|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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**](mailto:mergim.mestani@ubt-uni.net) | | | |