



Ministria e Arsimit, Shkencës dhe Teknologjisë, Kosovë
Rr. Agim Ramadani (përballë Fakultetit Ekonomik, kati 3-Të
10000 Prishtinë Kosovë.
Tel: +381 (0)38 213 343
Fax: +381 (0)38 226 330
Email: mestdan@mestdan.com
www.mestdan.com

[illegible]

Plani i veprimit të zyrës ndërlidhëse (Qendra për shërbim të nxënësve)

-Është punuar në lidhje me funksionet kryesore të Qendrës për shërbim të nxënësve, të cilat janë të ndara në periudha të ndryshme kohore si:

1. Para regjistrimit të nxënësve ,
2. Gjatë viteve të mësimi,
3. Para përfundimit të mësimi

-Si mision këto qendra e mbështesin dhe e ndihmojnë nxënësin në marrjen vendimeve dhe informatat për profesionet që më së miri i plotësojnë kërkesat dhe aftësitë e tyre.po ashtu këshillojnë dhe ndihmojnë nxënësit për ti nxjerrur në pah interesat dhe talentet e tyre.

- Ndërsa qëllimi i tyre është që:

1. Ti mbështes nxënësat në marrjen e vendimeve të qarta,

2. Ti trajnoj nxënësit në punën profesionale që ta bëjë më të lehtë tranzicionin e shkollës në treg të punës.3. Të jetë urë lidhëse mes shkollës dhe tregut të punës.

Bashkëpunimi në mes të palëve të ndryshme të interesit

- Është punuar në grupe, me ç'rast si aktivitet është realizuar bashkëpunimin në mes të grupeve të interesit në mënyrë që të kordinohen të gjitha aktivitetet në bashkëpunim me palët të cilat luajn rol dhe kanë ndikim në funksionimin dhe implementimin e aktiviteteve të kësaj qendre.

-Palët e interesit janë: Administrata e shkollës, Mësuesitë, Zyra regjionale e punësimit, Bizneset, OJQ-të, Komuna, MASHT, Sinikata e punes.

Plani vjetor i aktiviteteve të qendrës për shërbuime të nxënësve.

- Në kuadër të planit vjetor aktivitetet janë ndarë në periudha kohore sipas vitit shkollor:

1. Sesionet informuese ditore për nxënësit gjatë periudhës së regjistrimit.
2. Orët informuese ditore;
3. Dita e karrieres;
4. Organizimi i vizitave në kompani;
5. Ftesë përfaqësuesve të kompanive për sesione ligjëruese,
6. Organizimi i sesioneve informuese për shkollat fillore (kl 9),
7. Organizimi i punës praktike në kompani;
8. Dërgimi i të dhënave të diplomuarve në institucionet pëkatëse.

Konkluzion:

Trajnimi ka qenë mjaft i suksesshëm, dhe ne si zyrtarë jemi shumë mirënjohës lidhur me këtë trajnim, si dhe punës së trajneres (e cila ka qenë e shkëlqyshme), ku u diskutuan dhe u shtjelluan shumë tema me rëndësi si: Qendra për shërbim të nxënësve, bashkëpunimi në mes të palëve të ndryshme të interesit dhe planit vjetor të aktiviteteve të Qendrës për shërbim të nxënësve.

Si të shkruhet një CV

- Organizimi i Punëtorisë me nxënësit e klasëve të IX të katër profileve bujqësore.
- Përgaditja e materialit për organizimin e punëtorisë.
- Përgaditja e sallës për organizimin e aktivitetit.
- Ndarja e nxënësve në grupe (15 nxënës në një grup) gjithësej 5 grupe.
- Shpërndarja e materialit për nxënësit.
- Ligjërimi i mësimdhënësve mbi mënyrën e shkruarjes së një CV-je.
- Punimi i CV-së nga ana e nxënësve
- Nga ky aktivitet shihen fotot poshtë:



Realizimi i një pyetëso

- Pyetësoi përmbante këto pyetje:
- Cili ka qenë qëllimi i juaj i ardhjes në shkollën bujqësore.?
- Cilat janë lëndët e preferuara në shkollë?.
- në cilat aktivitete jashtë mësimore merrni pjesë?
- Cilat lëndë në shkollë do të ju ndihmojnë për të arritur qëllimet tuaja?
- Cilat aktivitete jashtë mësimore do të ju ndihmojnë që ti arrini qëllimet tuaja?
- Ç'farë edukimi – trajnimi ju duhet për karrierën (në të ardhmën) tuaj?
- A planifikoni që të mirreni edhe më vonë me këtë profil arsimor që jeni duke u shkolluar?
- Cilat janë qëllimet tuaja për të ardhmen?



