

DREJTUAR:

KËSHILLIT MËSIMOR – SHKENCOR TË FAKULTETIT TË TEKNOLOGJISË USHQIMORE DHE TË USHQYERIT SENATIT TË UNIVERSITETIT TË TETOVËS

REFERAT

PËR ZGJEDHJE–RIZGJEDHJE PËR MËSIMDHËNËS NË TË GJITHA THIRJET MËSIMORE– SHKENCORE NË UNIVERSITETIN E TETOVËS

Në bazë të nenit 172,173 të ligjit për arsim të lartë (“Gazeta Zyrtare e R.M.V-së” nr. 82/2018, 178/2021 dhe 58/2024), nenit 158 të Statutit të Universitetit të Tetovës dhe në përputhje me Rregulloren për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirje mësimore-shkencore, shkencore, mësimore profesionale dhe të bashkëpunëtorëve në Universitetin e Tetovës dhe në bazë të Vendimit të Këshillit Mësimor-Shkencorë të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit të Universitetit të Tetovës me nr. 21-154/1 datës 08.06.2026 në lidhje me konkursin e shpallur për zgjedhje-rizgjedhje të mësimdhënësve në të gjitha thirjet mësimore-shkencore për lëndët profesionale në Universitetin e Tetovës, të shpallur në gazetat ditore Koha dhe Sllloboden Peçat të datës 11.06.2026 dhe në web faqen e internetit të Universitetit të Tetovës www.unite.edu.mk, këshilli mësimor-shkencor i Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, në mbledhjen e mbajtur më datë: 22.06.2026, solli vendim për formimin e komisionit recensues (*vendrimi nr. 21-176/1*), në këtë përbërje:

1. **Dr. Sc. Xhezair IDRIZI** (kryetar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës,
2. **Dr. Sc. Renata KONGOLI** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Bioteknologjisë dhe Ushqimit, Universiteti i Bujqësorë i Tiranës,
3. **Dr. Sc. Ibrahim HOXHA** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Agrobiznesit, Universiteti “Haxhi Zeka”, Pejë.

Në konkursin publik të shpallur në shtypin ditorë: „Koha” dhe “Sllloboden Peçat”, të datës 11.06.2026 si dhe në web faqen www.unite.edu.mk të Universitetit të Tetovës, për zgjedhjen - rizgjedhjen e tre mësimdhënësve në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, në të gjitha thirjet 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), komisioni recensues pas shqyrtimit të dokumentacionit për aplikim konstatoj se: në konkursin e lartpërmendur kanë aplikuar tre kandidat dhe atë: **Prof. Inordinar Gafur XHABIRI, Prof. Inordinar Namik DURMISHI** dhe **Prof. Inordinar Erhan SULEJMANI**, mësimdhënës aktual në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës.

Komisioni recensues, në përbërjen e mësipërme, pas shqyrtimit të dokumentacionit të kandidatëve, sjell këtë raport:

RAPORT

1. Prof. Inordinar Gafur XHABIRI

TË DHËNAT BIOGRAFIKE DHE PROFESIONALE

❖ Biografia

Prof. Inordinar Gafur XHABIRI ka lindur më 15.11.1970, në Llakavicë të Gostivarit. Shkollën fillore e ka kryer në vendlindje në vitin 1985, ndërsa shkollën e mesme e ka kryer në Gjymnazin “Pançe Poposki” të Gostivarit në vitin 1989 drejtimi Teknik i Bioteknologjisë.

Në vitin 1999 mbaron studimet universitare në Fakultetin e Teknologjisë ushqimore dhe Bioteknologjisë në Universitetin e Zagrebit në Zagreb, R. e Kroacisë dhe fiton titullin “Inxhinier i diplomuar i Teknologjisë ushqimore”.

Më 10.05.2010 mbaroi studimet pasuniversitare në Fakultetin Teknologjikë–Metalurgjik në Universiteti “Shën Kirili dhe Metodi”- Shkup, me temë të magjistraturës "Profili relogjik dhe bukëpjekës i brumit me fraksione të integruara komerciale të krundeve të orizit të plotyndyrshëm", dhe fiton titullin Magjistër i shkencave teknike–Drejtimi Teknologji ushqimore.

Më 01.07.2014 mbaron studimet e Doktoraturës në Fakultetin e Bioteknologjisë dhe Ushqimit, programi studimor Shkenca dhe Bioteknologjia e ushqimit pranë Universitetit Bujqësorë të Tiranës në Tiranë, ku mbrojti temën e doktoraturës “Përdorimi i fibrave dietetikë në disa lloje miellrash të prodhura nga grurëra të rajonit të Ballkanit për përmirësimin e vlerave ushqimore të bukëve dhe biskotave” dhe fiton titullin Doktor i Shkencave të Bioteknologjisë Ushqimore.

❖ Përvoja profesionale dhe akademike

Në vitet 2000-2006 ka punuar si teknolog ushqimor në SH.A. „Zhito Sharr,,- Gostivar, ndërmarrje për prodhimin e miellit, bukës dhe produkteve konditor.

Në vitin 2006 zgjidhet asistent i ri në Universitetin Shtetërorë të Tetovës, në Qendrën për studime politeknike, programi studimor Bioteknologji (bujqësi dhe ushqim) për lëndët: Hyrje në Inxhinierinë ushqimore, Teknologjia e përpunimit të drithërave, Teknologjia speciale për prodhime ushqimore.

Në viti 2008 rizgjidhet asistent i ri në QSP- programi studimor Bioteknologji për lëndët: Bioteknologjia, Hyrje në teknologjinë ushqimore, Teknologjia e përpunimit të drithërave.

Në vitin akademik 2008-2009 ka ushtruar detyrën shef i programit studimor Teknologji ushqimore pranë Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit -USHT.

Në vitin akademik 2009-2010 ka ushtruar detyrën Prodekan dhe shef i programit studimor Teknologji ushqimore pranë Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit -USHT.

Në vitin akademik 2010-2011 ka ushtruar detyrën e Prodekan dhe shefit të programit studimor Të ushqyerit pranë Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit -USHT.

Në vitin akademik 2011-2012 ka ushtruar detyrën e Prodekanit të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit -USHT.

Në 2017 zgjidhet **Docent** në Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit, në lëndët: Hyrje në teknologjinë ushqimore dhe Teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditore.

