|  |  |
| --- | --- |
| **Lënda**   | **LËNDËT E PARA ME ORIGJINË BIMORE**  |
| Lloji    | Semestri  | ECTS  | Kodi  |
|                             O  |        I  |           5(2+2)  |  130PRM105 |
| **Ligjëruesi i lëndës**  | **Prof. Asst. Dr. Mufail Salihaj**  |
| **Asistenti i lëndës**  |  |
| **Tutori i lëndës**  |  |
| **Qëllimet dhe objektivat**  |  Kjo lëndë ju ofron studentëve të ciklit të parë bachelor njohjen dhe zbatimin e njohurive teorike në praktikë për lëndët e para në industrinë ushqimore me prejardhje bimore, kontrolli i cilësisë, ruajtja e vlerave ushqyese të lëndëve të para nga momenti i vjeljes deri në momentin e përpunimit, standardet e lëndëve të para duke u bazuar në rregulloret në fuqi, shitja dhe blerja e lëndëve të para si nga prodhuesi dhe përpunuesi duke u bazuar në aspektin cilësor.  Rritja e kapaciteteve prodhuese vendore, furnizimi i kompanive përpunuese me lëndë të para me cilësi të lartë dhe prodhim vendor. Nga aspekti praktik studenti do të njoftohet dhe do të aftësohet të realizojë kontrollin e cilësisë dhe sigurisë së lëndëve të para në laborator   |
| **Rezultatet e pritshme**  |  Studenti pasi të përfundojë të me lëndën do të: * fitojë njohuri të reja për karakteristikat e përgjithshme të lëndëve të para në industrinë ushqimore me prejardhje bimore;
* njohja me mënyrat e prodhimit të lëndëve të para;
* caktimi i optimalit të vjeljes së lëndëve të para;
* njohuri rreth kushteve të transportit të lëndëve të para;
* njohuri bazë se si duhet të ruhen vlerat ushqyese te lëndët e para nga momenti i vjeljes deri në momentin e përpunimit;
* të aftësohen për rregullat e marrjes së mostrave te lëndët e para, gjithashtu do të klasifikojë lëndët e para në bazë të karakteristikave cilësore që posedojnë ato;
* të arrijë njohuri për kontrollin e cilësisë dhe kushtet e ruajtjes së lëndëve të para deri në momentin e përpunimit;

  |
| **Përafrimi i rezultateve të të nxënit të kursit me rezultatet e të nxënit të programeve.**  | 1. Zbatimi i njohurive teorike: -Programi BSc. (Rezultati 1, 2, ): Të zotërojë dhe të kuptojë njohuri të avancuara në kiminë e ushqimit, mikrobiologjinë, inxhinierinë dhe vlerësimin ndijor, duke përdorur këtë kuptim për të krijuar, përpunuar dhe ruajtur artikuj ushqimorë të shëndetshëm, të sigurt dhe me cilësi të lartë. -Të aplikojë teknika, metoda, mjete dhe instrumente të avancuara në përpunimin, analizën dhe vlerësimin e sigurisë së produkteve ushqimore, duke siguruar respektimin e ligjeve dhe rregulloreve të ushqimit. 2. Vlerësimi dhe analiza kritike: -  Programi BSc (Rezultati 3, 4,5,6,7,8,9 ):  Analizoni, vlerësoni dhe interpretoni të dhënat e shkencës ushqimore, duke përfshirë literaturën kërkimore, duke siguruar që gjetjet të përcillen në mënyrë inovative dhe etike tek një audiencë e ndryshme, nga kolegët tek publiku i gjerë. • Të demonstrojnë të kuptuarit dhe kompetencën teknike në parimet themelore të të ushqyerit, duke bërë dallimin ndërmjet komponentëve të ndryshëm ushqimorë dhe implikimeve të tyre shëndetësore. • Organizimi dhe përcjellja e informacionit teknik dhe përkatës në mënyrë efektive, me