% Aktivitete laboratorike dhe eksperimente: 15% Kolokvium 1: 10% Kolokvium 2: 10% Rast studimor: 10% Provimi final: 50% **Total: 100%**
POLITIKAT AKADEMIKE	**Kriteret për vijueshmëri të rregullt dhe rregullat e mirësjelljes gjatë organizimit të mësimit.** **Etika në mësim:** Punimet e ndryshme semestrale duhet të jenë punime të secilit student. Nuk do të ketë tolerancë për kopjime, "huazime" nga interneti apo çfarëdo materiali tjetër. Punimet e njëjta apo të ngjashme do të kenë vlerësime negative në vlerësimin përfundimtar të studentit. **Afatet:** Në marrëveshje me studentët do të përcaktohen afatet e dorëzimit të punimeve. Nuk do të këtë tolerancë për vonesë në dorëzimin e punimeve. Mosardhja në orën kur është shpjeguar detyra nuk e arsyeton studentin për mosdorëzim të punimit. Afati do të jepet më herët. Po qe se do të udhëtoni jashtë vendit, atëherë duhet të dorëzoni punimi më herët. Studenti/ja ka të drejtë të kërkojë konsultim me profesorin sipas orarit të konsultimeve për kryerjen e punimit të tij/saj. **Rregullat e mirësjelljes dhe politikat akademike :** ○ pjesëmarrje aktive e studentëve në ligjërata ○ pjesëmarrje në diskutim, komente dhe shprehje e lirë e opinionit, mendimit dhe qëndrimit akademik (me argumente) ○ e obligueshme puna e pavarur dhe shfrytëzimi i burimeve shtesë të informacionit (web-faqet e ndryshme shkencore, revista shkencore, përmbledhje punimesh të konferencave etj.) ○ respektimi i orareve të ligjëratave pa cenuar lirinë akademike (telefonat celularë pa zë) ○ respektimi i fjalës, mendimeve dhe ideve të kolegëve ○ tolerancë e ulët ndaj ardhjeve me vonesë dhe daljeve pa ndonjë arsye të qëndrueshme ○ përgatitja dhe pajisja me ligjëratat përkatëse, (obligim i mësimdhënësit).

Mitrovicë **Bartës/e i/e lëndës:**

10/ 01 / 2022 Dilaver Salihu

(Emër Mbiemër)

(Nënshkrimi)