|  |  |
| --- | --- |
| **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 | 67 |
| 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 higjenikeVizita ne teren industri ushqimoreVizita 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, 20102. 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 |