



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
UNIVERSITETI "ISMAIL QEMALI VLORË"
FAKULTETI I SHËNDETIT PUBLIK
DEPARTAMENTI I INFERMIERISË

Kodi i lëndës: INF 273
Lënda: Dietologji dhe Dietoterapi

PROGRAMI I LËNDËS Dietologji dhe Dietoterapi									
Titullari i lëndës:		Fatjona Kamberi <i>Dr në Shkenca Infermierore</i> _____							
Ngarkesa:	Kredite	Orë mësimi në auditor						Studim individual	Totali
	6 ECTS	Leksion	Seminar	Labs	Praktikë	Projekte	Total		
		45	0	0	30	0	75	75	150
Tipologjia e lëndës		Lëndë ndërdisiplinore / integruese							
Vitiakademik /Semestri kur zhvillohet lënda		Viti II, Semestri II							
Lloji i lëndës		Me zgjedhje							
Programi i studimit		Bachelor në "Infermieri të Përgjithshme"							
Kodi i lëndës		INF 273							
Adresa elektronik e titullarit / pedagogut të lëndës		fatjona.kamberi@univlora.ed.al							

PËRMBLEDHJE DHE REZULTATET E TË NXËNIT

Përshkrimi i lëndës	Është një lëndë mbi mënyrën e të ushqyerit tek njeriu i shëndoshë për një jetë sa me aktive si dhe dietoterapia në patologji të ndryshme, në mënyrë që të përgatisim infermierë për këshillimin e të ushqyerit në komunitet, dhe të aftë për përgatitjen në praktikën klinike të dietave ushqimore në përputhje me sëmundje të ndryshme.
Objektivat e lëndës	<ul style="list-style-type: none">▪ Përfitimi i njohurive bazë në lidhje me parimet dhe konceptet e ushqyerjes së shëndetshme; duke orientuar pacientin drejt një shëndeti më të mirë nëpërmjet ndërgjegjësimit për ushqyerjen.▪ Fokusimi i infermierëve në përmirësimin jo vetëm të statusit nutricional të pacientëve por edhe të gjendjes shëndetësore në tërësi.▪ Të kuptuarit e rëndësisë së vlerësimit të ndikimit të sëmundjeve dhe ndërhyrjeve kirurgjikale në ushqyerje dhe përdorimin e përshtatshëm të dietoterapisë për ruajtjen e shëndetit.
Rezultatet e pritshme	<p>Në përfundim të kursit studentët do të jenë në gjendje të:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Përshkruajnë lidhjen midis ushqyerjes dhe shëndetit; tretjen; absorbimin, dhe metabolizmin. Analizojnë grupet ushqyese (karbohidratet, yndyrnat, proteinat, vitaminat).▪ Ruajnë dhe përmirësojnë shëndetin e pacientëve nëpërmjet ushqyerjes së shëndetshme, përfshirë tema mbi ushqyerjen – të lidhura me sëmundje dhe alergji, planifikimit të një diete për të gjitha stadet e jetës; shtatzania dhe laktacioni, fëmijëria, puberteti-adoleshenca, të rinjtë- të rriturit si dhe të moshuarit nëpërmjet njohurive të marra.▪ Diskutojnë në lidhje me çrregullime të ndryshme ushqimore dhe rolin e dietoterapisë për kontrollin e obezitetit, diabetit, sëmundjeve kardiovaskulare, renale, sëmundjeve gastro-intestinale dhe kancerit. <p>☞ Vlerësojnë nevojat ushqimore të pacientëve të operuar dhe atyre me nevojë për ushqyerje enterale dhe parenterale dhe të përfitojnë aftësi praktike në hartimin e dietës ushqimore në përputhje me gjendjen shëndetësore të pacientit.</p>



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
UNIVERSITETI "ISMAIL QEMALI VLORË"
FAKULTETI I SHËNDETIT PUBLIK
DEPARTAMENTI I INFERMIERISË

KONCEPTET THEMELORE

1. Bazat e ushyerjes.
2. Ruajtja e shëndetit nëpërmjet ushqyerjes së mirë.
3. Trajtimi i sëmundjeve nëpërmjet ushqyerjes-dietoterapia.

