

Deri te:

Këshilli mësimor-shkencor i Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit

R E F E R A T

Për rizgjedhjen e dy asistentëve në lëminë e **Teknologjisë ushqimore, Të tjera (41400, 41403)** nga klasifikimi i sferave, fushave dhe lëmenjve shkencorë-hulumtues sipas Klasifikimit Ndërkombëtar të Fraskatit.

Në bazë të nenit 173 të Ligjit për arsimin e lartë (Gazeta zyrtare e R.M.V-së nr.82/2018) nenit 158 të Statutit të Universitetit të Tetovës dhe në përputhje me Rregulloren për kriteret e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, mësimore, mësimore-profesionale dhe thirrjet e bashkëpunëtorëve në Universitetin e Tetovës, në lidhje me Konkursin për zgjedhje-rizgjedhje të mësimdhënësve në të gjitha thirrjet mësimore-shkencore dhe zgjedhje-rizgjedhje të bashkëpunëtorëve në Universitetin e Tetovës të shpallur më 18.11.2023 në gazetën ditore “Koha” dhe “Sloboden pečat” dhe në web faqen zyrtare të Universitetit të Tetovës, këshilli mësimor-shkencor i Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit në mbledhjen e mbajtur më 06.12.2023, solli vendim për formimin e komisionit recenzues nr. 21-194/1, në përbërje:

1. **Prof. Dr. Xhabir Abdullahu, kryetar** – Profesor ordinar, Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës – Tetovë
2. **Prof. Dr. Gafur Xhabiri, anëtar** – Profesor inordinar, Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës – Tetovë
3. **Prof. Dr. Namik Durmishi, anëtar** – Profesor inordinar, Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës – Tetovë

Pas shqyrtimit të dokumentacioneve të nevojshme sipas konkursit, komisioni recenzues ka nderin dhe kënaqësinë të paraqes këtë:

RAPORT

Në konkursin për zgjedhje-rizgjedhje të dy asistentëve në lëminë e **Teknologjisë ushqimore, Të tjera (41400, 41403)**, në afatin e paraparë janë paraqitur dy kandidatë: **Mr. Sc. Durim Alija dhe Mr. Sc. Hava Miftari**. Në vazhdim të raportit, vijnë të dhënat biografike, arsimi i fituar dhe kualifikimet shkencore-mësimore dhe profesionale të kandidatëve **Mr. Sc. Durim Alija dhe Mr. Sc. Hava Miftari**, e më pas përfundimi dhe propozimi i komisionit recenzues.

1. Mr. Sc. Durim Alija

1.1. TË DHËNA BIOGRAFIKE

Kandidati Mr. Sc. Durim Alija ka lindur më 17 Gusht 1994 në Tetovë. Shkollimin fillor e kreu në shkollën ‘Kirili dhe Metodij’ në Tetovë në vitin 2009. Në vitin 2013 mbaroi shkollimin e mesëm pranë Gjimnazit të Tetovës ‘Kiril Pejçinoviç’.

Në vitin 2013 regjistron studimet e ciklit të parë në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, drejtimi Teknologji Ushqimore, në Universitetin e Tetovës. Studimet i kreu në gjuhën shqipe. Në vitin 2016 pas përfundimit të studimeve në afat të rregullt merr titullin Inxhinier i teknologjisë ushqimore, me notë mesatare 9,86.

Pas përfundimit të studimeve deri-diplomike, në vitin 2016 bën regjistrimin e studimeve post-diplomike (ciklit të II-të) në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit pranë Universitetit të Tetovës. Në vitin 2019, mbaron studimet duke mbrojtur tezën me titull “Vlerësimi krahasues i përmirësueseve (aditivëve) në cilësitë senzoriale, reologjike dhe brumbërëse të miellit nga kultivarë të ndryshëm të grurit”, duke fituar titullin Magjistër i teknologjisë ushqimore, me notë mesatare 10,00.

Më datë 19.10.2021 vazhdon studimet e ciklit të tretë në Universitetin “Shën Kliment Ohridski” në Manastir, Fakulteti i Shkencave Tekniko-Teknologjike - Veles, drejtimi Teknologjitë inovative për Ushqimin dhe Nutricionin.

