



## REFERAT

### I KOMISIONIT RECENSUES PËR ZGJEDHJEN-RIZGJEDHJEN E NJË MËSIMDHËNËSI NË LËMENJTË: TEKNOLOGJIA E QUMËSHITIT DHE PRODUKTEVE NGA QUMËSHITI (22104) DHE TË TJERA (41403) NË FAKULTETIN E TEKNOLOGJISË USHQIMORE DHE TË USHQYERIT

Në bazë të konkursit të Universitetit të Tetovës/Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, për zgjedhjen-rizgjedhjen e mësimdhënësve në të gjitha thirrjet mësimor-shkencore në Universitetin e Tetovës, të shpallur më 30.11.2021, në gazetata ditore: “Koha” dhe “Sloboden Peçat”, si dhe faqen zyrtare të Universitetit të Tetovës, këshilli mësimor-shkencor i Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, në mbledhjen e mbajtur më datë: 10.12.2021, solli vendim për formimin e komisionit recensues (vendimi nr. 21-369/1), në këtë përbërje:

1. Dr. Xhabir Abdullahi, Profesor inordinar (Kryetar)
2. Dr. Mihail Danev, Profesor ordinar (Anëtar)
3. Dr. Adnan A. Hayaloglu, Profesor ordinar (Anëtar)

Si anëtarë të Komisionit recensues, pas verifikimit të dokumentacionit të paraqitur sjellim këtë:

## RAPORT

Në konkursin publik të shpallur në shtypin ditorë: „Koha” dhe “Sloboden Peçat”, të datës 30.11.2021, si dhe në faqen elektronike të Universitetit të Tetovës, të datës 30.11.2021, për zgjedhjen - rizgjedhjen e një mësimdhënësi në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, në lëmenjtë: Teknologjia e qumështit dhe produkteve nga qumështi (22104), e të tjera (41403) ka aplikuar kandidati Dr. Erhan Sulejmani.

### 11. TË DHËNA BIOGRAFIKE DHE ARSIMIMI

Kandidati Dr. Erhan Sulejmani ka lindur më 3.6.1977, në Tetovë. Arsimimin e mesëm e kreu në shkollën e mesme të mjekësisë “Nikolla Shtejn” - Tetovë, në vitin 1996. Arsimin e lartë e kreu në Fakultetin e Mjekësisë Veterinare të Universitetit “Shën Qirili dhe Metodij”, në Shkup, më 1.11.2005.

Në vitin 2006 është regjistruar në studimet e magjistraturës dhe me datën 5.10.2010 mbron studimet me titull “Cilësia e djathit të bardhë në shëllirë të prodhuar me përdorimin e temperaturave të ndryshme, shkallës së përpunimit dhe starter kulturave”, me notën mesatare 9,43 në Fakultetin e Shkencave Bujqësore dhe të Ushqimit, Universiteti “Shën Qirili dhe Metodij”.

Më datën 29.12.2011, kandidati ka regjistruar tezën e disertacionit pranë Departamentit të Teknologjisë Ushqimore, Fakulteti Teknologjik-Metalurgjik në Shkup. Më datën 29.05.2014 mbron tezën e disertacionit me titull: “Studimi i ndryshimeve specifike kimike dhe biokimike



në djathin e fortë gjatë maturimit”, duke fituar gradën shkencore - doktor i shkencave teknike nga lëmi i teknologjisë ushqimore.

Më 14.3.2006 zgjidhet në thirrjen - Asistent i ri në QSP (Qendra për studime politeknike), programi studimor Bioteknologji, në lëndët: Teknologjia e prodhimeve të mishit, higjiena dhe teknologjia e qumështit dhe prodhimeve të qumështit; Prodhimi dhe teknika e përpunimit të mishit të shpezëve.

Më 15.3.2011 zgjidhet si Asistent në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të ushqyerit (Buletini nr. 37) në lëndët: Teknologjia e përpunimit të qumështit dhe Teknologjia e përpunimit të mishit.

Më 29.12.2016, zgjidhet në thirrjen mësimore-shkencore Docent (Buletini Nr. 108) në lëndët Teknologjia e përpunimit të qumështit dhe Kimia ushqimore.

Kandidati flet rrjedhshëm gjuhën angleze.

Komisioni recensues mori parasysh arritjet e përgjithshme shkencore, profesionale, pedagogjike dhe të tjera të kandidatit nga zgjedhja e fundit deri në ditën e aplikimit, bazuar në dokumentacionin e paraqitur.

## **12. ARRITJET SHKENCORE, PROFESIONALE, PEDAGOGJIKE E TË TJERA TË KANDIDATIT NGA ZGJEDHJA E FUNDIT DERI NË DITËN E APLIKIMIT**

### **Veprimtaria edukative-arsimore**

Në kuadër të veprimtarisë edukative-arsimore në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit në Universitetin e Tetovës, kandidati Dr. Erhan Sulejmani ligjëron në ciklin e parë të studimeve në programin studimor Teknologji Ushqimore, Të Ushqyerit dhe Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit. Nga viti 2016 u përfshi në mësimin e ciklit të dytë të studimeve në programin e studimit Teknologji Ushqimore.

Dr. Erhan Sulejmani ishte i përfshirë në kryerjen e ligjëratave dhe ushtrimeve laboratorike dhe praktike në lëndët: Teknologjia e përpunimit të qumështit, Kimia ushqimore, Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje shtazore, Kimia dhe Biokimia ushqimore, Shkenca mbi ushqimin dhe Bazat e dietoterapisë.

Dr. Erhan Sulejmani ishte mentor i 8 punimeve të magistraturës, 16 punimeve të diplomës dhe në 30 punime diplome ishte anëtar i komisionit. Përveç detyrave të tij të rregullta, mori pjesë në punën eksperimentale të studentëve doktorantë të regjistruar në Fakultetin e Inxhinierisë Ushqimore në Universitetin Inonu, R. e Turqisë.



### **Veprimtaria kërkimore - shkencore**

Dr. Erhan Sulejmani publikoi gjithsej 34 punime shkencore në lëmin e teknologjisë së qumështit dhe produkteve të qumështit, kimisë ushqimore dhe shkencat e të ushqyerit, nga të cilat 9 punime shkencore në revista shkencore me impakt-faktor, 8 punime në revista shkencore me një bord redaktues ndërkombëtar dhe 17 punime në tubime shkencore dhe konferenca.

Dr. Erhan Sulejmani është autor i dy kapitujve të librave ndërkombëtare, të botuara në Londër (Britani e Madhe) dhe Sharjah (Emiratet e Bashkuara Arabe). Gjatë aktivitetit të tij kërkimor-shkencor, kandidati recensoi 15 punime për revista shkencore ndërkombëtare dhe 11 punime për një përmbledhje punimesh nga një tubim shkencor. Ai ishte pjesëmarrës në 5 projekte shkencor ndërkombëtare të Komisionit Evropian. Në disa Kongrese ndërkombëtare, ai mbajti ligjërata plenare.

### **Veprimtari profesionale-aplikative dhe veprimtaria me interes më të gjerë**

Dr. Erhan Sulejmani është i përfshirë në mënyrë aktive në punën profesionale të aplikuar në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore. Ai mori pjesë në përgatitjen e mendimeve të ekspertëve me kërkesë të klientëve, të tilla si prodhime inovative të djathërave me shtesa funksionale në ndërmarrjen "Eko Sharr" dhe aplikimi i starter kulturave në djathin e bardhë në ndërmarrjen " Mlekara Tetovo". Kandidati mori pjesë në aktivitetet promovuese të Fakultetit në shkollat e mesme në vend.

Kandidati gjithashtu ka vepruar me aktivitete të interesit më të gjerë. Dr. Erhan Sulejmani mori pjesë në përgatitjen dhe zbatimin e 3 projekteve shkencore Evropiane. Që nga viti 2016, ai është anëtar i komisioneve të ndryshme të Fakultetit, komisione recensuese për zgjedhje, si dhe nga viti 2018 është Prodekan për Shkencë dhe Koordinator i projekteve. Kandidati Dr. Erhan Sulejmani vazhdimisht merr nota të larta nga anketimet e kryera në mënyrë anonime të studentëve në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit në evaluimin e kryer në vitin akademik 2018/2019, për mësimin e mbajtur.



### 13. PËRFUNDIM DHE PROPOZIM

Bazuar në dokumentacionin e paraqitur dhe njohuritë personale të kandidatit, Komisioni recensues vlerëson pozitivisht veprimtarinë arsimore-edukative, kërkimore-shkencore dhe profesionale-aplikative, si dhe aktivitetin me interes të gjerë të Dr. Erhan Sulejmanit.

Bazuar në të dhënat e paraqitura mbi aktivitetin e përgjithshëm të kandidatit nga zgjedhjet e fundit e deri më sot, Komisioni arriti në përfundimin se Dr. Erhan Sulejmani ka cilësi shkencore, profesionale dhe sipas Ligjit për Arsimin e Lartë dhe Rregullores për kriteret dhe procedurën e zgjedhjes në thirrjet mësimore-shkencore në Universitetin e Tetovës, i plotëson të gjitha kushtet për t'u zgjedhur profesor inordinar në lëmenjtë mësimor-shkencor: Teknologjia e qumështit dhe produkteve nga qumështi (22104) dhe të tjera (41403).

Sipas asaj më sipër, Komisioni ka nderin dhe kënaqësinë t'i propozojë Këshillit Mësimor-Shkencor të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit pranë Universitetit të Tetovës, Dr. Erhan Sulejmani të zgjidhet profesor inordinar në lëmenjtë mësimor-shkencor: Teknologjia e qumështit dhe produkteve nga qumështi (22104), e të tjera (41403)

Tetovë, Dhjetor 2021

#### KOMISIONI RECENSUES

Prof. Dr. Xhabir Abdullahi, Profesor inordinar, Kryetar

---

Prof. Dr. Mihail Danev, Profesor ordinar, Anëtar

---

Prof. Dr. Adnan A Hayaloglu, Profesor ordinar, Anëtar

---



**SH T O J C A**  
**E RAPORTIT PËR ZGJEDHJE NË THIRRJE MËSIMORE- SHKENCORE, SHKENCORE DHE**  
**MËSIMORE-PROFESIONALE**

Kandidati: Doc.d-r. Erhan Sulejmani

Institucioni: Universiteti i Tetovës,

Fusha shkencore: Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit

**VEPRIMTARIA ARSIMORE**

<b>Nr.</b>	<b>Emri i aktiviteteteve</b>	<b>Pikët</b>
<b>1.</b>	<b>Mbajtja e leksioneve dhe ushtrimeve (cikli i dytë) (2016/17;2017/18;2018/19;2019/20;2020/21)orë x javë x 0.05</b>	<b>5</b>
	Teknologjitë e reja të përpunimit të Qumështit	5
<b>2.</b>	<b>Mbajtja e leksioneve (cikli i parë) (2016/17;2017/18;2018/19;2019/20;2020/21) orë x javë x 0.04</b>	<b>31.2</b>
	Teknologjia e përpunimit të qumështit(2016/17;2017/18;2018/19;2019/20;2020/21)	9
	Kimia ushqimore(2016/17;2017/18;2018/19;2019/20;2020/21)	9
	Shkenca mbi ushqimin (2018/19;2019/20;2020/21)	3.6
	Bazat e dietoterapise (2018/19;2019/20)	3.6
	Teknologjite ushqimore te produkteve me prejardhje shtazore (2019/20;2020/21)	3.6
	Kimia dhe biokimia ushqimore (2019/20;2020/21)	2.4
<b>3.</b>	<b>Mbajtja e ushtrimeve (cikli i parë) orë x javë x 0.03</b>	<b>18.8</b>
	Teknologjia e përpunimit të Qumështit(2016/17;2017/18;2018/19;2019/20;2020/21)	6.65
	Bazat e dietoterapise(2018/19;2019/20;2020/21)	4.05
	Kimia ushqimore(2016/17;2017/18;2018/19;2019/20;2020/21)	4.5
	Teknologjia e përpunimit të lëndëve me prejardhje shtazore (2017/18;2018/19)	1.8
	Kimia dhe biokimia ushqimore (2017/18;2018/19)	1.8
<b>4.</b>	<b>Përgatitja e një lënde të re (2 x 1 + 7 x 0.5 = 5,5)</b>	<b>5.5</b>
	Biokimi dhe kimi ushqimore (Menaxhimi me Cilësinë dhe Sigurinë Ushqimore) ligjerata dhe ushtrime	
	Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje shtazore (Menaxhimi me Cilësinë dhe Sigurinë Ushqimore) ligjerata dhe ushtrime	
	Inspektimi sanitar (Menaxhimi me Cilësinë dhe Sigurinë Ushqimore) ligjerata dhe ushtrime	
	Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje shtazore (Të Ushqyerit) ligjerata dhe ushtrime	
	Kimia dhe biokimia ushqimore (Të Ushqyerit) ligjerata dhe ushtrime	
<b>5.</b>	<b>Konsultime me student</b>	<b>2.2</b>
	Konsultime me studentë (10 semestra, nga 100 në 110 studentënë semestër x 0.002)	2.2
<b>6.</b>	<b>Skripte interno të ligjëratave</b>	<b>6</b>
	Teknologjia e përpunimit të Qumështit (Skripte + praktikum)	2
	Kimia ushqimore (Skripte + praktikum)	2
	Shkenca mbi ushqimin	1
	Bazat e dietoterapise	1
<b>7.</b>	<b>Anëtarë i komisionit për vlerësimin ose mbrojtjen e punimit të magjistraturës</b>	<b>2.4</b>
<b>8.</b>	<b>Anëtarë i komisionit për vlerësimin ose mbrojtjen e temës së diplomës</b>	<b>1.6</b>
<b>9.</b>	<b>Mentor i temave të Diplomave</b>	<b>3.2</b>
<b>10.</b>	<b>Anëtarë i komisionit për vlerësimin ose mbrojtjen e diplomës</b>	<b>3</b>
<b>11.</b>	<b>Komision recensues i bashkëpunëtorëve</b>	<b>1</b>
<b>I</b>	<b>Gjithsej (1 - 11)</b>	<b>79.9</b>



VEPRIMTARIA KERMIMORE – SHKENCORE

Nr.	Lloji i aktivitetit (Kërkimore-Shkencor)	Pikat
1.	<b>Mentor i punimeve të magjistratures: (8x2)</b> - mentor i punimit të magjistraturës me titull: “Krahasimi i cilësisë së djathit të Rugovës të prodhuar në kushte tradicionale dhe industrial, nga kandidatja Artina Selimi, 2021; - mentor i punimit të magjistraturës me titull: “Ndikimi i epidemisë Covid-19 nëshprehitë e të ushqyerit në Kosovë”, nga kandidatja Arjeta Hyseni, 2021; -mentor i punimit të magjistraturës me titull: Ndikimi i yndyrës bimore në përbërjen, rendimentin dhe funksionalitetin e djathit të bardhë në shëllirë, nga kandidati Lavdrim Beqiri, 2020; - mentor i punimit të magjistraturës me titull: “Efekti i sezonit në vetitë fiziko-kimike, numrin e përgjithshëm tëbaktereve dhe qelizat somatike të qumeshtit në disa ferma në komunën e Ferizajit, nga kandidatja Sadete Lohaj, 2020; -mentor i punimit të magjistraturës me titull: “Studimi i ndikimit të <i>Origanum Vulgare</i> në vetitë organoshqisore dhe biokimike të djathit te fortë të dhisë, nga kandidatja Hava Miftari, 2019; -mentor i punimit të magjistraturës me titull: “Prodhimi dhe evaluimi i djathit të bardhë nëshëllirë të pasuruar me disa bimë aromatike, nga kandidatja Kushtrime Ismaili, 2019; -mentor i punimit të magjistraturës me titull: “Evaluimi i karakteristikave teksturale dhe sensoriale të akullores të prodhuar me zavendësues sheqeri, nga kandidati Mersel Demiri, 2019; -mentor i punimit të magjistraturës me titull: “Ndryshimet kimike dhe biokimike në suxhukun e bosnjës të prodhuar me sistemin hallall, nga kandidati Muhamet Demiri, 2018.	16
2.	<b>Punim me rezultate shkencore origjinale të botuar në një revistë shkencore që ka Impakt Faktor për vitin në të cilin është botuar punimi, në të cilin punimet e botuara i nënshtrohen recenzionimit dhe i cili indekskohet në të paktën një bazë të dhënash elektronike të punimeve të disponueshme në internet, si p.sh:Ebsco, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Report, SCImago Journal Rank ose bazë tjetër të revistave që do të vërtetohet nga Këshilli nacional për arsim të lartë (8 + IF)</b>	69,75
1	Sulejmani, E., O.S, Boran, T, Huppertz, A.A Hayaloglu , 2021, Rheology, microstructure and sensory properties of low-fat milk jam: Influence of inulin type, sucrose content, sodium bicarbonate and calcium chloride. International Dairy Journal. 105162 (Web of Science, IF 3.032) $8+3.032 \times 60\% = 6,62$	6,62
2	Sulejmani, E.I., Boran, O.S., Coşkun, A. and Hayaloglu, A.A. (2021), Physicochemical, sensorial and rheological characterisation of whole-fat or low-fat milk jams as influenced by calcium chloride, sodium bicarbonate and sucrose content. International Journal of Food Science and Technology. (Web of Science, IF 3.713) $8+3.713 \times 60\% = 7,03$	7,03
3	Sulejmani, E., Hyseni, A., Xhabiri, G., Rodríguez-Pérez, C. 2021. Relationship in dietary habits variations during COVID-19 lockdown in Kosovo: The COVIDiet study, Appetite 164, 105244 (Web of Science, IF 3.868) $8+3.868 \times 60\% = 7,12$	7,12
4	Sulejmani, E., Beqiri, L. i Popeski-Dimovski, R., 2021, Effect of vegetable fat on the texture, colour and sensory properties of Macedonian white brined cheese, Mljekarstvo, 71 (1), 25-34 (Web of Science, IF 1.016) $8+1.016 \times 80\% = 7,21$	7,21
5	Sulejmani, E., Sahingil, D., Hayaloglu A.A., 2020, A comparative study of compositional, antioxidant capacity, ACE-inhibition activity, RP-HPLC peptide profile and volatile compounds of herbal artisanal cheeses, International Dairy Journal, 111, 104837,(Web of Science, IF 3.032) $8+2.980 \times 80\% = 8,78$	8,78



6	Sulejmani, E., Hayaloglu A.A., 2020, Influence of starter culture on nitrogen fraction and volatile compounds in Beaten cow's milk cheese, Journal of Food Processing and Preservation, 44, e14689 (Web of Science, IF 2.190) <b>8+1.405x 90% = 8,46</b>	8,46
7	Sulejmani, E., Demiri, M., 2020, The effect of stevia, emulsifier and milk powder on melting rate, hardness and overrun of ice cream formulations during storage. Mljekarstvo/Dairy 70 (2) 120-130. (Web of Science, IF 1.016) <b>8+1.016x 90% = 8,11</b>	8,11
8	Sulejmani, E., Demiri, M., 2020 Volatile compounds of Macedonian fermented sausage as affected by ripening process using SPME/GC-MS, Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly 26 (1), 71-78 (Web of Science, IF 0.720) <b>8+0.720x 90%= 7,85</b>	7,85
9	Sulejmani, E., Hayaloglu A.A., 2018, Characterisation of Macedonian white-brined cheese: Effect of raw or heat-treated caprine milk, International Journal of Dairy Technology 71, 408-416 (Web of Science, IF 4.374) <b>8+1.522x 90% = 8,57</b>	8,57
3.	<b>Punimet me rezultate shkencore origjinale, të botuara në një revistë shkencore në të cilën punimet e botuara i nënshtrohen recenzionimit dhe që ka një bord botues ndërkombëtar në të cilin marrin pjesë anëtarë nga të paktën tre vende, dhe numri i anëtarëve nga një vend nuk mund të kalojë dy të tretat nga numri i përgjithshëm i anëtarëve</b>	<b>40</b>
1	Sulejmani, A, Hajrulaj -Musliu, Z., Uzunov, R., 2021, North Macedonian Forest Honey: A Study of the Hydroxymethylfurfural, Sugar Profile and Physical Quality Parameters International Journal of Food Technology and Nutrition, 4, 35-43.	5
2	Sulejmani, A, Abdullahi, Xh, Sulejmani, E., 2020, Influence of regions on the nutritional value of Oblacina sour cherry fruit during freezing, International Journal of Food Technology and Nutrition, 3, 5/6, 40-47	5
3	Lohaj, S., Sulejmani, E. 2020, Effect of seasons on bulk milk quality in Ferizaj province International Journal of Food Technology and Nutrition, 3, 5/6, 47-55	5
4	Iseni, A, Fejzulla, F, Sulejmani, E, 2020, The impact of seasonal variability on physical-chemical and bacterial indicators of drinking water of Gari Village, Dibra, North Macedonia, International Journal of Food Technology and Nutrition, 3, 5/6, 30-40	5
5	Sulejmani E., 2018, Changes in volatile compounds, microstructure and texture of Sharri cheese during maturation. Journal of Nutrition, Food Research and Technology, 1(1), 6-12.	5
6	Demiri, M., Abdullahi, Xh., Sulejmani, E, 2018, Physical-chemical and sensorial characterization of Macedonian dry fermented sausage (Sucuk), International Journal of Food Technology and Nutrition 1 (1-2), 27-33	5
7	Abdullahi, Xh, Jusufi E, Sulejmani E, 2018, Comparative study on nutritional and technological values of red peppers from some localities of Polog Region in Macedonia, International Journal of Food Technology and Nutrition 1 (1-2), 34-37	5
8	Sallai V, Abdullahi X, Sulejmani E, 2018, Quality changes of industrial and traditional Ajvar in the Polog region, International Journal of Food Technology and Nutrition 1 (1-2), 38-43	5
4.	<b>Abstraktet e publikuara në një Konferencë -ndërkombëtare</b>	<b>17</b>
1	Sulejmani, E, 2021, ACE inhibitor activity and antioxidant activity of mountainous and plain ewe's milk cheeses and the influence of different herbs on the volatile compounds 2nd International UNIfood Conference, 24th-25th September 2021 University of Belgrade	1
2	Sulejmani, E, Ahmeti, B., Hajrulaj -Musliu, Z., Uzunov, R., 2021, Evaluation of quality of butter produced from cream and yogurt during storage, III. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey.	1



