



Universiteti i Prizrenit “ Ukshin Hoti”
Fakulteti Ekonomik
Programi: Administrim Biznesi

PROGRAMI MËSIMOR – SYLLABUS							
Niveli i studimeve		Master	Programi	AB	Viti akademik	2017/18	
LËNDA		Menaxhimi i cilësisë së produkteve agro-ushqimore					
Viti	I	Statusi i lëndës	Zgjedhore	Kodi		ECTS kredi	5
Semestri	II						
Javët mësimore		15		Orët mësimore		Ligjërata	Ushtrime
						2	1
Metodologjia e mësimimit		Ligjërata, ushtrime, punim seminari, konsultime, teste.					
Konsultime							
Mësimdhënësi		Prof. Ass. Dr. Isuf Lushi		e-mail	isuf.lushi@uni-prizren.com		
				Tel.	+37749/547171		
Asistenti				e-mail	/		
				Tel.	/		

Qëllimi studimor i lëndës	Përfitimet e studentit
<p>Kjo lëndë ofron një hyrje të gjerë te produkteve agro-ushqimore në Kosovë. Prodhimi i produkteve agro-ushqimore përbenë një komponent shumë me rëndësi për konsumatorët duke përfshi ligjet, rregulloret, vendimet, veprimet dhe institucionet tjera që ndikojnë në prodhimet bujqësore dhe ushqimi, shpërndarjen dhe konsumin e tyre.</p> <p>Lënda do të ketë në konsideratë për student jo vetëm shqetësimet e lidhura me interesat ekonomike të fermerëve, por gjithashtu përfshin ushqimin për konsumatorë, bujqësinë e qëndrueshme, mjedisin ekologjik , sigurinë</p>	<p>Pas përfundimit të ligjëratave, studentit do të jetë në gjendje të:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aftësitë e studentëve të kuptojnë principet bazë të sistemeve të menaxhimit të cilësisë si dhe hapat praktikë të implementimit të këtyre sistemeve në kompanitë e biznesit. 2. Studentet do të mund të kuptojnë rëndësinë e zbatimit të sistemeve të menaxhimit të cilësisë si një kusht i nevojshëm për kompanitë e biznesit agro-ushqimore për të qenë konkurrues 3. Zhvillojë dhe kuptojë menaxhimin e cilësisë së produkteve agro-ushqimore.

