|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lënda** | **Menaxhimi i projekteve në Shkencat e Ushqimit** | | | |
| Llojj | Semestri | ECTS | Kodi |
| Z | 5 | 4(2+1) |  |
| **Ligjeruesi i lëndës** | **Prof. Asst. Dr. Medin Zeqiri, Dr.sc.Vezir Jonuzi** | | | |
| **Asistenti i lëndës** | **Prof. Asst. Dr. Medin Zeqiri, Dr.sc.Vezir Jonuzi** | | | |
| **Tutori i lëndës** |  | | | |
| **Qëllimet dhe objektivat** | Qëllimi i këtij kursi është t'i pajisë studentët me njohuri  bazike në aspektin teorik dhe praktik të menaxhimit të projekteve me fokus në cilësinë,sigurinë ushqimore,mjedisin,mirëqenjen,infrastrukturën e brendshmse dhe ate të jashtme të objekteve që kanë të bëjnë me ushqimin,standartet e ushqimit etj të fokusuar në zgjidhjen e problemeve dhe të menduarit kritik.  Qëllimi i këtij kursi është t'i mundësojë studentit të ketë:  • Një kuptim i modeleve, kornizave dhe teorive të menaxhimit të njohurive dhe përshtatshmërisë së tyre për t'u përdorur në një sërë kontekstesh të ndryshme.  • Një pasqyrë e efektivitetit dhe ndikimit të aktiviteteve të menaxhimit të njohurive në kontekste të ndryshme.  • Një vetëdije se si të zbatohet kjo njohuri në një mjedis të botës reale të menaxhimit te  projekteve nga përspektiva e menaxherit,  organizimi, planifikimi, zbatimi ,hartimi ,kontrolli për të arritur objektivat e një organizate me një buxhet dhe performancë të caktuar.  Qellimet do realizohen permes objektivave:  Objektivi  : 1 Ideja dhe zhvillimi i saje,zhvillimi i ideve individuale dhe grupore  .  Objektivi :  2  Fizibiliteti studimi i sajë në industri ushqimore.  Objektivi : 3 Qellimet,objektivat,monitorimi,vlersimi,auditimi,cikli i menaxhimit të projektit, analiza e problemit, korniza e kuadrit ligjor,matrica e kornizes logjike,planifikimi, aktivitetet kohore, menaxhimi i kohes,buxhetimi,palet e interesit,promovimi,sëot analiza,prokurimi,kontratat,menaxhimi rezultatet e projektit,mbyllja dhe raportimi. | | | |
| **Rezultatet e pritshme** | Pas përfundimit të këtij kursi (lënde) studenti do të jetë në gjendje që:    • Zhvilloje idetë në projekte në kontekstet e menaxhimit të projekteve në shkencat ushqimore,organizata dhe industri.  • Identifikon dhe kupton barrierat dhe lehtësuesit për aktivitetet e menaxhimit të njohurive brenda një konteksti të menaxhimit të projekteve .  • Zhvillon dhe vlerson qasje praktike për menaxhimin e njohurive në raport me teorinë,  • Zhvillon dhe vlerson praktikisht studimin e fizibilitetit në projekte të ndryeshme që kanë të bëjnë me ushqimin.     • Kupton dhe din te vendose:qellimet dhe objektivat e projekteve.   Kupton dhe din te monitoroje,vlersoje,planifikoj aktivitetet kohore, menaxhimi i kohes,buxhetimin,sëot analizen,prokurimin,kontratat,menaxhimin e   projektit,rezultatet e projektit,mbylljen,raportimin dhe promovimin. | | | |
| **Përafrimi i rezultateve të të nxënit të kursit me rezultatet e të nxënit të programeve.** | 1.Zbatimi i njohurive teorike:  1. Programi Bsc, fokusohet në aplikimin e metodave bazike  dhe njohurive bazë të menaxhimit të projekteve në shkencat e ushqimit me fokus,prodhimin ne lëndëve të para me origjinë shtazore dhe bimore,ruajtjen,përpunimin respektivishtë objektet për prodhim,ruajtje përpunim,linjave,infarstrukturës së brendshme dhe të jashtme,mirëqenjen,mjedisn dhe sigurinë në punë.  o Kursi i menaxhimit të njohurive: Thekson mendim kritik të modeleve, teorive dhe kornizave në menaxhimin e projekteve në shkencat e ushqimit.  2.Zhvillimi i aftësive praktike:  • Programi Bsc Përfshin të kuptuarit e menaxhimit dhe teorisë organizative, sfidat në industrinë ushqimore, ushqimin,cilësisnë ,sigurinë ushqimore,mjedisin.  3.Qasja e bazuar në dëshmi:  Programi Bsc zbaton njohuritë e menaxhimit të projekteve dhe mjetet sasiore për analizën e politikave të bazuara në dëshmi.  