



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

FAKULTETI I TEKNOLOGJISË USHQIMORE DHE TË USHQYERIT

Referat i komisionit recensues

Për zgjedhjen – rizgjedhjen e një mësimdhënësi për lëndët mësimore:

- ❖ *Mikrobiologjia e përgjithshme* dhe
- ❖ *Mikrobiologjia ushqimore*

Në bazë të konkursit të Universitetit të Tetovës, për zgjedhjen-rizgjedhjen e mësimdhënësve në të gjitha thirrjet mësimore-shkencore në Universitetin e Tetovës, të shpallur më 10.04.2021, në gazetata ditore: “Koha” dhe “Sloboden Peçat” si dhe në web faqen zyrtare të Universitetit të Tetovës, këshilli mësimor-shkencor i Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, në mbledhjen e mbajtur më datë: 22.04.2021, solli vendim për formimin e komisionit recensues (*vendrimi nr. 21-101/1*), në këtë përbërje:

1. Prof. Dr. Xhabir **ABDULLAHI** Profesor inordinar, (Kryetar)
2. Prof. Dr. Bizena **BIJO**, Profesor ordinar, (Anëtar)
3. Prof. Dr. Pranvera **ÇABELI KUSI**, Profesor ordinar, (Anëtar)

Në konkursin publik të shpallur në shtypin ditorë: „Koha” dhe “Sloboden Peçat”, të datës 10.04.2021 si dhe në web faqen www.unite.edu.mk të Universitetit të Tetovës, të datës 10.04.2021, për zgjedhjen - rizgjedhjen e një mësimdhënësi në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, për lëndët:

- ❖ *Mikrobiologjia e përgjithshme* dhe
- ❖ *Mikrobiologjia ushqimore*

Në konkursin e lartpërmendur ka aplikuar vetëm kandidati **Doc.Dr. Ismail Ferati**, mësimdhënësi aktual në lëndët e lartpërmendura, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

dhe të Ushqyerit - **Universiteti i Tetovës.**

Dokumentacionin e kompletuar, të paraparë sipas konkursit, kandidati e ka dorëzuar me datë 14.04.2021.

Komisioni recensues, pas shqyrtimit të dokumentacionit të kandidatit, lëshon këtë raport:

RAPORT

Doc.Dr. Ismail Ferati ka lindur më 05.11.1978, në F. Zherovjan.

1985-1993 Shkolla fillore “Liria” Zherovjanë, Tetovë.

1993-1997 Shkolla e mesme “Mosha Piade” Tetovë, *Teknik* i Veterinarisë.

1997-2002 Fakulteti i Mjekësisë Veterinare, Universiteti Bujqësor i Tiranës, Tiranë R. Shqipërisë.

2009-2013 Jam regjistruar në Shkollë e doktoratës, Departamenti i Shëndetit Publik veterinarë, Fakulteti i Mjekësisë Veterinare, Universiteti Bujqësor i Tiranës, Tiranë R. Shqipërisë. Me datë 04.07.2013, kam mbrojtur disertacionin e doktoratës me titull **Vlerësimi mikrobiologjik i djathit tradicional të "Sharrit" i prodhuar në kushte tradicionale dhe industriale**, pranë Departamentin të Shëndetit Publik Veterinarë, Fakulteti i Mjekësisë Veterinare, Universiteti Bujqësor i Tiranës, Tiranë R. Shqipërisë.

PËRVOJA AKADEMIKE DHE PROFESIONALE

2002-2007 - Mjek veterinar në preventivën e sëmundjeve infektive, po ashtu edhe në kurativë.

2007 - Nga ky vit i punësuar në Universitetin Shtetëror të Tetovës dhe i angazhuar në Fakultetin të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, në lëndët Mikrobiologjia e përgjithshme dhe Mikrobiologjia ushqimore, Probiotikët dhe kulturat starter.

2011-2012 - Koordinatorë i ECTS (European Credit Transfer System).



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

2016 - Zgjidhet në thirrjen Docent, për lëndët: Mikrobiologjia e përgjithshme dhe ushqimore.

2018 – 2021 - Shef laboratorit në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit.

2016-2020 Profesor i ftuar Universiteti i Biznesit dhe Teknologjisë, Shkencat e ushqimit dhe Bioteknologjisë, Prishtinë, Kosovë

2021- Udhëheqës i projektit “Furnizimi me mjete për analizat laboratorike për cilësinë dhe sigurinë e ushqimit”.

