

**Deri te:**

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

## **R E F E R A T**

Në bazë të nenit 172 të Ligjit për arsim të lartë (Gazeta zyrtare e R.M.V-së nr.82/2018, 178/21, 58/2024) nenit 158 të Statutit të Universitetit të Tetovës dhe në përputhje me Rregulloren me kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në tituj mësimorë-shkencorë, mësimorë, mësimore-profesionalë dhe bashkëpunetorë të Universitetit të Tetovës, në lidhje me Konkursin për zgjedhje të mësimdhënësve në thirrjet e titulluara në Universitetin e Tetovës të shpallur më **24.04.2026** në gazetën ditore “Koha“ dhe „Sloboden pecat“ dhe në **web faqen zyrtare të Universitetit të Tetovës, këshilli mësimorë i Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit**, në mbledhjen e mbajtur më 05.05.2026, solli:

## **V E N D I M**

Për formimin e komisionit recensues

### **Neni I**

Formohet komision recensues për zgjedhjen e një mësimdhënësi në të gjitha thirrjet mësimore-shkencore në Universitetin e Tetovës në lëmin **Shkenca e ushqimit dhe teknologjitë e produkteve ushqimore, Tjetër (2.11.05.01, 2.11.05.07 nga klasifikimi i sferave, fushave dhe lëmenjve shkencorë-hulumtues sipas Klasifikimit Ndërkombëtar të Fraskatit)**, në përberje:

- 1. Prof. Dr. Gafur Xhabiri (kryetar)** – profesor inordinar në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit;
- 2. Prof. Dr. Xhezair Idrizi (anëtar)** – profesor ordinar në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit;
- 3. Prof. Dr. Namik Durmishi (anëtar)** – profesor inordinar në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit.

### **Neni II**

Anëtarët e komisionit recensues janë të obliguar që zgjedhjen ta kryejnë në pajtim me kushtet e përgjithshme të përcaktuara në Ligjin për arsim të lartë, si dhe në pajtim me kushtet e veçanta të përcaktuara me aktet e brendshme të Universitetit.

### **Neni III**

Ky vendim hyn në fuqi me ditën e sjelljes së tij dhe publikohet në tabelën e shpalljeve të akteve të Fakultetit.

Komisioni recensues, pas shqyrtimit të dokumentacioneve të aplikimit, konstatoi se është paraqitur vetëm një (1) kandidat, dhe i njëjti i ka dorëzuar të gjitha dokumentacionet e nevojshme sipas konkursit, andaj komisioni recensues ka nderin dhe kënaqësinë të paraqes këtë:

## **RAPORT**

### **PROCEDURA E APLIKIMIT**

Në konkursin për zgjedhje të një mësimdhënës në të gjitha thirrjet mësimore-shkencore në lëmin Shkenca e ushqimit dhe teknologjitë e produkteve ushqimore, Tjetër (2.11.05.01, 2.11.05.07 nga klasifikimi i sferave, fushave dhe lëmenjve shkencorë-hulumtues sipas Klasifikimit Ndërkombëtar të Fraskatit) në Universitetin e Tetovës të shpallur më 24.04.2026 në gazetën ditore “Koha“ dhe „Sloboden pecat“ dhe në web faqen zyrtare të Universitetit të Tetovës, është paraqitur vetëm një (1) kandidat:

**Kandidati: Dr. Sc. Durim Alija**

**Institucioni: Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit**

**Fusha shkencore: Shkenca e ushqimit dhe teknologjitë e produkteve ushqimore (2.11.05.01) dhe Tjetër (2.11.05.07)**

Është konstatuar se aplikimi është bërë sipas kushteve të parapara me konkurs dhe se janë plotësuar kushtet për përgatitjen e raportit profesional sipas Vendimit të këshillit mësimorë të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit.

### **1. DOKUMENTACIONI**

1. Fletëparaqitje;
2. Thirrje mësimore – shkencore, me Vendim të organit kompetent;
3. Diplomë për kryerjen e studimeve deridiplomike;
4. Diplomë për kryerjen e studimeve të magjistraturës;
5. Diplomë për gradën shkencore doktor i shkencave nga fusha shkencore në të cilën zgjidhet;
6. Listë dhe nga një kopje nga punimet e publikuara shkencore;
7. Dëshmi për njohje të një nga gjuhët e huaja botërore;
8. Biografi e shkurtër;
9. Certifikatë nga libri amë i të lindurve;
10. Certifikatë të shtetësisë.

## 2. TË DHËNAT BIOGRAFIKE PËR KANDIDATIN

Dr. Sc. Durim Alija, i lindur më 17 gusht 1994, është Doktor i shkencave teknike dhe teknologjike në fushën e teknologjive inovative ushqimore dhe nutricionit, me angazhim të vazhdueshëm akademik, shkencor dhe profesional në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit pranë Universitetit të Tetovës. Shkollimin fillor e ka përfunduar në shkollën fillore “Kirili dhe Metodij” në Tetovë, ku ka ndjekur mësimet gjatë periudhës 2000–2009. Arsimin e mesëm e ka vazhduar në Shkollën e Mesme “Kiril Pejçinoviç” në Tetovë, në periudhën 2009 – 2013.

