



Të dhëna bazike të lëndës	
Universiteti:	Universiteti “Ukshin Hoti” Prizren
Njësia akademike:	Fakulteti i Shkencave të Jetës dhe Mjedisit
Programi	Agrobiznes
Titulli i lëndës:	Teknologjia e prodhimi dhe përpunimi të produkteve Perimore
Niveli:	Bachelor
Statusi lëndës:	Zgjedhore
Viti i studimeve:	3
Numri i orëve në javë:	2+2
Vlera në kredi – ECTS:	6
Koha / lokacioni:	Do të shpallet
Mësimdhënësi i lëndës:	Prof. asoc. dr. Isuf Lushi
Detajet kontaktuese:	Email: isuf.lushi@uni-prizren.com cel:+38349547171
Përshkrimi i lëndës	
Përshkrimi i lëndës	<p>Lënda ka për qëllim që në mënyrë konceptuale të paraqesë prodhimin fushor dhe në mjedise të mbrojtura të produkteve të perimeve duke përfshirë: Hyrjen, klasifikimin e zhvillimit të lëndes së Perimtarisë, biologjinë, fiziologjinë, faktorët ambiental, tokësor, farës (kultivarëve), prodhimet që menaxhohen si zgjedhja e kushteve ekonomike, zbatimin e teknologjive të reja, etj, duke përfshirë edhe vlerësimin e përparësive dhe teknologjit e reja të prodhimit të produkteve të perimeve.</p> <p>Kultivimin e kërpudhave dhe Përpunimi i i produkteve të perimeve.</p> <p>Njohurit për frutat e perimeve, vjelja, klasifikimi, ruajtja, paketimi, ambalazhimi, etiketimi dhe marketingun e produkteve perimore.</p> <p>Prodhimet organike, mbrojtje të integruar e produkteve, etj.</p>
Qëllimet e lëndës:	<p>Lënda ofron njohuritë bazë mbi teknologjin e prodhimit dhe përpunimit të produkteve të perimeve dhe përgatit studentet për një menaxhim në prodhimin, përpunimin dhe marketingun produkteve të perimeve si në ndërmarrjet publike ashtu edhe ato private, testimin e ideve në këtë fushë, vlerësimin e mundësive për biznese të reja, analizën e tregut nevojat, kërkesat dhe plasimin e produkteve perimore në tregun vendor dhe atë Evropian e me gjerë</p>
Rezultatet e pritura të nxënies:	<p>Pas përfundimit të suksesshëm të ligjeratave, studentët do t'i zhvillojnë shkathësitë dhe do të jenë në gjendje të :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definojnë konceptet e prodhimit të produkteve të perimeve; • Definojnë konceptet që merren me prodhimin e Perimeve; • Përshkruajnë qëllimin kryesor të pajisjeve për në ferme për prodhimin e perimeve; • Njëhë përbërësit cilësore dhe sasior të prodhimeve të perimeve;



	<ul style="list-style-type: none"> • Përshkruajnë se si dieta, prodhimi i produkteve, mjedisi, barazia, popullsia dhe burimet tjera ndër-lidhen me njëra-tjetrën; • Analizonë faktorët që kanë ndikuar ne fermat e prodhimet e tyre; • Kupton aspektet ekonomike të menaxhimit të fermave te prodhimit të produkteve (tregtimi, promovimi, të ushqyerit, konkurshmëria, etj); • Identifikojnë mundësit dhe sfidat për të inkurajuar ndryshimin e profitit ne fermat e perimeve, 		
Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënit të studentit)			
Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithësej/orë
Ligjërata	2	15	30
Ushtrime teorike/laboratorike	2	15	30
Punë praktike	1	3	3
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	1	13	13
Ushtrime në teren	1	3	3
Kollokfiume,seminare	2	2	4
Detyra të shtëpisë	1	13	13
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	15	30
Përgaditja përfundimtare për provim	2	8	16
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final)	2	2	4
Projektet,prezentimet, etj.	2	2	4
Totali			150(6 ECTS)
Metodologjia e mësimdhënies:	Lectures, Seminars, Mid-term exam and Final exam. Kolekvium 15% Seminar: 10%, Vijimi i rregullt 5% Final exam: 70%, Totali: 100%		
Literatura			
Literatura bazë:	G. Sallaku &A. Balliu,2012. Perimtaria, Tiranë. R. Kongoli,2010. Drejtimi i cilësis në Industrinë Agroushqimore, Tiranë.		



