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:	Master	
Kodi i lëndës:	408.ITU.II	
Lënda:	Prodhimi i produkteve konditore	
Statusi i lëndës:	Zgjedhore	
Semestri:	I	
Fondi i orëve:	2+2	
ECTS:	5	
Orari/Salla	Sipas orarit të shpallur në Web faqe të UIBM	
Viti akademik:	2023/2024	
Mësimdhënës/e:	Prof. Asoc. Dr. Mehush Aliu	
Asistent/e:	MSc. Dafina Llugaxhiu	
Kontaktet:		
Email:	mehush.aliu@umib.net	dafina.llugaxhiu@umib.net
Telefon:	+383 (0) 44633263	+383 (0) 44783166

PERMBAJTJE	Studentët në këtë lëndë do të përfitojnë njohuri thelbësore për teknologjinë e produkteve konditore, për lëndët e para që përdoren në industrinë konditore dhe cilësinë e tyre, klasifikimin e produkteve konditore. Ligjëratat përfshijnë të gjitha aspektet e prodhimit te produkteve konditore si: kushtet e prodhimit, kontrollit të cilësisë, kushtet higjienike dhe elementeve tjerë të nevojshëm për prodhim cilësor dhe të sigurtë për shëndetin e konsumatorve.
QËLLIMI	Qëllimi i lëndës është që studentëve t'iu ofrohen njohuri të nevojshme, të lidhura me prodhimin e produkteve konditore, duke filluar nga lënda e parë, të gjitha fazat e procesit të prodhimit, ruajtjes së produkteve të gatshme dhe kontrolli i cilësisë gjatë procesit të prodhimit dhe ambalazhimit.
ARRITSHMËRIA	Studenti: 1. Përshkruan karakteristikat kryesore të produkteve konditore. 2. Shpjegon trendet e reja të prodhimit të produkteve konditore. 3. Përzgjedh lëndët e para për prodhimin e produkteve konditore. 4. Identifikon metodat më të përshtatshme për prodhimin e produkteve konditore. 5. Zgjedh materialet më të përshtatshme për paketimin e produkteve konditore duke u bazuar në karakteristikat fiziko-kimike të materialit paketues.

	Javët	Tema
	Java - I	Lëndët e para për prodhimin e produkteve konditore
	Java – II	Prodhimet prej misri
	Java – III	Teknologjia e prodhimit të biskotave
	Java – IV	Teknologjia e prodhimit të sheqerit dhe karamelave
	Java – V	Prodhimi i bonboneve të forta
	Java – VI	Prodhimi i bonboneve të forta
	Java - VII	Teknologjia e prodhimit të ëmbëlsirave
	Java - VIII	Testi i parë
	Java – IX	Kakaoja dhe çokollata
	Java – X	Përbërësit e çokollatës
	Java – XI	Përpunimi i kokrrës së kakaos
	Java - XII	Përgatitja e çokollatës së lëngët
	Java - XIII	Prodhimi i produkteve të çokollatës
	Java - XIV	Paketimi i produkteve konditore, Parashikimi i jetëgjatësisë dhe testimi
	Java - XV	Testi i dytë

LITERATURA

Literatura themelore:

1. Prof.Dr. Abdyl Sinani, ”Shkenca dhe teknologjia e produkteve të pjekjes”, Maluka, 2009.
2. S.T. Beckett, “The science of chocolate”, Royal Society of chemistry, York, 2008

Literatura plotësuese:

1. Dr. Milena Gavrilovic “Tehnologija konditorskih proizvoda” Tehnoloski Fakultet Novi Sad, 2010.
2. Geoff Talbot, “Technology of coated and filled chocolate, confectionery and bakery products”, Woodhead publishing Limited, 2009.
3. S.T. Beckett, “Industrial chocolate manufacture and use”, fourth edition, Blackwell Publishing, 2009.

METODOLOGJIA E MËSIMDHËNJËS

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

	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	0.5	10	5
	Kolokiume/seminare	2	2	4
	Detyra të pavarura	1	2	2
	Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	3	6	18
	Përgatitja përfundimtare për provim	4	7	28
	Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final	2	2	4
	Projektet, prezantimet, etj	2	2	4
	Totali			125 orë
VLERËSIMI	**Metodat e vlerësimit** Vlerësimi në % Vlerësimi i testit të parë 20 % Vlerësimi i testit të dytë 20 % Punimi seminarik 20 % Provimi final 40 % Totali 100%			
POLITI KAT AKADE MIKE	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. Asoc. Dr. Mehush Aliu

_____/_____/____

_____
(Emër Mbiemër)

_____
(Nënshkrimi)