

До:

Наставно-научниот совет на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана

РЕФЕРАТ

Врз основа на член 172 од Законот за високото образование („Службен весник на РСМ“ бр. 82/2018, 178/21, 58/2024), член 158 од Статутот на Универзитетот во Тетово и во согласност со Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, наставни, наставно-стручни и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, а во врска со Конкурсот за избор на наставници во наставно-научни звања на Универзитетот во Тетово, објавен на 24.04.2026 година во дневните весници „Коха“ и „Слободен печат“ и на официјалната веб-страница на Универзитетот во Тетово, Наставно-научниот совет на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, на седницата одржана на 05.05.2026 година, донесе:

ОДЛУКА

за формирање на рецензентска комисија

Член I

Се формира рецензентска комисија за избор на еден наставник во сите наставно-научни звања на Универзитетот во Тетово во научната област **Наука за храна и технологии на прехранбени производи, Друго (2.11.05.01, 2.11.05.07 според класификацијата на научно-истражувачките подрачја, полиња и области согласно Меѓународната Фраскатијева класификација)**, во состав:

- 1. Проф. д-р Гафур Џабири (претседател)** – вонреден професор на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана;
- 2. Проф. д-р Џезаир Идризи (член)** – редовен професор на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана;
- 3. Проф. д-р Намик Дурмиши (член)** – вонреден професор на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана.

Член II

Членовите на рецензентската комисија се должни изборот да го спроведат во согласност со општите услови утврдени со Законот за високото образование, како и во согласност со посебните услови утврдени со внатрешните акти на Универзитетот.

Член III

Оваа одлука влегува во сила со денот на нејзиното донесување и се објавува на огласната табла на актите на Факултетот.

Рецензентската комисија, по разгледувањето на документацијата од пријавата, констатира дека е пријавен само еден (1) кандидат, кој ја доставил целокупната потребна документација согласно конкурсот, поради што рецензентската комисија има чест и задоволство да го поднесе следниот:

ИЗВЕШТАЈ

ПОСТАПКА НА ПРИЈАВУВАЊЕ

На конкурсот за избор на еден наставник во сите наставно-научни звања во научната област Наука за храна и технологии на прехранбени производи, Друго (2.11.05.01, 2.11.05.07 според класификацијата на научно-истражувачките подрачја, полиња и области согласно Меѓународната Фраскатијева класификација) на Универзитетот во Тетово, објавен на 24.04.2026 година во дневните весници „Коха“ и „Слободен печат“ и на официјалната веб-страница на Универзитетот во Тетово, се пријави само еден (1) кандидат:

Кандидат: Дурим Алија

Институција: Факултет за прехранбена технологија и исхрана

Научна област: Наука за храна и технологии на прехранбени производи (2.11.05.01) и Друго (2.11.05.07)

Констатирано е дека пријавувањето е извршено согласно условите предвидени со конкурсот и дека се исполнети условите за подготовка на стручниот извештај согласно Одлуката на Наставно-научниот совет на Факултет за прехранбена технологија и исхрана при Универзитетот во Тетово.

1. ДОКУМЕНТАЦИЈА

1. Пријавен лист
2. Наставно-научно звање, со Одлука на надлежниот орган;
3. Диплома за завршени додипломски студии;
4. Диплома за завршени магистерски студии;
5. Диплома за научен степен доктор на науки од научната област во која се избира;
6. Листа и по еден примерок од објавените научни трудови;
7. Доказ за познавање на еден од светските странски јазици;
8. Кратка биографија;
9. Извод од матичната книга на родените;
10. Уверение за државјанство.

2. БИОГРАФСКИ ПОДАТОЦИ ЗА КАНДИДАТОТ

Д-р на науки Дурим Алија, роден на 17 август 1994 година, е доктор на технички и технолошки науки од областа на иновативни прехранбени технологии и нутриционизам, со континуиран академски, научен и професионален ангажман на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана при Универзитетот во Тетово. Основното образование го завршил во основното училиште „Кирил и Методиј“ во Тетово, каде што ја следел наставата во периодот 2000–2009 година. Средното образование го продолжил во Средното училиште „Кирил Пејчиновиќ“ во Тетово, во периодот 2009–2013 година.

