|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lënda** | **TEKNOLOGJIA E VERËS DHE PIJEVE ALKOOLIKE** | | | |
| Llojj | Semestri | ECTS | Kodi |
| (Z) | 5 | 4 | 130TWA314 |
| **Ligjeruesi i lëndës** | Prof.Asoc.Dr. Valon Durguti | | | |
| **Asistenti i lëndës** | MSc. Aulona Sfishta | | | |
| **Tutori i lëndës** |  | | | |
| **Qëllimet dhe Objektivat** | Përmbajtja e lëndës:    Lënda trajton në mënyrë të detajizuar të gjitha fazat teknologjike lidhur me prodhimin e verës dhe pijeve të tjera alkoolike. Kësaj i paraprin një përshkrim i detajuar i lëndës së parë, përbërja biokimike dhe aspektet mikrobiologjike të lëndës së parë, ndikimi i faktorëve klimatikë dhe metodat laboratorike që lidhen me analizën e parametrave të nevojshëm.    Objektivat e lëndës:     * λNjohja me biokiminë dhe mikrobiologjinë e  mushtit, rrushit dhe verës * λNjohja me fazat kryesore teknologjike gjatë prodhimit të verërave të thata dhe atyre speciale * λNjohja me biokiminë dhe mikrobiologjinë e elbit dhe maltit. * λNjohja me me fazat kryesore teknologjike gjatë prodhimit të birrës * λNjohja me fazat teknologjike gjatë prodhimit të pijeve të forta alkoolike * λNjohja me metodat bazike laboratorike për përcaktimin e cilësisë se lëndës së parë dhe produktit final | | | |
| **Rezultatet e pritshme** | Pas përfundimit me sukses të kursit studentët do të:     * Mësojë konceptet bazë për proceset kryesore biokimike dhe mikrobiologjike gjatë prodhimit të verës dhe prodhimit të pijeve të tjera alkoolike. * Mësojë konceptet bazë që lidhen me teknologjinë e verës dhe pijeve  të tjera alkoolike * Zbatojë konceptet e fituara në laboratorë dhe çështje që lidhen me industrinë * Interpretojë saktë të dhënat e marra nga teknikat e analizave kimike për të përcaktuar në mënyrë cilësore dhe sasiore parametrat e mushtit, verës dhe pijeve të tjera alkoolike | | | |
| **Përmbajtja** | **Plani javor** | | | **Java** |
| Trajtim i syllabusit (Hyrje ne Teknologjinë e Verës dhe Pijeve Alkoolike) | | | 1 |
| Biokimia e Rrushit dhe Verës | | | 2 |
| Mikrobiologjia e Rushit dhe Verës | | | 3 |
| Biokimia dhe Mikrobiologjia e Fermentimit Alkoolik dhe Malo-Laktik | | | 4 |
| Vjelja dhe Trajtimi Pre-Fermentativ i Rrushit (Përdorimi i Susbtancave Kimike,  Enzimave dhe Substancave Kthjelluese (Klarifikuese) në Musht dhe Verë | | | 5 |
| Teknologjia e Prodhimit të Verërave të Kuqe | | | 6 |
| Zgjidhje te problemeve dhe Punime Seminarike (përcaktimi i detyrave për studentë) | | | 7 |
| Teknologjia e Prodhimit të Verërave të Bardha | | | 8 |
| Teknologjia e Prodhimit të Verërave  Shkumbore dhe Llojeve Tjera  të Verës | | | 9 |
| Ruajtja, Prishja dhe Defektet (Të metat) e Verës | | | 10 |
| Teknologjia e Prodhimit të Birrës | | | 11 |
| Teknologjia e Prodhimit të Pijeve të Forta Alkoolike (Whiskey, Brandy, Gin, Vodka, Rum, etj) | | | 12 |
| Pijet Alkoolike dhe Shëndeti i Njeriut | | | 13 |
| Prezantimi i Punimeve (Detyrave) të Studentëve | | | 14 |
| **Provimi Final** | | | 15 |
|  | | |  |
| **Literatura/Referencat** | 1. S.R.Jackson, Wine science, Principles and application, 2.ed., Elsevier Inc. London,2008. 2. J.H.Bryce, G.G. Steward,(edts.). Distilled Spirits: Tradition and Innovation, 2005. 3. Hornsey, I. (2007) The chemistry and biology of winemaking. The royal society of chemistry,Cambrige. 4. Keith Grainger and Hazel Tattersal (2005): Wine Production: Vine to Bottle, Blackwell Publishing Ltd, ISBN: 13:978-14051-1365-6. 5. Helmut Kunig, GotfrajdUnden, JirgenFrulih (2009): Biologjia e mikroorganizmave ne rrush, ne mushtdheverë, Ars Lamina (2014), ISBN 978-608-229-613-5. 6. M.Victoria Moreno Arribas, M.Carmen Polo (2009): Kimia dheBiokimia e verës, Ars Lamina (2014), ISBN : 978-608-229-617-3. 7. Pascal Ribereau- Gayon, Denis Dubourdieu, Bernard Doneche, AlineLonvaud (2005): Handbook of Enology Volume 1, The Microbiology of Wine and Vinification , The Second Edition, ISBN-13: 978-0-470-01034-1. | | | |
| **Kontakti:** | Email: [valon.durguti@ubt-uni.net](mailto:Kastriot.Pehlivani@ubt-uni.net)  Tel: 049 408 888 | | | |