Lëndët e ligjërimit (Ligjërata dhe Ushtrime):

- ∇ **Mikrobiologjia e përgjithshme (Ligjërata dhe Ushtrime)**
- ∇ **Mikrobiologjia Ushqimore (Ligjërata dhe Ushtrime)**
- ∇ **Probiotikët dhe kulturat starter (Ligjërata dhe Ushtrime)**



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

PUNA HULUMTUESE DHE SHKENCORE

Nr.	Autori	Tema	Revista	Vëllimi/faqet
1.	Gafur Xhabiri, Hamit Mehmeti, Ismail Ferati	Quality of mixed bread in the vicinity of Polog after modernization of the flour industry	The 1 ST International symposium on „Traditional foods from Adriatic to Caucasus,, proceeding book	15-17 April 2010 Tekirdak/Turkey467-469,,
2	Karakasova F.B. Milenevska, N. Durmishi I. Ferati , Pollozhani H.	Technology of drying mushrooms (chamber drying)	International symposium Conservation and sustainable Use for Rural Development, proceeding book	Tirana/Albania; 268-271,
3	Namik Durmishi; Ismail Ferati Ljubica Karakasova; Frosina Babanovska Milenkovska; Renata Kongoli	Change of some parameters in the apple concentrate storage in constant temperature	First International Conference of Agriculture, Food and Environment, proceeding book	Korca, Albania. 312-317,
4	Gafur Xhabiri, Abdyl Sinani, Ismail Ferati ,	Technological qualities of cultivars of wheat in some regions of Macedonia	First International Conference of Agriculture, Food and Environment, proceeding book	Korca, Albania. 364-369,
5	Ismail Ferati , Bizena Bijo, Pranvera Cabeli Kusi, Namik Durmishi, Gafur Xhabiri, ,	Quality control and safety white cheese produced in industrial conditions,,	First International Conference of Agriculture, Food and Environment, proceeding book	Korca, Albania. 364-369,
6	Ismail Ferati , Bizena Bijo, Gafur Xhabiri, Irfan	Safety of raw milk in the Pollog region	Journal of Hygienic Engineering and Design, EHDG,	Ohrid, Macedonia, 135-138



	Demiri, Namik Durmishi		World Congress on Hygienic Engineering & Design	
7	Ismail Ferati , Bizena Bijo, Namik Durmishi, Elizabeta Coneva,	Monitoring the presence of staphylococcus coagulso positive in the Sharri cheese during the traditional , ripening,	Albanian Journal of Agricultural Sciences (AJAS), Albanian j. agric. sci. ISSN: 2218-2020, Volume 11, issue 4	Albania
8	Ismail Ferati , Bizena Bijo, Xhezair Idrizi, Namik Durmishi, Gafur Xhabiri	Mocrobiological Assessment of Sharr cheese produce under traditional and industrisal conditions.	European Scientific Journal	Vol.9 No. 6,p:17-23 www.eujournal.org
9	Ferati I. , Bijo B, Coneva E, Durmishi N, Sulejmani,	Changing the physicalchemical and microbiological parameters at the traditional Sharri cheese	3 rd Food Safety Congress-Istanbul, abstract book,	Istanbul , Turkey; 81,
10	Sulejmani E, Rafajlovska V, Musliu Z, Ferati I ,	The effect of starter culture on the lactose and salt content in white brined cheese,	3 rd Food Safety Congress-Istanbul, abstract book,	Istanbul , Turkey, 51,
11	Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Namik Durmishi, Ismail Ferati	Some traditional product from cereals in the district of Gostivar, 4-26 October,.	The 2 nd International Symposium on „Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Abstract book	Struga-Ohrid Macedonia, 244,
12	Namik Durmishi, Ismail Ferati , Renata Kongoli,	Effect of temperature on during storage quality and safety of	The 2 nd International Symposium on „Traditional Foods	Struga-Ohrid Macedonia, 416



	Ljubica Karakasova, Xhezair Idrizi,	multivitamin juice natural packaging HDPE	from Adriatic to Caucasus, Abstract book	
13	Xhezair Idrizi, gafur Xhabiri, Namik Durmishi, Isamili Ferati	The evolution of the genetic variation of some autochthon beans populations based on the morphological polymorphism.	Alb-Shkenca	Tirane f.217 www.alb-shkenca.org
14	Gafur Xhabiri, Sonila Malko, Ismail Ferati , Ibrahim Hoxha	Qualitative and sensory attributes of the bread produced by mixing the flour of several wheat cultivars with their bran	International Congress on Applied Biological Sciences,	Skopje, Macedonia.
15	Gafur Xhabiri, Sonila Malko, Xhezair Idrizi, Ismail Ferati , Ibrahim Hoxha	The influence of the storage conditions of produced bread in their qualities	2 nd <i>International Conference of Agriculture, Food and Environment</i> , Book of Abstracts, ISBN: 9928 146 182.	Korca, Albania, p.135,
16	Xhezair Idrizi, Mirije Elezi, Namik Durmishi, Ismail Ferati , Abdylaziz Lokmani	The study of some qualitative Indicators of apple cultivars,, Mutsu and Tetovka”	International Congress on Applied biological Sciences	Shkup-Macedonia www.icabs.gen.tr
17	Gafur Xhabiri, Valbona Sinani, Ismail Ferati	Determination of rheological attributes of dough from certain wheat cultivars from the region using Mixolab	Annual Meeting of the IX International Scientific IAS 2014; Conference of Agricultural Sciences, Abstract book, ISBN 879-9951-518-11-6.	Prishtina,