1.2. PËRVOJA PROFESIONALE:

Pas përfundimit të studimeve deri-diplomike në vitin 2016, menjëherë u angazhua si laborant në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit. Gjatë kësaj periudhe kandidati mori njohuri praktike të theksuara si dhe kreu obligimet dhe detyrimet të listuara si më poshtë:

- Veprimtari menaxhuese në laborator;
- Zgjedhja e problemeve statistikore në veprimtarinë e punës së laborantit;
- Përgatitja e mostrave dhe produkteve ushqimore për të kryer analizat përkatëse;
- Përgatitja e vendeve, pajisjeve dhe materialeve të punës për kryerjen e analizave laboratorike;
- Parashikimi dhe mënjanimi i shkaqeve dhe rreziqeve të mundshme në laborator;
- Zbatimi i rregullave dhe normave për ruajtjen e mjedisit të laboratorit;
- Përpilimi, dokumentimi dhe arkivimi i dokumentacionin laboratorik;
- Përkthimi i aparaturave nga gjuha angleze në gjuhën shqipe;
- Pjesëmarrja gjatë ushtrimeve;
- Pranimi i delegacioneve të ndryshme;
- Përkrahja e studentëve të ciklit të parë dhe të dytë gjatë hartimit të tezave të diplomës, gjegjësisht të masterit;
- Kujdesi për mirëmbajtjen e pajisjeve laboratorike.

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

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

Nga viti akademik 2017/2018, u angazhua si asistent me kontratë në vepër në programet studimore: Teknologji ushqimore, Të ushqyerit dhe Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, pranë Universitetit të Tetovës, ndërsa më datë 22.12.2020 zgjedhet në thirrje të bashkëpunorit asistent, për lëndët mësimore në fushën e teknologjisë ushqimore, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit - Universiteti i Tetovës (21-240/1).

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

- Teknologjia e përpunimit të drithërave
- Kontrolli i kualitetit të produkteve ushqimore
- Cilësia dhe siguria e ushqimit
- Bazat e toksikologjisë
- Toksikologjia ushqimore
- Operacionet teknologjike 1 & 2
- Lënda e parë në industrinë ushqimore 1
- Lënda e parë në industrinë ushqimore 2
- Lëndët e para në industrinë ushqimore
- Ushqimet e modifikuara gjenetike
- Inxhinieria gjenetike
- Higjiena në industrinë ushqimore
- Menaxhimi me sigurinë e ushqimit në gjithë zinxhirin ushqimor
- Menaxhimi me sigurinë e produkteve ushqimore
- Menaxhimi me cilësinë e produkteve ushqimore
- Teknologjia e pjekjes dhe prodhimeve konditore
- Teknologjia e ujit
- Sistemet e menaxhimit të cilësisë dhe sigurisë ushqimore (Cikli II-të)
- Kapituj të zgjedhur nga teknologjia e ushqimit dhe ushqimit të ri (Cikli II-të)

Gjatë periudhës së ciklit të tretë të doktoraturës, Mr. Sc. Durim Alija ka fituar një bursë për realizimin e pjesës praktike shkencore të doktoraturës, e financuara nga NAWA (Polish National Agency for Academic Exchange), Universiteti i Wroclaw, Qendra kërkimore “Adaptive Food System Accelerator”, Poloni (27.02.2023-28.03.2023).

Kandidati Mr. Sc. Durim Alija, më datë 23.09.2022 me numër arhive 21-173/1, u emërua U.D shef i programit studimor Teknologji Ushqimore, nga ku e ushtron këtë funksion edhe sot.