Универзитетските студии ги завршил на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана при Универзитетот во Тетово, каде што се стекнал со стручниот назив инженер по прехранбена технологија, со просечен успех 9.86. Магистерските студии ги завршил на истиот факултет во периодот 2016–2019 година, стекнувајќи се со титулата магистер по прехранбена технологија, со просечен успех 10.00. Потоа ги продолжил докторските студии на Технолошко-техничкиот факултет во Велес, при Универзитетот „Св. Климент Охридски“ – Битола, на студиската програма „Иновативни прехранбени технологии и нутриционизам“, каде успешно ги завршил докторските студии со просечен успех 10.00 и се стекнал со научниот степен доктор на технички и технолошки науки од областа на иновативни прехранбени технологии и нутриционизам.

Професионалната кариера ја започнал во 2016 година како демонстратор на Универзитетот во Тетово, а од 2018 година продолжува како асистент на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана. Исто така, од 2018 година ја извршува функцијата технички менаџер на Лабораторијата за контрола на прехранбени производи, а од 2022 година е и раководител на студиската програма прехранбена технологија.

Неговата научна дејност е фокусирана на иновативни прехранбени технологии, квалитет и безбедност на храната, пекарски производи, употреба на композитни брашна, намалување на акриламидот во печените производи, како и анализа на физички, хемиски, микробиолошки и сензорни параметри на храната. Неговите трудови се објавени во меѓународни научни списанија, вклучително и списанието *Foods* (MDPI), како и во други релевантни списанија од областа на прехранбената технологија и нутриционизмот.

Тој активно учествувал на бројни национални и меѓународни научни конференции, како автор и коавтор на истражувачки трудови, а бил и дел од научно-организациски комитети. Исто така, активен е во процесот на научна рецензија за меѓународни списанија и во академски соработки со домашни и меѓународни институции.

Неговиот професионален профил се карактеризира со посветеност кон унапредување на прехранбената наука, технолошките иновации, развојот на истражувачките лаборатории и професионалната подготовка на студентите во областа на прехранбената технологија и исхраната.

3. ДАТОЦИ ЗА НАСТАВНО-ОБРАЗОВНАТА ДЕЈНОСТ

Д-р на науки Дурим Алија, во текот на својот академски ангажман на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана при Универзитетот во Тетово, развива континуирана наставно-образовна дејност, пред сè преку реализација на практични и лабораториски вежби на прв циклус студии.

Во текот на академските години 2023/2024, 2024/2025 и 2025/2026, кандидатот одржувал вежби по значителен број стручни предмети на студиските програми Прехранбена технологија, Нутриционизам и Менаџмент со квалитет и безбедност на храната (МКБХ), со што директно придонел во практичната и професионалната подготовка на студентите.

Меѓу главните предмети во кои бил ангажиран се вбројуваат: Контрола на квалитет и безбедност на храната, Суровини во прехранбената индустрија I и II, Технолошки операции во прехранбената индустрија, Технологија на водата, Технологија на преработка на житни култури, Технологија на пекарски и кондиторски производи, Генетски модифицирана храна, Генетско инженерство, Хигиена на храната, како и Менаџмент со квалитет и безбедност на храната.

Неговиот ангажман опфаќа реализација на практични вежби на прв циклус студии, при што, покрај тоа, придонесува и во подготовка на нови наставни материјали за вежби по неколку основни и стручни предмети.

Во рамките на подготовката на нови предметни содржини за вежби, кандидатот изработил материјали за предметите: Контрола на квалитет и безбедност на храната, Суровини во прехранбената индустрија I и II, Технолошки операции во прехранбената индустрија, Технологија на водата, Технологија на преработка на житни култури и Хигиена во прехранбената индустрија, со што покажува висок степен на посветеност кон унапредување на наставниот процес и модернизација на академските содржини.