Organizimi i vizitave në kompani

Birraria e Pejës.

Organizimin e kësaj vizite pune në “Birrarinë e Pejës”, e financoi DKA- e Gjilanit.

-Në vizitë morën pjesë 48 nxënës dhe 4 profesorë si dhe drejtori shkollës.

-Arritja në Birrari u bë në orën 11⁰⁰.

-Pritja u organizua nga stafi udhëheqës në krye me drejtorin gjeneral të Birrarisë.

-Nga nxënësit u vizituan të gjitha repartet, nga lënda e parë e deri te prodhimi final.

-Menaxheri bashkë me teknologun u shpjeguan nxënësve procedurën e prodhimit si dhe historikun e shkurtër të kësaj industrie, si:

-Lëndët themelore për prodhimin e birrës, përbërjen dhe karakteristikat kryesore të tyre.

-Vlerësimi i kualitetit të elbit për birrë.

- Përdorimin e sumbullores-lupulit për dhënjën e shijes së birrës,

- Përdorimin e ujit si lëndë e parë për prodhimin e birrës.

-Mënyrat e ambalazhimit dhe përgatitja e ambalazheve për mbushje.



Organizimi i vizitave në kompani

Fabrika e qumështit Vita dhe lëngjeve Tango

-Pas mbarimit të vizitës në Birrari, nxënësitë bashkë me personelin arsimor vazhduan vizitën në Universitetin “ILIRIA” me të cilin rast nga rektori i këtij universiteti, nxënësit u informuan për drejtimet dhe kushtet e regjistrimit dhe të studimeve.

-Pas përfundimit të kësaj vizite, nxënësit vizituan edhe industrinë e qumështit dhe të pijeve joalkoolike “Vita” dhe “Tango”.

-Edhe në këtë industri na priti stafi udhëheqës në krye me drejtorin gjeneral.

-Nxënësitë hynë në fabrikë të ndarë në grupe.

-Çdo grup udhëhiqej nga një teknolog i cili u shpjegonte nxënësve teknologjinë e prodhimit duke filluar nga lënda e parë e deri te produkti final si:

- Rëndësinë, përbërjen kimike, vetitë fiziko-kimike dhe karakteristikat kryesore të llojeve të ndryshme të qumështit

-Mjetet për grumbullimin e qumështit;

- ndryshimet e temperaturës së qumështit që ndodhin gjatë transportit.

- Mënyrën e marjes së mostrave të qumështit.



- Metodat e ruajtjes së qumështit (fizike, kimike dhe biologjike)
- prejardhjen, mikrofloren, kushtet e zhvillimit dhe ndikimin e mikroorganizmave në qumësht si dhe masat e pengimit të tyre



Organizimi i sesioneve informuese në shkollat fillore (kl -9)

- Përgaditja e materialit për prezentimin e profileve bujqësore:



Teknologji ushqimore, Pemëtari-Vreshtari, Lavërtari-Perimtari, Hortikulturë. Ky material u punua në programin për prezantime dhe pëmbante 30 faqe.

- Kontaktimi i shkollave fillore përmes numrave të telefonit dhe aranzhimi kohor i vizitave. Kontaktimi është bërë një ditë apo dy ditë më parë, dhe në bazë të marrëveshjes me drejtoritë e shkollave është bërë edhe aranzhimi i kohës për vizita.

-Materiali promovues gjatë këtij aktiviteti ka munguar, për arsye se nuk është shtypur d.m.th. ne nuk e kemi pasur të gatshëm edhe pse e kemi punuar si material.

-Vizitat dhe prezentimet u kryen në këto shkolla:

”Musa Zajmi” Gjilan

“Abaz Ajeti” Gjilan

“Zabeli” Gjilan

“Lagja e VIII” Gjilan

“Dëshmorët e kombit” Livoq i ulët

“Vatra e diturisë” Livoq I epërm

“Skënderbeu” Përlepnicë

“Abdulla Tahiri” Malishevë

“Ramiz Cërrnica” Cërrnicë

“Ibrahim Uruçi” Bresalc

“Vesel Muji” Mibir.

