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:	Master	
Kodi i lëndës:	405.ITU.II	
Lënda:	Kontrolli i Cilësisë së Produkteve Ushqimore	
Statusi i lëndës:		Zgjedhore
Semestri:		Dimëror/VII
Fondi i orëve:	2+2	
ECTS:	5	
Orari/Salla	8:30 / 105	
Viti akademik:	2021/2022 – Viti I – Semestri VII	
Mësimdhënës/e:	Prof. Dr. Alush Musaj	
Asistent/e:	Arbnora Durmishaj PhD Cand.	
Kontaktet:	Mësimdhënës/e	Asistent/e
Email:	alush.musaj@umib.net	arbnora.durmishaj@umib.net
Telefon:	+ 383 (0) 49492000	+ 383 (0) 49270355

PERMBAJTJE	Hyrje, Njohja me Sistemet e sigurisë ushqimore, ISO 22000-2005. Parimet për stabilizimin dhe aplikimin e kritereve mikrobiologjike për ushqimet, Patogjenët, të kuptuarit e sëmundjeve ushqimore akute, kontrolli dhe parandalimi, Mikrobiologjia e ushqimit industrial dhe patogjenët me origjinë ushqimore, Masat e kontrollit. Analiza mikrobiologjike e rrezikut për patogjenët në zhvillim, Objektivat e sigurisë ushqimore dhe konceptet e ndërlidhura me të, rrjedha e sigurisë ushqimore, Identifikimi, Vlerësimi dhe Menaxhimi i riskut në sistemet e "Vetëkontrollit"/SDC (sistemet e drejtimit të cilësisë).	
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. Studenti do të fitojë njohuri themelore mbi kontrollin e cilësisë së ushqimeve, pajisja me terminologjinë e sistemeve të sigurisë ushqimore, paraqitje më të lartë shkencore dhe legjislative, marrja e njohurive teorike dhe praktike të përgjithshme për cilësinë dhe sistemet e drejtimit të cilësisë.	
ARRITSHMËRIA	-një paraqitje më të qartë shkencore dhe legjislative të sistemeve të menaxhimit të cilësisë dhe sigurisë në industrinë ushqimore, -metodat e njohjes me patogjenët, metodat e kontrollit dhe parandalimit, -të orientohen më mirë, të ndihen profesionalisht më të aftë dhe t'i lejojnë vetes një pozicion më të qëndrueshëm dhe korrekt në tërë zinxhirin e prodhimit ushqimor.	
PROGRAMI	**Javët**	**Tema**
	Java - I	Njohja me Syllabusin e lëndës. Hyrje, Kontaminimi mikrobiologjik i ushqimeve.
	Java - II	Ndryshueshmëria e kontaminimit gjatë veprimeve teknologjike në industrinë

		ushqimore.
	Java - III	Ndërhyrjet teknologjike me ndikim mbi mikroorganizmat.
	Java - IV	Parimet për stabilizimin dhe aplikimin e kritereve mikrobiologjike për ushqimet.
	Java - V	Patogjenët, të kuptuarit e sëmundjeve ushqimore akute, kontrolli dhe parandalimi.
	Java - VI	Mikrobiologjia e ushqimit industrial dhe patogjenët me origjinë ushqimore.
	Java - VII	Si t'i qasemi çështjes së zhvillimit të patogjenëve. Masat e kontrollit.
	Java - VIII	Analiza mikrobiologjike e rrezikut për patogjenët në zhvillim.
	Java - IX	Objektivat e sigurisë ushqimore dhe konceptet e ndërlidhura me të, rrjedha e industrisë ushqimore.
	Java - X	Objektivat e sigurisë ushqimore dhe konceptet e ndërlidhura me të, rrjedha e industrisë ushqimore.
	Java - XI	Identifikimi dhe Menaxhimi i riskut.
	Java - XII	Monitorimi dhe gjurmueshmëria e riskut.
	Java - XIII	Të kuptuarit të avancuar të sistemeve të "vetëkontrollit", Sistemet e drejtimit të cilësisë.
	Java - XIV	Ngritja e sistemit HACCP, Plani dhe aplikimi i tij.
	Java - XV	Vlerësimi i planit HACCP, Monitorimi dhe Mirëmbajtja e sistemit HACCP.
LITERATURA	Literatura themelore: 1. B. Bijo, Z. Malaj, "Sistemet e sigurimit të cilësisë në Industrinë Ushqimore dhe Legjislacionin mbështetës", Tiranë, 2008; 2. Carol A.Wallage et al, "Food Safety for the 21st Century", "Managing HACCP and Food Safety Throughout the Global Supply Chain", 2018, UK; 3. Ioannis S. Arvanitoyannis HACCP and ISO 22000, 2009; Literatura plotësuese: 1. I. Alli, "Food Quality Assurance, principle and practices", 2004; 2. R. Gaze, "HACCP, A Practical Guide 3rd edition", CCFRA, UK, 2003; 3. J. Andereas Vasconcellos, "Quality Assurance for the Food Industry", Edition published in the Taylor & Francis e-Library, 2005; 4. John W. Langen, et al. Guidance note on the implementation of the microbiological testing procedures and interpretation of results as required by Communities. Dublin, 2003; 5. BE. Official Journal of the European Communities, Bruxel 2006.	

METODOLOGJIA E MËSIMDHËNJËS

-Ligjëratat realizohen me përdorimin e teknikës powerpoint dhe duke diskutuar; mësim interaktiv mes studentëve pjesëmarrës, seminare, puna në grupe, diskutime, debate.
-Ushtrimet laboratorike zhvillohen çdo javë në grupe, duke pasur për bazë njohuritë e dhëna dhe të shpjeguara. Në fund të çdo ushtrimi bëhet vlerësimi i mësimnxënies.
-Puna praktike realizohet me vizita studimore në industritë ushqimore të cilat kanë të aplikuara SCD, janë në proces dhe ato të cilat nuk kanë të aplikuara SCD (sistemet e drejtimit të cilësisë).

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	1	15	15
Ushtrime	1	15	15
Konsultime me mësimdhënësin/asistenten	1	7	7
Ushtrime në terren	2	15	30
Kolokiume /seminare	1	3	3
Detyra të pavarura	1	10	10
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	1	10	10
Përgatitja përfundimtare për provim	10	2	20
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final	2	3	6
Projektet, prezantimet, etj	3	3	9
Totali			**125orë = 5 ECTS**

VLERËSIMI

Metodat e vlerësimit

Vlerësimi në %

Testi i –I-rë, me shkrim 20%
Testi i – II-të, me shkrim 20%
Pjesmarrja në ligjerta dhe ushtrime 10%
Punime seminarike.....20%
Povimi me shkrim 30/100%

Shkallët e notave :
50-me pak – nota 5 (pesë)
51-60 % - nota 6 (gjashtë)
61-70 % - nota 7 (shtatë)
71-80 % - nota 8 (tetë)
81-90 % - nota (nëntë)
91-100 % - nota (dhjetë)

POLITI KAT AKADE MIKE	Studenti është i obliguar 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)

_____

(Nënshkrimi)