



UNIVERSITETI I PEJËS “HAXHI ZEKA”
Fakulteti i Agrobiznesit

SYLLABUS nga lënda:

Të dhëna bazike të lëndës	
Njësia akademike:	Fakulteti i Agrobiznesit
Titulli i lëndës:	Zhvillimi i sistemit të cilësisë, menaxhimit dhe vlerësimit të jetëgjatësisë së ushqimit
Niveli:	Msc.
Statusi lëndës:	Zgjedhore
Viti i studimeve:	I (Sem. II)
Numri i orëve në javë:	2+2
Vlera në kredi – ECTS:	5
Koha / lokacioni:	/
Mësimdhënësi i lëndës:	Dr. sc. Arieta Camaj Ibrahim, Prof. Ass.
Detajet kontaktuese:	e-mail: arieta.camajibrahimi@unhz.eu Tel: +383 49 705 070
Përshkrimi i lëndës:	<p>Kjo lëndë përmban informacione në lidhje me: Zinxhirin e prodhimit të ushqimeve bujqësore, faktorët ndikues në cilësitë, sigurinë ushqimore dhe rreziqet (ndotësit fizikë, kimikë dhe aditivët); Substancat natyrore toksike, mykotoksinat, dhe toksinat e bimëve, mikrobiologjia e ushqimit, domethënia e sëmundjeve të shkaktuara nga ushqimi, teknologjia e modifikimeve gjenetik dhe siguria e ushqimit, kontrolli i sigurisë dhe menaxhimit të cilësisë së ushqimit, shëndetit publik dhe eliminimit të rrezikut. Gjithashtu gjatë këtij kursi do të shpjegohen praktikatat e mira prodhuese, sistemet e menaxhimit të cilësisë dhe legjislativi i ushqimit.</p>
Objektivat e lëndës:	<p>Theks i veçantë i është dhënë teorisë dhe praktikës së sigurisë ushqimore dhe menaxhimit të cilësisë si dhe vlerësimit të jetëgjatësisë së ushqimit, gjithashtu njihjen e përparimeve të fundit dhe ndikimin e këtyre sistemeve në industrinë ushqimore.</p> <p>Objektiv i lëndës është njohja e hollësishme e kërkesave për respektimin e legjislativitetit kombëtar dhe ndërkombëtar të sigurisë ushqimore.</p>
Rezultatet e pritura të nxënies:	Pas përfundimit të suksesshëm të kursit studenti do të jetë në

	<p>gjendje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Të vlerësojnë në mënyrë kritike zhvillimet e fundit në kontrollin e sigurisë ushqimore. • Të kryejë vlerësime të rrezikut për problemet e sigurisë ushqimore, përfshirë modifikimin gjenetik. • Demonstrjnë njohuri të hollësishme për kërkesat për respektimin e legjislacionit kombëtar dhe ndërkombëtar të sigurisë ushqimore. • Të eksplorojnë historinë dhe idetë themelore në themel të menaxhimit të cilësisë dhe të kenë njohuri të hollësishme për rolin e Menaxhimit të Cilësisë (QM) në menaxhimin modern. • Të demonstrojnë njohuri për sistemet e menaxhimit të cilësisë, zbatimin e tyre dhe hapat praktikë të nevojshëm për zbatim. • Demonstrjnë aftësinë për të prodhuar një manual cilësor. • Të kenë njohuri të hollësishme për certifikimin dhe akreditimin. • Të ketë njohuri të sistemeve të ndryshme të menaxhimit të cilësisë, d.m.th. menaxhimin e cilësisë së produktit, sigurinë dhe menaxhimin e mjedisit etj.
--	---

Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënit të studentit)

Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithsej
Ligjërata	2	15	30
Ushtrime teorike/laboratorike	2	15	30
Punë praktike	/	/	/
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	2	5	10
Ushtrime në terren	/	/	/
Kollokfiume, seminare	1	5	5
Detyra të shtëpisë	1	5	5
Koha e studimit vetanë të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	15	30
Përgatitja përfundimtare për provim	1	5	5
Koha e kaluar në vlerësim (teste, kuiz, provim final)	1	5	5
Projektet, prezantimet, etj	1	5	5
Totali			125