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

18	Namik Durmish, Ismail Ferati , Gafur Xhabiri, Xhezair Idriz	Contol parameters an a some qualitative comparison of apple juice	Annual Meeting of the IX International Scientific IAS 2014; Conference of Agricultural Sciences, Abstract book, ISBN 879- 9951-518-11-6.	Prishtina,
19	Namik Durmishi, Ismail Ferati , Renata Kongoli, Ljubica Karakasova.	The study and comparison of several indicators organoleptic, physical and chemical natural apple juice containing the same fruit., 25 September, Korca, Albania, Book of Abstracts, ISBN: 9928 146 182.	2 nd <i>International Conference of Agriculture, Food and Environment</i> , Book of Abstracts, ISBN: 9928 146 182.	Korca, Albania,
20	Gafur Xhabir: Xhezair Idrizi: Namik Durmishi; Ismail Ferati , Eljesa Ziberi Durim Aliji	Qualities Of Some Barley Varieties Cultivated In The Region Of Pollog	5th International Molecular Biology And Biotechnology Congres	August 25- 29, 2016 State University of Tetova, abstract book p. 27 www.molbiotech.gen.tr
21	Namik Durmishi, Ismail Ferati, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi.	The study of some qualitative and safety parameters of natural apple and peach juice	5th International Molecular Biology And Biotechnology Congres	August 25- 29, 2016 State University of Tetova, abstract book p. 69 www.molbiotech.gen.tr



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

22	Durmishi, Namik; Ferati, Ismail; Idrizi, Xhezair; Xhabiri, Gafur; Stamatovska, Viktorija; Babanovska– Milenkovska, Frosina;	Standaritiona of quality parametrs of natural peach juice.	3rd INTERNATIONAL AGRICULTURE CONGRESS	August 14- 18, 2017 – Skopje, Macedonia, p.79.
23	Namik Durmishi, Ismail Ferati, Blinera Potera, Era Bruçi, Fjolla Vllasaliu, Miranda Sahiti;	production of vinegar wine in laboratory conditions;	Internetal Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2018	Pristina, Kosovo
24	Xhabiri, Gafur; Durmishi, Namik; Hoxha, Ibrahim; Ferati, Ismail; Idrizi, Xhezair;	The level of some mineral matter in wheat and white flour in the Pollog Region,	International Congress on Plant Science and Technology,	August 21- 25, 2017 – Skopje, Macedoni, Abstract 02 - p.25.
25	Durmishi, Namik; Xhabiri, Gafur; Ferati, Ismail; Idrizi, Xhezair; Karakasova, Ljubica;	Change of some qualitative parameters during the tomatoes storage,	International Congress on Plant Science and Technology,	August 21- 25, 2017 – Skopje, Macedonia. Abstract 01 - p.26.



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

26	Durim Alija, Eljesa Ziberi, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Namik Durmishi, Ismail Ferati,:	Control of Vitamin C (ascorbic acid) in non-alcoholic and fresh drinks,	UBT6th Annual International Conference,	27-29 October 2017, Durrës, Book of abstracts, p 291, ISBN - 978-9951-437-54-7.
27	Durmishi N., Ferati I., Xhabiri G., Karakashova LJ.,:	Control of some quality and safety parameters at natural apple juice in different packaging,	4th International Congress of Natural and Engenering Sciences,	09-12 October, 2018 Bodrum, Turkey.
28	Namik Durmishi, Ismail Ferati, Blinera Potera, Era Bruçi, Fjolla Vllasaliu, Miranda Sahiti,;	Production of vinegar wine in laboratory conditions;	Internetal Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology	10 Novembre 2018 Pristina, Kosovo
29	Ismail Ferati, Namik Durmishi, Durim Alija, Arta Sallai.	Microbiological characteristics of technological water in the food industry	International Conference of Food Technology and Nutrition,	15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 562, ISBN 978-608-217-078-7.
30	Idrizi Xhezair, Abdullahi Xhabir, Alija Durim, Xhabiri Gafur, Durmishi Namik, FeratI Ismail,	The protein content in some bean populations in Northwestern Macedonia,	International Conference of Food Technology and Nutrition,	15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 566, ISBN 978-608-217-078-7.



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

31	Xhabiri Gafur, Sinani Abdyl, Durmishi Namik, Ferati Ismail,	Analyses of quality and safety parameters for special bread in the Polog region.	International Conference of Food Technology and Nutrition,	15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 564-565, ISBN-978-08-217-78-7
32	DURMISHI Namik, FERATI Ismail, XHABIRI Gafur, KARAKASOVA Ljubica, BAJRAMI Meriton,	Folowing of the preservation process with thermal treatment durning keetchup produciton,	International Conference of Food Technology and Nutrition,	15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 569, ISBN 978-608-217-078-7.
33	Ismail Ferati, Namik Durmishi, Xhezair Idrizi, Gafur Xhabiri, Hava Miftari, Durim Alija;	Effect of Environmental Factors on Microbiological Quality of Flour;	Internetal Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2019	Pristina, Kosovo
34	Namik Durmishi, Ismail Ferati, Lorike Salihu, Hyrie Koraqi, Xhezair Idrizi;	The quality of the orange juice with different fruit content;	Internetal Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2019	Pristina, Kosovo



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

35	Ali Rudari, Anil Krasniqi, Egzon Hasani, Ismail Ferati ;	The effect of plant-based preservatives on the reduction of microbiological activity in fresh milk;	International Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2019	Pristina, Kosovo.
36	Ismail Ferati , Era Bruçi;	The study of aflatoxin M1 in milk and in dairy products;	International Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2019	Pristina, Kosovo.
37	Ismail Ferati , Diellëz Arifi;	Study of GMOS in local and imported corn in the Republic of Kosovo;	International Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2019	Pristina, Kosovo
38	Ismail Ferati , Namik Durmishi, Diellëz Arifi, Sara Selim, Ardit Hoti;	Study of Foods Declared as GMO Free in the Market of Republic of Kosovo;	International Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2018	Pristina, Kosovo.



