



UNIVERSITETI - UNIVERSITY - UNIVERZITET
"HAXHI ZEKA"

Formular për SYLLABUS të Lëndës

Të dhëna bazike të lëndës	
Njësia akademike:	Fakulteti i Agrobiznesit – Departamenti Teknologji Ushqimore
Titulli i lëndës:	Bazat e sistemeve të qëndrueshme të prodhimit ushqimor
Niveli:	Master
Statusi lëndës:	obligative
Viti i studimeve:	Viti parë/Semestri parë
Numri i orëve në javë:	2+2
Vlera në kredi – ECTS:	5
Koha / lokacioni:	10 ⁴⁵ / Amfiteatri 1
Mësimdhënësi i lëndës:	Dr.Sc. Nexhdet Shala Prof.Dr.
Detajet kontaktuese:	nexhdet.shala@unhz.eu +383 44 138 444
Përshkrimi i lëndës	<p>Qëllimi i lëndës është t'u ofrojë studentëve njohuri dhe aftësi në fushën e sistemeve të qëndrueshme të prodhimit të ushqimit. Lënda fokusohet në një kuptim më të thellë të paradigmës së re në fushën e prodhimit të ushqimit në të cilën fokusi është në përdorimin efikas dhe racional të burimeve në të gjitha fazat e tij, nga prodhimi primar bujqësor, përpunimi, shpërndarja, konsumi deri te menaxhimi i mbetjeve. Qëllimi i kurseve është të kuptojnë sistemet ekzistuese të prodhimit të ushqimit dhe sfidat me të cilat përballen (prodhimi dhe konsumi i qëndrueshëm) dhe perspektivat e përmirësimeve të mundshme që do të rrisin qëndrueshmërinë. Sistemet e prodhimit të ushqimit do të studiohen në bazë të qëndrueshmërisë mjedisore, ekonomike dhe sociale në nivele të ndryshme (lokale, kombëtare, globale) me fokus të veçantë në përdorimin e qëndrueshëm të burimeve. Kursi është krijuar për të qenë në thelb një hyrje në kurse të tjera më të specializuara që janë pjesë integrale e këtij programi MSc, i cili jep koncept bazë në qëndrueshmëri, ekonomi rrethore, vështron rëndësinë e ushqimit nga aspekte të</p>

	<p>ndryshme, vështron trendet globale të ushqimit etj. Qëllimi i përgjithshëm i kursit është të trajtojë studentët për një qasje të re në fushën e prodhimit të ushqimit, duke siguruar njëkohësisht kuptimin dhe analizën e tyre kritike (për të gjetur, për të kuptuar, për të zbatuar) të cilat duhet të jenë në kompetencat e prodhimit të të diplomuarve të program studimi.</p>
<p>Qëllimet e lëndës:</p>	<p>Pika kryesore e kursit është të ofrojë një njohuri themelore dhe të përparuar mbi bazat të shkencës ushqimore dhe teknologjisë të përqendruar në sisteme të qëndrueshme të Prodhimit ushqimor.</p> <p>Të kuptojnë qëllimet, konceptet dhe elementët kyç të një qasjeje të re të qëndrueshme në sistemet e prodhimit të ushqimit;</p> <p>Të dallojë konceptin e ekonomisë rrethore kundrejt asaj lineare lidhur me prodhimin e ushqimit;</p> <p>Përpunoni tendencat dhe sfidat me të cilat përballet bota; prodhimin e ardhshëm të ushqimit</p> <p>Shpjegoni supozimet për prodhimin e qëndrueshëm të ushqimit duke përdorur shembuj nga të gjitha fazat e tij, nga prodhimi primar, përpunimi, shpërndarja deri te menaxhimi i mbetjeve në shkallë të ndryshme</p>
<p>Rezultatet e pritura të nxënies:</p>	<p>Pas përfundimit të suksesshëm të kursit studenti do të jetë në gjendje të :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kuptojë Bazat e sistemeve të qëndrueshme të prodhimit ushqimor. • të hetojë shndërrimet biologjike dhe biokimike dhe trajtimin fiziko-kimik të ushqimit nga burimet shtazore, burimet bimore dhe përbërësit e ushqimit. • Aplikoji sisteme që mendojnë të parashikojnë dhe shpjegojnë çështje që lidhen me kontrollin e cilësisë së ushqimit dhe sigurinë e ushqimit. • Vlerësoi dhe zgjidhni problemet në prodhimin primar dhe industrinë ushqimore në lidhje me prodhimin dhe furnizimin e qëndrueshëm të ushqimit. • Analizoi dhe gjurmoni cilësinë e ushqimit gjatë zinxhirit të ushqimit. <ul style="list-style-type: none"> • Identifikoni dhe klasifikoni në mënyrë adekuate një sistem të veçantë të prodhimit të ushqimit nga aspekti i qëndrueshmërisë. • Aftësia për të iniciuar në mënyrë të arsyeshme qasje të reja për prodhimin e ushqimit që fokusohen në qëndrueshmëri.