-Prezentimi u bë nga tre zyrtarët, me ç’rast gjatë këtij prezentimi u pa një interesim i madh nga nxënësitë, nga që një praktikë e tillë nuk kishte ndodhur më parë.

-Nga ky aktivitet shihen fotot poshtë:

Organizimi i praktikave në kompani

-Krijimi i kontakteve dhe negocimi me kompani lidhur me organizimin e intershipit.

-Kontaktet janë kriju me këto kompani:

„Kualiteti” Gjilan

„ASK FOODS” Kravaricë

„Higjena” Gjilan

“Mishtorja Gazi” Pasjak

“Agro Waba” Livoq

“Lulishtja Luli” Malishevë

“Kabi” Kimetovc

-Përgaditja dhe shpërndarja e aplikacioneve për nxënësit e profileve përkatëse. Aplikacionet u shpërndanë në dy kl. të profilit Teknologji ushqimore, një kl. Hortikulturë dhe një kl. Pemëtari-vreshtari.

-Tani jemi në fazën e përzgjedhjes së aplikantëve.



-Gjithashtu kemi marrë shënimet për këta nxënës si: emrin, vendbanimin, e-mail adresën, nr. telefonit etj. Ashtu që në të ardhmen i kontaktojmë sipas nevojës.

Dërgimi i të dhënave të diplomuarve në institucionet përkatëse

Në vitin shollor 2010/11 në shkollën tonë në katër profilet bujqësore kanë kryer vitin e fundit përkatësisht kanë hyrë në testin kombëtar 75 nxënës.

-Nxënësve në fjalë ju kemi dhënë informata se ku duhet të paraqiten për të kërkuar punë si dhe cilat dokumente janë të nevojshme për këtë rast.

Raporti mbi Praktikën profesionale të nxënësve për dy profile te bujqësisë ne SHMB “ Arbëria” ne Gjilan

PROFILI TEKNOLOGJI USHQIMORE

Konzervimi i mishit me ftohje-ngrirje.

Aktiviteti

- Ftohja e mishit
- Konservimi (ngrirja) i mishit ne temperaturë te ultë

Rezultati

Nxënësit kane parë nga afër se si behet ftohja dhe konservimi (ngrirja) i mishit ne temperaturë te ultë.

Konzervimi i mishit me tharje.

Aktiviteti

- Mishi i tharë
- Suxhuku
- Sallamat
- Salsiçet
- Pleskavicat.

Rezultati

Nxënësit kanë parë dhe kanë marrë pjesë në të gjitha proceset teknologjike, të mishit që janë kryer në thertoret, duke filluar nga mishi i terur, suxhuku, sallamet, salsiçet dhe pleskavicat etj.





Teknologjia e përpunimit të qumështit

Aktivitet

- Pranimi i qumështit,
- Trajtimi termik i qumështit

Rezultati

Nxënësit kanë parë nga afër se si behet pranimi dhe trajtimi termik i qumështit.

Aktiviteti

- Produktet e qumështit
 - ❖ Qumështi i pasterizuar
 - ❖ Djathi
 - ❖ Kosi
 - ❖ Jogurti
 - ❖ Kumështi etj.

Nxënësit kanë parë dhe kanë marrë pjesë në të gjitha proceset teknologjike, të qumështit që janë kryer në qumështore, duke filluar nga qumështi i pasterizuar, djathi, kosi, jogurti, kumësht etj.



PROFILI HORTIKULTURË

- Shumimi i bimëve hortikulturale

Aktiviteti

- Kontrollimi i bimëve të posa mbjellura
- Kontrollimi i ndriçimit, temperaturës, lagështisë dhe ajrit
- Kontrollimi i rritjes dhe zhvillimit të bimëve
- Kontrollimi i gjendjes shëndetësore të bimëve
- Kontrollimi për shërbimet e tjera agroteknike

Rezultati

- Nxënësit kontrollojnë gjendjen e bimëve të porsambjella;
- bëjnë kontrollimin e regjimit të ndriçimit, temperaturës, lagështisë dhe ajrit;
- bëjnë kontrollimin e rritjes, zhvillimit dhe gjendjen shëndetësore të bimëve ;
- Kryejnë kontrollin e gjendjes për shërbimet e tjera.



