

SYLLABUS

| | | | |
|---|---|------------------|------------------|
| Të dhëna bazike të lëndës | | | |
| Njësia akademike: | Fakulteti i Turizmit dhe Mjedisit | | |
| Titulli i lëndës: | SIGURIA E USHQIMIT | | |
| Niveli: | Bachelor | | |
| Statusi lëndës: | Obligative | | |
| Viti i studimeve: | II | | |
| Numri i orëve në javë: | 4 | | |
| Vlera në kredi – ECTS: | 5 | | |
| Koha / lokacioni: | | | |
| Mësimdhënësi i lëndës: | | | |
| Detajet kontaktuese: | | | |
| Përshkrimi i lëndës | | | |
| | <i>Kjo lëndë do t'i njoftojë studentët në identifikimi i kriterëve të përdorura në ndërtimin e shërbimit të ushqimit pajisjeve të projektimit, dhe vendosjen e tyre. Përshkrimi i procedurave të miratuara dhe kushtet për larje e sendeve sanitare.</i> | | |
| Qëllimet e lëndës: | | | |
| | <i>Qëllimet e lëndës janë ti njoftoj studentët për kompleksitetin në mjedise të shitjes me pakicë të përpunimit të ushqimit dhe mjedisi i përgjithshëm si një qendër e ushqimit, p.sh., ndriçim, ventilim, kontrollin e insekteve, etj, mund të ndikojnë në sigurinë e ushqimit.</i> | | |
| Rezultatet e pritura të nxënies: | | | |
| | <p><i>Pas përfundimit të suksesshëm të kësaj lënde, studentët do të jenë në gjendje të:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>kuptojnë funksionet e menaxhimit dhe kontrollit të të gjithë zinxhirit ushqimor,</i> - <i>zgjidhin marrëdhëniet mes cilësisë së ushqimit dhe sigurisë,</i> - <i>aplikojnë njohuritë e niveleve të ndryshme të prodhimit dhe lëvizjen e ushqimit,</i> - <i>analizojnë burimet e ndotjes së ushqimit dhe rreziqet për konsumatori dhe identifikojnë ushqimet që nuk plotësojnë standardet e sigurisë së ushqimit.</i> | | |
| Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënit të studentit) | | | |
| Aktiviteti | Orë | Ditë/javë | Gjithësej |
| Ligjërata dhe ushtrime laboratorike | 4 | 15 | 60 |
| Punë praktike | 6 | 1 | 6 |
| Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet | 1 | 3 | 3 |

| | | | |
|--|---|----|------------|
| Ushtrime në teren | | | |
| Kollokfiume,seminare | 2 | 2 | 4 |
| Detyra të shtëpisë | | | |
| Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi) | 3 | 10 | 30 |
| Përgaditja përfundimtare për provim | 1 | 8 | 8 |
| Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final) | 2 | 2 | 4 |
| Projektet,prezentimet ,etj | 1 | 13 | 13 |
| Totali | | | 128 |
| Metodologjia e mësimëdhënies: | <i>Ligjërata dhe diskutime në klasë, raste studimi, dhe punë seminarike.</i> | | |
| Metodat e vlerësimit: | <i>Vlerësimi përfundimtar paraqet shumën: Vlerësimi i parë: 25%; Vlerësimi i dytë 25%; Detyrat e shtëpisë ose angazhime tjera: 10%; Vijimi i rregullt: 10%; Provimi final me test ose me gojë: 30%; Total: 100%.</i> | | |
| Literatura | | | |
| Literatura bazë: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kongoli R., Hasalliu R., Morina A., (2014) "Rreziqet në Ushqime dhe Monitorimi i Tyre". Tiranë 2. Pollozhani. A., Kendrovski V., Hoxha Krasniqi S., (2009) "Ekologjia Humane dhe Shendetit Publik". Shkup. 3. Kongoli R., (2010) "Drejtimi i Cilësisë në Industrinë Agroushqimore". Tiranë. 4. Sini K., (2003) "Mikrobiologjia Ushqimore dhe Higjiena". Tiranë. 5. Rozhaja D., (1982): Ndotja dhe mbrojtja e Ambienti Jetësor" Universiteti i Prishtinës, Prishtinë. | | |
| Literatura shtesë: | <ol style="list-style-type: none"> 6. Motarjemi Y., Lelieveld H., (2014) "Food Safety Management a Practical Guide for the Food". USA. 7. Sibel R.,(2012) " Essential Microbiology and Hygiene for Food Professionals" UK. 8. Shaw I., (2013) "Food Safety The Science of Keeping Food Safe" UK. | | |
| Plani i dizajnuar i mësimi: | | | |

| Java | Ligjerata që do të zhvillohet |
|------------------------------|---|
| Java e parë: | <i>Njohja reciproke me studentë dhe me planprogramin mësimor që do të ligjërohet brenda semestrit, njohje me rregullat e vijueshmërisë si dhe detyrimet te tjera.</i> |
| Java e dytë: | <i>Aspektet historike të prodhimit të sigurt të ushqimit.</i> |
| Java e tretë: | <i>Sistemi i menaxhimit të Sigurisë Ushqimore.</i> |
| Java e katërt: | <i>Sistemi Hazard Analysis and Critical Controls Point (HACCP), parimet e HACCP-së dhe CCP-së.</i> |
| Java e pestë: | <i>Parimet themelore të Sigurisë Ushqimore sipas Organizates Botërore të Shëndetësisë.</i> |
| Java e gjashtë: | <i>Shkaqet kryesore te semundjeve ushqimore, Rreziqet mikrobiologjike, kimike dhe fizike, Bacillbartja dhe kontaminimi, Kontaminimi i Kryqezuar, Ndotja primare dhe skondare e ushqimeve.</i> |
| Java e shtatë: | <i>Testi i parë inetermediar</i> |
| Java e tetë: | <i>Ushqimi shëndetërisht jo i sigurt</i> |
| Java e nëntë: | <i>Kontrolli i Sigurisë së Ushqimit</i> |
| Java e dhjetë: | <i>Menaxhimi me Prodhimet e Ushqimitm, Praktikat e Mira Prodhuese, Praktikat e Mira Bujqësore, Praktikat e Mira Higjienike</i> |
| Java e njëmbëdhjetë: | <i>Rendësia e Sanitizimit, Sterilizimi, Dezinfektimi, Dezinsektimi dhe Deratizimi në Sigurinë Ushqimore</i> |
| Java e dymbëdhjetë: | <i>Higjiena e Ushqimit – Ftohja e ushqimit, Përpunimi I ushqimit, Ambalazhimi, Etiketimi, Deklaracioni, Transporti.</i> |
| Java e trembëdhjetë: | <i>Higjiena Përsonele e Përsoneleit, Higjiena e objekteve ku prodhohet dhe përpunohet ushqimit</i> |
| Java e katërmëdhjetë: | <i>Testi i dytë inetermediar</i> |
| Java e pesëmbëdhjetë: | <i>Përsëritje dhe Punë Praktike</i> |

| Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes: |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Pjesëmarrja e rregullt dhe aktive e studentëve në ligjërata, dhe ushtrime dhe punë seminarike; • Përbushë detyrat dhe obligimet dhe vjen i përgatitur në ligjëratë; • Komunikon në mënyrë të sjellshme dhe i respekton kolegët, mësimdhënësit; • Respekton diversitetin e mendimeve dhe ideve; • Mbatja e qetësisë në mësim, shkyçja e telefonave celular, hyrja me kohë në sallë të mësimi. |