



UNIVERSITETI - UNIVERSITY - UNIVERZITET  
"HAXHI ZEQA"

### Formular për SYLLABUS të Lëndës

Të dhëna bazike të lëndës	
Njësia akademike:	MTHM
Titulli i lëndës:	NJOHURI DHE TEKNOLOGJIA E USHQIMIT DHE PIJEVE
Niveli:	VI
Statusi lëndës:	Z
Viti i studimeve:	VITI III/ SEMESTER V
Numri i orëve në javë:	2+2
Vlera në kredi – ECTS:	5
Koha / lokacioni:	Mërkure / 10. <sup>30h</sup> .12. <sup>00h</sup>
Mësimdhënësi i lëndës:	<b>Prof. Asoc. Dr. Adem Dreshaj</b>
Detajet kontaktuese:	<a href="mailto:adem.dreshaj@unhz.eu">adem.dreshaj@unhz.eu</a>
<b>Përshkrimi i lëndës</b>	<i>Menaxhimi i ushqimit dhe pijeve si fenomen bashkëkohor shoqëror, dhe ekonomik, si dhe funksionet dhe detyrat bazë të menaxhmentit të ushqimit dhe pijeve në turizëm. Për ta kuptuar cilësinë dhe funksionimin e tij si sistem, programi mësimor i lëndës është i fokusuar në analizën e cilësisë dhe vlerës kalorive të gjerave ushqimore dhe kuptimin e shfrytëzimit të tyre ,dukurive, faktorëve dhe aktiviteteve të cilat lidhen drejtpërdrejtë apo jo me turizmin.</i>
<b>Qëllimet e lëndës:</b>	<p>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 mjedisore në Pejë</p> <p>Me kursin studentët do të fitojnë njohuritë :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Kuptimi i parimeve themelore për cilësi dhe vlerë kalorive, 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 Mënyrën bashkëkohore të menaxhimit.</li><li>✓ Aplikimi i njohurive themelore për analizën , planifikimin, organizimin, menaxhimin dhe kontrollin e cilësisë së ushqimit dhe zhvillimit të turizmit në praktikë .</li></ul> <p>Zgjidhjen e problemeve konkrete në praktikë</p>

<b>Rezultatet e pritura të nxënies:</b>	Prezantim i leksioneve përmes di projektorit, dialog me studentë, prezantim të seminareve.		
<b>Kontributi në ngarkesën e studentit ( gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxënit të studentit)</b>			
<b>Aktiviteti</b>	<b>Orë</b>	<b>Ditë/javë</b>	<b>Gjithsej</b>
Ligjërata	3	15	45
Ushtrime teorike/laboratorike	2	15	30
Punë praktike	1	10	10
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	1	10	10
Ushtrime në teren	-	-	-
Kollokfieme, seminare	1	10	10
Detyra të shtëpisë	1	5	5
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	1	5	5
Përgatitja përfundimtare për provim	1	5	5
Koha e kaluar në vlerësim (teste, kuiz, provim final)	1	2.5	2.5
Projektet, prezantimet ,etj	1	2.5	2.5
<b>Total</b> <b>Shënime: 1 kredit ECTS = 25 orë</b> <b>Ngarkesa totale:</b>			<b>125/25 = 5 ECTS</b>
<b>Metodologjia e mësimdhënies:</b>	<i>Metodat e mësimdhënies do të jenë orientimi përkatës si duke ofruar si praktike dhe të kuptueshme për studentët. Leksione klasike, biseda, konsultime grupore, prezantime të veçanta dhe shpjegime të dhëna probleme.</i>		
<b>Metodat e vlerësimit:</b>	Vlerësimi i parë: 20 %, Vlerësimi i dytë: 20%, Detyrat e shtëpisë ose angazhime tjera 10%, Vijimi i rregullt 5%, Provimi final 45%, Totali 100%		
<b>Literatura</b>			
<b>Literatura bazë:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gaćina N: Tehnologjia hrane i pića, Interna skripta - handouti Veleučilišta u Šibeniku, Šibenik, 2013.</li> <li>2. Šimundić B: Prehrambena roba, prehrana i zdravlje, Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji, Opatija, 2008.</li> <li>3. Vranešić D, Alebić I: Hrana pod povećalom: kako razumjeti i primijeniti znanost o prehrani?, Profil International 2. Kažinić Kreho L: Prehrana 21. stoljeća, Profil, Zagreb, 2009.</li> <li>4. Adem Dreshaj “Menaxhimi i Ushqimit dhe Pijeve “2017, Pejë .</li> </ol>		

<b>Literatura shtesë:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krešić G: Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija, 2012.</li> <li>2. Mateljan G: Najzdravije namirnice svijeta, Planetoterapija, Zagreb, 2008.</li> </ol>
<b>Plani i dizajnuar i mësimi:</b>	
<b>Java</b>	<b>Ligjërata që do të zhvillohet</b>
<b>Java e parë:</b>	Hyrje ne konceptet mbi cilësinë e ushqimit
<b>Java e dytë:</b>	Konceptet ne menaxhimin e cilësisë ushqimore
<b>Java e tretë:</b>	Konceptet dhe rregullat BE/se për cilësi ushqimore
<b>Java e katërt:</b>	Biznesi me produkte ushqimore dhe mjedisi
<b>Java e pestë:</b>	Indikatorët e cilësisë ndikimi i faktorëve te mjedisit dhe biznesi me produkte ushqimore
<b>Java e gjashtë:</b>	Standardet kombëtarë dhe ndërkombëtarë , turizmi dhe siguria ushqimore
<b>Java e shtatë:</b>	Kontrolli i cilësisë dhe standardet HACCP
<b>Java e tetë:</b>	Menaxhimi i cilësisë te standardeve ushqimore ne restorante
<b>Java e nëntë:</b>	Vlerat fiziologjike te ushqimeve , vajrat dhe yndyrat
<b>Java e dhjetë:</b>	Qumështi dhe procesi teknologjik ruajtja dhe cilësia e tije
<b>Java e njëmbëdhjetë:</b>	Përpunimi mishit dhe vlere ushqyese
<b>Java e dymbëdhjetë:</b>	Menaxhimi resursit ujor dhe cilësia e tija
<b>Java e trembëdhjetë:</b>	Koncepti mbi pemët dhe perimet vlere ushqyese
<b>Java e katërbëdhjetë:</b>	Drithërat dhe produktet e tij
<b>Java e pesëmbëdhjetë:</b>	Koncepti mbi pijet alkoolike

#### **Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:**

Kodi akademik i sjelljes:

Pjesëmarrja e rregullt dhe aktive e studentit në laborator dhe në punë praktike, duke mbajtur qetësi gjatë mësimet dhe aktivitetet praktike, largimi i telefonave celularë etj.

Kushtet për marrjen e nënshkrimit:

Pjesëmarrje e rregullt dhe aktive në ushtrime '.