- Kontrollimi i parametrave në sera

Aktiviteti

- Përcaktimi i momentit më të përshtatshëm për nxjerrje.
- Klasifikimi e seleksionimi i luleve sipas standardeve.
- Ambalazhimi sipas kërkesave për ruajtje dhe për treg.
- Rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit gjatë vjeljes, klasifikimit dhe ambalazhimit të prodhimeve lulore

Rezultati

- Nxënësit bëjnë përcaktimin e momentit më të përshtatshëm për nxjerrje;
- bëjnë zgjedhjen dhe klasifikimin sipas standardeve;
- kryejnë ambalazhimin dhe etiketojnë sipas standardeve;
- gjithashtu zbatojnë rregullat e sigurimit teknik e të ruajtjes së mjedisit, klasifikimit dhe ambalazhimit të prodhimeve bujqësore

Qendra për shërbim të nxënësve – nga sh.m.b ,’’ Zenel Hajdini’’ – Ferizaj

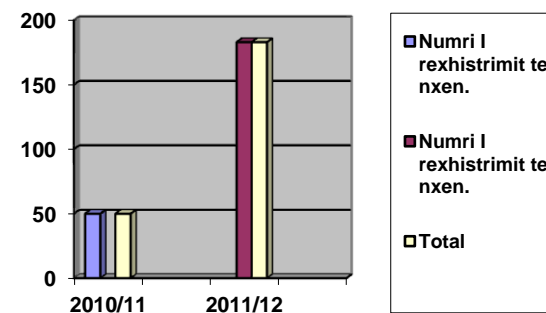
Në bashkëpunim me DKA-në janë zvilluar aktivitetet duke organizuar sesione informuese për nxënësit dhe prindërit e tyre para periudhës së regjistrimit të nxënësve në shkolla profesionale. Qëllimi i sesionit informues kishte për qëllim njoftimin e nxënësve për katër profilet të cilat i mbështet projekti MASHT/DANIDA si edhe prespektiva e tyre në të ardhëm e afërt.

Vlerësimi:

Qendra për shërbim të nxënësve ka shpalosur prezentimin në 30 shkolla te mesme të ulta. Prezentimi ishte i versionit të shkurtë, nxënësitë gjatë vizitave të shkollave kishin shprehur interesimin e tyre për regjistrim në këto profile: Teknologji ushqimore, Pemëtari-Vreshtari, Lavërtari-Perimtari dhe Hortikultur. Por interesimi i nxënësve ishte më i vogël në drejtimin Lavërtari – Perimtari.

Regjistrimi në shkollën e Ferizajit ka filluar me 11.07.2011. Interesimi i nxënësve ka qenë shumë më i madh këtë vit se sa në vitin paraprak sepse në periudhën e njëjtë të vitit të kaluar kishim të regjistruar **50 nxënës** kurse tani kemi **183 nxënës**. Kjo tregon se sesionet informuese nëpër shkolla fillore kanë bërë një hap të mire për profilet bujqësore.

Grafiku i rexhistrimit të nxënësve gjatë vitit 2010/12 dhe vitit 2011/12 , ku shihet qartë se këtë vit ka pasur rritje dhe interesimi i nxënësve këtë vitë është shumë më i madhe se vitin paraprak .



Vlerësimi për punën praktike:

Intershipi në Ferizaj është realizuar në tërësi sipas planit të veprimit për katër profilet bujqësore që investohen nga MASHT/DANIDA. Në këtë projekt ishin të përfshirë **25** nxënës që kryenin punën praktike në gjashtë kompani duke mos e përjashtuar as serrën e shkollës dhe mini pëmishten e cila gjendet në oborrin e shkollës.

Prandaj nxënësit kanë qenë të suksesshëm ku menaxherë e kompanive gjatë vizitave që ju bënë kohë pas kohe tregonin për interesimin dhe sjelljen në punë e cila ishte shumë korrekte, prandaj nuk mungonin as komplimentet për ta. Një pjesë e tyre kërkonin që këta nxënës që kishin kryer punën praktike nëpër këto kompani kanë shprehur interesim për punësimin e tyre në të ardhmen.



