



UNIVERSITETI - UNIVERSITY - UNIVERZITET
"HAXHI ZEQA"

Formular për SYLLABUS të Lëndës

Të dhëna bazike të lëndës			
Njësia akademike:	Fakulteti i Agrobiznesit – Departamenti Teknologisë Ushqimore		
Titulli i lëndës:	Teknologjia e Qëndrueshme e Produkteve të Pjekjës		
Niveli:	Master		
Statusi lëndës:	Zgjedhore		
Viti i studimeve:	2020/21		
Numri i orëve në javë:	2		
Vlera në kredi – ECTS:	5		
Koha / lokacioni:	14 ¹⁵ /Sala 1		
Mësimdhënësi i lëndës:	Prof.Ass.Dr.Ibrahim Hoxha		
Detajet kontaktuese:	Ibrahim.hoxha@unhz.eu		
Përshkrimi i lëndës	Zhvillimi i industrisë së përpunimit të brumërave dhe produkteve sheqerore, karakteristikat e lëndëve të para dhe ndihmëse, operacionet themelore, proceset dhe metodat themelore, reologjia e brumërave, prodhimi i produkteve konditore (biskota, çokollata, karamelë), bazat teorike të proceseve teknologjike, pajisjet që përdoren, ndërtimi dhe funksionimi i tyre, standardizimi i produkteve konditore, aspektet e cilësisë dhe të sigurisë		
Qëllimet e lëndës:	-- Njohja me Teknologjinë e Përpunimit të Brumërave dhe Produkteve Sheqerore, lëndët e para, proceset kryesore teknologjike të përpunimit, produktet e përfunduara, aspektet e cilësisë dhe të sigurisë.		
Rezultatet e pritura të nxënies:	Pas përfundimit të këtij kursi pritet që studenti të ketë këto njohuri dhe shkathtësi, për përpunimin e Produkteve të Pjekjës		
Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënit të studentit)			
Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithësej
Ligjërata	2	15	30
Ushtrime teorike/laboratorike	2	15	30
Punë praktike	/	/	/
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	2	5	10
Ushtrime në teren	/	/	/
Kollokfiume, seminare	1	5	5

Detyra të shtëpisë	1	5	5
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	15	30
Përgatitja përfundimtare për provim	1	5	5
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuis,provim final)	1	5	5
Projektet,prezantimet ,etj	1	5	5
Totali			125
Vërejtje: 1 ECTS kredi = 30 orë angazhim, p.sh. nëse lënda i ka 5 ECTS kredi studenti duhet të ketë angazhim gjatë semestrit 150 orë			
Metodologjia e mësimdhënies:	<ul style="list-style-type: none"> • Përsëritja e temës paraprake, analiza dhe diskutime • Prezantimi i temës mësimore në Power Point • Për çdo temë mësimore, studentët marrin një përmbledhje në gjuhën shqipe. • Raste studimi apo detyra (për orën e ushtrimeve) lidhur me temën e ligjruar 		
Metodat e vlerësimit:	<ul style="list-style-type: none"> • Vlerësimi i parë – 25% • Vlerësimi i dytë – 25% • Projekti dhe angazhime tjera 15% • Vijimi i rregullt – 10% • Provimi final – 25% • <u>Total 100%</u> 		
Literatura			
Literatura bazë:	Sinani A. - Shkenca & Teknologjia e Produkteve të Pjekjes, 2008		
Literatura shtesë:	<i>Gafurr Gjabiri, Abdyl Sinani; Analizat Laboratorike të Drithërave, Miellrave, Brumërave dhe produkteve të Pjekjes</i>		
Plani i dizajnuar i mësimimit:			
Java	Ligjërata që do të zhvillohet		
<i>Java e parë:</i>	Qëndrueshmëria e Bluarjes dhe Cilësia e Miellit		
<i>Java e dytë:</i>	Qëndrueshmëria e Përbërësve Organikë të Miellrave		
<i>Java e tretë:</i>	Përdorimi i Agjent Redokësve në Miellra		
	Prodhimet e Qëndrueshme të Miellrave të Misrit		

<i>Java e katërt:</i>	
<i>Java e pestë:</i>	Reologjia e Brumërave
<i>Java e gjashtë:</i>	Ndikimi i shtesave në cilësinë e brumit
<i>Java e shtatë:</i>	Qëndrueshmëria e Prodhimeve të Bukës
<i>Java e tetë:</i>	Procesi i Pjekjës së Bukës
<i>Java e nëntë:</i>	Teknologjia e Qëndrueshme e Prodhimit të Makaronave
<i>Java e dhjetë:</i>	Proceset dhe Operacionet e Qëndrueshme në Prodhimin e Makaronave
<i>Java e njëmbëdhjetë:</i>	Makineritë e prodhimit të makaronave dhe funksioni teknologjik i tyre
<i>Java e dymbëdhjetë:</i>	Teknologjia e Qëndrueshme e Prodhimeve Konditorike
<i>Java e trembëdhjetë:</i>	Teknologjia e Qëndrueshme e Prodhimit të Biskotave
<i>Java e katërmbëdhjetë:</i>	Teknologjia e Qëndrueshme e Prodhimit të Bombonave
<i>Java e pesëmbëdhjetë:</i>	Teknologjia e Qëndrueshme e Prodhimit të Çokollatave

Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:

- Për çdo temë mësimore, studentët do të pajisen me materiale të nevojshme në gjuhën shqipe.
- Shkycja e telefonave celularë, hyrja me kohë në sallën e mësimit si dhe mbajtja e qetësisë në mësim janë po ashtu të obligueshme.