



UNIVERSITETI - UNIVERSITY - UNIVERZITET  
"HAXHI ZEKA"

## Formular për SYLLABUS të Lëndës

Të dhëna bazike të lëndës	
<b>Njësia akademike:</b>	Fakulteti i Agrobiznesit
<b>Titulli i lëndës:</b>	Kimia e mjedisit ndaj përpunimit të ushqimit
<b>Niveli:</b>	Master
<b>Statusi lëndës:</b>	Zgjedhor
<b>Viti i studimeve:</b>	Viti I, Semestri II
<b>Numri i orëve në javë</b>	2 + 2
<b>Vlera në kredi – ECTS:</b>	5
<b>Koha / lokacioni:</b>	
<b>Mësimdhënësi i lëndës:</b>	Prof. Dr. Naser BAJRAKTARI
<b>Detajet kontaktuese:</b>	naser.bajraktari@unhz.eu
<b>Përshkrimi i lëndës:</b>	<p>Në kuadër të këtij moduli prekën çështjet thelbësore të kimit të mjedisit ndaj përpunimit të ushqimit, të cilat janë të lidhura ngushtë me koncepte të studiuara nga disiplina të tjera shkencore. Këto çështje në kuadër të këtij moduli shërbejnë si bazë edhe për module të tjera mbi sistemet e qëndrueshme të prodhimit të ushqimit, lidhur ngushtë me Inxhinierinë Kimike, Bioinxhinierinë e Bioteknologjinë, Shkencat Bujqësore, Shkencat Ekonomike, Shkencat natyrore, etj.</p> <p>Kursi, gjithashtu përfshin çështje të aspekteve të ndryshme mbi kiminë mjedisore, Analitike dhe ndotjet e mjedisit, vlerësimin e rrezikut të ndotësve dhe mbetjeve në ushqime, ndotësve organikë, mbetjeve të ilaçeve veterinarë, mbetjeve agrokimike, toksikantëve të gjeneruar të nxehtit, metaleve të rënda dhe metaloideve, ndotësve mikrobiologjikë, mikotoksinave, fiktotoksinave si dhe si ndotësve që rrjedhin nga bimët.</p>
<b>Qëllimet e lëndës:</b>	<p>Pika kryesore e kursit është të sigurojë një sfond të fortë mbi vlerësimin e rrezikut të ndotjes brenda zinxhirit të prodhimit të ushqimit, vetitë kryesore dhe karakteristikat e ndotësve kimikë dhe biologjikë, teknikat kimike dhe biologjike analitike të përdorura për zbulimin e tyre dhe elementet e parandalimit për të shmangur të tilla kontaminimet.</p> <p>Theks i veçantë i është kushtuar parimeve dhe metodave të përgjithshme shkencore, si dhe disa njohuri specifike profesionale të nevojshme për të kuptuar burimet e mundshme të kontaminimit brenda zinxhirit të prodhimit të ushqimit dhe mënyrën e menaxhimit të tyre.</p>
<b>Rezultatet e pritura të nxënies:</b>	<p>Pas përfundimit të suksesshëm të kursit studenti do të jetë në gjendje:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Të kuptojë lëvizjen dhe ciklin e ndotësve brenda zinxhirit të prodhimit të ushqimit.</li><li>• Të gjykojë dhe të menaxhojë parandalimin dhe kontrollin e ngjarjeve të ndotjes brenda zinxhirit të prodhimit të ushqimit</li><li>• Të përshkruajë çështje mjedisore që lidhen me proceset dhe teknologjitë e zinxhirit ushqimor.</li></ul>

Kontributi në ngarkesën e studentit ( gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënit të studentit)			
Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithsej
Ligjërata	2	15	30
Ushtrime teorike / laboratorike	2	4	8
Vizitë studimore	3	2	6
Kontaktet me mësime/mësuesin/konsultimet			
Ushtrime në teren	2	3	6
Kollokfiume, seminare	6	2	12
Detyra të shtëpisë	2	5	10
Koha e studimit vetanë të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	30	60
Përgatitja përfundimtare për provim	2	1	2
Koha e kaluar në vlerësim (teste, kuiz, provim final.)			
Projektet, prezantimet, etj.	4	4	16
<b>Totali</b>			<b>150</b>
<b>Metodologjia e mësimit:</b>	Literaturë, diskutime, debate publike, konsultime, hulumtime laboratorike, seminare, etj.		
<b>Metodat e vlerësimit:</b>	Teste vlerësuese, punime seminari, angazhimi në punët laboratorike dhe testi final.		
<b>Literatura</b>			
<b>Literatura bazë:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D. Schrenk “Chemical Contaminants and Residues in Food” Woodhead Publishing, ISBN 978-0-85709-058-4.</li> <li>• Culaj A., Kimia Mjedisit, FSHN-D. Kimisë, 2015, Tiranë.</li> </ul>		
<b>Literatura shtesë:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bajraktari N., Kimia Analitike dhe Mjedisore, Universiteti ‘Haxhi Zeka’ Pejë, 2021.</li> <li>• Manahan, E.S., Environmental Chemistry, 10 Edition, 2017.</li> </ul>		
<b>Plani i dizajnuar i mësimit:</b>			
<b>Java</b>	<b>Ligjërata që do të zhvillohet</b>		
<b>Java e I:</b>	Hyrje në kiminë e mjedisit		
<b>Java e II:</b>	Ndotjet e mjedisit Kimia e ujit dhe ndotja e ujit		
<b>Java e III:</b>	Ndotës të madh në ushqim		
<b>Java e IV:</b>	Burimi i ndotësve kimikë në ushqim		

<b>Java e V:</b>	Ndotësve organike në ushqim, pjesa e parë (I)
<b>Java e VI:</b>	Ndotësit organikë në ushqim, pjesa e dytë( II)
<b>Java e VII:</b>	Mostrimi dhe përgatitja e mostrave për analizë Teknika laboratorike për zbulimin e ndotësve organik
<b>Java e VIII:</b>	Metalet e rënda toksike dhe metaloidet
<b>Java e IX:</b>	Teknika laboratorike për zbulimin e metaleve të rënda dhe elementëve gjurmë në ushqim
<b>Java e X:</b>	Ndotësit mikrobikë të ushqimit
<b>Java e XI:</b>	Metodat për zbulimin dhe monitorimin e ndotësve mikrobikë të ushqimit
<b>Java e XII:</b>	Ndotësit që rrjedhin nga bimët në ushqim
<b>Java e XIII:</b>	Ndotja e ushqimit të veçantë: mjalti, mishi i kuq, mishi i shpendëve, peshku i vogël, veza, drithërat.
<b>Java e XIV:</b>	Vlerësimi i rrezikut të ndotësve kimikë ushqimorë dhe mbetjeve
<b>Java e XV:</b>	Shkencë, politike dhe rregullore për ndotësit e ushqimit. Trendët e ardhshme
<b>Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vijimi i rregullt i ligjëratave dhe ushtrimeve,</li> <li>➤ Bashkëpunim i bazuar në rregullat universitare,</li> <li>➤ Respektimi i orarit të mësimit dhe konsultimeve,</li> <li>➤ Respektimi të specifikave laboratorike dhe atyre mësimore,</li> <li>➤ Respektim i kodit dhe Statutit të Universitetit.</li> </ul>	