



SYLLABUS I LËNDËS “PRODHIMET PYJORE JO DRUSORE”

Të dhëna bazike të lëndës	
Njësia akademike:	Fakulteti i Shkencave të Jeta dhe Mjedisit
Titulli i lëndës:	Prodhimet pyjore jo drusore
Programi:	Shkencat e Pyjeve dhe Mjedisit
Niveli:	Bachelor
Statusi lëndës:	Obligative
Viti i studimeve:	Viti i dytë , semestri i parë
Numri i orëve në javë:	3+2
Vlera në kredi – ECTS:	6
Koha / lokacioni:	Do shpallet
Mësimdhënësi i lëndës:	Prof.Asoc.Dr. Ylli Kortoçi
Të dhënat kontaktuese:	ylli.kortoci@uni-prizren.com
Përshkrimi i lëndës:	<p>Produktet pyjore jo-drusore, të njohura edhe si prodhime të vogla pyjore, produkte të veçanta, të vogla, alternative dhe të mesme pyjore janë substanca, materiale dhe / ose mallra të dobishme të marra nga pyjet që nuk kërkojnë vjeljen (prerjen) e materialit drusor. Ato përfshijnë frutat, farat, lulet, levoren, kërpudhat, vajrat, gjethet, bimët medicinale, , thuprat e shelgjeve, rrëshirën, lëndët tanike, foragjeret, qymyrin etj .</p> <p>Hulumtimi mbi produktet pyjore jo-drusore është përqendruar në aftësinë e tyre për t'u përdorur si komoditet në shtimin e të ardhurave në zonat rurale dhe tregjet e tyre, industrise për përdorim të shumanshem si në kozmetike, punime artizanale etj. Gjitashtu këto prodhime janë një komponent kyç i menaxhimit të qëndrueshëm të pyjeve dhe strategjive të ruajtjes. Të gjitha hulumtimet promovojnë produktet pyjore jo drusore si mallra dhe mjete të vlefshme që mund të promovojnë ruajtjen e pyjeve.</p>
Qëllimi i lëndës:	<p>Qëllimi i kësaj lënde është njohja me produktet pyjore jo drusore, inventarizimi i tyre, menaxhimi, mbledhja e tyre sipas të gjitha kriterëve, depozitimi dhe përpunimi pas vjeljes. Produktet pyjore jo drusore përdoren dhe menaxhohen në mjedise komplekse socio-ekonomike dhe ekologjike. Në komunitetet tradicionale pyjore, shumë PPJD mund të përdoren për mbijetesë, ose burimi kryesor ose i vetëm i të ardhurave. Disa kanë vlerë domethënëse kulturore, të tjerët kanë vlerë të rëndësishme medicinale dhe kontribuojnë në shëndetin dhe mirëqenien e komunitetit. Por, ndërsa zonat pyjore zvogëlohen, popullsia njerëzore rritet,</p>

	tregjet ndryshojnë dhe institucionet tradicionale të menaxhimit humbasin autoritetin e tyre, prodhimi i qëndrueshëm i shumë PPJD nuk është më i sigurt.		
Rezultatet e të nxënit:	<p>Pas perfundimit te ketij kursi studenti duhet te jene ne gjendje te:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifikojë bimet aromatiko-mjeksore, esencat bimore, qymyrin e drurit, prodhimet pyjore me vlere ushqimore (frutat dhe farat pyjore, kërpudhat e ngrënëshme dhe ato të helmëta me të cilat ato mund të ngatërrohen, rregullat për grumbullim dhe ruajtjen e tyre), lëndët tanike, thuprat e shelgut dhe rrëshirën; 2. Të interpretojë, analizojë dhe zbërthejë zinxhirin e bimëve aromatiko-mjeksore, përdorimin e tyre, mënyrat e vjeljes; 3. Të përcaktojë mënyrat dhe teknologjitë e prodhimit të esencave, si dhe kriteret e cilësisë. 4. Të vlerësojë teknikat bazë për kryerjen e studimeve të inventarit dhe monitorimit të produkteve pyjore jo drusore. 5. Të integrojë kriteret e certifikimit të produkteve pyjore jo drusore vendore me ato europiane. 		
Ngarkesa e studentit (duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënit të studentit)			
Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithsej
Ligjërata	3	15	45
Ushtrime teorike/laboratorike	2	15	30
Punë praktike	-	-	-
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	1	15	15
Ushtrime në terren	1	15	15
Kollokfiume, seminare	2	-	2
Detyra të shtëpisë	-	-	-
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	1	15	15
Përgatitja përfundimtare për provim	1	15	15
Koha e kaluar në vlerësim (teste, kuis, provim final)	2	5	10
Projektet, prezantimet ,etj	3	-	3
Totali			150 orë (6 ECTS)
Metodologjia e mësimdhënies:	Ligjërata, diskutime, ushtrime laboratorike, ekspedita konsultime, seminare, projekte të pavarura, detyra shtëpie, kolokviume, detyre kursi, provime.		
Metodologjia e vlerësimit:	Vlerësimi i parë (kolokvium): 10%, Vlerësimi i dytë (kolokvium): 10%, Seminaret ose angazhime të tjera: 10%,		



