



MENAXHIMI I CILËSISË SË PRODUKTEVE AGROUSHQIMORE

Të dhëna bazike të lëndës	
Njësia akademike:	Fakulteti i Shkencave të Jetës dhe Mjedisit
Titulli i lëndës:	Menaxhimi i cilësisë së produkteve agroushqimore
Programi:	Agrobiznes
Niveli:	Bachelor
Statusi lëndës:	Zgjedhore (Z)
Viti i studimeve:	Viti 3 / Semestri 5
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 menaxhimit të cilësisë dhe ruajtjes e prodhimeve ushqimore me prejardhje bimore dhe shtazore.</p> <p>Ky kurs shqyrton zbatimin e standardeve ndërkombëtare për menaxhimin e dhe ruajtjen e përditësuar të cilësisë së prodhimeve ushqimore nga këndvështrimi menaxherial dhe ndihmon në zbatimin e parimeve të standardeve: HACCP, ISO 22000, ISO14001, ISO9000, ISO 14000.</p> <p>Temat e trajtuara në këtë lëndë përfshijnë shqyrtimin e kushteve optimale për ruajtjen dhe menaxhimin e cilësisë së prodhimeve bujqesore, për furnizimin e tregut sipas kërkesave të konsumatorëve.</p> <p>Njëkohësisht, kjo lëndë i ofron studentëve njohuri mbi problemet dhe vështësitë që mund të ndodhin ndryshime të vetive fiziko-kimike të prodhimeve, gjatë menaxhimit të cilësisë së prodhimeve ushqimore.</p> <p>Pjesa më e madhe e kohës së leksioneve do t'i kushtohet diskutimit të zgjidhjes së problemeve të menaxhimit të cilësisë duke zbatuar parimet e standardeve ndërkombëtare, të cekura më lartë.</p>
Qëllimi i lëndës:	<p>Qëllimi i këtij kursi është t'i mësoj studentët për të identifikuar faktorët kryesorë dhe kushtet optimale që nevojiten për menaxhimin dhe ruajtjen e prodhimeve ushqimore me prejardhje bimore dhe shtazore, sipas trendeve të industrisë dhe për të përmbushur kërkesat e konsumatorëve. Zhvillimin e shkathtësive të studentëve për të njohur dhe kuptuar procesin e planifikimit, hartimit dhe zbatimit të strategjive të ruajtjes dhe menaxhimit të cilësisë së prodhimeve duke i ruajtur vetitë fiziko kimike të tyre.</p>
Rezultatet e të nxënit:	<p>Pas përfundimit të kursit, studentët do të jetë në gjendje të:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Ti njohin Qendrat grumbulluese, depot dhe vendet ku ruhet prodhimet bujqesore, si dhe kushtet e nevojshme për ruajtjen e tyre.



	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Të kuptojnë dhe përdorin terminologjinë dhe konceptet kryesore të zbatimit të Standardeve Ndërkombëtare për Menaxhimin e cilësisë së prodhimeve bujqësore. ▪ Të zhvillojnë shkathhtësitë analitike të kushteve mjedisit për 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 bujqësore, gjatë ruajtjes së tyre. ▪ Të identifikojnë faktorët që ndikojnë në paraqitjen e risqeve dhe rrizqeve që mund të ndodhin gjatë Menaxhimit të cilësisë së prodhimeve bujqësore. ▪ Të diskutojnë për kriteret dhe standardet që nevojiten për ruajtjen dhe Menaxhimin e cilësisë së prodhimeve bujqësore. ▪ Të njohin dhe identifikojnë e nevojat e tregut për cilësitë e kërkuara për prodhimet bujqësore. ▪ Të kuptojnë bazat e planifikimit të Menaxhimit të cilësisë së prodhimeve bujqësore, duke përfshirë aftësinë për të identifikuar elementët kryesorë të ndikimit në Menaxhimin e cilësisë së prodhimeve bujqësore. ▪ Të demonstronë aftësi të kuptimit dhe njohjes së Menaxhimit të cilësisë së prodhimeve bujqësore. 		
Ngarkesa e studentit (duhet të korrespondojë me rezultatet e të nxënës të studentit)			
Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithsej
Ligjërata	2	15	30
Ushtrime teorike/laboratorike	2	15	30
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 kurse, detyra shtëpie, kollokviume, provimi përfundimtar.		
Metodologjia e vlerësimit:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vlerësimi i parë (kollokvium): 15%, ▪ Seminarët ose angazhime tjera: 15%, ▪ Vijimi i rregullt: 10%, ▪ Provimi final: 60%, 		
Literatura			
Literatura primare:	1.The food system and its impact on nutrition. Literature Review Findings, July 2008.		



