

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 bashkëpunëtorë të Universitetit të Tetovës, në lidhje me Konkursin për zgjedhjen-rizgjedhjen e mësimdhënësve në të gjitha thirrjet mësimore-shkencore në Universitetin e Tetovës të shpallur me **11.05.2026** në gazetën ditore “**Koha**“ dhe „**Sloboden pecat**“ dhe në **web faqen zyrtare të Universitetit të Tetovës**, këshilli mësimor i **Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit**, në mbledhjen e mbajtur më 21.05.2026, 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 përbërje:

- 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) kandidate, dhe e njëjta 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 mësimdhënësi 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 11.05.2026 në gazetën ditore “Koha“ dhe „Sloboden pecat“ dhe në web faqen zyrtare të Universitetit të Tetovës, është paraqitur vetëm një (1) kandidate:

Kandidatja: Dr. Sc. Hava Miftari

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 KANDIDATEN

Dr. Sc. Hava Miftari, e lindur më 20 nëntor 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 “Çajla” në fshatin Çajlë, Gostivar, ku ka ndjekur mësimet gjatë periudhës 2000–2009. Arsimin e mesëm e ka vazhduar në shkollën e mesme komunale “Gostivari” në Gostivar, 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. Studimet master i ka përfunduar në të njëjtin fakultet në periudhën 2016–2019, duke fituar titullin Magjistër i Teknologjisë Ushqimore. 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 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 2018 si Demonstrator në Universitetin e Tetovës, ndërsa nga viti 2020 vazhdon të jetë Asistent në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit. Po ashtu, nga viti 2023 ushtron detyrën e Menaxherit të Cilësisë të Laboratori për Kontrollin e Produkteve Ushqimore, ndërsa nga viti 2022 është edhe Koordinator e ECTS.

Veprimtaria e saj shkencore është e fokusuar në produktet tradicionale të qumështit, me theks të veçantë në izolimin dhe karakterizimin e baktereve autoktone të acidit laktik, potencialin e tyre teknologjik dhe rolin e tyre në maturimin, cilësinë dhe sigurinë e djathërave tradicional. Punimet e saj shkencore janë publikuar në revista ndërkombëtare me relevancë në fushën e teknologjisë ushqimore, përfshirë *Food Research International* (Elsevier), si dhe në revista të tjera shkencore të lidhura me ushqimin dhe të ushqyerit. Ajo ka kontribuar aktivisht në konferenca kombëtare dhe ndërkombëtare si autore dhe bashkautorë e punimeve kërkimore, si dhe ka qenë pjesë e komiteteve organizative shkencore.

Profili i saj profesional përfshin angazhim të vazhdueshëm në veprimtari kërkimore shkencore dhe në mbështetjen e procesit të formimit akademik të studentëve në fushën e teknologjisë ushqimore dhe të ushqyerit.

3. TË DHËNAT PËR VEPRIMTARINË EDUKATIVE – MËSIMORE

Dr. Sc. Hava Miftari gjatë periudhës së angazhimit të saj 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 të studimeve.

Gjatë viteve akademike 2023/2024, 2024/2025 dhe 2025/2026, kandidatja 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 e angazhuar përfshihen: Bioteknologji ushqimore, Teknologjia e përpunimit të qumështit, Proceset e konservimit të ushqimit, Bazat e të ushqyerit, Ushqimet tradicionale, Hyrje në teknologjinë ushqimore, Teknologjia e përpunimit të mishit, Mikrobiologji ushqimore, Mikrobiologji e përgjithshme, Toksikologji ushqimore.

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

Në kuadër të përgatitjes së lëndëve të reja për ushtrime dhe ligjërata, kandidatja ka përgatitur materiale për lëndët: ushqimet tradicionale, hyrje në teknologjinë ushqimore, bioteknologjia ushqimore, teknologjia e përpunimit të mishit, proceset e konservimit të ushqimit, bazat e të ushqyerit, mikrobiologji ushqimore, mikrobiologji e përgjithshme, higjiena në industrinë ushqimore, toksikologji ushqimore dhe teknologjia e përpunimit të qumështit duke dëshmuar përkushtim të lartë në avancimin e procesit mësimor dhe modernizimin e përmbajtjeve akademike.