3	Sulejmani, E, Ahmeti, B., Elezi, M., Abdullahi, Xh., 2021, Sensory characterization of butter as affected by production technology, III. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey.	1
4	Sulejmani, E., Hyseni, A., Xhabiri, G., Idrizi., Xh. 2021. Changes in dietary habits during the covid-19 outbreak confinement in the Republic of Kosovo. 13th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, Osijek, Croatia	1
5	Xhabiri, G., Radoniqi, A, Sulejmani, E., 2021. The impact of bean and chestnut flour on nutritional values and sensory qualities of biscuits 13th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, Osijek, Croatia	1
6	Sulejmani E Musliu H Z, Uzunov, R, 2020, 5th Congress of beekeeping and bee products with international participation Beekeeping and Bee Products, Tuzla, Bosnia and Herzegovina.	1
7	Sulejmani, E., Sahingil, D., Hayaloglu A.A., 2019, Influence of some herbs on RP-HPLC peptide profile and ACE-inhibition activity of some artisanal cheeses from North 11th NIZO Dairy Conference Papendal, The Netherlands	1
8	Sulejmani, E., Demiri, M, 2019 Comparative study of ice cream with and without addition of stevia, emulsifier and milk powder 12th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, October 24, Osijek, Croatia	1
9	Sulejmani E, Mifatri, H, Xhabiri, G., Idrizi, Xh, Abdullahi, Xh, 2019 The influence of <i>origanum vulgare</i> on the volatile compounds of beaten goat cheese, 12th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH October 24, Osijek, Croatia	1
10	Ismaili, K, Sulejmani E, Abdullahi Xh, 2019, Investigation of nutritional and biochemical properties of some herby cheeses from sharri region. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology, 15 – 17 May, Tetova, Republic of North Macedonia	1
11	Sulejmani, E., M, Demiri, A. A. Hayaloglu 2018 Volatile compounds of Macedonian dry fermented sausage (sudzuk) during ripening 11th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, October 18th, Split, Croatia	1
12	Sulejmani, E., Hayaloglu A.A. Sahingil, D., 2018, Proteolysis and antioxidant properties of some macedonian traditional cheeses combined with different herbs 11th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH October 18th, Split, Croatia	1
13	Idrizi, Xh., Sulejmani, E, Alija, D, 2017, Study of bio-morphological parameters of some aromatic medicinal plants from Sharr mountain in Macedonia, International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, 5-7 October, pp, 28 Malatya, Turkey	1
14	Jusufi E, Gjorgovska, N, Abdullahi, Xh., Sulejmani, E, Jashari, H., 2017, Some quality properties of spinach ( <i>spinacia oleracea</i> ) from Skopje's localities in macedonia International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, 5-7 October, pp, 284 Malatya, Turkey	1
15	Abdullahi X, Jusufi E, Sulejmani E 2017, Proteins, Ascorbic Acid And Capsanthin In Red Pepper Cultivars (Capsicum Spp) International Symposium On Medicinal, Aromatic and Dye Plants, 347, 5-7 October, pp, 347, Malatya, Turkey	1
16	Abdullahi Xh, E Jusufi, Xh Idrizi, Sulejmani, E, 2017, The effect of ascorbic acid and sugar in thermal and pH degradation kinetics of anthocyanins in Aronia ( <i>Aronia melanocarpa</i> ) 3rd IAC and 3rd ICVAS Congress, North Macedonia	1
17	Sulejmai, E., 2017, Changes in textural, microstructural and colour characteristics during ripening of Macedonian cheeses made from raw and pasteurized milk, SAXS excites 2017 Graz University of Technology, Austria	1
5.	<b>Ligjërata plenare në një tubim shkencor / profesional me pjesëmarrje ndërkombëtare</b>	<b>18</b>





1	Sulejmani, A, Ahmeti, B., Hajrulai -Musliu, Z., Uzunov, R., 2021, Evaluation of quality of butter produced from cream and yogurt during storage, III. International Agricultural, Biological & Life Science Conference, Edirne, Turkey.	3
2	Sulejmani, E., CIII-Freemover-1819-127772. Traditional cheeses from Macedonia, Some sensory and chemical properties of cheeses. University of Szeged, Hungary (08.04.2019-12.04.2019)	3
3	Sulejmani, E., CIII-Freemover-1819-122447. Milk quality in Macedonia, Volatiles in traditional cheeses in Macedonia. University of Szeged, Hungary (17.12.2018-21.12.2018)	3
4	Sulejmani, E., M, Demiri, A. A. Hayaloglu, 2018, Volatile compounds of Macedonian dry fermented sausage (sudzuk) during ripening 11th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, October 18th, Split, Croatia	3
5	Sulejmani, E., Musliu H Z, Uzunov, R, 2020, 5th Congress of beekeeping and bee products with international participation Beekeeping and Bee Products, Tuzla, Bosnia dhe Hercegovina	3
6	Idrizi, Xh., Sulejmani, E, Alija, D, 2017, Study of bio-morphological parameters of some aromatic medicinal plants from Sharr mountain in Macedonia, International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, 5-7 October, pp, 28 Malatya, Turkey	3
<b>6.</b>	<b>Kordinator në projekte ndërkombëtare (BE)</b>	<b>30</b>
1	Kordinator projekti - IFCHEESE 2017-1-TR01-KA205-044201 (2017-2019)	6
2	Kordinator projekti - ABLOOM 2018-3-TR01- KA205-061518 (2018-2021)	6
3	Kordinator projekti, Ndikimi i izolimit gjatë COVID-19 në shprehjet e ushqyerit në popullsinë Evropiane. Kordinator, Universiteti i Granadës, Spanje. <a href="https://www.ugr.es/~nutricion/inv_agr141.php">https://www.ugr.es/~nutricion/inv_agr141.php</a> ,	6
4	Kordinator projekti, Zakonet e ngrënies së studentëve dhe ndjeshmëria ndaj stresit gjatë izolimit social të shkaktuar nga COVID-19. Kordinator, Universiteti i Shkencave, Poznan, Poloni	6
5	Kordinator në CEPPUS CII-SK-1018-05 1920 Biology, biotechnology and food sciences 2019/2021	6
<b>7.</b>	<b>Pjesëmarës në Projekt Nderkombetare</b>	<b>5</b>
1	EIT Food Innovator Fellowship – FOODATHON	5
<b>8.</b>	<b>Libër ose pjesë e një libri të recenzionuar dhe botuar në një Shtet Anëtar të Bashkimit Evropian dhe / ose OECD</b>	<b>12</b>
1	Sulejmani E, 2019. Goat Cheese Quality in North Macedonia, Goats (Capra) - From Ancient to Modern, Sándor Kukovics, IntechOpen, DOI: 10.5772/intechopen.84545. Available from: <a href="https://www.intechopen.com/chapters/69462">https://www.intechopen.com/chapters/69462</a>	6
2	Mateva, N., Levkov, V., Srbinovska, S., D Santa, Mojsova, S Sulejmani., E, 2019, Characteristics of Traditional Cheeses Produced in the Republic of North Macedonia in Current Developments in Food and Nutrition Research 1, 1-52	6
	<b>Gjithsej</b>	<b>207,8</b>



**VEPRIMTARIA PROFESIONALE-APLIKATIVE**

<b>Nr.</b>	<b>Veprimtari ekspertize</b>	<b>Pikët</b>
<b>III</b>	<b>Mendime profesionale</b>	<b>4</b>
<b>III.1</b>	"Eko Shar"-Konsultues i cilesise se djathit të fortë dhe kaçkavallit (Aplikimi i starter kulturave dhe proces teknologjik)	1
	"Tetovska Mlekara"-Konsultues cilësisë të djathit të bardhë (Kripësimi dhe metodat laboratorike të kontrollit)	1
	Mendim dhe recenzionim te Punimit te Doktoratures të Fakultetit për shkencë bioteknike nga Universiteti Kliment Ohridki Manastir	1
	Mendim dhe propozim lidhur Ligjit të rij për veprimtari shkencore	1
<b>III.2</b>	<b>Trajnime të certifikuara</b>	<b>10</b>
	"High Performance Liquid Chromatography (HPLC) Theory and Instrumentation Webinar" 05.09. 2021	1
	-ICAR/IDF on "Frameworks for animal welfare assessment and meeting stakeholder needs", 24.02. 2021	1
	-LabAkademi, Solution Types and Solution Preparation Techniques in Molecular Genetics Applications, 15.01.2021	1
	-LabAkademi, Laboratory Safety and Working Rules, 13.01.2021	1
	-IFST Food Waste Webinar Series: Managing Waste at the Consumer Interface, 08.02.2021	1
	-Understanding the Impact of Seasonal Rhythms on Milk and Component Yield", Dr. Kevin Harvatine, Penn State University, 02.02.2021	1
	-The Nutrition Society, Breakfast consumption and learning in children: The scientific evidence and real-world impact, 04.02.2021	1
	-Antibiotic-Free Poultry Research: Optimize Product Understanding Through Thoughtful Design Dr. Matthew Jones, 13.07.2021	1
	-Eating Well After Cancer, Adele Hug, oncology dietitian and World Cancer Research Fund, 23.06.2021	1
	-Plant based meat & dairy analytics: protein and fat determination, , BUCHI Labortechnik AG,28.04.2021	1
<b>III.3</b>	<b>Recenzionim i punimeve shkencore në gjuhën e huaj (28 x 0.5)</b>	<b>14</b>
<b>III.4</b>	<b>Pjesëmarrje në promovim të fakultetit (4 x 0.5)</b>	<b>2</b>
	<b>Gjithsej (III.1-III.4)</b>	<b>30</b>



**VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJËRË**

IV.1	Kryetar i bordit organizativ / programor të një takimi shkencor / profesional ndërkombëtar: 1 <sup>st</sup> International Conference on Food Technology and Nutrition (ICFTN 2019) Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit 15-17 MAJ, 2019, Tetovë, Republika e Maqedonisë Veriore	2
	Kordinator i Konferencës ndërkombëtare internationale "The Effective Usage of Creative Art and Technology in Flower Cultivation and Marketing" 28.10.2021	2
	Redaktor i Revistës shkencore International Journal Food Technology and Nutrition (ICFTN 2019) Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Tetovë, Republika e Maqedonisë Veriore	2
	Anetar i Bordit Redaktues të Konferencës, International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, 5-7, 10, 2017, Maltja, Turqi	1
	Aëntar organizativ 3rd International congress of Veterinary and Animal science – IAC2017, 21-25 August 2017, Skopje, Republic of Macedonia,	1
	Anëtar organizativ International Plant Science and Technology Congress – IPST2017, 21-25 August 2017, Skopje, Republic of Macedonia,	1
	Anëtar organizativ 4th International Science Congress of Materials and Polymers on 7-10 October 2020, Skopje/North Macedonia	1
	Anetar i Bordit Editorial revistës shkencore "Journal of Apitherapy and Nature"	1
	Anetar i Komisioneve të Fakultetit (4x0.5)	2
<b>Gjithsej</b>		<b>13</b>
IV.2	<b>Qëndrime studimor jashtë vendit</b>	<b>4</b>
	Vizita shkencore në kuadër të projektit, Art Blossom- Increasing empowerment of young women by innovative and creative artistic flower productions 17-21, September. 2021, Jallova, Turkey	0.5
	Vizita shkencore në kuadër të projektit, Innovative focus on natural mountain herbal-flavored cheese by protecting traditional production methods 26th Feb – 2nd Mar. 2018, Larissa, Greece	0.5
	Vizita shkencore në kuadër të projektit, Innovative focus on natural mountain herbal-flavored cheese by protecting traditional production methods 1-10 September, 2018, Budapest, Hungary	0.5
	Vizita shkencore në kuadër të projektit shkencore mbi Analizën e peptideve bioaktive të Djathit me RP/HPLC, Universiteti Inoni, Maltatija, Turqi. 10 ditë. (27.07 – 02.08.2018)	0.5
	Vizita shkencore në kuadër të projektit shkencore mbi Analizën e aromave të Djathit me GC/MS, Universiteti Jilidiz Teknik, Turqi. 4 ditë. (02.08 -12.08.2018)	0.5
	Vizita shkencore në kuadër të Konferencës për funksionalitetin e Proteineve të Qumeshtit, Instituti shkencor NIZO, 10-11, 2019, Ede, Hollande	0.5
	Punëtori "Analiza dhe Planifikimi Strategjik" 25-26.05 2017 Koçan, Maqedonia e Veriut	1
	<b>Çmim ndërkombëtar për arritje shkencore dhe artistike</b> Current development in food & nutrition- Traditional cheeses is N° 1 in the World in category E09 Cheese on the list of the Best in the World 2021 of the Gourmand Awards.	4
IV.3	Udhëheqës Laboratori (2017/18)	1
IV.4	Prodekan për Shkencë	4
<b>Gjithsej (IV.1-IV.4)</b>		<b>26</b>



<b>REFERENCAT PROFESIONALE TË KANDIDATIT PËR ZGJEDHJE NË THIRRJE</b>	<b>Pikë</b>
VEPRIMTARIA ARSIMORE	79,9
VEPRIMTARIA KËRKIMORE –SHKENCORE	207,8
VEPRIMTARIA PROFESIONALE-APLIKATIVE	30
VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJËRË	26
<b>GJITHSEJ</b>	<b>343,7</b>

**Tetovë, Dhjetor 2021**

### **KOMISIONI RECENSUES**

Dr. Xhabir Abdullahi, Profesor inordinar, Kryetar

\_\_\_\_\_  
Dr. Mihail Danev, Profesor ordinar, Anëtar

\_\_\_\_\_  
Dr. Adnan A Hayaloglu, Profesor ordinar, Anëtar



DERI TE:

KËSHILLI MËSIMOR – SHKENCOR I  
FAKULTETIT TË TEKNOLOGJISË USHQIMORE DHE TË USHQYERIT  
RAPORT I KOMISIONIT RECENSUES

*Për zgjedhjen – rizgjedhjen e dy mësimdhënësve në të gjitha thirrjet mësimore-shkencore në lëmin e Inxhinierisë ushqimore (41400), Të tjera (41403), në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit në Universitetin e Tetovës.*

Në bazë të konkursit të Universitetit të Tetovës, për zgjedhjen-rizgjedhjen dy mësimdhënësve në të gjitha thirrjet mësimore-shkencore në Universitetin e Tetovës, të shpallur më 30.11.2021, 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: 10.12.2021, solli vendim për formimin e komisionit recensues (vendrimi nr. 21-367/1), në këtë përbërje:

1. **Dr. Sc. Xhabir ABDULLAHI**, Profesor inordinar (kryetar)
2. **Dr. Sc. Ljubica KARAKASHOVA**, Profesor ordinar (anëtar)
3. **Dr. Sc. Xhezair IDRIZI**, Profesor ordinar (anëtar)

Në konkursin publik të shpallur në shtypin ditorë: „Koha” dhe “Sloboden Peçat”, të datës 30.11.2021 si dhe në web faqen [www.unite.edu.mk](http://www.unite.edu.mk) të Universitetit të Tetovës, të datës 30.11.2021, për zgjedhjen - rizgjedhjen e dy mësimdhënësve në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, në të gjitha thirrjet mësimore-shkencore në lëmin e Inxhinierisë ushqimore (41400), Të tjera (41403), komisioni recensues pas shqyrtimit të dokumentacionit për aplikim konstatoj se: në konkursin e lartpërmendur kanë aplikuar dy kandidat **Doc.Dr. Namik DURMISHI** dhe **Doc. Dr. Gafur XHABIRI** mësimdhënës aktual në lëminë e lartpërmendur, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit - Universiteti i Tetovës.

Dokumentacionin e kompletuar, të paraparë sipas konkursit, kandidatët e kanë dorëzuar më datë 01.12. 2021.

Komisioni recensues, në përbërjen e mësipërme, pas shqyrtimit të dokumentacionit të kandidatëve, sjell këtë raport:



## **1. Doc. Dr. Namik DURMISHI**

- **TË DHËNAT BIOGRAFIKE DHE ZHVILLIMI PROFESIONAL**

- **TË DHËNAT BAZË**

Në bazë të dokumentacionit të dorëzuar, kandidati **Doc. Dr. Namik DURMISHI** u lind më 11 tetor 1971 në Fsh. Zhuzhnjë - Gostivar, shkollën fillore e kreu në fshatin e lindjes, ndërsa të mesmen në gjimnazin Pançe Poposki në Gostivar.

Në vitin akademik 1993/94 regjistrohet në Fakultetin e Shkencave Bujqësore, në Universitetin Fan. S. Noli, Korçë, Shqipëri ku në vitin 1997 përfundoi studimet, duke fituar titullin Inxhinier i diplomuar i Agrorshqimit. Në vitin 2003 kandidati regjistrohet në studimet e magjistraturës në Universitetin Bujqësor të Tiranës, Fakulteti i Bujqësisë, Departamenti i Agrobiznesit dhe në vitin 2006 ka mbrojtur me sukses temën e magjistraturës me titull ” **Mundësia për prodhim, përpunim plasman e produkteve bulmetore. Ndikimi në mirëqenien ekonomike të një shteti (rasti Kosova)**“. Duke fituar titullin Master i Shkencave.

Në vitin 2010 kandidati regjistron studimet e doktoraturës në Universitetin Sh. Qirili dhe Metodi, Fakulteti i Shkencave të Bujqësisë dhe Ushqimit, Departamenti i Përpunimit të Frutave dhe Perimeve dhe Prodhimi i pijeve joalkoolike në Shkup, ku më 25 dhjetor 2014 mbron me sukses disertacionin e doktoraturës me titull ” **Teknologjia dhe siguria gjatë prodhimit të lëngut të kthjellët të mollës nga kultivarët Idared dhe Delishes i artë**“. Duke fituar titullin Doktor i Shkencave.

- **PËRVOJA PROFESIONALE DHE AKADEMIKE E KANDIDATIT**

Nga biografia e dorëzuar nga **Doc. Dr. Namik Durmishi** mund të konstatohet se kandidati ka një përvojë shumë të pasur dhe të gjerë profesionale dhe akademike. Gjegjesisht, pas diplomimit kandidati punon:

1. Nga viti **2000 deri në 2003**, teknolog (shef i prodhimit) në fabrikën për përpunimin e frutave dhe prodhimin e lëngjeve natyrale me bazë frutat paketim Tetra Pak, si dhe udhëheqjen e sistemeve të cilësisë dhe sigurisë ushqimore ISO 9001:2000, BRC, HACCP, Gudalat në Gostivar.
2. Në vitin **2001-2003**, në ndërmarrjen e kullotave Lera Gostivar, konsultant për prodhimin, standartizimin dhe plasmanin e produkteve bulmetore.



**UNIVERSITETI I TETOVËS**  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

3. Në vitin **2003-2007**, themelues dhe udhëheqës i projektit në fabrikën për përpunimin e qumështit dhe prodhimin e recepturave të lëngjeve natyrale me bazë frutat paketim Tetra Pak, Devolli Company-Pejë, (shëf i prodhimit Teknolog).
4. Vitin **2007-2009**, konsulent në Qumështoren Caseificio Cesarina-Gostivar, përgjegjës i prodhimit, standartizimit, çertifikimit të prodhimit të djathrave Italiane si dhe implementimin dhe mbikqyrjen e sistemit HACCP.
5. Në vitin **2007**, është zgjedhur asistent nga fusha e teknologjisë ushqimore në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti Shtetëror i Tetovës, Tetovë.
6. Në vitin **2007-2009**, udhëheqës (ushtrues detyre Dekan) në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti Shtetëror i Tetovës, Tetovë. Në vitin **2010-2011**, shëf i programit studimor Teknologji ushqimore në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti Shtetëror i Tetovës, Tetovë.
7. Në vitin **2017**, është zgjedhur në thirrje Docent, për lëndët: Proceset e konservimit të ushqimit dhe Teknologjia e prodhimit të pijeve joalkoolike dhe freskuese në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti Shtetëror i Tetovës, Tetovë.
8. Nga viti **2016**, shëf i programit studimor (menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore) në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti Shtetëror i Tetovës, Tetovë.
9. Vitin **2016-2021**, profesor i ftuar në Universitetin e Biznesit dhe Teknologjisë, Shkencat e ushqimit dhe Bioteknologjisë, Prishtinë, Republika e Kosovës.
10. Në vitin **2017**, anëtar i komisionit të këshillit profesional në Fakultetin e Teknologjisë ushqimore dhe të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.
11. Vitin **2017**, anëtar i Scientific 3rd IAC and 3rd ICVAS Congress, 14-18 August 2017, Skopje, Macedonia.
12. Vitin **2017**, anëtar i Scientific Committee, International congress on plant science and technology, ( IPSAT) 21-25 August 2017, University of Tetova, Maqedoni.
13. Vitin **2017**, anëtar i Scientific Committee, International Conference for Food Science and Technology IC-FST 2017, october 27-29, 2017, Durrës, Albania.
14. Vitin **2017**, anëtar i Organizing Committee, International Conference for Food Science and Technology IC-FST 2017, october 27-29, 2017, Durrës, Albania.
15. Në vitin **2017**, anëtar i Scientific Committee, Procendings book, 6th UBT Annual International Conference, International Conference on Food Science and Technology, Durrës, Albania 27-29 October 2017.
16. Në vitin **2017**, anëtar i komisiointit për akreditimin e laboratorëve të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës.



17. Në vitin **2018**, anëtar i këshillit editorial të revistës shkencore, Interlational Journal of Food Technology and Nutrition, ISSN: 2671-3063 (Print), ISSN: 2671-3071(Online), Fakulteti i Teknologjisë ushqimore dhe të ushqyerit, Universiteti i Tetovës .
18. Vitin **2018**, anëtar i International Scientific Committee, International Conference for Food Science and Technology IC-FST 2018, october 26-28, 2018, Prishtinë, Kosovo.
19. Vitin **2019**, anëtar i komisionit për përgatitjen e elaborateve cikli i parë Teknologji ushqimore, Të ushqyerit dhe Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore.
20. Vitin **2019**, anëtar i komisionit për shqyrtimin e propozim-statutit të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit.
21. Në vitin **2019**, anëtar i International Scientific Committee, 8th International Conference for Agriculture, Food Science and Technology IC-AFST 2019, october 25-27, 2019, Pristina, Kosovo.
22. Vitin **2021**, vizitë shkencore në Institut of Cryobiology and Food Technology, Sofje, Bullgari.

