

Në bazë të nenit 173, të Ligjit për arsimin e lartë (*Gazeta zyrtare e Republikës së Maqedonisë, numër: 82/2018*), nenit 158 të Statutit të Universitetit të Tetovës, në lidhje me Konkursin për zgjedhjen e mësimeve në të gjitha thirrjet mësimore-shkencore dhe për zgjedhje në thirrje të bashkëpunorëve në Universitetin e Tetovës, të shpallur më: 28.11.2020, në web faqen e Universitetit të Tetovës, si dhe gazetat ditore: “Koha” dhe “Nova Makedonija”, këshilli mësimor-shkencor i Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, në mbledhjen e mbajtur më datë: 07.12.2020, solli vendim për formimin e komisionit recensues në këtë përbërje:

- 1. Doc. Dr. Erhan Sulejmani – kryetar;**
- 2. Doc. Dr. Ismail Ferati – anëtar;**
- 3. Doc. Dr. Gafur Xhabiri – anëtar.**

Pas pranimit të dokumentacionit të dorëzuar në konkurs, komisioni në fjalë konstatoi se kanë aplikuar dy kandidatë:

- 1. Mr. Sc. Hava MIFTARI**
- 2. Mr. Sc. Valbona SALLAI - MAZLLAMI**

Komisioni recensues ka nderin që këshillit mësimor-shkencor të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit t`ia paraqesë këtë:

RAPORT RECENSUES

1. Mr.Sc. Hava MIFTARI

1.1 Të dhënat biografike

Hava Miftari ka lindur më 20 Nëntor 1994 në Gostivar.

Shkollimin fillor e ka kryer në shkollën “Çajla” në fshatin Çajlë, Gostivar në vitin 2009.

Në vitin 2013 ka mbaruar shkollimin e mesëm në shkollën e mesme komunale “Gostivar”, Gostivar.

Në vitin 2013 ka regjistruar studimet e ciklit të parë në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, drejtimi: Teknologji Ushqimore, në Universitetin e Tetovës.

Studimet i ka kryer në gjuhën Shqipe me notë mesatre 9.86.

Në vitin 2016, pas përfundimit të studimeve në afat të rregullt, mori titullin: ‘Inxhinier i teknologjisë ushqimore’.

Pas përfundimit të studimeve deri-diplomike, në vitin 2016 ka regjistruar studimet post-diplomike (studimet e ciklit të II-të), në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit - Universiteti i Tetovës.

Në vitin 2019, ka mbaruar studimet me notë mesatra 9.94, duke mbrojtur me sukses dhjetë (10), tezën me titull: **“Studimi i ndikimit të *Origanum vulgare* në vetitë organoshqisore dhe biokimike të djathit të fortë të dhisë”**, kështu dhe fitoi titullin: ‘Magjistër i teknologjisë ushqimore’.

1.2 Përvoja e punës

Gjatë studimeve të ciklit të II-të në vitin 2018, u angazhua si laborante në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit. Gjatë kësaj periudhe kandidati mori njohuri praktike të theksuara si dhe kreu obligimet dhe detyrimet të caktuara.

Gjatë vitit akademik 2018/19 u bë edhe pjesë përbërëse e kuadrit dhe personelit për procesin e akreditimit të “Laboratorit për kontrollin e produkteve ushqimore”, sipas standardit ISO/IEC 17025:2017 dhe EN/ISO 19011:2011, ku kreu obligimet dhe detyrimet të listuara si më poshtë:

1. Përpilimi dhe arkivimi i dokumentacionit laboratorik sipas standardit EN ISO 17025:2017 dhe MKC EN ISO/IEC 17025:2018;
2. Mirëmbajtja e instrumenteve dhe pajisjeve laboratorike;
3. Rikalibrimi i disa instrumenteve;
4. Kryerja e analizave të parametrave fiziko-kimik dhe mikrobiologjik të produkteve të ndryshme.

1.3 Veprimtaria edukativo - arsimore

Nga viti akademik 2018/2019, u angazhua si asistente me kontratë në vepër në programet studimore: Teknologji ushqimore dhe Të ushqyerit në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit - Universiteti i Tetovës.

