|  |  |
| --- | --- |
| **Lënda** | **Standardet e sigurisë ushqimore** |
| Lloji | Semestri | ECTS | Kodi |
| O | III | 6 | / |
|  |  |
| **Qëllimet dhe Objektivat** | Kjo lëndë përshin informacion të hollësishëm lidhur me një nga çështjet më të rëndësishme të ushqimeve dhe të të ushqyerit, prodhimin dhe konsumin e produkteve ushqimore në përputhje me standardet e sigurisë ushqimore. Objektivi i kësaj lënde është që studenti të njoh standardet e sigurisë ushqimore për produktet ushqimore si dhe të ofrojë njohuri të thelluara për to, së bashku me metodat e vlerësimit dhe kontrollit cilësisë dhe sigurisë për produkte ushqimore. Lënda përshkruan ndër të tjera standardet e prodhimit dhe menaxhimit të produkteve të sigurta dhe cilësore, mënyrat e vlerësimit të konformitetit, gjurmueshmërisë dhe menaxhimin e tyre, si dhe informacionet e praktikave më të mira lidhur me strategjitë që ndiqen në botë për prodhimin e produkteve të sigurta dhe me vlera ushqimore si dhe certifikimin e tyre.  |
| **Rezultatet e pritshme** | Pas përfundimit të këtij kursi (lënde) studenti do të jetë në gjendje që:* Të sqarojë konceptin standard i sigurisë së produkteve ushqimore;
* Të ofrojë njohuri të avancuara për produktet ushqimore;
* Të mësoj të zbatoj standardet për certifikimin e produkteve ushqimore;
* Të jetë në gjendje të analizoj, vlerësoj dhe menaxhoj rreziqet për produktet ushqimore;
* Të zbatoj mekanizmat e kontrollit, kërkesat e standardeve dhe ato të rregullatorit;
* Të zbatoj metodat e avancuara instrumentale në përputhje me standardet e sigurisë së produkteve ushqimore.
 |
| **Literatura/Referencat** | * Ligji nr.03/L-016 për ushqimin, <https://gzk.rks-gov.net/ActDetail.aspx?ActID=2626>
* ISO 22000, Food safety management
* DS ISO/TS 22003, Food safety management systems -- Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems
* ISO/TS 22002‑5, Prerequisite programmes on food safety, Transport and storage
* ISO/TS 22002-6, Prerequisite programmes on food safety Feed and animal food production
* ISO 23560, Woven polypropylene sacks for bulk packaging of foodstuffs
* ISO 22005, Traceability in the feed and food chain — General principles and basic requirements for system design and implementation
* ISO/TS 22002-2, Prerequisite programmes on food
* safety — Catering
* ISO/TS 22002-3, Prerequisite programmes on food safety, Farming
* ISO 19250, Water quality
 |