Veprimtaria e saj edukative-mësimore pasqyron një angazhim të qëndrueshëm dhe profesional në mësimdhënien universitare, duke dhënë një kontribut të rëndësishëm në zhvillimin e 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. Hava Miftari 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 saj 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 kandidatës evidentohet përmes publikimit në revistën ndërkombëtare *Food Research International* (Elsevier), e indeksuar në bazat më të

rëndësishme shkencore dhe me faktor ndikimi (IF = 8.0), ku kandidatja paraqitet si autor kryesor. Punimi: *A taste of North Macedonia: Seasonal variation in the microbiota, physico-chemical traits, and morpho-textural profile of a traditional brined raw goat's milk cheese* (2026), trajton një karakterizim të integruar të djathit tradicional nga qumështi i freskët i dhisë, me fokus në vetitë fiziko-kimike, karakteristikat morfo-strukturore dhe ekologjinë komplekse mikrobiale, si dhe ndikimin e variacioneve sezonale në këto parametra.

Përveç kësaj, kandidatja ka publikuar punime në *International Journal of Food Technology and Nutrition, Biologija*, si dhe revista të tjera relevante, ku temat trajtojnë studimin e produkteve tradicionale të qumështit të dhisë, zhvillimin e produkteve ushqimore funksionale, sigurinë ushqimore dhe ndikimin e tyre në shëndetin publik, si dhe sjelljen e konsumatorëve ndaj këtyre produkteve.

Një aspekt i rëndësishëm i veprimtarisë kërkimore është edhe pjesëmarrja e saj aktive në konferenca shkencore ndërkombëtare, ku ka prezantuar një numër abstraktesh dhe punimesh në kongrese si: International Conference of Food Technology and Nutrition, 1st International Scientific Conference në Fakultetin Teknologjik-Teknik të Velesit, si dhe 5th International Meeting Agriscience & Practice në Shtip. Këto prezantime kanë trajtuar temat e djathit tradicional të dhisë, ndikimin e baktereve të acidit laktik në cilësinë dhe sigurinë e djathit, analizat sensorike të djathit të dhisë, dhe tema të tjera të rëndësishme për teknologjinë ushqimore dhe nutricionin.

Vlen të theksohet edhe realizimi i mobilitetit akademik ndërkombëtar në kuadër të programit **Erasmus+ Staff Mobility for Teaching** në Universitetin Sabahattin Zaim, në Stamboll të Turqisë, gjatë vitit 2024, që përbën një dëshmi të rëndësishme të bashkëpunimit ndërkombëtar dhe afirmimit akademik të kandidatës në nivel evropian.

Veprimtaria e saj kërkimore-shkencore dëshmon një profil të konsoliduar shkencor, me orientim të qartë drejt kërkimit aplikativ, inovacionit teknologjik dhe avancimit të sigurisë dhe cilësisë ushqimore. Kandidatja 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. Hava Miftari 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, kandidatja ka realizuar qëndrim studimor afatshkurtër në kuadër të programit Erasmus+, gjatë periudhës 01.10.2024 – 14.10.2024, në Universitë Politecnica delle Marche, Ankona, Itali. Ky angazhim ka kontribuar në avancimin e njohurive të saj në fushën e teknologjive inovative ushqimore, metodave bashkëkohore të analizës laboratorike dhe bashkëpunimit

shkencor ndërkombëtar.

Një kontribut i rëndësishëm i kandidates evidentohet edhe në organizimin e tubimeve shkencore-profesionale, ku ajo ka qenë anëtare e këshillit organizues në konferencat International Congress on Natural, Health Sciences and Technology në vitin 2024 dhe 2025, International Conference “From Research to Application” të vitit 2026. Përfshirja e saj në këto aktivitete dëshmon besueshmërinë profesionale, angazhimin institucional dhe rolin aktiv në promovimin e shkencës dhe bashkëpunimit akademik.