4.Programi Bsc,adreson qështjet e shërbimit në komunitet:  • Kursi i menaxhimit të projekteve do i përgaditë studentët që pas përfundimit të kuptojnë dhe dinë të menaxhojnë projekte në industri ushqimore nga aspekti teorik në ate praktik.  5.Programi Bsc,adreson edhe menaxhimin e cilësisë dhe sigurisë ushqimore.  • Kursi pergaditë studentët në aspektin teorik me praktikat e mira të menaxhimit të industrive ushqimore,standartet e ushqimit si GAP,ISO,HACCP etj ku kompetencat e studentëve do të barten në industri. | | | |
| **Përmbajtja** | ***Permbajtja e Leksioneve/Plani javor*** | | | ***Java*** |
| Hyerje :menaxhimi i projekteve Kuptimi, qëllimi i projekteve  Infrastruktura ligjore  Modele dhe standarte te projekteve ne ushqim | | | 1 |
| Zhvillimi i idese dhe fisibiliteti | | | 2 |
| Llojet e projekteve ne shkencat e ushqimit | | | 3 |
| Sëot Analiza | | | 4 |
| Menaxhimi i kohes | | | 5 |
| Qellimet dheobjektivat e projektit | | | 6 |
| Seminare | | | 7 |
| Monitorimi dhe vlersimi i projektit | | | 8 |
| Buxhetimi dhe rrisqet e projekteve | | | 9 |
| Palet e interest ne prejekte | | | 10 |
| Menaxhimi i prokurimit | | | 11 |
| Menaxhimi i kontratave | | | 12 |
| Përgaditja e studimeve të rastit | | | 13 |
| Prezentimi i studimeve të rastit | | | 14 |
|  | Vlersimi perfundimtar | | | 15 |
| **Mësimdhënie/**  **Të mësuarit**  **Metodat** | **Aktiviteti mësimor** | | | **Pesha (%)** |
| **1. Ligjërta: 15%**  - Qëllimi: Të prezantohen konceptet, modelet dhe teoritë kryesore në menaxhimin e njohurive në menaxhimin e projekteve në shkencat e ushqimit.  - Relevante për: Ndërtimi i të kuptuarit themelor dhe sigurimi i një kuadri teorik për lëndën.    **2. Raste studimore : 25%**  - Qëllimi: Të zbatohen njohuritë teorike në skenarë praktikë në menaxhimin e projekteve në shkencat e ushqimit  në botën reale.  - E rëndësishme për: Vlerësimin kritik të efektivitetit të menaxhimit të njohurive në kontekste të ndryshme dhe reflektimin mbi shembuj praktikë.    **3. Diskutime në grup dhe seminare: 20%**  - Qëllimi: Të inkurajojë të mësuarit ndërveprues, shkëmbimin e ideve dhe zhvillimin e të menduarit kritik.  - Relevante për: Diskutimin e modeleve dhe teorive të ndryshme në thellësi dhe reflektimin mbi zbatimin e tyre në o Qëllimi: Të inkurajojë të mësuarit ndërveprues, shkëmbimin e ideve dhe zhvillimin e të menduarit kritik.  Relevante për: Diskutimin e modeleve dhe teorive të ndryshme dhe reflektimin mbi zbatimin e tyre në në menaxhimin e projekteve në shkencat e ushqimit.    **4. Punë në projekt**: **30%**  - Qëllimi: Të nxisë kreativitetin, zbatimin e aftësive praktike dhe të nxënit në bashkëpunim.  - E rëndësishme për: Zhvillimin e mënyrave të reja dhe krijuese të menaxhimit të njohurive në kontekstet e  menaxhimit të projekteve në shkencat e ushqimit dhe identifikimin e barrierave dhe lehtësuesve për menaxhimin e njohurive.    **5. Ligjërata dhe seminare të ftuar: 10%**  - Qëllimi: Të ofrojë ekspozim ndaj ekspertëve të industrisë dhe njohuri praktike.    -Relevante për: Fitimi i këndvështrimeve të ndryshme mbi praktikat dhe sfidat e menaxhimit të njohurive në menaxhimin e projekteve ne shkencat e ushqimit. | | | |
| **Literatura** | 1. Programi\_per\_Zhvillim\_Rural2023,  2. Harvard Business School (1996), “Project Management Manual”.  3. Manual Trajnimi i Menaxhimit të Ciklit të Projektit (PCM),Europartners  Development, 2012.  4. Suzana Panariti: Menaxhimi i projektit, Shtëpia botuese “Libri Universitar”  Tiranë,  5.“A guide to the project management; body of knoëledge”, PMI standarts  committiee, William R. Duncan, USA 1996. | | | |
| **Kontakti** | Prof. Asst. Dr. Medin ZEQIRI [**medin.zeqiri@ubt-uni.net**](mailto:medin.zeqiri@ubt-uni.net) | | | |