	Provimi final: 70%, Total: 100%.
Literatura	
Literatura primare:	Marla R Emery, Rebecca J Mclain 1st Edition (August 29, 2001) : Non-Timber Forest Products: Medicinal Herbs, Fungi, Edible Fruits and Nuts, and Other Natural Products from the Forest. Ankila Hiremath, Nitin D Rai, Gladëin Joseph, Uma Shaanker (2009) : Non-Timber Forest Products Conservation, Management and Policy in the Tropics.
Literatura shitesë:	Bilger, B. 2007. Letter from Oregon: The mushroom hunters. The New Yorker, Aug. 20, 2007. Emery, M. R. 2002. Historical Overview of Nontimber forest product uses in the Northeastern United States. In Jones, Eric T., Rebecca J. McLain and James Weigand, eds. 2002. Nontimber Forest Products in the United States. Lawrence: University Press of Kansas. Pp. 3-25.

Plani i dizajnuar i mësimit:		
Java	Ligjërata	Ushtrime
<i>Java e parë:</i>	Bimet aromatiko-mjeksore. Përkufizimi. Zinxhiri i bimëve aromatiko-mjeksore. Vlerësimi i potencialit të zhvillimit dhe inventarizimi i tyre.	Njohja me disa nga bimët aromatiko-mjeksore spontane që gjenden në vendin tone (bimë barishtore, drurë dhe shkurre). Klaimi nga vjelesit e tyre e deri te grumbulluesit e pikat e shitjes për bimët spontane. Menyrat e inventarizimit të tyre.
<i>Java e dytë:</i>	Vjelja e bimëve të egra dhe kultivimi i një pjese të tyre. Përbërësit kimikë të bimëve aromatiko-mjeksore. Përdorimi i këtyre bimëve.	Njohja me llojet e bimëve aromatiko-mjeksore që mund të kultivohen. Kjo do të realizohet si në laborator ashtu dhe në terren. Përdorimi i këtyre bimëve. Vetitë e tyre.
<i>Java e tretë:</i>	Vetitë e bimëve aromatiko-mjeksore. Menaxhimi i cilësisë dhe pikave kritike në vjelje. Kalendari për vjeljen e bimëve aromatiko-mjeksore. Plani i menaxhimit dhe përpunimit. Depozitimi, tharja dhe ruajtja. Ambalazhimi dhe etiketimi.	Përpunimi i bimëve aromatiko-mjeksore në formë të ndryshme farmaceutike. Njohja me rregullat për grumbullimin. Kalendari për vjeljen e bimëve aromatiko-mjeksore. Presimi, ambalazhimi, etiketimi.
<i>Java e katërt:</i>	Esencat bimërore. Përkufizimi, përshkrimi dhe klasifikimi. Njohuri të përgjithshme për esencat. Përbërja kimike,	Përberes të rëndësishëm terpenike dhe jo terpenike të esencave. Njohja me rolin e tyre në bimë të ndryshme.