Java	TEMAT E LËNDËS	Literatura referuese	Forma e mësimdhënies
I.	Tema 1 – Objekti i Dietologjisë. Shkëmbimi i energjisë në organizëm. Metabolizmi bazal. <i>Hyrje në dietologji. Koncepte bazë. Lidhja midis ushqyerjes dhe rrezikut për sëmundje të ndryshme.</i> Tema 2 –Çfarë është dietoterapia, dietat vegjetariane, mënyrat e matjes së vlerës kalorifike të ushqimit. <i>Hyrje në dietoterapi. Koncepte bazë. Trajtimi i sëmundjeve nëpërmjet ushqyerjes.</i> Tema 3 –Faktorët që ndikojnë në metabolizmin bazal. Faktorët që çregullojnë pragjet e të ushqyerit. <i>Njohja dhe familjarizimi me faktorët që ndikojnë në metabolizëm.</i> Praktikë mësimore - Llogaritja e kalorive kur dimë sasinë në gram të ushqimit	⁽¹⁾ fq.7-12	Leksion 1 orë
		⁽¹⁾ fq.7-13	Leksion 1 orë
			⁽¹⁾ fq.14-16
II.	Tema 4 – Përbërja e ushqimeve (proteinat, yndyrnat, karbohidratet). <i>Njohja me kategoritë kryesore ushqimore.</i> Tema 5 –Proteinat, tretja, thithja dhe motivet që kushtëzojnë marrje të shtuar të tyre. <i>Funksionet në organizëm, elementët përbërës, burimet ushqimore të proteinave dhe efektet në shëndet si pasojë e pamjaftueshmërisë me proteina.</i> Tema 6 –Yndyrnat, acidet yndyrore, kolesteroli, tretja dhe thithja e tyre në organizëm. <i>Funksionet në organizëm, burimet ushqimore të proteinave, klasifikimi dhe sëmundje që janë të lidhura me konsumin e tepruar të yndyrnave.</i> Praktikë mësimore - Llogaritja e dietave ditore në kalori në bazë të kategorive ushqimore.	⁽¹⁾ fq.15-16	Leksion 1 orë
		⁽¹⁾ fq.17-18	Leksion 1 orë
		⁽¹⁾ fq.19-22	Leksion 1 orë
III.	Tema 7 – Karbohidratet dhe koncepti i hypoglicemisë. <i>Funksionet në organizëm, burimet ushqimore dhe klasifikimi i karbohidrateve.</i> Tema 8 –Vitaminat, llojet e tyre, rëndësia në dietë, përdorimi dhe përmbajtja e tyre në ushqime. Vitaminat liposolubile. <i>Llojet e vitaminave. Funksionet, burimet ushqimore, simptoma ose sëmundje të shkaktuara nga pamjaftueshmëria e vitaminave liposolubile.</i> Tema 9 –Vitaminat, llojet e tyre, rëndësia në dietë, përdorimi dhe përmbajtja e tyre në ushqime. Vitaminat hidrosolubile. <i>Funksionet, burimet ushqimore, simptoma ose sëmundje të shkaktuara nga pamjaftueshmëria e vitaminave hidrosolubile.</i> Praktikë mësimore - Llogaritja e dietave ditore në kalori në bazë të kategorive ushqimore.	⁽¹⁾ fq.22-24	Leksion 1 orë
		⁽¹⁾ fq.25-33	Leksion 1 orë
		⁽¹⁾ fq.25-33	Leksion 1 orë
IV.	Tema 10 – Vlerësimi i gjendjes së ushqyerjes, sindroma e nënushqyerjes, anoreksia nervore dhe bulemia, këshillimi ynë për tu ngritur në peshë. <i>Elementët bazë për vlerësimin e statusit nutricional të një pacienti.</i> Tema 11 –Mjekimi dietor, modifikimi i dietës. Aspekte të kujdesit në dietologji, anamneza ushqimore. <i>Trajtimi i sëmundjeve nëpërmjet ushqyerjes. Si ndikojnë sëmundjet dhe ndërhyrjet kirurgjikale në statusin nutricional të një pacienti. Kujdesi infermieror në dietologji</i>	⁽¹⁾ fq.34-38	Leksion 1 orë
		⁽¹⁾ fq.39-58	Leksion 1 orë



