



# UNIVERSITETI I PRISHTINËS

## Fakulteti i Shkencave të Aplikuara të Biznesit - Pejë

### PLANPROGRAMI MËSIMOR – SYLLABUS

<i>Niveli i studimeve</i>		BACHELOR	<i>Departamenti</i>	MTH	<i>Viti akademik</i>	2010/2011	
<b>LËNDA</b>		<b>MENAXHIMI I USHQIMIT DHE PIJEVE</b>					
<i>Viti</i>	II	<i>Statusi i lëndës</i>	E obliguar	<i>Kodi</i>	3204	<i>ECTS kredi</i>	6
<i>Semestri</i>	III						
<i>Javët mësimore</i>		15		<i>Orët mësimore</i>		Ligjerata 3	Ushtrime 1
<i>Metodologjia e mësimit</i>		Ligjerata, ushtrime, punime seminarike, konsultime, teste, raste studimi, detyra					
<i>Konsultime</i>		Një orë para dhe një orë pas ligjëratave					
<i>Mësimdhënësi</i>		<b>Dr.sc Ahmet Haxhiaj</b>		e-mail	<b>ahaxhiaj52@yahoo.com</b>		
				tel.	<b>044.251-942</b>		
<i>Asistenti</i>				e-mail			
				tel.			

Qëllimi studimor dhe përmbajtja e lëndës	Përfitimet e studentit
<p>Qëllimi i lëndës është njohja e studentëve me cilsin e gjerave ushqimore si fenomen bashkohor shoqëror, dhe ekonomik, si dhe funksionet dhe detyrat bazë të menaxhmentit të ushqimit dhe pijeve në turizëm. Për ta kuptuar cilsinë dhe funksionimin e tij si sistem, programi mësimor i lëndës është i fokusuar në analizën e cilsisë dhe vleres kalorike të gjerave ushqimore dhe kuptimin e shfrytëzimit të tyre, dukurive, faktorëve dhe aktiviteteve të cilat lidhen drejtpërdrejtë apo jo me turizmin. Përvetësimi i këtij programi mësimor, ju mundëson studentëve të përfitojnë në ngritjen e aftësive të tyre për studimet e mëtejme profesionale pranë departamentit të turizmit dhe hotelerisë në FSHAB në Pejë.</p>	<p><b>Njohuritë:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuptimi i parimeve themelore për cilsin dhe vlerën kalorike, klienti mbi të cilat zhvillohet dhe funksionon menaxhimi i ushqimit dhe pijeve</li> <li>• Kuptimi i ndërveprimit të menaxhimit të ushqimit dhe pijeve me veprimtaritë tjera</li> <li>• Mënyrën bashkohore të menaxhimit</li> </ul> <p><b>Aftësitë:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplikimi i njohurive themelore për analizën, planifikimin, organizimin, menaxhimin dhe kontrollin e cilsisë së ushqimit dhe zhvillimit të turizmit në praktikë</li> <li>• Zgjidhjen e problemeve konkrete në praktikë</li> </ul>

<b>Metodologjia për realizimin e temave mësimore:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prezantimi i temës mësimore në Power Point ( studentët mund ta shkarkojnë atë pas çdo ligjërate nga Web faqja e fakultetit)</li> <li>• Rast studimi apo detyrë ( për orën e ushtrimeve) lidhur me temën e ligjëruar</li> <li>• Përsëritja e temës paraprake nga grupi i caktuar i studentëve, analiza dhe diskutime</li> </ul>		
<b>Kushtet për realizimin e temës mësimore:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salla e pajisur me kompjuter dhe projektor</li> </ul>		
<b>Mënyra e vlerësimit të studentit ( në %) :</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vijimi i ligjëratave 0-5%</li> <li>• Aktiviteti 0-5%</li> <li>• Punimi seminarik 0-10%</li> <li>• Testi I 0-10 %</li> <li>• Testi II 0-10%</li> <li>• Provimi përfundimtar 0- 50%</li> <li>• Pjesëmarrja në ushtrime 0 - 5%</li> <li>• Puna grupore në detyra dhe raste studimi 0- 5%</li> </ul>	<b>Vlerësimi në %</b>	<b>Nota përfundimtare</b>
	91-100	10 (dhjetë)
	81-90	9 (nëntë)
	71-80	8 (tetë)
	61-70	7 (shtatë)
	51-60	6 (gjashtë)
	0-50	5 (pesë)
<b>Obligimet e studentit:</b>		
<b>Ligjërata</b>	<b>Ushtrime</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vijimi i ligjëratave</li> <li>• Pjesëmarrja aktive në diskutime gjatë ligjëratave</li> <li>• Punimi seminarik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pjesëmarrja në ushtrime</li> <li>• Puna grupore në raste studimi dhe detyra</li> <li>• Pjesëmarrja në diskutime lidhur me rastet e studimit</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pjesëmarrja në teste</li> <li>• Provimi përfundimtar</li> </ul>			
<b>Ngarkesa e studentit për lëndën</b>			
<b>Aktiviteti</b>	<b>Orë</b>	<b>Ditë/Javë</b>	<b>Gjithsejtë</b>
Ligjerata	3	15	45
Ushtrime	1	15	15
Punë praktike	2	10	20
Kontakte me mësime dhënësit/konsultimet	1	15	15
Ushtrime në terren, industri ushqimore	-	-	-
Kolokviume, seminare	2	20	40
Detyra të shtëpisë		-	-
Koha e studimit vetanak	2	50	100
Përgatitja përfundimtare për provim	2	20	40
Koha e kaluar në vlerësim (teste, kuiz, provim final, etj.)	2	10	20
Projektet, prezentimet, etj.	2	10	20
<b>Vërejtje:</b> 1 ECTS kredi = 30 orë angazhim, p.sh. nëse lënda i ka 6 ECTS kredi studenti duhet të ketë angazhim gjatë semestrit 180 orë		<b>Ngarkesa totale:</b>	175