39	Ismail Ferati, Bizena Bijo, Durim Alija, Eljesa Ziberi;	The presence of aflatoxin M1 on processed milk in the Republic of Kosovo;	International Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2018	Pristina, Kosovo
40	Durim Alija, Eljesa Ziberi, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Namik Durmishi, Ismail Ferati;	Control of Vitamin C (ascorbic acid) in non-alcoholic and fresh drinks;	International Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, 10 Novembre 2018	Pristina, Kosovo.
41	Gafur Xhabiri, Muhamer Abdulj, Namik Durmishi, Ismail Ferati;	The influence of raw materials on nutritional values and sensory properties of flips;	International Journal of Food Technology and Nutrition 5-6/2020;	Tetovo, North Macedonia
42	Xhezair Idrizi, Merije Elezi, Namik Durmishi, Fejzullah Fejzullai, Ismail Ferati	The production of beans feature of which is influenced by the environment	International Journal of Food Technology and Nutrition 2018	Tetovo, Macedonia

PJESËMARRJA NË KONFERENCA SHKENCORE

- ❖ Kongresi Shkencor Ndërkombëtarë: **International Congres on Natural, Health Sciences and Technology**, May, 2019. University of Tetova. Republic of North Macedonia.



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

- ❖ Kongresi Shkencor Ndërkombëtarë: **International plant science and technology congress – IPSATC 2017**, 21 -25 August, 2017. Skopje, Republic of Macedonia.
- ❖ **UBT 6th Annual International Conference**, 27-29 October 2017, Durrës, Albania.
- ❖ **3rd International Congress of Veterinary and Animal Sciences-ICVAS 2017**, 14-18-August, 2017, Skopje, Republic of Macedonia; **3rd International Agriculture congress – IAC2017**:

TRAJNIME DHE MIRËNJOHJE

- ❖ Тренинг Сертификат; VICAM – Брзо, економично и лесно решение за тестирање на микотоксини; 13.06.2017, Скопје
- ❖ Certificate for successfully completed a training course in Skopje, from 20-22.11.2019 on the topic: International Auditor and quality manager in laboratories for testing and calibration according to standards EN ISO 19011 : 2018 – EN ISO/IEC 17025 : 2017,
- ❖ Çertifikatë Kualifikimi pranë Institutit të Sigurisë Ushqimore dhe Veterinarisë, Në Laboratorin e Mikrobiologjisë Ushqimore, 11 – 22.02.2019 për procedurat: Zbulimi I Salmonellës EN ISO 6579-1:2017; Zbulimi I Listeria monocytogenes EN ISO 11290-1:2017; Numërimi I Campylobacter spp EN ISO 10272-1:2006; Numërimi I Enterobaktereve EN ISO 21528-1:2004; Numërimi I Staphylococcus coaguloso positive EN ISO 6888-1:1999 A1:2003; Numërimi I Bacillus cereus EN ISO 7932:2004; Zbulimi I Escherichia coli O157:H7, EN ISO 16654:2001; Numërimi I Escherichia coli, EN ISO 16649-2: 2001; Cilësia e ujit - Numërimi I Escherichia coli dhe baktereve koliforme EN ISO 9308.
- ❖ Mirënjohje për mbështetjen dhe kontributin në organizimin e Garave Ndërkombëtare për Kualitetin e mjaltit “Tetova Honey Award 2019”, 16 Nëntor 2019,
- ❖ Mirënjohje për mbështetjen dhe kontributin në organizimin e Garave Ndërkombëtare për Kualitetin e mjaltit “Tetova Honey Award 2020”, 30 tetor 2020,
- ❖ Trajnim Biotek Solution VICAM Testimi i mikotoksinave, 13.06.2017, Shkup
- ❖ Trajnim për mjetet Farmahem,
- ❖ Trajnim Biotek Solution Kromatografija e lëngët UHPLC dhe UPLC, me përdorimin detektorit më të ri kompakt mass spectrometer, 25.09.2017, Shkup



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

- ❖ Certificate for successfully completed a training course held in Skopje, from 25-26.03.2021 on the topic: Hazard Analysis and Critical Control Points according HACCP.

