

## SYLLABUS

<b>Të dhëna bazike të lëndës</b>			
<b>Njësia akademike:</b>	<b>Fakulteti i Turizmit dhe Ambientit</b>		
<b>Titulli i lëndës:</b>	<b>SIGURIA E USHQIMIT</b>		
<b>Niveli:</b>	<b>Bachelor</b>		
<b>Statusi lëndës:</b>	<b>Obligative (O)</b>		
<b>Viti i studimeve:</b>	<b>III</b>		
<b>Numri i orëve në javë:</b>	<b>3</b>		
<b>Vlera në kredi – ECTS:</b>	<b>5</b>		
<b>Koha / lokacioni:</b>			
<b>Mësimdhënësi i lëndës:</b>	<b>Mimoza Zhubi</b>		
<b>Detajet kontaktuese:</b>	<b>Mimoza.zhubi@ushaf.net</b>		
<b>Përshkrimi i lëndës:</b>			
	Kjo lëndë trajton temat lidhur me sigurinë e ushqimit dhe kualitetin e tij duke përfshirë çështjet e tilla si: rrezikun nga kontaminimi mikrobiologjik i ushqimit; rreziqet e tjera biologjike dhe kimike si dhe trajtimi i tyre duke përdorur Sistemin Hazard Analysis dhe Critical Controls Point.		
<b>Qëllimet e lëndës:</b>			
	Qëllimi i kësaj lënde është: identifikimi i hazardëve kimik (pesticidet, antibiotikët, kimikalet industriale); fizik (qelqi, druri, plastika,metalet); rreziqet e kontaminimit gjatë prodhimit të ushqimit; gabimet e mundshme gjatë prodhimit, shpërndarjes së ushqimit deri te konsumatori; dhe diskutimi i praktikave të menaxhimit të sigurisë së ushqimit.		
<b>Rezultatet e pritura të nxënies:</b>			
	Pas përfundimit të suksesshëm të kësaj lënde, studentët do të jenë në gjendje të: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Njohin konceptet bazike të sigurisë së ushqimit;</li> <li>• Identifikojnë ushqimet që nuk i plotësojnë standardet e sigurisë së ushqimit;</li> <li>• Kuptojnë principet bazë të Sistemit Hazard Analysis dhe sanitarinë në përgjithësi;</li> <li>• Analizojnë burimet e ndotjes së ushqimit dhe rreziqet për konsumatorin.</li> </ul>		
<b>Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënit të studentit)</b>			
<b>Aktiviteti</b>	<b>Orë</b>	<b>Ditë/javë</b>	<b>Gjithësej</b>
Ligjërata	2	15	30
Ushtrime teorike/laboratorike	1	15	15
Punë praktike			
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	2	4	8

Ushtrime në teren	3	2	6
Kollokfiime,seminare	1	1	1
Detyra të shtëpisë			
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	3	15	45
Përgaditja përfundimtare për provim	6	3	18
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final)	2	1	2
Projektet,prezentimet ,etj			
<b>Totali</b>			<b>125</b>

<b>Metodologjia e mësimëdhënies:</b>	Lënda do të shtjellohet brenda 15 javëve me një kohëzgjatje prej 2 orë ligjerata, në të cilat do të trajtohen konceptet teorike dhe do të ofrohen sqarime lidhur me procesin e sigurisë së ushqimeve si dhe 1 orë ushtrime në grupe në javë. Gjatë ushtrimeve të zhvilluara në formën e grupeve do të diskutohen shembuj konkret të temës përkatëse të shtjelluar. Kjo mënyrë e organizimit të ushtrimeve do t’ju shërbejë studentëve për të përvetësuar në mënyrë logjike konceptet teorike dhe për ta përvetësuar aspektin praktik pas kombinimit të njohurive të arritura mbi sigurinë e ushqimeve.
--------------------------------------	--

<b>Metodat e vlerësimit:</b>	Punimi seminarik 10 %, Testet vlerësuese gjatë semestrit 10 %, Vijueshmëria dhe pjesëmarrja 10 %, Provimi përfundimtar 70 %. Total: 100%.
------------------------------	---