Nga viti akademik 2016-2022 shefi i programit studimor Të ushqyerit, pranë Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit.

Në 2021 zgjidhet **Profesor Inordinar** në Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit, në lëmin e *Inxhinierisë ushqimore (41400)*, *Të tjera (41403)*. Vendimi nr. 21-390/1. Datë 31.12.2021.

Nga viti akademik 2022-2025 Prodekan për arsim dhe shef i programit Nutricioni pranë Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës.

Nga Maj 2025 – Dekan i Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës.

VEPRIMTARIA MËSIMORE - ARSIMORE

Në korniza të veprimtarisë mësimore-arsimore, kandidati Prof. Inordinar Gafur XHABIRI realizoi mësimin në lëndët:

Lëndët e ligjërimit në ciklin e parë:

Hyrye në teknologjinë ushqimore (TU); (MCSU)
Teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditore (TU)
Bazat e të ushqyerit (TU); Shkenca e të ushqyerit (MCSU)
Shkenca e të ushqyerit 1 (Të ushqyerit, N)
Shkenca e të ushqyerit 2 (Të ushqyerit, N)
Të arriturat në shkencën e të ushqyerit (Të ushqyerit)
Projektimi në industrinë ushqimore (TU)
Shtesat ushqimore (MCSU)
Të ushqyerit në grupmosha të ndryshme (N)
Aditivët ushqimor (TU)

Lëndët e ligjërimit në ciklin e dytë:

Aditivët në ushqim (TU)
Teknologjitë e reja të prodhimeve të pjekjes dhe konditore (TU)
Të ushqyerit gjatë gjithë ciklit jetësor (N)
Të arriturat e reja në shkencën e të ushqyerit (N)

Shënim: T.U. – teknologji ushqimore; MCSU – Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore; Të ushqyerit – të ushqyerit; N – Nutricion.

Për realizimin e mësimit në të gjitha lëndët e lartshënuara, kandidati ka krijuar materiale të përshtatshme si dispensa interne për ligjërata dhe ushtrime.

Në kuadër të veprimtarisë mësimore-arsimore, duke filluar nga viti 2022 kandidati ka qenë mentor i 18 temave të diplomës dhe anëtarë komisioni për mbrojtjen e 57 temave të diplomës në programet studimore të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit. Gjithashtu ka qenë edhe udhëheqës i 4 tezave të magjistraturës dhe anëtarë komisioni për mbrojtjen e 11 tezave të magjistraturës, si dhe antarë komisioni në mbrojtjen e një teme të doktoraturës.

Kandidati ka qenë recensues i librit “*Toksikologjia kimike e ushqimit*” të autorëve Prof. asoc. dr. Valdet Gjinovci dhe Prof. asoc. dr. Fatos Rexhepi. Vendim nr. prot. 23 datë 28.01.2025.

Në përputhje me Rregulloren për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, shkencore, mësimore-profesionale dhe të bashkëpunëtorëve në Universitetin e Tetovës, kandidati Prof. Inordinar Gafur XHABIRI ka realizuar gjithsej **178.59 pikë** nga **veprimtaria mësimore-arsimore**.

Veprimtaria e detajuar mësimore-arsimore, e kandidatit është paraqitur në **Formularin 2, Shtojcën I** të këtij Raporti.

VEPRIMTARIA SHKENCORE - HULUMTUESE

Kandidati Prof. Inordinar Gafur XHABIRI, pranë angazhimit në procesin mësimor, është marrë në vazhdimësi me hulumtime shkencore në fushën e Shkencave ushqimore. Veprimtaria shkencore - hulumtuese e kandidatit përbëhet nga punime shkencore të botuar në revista shkencore me faktor impakti, të indeksuara në Scopus, Web of science etj, pjesëmarrje në tubime shkencore ndërkombëtare dhe pjesëmarrje në projekte ndërkombëtare. Gjithashtu, kandidati shpreh pikëpamjet e tija profesionale në monografitë:

Alija, D., Nedelkovska, N., D., **Xhabiri, G.** (2022). The role of additives in rheological properties of dough – Farinograph. *Lambert Academie Publishing*. ISBN 978-6205500019.

Durmishi N., **Xhabiri G.**, Karakasova LJ. (2026). Optimization of the concentrate from several apple cultivars. *Lambert Academie Publishing*. ISBN 978-620-9-87529-8.

Nga angazhimi i tij kerkimor-shkencor kanë rezultuar një sërë publikimesh të cilat vijnë më poshtë.

Punime shkencore të publikuara (2022-2026)

1. Abdullahi, Xh., **Xhabiri, G.**, Sulejmani, E., Selimi, F. (2022). The effect of some additives on the rheology of dough and quality of bread. *Acta agriculturae Slovenica*, 118(2), 1–7. <http://dx.doi.org/10.14720/aas.2022.118.2.2601>
2. Alija, D., Nikolovska Nedelkoska, D., Kalevska, T., **Xhabiri, G.**, Stomatovska, V., Ziberi, E. (2022). Influence of the addition of different additives on physico-chemical properties of