1.3. AKTIVITETE

- Pjesmarës në webinar “Nuts and nutri-score: Could they get along better?” – The European Federation of the Associations of Dietitians, 2021.
- Pjesmarës në 2nd International Congress on Natural, Health Sciences and Technology, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës, Maj, 2022.
- Trajnim nga Kompani BIOTEK SOLUTION për metodat dhe instrumentet: Mycotoxin (aflatoxin M1) with VICAM 4EX, VITEK 2 COMPACT, NucleoCounter SCC-400, FINDER SD dhe ELFA METHOD VIDAS, Dhjetor, 2022.
- Organizatorë i puntorisë “Bakery Technology”, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës, Maj 2023.
- Udhëheqës i puntorisë për Ditën Botërore të Nutricionit me temë: “Ndikimi i konsumit të disa llojeve të bukëve në nivelin e glukozës në gjak”, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës, Maj 2023.
- Pjesmarës në 3rd International Congress on Natural, Health Sciences and Technology, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës, Maj, 2023.
- Pjesmarës në puntorinë “Make It Stick: The Science of Successful Learning” – Universiteti i Tetovës, 2023.

1.4. PUNIME SHKENCORE

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

- **Durim Alija**, Hava Miftari, Ismail Ferati, MeremeIdrizi, Nexhdet Shala (2021). ASSESSMENT OF SOME PHYSICAL-CHEMICAL AND MICROBIAL PROPERTIES OF WHITE BRINE CHEESE. International Journal of Food Technology and Nutrition, 4 (7-8). pp. 27-34. ISSN 2671-3071.
- Hava Miftari, **Durim Alija**, Ismail Ferati, Mereme Idrizi, Nexhdet Shala (2021). EFFECT OF DRYING IN THE PRESERVATION OF APPLE AND ITS VITAMIN C CONTENT. International Journal of Food Technology and Nutrition, 4 (7-8). pp. 44-48. ISSN 2671-3071.
- Ismail FERATI, Tatjana KALEVSKA, Daniela NIKOLOVSKA NEDELKOSKA, Petya IVANOVA, Namik DURMISHI, Gafur XHABIRI, Hava MIFTARI, **Durim ALIJA**, Rejhana LUMA (2022). THE EFFECT OF ENVIRONMENTAL FACTORS ON THE MICROBIOLOGICAL QUALITY OF FLOURS. International Journal of Food

Technology and Nutrition, 5 (9-10). pp. 53-56. ISSN 2671-3071.

- **Durim ALIJA**, Daniela NIKOLOVKSA NEDELKOSKA, Tatjana KALEVSKA, Gafur XHABIRI, Viktorija STAMATOVSKA, Eljesa ZIBERI (2022). INFLUENCE OF THE ADDITION OF DIFFERENT ADDITIVES ON PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF WHEAT FLOUR AND RHEOLOGICAL PROPERTIES OF DOUGH WITH FARINOGRAPH. International Journal of Food Technology and Nutrition, 5 (9-10). pp. 9-20. ISSN 2671-3071.
- Gafur XHABIRI, Ganimete RAMADANI LIMAN, Namik DURMISHI, Hava MIFTARI, **Durim ALIJA**, Ismail FERATI (2022). BODY MASS INDEX AND NUTRITIONAL HABITS OF ADOLESCENTS IN THE CITY OF GOSTIVAR. International Journal of Food Technology and Nutrition, 5 (9-10). pp. 40-47. ISSN 2671-3071.
- Kushtrim GASHI, Gresa AHMA, **Durim ALIJA**, Eljesa ZIBERI, Hava MIFTARI, Xhezair IDRIZI (2023). GRAPES AS A RAW MATERIAL FOR WINE PRODUCTION AND DETERMINATION OF PHYSICAL-CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC PARAMETERS IN WINE. Journal of Food Technology & Nutrition, 6 (11-12). pp. 43-50. ISSN 2671-3071.
- Namik DURMISHI, Gafur XHABIRI, Ismail FERATI, **Durim ALIJA**, Ljubica KARAKASOVA, Viktorija STAMATOVSKA, Iliana LAZOVA BORISOVA (2023). MONITORING OF SOME PARAMETERS OF QUALITY AND MICROBIOLOGICAL SAFETY IN DRINKING WATER. Journal of Food Technology & Nutrition, 6 (11-12). pp. 79-82. ISSN 2671-3071.
- Gafur XHABIRI, Rihan ABDYRAMANI, Adis VELIU, Namik DURMISHI, **Durim ALIJA**, Ismail FERATI (2023). INVESTIGATION THE IMPACT OF LOCAL BEAN FLOUR ON THE NUTRITIONAL AND SENSORY PROPERTIES OF BISCUITS. Journal of Food Technology & Nutrition, 6 (11-12). pp. 16-21. ISSN 2671-3071.
- Ismail FERATI, Daniela Nikolovska NEDELKOSKA Hava MIFTARI, Mije REÇI, **Durim ALIJA**, Rejhana LUMA (2023). MONITORING OF AFLATOXIN M1 IN FRESH MILK DURING THE WINTER SEASON IN THE POLLOG REGION. Albanian j. agric. sci.;22 (Special Issue): pp. 16-18.
- Gafur XHABIRI, **Durim ALIJA**, Namik DURMISHI, Hava MIFTARI, Ismail FERATI, Xhezair IDRIZI (2022). INFLUENCE OF DIFFERENT FLOURS ON THE RHEOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF BISCUITS. 2nd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 433. ISSN: 978-608-217-101-2
- **Durim ALIJA**, Daniela Nikolovksa NEDELKOSKA, Tatjana KALEVSKA, Gafur XHABIRI, Viktorija STAMATOVSKA, Eljesa ZIBERI (2022). INFLUENCE OF THE ADDITION OF DIFFERENT ADDITIVES ON PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF WHEAT FLOUR AND RHEOLOGICAL PROPERTIES OF DOUGH WITH FARINOGRAPH. 2nd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 442. ISSN: 978-608-217-101-2
- Gent KUKIQI, Arjeta HYSEINI, **Durim ALIJA**, Hava MIFTARI, Eljesa ZIBERI,