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
UNIVERSITETI "ISMAIL QEMALI VLORË"
FAKULTETI I SHËNDETIT PUBLIK
DEPARTAMENTI I INFERMIERISË

Java	TEMAT E LËNDËS	Literatura referuese	Forma e mësimdhënies
	<p><i>dhe dietoterapi.</i> Tema 12–Të ushqyerit enteral dhe parenteral, i plotë dhe i pjesshëm, indikimet e ushqimit enteral dhe parenteral, të plotë dhe të pjesshëm. <i>Ushqyerja parenterale, llojet dhe indikimet .</i></p> <p>Praktikë mësimore - Vlerësimi i statusit nutricional në bazë të matjeve antropometrike, anamnezës ushqimore dhe studimi i rasteve klinike të pacientëve me ushqyerje parenterale.</p>	<p>⁽¹⁾fq.59-67</p>	<p>Leksion 1 orë</p> <p><i>Praktikë 2 orë</i></p>
V.	<p>Tema 13 – Rrugët e dhënies të ushqimit enteral dhe parenteral, komplikacionet. <i>Rrugët e dhënies së ushqimit parenteral dhe komplikacionet më të shpeshta.</i> Tema 14 – Ushqyerja dhe mbajtja në kontroll e peshës trupore. Llogaritja e BMI si dhe disa të dhëna të tjera që vlerësojnë peshën, mbipeshën dhe obezitetin. <i>Shkaqe dhe rreziqet e lidhura me mbipeshën dhe nënpeshën. Identifikimi i dietave me përmbajtje kalorish të ulët dhe të lartë.</i> Tema 15 –Obeziteti, shkaqet, ndërlikimet. <i>Shkaqet dhe rreziqet e lidhura me obezitetin . Trajtimi.</i></p> <p>Praktikë mësimore - Komplikacionet e ushqyerjes parenterale të evidentuara nga praktika. Vlerësimi i obezitetit bazuar në llogaritjen e Body Mass Index (BMI) .</p>	<p>⁽¹⁾fq.67-70</p> <p>⁽¹⁾fq.71-95</p> <p>⁽¹⁾fq.71-95</p>	<p>Leksion 1 orë</p> <p>Leksion 1 orë</p> <p>Leksion 1 orë</p> <p><i>Praktikë 2 orë</i></p>
VI.	<p>Tema 16 – Dieta në të sëmurët me kancer. <i>Roli i ushqyerjes në parandalimin e kancerit. Terapia nutricionalë te pacientët me kancer.</i> Tema 17 –Dieta në sëmundjet kardiovaskulare, hipertension dhe aterosklerozë. <i>Faktorët që kontribuojnë në zhvillimin e sëmundjeve kardiake. Terapia nutricionalë për sëmundjet kardiovaskulare .