- wheat flour and rheological properties of dough with Farinograph. *International Journal of Food Technology and Nutrition*, 5 (9-10), 9-20.
3. **Xhabiri, G.**, Ramadani Limani, G., Durmishi, N., Miftari, H., Alija, D., Ferati, I. (2022). Body mass index and nutritional habits of adolescents in the city of Gostivar. *International Journal of Food Technology and Nutrition*, 5 (9-10), 40-47.
 4. Ferati, I., Kalevska, T., Nikolovska Nedelkoska, D., Ivanova, P., Durmishi, N., **Xhabiri, G.**, Miftari, H., Alija, D., Luma, R. (2022). The effect of environmental factors on the microbiological qualities of flours. *International Journal of Food Technology and Nutrition*, 5 (9-10), p.53-57.
 5. Durmishi, N., Ferati, I., **Xhabiri, G.**, Luma, R., Karakasova, Lj., Stamatovska, V., Lazova - Borisova, I. (2022). Comparison of some quality and microbiological safety parameters in peach juice with different fruit contents. *International Journal of Food Technology and Nutrition*, 5 (9-10), 62-68.
 6. Sana, M., Sinani, A., **Xhabiri, G.** (2022). The water quality of some sources in Albania and their influence on the dough rheology. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 41, 170-175.
 7. Durmishi, N., Ferati, I., **Xhabiri, G.**, Karakasova, Lj., Stamatovska, V., Ramadani, Q. (2022). Influence of technological processes on nutritional parameters in natural fruit juice (apples, raspberries, strawberries and cherries). *Journal of Agricultural, Food and Environmental Sciences*, 76 (6), 38-42.
 8. **Xhabiri, G.**, Sana, M., Hoxha, I., Sinani, A. (2023). Influence of chickpea and white bean flour on nutritional values and sensory properties of flips. *International Journal of Natural and Engineering Sciences*, 17(1), 21-26. <https://ijnes.org/index.php/ijnes/article/view/703>
 9. **Xhabiri, G.**, Hoxha, I., Sana, M., Hoxha, B. (2023). Effect of the addition of bran mixtures on dough rheology, correlation between different rheological equipment and bread properties. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 42, 332-338.
 10. Hoxha, I., Hoxha, B., **Xhabiri, G.**, Shala, N., Dreshaj, A., Durmishi, N. (2023). The Effect of the Addition of Pumpkin Flour on the Rheological, Nutritional, Quality, and Sensory Properties of Bread. *Ecological Engineering & Environmental Technology*, 24(7), 178-185. <https://doi.org/10.12912/27197050/169879>
 11. **Xhabiri, G.**, Abdyramani, R., Velju, A., Durmishi, N., Alija, D., Ismail Ferati, I. (2023). Investigation the impact of local bean flour on the nutritional and sensory properties of biscuits. *International Journal of Food Technology and Nutrition*, 6 (11/12), 16-21.
 12. Elezi, M., Azizi – Idrizi, M., **Xhabiri, G.**, Tanevski, V., Elezi, B., Ferati, I., Durmishi, N., Abazi, L. (2023). Obesity and modern chronic disease research. *International Journal of Food Technology and Nutrition*, 6 (11/12), 66-78.
 13. Durmishi, N., **Xhabiri, G.**, Ferati, I., Alija, D., Karakasova, Lj. Stamatovska, V., Lazova Borisova, I. (2023). Monitoring of some parameters of quality and microbiological safety in drinking water. *International Journal of Food Technology and Nutrition*, 6 (11/12), 79-82.

14. Durmishi, N., **Xhabiri, G.**, Alija, E., Alija, D., Karakashova, L., Babanovska-Milenkovska, F., Stamatovska, V., Lazova-Borisova, I. (2024). Comparison of some quality parameters in sour cherry juice in different packaging. *IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition*, 7(13-14), 121-124. <https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2696>
15. Alija, D., **Xhabiri, G.**, Otma Baah, R., Ziberi, E., Stojanovska, T., Miftari, H., & Luma, R. (2024). The effect of adding different additives on acrylamide content and antioxidant activity of innovative functional cereal products. *IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition*, 7(13-14), 26-34. <https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2685>
16. **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>
17. Lazova-Borisova, I., Durmishi, N. **Xhabiri, G.** (2024). The Benefits of Incorporating Vegetables and Fruits Flours into Grain-Based Foods. *Progress in Medical Sciences*, 8(4), 1-4. [doi.org/10.47363/PMS/2024\(8\)206](https://doi.org/10.47363/PMS/2024(8)206)
18. **Xhabiri, G.**, Tanevski, V., Spiroski, I., Bukovetz, J. (2024). Investigating the Correlation between Dietary Fiber Intake and Cardiovascular Disease Morbidity. *Diabetes, Obesity & Metabolic Disorders OA*, 10(10), 1-5.
19. Alija, D., Olędzki, R., Nikolovska Nedelkoska, D., Wojciechowicz-Budzisz, A., **Xhabiri, G.**, Pejcz, E., Alija, E., & Harasym, J. (2025). The Addition of Pumpkin Flour Impacts the Functional and Bioactive Properties of Soft Wheat Composite Flour Blends. *Foods*, 14(2), 243. <https://doi.org/10.3390/foods14020243>
20. Alija, D., Olędzki, R., Nikolovska Nedelkoska, D., Wojciechowicz-Budzisz, A., Pejcz, E., Jankuloska, V., **Xhabiri, G.**, & Harasym, J. (2025). Prolonged Proofing Modulates the Acrylamide Content, Nutritional and Functional Characteristics of Pumpkin (*Cucurbita maxima* Plomo) and Soft Wheat Composite Bread. *Foods*, 14(3), 437. <https://doi.org/10.3390/foods14030437>
21. **Xhabiri, G.**, Durmishi, N., Alija, D., Sana, M., Lazova-Borisova, I., Rexhepi, F. (2025). Influence of bean and chestnut flour on the nutritional and sensory properties of biscuits. *International Journal of Food Technology and Nutrition*, 8 (15-16), 62-71. <https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2982>
22. Durmishi, N., **Xhabiri, G.**, Alija, D., Karakasova, Lj., Babanovska Milenkovska, F., Stamatovska, V., Lazova-Borisova, I., Koraqi, H. (2025). Quality of drinking water in plastic and glass packaging. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 8 (15-16), 57-61. <https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2991>
23. Lazova-Borisova, I., Durmishi, N., **Xhabiri, G.** (2025). Investigating the possibilities of creating frozen dough bread technology from whole grain kamut flour enriched with sprouted red lentils. *Journal of Food Technology and Nutrition*, 8 (15-16), 31-34. <https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2905>