	<ul style="list-style-type: none"> • Pjesëmarrje konstruktive në diskutime lidhur me sfidat e prodhimit të ushqimit në të ardhmen; • Vlerësimi kritik i nivelit të arritur të qëndrueshmërisë së qasjeve moderne në sistemet e prodhimit të ushqimit. 		
Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënës të studentit)			
Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithsej
Ligjërata	2	15	30
Ushtrime teorike/laboratorike	2	15	30
Punë praktike	1	5	5
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	1	5	5
Ushtrime në teren	1	5	5
Kollokfiume,seminare	1	5	5
Koha e studimit vetanë të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	10	20
Përgatitja përfundimtare për provim	1	15	15
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuis,provim final)	1	5	5
Projektet,prezantimet ,etj	1	5	5
Totali	13	85	125
Vërejtje: 1 ECTS kredi = 25 orë angazhim, p.sh. nëse lënda i ka 6 ECTS kredi studenti duhet të ketë angazhim gjatë semestrit 150 orë			
Metodologjia e mësimdhënies:	<ul style="list-style-type: none"> • Përsëritja e temës paraprake, analiza dhe diskutime • Prezantimi i temës mësimore në Power Point • Për çdo temë mësimore, studentët marrin një përmbledhje në gjuhën shqipe. • Raste studimi apo detyra (për orën e ushtrimeve) lidhur me temën e ligjësuar 		

Raporti ndërmjet pjesës teorike dhe praktike: 50/50	
Metodat e vlerësimit:	<p>Vlerësimi i parë – 25%</p> <p>Vlerësimi i dytë – 25%</p> <p>Projekti dhe angazhime tjera 15%</p> <p>Vijimi i rregullt – 10%</p> <p>Provimi final – 25%</p> <p>Total 100%</p>
Literatura	
Literatura bazë:	<ul style="list-style-type: none"> • Hieronymus, 2023, 219 f ISBN 978-9951-9091-7-4 Co-funded by the Erasmus + , STEPS, Bazat e sistemeve të qëndrueshme të prodhimit ushqimor. • Jeantet R. et al., 2016: Handbook of Food Science and Technology 1: Food Alteration and Food Quality, Wiley-ISTE. • Blay-Palmer A. 2010. Imagining sustainable food systems: theory and practice. • Marsden T, and Morley A, 2014. Sustainable Food Systems, Building a new paradigm. Routledge • Galanakis C. 2018. Sustainable food systems from agriculture to industry, improving production and processing, Academic Press. • Ambalazhimi dhe Ruajtja e Produkteve Ushqimore. Leksione: Eranda Mane, Anila Kopali, Ilir Malollari (2007) “ Proceset Themelore në Industrinë Ushqimore”. • <i>Hyrje në Teknologjinë Ushqimore, Dr. Mihail Dabev, Gafur Xhabiri, Tetovë, 2009.</i> • FAO (2017): The Future of Food and Agriculture - Trends and Challenges, Rome. • FAO (2018): Sustainable Food Systems - Concept and Framework. <ul style="list-style-type: none"> • Arieta Camaj Ibrahim1, Ibrahim Hoxha1, Hata Dibrani Sopjani2, Teuta Brahimaj1, Nazmi Hasanaj1, Nexhdet Shala1* “AFLATOXIN M1 LEVEL IN RAW MILK AND UHT MILK CONSUMED IN KOSOVO DURING 2021- 2022” Journal of Hygienic Engineering and Design, UDC 637.12&#39;62.065: 582.282.123.4 (497.115)“2021/2022”
Literatura shtesë:	1. THE RESEARCH OF HEAVY METALS AND PHYSICO-CHEMICAL ANALYSES OF DRAINING WATERS IN PEJA'S LANDFILL

