

Врз основа на член 173 од Законот за високо образование (Службен весник на Република Северна Македонија, број: 82/2018), член 158 од Статусот на Тетовскиот Универзитет, Во врска со Конкурсот за избор на наставници по сите наставно – научни звања и за избор на соработници во Тетовскиот Универзитет, објавен на ден 28.10.2020, на веб страната на Тетовскиот Универзитет, како и во дневниот печат „Коха„ и „Нова Македонија„ , наставно-научниот Совет на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, на состанокот одржан на ден 07.12.2020, донесе одлука за формирање на комисија за рецензија во состав:

- 1. Доц. Др. Ерхан Сулејмани – претседател;**
- 2. Доц. Др. Исмаил Ферати –член;**
- 3. Доц. Др. Гафур Цабири – член.**

На објавениот конкурс за избор на еден асистент за наставните предмети во областа на Прехранбена Технологија, аплицирал кандидатот:

- 1. М-р. на науки. Хава МИФТАРИ**
- 2. М-р. на науки. Валбона САЛАИ МАЗЛАМИ**

Комисијата за рецензија има чест да на Наставно–научниот Совет на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана му го претстави овој:

РЕЦЕНЗИОНЕН ИЗВЕШТАЈ

1. М-р. на науки Хава МИФТАРИ

1.1 Биографски податоци:

Хава Мифтари е родена на 20.11.1994 во Гостивар. Основно образование завршил во ОУ “Чајле” село Чајле, Гостивар во 2009 год. Во 2013 год. го заврши основното образование во СОУ “Гостивар”, Гостивар.

Во 2013 год. запишал студии во Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, смер Прехранбена Технологија, во Тетовскиот Универзитет.

Студиите ги заврши на албански наставен јазик, со просечна оценка 9.86. Во 2016 год. по завршување на студиите и стекнува право на стручен назив Инженер по Прехранбена Технологија.

По завршување на додипломските студии, во 2016 год. запишува постдипломски студии (втор циклус) на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана во Тетовскиот Универзитет.

Во 2019 год., ги завршува студиите, со просечна оценка 9.94, одбранувајќи ја тезата со успех десет (10), под наслов: “Студија за влијанието на *Origanum vulgare* врз органолептичките и биохемиските својства на биеното козјо сирење”, и го стекнува стручниот назив Магистер по Прехранбена Технологија.

1.2 Работни искуство

За време на студиите на втор циклус во 2018 година, се ангажира како лаборант во Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана. Во овој период кандидатот доби видни практични знаења и ги вршеше одредени обврски.

Во текот на академската 2018/19год. стана составен дел од кадарот и персоналот во процесот за акредитација на “Лабораторијата за контрола на прехранбени продукти”, според стандардите ISO/IEC 17025:2017 и EN/ISO 19011:2011, каде ги вршеше следниве обврски:

1. Составување и архивирање на лабораториската документација според стандардот EN ISO 17025: 2017 и МКС EN ISO/IEC 17025: 2018;
2. Одржување на лабораториски инструменти и опрема;
3. Рекалибрација на некои инструменти;
4. Изведување анализи на физичко-хемиски и микробиолошки параметри на разни производи.

1.3 Воспитно – образовна дејност

Од академската 2018/2019 год., се ангажирал како асистент со договор на дело во програмските студии: Прехранбена Технологија, и Исхрана во Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана при Тетовскиот Универзитет. Во овој период асистираше во реализација на практичниот дел, односно вежбите по предметите:

- Основи на исхраната
- Технологија за преработка на месо
- Наука на исхрана II
- Заштита на животната средина
- Достигнувања во науката за исхрана

Во овој период, М-р. на науки Хава Мифтари учествувал и во разни активности на проектот Youth Erasmus + 2017-1-TR01-KA205-044201 со наслов “IFCHEESE - Innovative Focus on Natural Mountain Herbal-Flavored Cheese by Protecting Traditional Methods” (<http://ifcheeseproject.com/>)

1.4 Научно-истражувачка дејност

Научно истражувачката дејност на кандидатот е богата со разни научни трудови, кои на кратки црти ќе се спомнат подолу.