24. Hoxha, I., **Xhabiri, G.**, Hoxha, B., Shala, N. (2026). Comparison of Nutritive, Chemical and Sensory Parameters of Domestic and Imported Biscuits Targeted for Children: A Case Study in Nutritional Quality, Health Care and Human Ecology. *International Journal of Ecosystems and Ecology Science (IJEES)*, 16 (1), 389-394. <https://doi.org/10.31407/ijeess16.145>
25. Shala, N., Hoxha, B., **Xhabiri, G.**, Elshani, A., Hoxha, I. (2026). Impact and Comparative Qualitative Properties of Domestic Flour and Imported Flour in the Republic of Kosovo. *International Journal of Ecosystems and Ecology Science (IJEES)*, 16 (2), 87-92. <https://doi.org/10.31407/ijeess16.212>
26. Trajcheska, B., Stamatovska, V., Kalevska, T., Gruevska, N., Karakashova, Lj., Durmishi, N., **Xhabiri, G.**, Babanovska-Milenkovska.F. (2026). Application of various sweeteners as a replacement for sucrose in the production of food products - A review. *1st International Scientific Conference-Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability*, Book of proceedings, February 2026, Veles, Republic of North Macedonia, p. 17-25. ISBN 978-608-67527-0-5.
27. Miftari, H., Idrizi, Xh., **Xhabiri, G.**, Ferati, I., Nikolovska Nedelkoska, D. (2026). Consumer attitudes towards goat milk and goat milk products in North Macedonia. *1st International Scientific Conference-Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability*, Book of proceedings, February 2026, Veles, Republic of North Macedonia, p. 61-69. ISBN 978-608-67527-0-5.
28. Durmishi N., **Xhabiri G.**, Limani, V., Hadji Ejup, G., Karakasova LJ. (2025). Pomometric characteristics and physicochemical quality of apple fruit, categorization as raw material for the production of 100% juice. AGRICITIES, Uluslararası Yerel Yönetimler Tarım Kongresi (*International Agricultural Cities Union Congress*) Erzurum 2025, Turkey, Book of proceedings, p. 174-183. ISBN 978-605-389-834-4
29. Velija, N., Uzunoska, Z. **Xhabiri, G.**, Velkovski, V., Antoska Knights, V., Nazmije Velija, N. (2026). The impact of the Mediterranean diet on lifestyle in patients with hypertension in Kosovo. *International Congress "From Research to Application"*, Proceedings Book, 20 May, 2026, Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.

Pjesëmarrja në konferenca shkencore dhe abstrakte të botuara

Gjatë periudhës 2022–2026, kandidati ka qenë aktiv në prezantimin e rezultateve të kërkimeve shkencore në konferenca ndërkombëtare. Në këtë periudhë ai ka marrë pjesë në një sërë konferencash prestigjioze të organizuara në Maqedoninë e Veriut, Hungari, Turqi dhe vende të tjera të rajonit, duke kontribuar në promovimin dhe shkëmbimin e njohurive shkencore.

Si rezultat i këtij angazhimi shkencor, kandidati ka publikuar gjithsej 28 abstrakte në libra të përmbledhjeve (Book of Abstracts) të konferencave shkencore, ku ka paraqitur rezultate të kërkimeve në fushën e teknologjisë ushqimore dhe të ushqyerit.

Cerifikata nga pjesëmarrjet në konferenca shkencore

- Certificate of presentation at the INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, 2nd International Conference of Food Technology and Nutrition. 18 -19 May, 2022. Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.
- Certificate of presentation at the INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, 3RD International Conference of Food Technology and Nutrition. 17 -19 May, 2023. Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.
- Certificate of presentation at the INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, 4TH International Conference of Food Technology and Nutrition. 15 -17 May, 2024. Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.
- Certificate of Participation at the International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy 31st May 2024. Faculty of Engineering, University of Szeged.
- Certificate of presentation at the INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, 5th International Conference of Food Technology and Nutrition. 07-08 May, 2025. Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.
- Certificate for participation at the 1ST INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE FOOD SCIENCE, NUTRITION, INNOVATIVE TECHNOLOGIES AND SUSTAINABILITY. 03 October 2025, Faculty of Technology and Technical Sciences – Veles, Republic of North Macedonia.
- Certificate for participation at the 5th International Meeting Agriscience & Practice (ASP 2026), Goce Delcev University – Stip Faculty of Agriculture.
- Certificate of presentation at the INTERNATIONAL CONGRESS “FROM RESEARCH TO APPLICATION” 20 May 2026. Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.

Projekte

- Anëtar i ekipit shkencor në projektin: Project TH 22 at the Agricultural Academy, city of Sofia, Bulgaria on the topic: "Study and application of different cereal crops on the composition and quality of flour and pastry products with the addition of plant raw materials with biological activity" with scientific supervisor Assoc. Prof. Eng. Iliana Veneva Lazova-Borisova, PhD. The implementation period is from 01.01.2024 to 31.12.2026 at the Institute of Cryobiology and Food Technologies, Sofia.

Ligjërata

- CEEPUS SK-1018-07-2122- Biology, Biotechnology and Food Sciences. M 1018-2122-154440. University of Szeged, Faculty of Engineering 21.03-25.03.2022.

- CEEPUS SK-1018-09-2324- Biology, Biotechnology and Food Sciences. M-SK-1018-2324-181302. University of Szeged, Faculty of Engineering 27.05-31.05.2024.

Në përputhje me Rregulloren për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, shkencore, mësimore-profesionale dhe të bashkëpunëtorëve në Universitetin e Tetovës, kandidati Prof. Inordinar Gafur XHABIRI ka realizuar gjithsej **173.62 pikë** nga **veprimtaria shkencore-hulumtuese**.

Veprimtaria e detajuar shkencore-hulumtuese, e kandidatit është paraqitur në **Formulari 2, Shtojcën II** të këtij Raporti.

VEPRIMTARIA PROFESIONALE-APLIKATIVE

Kandidati, Prof. Inordinar Gafur Xhabiri, krahas angazhimit në procesin mësimor dhe veprimtarinë shkencore-hulumtuese, ka qenë aktiv edhe në veprimtari profesionale dhe aplikative. Ai ka kontribuar në promovimin e fakultetit në shkollat e mesme, ka ushtruar detyrën e koordinatorit në procesin e riakreditimit të programeve studimore, ka marrë pjesë në organizimin e Ditës së Hapur të Universitetit të Tetovës, si dhe është autor i një kapitulli libri.

Në përputhje me Rregulloren për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, shkencore, mësimore-profesionale dhe të bashkëpunëtorëve në Universitetin e Tetovës, kandidati Prof. Inordinar Gafur XHABIRI ka realizuar gjithsej **9.0 pikë** nga **veprimtaria profesionale-aplikative**.

Veprimtaria e detajuar profesionale-aplikative e kandidatit është paraqitur në **Formularin 2, Shtojcën III** të këtij Raporti.

VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJERË

Kandidati ka një veprimtari të bujshme me interes të gjerë. Ai për momentin është Dekan i FTUU-së, ndërsa nga viti 2022-2025 ka qenë Prodekan për arsim dhe Kordinator i programit studimor Nutricioni.