</i> Tema 18 –Diabeti i sheqerit, treguesi glicemik.Dieta sipas tipit të diabetit. <i>Faktorët që kontribuojnë në zhvillimin e diabetit të sheqerit. Terapia nutricionalë.</i></p> <p>Praktikë mësimore - Përgatitja e një diete për të sëmurët me kancer,sëmundje kardiake, hipertension arterial dhe diabet sheqeri. Krahasimi me raste klinike nga praktika</p>	<p>⁽¹⁾fq.178-189</p> <p>⁽¹⁾fq.96-115</p> <p>⁽¹⁾fq.116-126</p>	<p>Leksion 1 orë</p> <p>Leksion 1 orë</p> <p>Leksion 1 orë</p> <p><i>Praktikë 2 orë</i></p>
VII.	<p>Tema 19 – Përmbajtja ushqimore e diabetikut. <i>Konsiderata të veçanta për pacientët diabetik. Planifikimi i vakteve ditore të pacientëve diabetik.</i> Tema 20 –Dietologjia në sëmundjet e veshkave, dieta në periudhën akute. <i>Shkaqet e sëmundjeve renale akute. Pse rekomandohet dieta me kufizim të proteinave, ujit dhe kripës.</i> Tema 21 –Dieta në nefritet kronike. <i>Shkaqet e sëmundjeve renale kronike. Pse rekomandohet dieta me kufizim të proteinave, ujit, kripës kaliumit dhe fosforit.</i></p> <p>Praktikë mësimore - Përgatitja e një diete për të sëmurët me diabet,sëmundje renale akute dhe kronike. Krahasimi me raste klinike nga praktika.</p>	<p>⁽¹⁾fq.127-133</p> <p>⁽¹⁾fq.134-138</p> <p>⁽¹⁾fq.134-138</p>	<p>Leksion 1 orë</p> <p>Leksion 1 orë</p> <p>Leksion 1 orë</p> <p><i>Praktikë 2 orë</i></p>
VIII.	<p>Tema 22 – Dieta në dëmtimet e rrugëve sekretuese. <i>Trajtimi dietor në dëmtimet e rrugëve sekretuese.</i> Tema 23 –Dieta në anemi. <i>Si ndikon ushqyerja në zhvillimin e anemisë . Trajtimi dietor.</i> Tema 24 –Dieta në alergji. <i>Përshkrim i alergjive. Kufizime në dietë dhe rastet e përdorimit.</i></p> <p>Praktikë mësimore - Përgatitja e një diete për pacientë me dëmtime të rrugëve</p>	<p>⁽¹⁾fq.134-138</p> <p>⁽¹⁾fq.144-145</p> <p>⁽¹⁾fq.145-146</p>	<p>Leksion 1 orë</p> <p>Leksion 1 orë</p> <p>Leksion 1 orë</p> <p><i>Praktikë 2 orë</i></p>



