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:	414.ITU.II	
Lënda:	Kimia dhe teknologjia e drithërave	
Statusi i lëndës:		Zgjedhore
Semestri:		II
Fondi i orëve:		2+2
ECTS:		5
Orari/Salla	Sipas orarit të shpallur në Web faqe të UIBM	
Viti akademik:	-	
Mësimdhënës/e:	Prof. dr. Abdyl Sinani	
Asistent/e:		
Kontaktet:		
Email:		
Telefon:		

PERMBAJTJE	Struktura morfologjike dhe përbërja kimike e kokrrave të drithërave. Proteinat, karbohidrateve, lipidet, enzimat, materiet minerale, vitaminat dhe pigmentet të drithërat dhe roli i tyre në proceset e prodhimit të produkteve të gatshme. Ruajtja e drithërave. Bluarja e drithërave, pajisjet, operacionet dhe proceset. Majaja e bukës dhe kultura starter në prodhimin e bukës. Materialet ndihmëse, përmirësuesit dhe aditivët për prodhimin e produkteve të furrave, ëmbëlsirave dhe makaronave. Vetitë reologjike të brumit. Proceset e prodhimit të produkteve të miellit: bukës, biskota, ëmbëlsirave, ëmbëlsirave, pajisjet dhe kushtet. Rregulloret ligjore dhe standardet.
QËLLIMI	Qëllimi i studimit të lëndës, është që të njoftohen studentët me struktura morfologjike dhe përbërje kimike e kokrrave të drithërave. Proteinat, karbohidrateve, lipidet, enzimat, materia minerale, vitamina dhe pigmente të drithërat e dhe roli i tyre në proceset e prodhimit të produkteve të gatshme. Ruajtja e drithërave. Bluarja e drithërave. Majaja e bukës, materialet ndihmëse dhe aditivët për prodhimin e produkteve nga mielli. Proceset e prodhimit të produkteve të miellit: bukës, biskota, ëmbëlsirave, ëmbëlsirave dhe pajisjet dhe kushtet. Rregulloret ligjore dhe standardet.

ARRITSHMËRIA	Pas përfundimit me sukses të kursit studentët do të jenë në gjendje të: 1. Analizojnë parametrat bazë të cilësisë së produktit nga drithërat 2. Përcakton aspektet kryesore të procesit të ruajtjes së llojeve të caktuara të drithërave. 3. Përcakton procedurat për bluarjen e drithërave të caktuara 4. Përshkruani ndryshimet që ndodhin gjatë procesit të përpunimit të drithërave 5. Zgjidh teknologjinë së prodhimit të produkteve të bukës, makaronave dhe ëmbëlsirat nga mielli. 6. Zhvilloni produkte të reja të drithërave 7. Aplikoni rregulloret ligjore dhe standardet që lidhen me kërkesat specifike për përpunimin e drithërave	
PROGRAMI	**Javët**	**Tema**
	Java - I	Struktura morfologjike dhe përbërja kimike e kokrrave të drithërave.
	Java - II	Përbërja, struktura dhe vetitë e proteinave dhe karbohidrateve të drithërat e dhe roli i tyre në proceset e prodhimit të produkteve të gatshme.
	Java - III	Lipidet e drithërave dhe ndikimi i tyre në qëndrueshmëri, cilësi teknologjike dhe shëndetin e produkteve.
	Java - IV	Enzimat në drithërat dhe produktet e tyre - ndikim në cilësinë teknologjike dhe vetitë e produktit.
	Java - V	Materia minerale, vitamina dhe pigmente në drithëra dhe produktet e tyre.
	Java - VI	Vlerësimi i parë Ruajtja e drithërave, pajisjet, operacionet dhe proceset.
	Java - VII	Bluarja e drithërave, pajisjet, operacionet dhe proceset.
	Java - VIII	Majaja e bukës dhe kultura starter në prodhimin e bukës.
	Java - IX	Materialet ndihmëse, përmirësuesit dhe aditivët për prodhimin e produkteve të furrave, ëmbëlsirave dhe makaronave.
	Java - X	Vetitë reologjike të brumit.
	Java - XI	Proceset e prodhimit të produkteve në furrë të buke, pajisjeve dhe kushtet.
	Java - XII	Proceset e prodhimit të produkteve të miellit: ëmbëlsirave, biskota, ë dhe pajisjet dhe kushtet.
	Java - XIII	Vlerësimi i dytë Prodhimi i pastave dhe produkteve të pastave- pajisjet dhe kushtet.
	Java - XIV	Prodhimi i petëve nga brumi - pajisjet dhe kushtet.
	Java - XV	Rregulloret ligjore dhe standardet.

LITERATURA

Literatura themelore:

1. P. R. Shewry, K.l Khan, WHEAT: Chemistry and Technology, Fourth Edition, U.K. 2009
2. G. Owens: Cereals processing technology, 2000 Corporate Blvd, NW.

Literatura plotësuese:

1. Kulp, J.G. Ponte, Jr. Handbook of Cereal Science and Technology, 2nd Edition, 2010..

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

(*Ligjërata, mësim interaktiv, punime seminarike, diskutim për mësimet e zhvilluara. Në kuadër të ushtrimeve numerike shtjellohen probleme që ndërlidhen me ligjëratat e zhvilluara*)

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
Punë praktike			
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	1	5	5
Ushtrime në teren			
Kollokfiume, seminare	1	10	10
Detyra të shtëpisë	1	10	10
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	10	20
Përgaditja përfundimtare për provim	2	5	10
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final)	2	3	6
Projektet,prezantimet, etj	2	2	4
Totali			125

VLERËSIMI

Metodat e vlerësimit

Vlerësimi në %

Vijimi i rregullt:	5%
Vlerësimi i parë:	20%
Vlerësimi i dytë:	20%
Vlerësimi nga aktivitetet tjera dhe puna në laborator:	15%
Provimi final:	40%
Total	100%

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. dr. Abdyl Sinani

_____/_____/____

_____
(Emër Mbiemër)

_____
(Nënshkrimi)