|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lënda** | **ASPEKTET USHQIMORE TË PËRGATITJES USHQIMIT** | | | |
| **Lloji** | **Semestri** | **ECTS** | **Kodi** |
| **(Z)** | **V** | **4** | / |
| **Ligjëruesi i lëndës** | Prof.Asst. Dr.Laura Binxhija Qeska | | | |
| **Asistenti i lëndës** | / | | | |
| **Qëllimet dhe Objektivat** | Objektivi i kursit është t'u ofrojë studentëve një kuptim themelor të procedurave të përgatitjes së ushqimit (mekanike, termike dhe ftohëse), si dhe se si çdo proces ndikon në vlerën ushqyese dhe shijen e ushqimit. Lënda do t'i mësojë studentit elementet sasiore të efekteve të dëmshme të disa ndotësve që mund të gjenden në ushqim, të tilla si aditivët, toksinat natyrore, ndotësit e mjedisit ose toksikanët që vijnë nga teknikat e përgatitjes së ushqimit. Sistemet e përgatitjes së ushqimit, ndarja dhe planifikimi i sistemeve të ndryshme të përgatitjes së ushqimit dhe objektet qendrore të përgatitjes së ushqimit, duke përfshirë organizimin e hapësirës, pajisjet, përgatitjen e ushqimit dhe proceset e shpërndarjes, janë fusha të njohurive të veçanta. Procesi i trajtimit të artikujve ushqimorë gjatë tranzitit, ruajtjes dhe përgatitjes. | | | |
| **Rezultatet e pritshme** | Pas zotërimit të suksesshëm të kësaj lënde studentët do të:     * Aftësohen të shpjegojnë ndryshimet pozitive dhe negative që ndodhin gjatë përgatitjes së ushqimit. * Të krahasojnë procedurat për parandalimin e formimit të nënprodukteve të dëmshme dhe humbjen e përbërësve të dëshirueshëm të ushqimit. * Do të jenë të aftë të njohin përbërësit funksionalë të ushqimeve në treg dhe të analizojnë përbërësit funksionalë individualë në ushqim. * Do të aftësohen te propozojnë procedura që mund të zvogëlojnë përmbajtjen e disa ndotësve në ushqim me qëllim të përmirësimit të cilësisë së përgatitjes së ushqimit. * Do të jenë të aftë të përdorin njohuritë e marra në përgatitjen e propozimeve për përgatitjen e ushqimit për të hequr përbërësit e padëshirueshëm të pranishëm në ushqim. | | | |
| **Përmbajtja** | **Plani javor                                                                                                                        Java** | | | |
| **Java 1**  Njohja e studentëve me modulin, planin e mësimit, kriteret për vlerësimin, rezultatet e pritura të të nxënit dhe literatura për lëndën ASPEKTET USHQIMORE TË PËRGATITJES SË USHQIMIT | | | |
| **Java 2**  Proceset bazë të përgatitjes së ushqimit, aksesorë, vegla dhe enë për përgatitjen dhe ruajtjen e ushqimit. | | | |
| **Java 3**  Ndikimi i ngrohjes në ndryshimet në përbërjen biokimike të ushqimeve. | | | |
| **Java 4**  Ndryshimet pozitive ushqyese gjatë përgatitjes së ushqimit. | | | |
| **Java 5**  Ndryshimet negative gjatë përgatitjes së ushqimit dhe procedurave të parandalimit, formimi i nënprodukteve të dëmshme. | | | |
| **Java 6**  Përgatitja e produkteve ushqimore (lëndëve të para) me origjinë bimore dhe shtazore për nevoja dhe konsumatorë të ndryshëm. | | | |
| **Java 7**  Prezantimi i Punimeve (Projekteve) të Studentëve  **Java 8**  Planifikimi dhe organizimi i sistemeve të ndryshme të përgatitjes së ushqimit. | | | |
| **Java 9**  Organizimi i hapësirës, ​​pajisjet, proceset e përgatitjes dhe shpërndarjes së ushqimit. | | | |
| **Java 10**    Roli dhe përdorimi i lëndëve të para ndihmëse në përgatitjen dhe prodhimin e ushqimit. | | | |
| **Java 11**  Teknikat e trajtimit të produkteve ushqimore në magazina, transporti dhe përgatitja e ushqimit.  **Java 12**  Aspekti higjienik i përgatitjes së vaktit. | | | |
| **Java 13**  Metodat e reja teknologjike të përgatitjes së ushqimit.  **Java 14**  Prezantimi i Punimeve (Projekteve) të Studentëve  **Java 15**  Provimi përfundimtar. | | | |
| **Literatura / Referencat** | **E detyrueshme:**  Materiali mësimor për lëndën  ASPEKTET USHQIMORE TË PËRGATITJES SË USHQIMIT  (ppt), FAKULTETI I SHKENCËS SË USHQIMIT DHE BIOTEKNOLOGJIS    **Materjali shtesë:**     1. Mateljan, G. (2015): The World's Healthiest Foods,2nd Edition 2. Sari Edelstein (2010) Food, Cusine, and Cultural Competency for Culinary, Hospitality, and Nutrition Professionals 1 st Edition ISBN -10 0763759651 3. Anita Tull & Garry Littlewood. 2016. Food preparation and Nutrition.      Illuminate Publishing Limited. ISBN 978-1-908682 4. L.Kathleen Mahan, Ms, Rdn, Cd. Janice L. Raymond, Ms, Rdn, Dc, Csg. 2017. Krause's Food & the Nutrition Care Process. St. Louis, Missouri: Elsevier, (2017). ISBN: 9780323340755. 5. Stadler, R.H., Lineback, D.R. (2008): Process-Induced Food Toxicants: Occurrence, Formation, Mitigation, and Health Risks. John Wiley & Sons, Hoboken, New Jersey. 6. Mateljan, G. (2015): Najzdravije namirnice svijeta, Mozaik knjiga Zagreb i Udruga Zdravi grad, Split 7. Artikuj nga revista shkencore me reputacion | | | |
| **Kontakti** | Prof.Asst.Dr.Laura Binxhija Qeska, [laura.binxhija@ubt-uni.net](mailto:laura.binxhija@ubt-uni.net) | | | |