



UNIVERSITETI - UNIVERSITY - UNIVERZITET  
"HAXHI ZEQA"

## Formular për SYLLABUS të Lëndës

Të dhëna bazike të lëndës	
<b>Njësia akademike:</b>	Fakulteti i Agrobiznesit – Departamenti Teknologji Ushqimore
<b>Titulli i lëndës:</b>	Teknologjia e qëndrueshme e verës, birrës dhe alkooleve
<b>Niveli:</b>	Master
<b>Statusi lëndës:</b>	Zgjedhore
<b>Viti i studimeve:</b>	Semestri tretë
<b>Numri i orëve në javë:</b>	2+2
<b>Vlera në kredi – ECTS:</b>	5
<b>Koha / lokacioni:</b>	14 <sup>15</sup> / Amfiteatri
<b>Mësimdhënësi i lëndës:</b>	Dr.Sc. Nexhdet Shala Prof.Dr.
<b>Detajet kontaktuese:</b>	<a href="mailto:nexhdet.shala@unhz.eu">nexhdet.shala@unhz.eu</a> +383 44 138 444
<b>Përshkrimi i lëndës</b>	<p>Përmes këtij kursi studentët do të fitojnë njohuri për të zotëruar bazat e prodhimit të verës, birrës dhe Alkooleve dhe teknologjinë e verërave, birrës dhe alkooleve, akoma përmes këndvështrimit të qëndrueshmërisë. Qëndrueshmëria e vreshtarisë konvencionale dhe të ashtuquajturave jokonvencionale (organike, biodinamike) dhe birrës së verës dhe prodhimeve të alkooleve gjithashtu do të konsiderohen dhe dallohen në mënyrë kritike. Më në fund, përmes punës në punë në laborator, studentët do të aftësohen për vlerësimin themelor analitik të birrës dhe verës, cilësisë dhe sigurisë së alkooleve. Keni njohuri të hollësishme për zhvillimet e reja teknologjike për prodhimin e verës, birrës dhe alkooleve. Objektivi specifik i kursit është të identifikojë dhe karakterizojë treguesit e qëndrueshmërisë e sistemeve të prodhimit të verës, me elaborimin e kontrollit të tyre të mundshme duke përdorur arritjet rregullatore dhe të avancuara teknike dhe teknologjike.</p>
<b>Qëllimet e lëndës:</b>	Qëllimi specifik i kursit është të identifikojë dhe karakterizojë treguesit e qëndrueshmërisë së sistemeve të prodhimit të birrës së verës dhe

	alkooleve, me shtjellimin e kontrollit të tyre të mundshëm duke përdorur arritjet rregullatore dhe të përparuara teknike dhe teknologjike.
<b>Rezultatet e pritura të nxënies:</b>	<p>Pas përfundimit të këtij kursi, studenti pritet të ketë këto njohuri dhe aftësi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Të jeni në gjendje të zgjidhni verën, birrën ose alkoolet e distiluar nga një përzgjedhje e madhe dhe të keni disa njohuri për vetitë e pijeve.</li> <li>• Më në fund, përmes punës në punë në laborator, studentët do të aftësohen për vlerësimin themelor analitik të birrës dhe verës, cilësisë dhe sigurisë së alkooleve.</li> <li>• Krahasoni dhe dalloni metodat e përdorura në prodhimin e verërave, birrave dhe pijeve alkoolike.</li> <li>• Shpjegoni faktorët e jashtëm që ndikojnë në prodhimin e pijeve alkoolike.</li> <li>• Aplikoni aftësitë e shijimit shqisor për të shpjeguar siç duhet përshkrimet e aromës së verërave, birrave dhe pijeve alkoolike.</li> </ul>

