|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lënda** | **Kultivimi i avancuar i perimeve në mjedise të mbrojtura** | | | |
| Llojj | Semestri | ECTS | Kodi |
| (O) | I | 6 |  |
| **Qëllimet dhe objektivat** | Qëllimi dhe objektivat e kësaj lënde është qe studentet ta njohin rendësin, historikun, përhapjen, gjendjen dhe perspektiven e zhvillimit të mjediseve te mbrojtura. Klasifikimi i mjediseve të mbrojtura. Parime të përgjithshme konstruktive dhe ndërtimore të mjediseve të mbrojtura. Mikroklima e mjediseve të mbrojtura. Bilanci termik i mjediseve të mbrojtura.  Po ashtu aspekte të fiziologjisë së bimëve në mjedise të mbrojtura. Marrëdhëniet e fotosintezës dhe frymëmarrjes me temperaturën, intensitetin e ndriçimit, përqendrimin e CO2, etj. Nevojat për ujë në mjedise të mbrojtura dhe përllogaritja e tyre. Të ushqyerit e bimëve në mjedise të mbrojtura. Roli fiziologjik i elementëve kryesorë ushqyes. Simptomat e mungesës dhe të tepricës së elementëve kryesorë ushqyes. Përllogaritja e nevojave për plehërim. Kultivimi i domates, specit, patëllxhanit, kastravecit, pjeprit, etj ne mjedise te mbrojtura | | | |
| **Rezultatet e pritshme** | Kjo lëndë ka për qëllim tu sigurojë studentëve informacion dhe ngritjen e kapaciteteve, gjendjen dhe perspektivat e zhvillimit të mjediseve të mbrojtura; klasifikimin e mjediseve të mbrojtura; mikroklimën e mjediseve të mbrojtura dhe bilancin termik të mjediseve të mbrojtura. Studente po ashtu gjate punës se tyre praktike qe do ta zhvillojnë si ne mjedise te fakultetit e po ashtu edhe ne fermat prodhuese me mjedise te mbrojtura do te ballafaqohen me problemet praktike dhe zgjidhjen e tyre ne teren. Po ashtu njohja me aspekte të fiziologjisë së bimëve në mjedise të mbrojtura, marrëdhëniet e fotosintezës dhe frymëmarrjes me temperaturën, intensitetin e ndriçimit, përqendrimin e CO2, etj; nevojat për ujë dhe elementë ushqyes të bimëve të kultivuara në mjedise të mbrojtura; kultivimin ne mjedise te mbrojtura të specieve më të rëndësishme perimore; domate, spec, patëllxhan, kastravec, pjepër, etj do te jene baze e tyre për ngritjen e kapaciteteve ne lëmin e mjediseve te mbrojtura.  Në përfundim të këtij kursi studentët do të jenë në gjendje të marrin përsipër angazhime profesionale në administrimin profesional të kontrollit të mikroklimës në mjedise të mbrojtura dhe implementimin korrekt të praktikave të mira bujqësore në funksion të intensifikimit të qëndrueshëm të prodhimit nga serrat. | | | |
| **Literatura** | 1. Astrit Balliu. 2012. Mjediset e mbrojtura,  2. FAO 2017. Good Agricultural Practices for greenhouse vegetable production in the South East European countries - Principles for sustainable intensification of smallholder farms, Edition: Plant Production and Protection Paper 230.  3. FAO 2013. Good agricultural practices for greenhouse vegetable crops.  4. Tomatoes. 2005. Ed. E. Heuvelink. CAB International, Ëallingford, Oxfordshire, UK  5. Bosland. P & E. Votava. 1999. Peppers and Spice Capsicums. CAB International. | | | |