

SYLLABUS

Të dhëna bazike të lëndës			
Njësia akademike:	Fakulteti i Turizmit dhe Ambientit		
Titulli i lëndës:	Menaxhimi i pijeve dhe ushqimit		
Niveli:	Bachelor		
Statusi lëndës:	Zgjedhore		
Viti i studimeve:	II		
Numri i orëve në javë:	4		
Vlera në kredi – ECTS:	5		
Koha / lokacioni:			
Mësimdhënësi i lëndës:			
Detajet kontaktuese:			
Përshkrimi i lëndës			
Përshkrimi i lëndës	<i>Hyrje në menaxhimin e ushqimit dhe pijeve, Industria e shërbimit të ushqimit, Organizimi i operacioneve të ushqimit dhe pijeve, Marketingu i ushqimit dhe pijeve, Menaxhimi i kostos së ushqimit dhe vendosja e çmimeve në Meny, Siguria sanitare e ushqimit, Dizajni i hapësirave, rrjedhjes dhe pajisjeve</i>		
Qëllimet e lëndës:	<i>Përmes kësaj lënde, studentët do të marrin një pasqyrë të menaxhimit të operacioneve të ushqim dhe pijeve. Temat përfshijnë, paraqitjen dhe dekorin e pajisjeve, planifikimin e menysë, zhvillimin e menaxhimit të ushqimit të pijeve, shërbimi ndaj klientit, blerjen, pranimin dhe ruajtjen.</i>		
Rezultatet e pritura të nxënies:	<p><i>Pas përfundimit të suksesshëm të kësaj lënde, studentët do të jenë në gjendje të:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>përshkruajnë operacionet e ndryshme të ushqimit dhe pijeve në industrinë e shërbimeve hiotelerike</i> • <i>njohin dhe zbatojnë ligjet e shërbimit të akloholit në restorane</i> • <i>zhvillojnë procedurat e blerjes efektive, pranimin dhe ruajtjen e ushqimit</i> • <i>kuptojnë zhvillimin menysë përfshirë projektimin, dukjen dhe metodat e ndryshme të ndërtimit të çmimit në meny</i> 		
Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxëniet të studentit)			
Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithësej
Ligjërata	4	15	60
Punë praktike			
Kontaktet me	1	1	1

mësimdhënës/konsultimet			
Ushtrime në teren			
Kollokfiume,seminare			
Detyra të shtëpisë			
Koha e studimit vetanak të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	3	15	45
Përgaditja përfundimtare për provim	6	3	18
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final)	2		2
Projektet,prezentimet ,etj			
Totali			126
Metodologjia e mësimdhënies:			
	<i>Ligjerata dhe ushtrime të kombinuara me raste të studimit dhe diskutime në klasë</i>		
Metodat e vlerësimit:			
	<i>Vlerësim i parë 30% Vlerësim i dytë 40% Seminari 30% Provimi final 100% Provimi final i vlerësuar me 100% të notës. Provimi përbëhet prej pyetjeve me përgjigje të mundshme, pyetje të hapura, dhe një rast të studimit.</i>		
Literatura			
Literatura bazë:	1. Rozana Troja, <i>Teknologjia ushqimore</i> , Tiranë, 2001. 2. Ninemeier, J. D., <i>Management of Food and Beverage Operations</i> , 6th ed., Pearson Prentice Hall, Upper Saddle River, N.J., 2016.		
Literatura shtesë:	3. Adem Dreshaj. <i>Menaxhimi i Cilësisë së Produkteve dhe Ndikimet Mjedisore në Biznes 2014</i> , Prishtinë		
Plani i dizajnuar i mësimimit:			
Java	Ligjerata që do të zhvillohet		
<i>Java e parë:</i>	<i>Hyrje në menaxhimin e ushqimit dhe pijeve</i>		
<i>Java e dytë:</i>	<i>Industria e shërbimit të ushqimeve</i>		
<i>Java e tretë:</i>	<i>Organizimi i operimit të ushqimeve dhe pijeve</i>		
<i>Java e katërt:</i>	<i>Bazat e menaxhimit</i>		
<i>Java e pestë:</i>	<i>Marketingu i ushqimeve dhe pijeve</i>		
<i>Java e gjashtë:</i>	<i>Të ushqyerit për operimin e shërbimit të ushqimit</i>		
<i>Java e shtatë:</i>	<i>Vlerësimi i I-re</i>		
<i>Java e tetë:</i>	<i>Menuja</i>		

Java e nëntë:	<i>Menaxhimi i kostove së ushqimit dhe çmimi i menysë</i>
Java e dhjetë:	<i>Përgatitja për prodhim të ushqimeve</i>
Java e njëmbëdhjetë:	<i>Sherbimi i pijeve dhe ushqimit. Sanitaria dhe siguria e tyre.</i>
Java e dymbëdhjetë:	<i>Dizajni i fasiliteve ne reatsrante dhe pajisjet percjellese</i>
Java e trembëdhjetë:	<i>Menaxhimi financiar</i>
Java e katërbëdhjetë:	<i>Prezantimi i projekteve</i>
Java e pesëmbëdhjetë:	<i>Vlerësimi i II-të</i>

Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:
<i>Vijueshmëria e rregullt, mbajtja e qetësisë dhe angazhimi aktiv në dialog gjatë ligjëratave dhe ushtrimeve është e obligueshme.</i>