

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:	Obligative		
Viti i studimeve:	III		
Numri i orëve në javë:	3		
Vlera në kredi – ECTS:	5		
Koha / lokacioni:			
Mësimdhënësi i lëndës:	Mimoza Zhubi		
Detajet kontaktuese:	mimoza.zhubi@ushaf.net		
Përshkrimi i lëndës			
	Menaxhimi i ushqimit dhe pijeve shtjellon temat lidhur me operacionet e industrisë së prodhimit dhe shërbimit të ushqimit dhe pijeve, mënyrën e menaxhimit të këtyre operacioneve duke u fokusuar në tema të veçanta si përpilimi i menu-së, vendosja e çmimeve, sanitaria dhe ambienti i operacioneve ushqimore.		
Qëllimet e lëndës:			
	Qëllimi i kësaj lënde është njohja me metodat e përdorura nga menaxhmenti i ushqimit dhe pijeve në industrinë ushqimore, njohja e të gjitha hapave të operimit të bizneseve që merren me këtë fushë, aplikimi i metodave më efektive për zhvillimin e suksesshëm të këtyre operacioneve.		
Rezultatet e pritura të nxënies:			
	Pas përfundimit të suksesshëm të kësaj lënde, studentët do të jenë në gjendje të: <ul style="list-style-type: none"> • përshkruajnë operacionet e ndryshme të ushqimit dhe pijeve në industrinë e shërbimeve hotelerike; • njohin dhe zbatojnë ligjet e shërbimit të pijeve dhe ushqimeve në restaurante, hotele, bare, fast food, etj; • zhvillojnë dhe aplikojnë procedurat e blerjes, pranimit dhe ruajtjen e pijeve dhe ushqimit; • formulojnë strategji të duhura për përpilimin e menu-së duke përfshirë: projektimin, dukjen dhe vendosjen e çmimeve në menu. 		
Kontributi në ngarkesën e studentit (gjë që duhet të korrespondoj me rezultatet e të nxëniet të studentit)			
Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithsej
Ligjërata	2	15	30
Ushtrime teorike/laboratorike	1	15	15

Punë praktike			
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	2	4	8
Ushtrime në teren	3	2	6
Kollokiume, seminare	1	1	1
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	1	2
Projektet, prezentimet ,etj			
Totali			125
Metodologjia e mësimdhënies:			
	Lënda do të shtjellohet brenda 15 javëve me një kohëzgjatje prej 2 orë ligjerata, në të cilat do të trajtohen konceptet teorike dhe do të ofrohen sqarime lidhur me procesin e menaxhimit të pijeve dhe ushqimit, si dhe 1 orë ushtrime në grupe në javë. Gjatë ushtrimeve të zhvilluara në formën e grupeve do të diskutohen shembuj konkret të temës përkatëse të shtjelluar. Kjo mënyrë e organizimit të ushtrimeve do t'ju shërbejë studentëve për të përvetësuar në mënyrë logjike konceptet teorike dhe për ta përvetësuar aspektin praktik pas kombinimit të njohurive të arritura mbi menaxhimin e ushqimit dhe pijeve.		
Metodat e vlerësimit:			
	Punimi seminarik 10 %, Testet vlerësuese gjatë semestrit 10 %, Vijueshmëria dhe pjesëmarrja 10 %, Provimi përfundimtar 70 %. Total: 100%.		
Literatura			
Literatura bazë:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bernard Davis, Andrew Lockwood, CertEd, Peter Alcott Ioannis S. Pantelidis, "Food and Beverage Management", Fourth Edition, 2008. Slovenia. 2. Rozana Troja, "Teknologjia ushqimore", Tiranë, 2001. 		
Literatura shtesë:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adem Dreshaj "Menaxhimi i Cilësisë së Produkteve dhe Ndikimet Mjedisore në Biznes", 2014 , Prishtinë 		
Plani i dizajnuar i mësimimit:			
Java	Ligjërata që do të zhvillohet		
Java e parë:	Hyrje në menaxhimin e ushqimit dhe pijeve		

Java e dytë:	Industria e shërbimit të ushqimeve
Java e tretë:	Organizimi i operimit të ushqimeve dhe pijeve
Java e katërt:	Bazat e menaxhimit
Java e pestë:	Marketingu i ushqimeve dhe pijeve
Java e gjashtë:	Të ushqyerit për operimin e shërbimit të ushqimit
Java e shtatë:	Vlerësimi i parë intermediar
Java e tetë:	Menuja
Java e nëntë:	Menaxhimi i kostove së ushqimit dhe çmimi i menisë
Java e dhjetë:	Përgatitja për prodhim të ushqimeve
Java e njëmbëdhjetë:	Shërbimi i pijeve dhe ushqimit; sanitaria dhe siguria e tyre
Java e dymbëdhjetë:	Dizajni i fasiliteve në restorante dhe pajisjet përcjellëse
Java e trembëdhjetë:	Menaxhimi financiar
Java e katërmëdhjetë:	Prezantimi i projekteve
Java e pesëmbëdhjetë:	Vlerësimi i dytë intermediar

Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:
<ul style="list-style-type: none"> • Pjesëmarrja e rregullt dhe aktive e studentëve në ligjërata, ushtrime dhe punë seminarike; • Përbushja e detyrave dhe obligimeve dhe ardhja i/e përgatitur në ligjeratë; • Komunikimi në mënyrë të sjellshme dhe respektimi i kolegëve, mësimeve; • Respektimi i mendimeve dhe ideve të tjerëve; • Mbajtja e qetësisë në mësim, çkyçja e telefonave celular, hyrja me kohë në sallë të mësimi.