

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 **11.05.2026** 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 21.05.2026 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 една (1) кандидатка, која ја доставила 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 11.05.2026 година во дневните весници „Коха“ и „Слободен печат“ и на официјалната веб-страница на Универзитетот во Тетово, се пријави само една (1) кандидатка:

Кандидатка: Д-р на науки Хава Мифтари

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 КАНДИДАТКАТА

Д-р на науки Хава Мифтари, родена на 20 ноември 1994 година, е доктор на технички и технолошки науки од областа на иновативни технологии за храна и нутриционизам, со континуиран академски, научен и професионален ангажман на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана при Универзитетот во Тетово. Основното образование го завршила во основното училиште „Чајла“ во село Чајле, Гостивар, каде што ја следел наставата во периодот 2000–2009 година. Средното образование го продолжила во средното општинско училиште „Гостивар“ во Гостивар, во периодот 2009–2013 година.

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

Професионалната кариера ја започнал во 2018 година како демонстратор на Универзитетот во Тетово, а од 2022 година продолжува како асистент на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана. Исто така, од 2023 година ја извршува функцијата менаџер за квалитет на Лабораторијата за контрола на прехранбени производи, а од 2022 година е и координатор на ЕКТС.

Научната дејност на кандидатката е фокусирана на традиционалните млечни производи, со посебен акцент на изолацијата и карактеризацијата на автохтони млечнокисели бактерии, нивниот технолошки потенцијал и нивната улога во зреењето, квалитетот и безбедноста на традиционалните сирења. Нејзините научни трудови се објавени во меѓународни списанија релевантни за областа на прехранбената технологија, вклучително и *Food Research International* (Elsevier), како и во други научни списанија поврзани со храната и исхраната. Таа активно придонесува на национални и меѓународни конференции како автор и коавтор на научноистражувачки трудови, а исто така била дел и од научни организациски комитети.

Нејзиниот професионален профил опфаќа континуиран ангажман во научноистражувачки активности и поддршка на процесот на академско образование на студентите во областа на прехранбената технологија и исхраната.

3. ПОДАТОЦИ ЗА НАСТАВНО-ОБРАЗОВНАТА ДЕЈНОСТ

Д-р на науки Хава Мифтари, во текот на нејзиниот академски ангажман на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана при Универзитетот во Тетово, развива континуирана наставно-образовна дејност, главно во реализацијата на практични и лабораториски вежби на првиот циклус на студии.

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

Меѓу главните предмети на кои била ангажирана се вклучуваат: Прехранбена биотехнологија, Технологија на преработка на млеко, Процеси на конзервирање на храната, Основи на исхраната, Традиционална храна, Вовед во прехранбена технологија, Технологија на преработка на месо, Прехранбена микробиологија, Општа микробиологија и Прехранбена токсикологија.

Нејзиниот ангажман опфаќа реализација на практични вежби на првиот циклус на студии, при што, покрај тоа, таа придонела и во подготовката на нови наставни материјали за вежби и предавања по неколку основни и стручни предмети.

Во рамките на подготовката на нови материјали за вежби и предавања, кандидатката подготвила материјали по предметите: Традиционална храна, Вовед во прехранбена технологија, Прехранбена биотехнологија, Технологија на преработка на месо, Процеси на конзервирање на храната, Основи на исхраната, Прехранбена микробиологија, Општа микробиологија, Хигиена во прехранбената индустрија, Прехранбена токсикологија и Технологија на преработка на млеко, покажувајќи висок степен на посветеност во унапредувањето на наставниот процес и модернизацијата на академските содржини.

Нејзината наставно-образовна дејност одразува континуиран и професионален ангажман во универзитетската настава, давајќи значаен придонес во развојот 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 Хава Мифтари претставува богата и континуирана научно-истражувачка дејност во областа на прехранбената технологија, безбедноста на храната, анализата на квалитетот на прехранбените производи, функционалната храна и иновативните технологии за преработка на храна. Нејзината научна активност се карактеризира со објавување трудови 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 кандидатката се евидентира преку објавувањето труд во меѓународното списание *Food Research International* (Elsevier), индексирано во најзначајните научни бази и со импакт-фактор (IF = 8.0), каде кандидатката е главен автор. Трудот: *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), третира интегрирана карактеризација на традиционално сирење од свежо козјо млеко, со фокус на физичко-хемиските својства, морфоструктурните карактеристики и комплексната микробна екологија, како и влијанието на сезонските варијации врз овие параметри.

Покрај тоа, кандидатката има објавено трудови во *International Journal of Food Technology and Nutrition*, *Biologija*, како и во други релевантни списанија, каде темите опфаќаат проучување на традиционални производи од козјо млеко, развој на функционални прехранбени производи, безбедноста на храната и нивното влијание врз јавното здравје, како и однесувањето на потрошувачите кон овие производи.

