|  |  |
| --- | --- |
| **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**  |