



UNIVERSITETI I TETOVES  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

## РЕФЕРАТ

### ЗА ИЗБОР НА НАСТАВНИК ВО СИТЕ НАСТАВНО-НАУЧНИ ЗВАЊА ВО НАСТАВНО-НАУЧНИТЕ ОБЛАСТИ: ТЕХНОЛОГИЈА НА МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ (22104) И ДРУГО, (41403) НА ФАКУЛТЕТОТ ЗА ПРЕХРАНБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА И ИСХРАНА, УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО

Врз основа на конкурсот на Универзитетот во Тетово/Факултет за Прехранбена технологија и исхрана, објавен на весниците „Коха“ и „Слободен печат“ како и на веб-страната на Универзитетот во Тетово од 30.11.2021 година, за избор на наставник во сите наставно-научни звања во наставно – научните области: Технологија на млеко и млечни производи (22104) и Друго, (41403) и врз основа на Одлуката на наставно-научниот совет, бр. 21-369/1 од 10.12.2021 донесена на редовната седница одржана на 10.12.2021 формирана е Рецензентска комисија во состав:

Проф. д-р Џабир Абдулахи вонреден професор, (претседател)

Проф. д-р Михаил Данев, редовен професор, (член)

Проф. д-р Аднан А Хајалоглу, редовен професор, (член)

## ИЗВЕШТАЈ

На објавениот конкурс за избор на наставник во сите наставно-научни звања во наставно – научните области: Технологија на млеко и млечни производи (22104) и Друго, (41403), во предвидениот рок се пријави кандидатот д-р Ерхан Сулејмани.

### БИОГРАФСКИ ПОДАТОЦИ И ОБРАЗОВАНИЕ

Кандидатот Др. Ерхан Сулејмани е роден на 3.6.1977, во Тетово. Средно образование завршил во средното медицинско училиште „Никола Штејн“ во Тетово, во 1996 година. Со високо образование се стекнал на Факултетот за ветеринарна медицина, каде што дипломирал на 01.11.2005 година.

Во учебната 2006/2007 се запишал на втор циклус (магистерски) студии на Факултетот за Земјоделски науки и храна. Студиите ги завршил на 5.10.2010 година со просечен успех 9,43 кога го одбрал магистерскиот труд под наслов „Квалитет на бело сирење во саламура произведено со употреба на различни температури, степен на преработка и стартер-култури“. Со тоа се стекнал со научниот степен Магистер по земјоделски науки во групата технологија на млеко и млечни производи.

**Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit-Факултет за прехранбена технологија и исхрана-Faculty of Food Technology and Nutrition**

Str. Ilinden nn. 1200 Tetova, Republic of North Macedonia

www.unite.edu.mk – e-mail: foodtech@unite.edu.mk



Докторска дисертација пријавил на 29.12.2011 година, на Технолошко-металуршкиот факултет. Дисертацијата под наслов „Проучување на специфични хемиски и биохемиски промени во биеното сирење при зреењето“ ја одбрал на 29.05.2014 година. Со тоа се стекнал со научниот степен доктор на технички науки од научната област прехранбена технологија.

На 14.03.2006 година е избран во звањето помлад асистент на студиската програма Биотехнологија при Центарот за политекнички студии, по предметите: Технологија на производи од месо, Хигиена и технологија на млеко и млечни производи, Производство и технологија на обработка на месо од живина.

На 15.3.2011 (Билтен бр.37) година е избран за асистент на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана по предметите: Технологија на преработка на млеко и Технологија на преработка на месо.

На 29.11.2016 е избран во наставно-научното звање доцент (Билтен бр. 108) по предметите: Технологија на преработка на млеко и Хемија на храна.

Кандидатот активно се служи со англискиот јазик.

Рецензентската комисија ги имаше предвид вкупните научни, стручни, педагошки и други остварувања на кандидатот од последниот избор до денот на пријавата, врз основа на сета поднесена документација која е од важност за изборот.

## **11. НАУЧНИ, СТРУЧНИ, ПЕДАГОШКИ И ДРУГИ ОСТВАРУВАЊА НА КАНДИДАТОТ ОД ПОСЛЕДНИОТ ИЗБОР ДО ДЕНОТ НА ПРИЈАВАТА**

### **Наставно-образовна дејност**

Во рамките на наставно-образовната дејност на Универзитет во Тетово, Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, кандидатот д-р Ерхан Сулејмани изведува настава на прв циклус студии во студиската програма Прехранбена Технологија, Исхрана и Менаџирање со квалитет и безбедност на храната. Од 2016 бил вклучен во наставата на втор циклус студии во студиската програма Прехранбена технологија.

Д-р Ерхан Сулејмани бил, исто така, вклучен во изведување на лабораториски и практични вежби по предметите: Технологија за преработка на млеко и млечни производи, Хемија на храна, Технологии на производи од животинско потекло, Хемија и биохемија на храна, Наука за храна и Основи на диетотерапија.

Д-р Ерхан Сулејмани бил ментор на 8 магистерски труда, и 16 дипломски труда, а на 30 бил член на комисија. Покрај редовните обврски, учествувал и во експерименталната работа на докторанди запишани на Факултетот за инженерство на храна на Инону Универзитетот во Р. Турција.



### **Научноистражувачка дејност**

Д-р Ерхан Сулејмани објавил вкупно 34 научни труда од областите технологија на млеко и производи од млеко, прехранбена технологија, хемија на храна и исхрана, од кои 9 научни труда во научни списанија со импакт фактор, 8 труда во научни списанија со меѓународен уредувачки одбор и 17 труда во научни собири и конференции.

Д-р Ерхан Сулејмани е автор на 2 поглавја од меѓународни книги објавени во Лондон (Велика Британија) и Шарја (Обединетите Арапски Емирати). За време на својата истражувачка дејност, кандидатот рецензирал 15 труда за меѓународни научни списанија и 11 абстракти. Учествовал во 5 меѓународни научни проекти финансирани од Европската комисија. На неколку меѓународни конгреси, тој одржил пленарни предавања.

### **Стручно-апликативна дејност и дејност од поширок интерес**

Д-р Ерхан Сулејмани е активно вклучен во стручно-апликативната работа на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана. Тој учествувал во изработка на стручни мислења на барање на клиенти, како што се иновативни производи од сирење со функционални адитиви за фабриката „Еко-Шар“ и примена на стартер-култури во белото сирење, во соработка со фабриката „Млекара Тетово“. Кандидатот учествувал во промотивни активности на Факултетот во средните училишта.

Кандидатот покажува активност и во дејностите од поширок интерес. Во изборниот период, д-р Ерхан Сулејмани учествувал во изготвување и реализација на 3 Европски билатерални научни проекти во соработка со неколку Европски универзитети. Од 2016 е избран како член на различни Комисии на Факултетот, и една рецензентна комисија за избор на асистент. Од 2018 избран за продекан за наука и координатор за проекти.

### **Оценка за самоевалуација**

Кандидатот д-р Ерхан Сулејман континуирано добива високи оценки од анонимните анкети на студентите на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана спроведена во учебната 2018/2019 година, за одржаната настава.



### 13. ЗАКЛУЧОК И ПРЕДЛОГ

Врз основа на целокупната документација и личното познавање на кандидатот, Рецензентската комисија позитивно ја вреднува и ја оценуванаставно-образовната, научнаистражувачката и стручно-апликативната дејност, како и дејност од поширок интерес на д-р Ерхан Сулејмани.

Врз основа на изнесените податоци за севкупната активност на кандидатот од последните избори до денес, Комисијата заклучи дека д-р Ерхан Сулејмани поседува научни и стручни квалитети и според Законот за високото образование и Правилникот за критериумите и постапката за избор во наставно-научни, научни наставно-стручни и соработнички звања и асистенти-докторанди на Универзитетот во Тетово, ги исполнува сите услови да биде избран во звањето вонреден професор во наставно-научните области: Технологија на млеко и млечни производи (22104), и Друго (41403).

Според горе изнесеното, Комисијата има чест и задоволство да му предложи на Наставно-научниот совет на Факултетот за Прехранбена технологија и исхрана при Универзитет во Тетово, д-р Ерхан Сулејмани да биде избран во звањето вонреден професор во наставно-научните области: Технологија на млеко и млечни производи (22104) и друго (41403).

Тетово, декември 2021 година

### РЕЦЕНЗЕНТНА КОМИСИЈА

Д -р Цабир Абдулахи, вонреден професор, (претседател)

\_\_\_\_\_  
Д -р Михаил Данев, редовен професор, (член)

\_\_\_\_\_  
Д -р Аднан А Хајалоглу, редовен професор, (член)



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

**ОБРАЗЕЦ**  
**КОН ИЗВЕШТАЈОТ ЗА ИЗБОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНО, НАУЧНО И НАСТАВНО-СТРУЧНО ЗВАЊЕ**

Кандидат: Ерхан Сулејмани

Институција: Универзитет во Тетово

Научно област: Технологија на млеко и млечни производи (22104) и Друго (41403)

**НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ**

Бр.	Назив на активност (наставно-образовна):	Поени
1.	Одржување на предавања на втор циклус (2016/17;2017/18;2018/19;2019/20;2020/21) час x недела x 0.05	5
	Нови технологии за преработка на млеко	5
2.	Одржување на предавања на прв циклус (2016/17;2017/18;2018/19;2019/20;2020/21) час x недела x 0.04	31.2
	Технологија за преработка на млеко (2016/17; 2017/18; 2018/19; 2019/20; 2020/21)	9
	Хемија на храна (2016/17; 2017/18; 2018/19; 2019/20; 2020/21)	9
	Наука за храна (2018/19; 2019/20; 2020/21)	3.6
	Основи на дието-терапија (2018/19; 2019/20)	3.6
	Прехранбени технологии на производи од животинско потекло (2019/20; 2020/21)	3.6
	Хемија и биохемија на храна (2019/20; 2020/21)	2.4
3.	Одржување на вежби на прв циклус(часх неделах 0.03)	18.8
	Технологија за преработка на млеко (2016/17; 2017/18; 2018/19; 2019/20; 2020/21)	6.65
	Основи на дието-терапија (2018/19; 2019/20; 2020/21)	4.05
	Хемија на храна (2016/17; 2017/18; 2018/19; 2019/20; 2020/21)	4.5
	Прехранбени технологии на производи од животинско потекло (2017/18; 2018/19)	1.8
Хемија и биохемија на храна (2017/18; 2018/19)	1.8	
4.	Спремање на нов предмет (2 x 1 + 7 x 0.5 = 5,5)	5.5
	Биохемија и хемија на храна (Менаџмент за квалитет и безбедност на храна) Предавања и вежби	
	Прехранбени технологии на производи од животинско потекло (Менаџмент за квалитет и безбедност на храна)Предавања и вежби	
	Санитарна инспекција (Менаџмент за квалитет и безбедност на храна)Предавања и вежби	
	Прехранбени технологии на производи од животинско потекло (Исхрана)Предавања и вежби	
	Хемија и биохемија на храна (Исхрана) Предавања и вежби за Основи на дието-терапија (Исхрана) Предавања и вежби Инструментални методи за контрола на храна (Исхрана) Предавања и вежби	
5.	Консултации со студенти	2.2
	Консултации со студенти (10 семестри, 100 - 110 студенти восеместри x 0.002)	2.2
6.	Интерен текст- материјали за студенти	6
	Технологија на преработка на млеко (Скрипта + практикум)	2
	Хемија на храна (скрипта + практикум)	2
	Наука за храна	1
Основи на дието-терапија	1	
7.	Член на комисија за оцена и одбрана на магистерски	2.4
8.	Член на комисија за оцена и одбрана на дипломска	1.6
9.	Ментор на дипломски труд	3.2
10.	Член на комисијата за евалуација или одбрана на дипломска работа	3
11	Комисија за рецензија на соработници	1
I	<b>Вкупно (1 - 11)</b>	<b>79.9</b>

**Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit-Факултет за прехранбена технологија и исхрана-Faculty of Food Technology and Nutrition**  
Str. Ilinden nn. 1200 Tetova, Republic of North Macedonia  
www.unite.edu.mk – e-mail: foodtech@unite.edu.mk



НАУЧНОИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ

Ред.број	Вид на дејност	Поени
1.	<b>Ментор на магистерски труд: (8x2)</b> -ментор на магистерскиот труд со наслов: Споредба на квалитетот на сирењето од Ругово произведено во традиционални и индустриски услови, од кандидатката Артина Селими, 2021 година; - ментор на магистерскиот труд со наслов: „Влијанието на епидемијата на Ковид-19 врз навиките за исхрана во Косово“, од кандидатката Арјета Хисени, 2021 година -Ментор на магистерскиот труд под наслов: Влијание на растителната маст врз составот, приносот и функционалноста на белото сирење во саламура, од кандидатот Лавдрим Беќири, 2020 година; - ментор на магистерскиот труд со наслов: Ефектот на сезоната врз физичко-хемиските својства, вкупниот број на бактерии и соматските клетки во некои фарми во општина Феризај, од кандидатката Садете Лохај, 2020 година; -Ментор на магистерскиот труд под наслов: Проучување на влијанието на <i>Origanum Vulgare</i> врз сензорните и биохемиските својства на Биено козјо сирење, од кандидатот Хава Мифтари, 2019 година; - ментор на магистерскиот труд под наслов: Производство и евалуација на бело сирење збогатено со некои ароматични растенија, од кандидатот Куштриме Исмаили, 2019 година; - ментор на магистерскиот труд под наслов: Евалуација на текстурни и сензорни карактеристики на сладолед произведен со замена за шеќер од кандидатот Мерсел Демири, 2019 година; -Ментор на магистерскиот труд под наслов: Хемиски и биохемиски промени во босанскиот сузук произведен со халал систем, од кандидатот Мухамет Демири, 2018 година;	16
2.	<b>Труд со оригинални научни резултати, објавен во научно списание кое има импакт-фактор за годината во која е објавен трудот, во кое трудовите што се објавуваат подлежат на рецензија и кое е индексирано во најмалку една електронска база на списанија со трудови достапна на интернет, како што се: Ebsco, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Report, SCImago Journal Rank, или друга база на списанија која ќе ја утврди Националниот совет за високо образование</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) <b>8+3.032 x 60% = 6,62</b>	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) <b>8+3.713x 60% = 7,03</b>	7,03
3	Sulejmani, E., A Hyseni, G Xhabiri, C Rodríguez-Pérez. 2021. Relationship in dietary habits variations during COVID-19 lockdown in Kosovo: The COVIDiet study, Appetite 164, 105244 (Web of Science, IF 3.868) <b>8+3.868x 60% = 7,12</b>	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) <b>8+1.016x 80% = 7,21</b>	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) <b>8+2.980x 80% = 8,78</b>	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>Трудови со оригинални научни резултати, објавени во научно списание во кои објавените трудови се предмет на рецензија и кој има меѓународен издавачки одбор во кој учествуваат членови од најмалку три земји, а бројот на членови од една земја не може да надмине два третини од вкупниот број членови</b>	<b>40</b>
1	Sulejmani, A, Hajrulai -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., Abdullahu, 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>Трудови со оригинални научни/стручни резултати, објавени во зборник на рецензирани научни трудови, презентирани на меѓународни академски собири каде што членовите на програмскиот или научниот комитет се од најмалку три земји</b>	17
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, A, 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, A, 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,	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	1





	Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, 5-7 October, pp, 28 Malatya, Turkey	
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 ( <i>Capsicum Spp</i> ) 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	Sulejmani, 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
<b>5.</b>	<b>Пленарно предавање на научен / стручен собир со меѓународно учество</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>Кординатор на меѓународни проекти</b>	<b>30</b>
1	IFCHEESE 2017-1-TR01-KA205-044201 (2017-2019)	6
2	ABLOOM 2018-3-TR01- KA205-061518 (2018-2021)	6
3	Влијанието на изолацијата за време на КОВИД-19 врз навиките за исхрана кај европското население. Соработка со Универзитетот во Гранада, Шпанија. <a href="https://www.ugr.es/~nutricion/inv_agr141.php">https://www.ugr.es/~nutricion/inv_agr141.php</a> ,	6
4	Навики во исхраната на студентите и чувствителноста кон стрес за време на социјална изолација предизвикана од КОВИД-19. Соработка со Универзитетот за животни науки, Познан, Полска	6
5	CEPPUS CII-SK-1018-05 1920 Biology, biotechnology and food sciences 2019/2021	6
<b>7.</b>	<b>Учесник во Меѓународен проект</b>	<b>5</b>
1	EIT Food Innovator Fellowship – FOODATHON	5
<b>8.</b>	Книга или дел од книга прегледана и објавена во земја-членка на Европската унија и/или ОЕЦД	<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>Вкупно</b>		<b>207,8</b>

### СТРУЧНО-ПРИМЕНУВАЧКА ДЕЈНОСТ

Nr.	Експертни активности	Поени
<b>III</b>	Професионални мисли	<b>4</b>
<b>III.1</b>	„Еко Шар“ -Консултант за квалитет на Биено сирење и кашкавал (Примена на стартер култури и технолошки процес)	1
	„Тетовска Млекара“ -Консултант за квалитет на бело сирење (солење и методи за лабораториска контрола)	1
	Мислење и преглед на докторскиот труд на Факултетот за биотехнички науки од Климент Универзитетот Охридски Битола	1
	Мислење и предлог за новиот Закон за научни дејности	1
<b>III.2</b>	<b>Обуки</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" held on 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, 28.04.2021, BUCHI Labortechnik AG	1
<b>III.3</b>	<b>Рецензија на научни трудови на Англиски јазичи (28 x 0.5)</b>	<b>14</b>
<b>III.4</b>	<b>Учество во промоција на факултет (4 x 0,5)</b>	<b>2</b>
	<b>Вкупно (III.1-III.4)</b>	<b>30</b>



**ДЕЈНОСТ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС**

<b>IV.1</b>	Претседател на организациониот / програмскиот одбор на меѓународен научен / професионален состанок: 1st International Conference on Food Technology and Nutrition (ICFTN 2019) Fakulteti i Teknologjise Ushqimore dhe te Ushqyerit 15-17 MAJ, 2019, Tetovë, Republika e Maqedonisë Veriore	2
	Kordinator i Konferencës nderkombetare international conference "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 Teknologjise Ushqimore dhe te Ushqyerit, Tetovë, Republika e Maqedonisë Veriore	2
	Член на Уредувачкиот одбор: International Symposium on Medicinal, Aromatic and Dye Plants, 5-7, 10, 2017, Maltja, Turqi	1
	Организациски член 3rd International congress of Veterinary and Animale since – IAC2017, 21-25 August 2017, Skopje, Republic of NorthMacedonia,	1
	Организациски член International Plant Since and Technology Congress – IPST2017, 21-25 August 2017, Skopje, Republic of Macedonia,	1
	Организациски член 4th International Science Congress of Materials and Polymers on 7-10 October 2020, Skopje/North Macedonia	1
	Член на Уредувачкиот одбор на научното списание "Journal of Apitherapy and Nature"	1
	Член на комисиите на Факултетот (4x0.5)	2
<b>Вкупно</b>	<b>13</b>	
<b>IV.2</b>	<b>Студијски престој во странство</b>	<b>4</b>
	Научна посета во рамките на проектот, Art Blossom- Increasing empowerment of zprung women by innovative and creative artistic flower productions 17-21, September. 2021, Jallova, Turkey	0.5
	Научна посета во рамките на проектот, Innovative focus on natural mountain herbal-flavored cheese by protecting traditional production methods 26th Feb – 2nd Mar. 2018, Larissa, Greece	0.5
	Научна посета во рамките на проектот, Innovative focus on natural mountain herbal-flavored cheese by protecting traditional production methods 1-10 September, 2018, Budapest, Hungary	0.5
	Научна посета во рамките на проектот Анализа на биоактивни пептиди од сирење со RP / HPLC, Универзитет Инони, Малатија, Турција. 10 дена. (27.07 –02.08.2018)	0.5
	Научна посета во рамките на научниот проект за Анализа на ароматични соединенија во сирење со ГХ / МС, Технички универзитет Јилдиз, Турција. 4 дена. (02.08 -12.08.2018)	0.5
	Научна посета во рамките на Конференцијата за функционалност на протеини од млеко, Научен институт NIZO, 10-11, 2019, Ede, Холандија	0.5
	Работилница „Анализа и стратешко планирање“ 25-26.05 2017 Кочани, Северна Македонија	1
	Меѓународна награда за научни и уметнички достигнувања (учесник во тимот) 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
<b>IV.3</b>	Раководител на лабораторија (2017/18)	<b>1</b>
<b>IV.4</b>	Продекан за наука	<b>4</b>
	<b>Вкупно (IV.1-IV.4)</b>	<b>26</b>



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

<b>ПРОФЕСИОНАЛНИ РЕФЕРЕНЦИ НА КАНДИДАТОТ</b>	<b>Поени</b>
НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ	79,9
НАУЧНОИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ	207,8
СТРУЧНО- АПЛИКАТИВНА ДЕЈНОСТ	30
ДЕЈНОСТ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС	26
<b>ВКУПНО</b>	<b>343,7</b>

Тетово, Декември 2021

#### РЕЦЕНЗЕНТСКА КОМИСИЈА

Д-р Цабир Абдулахи, Вонренден професор -Претседател

\_\_\_\_\_  
Д-р Михаил Данев, Редовен професор -Член

\_\_\_\_\_  
Д-р Аднан А Хајалоглу, Редовен професор - Член

\_\_\_\_\_



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

ДО:

**НАСТАВНО - НАУЧЕН СОВЕТ**

**ФАКУЛТЕТ ЗА ПРЕХРАНБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА И ИСХРАНА**

**ИЗВЕШТАЈ НА РЕЦЕНЗЕНТСКА КОМИСИЈА**

*За избор - реизбор на два наставници во сите наставно-научни звања од областа на Прехранбено инженерство (41400), Друго ( 41403), на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана - Универзитет во Тетово.*

Врз основа на Конкурсот на Универзитетот во Тетово, за избор-реизбор на два наставници во сите наставно-научни звања на Универзитетот во Тетово, објавен на 30.11.2021 година, во дневните весници: „Коха“ и „Слободен печат“ како и на веб Официјалната веб-страница на Универзитетот во Тетово, наставно-научниот совет на Факултетот за Прехранбена Технологија и исхрана, на седницата одржана на: 10.12.2021 година донесе одлука за формирање на рецензентска комисија ( решение бр.21-367 / 1), во овој состав:

1. **Д-р. сц. Цабир АБДУЛАХИ**, Вонреден професор (претседател)
2. **Д-р. сц. Љубица КАРАКАШОВА**, Редовен професор (член)
3. **Д-р. сц. Цезаир ИДРИЗИ**, Редовен професор (член)

Во јавниот конкурс објавен во дневниот печат: „Коха“ и „Слободен печат“, од 30.11.2021 година како и на веб-страницата [www.unite.edu.mk](http://www.unite.edu.mk) на Универзитетот во Тетово, од 30.11.2021 година, за избор - реизбор на два наставници на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, во сите наставно-научни звања од областа на Прехранбено инженерство (41400) , Друго (41403), рецензентската комисија по разгледување на документацијата за апликација утврди дека: на горенаведениот конкурс се пријавија двајца кандидати **Доц. Д-р. Намик ДУРМИШИ** и **Доц. Д-р. Гафур ЦАБИРИ** актуелни наставници во горенаведената област, на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана - Универзитет во Тетово.

Комплетната документација, предвидена според конкурсот, кандидатите ја доставиле на 01.12. 2021 година.

Рецензентската комисија, во горенаведениот состав, по разгледување на документацијата на кандидатите, го носи овој:



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

## ИЗВЕШТАЈ

### 1. Доц. Д-р. Намик ДУРМИШИ

- **БИОГРАФСКИ ПОДАТОЦИ И ПРОФЕСИОНАЛЕН РАЗВОЈ**
- **ОСНОВНИ ПОДАТОЦИ**

Врз основ на поднесената документација, кандидатот **Доц. Д-р. Намик ДУРМИШИ** е роден на 11.10.1971 година во С. Жужње - Гостивар, Основното училиште го завршил во родното село, додека средното училиште во гимназијата Панче Попоски во Гостивар. Во академската година 1993/94 се запишува на Факултетот за земјоделски науки, при Универзитет Фан. С. Ноли во Корча - Албанија, во 1997 година ги завршува студиите, стекнувајќи се со звањето Дипломиран Инжињер по Агроисхрана.

Во 2003 година кандидатот се запишува на магистерски студии при Земјоделски Универзитет во Тирана, Земјоделски факултет, департамент агробизнис и на 2006 година успешно ја одбрал магистарската диплома под наслов “ **Можноста за производство, преработка, пласман на млечни производи и влијанието на економската благосостојба на една држава (случајот Косово )** ” со што се стекнува со звањето **Магистар на науки**.

Во 2010 година кандидатот се запишува на докторски студии при Универзитет Св. Кирил и Методиј, Факултет за Земјоделски Науки и Храна, катедра за преработка на овошје и зеленчук и производство на безалкохолни пијалаци во Скопје и на 25.12.2014 година успешно ја одбрал докторската дисертација под наслов “**Технологија и безбедност при производство на бистар сок од сортите Ајдаред и Златен Делишес јаболко**” со што се стекнува со звањето **Доктор на науки**.