Studimet universitare i ka përfunduar në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës, ku fitoi gradën profesionale Inxhinier i Teknologjisë Ushqimore, me mesatare 9.86. Studimet master i ka përfunduar në të njëjtin fakultet në periudhën 2016–2019, duke fituar titullin Magjistër i Teknologjisë Ushqimore, me mesatare 10.00. Më pas ka vazhduar studimet e doktoratës në Fakultetin Teknologjik-Teknik, Veles, Universiteti “Shën Klimenti i Ohrit” – Manastir, në programin teknologjitë inovative ushqimore dhe nutricioni, ku ka përfunduar me sukses studimet doktorale me mesatare 10.00 dhe ka fituar titullin Doktor i shkencave teknike dhe teknologjike në fushën e teknologjive inovative ushqimore dhe nutricionit.

Karrierën profesionale e ka filluar në vitin 2016 si Demonstrator në Universitetin e Tetovës, ndërsa nga viti 2018 vazhdon të jetë Asistent në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit. Po ashtu, nga viti 2018 ushtron detyrën e Menaxherit Teknik të Laboratorit për Kontrollin e Produkteve Ushqimore, ndërsa nga viti 2022 është edhe Shef i programit studimor të Teknologjisë Ushqimore.

Veprimtaria e tij shkencore është e fokusuar në teknologjitë inovative ushqimore, cilësinë dhe sigurinë ushqimore, produktet e furrës, përdorimin e miellrave kompozite, reduktimin e akrilamidit në produktet e pjekura, si dhe analizën e parametrave fizikë, kimikë, mikrobiologjikë dhe sensorialë të ushqimit. Punimet e tij janë botuar në revista shkencore ndërkombëtare, përfshirë revistën *Foods* (MDPI), si dhe në revista të tjera relevante në fushën e teknologjisë ushqimore dhe të ushqyerit.

Ai ka marrë pjesë aktive në konferenca të shumta shkencore kombëtare dhe ndërkombëtare, si autor dhe bashkautor i punimeve kërkimore, si dhe ka qenë pjesë e komiteteve organizative shkencore. Gjithashtu, është aktiv në procesin e recensimit shkencor për revista ndërkombëtare dhe në bashkëpunime akademike me institucione vendore dhe ndërkombëtare.

Profili i tij profesional karakterizohet nga përkushtimi ndaj avancimit të shkencës ushqimore, inovacionit teknologjik, zhvillimit të laboratorëve kërkimorë dhe përgatitjes profesionale të studentëve në fushën e teknologjisë ushqimore dhe të ushqyerit.

### 3. TË DHËNAT PËR VEPRIMTARINË EDUKATIVE – MËSIMORE

Dr. Sc. Durim Alija gjatë periudhës së angazhimit të tij akademik në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit pranë Universitetit të Tetovës ka zhvilluar një veprimtari të vazhdueshme edukative-mësimore, kryesisht në realizimin e ushtrimeve praktike dhe laboratorike në ciklin e parë studimeve.

Gjatë viteve akademike 2023/2024, 2024/2025 dhe 2025/2026, kandidati ka mbajtur ushtrime në një numër të konsiderueshëm lëndësh profesionale në programet studimore Teknologji Ushqimore, Nutricion dhe Menaxhimi me Cilësinë dhe Sigurinë Ushqimore (MCSU), duke kontribuar drejtpërdrejt në përgatitjen praktike dhe profesionale të studentëve.

Ndër lëndët kryesore ku ka qenë i angazhuar përfshihen: Kontrolli i cilësisë dhe sigurisë ushqimore, Lëndët e para në industrinë ushqimore I dhe II, operacionet teknologjike në industrinë ushqimore, teknologjia e ujit, teknologjia e përpunimit të drithërave, teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditoreve, ushqimet e modifikuara gjenetkisht, inxhinieria gjenetike, higjiena e ushqimeve, si dhe menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore.

Angazhimi i tij përfshin realizimin e ushtrimeve praktike në ciklin e parë të studimeve, ku përveç kësaj, ai ka kontribuar edhe në përgatitjen e materialeve të reja mësimore për ushtrime në disa lëndë bazë dhe profesionale.

Në kuadër të përgatitjes së lëndëve të reja për ushtrime, kandidati ka përgatitur materiale për lëndët: kontrolli i cilësisë dhe sigurisë ushqimore, lënda e parë në industrinë ushqimore I dhe II, operacionet teknologjike në industrinë ushqimore, teknologjia e ujit, teknologjia e përpunimit të drithërave dhe higjiena në industrinë ushqimore, duke dëshmuar përkushtim të lartë në avancimin e procesit mësimor dhe modernizimin e përmbajtjeve akademike.

Veprimtaria e tij edukative-mësimore dëshmon një angazhim serioz, të vazhdueshëm dhe profesional në procesin e mësimdhënies universitare, si dhe kontribut të rëndësishëm në ngritjen e cilësisë së arsimit të lartë në fushën e teknologjisë ushqimore dhe të ushqyerit.

**Plotësim:** Veprimtaria e detajuar edukative-mësimore, prezantohet në Shtojcën I të këtij Raporti.

### 4. TË DHËNAT PËR VEPRIMTARINË KËRKIMORE-SHKENCORE

Dr. Sc. Durim Alija paraqet një veprimtari të pasur dhe të vazhdueshme kërkimore-shkencore në fushën e teknologjisë ushqimore, sigurisë ushqimore, analizës së cilësisë së produkteve ushqimore, produkteve funksionale dhe teknologjive inovative të përpunimit ushqimor. Aktiviteti i tij shkencor karakterizohet nga botime në revista ndërkombëtare me faktor ndikimi, pjesëmarrje aktive në konferenca shkencore vendore dhe ndërkombëtare, si dhe bashkëpunime të rëndësishme akademike me institucione prestigjioze evropiane.