REPUBLICA E SHQIPËRISË
UNIVERSITETI “ISMAIL QEMALI VLORË”
FAKULTETI I SHËNDETIT PUBLIK
DEPARTAMENTI I INFERMIERISË

Java	TEMAT E LËNDËS	Literatura referuese	Forma e mësimdhënies
	sekretuese, anemi dhe alergji. Krahasimi me raste klinike nga praktika		
IX.	<p>Tema 25 – Dietoterapia në sëmundjet e aparatit tretës. <i>Përdorimi i dietoterapisë në sëmundjet e aparatit tretës.</i></p> <p>Tema 26 –Dieta në hepatite dhe në kolecistin kalkuloz kronik. <i>Ushqimet që lejohen dhe ushqimet që ndalohen në hepatite dhe kolecistitin kalkuloz kronik.</i></p> <p>Tema 27 –Dieta në gastrite, ulçera, stenoze pilori dhe kancer stomaku. <i>Dietoterapia në gastrite, ulçera , stenoze pilori, kancer i stomaku. Përshatja e dietës ushqimore sipas nevojave të pacientit.</i></p>	<p>⁽¹⁾<i>fq.147-168</i></p> <p>⁽¹⁾<i>fq.147-168</i></p> <p>⁽¹⁾<i>fq.147-168</i></p>	<p>Leksion 1 orë</p> <p>Leksion 1 orë</p> <p>Leksion 1 orë</p>
	<p>Praktikë mësimore - Përgatitja e një diete për pacientë me sëmundje të aparatit tretës. Krahasimi me raste klinike nga praktika</p>		Praktikë 2 orë
X.	<p>Tema 28 – Dieta në cirroza, kolecistektomi, kalkulozë biliare, në atoninë e vesikës fele. <i>Dietoterapia në cirroza, ulçera , kolecistektomi, kalkulozë biliare, atoni e vezikës fele. Përshatja e dietës ushqimore sipas nevojave të pacientit.</i></p> <p>Tema 29 –Ushqimi artificial në kirurgji. <i>Llojet e ushqyerjes artificiale në kirurgji dhe indikacionet .</i></p> <p>Tema 30 –Zgjedhja e solucioneve specifike me karbohidrate, yndyrna dhe aminoacide. <i>Vlerësimi i ushqimit të sëmurët kirurgjikal. Përzgjedhja e tretësirave specifike për ushqyerje.</i></p>	<p>⁽¹⁾<i>fq.147-168</i></p> <p>⁽¹⁾<i>fq.169-170</i></p> <p>⁽¹⁾<i>fq.170-172</i></p>	<p>Leksion 1 orë</p> <p>Leksion 1 orë</p> <p>Leksion 1 orë</p>
	<p>Praktikë mësimore - Përgatitja e një diete për pacientë me sëmundje të aparatit tretës. Ushqyerja në pacientët kirurgjikal. Krahasimi me raste klinike nga praktika.</p>		Praktikë 2 orë
XI.	<p>Tema 31 – Ndërlikimet e ushqimit artificial. <i>Ushqyerja artificiale dhe ndërlikimet.</i></p> <p>Tema 32 –Ushqimi i përshatshëm për të moshuarit sipas patologjive. <i>Nevojat nutricionale dhe kalorike të të moshuarit. Menaxhimi nutritional i patologjive kronike më të shpeshta të kësaj grupmoshe.</i></p> <p>Tema 33 –Dietologjia në shtatzani, kardiopatia e shtatzanisë. <i>Nevojat nutricionale dhe kalorike gjatë shtatzanisë dhe në patologji të caktuara gjatë shtatzanisë.</i></p>	<p>⁽¹⁾<i>fq.171-172</i></p> <p>⁽¹⁾<i>fq.190-195</i></p> <p>⁽¹⁾<i>fq.19-5-200</i></p>	<p>Leksion 1 orë</p> <p>Leksion 1 orë</p> <p>Leksion 1 orë</p>
	<p>Praktikë mësimore - Përgatitja e një diete që përmbush nevojat e një të moshuari dhe një gruaje shtatzanë. Krahasimi me raste klinike nga praktika.</p>		Praktikë 2 orë
XII.	<p>Tema 34 – Ushqimi i gruas lehonë dhe gjatë periudhës së laktacionit. <i>Nevojat nutricionale dhe kalorike të gruas lehonë dhe në periudhën e laktacionit.</i></p> <p>Tema 35 –Ushqimi i fëmijës. <i>Nevojat ushqimore dhe kalorike të fëmijëve.</i></p> <p>Tema 36 –Ndryshimet e ushqimit me gji dhe artificial. <i>Ushqyerja me gji dhe artificiale. Dallimi midis tyre.</i></p>	<p>⁽¹⁾<i>fq.200-203</i></p> <p>⁽¹⁾<i>fq.203-208</i></p> <p>⁽¹⁾<i>fq.208-211</i></p>	<p>Leksion 1 orë</p> <p>Leksion 1 orë</p> <p>Leksion 1 orë</p>
	<p>Praktikë mësimore - Përgatitja e një diete për një grua në periudhën e laktacionit</p>		Praktikë 2 orë



