

Plani Mësimor Viti I

Nr.	GRUP LËNDËSH PËR CERTIFIKIM NË	LËNDA	MODULET	Kodi i Lëndës	Tipi i Veprimtarisë	Ngarkesa Totale ne Orë							Ngarkesa Javore në Orë										Orë Individuale					
						Gjithsej (kredite)	Gjithsej (orë)	Teori	Ushtrime	Laboratore	Detyra	Praktikë	Tezë Diplome	Semestri 1					Semestri 2									
														Javë					Javë									
														15	15	15	15	15	15	15	15	15		15	15	15	15	15
Teori	Ushtrime	Laboratore	Detyra	Praktikë	Tezë Diplome	Provime	Teori	Ushtrime	Laboratore	Detyra	Praktikë	Tezë Diplome	Provime															
1	TEKNIKA NË OPERACIONE HOTELIERIE	Menaxhim hoteleri dhe turizëm	Bazat e turizmit	B	6	60	30	15	15				2	1	1									60				
2			Operacionet e receptionit	B	6	60	30	15	15					2	1	1									60			
3			Arranzhimi dhe menaxhimi i strukturave mikpritëse	B	6	60	30	15	15					2	1	1										60		
4		Gjuhë e huaj	Gjuhë e Huaj Anglisht	D	3	30	15	15						1	1										30			
			Gjuhë e Huaj Gjermanisht	D																								
5		Etikë dhe komunikim	Puna në grup dhe komunikimi	C	3	30	15	15						1	1										30			
	Etika në punë dhe komunikimi		C																									
6	Praktikë	Trajnim Praktik		D	6	60															4			0				
1	TEKNIKA TË MENAXHIMIT TË BAR-RESTORANTIT	Menaxhim bar restorant	Menaxhim operacionesh ushqim - pije	B	6	60	30	15	15								2	1	1					60				
2			Menaxhim shërbimesh ushqim - pije	B	6	60	30	15	15									2	1	1					60			
3			Menaxhim operacioneve të barit e pijeve	B	6	60	30	15	15									2	1	1					60			
4		Gjuhë e huaj	Gjuhë e Huaj Anglisht	D	3	30	15	15										1	1						30			
			Gjuhë e Huaj Gjermanisht	D																								
5		Kompjuterikë / Programim	TIK në shkolla dhe shoqëri		C	3	30	15	15									1	1						30			
	Menaxhim	Menaxhimi i proceseve të punës		C																								
6	Praktikë	Trajnim Praktik		D	6	60															4			0				
Gjithsej						60	600	240	150	90			120		8	5	3		4			8	5	3		4		480
													20 orë javore					20 orë javore										

SHLUJ "Universiteti Marin Barleti"

Fakulteti i Shkencave të Aplikuara dhe Ekonomisë

Plani mësimor: OPERATOR NË MIKPRITJE DHE HoReKa (HOTEL, RESTORANT, KATERING)

Plani Mësimor Viti II

Nr.	GRUP LËNDËSH PËR CERTIFIKIM NË	LËNDA	MODULET	Kodi i Lëndës	Tipi i Veprimtarisë	Ngarkesa Totale ne Orë							Ngarkesa Javore në Orë											Orë Individuale		
													Semestri 1					Semestri 2								
													Javë					Javë								
						Gjithsej (kredite)	Gjithsej (orë)	Teori	Ushtrime	Laboratore	Detyra	Praktikë	Tezë Diplome	Teori	Ushtrime	Laboratore	Detyra	Praktikë	Tezë Diplome	Provime	Teori	Ushtrime	Laboratore		Detyra	Praktikë
1	OPERACIONE SHITJE DHE MARKETING PER HoReKa	Menaxhim hoteleri dhe turizem	Kontabilitet për menaxherë në hoteleri e turizëm		B	6	60	30	15	15				2	1	1									60	
2			Shitjet dhe marketing në hoteleri e turizëm		B	6	60	30	15	15					2	1	1									60
3			Menaxhimi I konferencave dhe shërbimet		B	6	60	30	15	15					2	1	1									
4		Gjuhë e huaj	Gjuhe e Huaj Anglisht		D	3	30	15	15						1	1										30
			Gjuhe e Huaj Gjermanisht		D																					
5		Etikë dhe komunikim	Puna në grup dhe komunikimi			C	3	30	15	15					1	1										30
	Etika në punë dhe komunikimi				C																					
6	Praktikë	Trajnim Praktik			D	6	60																4		0	
1	SISTEME SIGURIE DHE TEKNIKAT PËR HOTELERI	Menaxhim sistemesh sigurie dhe mirëmbajtjeje	Mbikqyrja në industrinë e hoteleri - turizmit		B	6	60	30	15	15									2	1	1				60	
2			Menaxhimi operacioneve të mirëmbajtjes		B	6	60	30	15	15										2	1	1				60
3			Siguria ushqimore me sistemin HACCP		B	6	60	30	15	15										2	1	1				60
4		Gjuhë e huaj	Gjuhe e Huaj Anglisht		D	3	30	15	15											1	1					30
			Gjuhe e Huaj Gjermanisht		D																					
5		Kompjuterikë/programim	TIK në shkolla dhe shoqëri			C	3	30	15	15										1	1					30
6	Menaxhim	Menaxhimi i proceseve të punës			C																					
	Praktikë	Trajnim Praktik			D	6	60																4		0	
Gjithsej						60	600	240	150	90		120		8	5	3		4		8	5	3		4		480
														20 orë javore					20 orë javore							