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.

Иако е млада, М-р. на науки. Хава Мифтари ќе продолжи со научно истражувачка дејност, објавувајќи научни трудови во журнале со импакт-фактори.

ФОРМУЛАР ЗА ИЗВЕШТАЈ ЗА ИЗБОР НА НАСТАВНО-НАУЧНИ ЗВАЊЕ АСИСТЕНТ

Во прилог го приложуваме образецот за извештајот за избор во наставно-научната звање на соработници (асистент). Кандидат Мр. на науки Хава Мифтари има вкупно 47,1 бодови, исто така, за: наставно-воспитна дејност 11,5 бодови, научно-истражувачка активност - 20,6 бодови и активности од широк интерес - 15 бодови.

Ред. број	ПРОФЕСИОНАЛНИ РЕФЕРЕНЦИ НА КАНДИДАТОТ ЗА ИЗБОР ВО ЗВАЊЕ (Асистент)	БОДОВИ
1.	Наставно-образовен	11.5
2.	Научно-истражувачко	20.6
3.	Од поширок интерес	15
	ВКУПНО	47.1

2. М-р. на науки Валбона САЛАИ – МАЗЛАМИ

2.1 Биографски податоци

Валбона Салаи - Мазлами е родена на 25 септември 1992 година во Гостивар. Основното образование го завршил во родниот град. Во 2011 година заврши средно училиште во Средното општинско економско училиште „Гостивар“, Гостивар.

Во 2011 година се запишува на студии на прв циклус на Факултетот за Прехрамбена Технологија и Исхрана, студиска програма: Технологија на Храна, Универзитетот во Тетово.

Студиите ги заврши на албански јазик.

Во 2014 година, по завршувањето на студиите на полно работно време, тој доби титула: „Инженер за Прехрамбена Технологија“, со просек од 9,58.

По завршувањето на постдипломските студии, во 2014 година се запишува на постдипломски студии (студии од втор циклус), на Факултетот за Прехрамбена Технологија и Исхрана - Универзитет во Тетово.

Во 2018 година ги заврши студиите, успешно бранејќи ја тезата под наслов: „Проценка на квалитетот на ајварот во индустриски и традиционални услови“, и со тоа се здоби си звање: „Магистер по прехрамбена технологија“, со просек од 9,31.

2.2 Работно искуство

2.3 Образовна активност

Од академската 2018/2019 година беше ангажирана како договорен асистент во работа (не е потврдено) во студиски програми: Технологија на храна, на Факултетот за Прехрамбена Технологија и Исхрана - Универзитет во Тетово.

Во овој период тој помагаше во одржување на практичниот дел, односно вежби по предметите:

- Биотехнологија на храна

2.4 Научно-истражувачка активност

Научно-истражувачката активност на кандидатот е сумирана во кратки точки во следниот дел.

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;

2.5 ФОРМУЛАР ЗА ИЗВЕШТАЈ ЗА ИЗБОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНО ЗВАЊЕ СОРАБОТНИК (асистент)

Во прилог го приложуваме образецот за извештајот за избор во наставно-научната струка на соработниците (асистент). Кандидат Мр. На науки Валбона Салаи Мазлами има вкупно 12,7 поени, исто така за: наставно-образовна активност 6,7 поени, научно-истражувачка активност 6 поени и активности од широк интерес - нема докази.

Ред. број	ПРОФЕСИОНАЛНИ РЕФЕРЕНЦИ НА КАНДИДАТОТ ЗА ИЗБОР ВО ЗВАЊЕ (Асистент)	Бодови
1.	Наставно-образовен	6.7
2.	Научно-истражувачко	6
3.	Од поширок интерес	-
	ВКУПНО	12.7

ПРЕДЛОГ

Врз основа на доставената документација од двајцата кандидати, рецензентската комисија заклучи дека кандидатот М-р. на науки Хава МИФТАРИ собра вкупно 47,1 поени од стручни препораки и во согласност со одредбите на Законот за високото образование во Република Северна Македонија, како и регулативата за критериумите и постапката за избор на наставно-научни, научни, наставно-стручни и соработнички повици во Универзитетот во Тетово (Билтен на Универзитет) ги исполнува сите потребни услови и критериуми.