Gjatë kësaj periudhe asistoi në mbajtjen e pjesës praktike, gjegjësisht ushtrimeve në lëndët:

- Bazat e të ushqyerit
- Teknologjia e përpunimit të mishit
- Shkenca e të ushqyerit II
- Mbrojtja e ambientit jetësor
- Të arriturat në shkencën e të ushqyerit

Gjatë kësaj periudhe, Mr.Sc. Hava Miftari ka marë pjesë edhe në aktivitete të ndryshme të projektit Youth Erasmus + 2017-1-TR01-KA205-044201 me titull “IFCHEESE - **Innovative Focus on Natural Mountain Herbal-Flavored Cheese by Protecting Traditional Methods**” (<http://ifcheeseproject.com/>)

1.4 Veprimtaria shkencore- hulumtuese

Veprimtaria shkencore-hulumtuese e kandidatit është e pasur me punime shkencore të ndryshme, të përmbledhura në pika të shkurtëra në pjesën në vijim.

1. **Hava Miftari** (2019): Effects of *Origanum vulgare* plant in goat's beaten cheese: INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL. HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, Tetovo, North Macedonia, pp 501;
2. **Hava Miftari**, Mashita Asllani, Melijat Ismaili, Merve Jusufi (2019): Consumption influence of different types of bread produced industrially in Tetovo on blood glucose leve. INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, Tetovo, North Macedonia, pp 560;
3. Xhezair IDRIZI, Merije ELEZI, **Hava Miftari**, Erhan SULEJMANI, Fejzullah FEJZULLA, Durim ALIJA (2019): Possible application of herbs as functional products in food industry. INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, Tetovo, North Macedonia, pp 573;
4. Ismail Ferati, Namik Durmishi, Xhezair Idrizi, Gafur Xhabiri, **Hava Miftari**, Durim Alija (2019): Effect environmental factors on microbiological quality of flour, ISBN 978-9951-550-19-2, <https://knowledgecenter.ubt-uni.net/conference/2019/events/432/>
5. Erhan Sulejmani, **Hava Miftari**, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Xhabir Abdullahi (2019): The influence of *Origanum vulgare* on the volatile compounds of beaten goat cheese. Book of abstracts of 12th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, October 2019, Osijek, Croatia, pp 141.

Krahas moshës së re, Mr.Sc. Hava Miftari do të vazhdojë me veprimtari shkencore-hulumtuese, ku do të thellohet edhe më tepër duke publikuar punime shkencore në zhurnale me impakt-faktorë.

1.5 FORMULARI PËR RAPORTIN PËR ZGJEDHJE NË THIRRJEN MËSIMORE-SHKENCORE BASHKËPUNËTORË (ASISTENT)

Në shtojcë e bashkëngjisim formularin për raportin e zgjedhjes në thirrjen mësimore-shkencore bashkëpunëtorë (asistent). Kandidatja Mr.Sc. Hava Miftari ka gjithsej 47.1 pikë, edhe atë për: veprimtarinë mësimore-arsimore 11.5 pikë, veprimtarinë shkencore-hulumtuese - 20.6 pikë dhe veprimtaritë me interes të gjerë – 15 pikë.

Nr. rend.	REFERENCAT PROFESIONALE TË KANDIDATES PËR ZGJEDHJEN NË THIRRJE BASHKËPUNËTORË (ASISTENT)	Pikët
1.	MËSIMORE - ARSIMORE	11.5
2.	HULUMTUESE - SHKENCORE	20.6
3.	ME INTERES TË GJËRË	15
	GJITHËSEJ	47.1

2. Mr.Sc. Valbona SALLAI - MAZLLAMI

2.1 Të dhënat biografike

Valbona Sallai - Mazllami ka lindur më 25 Shtator 1992 në Gostivar. Shkollimin fillor e ka kryer në vendlindje. Në vitin 2011 ka mbaruar shkollimin e mesëm në shkollën e mesme ekonomike komunale “Gostivar”, Gostivar.

Në vitin 2011 ka regjistruar studimet e ciklit të parë në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, programi studimor: Teknologji Ushqimore, në Universitetin e Tetovës.

Studimet i ka kryer në gjuhën Shqipe.