Kontributi më i rëndësishëm shkencor i kandidatit evidentohet përmes tre publikimeve në revistën ndërkombëtare *Foods* (MDPI), e indeksuar në bazat më të rëndësishme shkencore dhe me faktor ndikimi (IF = 4.7), ku kandidati paraqitet si autor kryesor. Punimet: *The Addition of*

*Pumpkin Flour Impacts the Functional and Bioactive Properties of Soft Wheat Composite Flour Blends (2025), Prolonged Proofing Modulates the Acrylamide Content, Nutritional and Functional Characteristics of Pumpkin (Cucurbita maxima Plomo) and Soft Wheat Composite Bread (2025), si dhe Cucurbita maxima Plomo Peel as a Valuable Ingredient for Bread-Making (2025)*, trajtojnë në mënyrë të avancuar ndikimin e miellit dhe lëvores së kungullit në përmirësimin e cilësive funksionale, bioaktive dhe reduktimin e akrilamidit në produktet e bukës, duke përfaqësuar një kontribut origjinal në fushën e teknologjisë ushqimore moderne.

Përveç këtyre, kandidati ka publikuar edhe një numër të konsiderueshëm punimesh në *International Journal of Food Technology and Nutrition, Nauki Inzynierskie i Technologie*, si dhe revista të tjera relevante, ku temat trajtojnë kontrollin e cilësisë së ujit dhe produkteve ushqimore, analizat mikrobiologjike, parametrat fiziko-kimikë të produkteve ushqimore, ndikimin e ambalazhimit në cilësinë e produkteve, si dhe perceptimin e konsumatorëve lidhur me praninë e akrilamidit në produktet e pjekura.

Një aspekt i rëndësishëm i veprimtarisë kërkimore është edhe pjesëmarrja e tij aktive në konferenca shkencore ndërkombëtare, ku ka prezantuar një numër të madh abstraktesh dhe punimesh në kongrese si: International Conference of Food Technology and Nutrition, International Congress on Natural, Health Sciences and Technology, 1st International Scientific Conference në Fakultetin Tekniko-teknologjik të Velesit, si dhe 2nd Forum on Fermented Foods në Universitetin e Málaga-s, Spanjë. Këto prezantime kanë trajtuar temat e bukës pa gluten, ndikimin e fermentimit në akrilamid, analizat mikrobiologjike, vetitë reologjike të miellit, vlerësimet sensoriale të bukës me miell kungulli dhe aspekte të tjera të rëndësishme të sigurisë ushqimore.

Vlen të theksohet edhe realizimi i mobilitetit akademik ndërkombëtar në kuadër të programit **Erasmus+ Staff Mobility for Teaching** në Wrocław University of Economics and Business, Adaptive Food System Accelerator (AFSA Research Center), Poloni, gjatë vitit 2024, që përbën një dëshmi të rëndësishme të bashkëpunimit ndërkombëtar dhe afirmimit akademik të kandidatit në nivel evropian.

Veprimtaria e tij kërkimore-shkencore dëshmon një profil të konsoliduar shkencor, me orientim të qartë drejt kërkimit aplikativ, inovacionit teknologjik dhe avancimit të sigurisë dhe cilësisë ushqimore. Kandidati paraqet potencial të lartë për zhvillim të mëtejshëm akademik dhe shkencor, si dhe kontribuon ndjeshëm në afirmimin e Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit në nivel kombëtar dhe ndërkombëtar.

**Plotësim:** Veprimtaria e detajuar kërkimore-shkencore, prezantohet në Shtojcën II të këtij Raporti.

## 5. TË DHËNAT PËR VEPRIMTARINË ME INTERES MË TË GJERË

Përveç veprimtarisë edukative-mësimore dhe kërkimore-shkencore, Dr. sc. Durim Alija ka dhënë kontribut të rëndësishëm edhe në veprimtari me interes më të gjerë akademik dhe profesional, duke dëshmuar angazhim të vazhdueshëm në bashkëpunimin ndërkombëtar, mobilitetin akademik dhe organizimin e aktiviteteve shkencore.

Në kuadër të zhvillimit profesional dhe shkëmbimit të përvojave akademike ndërkombëtare, kandidati ka realizuar qëndrim studimor afatshkurtër në kuadër të programit Erasmus+, gjatë periudhës 01.10.2024 – 31.10.2024, në Wrocław University of Economics and Business, Adaptive Food System Accelerator (AFSA Research Center), Poloni. Ky angazhim ka kontribuar në avancimin e njohurive të tij në fushën e teknologjive inovative ushqimore, metodave bashkëkohore të analizës laboratorike dhe bashkëpunimit shkencor ndërkombëtar. Gjithashtu, gjatë periudhës 09.12.2025 – 13.12.2025, kandidati ka marrë pjesë në forma të shkurtra edukimi profesional në Jan Dlugosz University in Czestochowa, Fakulteti i Shkencave dhe Teknologjisë, Poloni, duke zgjeruar më tej kompetencat profesionale dhe akademike në fushën e teknologjisë ushqimore dhe kërkimit shkencor.

