



PRODHIM SHTAZOR

Të dhëna bazike të lëndës	
Njësia akademike:	Fakulteti i Shkencave të Jetës dhe Mjedisit
Titulli i lëndës:	Prodhim Shtazor
Programi:	Agrobiznes
Niveli:	Bachelor
Statusi lëndës:	Obligative (O)
Viti i studimeve:	1
Numri i orëve në javë:	2 + 2
Vlera në kredi – ECTS:	6 ECTS
Koha / lokacioni:	Do të shpallet
Mësimdhënësi i lëndës:	Prof. asoc. dr. Shukri Maxhuni
Të dhënat kontaktuese:	shukri.maxhuni@uni-prizren.com; +383 45 660232
Përshkrimi i lëndës:	<p>Ky kurs është i dizajnuar t'i shërbej studentëve si hyrje në parimet themelore të prodhimit të lëndës së parë ushqimore me prejardhje shtazore.</p> <p>Ky kurs shqyrton zbatimin e standardeve ndërkombëtare për prodhimin e lëndës së parë ushqimore me prejardhje shtazore, si dhe ruajtjen e përditësuar të cilësisë së prodhimeve ushqimore nga këndvështrimi jëmbëdhje dhe ndihmon në zbatimin e parimeve të standardeve: HACCP, ISO 22000, ISO14001, ISO9000, ISO 14000.</p> <p>Temat e trajtuara në këtë lëndë përfshijnë përdorimin e teknologjive moderne për jëmbëdhje e lëndes se pare ushqimore me prejardhje shtazore, si dhe ofrimin e drejt te ushqimit cilësor për konsumatorët.</p> <p>Njëkohësisht, kjo lëndë i ofron studentëve njohuri mbi problemet dhe vështërsit që mund të ndodhin gjate proceseve prodhimit të lëndës së parë ushqimore, si dhe ndryshimin e vetive fiziko-kimike te prodhimeve, gjatë menaxhimit të cilësisë se prodhimeve ushqimore.</p> <p>Pjesa më e madhe e kohës së leksioneve do t'i kushtohet diskutimit të zgjidhjes së problemeve të prodhimit të lëndës së parë ushqimore gjatë proceseve teknologjike prodhuese dhe menaxhimit të cilesise duke zbatuar parimet e standardeve ndëkombetare, te cekura me lartë.</p>
Qëllimi i lëndës:	<p>Qëllimi i këtij kursi është t'i mësoj studentët për të identifikuar proceset për prodhimin e lëndës së parë ushqimore, si dhe faktorët kryesor dhe kushtet optimale që përmbledh për prodhimin, menaxhimin dhe ruajtjen e prodhimeve ushqimore me prejardhje shtazore, sipas trendeve të industrisë dhe për të përmbushur kërkesat e konsumatorëve. Zhvillimin e shkathtësive të studentëve për të njohur dhe kuptuar procet e prodhimit, si dhe ruajtjen e cilesise dhe vetive fiziko-kimike të lëndës së parë shtazore.</p>
Rezultatet e të nxënit:	Pas përfundimit të kursit, studentët do të jetë në gjendje të:

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Të kuptojnë dhe përdorin terminologjinë dhe konceptet kryesore të zbatimit të Standardeve Ndërkombëtare për prodhimin e lëndës së parë ushqimore gjatë proceseve prodhuese teknologjike, si dhe Menaxhimin e cilësisë së prodhimeve bujqësore. ▪ Të zhvillojnë shkathtësitë analitike të kushteve mjedisit gjatë proceseve teknologjike të prodhimit të lëndës së parë ushqimore, si dhe ruajtjen dhe Menaxhimin e cilësisë së prodhimeve bujqësore. ▪ Të kuptojnë rëndësinë e ruajtjes së cilësisë dhe menaxhimin e mos ndryshimit të vetive fiziko-kimike të prodhimeve me jëmbëdhje shtazore, gjatë proceseve teknologjike të prodhimit. ▪ Të identifikojnë faktorët që ndikojnë në paraqitjen e risqeve dhe rreziqeve që mund të ndodhin gjatë proceseve teknologjike të lëndës së parë prodhuese, si dhe Menaxhimin të cilësisë së prodhimeve. ▪ Të diskutojnë për kriteret dhe standardet që jëmbëdhj për prodhimin, ruajtjen e jëmbëdh dhe vetive fiziko – kimike gjatë proceseve teknologjike prodhuese, si dhe Menaxhimi i cilësisë së prodhimeve. ▪ Të njohin dhe identifikojnë nevojat e tregut për cilësitë e kërkuara për lëndën e parë prodhuese, si dhe prodhimet me prejardhje shtazore. ▪ Të kuptojnë bazat e planifikimit të Menaxhimit të cilësisë të lëndës së parë prodhuese, duke përfshirë aftësinë për të identifikuar elementët kryesorë të ndikimit në Menaxhimin e cilësisë së prodhimeve, pas prodhimit të cilësisë të lëndës së parë prodhuese shtazore të proceseve teknologjike. ▪ Të jëmbëdhjetë aftësi të kuptimit dhe njohjes së Menaxhimit të cilësisë të lëndës së parë prodhuese cilësisë të lëndës së parë prodhuese, pas jëmbëdhje industrial t të cilësisë të lëndës së parë prodhues të tyre. ▪ Të njohin makinat dhe proceset të cilat përdoren për prodhimin e lëndës së parë me prejardhje shtazore.
--	--

Ngarkesa e studentit (duhet të korrespondojë me rezultatet e të nxënit të studentit)

Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithsej
Ligjërata	3	15	45
Ushtrime teorike/laboratorike	1	15	15
Punë praktike	1	3	3
Kontaktet me mësimdhënësin (konsultimet)	1	15	15
Ushtrime në teren	1	3	3
Kollokviume, seminare	2	2	4
Detyra të shtëpisë	1	13	13
Koha e studimit vetanë të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	15	30
Përgaditja përfundimtare për provim	2	8	16
Koha e kaluar në vlerësim (teste, kuiz, provim final)	2	2	4
Projektet, prezentimet etj.	2	1	2
Totali			150 orë (6 ECTS)



Metodologjia e mësimdhënies:	Ligjërata, ushtrime, diskutime, konsultime, projekte kursi, detyra shtëpie, kolokviume, provimi përfundimtar.
Metodologjia e vlerësimit:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vijueshmëria e rregullt dhe aktive: 10%, ▪ Provimi i ndërmjetëm (kolokviumi): 20%, ▪ Projekti i kursit: 10%, ▪ Provimi final: 60%.
Literatura	
Literatura primare:	<p>1.The food system and its impact on nutrition. Literature Review Findings, July 2008.</p> <p>2.Dietrich Knorr and Heribert Watzke,Food Processing at a Crossroad. Front. Nutr., 25 June 2019 https://doi.org/10.3389/fnut.2019.00085.</p> <p>3.The Food System. Food classification. Public jëmb. NOVA. The star shines brignt. World Nutricion. 2016.</p> <p>4.Quality of agricultural products and protection of the environement: training, knowledge dissemination and certification. Luxembourg:Office for Official Publications of the European Communities, 2003.</p>
Literatura shitesë:	<p>5.J.-L.Multon (Editor). Quality Control for Food and Agricultural Products, January 1996.</p> <p>6..Qyality and Quality Assurance in the Fresh Produce Sector.May 15, 2001. Chicago, USA.</p> <p>7.John Humphrey, School of Business, Management and Economics University of Sussex. Food safety, trade, standards and integration of smallholders into value chains.IFAD 2017</p> <p>8.Butrint Batalli, Doracak i Sistemeve te 3jëmbëdhjetë menaxheriale sipas Standardeve Nderkombetare, Ministry for Foreign Affairs of Finland, UNDP.</p> <p>9.ISO standardet.</p> <p>10..HACCP Standardet.</p>

Plani i dizajnuar i mësimi:		
Java	Ligjërata	Ushtrime
Java e parë:	Hyrje në konceptet dhe parimet bazike të prodhimit të lëndës së parë me 3jëmbëdhje shtazore.	Shpërndarja e temave të projekteve seminarike.
Java e dytë:	Pranimi i lëndës së parë me prejardhje shtazore për përpunim.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës parë të ligjëratave.
Java e tretë:	Identifikimi i faktorëve që ndikojnë në paraqitien e risqeve dhe 3jëmbëdhj që mund të ndodhin gjatë procesit të prodhimit të lëndës së parë me prjardheje shtazore.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës dytë të ligjëratave.



Java e katërt:	Planifikimi-Strategjia e prodhimit të lëndës së parë dhe ruajtja e cilësisë së prodhimeve.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës tretë të ligjëratave.
Java e pestë:	Rëndësia e ruajtjes së cilësisë gjatë procesit të prodhimit të prodhimeve dhe mos ndryshimit të vetive fiziko-kimike gjatë këtyre proceseve.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës katërt të ligjëratave.
Java e gjashtë:	Zbatimi i Standardeve Ndërkombëtare gjatë proceseve të prodhimit të prodhimit të lëndës së parë me prjardheje shtazore.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës pestë të ligjëratave.
Java e shtatë:	Ruajtja e lëndës së parë dhe prodhimeve nëpër pikat dhe qendrat grumbulluese dhe menaxhimi i cilësisë së tyre.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës gjashtë të ligjëratave.
Java e tetë:	Provimi i ndërmjetëm (kollokviumi)	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës shtatë të ligjëratave.
Java e nëntë:	Makinat dhe proceset të cilat përdoren për prodhimin e lëndës së parë me prejardheje shtazore.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës tetë të ligjëratave.
Java e dhjetë:	Përpunimi i lëndës së parë me prejardheje shtazore.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës nëntë të ligjëratave.
Java e njëmbëdhjetë:	Përpunimi i lëndës së parë sipas nevojave të tregut.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës dhjetë të ligjëratave.
Java e dymbëdhjetë:	Marketingu dhe rëndësia e prodhimit të lëndës së parë.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës njëmbëdhjetë të ligjëratave.
Java e trembëdhjetë:	Distribucioni dhe furnizimi i qendrave grumbulluese me prodhimet finale.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës dymbëdhjetë të ligjëratave.
Java e katërbëdhjetë:	Konkurrenca në tregjet rajonale dhe 4jëmbëdhjetë.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës trembëdhjetë të ligjëratave.
Java e pesëmbëdhjetë:	Prezantimi i projekteve semestrale.	Prezantimi dhe diskutimi i projekteve semestrale të studentëve.
Politikat akademike dhe kodi i sjelljes		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Studenti duhet të jetë i ndërgjegjshëm dhe të respektojë institucionin dhe Kodin e etikës. ▪ Studenti duhet të respektojë orarin e ligjëratave, ushtrimeve dhe të jetë i vëmendshëm. ▪ Studenti posedojë dhe paraqesë ID kartën në provime e ndërmjeme dhe provime përfundimtare, ▪ Gjatë hartimit të projekteve të kursit, studenti duhet t'i përmbahet udhëzimet e dhëna nga mësuesi. ▪ Gjatë orës së provimit është i ndaluar përdorimi i celularëve. 		