Xhezair IDRIZI (2022). ANALYSIS ON THE PROTECTION AND SUPPORT OF LOCAL PRODUCERS AND CONSUMERS, AND FOOD CHAIN PROBLEMS IN TIME OF THE COVID-19 EPIDEMIC IN KOSOVO. 2nd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 444. ISSN: 978-608-217-101-2

- Ismail FERATI, Petya IVANOVA, Namik DURMISHI, Gafur XHABIRI, Hava MIFTARI, **Durim ALIJA**, Rejhana LUMA (2022). THE EFFECT OF ENVIRONMENTAL FACTORS ON THE MICROBIOLOGICAL QUALITIES OF FLOURS. 2nd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 448. ISSN: 978-608-217-101-2
- Gafur XHABIRI, Rihan ABDYRAMANI, Adis VELIU, Namik DURMISHI, **Durim ALIJA** (2023). INVESTIGATION THE IMPACT OF LOCAL BEAN FLOUR ON THE NUTRITIONAL AND SENSORY PROPERTIES OF BISCUITS. 3rd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 670. ISBN: 978-608-217-117-3
- Namik DURMISHI, Gafur XHABIRI, Ismail FERATI, **Durim ALIJA**, Ljubica KARAKASOVA, Viktorija STAMATOVSKA, Iliana LAZOVA BORISOVA (2023). MONITORING OF SOME PARAMETERS OF QUALITY AND MICROBIOLOGICAL SAFETY IN DRINKING WATER. 3rd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 678. ISBN: 978-608-217-117-3
- Rejhana LUMA, Nisa SULEJMANI, Xhezair IDRIZI, Ismail FERATI, Gafur XHABIRI, **Durim ALIJA** (2023). PHYSICOCHEMICAL ANALYSIS AND SENSORY EVALUATION OF ACACIA HONEY. 3rd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 700. ISBN: 978-608-217-117-3
- Rejhana LUMA, Erhan SULEJMANI, **Durim ALIJA**, Namik DURMISHI, Hava MIFTARI (2023). SPECTROPHOTOMETRIC DETERMINATION OF CAFFEINE IN COFFEE. 3rd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 701. ISBN: 978-608-217-117-3
- Kushtrim GASHI, Gresa AHMA, **Durim ALIJA**, Eljesa ZIBERI, Hava MIFTARI, Xhezair IDRIZI (2023). GRAPES AS A RAW MATERIAL FOR WINE PRODUCTION AND DETERMINATION OF PHYSICAL-CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC PARAMETERS IN WINE. 3rd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 702. ISBN: 978-608-217-117-3
- Lavdrime EMINI, Rejhana LUMA, **Durim ALIJA**, Hava MIFTARI, Eljesa ZIBERI, Xhezair IDRIZI (2023). COMPARISON OF SOME PHYSICOCHEMICAL PARAMETERS IN APPLE CULTIVARS, RED DELICIOUS AND GRAANY SMITH. 3rd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 704. ISBN: 978-608-217-117-3

