



UNIVERSITETI - UNIVERSITY - UNIVERZITET
"HAXHI ZEKA"

Formular për SYLLABUS të Lëndës

Të dhëna bazike të lëndës	
Njësia akademike:	Fakulteti i Agrobiznesit – Departamenti Teknologisë Ushqimore
Titulli i lëndës:	Sistemet e gjurmueshmërisë së produkteve ushqimore
Niveli:	Master
Statusi lëndës:	Zgjedhore
Viti i studimeve:	2020/21
Numri i orëve në javë:	2
Vlera në kredi – ECTS:	5
Koha / lokacioni:	14 ¹⁵ / Sala 1
Mësimdhënësi i lëndës:	Prof.Ass.Dr.Ibrahim Hoxha
Detajet kontaktuese:	Ibrahim.hoxha@unhz.eu
Përshkrimi i lëndës	<p>Gjurmueshmëria e produkteve ushqimore po bëhet gjithnjë e më e rëndësishme pasi globalizimi vazhdon të rrisë kompleksitetin e zinxhirëve ushqimorë. Ky modul përfshin një gamë të gjerë teknologjish dhe teknikash që janë përdorur në gjurmimin e produkteve ushqimore. Pjesa e parë e modulit prezanton konceptin e gjurmueshmërisë në industrinë ushqimore, duke theksuar përfitimet e gjurmueshmërisë së fortë dhe vështirësitë e përfshira në zbatimin e tyre. Pjesa e dytë jep informacion mbi teknologjitë e përdorura për produktet gjurmë, dhe pjesa e tretë shqyrton kërkesat ligjore për gjurmueshmërinë e ushqimit në BE. Pjesa e fundit e modulit përmban një numër studimesh rastesh që vlerësojnë se si gjurmueshmëria e ushqimit është zbatuar me sukses në ushqime të ndryshme duke u përqëndruar në cilësinë e ushqimit.</p>
Qëllimet e lëndës:	<ul style="list-style-type: none">- Eshtë rëndësinë e zbatimit të sistemit të gjurmueshmërisë në të gjithë zinxhirin ushqimor, të quajtur "Nga ferma në tryezë".- Merrni informacione për metodat, pajisjet dhe teknikat e përdorura në gjurmueshmërinë e ushqimit.- Merrni informacione për përdorimin e teknikave të biologjisë molekulare në gjurmueshmërinë e ushqimit- Kuptojm përdorimin e Spektroskopisë Afërsisht Infra të kuqe dhe Autenticitetin e Ushqimit- Kuptojm teknologjinë e ardhshme dhe gjurmimin e kafshëve në zinxhirin ushqimor

	<p>- Për të marrë informacion mbi gjurmueshmërinë ligjore dhe rregulloren e BE-së për ushqimin</p> <p>-Të analizojë një studim rasti tjetër për zbatimin e Gjurmueshmërisë së Ushqimit në sektorin e Ushqimit..</p>		
Rezultatet e pritura të nxënies:	<p>Pas përfundimit të këtij kursi pritet që studenti të ketë këto njohuri dhe shkathtësinë lemin e e gjurmshëmrisë së produkteve Ushqimore.</p> <p>-Analizojë dhe sintetizon të dhënat dhe informacionin e teknologjisë së përparuar.</p> <p>Gjeneron ide të reja lidhur me Gjurmshëmrin e produkteve .</p>		
Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënit të studentit)			
Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithësej
Ligjërata	2	15	30
Ushtrime teorike/laboratorike	2	15	30
Punë praktike	/	/	/
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	2	5	10
Ushtrime në teren	/	/	/
Kollokfiume, seminare	1	5	5
Detyra të shtëpisë	1	5	5
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	15	30
Përgatitja përfundimtare për provim	1	5	5
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuis,provim final)	1	5	5
Projektet,prezantimet ,etj	1	5	5
Totali			125
Vërejtje: 1 ECTS kredi = 30 orë angazhim, p.sh. nëse lënda i ka 5 ECTS kredi studentit duhet të ketë angazhim gjatë semestrit 150 orë			
Metodologjia e mësimdhënies:	<ul style="list-style-type: none"> • Përsëritja e temës paraprake, analiza dhe diskutime • Prezantimi i temës mësimore në Power Point • Për çdo temë mësimore, studentët marrin një përmbledhje në gjuhën shqipe. 		

