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

Modeli i Programit mësimor të lëndës (Syllabusi)		
Fakulteti:	Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore	
Departamenti:	Teknologjisë	
Niveli:	Master	
Kodi i lëndës:	409.ITU.II	
Lënda:	Inxhinieria ushqimore	
Statusi i lëndës:		Obligative
Semestri:	II	Veror
Fondi i orëve:	2+2	Sipas programit të aprovuar
ECTS:	5	Sipas programit të aprovuar
Orari/Salla	Sipas orarit të shpallur në Web faqe të UIBM.	
Viti akademik:	2021/22	
Mësimdhënës/e:	Prof. Asoc. Dr. Milaim SADIKU	
Asistent/e:		
Kontaktet:	Mësimdhënës/e	Asistent/e
Email:	Milaim.sadiku@umib.net	
Telefon:	+ 383 (0) 44 639 133	

PERMBAJTJE	Lënda: "Inxhinieria ushqimore" ngërthen në vete konceptet e ndarjes me natyrë mekanike, dekantimi, centrifugimi, filtrimin, kristalizimin, përqendrimet e fazave, pasterizimi dhe sterilizimi termik, pajisjet e pasterizimit dhe sterilizimit, sistemet e ambalazhimit aseptik, ndërtimi i një sistemi mekanik ftohjeje me shtypje, avullimi, përqendrimi në të ftohtë, tharja, liofilizimi.
QËLLIMI	Qëllimi i kursit është aftësimi teorik dhe praktik i studentëve në lëmin e inxhinierisë ushqimore, respektivisht përgatitja për udhëheqjen e proceseve teknologjike në industrinë ushqimore dhe projektimin e tyre. Fitojnë njohuri të veçanta mbi veprimet, pajisjet dhe zbatimin e proceseve në industrinë ushqimore, pasterizimi, sterilizimi, ftohjes, ngrirjes, dehidratimit, proceset membranike dhe separimit mekanike.
ARRITSHMËRIA	1. Të mësohen konceptet dhe proceset në industrinë ushqimore. 2. Studenti do të njihet me proceset e distilimit dhe rektifikimit, pasterizimit dhe sterilizimit termik, ftohjes dhe ngrirjes etj. 3. Të bëj llogaritjen e bilancit të materies dhe energjisë për proceset që zhvillohen në industrinë e ushqimit. 4. Të krahasoj dhe ta gjej dallimin mes vlerave të fituara dhe atyre të rekomanduara për proceset në industrinë ushqimore. 5. Të jetë në gjendje vlerësoj dhe të parashikoj rrjedhën e procesit. 6. Të menaxhoj dhe organizoj procesin prodhues në industrinë ushqimore. 7. Të jetë në gjendje të jap propozime dhe zgjedhje në avansimin e procesit.

	Javët	Tema
PROGRAMI	**Java - I**	Hyrje
	Java - II	Nocionet teorike të proceseve të shkëmbimit të masës
	Java - III	Distilimi dhe rektifikimi
	Java - IV	Ekstraktimi lëng-lëng
	Java - V	Ekstraktimi trup i ngurtë-lëng
	Java - VI	Pasterizimi dhe sterilizimi
	Java - VII	Përzierja – Emulsioni
	Java - VIII	Ftohja dhe ngrirja
	Java - IX	Modelimi i ngrirjes së ushqimit
	Java - X	Sistemet e ambalazhimit aseptik
	Java - XI	Avullimi
	Java - XII	Bartja e masës dhe ndarja me membranë
	Java - XIII	Sistemi i membranës ultrafiltruese
	Java - XIV	Tharja
	Java - XV	Liofilizimi
LITERATURA	1. Food Engineering Handbook, Food Process Engineering, EDITED BY Theodoros Varzakas Constantina Tzia, CRC PressTaylor & Francis Group6000 Broken Sound Parkway NW, Suite 300Boca Raton, FL 33487-2742© 2015 by Taylor & Francis Group, LLCCRC Press is an imprint of Taylor & Francis Group, an Informa business businessNo claim to original U.S. Government worksVersion Date: 20141015 2. Introduction ti Food Engineering, Fourth Edition, R. Paul Singh, Dennis R. Heldman, 84 Theobald's Road, London WCIX 8RR, UK, Copyring @2001. 3. Food Process Engineering and Technology, Zeki Berk, Copyright © 2018 Elsevier Inc. All rights reserved.	
METODOLOGJIA E MËSIMDHËNJËS	Mësimdhënje e drejtpërdrejtë(përmes shpjegimit, ushtrimeve praktike dhe detyrave numerike). Mësimdhënje përmes demonstrimit dhe eksperimentit. Mësim interaktiv. 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	1	6	6
	Kolokiume /seminare	2	2	4
	Detyra të pavarura	1	7	7
	Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	7	14
	Përgatitja përfundimtare për provim	3	8	24
	Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final	2	4	8
	Projektet, prezantimet, etj	/	/	/
	Totali			**125 orë**
VLERËSIMI	**Metodat e vlerësimit** Pjesëmarrja e rregullt në ligjërata dhe angazhimi në ushtrime : Testi I 20% Testi II 20 % Seminari: 20% Provimi përfundimtar: 30%			
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. Asoc. Dr. Milaim SADIKU

_____/_____/____ _____

(Emër Mbiemër)

_____

(Nënshkrimi)