

До:

Наставно-научниот совет на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана

РЕФЕРАТ

За реизбор на двајца асистенти од областа **Прехранбено инженерство, Друго (41400, 41403)** од класификацијата на научно-истражувачките подрачја, полиња и области според Меѓународната фраскатијева класификација

Врз основа на член 173 од Законот за високото образование (Службен Весник на Р.С.М-ја бр. 82/2018), член 158 од Статутот на Универзитетот во Тетово и врз основа на правилникот за критериумите и постапката за избор на наставно-научни, научни, наставно-стручни исоработнички звања на Универзитетот во Тетово, во врска со Конкурсот за избор–реизбор на наставници во сите наставно-научни звања и избор–реизбор на соработници на Универзитетот во Тетово, објавен на 18.11.2023, во дневните весници “Коха”и “Слободен печат” како и на веб сајтот на Универзитетот во Тетово, наставно-научниот совет на Факултетот за Прехранбена Технологија и исхрана на седницата одржана на ден 06.12.2023 донесе одлука за формирање на рецензентска комисија, со арх. бр. 21-194/1, во состав:

1. **Проф. Др. Цабир Абдулаху, претседател** - Редовен професор, Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово - Тетово
2. **Проф. Др. Гафур Цабири, член** - Вонреден професор, Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово - Тетово
3. **Проф. Др. Намик Дурмиши, член** - Вонреден професор, Факултет за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово - Тетово

Рецензентската комисија по прегледот на документацијата на пријавените кандидати, го поднесува следниот:

ИЗВЕШТАЈ

На конкурсот за избор-реизбор на двајца асистенти од областа **Прехранбено инженерство, Друго (41400, 41403)** во предвидениот рок се пријавија двајца кандидати: **М-р. на науки Дурим Алија** и **М-р. на науки Хава Мифтари**. Во продолжение на рецензентскиот извештај се опишани биографските податоци, стекнатото образование, научно-наставните и стручните квалификации на кандидатите **М-р на науки Дурим Алија** и **М-р на науки Хава Мифтари**, проследени со заклучок и предлог на рецензентската комисија.

1. М-р. на науки Дурим Алија

1.1. БИОГРАФСКИ ПОДАТОЦИ

Кандидатот **М-р на науки Дурим Алија** е роден на 17.08.1994 година во Тетово. Основното образование го завршил во училиштето „Кирили и Методиј“ во Тетово во 2009 година. Во 2013 година завршил средно образование во тетовската гимназија „Кирил Пејќиновиќ“.

Во 2013 година се запишува на прв циклус студии на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, студиска програма Прехранбена Технологија на Универзитетот во Тетово. Студиите ги завршил на албански јазик. Во 2016 година, по завршувањето на студиите во редовен рок, добива звање **Инженер за Прехранбена Технологија**, со просечна оценка 9,86.

По завршувањето на додипломските студии, во 2016 година се запишува на постдипломски студии (втор циклус) на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана при Универзитетот во Тетово. Во 2019 година ги завршува студиите со одбрана на тезата со наслов **„Споредна проценка на адитивите во сензорните, реолошките и својствата на тестата од различни пченични култивари“**, стекнувајќи се со звање **Магистер по Прехранбена Технологија**, со просечен оценка од 10.00 .

На 19.10.2021 година продолжува со трет циклус студии на Универзитетот „Св.Климент Охридски“ во Битола, Факултет за технички и технолошки науки - Велес, насока Иновативни технологии за храна и исхрана.

1.2. ПРОФЕСИОНАЛНО ИСКУСТВО:

По завршувањето на додипломските студии во 2016 година, веднаш се вработил на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана како лаборант. Во овој период, кандидатот се стекна со значајни практични знаења и ги извршуваше обврските и должностите наведени подолу:

- Управувачка дејност во лабораторија;
- Изборот на статистичките проблеми во работната активност на лаборантот;
- Подготовка на примероци од храна и производи за извршување на релевантни анализи;
- Подготовка на места, опрема и работни материјали за вршење на лабораториски анализи;
- Предвидување и избегнување на можни причини и ризици во лабораторијата;
- Спроведување на правила и норми за зачувување на лабораториската средина;
- Составување, документирање и архивирање на лабораториска документација;
- Превод на уреди од англиски на албански;
- Учество за време на вежби;
- Прием на различни делегации;

- Поддршка на студенти од прв и втор циклус при изработка на дипломски работи, поточно магистерски;
- Грижа за одржување на лабораториска опрема.

