

Të dhëna bazike të lëndës	
Njësia akademike:	Fakulteti i Bujqësisë dhe Veterinarisë
Titulli i lëndës:	LEGJISLACIONI DHE MENAXHIMI I CILËSISË
Niveli:	Bachelor
Statusi lëndës:	E obligueshme
Viti i studimeve:	III
Numri i orëve në javë:	2 + 2
Vlera në kredi – ECTS:	6
Koha / lokacioni:	
Mësimdhënësi i lëndës:	Muhamet A. Kamberi
Detajet kontaktuese:	E-mail: muhamet.kamberi@uni-pr.edu
	Tel mobil: 044 205 863
Përmbajtja e lëndës	
Përmbajtja e lëndës	Lënda Legjislacioni dhe Menaxhimi i Cilësisë përbëhet prej dy pjesëve. Në pjesën e parë të lëndës studentëve do tu jepen informacionet kryesore për legjislacionin e ushqimit në Kosovë si dhe në BE, duke trajtuar edhe nivelin e përafritimit. Fokusi kryesor do të jetë në Ligjin e ushqimit dhe rregulloret të cilat dalin prej tij. Në pjesën e dytë të lëndës do të trajtohen parimet dhe standardet kryesore në të cilat bazohet menaxhimi i cilësisë. Në kuadër të kësaj lënde do të jepen informacionet bazë për llojet e standardeve të cilësisë dhe sigurisë ushqimore në nivel kombëtar dhe ndërkombëtar.
Qëllimet e lëndës:	Qëllimi bazë i kësaj lënde është që ti njoftoj studentët me legjislacionin primarë dhe sekondar për ushqimin, si dhe me procedurat e hartimit, miratimit dhe implementimit të tij. Po ashtu, studentët do të njoftohen me parimet kryesore të menaxhimit të cilësisë, me fokusin kryesor në programet parakusht të domosdoshme për implementimin e standardeve siç është psh HACCP.
Rezultatet e pritura të nxënies:	Pas përfundimit të suksesshëm të këtij kursi studenti do të: <ul style="list-style-type: none"> - Kuptoj rëndësinë e rregullimit ligjor të aspekteve që kanë të bëjnë me ushqimin. - Jetë në gjendje të dalloj përgjegjësitë sa i përket hartimit, miratimit dhe implementimit të legjislacionit si dhe institucionet bartëse të këtyre përgjegjësisë. - Jetë në gjendje të kuptoj parimet e menaxhimit të cilësisë si dhe dalloj kuptimin e sigurimit dhe kontrollit të cilësisë - Interpretoj një nga një dhe sipas rëndësisë programet parakusht për ngritjen dhe implementimin e programit HACCP

Kontributi në ngarkesën e studentit			
Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithsej
Ligjërata	2	15	30
Ushtrime teorike/laboratorike	2	15	30
Punë praktike	2	5	10
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	1	3	3
Vizita në teren	6	2	12
Kollokfiume, seminare	3	2	6
Detyra të shtëpisë	2	3	6
Koha e studimit vetanë të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	15	30
Përgatitja përfundimtare për provim	1	15	15
Koha e kaluar në vlerësim (teste, kuiz, provim final).	1	5	5
Projektet, prezantimet, etj.	3	1	3
Gjithsej			150

