|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lënda** | **Kontrolli i cilësisë së produkteve ushqimore** | | | |
| Lloji | Semestri | ECTS | Kodi |
| Zgjedhore (Z) | 4 | 4(1+2) |  |
| **Ligjeruesi i lëndës** | Prof. Asst. Dr. Fidan Feka | | | |
| **Asistenti i lëndës** | Prof. Asst. Dr. Flutura Ajazi | | | |
| **Tutori i lëndës** | Mr.Sc. Luljeta Ajdini  Phd.Cand. Berat Durmishi. | | | |
| **Qëllimet dhe objektivat** | Përbërja kimike e ushqimeve është me rëndësi të veçantë shikuar nga këndvështrime të ndryshme duke përfshirë shëndetin, toksikologjinë dhe sigurinë ushqimore, stabilitetin e mikroorganizmave, ndryshimet kimike dhe fizike. Analiza e këtyre përbërësve u siguron konsumatorëve informata rreth vlerave ushqyese të ushqimit duke siguruar cilësi gjatë prodhimit dhe magazinimit të produkteve ushqimore. Njësitë tematike do të përfshijnë legjislacionin e ushqimit, marrjen e mostrave të ushqimit dhe përgatitjen e tyre, aplikimin praktik të metodave standarde testuese për përcaktimin e përbërësve kryesorë në ushqime. Uji, lënda e thatë, hiri, mineralet, proteinat, sheqernat, yndyrërat dhe shkrimi i  raporteve standarde laboratorike do jenë disa nga objektivat që do të realizohen në kuadër të lëndës. | | | |
| **Rezultatet e pritshme** | Pas përfundimit të këtij kursi (lënde) studenti do të jetë në gjendje që:   * të definoj parimet e legjislacionit dhe marrjes së mostrave të ushqimit, * të shpjegoj parimet e metodave analitike për përcaktimin e përbërësve kryesorë të ushqimit, * të përshkruaj pajisjet analitike për përcaktimin e përbërësve kryesorë të ushqimit,   të analizoj ushqimet sipas standardeve për kriteret mikrobiologjike. | | | |
| **Përafrimi i rezultateve të të nxënit të kursit me rezultatet e të nxënit të programeve.** | 1. Zbatimi i njohurive teorike:  -Programi BSc. (Rezultati 1, 2, ): Të zotërojë dhe të kuptojë njohuri të avancuara në kiminë e ushqimit, mikrobiologjinë, inxhinierinë dhe vlerësimin ndijor, duke përdorur këtë kuptim për të krijuar, përpunuar dhe ruajtur artikuj ushqimorë të shëndetshëm, të sigurt dhe me cilësi të lartë.  -Të aplikojë teknika, metoda, mjete dhe instrumente të avancuara në përpunimin, analizën dhe vlerësimin e sigurisë së produkteve ushqimore, duke siguruar respektimin e ligjeve dhe rregulloreve të ushqimit.  2. Vlerësimi dhe analiza kritike:  - Programi BSc (Rezultati 3, 4,5,6,7,8,9 ): Analizoni, vlerësoni dhe interpretoni të dhënat e shkencës ushqimore, duke përfshirë literaturën kërkimore, duke siguruar që gjetjet të përcillen në mënyrë inovative dhe etike tek një audiencë e ndryshme, nga kolegët tek publiku i gjerë.  • Të demonstrojnë të kuptuarit dhe kompetencën teknike në parimet themelore të të ushqyerit, duke bërë dallimin ndërmjet komponentëve të ndryshëm ushqimorë dhe implikimeve të tyre shëndetësore.  • Organizimi dhe përcjellja e informacionit teknik dhe përkatës në mënyrë efektive, me gojë dhe me shkrim, duke siguruar qartësi dhe saktësi për një audiencë të ndryshme, duke përfshirë mbikëqyrësit, kolegët dhe konsumatorët.  • Ekzekutoni dhe drejtoni projekte kërkimore në shkencën e ushqimit, duke lundruar në kompleksitetin e shkencës së të ushqyerit dhe ushtrimeve, veçanërisht kur trajtohen dimensionet etike, kulturore dhe mjedisore.  • Interpretoni, krahasoni dhe klasifikoni gjetjet nga kërkimi i shkencës ushqimore, duke siguruar që vendimet dhe rezultatet të përputhen me standardet e vendosura dhe praktikat më të mira.  • Të ushtrojë autonomi dhe iniciativë në identifikimin e ndërveprimeve të lidhura me shëndetin ndërmjet lëndëve ushqyese dietike dhe stërvitjes, hartimin e programeve optimale dietike dhe ushtrimore për ruajtjen e shëndetit.  • Të adresojë dhe zgjidhë probleme komplekse që lidhen me përpunimin e ushqimit, duke shfrytëzuar njohuritë e integruara nga fusha të ndryshme të shkencës ushqimore.  3. Zhvillimi i aftësive praktike: Programi BSc (Rezultati 7,8 dhe 9):  • Interpretoni, krahasoni dhe klasifikoni gjetjet nga kërkimi i shkencës ushqimore, duke siguruar që vendimet dhe rezultatet të përputhen me standardet e vendosura dhe praktikat më të mira.  • Të ushtrojë autonomi dhe iniciativë në identifikimin e ndërveprimeve të lidhura me shëndetin ndërmjet lëndëve ushqyese dietike dhe stërvitjes, hartimin e programeve optimale dietike dhe ushtrimore për ruajtjen e shëndetit.  • Të adresojë dhe zgjidhë probleme komplekse që lidhen me përpunimin e ushqimit, duke shfrytëzuar njohuritë e integruara nga fusha të ndryshme të shkencës ushqimore.  4. Qasja e bazuar në dëshmi:Programi BSc (Rezultati 9 dhe 10):  • Të adresojë dhe zgjidhë probleme komplekse që lidhen me përpunimin e ushqimit, duke shfrytëzuar njohuritë e integruara nga fusha të ndryshme të shkencës ushqimore.  • Angazhohuni në mësim të vazhdueshëm, duke qëndruar të përditësuar me tendencat, sfidat dhe risitë më të fundit në fushën e shkencës së ushqimit, të ushqyerit dhe shkencës së ushtrimeve. | | | |
| **Përmbajtja** | ***Permbajtja e Leksioneve/Plani javor*** | | | ***Java*** |
| Kontrolli i cilësisë, Standartet/Legjislacioni ushqimor | | | 1 |
| Marrja dhe përgatitja e mostrave të ushqimit, përbërja e mostrave | | | 2 |
| Përzgjedhja e metodave në analizën e ushqimeve | | | 3 |
| Validimi i metodave testuese | | | 4 |
| Vlerësimi i të dhënave analitike | | | 5 |
| Analiza e lagështisë dhe e lëndës së thatë | | | 6 |
| **Kolekviumi i parë** | | | 7 |
| Analiza e hirit | | | 8 |
| Analiza e yndyrës | | | 9 |
| Kualiteti dhe siguria e ushqimeve tradicionale | | | 10 |
| Mashtrimet në industrinë e ushqimit | | | 11 |
| Rreziqet biologjike në ushqim | | | 12 |
| ISO standardet - Kriteret mikrobiologjike | | | 13 |
| **Kolekviumi i dytë** | | | 14 |
|  | **Provimi përfundimtar** | | | 15 |
| **Mësimdhënie/**  **Të mësuarit**  **Metodat** | **Aktiviteti mësimor** | | | **Pesha (%)** |
| **1. Ligjërata: 15%**  -Qëllimi: Të prezantohen konceptet, modelet dhe teoritë kryesore në menaxhimin e njohurive në Kontrollin e kualitetit te ushqimeve  -Relevante për: Ndërtimi i të kuptuarit themelor dhe sigurimi i një kuadri teorik për lëndën.  **2. Studime dhe analiza të rasteve: 25%**  -Qëllimi: Të zbatohen njohuritë teorike në skenarë praktikë anilizimin e mostrave.  -E rëndësishme për: Vlerësimin kritik të efektivitetit të menaxhimit të njohurive në kontekste të ndryshme dhe reflektimin mbi shembuj praktikë.  **3. Diskutimet dhe seminaret në grup: 20%**  -Qëllimi: Të inkurajojë të mësuarit ndërveprues, shkëmbimin e ideve dhe zhvillimin e të menduarit kritik.  -Relevante për: Diskutimin e modeleve dhe teorive të ndryshme në thellësi dhe reflektimin mbi zbatimin e tyre në Kontrollin e ushqimeve.  **4. Puna në projekt: 20%**  -Qëllimi: Të nxisë kreativitetin, zbatimin e aftësive praktike dhe të nxënit në bashkëpunim.  -E rëndësishme për: Zhvillimin e mënyrave të reja dhe krijuese të menaxhimit të njohurive në kontekstet e kursit te kontrollit dhe identifikimin e barrierave dhe lehtësuesve për menaxhimin e njohurive.  **5. Detyrat dhe Punimet Kërkimore: 10%**  -Qëllimi: Për të rritur aftësitë kërkimore dhe aftësinë për të analizuar në mënyrë kritike informacionin.  -Relevante për: Studim të thelluar të temave specifike brenda menaxhimit të njohurive, duke rritur të kuptuarit përmes kërkimit.  **6. Ligjërata dhe seminare të ftuar: 10%**  - Qëllimi: Të ofrojë ekspozim ndaj ekspertëve të industrisë dhe njohuri praktike.  -Relevante për: Fitimi i këndvështrimeve të ndryshme mbi praktikat dhe sfidat e menaxhimit të njohurive në kontrollin e ushqimeve. | | | |
| **Literatura** | 1. Food Analysis, Fourth Ed. Editor: Nielsen, S.S., Springer Science+Business Media, LLC, New York, NY, USA, 2010.   Official Methods of Analysis of AOAC International, 19th Ed. 2012.Editor: Dr. George W. Latimer, Jr. | | | |
| **Kontakti** | Fidan.feka[@ubt-uni.net](mailto:mergim.mestani@ubt-uni.net) tel: +383 (0) 45227683  [flutura.ajazi@ubt-uni.net](mailto:flutura.ajazi@ubt-uni.net) Tel: +383 (0) 44 886 499 | | | |