<p>ushqimore dhe standardet e aplikuara ne industrinë agro-ushqimore. Cilësia, bazat, përcaktimi i cilësisë. Konsumatori në fokusin e menaxhimit të cilësisë ,QTM (Total Qualitz Manegament). Mjetet e cilësisë dhe përdorimi i tyre në kuadër të zgjedhjeve të problemeve të cilësisë, mjetet e kontrollit të cilësisë. Familja ISO e standardeve të cilësisë përshkrimi i detajuar i familjes ISO. Prezantimi i ISO 22000:2005, sistemet e menaxhimit te sigurisë ushqimore. Konceptet bazë të ISO 14000 për menaxhimin e mjedisit. Roli i përfshirjes së punonjëseve në projektet e menaxhimit të cilësisë etj. Studentet do te mund të kuptojnë rëndësin e zbatimit të sistemeve të menaxhimit të cilësisë si një kusht i nevojshëm për kompanitë e biznesit agro-ushqimore për te qenë konkurrues.</p>	<p>4. Ti analizon në mënyrë kritike veprimet aktuale dhe të analizojë ndikimin e tyre potencial në menaxhimin e produkteve. 5. Studentët do te familjarizohen me standardet me te reja vullnetare te menaxhimit të cilësisë ISO 9001 dhe HACCP. 6. Do te zgjeroj dijen mbi menaxhimin e agro-produkteve në Kosovë e me gjerë. 7. Zhvillon aftësitë e të menduarit kritik dhe të vlerësoj dhe veproj ne menaxhimin e produkteve bujqësore. 8. Analizojë shkaqet dhe zgjidhjet e mundshme për menaxhimin e produkteve bujqësore.</p>		
<p>Format e mësimdhënies dhe mësim nxënies</p>			
<p>Ligjërata interaktive, ushtrime, diskutime, punime seminarike, etj.</p>			
<p>Kushtet për realizimin e temës mësimore:</p>			
<p>Mënyra e vlerësimit të studentit (në%)</p>			
<p>Vlerësimi bëhet me anë të testit, kurse nota përfundimtare përbëhet prej katër komponentëve: - Pjesmarrja dhe aktiviteti në orë: 1-10 pikë - Kolokuiumi Parë: 1- 30% (1 - 30 pikë) - Punimi seminarik: 1 – 10% (1 – 10 pikë) - Provimi final: 1- 60 % (1 - 60 pikë)</p>	<p>Vlerësimi në %</p>	<p>Nota përfundimtare</p>	
	<p>91 - 100</p>	<p>10 (ECTS – A)</p>	
	<p>81 – 90</p>	<p>9 (ECTS - B)</p>	
	<p>71 – 80</p>	<p>8 (ECTS - C)</p>	
	<p>61 – 70</p>	<p>7 (ETCS - D)</p>	
	<p>51 – 60</p>	<p>6 (ETCS - E)</p>	
<p>40 - 50</p>	<p>5* (ETCS – FX)</p>		
<p>Obligimet e studentit:</p>			
<p>Ligjërata: Studenti duhet të jetë i rregullt në ligjërata dhe ushtrime, të shfrytëzoj të gjitha mundësitë për nxënie të dijes, të përdorë literaturën e obliguar dhe më të gjerë, të jetë aktiv dhe të respektoj rregullat mbi shkollimin e lartë të etikës në mirësjellje dhe për bashkëpunim.</p>	<p>Ushtrime: Studenti duhet të jetë aktiv në ushtrime dhe të reflektoj gatishmëri dhe dije për iniciativa,ide dhe demonstrim të njohurive të marra në ligjërata.</p>		
<p>Ngarkesa e studentit për lëndën</p>			
<p>Aktiviteti</p>	<p>Orë</p>	<p>Ditë/Javë</p>	<p>Gjithsej:</p>

Ligjërata	3	15	45
Punë praktike	8	3	24
Konsultime me mësimdhënësin	1	9	9
Vizita pune në teren	2	3	6
Seminare	4	3	12
Koha e studimit vetanak	2	6	12
Përgatitja përfundimtare për provim	6	10	60
Koha e kaluar në vlerësim (teste, provim, etj)	2	3	6
Projekte, prezantime, etj	1	1	1
Vërejtje: 1 ECTS kredi=25 orë angazhim, p.sh nëse lënda i ka 6 ECTS kredi, studenti duhet të ketë angazhim gjatë semestrit 150 orë		Ngarkesa totale:	150
Java	Ligjërata		Ushtrime
1.	Tema	Orët	Tema
	Hyrje në Menaxhimin e cilësisë së produkteve agro-ushqimore	2	Pyetje për diskutim
			1
2.	Sistemet e prodhimit bujqësore Prodhimtaria e Integruar Prodhimi Biologjik(Organik). Prodhimi-Hidroponik Rëndësia e produkteve agroushqimore për të ushqyerit e Njeriut.	2	Pyetje për diskutim dhe detyra.
3.	Faktorët agroklimatik Ndikimet e ndryshimeve klimatike të prodhimit të ushqimit dhe se si klima ndikon ne ndryshimin e prodhimit të ushqimit.	2	Përdorimi i programeve që lidhen me prodhimin e produkteve agro-ushqimore.
4.	Menaxhimi dëmtuesve dhe barojave, Parimet e kontrollit biologjik të dëmtuesve. Prodhimi bujqësor dhe marketingu	2	Punë seminari për një grup të studentëve (2-5 student në grup maksimum) të lidhura me tregtinë në industrin ushqimore. Prezantimi dhe reflektimi për temën e dhënë.
5.	Industria përpunuese dhe përpunimi i ushqimit	2	Pyetje për diskutim dhe detyra.
6.	Konceptet dhe Parimet e Cilësisë së produkteve agro-ushqimore -Vetit e brendshme -Vetit e jashtme	2	Punë seminari për një grup të studentave (2-5 student në grup maksimum) lidhura politikat e fermave bujqësore dhe fermave ne