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

2. Mr. Sc. Hava Miftari

2.1. TË DHËNA BIOGRAFIKE

Kandidatja Mr. Sc. Hava Miftari ka lindur më 20 Nëntor 1994 në Gostivar, Republika e Maqedonisë së Veriut. Shkollimin fillor e ka kryer në shkollën “Çajla” në fshatin Çajlë të qytetit të Gostivarit në vitin 2009. Në vitin 2013 ka mbaruar shkollimin e mesëm në shkollën e mesme komunale “Gostivar”, Gostivar. Në vitin 2013 ka regjistruar studimet e ciklit të parë në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, programi studimor Teknologji Ushqimore, në Universitetin e Tetovës. Studimet i ka kryer në gjuhën shqipe. Në vitin 2016 pas përfundimit të studimeve në afat të rregullt ka marrë titullin Inxhinier i teknologjisë ushqimore, me notë mesatare 9,86.

Pas përfundimit të studimeve deri-diplomike, në vitin 2016 është regjistruar në studime post-diplomike (ciklit të dytë) në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit pranë Universitetit të Tetovës. Në vitin 2019, ka mbaruar studimet duke mbrojtur tezën me titull “Studimi i ndikimit të *Origanum vulgare* në vetitë organoshqisore dhe biokimike të djathit të fortë të dhisë”, duke fituar titullin Magjistër i teknologjisë ushqimore, me notë mesatare 9,94.

Më datë 19.10.2021 ka vazhduar studimet e ciklit të tretë në Universitetin “Shën Kliment Ohridski” në Manastir, Fakulteti i Shkencave Tekniko-Teknologjike - Veles, programi studimor Teknologjitë inovative për Ushqimin dhe Nutricionin.

2.2. PËRVOJA PROFESIONALE:

Gjatë studimeve të ciklit të II-të në vitin 2018, është angazhuar si laborante në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit. Gjatë kësaj periudhe kandidatja ka marrë njohuri praktike të theksuara si dhe ka kryer obligimet dhe detyrimet e caktuara.

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

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

Në vitin akademik 2018/2019, është angazhuar si asistente me kontratë në vepër në programet studimore: Teknologji ushqimore, Të ushqyerit dhe Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, pranë Universitetit të Tetovës, ndërsa më datë 29.12.2020 zgjedhet në thirrje të bashkëpunorisë asistent, për lëndët mësimore në fushën e teknologjisë ushqimore, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit -

Universiteti i Tetovës (21-250/1).

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

- Teknologjia e përpunimit të mishit
- Teknologjia e përpunimit të qumështit
- Bazat e të ushqyerit
- Proceset e konservimit të ushqimit
- Mikrobiologjia e përgjithshme
- Mikrobiologjia ushqimore
- Mënyrat tradicionale të ushqyerit
- Higjiena dhe sanitaria
- Bazat e toksikologjisë
- Mbrojtja e ambientit jetësor
- Shkencat e të ushqyerit
- Hyrje në teknologjinë ushqimore
- Probiotikët dhe starter kulturat (Cikli II-të)
- Metodat bashkëkohore në kontrollin e ushqimit (Cikli II-të)

Kandidatja Mr.sc. Hava Miftari, më datë 23.09.2022 me numër arhive 21-172/1, u emërua U.D koordinator për ECTS kredi, nga ku e ushtron këtë funksion edhe sot.

