



UNIVERSITETI "HAXHI ZEKA"
FAKULTETI AGROBIZNESIT

Programi: Sistemet e Qëndrueshme të Prodhimit Ushqimor (Msc)

Emërtimi i programit të studimit:	Sistemet e Qëndrueshme të Prodhimit Ushqimor
Niveli i kualifikimit sipas KKK:	Arsimi i lartë – Cikli i dytë i Bolonjës Msc. Niveli 7 sipas KKK
Numri ECTS kredive:	120
Grada akademike (kualifikimi i fituar):	Master i shkencës në Sistemet e Qëndrueshme të Prodhimit Ushqimor
Kohëzgjatja e programit të studimit:	2 vite / 4 semestra
Qëllimi dhe objektivat e programit të studimit:	Qëllimi kryesor i programit është të: • Të përgatisë profesionistë të kualifikuar në fushën e prodhimit të qëndrueshëm ushqimor, të aftë të kontribuojnë në zhvillimin e bujqësisë, agroindutrisë dhe ekonomisë rurale; • Të sigurojë arsim bashkëkohor dhe praktik, duke i pajisur studentët me njohuri teorike dhe aftësi praktike për të zbatuar modele të prodhimit të qëndrueshëm; • Të promovojë ruajtjen e mjedisit dhe përdorimin racional të burimeve natyrore në proceset e prodhimit; • Të kontribuojë në sigurinë ushqimore dhe zhvillimin e sektorit bujqësor në nivel lokal dhe kombëtar në përputhje me standardet e BE-së; • Të krijojë lidhje të ngushta ndërmjet arsimit, kërkimit shkencor dhe praktikave në terren për zhvillimin e inovacionit në bujqësi. Objektivat kryesore të programit: • Formimi profesional i studentëve për të dizajnuar, menaxhuar dhe zhvilluar sisteme të qëndrueshme të prodhimit ushqimor. • Integrimi i njohurive teorike me praktikën profesionale për të përgatitur studentë të aftë për tregun e punës. • Promovimi i bujqësisë së qëndrueshme, duke përdorur metoda që respektojnë mjedisin dhe ruajnë burimet natyrore. • Zhvillimi i kapaciteteve kërkimore dhe inovative në prodhim ushqimor dhe siguri ushqimore. • Përgatitja e profesionistëve për tregun kombëtar dhe ndërkombëtar të punës, në sektorin publik dhe privat.

	• Forcimi i lidhjeve ndërdisiplinare ndërmjet bujqësisë, mjedisit, ekonomisë dhe teknologjisë. • Përgatitja e kuadrove drejtuese të afta të kontribuojnë në zhvillimin e politikave dhe praktikave për bujqësi të qëndrueshme. • Nxitja e bashkëpunimit me sektorin privat dhe publik, përmes praktikave profesionale, partneriteteve dhe projekteve hulumtuese. • Zhvillimi i ndërgjegjësimit për përgjegjësi sociale dhe ekologjike, në drejtim të prodhimit të sigurt dhe të qëndrueshëm ushqimor.
Rezultatet e pritshme të nxënit:	Pasi të keni përfunduar studimet në këtë program, studentet do të jeni në gjendje të: • Përkrahin dhe shpjegojnë konceptet e përpunimit dhe ruajtjes së ushqimit në një mënyrë që mbështet qëndrueshmërinë e tij. • Zhvillojnë një qasje sistematike dhe të përgjithshme për sistemet e qëndrueshme të prodhimit ushqimor, duke përfshirë aspektet e zhvillimit, aspektet ekologjike, dinamikat socio-ekonomike, politikat dhe elementët kulturorë. • Aplikojnë metoda, mjete sasiore dhe cilësore për analiza dhe qëndrueshmëri të prodhimit ushqimor • Analizojnë dhe vlerësojnë përdorimin e teknologjisë dhe dixhitalizimit në procesin e përpunimit dhe ruajtjes së ushqimit. • Diskutojnë mundësitë për përmirësimin e qëndrueshmërisë së sistemeve ekzistuese të prodhimit të ushqimit, duke u fokusuar në ruajtjen e sigurisë kimike dhe mikrobike dhe duke vlerësuar ndikimin e tyre. • Shpjegojnë rëndësinë e vlerësimit të ndikimeve mjedisore dhe sociale të përpunimit të ushqimit nga një perspektivë të ciklit të jetës së produktit. • Vlerësojnë, diskutojnë dhe raportojnë një analizë të prodhimit të një produkti ushqimor të caktuar në të gjithë zinxhirin e vlerës së tij, me qëllim përmirësimin e qëndrueshmërisë. • Identifikojnë dhe zgjidhin sfidat e lidhura me prodhimin e qëndrueshëm të ushqimit brenda një kompanie ushqimore në kontekst lokal dhe me gjerë.
Procedurat e mësimdhënies:	1. Qasja pedagogjike • Studenti në qendër të procesit mësimor — theksi vihet në pjesëmarrjen aktive të studentit, jo vetëm në dëgjimin pasiv të ligjëratare. • Mësimdhënia mbështetet në zhvillimin e kompetencave praktike dhe analitike, duke kombinuar pjesën teorike me atë praktike. • Zbatohen metoda bashkëkohore interaktive: diskutime, punë në grupe, raste studimore dhe simulime.