			industrinë ushqimore.	
7.	Menaxhimi i dhe Projektimi i Cilësisë	2	Pyetje për diskutim dhe detyra.	
8.	Kolokfiumi	2	Kolokfiumi	
9.	Kontrolli dhe përmirësimi i Cilësisë	2	Pyetje për diskutim dhe detyra.	
10.	Sigurimi, normat e sistemeve të Cilësisë dhe dokumentacioni i tyre	2	Punë seminari për një grup të studentave(2-5 student në grup maksimum) lidhura me raportet të prodhimit në Agrikulture. Prezantimi dhe reflektimi për temën e dhënë.	
11.	Sistemet ndërkombëtare të cilësisë për sektorin ushqimorë Kostot e Cilësisë dhe menaxhimi total i cilësisë	2	Pyetje për diskutim dhe detyra.	
12.	Kontrolli i cilësisë në industrinë e prodhimit të verës	2	Punë seminari për një grup të studentave (2-5 student në grup maksimum) . Prezantimi dhe reflektimi për temën e dhënë.	
13.	Metodat statistikore për kontrollin e cilësisë	2	Pyetje për diskutim dhe detyra.	
14.	- Tregtia ndërkombëtare e ushqimit. - Analizat e çimit dhe funksioni i këmbimit Informacioni mbi tregun -Zhvillimi i tregut dhe zgjerimi i kërkesës -Standardizimi dhe shkallëzimi. -Magazinimi	2	Punë seminari për një grup të studentave. Prezantimi dhe reflektimi për temën e dhënë.	
15.	Konsulta dhe përgatitje për provim.	2	Pyetje për diskutim dhe detyra.	
LITERATURA:				

1. Renata Kongoli, 2010. Drejtimi i cilësisë në Industrinë Ushqimore. Tiranë
2. Per,C. Mariani,A. Qualita nelle aziende e nelle filiere agroalimentari,2006.
3. Inteaz Alli-Food Qualitz Assurance ,principles and Practices,2004.
4. Muelen,B. Velde, M.-Food safztz law in the Europian Union,2004.
5. Luning,L.A, Marcellis,W,J. And Jorgen, W.M.F.(2002). Food Qualiteti Menagment :Techno Managerial Approach. Wageningen Pers,. Wageningen, Netherlands.
6. Bazat e Prodhimit Bimor RroqoE.& Kristo I. 2006.Tiranë.
8. Kolnikaj,P. Verquni,A. Male,B “Marketingu i produkteve bujqësore”, 2009, Tiranë.
- 9.[W. Stephen Damron](#). 2012. Introduction to Animal Science (5th Edition). ISBN-13: 978-0132623896.

Vërejtje:

Gjatë çdo ligjërate studenteve do të Ju ofrohet materiale të ndryshme filmike (DVD, materiale tjera) lidhur me feramat e prodhimit te produkteve agro-ushqimore.

- Gjate çdo seance, do të organizohet qasja e bashkëbisedimit dhe bashkëparticipimit me studentët.

Vërejtje për studentin:

- Para së gjithash, studenti duhet të jetë i ndërgjegjshëm dhe të respektojë rregullat e institucionin.
- Duhet të respektojë orarin e ligjëratave, ushtrimeve dhe të jetë i vëmendshëm në mësim.
- Është e obligueshme që të ketë ID në test.
- Gjatë hartimit të punimeve, studenti duhet t'i përmbahet udhëzimeve të dhëna nga mësimmshënësi.
- Në orët e testimit nuk lejohet përdorimi i telefonave mobil.