|  |  |
| --- | --- |
| **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    |