	2. Llojet e aktiviteteve mësimore • Ligjëratat: prezantimi i koncepteve bazë dhe avancuara nga lënda përkatëse. • Ushtrimet praktike dhe laboratorike: zhvillohen në laboratorë të pajisur me teknologji ushqimore moderne. • Punë në terren dhe vizita profesionale: studentët angazhohen në institucione dhe biznese me të cilat fakulteti ka marrëveshje bashkëpunimi. • Seminare dhe diskutime: përdoren për të zhvilluar mendimin kritik dhe aftësitë prezantuese. • Punime të pavarura: ese, projekte dhe prezantime individuale apo në grupe. • Puna kërkimore: përfshihet në disa lëndë për të zhvilluar shkathtësi hulumtuese. Raporti teori–praktikë në shumicën e lëndëve është 50 % teori dhe 50 % praktikë (në disa raste 60:40)
	3. Organizimi dhe orari • Studimet zhvillohen sipas sistemit modular dhe janë të ndara në dy semestra në vitin akademik: ◦ Semestri dimëror: 1 tetor – 15 janar ◦ Semestri veror: 16 shkurt – 31 maj • Kalendar i akademik përmban orarin e ligjëratave, ushtrimeve, seminareve dhe afatet e provimeve.
	4. Vlerësimi dhe monitorimi i mësimdhënies • Vlerësimi i studentëve bëhet në mënyrë të kombinuar: pjesëmarrje aktive, teste, projekte, punë praktike dhe provime përfundimtare. • Çdo njësi akademike përgatit raporte periodike mbi vijueshmërinë dhe cilësinë e mësimdhënies. • Studentët ofrojnë feedback përmes pyetësorëve anonime, që shërbejnë për përmirësimin e metodave didaktike. • Zbatohen plane monitorimi për të siguruar cilësinë e ligjëratave dhe ushtrimeve
	5. Mbështetje për studentët gjatë mësimdhënies • Konsultime individuale me profesorët dhe asistentët. • Tutorime dhe sesione mbështetëse për studentët me vështirësi akademike. • Përdorimi i platformave digjitale për shpërndarjen e materialeve mësimore dhe komunikim. • Përdorimi i praktikave mentorimi për integrimin më të mirë të pjesës teorike me praktikën.
Procedurat dhe llojet e vlerësimit të përdorura (notimi i studentëve):	Sipas nenit 104, 105, 106 të Statutit të UHZ, vlerësimi përfundimtar i studentëve bëhet me anë të testimit me shkrim dhe me gojë. • Pjesa e vlerësimit dhe notimit të studentëve varet nga lënda dhe kriteret e përdorura në mënyrë individuale nga mësimdhënësi i lëndës. • Studenti vlerësohet gjatë gjithë semestrit përmes testeve, punimeve seminareve, pjesëmarrjeve në projekte, konferenca shkencore, etj.

	- Metodat e vlerësimit përcaktohen në syllabuse të secilës lëndë mësimore veç e veç në kuadër të programit, Një shembull vlerësimi është si më poshtë: - Pjesëmarrja aktive në mësim.....10 për qind - Detyrat, ushtrimet.....10 për qind - Testi i parë.....20 për qind - Testi i dytë.....20 për qind - Provimi përfundimtar.....40 për qind - Total 100% Një shembull i kriterit të notimit është si në vijim: 0-50.99%(5) 51-60.99%(6) 61-70.99%(7) 71-80.99%(8) 81-90.99%(9) 91-100%(10)
Ndarja e lëndëve të programit sipas rëndësisë:	
a). Lëndët obligative:	Viti 1 – semestri I - Bazat e sistemeve të qëndrueshme të prodhimit ushqimor - Menaxhimi i mbeturinave në bujqësi dhe industrinë ushqimore - Shkenca dhe teknologjia e avancuar e ushqimit - Qeverisja, politikat dhe legjislacioni në sektorin agro-ushqimor - Etika ushqimore - Metodologjitë dhe mjetet e hulumtimit Viti 1 – semestri II - Bazat e prodhimit bimor - Pedologjia - Kimia Organike - Ekologjia Bujqësore - Botanikë e përgjithshme dhe sistematike Viti 2 – semestri IV - Punim Diplome
b) Lëndë zgjedhore:	Viti 1 – semestri II - Zhvillimi i sistemit të cilësisë, menaxhimit dhe vlerësimit të afatit të qëndrueshmërisë së ushqimit - Cilësia dhe qëndrueshmëria e prodhimit ushqimor nga resurset bimore - Sistemet e gjurmimit të produkteve ushqimore - Nutricioni - Praktikat e reja të vjeljes dhe pas-vjeljes - Qëndrueshmëria ekologjike në menaxhim dhe konservim të peshkut - Kimia e mjedisit ndaj përpunimit të ushqimit - Ndërmarrësia e gjelbër Viti 2 – semestri III - Teknologjia e qëndrueshme e prodhimeve të qumështit

	10. Teknologjia e qëndrueshme e produkteve të përpunimit të frutave dhe perimeve 11. Përdorimi i qëndrueshëm i produkteve për mbrojtjen e bimëve 12. Teknologjia e qëndrueshme e verës, birrës dhe alkoolit 13. Teknologjia e qëndrueshme e produkteve të pjekjes 14. Shkenca e konsumatorit dhe konsumi i qëndrueshëm 15. Inovacioni dhe ndërmarrësi për sistemet e qëndrueshme të ushqimit 16. Marketingu i produkteve të qëndrueshme agro-ushqimore 17. Menaxhimi i përgjithshëm i cilësisë në sektorin agro-ushqimor 18. Menaxhimi i qëndrueshëm i zinxhirit të vlerës ushqimore
--	---