Java	Ligjerata		Ushtrime	
	Tema	Orët	Tema	Orët
1.	Tema Nocioni mbi mallin:	3	Tema: Sqarimi dhe përdorimi i njesive matëse	1
	Literatura: Njohja e mallit I libër universitar në përgaditje		Literatura:	
2.	Tema Vlera kalorike dhe cilësia e mallit, ushqimit dhe pijeve:	3	Tema:Përdorimi i njesive matëse për dendësin, peshën specifike dhe viskozitetin e mallrave	1
	Literatura:Njohja e mallit I libër univ. në përgaditje		Literatura:	
3.	Tema Metodat dhe analizat për hulumtimin e mallit:	3	Tema:Analiza dhe krahasime për vlerën kalorike	1
	Literatura:Teknologjia me njohjen e mallit		Literatura:	
4.	Tema:Masa, pesha dhe cilësia e mallrave organike	3	Tema Ushtrime numerike për dendësin, peshën, viskozitetin e mallrave:	1
	Literatura:Teknologjia me njohjen e mallit		Literatura:	
5.	Tema:Dendësia dhe pesha specifike e ushqimit dhe pijeve	3	TemaUshtrime numerike për peshën specifike të ushqimit dhe pijeve:	1
	Literatura:Poznavanje robe		Literatura:	
6.	TemaUshqimi bazë për organizmin e njeriut	3	TemaPërcaktimi i proteinave në pemë dhe perime:	1
	LiteraturaPoznavanje robe:		Literatura:	
7.	Tema Ushqimet bazike:	3	Tema Përgaditja për seminar	1
	Literatura Ligjerata të autorizuara		Literatura:	
8.	Tema: Ushqimet acidike	3	Tema:Përgaditja dhe prezentimi i seminareve	1
	Literatura Ligjerata të autorizuara		Literatura:	
9.	Tema:Pijet bazike dhe acidike	3	Tema:Përgaditja dhe prezentimi i seminareve	1
	Literatura Ligjerata të autorizuara:		Literatura:	
10.	TemaYndyrnat bimore dhe shtazore:	3	Tema:Varshmeria e vlerës kalorike nga yndyrar	1
	Literatura:Poznavanje robe		Literatura:	
11.	Tema Cilësia, dhe vlera kalorike e mishit dhe qumshutit	3	Tema: Vlera kalorike e mishit dhe qumshutit	1
	Literatura: Ligjerata të autorizuara		Literatura:	
12.	Tema Cilësia dhe fortësia e ujit:	3	Tema: Kolokvium	1
	Literatura:Njohja e mallit II libër univ. në përgaditje		Literatura:	
13.	Tema Cilësia e ujit për pije:	3	Tema Ushtrime numerike për vlerën kalorike të miellit:	1
	Literatura: Njihja e mallit II libër univ. në përgaditje		Literatura:	
14.	Tema Drithërat dhe cilësia e tyre:	3	Tema Ushtrime numerike për vlerë kalorike të produkteve të miellit:	1
	Literatura: Poznavanje robe		Literatura:	
15.	Tema Konzervimi i ushqimit dhe pijeve:	3	Tema Parapërgaditje për provim	1
	Literatura: Legjerata të autorizuara		Literatura:	

**LITERATURA:**

Literatura bazë:

Haxhiaj A. (2005) Njohja e Mallrave, I dhe II Liber universitar ne pergaditje.

Beqiri E. (1979) Poznavanje Robe, SHLEK, Peje.

Ristiç I. (1972) Poznavanje Robe, Botimi i dytë, Beograd.

Šupek Z. (1987) Teknologjia me Njohjen e Mallrave, Prishtine.

Haxhiaj A. Ligjerata te autorizuar.

**VËREJTJE:**

- *Për çdo temë mësimore, studentët do të pajisen me materiale të nevojshme në gjuhën shqipe.*
- *Në fund të çdo ore mësimore, grupet e caktuara të studentëve do të angazhohen me detyrë apo rast studimi lidhur me temën e ligjëruar. Rezultatet e arritura nga ajo detyrë, grupet e studentëve duhet ti prezantojë dhe t'i diskutojnë ato në orën e ushtrimeve.*

**Vërejtje për studentin:**

- Para së gjithash, studenti duhet të jetë i ndërgjegjshëm dhe të respektojë institucionin dhe rregullat shkollore
- Duhet të respektojë orarin e ligjëratave , ushtrimeve dhe të jetë i vëmendshëm në orën mësimore
- Është i obliguar posedimi dhe paraqitja e indeksit në teste dhe provim
- Gjatë hartimit të punimeve seminarike, studenti duhet ti përmbahet udhëzimeve të dhëna nga mësimdhënësi për realizimin hulumtues dhe teknik të punimit.