	Mangel, K. Ernest, A. Kirgby, Harold K. Appel T. 2001. Principles of plant nutrition.
Literatura shtesë:	N. Bardhi & Th. Nasto, 2002. Kultivimi i Kërpudhave, Tiranë. Perimtaria, 2011. Projekti, Masht/Danida, Prishtinë. R. Kongoli & I. Boci, 2007. Teknologjia e Përpunimit të frutave dhe Perimeve, Tiranë. Silclair T. Gradner, F. 1998. Principles of ecology in plant production. Nasto & N. Bardhi &, 2003. Kërpudhat spontane, Tiranë. Th. Nasto & N. Bardhi, 2004, Bazat e Perimtarisë dhe Prodhimit të Perimeve, Tiranë

Plani i dizajnuar i mësimit

Java	Ligjërata	Ushtrimet
Java e parë:	Hyrje, Njohje me lëndën, çka është Perimtaria, historiku, zhvillimi dhe, klasifikimi i Perimtarisë?	Hyrje, njoftim për Lëndën. Pyetje për diskutim.
Java e dytë:	Faktoret ambiental dhe ndikimi i tyre në rritjen e produkteve të perimore	Punë praktike. Përdorim i programeve lidhur me produktet dhe funksioni i tij.
Java e tretë:	Sistemet e kultivimit të produkteve perimore. Prodhimi i produkteve në fushë të hapur, Prodhimi i produkteve në Mjedisë të mbrojtura.	Punë seminarike për një grup të studentëve.
Java e katërt:	Kërkesat e produkteve perimore për elemente ushqyese (plehrimi) dhe ujitje.	Punë praktike. Punë seminarike për një grup të studentëve.
Java e pestë:	Prodhimi i produkteve në sistemin hidroponik dhe Prodhimet organike	Pyetje për diskutim dhe detyra (njohja e principeve bazë për prodhimin e produkteve të perimeve).
Java e gjashtë:	Shtimi (shumimi) i bimëve perimore, Teknologjia e kultivimit të fidaneve të perimeve.	Punë seminarike për një grup të studentëve.
Java e shtatë:	Perimet e familjes Solanore.	Detyra dhe konsultime për kolokvijumin e parë.
Java e tetë:	Kollokvium	Kollokvium
Java e nëntë:	Perimet e familjes Bostanore	Punë praktike. Shembuj praktik lidhur me produktet e fresketa
Java e dhjetë:	Perimet e familjes Zambakore Perimet e familjes Kryqore dhe Kompozite.	Shembuj lidhur me promovimin dhe tregtimin e produkteve të perimeve.
Java e njëmbëdhjetë:	Perimet e familjes Bishtajore Perimet e familjes Kenopodiore, Perimet e familjes Umbrellore	Punë seminarike për një grup të studentëve
Java e dymbëdhjetë:	Kultivimi i kërpudhave, Roli dhe rëndësia ekonomike	Punë seminarike për një grup të studentëve



	Llojet e Kërpurdhave.	
Java e trembëdhjetë:	Vjelja, klasifikimi, paketimi dhe plasimin në treg i produkteve perimore. Ruajtja e produkteve perimore.	Punë seminarike për një grup të studentëve
Java e katërbëdhjetë:	Teknologjia e përpunimit të produkteve të perimeve. Industria e konservimit, Kontrolli dhe sigurimi i cilësisë në industrinë e konservimit.	Punë seminarike për një grup të studentëve
Java e pesëmbëdhjetë:	Konsulta dhe përgatitje për provim	Ushtrime dhe konsultime për provim
Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:		
Pjesëmarrja e rregullt dhe aktive e studentëve në ligjërata, ushtrime (pjesën praktike) dhe në punë seminarike; Mbajtja e qetësisë në mësim, ç'kyçja e telefonave celular, hyrja me kohë në sallë të mësimet etj..		