|  |  |
| --- | --- |
| **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**  |