LIGJERUES NË SHKOLLA VERORE

- ❖ Performance for organizing and lecturing in “7th International Summer Academi on Safe Sustainable Food from Field to Tabale”; 08 – 15 July, 2018 (të shtohet tituli I temës.
- ❖ Performance for organizing and lecturing i “8th International Summer Academi on Safe Sustainable Food from Field to Tabale”; 08 – 15 July, 2019

TEKSTET E BOTUARA

- ❖ Mihail Danev, Erhan Sulejmani, **Ismail FERATI** 2009 :”Teknologjia e përpunimit të mishit”, Kosta Abras, Universiteti Shtetëror i Tetovës;
- ❖ Namik Durmishi, **Ismail FERATI**, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Mihail Danev, 2013, “Udhëzues për përdorim dhe zhvillim e praktikave të sistemit HACCP gjatë prodhimit të ushqimi” Luma Graphic, Tetova, p.320, ISBN 978-9989-788- 66-6.
- ❖ **Ismail Ferati**, Bizena Bijo, Namik Durmishi; 2020 Mikrobiologjia Ushqimore, Ministria e Kulturës e RMV, Focus print.

RECENZENT

- ❖ Zef Kovaçi; Bazat e gastronomisë dhe receta ndërkombëtare, Universiteti për Biznesit dhe Teknologji, Prishtinë - Ulqin, 2019;
- ❖ Sëmundjet Parazitare për vitin IV;
- ❖ Mikrobiologjia me sëmundjet infektive për vitin e III dhe IV.
- ❖ Komision recnzues në thirrje mësimore shkencore asistent.



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

RAPORTI PËR VLERËSIMIN E KANDIDATIT SIPAS KRITEREVE PËR ZGJEDHJE NË THIRRJE MËSIMORE - SHKENCORE, SHKENCORE DHE MËSIMORE – PROFESIONALE

Duke u bazuar në kriteret për vlerësimin e veprimtarisë mësimore - shkencore, shkencore dhe mësimore – profesionale, kandidati **Doc.Dr. Ismail FERATI** ka arritur gjithsej **169.17 pikë** dhe atë, nga veprimtaria arsimore 93.17, nga veprimtaria kërkimore – shkencore 47 dhe nga veprimtaritë me interes më të gjerë 29. Të dhënat e kompletuara rreth raportit për vlerësimin e kandidatit, sipas kriterëve të mësipërme janë prezantuar në shtojcën në vijim.

REFERENCAT PROFESIONALE TË KANDIDATIT PËR ZGJEDHJE NË THIRRJE	Pikë
VEPRIMTARIA ARSIMORE	93.17
VEPRIMTARIA KËRKIMORE - SHKENCORE	47
VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJËRË	29
Gjithsej	169.17



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

PËRFUNDIM

Mbështetur në përgatitjen profesionale, përvojën mësimore - shkencore dhe në numrin e pikëve të siguruara 169.17 pikë, sipas kriterëve për vlerësimin e veprimtarisë mësimore shkencore, shkencore dhe mësimore – profesionale të kandidatit, Komisioni recensues një zëri i propozon Këshillit mësimor – Shkencor të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, që kandidatin **Doc.Dr. Ismail FERATI** ta zgjedh në thirrje mësimore - shkencore **Profesor Inordinar**, për lëndët mësimore:

❖ *Mikrobiologjia e përgjithshme* dhe

❖ *Mikrobiologjia ushqimore*

Në Kuadër të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universitetit i Tetovës.

Tetovë, Maj 2021

KOMISIONI RECENZUES:

1. Prof. Dr. Xhabir **ABDULLAHI** Profesor inordinar, (Kryetar)



2. Prof. Dr. Bizena **BIJO** Profesor ordinar – Anëtar



3. Prof. Dr. Pranvera **ÇABELI KUSI**, Profesor ordinar, (Anëtar)





UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

SHTOJCA

E RAPORTIT PËR ZGJEDHJE NË THIRRJE MËSIMORE - SHKENCORE, SHKENCORE DHE MËSIMORE – PROFESIONALE

SHTOJCA

E RAPORTIT PËR ZGJEDHJE NË THIRRJE MËSIMORE-SHKENCORE

Kandidati: Ismail Ferati

Institucioni: Universiteti i Tetovës

Fusha shkencore: Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit

VEPRIMTARIA ARSIMORE

Nr. rendor	Emri i aktiviteteve		Pikë
1.	Mbajtja e leksioneve në ciklin e parë të studimeve		
	1.1. Mikrobiologjia e përgjithshme – Tek.	3x15x0.04x4	7.2
	1.2. Mikrobiologjia e përgjithshme - TU	3x15x0.04x2	3.6
	1.3. Mikrobiologjia – Menaxhim	3x15x0.04x1	1.8
	1.4. Mikrobiologjia Ushqimore Tek.	3x15x0.04x4	7.2
	1.5. Mikrobiologjia Ushqimore - TU	3x15x0.04x2	3.6
	1.6. Mikrobiologjia – Menaxh	3x15x0.04x1	1.8
	1.7. Probiotikët dhe kulturat starter	3x15x0.04x2	3.6
2.	Mbajtja e ushtrimeve në ciklin e parë të studimeve		
	1.1. Mikrobiologjia e përgjithshme – Tek.	2x15x0.03x4	3.6
	1.2. Mikrobiologjia e përgjithshme - TU	2x15x0.03x2	1.8
	1.3. Mikrobiologjia – Menaxhim	2x15x0.03x1	0.9
	1.4. Mikrobiologjia Ushqimore Tek.	2x15x0.03x4	3.6
	1.5. Mikrobiologjia Ushqimore - TU	2x15x0.03x2	1.8
	1.6. Mikrobiologjia – Menaxhim	2x15x0.03x1	0.9
	1.7. Probiotikët dhe kulturat starter	2x15x0.03x2	1.8
3.	Përgatitja e lëndës së re (ligjërata dhe ushtrime)		
	1.1. Mikrobiologjia e përgjithshme	1x1	1



