|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lënda** | **Analizat senzorike të ushqimeve** | | | |
| Llojj | Semestri | ECTS | Kodi |
| Z | 5 | 4 |  |
| **Ligjeruesi i lëndës** | **Prof. Asst. Dr. Medin Zeqiri** | | | |
| **Asistenti i lëndës** |  | | | |
| **Tutori i lëndës** |  | | | |
| **Qëllimet dhe objektivat** | Qëllimi i kursit  është i fokusuar në ofrimin e njohurive  specifike të analizave ndijore që përbëhen nga të kuptuarit në fiziologjinë dhe psikologjinë e perceptimit ndijor, duke kuptuar rëndësinë e cilësive senzorike, aftësia e planifikimit dhe zbatimit e analizave senzorike që të sigurojmë përgjigje të dëshiruar, analiza statistikore e rezultateve dhe për të përcaktuar lidhjen e metodave senzorike dhe instrumentale.Karakteristikat senzorike të tilla si pamja e jashtme, ngjyra, shije, aromë dhe tekstura janë të rëndësishme në përcaktimin e pranueshmërisë së ushqimit. Duke përdorur një "panel" të tillë mund të maten pranueshmëria e përgjithshme apo cilësitë e produktit, për të përcaktuar nëse disa produkte janë të ngjashme ose të ndryshme dhe  matet intensiteti i karakteristikave të caktuara. Kjo qasje është unike dhe kërkon vëmendje të veçantë që të fitohen rezultate autoritare.Kuptimi e perceptimeve fizike bazë të karakteristikave shqisore të ushqimit çon në rezultate që janë të njëjta me rezultatet e marra nga matjet instrumentale, dhe janë më të shpejtë dhe më e lirë.​ | | | |
| **Rezultatet e pritshme** | Nëpërmjet programit të modulit studentët do të gjejnë informacionin e nevojshëm për një numër konceptesh si:   1. Definimi i koncepteve sensorike sipas standardit përkatës, 2. Shpjegimi i parimeve themelore anatomike dhe fiziologjike të analizës ndijore të ushqimit, parimet e parakushteve për një qasje shkencore të analizave ndijor të ushqimit dhe parimet e përzgjedhjes dhe trajnimit të anëtarëve të panelit dhe metodat e vlerësimit ndijor, 3. Përshkruaj përvojën ndijor dhe disa karakteristika të ushqimeve dhe diferencat e testeve ndijore, 4. Krahasoj dallimet në disa testet shqisore, teste aftësie dhe testet përshkruese, 5. Zgjedhja metodat e duhura, respektivisht testet në analizën ndijor, 6. Përdorimi e dallimeve të testeve, teste aftësie dhe teste përshkruese në analizat ndijor, 7. Dalloj metodat statistikore për përpunimin e rezultateve të testit të ndryshme sensorike,   Të paraqes çështjet problematike në vlerësimin senzorike në kontekstin e kontrollit të cilësisë së ushqimit. | | | |
| **Përafrimi i rezultateve të të nxënit të kursit me rezultatet e të nxënit të programeve.** | 1.Zbatimi i njohurive teorike:  o Programi Bsc, fokusohet në aplikimin e metodave bazike  dhe njohurive bazë të analizave senzorike.  o Kursi i menaxhimit të njohurive: Thekson mendim kritik të modeleve, teorive dhe kornizave të analizave senzorike.  2.Zhvillimi i aftësive praktike:  o Programi Bsc Përfshin të kuptuarit e menaxhimit dhe teorisë organizative, sfidat në industrinë ushqimore, ushqimin,cilësisnë ,sigurinë ushqimore të analizave senzorike.  3.Qasja e bazuar në dëshmi:  Programi Bsc zbaton njohuritë e menaxhimit të projekteve dhe mjetet sasiore për analizën e politikave të bazuara në dëshmi.  o Kursi i menaxhimit të njohurive: Thekson zhvillimin dhe vlerësimin e qasjeve të bazuara në teori, modele dhe korniza të analizave senzorike. | | | |