Veprimtaria e saj me interes më të gjerë dëshmon përkushtimin e kandidates 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 saj në mobilitet akademik ndërkombëtar, edukim të vazhdueshëm profesional dhe pjesëmarrje aktive në organizimin e konferencave shkencore, kandidatja 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 THIRJEN MËSIMORE-SHKENCORE
DOCENT**

Nr. Rendor	KUSHTET E PËRGJITHSHME	Plotësimi i kushteve të përgjithshme (PO/JO)
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: 9.86</p> <p>Suksesi mesatar në ciklin e dytë: 9.94</p> <p>Suksesi mesatare në ciklin e tretë: 9.89</p>	PO
2.	<p>Titulli shkencor – Doktor i shkencave teknike dhe teknologjike në fushën e teknologjive inovative ushqimore dhe nutricionit</p> <p>Emri i sferës shkencore: Inxhinieria dhe teknologjia (2)</p> <p>Fusha shkencore: Inxhinieri dhe teknologji tjera (2.11)</p> <p>Nënsfera shkencore: Inxhinieria dhe teknologjia ushqimore (2.11.05)</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>Miftari, Hava, Nikolovska Nedelkoska, Daniela, Rampanti, Giorgia, Harasym, Joanna, Ferrocino, Ilario, Ferati, Ismail, Cardinali, Federica, Orkusz, Agnieszka, Milanović, Vesna, Franciosa, Irene, Garofalo, Cristiana, Aquilanti, Lucia, Osimani, Andrea (2026). <i>A taste of North Macedonia: seasonal variation in the microbiota, physico-chemical traits, and morpho-textural profile of a traditional brined raw goat's milk cheese</i>, Food Research International, 231(2), 118806. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2026.118806 IF (8.0)</p>	
3.2	<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>. International Journal of Food Technology and Nutrition, 7(13-14), 56-65. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2689</p>	PO
3.3	<p>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) 26-34. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2685</p>	
3.4	<p>Reçi, Mije, Ferati, Ismail, Miftari, Hava (2024). <i>Serological prevalence of the Coxiella burnetii infection in humans in the age group of 0–20 years in some regions of North Macedonia</i>. Biologija, 70(4). https://doi.org/10.6001/biologija.2024.70.4.6</p>	

3.5	Miftari, Hava, Kalevska, Tatjana, Blazevska, Tatjana, Ferati, Ismail, Nikolovska Nedelkoska, Daniela (2025). <i>Seasonal variations in sensory characteristics of traditional white brined goat cheese</i> , International Journal of Food Technology and Nutrition, 8(15-16), 119-124. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2979	
3.6	Miftari, Hava, Idrizi, Xhezair, Xhabiri, Gafur, Ferati, Ismail, Nikolovska Nedelkoska, Daniela (2025). <i>Consumer attitudes towards goat milk and goat milk products in North Macedonia</i> , Book of Proceedings of the 1st International Scientific Conference - Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability, University "St. Kliment Ohridski" - Bitola, Faculty of Technology and Technical Sciences - Veles, 61-69. ISBN: 978-608-67527-0-5	
4.	Njohja e së paku një gjuhe të huaj, e përcaktuar me akt të përgjithshëm të Universitetit, përkatësisht të shkollës së lartë profesionale të pavarur Gjuha e huaj: Gjuhë angleze Emri i dokumentit: Certificate	PO