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

	1.2. Mikrobiologjia Ushqimore	1x1	1
	1.3. Probiotikët dhe kulturat starter (L dhe U)	1x1; 1x1.5	2.5

Nr. Rendor	Konsultimet me studentë (në ciklin e parë të studimeve)		Pikë
4	4.1. Mikrobiologjia e përgjithshme – Tek.	37x0.002x4=	0.296
	4.2. Mikrobiologjia e përgjithshme - TU	8x0.002x2=	0.032
	4.3. Mikrobiologjia e përgjithshme – Menaxh	7x0.002x1=	0.014
	4.4. Mikrobiologjia Ushqimore Tek.	35x0.002x4=	0.28
	4.5. Mikrobiologjia Ushqimore - TU	7x0.002x2	0.028
	4.6. Mikrobiologjia e përgjithshme – Menaxh	8x0.002x1	0.016
	4.7. Probiotikët dhe kulturat starter	8x0.002x2	0.032
5	Skripte interno të ligjëratave		
	5.1. Mikrobiologjia e përgjithshme	3x4=12	
	5.2. Mikrobiologjia Ushqimore		
	5.3. Probiotikët dhe kulturat starter		
6	Mentor i temave të Diplomave	12x0.2	2.4
7	Anëtarë i komisionit për vlerësimin ose mbrojtjen e magistraturës	3x1	3.0
8	Anëtarë i komisionit për vlerësimin ose mbrojtjen e diplomës	42x0.2	8.4
9	Libër universitar me recension pozitiv		
	9.1. Ismail Ferati, Bizena Bijo, Namik Durmishi; 2020 Mikrobiologjia Ushqimore, Ministria e Kulturës e RMV, Focus print.	1x10=10	10.0
10	Recensent i teksteve mësimore-shkolla e mesme	2x1.0=2	2.0
11	Recensent i tekstit Bazat e gastronomisë dhe receta ndërkombëtare	1x1=1	1.0
12	Komision recensues i bashkëpunëtoreve	2x1	2.0
13	Shkolla verore	2x2	4.0
	GJITHSEJ		93.17



VEPRIMTARIA KËRKIMORE - SHKENCORE					
Nr.	Emri i aktivitetit			Pikët	
1	Mentor temë magjistrature			1x2	2
2	Anëtar në projekte kombëtar shkencor				
	2.1. “Furnizimi me mjete për analiza laboratorike të cilësisë dhe sigurisë së ushqimit”			1x6	6
3	Namik Durmishi, Ismail Ferati, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi.	2016	The study of some qualitative and safety parameters of natural apple and peach juice	5th International Molecular Biology And Biotechnology Congres; abstract book p. 69 www.molbiotech.gen.tr	1
4	Gafur Xhabiri; Xhezair Idrizi; Namik Durmishi; Ismail Ferati , Eljesa Ziberi; Durim Aliji	2016	Qualities Of Some Barley Varieties Cultivated In The Region Of Pollog	5th International Molecular Biology And Biotechnology Congres; abstract book p. 69 www.molbiotech.gen.tr	1
5	Durmishi, Namik; Ferati, Ismail; Idrizi, Xhezair; Xhabiri, Gafur; Stamatovska, Viktorija; Babanovska–Milenkovska, Frosina;	2017	Standaritiona of quality parametrs of natural peach juice.	3rd INTERNATIONAL AGRICULTURE CONGRESS; Skopje, Macedonia, abstract book p.79	1
6	Durim Alija, Eljesa Ziberi, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Namik Durmishi, Ismail Ferati,;	2017	Control of Vitamin C (ascorbic acid) in non-alcoholic and fresh drinks,	UBT6th Annual International Conference, 27-29 October 2017, Durrës, Book of abstracts, p 291, ISBN -978-9951-437-54-7.	1



