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

Modeli i Programit mësimor të lëndës (Syllabusi)		
Fakulteti:	Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore	
Departamenti:	Teknologji	
Niveli:	Inxhinieri dhe teknologji ushqimore	
Kodi i lëndës:	502.ITU.II	
Lënda:	Master	
Statusi i lëndës:		(zgjedhore)
Semestri:		(Dimëror)
Fondi i orëve:		(2+2)
ECTS:		(6)
Orari/Salla		
Viti akademik:	Sipas orarit zyrtar	
Mësimdhënës/e:	Prof.Dr Aziz Behrami	
Asistent/e:	Prof.Dr Aziz Behrami	
Kontaktet:	Mësimdhënës/e	Asistent/e
Email:	Aziz.behrami@umib.net	
Telefon:	+38344170726	

PERMBAJTJE	Çfarë përmban lënda? Cilat janë disa nga temat që përmban kjo lëndë? Uji dhe funksionet e tij ne organizem , Uji ne produkte ushqimore ,Ujerat minerale , Kriperat minerale, Proteinat , Karbohidratet , Acidet yndyrore , Lipidet,Gliceridet, Fosfolipidet , Glikolipidet , Dyllerat , Steridet ,Vitaminat e tretshme ne yndyre,Vitaminat e tretshme ne uje , Ngjyrosesit artificial te ushqimit , Konservuesit ne ushqim , Metalet toksike ne ushqim , Perbersit kimik te qumeshtit dhe produkteve te tij , Perbersit kimik te mishit dhe produktev te tije , Dritherat dhe perberja kimike e tyre , Prodhimi i bukes.

QËLLIMI	Çfarë synohet që të arrihet përmes kësaj lënde? 1.Përmes ligjeratave studenti të aftësohet që në mënyr të pavarur,te konceptoje strukturen e ujit rolin e tij si tretes dhe si perbers i produkteve ushqimore, 2.Te kuptoj perberjen e ushqimeve dhe te fitoj njohuri per kriperat minerale , 3.Proteinat,karbohidratet,lipidet,gliceridet,vitaminat qe ndodhen ne ushqime. 4.Te ken njohuri per rolin e konservueseve ne ushqim dhe efektet negative te tyre . 5.Per vetit toksike te metaleve , per perbersit kimik te qumshtit dhe produkteve te tij. 6.Perbersit kimikte mishit dhe produkteve te tij. 7. Drithrat perberjet e tyre kimike , procesi teknologjik te prodhimit te bukes.	
ARRITSHMËRIA	Arritshmëria duhet të paraqitet në formë të rezultateve të të nxënit të cilat janë formulime se çka studenti pritet të dijë dhe të jetë në gjendje të demonstrojë pas përfundimit të kursit. Rezultatet e të nxënit duhet të paraqiten duke u mbështetur në hierarkinë e taksonomisë së Blumit (2011) mbi nivelet e fushës njohëse, të cilat janë: Të njohurit, të kuptuarit, zbatimi, analiza, vlerësimi dhe sinteza (krijimi). Më shumë në: http://bloomstheory.wikispaces.com/Resources+%26+Websites Arritshmëria duhet të formulohet me ndihmën e **Foljeve vepruese** të cilat duhet të përdoren për nivele të ndryshme njohëse: • **Të njohurit**: Rregullojë, përmbledhë, definojë, përshkruajë, numërojë, ekzaminojë, identifikojë etj. • **Të kuptuarit**: Të qartësojë, lidhë, ndryshojë, klasifikojë, krahasojë, ilustrojë, dëshmojë, zgjedhë, shpjegoj, interpretoj, skicoj, diskutoj, dalloj, parashikoj, ritheksoj, përkthej, përshkruaj, etj • **Zbatimi:** Të përdorë, vlerësojë, kompletojë, llogarisë, konstruktojë, manipulojë, organizojë, demonstrojë, përgatisë, zgjidh, përdorë, ilustrojë, ndërtojë, kryejë, hulumtojë, etj • **Analiza**: Të analizojë, shqyrtojë, kategorizojë, kritikojë, debatojë, veçojë, shkëpusë, çmojë, dallojë, krahasojë, kategorizojë, ndajë, etj. • **Vlerësimi:** Të konstatojë, argumentojë, diskutojë, bindë, diskriminojë, gjykojë, arsyetojë, zbërthejë, vërtetojë, zbulojë, parashikojë, planifikojë, ndërtojë, propozojë, sajojë formulojë, verifikojë argumentojë rekomandojë etj. • **Sinteza:** Të argumentojë, sajojë, riorganizojë, kategorizojë, formulojë, gjeneralizojë, integrojë, menaxhojë, rishikojë, diskutojë, caktojë prioritete, përcaktojë etj. **Për secilën lëndë duhet të shënohen 5-7 rezultate të pritura të të nxënit.** Në fund të kursit pritet që studenti/ja të jetë në gjendje të: 1.Që studenti te fitoj njohuri per kimine ushqimore . 2.Studenti të aftësohet për perberjen kimike te ushqimeve. 3.Studenti të aftësohet për punë laboratorike. 4.Te formojn qellim pozitiv ndaj lëndës së kimisë ushqimore dhe rendesisë së saj. 5.Te hulumtojne cilesine e ushqimeve.	
PROGRAMI	**Javët**	**Tema**

