



UNIVERSITETI - UNIVERSITY - UNIVERZITET
"HAXHI ZEQA"

Formular për SYLLABUS të Lëndës.

Të dhëna bazike të lëndës	
Njësia akademike:	Fakulteti i Agrobiznesit – Departamenti TU
Titulli i lëndës:	Shkencë dhe teknologji e avancuar e ushqimit
Niveli:	Master
Statusi lëndës:	Obligative
Viti i studimeve:	I
Numri i orëve në javë:	2+2
Vlera në kredi – ECTS:	5
Koha / lokacioni:	Departamenti TU
Mësimdhënësi i lëndës:	Prof.Ass.Dr. KASTRIOT PEHLIVANI
Detajet kontaktuese:	kastriot.pehlivani@unhz.eu tel.+383 48 588 850
Përshkrimi i lëndës	Kursi do të përfshijë marrëdhëniet themelore të shkencave ushqimore me kiminë ushqimore, mikrobiologjinë dhe përpunimin e ushqimit. Kursi do të shqyrtojë paketimin e ushqimeve të ndryshme të përparuara, procesin jo-termik, nanoteknologjinë, kapsulimin e ushqimit, ushqimin e ri dhe të modifikuar gjenetiki dhe kontributin e tyre në zhvillimin e qëndrueshëm të ushqimit.
Qëllimet e lëndës:	Qëllimi i kursit është të i ipet studentit dije të mjaftueshme mbi operacionet dhe proceset e përparuara në industrinë ushqimore (mekanike, fizike, termike, kimike, enzimike si dhe proceset fermentuese) si dhe operacionet specifike të qëndrueshme në industrinë ushqimore.
Rezultatet e pritura të nxënies:	Pas trajtimit të suksesshëm të modulit Shkencë dhe teknologji e avancuar e ushqimit, studentet do të mbërrijnë këtë dije: <ul style="list-style-type: none">• Do kenë njohuri të mjaftueshme në lidhje me operimet dhe proceset në industrinë ushqimore (mekanike, termike, kimike dhe enzimike)• Do të jenë të aftë të udhëheqin procese specifike të cilat aplikohen në industrinë ushqimore.• Do të jenë të aftë të kalkulojnë dhe të interpretojnë bilancet energjetike dhe materiale të procesëve të ndryshme në industrinë ushqimore.

Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënit të studentit)			
Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithësej
Ligjërata	2	10	20
Ushtrime teorike/laboratorike	2	15	30
Punë praktike	1	5	5
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	1	15	15
Ushtrime në teren	1	5	5
Kollokfiume,seminare	2	5	10
Detyra të shtëpisë	-	-	-
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	5	10
Përgatitja përfundimtare për provim	2	10	20
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuis,provim final)	1	5	5
Projektet,prezantimet ,etj	1	5	5
Totali			125
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 ligjësuar 		
Metodat e vlerësimit:	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:	Elshani A. Literatur nga ligjeratat (afersisht 50 faqe) Anila Kopali. “Procese themelore në teknologjinë ushqimore”. Tiranë, 2015.		
Literatura shitesë:	Zoran Herceg. “Procesi u prehrambenoj industriji” (Prehrambeno-procesno inzinjerstvo),Plejada, 2011. Tomislav Lovric. ” Procesi u prehrambenoj industriji sa osnovama u prehrambenog izinjerstva”, Hinus 2003. P. Fellows, “Food Processing Technology Principles and		

	Practice”, Second edition 2000, Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. R. Paul Singh, Dennis R. Heldman , “Introduction to Food Engineering”, Food Science and Technology International Series, 2009.
--	---

Plani i dizajnuar i mësimit:	
Java	Ligjërata që do të zhvillohet
Java e parë:	Hyrje në Shkencën dhe Teknologjinë e Ushqimit si disiplinë.
Java e dytë:	Karakteristikat e industrisë ushqimore me fokus zhvillimin e qëndrueshëm.
Java e tretë:	Shkencat e Ushqimit dhe ndërlidhja e saj me kiminë ushqimore, mikrobiologjinë ushqimore dhe përpunimin e ushqimit.
Java e katërt:	Shëndeti, ushqimi dhe lëndët ushqyese, kuptimi dhe marrëdhënia e tyre.
Java e pestë:	Lab-I: Analiza sasiore fizike dhe kimike e produkteve ushqimore. Puna në laborator përfshin: analiza gravimetrike, vëllimore, termike, titrimuese dhe spektrofotometrike, dhe përdorimin e këtyre teknikave për të analizuar substancat kimike dhe reagimet e tyre.
Java e gjashtë:	Ushqime të reja dhe të risitë, duke përfshirë krijimin e ushqimeve dhe ushqime të modifikuara gjenetikiht.
Java e shtatë:	Përparimet në teknologjinë e përpunimit të ushqimit Testi / vlerësimi i parë
Java e tetë:	Inxhinieria e proceseve jo-termike e fokusuar në qëndrueshmërinë e tyre.
Java e nëntë:	Kapsulimi, aplikimi dhe rëndësia e ushqimit.
Java e dhjetë:	Sistemet e avancuar në teknologjinë e paketimit të ushqimit.
Java e njëmbëdhjetë:	Nanoteknologjia: parimet.
Java e dymbëdhjetë:	Zbatimi i nanoteknologjisë në ruajtjen e ushqimit
Java e trembëdhjetë:	Lab-II: Përpunimi dhe Ruajtja e Ushqimit
Java e katërbëdhjetë:	Prezantimi Përfundimtar i Seminarit Testi /vlerësimi i dytë
Java e pesëmbëdhjetë:	Prezantimi dhe vlerësimi i projekteve studentore

Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:
<ul style="list-style-type: none"> • 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.