Metodologjia e mësimdhënies:	
Ligjërata dhe ushtrime teorike, seminare, diskutim, punë në grupe. Vizitë në kompani me standarde të vendosura për menaxhimin e cilësisë Përdorimi i mjeteve bashkëkohore audiovizuale për mësim dhe ushtrime.	
Metodat e vlerësimit:	Aktiviteti i studentëve do të vlerësohet gjatë ligjëratave përmes vlerësimeve online. Vlerësimi bëhet përmes dy vlerësimeve intermediare (gjithsej 60% e notës), aktivitetit në ushtrime (30% e notës) dhe pjesëmarrjes/vijimit në ligjërata dhe ushtrime (10% e notës).
Literatura	
Literatura bazë:	Materialet e prezantuara në Ligjërata dhe ushtrime
Literatura shtesë:	Kapituj të zgjedhur nga. Regulation (EC) No 178-2002 FOOD LAW A manual of good practices in food quality management, Concepts and Practical Approaches in Agrifood Sectors (Kapituj të zgjedhur): Chapter 2 Quality Assurance (faqet 47-54), 2.2. Good practices: general rules & classification (. 2.2.1. Good Manufacturing Practices (GMPs): general and specific codes, requirements and guidelines case study: milk processing – Hungarian experiences (faqet 76-83); 2.2.3. Good Hygienic Practices (GHPs): Guidelines for general and specific requirements (f 92-112); 2.2.4. Good Agricultural Practices (GAPs): General and specific requirements and guidelines (f 113-118)

	<p>Alli, I, 2004. Food quality Assurance, Principles and practices. Chapter four: GMPs and HACCP Prerequisite Programs (f 87-119). ISBN 1-56676-930-2. CRC Press LLC.</p> <p>Jenni Nordenskjöld, 2012. Implementation of a quality management system in food production. Upsala Sweeden.</p> <p>Ligji nr. 04/-l-025 për nisma legislative. Gazeta zyrtare e Republikës së Kosovës / nr. 23 / 26 tetor 2011, prishtinë</p> <p>Ligji Nr.03/L-016 Për Ushqimin, Gazeta Zyrtare e Republikës së Kosovës:49/2009. Data e publikimit: 25.03.2009</p>
--	--

Plani i detajuar javor i mësimit:	
Java	Ligjërata që do të zhvillohet
Java 1	Hyrje, Bazat e legjislacionit, Organizimi shtetëror i Kosovës, Baza juridike e republikës së Kosovës
Java 2:	Elementet e sistemit kombëtar të kontrollit të ushqimit
Java 3	Korniza ligjore për siguri ushqimore në Kosovë
Java 4	Legjislacioni i BE-së për sigurinë ushqimore dhe harmonizimi i legjislacionit të RKS
Java 5	Ligji për Ushqimin
Java 6	Dokumentet nënligjore prej ligjit për ushqimin
Java 7	Konceptet e cilësisë dhe të sigurisë së ushqimit. Sigurimi i cilësisë dhe kontrolli i cilësisë
Java 8	Parimet e përgjithshme të Menaxhimi i Cilësisë së Ushqimit
Java 9	Praktikat e mira bujqësore (PMB) dhe programet parakusht (PP) për PMB dhe HACCP
Java 10	Hapësirat dhe Objektet, Trajnimi, higjiena dhe praktikat për personelin si PP për HACCP.
Java 11	Higjienimi dhe pastrimi, kontrolli i dëmtuesve si PP për HACCP.
Java e 12	Pajisjet, transporti, pranimiti, ruajtja dhe shpërndarja si PP për HACCP.
Java e 13	Gjurmueshmëria dhe tërheqja, kontrolli kimik si PP për HACCP.
Java e 14	Programet tjera parakusht, Karakteristikat e Prodhimeve Agroushqimore
Java e 15	Vizitë në Kompani përpunuese ku zbatohen standarde të menaxhimit të cilësisë

Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:
<p>Studentët janë të obliguar të përcjellin rregullisht ligjëratat dhe ushtrimet. Me vijim më të vogël se 50% studenti nuk do të lejohet të hynë në provim. Gjatë të gjitha aktiviteteve akademike (ligjërata, ushtrime etj.) por edhe në hapësirat tjera të studentët janë të obliguar të respektojnë rregullat e përgjithshme të mirësjelljes akademike (hyrja me kohë në klasë, mbajtja e qetësisë, mospërdorimi i telefonave dhe pajisjeve tjera elektronike).</p>