RAPORTI I ZGJEDHJES NË THIRJEN MËSIMORE-SHKENCORE DOCENT

SHTOJCA I

VEPRIMTARIA EDUKATIVE-MËSIMORE

Nr. rendor	Aktiviteti	Kalkulimi	Pikë
Viti akademik 2023/2024 – Semestri veror			
Mbajtja e ushtrimeve/ ligjëratave – Cikli I			
1	Hyrje në teknologjinë ushqimore – Teknologji Ushqimore	2×15×0.03	0.9
	Hyrje në teknologjinë ushqimore – MCSU		
2	Mikrobiologji ushqimore – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
3	Higjiena në industrinë ushqimore – Teknologji Ushqimore	2×15×0.03	0.9
4	Mikrobiologji e përgjithshme – Nutricion	2×15×0.03	0.9
	Mikrobiologji e përgjithshme – MCSU		
5	Mënyrat tradicionale të ushqyerit – Nutricion	2×15×0.04	1.2
	Ushqimet Tradicionale – MCSU		
6	Mënyrat tradicionale të ushqyerit – Nutricion	1×15×0.03	0.45
	Ushqimet Tradicionale – MCSU		
Viti akademik 2024/2025 – Semestri dimëror			
Mbajtja e ushtrimeve – Cikli I			
7	Teknologjia e përpunimit të qumështit – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
8	Teknologjia e përpunimit të mishit – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
9	Bazat e të ushqyerit – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
	Shkenca e të ushqyerit I – Nutricion		
	Shkenca e të ushqyerit – MCSU		
10	Proceset e konservimit të ushqimit – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
	Proceset e konservimit të ushqimit – MCSU		
11	Mikrobiologji ushqimore – Nutricion	3×15×0.03	1.35
	Mikrobiologji ushqimore – MCSU		
Viti akademik 2024/2025 – Semestri veror			
Mbajtja e ushtrimeve/ ligjëratave – Cikli I			
12	Hyrje në teknologjinë ushqimore – Teknologji Ushqimore	2×15×0.03	0.9
	Hyrje në teknologjinë ushqimore – MCSU		
13	Mikrobiologji ushqimore – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
14	Bioteknologji ushqimore – Teknologji Ushqimore	2×15×0.03	0.9
	Bioteknologji ushqimore – Nutricion		
	Bioteknologji ushqimore – MCSU		
15	Mikrobiologji e përgjithshme – Nutricion	2×15×0.03	0.9
	Mikrobiologji e përgjithshme – MCSU		
16	Prodhimi tradicional i ushqimit – Teknologji Ushqimore	2×15×0.04	1.2
	Mënyrat tradicionale të ushqyerit – Nutricion		
	Ushqimet Tradicionale – MCSU		
17	Prodhimi tradicional i ushqimit – Teknologji Ushqimore	1×15×0.03	0.45
	Mënyrat tradicionale të ushqyerit – Nutricion		

	Ushqimet Tradicionale – MCSU		
Viti akademik 2025/2026 – Semestri dimëror			
Mbajtja e ushtrimeve – Cikli I			
18	Teknologjia e përpunimit të qumështit – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
19	Teknologjia e përpunimit të mishit – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
20	Bazat e të ushqyerit – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
	Shkenca e të ushqyerit I – Nutricion		
	Shkenca e të ushqyerit – MCSU		
21	Proceset e konservimit të ushqimit – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
	Proceset e konservimit të ushqimit – MCSU		
22	Mikrobiologji ushqimore – Nutricion	3×15×0.03	1.35
	Mikrobiologji ushqimore – MCSU		
23	Toksikologji ushqimore – Nutricion	1×15×0.03	0.45
Viti akademik 2025/2026 – Semestri veror			
Mbajtja e ushtrimeve/ ligjëratave – Cikli I			
24	Hyrje në teknologjinë ushqimore – Teknologji Ushqimore	2×15×0.03	0.9
	Hyrje në teknologjinë ushqimore – MCSU		
25	Mikrobiologji ushqimore – Teknologji Ushqimore	3×15×0.03	1.35
26	Bioteknologji ushqimore – Teknologji Ushqimore	2×15×0.03	0.9
	Bioteknologji ushqimore – Nutricion		
	Bioteknologji ushqimore – MCSU		
27	Mikrobiologji e përgjithshme – Nutricion	2×15×0.03	0.9
	Mikrobiologji e përgjithshme – MCSU		
28	Prodhimi tradicional i ushqimit – Teknologji Ushqimore	2×15×0.04	1.2
	Mënyrat tradicionale të ushqyerit – Nutricion		
	Ushqimet Tradicionale – MCSU		
29	Prodhimi tradicional i ushqimit – Teknologji Ushqimore	1×15×0.03	0.45
	Mënyrat tradicionale të ushqyerit – Nutricion		
	Ushqimet Tradicionale – MCSU		
Përgatitja e lëndës së re – Ushtrime/ Ligjërata			
	Teknologjia e përpunimit të mishit	1×0.5	0.5
	Teknologjia e përpunimit të qumështit	1×0.5	0.5
	Bazat e të ushqyerit	1×0.5	0.5
	Proceset e konservimit të ushqimit	1×0.5	0.5
	Mikrobiologji ushqimore	1×0.5	0.5
	Bioteknologji ushqimore	1×0.5	0.5
	Higjiena në industrinë ushqimore	1×0.5	0.5
	Hyrje në teknologjinë ushqimore	1×0.5	0.5
	Mikrobiologji e përgjithshme	1×0.5	0.5
	Toksikologji ushqimore	1×0.5	0.5
	Ushqimet Tradicionale	1×0.5	0.5
	Ushqimet Tradicionale	1×1	1
GJITHSEJ		37.55	