Во текот на учебната 2018/19 година стана составен дел од рамката и кадарот за процесот на акредитација на „Лабораторија за контрола на прехранбени производи“, согласно ISO/IEC 17025:2017 и EN/ISO 19011:2011 стандарди, каде што ги извршувал должностите и обврските наведени подолу:

- Составување и архивирање на лабораториска документација според стандардот EN ISO 17025:2017 и MKC EN ISO/IEC 17025:2018;
- Одржување на лабораториски инструменти и опрема;
- Рекалибрација на некои инструменти;
- Спроведување на анализи на физичко-хемиски и микробиолошки параметри на различни производи.

Од учебната 2017/2018 година се ангажирал како асистент со договор на дело на студиските програми: Прехранбена технологија, Исхрана и Менаџирање со квалитет и безбедност на храната, на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, при Универзитетот во Тетово, додека на **22.12.2020 година** е избран на повикот **соработник-асистент**, за наставни предмети од областа на Прехранбената Технологија, на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана - Универзитет Тетово (21-240/1).

Во овој период помогна во одржувањето на практичниот дел, поточно вежбите по предметите:

- Технологија за преработка на житни култури
- Контрола на квалитетот на прехранбените производи
- Квалитет и безбедност на храната
- Основи на токсикологија
- Токсикологија на храна
- Технолошки операции 1 и 2
- Суровина во прехранбената индустрија 1
- Суровина во прехранбената индустрија 2
- Суровини во прехранбената индустрија
- Генетски модифицирана храна
- Генетскиот инженеринг
- Хигиена во прехранбената индустрија
- Управување со безбедноста на храната низ синџирот на исхрана
- Управување со безбедноста на храната
- Управување со квалитетот на прехранбените производи
- Технологија на пекарски и кондиторски производи
- Технологија на вода
- Системи за управување со квалитетот и безбедноста на храната (Втор Циклус)

- Избрани поглавја од технологија за храна и нова храна (Втор Циклус)

Во периодот на третиот циклус на докторатот, М-р. На нуки Дурим Алија е добитник на стипендија за реализација на практичниот научен дел од докторатот, финансиран од NAWA (Полска национална агенција за академска размена), Универзитетот во Вроцлав, Истражувачки центар „Adaptive Food System Accelerator“, Полска (**27.02.2023-28.03 .2023 година**).

Кандидатот М-р. на науки Дурим Алија, на 23.09.2022 година со архивски број **21-173/1** е именуван за **УД раководител на студиската програма Прехранбена Технологија**, од каде и денес ја врши оваа функција.

1.3. АКТИВНОСТИ

- Учесник на вебинарот „Ореви и хранливи резултати: Дали би можеле подобро да се сложуваат?“ – Европската федерација на здруженија на диететичари, 2021 година.
- Учесник на Вториот Меѓународен конгрес за природни, здравствени науки и технологија, на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово, мај, 2022 година.
- Обука од компанијата BIOTEK SOLUTION за методи и инструменти: Микотоксин (афлатоксин М1) со VICAM 4EX, VITEK 2 COMPACT, NucleoCounter SCC-400, FINDER SD и ELFA METHOD VIDAS, декември, 2022 година.
- Организатор на работилницата „Пекарска технологија“, на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово, мај 2023 година.
- Водач на работилница за Светскиот ден на исхраната, по тема: „Влијанието на конзумирањето на некои видови леб врз нивото на гликоза во крвта“, на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово, Мај 2023 година.
- Учесник на Третото Меѓународен конгрес за природни, здравствени науки и технологија, на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово, мај, 2023 година.
- Учесник на работилницата „Make It Stick: The Science of Successful Learning“ - Универзитет во Тетово, 2023 година.

1.4. НАУЧНИ ТРУДОВИ

Научно-истражувачката дејност на кандидатот е богата со различни научни трудови, сумирани во кратки точки во следниот дел:

- **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 NIKOLOVSKA 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 STOMATOVSKA, 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

Покрај младата возраст, **М-р. на науки Дурим Алија** ќе продолжи со научно-истражувачката дејност, каде уште повеќе ќе се продлабочува со објавување научни трудови во списанија со импакт фактори.