Një kontribut i rëndësishëm i kandidatit evidentohet edhe në organizimin e tubimeve shkencore-profesionale, ku ai ka qenë anëtar i këshillit organizues dhe programor në konferenca me rëndësi ndërkombëtare, siç janë: 10th International Conference on Natural and Engineering Sciences (20–21 dhjetor 2025) dhe International Congress on Natural, Health Sciences and Technology 2025. Përfshirja e tij në këto aktivitete dëshmon besueshmërinë profesionale, angazhimin institucional dhe rolin aktiv në promovimin e shkencës dhe bashkëpunimit akademik.

Veprimtaria e tij me interes më të gjerë dëshmon përkushtimin e kandidatit jo vetëm në procesin mësimor dhe kërkimor, por edhe në zhvillimin institucional, ndërkombëtarizimin e arsimit të lartë dhe forcimin e rrjeteve akademike profesionale. Përmes angazhimeve të tij në mobilitet akademik ndërkombëtar, edukim të vazhdueshëm profesional dhe pjesëmarrje aktive në organizimin e konferencave shkencore, kandidati ka kontribuar dukshëm në afirmimin e institucionit dhe avancimin e bashkëpunimit akademik në nivel vendor dhe ndërkombëtar.

**Plotësim:** Veprimtaria e detajuar me interes të gjerë, prezantohet në Shtojcën III të këtij Raporti.

**KUSHTET E PËRGJITHSHME PËR ZGJEDHJE NË THIRJE TË TITULLUAR  
DOCENT**

<b>Nr. Rendor</b>	<b>KUSHTET E PËRGJITHSHME</b>	<b>Plotësimi i kushteve të përgjithshme (PO/JO)</b>
1.	<p>Suksesi mesatar prej së paku 8,00 (tetë) në studimet e ciklit të parë dhe ciklit të dytë, për secilin cikël veçmas, përkatësisht ka arritur sukses mesatar së paku 8,00 (tetë) në studimet e integruara në ciklin e parë dhe të dytë të studimeve</p> <p>Suksesi mesatar në ciklin e parë: <b>9.86</b></p> <p>Suksesi mesatar në ciklin e dytë: <b>10.00</b></p> <p>Suksesi mesatare në ciklin e trete: <b>10.00</b></p>	PO
2.	<p>Titulli shkencor – <b>Doktor i shkencave teknike dhe teknologjike në fushën e teknologjive inovative ushqimore dhe nutricionit</b></p> <p>Emri i sferës shkencore: <b>Inxhinieria dhe teknologjia (2)</b></p> <p>Fusha shkencore: <b>Inxhinieri dhe teknologji tjera (2.11)</b></p> <p>Nënsfera shkencore: <b>Inxhinieria dhe teknologjia ushqimore (2.11.05)</b></p>	PO
3.	<p>Të publikuara së paku katër punime shkencore* në publikim shkencor referent në pajtim me Ligjin për arsimin e lartë, në pesë vitet e fundit para shpalljes së konkursit për zgjedhje.</p>	
3.1	<p>Alija, Durim, Remigiusz Olędzki, Daniela Nikolovska Nedelkoska, Agata Wojciechowicz-Budzisz, Gafur Xhabiri, Ewa Pejcz, Eljesa Alija, and Joanna Harasym. (2025). <i>The Addition of Pumpkin Flour Impacts the Functional and Bioactive Properties of Soft Wheat Composite Flour Blends</i>. Foods, 14(2), 243. <a href="https://doi.org/10.3390/foods14020243">https://doi.org/10.3390/foods14020243</a> IF (4,7)</p>	
3.2	<p>Alija, Durim, Remigiusz Olędzki, Daniela Nikolovska Nedelkoska, Agata Wojciechowicz-Budzisz, Ewa Pejcz, Gafur Xhabiri, and Joanna Harasym. (2025). <i>Prolonged Proofing Modulates the Acrylamide Content, Nutritional and Functional Characteristics of Pumpkin (Cucurbita maxima Plomo) and Soft Wheat Composite Bread</i>. Foods, 14(3), 437. <a href="https://doi.org/10.3390/foods14030437">https://doi.org/10.3390/foods14030437</a> IF (4,7)</p>	
3.3	<p>Alija, Durim, Remigiusz Olędzki, Daniela Nikolovska Nedelkoska, Ewa Pejcz, Agata Wojciechowicz-Budzisz, Viktorija Stamatovska, and Joanna Harasym. (2025). <i>Cucurbita maxima Plomo Peel as a Valuable Ingredient for Bread-Making</i>. Foods, 14(4), 597. <a href="https://doi.org/10.3390/foods14040597">https://doi.org/10.3390/foods14040597</a> IF (4,7)</p>	PO
3.4	<p>Ruci, Mamica, Renata Kongoli, Xhezair Idrizi, Durim Alija, and Kristi Karaj. (2025). <i>National Strategies for Monitoring Food Waste in Albania in Line with the EU Green Agenda</i>. International Journal of Food Technology and Nutrition, 8(15–16), 125–133. <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2978">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2978</a></p>	
3.5	<p>Durmishi, Namik, Xhabiri Gafur, Durim Alija, Ljubica Karakasova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Viktorija Stamatovska, Iliana Lazova-Borisova, and Hyrije Koraqi. (2025). <i>Quality of Drinking Water in Plastic and Glass Packaging</i>. International Journal of Food Technology and Nutrition, 8(19–20), 57–?. <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2991">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2991</a></p>	