Punëtori dhe trajnime

Kandidati ka marrë pjesë në trajnime dhe punëtori profesionale në fushën e teknologjisë ushqimore, përfshirë seminare ndërkombëtare të organizuara nga BAKERPEDIA në fushën e cilësisë dhe përpunimit të bukës, si dhe prodhimit pa gluten. Gjithashtu, ka organizuar dhe udhëhequr punëtori profesionale në FTUU në Universitetin e Tetovës, si dhe ka përfunduar me sukses trajnimin për auditor/konsulent të Standardit Hallall.

Pjesëmarrje në borde organizative, shkencore dhe redaktuese

Gjatë periudhës raportuese, kandidati ka dhënë kontribut të rëndësishëm në organizimin dhe zhvillimin e veprimtarive shkencore kombëtare dhe ndërkombëtare. Ai ka qenë anëtar i bordeve organizative dhe shkencore në një numër të konsiderueshëm konferencash, duke përfshirë

konferencat e organizuara në kuadër të: International Congress on Natural, Health Sciences and Technology, University of Tetova (2022-2025), International Conference on Natural and Engineering Sciences, Turkey (2023-2025), First International Scientific Agri-business Conference “Agro – Mak”, Sveti Nikole dhe 1st International Scientific Conference-Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability, Veles.

Në veprimtarinë botuese, kandidati ka shërbyer për katër vite radhazi (2022–2025) si anëtar i **Editorial Advisory Board** të revistës *International Journal of Natural and Engineering Sciences (IJNES)*, ndërsa në vitin 2025 ka qenë editor i *International Journal of Food Technology and Nutrition*. Kulmi i këtyre angazhimeve përfaqësohet nga detyra e kryetarit të Kongresit Ndërkombëtar “**From Research to Application**”, të organizuar në Universitetin e Tetovës në vitin 2026. Këto aktivitete dëshmojnë angazhimin e tij të vazhdueshëm në avancimin e kërkimit shkencor, promovimin e bashkëpunimit akademik dhe zhvillimin e veprimtarisë botuese shkencore.

Anëtar në komisionet në nivel të Fakultetit dhe Universitetit

Kandidati Prof. inordinar Gafur Xhabiri ka ushtruar detyrën e kryetarit të komisionit për regjistrimin e studentëve në ciklin e parë dhe të dytë të studimeve për disa vite akademike, si dhe ka qenë anëtar i komisionit për transferim dhe ripërtëritje të studimeve. Gjithashtu, ka qenë anëtar i kolegjiemeve të programeve studimore të ciklit të parë dhe të dytë, anëtar i komisioneve për çështje laboratorike dhe anëtar i komisioneve recensuese për zgjedhje dhe rizgjedhje në thirrje mësimore-shkencore.

Në përputhje me Rregulloren për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, shkencore, mësimore-profesionale dhe të bashkëpunëtorëve në Universitetin e Tetovës, kandidati Prof. Inordinar Gafur XHABIRI ka realizuar gjithsej **39.3 pikë** nga **veprimtaria me interes më të gjerë**.

Veprimtaria e detajuar me interes më të gjerë e kandidatit është paraqitur në **Formularin 2, Shtojcën IV** të këtij Raporti.

PËRFUNDIM DHE PROPOZIM

Në bazë të dokumentacionit të dorëzuar dhe njohjes personale të kandidatit, Komisioni recensues i vlerëson pozitivisht aktivitetet në veprimtaritë mësimore-arsimore, shkencore-hulumtuese, profesionale-aplikative dhe veprimtarinë me interes të gjerë dhe konstaton se kandidati **Prof. inordinar Gafur XHABIRI** sipas Ligjit për arsimin e lartë dhe Rregullores për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, shkencore, mësimore-profesionale dhe të bashkëpunëtorëve në Universitetin e Tetovës, nr. 01-4309/2 e datës 01. 12. 2021, ka grumbulluar gjithsej **400.51 pikë** nga referencat profesionale, me këtë e ka tejkaluar numrin minimal të pikëve që janë të nevojshme për zgjedhjen në thirrjen mësimore-shkencore **Profesor ordinar**.

Bazuar në atë që u tha më lart, Komisioni recensues ka nderin dhe kënaqësinë t'i propozojë Këshillit Mësimor-Shkencor të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit të Universitetit të Tetovës, **Prof. inordinar Gafur XHABIRI** të zgjidhet në thirrjen mësimore-shkencore **Profesor ordinar** në lëmin **Shkenca e ushqimit dhe teknologjitë e produkteve ushqimore, Tjetër** (2.11.05.01 dhe 2.11.05.07 nga klasifikimi i sferave, fushave dhe lëmenjve shkencorë-hulumtues sipas Klasifikimit Ndërkombëtar të Fraskatit) në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit të Universitetit të Tetovës.

Tetovë, qershor 2026

Komisioni recensues:

1. **Dr. Sc. Xhezair IDRIZI** (kryetar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës

2. **Dr. Sc. Renata KONGOLI** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Bioteknologjisë dhe Ushqimit, Universiteti Bujqësorë i Tiranës

3. **Dr. Sc. Ibrahim HOXHA** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Agrobiznesit, Universiteti "Haxhi Zeka", Pejë

FORMULARI 1

KUSHTET E PËRGJITHSHME PËR ZGJEDHJE NË TITUJ MËSIMORË-SHKENCORË, SHKENCORË, MËSIMORË-PROFESIONAL DHE BASHKËPUNËTORË

Kandidati: **Gafur XHABIRI**

Institucioni: **Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës**

Lëmia shkencore: **Shkenca e ushqimit dhe teknologjitë e produkteve ushqimore (2.11.05.01), Tjetër (2.11.05.07).**