Pamje gjatë punës praktike të nxënësve në Ferizaj

Hajriz Nuhedini	Dramjak
Visar Dodoni	Varosh
Riza Matroshi	Nikadin
Pese Deshmoret e UÇK-së	Pleshinë
Naim Frashuri	Zaskok
Imri Halil	Gaçkë
Jeta e re	Greme
Vezir Jashari	Ferizaj
Astrit Bytyqi	Ferizaj
Konstantin Kristoforidhi	Nerodime
Dëshmorët e lirisë	Manastircë
Pavaresia	Balaj
Ali Hadri	Mirash
Halit Ibishi	Cërnillë
Liman Rekaj	Prelez I Muh.
Besim Rexhepi	Komogllavë
Dardani	Rakaj

Emri i shkollave të mesme të ulta kl.IX	Vendi
Ganimete Terbeshi, Ahmet Hoxha, Tefik Çanga, Jeronim de Rada	Ferizaj
Muharrem Shemsedini	Fsh. I Vjeter
Dy Deshmoret	Talinoc I Mu.
Mejdi Xhaferri	Fsh Mirosal
Ditura	Dardani
Kemajl Hetemi	Rahovice
Abetraja	Softaj
Deshmoret e Koshares	Koshare
Mic Sokoli	Slivove
Perparimi	Lloshkobare

SH.M.EKONOMIKE”ALI HADRI”-PEJË



Në periudhën mars – maj janë zhvilluar aktivitete para përfundimit të mësimit të klasve të nënta në bashkëpunim me DKA-në duke organizuar sesione informuese për nxënësit dhe prindërit e tyre para periudhës së regjistrimit të nxënësve në shkolla profesionale. Qëllimi i sesionit informues ishte njoftimi i nxënësve për katër profilet të cilat i mbështet projekti MASHT/DANIDA si edhe prespektiva e tyre në të ardhmen e afërt.

Vlerësimi:

Zyrtarët kanë shpalosur prezentimin në **28 shkolla** të mesme të ulta. Gjatë prezentimit nxënësit shprehën interesimin e tyre për regjistrim në këto profile: Teknologji ushqimore dhe Hortikulturë.

Regjistrimi në shkollën e Pejës ka filluar 11.07.2011.

Vlerësimi për punën praktike:

Puna praktike ka filluar me 21 qershor dhe ka përfunduar me 3 gusht 2011 (35 dite). Kjo tregon se plani është realizuar në tërësi. Për punë praktike kishim **8 nxënës** në kompaninë “Birra Peja” në Pejë, që përfshin profilin: teknologji ushqimore e mbështetur nga MASHT/DANIDA.

Gjate vizitave që i kemi bërë nxënësve në kompaninë “Birra Peja” dhe kontaktet që kishim gjatë kësaj kohe me

menaxherin e kompanisë, na dha shumë komplimente rreth sjelljes dhe kryerjes së punës praktike nga nxënësit e shkolles sone “Ali Hadri” Pejë.

Puna praktike është vlerësuar me note maksimale nga menaxheri i kompanisë ku ka shprehur interesim për punësimin e disa nxënësve gjatë sezonit veror.

Shkollat e vizituara nga zyrtarët e Qendrës për shërbim të nxënësve në Pejë

Shkolla fillore Kl.IX	Vendi
Lidhja e Pejës	Novoselle-Peje
Hile Mosi	Jabllanice-Peje
7 Shtatori	Vitomerice-Peje
Skenderbeu	Trebovig-Peje
Ali Kelmendi	Nabergjan-Peje
V.P.Shkodrani	Peje
Asdreni	Peje
L. e Prizrenit	Peje
Ramiz Sadiku	Peje
Dardania	Peje
Smajl Hajdari	Peje
Xhemajl Kada	Peje
Tete Marsi	Peje
Skender Qeku	Qyshk-Peje
Haxhi Zeka	Zahaq-Peje
Zef Serembe	Gllaviqice-Peje
N. Veqilharxhi	Kliqine-Peje
2 Korriku	Loxhe-Peje
Mehmet Shoshi	Llozhan-Peje
Pjeter Budi	Poqeste-Peje
28 Nentori	Raushiq-Peje
Fan Noli	Kryshec-Peje
D. e Kombit	Baran-Peje
Migjeni	Glllogjan-Peje
Sami Frasheri	Ozdrim-Peje
Lidhja e Prizrenit	Deçan