Неговата наставно-образовна дејност укажува на сериозен, континуиран и професионален ангажман во процесот на универзитетската настава, како и значаен придонес во унапредување на квалитетот на високото образование во областа на прехранбената технологија и исхраната.

Дополнување: Деталната наставно-образовна дејност е прикажана во Прилог I на овој Извештај.

4. ПОДАТОЦИ ЗА НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКАТА ДЕЈНОСТ

Д-р на науки Дурим Алија покажува богата и континуирана научно-истражувачка дејност во областа на прехранбената технологија, безбедноста на храната, анализата на квалитетот на прехранбените производи, функционалните производи и иновативните технологии за преработка на храна. Неговата научна активност се карактеризира со објавувања во меѓународни списанија со импакт-фактор, активно учество на домашни и меѓународни научни конференции, како и значајни академски соработки со престижни европски институции.

Најзначајниот научен придонес на кандидатот се евидентира преку три публикации во меѓународното списание *Foods* (MDPI), индексирани во релевантни научни бази и со импакт-фактор (IF = 4.7), каде кандидатот се јавува како главен автор. Трудовите: *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), како и *Cucurbita maxima Plomo Peel as a Valuable Ingredient for Bread-Making* (2025), на напреден начин го третираат влијанието на брашното и лушпата од тиква врз подобрувањето на функционалните и биоактивните својства, како и намалувањето на акриламидот во пекарските производи, претставувајќи оригинален придонес во современата прехранбена технологија.

Покрај овие, кандидатот има објавено и значителен број трудови во *International Journal of Food Technology and Nutrition, Nauki Inżynierskie i Technologie*, како и во други релевантни списанија, каде што темите опфаќаат контрола на квалитетот на водата и прехранбените производи, микробиолошки анализи, физичко-хемиски параметри на храната, влијанието на амбалажата врз квалитетот на производите, како и перцепцијата на потрошувачите во однос на присуството на акриламид во печените производи.

Значаен аспект на научно-истражувачката дејност претставува и активното учество на кандидатот на меѓународни научни конференции, каде што има презентирани голем број апстракти и трудови на конгреси како: *International Conference of Food Technology and Nutrition, International Congress on Natural, Health Sciences and Technology, 1st International Scientific Conference* на Технолошко-техничкиот факултет во Велес, како и *2nd Forum on Fermented Foods* на Универзитетот во Малага, Шпанија. Овие презентации обработуваат теми како што се безглутенски леб, влијанието на ферментацијата врз акриламидот, микробиолошки анализи, реолошки својства на брашното, сензорски евалуации на леб со тиквено брашно и други значајни аспекти од безбедноста на храната.

Особено значајно е и реализирањето на меѓународна академска мобилност во рамките на програмата Erasmus+ Staff Mobility for Teaching на *Wroclaw University of Economics and Business*, во рамките на *Adaptive Food System Accelerator (AFSA Research Center)*, Полска, во текот на 2024 година, што претставува значаен доказ за меѓународната соработка и академската афирмација на кандидатот на европско ниво.

Неговата научно-истражувачка дејност укажува на консолидиран научен профил, со јасна ориентација кон применето истражување, технолошки иновации и унапредување на безбедноста и квалитетот на храната. Кандидатот покажува висок потенцијал за понатамошен академски и научен развој, како и значаен придонес во афирмацијата на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана на национално и меѓународно ниво.

Дополнување: Деталната научно-истражувачка дејност е прикажана во Прилог II на овој Извештај.

5. ПОДАТОЦИ ЗА ДЕЈНОСТ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС

Покрај наставно-образовната и научно-истражувачката дејност, д-р на науки Дурим Алија има дадено значаен придонес и во активности од поширок академски и професионален интерес, покажувајќи континуиран ангажман во меѓународна соработка, академска мобилност и организација на научни активности.