REPUBLICA E SHQIPËRISË
UNIVERSITETI "ISMAIL QEMALI VLORË"
FAKULTETI I SHËNDETIT PUBLIK
DEPARTAMENTI I INFERMIERISË

Java	TEMAT E LËNDËS	Literatura referuese	Forma e mësimdhënies
	dhe mënyrat e ushqyerjes së fëmijëve. Krahasimi me raste klinike nga praktika.		
XIII.	Tema 37 – Ushqyerja e pacientëve me nevoja të veçanta. <i>Ndikimi i stresit në organizëm dhe lidhja e tij me ushqyerjen.</i> <i>Nevojat ushqimore të pacientëve me temperaturë , infeksione dhe probleme të tjera.</i>	⁽¹⁾ f.q.211-216	Leksion 1 orë
	Tema 38 –Problemet kryesore shëndetësore të cilat mund të evitohen me dietë. <i>Përshkrimi i problemeve kryesore shëndetësore të cilat mund të parandalohen nëpërmjet dietës ushqimore.</i>	⁽¹⁾ f.q.216-221	Leksion 1 orë
	Tema 39 –Ushqimet të cilat mund të zëvendësojnë mineralet e nevojshme <i>Mineralet kryesore dhe burimet ushqimore të tyre.</i>	⁽¹⁾ f.q.221-226	Leksion 1 orë
	Praktikë mësimore - Evidentimi te pacientët e hospitalizuar i sëmundjeve të cilat kanë lidhje me ushqyerjen dhe si ka ndikuar ushqyerja në përmirësimin apo përkeqësimin e tyre.		<i>Praktikë 2 orë</i>
XIV.	Tema 40 –Ushyerja gjatë periudhës së fëmijërisë. <i>Identifikimi i nevojave nutricionale dhe kalorike gjatë periudhës së fëmijërisë, grupmosha 1-12 vjec. Pasojat e obezitetit në fëmijëri.</i>	⁽¹⁾ f.q.226-231	Leksion 1 orë
	Tema 41 –Ushyerja gjatë periudhës së adoleshencës. <i>Identifikimi i nevojave nutricionale dhe kalorike gjatë periudhës së adoleshencës. Çrregullimet ushqimore më të shpeshta të kësaj periudhe.</i>	⁽¹⁾ f.q.231-236	Leksion 1 orë
	Tema 42 –Ushqyerja për të rinjtë dhe adultët. <i>Identifikimi i nevojave nutricionale dhe kalorike gjatë periudhës së rinisë dhe në moshë të rritur. Rëndësia e aktivitetit fizik në mbajtjen e peshës nën kontroll</i>	⁽¹⁾ f.q.237-242	Leksion 1 orë
	Praktikë mësimore - Përgatitja e dietave ushqimore në përputhje me stadet e jetës.		<i>Praktikë2 orë</i>
XV.	Tema 43 – Planifikimi i një diete të shëndetshme. <i>Dieta e balancuar. Përshkrimi i gjashtë kategorive ushqimore dhe vendosja e tyre në piramidën ushqimore. Etiketat në ushqime dhe informacioni që japin.</i>	⁽¹⁾ f.q.243-247	Leksion 1 orë
	Tema 44 –Ndikimi i kulturës dhe traditave në ushqyerje. <i>Zakone dhe tradita që influencojnë në mënyrën e ushqyerjes.</i>	⁽¹⁾ f.q.248-253	Leksion 1 orë
	Tema 45 –Uji dhe ushqyerja. <i>Funksionet e ujit në organizëm.Ekuilibri i lëngjeve në organizëm. Efektet në shëndet të konsumimit të pakët të ujit.</i>	⁽¹⁾ f.q.254-260	Leksion 1 orë
	Praktikë mësimore - Diskutimi i piramidës ushqimore. Ndikimi i kulturës në ushqyerje. Nevojat për ujë në patologji të caktuara.		<i>Praktikë2 orë</i>

FORMA E KONTROLLIT TË DIJEVE

FREKUENTIMI:

