

SYLLABUS

Të dhëna bazike të lëndës	
Njësia akademike:	Fakulteti i Turizmit dhe Ambientit
Titulli i lëndës:	Menaxhim i Ambienteve të Hotelieris
Niveli:	Bachelor
Statusi lëndës:	Obligative
Viti i studimeve:	IV
Numri i orëve në javë:	3
Vlera në kredi – ECTS:	4
Koha / lokacioni:	Shih Orarin
Mësimdhënësi i lëndës:	Prof.Asoc.Dr. Afrim Loku
Detajet kontaktuese:	afrim.loku@ushaf.net
Përshkrimi i lëndës	
	<p><i>Ky kurs do t'i njoftoj studentët me komponentët kryesorë të përfshirë në hartimin dhe menaxhimin e ambienteve të hotelierisë. Studenti do të fitojë njohuri me sa vijon: Natyrën e ambienteve të hotelierisë, nevojat për mirëmbajtje, sistemet kryesore të objekteve, akomodimin, modelimin dhe rinovimet e nevojshme si dhe shërbimet e ushqimit. Industria hoteliere sot kërkon menaxherë të cilët i kuptojnë elementet themelore të dizajnit dhe rinovimit të objektit. Ky kurs po ashtu u ofron studentëve njohuritë e kërkuara për tu bërë menaxherë të suksesshëm në fushën e mikpritjes.</i></p>
Qëllimet e lëndës:	<p><i>Trajnimi i studentëve për organizimin dhe menaxhimin të ngjarjeve bazuar në aspekte të tilla si: funksionet sociale, planifikimin e aktiviteteve të komunitetit, llojet e ngjarje, duke tërhequr vëmendjen e publikut...</i></p>
Rezultatet e pritura të nxënies:	<p><i>Pas përfundimit të këtij moduli, studentët do të jenë në gjendje të:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>1. Aplikojnë njohuritë elementare rreth ambientit të pritjes në hotele dhe raporteve që kanë të bëjnë me klientët si dhe modelimin, kostot shoqëruese, mjetet e menaxhimit dhe shqetësimet tjera mjedisore.</i> <i>2. Identifikimi dhe mësimi i aplikimit të elementeve kryesore në objekt/sallë, si dhe arsyeja e përdorimit të tyre në lidhje me sistemet e ujit, elektrikën dhe ndriçimit.</i> <i>3. Njohja me paisjet kryesore në kuzhinë si dhe aftësimi i tyre për përdorim dhe mirëmbajtje.</i> <i>4. Njohuritë rreth rëndësisë së dukjes së jashtme të objektit dhe domosdoshmëria e mirëmbajtjes së tij.</i> <i>5. Identifikimi dhe përshkrimi i përbërësve kryesorë dhe konceptet e dizajnit të objektit sallat e pritjes, me një përqendrim në planifikimin sa më të mire të shërbimit ushqimor.</i>

