

Formular për SYLLABUS të Lëndës

Të dhëna bazike të lëndës	
Njësia akademike:	FSHMN- Departamenti i kimise
Titulli i lëndës:	Kimia e teknologjia e ushqimeve
Niveli:	Bachelor
Statusi lëndës:	Zgjedhore
Viti i studimeve:	Viti III, Semestri i V
Numri i orëve në javë:	3+3
Vlera në kredi – ECTS:	6
Koha / lokacioni:	11:00-13:15, Salla 1
Mësimdhënësi i lëndës:	Prof. Dr. Selim Jusufi
Detajet kontaktuese:	shjusufi@yahoo.com 044 206 254
Përshkrimi i lëndës	
	<p>Përbërsit kryesor të organizmit dhe produkteve ushqimore. Ndryshimet biokimike që pësojnë përbërsit e produkteve ushqimore. Proceset fermentative. Sistemet kryesore biokimike ushqimore. Ndotja e produkteve ushqimore. Ambalazhimi i produkteve dhe ndotjet prej tij. Shtesat kimike në produktet ushqimore. Disa aspekte të ndryshimeve që pësojnë produktet ushqimore. Konservimi i produkteve ushqimore. Mekanizmi kimik i disa reaksioneve të ndryshimit të produkteve ushqimore.</p>
Qëllimet e lëndës:	<p>Moduli Kimia dhe Teknologjia e Ushqimeve është material i përmbledhur teorik që studentëve iu mundëson që të zgjerojnë njohuritë e fituara në këtë fushë. Studentët në kuadër të këtij kursi do të njihen me lëndët e para bujqësore e blektorale që shërbejnë si bazë për mbarëvajtjen e proceseve teknologjike të industrisë ushqimore që bëhen objekt i trajtimeve teknologjike, i transformimeve deri në produkte të gatshme, me vlerë ushqyese dhe me karakteristika të pëlqyeshme organoleptike. Në kapitujt e këtij moduli preken çështjet thelbore të Kimisë së Produkteve Ushqimore, të cilat janë të lidhura ngushtë me koncepte të studiuara nga disiplina të tjera shkencore si Kimia Organike, Biokimia, Mikrobiologjia, Gjenetika, Kimia Farmaceutike, Farmakologjia, Toksikologjia etj.</p>

Rezultatet e pritura të nxënies:	<p>Pas përfundimit të këtij kursi studentët do të jenë në gjendje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Të definojnë rolin e përbërësve kryesor të organizmit dhe produkteve ushqimore 2. Të din për përpunimin e lëndëve të para dhe të prodhimit të produkteve të gatshme ushqimore 3. Të shpjegojnë metodat moderne që përdoren për transformimin për t'iu përmirësuar cilësitë e për të rritur qëndrueshmërinë e produkteve ushqimore, transportin e tyre për t'u konsumuar edhe në largësi. 4. Të interpretojnë lidhshmërinë e Kimisë dhe Teknologjisë së Ushqimeve me shkencat tjera si p.sh. Kimia Organike, Biokimia, Mikrobiologjia etj. 5. Të vlersojnë shtesat kimike në produktet ushqimore si dhe efektet që vijnë si pasojë e ndotjes së produkteve ushqimore 6. Të analizojnë rolin e Kimisë dhe Teknologjisë së Ushqimeve për përfitim të produkteve ushqimore dhe ndikimin e saj në ndotjen e mjedisit
---	--

Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënies të studentit)

Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithsej
Ligjërata	3	15	45
Ushtrime teorike/laboratorike	0+3	15	45
Punë praktike	/	/	/
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	1	15	15
Ushtrime në teren	6	1	6
Kollokfiume,seminare	1	5	5
Detyra të shtëpisë	/	/	/
Koha e studimit vetanë të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	10	20
Përgatitja përfundimtare për provim	/	30	30
Koha e kaluar në vlerësim	/	10	10

(teste,kuiz,provim final)			
Projektet,prezentimet ,etj	/	/	/
Totali			176
Metodologjia e mësimdhënies:	ligjërata, bashkëbiseda, konsultime, ushtrime laboratorike dhe seminare.		
Metodat e vlerësimit:	teste vlerësuese, punime seminari, angazhimi në punët e laboratorit, provimi final		
Literatura			
Literatura bazë:	Rozana Troja, Kimia dhe Teknologjia e Ushqimeve, Tiranë 2001.		
Literatura shtesë:	M. Frashëri, H. Bimbashi, Kimia dhe Teknologjia e Ushqimeve I, II, III, Tiranë 1993.		
Plani i dizajnuar i mësimit:			
Java	Ligjërata që do të zhvillohet		
Java e parë:	Uji. Rëndësia dhe funksionet e tij në organizëm		
Java e dytë:	Përbërsit kryesor të organizmit dhe produkteve ushqimore. Kripërat minerale. Proteinat.		
Java e tretë:	Glucidet dhe Lipidet. Vitaminat. Ndryshimet biokimike që pësojnë përbërsit e produkteve ushqimore. Proceset fermentative.		
Java e katërt:	Sistemet Kryesore biokimike ushqimore. Qumështi dhe produktet e tij.		
Java e pestë:	Mishi dhe produktet e tij. Peshku. Veza.		
Java e gjashtë:	Vajrat ushqimore. Vaji i ullirit. Vaji i farërave.		
Java e shtatë:	Drithërat. Bluarja. Mielli. Prodhimi i bukes. Drithërat tjera që përdoren për konsum.		
Java e tetë:	Perimet dhe frutat. Konsiderata të përgjithsme. Përbërja kimike. Përdorimi. Ruajtja e fruteve dhe perimeve		
Java e nëntë:	Pijet alkoolike dhe uthulla.		
Java e dhjetë:	Vlerësimi i parë intermediar.		
Java e njëmbëdhjetë:	Ndotja e produkteve ushqimore. Ambalazhimi i produkteve dhe ndotjet prej tij.		
Java e dymbëdhjetë:	Shtesat kimike në produktet ushqimore. Karakteristikat e përgjithsme të shtesave kimike. Klasifikimi i shtesave kimike dhe përdorimi i tyre		

<i>Java e trembëdhjetë:</i>	Disa aspekte të ndryshimeve që pësojnë produktet ushqimore
<i>Java e katërbëdhjetë:</i>	Konservimi i produkteve ushqimore. Metodat e konservimit të produkteve ushqimore.
<i>Java e pesëmbëdhjetë:</i>	Mekanizmi kimik i disa reaksioneve të ndryshimit të produkteve ushqimore.

Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:	
<ul style="list-style-type: none"> - Vijimi i rregullte i ligjëratave dhe ushtrimeve - Bashkëpunim i bazuar në rregullat universitare - Respektimi i orarit të mësimit dhe konsultimeve - Respektimi të specifikave laboratorike dhe atyre mësimore - Respektim i kodit dhe Statutit të Universitetit 	