2. М-р. на науки Хава Мифтари

2.1. БИОГРАФСКИ ПОДАТОЦИ

Кандидатот М-р. на науки Хава Мифтари е родена на 20 ноември 1994 година во Гостивар, Република Северна Македонија. Основното образование го завршила во училиштето „Чајла“ во село Чајле во градот Гостивар во 2009 година. Во 2013 година го завршила средното образование во средното општинско училиште „Гостивар“, Гостивар. Во 2013 година се запишала на прв циклус студии на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, студиска програма Прехранбена Технологија на Универзитетот во Тетово. Студиите ги завршила на албански јазик. Во 2016 година, по завршувањето на студиите во редовен рок, добила звање Инженер за прехранбена технологија, со просечна оценка 9,86.

По завршувањето на додипломските студии, во 2016 година се запишала на постдипломски студии (Втор циклус) на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана при Универзитетот во Тетово. Во 2019 година ги завршила студиите со одбрана на тезата со наслов „Студија на влијанието на *Origanum vulgare* врз органолептичките и биохемиските својства на биеното козјо сирење“, стекнувајќи се со звање Магистер по прехранбена технологија, со просечна оценка 9,94.

На 19.10.2021 година продолжила со трет циклус студии на Универзитетот „Св. Климент Охридски“ во Битола, Технолошко-технички факултет Велес, студиска програма Иновативни технологии за храна и исхрана.

2.2. ПРОФЕСИОНАЛНО ИСКУСТВО:

Во текот на вториот циклус на студии во 2018 година се вработила како лаборант на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана. Во овој период кандидатот се стекнал

со значителни практични знаења и извршувал одредени обврски.

Во текот на учебната 2018/19 година станал составен дел на кадарот за процесот на акредитација на „Лабораторијата за контрола на прехранбени производи“, според стандардот ISO/IEC 17025:2017 и EN/ISO 19011:2011, каде што ги извршувал должностите и обврските наведени подолу:

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

Во учебната година 2018/2019 се ангажирал како асистент со договор на дело во студиските програми: Прехранбена технологија, Исхрана и Менаџирање со квалитетот и безбедноста на храната во Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, при Универзитетот во Тетово, додека на 29.12. 2020 година е избрана на повикот на соработник асистент, за наставни предмети од областа на прехранбената технологија во Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана - Универзитет во Тетово (21-250/1).

Во овој период асистирал во одржувањето на практичниот дел, поточно вежбите по предметите:

- Технологија на преработка на месо
- Технологија на преработка на млеко
- Основи на исхрана
- Процеси на конзервирање на храна
- Општа микробиологија
- Прехранбена микробиологија
- Традиционални начини на исхрана
- Хигиена и санитација
- Основи на токсикологија
- Заштита на животната средина
- Науки на исхрана
- Вовед во прехранбената технологија
- Пробиотици и стартер култури (II Циклус)
- Современи методи во контрола на храна (II Циклус)

Кандидатот М-р. на науки Хава Мифтари на 23.09.2022 година со архивски број 21-172/1 е именувана УД координатор за ЕКТС кредити, каде и денес ја врши оваа функција.

2.3. АКТИВНОСТИ

1. Учесник на Втор Меѓународен Конгрес за Природни, Здравствени Науки и

Технологија, на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово, мај, 2022 година.

2. Обука од компанијата BIOTEK SOLUTION за методи и инструменти: Микотоксин (афлатоксин M1) со VICAM 4EX, VITEK 2 COMPACT, NucleoCounter SCC-400, FINDER SD и ELFA METHOD VIDAS, декември, 2022 година.
3. Организатор на работилницата „Технологија за преработка на млеко“, на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово, мај 2023 година.
4. Учесник на Трет Меѓународен Конгрес за Природни, Здравствени Науки и Технологија, на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово, мај, 2023 година.

2.4. НАУЧНИ ТРУДОВИ

Научно-истражувачката дејност на кандидатот е богата со различни научни трудови, сумирани во кратки точки во следниот дел:

- 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 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
- 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 BEADINI, 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 PHYSICO-CHEMICAL

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

Покрај младата возраст, М-р. на науки Хава Мифтари ќе продолжи со научно-истражувачката дејност, каде уште повеќе ќе се продлабочува со објавување научни трудови во списанија со импакт-фактор.