3.6	Xhabiri, G., Durmishi, N., Alija, D., Sana, M., Lazova-Borisova, I., & Rexhepi, F. (2025). <i>Influence of bean and chestnut flour on the nutritional and sensory properties of biscuits</i> . International Journal of Food Technology and Nutrition, 8(15–16). <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2982">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2982</a>	
3.7	Durmishi, N., Xhabiri, G., Aliu, E., Alija, D., Karakasova, L., Babanovska-Milenkovska, F., & Stamatovska, V. (2024). <i>Comparison of some quality parameters in sour cherry juice in different packaging</i> . International Journal of Food Technology and Nutrition, 7(13–14). <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2696">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2696</a>	
3.8	Ahma, Greska, Gashi, Kushtrim, Idrizi, Mereme, Rustemi-Ameti, Hanife, Idrizi, Xhezair, Luma, Rejhana, Miftari, Hava, Alija, Durim, & Ziberi, Eljesa. (2024). <i>Barley as a raw material for beer production and its processing technology</i> . International Journal of Food Technology and Nutrition, 7(13–14), 56–65. Faculty of Food Technology and Nutrition, University of Tetova. <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2689">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2689</a>	
3.9	Xhabiri, G., Durmishi, N., Alija, D., Sana, M., Lazova-Borisova, I., Havziu, E. (2024). Investigation of the rheological, nutritional, and sensory properties of the gluten-free bread produced from rice, bean, and chickpea flour. IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition, 7(13–14), 42–48. <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2687">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2687</a>	
3.10	Alija, Durim, Xhabiri, Gafur, Otema Baah, Rose, Ziberi, Eljesa, Stojanovska, Tanja, Miftari, Hava, & Luma, Rejhana. (2024). <i>The effect of adding different additives on acrylamide content and antioxidant activity of innovative functional cereal products</i> . International Journal of Food Technology and Nutrition, 7(13–14). <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2687">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2687</a>	
3.11	Alija, Durim, Nikolovska Nedelkoska, Daniela, Olędzki, Remigiusz, & Harasym, Joanna. (2024). <i>Consumer insights on the presence of acrylamide in baked products: Perception, awareness and behaviour</i> . Nauki Inżynierskie i Technologie, (40), 1–17. <a href="https://doi.org/10.15611/nit.2024.40.01">https://doi.org/10.15611/nit.2024.40.01</a>	
4.	Njohja e së paku një gjuhë të huaj, e përcaktuar me akt të përgjithshëm të Universitetit, përkatësisht të shkollës së lartë profesionale të pavarur Gjuha e huaj: <b>Gjuhë angleze</b> Emri i dokumentit: <b>Certifikatë - Qendra e kurseve FLUENT</b>	PO

# RAPORTI I ZGJEDHJES NË THIRJET E TITULLUAR DOCENT

## SHTOJCA I

### VEPRIMTARIA EDUKATIVE-MËSIMORE

Nr. rendor	Aktiviteti	Kalkulimi	Pikë
<b>Viti akademik 2023/2024 – Semestri veror</b>			
<b>Mbajtja e ushtrimve – Cikli I</b>			
1	Kontrolli i kualitetit të produkteve ushqimore – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
	Kontrolli i cilësisë dhe sigurisë ushqimore - Nutricion		
	Kontrolli i cilësisë dhe sigurisë ushqimore – MCSU		
2	Lënda e parë në industrinë ushqimore I – Teknologji Ushqimore	2×15×0.03	0.9
3	Operacionet teknologjike në industrinë ushqimore – MCSU	1×15×0.03	0.45
4	Teknologjia e ujit – Teknologji Ushqimore	2×15×0.03	0.9
	Teknologjia e ujit – MCSU		
5	Teknologjia e përpunimit të drithërave – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
<b>Viti akademik 2024/2025 – Semestri dimëror</b>			
<b>Mbajtja e ushtrimve – Cikli I</b>			
6	Lëndët e para në industrinë ushqimore 2	2×15×0.03	0.9
7	Teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditore – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
8	Ushqimet e modifikuara gjenetike – Nutricion	3×15×0.03	1.35
	Inxhinieria gjenetike – MCSU		
	Ushqimet e modifikuara gjenetike – MCSU		
9	Operacionet teknologjike – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
<b>Viti akademik 2024/2025 – Semestri veror</b>			
<b>Mbajtja e ushtrimve – Cikli I</b>			
10	Kontrolli i cilësisë dhe sigurisë ushqimore – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
	Kontrolli i cilësisë dhe sigurisë ushqimore - Nutricion		
	Kontrolli i cilësisë dhe sigurisë ushqimore - MCSU		
11	Lënda e parë në industrinë ushqimore 1 – Teknologji Ushqimore	2×15×0.03	0.9
12	Operacionet teknologjike në industrinë ushqimore - MCSU	1×15×0.03	0.45
13	Teknologjia e ujit – Teknologji Ushqimore	2×15×0.03	0.9
	Teknologjia e ujit - MCSU		
14	Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore - MCSU	3×15×0.03	1.35
15	Teknologjia e përpunimit të drithërave – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
16	Ushqimet e modifikuara gjenetike – Teknologji Ushqimore	2×15×0.03	0.9
<b>Viti akademik 2025/2026 – Semestri dimror</b>			
<b>Mbajtja e ushtrimve – Cikli I</b>			
17	Lëndët e para në industrinë ushqimore – Nutricion	2×15×0.03	0.9
	Lëndët e para në industrinë ushqimore – MCSU		