#### • VEPRIMTARIA MËSIMORE-ARSIMORE E KANDIDATIT (2017-2021)

Në kuadër të veprimtarisë mësimore-shkencore të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, kandidati **Doc. Dr. Namik DURMISHI** nga viti 2017, që është zgjedhur në titullin mësimor-shkencor Docent (në lëndët Proceset e konservimit të ushqimit dhe Teknologjia e prodhimit të pijeve joalkoolike freskuese), ka realizuar mësimdhënie në lëndët në ciklin e parë të studimeve: Lëndët e para në industrinë ushqimore (ligjërata), Mbrojtja e ambientit jetësor (ushtrime ), Ambalazhimi dhe ruajtja e produkteve ushqimore (ushtrime), Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje bimore (ligjërata, ushtrime), Teknologjia e prodhimit të pijeve joalkoolike dhe freskuese (ligjërata, ushtrime), Proceset në përgatitjen e ushqimeve (ligjërata, ushqime), Proceset e konservimit të ushqimit (ligjërata).

Për realizimin e mësimit, kandidati **Doc. Dr. Namik DURMISHI** ka përgatitur skripta interne për ligjërata dhe ushtrime për të gjitha lëndët e lartë përmendura.

Kandidati **Doc. Dr. Namik DURMISHI**, e kryen punën mësimore me entuziazëm dhe përkushtim maksimal, me ide të reja që ndikojnë në modernizimin e planifikimit, organizimit dhe realizimit të leksioneve dhe ushtrimeve për lëndët e përzgjedhura. Përfundon me kompetencë të gjitha aktivitetet që lidhen me procesin mësimor. Në kuadër të veprimtarisë mësimore-arsimore, duke filluar nga viti 2017, kandidati është mentor dhe anëtar i komisionit për vlerësimin dhe mbrojtjen e shumë temave të diplomës dhe masterit. Në vitin 2020 kandidati ka botuar një libër universitar të recensuar pozitivisht (Ismail Ferati, Bizena Bio, Namik Durmishi, 2020, Mikrobiologjia e Ushqimit, Ministria e Kulturës RMV, Focusprint, Shkup). Ligjerues në shkolla verore (Performance for organizing and lecturing in “7th International Summer Academi on Safe





Sustainable Food from Field to Tabale”; 11 – 18 July, 2018. Performance for organizing and lecturing i “8th International Summer Academi on Safe Sustainable Food from Field to Tabale”; 08 – 15 July, 2019. Recenzent i librit ( Zef Kovaçi; Bazat e gastronomisë dhe receta ndërkombëtare, Universiteti për Biznesit dhe Teknologji, Prishtinë - Ulqin, 2019).

#### • VEPRIMTARIA KËRKIMORE- SHKENCOR E KANDIDATIT (2017-2021)

Krahas angazhimit në procesin mësimor, kandidati është i angazhuar edhe në fushën e punës kërkimore-shkencore. Veprimtaria kërkimore-shkencore e kandidatit konsiston në mentorimin e 3 temave master, pjesëmarrës në projekte ndërkombëtare punime shkencore të botuara në revista shkencore dhe profesionale referente me bord redaktues ndërkombëtar, punime me rezultate shkencore origjinale, të botuara në një përmbledhje punimesh nga takime shkencore profesionale me bord redaktues ndërkombëtar, prezantim plenar të një mbledhjeje profesionale shkencore, ligjerata të mbajtura me ftesë të një universiteti jasht vendit, pjesëmarrje, konferenca, kongrese dhe simpoziume shkencore ( me prezantim gojor, poster) dhe abstrakte të botuara në libër të abstrakteve me karakter ndërkombëtar dhe kombëtar. Ky aktivitet i tij është paraqitur më poshtë.

#### • PUNA KËRKIMORE SHKENCORE DHE PJESËMARRJA NË KONFERENCA

Doc. Dr. **Namik DURMISHI**, krahas suksesit në angazhimin e tij profesional pedagogjik, shquhet për veprimtarinë e tij shkencore dhe krijuese si dhe për pjesëmarrjen e tij aktive në projekte, takime të ndryshme shkencore në vijim, në të cilat ka publikuar punimet e mëposhtme:

- Përpilimi i projektit dhe implementimi përmes fondeve IPARD në qumështoren NURO KOMERC-LAKTOZA, Kamjan, Bogovinë, 2018-2019.
- 1. Viktorija Stamatovska, Ljubica Karakasova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Gjore Nakov, Tatjana Blazevska, **Namik Durmishi**. PRODUCTION AND CHARACTERIZATION OF PLUM JAMS WITH DIFFERENT SWEETENERS. Journal of Hygienic Engineering and Design. Original scientific paper UDC 664.858:634.22. Vol. 19, pp. 67-77. 2017. (Journal);
- 2. Karakashova Lj., Josifovski Z., Babanovska-Milenkovska F., Stamatovska V., **Durmishi N.** Impact of solar drying on nutritional properties of certain varieties of green beans. International Journal of Food Technology and Nutrition, Vol.1, No. 1-2, (2018), page 9-13. UDC: 664.844:635.652(497.711). ISSN 2671-3071.
- 3. 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 VOL. 1, NO.1-2, (2018) 24. Pages: 24 – 26. UDC: 635.651:631.95 (497.7). ISSN: 2671-3071(online).



4. Babanovska-Milenkovska F., Karakasova Lj., Culeva C., Stamatovska V., **Durmishi N.** Determination of vitamins as additives for fortification of refreshing soft drinks. 3rd International Symposium for Agricultural and Food, 18-20 October, Ohrid, R. Macedonia, International scientific Journal of agricultural, food and environmental sciences, Vol. 72, No.1, (2018), page 45-51.
5. Ljubica Karakasova, Elena Stefanovska, Frosina Babanovska Milenkovska, Viktorija Stamatovska, **Namik Durmishi**, Biljana Culeva. COMPARING THE QUALITY PROPERTIES OF FRESH AND DRIED APPLE FRUIT - VARIETIES PINOVA AND RED DELICIOUS. Journal of Agricultural, Food and Environmental Sciences, JAFES, Vol. 73, No. 1 (2019). online ISSN: 2545-4315. page36-45;
6. Hyrije Koraqi, **Namik Durmishi**, Diellëza Azemi, Sara Selimi. THE EFFECT OF STORAGE ON THE QUALITY PARAMETERS OF BABY FOOD. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences vol. 14, 2020, p. 929-936 <https://doi.org/10.5219/1431> Received: 1 July 2020. Accepted: 12 August 2020. Available online: 28 October 2020 at [www.potravinarstvo.com](http://www.potravinarstvo.com) © 2020 Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, License: CC BY 3.0 ISSN 1337-0960 (online);
7. Gafur Xhabiri, Muhamer Abdul, **Namik Durmishi**, Ismail Ferati. THE INFLUENCE OF RAW MATERIALS ON NUTRITIONAL VALUES AND SENSORY PROPERTIES OF FLIPS. International Journal of Food Technology and Nutrition, Tetovo 2020. Vol. 3, No. 5/6. Pages: 15 – 22. ISSN: 2671-3063 (Print). ISSN: 2671-3071 (Online).
8. Ismail Ferati, Era Bruçi, Hava Miftari, Durim Alija, **Namik Durmishi**. The study of aflatoxin m1 in milk and in dairy products. International Journal of Food Technology and Nutrition, Vol.4 / No. 7-8 / (2021), page 49-55. UDC: 60 613.2 664. ISSN: 2671-3063 (Print), ISSN: 2671-3071 (Online).
9. Ljubica Karakasova, Jovanka Ampova, Frosina Babanovska Milenkovska, **Namik Durmishi**, Viktorija Stamatovska. Comparasion of quality characteristics of fresh and of dried strawberries. UBT international conference. page. 47-55. 2017.
10. **Namik Durmishi**, Ljubica Karakasova, Frosina Babanovska- Milenkovska, Renata Kongoli. Control of some quality parameters of the natural juice of bluberry with different fruit content. Proceedings 6th UBT Annual International Conference. International conference on food science anda technology, 27-29 October, 2017, page 148-154, Durrës, Albania.
11. Ismail Ferati, **Namik Durmishi**, Diellëz Arifi, Sara Selimi, Ardit Hoti. Study of Foods Declared as GMO Free in the Market of the Republic of Kosovo. 2018. Procendings book, 7th UBT annual international conference. International Conference of Food Science and Technology. Pristinna, Kosovo. ISBN 978-9951-437-76-9. p.78-81.



12. Hyrie Koraqi, **Namik Durmishi**, Kimete Lluga-Rizani, Smajl Rizani. Kosovo Chemical composition and nutritional value of Raspberry fruit (*Rubus idaeus* L.). Proceedings 8th UBT annual international conference, international conference on food and technology 26-28 october, page 48-52, 2019 Pristina, Kosovo.
13. **Namik Durmishi**, Ljubica Karakasova, Frosina Babanovska- Milenkovska, Renata Kongoli. Control of some quality parameters of the natural juice of bluberry with different fruit content. Book of Abstracts. UBT 6th Annual International Conference 2017. 27-29 October, Durrës, Albania, page 284. ISBN-978-9951-437-54-7.
14. **Xhezair Idrizi**, Merita Saliu, Vigan Sulejmani, **Namik Durmishi**, Gafur Xhabiri. Comparasion of some quality and safety parameters in drinking water in Pollog region. Book of Abstracts. UBT 6th Annual International Conference 2017. 27-29 October, Durrës, Albania, page 280. ISBN-978-9951-437-54-7.
15. Ljubica Karakasova, Jovanka Ampova, Frosina Babanovska Milenkovska, **Namik Durmishi**, Viktorija Stamatovska. Comparasion of quality characteristics of fresh and of dried strawbwrries. Book of Abstracts. UBT 6th Annual International Conference 2017. 27-29 October, Durrës, Albania, page 287. ISBN-978-9951-437-54-7.
16. Durim Alija, Eljesa Ziberi, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, **Namik Durmishi**, Ismail Ferati. Control of Vitamin C ( ascorbic acid ) in non-alcoholic and fresh drinks. Book of Abstracts. UBT 6th Annual International Conference 2017. 27-29 October, Durrës, Albania, page 291. ISBN-978-9951-437-54-7.
17. **Namik Durmishi**; Gafur Xhabiri; Ismail Ferati; Xhezair Idrizi. Change Of Some Qualitative Parameters During the Tomatoes. International Congress On Plant Since And Technology (IPSAT), 2017, Skopje, Macedonia. (Abstract Book) page 27.
18. Xhezair Idrizi, Xhabir Abdullahi, **Namik Durmishi**; Gafur Xhabiri; Durim Alija, Fejzulla Fejzullahi. The protein content in some beans populations in pollog region. International Congress On Plant Since And Technology (IPSAT), 2017, Skopje, Macedonia. (Abstract Book) page 26.
19. Ismail Ferati, **Namik Durmishi**, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Elizabeta Coneva. Assessment of some microbiological parametres during the productionof traditional suxhuk in Skopje region. 3rd International Agriculture Congress (IAC and ICVAS Congress) 14-18 August, 2017, p.77. Skopje (Abstract Book).
20. Xhezair Idrizi, Merije Elezi, Xhabir Abdullahi, **Namik Durmishi**, Gafur Xhabiri, Eljesa Ziberi. The avaluation of phenotypic variation of native populations of the bean in the pollog area. 3rd International Agriculture Congress (IAC and ICVAS Congress) 14-18 August, 2017, p92, Skopje (Abstract Book).
21. **Namik Durmishi**, Ismail Ferati, Xhezair Idrizi, Gafur Xhabiri, Viktorija Stamatovska, Frosina Babanovska – Milenkovska. Standardization of qualitative parameters of natural



- peach juice. 3rd International Agriculture Congress (IAC and ICVAS Congress) 14-18 August, 2017, p.79. Skopje (Abstract Book).
22. Xhabiri, Gafur; **Durmishi Namik**; Hoxha Ibrahim; Ferati Ismail; Idrizi Xhezair. The Level Of Some Mineral Matter In Wheat White Flour In The Pollog Region. International Congress On Plant Since And Technology. 2017. p 26 Skopje, Macedonia (Abstract Book).
  23. Ismail Ferati, **Namik Durmishi**, Bizena Bijo, Elizabeta Coneva. Microbiological Safety Of Natural Mineral Water. 4th International Congress On Natural And Engineering Sciences. 009-12 October, 2018, p 6. Bodrum. (Abstract Book).
  24. **Namik Durmishi**, Ismail Ferati, Gafur Xhabiri, Ljubica Karakasova. Control of Some Quality And Safety Parameters at Natural Apple Juice in Different Packaging. 4th International Congress On Natural And Engineering Sciences. 09-12 October, 2018, p 8. Bodrum. (Abstract Book).
  25. Diellëza Azemi, Hyrie Koraqi, Sara Selimi, **Namik Durmishi**, Violeta Lajqi-Makolli. Nutritional quality of commercial baby food based on cereals. 8th international conference on business, technology and innovation 26-28 october, 2019 Pristina, Kosovo. Book of Abstracts, page 280.
  26. **Namik Durmishi**, Ismail Ferati, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Hyrie Koraqi, Lorikë Salihu. The quality of the orange juice with different fruit content. 8th international conference on business, technology and innovation 26-28 october, 2019 Pristina, Kosovo. Book of Abstracts, page 302.
  27. Ismail Ferati, **Namik Durmishi**, Xhezair Idrizi, Gafur Xhabiri, Hava Miftari, Durim Alija. Effect of Environmental Factors on Microbiological Quality of Flour. 8th international conference on business, technology and innovation 26-28 october, 2019 Pristina, Kosovo. Book of Abstracts, page 303.
  28. **Namik Durmishi**, Ismail Ferati, Gafur Xhabiri, Ljubica Karakasova, Meriton Bajrami. Following of the Preservation process with thermal treatment during ketchup production. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology. 15-17 May, 2019. University of Tetova. Republic of North Macedonia. ISBN:978-608-217-078-7. Book of Abstracts, page 569.
  29. Gafur Xhabiri, Abdyl Sinani, **Namik Durmishi**, Ismail Ferati. Analysis of Quality and safety parameters for special bread in the Polog region. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology. 15-17 May, 2019. University of Tetova. Republic of North Macedonia. ISBN:978-608-217-078-7. Book of Abstracts, page 564-565.
  30. Hyrie Koraqi, **Namik Durmishi**, Kimete Lluga-Rizani, Smajl Rizani. Kosovo Chemical composition and nutritional value of Raspberry fruit (*Rubus idaeus* L.). 8th international



- **Pjesmarrja në konferenca kongrese**
- 3rd International Agriculture congress – IAC2017, 3rdInternational Congres of Veterinary and Animal Sciences-ICVAS 2017, 14-18-August, 2017, Skopje, Republic of Macedonia;
- UBT 6thAnnual International Conference, 27-29 October 2017, Durrës, Albania.
- Kongresi Shkencor Ndërkombëtarë: International plant science and technology congress – IPSATC 2017, 21 -25 August, 2017. Skopje, Republicof Macedonia.
- UBT 7th International Conference on Business, technology and innovation, 26-28 October 2018, UBT Innovation Campus, Kosovo.
- UBT 8th International Conference on Business, technology and innovation, 26-28 October 2019, UBT Innovation Campus, Kosovo.
- International Congress on Natural, Health Sciences and Technology. 15-17 May, 2019. University of Tetova. Republic of North Macedonia.

- **VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJËRË E KANDIDATIT (2017-2021)**

Prej vitit 2017, kandidati për sa i përket aktiviteteve me interes të gjerë, e përqendron vëmendjen në aktivitetet që lidhen me ndjekjen e trajnimeve shkencore, si anëtar i bordit redaktues të një reviste ndërkombëtare shkencore dhe profesionale, anëtar i bordit organizativ ose programor të një mbledhje shkencore/profesionale, anëtar i komitetit shkencor në konferenca, kongrese, shef i programit të studimit të ciklit të parë të studimeve, anëtar i komisioneve në kuadër të fakultetit dhe universitetit, profesor i ftuar në universitet jasht vendit, konsultant në implementimin e sistemeve të sigurisë HACCP etj.

- **TRAJNIME DHE MIRËNJOHJE**

1. Тренинг Сертификат; VICAM – Брзо, економично и лесно решение за тестирање на микотоксини; 13.06.2017, Скопје;
2. Trajnim Biotek Solution Kromatografija e lëngët UHPLC dhe UPLC, me përdorimin e detektorit më të ri kompakt mass spectrometer, 25.09.2017, Shkup;
3. Certificate for successfully completed a training course in Skopje, from 30.31-05, 01-06. 2018 on the topic: International Auditor according quality management systems to standars EN ISO/IEC 17025 : 2017 - EN ISO 19011 : 2018;
4. Trajnim për mjetet e laboratorit për kontrollin e produkteve ushqimore, Farmahem, 2020, Tetovë;



5. Certificate 20603179821/26.03.2021, has successfully completed a training course held in Skopje, North Macedonia, on 25-26.03.2021 on the topic: Hazard Analysis and Critical Control Points according HACCP.
6. Nga viti **2016**, shef i programit studimor (menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore) në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti Shtetëror i Tetovës, Tetovë.
7. Vitin **2016-2021**, profesor i ftuar në Universitetin e Biznesit dhe Teknologjisë, Shkencat e ushqimit dhe Bioteknologjisë, Prishtinë, Republika e Kosovës.
8. Në vitin **2017**, anëtar i komisionit të këshillit profesional në Fakultetin e Teknologjisë ushqimore dhe të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.
9. Vitin **2017**, anëtar i Scientific 3rd IAC and 3rd ICVAS Congress, 14-18 August 2017, Skopje, Macedonia.
10. Vitin **2017**, anëtar i Scientific Committee, International congress on plant science and technology, ( IPSAT) 21-25 August 2017, University of Tetova, Maqedoni.
11. Vitin **2017**, anëtar i Scientific Committee, International Conference for Food Science and Technology IC-FST 2017, october 27-29, 2017, Durrës, Albania.
12. Vitin **2017**, anëtar i Organizing Committee, International Conference for Food Science and Technology IC-FST 2017, october 27-29, 2017, Durrës, Albania.
13. Në vitin **2017**, anëtar i Scientific Committee, Procendings book, 6th UBT Annual International Conference, International Conference on Food Science and Technology, Durrës, Albania 27-29 October 2017.
14. Në vitin **2017**, anëtar i komisiointit për akreditimin e laboratorëve të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës.
15. Në vitin **2018**, anëtar i këshillit editorial të revistës shkencore, Interlational Journal of Food Technology and Nutrition, ISSN: 2671-3063 (Print), ISSN: 2671-3071(Online), Fakulteti i Teknologjisë ushqimore dhe të ushqyerit, Universiteti i Tetovës .
16. Vitin **2018**, anëtar i International Scientific Committee, International Conference for Food Science and Technology IC-FST 2018, october 26-28, 2018, Prishtinë, Kosovo.
17. Vitin **2019**, anëtar i komisionit për përgatitjen e elaborateve cikli i parë Teknologji ushqimore, Të ushqyerit dhe Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore.
18. Vitin **2019**, anëtar i komisionit për shqyrtimin e propozim-statutit të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit.
19. Në vitin **2019**, anëtar i International Scientific Committee, 8th International Conference for Agriculture, Food Science and Technology IC-AFST 2019, october 25-27, 2019, Pristina, Kosovo.
20. Vitin **2021**, vizitë shkencore në Institut of Cryobiology and Food Technology, Sofje, Bullgari.



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. Namik DURMISHI** ka arritur gjithsej **239.886 pikë** dhe atë, nga veprimtaria mësimore- arsimore **127.686**, nga veprimtaria kërkimore – shkencore **87.2** dhe nga veprimtaria me interes më të gjerë **25**. Të dhënat e kompletuara rreth raportit për vlerësimin e kandidatit, sipas kriterëve të mësipërme janë prezantuar në shtojcën në vijim.

<b>REFERENCAT PROFESIONALE TË KANDIDATIT PËR ZGJEDHJE NË THIRRJE PROFESSOR INORDINAR</b>	<b>Pikë</b>
VEPRIMTARIA MËSIMORE – ARSIMORE	<b>127.686</b>
VEPRIMTARIA KËRKIMORE – SHKENCORE	<b>87.2</b>
VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJËRË	<b>25</b>
<b>Gjithsej</b>	<b>239.886</b>



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ БО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

### PROPOZIM - VENDIM

Mbështetur në përgatitjen profesionale, përvojën mësimore – shkencore dhe në vlerësimet e paraqitura në këtë raport ku kandidati ka siguruar gjithsej **239.886** pikë, sipas kritereve për vlerësimin e veprimtarisë mësimore-arsimore, kërkimore-shkencore dhe veprimtarisë me interes të gjërë, Komisioni recensues ka nderin që t'i propozojë Këshillit mësimor-Shkencor të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, që kandidati **Doc.Dr. Namik DURMISHI** të zgjidhet në thirrjen mësimore-shkencore **Profesor Inordinar**, në lëmin e *Inxhinierisë ushqimore (41400)*, *Të tjera (41403)*, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës.