Во рамките на професионалниот развој и размената на меѓународни академски искуства, кандидатот реализирал краткорочен студиски престој во рамките на програмата Erasmus+, во периодот 01.10.2024 – 31.10.2024 година, на *Wroclaw University of Economics and Business*, во рамките на *Adaptive Food System Accelerator (AFSA Research Center)*, Полска. Овој ангажман придонел за унапредување на неговите знаења во областа на иновативните прехранбени технологии, современите лабораториски методи и меѓународната научна соработка. Дополнително, во периодот 09.12.2025 – 13.12.2025 година, кандидатот учествувал во краткорочни форми на професионална едукација на *Jan Dlugosz University in Czestochowa*, Факултет за наука и технологија, Полска, со што дополнително ги унапредил своите професионални и академски компетенции во областа на прехранбената технологија и научното истражување.

Значаен придонес кандидатот има и во организацијата на научно-стручни собири, каде што бил член на организациски и програмски одбори на конференции од меѓународно значење, како што се: *10th International Conference on Natural and Engineering Sciences* (20–21 декември 2025 година) и *International Congress on Natural, Health Sciences and Technology 2025*. Неговото учество во овие активности ја потврдува професионалната доверливост, институционалната ангажираност и активната улога во промоцијата на науката и академската соработка.

Неговата дејност од поширок интерес укажува на посветеност не само во наставниот и истражувачкиот процес, туку и во институционалниот развој, интернационализацијата на високото образование и зајакнувањето на професионалните академски мрежи. Преку ангажманите во меѓународна академска мобилност, континуирана професионална едукација и активно учество во организација на научни конференции, кандидатот значајно придонесува кон афирмацијата на институцијата и унапредувањето на академската соработка на национално и меѓународно ниво.

Дополнување: Деталната дејност од поширок интерес е прикажана во Прилог III на овој Извештај.

ОПШТИ УСЛОВИ ЗА ИЗБОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНО ЗВАЊЕ ДОЦЕНТ

Ред. бр.	Општи услови	Исполнување на општите услови (ДА/НЕ)
1.	<p>Просечен успех од најмалку 8,00 (осум) во студиите од прв и втор циклус, за секој циклус посебно, односно постигнат просечен успех од најмалку 8,00 (осум) во интегрираните студии од прв и втор циклус</p> <p>Просечен успех во прв циклус: 9.86</p> <p>Просечен успех во втор циклус: 10.00</p> <p>Просечен успех во трет циклус: 10.00</p>	ДА
2.	<p>Научен назив – Доктор на технички и технолошки науки од областа на иновативни прехранбени технологии и нутриционизам</p> <p>Научно подрачје: Инженерство и технологија (2)</p> <p>Научно поле: Друго инженерство и технологии (2.11)</p> <p>Научно потполе: Прехранбено инженерство и технологии (2.11.05)</p>	ДА
3.	<p>Објавени најмалку четири научни трудови* во референтно научно издание согласно Законот за високото образование, во последните пет години пред објавување на конкурсот за избор.</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. https://doi.org/10.3390/foods14020243 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. https://doi.org/10.3390/foods14030437 IF (4,7)</p>	ДА
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. https://doi.org/10.3390/foods14040597 IF (4,7)</p>	
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. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2978</p>	

3.5	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–?. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2991	
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). https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2982	
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). https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2696	
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. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2689	
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. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2687	
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). https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2687	
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 Technologic, (40), 1–17. https://doi.org/10.15611/nit.2024.40.01	
4.	Познавање на најмалку еден странски јазик, утврден со општ акт на Универзитетот, односно на самостојната висока стручна школа Странски јазик: Англиски јазик Назив на документот: Сертификат – Центар за курсеви FLUENT	ДА

ИЗВЕШТАЈ ЗА ИЗБОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНО ЗВАЊЕ ДОЦЕНТ
ПРИЛОГ I
НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ

