

## PËRSHKRIMI I LËNDËS

### 1. TË PËRSGJITHSHME

<b>FAKULTETI/UNIVERSITETI</b>	University of Haxhi Zeka in Peja, Faculty of Agrobusiness	
<b>DEPARTMENTI</b>		
<b>NIVELI I STUDIMEVE</b>	POSDIPLOMIKE (II cycle)	
<b>KODI I LËNDË</b>		
<b>TITULLI I LËNDËS</b>	<b>MENAXHIMI TOTAL I CILËSISË NË SEKTORIN AGRO USHQIMOR</b>	
<b>SEMESTERI</b>	II	
<b>KOHËZGJATJA E KURSIT (JAVË)</b>	15	
<b>ORËT PËR JAVË</b>	2+2	
<b>CKEDITET/ECTS</b>	5	
<b>AKTIVITETET MËSIMORE</b>	Ligjerata teorike	30 orë
	shembuj / zgjidhje të problemeve	6 orë
	Laboratorët	-
	Vizita studimore	-
	Seminare(s)	9 orë
<b>LLOJI I LËNDËS</b>	zgjedhore	
<b>KËRKESAT PRAPRAKE</b>	Ska kërkesa	
<b>GJUHA E LIGJËRIMIT DHE PROVIMIT</b>	Shqip/ Anglisht	
<b>WEB FAQJA (URL)</b>	www.unhz.eu	

### 2. REZULTATET E MËSIMIT

Qëllimi i këtij kursi është të forcojë aftësinë e studentëve për të integruar njohuritë menaxheriale / ekonomike dhe teknologjike në mënyrë adekuate për të zgjidhur problemet e përshtatjes së cilësisë së produkteve agro-ushqimore për nevojat e klientit (legjislati) dhe sigurimin e nivelit të kërkuar të cilësisë, me fjalë të tjera, për të siguruar cilësi të vazhdueshme të produkteve. Ky modul shpjegon cilësinë si një themel të arritjes dhe mbajtjes së avantazheve konkurruese bazuar në diferencimin dhe përmirësimet e efikasitetit, të bëra përmes organizimit të përmirësuar, rrjedhës së informacionit dhe zvogëlimit të të gjitha llojeve të mbeturinave (përfshirë "mbeturinat e kohës"). Me fjalë të tjera, moduli përqendrohet në karakteristikat e "jashtme" të cilësisë (efikasiteti i procesit të prodhimit, marketingut dhe ndikimi në mjedis) të cilat zakonisht janë lënë pas dore në praktikë, dhe duke parandaluar kështu zhvillimin më të shpejtë të sektorit.

**Njohuritë:**

- përkufizimi i cilësisë, QMS, politika e cilësisë, si dhe menaxhimi total i cilësisë, si bazë për zhvillimin e shfaqjeve të qëndrueshme të biznesit;
- të përcaktojë dhe përshkruajë sistemin global të sigurimit të cilësisë, të njohë aktorët dhe rolet e tyre në këtë sistem - të përcaktojë dhe njohë elementet e këtij sistemi që sigurojnë qëndrueshmëri;
- të përcaktojë mënyrën e ndërtimit të QMS bazuar në parimet e TQM;
- të identifikojë sfidat dhe barrierat në sektorin agroushqimor TQM.

**Aftësitë**

- planifikimi;
- punë ekipore;
- duke përdorur mjete cilësore dhe sasiore menaxheriale për të menaxhuar në mënyrë të qëndrueshme dhe plotësisht cilësinë;
- zhvillimi i QMS bazuar në TQM.

**kompetencat:**

- demonstrojnë të menduarit kritik, analitik dhe algoritëm;
- krijojnë QMS me përgjegjësi sociale;
- zhvillimi i QMS bazuar në parimet e TQM dhe prezantimin e tij.

### 3. KOMPETENCA TË PËRGJITHSHME

Merrja, analizimi dhe sintetizimi i të dhënave dhe informacionit	X
Përdorni teknologji të përparuar / inovative	X
Përshtatuni në situata të reja	X
Merr vendime	X
Punoni në mënyrë autonome	X
Puna në ekipe	X
Puna në një mjedis ndërkombëtar	X
Puna në një mjedis ndërdisiplinor	X
Gjeneroni ide të reja kërkimore	X
Dizenjoni dhe menaxhoni projektet	X
Respekti diversitetin, multikulturalizmin dhe çështjet gjinore	X
Respekti mjedisin natyror	X
Jetë kritik dhe vetë-kritik	X
Përparoni një mendim të lirë, krijues dhe induktiv	X

