|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lënda** | **LËNDËT E PARA ME ORIGJINË SHTAZORE** | | | |
| **Lloji** | **Semestri** | **ECTS** | **Kodi** |
| O | 2 | 4 (2+1) | 130ACH159 |
| **Ligjeruesi i lëndës** | **Xhavit F. Bytyçi;** | | | |
| **Asistenti i lëndës** | **Xhavit F. Bytyçi;** | | | |
| **Tutori i lëndës** |  | | | |
| **Qëllimet dhe objektivat** | Lënda “Lëndët e para me origjinë shtazore” ofron konceptet kryesore në vendosjen e bazave teorike: njohen me degën e blegtorisë dhe faktorëve të cilët ndikojnë në prodhimin e lëndëve me prejardhje shtazore si  njohja me kategoritë dhe racat e gjedheve, deleve, dhive, derrave; ndikimin e faktorëve ushqimor dhe të mbarështimit si dhe procesin e seleksionimit të kafshëve shtëpiake për prodhimin e lëndëve të para me origjinë shtazore.    Gjithashtu  të njohë fiziologjinë e sintezës së qumështit , fazën e laktacionit si dhe faktorët   të ndryshëm që cilët ndikojnë në kualitetin e qumështit me theks të veçantë në  higjienën e përfitimit te qumështit nga kafshët qumështore.    Të zotëroj njohuri mbi ndërtimin histologjik, kimik dhe fizik të mishit të gjitarëve, të shpendëve dhe të peshkut, faktorët të cilët ndikojnë në cilësinë e mishit si dhe mënyra e përfitimit higjienik të mishit si lëndë e parë me origjinë shtazore.  Të kuptoj rëndësinë e vezëve të shpendëve dhe mjaltit të bletëve përfshirë përbërjen kimike dhe fizike të tyre si dhe përfitimet shëndetësore të tyre. | | | |
| **Rezultatet e pritshme** | Pas përfundimit të këtij kursi (lënde) studenti do të jetë në gjendje që:     * Ti njoh konceptet e përgjithshme të  rëndësisë së mbarështimit të kafshëve bujqësore si dhe lëndëve të para me origjinë shtazore si dhe rolin e faktorëve të cilët ndikojnë fuqishëm në kualitetin e lëndëve shtazore      * Të kupton përbërjen kimike dhe fizike të qumështit dhe rëndësinë e faktorëve teknologjik të cilët ndikojnë në kualitetin e qumështit.      * Të kupton dhe krahason përbërjen kimike dhe fizike të mishit të gjitarëve, shpendëve dhe të peshkut , procedurat e përfitimit higjienik të tyre si faktorët të cilët ndikojnë në kualitetin e mishit.      * Të kupton rëndësinë e vezëve të shpendëve dhe mjaltit, përbërjen e tyre kimike dhe fizike dhe vlerat ushqyese të tyre . | | | |
| **Përafrimi i rezultateve të të nxënit të kursit me rezultatet e të nxënit të programeve.** | **1.Zbatimi i njohurive teorike:**  -Zotërimi dhe të kuptimi I njohurive të avancuara për vetitë kimike dhe fizike të lëndëve të para me origjinë shtazore si qumështi, mishi I gjitarëve, shpendëve dhe peshkut si dhe vezëve dhe mjaltit me theks të veçantë vlerësimit ndijor të tyre me qëllim të prodhimit të lëndëve shtazore të shëdetshme, të sigurta dhe me cilësi të lartë.  -Aplikimi I teknikave, metodave, mjeteve dhe instrumenteve të avancuara në përpunimin, analizën dhe vlerësimin e kualitetit të qumështit, mishit, vezëve dhe mjaltit, duke siguruar respektimin e ligjeve dhe rregulloreve të ushqimit.    **2. Vlerësimi dhe analiza kritike:**  - Analizimi, vlerësimi dhe interpretimi i të dhënve shkencore për lëndët e para me origjinë shtazore, 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.  • Demonstrimi I  të kuptuarit dhe kompetencës teknike në parimet themelore të lëndëve të para me origjinë shtazore, duke bërë dallimin ndërmjet lëndëve të ndryshme shtzore dhe implikimeve industrinë ushimore dhe atre 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.  • Ekzekutimi dhe drejtimi I  projekteve kërkimore në shkencën e ushqimit, duke lundruar në kompleksitetin e shkencës së të ushqyerit dhe ushtrimeve, veçanërisht të lëndëve të para me origjinë shtazore duke marrë parasysh dimensionet etike, kulturore dhe mjedisore.  • Interpretimi, krahasimi dhe klasifikimi I gjetjeve nga kërkimi i lëndëve me prejardhje shtazore, duke siguruar që vendimet dhe rezultatet të përputhen me standardet e vendosura dhe praktikat më të mira.  • Ushtrimi autonomi dhe iniciativat në identifikimin e ndërveprimeve të lidhura me kualitetin e lëndëve me origjinë shtazore dhe faktorëve të cilët mund të ndikojnë në devalvimin kualitativ të tyre duke hartuar masa optimale për ruajtjen e kualitetit të këtyre lëndëve.  • Adresimi dhe zgjidhja e problemeve komplekse që lidhen me përfitimin e lëndëve me origjinë shtazore duke shfrytëzuar njohuritë e integruara nga fusha të ndryshme të shkencës ushqimore.    **3. Zhvillimi i aftësive praktike:**  • Interpretimi, krahasimi dhe klasifikimi I gjetjeve nga kërkimi i lëndëve me prejardhje shtazore, duke siguruar që vendimet dhe rezultatet të përputhen me standardet e vendosura dhe praktikat më të mira.  • Ushtrimi autonomi dhe iniciativat në identifikimin e ndërveprimeve të lidhura me kualitetin e lëndëve me origjinë shtazore dhe faktorëve të cilët mund të ndikojnë në devalvimin kualitativ të tyre duke hartuar masa optimale për ruajtjen e kualitetit të këtyre lëndëve.  • Adresimi dhe zgjidhja e problemeve komplekse që lidhen me përfitimin e lëndëve me origjinë shtazore duke shfrytëzuar njohuritë e integruara nga fusha të ndryshme të shkencës ushqimore.    **4.  Qasja e bazuar në dëshmi:**  • Adresimi dhe zgjidhja e problemeve komplekse që lidhen me përfitimin e lëndëve me origjinë shtazore duke shfrytëzuar njohuritë e integruara nga fusha të ndryshme të shkencës ushqimore  • Angazhimi në  mësim të vazhdueshëm, duke qëndruar të përditësuar me tendencat, sfidat dhe risitë më të fundit në fushën e studimit të lëndëve të para me origjinë shtazore dhe të ushtrimeve për vlerësimin e kualitetit të tyre. | | | |
| Përmbajtja | ***Permbajtja e Leksioneve/Plani javor*** | | | ***Java*** |
| Rëndësia e blegtorisë në prodhimin e lëndëve me origjinë shtazore: | | | 1 |
| Faktorët që ndikojnë në prodhimin e lëndëve me origjinë shtazore | | | 2 |
| Roli i seleksionimit dhe racave të kafshëve në prodhimin e lëndëve të para | | | 3 |
| Gjedhtaria, dhentaria, dhitaria dhe derraria në prodhimin e lëndëve të para | | | 4 |
| Sinteza dhe përbërja kimike e qumështit | | | 5 |
| Vetitë fizike, kategorizimi dhe faktorët që ndikojnë në cilësinë e qumështit | | | 6 |
| Prezantimi i Seminareve | | | 7 |
| Ndikimi i faktorëve teknologjik dhe masave higjienike në cilësinë e qumështit | | | 8 |
| Mishi si lëndë e parë dhe vetitë e tij | | | 9 |
| Transporti i kafshëve për therje dhe objektet e thertores | | | 10 |
| Shpendaria dhe rëndësia e saj në prodhimin e lëndëve me origjinë shtazore | | | 11 |
| Akuakultura dhe rëndësia e saj në prodhimin e lëndëve me origjinë shtazore | | | 12 |
| Apikultura dhe rëndësia e saj në prodhimin e lëndëve me origjinë shtazore | | | 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 shtazore  -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 në 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 shtazore  **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 lëndëve të para me origjinë shtazore  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 shtazore | | | |
| **Literatura** | * **Xhavit Bytyçi (2023) , “Lëndët e para me origjinë shtazore “ , Prishtinë** * Bijo, B. (2012):  Higjiena e ushqimeve me origjine shtazore, Tiranë. * Bijo, B. (2007): Higjiena e mishit dhe Thertoreve, Universiteti Bujqësor I Tiranës. * Shoshi, N. (2014): Higjiena veterinare, Universiteti Bujqësor I Tiranës. * Dedej, S. (1998): Prodhimi I kafshëve, Universiteti Bujqësor I Tiranës * Popesko, P.: Atlas de anatomia topografica de los animales domesticos, 2.edition * Raporti I gjelbër (2016), Ministria e Bujqësisë, Pylltarisë dhe Zhvillimit Rural * Rajka Božanić et al. (2012) Analiza mleka I mlecnih proizvoda d.o.o., Zagreb * Velimir M. Jovanović,,( 2008). Muza krava I postupak sa mlekom, Beograd * Prof. spec. Zlatan Glišić, Kairos, , (2008), Prakticno govedarstvo, Sremski Karlovci * Petar Radetić, dr Vesna Matekalo-Sverak,(2010),  Meso, Beograd, * Prof.dr Ahmed Smajić,(2014), Prerada mesa, Sarajevo, * Miroslav Jůzl , Šárka Nedomová (2015): Quality of animal products, Brno * Leo M. L. Nollet (2012):  Handbook of Meat, Poultry and Seafood Quality, Department of Engineering Sciences Hogeschool Gent, Ghent, Belgium * Leo M.L. Nollet and Fidel Toldrá  ( 2011) : Safety analysis of foods of animal origin * James R. Gillespie, Frank Flanders  (2009): Modern Livestock and Poultry Production * Colin Scanes , (2010): Fundamentals of Animal Science * Meat, Poultry and Fish Technology- Jhari Sahoo, Manish Kumar Chatli, New Delhi 2016 * Blackie Academi c and Professional (Hall, G.M..) (1992) ;Fish processing technology, * Jianping Wu , Eggs and Egg Products Processing -, Canada * Ettore Baglio (2018)  Chemistry and Technology of Honey Production | | | |
| **Kontakti** | **xhavit.bytyci**[**@ubt-uni.net**](mailto:mergim.mestani@ubt-uni.net) | | | |