	origjina dhe roli i tyre në bimë.	
<i>Java e pestë:</i>	Faktorët që kushtëzojnë përmbajtjen e vajit eterik në bimë. Vetitë kryesore. Mënyrat dhe teknologjia e prodhimit të esencave. Si përdoren vajrat esenciale. Kriteret e cilësisë. Depozitimi, ruajtja dhe etiketimi.	Ndryshimet e vajit eterik në varesi të fazave të zhvillimit vjetor dhe shumevjeçar të bimes. Si ndikon mjedisi i jashtëm në ndryshimet në përmbajtjen e vajit eterik. Si ndikon menyra e grumbullimit dhe manipulimit të bimes.
<i>Java e gjashtë:</i>	Qymyri i drurit. Druri, burimi kryesor i prodhimit të qymyrit të drurit. Qymyrëzimi. Përdorimet e qymyrit të drurit. Faktorët kryesor që veprojnë mbi qymyrëzimin.	Seminar me shkrim mbi bimët aromatiko-mjeksore dhe esencat bimore.
<i>Java e shtatë:</i>	Tipet e furrave. Organizimi i kantierëve të qymyrëzimit. Standardet, ambalazhimi, depozitimi dhe shpërndarja e qymyrit të drurit. Rezultatet krahasuese të sistemeve të ndryshme të qymyrëzimit.	Njohja me proceset e djegies së drurit. Procesi i pirolizes. Demonstrime të ndryshme vizive për ndertimin e kaminave dhe pamje nga procese pune mbi organizimin i kantierëve të qymyrëzimit. Njohja me tipet e ndryshme të furrave. Masat e sigurimit teknik.
<i>Java e tetë:</i>	Prodhimet pyjore me vlerë ushqimore. Frutat dhe farat pyjore me interes përdorimi. Njohuri të përgjithshme mbi frutat dhe farat e bimëve pyjore me vlerë ushqimore.	Demonstrime të ndryshme vizive me pamje nga procese pune mbi frutat dhe farat pyjore me interes përdorimi dhe vlerë ushqimore. Perberja kimike e frutave. Bimet që u haen frutat. Grumbullimi dhe perpunimi i frutave.
<i>Java e nëntë:</i>	Llojet kryesore që prodhojnë fruta të ngrënëshme. Kerpudhat. Njohuri të përgjithshme mbi kerpudhat. Rregullat për grumbullimin, manipulimin dhe ruajtjen.	Njohja me pjesët e ndryshme të trupit të kerpudhave. Njohja me disa kerpudha të ngrënëshme që rriten në pyje dhe kullota.
<i>Java e dhjetë:</i>	Lëndët tanike. Njohuri të përgjithshme dhe përbërja kimike e lëndëve tanike bimore.	Disa masa parandaluese dhe kurative për helmimet nga kerpudhat. Ruajtja e kerpudhave të ngrënëshme.
<i>Java e njëmbëdhjetë:</i>	Përmbajtja e taninave në disa drurë dhe shkurre dhe prodhimi i ekstraktit taninit.	Perberja kimike e taninave. Njohja me disa nga bimët tanifere me të rëndësishme të vendit tonë.
<i>Java e dymbëdhjetë:</i>	Thuprat e shelgut. Vlera dhe rëndësia e thuprave të shelgut.	Mënyrat e përgatitjes së thuprave si dhe makineritë e ndryshme që përdoren për zbardhjen e tyre. Përcaktimi i cilësisë së thuprave.



<i>Java e trembëdhjetë:</i>	Llojet kryesore të shelgjeve që prodhojnë thupra. Teknikat e shfrytëzimit të shelgishteve. Përgatitja e thuprave dhe cilësia e tyre.	Njohja me llojet pyjore kryesore që prodhojnë rreshe. Demonstrime të ndryshme vizive me pamje nga procese pune mbi rrëshirën dhe nënproduktet kryesore të saj. Rrëshinimi natyral dhe artificial. Pasojat e ndryshme të rrëshimit.
<i>Java e katërbëdhjetë:</i>	Rrëshira. Rrëshira dhe nënproduktet kryesore të saj. Anatomia e aparatit rrëshinor tek druri i pishës. Formimi dhe rrjedhja e rrëshirës.	Seminar me shkrim mbi qymyrin e drurit dhe thuprat e shelgut.
<i>Java e pesëmbëdhjetë:</i>	Faktorët që ndikojnë në formimin dhe grumbullimin e rrëshirës. Teknologjia e rrëshimit, metodat kryesore. Perpunimi industrial.	Eskursion mësimor për tu njohur dhe për të parë konkretisht të gjitha proceset dhe njohuritë mbi të gjitha temat e zhvilluara në këtë lëndë.
Politikat akademike dhe kodi i sjelljes		
Studentët janë të obliguar në vijimin e rregullt në ligjërata, marrin pjesë në vizita studimore në terren (ekskursion). Shkyçja e telefonave celularë, hyrja me kohë në sallën e mësimi dhe mbajtja e qetësisë në mësim po ashtu janë obligative.		