Kërkohet një pjesëmarrje aktive në klasë. Orët e leksionit janë të detyrueshme në masën 75%. Orët e praktikës janë të detyrueshme 75%, në rast të mungesave të justifikuara ora do të zëvendësohet në marrëveshje me pedagogun. Të gjithë studentët duhet të paraqiten në orët e praktikës në orarin e përcaktuar dhe të pajisur me përparëse të bardhë dhe flokë të mbledhur (duke respektuar kodin etik të veshjes së infermierit).
Lejohen të shlyhen mungesat deri në masën 25% të orëve, nëse ato janë të justifikuara. Në të kundërt studentit humbet të drejtën e futjes në provim. Mungesat janë përgjegjësi personale e studentit, ashtu sikurse edhe detyrat apo testimet e humbura.

Mënyra e vlerësimit	Forma e vlerësimit	Koha e vlerësimit	Temat mësimore që do vlerësohen	Pikët maksimale	Forma e testimit të njohurive	Përmbajtja e testimit
		Provimi I	Java 7/8	1-15 tema	30 pikë	Provimi me shkrim



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
UNIVERSITETI "ISMAIL QEMALI VLORË"
FAKULTETI I SHËNDETIT PUBLIK
DEPARTAMENTI I INFERMIERISË

						shtjellim, pyetje quiz, situata për menaxhim
Provimi përfundimtar	Fundi i semestrit	16-45 leksionet	60 pikë	Provimi me shkrim		pyetje me shtjellim, pyetje quiz, situata për menaxhim
Vlerësim i vazhduar*	Java 14/15	Raste klinike	10 pikë	Prezantim oral		Raportim rasti
<i>*Vlerësim i vazhduar</i> –Paraqitja e rasteve nga praktika. Studentët do të vlerësojnë statusin nutricional të pacientëve të hospitalizuar bazuar në anamnezën ushqimore 24 orëshe dhe do krahasojnë mënyrën e ushqyerjes së cdo rasti me literaturën. Është parashikuar dhe prezantimi ppt i punimeve.						
Konvertimi i pikëve në notën përfundimtare do të jetë si më poshtë:						
40- 49 pikë	50-59 pikë	60-69 pikë	70-79 pikë	80-89 pikë	90-100 pikë	
5	6	7	8	9	10	

LITERATURA

(1) Literatura bazë e detyruar	⁽¹⁾ Dietologjia dhe Dietoterapia (Ribotim 2016), FSHP-UV.Yllka Stramarko, Fatjona Kamberi. Shtypur në shtypshkronjën "Triptik",Vlorë.
(2) Literatura e rekomanduar	<ul style="list-style-type: none">o Nutrition & Diet Therapy,10th Edition. Ruth A. Roth.ISBN-13:978-14354-8629-4.2011, 2007, 2003 Delmar, Cengage Learning.o Nutrition, Exercise, and Behavior: An Integrated Approach to Eight Management.Second Edition.Liane M. Summerfield.2012, 2001 Eadsöorth, Cengage Learningo Neë Dietotherapy', Volume 2 - Fitch, Eëlliam Edëard 2009.

