UNIVERSITETI "ISA BOLETINI"
MITROVICË

Modeli i Programit mësimor të lëndës (Syllabusi)		
Fakulteti:	Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore	
Departamenti:	Departamenti i Teknologjisë; Inxhinieri dhe Teknologji Ushqimore	
Niveli:	Bachelor	
Kodi i lëndës:	303.ITU.I	
Lënda:	Kontrolli i Cilësisë së Ushqimit	
Statusi i lëndës:		Obligative
Semestri:		Dimëror
Fondi i orëve:	2+2	Sipas programit të aprovuar
ECTS:	5	Sipas programit të aprovuar
Orari/Salla	8:45 – 10:15 / 105	
Viti akademik:	2024/2025 – VITI III – Semestri III	
Mësimdhënës/e:	Prof. Dr. Alush Musaj	
Asistent/e:	Dr. Dafina Llugaxhiu	
Kontaktet:	Mësimdhënës/e	Asistent/e
Email:	alush.musaj@umib.net	dafina.llugaxhiu@umib.net
Telefon:	+ 383 (0)49 492000	+ 383 (0) 44 783166

PËRMBAJTJE	Lënda ofron njohuri themelore mbi kontrollin e cilësisë së ushqimeve, konceptin, mjetet, përmirësimi, dhe paisja me terminologjinë e sistemeve të sigurisë ushqimore me ato të sistemit të menaxhimit të cilësisë. Marrja e njohurive teorike dhe praktike të përgjithshme për cilësinë dhe drejtimin e saj. Hartimi i dokumentacionit për programet paraprake. Njohja me mjetet e përmirësimit të cilësisë së ushqimeve. Kontrolli i cilësisë në stadet e lëndës së parë, në proces si dhe në fazën e produktit final. Orët mbështetëse të lëndës (ushtrimet) do të kenë për bazë njohjen me 14 Programet paraprake (PP) të higjienës me ndikim në cilësinë e ushqimeve. Vizita studimore në industritë ushqimore, prodhuese apo përpunuese të ushqimit. Njohja me kushtet e adaptimit dhe implementimit të kontrollit të cilësisë në industri.
QËLLIMI	Fusha e kontrollit të cilësisë së ushqimeve ka evoluar ndjeshëm gjatë dekadës së fundit dhe këto zhvillime të rëndësishme janë pranuar gjerësisht në shkencën universitare. Përmes kursit të kësaj lënde studentët do të marrin një paraqitje më të qartë shkencore dhe legjislative të sistemeve të menaxhimit të cilësisë së ushqimeve.
ARRITSHMËRIA	Pas përfundimit të këtij kursi (lënde), studenti do të jetë në gjendje që: 1. Të dijë të vlerësoj parimet, praktikat dhe terminologjinë në fushën e kontrollit të cilësisë së ushqimit, si dhe rolin dhe rëndësinë e implementimit të tyre; 2. Të njohë konceptet e cilësisë së ushqimit dhe metodat për kontrollin e cilësisë së ushqimit; 3. Të njohë aspektet e legjislacionit përkatës në fushën e kontrollit të cilësisë së ushqimit, si dhe të njohë tre sistemet bazë të kontrollit të cilësisë së ushqimeve: Praktikat e mira të punës (hartimi i dokumentacionit), Programet paraprake, rreziqet biologjike, fizike dhe kimike në proces; 4. Njohuri bazë mbi sistemin HACCP