Tetovë, dhjetor 2021

#### Komisioni Recensues:

1. Dr. Sc. Xhabir ABDULLAHI, Profesor inordinar (kryetar)

2. Dr. Sc. Ljubica KARAKASHOVA, Profesor ordinar (anëtar)

3. Dr. Sc. Xhezair IDRIZI, 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

**Kandidati:** Namik DURMISHI

**Institucioni:** Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës

**Lëmia shkencore:** Inxhinieri ushqimore (41400), Të tjera (41403).

#### • VEPRIMTARIA MËSIMORE - ARSIMORE

Nr.	Emri i aktiviteteve	Pikët
<b>1.</b>	<b>Mbajtja e ligjeratave ( në ciklin e parë të studimeve )</b>	<b>27 pikë</b>
1.1.	Lëndët e para në industrinë ushqimore (Të ushqyerit)	$3 \times 15 \times 0.04 \times 2 = 3.6$
1.2.	Lëndët e para në industrinë ushqimore (Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore)	$3 \times 15 \times 0.04 \times 1 = 1.8$
1.3.	Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje bimore (Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore)	$3 \times 15 \times 0.04 \times 2 = 3.6$
1.4.	Teknologjitë produkteve ushqimore me prejardhje bimore (Të ushqyerit)	$3 \times 15 \times 0.04 \times 3 = 5.4$
1.5.	Teknologjia e prodhimit të pijeve joalkoolike dhe freskuese (Teknologji ushqimore)	$3 \times 15 \times 0.04 \times 4 = 7.2$
1.6.	Proceset në përgatitjen e ushqimeve (Të ushqyerit)	$3 \times 15 \times 0.04 \times 2 = 3.6$
1.7.	Proceset e konservimit të ushqimit (Të ushqyerit)	$3 \times 15 \times 0.04 \times 1 = 1.8$
<b>2.</b>	<b>Mbajtja e ushtrimeve ( në cilin e parë të studimeve)</b>	<b>17.55 pikë</b>
2.1.	Lëndët e para në industrinë ushqimore (Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore)	$2 \times 15 \times 0.03 \times 2 = 1.8$
2.2.	Mbrojtja e ambientit jetësor (Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore)	$3 \times 15 \times 0.03 \times 1 = 1.35$
2.3.	Ambalazhimi dhe ruajtja e produkteve ushqimore ( Teknologji ushqimore)	$3 \times 15 \times 0.03 \times 1 = 1.35$



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ БО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

2.4.	Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje bimore (Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore)	$3 \times 15 \times 0.03 \times 2 = 2.7$
2.5.	Teknologjitë produkteve ushqimore me prejardhje bimore (Të ushqyerit)	$3 \times 15 \times 0.03 \times 3 = 4.05$
2.6.	Teknologjia e prodhimit të pijeve joalkoolike dhe freskuese (Teknologji ushqimore);	$2 \times 15 \times 0.03 \times 4 = 3.6$
2.7.	Proceset në përgatitjen e ushqimeve (Të ushqyerit)	$3 \times 15 \times 0.03 \times 2 = 2.7$
<b>3.</b>	<b>Përgatitja e lëndës së re (ligjerata)</b>	<b>5 pikë</b>
3.1.	Lëndët e para në industrinë ushqimore (Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore)	1
3.2.	Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje bimore (Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore, Të ushqyerit)	1
3.3.	Teknologjia e prodhimit të pijeve joalkoolike dhe freskuese (Teknologji ushqimore)	1
3.4.	Proceset në përgatitjen e ushqimeve (Të ushqyerit)	1
3.5.	Proceset e konservimit të ushqimit (Të ushqyerit)	1
<b>4.</b>	<b>Përgatitja e lëndës së re (ushtrime)</b>	<b>3 pikë</b>
4.1.	Proceset në përgatitjen e ushqimeve (Të ushqyerit)	1.5
4.2.	Proceset e konservimit të ushqimit (Të ushqyerit)	1.5
<b>5.</b>	<b>Konsultime me studentë ( në ciklin e parë të studimeve)</b>	<b>0.536 pikë</b>
5.1.	Lëndët e para në industrinë ushqimore (Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore)	$18 \times 2 \times 0.002 = 0.072$
5.2.	Mbrojtja e ambientit jetësor (Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore)	$12 \times 1 \times 0.002 = 0.024$
5.3.	Ambalazhimi dhe ruajtja e produkteve ushqimore ( Teknologji ushqimore)	$20 \times 1 \times 0.002 = 0.04$
5.4.	Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje bimore (Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore)	$10 \times 2 \times 0.002 = 0.04$
5.5.	Teknologjitë produkteve ushqimore me prejardhje bimore (Të ushqyerit)	$10 \times 3 \times 0.002 = 0.06$
3.6.	Teknologjia e prodhimit të pijeve joalkoolike dhe freskuese (Teknologji ushqimore);	$30 \times 4 \times 0.002 = 0.24$
5.7.	Proceset në përgatitjen e ushqimeve (Të ushqyerit)	$10 \times 2 \times 0.002 = 0.04$
5.8.	Proceset e konservimit të ushqimit (Të ushqyerit).	$10 \times 1 \times 0.002 = 0.02$



**UNIVERSITETI I TETOVËS**  
УНИВЕРЗИТЕТ БО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

<b>6.</b>	<b>Mentor i punimit të diplomës</b>	<b>23x0.2=4.6 pikë</b>
<b>7.</b>	<b>Anëtar i komisionit për vlerësimin ose mbrojtjen e punimit të diplomës</b>	<b>40x0.2=8 pikë</b>
<b>8.</b>	<b>Anëtar i komisionit për vlerësimin ose mbrojtjen e magistraturës</b>	<b>15x1=15pikë</b>
<b>9.</b>	<b>Libër Universitar me recension pozitiv</b>	<b>10 pikë</b>
9.1.	Ismail Ferati, Bizena Bijo, <b>Namik Durmishi</b> ; 2020 Mikrobiologjia Ushqimore, Ministria e Kulturës e RMV, Focus print.	<b>1x10=10 pikë</b>
<b>10.</b>	<b>Skriptë interne për ligjerim</b>	<b>20 pikë</b>
10.1.	Lëndët e para në industrinë ushqimore	4
10.2.	Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje bimore	4
10.3.	Teknologjia e prodhimit të pijeve joalkoolike dhe freskuese	4
10.4.	Proceset në përgatitjen e ushqimeve	4
10.5.	Proceset e konservimit të ushqimit	4
<b>11.</b>	<b>Recensent i librit Universitar</b>	<b>4 pikë</b>
11.1	Zef Kovaçi; Bazat e gastronomisë dhe receta ndërkombëtare, Universiteti për Biznes dhe Teknologji, Prishtinë - Ulqin, 2019	<b>1x4=4 pikë</b>
<b>12.</b>	<b>Mentor për mbrojtjen e punimit të magistraturës</b>	<b>3x3=9 pikë</b>
<b>13.</b>	<b>Mësimdhënie dhe organizator në shkolla verore</b>	<b>4 pikë</b>
13.1.	Performance for organizing and lecturing in “7th International Summer Academi on Safe Sustainable Food from Field to Tabale”; 11 – 18 July, 2018.	<b>1x2=2</b>
13.2	Performance for organizing and lecturing i “8th International Summer Academi on Safe Sustainable Food from Field to Tabale”; 08 – 15 July, 2019.	<b>1x2=2</b>
	<b>Gjithsej</b>	<b>127.686 pikë</b>

**• VEPRIMTARIA KËRKIMORE - SHKENCORE**

<b>Nr.</b>	<b>Emri i aktivitetit</b>	<b>Pikët</b>
<b>1.</b>	<b>Mentor i punimit të magistraturës</b>	<b>3x2=6pikë</b>



2.	Përpilimi i projektit dhe implementimi përmes fondeve IPARD në qumështoren NURO KOMERC-LAKTOZA, Kamjan, Bogovinë.	1x5=5pikë
3.	<b>Artikuj me rezultate shkencore origjinale, të publikuara në revista referente shkencore/profesionale me bord redaktues ndërkombëtar</b>	<b>27 Pikë</b>
3.1.	Viktorija Stamatovska, Ljubica Karakasova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Gjore Nakov, Tatjana Blazevska, <b>Namik Durmishi</b> . PRODUCTION AND CHARACTERIZATION OF PLUM JAMS WITH DIFFERENT SWEETENERS. Journal of Hygienic Engineering and Design. Original scientific paper UDC 664.858:634.22. Vol. 19, pp. 67-77. 2017. (Journal);	3.6
3.2.	Karakashova Lj., Josifovski Z., Babanovska-Milenkovska F., Stamatovska V., <b>Durmishi N</b> . Impact of solar drying on nutritional properties of certain varieties of green beans. International Journal of Food Technology and Nutrition, Vol.1, No. 1-2, (2018), page 9-13. UDC: 664.844:635.652(497.711). ISSN 2671-3071.	3.6
3.3.	Xhezair Idrizi, Merije Elezi, <b>Namik Durmishi</b> , Fejzullah Fejzullai, Ismail Ferati. THE PRODUCTION OF BEANS FEATURE OF WHICH IS INFLUENCED BY THE ENVIRONMENT. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY AND NUTRITION VOL. 1, NO.1-2, (2018) 24. Pages: 24 – 26. UDC: 635.651:631.95 (497.7). ISSN: 2671-3071(online).	3.6
3.4.	Babanovska-Milenkovska F., Karakasova Lj., Culeva C., Stamatovska V., <b>Durmishi N</b> . Determination of vitamins as additives for fortification of refreshing soft drinks. 3rd International Symposium for Agricultural and Food, 18-20 October, Ohrid, R. Macedonia, International scientific Journal of agricultural, food and environmental sciences, Vol. 72, No.1, (2018), page 45-51.	3.6
3.5.	Ljubica Karakasova, Elena Stefanovska, Frosina Babanovska Milenkovska, Viktorija Stamatovska, <b>Namik Durmishi</b> , Biljana Culeva. COMPARING THE QUALITY PROPERTIES OF FRESH AND DRIED APPLE FRUIT - VARIETIES PINOVA AND RED DELICIOUS. Journal of Agricultural, Food and Environmental Sciences, JAFES, Vol. 73, No. 1 (2019). online ISSN: 2545-4315. page36-45;	3.6



3.6.	Hyrije Koraqi, <b>Namik Durmishi</b> , Diellëza Azemi, Sara Selimi. THE EFFECT OF STORAGE ON THE QUALITY PARAMETERS OF BABY FOOD. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences vol. 14, 2020, p. 929-936 <a href="https://doi.org/10.5219/1431">https://doi.org/10.5219/1431</a> Received: 1 July 2020. Accepted: 12 August 2020. Available online: 28 October 2020 at <a href="http://www.potravinarstvo.com">www.potravinarstvo.com</a> © 2020 Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, License: CC BY 3.0 ISSN 1337-0960 (online);	3.6
3.7.	Gafur Xhabiri, Muhamer Abdulji, <b>Namik Durmishi</b> , Ismail Ferati. THE INFLUENCE OF RAW MATERIALS ON NUTRITIONAL VALUES AND SENSORY PROPERTIES OF FLIPS. International Journal of Food Technology and Nutrition, Tetovo 2020. Vol. 3, No. 5/6. Pages: 15 – 22. ISSN: 2671-3063 (Print). ISSN: 2671-3071 (Online).	3.6
3.8.	Ismail Ferati, Era Bruçi, Hava Miftari, Durim Alija, <b>Namik Durmishi</b> . The study of aflatoxin m1 in milk and in dairy products. International Journal of Food Technology and Nutrition, Vol.4 / No. 7-8 / (2021), page 49-55. UDC: 60 613.2 664. ISSN: 2671-3063 (Print), ISSN: 2671-3071 (Online).	3.6
4.	Punim me rezultate origjinale shkencore, botuar në përmbledhje punimesh në takim shkencor me editorial ndërkombëtar	<b>7.2 pikë</b>
4.1.	Ljubica Karakasova, Jovanka Ampova, Frosina Babanovska Milenkovska, <b>Namik Durmishi</b> , Viktorija Stamatovska. Comparasion of quality characteristics of fresh and of dried strawberries. UBT international conference. page. 47-55. 2017.	1.8
4.2.	<b>Namik Durmishi</b> , Ljubica Karakasova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Renata Kongoli. Control of some quality parameters of the natural juice of bluberry with different fruit content. Proceedings 6th UBT Annual International Conference. International conference on food science anda technology, 27-29 October, 2017, page 148-154, Durrës, Albania.	1.8
4.3.	Ismail Ferati, <b>Namik Durmishi</b> , Diellëz Arifi, Sara Selimi, Ardit Hoti. Study of Foods Declared as GMO Free in the Market of the Republic of Kosovo. 2018. Procendings book, 7th UBT annual international conference. International Conference of Food Science and Technology. Pristinna, Kosovo. ISBN 978-9951-437-76-9. p.78-81.	1.8



4.4.	Hyrie Koraqi, <b>Namik Durmishi</b> , Kimete Lluga-Rizani, Smajl Rizani. Kosovo Chemical composition and nutritional value of Raspberry fruit ( <i>Rubus idaeus</i> L.). Proceedings 8th UBT annual international conference, international conference on food and technology 26-28 october, page 48-52, 2019 Pristina, Kosovo.	1.8
<b>5.</b>	<b>Ligjërata e mbajtua me ftesë të Universitetit</b>	<b>12 pikë</b>
5.1.	Profesor i ftuar në Universitetin e Biznesit dhe Teknologjisë, Shkencat e ushqimit dhe Bioteknologjisë, Prishtinë, Republika e Kosovës (2016-2021).	6x2=12pikë
<b>6.</b>	<b>Pjesëmarrja takim shkencor/takim ekspertësh me punim</b>	<b>12 pikë</b>
6.1.	Poster prezantim	6x2=12pikë
<b>7.</b>	<b>Abstrakt i botuar në librin e abstrakteve nga konferenca, kongrese shkencore- ndërkombëtare</b>	<b>18 pikë</b>
7.1.	<b>Namik Durmishi</b> , Ljubica Karakasova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Renata Kongoli. Control of some quality parameters of the natural juice of bluberry with different fruit content. Book of Abstracts. UBT 6th Annual International Conference 2017. 27-29 October, Durrës, Albania, page 284. ISBN-978-9951-437-54-7.	1
7.2.	<b>Xhezair Idrizi</b> , Merita Saliu, Vigan Sulejmani, <b>Namik Durmishi</b> , Gafur Xhabiri. Comparasion of some quality and safety parameters in drinking water in Pollog region. Book of Abstracts. UBT 6th Annual International Conference 2017. 27-29 October, Durrës, Albania, page 280. ISBN-978-9951-437-54-7.	1
7.3	Ljubica Karakasova, Jovanka Ampova, Frosina Babanovska Milenkovska, <b>Namik Durmishi</b> , Viktorija Stamatovska. Comparasion of quality characteristics of fresh and of dried strawbwrries. Book of Abstracts. UBT 6th Annual International Conference 2017. 27-29 October, Durrës, Albania, page 287. ISBN-978-9951-437-54-7.	1
7.4	Durim Alija, Eljesa Ziberi, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, <b>Namik Durmishi</b> , Ismail Ferati. Control of Vitamin C ( ascorbic acid ) in non-alcoholic and fresh drinks. Book of Abstracts. UBT 6th Annual International Conference 2017. 27-29 October, Durrës, Albania, page 291. ISBN-978-9951-437-54-7.	1



7.5	<b>Namik Durmishi</b> ; Gafur Xhabiri; Ismail Ferati; Xhezair Idrizi. Change Of Some Qualitative Parameters During the Tomatoes. International Congress On Plant Since And Technology (IPSAT), 2017, Skopje, Macedonia. (Abstract Book) page 27.	1
7.6.	Xhezair Idrizi, Xhabir Abdullahi, <b>Namik Durmishi</b> ; Gafur Xhabiri; Durim Alija, Fejzulla Fejzullahi. The protein content in some beans populations in pollog region. International Congress On Plant Since And Technology (IPSAT), 2017, Skopje, Macedonia. (Abstract Book) page 26.	1
7.7.	Ismail Ferati, <b>Namik Durmishi</b> , Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Elizabeta Coneva. Assessment of some microbiological parametres during the productionof traditional suxhuk in Skopje region. 3rd International Agriculture Congress (IAC and ICVAS Congress) 14-18 August, 2017, p.77. Skopje (Abstract Book).	1
7.8.	Xhezair Idrizi, Merije Elezi, Xhabir Abdullahi, <b>Namik Durmishi</b> , Gafur Xhabiri, Eljesa Ziberi. The avaluation of phenotypic variation of native populations of the bean in the pollog area. 3rd International Agriculture Congress (IAC and ICVAS Congress) 14-18 August, 2017, p92, Skopje (Abstract Book).	1
7.9.	<b>Namik Durmishi</b> , Ismail Ferati, Xhezair Idrizi, Gafur Xhabiri, Viktorija Stamatovska, Frosina Babanovska – Milenkovska. Standardization of qualitative parameters of natural peach juice. 3rd International Agriculture Congress (IAC and ICVAS Congress) 14-18 August, 2017, p.79. Skopje (Abstract Book).	1
7.10.	Xhabiri, Gafur; <b>Durmishi Namik</b> ; Hoxha Ibrahim; Ferati Ismail; Idrizi Xhezair. The Level Of Some Mineral Matter In Wheat White Flour In The Pollog Region. International Congress On Plant Since And Technology. 2017. p 26 Skopje, Macedonia (Abstract Book).	1
7.11.	Ismail Ferati, <b>Namik Durmishi</b> , Bizena Bijo, Elizabeta Coneva. Microbiological Safety Of Natural Mineral Water. 4th International Congress On Natural And Engineering Sciences. 009-12 October, 2018, p 6. Bodrum. (Abstract Book).	1



7.12	<b>Namik Durmishi</b> , Ismail Ferati, Gafur Xhabiri, Ljubica Karakasova. Control of Some Quality And Safety Parameters at Natural Apple Juice in Different Packaging. 4th International Congress On Natural And Engineering Sciences. 09-12 October, 2018, p 8. Bodrum. (Abstract Book).	1
7.13.	Diellëza Azemi, Hyrie Koraqi, Sara Selimi, <b>Namik Durmishi</b> , Violeta Lajqi-Makolli. Nutritional quality of commercial babi food based on cereals. 8th international conference on busines, technology and inovation 26-28 october, 2019 Pristina, Kosovo. Book of Abstracts, page 280.	1
7.14.	<b>Namik Durmishi</b> , Ismail Ferati, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Hyrie Koraqi, Lorikë Salihu. The quality of the orange juice with different fruit content. 8th international conference on busines, technology and inovation 26-28 october, 2019 Pristina, Kosovo. Book of Abstracts, page 302.	1
7.15.	Ismail Ferati, <b>Namik Durmishi</b> , Xhezair Idrizi, Gafur Xhabiri, Hava Miftari, Durim Alija. Effect of Environmental Factors on Microbiological Quality of Flour. 8th international conference on busines, technology and inovation 26-28 october, 2019 Pristina, Kosovo. Book of Abstracts, page 303.	1
7.16.	<b>Namik Durmishi</b> , Ismail Ferati, Gafur Xhabiri, Ljubica Karakasova, Meriton Bajrami. Following of the Preservation proces with thermal treatment during ketchup production. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology. 15-17 May, 2019. University of Tetova. Republic of North Macedonia. ISBN:978-608-217-078-7. Book of Abstracts, page569.	1
7.17.	Gafur Xhabiri, Abdyl Sinani, <b>Namik Durmishi</b> , Ismail Ferati. Analysis of Quality and safety parameters for special bread in the Polog region. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology. 15-17 May, 2019. University of Tetova. Republic of North Macedonia. ISBN:978-608-217-078-7. Book of Abstracts, page564-565.	1
7.18.	Hyrie Koraqi, <b>Namik Durmishi</b> , Kimete Lluga-Rizani, Smajl Rizani. Kosovo Chemical composition and nutritional value of Raspberry fruit ( <i>Rubus idaeus</i> L.). 8th international conference on busines, technology	1





UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ БО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

	and innovation 26-28 october, 2019 Pristina, Kosovo. Book of Abstracts, page 282.	
		<b>Gjithsej 87.2</b>

• **VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJËRË**

<b>Nr.</b>	<b>Emri i aktivitetit</b>	<b>Pikët</b>
<b>1.</b>	<b>Anëtar i bordit redaktues të një reviste shkencore /profesionale ndërkombëtare, konferenca, kongrese simpoziume shkencore etj.</b>	<b>Pikë</b>
1.1.	Anëtar i këshillit editorial të revistës shkencore, Interlational Journal of Food Technology and Nutrition, ISSN: 2671-3063 (Print), ISSN: 2671-3071(Online), Fakulteti i Teknologjisë ushqimore dhe të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.	1
1.2.	Anëtar i Scientific Committee, Procendings book, 6th UBT Annual International Conference, International Conference on Food Science and Technology, Durrës, Albania 27-29 October 2017.	1
1.3.	Anëtar i Scientific 3rd IAC and 3rd ICVAS Congress, 14-18 August 2017, Skopje, Macedonia.	1
1.4.	Anëtar i Scientific Committee, International congress on plant science and technology, ( IPSAT) 21-25 August 2017, University of Tetova, Maqedoni.	1
1.5.	Anëtar i Scientific Committee, International Conference for Food Science and Technology IC-FST 2017, october 27-29, 2017, Durrës, Albania.	1
1.6.	Anëtar i International Scientific Committee, International Conference for Food Science and Technology IC-FST 2018, october 26-28, 2018, Prishtinë, Kosovo.	1
1.7.	Anëtar i International Scientific Committee, 8th International Conference for Agriculture, Food Science and Technology IC-AFST 2019, october 25-27, 2019, Pristina, Kosovo.	1
1.8.	Anëtarë i komitetit Shkencorë në INTERATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC&DEY PLANTS, 5-7 OCTOBER 2017, Malatya, Turkey.	1



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ БО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

1.9.	Anëtar i komisionit për përgatitjen e elaboreve cikli i parë Teknologji ushqimore, Të ushqyerit dhe Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore.	1
1.10.	Anëtar i komisionit për shqyrtimin e propozim-statutit të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit.	1
1.11.	Anëtar i komisionit të këshillit profesional në Fakultetin e Teknologjisë ushqimore dhe të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.	1
1.12.	Anëtar i komisionit për akreditimin e laboratorëve të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës.	1
1.13.	Vizitë shkencore në Institut of Cryobiology and Food Technology, Sofje, Bullgari, 2021.	1
1.14.	Shef i programit studimor (menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore) në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti Shtetëror i Tetovës, Tetovë, 2017.	3
1.15.	Implementimi i sistemit HACCP Nuro Komerс-Laktoza. Kamjan, Bogovinë, 2020.	1x4=4
1.17.	Тренинг Сертификат; VICAM – Брзо, економично и лесно решение за тестирање на микотоксини; 13.06.2017, Скопје.	1
1.18.	Trajnim Biotek Solution Kromatografija e lëngët UHPLC dhe UPLC, me përdorimin e detektorit më të ri kompakt mass spectrometer, 25.09.2017, Shkup.	1
1.19.	Certificate for successfully completed a training course in Skopje, from 30.31-05, 01-06. 2018 on the topic: International Auditor according quality management systems to standards EN ISO/IEC 17025 : 2017 - EN ISO 19011 : 2018;	1
1.20.	Trajnim për mjetet e laboratorit për kontrollin e produkteve ushqimore, Farmahem, 2020, Tetovë.	1
1.21.	Certificate 20603179821/26.03.2021, has successfully completed a training course held in Skopje, North Macedonia, on 25-26.03.2021 on the topic: Hazard Analysis and Critical Control Points according HACCP.	1
<b>Gjithsej</b>		<b>25</b>



REFERENCAT PROFESIONALE TË KANDIDATIT PËR ZGJEDHJE NË THIRRJE PROFESOR INORDINAR	Pikë
VEPRIMTARIA MËSIMORE-ARSIMORE	127.686
VEPRIMTARIA KËRKIMORE – SHKENCORE	87.2
VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJËRË	25
<b>Gjithsej</b>	<b>239.886</b>

Tetovë, dhjetor 2021

**Komisioni Recensues:**

1. Dr. Sc. Xhabir ABDULLAHI, Profesor inordinar (kryetar)

  
\_\_\_\_\_

2. Dr. Sc. Ljubica KARAKASHOVA, Profesor ordinar (anëtar)

  
\_\_\_\_\_

3. Dr. Sc. Xhezair IDRIZI, Profesor ordinar (anëtar)

  
\_\_\_\_\_



## 1. Doc. Dr. Gafur XHABIRI

### TË DHËNAT BIOGRAFIKE DHE PROFESIONALE

#### ❖ Biografia

Doc. Dr. Gafur XHABIRI ka lindur më 15.11.1970, në Llakavicë të Gostivarit. Shkollën fillore e ka kryer në vendlindje në vitin 1985, ndërsa shkollën e mesme e ka kryer në Gjymnazin “Pançe Poposki” të Gostivarit në vitin 1989 drejtimi Teknik i Bioteknologjisë.