Metodologjia e mësimdhënies:	Ligjërata, prezantime, pune ekipore, diskutime dhe vizita
-------------------------------------	---

	studimore
Metodat e vlerësimit:	<p>Vlerësimi do të jetë i vazhdueshëm, detyra dhe ushtrime, teste dhe prezantime.</p> <p>Vlerësimi i parë intermedier: 25%</p> <p>Vlerësimi i dytë intermedier: 25%</p> <p>Detyrat e shtëpisë dhe seminarët: 10%</p> <p>Vijueshmëria e rregullt: 5%</p> <p>Provimi final: 35%</p> <p>Totali: 100%</p>
Literatura:	
Literatura bazë:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Carol A. Wallace, William H. Sperber, Sara E. Mortimore. (2011) Food safety for the 21st century : managing HACCP and food safety throughout the global supply chain. Ames, Iowa : Blackwell Pub.,. 2. Vasconcellos, J. A. (2003). <i>Quality assurance for the food industry: a practical approach</i>. Boca Raton, FL: CRC press.
Literatura sheshtë:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Smith, Furness (2006) Improving traceability in food processing and distribution Woodhead 2. Omachonu, Vincent K (2004). Principles of Total Quality, CRC Press 3. Dora, M., Kumar, M., Van Goubergen, D., Molnar, A., & Gellynck, X. (2013). Food quality management system: Reviewing assessment strategies and a feasibility study for European food small and medium-sized enterprises. <i>Food control</i>, 31(2), 607-616.
Plani i dizajnuar i mësim:	
Java	Ligjërata që do të zhvillohet
<i>Java e parë:</i>	Përshkrimi i përgjithshëm dhe faktorët ndikues në atributet e cilësisë së ushqimit. Zinxhiri i prodhimit të ushqimeve (agrosushqimeve) .
<i>Java e dytë:</i>	Karakteristikat e sigurisë ushqimore dhe rreziqeve, ndotësit fizikë, kimikë dhe aditivët
<i>Java e tretë:</i>	Substancat natyrore toksike, mykotoksinat dhe fiktoksinat
<i>Java e katërt:</i>	Siguria ushqimore në aspektin mikrobiologjik, rëndësia e sëmundjeve të shkaktuara nga ushqimi
<i>Java e pestë:</i>	Modifikimet gjenetik dhe siguria e ushqimit, produktet OMG, testimi dhe analiza
<i>Java e gjashtë:</i>	Kontrolli i sigurisë ushqimore dhe administrimi i cilësisë, shëndetit publik dhe eliminimit të rrezikut
<i>Java e shtatë:</i>	Praktikat e mira të prodhimit (PMP): Analiza e rrezikut dhe pika kritike e kontrollit (HACCP): Sistemet e menaxhimit të cilësisë ISO 9000
<i>Java e tetë:</i>	Vlerësimi dhe komunikimi i menaxhimit të rrezikut, tendencat e ardhshme në analizën e rrezikut / Vlerësimi i parë
<i>Java e nëntë:</i>	Standardi ISO 22 000, aplikimi i tij në industrinë ushqimore, çertifikimi dhe auditimi i tij, gjurmueshmëria
<i>Java e dhjetë:</i>	Legjislacioni i ushqimit. Organizata Ndërkombëtare e

	Standardizimit ISO dhe standardet e tjera që lidhen me to.
<i>Java e njëmbëdhjetë:</i>	Ligji Evropian për Ushqimin. Ligji i ushqimit, zhvillimet, kriza e ushqimit, tranzicioni tjetër, EFSA
<i>Java e dymbëdhjetë:</i>	Teknikat e auditimit
<i>Java e trembëdhjetë:</i>	Modelimi i jetëgjatësisë, zhvillimi dhe aplikimi i modeleve parashikuese
<i>Java e katërbëdhjetë:</i>	Vlerësimi i jetëgjatësisë dhe vlerësimi shqisor i ushqimeve
<i>Java e pesëmbëdhjetë:</i>	Testet e përshpejtuara, parimet themelore, qasja e modelit kinetik, problemet dhe tendencat e ardhshme në menaxhim të ushqimit/ Vlerësimi i dytë

Pjesa praktike:

Gjatë praktikës, studentët punojnë në grupe. Detyrë e studentëve është të gjejë dhe të përpilojë njohuri rreth kësaj lëndë me qëllim të zgjidhjes së pyetjeve të menaxhimit dhe qëndrueshmërisë së ushqimeve, si dhe prezantimin e njohurive dhe propozimet për përmirësimin e menaxhimit tek palët e interesuara. Studentët diskutojnë në seminare njohuritë të marra nga literatura shkencore dhe lidhshmërinë me problemet e identifikuara rreth menaxhimit dhe qëndrueshmërisë së ushqimeve në rastet studimore.

Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:

Studentët janë të obliguar në vijimin e rregullt të ushtrimeve. Shkyçja e telefonave celular, hyrja me kohë në sallën e mësimit si dhe mbajtja e qetësisë në mësim po-ashtu janë obligative.