	<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 health. NOVA. The star shines bright. World Nutrition. 2016.</p> <p>4. Quality of agricultural products and protection of the environment: 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. Quality 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 perzgjedhura 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 mësimit:		
Java	Ligjërata	Ushtrime
Java e parë:	Hyrje në konceptet dhe parimet bazike të menaxhimit të cilësisë së prodhimeve bujqësore.	Shpërndarja e temave të projekteve seminarike.
Java e dytë:	Identifikimi i faktorëve që ndikojnë në paraqitjen e risqeve dhe rrizqeve që mund të ndodhin gjatë Menaxhimit të cilësisë së prodhimeve bujqësore.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës parë të ligjëratave.
Java e tretë:	Kushtet-Analiza e mjedisit të ruajtjes së prodhimeve bujqësore (Qendrat grumbulluese, depot, frigoriferet, pikat grumbulluese).	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës dytë të ligjëratave.
Java e katërt:	Rëndësia e ruajtjes së cilësisë dhe menaxhimit të mos ndryshimit të vetive fiziko-kimike të prodhimeve bujqësore, gjatë ruajtjes së tyre.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës tretë të ligjëratave.
Java e pestë:	Zbatimi i Standardeve Ndërkombëtare për Menaxhimin e cilësisë së prodhimeve bujqësore.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës katërt të ligjëratave.
Java e gjashtë:	Planifikimi-Strategjia e Menaxhimit të cilësisë së prodhimeve bujqësore, duke përfshirë aftësinë për të identifikuar elementët kryesorë të ndikimit në Menaxhimin e cilësisë së prodhimeve bujqësore.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës pestë të ligjëratave.



Java e shtatë:	Pranimi i prodhimeve bujqësore nga prodhuesit nëpër qendrat grumbulluese, për menaxhimin e cilesise se tyre.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës gjashtë të ligjëratave.
Java e tetë:	Provimi i ndërmjemë (kollokviumi)	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës shtatë të ligjëratave.
Java e nëntë:	Ruajtja dhe menaxhimi i cilesise se prodhimeve me prejardhje shtazore.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës tetë të ligjëratave.
Java e dhjetë:	Ruajtja dhe menaxhimi i cilesise se prodhimeve me prejardhje bimore.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës nëntë të ligjëratave.
Java e njëmbëdhjetë:	Identifikimi i nevojave të tregut për cilesit e kerkuara për prodhimet bujqësore.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës dhjetë të ligjëratave.
Java e dymbëdhjetë:	Marketingu dhe rendesia e tij për shitjen e prodhimeve bujqësore.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës njëmbëdhjetë të ligjëratave.
Java e trembëdhjetë:	Shpenzimet e krijuara për ruajtjen dhe menaxhimin e prodhimeve bujqësore. Çaktimi i çmimit.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës dymbëdhjetë të ligjëratave.
Java e katërbëdhjetë:	Distribucioni dhe furnizimi i tregut nga qendrat grumbulluese të menaxhimit të cilesise se prodhimeve bujqësore.	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 mësimitdhënësi.▪ Gjatë orës së provimit është i ndaluar përdorimi i celularëve.		