**Kontributi në ngarkesën e studentit ( gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënit të studentit)**

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

<b>Totali</b>	<b>13</b>	<b>85</b>	<b>125</b>
<b>Vërejtje:</b> 1 ECTS kredi = 25 orë angazhim, p.sh. nëse lënda i ka 6 ECTS kredi studenti duhet të ketë angazhim gjatë semestrit 150 orë			
<b>Metodologjia e mësimdhënies:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Përsëritja e temës paraprake, analiza dhe diskutime</li> <li>• Prezantimi i temës mësimore në Power Point</li> <li>• Për çdo temë mësimore, studentët marrin një përmbledhje në gjuhën shqipe.</li> <li>• Raste studimi apo detyra ( për orën e ushtrimeve) lidhur me temën e ligjëruar</li> </ul>		
<b>Raporti ndërmjet pjesës teorike dhe praktike: 50/50</b>			
<b>Metodat e vlerësimit:</b>	Vlerësimi i parë – 25% Vlerësimi i dytë – 25% Projekti dhe angazhime tjera 15% Vijimi i rregullt – 10% Provimi final – 25% <b>Total 100%</b>		
<b>Literatura</b>			
<b>Literatura bazë:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dr. Viron Kola, -Technology of Beer Production, Tirana, 2007.</li> <li>• Jeantet R. et al., 2016: Handbook of Food Science and Technology 1: Food Alteration and Food Quality, Wiley-ISTE.</li> <li>• Marsden T, and Morley A, 2014. Sustainable Food Systems, Building a new paradigm. Routledge</li> <li>• I. Biel, R. 2016. Sustainable Food Systems: The Role of the City. UCL press.</li> <li>• <b>Nexhdet Shala<sup>1</sup></b> , Adem Dreshaj<sup>2</sup> , Ibrahim Hoxha<sup>1</sup> , Arsim Elshani<sup>1</sup> , Beke Kuqi<sup>1</sup> , Armend Delijaj<sup>3</sup> Volume 2023, 24 (2), 146–152 <a href="https://doi.org/10.12912/27197050/156968">https://doi.org/10.12912/27197050/156968</a> Analysis and Influence of Barley Protein Content for Beer Production in Kosovo V. Simeone. (IAM, Bari, 2009). "Wine and table organic viticulture"</li> <li>• <i>Rozana Troja: Chemistry and Food Technology Tirana 2005.</i></li> <li>• Hyrje në Teknologjinë Ushqimore, Dr. Mihail Dabev, Gafur Xhabiri, Tetovë, 2009.</li> <li>• Teknologjia e Përpunimit të Frutave dhe Perimeve. Renata Kongoli, I. Boci (2007).</li> <li>• Arsim Elshani<sup>1</sup>, <b>Nexhdet Shala<sup>1*</sup></b>, Ibrahim Hoxha<sup>1</sup> Kastriot Pehlivani<sup>2</sup>, Possibility of IPA beer production, and its comparison with the standard brewery beer in "Birra Peja", in Peja. Volume 23, Issue 3, 130-137 ( 2022) <a href="https://doi.org/10.12912/27197050/147451">https://doi.org/10.12912/27197050/147451</a></li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teknologjia e Fruta Perimeve dhe e Pijeve jo-Alkoolike. Renata Kongoli, (2005).</li> </ul>
<b>Literatura shtesë:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. S.E.Kemp, T.Hollowood, J.Hort 2009. Sensory Evaluation, A practical handbook, Wiley-Blackwell. Food Biotechnology 2011 ; Sini K.</li> <li>2. <b>Shala, N., Hoxha, I., Dreshaj, A., Sejfiqaj, O.</b> <u>ISSN 2719-7050 2023, 24(3), pp. 19–25</u> Research of Some Varieties of Spring Barley (Hordeum vulgare), EU Region, Redimenets in the Agroecological Conditions of Kosovo <b>3. Nexhdet Shala<sup>1</sup></b> Arsim Elshani<sup>1*</sup> Ibrahim Hoxha<sup>1</sup>Indrit Loshi<sup>1</sup>, Besiana Hoxha<sup>1</sup> Comparison Of Winter Barley Varieties (Hordeum Vulgare) For Beer In Climatic Zones In Kosovo Volume 11, issue 1:89-96(2021) <a href="https://doi.org/10.31407/ijeess11.112">https://doi.org/10.31407/ijeess11.112</a>.</li> </ol>
<b>Plani i dizajnuar i mësimit:</b>	
<b>Java</b>	<b>Ligjërata që do të zhvillohet</b>
<b>Java e parë:</b>	Prezantimi. Kushtet, përkufizimet dhe klasifikimet në verë. Koncepte të qëndrueshme të vreshtarisë dhe verës
<b>Java e dytë:</b>	Karakteristikat e lëndëve të para, majave dhe bakteve, dhe verifikimi i proceve të tjera: fermentimet e alkoolit, fermentimi malolaktik, distilimi, kthjelltësimi.
<b>Java e tretë:</b>	Bazat e verës - Vinifikimi
<b>Java e katërt:</b>	Bazat e verës - Stabilizimi dhe finalizimi
<b>Java e pestë:</b>	Elementet e qëndrueshmërisë në finalizimin dhe shpërndarjen e verës
<b>Java e gjashtë:</b>	Cilësia e verës dhe kontrolli i sigurisë
<b>Java e shtatë:</b>	Testi / vlerësimi i parë
<b>Java e tetë:</b>	Hyrje në Birrari, Historia Kultura dhe Qëndrueshmëria
<b>Java e nëntë:</b>	Stilet sensorike dhe çiftëzimi i ushqimit
<b>Java e dhjetë:</b>	Teknologjia e fermentimit dhe e mbarimit Materialet, maltimi dhe bërsia
<b>Java e njëmbëdhjetë:</b>	kontroll i qëndrueshëm i cilësisë së birrarisë
<b>Java e dymbëdhjetë:</b>	Drithërat, përdorimet e tyre për maltim dhe birrë / prodhim të alkooleve
<b>Java e trembëdhjetë:</b>	Alkooli i distiluar, lëndët e para dhe prodhimi i mushtit

<b>Java e katërmbëdhjetë:</b>	Përkufizimi i alkoolit të pijshëm Përkufizimet e alkooleve kryesorë që rrjedhin nga drithërat. Karakteristikat e alkoolit të pijshëm
<b>Java e pesëmbëdhjetë:</b>	Testi /vlerësimi i dytë
<b>Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:</b>	
<p>Studentet duhet të jenë të rregullt në mësim, duhet të jenë aktiv gjatë ligjëratave, duhet të përgatiten dhe të bëjnë pyetje gjatë seancave mësimore, duhet të mbajnë disiplinë, t'i shkyçin telefonat celular, të vinë me kohë në ligjëratat dhe mos të pengojnë mbarëvajtjen e mësimit.</p>	