Në vitin **1999** mbaron studimet universitare në Fakultetin e Teknologjisë ushqimore dhe Bioteknologjisë në Universitetin e Zagrebit në Zagreb, R. e Kroacisë dhe fiton titullin **“Inxhinier i diplomuar i Teknologjisë ushqimore”**.

Më **10.05.2010** mbaroi studimet pasuniversitare në Fakultetin Teknologjik–Metalurgjik në Universiteti “Shën Kirili dhe Metodi”- Shkup, me temë të magjistraturës "Profili relogjik dhe bukëpjekës i brumit me fraksione të integruara komerciale të krundeve të orizit të plotyndyrshëm", dhe fiton titullin **Magjistër i shkencave teknike–Drejtimi Teknologji ushqimore**.

Më **01.07.2014** mbaron studimet e Doktoraturës në Fakultetin e Bioteknologjisë dhe Ushqimit, programi studimor Shkenca dhe Bioteknologjia e ushqimit pranë Universitetit Bujqësorë të Tiranës në Tiranë, ku mbrojti temën e doktoraturës “Përdorimi i fibrave dietetike në disa lloje miellrash të prodhura nga grurëra të rajonit të Ballkanit për përmirësimin e vlerave ushqimore të bukëve dhe biskotave” dhe fiton titullin **Doktor i Shkencave të Bioteknologjisë dhe Ushqimit**.

#### ❖ Përvoja profesionale

Në vitet 2000-2006 ka punuar si teknolog ushqimor në SH.A. „Zhito Sharr,,- Gostivar, ndërmarrje për prodhimin e miellit, bukës dhe produkteve konditor.

Në vitin 2006 zgjidhet asistent i ri në Universitetin Shtetërorë të Tetovës, në Qendrën për studime politeknike, programi studimor Bioteknologji (bujqësi dhe ushqim) për lëndët: Hyrje në Inxhinierinë ushqimore, Teknologjia e përpunimit të drithërave, Teknologjia speciale për prodhime ushqimore.

Në viti 2008 rizgjidhet asistent i ri në QSP- programi studimor Bioteknologji për lëndët: Bioteknologjia, Hyrje në teknologjinë ushqimore, Teknologjia e përpunimit të drithërave.



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ БО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

Në vitin akademik 2008-2009 ka ushtruar detyrën shef i programit studimor Teknologji ushqimore pranë Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit -USHT.

Në vitin akademik 2009-2010 ka ushtruar detyrën Prodekan dhe shef i programit studimor Teknologji ushqimore pranë Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit -USHT.

Në vitin akademik 2010-2011 ka ushtruar detyrën e Prodekan dhe shefit të programit studimor Të ushqyerit pranë Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit -USHT.

Në vitin akademik 2011-2012 ka ushtruar detyrën e Prodekanit të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit -USHT.

Në 03.02.2017 zgjidhet **Docent** në Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit, në lëndët: Hyrje në teknologjinë ushqimore dhe Teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditore. Vendimi nr. 04-484/1. Datë 15.02.2017.

Nga viti 2016 e deri më sot ushtron detyrën e shefit të programit studimor Të ushqyerit, pranë Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit.

### **VEPRIMTARIA MËSIMORE - ARSIMORE (2017-2021)**

Në korniza të veprimtarisë mësimore-arsimore, kandidati Doc. Dr. Gafur XHABIRI realizoi mësimin në lëndët:

Lëndët e ligjërimit në ciklin e parë:

- Hyrje në teknologjinë ushqimore (Ligjërata dhe Ushtrime)
- Teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditore (Ligjërata dhe Ushtrime)
- Bazat e të ushqyerit (Ligjërata dhe Ushtrime)
- Shkenca e të ushqyerit 1(Ligjërata)
- Shkenca e të ushqyerit 2(Ligjërata)
- Të arriturat në shkencën e të ushqyerit (Ligjërata)

Lëndët e ligjërimit në ciklin e dytë:

- Aditivët ushqimor (ushtrime)
- Teknologjitë e reja në industrinë ushqimore (ushtrime)

Për realizimin e mësimin në të gjitha lëndët e lartshënuara, kandidati ka krijuar materiale të përshtatshme si libra dhe dispensa interne për ligjërata dhe ushtrime.



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

Në kuadër të veprimtarisë mësimore-arsimore, duke filluar nga viti 2017 kandidati ka qenë mentor i 23 temave të diplomës dhe anëtarë komisioni për mbrojtjen e 49 temave të diplomës në programet studimore të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit. Gjithashtu ka qenë edhe udhëheqës i 2 tezave të magjistraturës dhe anëtarë komisioni për mbrojtjen e 12 tezave të magjistraturës, në programin studimor Teknologji ushqimore – Fakulteti të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit.

Kandidati ka botuar **librin**:

- Xhabiri Gafur, Dragaqina Mimoza, (2020) Ushqimi dhe të ushqyerit e shëndetshëm të fëmijëve. Focus Print, Shkup. Faqe 187. ISBN 978-608-66641-0-7.

Kandidati ka qenë **recensues i**:

- Librit të autorit Zef Kovaçi; Bazat e gastronomisë me receta ndërkombëtare, Universiteti për Biznesit dhe Teknologji, Prishtinë - Ulqin, 2019.
- Recensues i emëruar nga Ministria e arsimit dhe shkencës për recensimin e projekteve kërkimore – shkencore (mbështetje për zhvillimin e resurseve laboratorike).

Kandidati ka qenë **ligjërues në shkolla verore**:

- Certificate for honor of outstanding performance for organizing and lecturing in 6th UBT International Summer Academy on Food Science and Technology. 10 -20 July 2017. Prishtina. Republic of Kosovo.
- Certificate for honor of outstanding performance for organizing and lecturing in 7th UBT International Summer Academy on Food Science and Safe Nutrition. 08 – 15 July, 2018. Prishtina. Republic of Kosovo.

### **VEPRIMTARIA SHKENCORE - HULUMTUESE (2017-2021)**

Kandidati Doc. Dr. Gafur XHABIRI, pranë angazhimit në procesin mësimor, është marrë në vazhdimësi me hulumtime shkencore në fushën e Shkencave ushqimore. Veprimtaria shkencore - hulumtuese e kandidatit përbëhet nga punime shkencore të botuar, pjesëmarrje në tubime shkencore ndërkombëtare dhe pjesëmarrje në projekte ndërkombëtare. Gjithashtu, kandidati shpreh pikëpamjet e tija profesionale në monografinë:



Hoxha I., Kongoli R., **Xhabiri G.**, (2016) Qualitative traits of wheat cultivars increases in the Kosovo region (Qualitative traits of international wheat cultivars increases in the Kosovo region, for bread and confectionery production), *Editions Universitaires Europeennes*, ISBN 978-3-639-54372-8, Saarbrucken, Germany.

### **Punime shkencore të publikuara**

- Shala, N., Hoxha, I., **Xhabiri, G.** (2017) Influence of Filtration in the Final Product Stability and Quality Clarity Beer. *International Journal of Innovative Studies in Sciences and Engineering Technology (IJISSET)*, Vol 3, Iss. 6, p. 20-23. ISSN 2455 - 4863 (Online).
- Hoxha, I., Shala, N., **Xhabiri Q. G.** (2018) Concentration of heavy metals in edible planta potatoes: the health effects in the human organism. *Rasayan J. Chem.*, Vol. 11. No.2, p. 682 – 687. ISSN: 0974-1496/ E-ISSN: 0976-0083/ CODEN: RJCABP. <http://dx.doi.org/10.31788/RJC.2018.1123024>
- Shala, N., Hoxha, I., **Xhabiri Q. G.**, Avdiu B. (2018) The microbiological quality of water, pathogenic microorganisms in food products and facel contamination in the rivers of the republic of Kosovo. *Rasayan J. Chem.*, Vol. 11. No.4, p. 1399 – 1404. ISSN: 0974-1496/ E-ISSN: 0976-0083/ CODEN: RJCABP. <http://dx.doi.org/10.31788/RJC.2018.1144065>
- Hoxha I., **Xhabiri G.**, Shala N. (2018) Research of several hybrids of corn from the region in the agro ecological conditions of Kosovo. *International Journal of Food Technology and Nutrition*, Vol 1, 1-2, p. 14-18. ISSN: 2671-3063 (Print); ISSN: 2671-3071 (Online). UDC: 633.15-152.75:631.95(497.115).
- Idrizi, Xh., Abdullahi, Xh., **Xhabiri, G.**, Alija, D. (2018) The evolution of phenotypic variation of native populations of the bean in Macedonia. *International Journal of Food Technology and Nutrition*, Vol 1, 1-2, 19-23. ISSN: 2671-3063 (Print); ISSN: 2671-3071 (Online). UDC: 635.651:575.21(497.7).
- Hoxha, I., **Xhabiri, G.**, Deliu, R. (2020) The Impact of Flour from White Bean (*Phaseolus vulgaris*) on Rheological, Qualitative and Nutritional Properties of the Bread. *Open Access Library Journal*, Vol. 7, e6059. p.1-8. ISSN: 2333-9721 Online. ISSN: 2333-9705 Print. <https://doi.org/10.4236/oalib.1106059>
- **Xhabiri, G.**, Abduli, M., Durmishi, N., Ferati, I. (2020) The Influence of Raw Materials on Nutritional Values and Sensory Properties of Flips. *International Journal of Food Technology and Nutrition*, Vol. 3, No. 5/6. ISSN: 2671-3063 (Print); ISSN: 2671-3071 (Online). UDC: 664.681-026.775.



- Hoxha, I., Shala N., Elshani A., **Xhabiri G.** (2020) Technological qualities of local wheats for bread production. *International Journal of Ecosystems and Ecology Science*. Vol. 10 (4): p. 667-670. <https://doi.org/10.31407/ijees10.413>
- Sulejmani, E., Hyseni, A., **Xhabiri, G.**, Rodríguez-Pérez, C. (2021) Relationship in dietary habits variations during COVID-19 lockdown in Kosovo: The COVIDiet study, *Appetite*, Volume 164, 105244, p. 1-9. ISSN 0195-6663. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105244>
- Hoxha, I., **Xhabiri, G.**, Gjinovci, V., Shala, N., Ziberi, E. (2017) The presence of pesticides in certain imported vegetables in Republic of Kosovo. *UBT6th Annual International Conference, 27-29 October 2017, Durrës, Proceeding Book*, p 28-32. ISBN 978-9951-437-63-9.
- **Xhabiri, G.**, Hoxha, I., Koraqi, H. (2017) The qualities of the type 500 flours for the production of bread imported in the republic of Kosovo. *UBT6th Annual International Conference, 27-29 October 2017, Durrës, Proceeding Book*, p 135-140. ISBN 978-9951-437-63-9.
- **Xhabiri, G.**, Era Bruçi, E., Sara Selimi, S. (2018) The level of nutritional values on kids aged 4-6 years old fed in the preschools of Pollog region. *Proceedings of the UBT 7th Annual International Conference (International Conference Food Science and Technology)*, 28-30 October, 2018, Pristina, p.65 – 70. ISBN 978-9951-437-76-9.

### Abstrakte të botuar në përmbledhje konferencash

- Ferati, I., Durmishi, N., **Xhabiri, G.**, Idrizi, Xh., Coneva, E. (2017) Assessment of some microbiological parameters during the production of traditional suxhuk in Skopje region. 3<sup>rd</sup> International Agriculture Congress, August 14-18, 2017 – Skopje, Macedonia, p.77.
- Durmishi, N., Ferati, I., Idrizi, Xh., **Xhabiri, G.**, Stamatovska, V., Babanovska–Milenkovska, F. (2017) Standardization of qualitative parameters of natural peach juice. 3<sup>rd</sup> International Agriculture Congress, August 14-18, 2017 – Skopje, Macedonia, p.79.
- Idrizi, Xh., Elezi, M., Abdullahi, Xh., Durmishi, N., **Xhabiri, G.**, Ziberi, E. (2017) The evaluation of phenotypic variation of native populations of the bean in the Pollog area. 3<sup>rd</sup> International Agriculture Congress, August 14-18, 2017 – Skopje, Macedonia, p.92.
- Idrizi, Xh., Abdullahi, Xh., Durmishi, N., **Xhabiri, G.**, Alija, D., Fejzullahi, F. (2017) The protein content in some beans populations in Pollog region. *International Congress on Plant Science and Technology*, August 21-25, 2017 – Skopje, Macedonia, Abstract 01 - p.25.
- **Xhabiri, G.**, Durmishi, N., Hoxha, I., Ferati, I., Idrizi, Xh. (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.
- Durmishi, N., **Xhabiri, G.**, Ferati, I., Idrizi, Xh., Karakasova, L., (2017) Change of some qualitative parameters during the tomato's storage, *International Congress on Plant Science and Technology*, August 21-25, 2017 – Skopje, Macedonia. Abstract 01 - p.26.
  - Alija, D., Ziberi, E., **Xhabiri, G.**, Idrizi, Xh., Durmishi, N., Ferati, I. (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.
  - Koraqi, H., Makolli, S., **Xhabiri, G.** (2017) Chemical Composition and Nutritional value of fresh strawberry fruit (*Fragaria x ananassa*), *UBT6th Annual International Conference*, 27-29 October 2017, Durrës, Book of abstracts, p 273. ISBN-978-9951-437-54-7
  - Idrizi, Xh., Merita Saliu, M., Sulejmani, V., Durmishi, N., **Xhabiri, G.** (2017) Comparison of some quality and safety parameters in drinking water in Pollog region, *UBT6th Annual International Conference*, 27-29 October 2017, Durrës, Book of abstracts, p 280. ISBN-978-9951-437-54-7.
  - Hoxha, I., **Xhabiri, G.**, Gjinovci, V., Shala, N., Ziberi, E. (2017) The presence of pesticides in certain imported vegetables in Republic of Kosovo. *UBT6th Annual International Conference*, 27-29 October 2017, Durrës, Book of abstracts, p 282. ISBN-978-9951-437-54-7.
  - **Xhabiri, G.**, Hoxha, I., Koraqi, H. (2017) The qualities of the type 500 flours for the production of bread imported in the republic of Kosovo. *UBT 6th Annual International Conference*, 27-29 October 2017, Durrës, Book of abstracts, p 293. ISBN-978-9951-437-54-7.
  - **Xhabiri, G.**, Sana, M., Idrizi, Xh., Hoxha, I., Shala N. (2018) Quality of Passages semoline from soft wheat for production of pasta. *4th International Congress of Natural and Engenering Sciences*, 09-12 October, 2018. Bodrum, Turkey. p.11.
  - Durmishi N., Ferati I., **Xhabiri G.**, Karakashova L. (2018) 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. p.8.
  - Miftar H., Asllani, M., Ismaili, M., Jusufi, M., **Xhabiri, G.** (2019) Consumption influence of different types of bread produced industrially in Tetovo on blood glucose level. *International Congress on Natural, Health Sciences and Technology*, 15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 560-561. ISBN 978-608-217-078-7.
  - Idrizi, Xh., Abdullahi, Xh., Alija, D., **Xhabiri, G.**, Durmishi, N., Ferati, I. (2019) The protein



content in some bean populations in Northwestern Macedonia. *International Congress on Natural, Health Sciences and Technology*, 15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 566. ISBN 978-608-217-078-7.

- **Xhabiri, G.**, Sinani, A., Durmishi, N., Ferati, I. (2019) Analyses of quality and safety parameters for special bread in the Polog region. *International Congress on Natural, Health Sciences and Technology*, 15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 564-565. ISBN 978-608-217-078-7.
- Durmishi, N., Ferati, I., **Xhabiri, G.**, Karakasova, L., Bajrami, M. (2019) Following of the preservation process with thermal treatment during keetchup production. *International Congress on Natural, Health Sciences and Technology*, 15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 569. ISBN 978-608-217-078-7.
- Sulejmani, E., Miftari, H., **Xhabiri, G.**, Idrizi, Xh., Abdullahi, Xh. (2019) The influence of *origanum vulgare* on the volatile compounds of beaten goat cheese. 12<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference, With Food to Health, 24-25 October, 2019, Osijek, Croatia, Book of abstracts p. 141. ISBN 978-953-7005-66-5.
- Ferati, I., Durmishi, N., Idrizi, Xh., **Xhabiri, G.**, Miftari, H., Alija, D. (2019) Effect of Environmental Factors on Microbiological Quality of Flour. 8<sup>th</sup> International Conference on Business, Technology and Innovation. UBT Innovation Campus, 26-28 October, 2019, Prishtina. Book of Abstract, p. 303. ISBN: 978-9951-550-19-2.
- Durmishi, N., Ferati, I., **Xhabiri, G.**, Idrizi, Xh., Koraqi, H., Salihu, L. (2019) The quality of the orange juice with different fruit content. 8<sup>th</sup> International Conference on Business, Technology and Innovation. UBT Innovation Campus, 26-28 October, 2019, Prishtina. Book of Abstract, p. 302. ISBN: 978-9951-550-19-2.
- Hoxha, I., **Xhabiri, G.**, Elshani, A., Gjurkaj, A. (2020) Quality and safety of industrial ajvar produced in Kosovo. *1<sup>st</sup> International Conference on Agriculture, Environment, Sustainable Tourism and Food Production*. 29-30 October 2020. Peja, Kosovo. ISBN 978-9951-672-18-4.
- **Xhabiri, G.**, Radoniqi A., Sulejmani E. (2021) The impact of bean and chestnut flour on nutritional values and sensory qualities of biscuits. 13<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference, With Food to Health, 16-17 September, 2021, Osijek, Croatia, Book of abstracts p. 157. ISBN 978-953-7005-79-5.
- Sulejmani, E., Hyseni, A., **Xhabiri, G.**, Idrizi, Xh. (2021) Changes in dietary habits during the Covid-19 outbreak confinement in the Republic of Kosovo. 13<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference, With Food to Health, 16-17 September, 2021, Osijek, Croatia,



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

Book of abstracts p. 32. ISBN 978-953-7005-79-5.

### **Pjesëmarrje dhe Prezantime në Konferenca Shkencore**

- Certificate for participating in International plants science and technology congress- IPSTC2017. 21-25 August, 2017. Skopje, Republic of Macedonia.
- Certificate for participating in 3<sup>rd</sup> International agriculture congress – IAC2017, 3<sup>rd</sup> International congress of veterinary and animal sciences – ICVAS 2017. 14-18 August, 2017. Skopje, Republic of Macedonia.
- Certificate for attended and presented at International Conference on Food science and technology. UBT 6<sup>th</sup> Annual international conference 2017. 27-29 October 2017. Durrës, Albania.
- Certificate for attended and presented at International Conference on Food science and technology. UBT 7th Annual international conference 2018. 26-28 October 2018, UBT Campus - Prishtina, Kosovo.
- Certificate for presented at the 1<sup>st</sup> International Conference of Food Technology and Nutrition. 15 -17 May, 2019. Tetova, Republic of North Macedonia.
- Certificate of Appreciation with deep respect and gratitude for the support and the informative contributions to INTERNATIONAL HELTHY NUTRITION CONGRES. 5-7 October 2017. Izmir/ Turkey.
- Cerifikat kojim se potvrduje sudjelovanje na Četvrtom kongresu o pčelarstvu i pčelinjim proizvodima, održanog 16 i 17 novembra 2019 godine u Sarajevo.
- Certificate of Attendance in International Conference on Agriculture, Environment, Sustainable tourism and Food production. 30 October 2020. Peja. Kosovo.

### **Projekte**

- #COVIDiet: Impact of the COVID-19 lockdown on eating habits in the European population. <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdv3mZj92C4RXB3gFUD-ctlcpntIXULzDShoh-zHA9JqeOTw/viewform>



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ БО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

## VEPRIMTARIA ME INTERES MË TË GJËRË

### Trajnime dhe mirënjohje

- 2017 Pjesëmarrës – Certifikatë në seminarin e organizuar nga Laboratori Shtetëror fito sanitar dhe Labena në temën “Trendët dhe teknologjitë e reja në analizat në industrinë drithëro-mullinore” – 12.04.2017, Shkup.
- 2017 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.
- 2018 Trajnim – Certificate No 010691718/ 01.06.2018 GAFUR XHABIRI – International Auditor According Quality Management Systems to Standarts ISO/IEC 17025: 2017 – EN ISO 19011: 2011.
- 2021 Vërtetim për trajnim të përfunduar për punë me pajisjet e Laboratorit të Kontrollit të Ushqimit (LKPU). FARMAHEM 04.02.2021. Shkup Nr. 03/04/073.

### Anëtarë në bordin organizativ ose shkencorë në konferenca dhe revista shkencore

- Anëtarë i Këshillit editorial i revistës shkencore të FTUU-së “International Journal of Food Technology and Nutrition”.
- Anëtarë i komitetit Shkencorë në Interational Symposium on Medicinal, Aromatic&Dey Plants, 5-7 OCTOBER 2017, Malatya, Turkey.
- Anëtarë i bordit Shkencorë në UBT6th Annual International Conference, 27-29 October 2017, Durrës, Albania.
- Anëtarë i bordit Organizativ në International Plant Science and Technology Congress, 21-25 August, 2017, Skopje.
- Anëtarë i bordit Shkencorë në 7th International Conference of Businees, Technology and Innovation. 27-29 October 2018, Prishtina Kosovo
- Anëtarë i komitetit Organizativ në 5th International Congress on Education Sciences and Learning Technology (ICESLT) November 06-10, 2019 in Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
- Anëtarë i bordit Organizativ dhe sekretar i Konferencës “International Conference on Food Technology & Nutrition” 15 – 17 May, 2019, Faculty of Food Technology and Nutrition, University of Tetova, North Macedonia.