Бр.	Активност	Пресметка	Поени
Академска 2023/2024 година – Летен семестар			
Одржување на вежби – Прв циклус			
1	Контрола на квалитетот на прехранбени производи – Прехранбена технологија	3×15×0.03	1.35
	Контрола на квалитет и безбедност на храната – Нутриционизам		
	Контрола на квалитет и безбедност на храната – МКБХ		
2	Суровини во прехранбената индустрија I – Прехранбена технологија	2×15×0.03	0.9
3	Технолошки операции во прехранбената индустрија – МКБХ	1×15×0.03	0.45
4	Технологија на водата – Прехранбена технологија	2×15×0.03	0.9
	Технологија на водата – МКБХ		
5	Технологија на преработка на житни култури – Прехранбена технологија	3×15×0.03	1.35
Академска 2024/2025 година – Зимски семестар			
Одржување на вежби – Прв циклус			
6	Суровини во прехранбената индустрија II	2×15×0.03	0.9
7	Технологија на пекарски и кондиторски производи – Прехранбена технологија	3×15×0.03	1.35
8	Генетски модифицирана храна – Нутриционизам	3×15×0.03	1.35
	Генетско инженерство – МКБХ		
	Генетски модифицирана храна – МКБХ		
9	Технолошки операции – Прехранбена технологија	3×15×0.03	1.35
Академска 2024/2025 година – Летен семестар			
Одржување на вежби – Прв циклус			
10	Контрола на квалитет и безбедност на храната – Прехранбена технологија	3×15×0.03	1.35
	Контрола на квалитет и безбедност на храната – Нутриционизам		
	Контрола на квалитет и безбедност на храната – МКБХ		
11	Суровини во прехранбената индустрија I – Прехранбена технологија	2×15×0.03	0.9
12	Технолошки операции во прехранбената индустрија – МКБХ	1×15×0.03	0.45
13	Технологија на водата – Прехранбена технологија	2×15×0.03	0.9
	Технологија на водата – МКБХ		
14	Менаџмент со квалитет и безбедност на храната – МКБХ	3×15×0.03	1.35
15	Технологија на преработка на житни култури – Прехранбена технологија	3×15×0.03	1.35
16	Генетски модифицирана храна – Прехранбена технологија	2×15×0.03	0.9

Академска 2025/2026 година – Зимски семестар			
Одржување на вежби – Прв циклус			
17	Суровини во прехранбената индустрија – Нутриционизам	2×15×0.03	0.9
	Суровини во прехранбената индустрија – МКБХ		
18	Хигиена на храната – Нутриционизам	3×15×0.03	1.35
	Хигиена во прехранбената индустрија – МКБХ		
19	Генетски модифицирана храна – Нутриционизам	3×15×0.03	1.35
	Генетски модифицирана храна – МКБХ		
	Генетско инженерство – МКБХ		
20	Технолошки операции – Прехранбена технологија	3×15×0.03	1.35
21	Суровини во прехранбената индустрија 2 – Прехранбена технологија	2×15×0.03	0.9
22	Технологија на пекарски и кондиторски производи – Прехранбена технологија	3×15×0.03	1.35
Подготовка на нов предмет – Вежби			
	Контрола на квалитет и безбедност на храната	1×0.5	0.5
	Суровини во прехранбената индустрија I	1×0.5	0.5
	Суровини во прехранбената индустрија II	1×0.5	0.5
	Технолошки операции во прехранбената индустрија	1×0.5	0.5
	Технологија на водата	1×0.5	0.5
	Технологија на преработка на житни култури	1×0.5	0.5
	Хигиена во прехранбената индустрија	1×0.5	0.5
ВКУПНО		27.8	

ПРИЛОГ II НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ

Бр.	Активност	Пресметка	Поени
1	Alija, Durim, Remigiusz Ołędzki, 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. https://doi.org/10.3390/foods14020243 IF (4.7)	3.6 + 4.7	8.3
2	Alija, Durim, Remigiusz Ołędzki, 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 (<i>Cucurbita maxima</i> Plomo) and Soft Wheat Composite Bread</i> . Foods, 14(3), 437. https://doi.org/10.3390/foods14030437 IF (4.7)	3.6 + 4.7	8.3