Në vitin 2014, pas përfundimit të studimeve në afat të rregullt, mori titullin: ‘Inxhinier i teknologjisë ushqimore’, me mesatare 9.58.

Pas përfundimit të studimeve deri-diplomike, në vitin 2014 ka regjistruar studimet post-diplomike (studimet e ciklit të II-të), në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit - Universiteti i Tetovës.

Në vitin 2018, ka mbaruar studimet, duke mbrojtur me sukses, tezën me titull: “**Vlerësimi i cilësisë së ajvarit në kushte industriale dhe tradicionale**”, kështu dhe fitoi titullin: ‘Magjistër i teknologjisë ushqimore’, me mesatare 9.31.

2.2 Përvoja e punës

2.3 Veprimtaria edukativo - arsimore

Nga viti akademik 2018/2019, u angazhua si asistente me kontratë në vepër (**nuk e ka dëshmuar kontratën**) në programet studimore: Teknologji ushqimore, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit - Universiteti i Tetovës.

Gjatë kësaj periudhe asistoi në mbajtjen e pjesës praktike, gjegjësisht ushtrimeve në lëndët:

- Bioteknologjia ushqimore

2.4 Veprimtaria shkencore- hulumtuese

Veprimtaria shkencore-hulumtuese e kandidatës është e përmbledhur në pika të shkurtëra në pjesën në vijim.

1. Valbona Sallai, Xhabir Abdullahi, Erhan Sulejmani (2018): Quality changes of industrial and traditional ajvar in the Pollog region: internacional Journal of Food Technology and Nutrition, Tetovo, North Macedonia, pp 38-43;

Krahas moshës së re, Mr.Sc. Valbona Sallai - Mazllami do të vazhdojë me veprimtari shkencore-hulumtuese, ku do të thellohet edhe më tepër duke publikuar punime shkencore në zhurnale me impakt-faktorë.

1.5 FORMULARI PËR RAPORTIN PËR ZGJEDHJE NË THIRRJEN MËSIMORE-SHKENCORE BASHKËPUNËTORË (ASISTENT)

Në shtojcë e bashkëngjisim formularin për raportin e zgjedhjes në thirrjen mësimore-shkencore bashkëpunëtorë (asistent). Kandidatja Mr.Sc. Valbona Sallai Mazllami ka gjithsej 12.7 pikë edhe atë për: veprimtarinë mësimore-arsimore 6.7 pikë, veprimtarinë shkencore-hulumtuese 6 pikë dhe veprimtarinë me interes të gjerë – nuk ka dëshmi.

Nr. rend.	REFERENCAT PROFESIONALE TË KANDIDATES PËR ZGJEDHJEN NË THIRRJE BASHKËPUNËTORË (ASISTENT)	Pikët
1.	MËSIMORE - ARSIMORE	6.7
2.	HULUMTUESE - SHKENCORE	6
3.	ME INTERES TË GJËRË	-
	GJITHËSEJ	12.7

PROPOZIM

Në bazë të dokumentacionit të dorëzuar nga ana e dy kandidatëve, komisioni recensues ka arritur në përfundim, se kandidatja Mr.sc. Hava MIFTARI ka tubuar gjithsej 47.1 pikë nga referencat profesionale dhe konform dispozitave të Ligjit për arsim të lartë në Republikën e Maqedonisë së Veriut, si dhe Rregullores për kriteret dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, shkencore, mësimore-profesionale dhe të bashkëpunëtorit në Universitetin e Tetovës (Buletini i Universitetit) i plotëson të gjitha kushtet dhe kriteret e kërkuara.

Në fushën profesionale, ajo posedon aftësi për realizim cilësor të punëve dhe ushtrimeve laboratorike. Nga ana tjetër, kryerja e studimeve deri-diplomike në kohën e duhur me mesatare 9.86 si dhe vazhdimi i studimeve post-diplomike me mesatare 9.94 njohja e gjuhës angleze, pjesëmarrja në konferenca, botime nëpër revista ndërkombëtare, krahas moshës së re, dëshmojnë për aftësinë dhe gatishmërinë e saj profesionale për tu përballur me sfidat hulumtuese-shkencore, në fushën e teknologjisë ushqimore. Në fushën e arsimit, ajo posedon aftësi për mësimdhënie cilësore dhe inovative.

