



UNIVERSITETI – UNIVERSITET - UNIVERSITY
"HAXHI ZEKA"
UÇK-së, 30000, Pejë , Kosovë
Fakulteti Agrobiznesit

Të dhëna bazike të lëndës	
Njësia akademike:	Fakulteti i Agrobiznesit
Titulli i lëndës:	Praktikat e reja të vjeljes dhe pas-vjeljes
Niveli:	Master
Status i lëndës:	Zgjedhore
Viti i studimeve:	2020/2021
Numri i orëve në javë:	2+2
Vlera në kredi – ECTS:	5
Koha / lokacioni:	9⁰⁰ -11¹⁵
Mësimdhënësi i lëndës:	Prof. Ass. Dr. Deftime Berisha
Detajet kontaktuese:	Deftime.berisha@unhz.eu
Përshkrimi i lëndës	<p>Prodhimi i qëndrueshëm bujqësor u shfaq si nevojë për të krijuar mënyra të prodhimit bujqësor që nuk degradojnë burimet natyrore të cilat në të njëjtën kohë sjellin rendimente dhe të ardhura të mëdha prodhuesve bujqësor. Bujqësia e qëndrueshme përfshin tri aspekte të qëndrueshmërisë: atë shoqëror, ekonomik dhe ruajtjen e cilësisë së mjedisit. Nëse një nga këto aspekte injorohet, vihet në pikëpyetje qëndrueshmëria e të tjerëve. Ajo është kyçe për zhvillim afatgjatë social-ekonomik të secilit vend, gjë që ndodh veçanërisht në vende në zhvillim, sepse bujqësia ka ndikim të fortë në sektorët e tjerë të shoqërisë dhe është një nga shtyllat më të rëndësishme të mirëqenies dhe të zhvillimit të shoqërisë.</p>
Rezultatet e pritura	<p>Meqenëse bujqësia varet kryesisht nga shërbimet e ofruara nga ekosistemet, bujqësia e qëndrueshme synon të zvogëlojë ndikimet negative antropogjenë në mjedis, përmes përdorimit efikas, ruajtjes dhe përmirësimit të cilësisë së burimeve natyrore. Burimet natyrore të parazervuara dhe përmirësimi i cilësisë së mjedisit në sistemet e prodhimit të qëndrueshëm janë në shërbim jo vetëm të gjeneratave të sotme, por edhe të atyre që vijnë. Prodhimi bujqësor i qëndrueshëm nënkupton që fermerët janë aktivisht të përfshirë në procesin e vendimmarrjes dhe kanë dobi konkrete nga zhvillimi ekonomik, kushte të mira pune dhe çmime të mira për produktet e tyre bujqësore.</p> <p>Përmes ligjëratave, udhëtimeve në terren dhe detyrave të kursit studentët do të jenë në gjendje të vlerësojnë dhe analizojnë në mënyrë metodike të gjitha proceset. Theks i veçantë është dhënë</p>

	<p>në problemet problematike të teknologjive para dhe pas investimeve dhe përdorimin e mundshëm të teknologjive të reja në këtë sektor.</p> <p>Pas përfundimit të suksesshëm të kursit studenti do të jetë në gjendje:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Kuptoni dhe analizoni humbjet pas mbledhjes në të gjithë zinxhirin ● Kuptoni fiziologjinë pas korrjes së produkteve të freskëta ● Kuptoni teknologjitë e korrjeve dhe pas korrjeve ● Kuptoni teknologjitë për kanalizimet dhe sigurinë e ushqimit <p>Punoni në grup, shkruani letra shkencore dhe paraqitni raporte në lidhje me çështje problematike në pas investimeve dhe propozoni zgjidhje për industrinë. Fiziologjia e bimëve, Mikrobiologjia. Nëse shqetësoheni që prejardhja juaj mund të jetë e pamjaftueshme për këtë kurs, atëherë ju lutemi diskutoni këtë me koordinatorin.</p>
--	---

Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet ti korrespondoj me rezultatet e te nxinit te studentit)

Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithësej
Ligjërata	2	15	30
Ushtrime teorike/laboratorike	2	10	20
Punë praktike	1	10	10
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	1	10	10
Ushtrime në teren	1	10	10
Kollokfiume, seminare	1	10	10
Detyra të shtëpisë	1	10	10
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	1	10	10
Përgatitja përfundimtare për provim	1	5	5
Koha e kaluar në vlerësim (teste, kuiz ,provim final)	1	5	5
Projektet, prezantimet ,etj	1	5	5
Totali			125

Metodologjia e mësimdhënies:	<p><i>Përkthyeri se çfarë metodologjie do të përdoret gjatë ligjërimit të lëndës?</i></p> <p>Ligjërata, ushtrime teorike dhe laboratorike, seminar prezantimi, diskutime, duke punuar në grup, vizitë fusha eksperimentale, fusha të prodhimit dhe fabrika private të përpunimit të farës etj.</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Prezantimi i temës mësimore në Power Point (studentët mund ta shkarkojnë atë pas çdo ligjërata nga Web faqja e fakultetit) <input type="checkbox"/> Rast studimi apo detyrë (për orën e ushtrimeve) lidhur me temën e ligjëruar <input type="checkbox"/> Përsëritja e temës paraprake nga grupi i caktuar i studentëve, analiza dhe diskutime
-------------------------------------	---

Metodat e vlerësimit:	<p>Vlerësimi i parë 30%</p> <p>Vlerësimi i dytë 25%</p> <p>Detyrat e shtëpisë ose angazhimeve tjera 10%</p> <p>Vijimi i rregullt 5%</p> <p>Provimi final 30%</p> <p>Totali 100%</p>
------------------------------	---

Literatura

Literatura bazë: Literatura shitesë:	List the indispensable literature. 1. Postharvest Biology and Technology for Preserving Fruit Quality (1st Edition). Daniel Valero and Maria Serrano. 2010. 2. Chapter 9, 10, 11, Postharvest diseases of fruit and vegetables. Development and control. Rivka Barka-Golan. 2001. 3. Chapter 11: Food Safety Practices. Small-Scale Postharvest Handling Practices: A Manual for Horticultural Crops (4th Edition) Lisa Kitinoja and Adel A. Kader. 2002.
---	---

Plani i dizajnuar i mësimit:	
Java	Ligjerata që do të zhvillohet
Java e parë:	Fiziologji, zhvillim dhe pjekje e frutave dhe perimeve
Java e dytë:	Riparimet, shndërrimet biokimike, fizike dhe morfologjike dhe zhvillimi i karakteristikave organoleptike
Java e tretë:	Zgjedhja e kohës së korrjes. Indekset e pjekurisë më të përshtatshme për specie të ndryshme
Java e katërt:	Korrje. Avantazhet dhe disavantazhet e teknikave të ndryshme, në varësi të cilësisë dhe jetëgjatësisë së prodhimeve
Java e pestë:	Korrje. Avantazhet dhe disavantazhet e teknikave të modernizimit, në varësi të shërbimit dhe zgjatjen e prodhimeve
Java e gjashtë:	Ftohje dhe para-ftohje
Java e shtatë:	Atmosfera e kontrolluar: efektet e ndryshimeve në oksigjen, avullit të ujit, dioksidit të karbonit, etilenit në mjedis.
Java e tetë:	Humbjet për shkak të faktorëve biotikë dhe abiotikë në para dhe pas korrjes
Java e nëntë:	Kontrolli fizik i sëmundjes pas farës (trajtimet e nxehtësisë, rrezatimi jonizues, ndriçimi ultravjollcë)
Java e dhjetë:	Kontroll kimik i sëmundjes pas krushqit (trajtime kimike para dhe GRAS)
Java e njëmbëdhjetë:	Kontrolli biologjik i sëmundjes pas farës
Java e dymbëdhjetë:	Kanalizimet dhe siguria ushqimore e produkteve të freskëta
Java e trembëdhjetë:	Konservimi i frutave tropikale dhe subtropikale
Java e katërbëdhjetë:	Konservimi i pome, grur dhe fruta të buta
Java e pesëmbëdhjetë:	Konservimi i frutave dhe perimeve

Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:
. Studentët janë të obliguar të jenë të rregullt në mësim, të hyjnë me kohë në sallën e mësimit, të shkyçin telefonat celularë të mbajnë qetësi në mësim dhe të jenë aktiv gjatë diskutimeve.