|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lënda** | **Praktikë Profesionale** | | | |
| Lloji | Semesteri | ECTS | Code |
| OBLIGATIVE(O) | 6 | 4 |  |
| **Ligjërus i lëndës** | Prof. Asst. Dr. Medin Zeqiri  MsC.Luljeta Ajdini | | | |
| **Assistant i lëndës** |  | | | |
| **Qëllimet dhe Objektivat** | Qëllimi: Studentët gjatë praktikës profesionale do të njohin qështjet bazike  duke e ndërlidhur ate me pjesën teorike.   Studentët do të kenë mundësinë të angazhohen në mënyrë akademike me çështje që kanë të bëjnë me specializimin e tyre dhe të përjetojnë një vendosje praktike.  Objektivat: Duke bashkëpunuar me një mentor dhe nën mbikqyerjen e teknologëve,nutricionistëve dhe menaxherëve të cilësisë në industritë ushqimore dhe institucione tjera që ndërlidhen me ushqimin studentët do të kryejnë praktikën minimum prej 120 orëshe gjatë semestrit, me një shumëllojshmëri  institucionesh  për të zgjedhur ne listen e industrive qe UBT ka partneritet dhe e njejta eshte e publikuar ne platformen MOODLE dhe studentet kane qasje ne te. | | | |
| **Rezultatet e mësimit** | Praktika parashikon të mundësojë përdorimin e suksesshëm të njohurive të fituara në kurset teorike në një kontekst studentët do t’i zhvillojnë shkathtësitë profesionale. Për të plotësuar kërkesat ata do jenë në gjendje të kuptojn zhvillimin e praktikes ne industri,te shofin nga afer se si funksionon nje industri per qka edhe do te ju sherbej ne pregaditjen e tyre profesionale.  Pas perfundimit te sukseshem te praktikes studentet,njohuritë e fituara ne kurse teorike do te zhvillojn shkathesit e tyre profesionale gjatë praktikes ku do tekuptojne edhe aspektin ligjor e rregullativ te nje institucioni,organizate,kompanie, industrie apo institucioni shëndetos,sportive,institute etj . | | | |
| **Përafrimi i rezultateve të të nxënit të kursit me rezultatet e të nxënit të programeve.** | 1.Zbatimi i njohurive teorike:  o Programi Bsc, fokusohet në aplikimin e metodave bazike  dhe njohurive bazë të industrive ushqimore.  o Kursi i menaxhimit të njohurive: Thekson mendim kritik të modeleve, teorive dhe kornizave në industri.  2.Zhvillimi i aftësive praktike:  o Programi Bsc Përfshin të kuptuarit e menaxhimit dhe teorisë organizative, sfidat në industrinë ushqimore, ushqimin,cilësisnë ,sigurinë ushqimore ,analizave senzorike,prodhimin,lëndët e para,përpunimi,deponimi,paketimi,distribuimi,standartet ushqimore,praktikat e mira të prodhimi,praktikat e mira higjenike,mbetjet,mjedisi,inovacionet etj. | | | |
| **Permbajtja e lëndës** | **Plani i lëndës** | | | **Java** |
| Perzgjedhja e institucionit te pare per praktike | | | 1 |
| Perzgjedhja e institucionit te dyte per praktike | | | 2 |
| Perzgjedhja e institucionit te trete per praktike | | | 3 |
| Punë praktike | | | 4 |
| Punë praktike | | | 5 |
| Punë praktike | | | 6 |
| Konsultimet | | | 7 |
| Ofrimi  dëshmive formularëve që ka përfunduar praktikat | | | 8 |
| Ofrimi i prezentimeve në power point për praktikat e realizuara | | | 9 |
| Vlersimi dhe kontrolli i prezentimeve | | | 10 |
| Konsultimet | | | 11 |
| Vlersimi dhe kontrolli i prezentimeve | | | 12 |
| Konsultimet | | | 13 |
| Konsultimet | | | 14 |
| Vlersimi final | | | 15 |
| **Literatura** | 1.Lista e marrveshjeve me industrite ushqimore.  Institutions relevant to food and food industry | | | |
| **Contact** | Prof. Asst. Dr. Medin ZEQIRI [**medin.zeqiri@ubt-uni.net**](mailto:medin.zeqiri@ubt-uni.net) | | | |