Bazuar në atë që u theksua më lartë, kemi nderin dhe kënaqësinë që këshillit mësimor-shkencor të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, t'i propozojmë që **Mr.Sc. Hava Miftari**, të zgjidhet në titullin mësimor-shkencorë: **ASISTENT/E**, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit në Universitetin e Tetovës **në lëndët në fushën e teknologjisë ushqimore**.

KOMISIONI RECENSUES:

Doc. Dr. Erhan Sulejmani – Kryetar

Doc. Dr. Ismail Ferati – Anëtar

Doc. Dr. Galun Xhabiri – Anëtar

SH T O J C Ë

PËR ZGJEDHJEN E MËSIMDHËNËSVE NË TË GJITHA THIRRJET MËSIMORE-SHKENCORE DHE PËR ZGJEDHJE NË THIRRRJE TË BASHKËPUNËTORËVE NË UNIVERSITETIN E TETOVËS

Kandidati: Mr. Sc. Hava MIFTARI

Institucioni: Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit

Lëndët: Lëndë në fushën e teknologjisë ushqimore

Titulli : Asistent

I. VEPRIMTARIA MËSIMORE-ARSIMORE

Nr. rend	Emërtimi i aktivitetit		Pikët
1.	Mbajtja e Ushtrimeve		
1.1	Teknologjia e përpunimit të mishit	3x15x0.03x1	1.35
1.2	Të arriturat në shkencën e të ushqyerit	3x15x0.03x1	1.35
1.3	Shkencat e të ushqyerit 2	2x15x0.03x1	0.9
1.4	Bazat e të ushqyerit	2x15x0.03x2	1.8
2.	Përgatitja e lëndeve te reja		
2.1	Ushtrime	4x1.5	6
3.	Konsultime me studentet		
3.1	50 student x 1 x 0.002	50x0.002	0.1
	Gjithësej		11.5

II. VEPRIMTARIA SHKENCORE-HULUMTUESE

Nr. rend	Emërtimi i aktivitetit	Pikët
1.	Teza e magjistraturës “ Studimi i ndikimit të <i>Origanum vulgare</i> në vetitë organoshqisore dhe biokimike të djathit të fortë të dhisë”	4
2.	Anëtar në projekte ndërkombëtare shkencore	
2.1	“IFCHEESE - Innovative Focus on Natural Mountain Herbal-Flavored Cheese by Protecting Traditional Methods” (http://ifcheeseproject.com/)	5.0
3.	Punime me rezultatet shkencore origjinale, të publikuara në konference referente shkencore-profesionale, me këshill redaktues ndërkombëtar	
3.1	Ismail Ferati, Namik Durmishi, Xhezair Idrizi, Gafur Xhabiri, Hava Miftari , Durim Alija (2019), Effect environmental factors on microbiological quality of flour, ISBN 978-9951-550-19-2, https://knowledgecenter.ubt-uni.net/conference/2019/events/432/	1.6
4.	Pjesëmarrje në konferenca shkencore	
4.1	Me prezentim oral (1x2.0)	2
4.2	Me poster (4x2.0)	8
	Gjithësej	20.6

III. VEPRIMTARIA ME INTERES MË TË GJËRË

Nr. rend.	Emërtimi i aktivitetit		Pikët
1.	Pjesëmarrje në aktivitetet promovuese të fakultetit	10x1.0	10
2.	Pjesëmarrës në konferenca shkencore	3x1.0	3
3.	Pjesëmarrje në trajnim	2x1	2
	Gjithësej		15

IV. REFERENCAT PËR ZGJEDHJEN E KANDIDATIT

Nr. rend.	VEPRIMTARITË	Pikët
1.	MËSIMORE - ARSIMORE	11.5
2.	HULUMTUESE - SHKENCORE	20.6
3.	ME INTERES TË GJËRË	15
	GJITHËSEJ	47.1

KOMISIONI RECENSUES:

Doc. Dr. Erhan Sulejmani – Kryetar

Doc. Dr. Ismail Ferati – Anëtar

Doc. Dr. Gafur Xhabiri – Anëtar