### 4. PËRMBAJTJA E LËNDËS

Nr	Temat	Numri I javëve
1.	Hyrje - pse pyetja për cilësinë e ushqimit është kaq komplekse? Dallimi në sigurimin e cilësisë dhe menaxhimin e cilësisë ?, duke kombinuar qasjen teknike dhe menaxheriale në arritjen e cilësisë së produkteve agro-ushqimore. Përcaktimi i veprimtarive dhe përgjegjësive të punës për studentët dhe mësuesit	1
2.	Manual i Cilësisë, shpjegim i hollësishëm dhe demonstrimi	1
3.	Përkufizimi modern i konceptit të cilësisë dhe roli i tij në arritjen e një zhvillimi të qëndrueshëm	1
4.	Politika e Cilësisë, shtylla kryesore në të gjithë strategjinë e biznesit dhe ndërtimin e avantazheve konkurruese duke përdorur zinxhirin e vlerës dhe krahasimin	1
5.	Menaxhimi total i cilësisë dhe rëndësia e tij për suksesin e tregut	1
6.	Politika e Cilësisë në sektorin e agroushqimit (Misioni dhe kultura e korporatave)	1
7.	Analiza e përshtatshmërisë së sistemit të brendshëm të cilësisë, analiza e kostos / përfitimit dhe sistemi i ri i monitorimit, sipas aktiviteteve	1

8.	Pjesa e dytë e Shpjegimeve Manualit të Cilësisë	1
9.	Sistemet e cilësisë që adresojnë pjesë të problemeve të cilësisë së ushqimit, sigurisë (HACCP), gjurmueshmërisë (178/2002), transparencës (ISO 9000, 14000, 22000), origjinalitetit (PDO, PGI), modele të përsosmërisë	1
10.	Kur të vendosni për zbatimin zyrtar të standardeve dhe etiketimin e cilësisë	1
11.	Si të krijoni dhe siguron cilësi në një entitet biznesi; përqëndrimi i klientit, misioni, politika e cilësisë, qëllimet e cilësisë, IPK, cilësia e dokumentimit, monitorimi dhe vlerësimi, përmirësimi i cilësisë)	1
12.	Mjete menaxheriale të përdorura në menaxhimin e cilësisë totale	1
13.	Rast studimi	1
14.	Vlerësimi i punës në modul	1
15.	Paraqitjet manuale të cilësisë	1

## 5. MËSIMDHËNIA DHE MËSIMNXËNIA

<b>METODAT E MËSIMIT</b>																									
<b>PERDORIMI I TEKNOLOGJIKEVE TË INFORMACIONIT &amp; KOMUNIKIMIT</b>																									
Përdorimi i platformës së sistemit të menaxhimit të mësimin të Universitetit	X																								
Përdorimi i softverit prezantues	X																								
Përdorimi i softverit të specializuar	X																								
Përdorimi i materialit audiovizual	<input type="checkbox"/>																								
Përdorimi i aplikacioneve në Internet	X																								
<b>AKTIVITETET MËSIMORE DHE KALKULIMI I NGARKESËS</b>																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th><b>AKTIVITETI</b></th> <th><b>NGARKESA (ORË/semester)</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ligjëratat e teorike</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Ushtrime dhe sesione problemesh</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Laborator</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Seminar (s)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Detyrë me shkrim</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Prezantimi oral (s)</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Vizitë studimore</td> <td></td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Studim autonome</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Provimet</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Orë / semestër gjithsej</td> <td>125</td> </tr> </tbody> </table>		<b>AKTIVITETI</b>	<b>NGARKESA (ORË/semester)</b>	Ligjëratat e teorike	30	Ushtrime dhe sesione problemesh	10	Laborator		Seminar (s)		Detyrë me shkrim		Prezantimi oral (s)	3	Vizitë studimore		.....		Studim autonome	80	Provimet	2	Orë / semestër gjithsej	125
<b>AKTIVITETI</b>	<b>NGARKESA (ORË/semester)</b>																								
Ligjëratat e teorike	30																								
Ushtrime dhe sesione problemesh	10																								
Laborator																									
Seminar (s)																									
Detyrë me shkrim																									
Prezantimi oral (s)	3																								
Vizitë studimore																									
.....																									
Studim autonome	80																								
Provimet	2																								
Orë / semestër gjithsej	125																								

## 6. VLERËSIMI

Procesi i vlerësimit mund të përbëhet nga:	
I. Mësimpërmendësh	
II. seminar	
III. Manuali i cilësisë	
Aktiviteti	(%)
Prezantimi oral (s)	40

seminar	15
Manuali i cilësisë	25
Memo mësimore	15
pjesëmarrje	5

Kërkesat për kalim: 55%.

Programi i provimit dhe kriteret e vlerësimit janë paraqitur në platformën e sistemit të menaxhimit të mësimi.

## 7. BIBLIOGRAFIA E SYGJERUAR

### **Obligative:**

- 1) ) Study materials, Faculty of Agriculture University Haxhi Zeka in Peja
- 2) Aleksandra Nikolić (2008): Study material of module „Quality management“, TEMPUS 40 035 BEFIT, Sarajevo;
- 3) Sorak, M, Olga Belloso, Aleksandra Nikolić, Slavica Grujić (2003): “Upravljanje sistemom kvaliteta korak naprijed za prehrambenu industriju”, Tehnološki fakultet, Banja Luka.

### **Shtesë:**

- 1) Pochtrager, S., S. Grossaur (2008): Food quality management, TEMPUS 40 035 BEFIT, Sarajevo (cca 20);
- 2) Luning, P.A., W.J. Marcelis, W.M.F. Jongen (2002): Food quality management – a techno-managerial approach, Wageningen Pers. – ( str 5 – 22, 201-223, 261-303);