18	Higjiena e ushqimeve – Nutricion	3×15×0.03	1.35
	Higjiena në industrinë ushqimore – MCSU		
19	Ushqimet e modifikuara gjenetike – Nutricion	3×15×0.03	1.35
	Ushqimet e modifikuara gjenetike - MCSU		
	Inxhinieria gjenetike - MCSU		
20	Operacionet teknologjike – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
21	Lëndët e para në industrinë ushqimore 2 – Teknologji Ushqimore	2×15×0.03	0.9
22	Teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditore – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
<b>Përgatitja e lëndës së re - Ushtrime</b>			
	Kontrolli i cilësisë dhe sigurisë ushqimore	1×0.5	0.5
	Lënda e parë në industrinë ushqimore 1	1×0.5	0.5
	Lënda e parë në industrinë ushqimore 2	1×0.5	0.5
	Operacionet teknologjike në industrinë ushqimore	1×0.5	0.5
	Teknologjia e ujit	1×0.5	0.5
	Teknologjia e përpunimit të drithërave	1×0.5	0.5
	Higjiena në industrinë ushqimore	1×0.5	0.5
<b>GJITHSEJ</b>		<b>27.8</b>	

## SHTOJCA II VEPRIMTARIA KËRKIMORE-SHKENCORE

Nr. rendor	Aktiviteti	Kalkulimi	Pikë
1	Alija, Durim, Remigiusz Olędzki, Daniela Nikolovska Nedelkoska, Agata Wojciechowicz-Budzisz, Gafur Xhabiri, Ewa Pejcz, Eljesa Alija, and Joanna Harasym. (2025). <i>The Addition of Pumpkin Flour Impacts the Functional and Bioactive Properties of Soft Wheat Composite Flour Blends</i> . Foods, 14(2), 243. <a href="https://doi.org/10.3390/foods14020243">https://doi.org/10.3390/foods14020243</a> IF (4.7)	3.6 + 4.7	8.3
2	Alija, Durim, Remigiusz Olędzki, Daniela Nikolovska Nedelkoska, Agata Wojciechowicz-Budzisz, Ewa Pejcz, Gafur Xhabiri, and Joanna Harasym. (2025). <i>Prolonged Proofing Modulates the Acrylamide Content, Nutritional and Functional Characteristics of Pumpkin (Cucurbita maxima Plomo) and Soft Wheat Composite Bread</i> . Foods, 14(3), 437. <a href="https://doi.org/10.3390/foods14030437">https://doi.org/10.3390/foods14030437</a> IF (4.7)	3.6 + 4.7	8.3
3	Alija, Durim, Remigiusz Olędzki, Daniela Nikolovska Nedelkoska, Ewa Pejcz, Agata Wojciechowicz-Budzisz, Viktorija Stamatovska, and Joanna Harasym. (2025). <i>Cucurbita maxima Plomo Peel as a Valuable Ingredient for Bread-Making</i> . Foods, 14(4), 597. <a href="https://doi.org/10.3390/foods14040597">https://doi.org/10.3390/foods14040597</a> IF (4.7)	3.6 + 4.7	8.3
4	Ruci, Mamica, Renata Kongoli, Xhezair Idrizi, Durim Alija, and Kristi Karaj. (2025). <i>National Strategies for Monitoring Food Waste in Albania</i>	3	

	<i>in Line with the EU Green Agenda</i> . International Journal of Food Technology and Nutrition, 8(15–16), 125–133. <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2978">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2978</a>	
5	Durmishi, Namik, Xhabiri Gafur, Durim Alija, Ljubica Karakasova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Viktorija Stamatovska, Iliana Lazova-Borisova, and Hyrije Koraqi. (2025). <i>Quality of Drinking Water in Plastic and Glass Packaging</i> . International Journal of Food Technology and Nutrition, 8(19–20), 57–61 <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2991">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2991</a>	3
6	Xhabiri, G., Durmishi, N., Alija, D., Sana, M., Lazova-Borisova, I., & Rexhepi, F. (2025). <i>Influence of bean and chestnut flour on the nutritional and sensory properties of biscuits</i> . International Journal of Food Technology and Nutrition, 8(15–16). <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2982">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2982</a>	3
7	Durmishi, N., Xhabiri, G., Aliu, E., Alija, D., Karakasova, L., Babanovska-Milenkovska, F., & Stamatovska, V. (2024). <i>Comparison of some quality parameters in sour cherry juice in different packaging</i> . International Journal of Food Technology and Nutrition, 7(13–14). <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2696">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2696</a>	3
8	Ahma, Gresa, Gashi, Kushtrim, Idrizi, Mereme, Rustemi-Ameti, Hanife, Idrizi, Xhezair, Luma, Rejhana, Miftari, Hava, Alija, Durim, & Ziberi, Eljesa. (2024). <i>Barley as a raw material for beer production and its processing technology</i> . International Journal of Food Technology and Nutrition, 7(13–14), 56–65. Faculty of Food Technology and Nutrition, University of Tetova. <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2689">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2689</a>	3
9	Alija, Durim, Xhabiri, Gafur, Otema Baah, Rose, Ziberi, Eljesa, Stojanovska, Tanja, Miftari, Hava, Luma, Rejhana, & Alija, Durim. (2024). <i>The effect of adding different additives on acrylamide content and antioxidant activity of innovative functional cereal products</i> . International Journal of Food Technology and Nutrition, 7(13–14), 26–34. <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2685">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2685</a>	3
10	Alija, Durim, Nikolovska Nedelkoska, Daniela, Olędzki, Remigiusz, & Harasym, Joanna. (2024). <i>Consumer insights on the presence of acrylamide in baked products: Perception, awareness and behaviour</i> . Nauki Inzynierskie i Technologie, (40), 1–17. <a href="https://doi.org/10.15611/nit.2024.40.01">https://doi.org/10.15611/nit.2024.40.01</a>	3
11	Xhabiri, Gafur, Durmishi, Namik, Alija, Durim, Sana, Majlinda, Lazova-Borisova, Iliana, & Havziu, Elvira. (2024). <i>Investigation of the rheological, nutritional, and sensory properties of the gluten-free bread produced from rice, bean, and chickpea flour</i> . International Journal of Food Technology and Nutrition, 7(13–14), 42–48. <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2687">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2687</a>	3
<b>Abstrakt i publikuar në përmbledhje të punimeve të konferencës – 4th International Conference of Food Technology and Nutrition, INTERNATIONAL</b>		