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>. <i>Foods</i>, 14(4), 597. https://doi.org/10.3390/foods14040597 IF (4.7)</p>	3.6 + 4.7	8.3
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>. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i>, 8(15–16), 125–133. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2978</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>. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i>, 8(19–20), 57–61 https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2991</p>	3	
6	<p>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>. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i>, 8(15–16). https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2982</p>	3	
7	<p>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>. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i>, 7(13–14). https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2696</p>	3	
8	<p>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>. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i>, 7(13–14), 56–65. Faculty of Food Technology and Nutrition, University of Tetova. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2689</p>	3	
9	<p>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>. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i>, 7(13–14), 26–34. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2685</p>	3	
10	<p>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>. <i>Nauki Inżynierskie i Technologie</i>, (40), 1–17. https://doi.org/10.15611/nit.2024.40.01</p>	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. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2687	3
Објавен апстракт во зборник на трудови од конференција – 4th International Conference of Food Technology and Nutrition, INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, 2024		
13	CREATING DIFFERENT FORMULATIONS FOR IMPROVING THE RHEOLOGICAL, NUTRITIONAL, QUALITATIVE, AND SENSORY QUALITIES OF GLUTEN-FREE BREAD <i>Gafur XHABIRI, Namik DURMISHI, Durim ALIJA, Majlinda SANA, Iliana LAZOVA-BORISOVA, Eldina HAVZIU</i>	1
14	PRODUCTION OF FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS AND THEIR CONTROL <i>Rejhana LUMA, Nisa SULEJMANI, Hava MIFTARI, Durim ALIJA</i>	1
15	NUTRITIONAL VALUES, MICROBIOLOGICAL ANALYSIS, AND TECHNOLOGICAL PROCESS OF THE PRODUCTION OF PRIZRENS SAUSAGE <i>Armire HOTI, Fejzullah FEJZULLA, Xhezair IDRIZI, Durim ALIJA, Hava MIFTARI</i>	1
Објавен апстракт во зборник на трудови од конференција – 5th International Conference of Food Technology and Nutrition, INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, 2025		
16	THE INFLUENCE OF THE AMOUNT OF SOME ADDITIVES ON THE RHEOLOGY PROPERTIES OF FLOUR WITH MIXOLAB <i>GAFUR XHABIRI, NAMIK DURMISHI, DURIM ALIJA, MAJLINDA SANA, ILIANA LAZOVA-BORISOVA, IBRAHIM HOXHA, ABDYL SINANI</i>	1
17	EVALUATION OF HECTOLITER WEIGHT VARIABILITY AMONG DISTINCT GRAIN VARIETIES FOR QUALITY ASSESSMENT <i>Tarik KUÇLLAR, Zana ILJAZI, Minire CEKA, Semih JAHJA, Artin ABDURAMANI, Fatmir FATMIRI, Xhezair IDRIZI, Rejhana LUMA, Durim ALIJA</i>	1
18	MICROBIOLOGICAL RISK EVALUATION AND CCP ANALYSIS DURING THE PRODUCTION OF AJVAR <i>Ismail FERATI, Daniela NIKOLOVSKA NEDELKOSKA, Hava MIFTARI, Durim ALIJA, Rejhana LUMA</i>	1
19	SENSORY EVALUATION OF BREAD ENRICHED WITH PUMPKIN FLOUR AS A NUTRITIONAL ENHANCER	1