Значаен аспект од нејзината научно-истражувачка дејност е и активното учество на меѓународни научни конференции, каде презентирала повеќе апстракти и трудови на конгреси како: International Conference of Food Technology and Nutrition, 1st International Scientific Conference на Технолошко-техничкиот факултет во Велес, како и 5th International Meeting Agriscience & Practice во Штип. Овие презентации опфаќале теми поврзани со традиционално козјо сирење, влијанието на млечнокиселите бактерии врз квалитетот и безбедноста на сирењето, сензорските анализи на козјото сирење и други значајни теми од областа на прехранбената технологија и нутриционизмот.

Вреди да се истакне и реализацијата на меѓународна академска мобилност во рамките на програмата **Erasmus+ Staff Mobility for Teaching** на Универзитетот Sabahattin Zaim во Истанбул, Република Турција, во текот на 2024 година, што претставува значаен доказ за меѓународната соработка и академската афирмација на кандидатката на европско ниво.

Нејзината научно-истражувачка дејност сведочи за консолидиран научен профил, со јасна ориентација кон применети истражувања, технолошки иновации и унапредување на безбедноста и квалитетот на храната. Кандидатката покажува висок потенцијал за понатамошен академски и научен развој, како и значително придонесува 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 Хава Мифтари дала значаен придонес и во активности од поширок академски и професионален интерес, покажувајќи континуиран ангажман во меѓународната соработка, академската мобилност и организацијата на научни активности.

Во рамките на професионалниот развој и размената на меѓународни академски искуства,

кандидатката реализирала краткорочен студиски престој во рамките на програмата Erasmus+, во периодот 01.10.2024 – 14.10.2024 година, на Università Politecnica delle Marche, Анкона, Италија. Овој ангажман придонел за унапредување на нејзините знаења во областа на иновативните прехранбени технологии, современите методи на лабораториска анализа и меѓународната научна соработка.

Значаен придонес на кандидатката се евидентира и во организацијата на научно-стручни собири, каде таа била член на организацискиот одбор на конференциите International Congress on Natural, Health Sciences and Technology во 2024 и 2025 година, како и International Conference “From Research to Application” во 2026 година. Нејзиното учество во овие активности ја потврдува професионалната доверливост, институционалниот ангажман и активната улога во промовирањето на науката и академската соработка.

Нејзината дејност од поширок интерес сведочи за посветеноста на кандидатката не само во наставно-образовниот и научно-истражувачкиот процес, туку и во институционалниот развој, интернационализацијата на високото образование и зајакнувањето на професионалните академски мрежи. Преку нејзините ангажмани во меѓународната академска мобилност, континуираното професионално усовршување и активното учество во организацијата на научни конференции, кандидатката значително придонела во 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: 9.94</p> <p>Просечен успех во трет циклус: 9.89</p>	ДА
2.	<p>Научен назив – Доктор на технички и технолошки науки од областа на иновативни прехранбени технологии и нутриционизам</p> <p>Научно подрајче: 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.	Објавени најмалку четири научни трудови* во референтно научно издание согласно Законот за високото образование, во последните пет години пред објавување на конкурсот за избор.	
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>	ДА
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.	<p>Познавање на најмалку еден странски јазик, утврден со општ акт на Универзитетот, односно на самостојната висока стручна школа</p> <p>Странски јазик: Англиски јазик</p> <p>Назив на документот: Сертификат</p>	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/ предавања – Прв циклус			
1	Вовед во прехранбената технологија – Прехранбена Технологија	2×15×0.03	0.9
	Вовед во прехранбената технологија – МКБХ		
2	Прехранбена микробиологија – Прехранбена Технологија	3×15×0.03	1.35
3	Хигиена во прехранбената индустрија – Прехранбена Технологија	2×15×0.03	0.9
4	Општа микробиологија – Нутриционизам	2×15×0.03	0.9
	Општа микробиологија – МКБХ		
5	Традиционални начини на исхрана – Нутриционизам	2×15×0.04	1.2
	Традиционална храна – МКБХ		
6	Традиционални начини на исхрана – Нутриционизам	1×15×0.03	0.45
	Традиционална храна – МКБХ		
Академска 2024/2025 година – Зимски семестар			
Одржување на вежби – Прв циклус			
7	Технологија на преработка на млеко – Прехранбена Технологија	3×15×0.03	1.35
8	Технологија на преработка на месо – Прехранбена Технологија	3×15×0.03	1.35
9	Основи на исхрана – Прехранбена Технологија	3×15×0.03	1.35
	Наука на исхрана I – Нутриционизам		
	Наука на исхрана – МКБХ		
10	Процеси на конзервирање на храна – Прехранбена Технологија	3×15×0.03	1.35
	Процеси на конзервирање на храна – МКБХ		
11	Прехранбена микробиологија – Нутриционизам	3×15×0.03	1.35
	Прехранбена микробиологија – МКБХ		
Академска 2024/2025 година – Летен семестар			
Одржување на вежби/ предавања – Прв циклус			
12	Вовед во прехранбената технологија – Прехранбена Технологија	2×15×0.03	0.9
	Вовед во прехранбената технологија – МКБХ		
13	Прехранбена микробиологија – Прехранбена Технологија	3×15×0.03	1.35
14	Прехранбена биотехнологија – Прехранбена Технологија	2×15×0.03	0.9
	Прехранбена биотехнологија – Нутриционизам		
	Прехранбена биотехнологија – МКБХ		
15	Општа микробиологија – Нутриционизам	2×15×0.03	0.9
	Општа микробиологија – МКБХ		
16	Традиционално производство на храната – Прехранбена Технологија	2×15×0.04	1.2
	Традиционални начини на исхрана – Нутриционизам		
	Традиционална храна – МКБХ		
17	Традиционално производство на храната – Прехранбена Технологија	1×15×0.03	0.45
	Традиционални начини на исхрана – Нутриционизам		
	Традиционална храна – МКБХ		