<b>CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, 2024</b>		
13	<b>CREATING DIFFERENT FORMULATIONS FOR IMPROVING THE RHEOLOGICAL, NUTRITIONAL, QUALITATIVE, AND SENSORY QUALITIES OF GLUTEN-FREE BREAD</b> <i>Gafur XHABIRI, Namik DURMISHI, Durim ALIJA, Majlinda SANA, Iliana LAZOVA-BORISOVA, Eldina HAVZIU</i>	1
14	<b>PRODUCTION OF FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS AND THEIR CONTROL</b> <i>Rejhana LUMA, Nisa SULEJMANI, Hava MIFTARI, Durim ALIJA</i>	1
15	<b>NUTRITIONAL VALUES, MICROBIOLOGICAL ANALYSIS, AND TECHNOLOGICAL PROCESS OF THE PRODUCTION OF PRIZRENS SAUSAGE</b> <i>Armire HOTI, Fejzullah FEJZULLA, Xhezair IDRIZI, Durim ALIJA, Hava MIFTARI</i>	1
<b>Abstrakt i publikuar në përmbledhje të punimeve të konferencës – 5th International Conference of Food Technology and Nutrition, INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, 2025</b>		
16	<b>THE INFLUENCE OF THE AMOUNT OF SOME ADDITIVES ON THE RHEOLOGY PROPERTIES OF FLOUR WITH MIXOLAB</b> <i>GAFUR XHABIRI, NAMIK DURMISHI, DURIM ALIJA, MAJLINDA SANA, ILIANA LAZOVA-BORISOVA, IBRAHIM HOXHA, ABDYL SINANI</i>	1
17	<b>EVALUATION OF HECTOLITER WEIGHT VARIABILITY AMONG DISTINCT GRAIN VARIETIES FOR QUALITY ASSESSMENT</b> <i>Tarik KUÇLLAR, Zana ILJAZI, Minire CEKA, Semih JAHJA, Artin ABDURAMANI, Fatmir FATMIRI, Xhezair IDRIZI, Rejhana LUMA, Durim ALIJA</i>	1
18	<b>MICROBIOLOGICAL RISK EVALUATION AND CCP ANALYSIS DURING THE PRODUCTION OF AJVAR</b> <i>Ismail FERATI, Daniela NIKOLOVSKA NEDELKOSKA, Hava MIFTARI, Durim ALIJA, Rejhana LUMA</i>	1
19	<b>SENSORY EVALUATION OF BREAD ENRICHED WITH PUMPKIN FLOUR AS A NUTRITIONAL ENHANCER</b> <i>Durim ALIJA, Daniela NIKOLOVSKA NEDELKOSKA, Vezirka JANKULOSKA, Viktorija STAMATOVSKA, Gafur XHABIRI, Namik DURMISHI, Ismail FERATI, Eljesa ALIJA, Joanna HARASYM</i>	1
20	<b>THE IMPACT OF PASTEURIZATION ON VITAMIN C CONTENT IN FRUIT JUICES</b> <i>Rejhana LUMA, Ismail FERATI, Durim ALIJA, Hava MIFTARI, Nisa SULEJMANI</i>	1