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

7	Ismail Ferati, Bizena Bijo, Durim Alija, Eljesa Ziberi;	2017	The presence of aflatoxin M1 on processed milk in the Republic of Kosovo;	UBT6th Annual International Conference, 27-29 October 2017, Durrës, Book of abstracts, p 283, ISBN -978-9951-437-54-7	1
8	Xhabiri, Gafur; Durmishi, Namik; Hoxha, Ibrahim; Ferati, Ismail; Idrizi, Xhezair;	2017	The level of some mineral matter in wheat and white flour in the Pollog Region,	International Congress on Plant Science and Technology, August 21-25, 2017 – Skopje, Macedoni, Abstract 02 - p.25.	1
9	Durmishi, Namik; Xhabiri, Gafur; Ferati, Ismail; Idrizi, Xhezair; Karakasova, Ljubica;	2017	Change of some qualitative parameters during the tomatoes storage,	International Congress on Plant Science and Technology, August 21-25, 2017 – Skopje, Macedonia. Abstract 01 - p.26.	1
10	Ismail Ferati, Namik Durmishi, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Elizabeta Coneva;	2017	Assessment of some microbiological parameters during the production of traditional suxhuk in Skopje region,	3rd INTERNATIONAL AGRICULTURE CONGRESS, August 14-18, 2017 – Skopje, Macedonia, p.77.	1
11	Namik Durmishi, Ismail Ferati, Blinera Potera, Era Bruçi, Fjolla Vllasaliu, Miranda Sahiti;	2018	Production of vinegar wine in laboratory conditions;	International Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology; abstract book p.	1
12	Durmishi N., Ferati I., Xhabiri G.,	2018	Control of some quality and safety parameters at natural apple juice in different	4th International Congress of Natural and Engenering Sciences,	1



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

	Karakashova LJ.,:		packaging,	09-12 October, 2018 Bodrum, Turkey.	
13	Xhabiri Gafur, Sinani Abdyl, Durmishi Namik, Ferati Ismail,	2019	Analyses of quality and safety parameters for special bread in the Polog region.	International Conference of Food Technology and Nutrition, 15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 564-565, ISBN 978-608-217-078- 7.	1
14	Ismail Ferati, Namik Durmishi, Durim Alija, Arta Sallai.	2019	Microbiological characteristics of technological water in the food industry	International Conference of Food Technology and Nutrition, 15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 564-565, ISBN 978-608-217-078- 7.	1
15	DURMISHI Namik, FERATI Ismail, XHABIRI Gafur, KARAKASOV A Ljubica, BAJRAMI Meriton,	2019	Folowing of the preservation process with thermal treatment ds\urning keetchup produciton,	International Conference of Food Technology and Nutrition, 15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 569, ISBN 978-608-217-078-7.	1
16	IDRIZI Xhezair, ABDULLAHI Xhabir, ALIJA Durim, XHABIRI Gafur, DURMISHI Namik, FERATI Ismail	2019	The protein content in some bean populations in Northwestern Macedonia,	International Conference of Food Technology and Nutrition, 15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 566, ISBN 978-608-217-078-7.	1
17	Ismail Ferati, Namik	2019	"Effect of Environmental Factors on Microbiological	8th INTERNATIONAL CONFERENCE ON	1



	Durmishi, Xhezair Idrizi, Gafur Xhabiri, Hava Miftari, Durim Alija;		Quality of Flour".	BUSINESS, TECHNOLOGY AND NINOVATION. UBT Innovation Campus,26- 28 October, 2019, Prishtina. Book of Abstract, p. 303.	
18	Namik Durmishi, Ismail Ferati , Lorike Salihu, Hyrie Koraqi, Xhezair Idirizi;	2019	“The quality of the orange juice with different fruitcontent”.	Internetal Conference On Buisnese, 8th INTERNATIONAL CONFERENCE ON BUSINESS, TECHNOLOGY AND NINOVATION. UBT Innovation Campus, 26- 28 October, 2019, Prishtina. Book of Abstract, p. 302.	1
19	Ali Rudari, Anil Krasniqi, Egzon Hasani, Ismail Ferati ;	2019	The effect of plant-based preservatives on the reduction of microbiological activity in fresh milk;	Internetal Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology,	1
20	Ismail Ferati , Era Bruçi;	2019	The study of aflatoxin M1 in milk and in dairy products;	Internetal Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology,	1
21	Ismail Ferati , Diellëz Arifi;	2019	Study of GMOs in local and imported corn in the Republic of Kosovo;	Internetal Conference On Buisnese, Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology,	1
22	Ismail Ferati , Namik	2017	Study of Foods Declared as GMO Free in the Market of	Internetal Conference On Buisnese,	1.2



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

	Durmishi, Diellëz Arifi, Sara Selim, Ardit Hoti;		Republic of Kosovo;	Technology and Inovation, Session Agriculture, Food Science and Technology, Proceeding book	
23	Durim Alija, Eljesa Ziberi, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Namik Durmishi, Ismail Ferati,;	2017	Control of Vitamin C (ascorbic acid) in non-alcoholic and fresh drinks,	UBT6th Annual International Conference, 27-29 October 2017, Durrës, Proceedings, p 33-41, ISBN -978-9951-437- 63-9.	1.2
24	Ismail Ferati, Bizena Bijo, Durim Alija, Eljesa Ziberi,;	2017	The presence of aflatoxin M1 on processed milk in the Republic of Kosovo;	UBT6th Annual International Conference, 27-29 October 2017, Durrës, Proceedings, p 141-147, ISBN -978-9951-437- 63-9,	1.2
25	Ismail Ferati, Namik Durmishi, Diellëz Arifi, Sara Selimi, Ardit Hoti.	2018	Study of Foods Declared as GMO Free in the Market of Republic of Kosovo	UBT 7th Annual International Conference, October 2018, Pristina, Kosovo, Proceedings, p. 78-81, ISBN -978-9951-437- 76-9	1.2
26	Xhezair Idrizi, Merije Elezi, Namik Durmishi, Fejzullah Fejzullai, Ismail Ferati	2018	The production of beans feature of which is influenced by the environment	International Journal of Food Technology and Nutrition Vol. 1/ No. 1- 2, Tetovo 2018 p. 24-26	3.6
27	Gafur Xhabiri, Muhamer Abduli, Namik Durmishi,	2020	The influence of raw materials on nutritional values and sensory properties of flips;	International Journal of Food Technology and Nutrition, Vol. 3/ No. 5- , Tetovo 2020, p. 15-22	3.6