	<ul style="list-style-type: none"> Raste studimi apo detyra (për orën e ushtrimeve) lidhur me temën e ligjësuar
Metodat e vlerësimit:	<ul style="list-style-type: none"> Vlerësimi i parë – 25% Vlerësimi i dytë – 25% Projekti dhe angazhime tjera 15% Vijimi i rregullt – 10% Provimi final – 25% <u>Total 100%</u>
Literatura	
Literatura bazë:	<p>Tekstet mesimore</p> <ul style="list-style-type: none"> Espineira M, Santaclara F (2016) Përparimet në teknikat dhe teknologjitë e gjurmueshmërisë së ushqimit, botimi 1, libri ISBN9780081003213 Siddiqi K.S, Nollet M.L.L (2018) Teknika të shtypjes së gishtërinjve në autentifikimin dhe gjurmueshmërinë e ushqimit, ISBN 9781138197671 Smith, Një furness (2006) Përmirësimi i gjurmueshmërisë në përpunimin dhe shpërndarjen e ushqimit, ISBN 9781855739598 J. Hoorfar, K. Jordan, F. Butler, dhe R. Prugger. (2011). Integriteti i zinxhirit ushqimor. Brereton P. (2013). Qasje të reja analitike për verifikimin e origjinës së ushqimit FAO (2017). Udhëzim për gjurmueshmërinë e ushqimit
Plani i dizajnuar i mësim:	
Java	Ligjërata që do të zhvillohet
<i>Java e parë:</i>	Hyrje në gjurmueshmërinë e ushqimit
<i>Java e dytë:</i>	Përdorimi i i Gjurmshmeris për analizimin e produkteve ushqimore
<i>Java e tretë:</i>	Duke analizuar sistemet e gjurmueshmërisë dhe zinxhirët e furnizimit me ushqim
<i>Java e katërt:</i>	Problemet dhe zbatimi i pengesave në gjurmueshmërinë e ushqimit
<i>Java e pestë:</i>	Zhvillimi i metodave, pajisjeve dhe sensorëve për gjurmueshmërinë e ushqimit
<i>Java e gjashtë:</i>	Përdorimi i identifikimit të frekuencës radio-në gjurmueshmërinë e ushqimit
<i>Java e shtatë:</i>	Përdorimi i teknikave të biologjisë molekulare në gjurmueshmërinë e ushqimit
<i>Java e tetë:</i>	Spektroskopia me infra të kuqe dhe autenticiteti i ushqimit
<i>Java e nëntë:</i>	Përdorimi i ICP-MS dhe Gjurmueshmëria e Ushqimit

<i>Java e dhjetë:</i>	Teknologjia e ardhshme dhe gjurmimi në zinxhirin ushqimor
<i>Java e njëmbëdhjetë:</i>	Kërkesat ligjore për gjurmueshmërinë e ushqimit në Bashkimin Evropian
<i>Java e dymbëdhjetë:</i>	Mjetet e gjurmues mërisë, vërtetimi, verifikimi dhe çertifikimi
<i>Java e trembëdhjetë:</i>	Qasje analitike për gjurmues mërinë,
<i>Java e katërbëdhjetë:</i>	Ruajtja dhe transmetimi i të dhënave të gjurmues mërisë në të gjithë zinxhirin e furnizimit të ushqimit
<i>Java e pesëmbëdhjetë:</i>	Studime të Rastit në Gjurmues mërinë e Ushqimit

Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:

- Për çdo temë mësimore, studentët do të pajisen me materiale të nevojshme në gjuhën shqipe.
- Shkyçja e telefonave celularë, hyrja me kohë në sallën e mësimit si dhe mbajtja e qetësisë në mësime janë po ashtu të obligueshme.