<b>1st INTERNATIONAL SCIENTIFIC ST CONFERENCE  FOOD SCIENCE, NUTRITION, INNOVATIVE TECHNOLOGIES AND  SUSTAINABILITY, Faculty of Technology and Technical Sciences - Veles  University "St. Kliment Ohridski" - Bitola, Republic of North Macedonia, 2025</b>		
21	<b>PRODUCTION TECHNOLOGY AND MONITORING OF SOME  QUALITY PARAMETERS BEFORE AND AFTER PACKAGING  IN DRINKING WATER WITH LEMON ADDITION.</b> <i>Namik Durmishi, Florentina Behluli, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi,  Durim Alija</i>	1
22	<b>SENSORY AND NUTRITIONAL IMPACTS OF PUMPKIN  FLOUR ENRICHMENT IN WHEAT BREAD: A SYNTHESIS OF  RECENT STUDIES.</b> <i>Durim Alija, Gafur Xhabiri, Namik Durmishi, Ismail Ferati, Daniela  Nikolovska Nedelkoska</i>	1
23	<b>NUTRITIONAL HABITS OF STUDENTS IN THE POLOG  REGION.</b> <i>Emira Rushiti, Gafur Xhabiri, Durim Alija, Namik Durmishi,  Rejhana Luma, Xhezair Idrizi</i>	1
<b>2nd Forum on Fermented Foods, School of Medicine, University of Málaga, 2025</b>		
24	<b>The impact of fermentation on acrylamide levels and bioactive  profile of pumpkin and soft wheat composite bread</b> <i>D. Nikolovska Nedelkoska, D. Alija, R. Ołędzki, A. Wojciechowicz-  Budzisz, E. Pejcz, J.Harasyim</i>	1
<b>5th INTERNATIONAL MEETING AGRISCIENCE &amp; PRACTICE  (ASP 2026), Goce Delcev University – Stip Faculty of Agriculture</b>		
25	<b>EFFECT OF FERMENTATION TIME ON THE SENSORY  QUALITY OF COMPOSITE WHEAT BREAD</b> <i>Durim Alija, Viktorija Stamatovska, Vezirka Jankuloska, Joanna  Harasym, Gafur Xhabiri, Daniela Nikolovska Nedelkoska</i>	1
<b>Ligjeratë e mbajtjes me ftesë të universitetit referent në botën e jashtme</b>		
26	Erasmus+ Staff Mobility for Teaching, 20.05.2024 – 24.05.2024 – Wroclaw University of Economics and Business, Adaptive Food System Accelerator – AFSA Research Center, Poland, Erasmus + Programme of the European Commission	3
<b>GJITHSEJ</b>		<b>64.9</b>

**SHTOJCA III**  
**VEPRIMTARI ME INTERES MË TË GJERË**

Nr. rendor	Emri i aktivitetit	Pikë
<b>Qëndrim studimor në botën e jashtme</b>		
1	Short term mobility for PhD 01.10.2024 – 31.10.2024 – Wrocław University of Economics and Business, Adaptive Food System Accelerator – AFSA Research Center, Poland, Erasmus + Programme of the European Commission	0.5
2	Participation in short forms of education – 09.12.2025 – 13.12.2025 – Jan Dlugosz University in Czestochowa, Faculty of Science and Technology, Poland	0.5
<b>Anëtar i këshillit organizues ose programor të tubimit shkencorë profesional</b>		
3	10 <sup>th</sup> INTERNATIONAL CONFERENCE ON NATURAL AND ENGINEERING SCIENCES 20-21 December 2025	1
4	9 <sup>th</sup> INTERNATIONAL CONFERENCE ON NATURAL AND ENGINEERING SCIENCES 22-24 November 2024	1
5	International Congress on Natural, Health Sciences and Technology 2025	1
6	International Congress on Natural, Health Sciences and Technology 2024	1
<b>Veprimtaria profesionale-zbatuese</b>		
7	Shef i programit studimor Teknologji ushqimore	3
8	Menaxher teknik në Laboratorin për kontrollin e produkteve ushqimore	1
9	Chair of session - 1 INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE ST FOOD SCIENCE, NUTRITION, INNOVATIVE TECHNOLOGIES AND SUSTAINABILITY, 2025	1
10	Pjesëmarrës në promovimin e ofertës akademike në shkollat e mesme 2024, 2025	1
<b>GJITHSEJ</b>		<b>11</b>

**FORMULARI PËR RAPORTIN PËR ZGJEDHJE NË THIRRJEN**  
**MËSIMORESHKENCORE**

<b>REFERENCAT PROFESIONALE TË KANDIDATIT PËR ZGJEDHJE NË TITULL</b>	<b>Pikë</b>
VEPRIMTARIA EDUKATIVE-MËSIMORE	<b>27.8</b>
VEPRIMTARIA KËRKIMORE-SHKENCORE	<b>64.9</b>
VEPRIMTARI ME INTERES MË TË GJERË	<b>11</b>
<b>GJITHSEJ</b>	<b>103.7</b>

## PROPOZIM I KOMISIONIT RECENSUES

Mbi bazën e të dhënave të mësipërme dhe në bazë të nenit 172 të Ligjit për arsim të lartë (Gazeta zyrtare e R.M.V-së nr.82/2018, 178/2021, 58/2024) nenit 158 të Statutit të Universitetit të Tetovës dhe në përputhje me Rregulloren me kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në tituj mësimore-shkencore, mësimore, mësimore-profesionale dhe bashkëpunetore të Universitetit të Tetovës, Komisioni recensues i emëruar nga këshilli mësimorë i Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit duke e marrë në konsideratë kushtet e përgjithshme, si dhe referencat profesionale të kandidatit, si kushte të veçanta, i **propozon** këshillit mësimor-shkencor të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, që **Dr. Sc. Durim Alija** të zgjidhet në thirrjen mësimore-shkencore Docent në lëmin **Shkenca e ushqimit dhe teknologjitë e produkteve ushqimore (2.11.05.01), Tjetër (2.11.05.07)** nga klasifikimi i sferave, fushave dhe lëmenjve shkencorë-hulumtues sipas Klasifikimit Ndërkombëtar të Fraskatit.

**Tetovë, 08.05.2026**

## KOMISIONI RECENSUES:

**1. Prof. Dr. Gafur Xhabiri** (*kryetar*) – *profesor inordinar në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit*

---

**2. Prof. Dr. Xhezair Idrizi** (*anëtar*) – *profesor ordinar në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit*

---

**3. Prof. Dr. Namik Durmishi** (*anëtar*) – *profesor inordinar në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit*

---