2.3. AKTIVITETE

1. Pjesmarës në 2nd International Congress on Natural, Health Sciences and Technology, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës, Maj, 2022.
2. Trajnim nga Kompani BIOTEK SOLUTION për metodat dhe instrumentet: Mycotoxin (aflatoxin M1) with VICAM 4EX, VITEK 2 COMPACT, NucleoCounter SCC-400, FINDER SD dhe ELFA METHOD VIDAS, Dhjetor, 2022.
3. Organizator i puntorisë “Milk Processing Technology”, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës, Maj 2023.
4. Pjesmarës në 3rd International Congress on Natural, Health Sciences and Technology, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës, Maj, 2023.

2.4. PUNIME SHKENCORE

Veprimtaria shkencore-hulumtuese e kandidatës është e pasur me punime shkencore të ndryshme, të përmbledhura në pika të shkurta në pjesën në vijim:

- Durim Alija, **Hava Miftari**, Ismail Ferati, Mereme Idrizi, Nexhdet Shala (2021). ASSESSMENT OF SOME PHYSICAL-CHEMICAL AND MICROBIAL PROPERTIES OF WHITE BRINE CHEESE. International Journal of Food Technology and Nutrition, 4 (7-8). pp. 27-34. ISSN 2671-3071.
- **Hava Miftari**, Durim Alija, Ismail Ferati, Mereme Idrizi, Nexhdet Shala (2021).

EFFECT OF DRYING IN THE PRESERVATION OF APPLE AND ITS VITAMIN C CONTENT. International Journal of Food Technology and Nutrition, 4 (7-8). pp. 44-48. ISSN 2671-3071.

- Ismail Ferati, Era Bruçi, **Hava Miftari**, Durim Alija, Namik Durmishi (2021). THE STUDY OF AFLATOXIN M1 IN MILK AND IN DAIRY PRODUCTS. International Journal of Food Technology and Nutrition, 4 (7-8). pp. 49-55. ISSN 2671-3071.
- Gafur XHABIRI, Ganimete RAMADANI LIMAN, Namik DURMISHI, **Hava MIFTARI**, Durim ALIJA, Ismail FERATI (2022). BODY MASS INDEX AND NUTRITIONAL HABITS OF ADOLESCENTS IN THE CITY OF GOSTIVAR. International Journal of Food Technology and Nutrition, 5 (9-10). pp. 40-47. ISSN 2671-3071.
- Ismail FERATI, Tatjana KALEVSKA, Daniela NIKOLOVSKA NEDELKOSKA, Petya IVANOVA, Namik DURMISHI, Gafur XHABIRI, **Hava MIFTARI**, Durim ALIJA, Rejhana LUMA (2022). THE EFFECT OF ENVIRONMENTAL FACTORS ON THE MICROBIOLOGICAL QUALITY OF FLOURS. International Journal of Food Technology and Nutrition, 5 (9-10). pp. 53-56. ISSN 2671-3071.
- Kushtrim GASHI, Gresa AHMA, Durim ALIJA, Eljesa ZIBERI, **Hava MIFTARI**, Xhezair IDRIZI (2023). GRAPES AS A RAW MATERIAL FOR WINE PRODUCTION AND DETERMINATION OF PHYSICAL-CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC PARAMETERS IN WINE. Journal of Food Technology & Nutrition, 6 (11-12). pp. 43-50. ISSN 2671-3071.
- Ismail FERATI, Daniela Nikolovska NEDELKOSKA **Hava MIFTARI**, Mije REÇI, Durim ALIJA, Rejhana LUMA (2023). MONITORING OF AFLATOXIN M1 IN FRESH MILK DURING THE WINTER SEASON IN THE POLLOG REGION. Albanian j. agric. sci.;22 (Special Issue): pp. 16-18.
- Gafur XHABIRI, Durim AIJA, Namik DURMISHI, **Hava MIFTARI**, Ismail FERATI, Xhezair IDRIZI (2022). INFLUENCE OF DIFFERENT FLOURS ON THE RHEOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF BISCUITS. 2nd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 433. ISSN: 978-608-217-101-2
- Gent KUKIQI, Arjeta HYSEINI, Durim ALIJA, **Hava MIFTARI**, Eljesa ZIBERI, Xhezair IDRIZI (2022). ANALYSIS ON THE PROTECTION AND SUPPORT OF LOCAL PRODUCERS AND CONSUMERS, AND FOOD CHAIN PROBLEMS IN TIME OF THE COVID-19 EPIDEMIC IN KOSOVO. 2nd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 444. ISSN: 978-608-217-101-2
- **Hava MIFTARI**, Xheneta USEINI, Kaltrina SELMANI, Lindita BEADINI1, Hafsa ISMAILI, Ejona LLESHI, Adis VELIU, Rihan ABDYRAMANI, Jusuf IBRAIMI, Erhan SULEJMANI (2022). INDUCED SYNERESIS RATE OF COW'S AND EWE'S CURD AND CHEESE YIELD: EFFECT OF CALCIUM CONCENTRATION. 2nd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 446. ISSN: 978-608-217-101-2
- Ismail FERATI, Petya IVANOVA, Namik DURMISHI, Gafur XHABIRI, **Hava MIFTARI**, Durim ALIJA, Rejhana LUMA (2022). THE EFFECT OF