- **ПРОФЕСИОНАЛНО И АКАДЕМСКО ИСКУСТВО НА КАНДИДАТОТ**

Од поднесената биографија на **Доц. Д-р. Намик ДУРМИШИ** може да се заклучи дека кандидатот има многу богато и широко професионално и академско искуство. Имено, по дипломирањето кандидатот работи:

1. Од 2000 до 2003 година, технолог (раководител на производство) во компанијата за производство на природни овошни пијалаци во Тетра Пак пакување, Гудалат, Гостивар;



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

2. Во година 2001 до 2003, консултант на компанијата за стопанисување со пасишта Лера, Гостивар;
3. Во година 2003 до 2007: технолог (раководител на производство) во компанијата за производство на природни овошни пијалаци и обработка на млеко во Тетра Пак пакување. Devolli Company, Пеќ/Косово;
4. Година 2007, асистент по областа на прехранбена технологија на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Државен Универзитет во Тетово;
5. Година 2007 до 2010, надворешен консултант, управување на производството на италјански сирења, управување на систем за безбедност на храна НАССР. Во претпријатие Caseificio Cesarina 2-Фејзи во Гостивар;
6. Година 2008 до 2009, вршител на должноста Декан на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Државен Универзитет во Тетово;
7. Година 2010-2011, шеф на студиската програма, прехранбена технологија, на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Државен Универзитет во Тетово.
8. Во 2017 година кандидатот е избран во звање **Доцент**, по предметите: Процеси на конзервирање на храна и Технологија на производство на безалкохолни и освежителни пијалаци во Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, Државен Универзитет во Тетово, Тетово.
9. Од 2016 година шеф на студиската програма (менаџирање со квалитет и безбедност на храна) во Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, Државен Универзитет во Тетово, Тетово.
10. Во период од 2016-2021 година, поканет професор на Универзитетот за бизнис и технологија, прехранбени науки и биотехнологија, Приштина, Република Косово.
11. Во 2017 година, член на комисијата на стручниот совет при Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.
12. Во 2017 година, член на Scientific 3rd IAC and 3rd ICVAS Congress, 14-18 August 2017, Скопје, Macedonia.
13. Во 2017 година, член на Scientific Committee, International congress on plant science and technology, ( IPSAT) 21-25 August 2017, University of Tetova, Maqedoni.
14. Во 2017 година, член на Scientific Committee, International Conference for Food Science and Technology IC-FST 2017, october 27-29, 2017, Durrës, Albania.
15. Во 2017 година, член на Organizing Committee, International Conference for Food Science and Technology IC-FST 2017, october 27-29, 2017, Durrës, Albania.
16. Во 2017 година, член на Scientific Committee, Procendings book, 6th UBT Annual International Conference, International Conference on Food Science and Technology, Durrës, Albania 27-29 October 2017.



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

17. Во 2017 година, член на комисијата за акредитација на лаборатории на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.
18. Во 2018 година, член на уредувачкиот совет на научното списание, *Interlational Journal of Food Technology and Nutrition*, ISSN: 2671-3063 (Print), ISSN: 2671-3071(Online), Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.
19. 2018 година член на *International Scientific Committee, International Conference for Food Science and Technology IC-FST 2018*, october 26-28, 2018, Приштина, Косово.
20. 2019 година член на комисијата за подготовка на елаборати на прв циклус на студии, Прехранбена технологија, Менаџирање со квалитет и безбедност на храна и Нутриционизам.
21. Годона 2019 член на комисијата за разгледување на предлог- статутот на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана.
22. Во година 2019 член на *International Scientific Committee, 8th International Conference for Agriculture, Food Science and Technology IC-AFST 2019*, october 25-27, 2019, Pristina, Kosovo.
23. Во 2021 година, научна посета на Институтот за криобиологија и прехранбена технологија, Софија, Бугарија.

#### • НАСТАВНО-ОБРАЗОВНАТА ДЕЈНОСТ НА КАНДИДАТОТ (2017-2021)

Во рамките на наставно-научната дејност на Факултетит за Прехранбена Технологија и исхрана кандидатот **Доц. Д-р. Намик ДУРМИШИ** од 2017 година од кога е избран во наставно-научно звање Доцент ( по предметите Процеси на конзервирање на храна и Технологија на производство на безалкохолни и оевежителни пијалоци), реализира настава по предметите во прв циклус на студии: Суровини во прехранбена индустрија (предавања), Заштита на животна средина (вежби), Амбалажирање и чување на прехранбени производи (вежби), Прехранбени технологии на продукти од растително производство(предавања, вежби), Технологија на производство на безалкохолни и освежителни пијалаци (предавања, вежби), Процеси на припрема на храна ( предавања, вежби), Процеси на конзервирање на храна(предавања). За реализација на наставата кандидатот **Доц. Д-р. Намик ДУРМИШИ** за сите наведени предмети има подготвено интерни скрипти за предавања и вежби.

Кандидатот **Доц. Д-р. Намик ДУРМИШИ**, наставната работа ја изведува со максимален ентузијазам и посветеност, со нови идеи кои влијаат на осовременување на планирањето, организацијата и реализацијата на предавањата и вежбите за избраните предмети. Сите активности кои се поврзани со наставниот процес ги завршува компетентно. Во рамките на





UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

наставно-образовната дејност, почнувајќи од 2017 година, кандидатот бил ментор и член на комисијата за оценување и одбрана на многу дипломски и магистерски теми. Во 2020 година кандидатот има објавено позитивно рецензиран универзитетски учебник (Исмаил Ферати, Бизена Бијо, Намик Дурмиши, 2020, Прехранбена Микробиологија, Министерство за Култура РСМ, Focusprint, Скопје). Предавање и организатор на летна школа (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. Рецензент на универзитетски учебник (Зеф Ковачи. Основи на гастронимија и меѓународни рецепти, Универзитет за Бизнис и Технологија-Приштина, Улцин, 2019).

#### • НАУЧНО- ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ НА КАНДИДАТОТ (2017-2021)

Покрај ангажманот во наставниот процес, кандидатот истовремено е ангажиран во полето на научно истражувачка работа. Научно - истражувачката дејност на кандидатот се состои од менторство на 3 магистерски работи, учесник во меѓународни проекти научни трудови објавени во референтно научно и стручно списание со меѓународен уредувачки одбор, трудови со оригинални научни резултати, објавени на зборник на трудови од научен стручен собир со меѓународен уредувачки одбор, има одржано предавања по покана на универзитет, учество на меѓународни научни собири, конференции и научни симпозиуми (орална презентација, постер), и објавени абстракти во зборник со меѓународен и национален карактер. Ова нејзина дејност е прикажана подолу.

#### • ПУБЛИКАЦИИ ДЕЛА И УЧЕСТВО НА КОНФЕРЕНЦИИ

**Доц. Д-р. Намик ДУРМИШИ**, покрај успехот во својот професионален ангажман педагог, е познат и по својата научна и креативна дејност како и по активното учество на долунаведените различни научни состаноци во кои ги има објавено следните трудови:

- Спремање и имплементација на проект преку IPARD фондови во млекара NURO KOMERC-Laktoza, Камењане, Богобиње, 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);



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

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).



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

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 Rasperry 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.



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

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 production of 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 babi food based on cereals. 8th international conference on busines, technology and inovation 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 busines, technology and inovation 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



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

conference on busines, technology and inovation 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 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.
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, page564-565.
30. Hyrie Koraqi, **Namik Durmishi**, Kimete Lluga-Rizani, Smajl Rizani. Kosovo Chemical composition and nutritional value of Raspberry fruit (*Rubus idaeus* L.). 8th international conference on busines, technology and inovation 26-28 october, 2019 Pristina, Kosovo. Book of Abstracts, page 282.

- **Учество на конференции и конгреси:**

- 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.
- Мечународен научен Конгрес: 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.

- **ДЕЈНОСТИ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС НА КАНДИДАТОТ (2017-2021)**

Од периодот 2017 година кандидатот во однос на активностите од поширок интерес, своето внимание го насочува кон активностите поврзани со следење на научни обуки, како член на уредувачки одбор на меѓународно научно и стручно списание, член на организационен или програмски одбор на научен/стручен собир, раководител на



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

студиска програма на прв циклус на студии, член на комисији во ниво на Факултет и Универзитет идр.

1. Тренинг Сертификат; VICAM – Брзо, економично и лесно решение за тестирање на микотоксини; 13.06.2017, Скопје;
2. Обука Biotek Solution Течна Хроматографија UHPLC и UPLC, со употреба на најновиот детектор компакт mass spectrometer, 25.09.2017, Скопје;
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 standards EN ISO/IEC 17025 : 2017 - EN ISO 19011 : 2018;
4. Обука за лабораториски средства за контрола на прехранбени продукти, Фармахем, 2020, Тетово;
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. Од 2016 година шеф на студиската програма (менаџирање со квалитет и безбедност на храна) во Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, Државен Универзитет во Тетово, Тетово.
7. Во период од 2016-2021 година, поканет професор на Универзитетот за бизнис и технологија, прехранбени науки и биотехнологија, Приштина, Република Косово.
8. Во 2017 година, член на комисијата на стручниот совет при Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.
9. Во 2017 година, член на Scientific 3rd IAC and 3rd ICVAS Congress, 14-18 August 2017, Skopje, Macedonia.
10. Во 2017 година, член на Scientific Committee, International congress on plant science and technology, ( IPSAT) 21-25 August 2017, University of Tetova, Maqedoni.
11. Во 2017 година, член на Scientific Committee, International Conference for Food Science and Technology IC-FST 2017, october 27-29, 2017, Durrës, Albania.
12. Во 2017 година, член на Organizing Committee, International Conference for Food Science and Technology IC-FST 2017, october 27-29, 2017, Durrës, Albania.
13. Во 2017 година, член на Scientific Committee, Procendings book, 6th UBT Annual International Conference, International Conference on Food Science and Technology, Durrës, Albania 27-29 October 2017.
14. Во 2017 година, член на комисијата за акредитација на лаборатории на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

15. Во 2018 година, член на уредувачкиот совет на научното списание, Interlational Journal of Food Technology and Nutrition, ISSN: 2671-3063 (Print), ISSN: 2671-3071(Online), Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.
16. 2018 година член на International Scientific Committee, International Conference for Food Science and Technology IC-FST 2018, october 26-28, 2018, Приштина, Косово.
17. 2019 година член на комисијата за подготовка на елаборати на прв циклус на студии, Прехранбена технологија, Менаџирање со квалитет и безбедност на храна и Нутриционизам.
18. Година 2019 член на комисијата за разгледување на предлог- статутот на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана
19. Во година 2019 член на International Scientific Committee, 8th International Conference for Agriculture, Food Science and Technology IC-AFST 2019, october 25-27, 2019, Pristina, Kosovo.
20. Во 2021 година, научна посета на Институтот за криобиологија и прехранбена технологија, Софија, Бугарија.



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

**ИЗВЕШТАЈ ЗА ОЦЕНУВАЊЕ НА КАНДИДАТОТ СПОРЕД КРИТЕРИУМИТЕ ЗА ИЗБОР НА НАСТАВНО-НАУЧНО ЗВАЊЕ, НАУЧНО И НАСТАВНО –ПРОФЕСИОНАЛНО**

Врз основа на критериумите за оценување на наставно-научна дејност, научна и наставно-професионална, и дејности од поширок интерес, кандидатот **Доц. Д-р. Намик ДУРМИШИ** има постигнато вкупно **239.886** поени и тоа: од наставно-образовна дејност **127.686**, научно-истражувачка дејност **87.2** и дејности од поширок интерес **25**. Потполнетите податоци околу извештајот за оценување на кандидатот, според горенаведените критериуми се приложени во следната таблица:

<b>ПОРОФЕСИОНАЛНИ ПРЕПОРАКИ НА КАНДИДАТОТ ЗА ИЗБОР ВО ЗВАЊЕ ВОНРЕДЕН ПРОФЕСОР</b>	<b>Поени</b>
НАСТАВНО - ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ	<b>127.686</b>
НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ	<b>87.2</b>
ДЕЈНОСТИ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС	<b>25</b>
<b>Вкупно</b>	<b>239.886</b>





UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

ПРЕДЛОГ-ОДЛУКА

Врз основа на стручната подготовка, наставно-научното искуство, и во изнесените оценувања во овој извештај каде кандидатот има обезбедено вкупно **239.886** поени, според критериумите за оценување на наставно-образовната дејност, научно-истражувачка и дејноста од поширок интерес, Рецензентската комисија има чест да му предложи на Наставно-научниот совет на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, кандидатот **Доц. Д-р. Намик ДУРМИШИ** да се избира во наставно-научно звање **Вонреден Професор**, во областа на *Прехранбено инженерство (41400), Друго (41403)*, во Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.