ЗАКЛУЧОК И ПРЕДЛОГ:

Врз основа на оценката на доставената документација, рецензентската комисија констатира дека кандидатите **М-р. на науки Дурим Алија и М-р. на науки Хава Мифтари** ги исполнуваат условите наведени во конкурсот. Кандидатите М-р. на науки Дурим Алија и М-р. на науки Хава Мифтари со досегашната успешна и посветена работа во 3-те години како асистент, со квалитетот на развојот на практичната настава, со одржување на редовни консултации и други активности, а со посебен акцент на истражувачко-научната дејност покажуваат дека имаат изградено квалитативен капацитет во обврските како асистенти. Имајќи го предвид горенаведеното, **рецензентската комисија има чест и задоволство да му предложи на наставно-научниот совет на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана М-р. на науки Дурим Алија и М-р. на науки Хава Мифтари да бидат избрани на звањето соработник - асистент од областа Прехранбено инжинерство, Друго (41400, 41403).**

Тетово, 11.12.2023

РЕЦЕНЗЕНТСКА КОМИСИЈА:

Проф. Др. Цабир Абдулаху (претседател)

Редовен професор, Факултет за Прехранбена
Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово -
Тетово

Проф. Др. Гафур Цабири (член)

Вонреден професор, Факултет за Прехранбена
Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово -
Тетово

Проф. Др. Намик Дурмиши (член)

Вонреден професор, Факултет за Прехранбена
Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово -
Тетово

ОПШТИ УСЛОВИ ЗА ИЗБОР НА НАСТАВНО-НАУЧНО ЗВАЊЕ СОРАБОТНИК АСИСТЕНТ

Кандидат: **М-р. на науки Дурим Алија**

бр. редов на	ОПШТИ УСЛОВИ	Исполнување на општи услови да/не
1	Студиите ги завршил на прв и втор циклус на академски студии и заработил најмалку 300 СЕТК кредити	ДА
2	Стегнат звање – Магистер на науки од соодветната област Назив на научната област: ПРЕХРАНБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА	ДА
3	Просечен успех постигнат од најмалку 8,00 (осум) на прв циклус и втор циклус на академски студии, одделно Просечен успех во прв циклус: 9,86 Просечен успех во втор циклус: 10,00	ДА
4	Има познавање на најмалку еден странски јазик 1. Странски јазик: АНГЛИСКИ 2. Име на документот: <u>СЕРТИФИКАТ ЗА АНГЛИСКИ ЈАЗИК (Б2)</u> 3. Издавач на документот: <u>Центар за курсеви и обуки FLUENT</u> 4. Датум на издавање на документот: <u>20.04.2018</u>	ДА

Кандидат: **М-р. на науки Хава Мифтари**

Реден број	ОПШТИ УСЛОВИ	Исполнување на општи услови да/не
1	Завршени прв и втор циклус на академски студии и поседува најмалку 300 ЕКТС кредити	да
2	Стекнуто звање – Магистер на науки од соодветната област Назив на научна област: Прехранбена Технологија	да
3	Постигнат просечен успех од најмалку 8,00 (осум) на прв циклус и втор циклус академски студии, одделно Просечен успех во прв циклус студии: 9,86 Просечен успех во втор циклус студии: 9,94	да
4	Има познавање на најмалку еден странски јазик 1. Странски јазик: АНГЛИСКИ 2. Име на документот: <u>СЕРТИФИКАТ ЗА АНГЛИСКИ ЈАЗИК</u> 3. Издавач на документот: <u>Фондација „Центар за информатичка технологија“.</u> 4. Датум на издавање на документот: <u>15.06.2014</u>	да

Тетово, 11.12.2023

РЕЦЕНЗЕНТСКА КОМИСИЈА:

Проф. Др. Џабир Абдулаху (претседател)

Редовен професор, Факултет за Прехранбена
Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово -
Тетово

Проф. Др. Гафур Џабири (член)

Вонреден професор, Факултет за Прехранбена
Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово -
Тетово

Проф. Др. Намик Дурмиши (член)

Вонреден професор, Факултет за Прехранбена
Технологија и Исхрана, Универзитет во Тетово -
Тетово