ENVIRONMENTAL FACTORS ON THE MICROBIOLOGICAL QUALITIES OF FLOURS. 2nd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 448. ISSN: 978-608-217-101-2

- Besarta ZIHRABI, Emira RUSHITI, Rihan ABDYRAMANI, **Hava MIFTARI**, Gafur XHABIRI (2023) NUTRITIONAL EXPRESSIONS OF YOUNG PEOPLE FROM THE REGION OF POLLOG IN THE CONSUMPTION OF DIFFERENT BREADS. 3rd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 680. ISBN: 978-608-217-117-3
- Rejhana LUMA, Erhan SULEJMANI, Namik DURMISHI, **Hava MIFTARI** (2023). SPECTROPHOTOMETRIC DETERMINATION OF CAFFEINE IN COFFEE. 3rd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 701. ISBN: 978-608-217-117-3
- Kushtrim GASHI, Gresa AHMA, Durim ALIJA, Eljesa ZIBERI, **Hava MIFTARI**, Xhezair IDRIZI (2023). GRAPES AS A RAW MATERIAL FOR WINE PRODUCTION AND DETERMINATION OF PHYSICAL-CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC PARAMETERS IN WINE. 3rd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 702. ISBN: 978-608-217-117-3
- Lavdrime EMINI, Rejhana LUMA, Durim ALIJA, **Hava MIFTARI**, Eljesa ZIBERI, Xhezair IDRIZI (2023). COMPARISON OF SOME PHYSICOCHEMICAL PARAMETERS IN APPLE CULTIVARS, RED DELICIOUS AND GRAANY SMITH. 3rd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 704. ISBN: 978-608-217-117-3
- Ismail FERATI, Tatjana KALEVSKA, Daniela NIKOLOVSKA NEDELKOSKA, Namik DURMISHI, Gafur XHABIRI, **Hava MIFTARI**, Rejhana LUMA, Ajlin FEJZULLA (2023). CONTROL OF SAFETY PARAMETERS IN FRESH COW'S MILK 3rd International Conference of Food Technology and Nutrition, pp. 715. ISBN: 978-608-217-117-3

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

PËRFUNDIM DHE PROPOZIM

Në bazë të vlerësimit të dokumentacioneve të dorëzuara, komisioni recenzues konstaton se kandidatët Mr. Sc. Durim Alija dhe Mr. Sc. Hava Miftari i plotësojnë kushtet e parapara në konkurs. Kandidatët Mr. Sc. Durim Alija dhe Mr. Sc. Hava Miftari me punën e deritanishme të suksesshme dhe të përkushtuar në kohën 3 vjeçare si asistentë, me kualitetin e zhvillimit të orëve praktike, me mbajtjen e konsultimeve të rregullta dhe aktiviteteve tjera, e me theks të veçantë në veprimtarinë kërkimore-shkencore tregojnë se kanë ndërtuar një kapacitet kualitativë në detyrimet si asistentë. Duke i marrë në konsideratë të lartpërmendurat, **komisioni recenzues ka nderin dhe kënaqësinë që këshillit mësimor-shkencor të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit ti propozoj që Mr. Sc. Durim Alija dhe Mr. Sc. Hava Miftari të zgjidhen në thirrjen e bashkëpunëtorit - asistent në lëminë Teknologjisë ushqimore, Të tjera (41400, 41403).**