	<i>Durim ALIJA, Daniela NIKOLOVSKA NEDELKOSKA, Vezirka JANKULOSKA, Viktorija STAMATOVSKA, Gafur XHABIRI, Namik DURMISHI, Ismail FERATI, Eljesa ALIJA, Joanna HARASYM</i>	
20	THE IMPACT OF PASTEURIZATION ON VITAMIN C CONTENT IN FRUIT JUICES <i>Rejhana LUMA, Ismail FERATI, Durim ALIJA, Hava MIFTARI, Nisa SULEJMANI</i>	1
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		
21	PRODUCTION TECHNOLOGY AND MONITORING OF SOME QUALITY PARAMETERS BEFORE AND AFTER PACKAGING IN DRINKING WATER WITH LEMON ADDITION. <i>Namik Durmishi, Florentina Behluli, Gafur Xhabiri, Xhezair Idrizi, Durim Alija</i>	1
22	SENSORY AND NUTRITIONAL IMPACTS OF PUMPKIN FLOUR ENRICHMENT IN WHEAT BREAD: A SYNTHESIS OF RECENT STUDIES. <i>Durim Alija, Gafur Xhabiri, Namik Durmishi, Ismail Ferati, Daniela Nikolovska Nedelkoska</i>	1
23	NUTRITIONAL HABITS OF STUDENTS IN THE POLOG REGION. <i>Emira Rushiti, Gafur Xhabiri, Durim Alija, Namik Durmishi, Rejhana Luma, Xhezair Idrizi</i>	1
2nd Forum on Fermented Foods, School of Medicine, University of Málaga, 2025		
24	The impact of fermentation on acrylamide levels and bioactive profile of pumpkin and soft wheat composite bread <i>D. Nikolovska Nedelkoska, D. Alija, R. Olędzki, A. Wojciechowicz-Budzisz, E. Pejcz, J.HarasyM</i>	1
5th INTERNATIONAL MEETING AGRISCIENCE & PRACTICE (ASP 2026), Goce Delcev University – Stip Faculty of Agriculture		
25	EFFECT OF FERMENTATION TIME ON THE SENSORY QUALITY OF COMPOSITE WHEAT BREAD <i>Durim Alija, Viktorija Stamatovska, Vezirka Jankuloska, Joanna Harasym, Gafur Xhabiri, Daniela Nikolovska Nedelkoska</i>	1
Одржување на предавање по покана од референтен универзитет во странство		
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
ВКУПНО		64.9

ПРИЛОГ III
ДЕЈНОСТ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС

Ред. бр.	Назив на активноста	Поени
Студиски престој во странство		
1	Short term mobility for PhD 01.10.2024 – 31.10.2024 – Wroclaw 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
Член на организациски или програмски одбор на научно-стручен собир		
3	10 th INTERNATIONAL CONFERENCE ON NATURAL AND ENGINEERING SCIENCES 20-21 December 2025	1
4	9 th 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
Професионално-апликативна дејност		
7	Раководител на студиската програма - Прехранбена технологија	3
8	Технички менаџер во Лабораторијата за контрола на прехранбени производи	1
9	Chair of session - 1 INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE ST FOOD SCIENCE, NUTRITION, INNOVATIVE TECHNOLOGIES AND SUSTAINABILITY, 2025	1
10	Учество во промоција на академската понуда во средните училишта, 2024 и 2025 година	1
ВКУПНО		11

ОБРАЗЕЦ ЗА ИЗВЕШТАЈ ЗА ИЗБОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНО ЗВАЊЕ

ПРОФЕСИОНАЛНИ РЕФЕРЕНЦИ НА КАНДИДАТОТ ЗА ИЗБОР ВО ЗВАЊЕ	Поени
НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ	27.8
НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ	64.9
ДЕЈНОСТ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС	11
ВКУПНО	103.7

ПРЕДЛОГ НА РЕЦЕНЗЕНТСКАТА КОМИСИЈА

Врз основа на наведените податоци, како и врз основа на член 172 од Законот за високото образование („Службен весник на РСМ“ бр. 82/2018, 178/2021, 58/2024), член 158 од Статутот на Универзитетот во Тетово и во согласност со Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, наставни, наставно-стручни и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, Рецензентската комисија именувана од Наставно-научниот совет на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, имајќи ги предвид општите услови, како и стручните референци на кандидатот како посебни услови, му предлага на Наставно-научниот совет на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, кандидатот д-р на науки Дурум Алија да биде избран во наставно-научното звање доцент во научната област **Наука за храна и технологии на прехранбени производи (2.11.05.01), Друго (2.11.05.07)**, согласно класификацијата на научно-истражувачките подрачја, полиња и области според Меѓународната Фраскатијева класификација..

Тетово, 08.05.2026

РЕЦЕНЗЕНТСКА КОМИСИЈА:

1. **Проф. д-р Гафур Цабири** (*претседател*) – *вонреден професор на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана*

2. **Проф. д-р Цезаир Идризи** (*член*) – *редовен професор на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана*

3. **Проф. д-р Намик Дурмиши** (*член*) – *вонреден професор на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана*
