

UNIVERSITETI "HAXHI ZEKA" - PEJË

Njësia akademike:	Fakulteti i Agrobiznesit - Departamenti: Teknologjia ushqimore		
Titulli i lëndës:	Etika Ushqimore		
Niveli:	Master		
Statusi lëndës:	Zgjedhore		
Viti i studimeve:	Viti 1 semestri I-rë		
Numri i orëve në javë:	2 + 2		
Vlera në kredi – ECTS:	5		
Koha / lokacioni:			
Mësimdhënësi i lëndës:	Prof. Ass. Dr. Agim Rysha		
Detajet kontaktuese:	agim.rysha@unhz.eu		
Përshkrimi i lëndës	<p>Lënda “Etika Ushqimore” eksploron se si sistemet ushqimore mund të bëhen në një mjedis më miqësor. Në mënyrë specifike kjo lëndë kjo lëndë sqaron lëvizje të ndryshme sociale që kanë të bëjnë me ushqimin siç janë: kultivimi organik, konsumimi I produkteve lokale “fair trade” dhe mirëqenia e kafshëve. Këto “koncepte evolutive” kanë dimensione politike, ekonomike dhe sociale dhe vijnë si rezultat I përpjekjeve nga qeveritë, shoqëria civile dhe prodhuesit ushqimorë. Kjo lëndë ka për qëllim që të sqarojë përpjekjet aktuale për transformimin e sistemeve si dhe fokusin në përgjegjësitë e së ardhmes rreth këtyre çështjeve. Kjo lëndë do të adresojë edhe pasigurinë globale për ushqimin duke përfshirë edhe përgjegjësitë kombëtare dhe individuale. Një kujdes i veçantë. do t’i kushtohet konceptit të mirëqenies së ushqimit dhe kafshëve, bio-inxhinierisë, ushqimit dhe shëndetit si dhe kulturës ushqimore</p>		
Qëllimet e lëndës:	Familiarizimi i studentëve me konceptet bazë që ndërlihen me etikën udhqimore dhe me rëndësinë e përzgjedhjes etike për ta bërë botën një vend më të mirë.		
Rezultatet e pritura të nxënies:	Përmes ligjëratave dhe ushtrimeve, studentët do të përgatiten që të zhvillojnë të kuptuarit e trendëve sociale dhe qasjen e qeverive në gjendjen aktuale të sistemeve ushqimore, zhvillojnë koncept alternative dhe të zhvillojnë mendimin e tyre mbi atë se sistemet ushqimore të bëhen më të qëndrueshme		
Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondojë me rezultatet e të nxënit të studentit)			
Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithsej
Ligjërata	2	13	26
Ushtrime	2	13	26
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	1	15	15
Seminare	1	5	5
Detyra të shtëpisë	-	-	--
Koha e studimit vetjak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	12	24
Përgatitja përfundimtare për provim	2	11	22
Koha e kaluar në vlerësim (teste,provim final)	1	4	4
Projektet,prezantimet,etj	1	3	3
Vërejtje: Lënda I ka 5 ECTS kredi, kështu që student duhet të ketë 125 orë angazhim gjatë semestrit.		Ngarkesa totale	125

Metodologjia e mësimdhënies:	Ligjëratat do të prezantohen përmes programit PowerPoint si dhe do të ketë diskutim aktiv. Ushtrimet do të mbahen duke punuar në grupe.
Metodat e vlerësimit:	Vlerësimi i parë (deri në 25% të notës përfundimtare). Vlerësimi i dytë (deri në 25% të notës përfundimtare). Pjesëmarrja, diskutimi gjatë ligjëratave, ushtrimeve (deri në 10% të notës përfundimtare) Provimi final (deri në 40% të notës përfundimtare) Total 100%
Literatura	
Literatura bazë:	1. Skripta (Prezantimet nga ligjëratat) 2. Ronald L.Sandler 2015. Food Ethics, The Basics
Literatura shtesë:	Ackerman-Leist, Philip 2013. Rebuilding the Foodshed: How to Create Local, Sustainable, and Secure Food Systems. Chelsea Green Publishing
Plani i dizajnuar i mësim:	
Java	Ligjërata që do të zhvillohet
<i>Java e parë:</i>	Sistemet globale të ushqimit
<i>Java e dytë:</i>	Lëvizjet alternative për ushqimin
<i>Java e tretë:</i>	Ushqimi organik
<i>Java e katërt:</i>	Konsumimi i ushqimeve lokale
<i>Java e pestë:</i>	Tregtimi fer i ushqimeve
<i>Java e gjashtë:</i>	Mirëqenia e kafshëve
<i>Java e shtatë:</i>	Dimensionet etike të gjuetisë
<i>Java e tetë:</i>	Vlerësimi (provimi i parë)
<i>Java e nëntë:</i>	Inxhinieria gjenetike
<i>Java e dhjetë:</i>	GMO
<i>Java e njëmbëdhjetë:</i>	Ushqimi dhe shëndeti
<i>Java e dymbëdhjetë:</i>	Rreziku me bazë ushqimin
<i>Java e trembëdhjetë:</i>	Ushqimi dhe kultura
<i>Java e katërbëdhjetë:</i>	Praktikat problematike kulturore
<i>Java e pesëmbëdhjetë:</i>	Vlerësimi (provimi i parë)
Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:	
Vijimi i rregullt i ligjëratave, ushtrimeve dhe vizitave në teren janë të obligueshme. Respektimi i kodit të mirësjelljes në sallat e mësim, laboratorët e ushtrimeve si dhe gjatë vizitave në teren është gjithashtu i obligueshëm.	