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

Silabusi		
Fakulteti:	Teknologjisë Ushqimore	
Departamenti:	Inxhienri dhe Teknologji Ushqimore	
Niveli:	Master	
Kodi i lëndës:	413.ITU.II	
Lënda:	Teknologji e Përpunimit të Mishit dhe Vezëve	
Statusi i lëndës:	Zgjedhore	(Obligative apo zgjedhore)
Semestri:	Veror	(Dimëror/Veror)
Fondi i orëve:	2+2	(Sipas programit të aprovuar)
ECTS:	5	(Sipas programit të aprovuar)
Orari/Salla		
Viti akademik:	2020-2021	
Mësimdhënës/e:	Bizena Bijo/Alush Musaj	
Asistent/e:	Bahtir Hyseni	
Kontaktet:	Mësimdhënëse	Asistent
Email:	bizena.bijo@umib.net	bahtir.hyseni@umib.net
Telefon:	+355 682014014	+38649113367

PERMBAJTJE	Lënda trajton teknologjinë e përpunimit te mishit gjatë transformimit te tij në lloje të ndryshme sallamesh si dhe mishin e konservuar ne kuti. Trajtohen kategoritë e mishrave qe përdorën për sallame, lendet shtese, erëzat, ambalazhet, si dhe llojet e përpunimit termik dhe mënyrat e ruajtjes se sallameve. Lënda trajton po ashtu teknologjine e prodhimit dhe te ruajtjes se vezëve. Vlera biologjike dhe përbërja ushqimore e kategorive te ndryshme të vezëve, klasifikimi i vezëve sipas sistemit Evropian' Defektet në vezë. Menyrat e konservimit te vezeve
QËLLIMI	Qëllimi i kësaj lënde është që studentët në përfundim te saj te kenë përftuar njohuri të mjaftueshme për mënyrën e përpunimit të mishit nga lënda e pare deri sa të transformohet në sallam apo mish në kuti. Po ashtu studentët në përfundim te kësaj lënde fitojnë njohuri te mjaftueshme për karakteristikat nutricionale dhe të gjendjes së freskisë në veze. Ata do të jenë të informuar mjaftsueshëm për difektet në vezë, mënyrate e mundshme të konservimit dhe arsyet e kontaminimit të vezëve

ARRITSHMËRIA

- **Të njohurit**: Të keni njohuri të mjaftueshme mbi mënyrat teknologjike të transfromit të lëndës së parë në sallame dhe mish në kuti si dhe mënyrat e prodhimit dhe ruajtjes së vezëve.
- **Të kuptuarit**: Të qartësojnë vetën si profesionistë mbi mënyrën se si formulohen recepturat teknologjike të sallameve si dhe mundësitë më të mira të prodhimit të vezëve dhe ruajtjes së tyre në kushte sa më mira.
- **Zbatimi:** Të dijnë të zbatojnë sa më mire të gjitha hallkat teknologjike për prodhimin e mishit të përpunuar dhe vezëve me cilësi të lartë
- **Analiza**: Të dijnë të analizojnë situatat e paraqitura në stabilimentet e prodhimit të mishit të përpunuar dhe vezëve për ti ofruar konsumatorit produkte të cilësisë së lartë
- **Vlerësimi:**Të vlerësojnë maksimalisht llojet e sallameve me cilësi të lartë dhe po ashtu të vezëve që mbartin karakteristikat më të mira.
- **Sinteza:** Të arrijnë të menaxhojnë sa më mirë produktin e gatshëm në kushtet e stabilimentit të prodhimit por edhe në treg

Në fund të kursit pritet që studenti/ja të jetë në gjendje që:

1. ***Përmes kesaj lënde të jenë të aftë të punojnë në stabilimentet e përpunimit të mishit***
2. ***Përmes kesaj lënde të jenë të aftë të punojnë në stabilimentet e përpunimit të vezeve***
3. ***Studentët do të jenë të aftë të kryejnë detyrën e teknologut si hartues i recepturave sa më të mira të përgatitjes së sallameve dhe mishit në kuti***
4. ***Studentët do të jenë të aftë të inspektojnë dhe zbulojnë cdo produkt të falsifikuar dhe jashtë standrtit të sallameve dhe mishit në kuti në treg***
5. ***Stduentët do të jenë të aftë të inspektojnë dhe përcaktojnë gjendjen e cilësisë së vezëve që dalin në treg për ti ofruar konsuatorëve produktin më të sigurt***

PROGRAMI

Javët	Tema
Java - I	Rëndesia e mishit të përpunuar dhe kategoritë e mishit që përdoren për përpunim
Java - II	Lëndet aditive dhe të para që perdoren për mishin e konservuar si dhe paisjet që përdor industria e përpunimit të mishit
Java - III	Trajtimi termik i sallameve dhe roli i tij në teknologji
Java - IV	Kategorizimi i sallameve sipas përpunimit teknologjik
Java - V	Sallamet e fresketa, gjysëm të forta dhe sallamet e forta
Java - VI	Ambalazhet e sallameve, përgatitja dhe kategorizimi i tyre
Java - VII	Mishi i përpunuar në kuti, menyra tekenologjike e prodhimit të tij
Java - VIII	Kategoritë e konservave te mishit, dhe llojet e ambalazheve që përdoren në këtë teknologji
Java - IX	Problematikat teknologjike dhe higjienike në konservat e mishit

	Java - X	Të dhena të përgjithshme për vezet, kategorizimi i vezeve sipas mënyrave të podhimit te tyre
	Java - XI	Karakteristikat kimike strukturale dhe biologjike të vezeve
	Java - XII	Cilesia e vezeve, faktorët që ndikojne në cilesi dhe kategorizimi i vezëve sipas cilësise
	Java - XIII	Mënyrat e kontrollit të vezëve
	Java - XIV	Difektet e vezëve dhe arsyet e shfaqjes së tyre
	Java - XV	Mënyrat e konservimit të vezëve dhe kontrolli gjatë konservimit
LITERATURA	Literatura themelore. Tekst mësimor:Higjiena e Produkteve me Origjinë Shtazore me autor Bizena Bijo(Tekst i vitit 2012, 405 faqe) Literatura plotësuese: Handbook of Food Science and Technology : Food Biochemistry and Technology (kapitulli II) me autor Marc Anton Valérie Lechevalier Françoise Nau(viti i botimit 2016)	
METODOLOGJIA E MËSIMDHËNJËS	Programi i kësaj lënde do të përftohet nga studentët përmes ligjëratave që kryhen në auditor. Gjatë ligjëratave studentëve ju paraqiten edhe video interesante Në seancat e praktikave studentët punojnë në laboratorë ku kryejnë eksperimente të thjeshta për të përcaktuar disa nga cilësitë fiziko kimike të sallameve . Ato në seancat e praktikave mësojnë edhe si të njohin gjendjen e freskisë në vezë. Informacioni i tyre praktik zgjerohet nga vizitat që ata kryejnë në stabilimente të prodhimit të sallameve dhe vezëve. .	

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

VLERËSIMI

Metodat e vlerësimit [sipas Statutit dhe Rregullores për studime të UMIB-it]	
Testet/Kollokviumet	5%
Test praktik gjatë ushtrimeve	5%
Punim seminarik	5%
Interpretimi dhe prezentimi i krijimtarisë artistike dhe i punëve të tjera	
Detyrat dhe kurset gjatë semestrit	10%
Praktikë prfesionale	
Tjetër [specifiko]	5%
Provimi final	70%

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
___05__/_05_____/ 2021____

Bartëse e lendes

Prof. Dr. Bizena Bijo



_____