gojë dhe me shkrim, duke siguruar qartësi dhe saktësi për një audiencë të ndryshme, duke përfshirë mbikëqyrësit, kolegët dhe konsumatorët. • Ekzekutoni dhe drejtoni projekte kërkimore në shkencën e ushqimit, duke lundruar në kompleksitetin e shkencës së të ushqyerit dhe ushtrimeve, veçanërisht kur trajtohen dimensionet etike, kulturore dhe mjedisore. • Interpretoni, krahasoni dhe klasifikoni gjetjet nga kërkimi i shkencës ushqimore, duke siguruar që vendimet dhe rezultatet të përputhen me standardet e vendosura dhe praktikat më të mira. • Të ushtrojë autonomi dhe iniciativë në identifikimin e ndërveprimeve të lidhura me shëndetin ndërmjet lëndëve ushqyese dietike dhe stërvitjes, hartimin e programeve optimale dietike dhe ushtrimore për ruajtjen e shëndetit. • Të adresojë dhe zgjidhë probleme komplekse që lidhen me përpunimin e ushqimit, duke shfrytëzuar njohuritë e integruara nga fusha të ndryshme të shkencës ushqimore. 3. Zhvillimi i aftësive praktike: Programi BSc (Rezultati 7,8 dhe 9):  • Interpretoni, krahasoni dhe klasifikoni gjetjet nga kërkimi i shkencës ushqimore, duke siguruar që vendimet dhe rezultatet të përputhen me standardet e vendosura dhe praktikat më të mira. • Të ushtrojë autonomi dhe iniciativë në identifikimin e ndërveprimeve të lidhura me shëndetin ndërmjet lëndëve ushqyese dietike dhe stërvitjes, hartimin e programeve optimale dietike dhe ushtrimore për ruajtjen e shëndetit. • Të adresojë dhe zgjidhë probleme komplekse që lidhen me përpunimin e ushqimit, duke shfrytëzuar njohuritë e integruara nga fusha të ndryshme të shkencës ushqimore. 4.  Qasja e bazuar në dëshmi:Programi BSc (Rezultati 9 dhe 10):  • Të adresojë dhe zgjidhë probleme komplekse që lidhen me përpunimin e ushqimit, duke shfrytëzuar njohuritë e integruara nga fusha të ndryshme të shkencës ushqimore. • Angazhohuni në mësim të vazhdueshëm, duke qëndruar të përditësuar me tendencat, sfidat dhe risitë më të fundit në fushën e shkencës së ushqimit, të ushqyerit dhe shkencës së ushtrimeve.  |
| **Përmbajtja**  | **Përmbajtja e Leksioneve/Plani javor**  | **Java**  |
| Hyrje ,njohje me sillabusin dhe rendësin e lëndës  | 1  |
| Prodhimi i lëndëve të para bimore, karakteristikat e përgjithshme  | 2  |
| Klasifikimi botanik dhe teknologjik i lëndëve të para bimore    | 3  |
| Frutat si lëndë e parë me origjinë bimore  | 4  |
| Perimet si lëndë e parë me origjinë bimore   | 5  |
| Drithërat si lëndë e parë me origjinë bimore   | 6  |
| Prezantimi i Seminareve  | 7  |
| Bimët vajore dhe qajrat si lëndë e parë me origjinë bimore    | 8  |
| Kushtet optimale të vjeljes, veprimet pas vjeljes të lëndëve të para me prejardhje bimore   bimore    | 9  |
| Metodat dhe kushtet e ruajtjes së lëndëve të para me prejardhje bimore   | 10  |
| Rëndësia ekonomike e produkteve bimore si lëndë e pare bazë në industrinë ushqimore    | 11  |
| Klasifikimi dhe kategorizimi si lëndë e parë bazë për prodhim industrial  | 12  |
| Vlerat ushqyese të lëndëve të para me prejardhje bimore  | 13   |
| Prezantimi i rasteve studimore  | 14  |
|   | Vlerësimi përfundimtar  | 15  |
