|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lënda** | **TEKNOLOGJIA E PRODUKTEVE TË PJEKJES DHE KONDITORE** | | | |
| Lloj | Semestri | ECTS | Kodi |
| O | 6 | 5 | 130BCT354 |
| **Ligjeruesi i lëndës** | **Prof. Ass. Dr. Mergim MESTANI** | | | |
| **Asistenti i lëndës** |  | | | |
| **Tutori i lëndës** |  | | | |
| **Qëllimet dhe objektivat** | Programi i lëndës së Teknologjisë së Produkteve të Pjekjes dhe Konditore (ëmbësirave) synon t'u sigurojë studentëve një kuptim të plotë të teknologjisë së produkteve të pjekjes dhe konditore (ëmbëlsirave), duke theksuar parimet dhe konceptet themelore. Ai fokusohet në pajisjen e studentëve me aftësi praktike që lidhen me përzgjedhjen e përbërësve, teknikat e pjekjes dhe masat e kontrollit të cilësisë. Për më tepër, programi kërkon të njohë studentët me standardet e industrisë, të promovojë kreativitetin në zhvillimin e produktit, të adresojë konsideratat ushqyese dhe të theksojë sigurinë dhe higjienën gjatë prodhimit. Objektivat përfshijnë zhvillimin e aftësive në teknikat bazë, kuptimin e funksioneve kryesore të përbërësve, përshtatjen e recetave, zotërimin e pajisjeve të pjekjes, përmirësimin e aftësive për zgjidhjen e problemeve, nxitjen e punës në grup dhe përmirësimin e teknikave të prezantimit dhe dekorimit. Së bashku, këto synime dhe objektiva i përgatisin studentët për karriera të suksesshme në industrinë e pjekjes dhe konditore (ëmbëlsirave) duke ofruar një arsimim të plotë si në teori ashtu edhe në praktikë. | | | |
| **Rezultatet e pritshme** | **Pas përfundimit të këtij moduli, studentët do të jenë në gjendje të:**     * për të demonstruar një kuptim të thellë të parimeve dhe koncepteve themelore që qëndrojnë në themel të teknologjisë së pjekjes dhe ëmbëlsirave. * të njohë dhe prezantojë aspektet ushqyese të produkteve të furrës dhe ëmbëlsirave, duke përfshirë ndikimin e përbërësve në shëndet. * të zbatojë njohuritë e fituara për të ekzekutuar teknikat thelbësore në prodhimin e një game të larmishme të produkteve të bukës dhe ëmbëlsirave, duke përfshirë përzgjedhjen e përbërësve, matjen, përzierjen, pjekjen, dekorimin dhe paketimin; * të zbatojë masat e kontrollit të cilësisë për të siguruar prodhimin e produkteve të vazhdueshme me cilësi të lartë; * të shfaqin kreativitetin dhe inovacionin në zhvillimin e produktit, duke përfshirë eksplorimin e shijeve të reja, teksturave dhe teknikave të prezantimit. * të zbatojë praktikat e sigurisë dhe higjienës në prodhimin e produkteve ushqimore, duke përfshirë pajtueshmërinë me rregulloret e sigurisë ushqimore; | | | |
| **Përmbajtja** | **Plani javor** | | | **Java** |
| Objekti i teknologjisë  furrtare. Higjiena, siguria në punë dhe mbrojtja e mjedisit në repartet e prodhimeve të pjekjes dhe konditore | | | 1 |
| Siguria ushqimore dhe llojet e pajisjeve dhe funksioni i tyre në industrinë furrtare e konditore | | | 2 |
| Drithërat e bukës dhe karakteristikat e tyre / Ruajtja e drithërave | | | 3 |
| Lëndët e para dhe ndihmëse në teknologjinë e brumërave dhe konditore | | | 4 |
| Treguesit e përgjithshëm të cilësisë së miellrave. Enzimat dhe mikroflora fermentuese në prodhimet prej brumi | | | 5 |
| Agjentët embëlsues në teknologjinë e pjekjes dhe konditore | | | 6 |
| Prezantimi i seminareve (individuale ose grupore) | | | 7 |
| Teknologjia e prodhimit të bukës | | | 8 |
| Teknologjia e prodhimit të makaronave | | | 9 |
| Teknologjia e prodhimit të biskotave | | | 10 |
| Teknologjia e prodhimit të bonboneve dhe vafle-ve | | | 11 |
| Teknologjia e prodhimit të asortimenteve me bazë brumi (Pizza) | | | 12 |
| Teknologjia e prodhimit të kakaos dhe çokolladave | | | 13 |
| Prezantimi i detyrave dhe projekteve (grupore) | | | 14 |
|  | Provimi përfundimtar | | | 15 |
| **Literatura** | * A.Sinani, Teknologjia e produkteve të pjekjes, Maluka, Tiranë, 2009. * Agjencia e Ushqimit dhe Veterinarisë-(Ligje, Udhëzime, Rregullore) * Agjencia e Ushqimit dhe Veterinarisë, (2012), Praktikat e mira higjienike në industrinë e pijeve freskuese, Kosovë * Aida Gjinaj,  Albana Pelivani, Perpunimi i prodhimeve ushqimore, Tiranë, 2012 * Aida Gjinaj,  Albana Pelivani, Teknologji e përpunimit të brumit,Tiranë, 2016 * Bennion, E. B., & Bamford, G. S. T. (1997). The technology of cake making. Springer Science & Business Media. * Buehler, E. (2006). Bread science: the chemistry and craft of making bread. (No Title). * Cauvain, S. P. (2007). Technology of breadmaking. * G. Xhabiri, A. Sinani, Analizat laboratorike të drithërave, miellrave, brumërave dhe produkteve të pjekjes, Çabej, Gostivar-Tiranë, 2011. * Hartel, R. W., von Elbe, J. H., & Hofberger, R. (2018). Confectionery science and technology (Vol. 536). Berlin/Heidelberg, Germany: Springer. * Jagarlamudi, L. (2022). Bakery and confectionery products: Processing, quality assessment, packaging and storage techniques. CRC Press. * Jha, M. (2003). Modern technology of confectionery industries with formulae & processes. ASIA PACIFIC BUSINESS PRESS Inc.. * Juan A. Menjivar (auth.), Hamed Faridi Ph.D., Jon M. Faubion Ph.D. (eds.) - Rheology and Baked Product Texture-Springer US (1989).pdf * Manley, D.,: Technology of Biscuits, Crackers and Cookies, Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC, Cambridge CB1 6AH, England and Boca Raton Fl 33431 USA,2000. * Papazisi E., Rjolli T., Sinani A., (2003), Teknologji ushqimore dhe mbrojtje mjedisi 1. Tiranë * Ponomaryova, E. I., Lukina, S. I., Magomedov, M. G., & Roslyakova, K. E. (2015). Production technology of functional bakery products. European journal of natural history, (6), 59-59. * Stanley P Cauvain - Bread Making Improving Quality-CRC Press (2003).pdf * Stanley P. Cauvain and Linda S. Young: Technology of Breadmaking, Second Edition, Springer Science+Business Media, LLC., UK. 2007. * Taddia, A., & Tubio, G. (2022). Enzyme technology in value addition of bakery and confectionery products. In Value-Addition in Food Products and Processing Through Enzyme Technology (pp. 71-82). Academic Press. * Tatjana Mitevska, Biljana Jankullovska, Teknologjia Ushqimore, Shkup, 2014 | | | |
| **Kontakti** | [mergim.mestani@ubt-uni.net](mailto:mergim.mestani@ubt-uni.net)  lorike.salihu@ubt-uni.net | | | |