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ БО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

- Anëtarë i bordit Organizativ 5th International Congress on Applied Biological Sciences (ICABS), November 08-12, 2019, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
- Anëtarë i bordit Organizativ 5th International Conference on Natural and Engineering Sciences, August 27-30, 2019, Istanbul – Turkey.
- Anëtarë i bordit Shkencorë, 8th International Conference of Business, Technology and Innovation. 26-28 October 2019, Prishtina Kosovo.
- Anëtarë i bordit Shkencorë, 1st International Conference on Agriculture, Environment, Sustainable Tourism and Food Production. 29-30 October 2020. Peja, Kosovo.

### **Anëtarë në komisionet në nivel të Fakultetit dhe Universitetit**

- 2017 Anëtarë komisioni për transferimin e studentëve të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.
- 2017 Anëtarë i këshillit profesional në kuadër të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.
- 2017 Anëtarë Mentor të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës për mbikëqyrjen e realizimit të mësimit praktik.
- 2017 Anëtarë komisioni në akreditimin e laboratorëve të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.
- 2018 Anëtarë i komisionit zgjedhorë për realizimin e procedurës për zgjedhjen e dekanit të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.
- 2018 Anëtarë i komisionit për shqyrtimin e statutit të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.
- 2019 Anëtarë i komisionit për përgatitjen e elaborateve Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.
- 2020 Anëtarë i komisionit për vetevaulim të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.
- 2021 Anëtarë i këshillit për bashkëpunim dhe besim me publikun të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.
- 2021 Anëtarë i komisionit të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës, për verifikimin e dosjeve të kandidatëve (rangimin).



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

Kandidati bashkë me fletëaplikimin të datës 01.12.2021, ka dorëzuar edhe:

- Vendimin e zgjedhjes në thirrjen mësimore-shkencore Docent;
- Diplomë për gradën shkencore Doktor i shkencave nga fusha e Shkencave Bioteknike;
- Biografi të shkurtër;
- Listë të punimeve shkencore dhe publikimeve profesionale të botuara, si dhe kopje të punimeve të publikuara (2017-2021);
- Kopje të certifikatave nga pjesëmarrja në konferenca ndërkombëtare dhe në trajnime, (2017-2021);
- Punimin të doktoraturës;
- Certifikatë nga libri amë i të lindurve;
- Certifikatën e shtetësisë;
- Vërtetim për njohjen e gjuhës angleze.



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. Gafur XHABIRI** ka arritur gjithsej **255.08 pikë** dhe atë, nga veprimtaria mësimore - arsimore **124.28**, nga veprimtaria shkencore - hulumtuese **103.8** dhe nga veprimtaria me interes të gjerë **27.0**. Të dhënat e kompletuara rreth raportit për vlerësimin e kandidatit, sipas kriterëve të mësipërme janë prezantuar në shtojcën në vijim.

<b>REFERENCAT PROFESIONALE TË KANDIDATIT PËR ZGJEDHJE NË THIRRJE PROFESOR INORDINAR</b>	<b>Pikët</b>
<b>VEPRIMTARIA MËSIMORE - ARSIMORE</b>	<b>124.28</b>
<b>VEPRIMTARIA SHKENCORE - HULUMTUESE</b>	<b>103.8</b>
<b>VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJËRË</b>	<b>27.0</b>
<b>GJITHSEJ</b>	<b>255.08</b>



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

## PROPOZIM VENDIM

Mbështetur në përgatitjen profesionale, përvojën mësimore-shkencore dhe në vlerësimet e paraqitura në këtë raport ku kandidati ka siguruar gjithsej 255.08 pikë, sipas kriterëve për vlerësimin e veprimtarisë mësimore-arsimore, shkencore-hulumtuese dhe veprimtarisë me interes të gjërë, Komisioni recensues ka nderin që t'i propozojë Këshillit mësimor-shkencor të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, që kandidati **Doc. Dr. Gafur XHABIRI** të zgjidhet në thirrjen mësimore-shkencore **Profesor inordinar** në lëmin e *Inzhinierisë ushqimore (41400)*, *Të tjera (41403)*, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës.

Tetovë, dhjetor 2021

### Komisioni Recensues:

1. Dr. Sc. Xhabir ABDULLAHI, Profesor inordinar (kryetar)

2. Dr. Sc. Ljubica KARAKASHOVA, Profesor ordinar (anëtar)

3. Dr. Sc. Xhezair IDRIZI, Profesor ordinar (anëtar)





UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ БО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

## SHTOJCA

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

**Kandidati:** Gafur XHABIRI

**Institucioni:** Universiteti i Tetovës, Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit

**Lëmia shkencore:** Inxhinierisë ushqimore (41400), Të tjera (41403)

### VEPRIMTARIA MËSIMORE - ARSIMORE

Nr. rendor	Përshkrim i aktivitetit	Pikët	Gjithsej pikë
<b>1.</b>	<b>Mbajtja e ligjëratave (Lëndët në ciklin e parë të studimeve)</b>	<b>0.04</b>	<b>34.8</b>
1.1.	Hyrje në teknologjinë ushqimore (Teknologji ushqimore)	2x15x0.04x4	4.8
1.2.	Teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditore (Teknologji ushqimore)	3x15x0.04x5	9.0
1.3.	Bazat e të ushqyerit (Teknologji ushqimore)	3x15x0.04x4	7.2
1.4.	Shkenca e të ushqyerit 1 (Të ushqyerit)	3x15x0.04x2	3.6
1.5.	Shkenca e të ushqyerit 2 (Të ushqyerit)	3x15x0.04x2	3.6
1.6.	Të arriturat në shkencën e të ushqyerit (Të ushqyerit)	3x15x0.04x2	3.6
1.7.	Hyrje në teknologjinë ushqimore (Menaxhim)	2x15x0.04x1	1.2
1.8.	Bazat e të ushqyerit (Menaxhim)	3x15x0.04x1	1.8
<b>2.</b>	<b>Mbajtja e ushtrimeve (Lëndët në ciklin e parë të studimeve)</b>	<b>0.03</b>	<b>11.25</b>
2.1.	Hyrje në teknologjinë ushqimore (Teknologji ushqimore)	2x15x0.03x4	3.6
2.2.	Teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditore (Teknologji ushqimore)	2x15x0.03x5	4.5
2.3.	Bazat e të ushqyerit (Teknologji)	3x15x0.03x1	1.35
2.4.	Shkenca e të ushqyerit 1(Të ushqyerit)	2x15x0.03x1	0.9
2.5.	Hyrje në teknologjinë ushqimore (Menaxhim)	2x15x0.03x1	0.9
<b>3.</b>	<b>Mbajtja e ushtrimeve (Lëndët në ciklit të dytë të studimeve)</b>		<b>1.8</b>
3.1.	Aditivët ushqimor (Teknologji ushqimore)	2x15x0.03x1	0.9



**UNIVERSITETI I TETOVËS**  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

3.2.	Teknologjitë e reja në industrinë ushqimore (Teknologji ushqimore)	2x15x0.03x1	0.9
<b>4.</b>	<b>Përgatitja e lëndës së re (ligjërata dhe ushtrime)</b>		<b>9.0</b>
4.1.	Hyrje në teknologjinë ushqimore (L)	1x1	1
4.2.	Teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditore (L)	1x1	1
4.3.	Bazat e të ushqyerit (L)	1x1	1
4.4.	Shkenca e të ushqyerit 1(L)	1x1	1
4.5.	Shkenca e të ushqyerit 2 (L)	1x1	1
4.6.	Të arriturat në shkencën e të ushqyerit (L)	1x1	1
4.7.	Bazat e të ushqyerit (U)	1x1.5	1.5
4.8.	Shkenca e të ushqyerit 1(U)	1x1.5	1.5
<b>5.</b>	<b>Konsultimet me studentë (në ciklin e parë të studimeve)</b>		<b>1.03</b>
5.1.	Hyrje në teknologjinë ushqimore (Teknologji ushqimore)	35x0.002x4	0.28
5.2.	Teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditore (Teknologji ushqimore)	35x0.002x5	0.35
5.3.	Bazat e të ushqyerit (Teknologji ushqimore)	35x0.002x4	0.28
5.4.	Shkenca e të ushqyerit 1 (Të ushqyerit)	7x0.002x2	0.028
5.5.	Shkenca e të ushqyerit 2 (Të ushqyerit)	8x0.002x2	0.032
5.6.	Të arriturat në shkencën e të ushqyerit (Të ushqyerit)	8x0.002x2	0.032
5.7.	Hyrje në teknologjinë ushqimore (Menaxhim)	7x0.002x1	0.014
5.8.	Bazat e të ushqyerit (Menaxhim)	7x0.002x1	0.014
<b>6.</b>	<b>Skript interne të ligjëratave</b>		<b>24</b>
6.1.	Hyrje në teknologjinë ushqimore	6x4=24	24
6.2.	Teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditore		
6.3.	Bazat e të ushqyerit		
6.4.	Shkenca e të ushqyerit 1		
6.5.	Shkenca e të ushqyerit 2		
6.6.	Të arriturat në shkencën e të ushqyerit		
<b>7.</b>	<b>Mentor i temave të Diplomave</b>	23x0.2	<b>4.6</b>
<b>8.</b>	<b>Anëtar komisioni për vlerësim dhe mbrojtje të temës së diplomës</b>	49x0.2	<b>9.8</b>
<b>9.</b>	<b>Anëtar komisioni për vlerësim dhe mbrojtje të temave të magjistraturës</b>	12x1.0	<b>12.0</b>
<b>10.</b>	<b>Libër profesional i botuar</b>		<b>8</b>



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ БО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

	<b>Gafur Xhabiri</b> , Mimoza Dragaqina, (2020) Ushqimi dhe të ushqyerit e shëndetshëm të fëmijëve. Focus Print, Shkup. Faqe 187. ISBN 978-608-66641-0-7.	1x8	8
11.	<b>Recensent</b> i librit të autorit Zef Kovaçi; Bazat e gastronomisë me receta ndërkombëtare, Universiteti për Biznesit dhe Teknologji, Prishtinë - Ulqin, 2019.	1x1	1
12.	<b>Recensues</b> i emëruar nga Ministria e arsimit dhe shkencës për recensimin e projekteve kërkimore – shkencore (mbështetje për zhvillimin e resurseve laboratorike).	1x1	1
13.	<b>Anëtar</b> i komisionit recensues për zgjedhje në thirrje për bashkëpunëtorë	2x1	2
14.	<b>Ligjërues në shkolla verore</b>	2x2	4
	<b>Gjithsej</b>		<b>124.28</b>

VEPRIMTARIA SHKENCORE - HULUMTUESE

Nr. rendor	Përshkrim i aktivitetit		Gjithsej pikët
1.	<b>Mentor i temave të magjistrature</b>	2x2=4	4
2.	<b>Anëtar në projekte ndërkombëtare shkencore</b>		5
2.1.	#COVIDiet: Impact of the COVID-19 lockdown on eating habits in the European population. <a href="https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdv3mZj92C4RxB3gFU-D-ctlcspntlXULzDShoh-zHA9JqeOTw/viewform">https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdv3mZj92C4RxB3gFU-D-ctlcspntlXULzDShoh-zHA9JqeOTw/viewform</a>	1x5=5	
3.	<b>Monografi e botuar jashtë vendit</b>		12
3.1.	Hoxha Ibrahim, Kongoli Renata, <b>Xhabiri Gafur</b> , (2016) Qualitative traits of wheat cultivars increases in the Kosovo region (Qualitative traits of international wheat cultivars increases in the Kosovo region, for bread and confectionery production), <i>Editions Universitaires Europeennes</i> , ISBN 978-3-639-54372-8, Saarbrücken, Germany.	1x12=12	
4.	<b>Punime me rezultate shkencore origjinale, të botuara në revista referente shkencore/profesionale me këshillë redaktues ndërkombëtar</b>		37.2
4.1.	Shala, N., Hoxha, I., <b>Xhabiri, G.</b> (2017) Influence of Filtration in the Final Product Stability and Quality Clarity Beer. <i>International Journal of Innovative Studies in Sciences and Engineering Technology (IJISSET)</i> , Vol 3, Iss. 6, p. 20-23. ISSN 2455 - 4863 (Online).	6x0.8=4.8	



4.2.	Hoxha, I., Shala, N., <b>Xhabiri Q. G.</b> (2018) Concentration of heavy metals in edible planta potatoes: the health effects in the human organism. <i>Rasayan J. Chem.</i> , Vol. 11. No.2, p. 682 – 687. ISSN: 0974-1496/ E-ISSN: 0976-0083/ CODEN: RJCABP. <a href="http://dx.doi.org/10.31788/RJC.2018.1123024">http://dx.doi.org/10.31788/RJC.2018.1123024</a>	6x0.8=4.8	
4.3.	Shala, N., Hoxha, I., <b>Xhabiri Q. G.</b> , Avdiu B. (2018) The microbiological quality of water, pathogenic microorganisms in food products and facel contamination in the rivers of the republic of Kosovo. <i>Rasayan J. Chem.</i> , Vol. 11. No.4, p. 1399 – 1404. ISSN: 0974-1496/ E-ISSN: 0976-0083/ CODEN: RJCABP. <a href="http://dx.doi.org/10.31788/RJC.2018.1144065">http://dx.doi.org/10.31788/RJC.2018.1144065</a>	6x0.6=3.6	
4.4.	Hoxha I., <b>Xhabiri G.</b> , Shala N. (2018) Research of several hybrids of corn from the region in the agro ecological conditions of Kosovo. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , Vol 1, 1-2, p. 14-18. ISSN: 2671-3063 (Print); ISSN: 2671-3071 (Online). UDC: 633.15-152.75:631.95(497.115).	6x0.8=4.8	
4.5.	Idrizi, Xh., Abdullahi, Xh., <b>Xhabiri, G.</b> , Alija, D. (2018) The evolution of phenotypic variation of native populations of the bean in Macedonia. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , Vol 1, 1-2, 19-23. ISSN: 2671-3063 (Print); ISSN: 2671-3071 (Online). UDC: 635.651:575.21(497.7).	6x0.6=3.6	
4.6.	Hoxha, I., <b>Xhabiri, G.</b> , Deliu, R. (2020) The Impact of Flour from White Bean ( <i>Phaseolus vulgaris</i> ) on Rheological, Qualitative and Nutritional Properties of the Bread. <i>Open Access Library Journal</i> , Vol. 7, e6059. p.1-8. ISSN: 2333-9721 Online. ISSN: 2333-9705 Print. <a href="https://doi.org/10.4236/oalib.1106059">https://doi.org/10.4236/oalib.1106059</a>	6x0.8=4.8	
4.7.	<b>Xhabiri, G.</b> , Abdul, M., Durmishi, N., Ferati, I. (2020) The Influence of Raw Materials on Nutritional Values and Sensory Properties of Flips. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , Vol. 3, No. 5/6. ISSN: 2671-3063 (Print); ISSN: 2671-3071 (Online). UDC: 664.681-026.775.	6x0.6=3.6	
4.8.	Hoxha, I., Shala N., Elshani A., <b>Xhabiri G.</b> (2020) Technological qualities of local wheats for bread production. <i>International Journal of Ecosystems and Ecology Science</i> . Vol. 10 (4): p. 667-670. <a href="https://doi.org/10.31407/ijees10.413">https://doi.org/10.31407/ijees10.413</a>	6x0.6=3.6	
4.9.	Sulejmani, E., Hyseni, A., <b>Xhabiri, G.</b> , Rodríguez-Pérez, C. (2021) Relationship in dietary habits variations during COVID-19 lockdown	6x0.6=3.6	



	in Kosovo: The COVIDiet study, <i>Appetite</i> , Volume 164, 105244, p. 1-9. ISSN 0195-6663. <a href="https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105244">https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105244</a> .		
5.	<b>Punime me rezultate origjinale shkencore/profesionale, të publikuara në konferenca ndërkombëtare me proceedings me bord redaktues ndërkombëtar</b>		<b>6.6</b>
5.1.	Hoxha, I., <b>Xhabiri, G.</b> , Gjinovci, V., Shala, N., Ziberi, E. (2017) The presence of pesticides in certain imported vegetables in Republic of Kosovo. <i>UBT6th Annual International Conference, 27-29 October 2017, Durrës, Proceeding Book</i> , p 28-32. ISBN 978-9951-437-63-9.	3x0.6=1.8	
5.2.	<b>Xhabiri, G.</b> , Hoxha, I., Koraqi, H. (2017) The qualities of the type 500 flours for the production of bread imported in the republic of Kosovo. <i>UBT6th Annual International Conference, 27-29 October 2017, Durrës, Proceeding Book</i> , p 135-140. ISBN 978-9951-437-63-9.	3x0.8=2.4	
5.3.	<b>Xhabiri, G.</b> , Bruçi, E., Selimi, S. (2018) The level of nutritional values on kids aged 4-6 years old fed in the preschools of Polog region. <i>Proceedings of the UBT 7th Annual International Conference (International Conference Food Science and Technology), 28-30 October, 2018, Pristina</i> , p.65 – 70. ISBN 978-9951-437-76-9.	3x0.8=2.4	
6.	<b>Abstrakt i botuar në “Book of abstracts” nga konferencat shkencore</b>		<b>23</b>
6.1.	Ferati, I., Durmishi, N., <b>Xhabiri, G.</b> , Idrizi, Xh., Coneva, E. (2017) Assessment of some microbiological parameters during the production of traditional suxhuk in Skopje region. 3 <sup>rd</sup> INTERNATIONAL AGRICULTURE CONGRESS, August 14-18, 2017 – Skopje, Macedonia, p.77.	1x1=1	
6.2.	Durmishi, N., Ferati, I., Idrizi, Xh., <b>Xhabiri, G.</b> , Stamatovska, V., Babanovska–Milenkovska, F. (2017) Standardization of qualitative parameters of natural peach juice. 3 <sup>rd</sup> INTERNATIONAL AGRICULTURE CONGRESS, August 14-18, 2017 – Skopje, Macedonia, p.79.	1x1=1	
6.3.	Idrizi, Xh., Elezi, M., Abdullahi, Xh., Durmishi, N., <b>Xhabiri, G.</b> , Ziberi, E. (2017) The evaluation of phenotypic variation of native populations of the bean in the Pollog area. 3 <sup>rd</sup> INTERNATIONAL AGRICULTURE CONGRESS, August 14-18, 2017 – Skopje, Macedonia, p.92.	1x1=1	
6.4.	Idrizi, Xh., Abdullahi, Xh., Durmishi, N., <b>Xhabiri, G.</b> , Alija, D., Fejzullahi, F. (2017) The protein content in some beans populations in	1x1=1	



	Pollog region. <i>International Congress on Plant Science and Technology</i> , August 21-25, 2017 – Skopje, Macedonia, Abstract 01 - p.25.		
6.5.	<b>Xhabiri, G.</b> , Durmishi, N., Hoxha, I., Ferati, I., Idrizi, Xh. (2017) The level of some mineral matter in wheat and white flour in the Pollog Region, <i>International Congress on Plant Science and Technology</i> , August 21-25, 2017 – Skopje, Macedonia, Abstract 02 - p.25.	1x1=1	
6.6.	Durmishi, N., <b>Xhabiri, G.</b> , Ferati, I., Idrizi, Xh., Karakasova, L., (2017) Change of some qualitative parameters during the tomato's storage, <i>International Congress on Plant Science and Technology</i> , August 21-25, 2017 – Skopje, Macedonia. Abstract 01 - p.26.	1x1=1	
6.7.	Alija, D., Ziberi, E., <b>Xhabiri, G.</b> , Idrizi, Xh., Durmishi, N., Ferati, I. (2017) Control of Vitamin C (ascorbic acid) in non-alcoholic and fresh drinks. <i>UBT6th Annual International Conference</i> , 27-29 October 2017, Durrës, Book of abstracts, p 291. ISBN -978-9951-437-54-7.	1x1=1	
6.8.	Koraqi, H., Makolli, S., <b>Xhabiri, G.</b> (2017) Chemical Composition and Nutritional value of fresh strawberry fruit ( <i>Fragaria x ananassa</i> ), <i>UBT6th Annual International Conference</i> , 27-29 October 2017, Durrës, Book of abstracts, p 273. ISBN-978-9951-437-54-7.	1x1=1	
6.9.	Idrizi, Xh., Merita Salju, M., Sulejmani, V., Durmishi, N., Xhabiri, G. (2017) Comparison of some quality and safety parameters in drinking water in Pollog region, <i>UBT6th Annual International Conference</i> , 27-29 October 2017, Durrës, Book of abstracts, p 280. ISBN-978-9951-437-54-7.	1x1=1	
6.10.	Hoxha, I., <b>Xhabiri, G.</b> , Gjinovci, V., Shala, N., Ziberi, E. (2017) The presence of pesticides in certain imported vegetables in Republic of Kosovo. <i>UBT6th Annual International Conference</i> , 27-29 October 2017, Durrës, Book of abstracts, p 282. ISBN-978-9951-437-54-7.	1*1=1	
6.11.	<b>Xhabiri, G.</b> , Hoxha, I., Koraqi, H. (2017) The qualities of the type 500 flours for the production of bread imported in the republic of Kosovo. <i>UBT6th Annual International Conference</i> , 27-29 October 2017, Durrës, Book of abstracts, p 293. ISBN-978-9951-437-54-7.	1x1=1	
6.12.	<b>Xhabiri, G.</b> , Sana, M., Idrizi, Xh., Hoxha, I., Shala N. (2018) Quality of Passages semoline from soft wheat for production of pasta. <i>4<sup>th</sup> International Congress of Natural and Engenering Sciences</i> , 09-12 October, 2018. Bodrum, Turkey.	1x1=1	