Од професионална страна, таа поседува вештини за квалитетно извршување на професионалните работи и лабораториските вежби. Од друга страна, завршување на дипломски студии навремено со просек од 9.86 и продолжување на постдипломски студии со просек од 9.94, познавање на англиски јазик, учество на конференции, публикации во народни и меѓународни списанија, покрај нејзината млада возраст, сведочи за нејзината способност и професионална подготвеност да се соочи со научно-истражувачки предизвици од областа на технологијата на храна. Од областа на образованието таа поседува вештини за квалитетни и иновативни предавања.

Базирано на горенаведеното имаме чест и задоволство на наставно- научниот Совет на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана да му предложиме **М-р. на науки Хава Мифтари** да се избере за позицијата наставно научен **АСИСТЕНТ** на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана во Тетовскиот Универзитет **по предмети од областа на прехранбена технологија.**

КОМИСИЈА ЗА РЕЦЕНЗИЈА:

1. Доц. Др. Ерхан Сулејмани – председател;

2. Доц. Др. Исмаил Ферати – член;

3. Доц. Др. Гафур Цабири – член.

ДОДАТОК

ЗА ИЗБОР НА НАСТАВНИЦИ ВО СИТЕ НАУСТАВНО-НАУЧНИ ЗВАЊА И ЗА ИЗБОР
ВО СОРАБОТНИЧКИ ЗВАЊА НА УНИВЕРЗИТЕТОТ ВО ТЕТОВО

Кандидат: М-р. на науки Хава Мифтари

Институција: Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана

Предмети: Предмети од областа на прехранбена технологија.

Позиција: АСИСТЕНТ

I. ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ

Ред.бр.	Назив на активности		Поени
1.	Одржување на вежби		
1.1	Технологија на обработка на месо	3x15x0.03x1	1.35
1.2	Напредоците во науката за исхрана	3x15x0.03x1	1.35
1.3	Науките за исхрана 2	2x15x0.03x1	0.9
1.4	Основи на исхраната	2x15x0.03x2	1.8
2.	Подготовка на нови предмети		
2.1	Вежби	4x1.5	6
3.	Консултации со студенти		
3.1	50 студенти x 1 x 0.002	50x0.002	0.1
	ВКУПНО		11.5

II. НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ

Ред.бр	Назив на активности	Поени
1.	Магистерски труд: “Студија за влијанието на <i>Origanum vulgare</i> врз органолептичките и биохемиските својства на биеното козјо сирење”	4
2.	Член во меѓународни научни проекти	
2.1	“IFCHEESE - Innovative Focus on Natural Mountain Herbal-Flavored Cheese by Protecting Traditional Methods” (http://ifcheeseproject.com/)	5.0
3.	Труд со оригинални научни резултати, објавен на зборник на трудови од научен стручен собир со меѓународни уредувачки	
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.	Учество на научен/стручен собир со реферат	
4.1	Орална презентација (1x2.0)	2
4.2	Постер (4x2.0)	8
ВКУПНО		20.6

III. АКТИВНОСТИ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС

Ред.бр	Назив на активности	Поени	Ред.бр.
1.	Учество во промотивни активности на факултетот	10x1.0	10
2.	Учество на научни конференции	3x1.0	3
3.	Учество во обуки	2x1.0	2
ВКУПНО			15

IV. РЕФЕРЕНЦИ ЗА ИЗБОР НА КАНДИДАТОТ

Ред.бр.	Назив на активности	Поени
1.	ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ	11.5
2.	НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ	20.6
3.	АКТИВНОСТИ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС	15
	ВКУПНО	47.1

КОМИСИЈА ЗА РЕЦЕНЗИЈА:

1. Доц. Др. Ерхан Сулејмани – председател;

2. Доц. Др. Исмаил Ферати – член;

3. Доц. Др. Гафур Цабири – член.