SHTOJCA II
VEPRIMTARIA KËRKIMORE-SHKENCORE

Nr. rendor	Aktiviteti	Kalkulimi	Pikë
1	Miftari, Hava, Nikolovska Nedelkoska, Daniela, Rampanti, Giorgia, Harasym, Joanna, Ferrocino, Ilario, Ferati, Ismail, Cardinali, Federica, Orkusz, Agnieszka, Milanović, Vesna, Franciosa, Irene, Garofalo, Cristiana, Aquilanti, Lucia, Osimani, Andrea (2026). <i>A taste of North Macedonia: seasonal variation in the microbiota, physico-chemical traits, and morpho-textural profile of a traditional brined raw goat's milk cheese</i> , Food Research International, 231(2), 118806. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2026.118806 IF (8.0)	3.6 + 8.0	11.6
2	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. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2689	3	
3	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) 26-34. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2685	3	
4	Reçi, Mije, Ferati, Ismail, Miftari, Hava (2024). <i>Serological prevalence of the Coxiella burnetii infection in humans in the age group of 0–20 years in some regions of North Macedonia</i> . Biologija, 70(4). https://doi.org/10.6001/biologija.2024.70.4.6	4	
5	Miftari, Hava, Kalevska, Tatjana, Blazevska, Tatjana, Ferati, Ismail, Nikolovska Nedelkoska, Daniela (2025). <i>Seasonal variations in sensory characteristics of traditional white brined goat cheese</i> , International Journal of Food Technology and Nutrition, 8(15-16), 119-124. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2979	3	
6	Miftari, Hava, Idrizi, Xhezair, Xhabiri, Gafur, Ferati, Ismail, Nikolovska Nedelkoska, Daniela (2025). <i>Consumer attitudes towards goat milk and goat milk products in North Macedonia</i> , Book of Proceedings of the 1st International Scientific Conference - Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability, University "St. Kliment Ohridski" - Bitola, Faculty of Technology and Technical Sciences - Veles, 61-69. ISBN: 978-608-67527-0-5	3	
Abstrakt i publikuar në përmbledhje të punimeve të konferencës – 4th International Conference of Food Technology and Nutrition, INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, 2024			

