



PËRPUNIMI I USHQIMIT DHE NUTRICIONI

Të dhëna bazike të lëndës	
Njësia akademike:	Fakulteti i Shkencave të Jetës dhe Mjedisit
Titulli i lëndës:	Përpunimi i ushqimit dhe Nutricioni
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 perpunimit të lëndës së parë ushqimore me prejardhje bimore dhe shtazore, si dhe Nutricionit- të ushqyerit.</p> <p>Ky kurs shqyrton zbatimin e standardeve ndërkombëtare për perpunimin e lëndës së parë ushqimore me prejardhje bimore dhe shtazore, si dhe Nutricionit, 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 përdorimin e teknologjive moderne për perpunimin e lëndës së parë ushqimore me prejardhje bimore dhe shtazore, si dhe ofrimin e drejt të ushqimit cilesor për konsumatorët.</p> <p>Njëkohësisht, kjo lëndë i ofron studentëve njohuri mbi problemet dhe vështërsit që mund të ndodhin gjatë proceseve perpunuese të lëndës së parë ushqimore, si dhe ndryshimin e 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 perpunimit të lëndës së parë ushqimore gjatë proceseve teknologjike dhe 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 proceset me të pershtateshme për perpunimin e lëndës së parë ushqimore, si dhe faktorët kryesor 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 shkathësive të studentëve për të njohur dhe kuptuar proceset e perpunimit, si dhe ruajtjen e cilësisë dhe vetive fiziko-kimike të lëndës së parë ushqyese gjatë proceseve teknologjike të perpunimit 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"> ▪ Të kuptojnë dhe përdorin terminologjinë dhe konceptet kryesore të zbatimit të Standardeve Ndërkombëtare për perpunimin e lendes se pare ushqimore gjate proceseve teknologjike, si deh Menaxhimin e cilësisë së prodhimeve bujqësore. ▪ Të zhvillojnë shkathhtësitë analitike të kushteve mjedisit gjate proceseve teknologjike te perpunimit te lendes se pare ushqimore, si dhe uajtjen dhe Menaxhimin e cilësisë së prodhimeve bujqësore. ▪ Të kuptojnë rëndësinë e ruajtjes se cilesise dhe menaxhimin e mos ndryshimit te vetive fiziko-kimike të prodhimeve bujqësore, gjate proceseve teknologjike perpunuese, ▪ Të identifikojnë faktorët që ndikojnë ne paraqitjen e risqeve dhe rreziqeve që mund të ndodhin gjatë proceseve perpunuese teknologjike, si dhe Menaxhimit të cilësisë së prodhimeve bujqësore. ▪ Të diskutojnë për kriteret dhe standardet qe nevoiten per ruajtjen e cilesive dhe vetive fiziko – kimike gjate proceseve perpunuese teknologjike, si dhe Menaxhimi i cilësisë së prodhimeve bujqësore. ▪ Të njohin dhe identifikojnë e nevojat e tregut per cilesit e kerkuara per prodhimet bujqesore. ▪ Të kuptojnë bazat e planifikimit të Menaxhimit te cilësisë së prodhimeve bujqësore, duke përfshirë aftësinë për të identifikuar elementët kryesorë të ndikimit në Menaxhimin e cilësisë së prodhimeve bujqësore, pas perpunimit te lendes se pare me prejardhej bimore dhe shtazore te proceseve teknologjike. ▪ Të demostrojnë aftësi të kuptimit dhe njohjes së Menaxhimit te cilësisë së prodhimeve bujqësore, pas perpunimit industrial te tyre. ▪ Të njohin makinat dhe proceset te cilat perdoren per perpunimin e lendes se pare me prejardheje bimore dhe shtazore.
--------------------------------	--

Ngarkesa e studentit (duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënit 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 vetanak 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, kollokviume, provimi përfundimtar.	
Metodologjia e vlerësimit:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vlerësimi i parë (kolokium): 15%, ▪ Seminaret ose angazhime tjera: 15%, ▪ Vijimi i rregullt: 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 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..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 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 përpunimit të prodhimeve ushqimore dhe të ushqyerit.	Shpërndarja e temave të projekteve seminarike.
Java e dytë:	Pranimi i lëndës së parë me prejardhje bimore dhe 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 paraqitjen e risqeve dhe rrizqeve që mund të ndodhin gjatë procesit të përpunimit të ushqimeve me prjardheje bimore dhe shtazore dhe të të ushqyerit.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës dytë të ligjëratave.



Java e katërt:	Planifikimi-Strategjia e përpunimit dhe ruajtja e cilësisë së prodhimeve bujqësore.	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 përpunimit të prodhimeve bujqësore 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 përpunimit të prodhimeve bujqësore.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës pestë të ligjëratave.
Java e shtatë:	Ruajtja e prodhimeve bujqësore nëpër 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 përpunimin e lëndës së parë me prejardhje bimore dhe shtazore.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës tetë të ligjëratave.
Java e dhjetë:	Përpunimi i prodhimeve me prejardhje bimore.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës nëntë të ligjëratave.
Java e njëmbëdhjetë:	Përpunimi i prodhimeve me prejardhje shtazore.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës dhjetë të ligjëratave.
Java e dymbëdhjetë:	Përpunimi i prodhimeve bujqësore sipas nevojave të tregut.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës njëmbëdhjetë të ligjëratave.
Java e trembëdhjetë:	Marketingu dhe rëndësia e përpunimit të prodhimeve bujqësore.	Detyra të zgjedhura, kuize dhe raste studimore nga tema e javës dymbëdhjetë të ligjëratave.
Java e katërbëdhjetë:	Distribucioni dhe furnizimi i qendrave grumbulluese me prodhimet finale.	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 të ndërmjetme 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. 		