P R O	**Javët**	**Tema**

	Java - I	Hyrje, Qëllimi i kontrollit të cilësisë së ushqimit, Njohja me përmbajtjen e lëndës, metodologjinë e nxënjes. Historiku i cilësisë së ushqimit.
	Java - II	Cilësia dhe vlerësimi i produkteve ushqimore. Kontaminimi mikrobik i ushqimeve. Ndërhyrjet teknologjike me ndikim mbi mikroorganizmat.
	Java - III	Konceptet e cilësisë, vetitë e brendshme të cilësisë. E ardhmja e zinxhirit ushqimor,
	Java - IV	Vetitë e jashtme të cilësisë,
	Java - V	Kontrolli i cilësisë, Rreziqet në ushqim. Shtamet indikator të higjienës dhe indikator të procesit.
	Java - VI	Mjetet teknologjike dhe metodat e përdorura në kontrollin e cilësisë,
	Java - VII	Pranueshmëria e mostrave. Kontrolli statistikor i procesit,
	Java - VIII	Analizat e cilësisë dhe matjet. Përgaditja e mostrës,
	Java - IX	Përmirësimi i cilësisë në industrinë ushqimore, PP,
	Java - X	Sigurimi i cilësisë. Praktikat e mira të prodhimit dhe Evolucioni i sistemit HACCP,
	Java - XI	Analiza e rrezikut të pikave kritike.
	Java - XII	Njohuri të nevojshme për kontrollin e cilësisë në procesin e prodhimit.
	Java - XIII	Normat e sistemeve të cilësisë. Sistemet e drejtimit,
	Java - XIV	Kontrolli i cilësisë në industrinë ushqimore. Stadet kryesore të prodhimit. Teknikat analitike bashkëkohore.
	Java - XV	Legjislacioni i ushqimit, Akte bazë: rregullore e BE-së, legjislacioni horizontal dhe vertikal i ushqimit. Legjislacioni nacional i ushqimit. Agjencitë vendore dhe ndërkombëtare të lidhura me sigurinë ushqimore.
LITERATURA	Literatura themelore: 1. B.Bijo. Z.Malaj. 2008, Sistemet e sigurimit të cilësisë në industrinë ushqimore dhe legjislacioni mbështetës, 2. R. Kongoli, 2010, Drejtimi i cilësisë në industrinë agro-ushqimore, 3. J. Andreas Vasconcellos, CRC Press, 2005"Quality assurance for the food industry" 4. Andre Gordon, PhD, (2017) Technological Solutions Limited Kingston, Jamaica, "Food Safety and Quality Systems in Developing Countries" Published by Nikki Ley Literatura plotësuese: 1. Codex Alimentarius (2003, 2007) Ligjet dhe rregullat nacionale, BE-së dhe ndërkombëtare mbi vlerësimin e produkteve me origjinë shtazore; Ligji i ushqimit, 93/43/EEC, Rregullorja nr. 178/2002/BE-së, 1774/2002/BE, 2. V. N. Scott. Stevenson K. E. (2006). HACCP – A Systematic Approach to Food Safety: A Comprehensive Manual for Developing and Implementing a Hazard Analysis and Critical Control Point Plan. Washington, D. C.: Food Products Association, 3. R. Gaze (2003) HACCP a practical guide, CCFRA , UK	

METODOLOGJIA E MËSIMDHËNJËS	Ligjërata, ushtrime praktike, diskutime, komentime, punë në grupe, vizita studimore në subjektet e bizneseve ushqimore.

Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënit të studentit – 1 ECTS kredi = 25 orë)

Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithsej
Ligjërata	2	15	30
Ushtrime	2	15	30
Konsultime me mësimdhënësin/asistenten	3		3
Kolokiume /seminare	1	10	10
Detyra të pavarura	3		3
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	3	10	30
Përgatitja përfundimtare për provim	3	3	9
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final	1	9	9
Projektet, prezantimet, etj	1		1
Totali			**125 = 5 ECTS**

VLERËSIMI

Metodat e vlerësimit

Vlerësimi në %

Testi i –I-rë, me shkrim 35%

Testi i – II-të, me shkrim 35%

Pjesëmarrja në ligjerata dhe ushtrime 20%

Punime seminarike.....10%

Povimi me shkrim 100%

Shkallët e notave :

50-më pak – nota 5 (pesë)
51-60 % - nota 6 (gjashtë)
61-70 % - nota 7 (shtatë)
71-80 % - nota 8 (tetë)
81-90 % - nota 9 (nëntë)
91-100 % - nota 10 (dhjetë)

POLITI KAT AKADE MIKE	Studenti është i obligu ar të vijojë ligjëratat dhe ushtrimet. Plagjiatura dhe kopjimi në provime janë të dënueshme sipas statutit dhe rregulloreve të tjera te universitetit. Kodi i mirësjelljes vlen si për studentët ashtu edhe për mësimdhënësit.

Mitrovicë **Bartës/e i/e lëndës:**

Prof. Dr. Alush Musaj

_____/_____/____ _____

(Emër Mbiemër)