KUSHTET E PËRGJITHSHME PËR ZGJEDHJE NË THIRJEN MËSIMORE- SHKENCORE PROFESOR ORDINAR

Nr.	KUSHTET E PËRGJITHSHME	Plotësimi i kushteve të përgjithshme (PO/JO)
1.	Titulli shkencor – Doktor i shkencave të Bioteknologjisë ushqimore Emri i sferës shkencore: Inxhinieria dhe teknologjia (2) Fusha shkencore: Inxhinieri dhe teknologji tjera (2.11) Nënsfera shkencore: Inxhinieria dhe teknologjia ushqimore (2.11.05) Lëmia shkencore: Shkenca e ushqimit dhe teknologjitë e produkteve ushqimore (2.11.05.01), Tjetër (2.11.05.07)	PO
2.	Të publikuara së paku 6 (gjashtë) punime shkencore ¹ në publikim shkencor referent në pajtim me Ligjin për arsimin e lartë, në pesë vitet e fundit para shpalljes së konkursit për zgjedhje	
2.1	Revista shkencore në të cilën punimet që publikohen u nënshtrohen recensioneve dhe e cila është e indeksuar në së paku një bazë elektronike të revistave me punime të qasshme në internet, siç janë: Ebsco, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Report, SCImago Journal Rank ose bazë tjetër të revistave, të cilën do ta përcaktojë Këshilli Kombëtar për Arsimin të Lartë I 1. Emri i revistës shkencore: Foods 2. Emri i bazës elektronike të revistave: Scopus, Web of science, IF=4.7 3. Titulli i punimit: Prolonged Proofing Modulates the Acrylamide Content, Nutritional and Functional Characteristics of Pumpkin (Cucurbita maxima Plomo) and Soft Wheat Composite Bread. 4. Data e publikimit: 2025 II	PO

¹ Për kandidatin, i cili ka më tepër se 6 (gjashtë) punime shkencore në publikime shkencore referente, komisioni recensues punimet shkencore do t'i përmend, do t'i shënojë dhe vlerësojë me pikë në Formularin 2.

	<p>1. Emri i revistës shkencore: Foods</p> <p>2. Emri i bazës elektronike të revistave: Scopus, Web of science, IF=4.7</p> <p>3. Titulli i punimit: The Addition of Pumpkin Flour Impacts the Functional and Bioactive Properties of Soft Wheat Composite Flour Blends.</p> <p>4. Data e publikimit: 2025</p> <p style="text-align: center;">III</p> <p>1. Emri i revistës shkencore: Journal of Hygienic Engineering and Design</p> <p>2. Emri i bazës elektronike të revistave: Scopus, EBESCO</p> <p>3. Titulli i punimit: Effect of the addition of bran mixtures on dough rheology, correlation between different rheological equipment and bread properties.</p> <p>4. Data e publikimit: 2023</p> <p style="text-align: center;">IV</p> <p>1. Emri i revistës shkencore: Ecological Engineering & Environmental Technology</p> <p>2. Emri i bazës elektronike të revistave: Scopus, EBESCO</p> <p>3. Titulli i punimit: The Effect of the Addition of Pumpkin Flour on the Rheological, Nutritional, Quality, and Sensory Properties of Bread.</p> <p>4. Data e publikimit: 2023</p> <p style="text-align: center;">V</p> <p>1. Emri i revistës shkencore: Acta agriculturae Slovenica</p> <p>2. Emri i bazës elektronike të revistave: Scopus, EBESCO, IF=0.231</p> <p>3. Titulli i punimit: The effect of some additives on the rheology of dough and quality of bread.</p> <p>4. Data e publikimit: 2022</p>	
2.2	<p>Revista shkencore në të cilën punimet që publikohen u nënshtrohen recensimit dhe të cilat kanë këshill redaktues në të cilin marrin pjesë anëtarë nga së paku tre shtete, me ç’rast numri i anëtarëve nga një vend nuk mund t’i tejkalojë dy të tretat e numrit të përgjithshëm të anëtarëve</p> <p style="text-align: center;">I</p> <p>1. Emri i revistës shkencore: International Journal of Natural and Engineering Sciences</p> <p>2. Këshilli redaktues ndërkombëtar (numri i përgjithshëm i anëtarëve, numri dhe përkatësia sipas vendeve): 21 anëtarë, 10 shtete</p> <p>3. Titulli i punimit: Influence of chickpea and white bean flour on nutritional values and sensory properties of flaps.</p> <p>4. Data e publikimit: 2023.</p> <p style="text-align: center;">II</p> <p>1. Emri i revistës shkencore: International Journal of Food Technology and Nutrition</p> <p>2. Këshilli redaktues ndërkombëtar (numri i përgjithshëm i anëtarëve, numri dhe përkatësia sipas vendeve): 40 anëtarë, 15 shtete</p>	

	<p>3. Titulli i punimit: Investigation of the rheological, nutritional, and sensory properties of the gluten-free bread produced from rice, bean, and chickpea flour.</p> <p>4. Data e publikimit: 2024.</p>	
3.	<p>Libër mësimor i recensuar dhe publikuar, monografi, praktikum ose përmbledhje detyrash nga fusha shkencore për të cilën zgjidhet:</p> <p style="text-align: center;">I</p> <p>1. Titulli i librit mësimor, monografisë, praktikumit ose përmbledhjes së detyrave: The role of additives in rheological properties of dough – Farinograph.</p> <p>2. Vendi dhe data e botimit: Lambert Academie Publishing 2022.</p> <p style="text-align: center;">II.</p> <p>1. Titulli i librit mësimor, monografisë, praktikumit ose përmbledhjes së detyrave: Optimization of the concentrate from several apple cultivars.</p> <p>2. Vendi dhe data e botimit: Lambert Academie Publishing 2026.</p>	PO
4.	<p>Zgjedhja e mëparshme në titullin mësimor-shkencor – Profesor inordinar, data dhe numri i Buletinit: vendimi 21-390/1, 30.12.2021, Buletini nr.199</p>	PO
5.	<p>Posedon aftësi për realizimin e veprimtarisë në arsimin e lartë</p> <p>1. Emri i institucionit ku janë fituar aftësitë dhe shkathtësitë për realizimin e veprimtarisë në arsimin e lartë. - Universiteti i Tetovës - Tetovë, Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit</p> <p>2. Lloji i trajnimit/ përvoja/ arsimimi për fitimin e aftësive dhe shkathtësive për realizimin e veprimtarisë në arsimin e lartë - Profesor në universitet (mësimdhënie, ligjerata, konsultime, menaxhim me pjesën praktike).</p> <p>3. Periudha e fitimit të aftësive dhe shkathtësive për realizimin e veprimtarisë në arsimin e lartë: 2006-2026</p>	PO
6.	<p>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</p> <p>Emri i dokumentit: University of Cambridge, ESOL Examinations, BULATS</p>	PO