Тетово, декември 2021

**Рецензентска Комисија:**

1. Д-р. сц. **Џабир АБДУЛАХИ**, Вонреден професор (претседател)

\_\_\_\_\_ 

2. Д-р. сц. **Љјубица КАРАКАШОВА**, Редовен професор ( член )

\_\_\_\_\_ 

3. Д-р. сц. **Џезаир ИДРИЗИ**, Редовен професор ( член )

\_\_\_\_\_ 



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

## ПРИЛОГ

### НА ИЗВЕШТАЈОТ ЗА ИЗБОР ВО НАУЧНО-НАСТАВНО И НАСТАВНО-ПРОФЕСИОНАЛНО ЗВАЊЕ

**Кандидат:** Намик ДУРМИШИ

**Институција:** Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово

**Научна област:** Прехранбено инженерство (41400), Друго (41403).

#### • НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ

Бр.	Име на активноста	Поени
<b>1.</b>	<b>Одржување на предавања ( прв циклус на студии)</b>	<b>27 поени</b>
1.1.	Суровини во прехранбена индустрија (Исхрана)	$3 \times 15 \times 0.04 \times 2 = 3.6$
1.2.	Суровини во прехранбена индустрија (Менаџирање со квалитет и безбедност на храна)	$3 \times 15 \times 0.04 \times 1 = 1.8$
1.3.	Прехранбени технологии на продукти од растително потекло (Менаџирање со квалитет и безбедност на храна)	$3 \times 15 \times 0.04 \times 2 = 3.6$
1.4.	Прехранбени технологии на продукти од растително потекло (Исхрана)	$3 \times 15 \times 0.04 \times 3 = 5.4$
1.5.	Технологија на производство на безалкохолни и освежителни пијалоци (Прехранбена технологија)	$3 \times 15 \times 0.04 \times 4 = 7.2$
1.6.	Процеси на припрема на храна (Исхрана)	$3 \times 15 \times 0.04 \times 2 = 3.6$
1.7.	Процеси на конзервирање на храна (Исхрана)	$3 \times 15 \times 0.04 \times 1 = 1.8$
<b>2.</b>	<b>Одржување на вежби ( прв циклус на студии)</b>	<b>17.55 поени</b>
2.1.	Суровини во прехранбена индустрија (Менаџирање со квалитет и безбедност на храна)	$2 \times 15 \times 0.03 \times 2 = 1.8$
2.2.	Заштита на животна средина (Менаџирање со квалитет и безбедност на храна)	$3 \times 15 \times 0.03 \times 1 = 1.35$
2.3.	Амбалажирање и чување на прехранбени продукти (Прехранбена технологија)	$3 \times 15 \times 0.03 \times 1 = 1.35$
2.4.	Прехранбени технологии на продукти од растително потекло (Менаџирање со квалитет и безбедност на храна)	$3 \times 15 \times 0.03 \times 2 = 2.7$



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

2.5.	Прехранбени технологии на продукти од растително потекло (Исхрана)	$3 \times 15 \times 0.03 \times 3 = 4.05$
2.6.	Технологија на производство на безалкохолни и освежителни пијалоци (Прехранбена технологија)	$2 \times 15 \times 0.03 \times 4 = 3.6$
2.7.	Процеси на припрема на храна (Исхрана)	$3 \times 15 \times 0.03 \times 2 = 2.7$
<b>3.</b>	<b>Подготовка на нов предмет (предавања)</b>	<b>5 поени</b>
3.1.	Суровини во прехранбена индустрија (Менаџирање со квалитет и безбедност на храна)	1
3.2.	Прехранбени технологии на продукти од растително потекло (Менаџирање со квалитет и безбедност на храна, Исхрана, )	1
3.3.	Технологија на производство на безалкохолни и освежителни пијалоци (Прехранбена технологија)	1
3.4.	Процеси на припрема на храна (Исхрана)	1
3.5.	Proceset e konservimit të ushqimit (Të ushqyerit)	1
<b>4.</b>	<b>Подготовка на нов предмет (вежби)</b>	<b>3 поени</b>
4.1.	Процеси на припрема на храна (Исхрана)	1.5
4.2.	Proceset e konservimit të ushqimit (Të ushqyerit)	1.5
<b>5.</b>	<b>Косултации со студенти ( прв циклус на студии)</b>	<b>0.536 поени</b>
5.1.	Суровини во прехранбена индустрија (Менаџирање со квалитет и безбедност на храна)	$18 \times 2 \times 0.002 = 0.072$
5.2.	Заштита на животна средина (Менаџирање со квалитет и безбедност на храна)	$12 \times 1 \times 0.002 = 0.024$
5.3.	Амбалажирање и чување на прехранбени продукти ( Прехранбена технологија)	$20 \times 1 \times 0.002 = 0.04$
5.4.	Прехранбени технологии на продукти од растително потекло (Менаџирање со квалитет и безбедност на храна)	$10 \times 2 \times 0.002 = 0.04$
5.5.	Прехранбени технологии на продукти од растително потекло ( Исхрана )	$10 \times 3 \times 0.002 = 0.06$
3.6.	Технологија на производство на безалкохолни и освежителни пијалоци (Прехранбена технологија)	$30 \times 4 \times 0.002 = 0.24$
5.7.	Процеси на припрема на храна (Исхрана)	$10 \times 2 \times 0.002 = 0.04$
5.8.	Proceset e konservimit të ushqimit (Të ushqyerit)	$10 \times 1 \times 0.002 = 0.02$
<b>6.</b>	<b>Ментор на дипломска работа</b>	$23 \times 0.2 = 4.6$ поени



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

7.	<b>Член на комисија за оцена или одбрана на дипломска работа</b>	<b>40x0.2=8 поени</b>
8.	<b>Член на комисија за оцена или одбрана на магистратура</b>	<b>15x1=15 поени</b>
9.	<b>Позитивно рецензиран универзитетски учебник</b>	<b>10 поени</b>
9.1.	Ismail Ferati, Bizena Bijo, Namik Durmishi; 2020 Прехранбена Микробиологија, Министерство за култура на РСМ, Focus print.	1x10=10 поени
10.	<b>Интерна скрипта за предавања</b>	<b>20 поени</b>
10.1.	Суровини во прехранбена индустрија	4
10.2.	Прехранбени технологии на продукти од растително потекло	4
10.3.	Технологија на производство на безалкохолни и освежителни пијалоци	4
10.4.	Процеси на припрема на храна	4
10.5.	Proceset e konservimit të ushqimit	4
11.	<b>Рецензент на универзитетски учебник</b>	<b>4 поени</b>
11.1	Зеф Ковачи. Основи на гастронимија и меѓународни рецепти, Универзитет за Бизнис и Технологија-Приштина, Улцин, 2019.	1x4=4 поени
12.	<b>Ментор на одбрана на магистерска работа</b>	<b>3x3=9 поени</b>
13.	<b>Предавање и организатор на летна школа</b>	<b>4 поени</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.	1x2=2
13.2	Performance for organizing and lecturing i “8th International Summer Academi on Safe Sustainable Food from Field to Tabale”; 08 – 15 July, 2019.	1x2=2
	<b>Вкупно</b>	<b>127.686 поени</b>



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

• **НАУЧНО – ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ**

Nr.	Emri i aktivitetit	Поени
1.	Ментор на магистерска работа	3x2=6поени
2.	Спремање и имплементација на пројект преку IPARD фондови во млекара NURO KOMERC-Laktoza, Камењане, Богобиње 2019.	1x5=5поени
3.	Трудови со оригинални научни резултати, објавени во референтно научно/стручно списание со меѓународен уредувачки одбор	27 поени
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	3.6



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

	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.	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 Abdul, <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.	<b>Труд со оригинални научни резултати, објавен на зборник на трудови од научен стручен собир со меѓународен уредувачки одбор</b>	<b>7.2 поени</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	1.8



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

	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.	
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.). Procendings 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>Одржано предавања по покана на Универзитет</b>	<b>12 поени</b>
5.1.	Поканет професор на Универзитетот за бизнис и технологија, прехранбени науки и биотехнологија, Приштина, Република Косово (2016-2021).	<b>6x2=12 Поени</b>
<b>6.</b>	<b>Учество на научен стручен/стручен собир со реферат</b>	<b>12 поени</b>
6.1.	Орална презентација, постер	<b>6x2=12 Поени</b>
<b>7.</b>	<b>Абстракт објевен во зборник на абстракти од меѓународни научни (конференции, конгреси, симпозиуми).</b>	<b>18 поени</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	1



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

	International Conference 2017. 27-29 October, Durrës, Albania, page 291. ISBN-978-9951-437-54-7.	
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	1





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

	in Different Packaging. 4th International Congress On Natural And Engineering Sciences. 09-12 October, 2018, p 8. Bodrum. (Abstract Book).	
7.13.	Diellëza Azemi, Hyrie Koraqi, Sara Selimi, <b>Namik Durmishi</b> , 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.	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 business, technology and innovation 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 business, technology and innovation 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 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.	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, page 564-565.	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 business, technology and innovation 26-28 October, 2019 Pristina, Kosovo. Book of Abstracts, page 282.	1
	<b>ВКУПНО</b>	<b>87.2</b>



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

• **ДЕЈНОСТИ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС**

Бр.	Име на активност	Поени
1.	<b>Член на уредувачки одбор на меѓународно научно/стручно списание научни конференции, конгреси, симпозиуми и др.</b>	<b>Поени</b>
1.1.	2018 година, член на уредувачкиот совет на научното списание, Interlational Journal of Food Technology and Nutrition, ISSN: 2671-3063 (Print), ISSN: 2671-3071(Online), Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.	1
1.2.	Член на 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.	Член на Scientific 3rd IAC and 3rd ICVAS Congress, 14-18 August 2017, Skopje, Macedonia.	1
1.4.	Член на Scientific Committee, International congress on plant science and technology, ( IPSAT) 21-25 August 2017, University of Tetova, Maqedoni.	1
1.5.	Член на Scientific Committee, International Conference for Food Science and Technology IC-FST 2017, october 27-29, 2017, Durrës, Albania.	1
1.6.	Член на International Scientific Committee, International Conference for Food Science and Technology IC-FST 2018, october 26-28, 2018, Приштина, Косово.	1
1.7.	Член на International Scientific Committee, 8th International Conference for Agriculture, Food Science and Technology IC-AFST 2019, october 25-27, 2019, Pristina, Kosovo.	1
1.8.	Член на научен комитет на INTERATIONAL SYMPOSIUM ON MEDICINAL, AROMATIC&DEY PLANTS, 5-7 OCTOBER 2017, Malatya, Turkey.	1
1.9.	Член на комисијата за подготовка на елаборати на прв циклус на студии, Прехранбена технологија, Менаџирање со квалитет и безбедност на храна и Нутриционизам, 2019.	1
1.10.	Член на комисијата за разгледување на предлог- статутот на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, 2019.	1



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

1.11.	Член на комисијата на стручниот совет при Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово, 2017.	1
1.12.	Член на комисијата за акредитација на лаборатории на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово, 2017.	1
1.13.	Научна посета на Институтот за криобиологија и прехранбена технологија, Софија, Бугарија, 2021.	1
1.14.	Шеф на студиската програма (менаџирање со квалитет и безбедност на храна) во Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, Државен Универзитет во Тетово, Тетово, 2017.	3
1.15.	Имплементација на HACCP систем Nuro Комерс-Лактоза. Каменјане, Боговиње, 2020.	1x4=4
1.16.	Тренинг Сертификат; VICAM – Брзо, економично и лесно решение за тестирање на микотоксини; 13.06.2017, Скопје;	1
1.17.	Обука Biotek Solution Течна Хроматографија UHPLC и UPLC, со употреба на најновиот детектор компакт mass spectrometer, 25.09.2017, Скопје;	1
1.18.	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
1.29.	Обука за лабораториски средства за контрола на прехранбени продукти, Фармахем, 2020, Тетово;	1
1.20.	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>Вкупно</b>		<b>25</b>



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

<b>ПОРОФЕСИОНАЛНИ ПРЕПОРАКИ НА КАНДИДАТОТ ЗА ИЗБОР ВО ЗВАЊЕ ВОНРЕДЕН ПРОФЕСОР</b>	<b>Поени</b>
НАСТАВНО - ОБРАЗОВНА ДЕЛНОСТ	127.686
НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЛНОСТ	87.2
ДЕЛНОСТИ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС	25
<b>Вкупно</b>	<b>239.886</b>

Тетово, декември 2021

**Рецензетска Комисија:**

1. Д-р. сц. **Џабир АБДУЛАХИ**, Вонреден професор ( претседател )

\_\_\_\_\_ 

2. Д-р. сц. **Љјубица КАРАКАШОВА**, Редовен професор ( член )

\_\_\_\_\_ 

3. Д-р. сц. **Џезаир ИДРИЗИ**, Редовен професор ( член )

\_\_\_\_\_ 



## 1. Доц. Д-р. Гафур ЦАБИРИ

### БИОГРАФСКИ И ПРОФЕСИОНАЛНИ ПОДАТОЦИ

#### ❖ Биографија

Доц. Др. Гафур ЦАБИРИ е роден на 15.11.1970, во с. Лакавица, Гостивар. Основното училиште го завршил во родното место во 1985 година. Средното училиште го завршил во гимназијата “Панче Попоски” во 1989 год. насока Техничар по Биотехнологија.

Во 1999 год. ги завршува универзитетските студии во Факултетот на прехранбена технологија и биотехнологија во Универзитетот во Загреб, Р. Хрватска, и се стекнал со звање “Дипломиран инженер по прехранбена технологија”.

На 10.05.2010 година ги завршил постдипломските студии на Технолошко-металуршкиот факултет во Универзитетот „Св. Кирил и Методиј“-Скопје со магистерскиот труд под наслов “Реолошки и пекарски профил на тесто со интегрирани комерцијални фракции полномасни оризови трици” и се стекнал со звање **Магистер на технички науки**—од областа **прехранбена технологија**.

На 01.07.2014 година ги завршил Докторските студии во Факултетот по Биотехнологија и храна, студиска програма Наука и биотехнологија на храна, во Земјоделскиот Универзитет во Тирана, Р. Албанија, го одбрал докторскиот труд под наслов “Употреба на диететскиот влакна во некои видови брашна произведени од пченици од Балканскиот регион за подобрување на хранливите вредности на леб и бисквити” и се стекнал со звање **Доктор по науки од биотехнологија и храна**.

#### ❖ Професионално искуство

Во 2000-2006 година работел како **прехранбен технолог** во АД. „ Жито Шар „ - Гостивар, претпријатие за производство на брашно, леб и кондиторски производи.

Во 2006 година е избран за **помлад асистент** на Државниот универзитет во Тетово, во Центарот за политехнички студии, студиска програма Биотехнологија (земјоделство и храна) по предметите: Вовед во прехранбено инженерство, Технологија на преработка на жита, Технологија на специјални прехранбени продукти.