7	EVALUATION OF PHYSICAL CHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES OF A TRADITIONAL SOFT FRESH WHEY AND CREAM CHEESE <i>Erhan SULEJMANI, Hava MIFTARI, Xhabir ABDULLAHI, Xhezair IDRIZI</i>	1
8	PRODUCTION OF FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS AND THEIR CONTROL <i>Rejhana LUMA, Nisa SULEJMANI, Hava MIFTARI, Durim ALIJA</i>	1
9	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
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		
10	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
11	THE IMPACT OF PASTEURIZATION ON VITAMIN C CONTENT IN FRUIT JUICES <i>Rejhana LUMA, Ismail FERATI, Durim ALIJA, Hava MIFTARI, Nisa SULEJMANI</i>	1
5th INTERNATIONAL MEETING AGRISCIENCE & PRACTICE (ASP 2026), Goce Delcev University – Stip Faculty of Agriculture		
12	LACTIC ACID BACTERIA COUNTS IN GOAT MILK AND TRADITIONAL GOAT MILK CHEESES <i>Hava Miftari, Tatjana Kalevska, Tatjana Blazevska, Ismail Ferati, Vezirka Jankuloska, Daniela Nikolovska Nedelkoska</i>	1
13	THE PRESENCE OF MYCOTOXINS IN VARIOUS DOMESTIC AND EXPORTED FOOD PRODUCTS <i>Ismail Ferati, Daniela Nikolovska Nedelkoska, Hava Miftari, Durim Alija, Rejhana Luma, Mirsade Tairi</i>	1
Ligjeratë e mbajtjes me ftesë të universitetit referent në botën e jashtme		
14	Erasmus+ Staff Mobility for Teaching, 04.03.2024 – 08.03.2024 – Istanbul Sabahattin Zaim University, Istanbul, Erasmus + Programme of the European Commission	3
GJITHSEJ		37.6

SHTOJCA III
VEPRIMTARI ME INTERES MË TË GJERË

Nr. rendor	Emri i aktivitetit	Pikë
Qëndrim studimor në botën e jashtme		
1	Short term mobility for PhD 01.10.2024 – 14.10.2024 – Università Politecnica delle Marche, Ancona, Italy, Erasmus + Programme of the European Commission	0.5
Anëtar i këshillit organizues ose programor të tubimit shkencorë profesional		
2	International Conference “From Research to Application” 2026	1
3	International Congress on Natural, Health Sciences and Technology 2025	1
4	First International Scientific Agri-business Conference “Agro Mak” 2025	1
5	International Congress on Natural, Health Sciences and Technology 2024	1
Veprimtaria profesionale-zbatuese		
6	Koordinatorë e ECTS	3
7	Menaxhere e cilësisë në Laboratorin për kontrollin e produkteve ushqimore	3
8	Pjesëmarrëse në promovimin e ofertës akademike në shkollat e mesme 2024, 2025	1
9	Anëtare e komisionit për përgatitjen e elaboratit të programit studimor të ciklit të parë – Teknologji ushqimore	0.5
10	Anëtare e komisionit për përgatitjen e elaboratit të programit studimor të ciklit të parë – Nutricioni	0.5
11	Anëtare e komisionit për përgatitjen e elaboratit të programit studimor të ciklit të parë – MCSU	0.5
12	Anëtare e komisionit për transferim/ripërtrirje të studimeve	0.5
13	Anëtare e komisionit për regjistrim të studentëve në ciklin e parë të studimeve 2024/25	0.5
GJITHSEJ		14

FORMULARI PËR RAPORTIN PËR ZGJEDHJE NË THIRRJEN MËSIMORE-SHKENCORE

REFERENCAT PROFESIONALE TË KANDIDATES PËR ZGJEDHJE NË TITULL	Pikë
VEPRIMTARIA EDUKATIVE-MËSIMORE	37.55
VEPRIMTARIA KËRKIMORE-SHKENCORE	37.6
VEPRIMTARI ME INTERES MË TË GJERË	14
GJITHSEJ	89.15

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 bashkëpunëtore të Universitetit të Tetovës, Komisioni recensues i emëruar nga këshilli mësimorë i Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit duke marrë në konsideratë kushtet e përgjithshme, si dhe referencat profesionale të kandidatës, si kushte të veçanta, i **propozon** këshillit mësimor-shkencor të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, që **Dr. Sc. Hava Miftari** 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, 28.05.2026

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*