FORMULARI 2

PËR RAPORTIN E ZGJEDHJES NË TITUJ MËSIMORË-SHKENCORË, SHKENCORË DHE MËSIMORË-PROFESIONAL

Kandidati: **Gafur XHABIRI**

Institucioni: **Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës**

Lëmia shkencore: **Shkenca e ushqimit dhe teknologjitë e produkteve ushqimore (2.11.05.01), Tjetër (2.11.05.07).**

I. VEPRIMTARIA MËSIMORË-ARSIMORË

Nr. rendor	Përshkrim i aktivitetit	Pikët	Gjithsej pikë
1.	Mbajtja e ligjëratave (Lëndët në ciklin e parë të studimeve)	0.04	57.6
1.1	Hyrje në teknologjinë ushqimore (TU, MCSU)	3x15x0.04x5	9.0
1.2	Teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditore (TU)	3x15x0.04x4	7.2
1.3	Bazat e të ushqyerit (TU); Shkenca e të ushqyerit (MCSU)	3x15x0.04x5	9.0
1.4	Shkenca e të ushqyerit 1 (Të ushqyerit)	3x15x0.04x4	7.2
1.5	Shkenca e të ushqyerit 2 (Të ushqyerit, N)	3x15x0.04x5	9.0
1.6	Të arriturat në shkencën e të ushqyerit (Të ushqyerit)	3x15x0.04x1	1.8
1.7	Projektimi në industrinë ushqimore (TU)	2x15x0.04x3	3.6
1.8	Shtesat ushqimore (MCSU)	2x15x0.04x3	3.6
1.9	Të ushqyerit në grupmosha të ndryshme (N)	2x15x0.04x3	3.6
1.10	Aditivët ushqimor (TU)	3x15x0.04x2	3.6
2.	Mbajtja e ushtrimeve (Lëndët në ciklin e parë të studimeve)	0.03	10.35
2.1	Projektimi në industrinë ushqimore (TU)	1x15x0.03x3	1.35
2.2	Teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditore (TU)	3x15x0.03x2	2.7
2.3	Shkenca e të ushqyerit 1(Të ushqyerit)	2x15x0.03x1	0.9
2.4	Shkenca e të ushqyerit 2(Të ushqyerit, N)	2x15x0.03x3	2.7
2.5	Shtesat ushqimore (MCSU)	1x15x0.03x3	1.35
2.6	Të ushqyerit në grupmosha të ndryshme (N)	1x15x0.03x3	1.35
3.	Mbajtja e ligjëratave (Lëndët në ciklit të dytë të studimeve)		26.25
3.1	Aditivët në ushqim (TU)	2x15x0.05x4	6.0
3.2	Teknologjitë e reja të prodhimeve të pjekjes dhe konditorei (TU)	3x15x0.05x3	6.75
3.3	Të ushqyerit gjatë gjithë ciklit jetësor (N)	3x15x0.05x3	6.75
3.4	Të arriturat e reja në shkencën e të ushqyerit (N)	3x15x0.05x3	6.75
4.	Përgatitja e lëndës së re (ligjërata dhe ushtrime)		13.0
4.1	Hyrje në teknologjinë ushqimore (TU, MCSU) (L)	1x1	1
4.2	Teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditore (L)	1x1	1

4.3	Bazat e të ushqyerit (TU), Shkenca e të ushqyerit (MCSU) (L)	1x1	1
4.4	Shkenca e të ushqyerit 2 (N) (L)	1x1	1
4.5	Projektimi në industrinë ushqimore (TU) (L)	1x1	1
4.6	Shtesat ushqimore (MCSU) (L)	1x1	1
4.7	Të ushqyerit në grupmosha të ndryshme (N) (L)	1x1	1
4.8	Aditivët ushqimor (TU) (L)	1x1	1
4.9	Teknologjitë e reja të prodhimeve të pjekjes dhe konditorei (TU) (L)	1x1	1
4.10	Të ushqyerit gjatë gjithë ciklit jetësor (N) (L)	1x1	1
4.11	Të arriturat e reja në shkencën e të ushqyerit (N) (L)	1x1	1
4.12	Projektimi në industrinë ushqimore (TU) (U)	1x0.5	0.5
4.13	Të ushqyerit në grupmosha të ndryshme (N) (U)	1x0.5	0.5
4.14	Shkenca e të ushqyerit 2(Të ushqyerit, N) (U)	1x0.5	0.5
4.15	Shtesat ushqimore (MCSU) (U)	1x0.5	0.5
5.	Konsultimet me studentë		1.292
5.1	Hyrje në teknologjinë ushqimore (TU, MCSU)	28x5x0.002	0.28
5.2	Teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditore (TU)	16x4x0.002	0.128
5.3	Bazat e të ushqyerit (TU), Shkenca e të ushqyerit (MCSU)	28x5x0.002	0.28
5.4	Shkenca e të ushqyerit 1 (Të ushqyerit)	6x4x0.002	0.048
5.5	Shkenca e të ushqyerit 2 (Të ushqyerit, N)	6x5x0.002	0.060
5.6	Të arriturat në shkencën e të ushqyerit (Të ushqyerit)	6x1x0.002	0.012
5.7	Projektimi në industrinë ushqimore (TU)	16x3x0.002	0.096
5.8	Shtesat ushqimore (MCSU)	12x3x0.002	0.072
5.9	Të ushqyerit në grupmosha të ndryshme (N)	6x3x0.002	0.036
5.10	Aditivët ushqimor (TU)	16x2x0.002	0.064
5.11	Teknologjitë e reja të prodhimeve të pjekjes dhe konditorei (TU)	12x3x0.002	0.072
5.12	Të ushqyerit gjatë gjithë ciklit jetësor (N) (L)	4x3x0.002	0.024
5.13	Të arriturat e reja në shkencën e të ushqyerit (N) (L)	4x3x0.002	0.024
5.14	Aditivët në ushqim (TU)	12x4x0.002	0.096
6.	Skript interne të ligjëratave		44
6.1	Hyrje në teknologjinë ushqimore (TU, MCSU)	11x4=44	
6.2	Teknologjia e produkteve të pjekjes dhe konditore (TU)		
6.3	Bazat e të ushqyerit (TU), Shkenca e të ushqyerit (MCSU)		
6.4	Shkenca e të ushqyerit 2 (Të ushqyerit, N)		
6.5	Projektimi në industrinë ushqimore (TU)		
6.6	Shtesat ushqimore (MCSU)		
6.7	Të ushqyerit në grupmosha të ndryshme (N)		
6.8	Aditivët ushqimor (TU)		
6.9	Teknologjitë e reja të prodhimeve të pjekjes dhe konditore (TU) (L)		
6.10	Të ushqyerit gjatë gjithë ciklit jetësor (N) (L)		
6.11	Të arriturat e reja në shkencën e të ushqyerit (N) (L)		
7.	Skript interne të ushtrimeve		12
7.1	Projektimi në industrinë ushqimore (TU)	4x3=12	