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

Во 2008 година беше реизбран **помлад асистент** во Центарот за политехнички студии, студиската програма Биотехнологија (земјоделство и храна) по предметите: Биотехнологија, Вовед во технологија на храна, Технологија за преработка на житарки.

Во учебната 2008-2009 година бил раководител на студиската програма Прехранбена технологија на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана - ДУТ.

Во учебната 2009-2010 година бил продекан и раководител на студиската програма за прехранбена технологија на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана - ДУТ.

Во учебната 2010-2011 година бил продекан и раководител на студиската програма Исхрана на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана - ДУТ.

Во учебната 2011-2012 година бил продекан на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана - ДУТ.

На 03.02.2017 година е избран за **Доцент** на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, по предметите: Вовед во прехранбена технологија и Технологија на пекарски и кондиторски производи. Решение бр. 04-484 / 1. Датум 15.02.2017 год.

Од 2016 година до денес е раководител на студиската програма Нутриционизам на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана.

### **НАСТАВНО-ОБРАЗОВНАТА ДЕЈНОСТ (2017-2021)**

Во рамките на наставно-образовната дејност, кандидатот Доц. Др. Гафур ЦАБИРИ предаваше по предметите:

Предмети на предавање од прв циклус:

- Вовед во прехранбена технологија (предавања и вежби)
- Технологија на пекарски и кондиторски производи (предавања и вежби)
- Основи на исхрана (предавања, вежби)
- Наука на исхрана 1 (предавања, вежби)
- Наука на исхрана 2 (предавања)
- Достигнувања во науката за исхрана (предавања)

Предмети на предавање од втор циклус:

- Прехранбени адитиви (вежби)
- Нови технологии во прехранбената индустрија (вежби)



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

За реализација на наставата по сите горенаведени предмети, кандидатот има создадено соодветни материјали како што се книги и скрипти за предавања и вежби.

Во рамките на наставно-образовната дејност, почнувајќи од 2017 година кандидатот бил ментор на 23 дипломски работи и член на комисија за одбрана на 49 дипломски работи во студиските програми на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана. Бил и ментор на 2 магистерски трудови и член на комисија за одбрана на 12 магистерски трудови, на студиската програма Прехранбена технологија - Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана.

Кандидатот ја објави **книгата**:

- Цабири Гафур, Драгаќина Мимоза, (2020) Храна и здрава исхрана на децата. Фокус принт, Скопје. Стр. 187. ISBN 978-608-66641-0-7.

Кандидатот беше **рецензент** на:

- Книгата на авторот Зеф Ковачи; Основи на гастрономија со меѓународни рецепти, Универзитет за бизнис и технологија, Приштина - Улцињ, 2019 година.
- Рецензент назначен од Министерството за образование и наука за преглед на научно-истражувачки проекти (подршка за развој на лабораториски ресурси).

Кандидатот бил предавач во **летни школи**:

- 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.

### **НАУЧНО - ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ (2017-2021)**

Кандидатот Доц. Др. Гафур ЦАБИРИ, покрај ангажирањето во наставниот процес, континуирано се занимава и со научно-истражувачка дејност од областа на Науките за храна. Научно-истражувачката дејност на кандидатот се состои од објавени научни трудови, учество на меѓународни научни собири и учество во меѓународни проекти. Своите професионални ставови ги искажува и во монографијата:



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

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.

### Објавени научни трудови

- 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.**, Abdulji, 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.





UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

- 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/ijeess10.413>
- 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.

#### Апстракти објавени во зборник на конференции

- 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*



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

*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 6<sup>th</sup> 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. *4<sup>th</sup> 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. *4<sup>th</sup> 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.



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

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. 8th 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, Book of abstracts p. 32. ISBN 978-953-7005-79-5.



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

### Учество и презентации во научни конференции

- 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 HEALTHY NUTRITION CONGRES. 5-7 October 2017. Izmir/ Turkey.
- Cerifikat kojim se potvrđuje 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.

### Проекти

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

### ДЕЈНОСТИ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС (2017-2021)

#### Обуки и благодарници

- 2017 Учесник - Сертификат на семинарот организиран од Државната Фито санитарна лабораторија и Лабена на тема "Трендови и нови технологии во анализите во индустријата за жито-мелничарството " - 12.04.2017 година, Скопје.



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

- 2017 Учесник - Сертификат на организирана работилница: VICAM-брзо, економично и лесно решение за анализа на микотоксини, организирано од BIOTEK, 13.06. 2017, Хотел Квинс, Скопје.
- 2018 Обука - Certificate No 010691718 / 01.06.2018 Гафур Џабири - Меѓународен ревизор според системите за управување со квалитет со стандардите ISO / IEC 17025: 2017 - EN ISO 19011: 2011
- 2021 Потврда за извршена обука за работа со опрема на Лабораторија за контрола на прехранбени производи (ЛКПП). Фармакхем 04.02.2021. Скопје Бр. 03/04/073.

#### **Член на организационен или научен одбор во научни конференции и списанија**

- Член на Уредувачкиот одбор на научното списание на ФПТИ “INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY AND NUTRITION”.
- Член на научен одбор на Interational Symposium on Medicinal, Aromatic&Dey Plants, 5-7 October 2017, Malatya, Turkey.
- Член на научен одбор на UBT6th Annual International Conference, 27-29 October 2017, Durrës, Albania.
- Член на Организациониот одбор на International Plant Science and Technology Congress, 21-25 August, 2017, Skopje.
- Член на научен одбор на, 7th International Conference of Businees, Technology and Innovation. 27-29 October 2018, Prishtina Kosovo
- Член на Организациониот одбор на 5th International Congress on Education Sciences and Learning Technology (ICESLT) November 06-10, 2019 in Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
- Член на Организациониот одбор и секретар на “International Conference on Food Technology & Nutrition” 15 – 17 May, 2019, Faculty of Food Technology and Nutrition, University of Tetova, North Macedonia.
- Член на Организациониот одбор на 5th International Congress on Applied Biological Sciences (ICABS), November 08-12, 2019, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
- Член на Организациониот одбор на 5th International Conference on Natural and Engineering Sciences, August 27-30, 2019, Istanbul – Turkey.
- Член на научен одбор на, 8th International Conference of Businees, Technology and Innovation. 26-28 October 2019, Prishtina Kosovo
- Член на научен одбор на, 1st International Conference on Agriculture, Environment, Sustainable Tourism and Food Production. 29-30 October 2020. Peja, Kosovo.



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

### Член на Комисија во ниво на Факултет и Универзитет

- 2017 Член на комисија за трансфер на студенти на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово.
- 2017 Член на стручниот совет при Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово.
- 2017 Член Ментор на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово за надзор на спроведувањето на практичната обука.
- 2017 Член на комисија за акредитација на лаборатории на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово.
- 2018 Член на изборна комисија за спроведување на постапката за избор на декан на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово.
- 2018 Член на комисија за ревизија на статутот на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово.
- 2019 Член на комисија за изработка на елаборати на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово.
- 2020 Член на комисија за самооценување на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово.
- 2021 Член на советот за соработка и доверба со јавноста на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово.
- 2021 Член на комисија на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово, за проверка на досиеја на кандидати (рангирање).

Кандидатот заедно со пријавата од 01.12.2021 година достави и:

- Одлуката за избор во наставно-научна звање Доцент;
- Диплома за степенот доктор на науки од областа на биотехничките науки;
- Кратка биографија;
- Список на објавени научни трудови и стручни публикации, како и копии од објавени трудови (2017-2021);
- Копии од сертификати од учество на меѓународни конференции и обуки (2017-2021);
- Докторски труд;
- Извод од матична книга на родени;
- Уверение за државјанство;
- Сертификат за познавање англиски јазик.



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

## ИЗВЕШТАЈ ЗА ОЦЕНУВАЊЕ НА КАНДИДАТОТ СПОРЕТ КРИТЕРИУМИТЕ ЗА ИЗБОР НА НАСТАВНО-НУЧНО ЗВАЊЕ, НАУЧНО И НАСТАВНО-ПРОФРЕСИОНАЛНО

Врз основа на критериумите за оценување на наставно-научна дејност, научна и наставно - професионална, кандидатот **Доц. Др. Гафур ЦАБИРИ** има постигнато вкупно **255.08 поени** и тоа: од наставно-образовна дејност **124.28**, од научно истражувачка дејност **103.8** и од дејности од поширок интерес **27.0**.

Пополнетите податоци околу извештајот за оценување на кандидатот, според горенаведените критериуми се приложени во следната табела:

<b>СТРУЧНИ РЕФЕРЕНЦИ НА КАНДИДАТОТ ЗА ИЗБОРИ ВО ЗВАЊЕ ВОНРЕДЕН ПРОФЕСОР</b>	<b>Поени</b>
НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ	<b>124.28</b>
НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ	<b>103.8</b>
ДЕЈНОСТИ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС	<b>27.0</b>
<b>Вкупно</b>	<b>255.08</b>



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA  
ПРЕДЛОГ ОДЛУКА

Врз основа на стручната подготовка, наставно-научното искуство и во изнесените оцеувања во овој извештај каде кандидатот има обезбедено вкупно 255.08 поени, според критериумите за оценување на наставно-образовната дејност, научно-истражувачката и дејноста од поширок интерес. Рецензентската комисија има чест да му предложи на Наставно-научниот совет на Факултетот за Прехранбена технологија и Исхрана, кандидатот **Доц. Др. Гафур ЦАБИРИ** да се избира во наставно-научно звање **Вонреден Професор** во областа на *Прехранбено инженерство (41400), Друго (41403)*, во Факултетот за Прехранбена технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.

Тетово, декември 2021

**Рецензентска Комисија:**

1. Д-р. сц. Цабир АБДУЛАХИ, Вонреден професор (претседател)

2. Д-р. сц. Љубица КАРАКАШОВА, Редовен професор (член)

3. Д-р. сц. Цезаир ИДРИЗИ, Редовен професор (член)





UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

## ПРИЛОГ

### НА ИЗВЕШТАЈОТ ЗА ИЗБОР ВО НАУЧНО-НАСТАВНО, НАУЧНО И НАСТАВНО-ПРОФЕСИОНАЛНО ЗВАЊЕ

**Кандидат:** Гафур ЦАБИРИ

**Институција:** Универзитет во Тетово, Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана

**Научна област:** Прехранбено инженерство (41400), Друго (41403)

#### НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЛНОСТ

Реден број	Опис на активноста	Поени	Вкупно поени
<b>1.</b>	<b>Одржување на предавања (предмети од прв циклус на студии)</b>	<b>0.04</b>	<b>34.8</b>
1.1.	Вовед во прехранбена технологија (Прехранбена технологија)	2x15x0.04x4	4.8
1.2.	Технологија на пекарски и кондиторски производи (Прехранбена технологија)	3x15x0.04x5	9.0
1.3.	Основи на исхрана (Прехранбена технологија)	3x15x0.04x4	7.2
1.4.	Наука на исхрана 1 (Исхрана)	3x15x0.04x2	3.6
1.5.	Наука на исхрана 2 (Исхрана)	3x15x0.04x2	3.6
1.6.	Достигнувања во науката за исхрана (Исхрана)	3x15x0.04x2	3.6
1.7.	Вовед во прехранбена технологија (Менаџирање)	2x15x0.04x1	1.2
1.8.	Основи на исхрана (Менаџирање)	3x15x0.04x1	1.8
<b>2.</b>	<b>Одржување на вежби (предмети од прв циклус на студии)</b>	<b>0.03</b>	<b>11.25</b>
2.1.	Вовед во прехранбена технологија (Прехранбена технологија)	2x15x0.03x4	3.6
2.2.	Технологија на пекарски и кондиторски производи (Прехранбена технологија)	2x15x0.03x5	4.5
2.3.	Основи на исхрана (Прехранбена технологија)	3x15x0.03x1	1.35
2.4.	Наука на исхрана 1 (Исхрана)	2x15x0.03x1	0.9



