|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lënda** | **Cilësia dhe Siguria Ushqimore** | | | |
| Llojj | Semestri | ECTS | Kodi |
| Z | 6 | 3 | 130QFS331 |
| **Ligjeruesi i lëndës** | **Dr.sc Mufail Salihaj** | | | |
| **Asistenti i lëndës** |  | | | |
| **Tutori i lëndës** |  | | | |
| **Qëllimet dhe Objektivat** | Kursi synon të ofrojë dituri rreth furnizimit më ushqim cilësor dhe siguri ushqimore, konkretisht me llojet e ushqimeve cilësore dhe te sigurt. Te njoftohemi se cilat janë karakteristikat e një ushqimi cilësorë dhe faktorët që ndikojnë në krijimin e sigurisë ushqimmore, kush ndikon në ruajtjen e cilësisë ushqimore. Rëndësia e laboratorit për një ushqim cilësor dhe të sigurt. Njohja me rolin higjieno sanitar për sigurinë ushqimore. Njohja me konceptin HACCP dhe terminologjinë e tij. Njohja me llojet e objektevr ku prodhohen produktet ushqimore, mënyra e ruajtjes s ëprodukteve ushqimore, transporti dhe ruajrtja e produkteve ushqimore si dhe tregtimi i produkteve ushqimore..  Njohja me parimet e cilësisë, cilësia e produktëve ushqimore, drejtimi dhe sigurimi i cilësisë, normat e sistëmeve të cilësisë, sistëmet/dokumentacioni, kontrolli dhe përmirësimi i cilësisë, procedurat e certifikimit dhe akreditimi i laboratorëve, aspektët ligjore, promovimi i cilësisë, kontrolli fiziko-kimik dhe sensorial i produktëve ushqimore, kontrolli higjieno-sanitar, kodeksi ushqimor, analiza per zbulimin e falsifikimeve në ushqime | | | |
| **Rezultatet e pritshme** | Pas përfundimit të këtij kursi studentët do të jetë në gjendje të:  Te dalloj konceptin e cilesis nga ai I siguris se ushqimit   * Te njihet me llojet e ushqimeve cilësore si dhe jep shembuj konkret per cilesin e nje produkti * Te kuptoj – dallimin ne mes te cilesis dhe siguris se ushqimit * Vlersojë dhe ofrojë zgjidhje të përshtatshme për krijimin e kushteve për ushqim të sigurt dhe cilësorë ne praktikë * Vlerësojë nga këndvështrimi i prodhuesit dhe konsumatorit ushqimin cilësor dhe të sigurt për konsum * Vlerësojë efektet ambientale, sociale, ekonomike e kulturore të llojeve të ndryshme të furnizimit me ushqim të sigurt dhe cilësor * Të identifikojë dhe analizojë pikat kritike sipas HACCP-së që ndikojnë në prodhimin e ushqimit cilësorë dhe të sigurt * Të njihet me kushtet higjieno sanitare që ndikojnë në përfitimin e ushqimit cilësorë * Të njihet me koncepin dhe terminologjinë e HACCP-së * Të identifikohen mënyrat e ruajtjes, transportit dhe tregtimit të produkteve ushqimore që ndikojnë në cilësinë dhe sigurinë ushqimore. * Njohë analizojë inovacionet në prodhimin e e ushqimin . * Te njhet me menyren e certifikimit te produkteve ushqimore * Te njhet me rregullat e transportit dhe dhe tregtimit te produkteve ushqimore etj | | | |
| **Përmbajtja** | **Plani javor** | | | **Java** |
| Hyrje –Koncepti I siguris dhe cilesis ushqimore | | | 1 |
| Cilesia ushqimore dhe perkufizimi I shprehjes | | | 2 |
| Kontrolli fiziko – kimik dhe senzorik I produkteve ushqimore | | | 3 |
| Ndotesit Mikrobiologjik te produkteve ushqimore | | | 4 |
| Kontaminimet kimike te produkteve ushqimore | | | 5 |
| Certifikmi I produkteve ushqimore  Kolekviumi I | | | 6  7 |
| Sistemi i kontrollit te produktet ushqimore ne pikat doganore | | | 8 |
| Percaktimi I pikave kritike te ushqimit nga ‘’ferma ne tavolin’’ Sistemi I HACCP) | | | 9 |
| Bashkpunimi I faktorve relevant ne mbrojtjen e konsumatorit,monitorimi dhe inspektimi I produkteve ushqimore | | | 10 |
| Ndikimi i transportit në cilësinë dhe sigurin ushqimore ,  Ndikimi I standaredeve teknike ne sigirin usshqimore. | | | 11  12 |
| Praktikat e mira prodhuese (PMP) dhe praktikat e mira higjenike  Vizita ne teren industri ushqimore  Vizita ne teren ne Agjencionin e Ushqimit  Kolekviumi II Tfinal | | | 13    14  15 |
| **Literatura/Referencat** | 1. R. Kongoli,: Drejtimi i cilësisë në industrinë agroushqimore, Maluka, Tiranë, 2010  2. Mikrobiologjia ushqimore dhe Higjieena, Tiranë 2003..  3. Ligjet, Rregulloret, Normat (ISO 9000, ISO 17025, ISO 22000).  4.Mandić, M.L., Primorac, LJ., Klapec, T. (1997): Nadzor kakvoće u prehrambenoj industriji. Prehrambeno tehnološki fakultet, Osijek.  5.Nielsen, S. S. (2003): Food Analysis. Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York, Boston, Dordrecht, London, Moscow.  6.Shapton, D. A. (1998): Principles and practices for the safe processsing of foods. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.  7.Trajković, J., Mirić, M., Baras, J., Šiler, S. (1983): Analize životnih namirnica. Tehnološko-metalurški fakultet. Beograd. | | | |
| **Kontakti** | [mufail.salihaj@ubt-uni.net](mailto:mufail.salihaj@ubt-uni.net) | | | |