Академска 2025/2026 година – Зимски семестар			
Одржување на вежби – Прв циклус			
18	Технологија на преработка на млеко – Прехранбена Технологија	3×15×0.03	1.35
19	Технологија на преработка на месо – Прехранбена Технологија	3×15×0.03	1.35
20	Основи на исхрана – Прехранбена Технологија	3×15×0.03	1.35
	Наука на исхрана I – Нутриционизам		
	Наука на исхрана – МКБХ		
21	Процеси на конзервирање на храна – Прехранбена Технологија	3×15×0.03	1.35
	Процеси на конзервирање на храна – МКБХ		
22	Прехранбена микробиологија – Нутриционизам	3×15×0.03	1.35
	Прехранбена микробиологија – МКБХ		
23	Прехранбена токсикологија – Прехранбена Технологија	1×15×0.03	0.45
Академска 2025/2026 година – Летен семестар			
Одржување на вежби/ предавања – Прв циклус			
24	Вовед во прехранбената технологија – Прехранбена Технологија	2×15×0.03	0.9
	Вовед во прехранбената технологија – МКБХ		
25	Прехранбена микробиологија – Прехранбена Технологија	3×15×0.03	1.35
26	Прехранбена биотехнологија – Прехранбена Технологија	2×15×0.03	0.9
	Прехранбена биотехнологија – Нутриционизам		
	Прехранбена биотехнологија – МКБХ		
27	Општа микробиологија – Нутриционизам	2×15×0.03	0.9
	Општа микробиологија – МКБХ		
28	Традиционално производство на храната – Прехранбена Технологија	2×15×0.04	1.2
	Традиционални начини на исхрана – Нутриционизам		
	Традиционална храна – МКБХ		
29	Традиционално производство на храната – Прехранбена Технологија	1×15×0.03	0.45
	Традиционални начини на исхрана – Нутриционизам		
	Традиционална храна – МКБХ		
Подготовка на нов предмет – Вежби/ предавања			
	Технологија на преработка на месо	1×0.5	0.5
	Технологија на преработка на млеко	1×0.5	0.5
	Основи на исхрана	1×0.5	0.5
	Процеси на конзервирање на храна	1×0.5	0.5
	Прехранбена микробиологија	1×0.5	0.5
	Прехранбена биотехнологија	1×0.5	0.5
	Хигиена во прехранбената индустрија	1×0.5	0.5
	Вовед во прехранбената технологија	1×0.5	0.5
	Општа микробиологија	1×0.5	0.5
	Прехранбена токсикологија	1×0.5	0.5
	Традиционална храна	1×0.5	0.5
	Традиционална храна	1×1	1
ВКУПНО		37.55	

ПРИЛОГ II
НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ

Бр.	Активност	Пресметка	Поени
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	
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			

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
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		
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
Одржување на предавање по покана од референтен универзитет во странство		
14	Erasmus+ Staff Mobility for Teaching, 04.03.2024 – 08.03.2024 – Istanbul Sabahattin Zaim University, Istanbul, Erasmus + Programme of the European Commission	3
ВКУПНО		37.6

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 – 14.10.2024 – Università Politecnica delle Marche, Ancona, Italy, Erasmus + Programme of the European Commission	0.5
Член на организациски или програмски одбор на научно-стручен собир		
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
Професионално-апликативна дејност		
6	Координатор на ЕКТС	3
7	Менаџер за квалитет во Лабораторијата за контрола на прехранбени производи	3
8	Учество во промоција на академската понуда во средните училишта, 2024 и 2025 година	1
9	Член на комисија за подготовка на елаборат за студиска програма од прв циклус – Прехранбена технологија	0.5
10	Член на комисија за подготовка на елаборат за студиска програма од прв циклус – Нутриционизам	0.5
11	Член на комисија за подготовка на елаборат за студиска програма од прв циклус – МКБХ	0.5
12	Член на комисија за трансфер/обновување на студии	0.5
13	Член на комисијата за упис на студенти на прв циклус студии 2024/25	0.5
ВКУПНО		14

ОБРАЗЕЦ ЗА ИЗВЕШТАЈ ЗА ИЗБОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНО ЗВАЊЕ

ПРОФЕСИОНАЛНИ РЕФЕРЕНЦИ НА КАНДИДАТКАТА ЗА ИЗБОР ВО ЗВАЊЕ	Поени
НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ	37.55
НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ	37.6
ДЕЈНОСТ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС	14
ВКУПНО	89.15

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 кандидатката како посебни услови, му предлага на Наставно-научниот совет на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, кандидатката д-р на науки Хава Мифтари да биде избрана 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, 28.05.2026

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*