**Literatura**

<b>Literatura bazë:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ronald H. Schmidt and Gary E. Rodrick. 2002. “Food Safety Handbook”, Wiley; 1st edition.</li> <li>2. Norman G. Marriott and Robert B. Gravani. 2006. “Principles of Food Sanitation”, Springer; 5th edition.</li> <li>3. Sagar Goyal and Michael P. Doyle (ed.). 2006. “Viruses in Foods (Food Microbiology and Food Safety)”.</li> <li>4. David Knipe and Peter Howley (Ed.). “Fields Virology”, Lippincott Williams &amp; Wilkins Co., 5th edition.</li> </ol>
<b>Literatura shtesë:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Motarjemi Y., Lelieveld H., (2014) “Food Safety Management a Practical Guide for the Food”. USA.</li> <li>2. Sibel R., (2012) “Essential Microbiology and Hygiene for Food Professionals”, UK.</li> </ol>

	3. Shaw I., (2013) "Food Safety The Science of Keeping Food Safe" UK.
<b>Plani i dizajnuar i mësimit:</b>	
<b>Java</b>	<b>Ligjerata që do të zhvillohet</b>
<b>Java e parë:</b>	Njohja reciproke me studentë dhe me planprogramin mësues që do të ligjërohet brenda semestrit, njohje me rregullat e vijueshmërisë si dhe detyrimet e tjera
<b>Java e dytë:</b>	Aspektet historike të prodhimit të sigurt të ushqimit
<b>Java e tretë:</b>	Sistemi i menaxhimit të Sigurisë Ushqimore
<b>Java e katërt:</b>	Sistemi Hazard Analysis and Critical Controls Point (HACCP), parimet e HACCP-së dhe CCP-së
<b>Java e pestë:</b>	Parimet themelore të Sigurisë Ushqimore sipas Organizatës Botërore të Shëndetësisë
<b>Java e gjashtë:</b>	Shkaqet kryesore të sëmundjeve ushqimore, Rreziqet mikrobiologjike, kimike dhe fizike, Bacillbartja dhe kontaminimi, Kontaminimi i Kryqëzuar, Ndotja primare dhe skondare e ushqimeve
<b>Java e shtatë:</b>	Testi i parë intermediar
<b>Java e tetë:</b>	Ushqimi shëndetërisht jo i sigurt
<b>Java e nëntë:</b>	Kontrolli i Sigurisë së Ushqimit
<b>Java e dhjetë:</b>	Menaxhimi me Prodhimet e Ushqimit, Praktikat e Mira Prodhuese, Praktikat e Mira Bujqësore, Praktikat e Mira Higjienike
<b>Java e njëmbëdhjetë:</b>	Rëndësia e Sanitizimit, Sterilizimi, Dezinfektimi, Dezinsektimi dhe Deratizimi në Sigurinë Ushqimore
<b>Java e dymbëdhjetë:</b>	Higjiena e Ushqimit – Ftohja e ushqimit, Përpunimi i ushqimit, Ambalazhimi, Etiketimi, Deklaracioni, Transporti
<b>Java e trembëdhjetë:</b>	Higjiena Personale e Personelit, Higjiena e objekteve ku prodhohet dhe përpunohet ushqimi
<b>Java e katërbëdhjetë:</b>	Testi i dytë intermediar
<b>Java e pesëmbëdhjetë:</b>	Përsëritje dhe Punë Praktike

<b>Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pjesëmarrja e rregullt dhe aktive e studentëve në ligjërata, ushtrime dhe punë seminarike;</li> <li>• Përmbyllja e detyrave dhe obligimeve dhe ardhja i/e përgatitur në ligjeratë;</li> <li>• Komunikimi në mënyrë të sjellshme dhe respektimi i kolegëve, mësimeve;</li> <li>• Respektimi i mendimeve dhe ideve të tjerëve;</li> <li>• Mbajtja e qetësisë në mësim, çkyçja e telefonave celular, hyrja me kohë në sallë të mësimit.</li> </ul>	