VËREJTJE PËRFUNDIMTARE NGA PEDAGOGU I LËNDËS

Dispozita:	Nga studentët pritet që të zhvillojnë vlera dhe një etike që tregon interesat dhe sjelljen e tyre në këndvështrimin profesional. Këto pritshmëri lidhen me paraqitjen në ambientet e Universitetit, përgjegjshmërinë gjatë procesit të mësimdhënies, por jo vetëm, në ndershmërinë e tyre dhe në çështje të drejtësisë sociale. Studentët duhet të respektojnë diferencat individuale, të jenë bashkëpunues, të vlerësojnë aftësitë dhe cilësitë e vetes e të të tjerëve, të vlerësojnë format e ndryshme të shprehjes së mendimit dhe zgjedhjeve të secilit. Në përputhje me rregullat etike, studentët duhet të respektojnë diferencat etnike dhe të ndihmojnë me qëndrime integruese e mbështetëse personat me aftësi të kufizuara.
Vonesat	Vonesat në leksione dhe seminare nuk do të tolerohen. Pas hyrjes së pedagogut në auditor nuk lejohet të hyjë asnjë student.
Sjellja profesionale e studentit	Studentët konsiderohen tashmë të rritur dhe kjo kërkon prej tyre një përgjegjësi dhe vet-ndërgjegjësim në një nivel më të lartë në lidhje me sjelljen e tyre, qëllimet e interesat për të cilat ata kanë zgjedhur të frekuentojnë universitetin. Duke patur parasysh që kudo infrastruktura universitare dhe ekologjia e mjedisit ku jepen dijet nuk është e përsosur, duhet të vendosim disa rregulla të detyrueshme për të gjithë. Kjo d.m.th., vëmendje gjatë procesit mëimor, celularë të fikur, jo SMS, jo përdorim të mjeteve të tjera digjitale me destinacion argëtimin (MP3.etj), jo lojra, jo kuti tualeti nëpër tavolinat e mësimit, veshje të përshtatshme për të respektuar orën e mësimit, fjalor (vulgariteti ndalohet rreptësisht) dhe komunikim të



REPUBLIKA E SHQIPËRISË
UNIVERSITETI "ISMAIL QEMALI VLORË"
FAKULTETI I SHËNDETIT PUBLIK
DEPARTAMENTI I INFERMIERISË

	<p>pranueshëm brenda dhe jashtë klasës. Për çdo devijancë nga këto rregulla, do të ketë penalitete, që përcaktohen në Rregulloren e Universitetit.</p>
Integriteti akademik dhe e drejta e autorit	<p>Çdo test apo punë me shkrim duhet të jetë tërësisht individuale dhe origjinale. Kjo nënkupton që studentët të krijojnë vetë mbi bazën e koncepteve të argumentuara në leksion abstraksione apo analiza origjinale, dhe në pamundësi të referojnë gjithnjë burimin e informacionit të marrë. Nuk do të lejohen plagjiaturat (përzjerjet mikse), apo vjedhjet e informacioneve në rrugë të ndryshme.</p>
Karakteristikat e detyrave të kursit	<p><i>Rregullat për paraqitjen e detyrave / projekteve të kursit:</i></p> <ul style="list-style-type: none">▪ Të gjitha punimet duhet të dorëzohen në kohën e caktuar. Ato duhet të tregojnë që në paraqitje një stil profesionist.▪ Duhet të jenë të shtypura. Punet me shkrim dore nuk do të pranohen dhe studenti do të vlerësohet automatikisht me 0 pikë.▪ Në punime gjuha duhet të jetë zyrtare, letrare dhe neutrale. Ndalohen rreptësisht përdorimet e zhargoneve të pa argumentuara, shprehjet që rëndojnë etikën profesionale dhe njerëzore, kërcënimet, fyerjet, sharjet, etiketimet, tendencat politizuese, trajtimet jashtë tematikave të kërkuara, etj.▪ Punët duhet të kenë një volum me më tepër se 3 faqe (format A⁴, shkrimi Times Neë Roman, 12 pt) dhe në faqet e para duhet të jenë të shënuara pa gabime drejtshkrimore: <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"><p>Emri i Studentit Titulli i punimit Kursi dhe grupi përkatës i studentit Data e dorëzimit të punimit sipas grafikut të shpallur Emri i instruktorit Numri i faqeve</p></div> <p><i>Elementët e vlerësimit të detyrës së kursit do të përfshijnë:</i></p> <p>Thelbësore:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Respektimin e strukture së punimit shkencor▪ Renditjen e argumenteve akademiko-shkencorë▪ Mënyrat specifike të trajtimit të çështjeve në raport me realitetin shqiptar <p>Ndihmëse:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Ideja e zgjedhur▪ Mënyra e organizimit të punimit▪ Logjika e përdorimit të koncepteve▪ Përputhja me objektivat e programit mësimor▪ Argumentet dhe analiza kritike