| **Përmbajtja** | ***Permbajtja e Leksioneve/Plani javor*** | | | ***Java*** |
| Hyrje në analizën shqisore të ushqimit | | | 1 |
| Përkufizimi i koncepteve shqisore sipas standardit përkatës, | | | 2 |
| Shpjegimi i parimeve bazë anatomike dhe fiziologjike të analizës | | | 3 |
| Karakteristikat e ushqimit dhe dallimet e testeve shqisore, | | | 4 |
| Krahasimi i testeve shqisore, testit të aftësive dhe testeve përshkruese, | | | 5 |
| Metodat e duhura, përkatësisht testet në analizën shqisore | | | 6 |
| Seminari | | | 7 |
| Metodat statistikore për përpunimin e rezultateve të ndryshme të testeve | | | 8 |
| Vizitë në fabrikën e ushqimit | | | 9 |
| Analiza ndijore e ushqimeve me bazë bimore | | | 10 |
| Analiza ndijore e ushqimeve me origjinë shtazore | | | 11 |
| Analiza shqisore e pijeve të buta dhe joalkoolike | | | 12 |
| Përgatitja e rasteve studimore | | | 13 |
| Prezantimi i rasteve studimore | | | 14 |
|  | Vlerësimi përfundimtar | | | 15 |
| **Mësimdhënie/**  **Të mësuarit**  **Metodat** | **Aktiviteti mësimor** | | | **Pesha (%)** |
| **1.Provimet me shkrim: (20%)**    -Të vlerësojë të kuptuarit e koncepteve, teorive dhe kornizave kryesore në menaxhimin e njohurive.  -E rëndësishme për: Vlerësimin e njohurive bazë dhe aftësinë për të kujtuar dhe shpjeguar parimet thelbësore.    **2.Analiza e studimit të rastit: (30%)**  **-**Qëllimi: Të vlerësojë aplikimin e njohurive teorike në skenarët të analizës ndijore të ushqimit në botën reale.  -E rëndësishme për: Demonstrimin e të menduarit kritik dhe aftësive për zgjidhjen e problemeve duke analizuar dhe sugjeruar zgjidhje në analizat ndijore të ushqimit.      **3. Projects and group presentations: (25%)**  **-**Purpose: To assess collaborative skills, application of knowledge and presentation skills.  -Relevant for: Assessing the development of practical approaches to knowledge management and employability effectively in teams.  **4.Ditarët ose regjistrat reflektues: (10%)**  **-**Qëllimi: Të vlerësojë reflektimin personal dhe vetëdijen.  -E rëndësishme për: Inkurajimin e studentëve për të reflektuar mbi rrugëtimin dhe sfidat e tyre mësimore.    **5.Pjesëmarrja në klasë dhe diskutimet: (10%)**  **-**Qëllimi: Të vlerësohet angazhimi, të kuptuarit e materialit të kursit dhe aftësia për të kontribuar me mend në diskutime.  -E rëndësishme për: Vlerësimin e pjesëmarrjes aktive dhe aftësisë për të artikuluar mendime dhe ide që lidhen me menaxhimin e njohurive në analizën ndijore të ushqimit. | | | |
| **Literatura** | 1.Setting standards in sensory analysis,FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY(2021)  2.Bazic sensory methods for food evaluation ,*B. M. watts G. L. Ylimaki L. Ejeffery,* Department of Foods & Nutrition, Faculty of Human Ecology, University of Manitoba Ëinnipeg, Manitoba Canada.  3.L.G.Eliasrica,Institute of Nutrition of Central and Panama Guatemala City,Guatemala Central America. | | | |
| **Kontakti** | Prof. Asst. Dr. Medin ZEQIRI [**medin.zeqiri@ubt-uni.net**](mailto:medin.zeqiri@ubt-uni.net) | | | |