| **Mësimdhënie/** **Të mësuarit** **Metodat**  | **Aktiviteti mësimor**  | **Pesha (%)**  |
| **1. Ligjërata: 15%** -Qëllimi: Të prezantohen konceptet, modelet dhe teoritë kryesore në menaxhimin e njohurive në Lëndët e para me origjinë bimore -Relevante për: Ndërtimi i të kuptuarit themelor dhe sigurimi i një kuadri teorik për lëndën. **2. Studime dhe analiza të rasteve: 25%** -Qëllimi: Të zbatohen njohuritë teorike në skenarë praktikë anilizimin e mostrave -E rëndësishme për: Vlerësimin kritik të efektivitetit të menaxhimit të njohurive në kontekste të ndryshme dhe reflektimin mbi shembuj praktikë. **3. Diskutimet dhe seminaret në grup: 20%** -Qëllimi: Të inkurajojë të mësuarit ndërveprues, shkëmbimin e ideve dhe zhvillimin e të menduarit kritik. -Relevante për: Diskutimin e modeleve dhe teorive të ndryshme në thellësi dhe reflektimin mbi zbatimin e tyre në Lëndët e para me origjinë bimore **4. Puna në projekt: 20%** -Qëllimi: Të nxisë kreativitetin, zbatimin e aftësive praktike dhe të nxënit në bashkëpunim. -E rëndësishme për: Zhvillimin e mënyrave të reja dhe krijuese të menaxhimit të njohurive në kontekstet e kursit te lëndë e parë me origjinë bimore dhe identifikimin e barrierave dhe lehtësuesve për menaxhimin e njohurive. **5. Detyrat dhe Punimet Kërkimore: 10%** -Qëllimi: Për të rritur aftësitë kërkimore dhe aftësinë për të analizuar në mënyrë kritike informacionin.  -Relevante për: Studim të thelluar të temave specifike brenda menaxhimit të njohurive, duke rritur të kuptuarit përmes kërkimit. **6. Ligjërata dhe seminare të ftuar: 10%** - Qëllimi: Të ofrojë ekspozim ndaj ekspertëve të industrisë dhe njohuri praktike. -Relevante për: Fitimi i këndvështrimeve të ndryshme mbi praktikat dhe sfidat e menaxhimit të njohurive në lëndët e para me origjinë bimore  |
| **Literatura**  |  Fatbardh, Ilir Kristo. Bazat e prodhimtarisë bimore, 2010; Wien, H.C. (1997), The Physiology of Vegetable Crops, Comell University, USA; Smith,O. 1977, Potatoes; production, storing, processing. 2nd ed. Westport, CT: AVI publ.Co.776pp; Nelson, G.O. 1972. Controlled test atmospheres, principes and techniques. Ann Arbor, MI: Ann Arbor Sci. Publ. 247pp; Young, R.E., and J.B. Biale. 1962. Carbon dioxide effects on fruit respiration; Measurement of oxygen uptake in continuous gas flow. Plant Physiol. 37:409-15; Lazar Avramov. Vreshtaria.1987. Prishtinë; Abeles, F.B. 1973. Ethylene in plant biology. Academic Press, New York; Ingle, M. And M.C. DaSouza. 1989. Physiology and control of superficial scald of apples: A Review. Hort Science 24(1): 28-32.8; Lyons, J.M., D. Graham and J.K. Raison. 1979. Low temperature stress in crop plants. Academic Press, New York; , R.O. 1980. The influence of orchard nutritionon the storage quality of apples and pears grown in the United Kingdom. p. 17-28; Bujar Qoshja.1990. Ruajtja e perimeve dhe frutave.Tiranë; Z. Iliç, E. Fallik, M. Xhurovka, Xh. Martinovski, R. Trajkoviç. 2007. Fiziologija i tehnologija çuvanja povrça i voça. Beograd; Shaul, O., Eald, Y., and Zielsin, N,: postharvest Biol. Technol., 6: 331, 1995;   |
| **Kontakti**  |  **Mufail.salihaj****@ubt-uni.net**    |