|  |  |
| --- | --- |
| **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 AjdiniPhd.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 iraporteve 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 tel: +383 (0) 45227683flutura.ajazi@ubt-uni.net Tel: +383 (0) 44 886 499 |