



<b>Programi i lëndës “Kimia dhe teknologjia e ushqimeve”</b>	
<b>Lëmi</b>	<b>Shëndetësi</b>
<b>Profili</b>	<b>Farmaci</b>
<b>Niveli</b>	<b>I</b>
<b>Klasa</b>	<b>Klasa 12</b>
<b>Fondi i orëve të lëndës:</b>	<b>35 javë x 1 orë/javë = 35 orë</b>
<b>Programi i hollësishëm i lëndës</b>	
<b>Kapitulli I: Kimia ushqimore dhe rëndësia e saj në farmaci</b>	
<b>a) Qëllimet e kapitullit</b>	
Në përfundim të kapitullit nxënësi duhet të : <ul style="list-style-type: none"><li>- Përshkruajë objektin e studimit të kimisë ushqimore</li><li>- Shpjegojë rëndësinë e kimisë ushqimore në praktikën e përditshme farmaceutike</li><li>- dallojë anekset e lëkurës</li><li>- përshkruajë tipat e lëkurës;</li></ul>	
<b>b) Temat e kapitullit</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Hyrje në kiminë ushqimore</li><li>- Kimia ushqimore dhe rëndësia e saj në praktikën e përditshme farmaceutike</li><li>- Numërojnë përbërëit më të rëndësishëm të organizmit</li><li>- Numërojnë përbërësit më të rëndësishëm të produkteve ushqimore</li></ul>	
<b>c) Udhëzime didaktike për kapitullin</b>	
Rekomandohet që mësimmshënësi të: <ul style="list-style-type: none"><li>- ilustronjë me anë të figurave dhe të vizatimeve sa është e mundur temat e kapitullit;</li><li>- përcjellë me kujdes përparimin e nxënësve gjatë shpjegimit;</li><li>- nxisë aftësitë dalluese të nxënësve me punë në grupe;</li><li>- angazhonjë nxënësit në punë konkrete për përdorimin e literaturës</li><li>- shpjegojë përmes shembujve të ndryshëm nga jeta e përditëshme;</li><li>- ilustronjë temat me anë të vizatimeve dhe të figurave;</li><li>- nxisë aftësitë dalluese të nxënësve me punë në grupe;</li><li>- përdor pyetje- përgjigje me gojë për të kontrolluar ecurinë e të kuptuarit të nxënësve;</li><li>- organizonjë testim me shkrim për vlerësimin e nxënësve duke përdorur pyetje të kombinuara.</li></ul>	
<b>d) Kushtet për realizimin e kapitullit</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- mjetet mësimore</li><li>- metodat bashkëkohore të teknologjisë informative</li></ul>	
<b>Kapitulli II: Uji. Rëndësia dhe funksionet e tij në organizëm</b>	
<b>a) Qëllimet e kapitullit</b>	
Në përfundim të kapitullit nxënësi duhet të : <ul style="list-style-type: none"><li>- shpjegojë rolin e ujit në produktet ushqimore</li><li>- përshkruajë vetitë fizike dhe fiziko-kimike të ujit</li><li>- dallojë pastërtinë e ujit të pijshëm</li><li>- përshkruajë rëndësinë e ujërave mineralë në farmaci</li></ul>	