Kompania	Vendi	Veprimtaria
Buquku	Peje	Perpunimi I mishit
VEVGROUP	Peje	Industria e ujit
NBI Rahoveci	Rahovec	Vera e bardhe
Sedefi	Peje	Makarona
Kosova Wine	Rahovec	Vera e kuqe
Fabrika e sheqerit	Peje	Sheqer
Fab.E Re E		
Brumeve	Peje	Buke
Devolli GROUP	Peje	Qumesht
Vellezerit Neziraj	Lluka-Deçan	Mishi
Sedefi	Peje	Marmelade
Bibita	Peje	Pije joalkoolike
Birra e Pejes	Peje	Birre
Vellezerit Ukaj	Peje	Veze
Fabrika e Chipsave	Novoselle-Peje	Qipsa
Djath Rugove	Rugove-Peje	Djath



*Nga: Qendra për shërbim të nxënësve në
SHMP“Bahri Haxha” - Vushtrri*



Njoftimi i nxënësve me drejtimet e Bujqësis- sesionet Informuese

Janë bërë vizita në **14 shkolla** dhe janë shpërndarë pamflete me informacione ku është paraqitur shkolla bujqësore ,drejtimet ,infrastruktura e shkollës si dhe shërbimet që ofron qendra për shërbime të nxënësve.

Konkursi për aplikimin e nxënësve për regjistrim dhe mbikqyrja e procesit

Me datën 11.07.2011 është hapur konkursi për regjistrimin e nxënësve në vitin akademik 2011/12 ku shkolla e Vushtrrisë ka ofruar këto **Drejtime** :Hortikulturë, Perimtari Lavërtari, Teknologji Ushqimore, Perimtari Vreshtari

Konkursi ka qenë i hapur 7 ditë nga data 11 – 19,dokumentacioni për regjistrim është pranuar nga ora 9⁰⁰ - 16⁰⁰ ,procesi ka qenë i mbikqyrur gjatë tërë kohës nga zyrtarët e zyrës në shërbim të nxënësve, për ti udhëzuar ,këshilluar dhe rekomanduar për drejtimet përkatëse.Nga i tërë ky proces është nxjerrë pasqyrë mjaft inkurajuese lidhur me interesimin e nxënësve për drejtimet bujqësore ,ku më vonë është vertetuar që ka një rritje të kënaqëshme në krahasim me vitin paraprak.

Më poshtë është tabela statistikore për pranimin e nxënësve në drejtimet bujqësore si dhe krahasimi me vitin e kaluar..

Numri i nxënësve të pranuar në afatin e Qershorit 2011/12 dhe krahasimi me vitin paraprak

Regjistrimi - Qerrshor 2010				
Drejtimit	Nr. aplikuesve	Nr i nx te pranuar	Nr nx te sistemuar	Vende të Lira
Teknologji Ushqimore	26	26	0	6
Hortikulturë	24	24	0	8
Perimtari	4	4	0	28
Mbrojtja e bimëve	11	11	0	21
Regjistrimi - Qerrshor 2011				
Drejtimit	Numri i aplikuesve	Numri i nx te pranuar	Nr nxënësve te sistemuar	Vende te lira
Teknologji Ushqimore	49	32	17	0
Hortikultur	34	32	2	0
Lavertari	11	11	0	21
Perimtari-Vreshtari	7	7	0	25

Vrejtje: Disa prej nxënësve të papranuar në drejtimit ku kanë aplikuar kanë shprehur dëshirën për tu sistemuar ne drejtimit tjera bujqësore.



Vizitat nëpër kompanitë e ndryshme nga ana e zyrtarëve të Qendrës për shërbim të nxënësve

Kompania	Lokacioni	Veprimtaria
Te Uka	Nevolan	Perimtari
Botanika	Vushtrri	Hortikulturë
Shoqata Dredhëza	Pestovë	Perimtari
Liria	Nedakovc-vushtrri	Hortikulturë - perimtari
Mib Trade	Gracë	Hortikulturë
Te Ismeti	Millosevë	Pemtari-Perimatari

Intershipi ka filluar ne muajin Maj dhe ka përfunduar në muajin Korrik 2011 ,dhe është realizuar në katër kompani private : “Te Uka”,”Dredhëza”,”Botanika” dhe “Lirija” ,kanë marrë pjesë **12 nxënës** 5 vajza dhe 8 djemë,këta nxënës kanë realizuar 140 orë punë praktike nën përkujdesjen e zyrtarëve dhe pronarëve të kompanive.



Pamje nga realizimi i punës praktike të nxënësve në kompanitë Dredhëza, Liria.