	Java - I	Uji dhe funksionet e tij ne organizem , ujrat minerale
	Java - II	Kriprat minerale ne ushqime
	Java - III	Proteinat
	Java - IV	Karbohidratet
	Java - V	Acidet yndyrore dhe lipidet
	Java - VI	Fosfolipidet , glikolipidet , dyllrat dhe steridet
	Java - VII	Vitaminat e tretshme ne yndyre
	Java - VIII	Vitaminat e tretshme ne uje
	Java - IX	Ngjyrosesit artificial dhe natyral si perberes te ushqimit dhe te pijeve
	Java - X	Konzervuesit ne ushqim
	Java - XI	Metalet toksike ne ushqim
	Java - XII	Perbersit kimik te qumeshtit dhe produkteve te tije
	Java - XIII	Perbersit kimik te mishit dhe produkteve te tije
	Java - XIV	Drithrat dhe perberja kimike e tyre
	Java - XV	Prodhimi I bukes
LITERATURA	Literatura themelore. Të renditen: Kimia ushqimore dhe komponentet e saj ‘’Tom Coultate 2009” Literatura plotësuese: Kimia dhe Teknologjia e Ushqimit “Rozna Troja 2011”	
METODOLOGJIA E MËSIMDHËNJËS	Ligjërata, ushtrime, punë individuale, punë eksperimentale, punime seminari, kollokiume, ese, punë në terren, punë në grupe etj.	

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			
Punë praktike	1	15	15
Konsultime me mësimdhënësin/asistenten			
Kolokiume /seminare	2	3	6
Detyra të pavarura	2	4	8
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	9	18
Përgatitja përfundimtare për provim	2	5	10
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final)	2	3	6
Projektet, prezantimet , etj	2	1	2
			125

VLERËSIMI

Metodat e vlerësimit

[sipas Statutit dhe Rregullores për studime të UMIB-it]

Testet/Kollokviumet	<u>Vlerësimi në %</u> Testi i –I-rë, me shkrim ..... 25 % Testi i – II-të, me shkrim ..... 25 % Pjesmarrja në ligjerata..... 10 % Povimi me shkrim.....40 % Totali.....100 % **Shkallët e notave** : 50-me pak – nota 5 (pesë) 51-60 % - nota 6 (gjashtë) 61-70 % - nota 7 (shtatë) 71-80 % - nota 8 (tetë) 81-90 % - nota (nëntë) 91-100 % - nota (dhjetë)

POLITIKAT AKADEMIKE	Caktohen kriteret për vijueshmëri të rregullt dhe rregullat e mirësjelljes gjatë organizimit të mësimit. **Udhëzime të mëtejme :** • **Puna me kompjuter** Punimet me shkrim duhet doemos të jenë të shkruara me kompjuter. Në punime janë të obligueshme respektimi i kritereve qoftë për aspektin vizual ashtu edhe përmbajtjesor të punimeve të kërkuara. Gjatë punimeve kërkohet që të respektohen rregullat drejtshkrimore dhe stili APA • **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 sa herë e sheh të arsyeshme dhe të nevojshme për kryerjen e punimit të tij/saj. • **Rregullat e mirësjelljes dhe politikat akademike :** o pjesëmarrje aktive e studentëve në ligjërata o pjesëmarrje në diskutim, komente dhe shprehje e lirë e opinionit, mendimit dhe qëndrimit akademik (me argumente) o e obligueshme puna e pavarur dhe shfrytëzimi i burimeve shtesë të informacionit (ëeb-faqet e ndryshme shkencore, revista shkencore, përmbledhje punimesh të konferencave etj.) o respektimi i orareve të ligjëratave pa cenuar lirinë akademike (telefonat celularë pa zë) o respektimi i fjalës, mendimeve dhe ideve të kolegëve o tolerancë e ulët ndaj ardhjeve me vonesë dhe daljeve pa ndonjë arsye të qëndrueshme o përgatitja dhe pajisja me ligjëratat përkatëse, (obligim i mësimdhënësit).

Mitrovicë **Bartës/e i/e lëndës:**

24 04 2024 **Prof.Dr Aziz Behrami**

_____/_____/____ _____

(Emër Mbiemër)

_____

(Nënshkrimi)