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

2.5.	Вовед во прехранбена технологија (Менаџирање)	2x15x0.03x1	0.9
<b>3.</b>	<b>Одржување на вежби (предмети од втор циклус на студии)</b>		<b>1.8</b>
3.1.	Адитиви на храна (Прехранбена технологија)	2x15x0.03x1	0.9
3.2.	Нови технологии во прехранбена индустрија (Прехранбена технологија)	2x15x0.03x1	0.9
<b>4.</b>	<b>Подготовка на нов предмет (предавања и вежби)</b>		<b>9.0</b>
4.1.	Вовед во прехранбена технологија (II)	1x1	1
4.2.	Технологија на пекарски и кондиторски производи (II)	1x1	1
4.3.	Основи на исхрана (II)	1x1	1
4.4.	Наука на исхрана 1 (II)	1x1	1
4.5.	Наука на исхрана 2 (II)	1x1	1
4.6.	Достигнувања во науката за исхрана (II)	1x1	1
4.7.	Основи на исхрана (V)	1x1.5	1.5
4.8.	Наука на исхрана 1 (V)	1x1.5	1.5
<b>5.</b>	<b>Консултации со студенти (во првиот циклус на студи)</b>		<b>1.03</b>
5.1.	Вовед во прехранбена технологија (Прехранбена технологија)	35x0.002x4	0.28
5.2.	Технологија на пекарски и кондиторски производи (Прехранбена технологија)	35x0.002x5	0.35
5.3.	Основи на исхрана (Прехранбена технологија)	35x0.002x4	0.28
5.4.	Наука на исхрана 1 (Исхрана)	7x0.002x2	0.028
5.5.	Наука на исхрана 2 (Исхрана)	8x0.002x2	0.032
5.6.	Достигнувања во науката за исхрана (Исхрана)	8x0.002x2	0.032
5.7.	Вовед во прехранбена технологија (Менаџирање)	7x0.002x1	0.014
5.8.	Основи на исхрана (Менаџирање)	7x0.002x1	0.014
<b>6.</b>	<b>Интерна скрипта од предавања</b>		<b>24</b>
6.1.	Вовед во прехранбена технологија	6x4=24	24
6.2.	Технологија на пекарски и кондиторски производи		
6.3.	Основи на исхрана		
6.4.	Наука на исхрана 1		
6.5.	Наука на исхрана 2		
6.6.	Достигнувања во науката за исхрана		
7.	Ментор на дипломски работа	23x0.2	<b>4.6</b>
<b>8.</b>	<b>Член на комисија за оценка и одбрана на дипломската работа</b>	49x0.2	<b>9.8</b>
<b>9.</b>	<b>Член на комисија за оценка и одбрана на магистерски труд</b>	12x1.0	<b>12.0</b>



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

<b>10.</b>	Објавена стручна книга		<b>8</b>
	Гафур Џабири, Мимоза Драгакина, (2020) Храна и здрава исхрана на децата. Фокус принт, Скопје. Стр. 187. ISBN 978-608-66641-0-7.	1x8	8
<b>11.</b>	Рецензент на книга на авторот Зеф Ковачи; Основи на гастрономија со меѓународни рецепти, Универзитет за бизнис и технологија, Приштина – Улцињ, 2019 година.	1x1	<b>1</b>
<b>12.</b>	Рецензент назначен од Министерството за образование и наука за преглед на научно-истражувачки проекти (поддршка за развој на лабораториски ресурси).	1x1	1
<b>13.</b>	Член на рецензентски комисија за избори во звање за соработници	2x1	<b>2</b>
<b>14.</b>	Предавач во летни школи	2x2	<b>4</b>
	<b>Вкупно</b>		<b>124.28</b>

**НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ**

<b>Реден број</b>	<b>Опис на активноста</b>	<b>Вкупно поени</b>
<b>1.</b>	<b>Ментор на магистерски трудов</b>	2x2=4
<b>2.</b>	Член во меѓународни научни проекти	
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/1FAIpQLSdv3mZj92C4RXB3gFUD-ctlcspntIXULzDShoh-zHA9JqeOTw/viewform">https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdv3mZj92C4RXB3gFUD-ctlcspntIXULzDShoh-zHA9JqeOTw/viewform</a>	1x5=5
<b>3.</b>	Монографија објавена во странство	<b>12</b>
3.1.	Hoxha Ibrahim, Kongoli Renata, <b>Xhabiri Gafur</b> , (2016) Qualitative traits of wheat cultivars increases in the Kosovo region (Qualitative traits of internacional wheat cultivars increases in the Kosovo region, for bread and confectionery production), <i>Editions Universitaires Europeennes</i> , ISBN 978-3-639-54372-8, Saarbrucken, Germany.	1x12=12
<b>4.</b>	<b>Трудови со оригинални научни резултати, објавени во референтни научно/стручно списание со меѓународен уредувачки одбор</b>	
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



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

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> , Abduli, 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/ijeess10.413">https://doi.org/10.31407/ijeess10.413</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 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>	6x0.6=3.6	



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

<b>5.</b>	Трудови со оригинални научни/стручни резултати, објавени на меѓународни конференции со <b>proceedings</b> со меѓународен уредувачки одбор		<b>6.6</b>
5.1.	Hoxha, I., <b>Xhabiri, G.</b> , Gjinoçvi, 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, p 28-32. ISBN 978-9951-437-63-9.</i>	3x0.6=1.8	
5.2.	<b>Xhabiri, G.</b> , Hoxha, I., Koraçi, 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, p 135-140. ISBN 978-9951-437-63-9.</i>	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 7<sup>th</sup> Annual International Conference (International Conference Food Science and Technology), 28-30 October, 2018, Pristina, p.65 – 70. ISBN 978-9951-437-76-9.</i>	3x0.8=2.4	
<b>6.</b>	<b>Апстракт објавен во “Book of abstracts” од научни конференции</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. <i>3<sup>rd</sup> INTERNATIONAL AGRICULTURE CONGRESS, August 14-18, 2017 – Skopje, Macedonia, p.77.</i>	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. <i>3<sup>rd</sup> INTERNATIONAL AGRICULTURE CONGRESS, August 14-18, 2017 – Skopje, Macedonia, p.79.</i>	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. <i>3<sup>rd</sup> INTERNATIONAL AGRICULTURE CONGRESS, August 14-18, 2017 – Skopje, Macedonia, p.92.</i>	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 Pollog region. <i>International Congress on Plant Science and Technology, August 21-25, 2017 – Skopje, Macedonia, Abstract 01 – p.25.</i>	1x1=1	



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

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 Saliu, 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., Idirzi, Xh., Hoxha, I., Shala N. (2018) Quality of Passages 42emolina 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>4<sup>th</sup> International Congress of Natural and Engenering Sciences</i> , 09-12 October, 2018 Bodrum, Turkey.	1x1=1	



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

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. 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.	1x1=1	
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</i>	1x1=1	



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

	<i>Food Production</i> . 29-30 October 2020. Peja, Kosovo. ISBN 978-9951-672-18-4.		
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. 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.	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. 13 <sup>th</sup> 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>Одржување на предавања на покана на Универзитет</b>		<b>4</b>
	University of Business and Technology – Pristina Food Science and Biotechnology, Bachelor	2x2=4	
<b>8.</b>	<b>Учество на научни конференции</b>		<b>12</b>
	Усна презентација	2x2=4	
	Постер презентација	4x2=8	
	<b>Вкупно</b>		<b>103.8</b>

### ДЕЈНОСТИ ОД ПОШИРОК ИСТЕРЕС

Реден број	Опис на активноста	Вкупно поени
<b>1.</b>	<b>Обуки</b>	<b>4</b>
1.1.	Учесник – Сертификат на семинарот организиран од Државната Фито санитарна лабораторија и Лабена на тема “Трендови и нови технологии во анализите во индустријата за жито-мелничарството “ – 12.04.2017 година, Скопје.	1x1=1
1.2.	Учесник – Сертификат на организирана работилница: VICAM-брзо, економично и лесно решение за анализа на микотоксини, организирано од BIOTEK, 13.06. 2017, Хотел Квинс, Скопје.	1x1=1
1.3.	Обука – Certificate No 010691718 / 01.06.2018 Гафур Џабири – Меѓународен ревизор според системите за управување со квалитет со стандардите ISO / IEC 17025: 2017 – EN ISO 19011: 2011	1x1=1
1.4.	Потврда за извршена обука за работа со опрема на Лабораторија за контрола на прехранбени производи (ЛКПП). Фармахем 04.02.2021. Скопје Бр. 03/04/073.	1x1=1
<b>2.</b>	<b>Член на организационен или научен одбор во научни</b>	<b>11</b>





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

<b>конференции и списанија</b>			
2.1.	Член на Уредувачкиот одбор на научното списание на ФПТИ "International Journal of Food Technology and Nutrition".	1x1=1	
2.2.	Член на научен одбор на Interational Symposium on Medicinal, Aromatic&Dey Plants, 5-7 October 2017, Malatya, Turkey.	1x1=1	
2.3.	Член на научен одбор на UBT6th Annual International Conference, 27-29 October 2017, Durrës, Albania.	1x1=1	
2.4.	Член на Организациониот одбор на International Plant Science and Technology Congress, 21-25 August, 2017, Skopje.	1x1=1	
2.5.	Член на научен одбор на, 7th International Conference of Businees, Technology and Innovation. 27-29 October 2018, Prishtina Kosovo	1x1=1	
2.6	Член на Организациониот одбор на 5th International Congress on Education Sciences and Learning Technology (ICESLT) November 06-10, 2019 in Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.	1x1=1	
2.7.	Член на Организациониот одбор и секретар на "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	Член на Организациониот одбор на 5th International Congress on Applied Biological Sciences (ICABS), November 08-12, 2019, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.	1x1=1	
2.9.	Член на Организациониот одбор на 5th International Conference on Natural and Engineering Sciences, August 27-30, 2019, Istanbul – Turkey.	1x1=1	
2.10.	Член на научен одбор на, 8th International Conference of Businees, Technology and Innovation. 26-28 October 2019, Prishtina Kosovo	1x1=1	
2.11.	Член на научен одбор на, 1st International Conference on Agriculture, Environment, Sustainable Tourism and Food Production. 29-30 October 2020. Peja, Kosovo.	1x1=1	
<b>3.</b>	<b>Член на Комисии во ниво на Факултет и Универзитет</b>		<b>10</b>
3.1.	2017 Член на комисија за трансфер на студенти на Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.	1x1=1	
3.2.	2017 Член на стручниот совет при Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.	1x1=1	
3.3.	2017 Член Ментор во Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово за надзор на спроведувањето на практичната обука.	1x1=1	
3.4.	2017 Член на комисија за акредитација на лаборатории на Факултет	1x1=1	



UNIVERSITETI I TETOVËS  
УНИВЕРЗИТЕТ ВО ТЕТОВО | UNIVERSITY OF TETOVA

	за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.		
3.5.	2018 Член на изборна комисија за спроведување на постапката за избор на декан на Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.	1x1=1	
3.6.	2018 Член на комисија за ревизија на статутот на Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.	1x1=1	
3.7.	2019 Член на комисија за изработка на елаборати на Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.	1x1=1	
3.8.	2020 Член на комисија за самооценување на Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.	1x1=1	
3.9.	2021 Член на советот за соработка и доверба со јавноста на Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.	1x1=1	
3.10.	2021 Член на комисија на Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово, за проверка на досиеја на кандидати (рангирање).	1x1=1	
4.	2016-до денес Раководител на студиската програма Исхрана, Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово.	1x2=2	2
	<b>Вкупно</b>		<b>27</b>



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

СТРУЧНИ РЕФЕРЕНЦИ НА КАНДИДАТОТ ЗА ИЗБОРИ ВО ЗВАЊЕ ВОНРЕДЕН ПРОФЕСОР	Поени
НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ	124.28
НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ	103.8
ДЕЈНОСТИ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС	27.0
<b>Вкупно</b>	<b>255.08</b>


Тетово, декември 2021

**Рецензентска Комисија:**

1. Д-р. сц. Цабир АБДУЛАХИ, Вонреден професор (претседател)

  
\_\_\_\_\_

2. Д-р. сц. Љубица КАРАКАШОВА, Редовен професор (член)

  
\_\_\_\_\_

3. Д-р. сц. Цезаир ИДРИЗИ, Редовен професор (член)

  
\_\_\_\_\_

## **РЕФЕРАТ**

### **ЗА ИЗБОР НА НАСТАВНИЦИ ПО СИТЕ НАСТАВНО-НАУЧНИ НАСТАВИ ОД ОБЛАСТА НА БИОЛОГИЈА, ИМУНОЛОГИЈА (10200.10209 СО КЛАСИФИКАЦИЈА НА ОБЛАСТИ, ОБЛАСТИ НА НАУЧНО- ИСТРАЖУВАЧКИ ОБЛАСТИ СПОРЕД МЕЃУНАРОДНАТА КЛАСИФИКАЦИЈА НА ФРАСКАТ), ФАКУЛТЕТ ЗА ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА И ИСХРАНА, ДУТ, ТЕТОВО**

Согласно член 173 од Законот за високото образование („Службен весник на Република Македонија бр. 82/2018“), член 252 од Статутот на Универзитетот во Тетово и согласно прописот за посебни критериуми и постапката за избор во повиците наставно - научно, наставно, наставно - стручно и повиците на соработници на Универзитетот во Тетово како и врз основа на Предлог на наставно-научниот совет на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, во врска со конкурсот за избор. - реизбор на наставници на Универзитетот во Тетово објавени во дневните весници „Коха“ и „Слободен печат“ од 30.11.2021 година, како и на веб-страницата на Универзитетот [www.unite.edu.mk](http://www.unite.edu.mk) и врз основа на Одлуката на Наставно-научниот совет, Бр. 21-368/1, одобрена на 10.12.2021 година на Технолошко-технички факултет, УТ-Тетово, за формирање на рецензентска комисија за избор на наставници во сите наставно-научни звања од областа Биологија, Иммунологија (10200, 10209) , составен:

1. Проф. Др. Шеќибе Беадини - претседател,  
редовен професор на Природно-математички факултет, Универзитет Тетово-Тетова,
2. Проф. д-р Елми Јусуфи- член,  
редовен професор на Земјоделско-биотехнолошкиот факултет, Универзитет Тетово-Тетова
3. Проф. Др. Хесат Алиу, член,  
вонреден професор на ПМФ, Универзитет Тетово-Тетова

Само кандидатот го доставил рокот за конкурсот:

Др. сц. Мерије Елези

По разгледувањето на доставените материјали (документи), рецензентската комисија ја има честа ова да го презентира пред Наставно-научниот совет на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана - Универзитет Тетово - Тетово:

## Р А П О Р Т

### I. БИОГРАФСКИ ПОДАТОЦИ И ОБРАЗОВАНИЕ

- родена на 03.04.1977 г., Глоѓи-Тетово.