6.13.	Durmishi N., Ferati I., <b>Xhabiri G.</b> , Karakashova L. (2018) Control of some quality and safety parameters at natural apple juice in different packaging. <i>4th International Congress of Natural and Engeneering Sciences</i> , 09-12 October, 2018 Bodrum, Turkey.	1x1=1	
6.14.	Miftar H., Asllani, M., Ismaili, M., Jusufi, M., <b>Xhabiri, G.</b> (2019) Consumption influence of different types of bread produced industrially in Tetovo on blood glucose level. <i>International Conference of Food Technology and Nutrition</i> , 15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 560-561. ISBN 978-608-217-078-7.	1x1=1	
6.15.	Idrizi, Xh., Abdullahi, Xh., Alija, D., <b>Xhabiri, G.</b> , Durmishi, N., Ferati, I. (2019) The protein content in some bean populations in Northwestern Macedonia. <i>International Conference of Food Technology and Nutrition</i> , 15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 566. ISBN 978-608-217-078-7.	1x1=1	
6.16.	<b>Xhabiri, G.</b> , Sinani, A., Durmishi, N., Ferati, I. (2019) Analyses of quality and safety parameters for special bread in the Polog region. <i>International Conference of Food Technology and Nutrition</i> , 15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 564-565. ISBN 978-608-217-078-7.	1x1=1	
6.17.	Durmishi, N., Ferati, I., <b>Xhabiri, G.</b> , Karakasova, L., Bajrami, M. (2019) Following of the preservation process with thermal treatment during ketchup production. <i>International Conference of Food Technology and Nutrition</i> , 15-17 May, 2019, Tetova, Book of abstracts p. 569. ISBN 978-608-217-078-7.	1x1=1	
6.18.	Sulejmani, E., Miftari, H., <b>Xhabiri, G.</b> , Idrizi, Xh., Abdullahi, Xh. (2019) The influence of origanum vulgare on the volatile compounds of beaten goat cheese. 12 <sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference, With Food to Health, 24-25 October, 2019, Osijek, Croatia, Book of abstracts p. 141. ISBN 978-953-7005-66-5.	1x1=1	
6.19.	Ferati, I., Durmishi, N., Idrizi, Xh., <b>Xhabiri, G.</b> , Miftari, H., Alija, D. (2019) Effect of Environmental Factors on Microbiological Quality of Flour. 8 <sup>th</sup> International Conference on Business, Technology and Innovation. UBT Innovation Campus, 26-28 October, 2019, Prishtina. Book of Abstract, p. 303. ISBN: 978-9951-550-19-2.	1x1=1	
6.20.	Durmishi, N., Ferati, I., <b>Xhabiri, G.</b> , Idrizi, Xh., Koraqi, H., Salihu, L. (2019) The quality of the orange juice with different fruit content. 8th International Conference on Business, Technology and Innovation.	1x1=1	



**UNIVERSITETI I TETOVËS**  
УНИВЕРЗИТЕТ БО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

	UBT Innovation Campus, 26-28 October, 2019, Prishtina. Book of Abstract, p. 302. ISBN: 978-9951-550-19-2.		
6.21.	Hoxha, I., <b>Xhabiri, G.</b> , Elshani, A., Gjurkaj, A. (2020) Quality and safety of industrial ajvar produced in Kosovo. <i>1<sup>st</sup> International Conference on Agriculture, Environment, Sustainable Tourism and Food Production</i> . 29-30 October 2020. Peja, Kosovo. ISBN 978-9951-672-18-4.	1x1=1	
6.22.	<b>Xhabiri, G.</b> , Radoniqi A., Sulejmani E. (2021) The impact of bean and chestnut flour on nutritional values and sensory qualities of biscuits. 13th International Scientific and Professional Conference, With Food to Health, 16-17 September, 2021, Osijek, Croatia, Book of abstracts p. 157. ISBN 978-953-7005-79-5.	1x1=1	
6.23.	Sulejmani, E., Hyseni, A., Xhabiri, G., Idrizi, Xh. (2021) Changes in dietary habits during the Covid-19 outbreak confinement in the Republic of Kosovo. 13th International Scientific and Professional Conference, With Food to Health, 16-17 September, 2021, Osijek, Croatia, Book of abstracts p. 32. ISBN 978-953-7005-79-5.	1x1=1	
<b>7.</b>	<b>Mbajtja e ligjëratave me ftesë të Universiteti</b>		<b>4</b>
	University of Business and Technology – Pristina Food Science and Biotechnology, Bachelor	2x2=4	
<b>8.</b>	<b>Pjesëmarrje në konferenca shkencore</b>		<b>12</b>
	Prezantim oral	2x2=4	
	Prezantim poster	4x2=8	
	<b>Gjithsej</b>		<b>103.8</b>

**VEPRIMTARIA ME INTERES MË TË GJËRË**

Nr. rendor	Përshkrim i aktivitetit	Gjithsej pikë
<b>1.</b>	<b>Trajnime</b>	<b>4</b>
1.1.	Pjesëmarrës – Certifikatë në seminarin e organizuar nga Laboratori Shtetëror fito sanitar dhe Labena në temën “Trendët dhe teknologjitë e reja në analizat në industrinë drithëro-mullinore” – 12.04.2017, Shkup.	1x1=1





**UNIVERSITETI I TETOVËS**  
УНИВЕРЗИТЕТ БО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

1.2.	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	
1.3.	Trajnim – Certificate No 010691718/ 01.06.2018 GAFUR XHABIRI – International Auditor According Quality Management Systems to Standards ISO/IEC 17025: 2017 – EN ISO 19011: 2011	1x1=1	
1.4.	Vërtetim për trajnim të përfunduar për punë me pajisjet e Laboratorit të Kontrollit të Ushqimit (LKPU). 04.02.2021. Shkupi Nr. 03/04/073.	1x1=1	
<b>2.</b>	<b>Anëtarë në bordin organizativ ose shkencorë në konferenca dhe revista shkencore</b>		<b>11</b>
2.1.	Anëtarë i Këshillit editorial i revistës shkencore të FTUU-së “International Journal of Food Technology and Nutrition”.	1x1=1	
2.2.	Anëtarë i komitetit Shkencorë në Interational Symposium on Medicinal, Aromatic&Dey Plants, 5-7 OCTOBER 2017, Malatya, Turkey.	1x1=1	
2.3.	Anëtarë i bordit Shkencorë në <i>UBT6th Annual International Conference</i> , 27-29 October 2017, Durrës, Albania.	1x1=1	
2.4.	Anëtarë i bordit Organizativ në International Plant Science and Technology Congress, 21-25 August, 2017, Skopje.	1x1=1	
2.5.	Anëtarë i bordit Shkencorë në 7th International Conference of Businees, Technology and Innovation. 27-29 October 2018, Prishtna Kosovo	1x1=1	
2.6.	Anëtarë i komitetit Organizativ në 5th International Congress on Education Sciences and Learning Technology (ICESLT) November 06-10, 2019 in Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.	1x1=1	
2.7.	Anëtarë i bordit Organizativ dhe sekretar i Konferencës “International Conference on Food Technology & Nutrition” 15 – 17 May, 2019, Faculty of Food Technology and Nutrition, University of Tetova, North Macedonia.	1x1=1	
2.8	Anëtarë i bordit Organizativ 5 <sup>th</sup> International Congress on Applied Biological Sciences (ICABS) , November 08-12, 2019, <b>Sarajevo</b> , Bosnia and Herzegovina.	1x1=1	
2.9	Anëtarë i bordit Organizativ 5th International Conference on Natural and Engineering Sciences, August 27-30, 2019, Istanbul – Turkey.	1x1=1	
2.10.	Anëtarë i bordit Shkencorë, 8th International Conference of Businees, Technology and Innovation. 26-28 October 2019, Prishtna Kosovo.	1x1=1	



**UNIVERSITETI I TETOVËS**  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

2.11.	Anëtarë i bordit Shkencorë, 1 <sup>st</sup> International Conference on Agriculture, Environment, Sustainable Tourism and Food Production. 29-30 October 2020. Peja, Kosovo.	1x1=1	
<b>3.</b>	<b>Anëtarësia në komisionet në nivel të Fakultetit dhe Universitetit</b>		<b>10</b>
3.1.	2017 Anëtarë komisioni për transferimin e studentëve të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.	1x1=1	
3.2.	2017 Anëtarë i këshillit profesional në kuadër të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.	1x1=1	
3.3.	2017 Anëtarë Mentor të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës për mbikëqyrjen e realizimit të mësimit praktik.	1x1=1	
3.4.	2017 Anëtarë komisioni në akreditimin e laboratorëve të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.	1x1=1	
3.5.	2018 Anëtarë i komisionit zgjedhorë për realizimin e procedurës për zgjedhjen e dekanit të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.	1x1=1	
3.6.	2018 Anëtarë i komisionit për shqyrtimin e statutit të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.	1x1=1	
3.7.	2019 Anëtarë i komisionit për përgatitjen e elaborateve Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.	1x1=1	
3.8.	2020 Anëtarë i komisionit për vetevaulim të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.	1x1=1	
3.9	2021 Anëtarë i këshillit për bashkëpunim dhe besim me publikun të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.	1x1=1	
3.10.	2021 Anëtarë i komisionit të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës, për verifikimin e dosjeve të kandidatëve (rangimin).	1x1=1	
<b>4.</b>	2016- në vazhdim Shef i programit studimorë Të ushqyerit, Fakulteti i Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.	1x2=2	<b>2</b>
	<b>Gjithsej</b>		<b>27</b>



**UNIVERSITETI I TETOVËS**  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

REFERENCAT PROFESIONALE TË KANDIDATIT PËR ZGJEDHJE NË THIRRJE PROFESOR INORDINAR	Pikët
VEPRIMTARIA MËSIMORE - ARSIMORE	124.28
VEPRIMTARIA SHKENCORE - HULUMTUESE	103.8
VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJËRË	27.0
<b>GJITHSEJ</b>	<b>255.08</b>

Tetovë, dhjetor 2021

**Komisioni Recensues:**

1. Dr. Sc. Xhabir ABDULLAHI, Profesor inordinar (kryetar)

2. Dr. Sc. Ljubica KARAKASHOVA, Profesor ordinar (anëtar)

3. Dr. Sc. Xhezair IDRIZI, Profesor ordinar (anëtar)

## R E F E R A T

### **PËR ZGJEDHJEN E MËSIMDHËNËSIT NË TË GJITHË TITUJT MËSIMORE-SHKENCORE NË LËMIN E BIOLOGJISË, IMUNOLOGJISË(10200,10209, NGA KLASIFIKIMI I SFERAVE, FUSHAVE DHE LËMENJVE SHKENCORË-HULUMTUES SIPAS KLASIFIKIMIT NDËRKOMBËTAR TË FRASKATIT), NË FAKULTETIN E TEKNOLOGJISË USHQIMORE DHE TË USHQYERIT – UNIVERSITETI I TETOVËS TETOVË**

N. bazë të nenit 173 të Ligjit për Arsimin e Lartë („Gazeta Zyrtare e Republikës së Maqedonisë nr. 82/2018“), nenit 252 të Statutit të Universitetit të Tetovës dhe në përputhje me rregulloren për kriteret e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore - shkencore, mësimore, mësimore - profesionale dhe thirrjet e bashkëpunëtorëve në Universitetin e Tetovës si dhe në bazë të Propozimit të këshillit mësimor-shkencor të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të Ushqyerit, në lidhje me konkursin për zgjedhje – rizgjedhje të mësimdhënësve në Universitetin e Tetovës të shpallur në gazetata ditore “Koha” dhe “Sloboden Peçat” të datës 30.11.2021, si dhe në web-faqen e Universitetit [www.unite.edu.mk](http://www.unite.edu.mk) dhe në bazë të Vendimit të Këshillit mësimor-shkencor, Nr. 21-368/1, të miratuar më 10.12.2021 të Fakultetit të Teknologjisë, UT-Tetovë, për formimin e komisionit recensues për zgjedhjen e mësimdhënësit në të gjithë titujt mësimore-shkencore në lëmin e **Biologjisë,Imunologjisë (10200, 10209)**, në përbërje:

**1. Prof. Dr. Sheqibe Beadini– kryetar,**

*profesor ordinar në Fakultetin e Shkencave Matematiko- natyrore, Universiteti i Tetovës-Tetovë,*

**2. Prof. Dr Elmi Jusufi- anëtar,**

*profesor ordinar në Fakultetin e Bujqësisë dhe Bioteknologjisë , Universiteti i Tetovës-Tetovë*

**3. Prof. Dr. Hesat Aliu, anëtar,**

*profesor inordinar në Fakultetin e Shkencave Matematiko-natyrorë, Universiteti i Tetovës-Tetovë*

Në afatin e paraparë për konkurs është paraqitur vetëm kandidat-ja:

**Dr. sc. Merije Elezi**

Pas shqyrtimit të materialeve (dokumenteve) të dorëzuara, komisioni recensues ka nderin që Këshillit mësimor-shkencor të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe Të Ushqyerit – Universiteti i Tetovës -Tetovë, t’ia paraqesë këtë:

## R A P O R T

### I.TË DHËNA BIOGRAFIKE DHE ARSIMIMI

- E lindur me 03 Prill 1977, Glllogjë- Tetovë,  
Gjatë viteve 1992- 1996 cikël i plotë i arsimimit parauniversitare. Shkollimi i mesëm i kryer në Tetovë: Gjimnazi “Kirili Pejçinoviç”;
- Në vitin 1996 -2000 studimet universitare në degën e Biologji - Kimi, Fakulteti i Shkencave të Natyres ,Tiranë Nr. 9242, date 13.07.2000.
- Në procesin e kualifikimit, dhenë të gjitha provimet Universitare dhe Pasuniversitare të caktuara nga Katedra si dhe ato që kërkoheshin për marrjen e Masterit. Në këtë kuadër edhe provimet e gjuhës Angleze.
- Nga viti 2001 – 2006 studimet pasuniversitare në Universitetin e Tiranës me Nr. Regjistri 100,  
Në perfundim të tyre kam mbrojtur masterin në fushën e Gjenetikës Humane me temë: “Ndryshime të shfaqjes së menarkes në moshë sipas grupeve social- ekonomike dhe muajve të vitit tek nexenësit shqiptarë brenda teritorit të Maqedonise”.
- Bazuar ne ligjin Nr.9741, datë 21.05.2007 “ Për arsim të lartë në Republikën e Shqipërisë”, i ndryshuar, në VKM nr.864, datë 05.12.2007, “Për hapjen e programeve të studimeve të doktoratës në institucionet publike të arsimit të lartë dhe përcaktimin e kushteve që duhet të plotësojë studenti, për marrjen e diplomës, për gradën shkencore “Doktor”, i ndryshuar si dhe në Vendimin e Jurisë nr. 369 datë 04.09.2015 të ngritur pranë Universitetit të Tiranës, që e vlerësoi me “Shumë mirë” disertacionin me temë: **“Roli i biomarkerëve të rinj në diagnostifikimin, parandalimin dhe menaxhimin e sëmundjeve kardiovaskulare”**unë Merije Elezi fitoj **GRADËN SHKENCORE” DOKTOR” NË BIOLOGJI MOLEKULARE** me Nr. Regjistri të KVTA 1694 me Nr. diploma 1179
- 2012-2013 –e angazhuar në Fakultetin e Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit në Universitetin Shtetëror të Tetovës;
- E angazhuar në mësimdhënie në programin :Teknologji ushqimore , Të ushqyerit dhe Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit.
- Kordinatore për ECTS, FTUU- USHT, Tetovë

- Antare e komisionit për vet-evaluim të njësive akademike
- Këshilli I Rektoratit në mbledhjen e mbajtur më 03.02.2017 njëzëri ee miratoi raportin e Komisionit recenzues, për zgjedhen e dr.sc. Merije Elezi në thirrjen mësimore-shkencore docent për lëndët Biologji, Imunobiologjin në fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit të Universitetit të Tetovës.
- Antare e Senatit të Universitetit të Tetovës
- Pjesëmarrëse në Konferencën Kombëtare të Shkencave të Aplikuara(KKSHA),21, Nëntor 2015, Tiranë
- Pjsë e Konferencës së II-të të shkollës Doktorale, për Evropën Juglindore, mjeksia bashkëkohore dhe metodat aplikative ne trevat shqipfolëse
- Pjesëmarrëse në Konferencën Shkencore "Konferenca Ndërkombëtare mbi Bioteknologjinë e Aplikuar" financuar nga granti i Fakultetit të Shkencave të Natyrës, Universiteti i Tiranës për Kërkime Shkencore Departamenti i Bioteknologjisë në Fakultetin e Shkencave të Natyrës.Konferenca Ndërkombëtare e Bioteknologjisë Aplikative ishte një mundësi për edukatorët dhe hulumtuesit nga universitetet, institucionet, bizneset, dhe agjencitë e tjera private dhe publike për të ndarë dhe për të diskutuar praktikat e tyre të reja dhe iniciativa kërkimore. ICAB, Shtatorë 22,2014, Tiranë,AL
- Konferenca e 8-të për bimët mjekësore dhe aromatike të vendeve të Evropës Juglindore(CMAPSEEC) një ngjarje e rëndësishme shkencore dhe profesionale për të gjithë që kanë të bëjnë me kërkimin shkencor,prodhimin, përpunimin dhe tregtimin e bimëve mjekësore apo ata të interesuar vetëm në diversitetin e tyre, bukuria dhe si ti përdorni. Që nga viti 2000, Konferenca mbahet tradicionalisht çdo dy vjet nën organizimin dhe 8 CMAPSEEC mbledh ekspertë, të lartë dhe të rinj,hulumtuesit, studentët e doktoratës, profesionistë dhe përfaqësues të kompanive në fushën e medicinaledhe bimët aromatike (MAP) nga Evropa Juglindore dhe në të gjithë botën për të ndarë idetë e tyre,ekspertiza, rezultate shkencore, si dhe për të forcuar bashkëpunimin dhe rrjeteve në shkencë, arsim dhe të biznes. 19-22 Maj, Durrës, Al
- Në kuadër të Erasmus+ marrëveshjes ndërinstitucionale midis ( TR Edirne 01 ) Universitetit Trakya dhe Universitetit të Tetovës,visiting professor në Universitetin e Trakisë EDIRNE, Fakultetin e shkencës, Departamenti i Biologjisë
- Living Democracy, Pilot Training Shqipëri- Maqedoni, 22-24,2016 Durrës ,Zurich Universitz of Teachers Education/Centre International Projects In Education
- Në kuadër të Erasmus+ marrëveshjes ndërinstitucionale midis Nuh Naci Yazgan Universitetit(Kayseri) dhe Universitetit të Tetovës,visiting professor në Universitetin NYU,Fakulteti I shëndetit dhe nutricionit.

## II. Lëndët e ligjeratave/ushtrimeve:

- Biologji ( ligjërata, ushtrime),programi studimor Teknologji ushqimore,Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit,FTUU-USHT, Tetovë;
- Immunobiologjia per nutricionist ( ligjërata, ushtrime ),programi studimor Të Ushqyerit,FTUU- USHT, Tetovë;
- Kimia ushqimore(ligjërata, ushtrime ), programi studimor Teknologji ushqimore FTUU-USHT, Tetovë;
- Proceset e përgatitjes se ushqimit ( ushtrime), programi studimor Të ushqyerit, FTUU-USHT, Tetovë;
- Ushqim i ri(ushtrime), programi studimor Të ushqyerit, FTUU-USHT, Tetovë;
- Probiotikët dhe starter kulturat (ushtrime), programi studimor Të Ushqyerit, FTUU-USHT, Tetovë;
- Mbrojtja e ambientit jetësor (ushtrime), programi studimor Teknologji ushqimore, FTUU-USHT, Tetovë;
- Biokimi (ushtrime), Programi studimor teknologji ushqimore,Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit FTUU-USHT, Tetovë;
- Bioteknologjia ushqimore (ushtrime), Programi studimor Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit,FTUU-USHT, Tetovë;
- Bazat e dietoterapisë, programi studimor Të Ushqyerit
- Mikrobiologjia e përgjithshme(ushtrime), Programi studimor Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit,FTUU-USHT, Tetovë;
- Përgatitja e mostrave për analiza kimike dhe biokimike(ushtrime) Programi studimor Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit,FTUU-USHT, Tetovë;
- Bazat e të ushqyerit, Programi studimor teknologji ushqimore,FTUU-USHT, Tetovë;
- Anatomi,programi studimorë Të Ushqyerit

- Fiziologjia e njeriut,programi studimorë Të Ushqyerit
- Mjedisi shëndetësorë,programi studimorë Të Ushqyerit,Teknologji ushqimore, Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit,FTUU, Universiteti i Tetovës

### III. VEPRIMTARIA SHKENCORE

Punime të botuara në revista shkencore ndërkombëtare, pjesmarrje në konferenca, simpoziume shkencore:

**Merije Elezi**, Shpresa Memishi Menarche occurrence of changes in age groups on socio-economic and month of the year in Albanian students inside Macedonia Internacional Balcan conference in sport sciences May 27-28, 2016 Tetova Macedonia

**Elezi M.**,Mitre A., Rexha T., KOTE A . NT pro- BNP-ja shënjes me vlerë në evidentimin dhe vlerësimin e insufiçencave kardiake primare dhe sekondare BSHN(UT) 19/2015

**Merije Elezi** , Anila Mitre , Tefta Rexha Cardic markers in the acute myocardial ischemia First internacional conference on”Biotechnology in Agriculture”at Agricultural University of Tirana, Albania 22-23 April 2014

**Merije Elezi** , Anila Mitre , Tefta Rexha The protein NT-pro BNP accurately predicts the risk in patients with cardiovasculat disease First internacional conference on”Biotechnology in Agriculture”at Agricultural University of Tirana, Albania 22-23 April 2014

Xhezair Idrizi, **Merije Elezi**, Namik Durmishi, Ismail Ferati, Abdylaziz Lokmani. The study of some qualitative indicators of cultivars of apple Tetovka and Mutsu. International Congress on Applied Biological Sciences, September 16-20, 2015, Skopje, Macedonia;

Pjesëmarrëse në Konferencën Kombëtare të Shkencave të Aplikuara(KKSHA),21, Nëntor 2015, Tiranë

Pjsë e Konferencës së II-të të shkollës Doktorale, për Evropën Juglindore, mjeksia bashkëkohore dhe metodat aplikative ne trevat shqipfolëse



Pjesëmarrëse në Konferencën Shkencore "Konferenca Ndërkombëtare mbi Bioteknologjinë e Aplikuar" financuar nga granti i Fakultetit të Shkencave të Natyrës, Universiteti i Tiranës për Kërkime Shkencore Departamenti i Bioteknologjisë në Fakultetin e Shkencave të Natyrës. Konferenca Ndërkombëtare e Bioteknologjisë Aplikative ishte një mundësi për edukatorët dhe hulumtuesit nga universitetet, institucionet, bizneset, dhe agjencitë e tjera private dhe publike për të ndarë dhe për të diskutuar praktikatat e tyre të reja dhe iniciativa kërkimore. ICAB, Shtatorë 22,2014, Tiranë,AL

Konferenca e 8-të për bimët mjekësore dhe aromatike të vendeve të Evropës Juglindore(CMAPSEEC) një ngjarje e rëndësishme shkencore dhe profesionale për të gjithë që kanë të bëjnë me kërkimin shkencor, prodhimin, përpunimin dhe tregtimin e bimëve mjekësore apo ata të interesuar vetëm në diversitetin e tyre, bukuria dhe si ti përdorni. Që nga viti 2000, Konferenca mbahet tradicionalisht çdo dy vjet nën organizimin dhe 8 CMAPSEEC mbledh ekspertë, të lartë dhe të rinj, hulumtuesit, studentët e doktoratës, profesionistë dhe përfaqësues të kompanive në fushën e medicinale dhe bimët aromatike (MAP) nga Evropa Juglindore dhe në të gjithë botën për të ndarë idetë e tyre, ekspertiza, rezultate shkencore, si dhe për të forcuar bashkëpunimin dhe rrjeteve në shkencë, arsim dhe të biznes. 19-22 Maj, Durrës, Al

Në kuadër të Erasmus+ marrëveshjes ndërinstitucionale midis ( TR Edirne 01 ) Universitetit Trakya dhe Universitetit të Tetovës, visiting professor në Universitetin e Trakisë EDIRNE, Fakultetin e shkencës, Departamenti i Biologjisë

Living Democracy, Pilot Training Shqipëri- Maqedoni, 22-24,2016 Durrës ,Zurich University of Teachers Education/Centre International Projects In Education

#### **IV. VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJËRË**

##### **Emri i aktivitetit:**

1. Erasmus+ marrëveshje ndërinstitucionale midis ( TR Edirne 01 ) Universitetit Trakya dhe Universitetit të Tetovës . Viziting profesor në Universitetin e Trakisë EDIRNE, Fakultetin e shkencës, Departamenti i Biologjisë
2. Living Democracy, Pilot Training Shqipëri- Maqedoni, 22-24,2016 Durrës
3. Antare e komisionit për vetë-evaluim FTUU
4. Antare e këshillit mësimor shkencor FTUU
5. Koordinator për ECTS, Fakulteti i teknologjisë ushqimore dhe Të Ushqyerit

6. Erasmus+ marrëveshje ndërinstitucionale midis ( TR Kayseri 01 ) Universitetit Nuh Naci Yazgan dhe Universitetit të Tetovës . Viziting profesor në Universitetin e NNY KAYSERI, Fakultetin e shëndetit dhe nutricionit.