	6. Kuptimi dhe diskutimi i arsyeve te ndryshme për format dhe llojet e renovimeve brenda kornizave të hoteleve me qëllim të një mikpritje sa më të mirë, duke përfshirë fazat e ndryshme.		
Kontributi në ngarkesën e studentit (i cili duhet të korrespondojë me rezultatet e të nxënit të studentit)			
Aktiviteti	Orë	Ditë/javë	Gjithësej
Ligjërata dhe ushtrime	3	15	45
Punë praktike			
Kontaktet me mësimdhënësin/konsultimet	2	2	4
Ushtrime në teren			
Kollokfiume,seminare	1	2	2
Detyra të shtëpisë	1	8	8
Koha e studimit vetanëk të studentit (në bibliotekë ose në shtëpi)	2	12	22
Përgaditja përfundimtare për provim	3	5	15
Koha e kaluar në vlerësim (teste,kuiz,provim final)	3		3
Projektet,prezentimet ,etj	1		1
Totali			100
Vërejtje: 1 ECTS kredi = 25 orë, angazhim, p.sh. nëse lënda i ka 4, ECTS kredi studenti duhet të ketë, angazhim gjatë semestrit 100 orë			
Metodologjia e mësimdhënies:	<i>Ligjerata të kombinuara me raste studimi</i>		
Metodat e vlerësimit:	<i>Testi 1: 20%</i> <i>Testi 2: 20%</i> <i>Pjesëmarrja në leksione, ushtrime dhe aktivitete aktive: 5% + 5% = 10%</i> <i>Puna praktike dhe hulumtimi i tregut: 10%</i> <i>Provimi përfundimtar: 40%</i>		
Literatura			
Literatura bazë:	1. <i>Stipanuk, David M. (2006). Hospitality Facilities Management and Design. 3rd Edition.</i> 2. <i>“Even Managment” në Turizëm , Kulturë, Biznes dhe sport, Autor: Lian van der Vegan;Brenda R Karlos, MATE 2010</i> <i>http://www.chipsbooks.com/hospfac.htm Available to students at www.textnet.ca</i>		
Literatura shtesë:	3. <i>Gaspar, Bierman, Kolari Hise, Smith, Arreola-Risa Titulli origjinal ANINTRODUCTIONTO</i> 4. <i>BUSINESS Botues OXFORD UNIVERSITY,2007</i> <i>„Stategic Management for tourism, hospitality and events”</i> <i>Autor: Levent Altinay, Alexandros Paraskevas and SooCheong (Shawn) Jang ;2016 Third Avenue NY.</i>		
Plani i dizajnuar i mësimi:			

Java	Ligjerata që do të zhvillohet
Java e parë:	<i>Roli, kostoja dhe menaxhimi i ambienteve të mikpritjes</i>
Java e dytë:	<i>Menaxhimi i nevojave për mirëmbajtje</i>
Java e tretë:	<i>Sistemet e ujit dhe ujërave të ndotura</i>
Java e katërt:	<i>Sistemet elektrike</i>
Java e pestë:	<i>Sistemet e ngrohjes, ventilimit dhe kondicionimit të ajrit</i>
Java e gjashtë:	<i>Sistemet e ndriçimit</i>
Java e shtatë:	<i>Sistemet e sigurisë dhe sigurisë</i>
Java e tetë:	Testi 1 - Vlerësimi
Java e nëntë:	<i>Menaxhimi i mbeturinave</i>
Java e dhjetë:	<i>Pajisjet e shërbimit të ushqimit</i>
Java e njëmbëdhjetë:	<i>Menaxhimi i energjisë</i>
Java e dymbëdhjetë:	<i>Ndërtesa dhe objektet e jashtme dhe zonat e parkimit</i>
Java e trembëdhjetë:	<i>Planifikimi dhe dizajni i akomodimit</i>
Java e katërbëdhjetë:	<i>Planifikimi dhe dizajni i shërbimit ushqimor</i>
Java e pesëmbëdhjetë:	Testi 2 - Vlerësimi

Politikat akademike dhe rregullat e mirësjelljes:

Pjesëmarrja në ligjërata dhe ushtrime është shumë e rëndësishme. Studentët inkurajohen që të jenë të rregullt në ligjërata dhe ushtrime. Ata inkurajohen që gjithmonë të kërkojnë sqarime gjatë ligjëratave. Profesorët do të jenë në dispozicion për sqarime shitesë dhe konsultime të studentëve. Studentët kanë për obligim që pas çdo ligjërata të lexojnë së paku literaturën që u është caktuar dhe të kryejnë detyrat dhe esetë që do t'u jepen. Studentët gjithashtu do të jenë të obliguar të marrin pjesë në dy kolokiumet paraprake ose provimin final që do të organizohen gjatë semestrit. Ata do të mbështeten gjatë gjithë kohës për të përvetësuar programin. Studentet inkurajohen të përcjellin diskutimet në media dhe të pyesin lidhur me ecuritë dhe problemet ekonomike dhe të hapin diskutime lidhur me to.