<b>b) Temat e kapitullit</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Roli i ujit në produktet ushqimore</li> <li>- Vetitë fizike dhe fiziko-kimike të ujit</li> <li>- Pastrimi i ujit të pijshëm</li> <li>- Ujërat minerale dhe roli i tyre në farmaci</li> </ul>
<b>c) Udhëzime didaktike për kapitullin</b>
<p>Rekomandohet që mësuesi të:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ilustrojë me anë të figurave dhe të vizatimeve sa është e mundur temat e kapitullit;</li> <li>- përcjellë me kujdes përparimin e nxënësve gjatë shpjegimit;</li> <li>- nxisë aftësitë dalluese të nxënësve me punë në grupe;</li> <li>- përdor pyetje përgjigje me gojë për të kontrolluar ecurinë e të kuptuarit të nxënësve;</li> <li>- organizojë testim me shkrim për vlerësimin e nxënësve duke përdorur pyetje të kombinuara.</li> </ul>
<b>d) Kushtet për realizimin e kapitullit:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- mjetet mësimore</li> <li>- metodat bashkëkohore të teknologjisë informative</li> <li>- Ujë të pijshëm, ujë mineral</li> </ul>
<b>Kapitulli III: Përbërësit tjerë kryesorë të organizmit dhe të produkteve</b>
<b>a) Qëllimet e kapitullit</b>
<p>Në përfundim të kapitullit nxënësi duhet të :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- shpjegojë rolin e elementeve kryesore minerale</li> <li>- përshkruajë funksionin e proteinave në organizëm</li> <li>- dallojë vlerat ushqyese të proteinave në produktet ushqimore</li> <li>- dallojë vlerat ushqyese të glucideve në produktet ushqimore</li> <li>- klasifikojë dhe të përshkruajë rëndësinë e lipideve</li> <li>- klasifikojë dhe të përshkruajë rëndësinë e vitaminave në organizëm</li> </ul>
<b>b) Temat e kapitullit</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Roli i përbërësve kryesorë të organizmit</li> <li>- Funksioni i kripërave minerale në organizëm</li> <li>- Roli i proteinave dhe glucideve në organizëm</li> <li>- Rëndësia e lipideve në organizëm dhe klasifikimi i tyre.</li> <li>- Vitaminat. Klasifikimi dhe rëndësia e tyre</li> </ul>
<b>c) Udhëzime didaktike për kapitullin</b>
<p>Rekomandohet që mësuesi të:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ilustrojë me anë të figurave dhe të vizatimeve sa është e mundur temat e kapitullit;</li> <li>- përcjellë me kujdes përparimin e nxënësve gjatë shpjegimit;</li> <li>- nxisë aftësitë dalluese të nxënësve me punë në grupe;</li> <li>- pyes me gojë për të kontrolluar nivelin e të kuptuarit të nxënësve</li> </ul>
<b>d) Kushtet për realizimin e kapitullit:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- CD-programe</li> <li>- video projektor</li> </ul>
<b>Kapitulli IV: Sistemet kryesore biokimike ushqimore</b>
<b>a) Qëllimet e kapitullit</b>
<p>Në përfundim të kapitullit nxënësi duhet të :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- shpjegojë rolin e qumshtit</li> <li>- përshkruajë vlerat ushqyese dhe cilësinë e qumshtit</li> <li>- përshkruajë si bëhet pasterizimi, homogjenizimi dhe sterilizimi i qumshtit</li> <li>- përshkruajë vlerat ushqyese dhe cilësinë e djathit si produkt i qumshtit</li> </ul>

- Përcaktojë karakteristikat e përgjithshme të mishit
- Shpjegojë rëndësinë dhe vlerat ushqyese të peshkut
- Shpjegojë rëndësinë dhe vlerat ushqyese të vezës
- Klasifikojë vajrat dhe numërojë llojet e tyre
- shpjegojë rëndësinë e drithërave për organizëm
- përshkruajë strukturën dhe përbërjen e kokrrës së grurit
- shpjegojë mënyrën e përfitimit të bukës
- përcaktojë përbërjen kimike të perimeve dhe frutave
- përshkruajë klasifikimin e frutave e perimeve
- shpjegojë mënyrat e ruajtjes së frutave e perimeve
- përshkruajë rëndësinë e pijeve alkoolike
- klasifikojë pijet alkoolike
- shpjegojë mënyrat e përfitimit të verës, birrës dhe uthullës

#### **b) Temat e kapitullit**

- Roli i qumshtit dhe produkteve të tij
  - Vlerat ushqyese të qumshtit dhe produkteve të tij
  - Rëndësia e mishit në mesin e produkteve ushqimore
  - Peshku, veza, vajrat, dritherat frutat e perimet. Roli i tyre në produktet ushqimore si dhe rëndësia e tyre për organizmin e njeriut.
- Pijet alkoolike, klasifikimi dhe mënyrat e përfitimit të pijeve të ndryshme alkoolike.

#### **c) Udhëzime didaktike për kapitullin**

Rekomandohet që mësuesi të:

- ilustrojë me anë të figurave dhe të vizatimeve sa është e mundur temat e kapitullit;
- përcjellë me kujdes përparimin e nxënësve gjatë shpjegimit;
- nxisë aftësitë dalluese të nxënësve me punë në grupe;
- pyet me gojë për të kontrolluar nivelin e të kuptuarit të nxënësve

#### **d) Kushtet për realizimin e kapitullit:**

- CD-programe
- video projektor