|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lënda** | **TEKNOLOGJIA E PËRPUNIMIT TË MISHIT** | | | |
| **Lloji** | **Semestri** | **ECTS** | **Kodi** |
| O | 5 | 5 (2+2) | 130ACH159 |
| **Ligjeruesi i lëndës** | **Xhavit F. Bytyçi** | | | |
| **Asistenti i lëndës** | **Ardit Avdimetaj** | | | |
| **Tutori i lëndës** |  | | | |
| **Qëllimet dhe objektivat** | Lënda “Teknologjia e përpunimit të mishit” ofron konceptet kryesore në vendosjen e bazave teorike: njohjen e vetive kimike, fizike dhe veçanërisht organoleptike të mishit të gjitarëve; masat adekuate për transport adekuat dhe të mirëqenë të  kafshëve për therje duke reduktuar pasojat e transportit; trajtimin e kafshëve para therjes dhe procedurat e therjes humane në objektet e thertores deri tek përfitimi I karkasës.    Gjithashtu  të njohë veprimet me të cilat mishti I përfituar nga kafshët e therura të jetë I rregullt si lëndë e pare për prodhimine e produkteve të mishit dhe atë përmes njohjes së fazave të maturimit të mishit, klasifikimin dhe kategorizimin e mishit, dhe vlerësimin e mishit me patologji të ndryshme. Veçanërisht të njohë edhe metodat e konservimit të mishit me të cilin veprim I zgjatet jetëgjatësia mishit.    Të zotëroj njohuri mbi proceset teknologjike të produkteve të veçanta të mishit si: teknologjia e mishit në kuti, sallamat, proshuta, dhe produktet tradicionale të mishit të gjitarëve. Përveç proceseve teknologjike, të njoh metodat për kontrollimin organoleptik, kimik dhe mikrobiologjik të produkteve të fituara si dhe vlerësoj kualitetin e tyre. shtazore. Gjithashtu të kuptoj proceset teknologjike, metodat e kontrollimit dhe vlerësimin e kualitetit të produkteve nga mishi I shpendëve dhe mishi I peshkut. | | | |
| **Rezultatet e pritshme** | Pas përfundimit të këtij kursi (lënde) studenti do të jetë në gjendje që:     * Të njoh ndërtimin histologjik, vetitë kimike, fizike dhe organoleptike të mishit të gjitarëve si dhe ndikimin e transporti, trajtimin e kafshëve para therjes si dhe procedurat e therjes humane të kafshëve në thertore të licencuara.      * Të kupton rëndësinë e maturimit të mishit, klasifikimin dhe kategorizimin e mishit si dhe vlerësimin e mishit me patologji të ndryshme me qëllim që të shmanget përdorimi I mishit jo të rregullt për produktet nga mishi I gjitarëve.      * Të kupton dhe krahason proceset veprimet gjatë procesit teknologjike të produkteve të mishit si: konservat, sallamat, proshutat, produktet tradicionale nga mishi I gjitarëve si dhe proceset teknologjike gjatë përpunimit të produkteve nga mishi I shpendëve dhe peshkut. | | | |
| **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 e mishit të gjitarëve, të shpendëve dhe peshkut, përfitimin e mishit në thertore dhe kontrollimi I tij si dhe hapat teknologjik gjatë përpunimit të produkte të mishit si: konservat, sallamat, proshuta, produktet tradicionale përfshirë edhe nënproduktet nga mishi.  -Aplikimi I teknikave, metodave, mjeteve dhe instrumenteve të avancuara në përpunimin, analizën dhe vlerësimin e kualitetit të mishit dhe produkteve nga mishi duke, siguruar respektimin e ligjeve dhe rregulloreve të ushqimit.    **2. Vlerësimi dhe analiza kritike:**  - Analizimi, vlerësimi dhe interpretimi i të dhënave shkencore për mishin si lëndë e pare si dhe për produktet nga mishi, 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 mishit dhe produkteve nga mishi, duke bërë dallimin ndërmjet produkteve të ndryshme të mishit  dhe implikimeve industrinë ushqimore dhe atyre 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 kompleksicitetin e shkencës së të ushqyerit dhe ushtrimeve, veçanërisht të përfitimit dhe përpunimit të mishit në produkte të tij, duke marrë parasysh dimensionet etike, kulturore dhe mjedisore.  • Interpretimi, krahasimi dhe klasifikimi I gjetjeve nga kërkimi i mishit dhe produkteve të mishit, duke siguruar që vendimet dhe rezultatet të përputhen me standardet e vendosura dhe praktikat më të mira.  • Ushtrimi autonom dhe iniciativat në identifikimin e ndërveprimeve të lidhura me kualitetin e produkteve nga mishit 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 produkteve nga mishi 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 mishit dhe produkteve nga mishi, 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 mishit dhe produkteve të mishit si dhe faktorëve të cilët mund të ndikojnë në devalvimin kualitativ të tyre duke hartuar masa optimale për ruajtjen e kualitetit të këtyre produkteve.  • Adresimi dhe zgjidhja e problemeve komplekse që lidhen me përfitimin e mishit dhe produkteve të tij përmes shfrytëzimit të njohurive të 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 mishit dhe produkteve nga mishi 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 mishit dhe produkteve të tij dhe të ushtrimeve për vlerësimin e kualitetit të tyre. | | | |
| Përmbajtja | ***Përmbajtja e Leksioneve/Plani javor*** | | | ***Java*** |
| Vetitë kimike dhe fizike të mishit | | | 1 |
| Transporti i kafshëve për therje dhe objektet e thertores | | | 2 |
| Procedurat e therjes së kafshëve në thertore | | | 3 |
| Maturimi, klasifikimi dhe kategorizimi i mishit | | | 4 |
| Vlerësimi i mishit për parregullsi | | | 5 |
| Metodat e konservimit të mishit | | | 6 |
| Prezantimi i Seminareve | | | 7 |
| Konservimi i mishit në kuti – konservat | | | 8 |
| Sallamet | | | 9 |
| Proshuta dhe produktet tradicionale | | | 10 |
| Teknologjia e përpunimit të mishit të shpendëve | | | 11 |
| Teknologjia e përpunimit të mishit të peshkut | | | 12 |
| Teknologjia e nënprodukteve | | | 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 teknologjinë e përpunimit të mishit  -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 analizimin 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 teknologjinë e përpunimit të mishit.  **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 mishit dhe produkteve të tij 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 proceset teknologjike të përpunimit të mishit. | | | |
| **Literatura** | * **Xhavit Bytyçi (2023) “Teknologjia e përpunimit të mishit” Prishtinë,** * Bijo, B. (2012):  Higjiena e ushqimeve me origjine shtazore, Universiteti Bujqësor I Tiranës. * Bijo, B. (2007): Higjiena e mishit dhe Thertoreve, Universiteti Bujqësor I Tiranës. * Shoshi, N. (2014): Higjiena veterinare, Universiteti Bujqësor I Tiranës. * Prof.dr Ahmed Smajić,(2014), Prerada mesa,  Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo, * Prof. dr Jovan, Rašeta Prof. dr Miroslav Dakić,(1984) Higijena mesa zivine I jaja,  Veterinarski Fakultet, Beograd, * Gerhard Feiner,  (2006): Meat products handbook, England, * Jhari Sahoo, Manish Kumar Chatli (2016) Meat, Poultry and Fish Technology- * New Delh * Blackwell Publishing (Nollet, L.M.L. ) Handbook of meat, Poultry & Seafood Quality, * Miroslav Jůzl , Šárka Nedomová (2015): Quality of animal products, Mendel University,  in 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 * Fidel Todra (2010) : Handbook of meat Processing * - Jhari Sahoo, Manish Kumar Chatli (2016) Meat, Poultry and Fish Technology, New Delhi * Blackie Academi c and Professional (Hall, G.M..); Fish processing technology | | | |
| **Kontakti** | **xhavit.bytyci**[**@ubt-uni.net**](mailto:mergim.mestani@ubt-uni.net) **; ardit.avdimetaj@ubt-uni.net** | | | |