7. Antare Senati, Universiteti i Tetovës

### **Për konkursin aktual i ka paraqitur punimet vijues për recension**

Punime shkencore me rezultate origjinale shkencore, të botuara në revista shkencore me këshill drejtues ndërkombëtar dhe IF:

Application of Immunohistochemical Avidin-Biotin Complex Method (IMHC-ABC) for the Identification of Tularemia Agent in the Tissues of Wild Hare Flesh in FYRoM;  
Besnik Elezi, B. Bizhga, Merije Elezi, K. Korro, E.Zyka, J.Naqellari

Studimi paraqet rezultatet e arritura nga aplikimi i metodës imunohistokimike të kompleksit avidin-biotinë (IMHC-ABC) ose vlerësimi i rrezikut të pranisë së antigjenit të Tularemisë në mishin e lepujve të përhumur nga gjuetarët në disa nga rajonet e Maqedonia, ish-republika e Jugosllavisë. Studimi tregon metodën e aplikuar në 70 mostra të marra nga lepujt e vrarë nga gjuetarët, si dhe disa mostra të marra nga restaurantet që ofrojnë në menunë e tyre. Studimi rezulton me evidentimin e 4 rasteve pozitive me Tularemi nga kampionet e dorëzuara në këtë kontroll. Kontrolli është domethënës, pasi paraqet një metodë të vlerësimit të rrezikut të mishit të lepurit me praninë e kësaj sëmundjeje zoonotike, si dhe ekspozon një metodë të pa aplikuar më parë për këtë sëmundje në rajon.

Tularemia ' s Data Monitoring in Lepus europaeus of Macedonia; [Besnik Elezi](#), [B. Bizhga](#), [Emilian Shabani](#), [Merije Elezi](#), [K. Korro](#)

Ky artikull ofron të dhëna për studimin e kryer nga ky grup studiuesish në monitorimin e tularemisë në lepurin e egër popullatat në pjesën perëndimore të Maqedonisë (IRJM).

Ky studim është realizuar në vitin 2014-2017. Lepuri kafe evropian (*Lepus europaeus*) luan një rol të rëndësishëm si rezervuarë i Francisellës infeksion i tularemisë. Janë marrë mostra nga fshatra të ndryshëm të Maqedonisë si: Debresh, Nerove, Allbance, Presille, Bellushine, Haracine, Tearce. etj Për të studiuar prevalencën e Francisellës, ne projektua një studim me bazë si në testin e aglutinimit ashtu edhe në rezultatet histopatologjike. Gjatë dy vjetve, 280 mostra gjaku u mbledhën nga lepurit i egër, popullata iu nënshtrua testit serologjik, duke rezultuar në gjithsej 27 mostra pozitive për praninë e tularemisë. Nga këto mostrat ishin organe të brendshme, si veshkat, shpretka, mushkëritë, testikujt dhe palcën e eshtrave. Këto mostra janë vlerësuar për ndryshimet patologjike dhe lezionet e mundshme. Rezultatet e marra janë pasqyruar në këtë artikull. Studimi I tularemisë në popullatën e lepujve të egër në këtë rajon është e para e këtij lloji. Ajo jep një informacion të rëndësishëm për këtë sëmundje zoonotike dhe ka vlerë jo vetëm në veterinarinë por edhe në shëndet publik.

The evaluation of quantitative HBsAg assay and HBV-DNA assay in chronic hepatitis B infection ;Anila Mitre, Blerta Laze, **Merije Elezi**

Infeksioni kronik i hepatitit B rrit rrezikun e zhvillimit të dështimit të mëlçisë, kancerit të mëlçisë ose cirrozës, duke çuar në vdekje në rast të menaxhimit të keq të infeksionit. Analizat e reaksionit zinxhir polimerazë për matjen e ADN-së së HBV janë përdorur për shumë vite për qëllime diagnostikimi dhe monitorimi të pacientëve me hepatit B kronik, por ato janë shumë të shtrenjta. Antigjeni sasiore sipërfaqësor i hepatitit B (HBsAg) ishte sugjeruar si një biomarker i ngjashëm me ADN-në e HBV. Studimet e fundit dhe të dhënat e shfaqura kanë treguar se nivelet e HBsAg ndryshojnë në mënyrë dinamike gjatë rrjedhës natyrore të një infeksioni kronik HBV. Qëllimet e këtij studimi janë të tregojë lidhjen midis niveleve sasiore të HBsAg dhe HBV-DNA dhe të analizojë nëse analiza sasiore e HBsAg mund të zëvendësojë analizën HBV-DNA për të optimizuar menaxhimin e pacientëve me hepatit B kronik në praktikën tonë të përditshme

klinike. Në këtë studim janë përfshirë gjithsej 200 mostra (52 femra dhe 148 meshkuj) nga pacientë të ndryshëm me infeksion kronik të hepatitit B, pa filluar trajtimin. Këto ekzemplarë u testuan për nivele sasiore HBsAg, HbeAg, anti-Hbe, anti-Hbc dhe anti-Hbc-IgM me instrumentin Cobas 6000 Roche dhe nivelet e HBV ADN-së me instrumentin Cobas Taq Man, në Klinikën Mjekësore “Intermedica”, në Tiranë, Shqipëri. Për më tepër, rezultatet u përpunuan statistikisht me programin SPSS (versioni 15.0; SPSS, Inc., Chicago, IL). Vlerësimi i rezultateve tregoi një korrelacion të ndryshëm midis analizës sasiore të HBsAg dhe analizës së ADN-së së HBV në faza të ndryshme të infeksionit kronik të hepatitit B; në fazën imun-tolerante (IT), korrelacioni ishte i mirë [ $r=0.676$  ( $p<0.01$ )]. Marrëdhënia sasiore e HBsAg dhe HBV ADN-së ishte e qëndrueshme në pacientët që rezultuan pozitivë për HBeAg. Kjo do të thotë një marrëdhënie e qëndrueshme midis replikimit viral dhe niveleve të HBsAg (ccDNA

Chek of wild rabbit meat in Macedonia; *Besnik Elezi, Kastriot Korro, Xhezair Idrizi, Merije Elezi, Bejo Bizhga; Vol 7 (2018): Conference Proceedings, Special Issue, 2018*

Sensory characterization of butter as affected by product technology;III .Internacional Agricultural,Biological&Life Science Conference, Edirne,Turkey,1-5 September 2021; Erhan Sulejmani, Betim Ameti,Merije Elezi, Xhabir Abdullahi

## KONKLUDIM DHE PROPOZIM

Duke u bazuar në tërë dokumentacionin e paraqitur dhe duke e analizuar veprimtarinë e deritashme të përgjithshme të kandidatës nga gjitha e thëna më sipër, mund të shihet qartë vija e lartë e ngritjes të zhvillimit profesional të kandidatës **Dr. sc. Merije ELEZI**, komisioni i recenzues e çmon pozitivisht dhe e vlerëson veprimtarinë mësimore-arsimore, kërkimore-shkencore dhe profesionale-aplikative, si dhe veprimtarinë me interes më të gjerë të **Dr. sc. Merije Elezi**. Në bazë të dhënave të paraqitura të veprimtarisë së përgjithshme të kandidatës, Komisioni konkludoi se **Dr. sc. Merije Elezi** posedon cilësi shkencore dhe profesionale dhe sipas Ligjit për arsim të lartë dhe Rregullores për kriteret dhe për procedurën e zgjedhjes në tituj mësimorë-shkencorë, shkencorë, mësimorë-profesionalë dhe në tituj bashkëpunëtorë të Universitetit të Tetovës, i plotëson të gjitha kushtet që të zgjidhet në titullin **profesor inordinar** në lëmine e **Biologjisë,Imunologjisë**,

Sipas kësaj që u tha më lartë, Komisioni ka nderin dhe kënaqësinë t'i propozojë Këshillit Mësimor-Shkencor të Universitetit të Tetovës, **Dr. sc. Merije Elezi**. të zgjidhet në titullin **profesor inordinar** në lëmin e **Biologjisë,Imunologjisë**

## KOMISIONI I RECENSENTËVE

1. **Prof. Dr. Sheqibe Beadini – kryetar,**
2. **Prof. Dr. Elmi Jusufi - anëtar,**
3. **Prof. Dr. Hesat Aliu – anëtar,**

## FORMULAR

### I RAPORTIT PËR ZGJEDHJEN NË TITULL MËSIMOR -SHKENCOR, SHKENCOR, MËSIMOR-PROFESIONAL DHE BASHKËPUNËTOR

Kandidatja: **MERIJE Neim ELEZI**

Institucioni: **UT-Fakulteti i Teknologjisë ushqimore dhe Të ushqyerit– Tetovë**

Lëmia shkencore: **Biologji, Imunologji**

#### VEPRIMTARIA MËSIMORE -ARSIMORE

Ред.бп	EMËRTIMI I VEPRIMTARISË	Pikë
<b>1.</b>	<b>Mbajtja ligjërata dhe ushtrimeve (laboratorike, klinike, auditoriale ose përpilim i punimit seminarik) Inxhinjer të teknologjisë ushqimore dhe të ushqyerit</b>	<b>14.70</b>
	Viti akademik 2017/2018/2019/2020/2021 semestri dimëror, verorë	
1.1	Biologji(3+3), (1 x 4 x 25 x 0.04 =3.20)	3.20
1.2	Anatomi(3+3),(1 x 2 x 11 x 0.04 = 0.88)	0.88
1.3	Fiziologjia e njeriut(3+2),(1 x2 x 11 x 0.04 =0.88)	0.88
1.4	Hyrje në profesionin e nutricionit (3+2) ),(1 x2 x 11 x 0.04 =0.88)	0.88
1.5	Mjedisi shëndetësorë(2+0), (1 x 3 x 25 x 0.04 =3.00)	3.00
1.6	Biologji(3+3), (1 x 4 x 25 x 0.03 =3.00)	3.00
1.7	Biologji(3+3), (1 x 4 x 11 x 0.03 = 1.32)	1.32
1.8	Hyrje në profesionin e nutricionit(3+2) ),(1 x2 x 11 x 0.03 =0.66)	0.66
1.9	Imunobiologjia për nutricionist (3+3),(1 x 2 x 11 x 0.04 =0.88)	0.88
<b>2.</b>	<b>Konsultime me studentë -programi studimor: Teknologji ushqimore, Të ushqyerit, Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit</b>	<b>2.94</b>
2.1	Viti akademik 2017/2018/2019/2020/2021 -5 vjete x 70 studentet x 0.002	0.70
2.2	Biologji Viti akademik 2017/2018/2019/2020/2021 -5 vjete x 30 studentet x 0.002	0.30

2.3	Biologji Viti akademik 2017/2018/2019/2020/2021 -5 vjete x 50 studentet x 0.002	0.50
2.4	Fiziologjia e njeriut Viti akademik 2017/2018/2019/2020/2021 -2 vjete x 12 student x 0.002	0.048
2.5	Anatomi Viti akademik 2017/2018/2019/2020/2021 -2 vjete x 12 studentet x 0.002	0.048
2.6	Hyrje ne profesionin e nutricionit Viti akademik 2017/2018/2019/2020/2021 -3 vjete x 30 studentet x 0.002	0.18
2.7	Imunobiogjia për nutricionist Viti akademik 2017/2018/2019/2020/2021 -2 vjete x 12 student x 0.002	0.18
<b>3.</b>	<b>Shkolla mësimore dhe punëtori</b>	
<b>4.</b>	<b>Përgatitja e lëndëve të reja-ligjërata</b>	<b>4.00</b>
4.1	Anatomi	1.00
4.2	Fiziologjia e njeriut	1.00
4.3	Hyrje në profesionin e nutricionit	1.00
4.4	Mjedisi shëndetësorë	1.00
4.5		
<b>5.</b>	<b>Skripte interne nga ligjëratat</b>	<b>16.00</b>
	4 lëndë x 4	16.00
<b>6.</b>	Visitng profesor në Fakultetit të Mjekësisë dhe nutricionit, Nuh Naci Yazgan University,Kayseri,Turqi, gjate vitit akademike 2020/2021	<b>8.00</b>
<b>GJITHSEJ NGA VEPRIMTARIA MËSIMORE ARSIMORE</b>		<b>45.64</b>

#### VEPRIMTARIA KËRKIMORE-SHKENCORE

Nr. Rend	EMËRTIMI I VEPRIMTARISË	Pikë
1.	Punimi me rezultate shkencore origjinale, i botuar në revistën shkencore në të cilën punimet që botohen i nënshtrohen recensionit dhe që është e indeksuar të paktën në një bazë elektronike të revistave me punime që mund të gjenden në internet, siç janë: Ebsco, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Report, SCImago Journal Rank ose në ndonjë bazë tjetër të revistave që do ta përcaktojë Këshilli kombëtar i arsimit universitar.	8.00

1.1	Chek of wild rabbit meat in Macedonia; <i>Besnik Elezi, Kastriot Korro, Xhezair Idrizi, Merije Elezi, Bejo Bizhga</i> ; <a href="#">Vol 7 (2018): Conference Proceedings, Special Issue, 2018</a>	4.00
1.2	Application of Immunohistochemical Avidin-Biotin Complex Method (IMHC-ABC) for the Identification of Tularemia Agent in the Tissues of Wild Hare Flesh in FYRoM ; <i>Besnik.Elezi,Kastriot Korro; Merije Elezi;Bejo Bizhga;Eglantina Zyko;Julian Naqellari</i>	4.00
2	<b>Punimi me rezultate shkencore origjinale, me impakt-faktor, i botuar në revistën shkencore në të cilën punimet që botohen i nënshtrohen recensionit dhe që është e indeksuar të paktën në një bazë elektronike të revistave me punime që mund të gjenden në internet, siç janë: Ebsco, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Report, SCImago Journal Rank ose në ndonjë bazë tjetër të revistave që do ta përcaktojë Këshilli kombëtar i arsimit universitar.</b>	12.00
2.1	Tularemia ' s Data Monitoring in <i>Lepus europaeus</i> of Macedonia; <a href="#">Besnik Elezi</a> , <a href="#">B. Bizhga</a> , <a href="#">Emilian Shabani</a> , <a href="#">K. Korro</a> , <a href="#">Besnik Elezi</a> , <a href="#">B. Bizhga</a> , <a href="#">Emilian Shabani</a> , <a href="#">Merije Elezi</a> , <a href="#">K. Korro</a> Impact Factor: 3.4546 (UIF) DRJI Value: 5.9	6.00
2.2	The evaluation of quantitative HBsAg assay and HBV-DNA assay in chronic hepatitis B infection; <i>Merije Elezi, Anila Mitre,Blerta Laze,</i>  <i>Journal of Clinical Gastroenterology and Hepatology</i>	6.00
3.00	<b>Punim me rezultate shkencore origjinale, i botuar në revistën shkencore në të cilën punimet që botohen i nënshtrohen recensionit dhe e cila ka këshill redaktues ndërkombëtar në të cilin marrin pjesë anëtarë prej të paktën tre vendeve, me ç'rast numri i anëtarëve prej një vendi nuk duhet të tejkalojë dy të tretën e numrit të përgjithshëm të anëtarëve.</b>	6.00
3.1	Sensory characterization of butter as affected by product technology;III .Internacional Agricultural,Biological&Life Science Conference, Edirne,Turkey,1-5 September 2021; <i>Erhan Sulejmani, Betim Ameti,Merije Elezi, Xhabir Abdullahi</i>	3.00
3.2	<b>Merije Elezi</b> , <i>Anila Mitre</i> , <i>Tefta Rexha</i> . Troponin T as the Best Biochemical Markers in the Detection of Myocardial Infarction. ISSN 2320-7078 Volume 1 Issue 3 Online Available at <a href="http://www.entomoljournal.com">www.entomoljournal.com</a>	3.00
3.3		
4.	<b>Pjesëmarrje në tubim shkencor profesional (prezantim gojor, poster) me abstrakt të botuar në përmbledhjen e konferencës – ndërkombëtare</b>	



5.	Ligjërata plenare në tubimin shkencor/profesional me pjesëmarrje ndërkombëtare	
6.	Pjesëmarrje në takim shkencor/profesional me referat -prezantim oral	
<b>GJITHSEJ VEPRIMTARIA KËRKIMORE-SHKENCORE</b>		

**VEPRIMTARIA PROFESIONALE-APLIKATIVE DHE VEPRIMTARI ME INTERES MË TË GJERË**

<b>Nr. Ren.</b>	<b>EMËRTIMI I VEPRIMTARISË</b>	<b>Pikët</b>
1.	Anëtar i këshillit redaktues i revistës shkencore/profesionale	<b>1.00</b>
2.	Kordinatore për ECTS FTUU	<b>5.00</b>
3.	Anëtar i këshillit shkencor të revistave shkencore/profesionale x 4	<b>4.00</b>
4.	Anëtare e këshillit redaktues të revistave shkencore/profesionale x2	<b>2.00</b>
5.	Anëtare e këshillit shkencor të kongreseve ndërkombëtare x 1	<b>2.00</b>
6	Anëtare e këshillit shkencor të revistave ndërkombëtare 4	<b>1.00</b>
18.	Anëtare e këshillit mësimor-shkencor pranë Fakultetit të teknologjisë dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.	<b>1.00</b>
19.	Përgatitja e elaboratit për (ri)akreditimin e programit studimor: Teknologji ushqimore, cikli i parë i studimeve, 2020-2021	<b>1.00</b>
20.	Përgatitja e elaboratit për akreditimin e programit studimor: Të ushqyerit, Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit, cikli i parë i studimeve 2020-2021	<b>1.00</b>
21.	Elaborat për akreditimin e programit studimor: Të Ushqyerit, cikli i parë i studimeve, 2020-2021	<b>1.00</b>
22.	Anëtare e komisionit me rastin e mbrojtjes së punimit të diplomës dhe master)	<b>1.00</b>
23.	Udhëheqës i studentëve në manifestimin studentor	<b>2.00</b>
24.	Pjesëmarrje në zbatimin e veprimtarisë: Ditë të hapura në Universitetin e Tetovës, FTUU, 2017, Programi studimor: Teknologji ushqimore, Të ushqyerit. Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit	<b>1.00</b>
28.	Pjesëmarrje në zbatimin e veprimtarisë: Ditë të hapura në Universitetin e Tetovës, FTUU, 2018, Programi studimor: Teknologji ushqimore, Të ushqyerit. Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit	<b>1.00</b>
29.	Pjesëmarrje në zbatimin e veprimtarisë: Ditë të hapura në Universitetin e Tetovës, FTUU, 202019, Programi studimor: Teknologji ushqimore, Të ushqyerit. Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit	<b>1.00</b>
30.	Pjesëmarrje në zbatimin e veprimtarisë: Ditë të hapura në Universitetin e Tetovës, FTUU,, Programi studimor: Teknologji ushqimore, Të ushqyerit. Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit	<b>1.00</b>

<b>GJITHSEJ</b>	<b>25.00</b>
-----------------	--------------

<b>REFERENCAT PROFESIONALE TË KANDIDATIT PËR TU ZGJEDHUR NË TITUTLL</b>	<b>PIKË</b>
<b>VEPRIMTARIA MËSIMORE ARSIMORE</b>	<b>45.64</b>
<b>VEPRIMTARIA KËRKIMORE-SHKENCORE-</b>	<b>26.00</b>
<b>GJITHSEJ NGA VEPRIMTARIA PROFESIONALE-APLIKATIVE DHE NGA VEPRIMTARIA ME INTERES MË TË GJERË</b>	<b>25.00</b>
<b>GJITHSEJ</b>	<b>96.64</b>