	<p>Nexhdet Shala¹ , Arian Gashi^{2*} , Jetmir Prekalla³ , Arsim Elshani⁴ Volume 10, issue 4, : 689-696 (2020) https://doi.org/10.31407/ijees10.4</p> <p>2. NUEVO MANUAL DE INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. Antonio Madrid Vicente (Ingeniero Agrónomo). Viti:2010 (4ª Edición ampliada y actualizada, 2ª reimpresión). ISBN: 9788496</p> <p>3. REFRIGERACIÓN CONGELACIÓN Y ENVASADO DE LOS ALIMENTOS. Autorë: A. Madrid, J. M. dhe Gómez-Pastrana, Viti 2010. ISBN: 9788489922945.</p> <p>4. TECNOLOGÍA DEL FRÍO Y FRIGOCONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. Autor: Pablo Amigo Martín. Año 2005. ISBN: 84-89922-42-X.</p> <p>6. Water Quality analysis, the content of minerals and Heavy metals in the Drin i Bardh and Iber river. Adem Dreshaj¹, Nexhdet Shala^{2*}, Afrim Selimaj¹ Ibrahim Hoxha² Arben Osmanaj³, Volume 23, Issue 3, 130-137 (2022) https://doi.org/10.12912/27197050/147451</p> <p>7. Center for tropical agriculture - CIAT (2017): Strategic Initiative on Sustainable Food Systems</p> <p>8. NCAT/ATTRA: Life Cycle Assessment of Agricultural Systems.</p> <p>9. Available at: https://attra.ncat.org/attra-pub/summaries/summary.php?pub=457</p>
--	--

Plani i dizajnuar i mësimit:

Java	Ligjërata që do të zhvillohet
Java e parë:	Konceptimi dhe krijimi i sistemeve të qëndrueshme të ushqimit
Java e dytë:	Ndërtimi i modelit të qëndrueshmërisë së ushqimit: nevojat e kërkimit, kompleksitetet, mundësitë.
Java e tretë:	Strategjitë për minimizimin e mbeturinave të ushqimit dhe humbjet nga ferma deri në tryezë.
Java e katërt:	Aktivitetet, rezultatet dhe shtytësit e sistemit të prodhimit të ushqimit
Java e pestë:	E ardhmja e prodhimit të ushqimit - Tendencat
Java e gjashtë:	E ardhmja e prodhimit të ushqimit - Sfidat
Java e shtatë:	LCA (Life Cycle Assessment) si një metodë për matjen e ndikimit mjedisor të një sistemi të prodhimit të ushqimit
Java e tetë:	Testi / vlerësimi i parë Produktet e vlerës së shtuar me burime të qëndrueshme bimore.
Java e nëntë:	Produktet e vlerës së shtuar me burime të qëndrueshme bimore.
Java e dhjetë:	Produktet e vlerës së shtuar me burime të qëndrueshme të kafshëve.

Java e njëmbëdhjetë:	Produktet e vlerës së shtuar me burime të qëndrueshme të kafshëve.
Java e dymbëdhjetë:	Politika e Përbashkët Bujqësore e BE-së dhe politika bujqësore në kontekstin e sistemeve të qëndrueshme të prodhimit të ushqimit
Java e trembëdhjetë:	Higjiena e Qëndrueshëm në industrinë ushqimore
Java e katërbëdhjetë:	Siguria e ushqimit dhe kontrolli dhe sigurimi i cilësisë
Java e pesëmbëdhjetë:	Testi /vlerësimi i dytë
Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:	
<p>Studentet duhet të jenë të rregullt në mësim, duhet të jenë aktiv gjatë ligjëratave, duhet të përgatiten dhe të bëjnë pyetje gjatë seancave mësimore, duhet të mbajnë disiplinë, t'i shkyçin telefonat celular, të vinë me kohë në ligjërata dhe mos të pengojnë mbarëvajtjen e mësimi.</p>	