Tetovë, 11.12.2023

KOMISIONI RECENZUES:

Prof. Dr. Xhabir Abdullahu (kryetar)

Ordinar, Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës – Tetovë

Prof. Dr. Gafur Xhabiri (anëtar)

Inordinar, Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës – Tetovë

Prof. Dr. Namik Durmishi (anëtar)

Inordinar, Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës – Tetovë

KUSHTET E PËRGJITHSHME PËR ZGJEDHJE NË THIRJEN E BASHKËPUNËTORIT-ASISTENT

Kandidati: **Mr. Sc. Durim Alija**

Nr. rendor	KUSHTET E PËRGJITHSHME	Plotësimi i kushteve të përgjithshme po/jo
1	Ka kryer studimet në ciklin e parë dhe të dytë të studimeve akademike dhe ka fituar së paku 300 SETK kredi	Po
2	Titulli i fituar – magjistër i shkencave në fushën përkatëse Emri i fushës shkencore: <u>TEKNOLOGJI USHQIMORE</u>	Po
3	Suksesi mesatar i arritur prej së paku 8,00 (tetë) në ciklin e parë dhe ciklin e dytë në studimet akademike, veçmas Suksesi mesatar në ciklin e parë: <u>9,86</u> Suksesi mesatar në ciklin e dytë: <u>10,00</u>	Po
4	Ka njohuri nga së paku një gjuhë e huaj 1. Gjuha e huaj: <u>ANGLEZE</u> 2. Emri i dokumentit: <u>CERTIFIKATË PËR NJOHJEN E GJUHËS ANGLEZE (B2)</u> 3. Dhënësi i dokumentin: <u>Qendra për kurse dhe trajnime FLUENT</u> 4. Data e dhënies së dokumentit: <u>20.04.2018</u>	Po

Kandidatja: **Mr. Sc. Hava Miftari**

Nr. rendor	KUSHTET E PËRGJITHSHME	Plotësimi i kushteve të përgjithshme po/jo
1	Ka kryer studimet në ciklin e parë dhe të dytë të studimeve akademike dhe ka fituar së paku 300 SETK kredi	Po
2	Titulli i fituar – magjistër i shkencave në fushën përkatëse Emri i fushës shkencore: <u>TEKNOLOGJI USHQIMORE</u>	Po
3	Suksesi mesatar i arritur prej së paku 8,00 (tetë) në ciklin e parë dhe ciklin e dytë në studimet akademike, veçmas Suksesi mesatar në ciklin e parë: <u>9,86</u> Suksesi mesatar në ciklin e dytë: <u>9,94</u>	Po
4	Ka njohuri nga së paku një gjuhë e huaj 1. Gjuha e huaj: <u>ANGLEZE</u> 2. Emri i dokumentit: <u>CERTIFIKATË PËR NJOHJEN E GJUHËS ANGLEZE</u> 3. Dhënësi i dokumentin: <u>Foundation “Information Technology Center”</u> 4. Data e dhënies së dokumentit: <u>15.06.2014</u>	Po

Tetovë, 11.12.2023

KOMISIONI RECENZUES:

Prof. Dr. Xhabir Abdullahu (kryetar)

Ordinar, Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të
Ushqyerit, Universiteti i Tetovës – Tetovë

Prof. Dr. Gafur Xhabiri (anëtar)

Inordinar, Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të
Ushqyerit, Universiteti i Tetovës – Tetovë

Prof. Dr. Namik Durmishi (anëtar)

Inordinar, Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të
Ushqyerit, Universiteti i Tetovës – Tetovë