Во текот на годините 1992-1996 година целосен циклус на предуниверзитетско образование. Средно образование завршено во Тетово: Гимназија „Кирили Пејчиновиќ“;

- Во 1996 - 2000 година универзитетски студии на гранката биологија - хемија, ПМФ, Тирана бр. 9242 од 13.07.2000 г.
- Во процесот на квалификација ги положи сите универзитетски и постдипломски испити поставени од Катедрата, како и оние потребни за стекнување на магистерски студии. Во овој контекст и испитите по англиски јазик.
- Од 2001 - 2006 година постдипломски студии на Универзитетот во Тирана со бр. Регистрирај се 100,  
На крајот од нив застанав во одбрана на мојот магистер по областа Хумана генетика со тема: „Промени во појавата на менарке по возраст според социо-економски групи и месеци од годината кај ученици Албанци на територијата на Македонија“.
- Врз основа на законот бр.9741 од 21.05.2007 година „За високото образование во Република Албанија“, изменет, во ДКП бр.864 од 05.12.2007 година, „За отворање на докторски студиски програми во јавните високообразовни установи. образование и утврдување на условите што студентот треба да ги исполнува, за стекнување диплома, за научен степен „Доктор“, изменета и во Одлуката на жирито бр. 369 од 04.09.2015 година поднесена на Универзитетот во Тирана, која ја оцени со „Многу добро“ дисертацијата на тема:  
„Улогата на новите биомаркери во дијагнозата, превенцијата и менаџирањето на кардиоваскуларните заболувања“ Јас, Мерије Елези ја освоив НАУЧНА СТЕПНА „ДОКТОР“ ПО МОЛЕКУЛАРНА БИОЛОГИЈА со бр. KVTA 1694 Регистрирај се со бр. диплома 1179

- 2012-2013 година - ангажиран на Факултетот за прехранбена технологија и Исхрана при Државниот универзитет во Тетово;
- Ангажирани во наставата во програмата: Технологија на храна, Исхрана и Управување со валитетот и безбедноста на храната.

- Координатор за ЕЦТС, ФПТИ-ДУТ, Тетово
- Член на комисија за самоевалуација на академските единици

• Советот на Ректоратот на седницата одржана на 03.02.2017 година едногласно го одобри извештајот на Рецензентската комисија, за избор на д-р. Мерије Елези во звање наставно-научен асистент(доцент) по предметите Биологија, Имунобиологија на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана на Универзитетот во Тетово.

- Член на Сенатот на Универзитетот во Тетово
- Учесник на Националната конференција за применети науки (KSHA), 21 ноември 2015 година, Тирана.
- Дел од II конференција на докторската школа, за Југоисточна Европа, современата медицина и методите применети во областите каде што се зборува албански.
- Учесник на научната конференција „Меѓународна конференција за применета биотехнологија“ финансирана од грантот на ПМФ, Универзитетот во Тирана за научно-истражувачки катедра за биотехнологија на ПМФ Меѓународна конференција на деловни истражувачи Биомедицина, институција и други приватни и јавните агенции да ги споделат и дискутираат нивните нови практики и истражувачки иницијативи. ICAB, 22 септември 2014 година, Тирана, АЛ

- 8-та конференција за лековити и ароматични растенија на земјите од Југоисточна Европа (СМАРSEEC) важен научен и професионален настан за сите вклучени во истражувањето, производството, преработката и маркетингот на лековити растенија или оние кои се заинтересирани само за нивната разновидност, убавина и начинот на употреба. Од 2000 година, Конференцијата традиционално се одржува на секои две години под покровителство и 8 СМАРSEEC обединува експерти, постари и помлади, истражувачи, докторанти, професионалци и претставници на компании од областа на лековити и ароматични растенија (МАР) од Југоисточна Европа. и насекаде низ светот да ги споделат своите идеи, експертиза, научни резултати, како и да ја зајакнат соработката и вмрежувањето во науката, образованието и бизнисот. 19-22 мај, Драч, Ал
- Во рамките на Еразмус + меѓуинституционалниот договор помеѓу (TR Edirne 01) Универзитет Тракија и ДУТ, визитинг професор на Универзитетот во Тракија EDIRNE, Факултет за наука, Катедра за биологија
- Ливинг Демократи , обука за пилоти Албанија-Македонија, 22-24,2016 Драч, Цирих Универзитет за образование на наставници / Центар Меѓународни проекти во образованието
- Во рамките на Еразмус + меѓуинституционалниот договор помеѓу Универзитетот Нух Наци Јазган (Кајсери) и Универзитетот во Тетово, визитинг професор на Универзитетот NNY, Факултет за здравје и исхрана.

II. Предавања/вежби:



- Биологија (предавања, вежби), студиска програма Прехранбена технологија, управување со квалитетот и безбедноста на храната, Факултет за прехранбена технологиа и исхрана-ДУТ, Тетово;
- Имунобиологија за нутриционисти (предавања, вежби), студиска програма Исхрана, Факултет за прехранбена технологиа и исхрана-ДУТ, Тетово;
- Хемија на храна (предавања, вежби), студиска програма Прехранбена технологија , , Факултет за прехранбена технологиа и исхрана-ДУТ Тетово;
- Процеси на подготовка на храна (вежби), студиска програма за исхрана, Факултет за прехранбена технологиа и исхрана-ДУТ, Тетово;
- Нова храна (вежби), студиска програма Исхрана, Факултет за прехранбена технологиа и исхрана-ДУТ, Тетово;
- Пробиотици и стартер култури (вежби), Студиска програма за исхрана, , Факултет за прехранбена технологиа и исхрана-ДУТ, Тетово;
- Заштита на животната средина (вежби), студиска програма Прехранбена технологија, Тетово;
- Биохемија (вежби), Студиска програма за прехранбена технологија, Управување со квалитет и безбедност на храна, , Факултет за прехранбена технологиа и исхрана-ДУТ, Тетово;
- Биотехнологија на храна (вежби), студиска програма Менаџмент на квалитет и безбедност на храна, Факултет за прехранбена технологиа и исхрана-ДУТ, Тетово;
- Основи на диетална терапија, Студиска програма Исхрана
- Општа микробиологија (вежби), студиска програма Менаџмент на квалитет и безбедност на храна, , Факултет за прехранбена технологиа и исхрана-ДУТ , Тетово;

- Подготовка на примероци за хемиска и биохемиска анализа (вежби) Студиска програма Управување со квалитетот и безбедноста на храната , Факултет за прехранбена технологија и исхрана-ДУТ,Тетово;
- Основи на исхрана, Студиска програма за прехранбена технологија, Факултет за прехранбена технологија и исхрана-ДУТ, Тетово;
- Анатомија, Студиска програма Исхрана
- Студиска програма исхрана, физиологија на човекот
- Здравствена средина, студиска програма за исхрана, технологија на храна, управување со квалитетот и безбедноста на храната, Факултет за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово

### III. НАУЧНА ДЕЛНОСТ

Трудови објавени во меѓународни научни списанија, учество на конференции, научни симпозиуми:

Мерије Елези, Шпреса Мемиши ;Менархе појава на промени во возрасните групи на социо-економски и месец во годината кај учениците Албанци во Македонија

Интернационална балканска конференција по спортски науки 27-28 мај 2016 година  
Тетово Македонија

Елези М., Митре А., Реџа Т., КОТЕ А. NT pro- BNP вреден маркер во идентификацијата и проценката на примарна и секундарна срцева слабост BSHN (UT) 19/2015

Мерије Елези, Анила Митре, Тефта Реџа Кардичните маркери во акутната миокардна исхемија Прва меѓународна конференција на тема „Биотехнологијата во земјоделството“ на Земјоделскиот универзитет во Тирана, Албанија 22-23 април 2014 г.

Мерије Елези, Анила Митре, Тефта Реџа ;Протеинот NT-pro BNP точно го предвидува ризикот кај пациенти со кардиоваскуларни болести Прва меѓународна конференција на тема „Биотехнологијата во земјоделството“ на Земјоделскиот универзитет во Тирана, Албанија 22-23 април 2014 г.

Џезаир Идризи, Мерије Елези, Намик Дурмиши, Исмаил Ферати, Абдилазиз Локмани.  
Проучување на некои квалитативни показатели на сортите јаболко Тетовка и Мутсу.  
Меѓународен конгрес за применети биолошки науки, 16-20 септември 2015 година,  
Скопје, Македонија;

Учесник на Националната конференција за применети науки (NAAC), 21 ноември 2015 година, Тирана

Дел од II конференција на докторската школа, за Југоисточна Европа, современата медицина и применетите методи во албанското говорно подрачје

Учесник на научната конференција „Меѓународна конференција за применета биотехнологија“ финансирана од грантот на ПМФ на Универзитетот во Тирана за научно-

истражувачка катедра за биотехнологија на ПМФ.од универзитети, институции, бизниси и други приватни и јавните агенции да ги споделат и дискутираат нивните нови практики и истражувачки иницијативи. ICAB, 22 септември 2014 година, Тирана, Ал

8-та конференција за лековити и ароматични растенија на земјите од Југоисточна Европа (СМАРСЕЕС) е важен научен и професионален настан за сите кои се занимаваат со истражување, производство, преработка и маркетинг на лековити растенија или оние кои се заинтересирани само за нивната разновидност, убавина и начинот на употреба. Од 2000 година, Конференцијата традиционално се одржува на секои две години под покровителство и 8 СМАРСЕЕС обединува експерти, постари и помлади, истражувачи, докторанти, професионалци и претставници на компании од областа на лековити и ароматични растенија (МАР) од Југоисточна Европа. и насекаде низ светот да ги споделат своите идеи, експертиза, научни резултати, како и да ја зајакнат соработката и вмрежувањето во науката, образованието и бизнисот. 19-22 мај, Драч, Ал

Во рамките на меѓуинституционалниот договор Еразмус + помеѓу (ТР Едрене 01)

Универзитетот Тракија и Универзитетот во Тетово, визитинг професор на Универзитетот во Тракија ЕДИРНЕ, Природно-математички факултет, Катедра за биологија

Ливинг Демократи, обука за пилоти Албанија-Македонија, 22-24,2016 Драч, Цирих

Универзитет за наставници Образование / Центар Меѓународни проекти во образованието

#### IV. ШИРОКА ДЕЈНОСТ

Бр. Име на активност:

- 1.Еразмус + меѓуинституционален договор помеѓу (TR Edirne 01) Универзитетот Тракија и Универзитетот во Тетово. Визитинг професор на Универзитетот во Тракија ЕДИРНЕ, Природно-математички факултет, Катедра за биологија
2. Жива демократија, обука за пилоти Албанија-Македонија, 22-24,2016 Драч
3. Член на комисија за самоевалуација Факултет за прехранбена технологија и исхрана
4. Член на научнонаставниот совет,Факултет за прехранбена технологија и исхрана
5. Координатор за ЕКТС, Факултет за прехранбена технологија и исхрана
6. Еразмус + меѓуинституционален договор помеѓу (TR Кајсери 01) Универзитетот Ну Наци Јазган и Универзитетот во Тетово. Вистинит професор на Универзитетот NNY KAYSERI, Факултет за здравје и исхрана.

7. Член на Сенатот на Универзитетот во Тетово.

За тековниот конкурс ги достави следните трудови на преглед

Научни трудови со оригинални научни резултати, објавени во научни списанија со меѓународен управен совет и 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

Студијата ги прикажува резултатите добиени од примената на имунохистохемскиот метод на комплексот авидин-биотин (ИМНС-АВС) или проценката на ризикот од присуство на антигенот туларемија во зајачко месо опседнувано од ловци во некои региони на Македонија, поранешна Југословенска Република . Студијата покажува дека методот се применува на 70 примероци земени од зајаци убиени од ловци, како и некои

примероци земени од ресторани кои нудат на нивното мени. Студијата резултира со идентификација на 4 позитивни случаи со Тулареми од мострите доставени до оваа контрола. Контролата е значајна, бидејќи претставува метод за проценка на ризикот од зајачко месо со присуство на оваа зоонозна болест, како и изложување на метод што претходно не се применувал за оваа болест во регионот.

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

Оваа статија дава податоци за студијата спроведена од оваа група истражувачи за следење на туларемија кај популациите на диви зајаци во западниот дел на Македонија (ПЈРМ). Оваа студија е спроведена во 2014-2017 година. Важна улога како резервоар на инфекцијата *Francisella tularensis* игра европскиот кафеав зајак (*Lepus europaeus*), земен е примерок од различни македонски села како што се: Дебреш, Нерове, Албанце, Пресил, Белушине, Харачине, Теарце. итн. За да ја проучуваме преваленцата на *Francisella*, дизајниравме студија базирана и на тестот за аглутинација и на хистопатолошките резултати. Во текот на две години, од дивиот зајак беа собрани 280 примероци крв, популацијата беше подложена на серолошко тестирање, што резултираше со вкупно 27 позитивни примероци за присуство на туларемија. Од овие примероци беа внатрешни органи, како што се бубрезите, слезината, белите дробови, тестисите и коскената срцевина. Овие примероци беа евалуирани за патолошки промени и можни лезии. Добиените резултати се рефлектираат во овој напис. Студијата за туларемија кај популацијата на диви зајаци во овој регион е прва од ваков вид. Таа дава важни

информации за оваа зоонозна болест и има вредност не само во ветеринарното, туку и во јавното здравство.