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

	Ismail Ferati;			
14. Mbajtja e ligjëratave me ftesë të Universiteti				
14.1.	University of Business and Technology – Shkencat e Ushqimit dhe Bioteknologjisë , Baçelor	–	4x2	8
14.2.	University of Business and Technology – Shkencat e Ushqimit dhe Bioteknologjisë, Mastër	–	1x2	2
15. Pjesëmarrje në konferenca shkencore				
15.1	Prezantim		(4x2)=6.0	6.0
GJITHSEJ				47



VEPRIMTARIA E INTERESIT TË GJËRË

Nr.	Emri i aktivitetit:	Kalkulimi	Pikë
1.	Pjesëmarrës – Certifikatë në punëtorinë e organizuar: VICAM-shpejt, zgjidhje e ekonomike dhe e lehtë për analizat e mykotoksinave, në organizim të BIOTEK, 13.06. 2017, Hotel Queens, Shkup.	1x1	1
2.	Certificate for successfully completed a training course in Skopje, from 20-22.11.2019 on the topic: International Auditor and quality manager in laboratories for testing and calibration according to standards EN ISO 19011 : 2018 – EN ISO/IEC 17025 : 2017,	1x1	1
3.	Mirënjohje për mbështetjen dhe kontributin në organizimin e Garave Ndërkombëtare për Kualitetin e mjaltit “Tetova Honey Award 2019”, 16 Nëntor 2019,	1x1	1
4.	Mirënjohje për mbështetjen dhe kontributin në organizimin e Garave Ndërkombëtare për Kualitetin e mjaltit “Tetova Honey Award 2020”, 30 tetor 2020	1x1	1
6.	Trajnim (Çertifikim) ISO 17025:2018	1x1	1
6.	Trajnim për mjetet Farmahem,	1x1	1
7.	Trajnim Biotek Solution Kromatografija e lëngët UHPLC dhe UPLC, me përdorimin detektorit më të ri kompakt mass spectrometer, 25.09.2017, Shkup	1x1	1
8.	Certificate for successfully completed a training course held in Skopje, from 25-26.03.2021 on the topic: Hazard Analysis and Critical Control Points according HACCP.	1x1	1
9.	Anëtarë i Këshillit editorial të revistës shkencore të FTUU-së “INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY AND NUTRITION”.	1x1	1
10.	Antar organizativ, International Conference on Food since and Technology; 27-29 October 2017, Durrës Albania	1x1	1



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

11.	Antar organizativ, International Conference on Food since and Technology; 27-29 October 2018, Prishtina Kosovo	1x1	1
12.	Antar organizativ, International Conference on Food since and Technology; 27-29 October 2019, Prishtina Kosovo	1x1	1
13.	Aëntar organizativ 3rd International congress of Veterinary and Animale since – IAC2017, 21-25 August 2017, Skopje, Republic of Macedonia,	1x1	1
14.	Anëtar organizativ International Plant Since and Technology Congress – IPST2017, 21-25 August 2017, Skopje, Republic of Macedonia,	1x1	1
15.	Anëtarë i komitetit Shkencorë në INTERATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC&DEY PLANTS, 5-7 OCTOBER 2017, Malatya, Turkey.	1x1	1
16.	Përpilimi i projektit dhe implementimi përmes fondeve IPARD në qumështoren NURO KOMERC	1x5=5	5
17.	Implementimi i sistemit HACCP	2x4=8	8
18.	Shef i laboratorit	1x1	1
GJITHSEJ			29



UNIVERSITETI I TETOVËS
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

REFERENCAT PROFESIONALE TË KANDIDATIT PËR ZGJEDHJE NË THIRRJE	Pikë
VEPRIMTARIA ARSIMORE	93.17
VEPRIMTARIA KËRKIMORE - SHKENCORE	47
VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJËRË	29
GJITHSEJ	169.17


Tetovë, Maj 2021

KOMISIONI RECENZUES:

1. Prof. Dr. Xhabir **ABDULLAHI** Profesor inordinar, (Kryetar)



2. Prof. Dr. Bizena **BIJO** Profesor ordinar – Anëtar



3. Prof. Dr. Pranvera **ÇABELI KUSI**, Profesor ordinar, (Anëtar)