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

Хроничната инфекција со хепатитис Б го зголемува ризикот од развој на откажување на црниот дроб, рак на црниот дроб или цироза, што доведува до смрт во случај на лошо управување со инфекцијата. Тестовите на полимеразна верижна реакција за мерење на ХБВ ДНК се користат многу години за дијагностички и мониторинг цели кај пациенти со хроничен хепатитис Б, но тие се многу скапи. Квантитативниот површински антиген на хепатитис Б (HBsAg) беше предложен како биомаркер сличен на ХБВ ДНК.

Неодамнешните студии и прикажаните податоци покажаа дека нивоата на HBsAg динамично се менуваат за време на природниот тек на хронична HBV инфекција. Целите на оваа студија се да се покаже врска помеѓу квантитативните нивоа на HBsAg и HBV-DNA и да се анализира дали квантитативната HBsAg анализа може да ја замени HBV-DNA анализата за оптимизирање на управувањето со пациентите со хроничен хепатитис Б во нашата секојдневна клиничка пракса. Вкупно 200 примероци (52 женски и 148 мажи) од различни пациенти со хронична инфекција со хепатитис Б беа вклучени во оваа студија, без да се започне лекување. Овие примероци беа тестирани за квантитативни нивоа на HBsAg, HbeAg, анти-Hbe, анти-Hbc и анти-Hbc-IgM со инструментот Cobas 6000 Roche и нивоата на HBV DNA со инструментот Cobas Taq Man во Медицинската клиника Intermedica во Тирана, Албанија. Понатаму, резултатите беа статистички обработени со програмата SPSS (верзија 15.0; SPSS, Inc., Chicago, IL). Евалуацијата на резултатите покажа различна корелација помеѓу квантитативната анализа на HBsAg и анализата на

HBV DNA во различни фази на хронична инфекција со хепатитис Б; во имуно-толерантна (ИТ) фаза, корелацијата беше добра [ $r = 0,676$  ( $p < 0,01$ )]. Квантитативната врска на HBsAg и HBV DNA била конзистентна кај пациенти кои биле позитивни на HBeAg. Ова значи стабилна врска помеѓу вирусната репликација и нивото на 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



## ЗАКЛУЧОК И ПРЕДЛОГ

Врз основа на целата презентирана документација и анализирајќи ја општата активност на кандидатот досега од сето наведено, јасно се гледа високата линија на подигнување на професионалниот развој на кандидатот Др. сц. Мерије ЕЛЕЗИ, рецензентската комисија позитивно ја оценува и оценува наставно-образовната, научно-научната и стручно-апликативната дејност, како и дејноста од поширок интерес на Др. сц. Мерије Елези. Врз основа на изнесените податоци од општата дејност на кандидатот, Комисијата констатира дека Др. сц. Мерије Елези поседува научни и стручни квалитети и согласно Законот за високото образование и Уредбата за критериумите и постапката за избор во наставно-научни, научни, наставно-стручни звања и во соработнички звања на Универзитетот во Тетово, ги исполнува сите услови. до е избран во звањето вонреден професор од областа на биологијата, имунологијата,

Според погоре кажаното, Комисијата има чест и задоволство да му предложи на Наставно-научниот совет на Универзитетот во Тетово, Др. sc. Мерије Елези. да биде избран во звањето вонреден професор од областа на биологијата, имунологија

РЕЦЕНЗЕНТНА КОМИСИЈА

1. Проф. Др. Шекибе Беадини - претседател,
2. Проф. Др. Елми Јусуфи - член,
3. Проф. Др. Хесат Алиу - член,

## ФОРМУЛАР

### НА ИЗВЕШТАЈОТ ЗА ИЗБОР НА НАСТАВНО-НАУЧНО, НАУЧНО, НАСТАВНО-СТРУЧНО И СОРАБОТНИЧКО ЗВА

Кандидат: МЕРИЈЕ Неим ЕЛЕЗИ

Институција: ДУТ-Факултет за прехранбена технологија и Исхрана - Тетово

Научна област: Биологија, Имунологија

### НАСТАВНА ДЕЈНОСТ - ОБРАЗОВАНИЕ

Nr. rend	ИМЕНУВАЊЕ НА ДЕЈНОСТА	Бодови
<b>1.</b>	Одржување на предавања и вежби (лабораториски, клинички, аудиториум или подготовка на семинарска работа)  Инженер за прехранбена технологија и исхрана	<b>14.70</b>
	Академска година 2017/2018/2019/2020/2021 зимски, летен семестар	
1.1	Биологија(3+3), (1 x 4 x 25 x 0.04 =3.20)	3.20
1.2	Анатомиа(3+3),(1 x 2 x 11 x0.04 = 0.88)	0.88
1.3	Физиологиа на човекот(3+2),(1 x2 x 11 x 0.04 =0.88)	0.88
1.4	Вобед во професијата исхрана (3+2) ),(1 x2 x 11 x 0.04 =0.88)	0.88
1.5	Здравствена средина(2+0), (1 x 3 x 25 x 0.04 =3.00)	3.00
1.6	Биологија(3+3), (1 x 4 x 25 x 0.03 =3.00)	3.00
1.7	Биологија(3+3), (1 x 4 x 11 x 0.03 = 1.32)	1.32
1.8	Вовед во професијата исхрана(3+2) ),(1 x2 x 11 x 0.03 =0.66)	0.66
1.9	Имунобиологија за нутриционисти (3+3),(1 x 2 x 11 x 0.04 =0.88)	0.88

<b>2.</b>	Консултации со студенти -Студиска програма: Прехранбена технологија, исхрана, управување со квалитетот и безбедноста на храната	<b>2.94</b>
2.1	Академска година 2017/2018/2019/2020/2021 -5 vjete x 70 студенти x 0.002	0.70
2.2	Биологија Академска година 2017/2018/2019/2020/2021 -5 vjete x 30 студенти x 0.002	0.30
2.3	Биологија Академска година 2017/2018/2019/2020/2021 -5 vjete x 50 студенти x 0.002	0.50
2.4	Физиологија на човекот Академска година 2017/2018/2019/2020/2021 -2 vjete x 12 студенти x 0.002	0.048
2.5	Анатомиа Академска година 2017/2018/2019/2020/2021 -2 vjete x 12 студенти x 0.002	0.048
2.6	Вовед во професијата на исхрана Академска година 2017/2018/2019/2020/2021 -3 vjete x 30 студенти x 0.002	0.18
2.7	Имунобиологија за нутриционисти Академска година 2017/2018/2019/2020/2021 -2 vjete x 12 студенти 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	Анатомиа	1.00
4.2	Физиологија на човекот	1.00
4.3	Вовед во професијата на исхрана	1.00
4.4	Здраствена средина	1.00
4.5		
<b>5.</b>	<b>Внатрешни скрипти од предавања</b>	<b>16.00</b>
	4 предмети x 4	16.00

<b>6.</b>	Визитинг професор на Факултетот за медицина и исхрана, Универзитетот Нух Начи Јазган, Кајсери, Турција, во текот на академската 2020/2021 година	8.00
<b>ВКУПНО ОД НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ</b>		<b>45.64</b>

## ИСТРАЖУВАЧКО-НАУЧНА ДЕЈНОСТ

<b>Реден бр.</b>	<b>ИМЕНУВАЊЕ НА ДЕЈНОСТА</b>	<b>Бодови</b>
<b>1.</b>	Трудот со оригинални научни резултати, објавен во научното списание во кое објавените трудови се предмет на рецензија и кој е индексиран барем во електронска база на списанија со трудови што може да се најдат на интернет, како што се: Ebsco, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Report, SCImago Journal Rank или која било друга база на податоци за списанија што ќе ја определи Националниот совет за универзитетско образование.	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 ;Besnik.Elezi,Kastriot Korro; Merije Elezi;Bejo Bizhga;Eglantina Zyko;Julian Naqellari	4.00
<b>2</b>	Трудот со оригинални научни резултати, со импакт фактор, објавен во научното списание во кое објавените трудови се предмет на рецензија и кој е индексиран барем во електронска база на списанија со трудови кои можат да се најдат на интернет, како што се: Ebsco, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Report, SCImago Journal Rank или која било друга база на податоци за списанија што ќе ја одреди Националниот совет за универзитетско образование.	12.00
2.1	Tularemia ' s Data Monitoring in Lepus europaeus of Macedonia; <a href="#">Besnik Elezi, B. Bizhga, Emilian Shabani, K. Korro, Besnik Elezi, B. Bizhga, Emilian Shabani, Merije Elezi, K. Korro</a> Impact Factor: 3.4546 (UIF) DRJI Value: 5.9	<b>6.00</b>
2.2	The evaluation of quantitative HBsAg assay and HBV-DNA assay in chronic hepatitis B infection; Merije Elezi, Anila Mitre,,Blerta Laze	6.00

	Journal of Clinical Gastroenterology and Hepatology	
<b>3.00</b>	Труд со оригинални научни резултати, објавен во научно списание во кое објавените трудови се предмет на рецензија и кој има меѓународен уредувачки одбор во кој учествуваат членови од најмалку три земји, во кој случај бројот на членови од една земја не е задолжително надминува две третини од вкупниот број членови.	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; Erhan Sulejmani, Betim Ameti,Merije Elezi, Xhabir Abdullahi	3.00
3.2	<b>Merije Elezi</b> , Anila Mitre , Tefta Rexha. 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.	Учество на стручен научен собир (усна презентација, постер) со апстракт објавен во резимето на конференцијата - меѓународна	
5.	Пленарно предавање на научен/стручен собир со меѓународно учество	
6.	Учество на научен/стручен собир со трудови -усна презентација	
	<b>ВКУПНА ИСТРАЖУВАЧКО-НАУЧНА ДЕЈНОСТ</b>	

#### ПРОФЕСИОНАЛНО-ПРИМЕНА ДЕЈНОСТ И ПОШИРОКА ДЕЈНОСТ

Реден бр.	ИМЕНУВАЊЕ НА ДЕЈНОСТА	Бодови
1.	Член на уредувачкиот одбор на научното/стручното списание	1.00
2.	ЕЦТС координатор	5.00
3.	Член на научниот совет на научни/стручни списанија x 4	4.00
4.	Член на уредувачки одбор на научни/стручни списанија x2	2.00

<b>5.</b>	Член на научниот совет на меѓународни конгреси x 1	<b>2.00</b>
<b>6</b>	Член на научниот совет на меѓународни списанија 4	<b>1.00</b>
<b>18.</b>	Член на наставно-научниот совет, Факултет за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово.	<b>1.00</b>
<b>19.</b>	Изработка на студија за (повторна) акредитација на студиската програма: Технологија на храна, прв циклус на студии, 2020-2021 г.	<b>1.00</b>
<b>20.</b>	Изработка на студија за акредитација на студиската програма: Исхрана, Менаџмент на квалитет и безбедност на храна, прв циклус на студии 2020-2021	<b>1.00</b>
<b>21.</b>	Елаборати за акредитација на студиската програма: Исхрана, прв циклус на студии, 2020-2021 г.	<b>1.00</b>
<b>22.</b>	Член на комисијата по повод одбрана на диплома и магистерски труд)	<b>1.00</b>
<b>23.</b>	Студентски лидер во студентска манифестација	<b>2.00</b>
<b>24.</b>	Учество во реализација на активност: Отворени денови на Универзитетот во Тетово, ФПТИ, 2017 година, Студиска програма: Технологија на храна, Исхрана. Управување со квалитетот и безбедноста на храната	<b>1.00</b>
<b>28.</b>	Учество во реализација на активност: Отворени денови на Универзитетот во Тетово, ФПТИ, 2018 година, Студиска програма: Технологија на храна, Исхрана. Управување со квалитетот и безбедноста на храната	<b>1.00</b>

<b>29.</b>	Учество во реализација на активноста: Отворени денови на Универзитетот во Тетово, ФПТИ, 202019 година, Студиска програма: Технологија на храна, Исхрана. Управување со квалитетот и безбедноста на храната	<b>1.00</b>
<b>30.</b>	Учество во реализација на активноста: Отворени денови на Универзитетот во Тетово, ФПТИ, Студиска програма: Технологија на храна, Исхрана. Управување со квалитетот и безбедноста на храната	<b>1.00</b>
<b>ВКУПНО</b>		<b>25.00</b>

	<b>Бодови</b>
<b>ПРОФЕСИОНАЛНИ РЕФЕРЕНЦИ НА КАНДИДАТОТ ДА СЕ ИЗБРА ВО ТИТУЛАТА</b>	
<b>НАСТАВНА ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ</b>	<b>45.64</b>
<b>ИСТРАЖУВАЧКО-НАУЧНА ДЕЈНОСТ</b>	<b>26.00</b>
<b>ВКУПНО ОД ПРОФЕСИОНАЛНО-ПРИМЕНА ДЕЈНОСТ И ОД ПОШИРОКА ДЕЈНОСТ</b>	<b>25.00</b>
<b>ВКУПНО</b>	<b>96.64</b>