7.2	Të ushqyerit në grupmosha të ndryshme (N)		
7.3	Shkenca e të ushqyerit 2(Të ushqyerit, N)		
7.4	Shtesat ushqimore (MCSU)		
8.	Mentor i temave të Diplomave	18x0.2	3.6
9.	Anëtar komisioni për vlerësim dhe mbrojtje të temës së diplomës	57x0.1	5.7
10.	Anëtar komisioni për vlerësim dhe mbrojtje të temave të magistraturës	11x0.3	3.3
11.	Anëtar komisioni për vlerësim dhe mbrojtje të temave të dokotatës	1x0.5	0.5
12.	Recensent i librit “ Toksikologjia kimike e ushqimit” të autorëve Prof. asoc. dr. Valdet Gjinavci dhe Prof. asoc. dr. Fatos Rexhepi. Vendim nr. prot. 23 datë 28.01.2025	1x1	1
GJITHSEJ			178.59

II. VEPRIMTARIA SHKENCORE - HULUMTUESE

Nr. rendor	Përshkrim i aktivitetit		Gjithsej pikët
1	Mentor i temave të magistrature	4x1	4
2	Anëtar në projekte ndërkombëtare shkencore		5
2.1	Anëtar i ekipit shkencor në projektin: Project TH 22 at the Agricultural Academy, city of Sofia, Bulgaria on the topic: "Study and application of different cereal crops on the composition and quality of flour and pastry products with the addition of plant raw materials with biological activity" with scientific supervisor Assoc. Prof. Eng. Iliana Veneva Lazova-Borisova, Ph D. The implementation period is 01.01.2024-31.12.2026 at the Institute of Cryobiology and Food Technologies - Sofia.	1x5	
3	Monografi e botuar jashtë vendit		24
3.1	Alija, D., Nedelkovska, N., D., Xhabiri, G. (2022). The role of additives in rheological properties of dough – Farinograph. <i>Lambert Academie Publishing</i> . ISBN 978-6205500019.	1x12	12
3.2	Durmishi N., Xhabiri G. , Karakasova LJ. (2026). Optimization of the concentrate from several apple cultivars. <i>Lambert Academie Publishing</i> . ISBN 978-620-9-87529-8.	1x12	12
4	Punim me rezultate shkencore origjinale të botuar në një revistë shkencore që ka Impakt Faktor për vitin në të cilin është botuar punimi, në të cilin punimet e botuara i nënshtrohen recensimit dhe i cili indekssohet në të paktën një bazë të dhënash elektronike të punimeve të disponueshme në internet, si p.sh:Ebsco, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Report, SCImago Journal Rank ose bazë tjetër të revistave që do të vërtetohet nga Këshilli nacional për arsim të lartë (6 + IF)		34.418
4.1	Alija, D., Olędzki, R., Nikolovska Nedelkoska, D., Wojciechowicz-Budzisz, A., Xhabiri, G. , Pejcz, E., Alija, E., & Harasym, J. (2025). The Addition of Pumpkin Flour Impacts the Functional and Bioactive Properties of Soft Wheat	6x0.6 =3.6+ 4.7	8.3

	Composite Flour Blends. <i>Foods</i> , 14(2), 243. https://doi.org/10.3390/foods14020243		
4.2	Alija, D., Olędzki, R., Nikolovska Nedelkoska, D., Wojciechowicz-Budzisz, A., Pejcz, E., Jankuloska, V., Xhabiri, G. , & Harasym, J. (2025). Prolonged Proofing Modulates the Acrylamide Content, Nutritional and Functional Characteristics of Pumpkin (<i>Cucurbita maxima</i> Plomo) and Soft Wheat Composite Bread. <i>Foods</i> , 14(3), 437. https://doi.org/10.3390/foods14030437	6x0.6 =3.6+ 4.7	8.3
4.3	Abdullahi, Xh., Xhabiri, G. , Sulejmani, E., Selimi, F. (2022). The effect of some additives on the rheology of dough and quality of bread. <i>Acta agriculturae Slovenica</i> , 118(2), 1–7. http://dx.doi.org/10.14720/aas.2022.118.2.2601	6x0.6 =3.6+ 0.847	4.447
4.4	Sana, M., Sinani, A., Xhabiri, G. (2022). The water quality of some sources in Albania and their influence on the dough rheology. <i>Journal of Hygienic Engineering and Design</i> , 41, 170-175.	6x0.8 =4.8+ 0.4	5.2
4.5	Xhabiri, G. , Hoxha, I., Sana, M., Hoxha, B. (2023). Effect of the addition of bran mixtures on dough rheology, correlation between different rheological equipment and bread properties. <i>Journal of Hygienic Engineering and Design</i> , 42, 332-338.	6x0.6 =3.6+ 0.4	4.0
4.6	Hoxha, I., Hoxha, B., Xhabiri, G. , Shala, N., Dreshaj, A., Durmishi, N. (2023). The Effect of the Addition of Pumpkin Flour on the Rheological, Nutritional, Quality, and Sensory Properties of Bread. <i>Ecological Engineering & Environmental Technology</i> , 24(7), 178-185. https://doi.org/10.12912/27197050/169879	6x0.6 =3.6+ 0.571	4.171
5	Punimi me rezultate origjinale shkencore, i botuar në një revistë shkencore në të cilën punimet e botuara janë objekt shqyrtimi dhe që ka një bord redaktues ndërkombëtar në të cilin marrin pjesë anëtarë nga të paktën tre vende, dhe numri i anëtarëve nga një vend nuk mund të kalojë dy. të tretat e numrit të përgjithshëm të anëtarëve		59.0
5.1	Alija, D., Nikolovska Nedelkoska, D., Kalevska, T., Xhabiri, G. , Stomatovska, V., Ziberi, E. (2022). Influence of the addition of different additives on physico-chemical properties of wheat flour and rheological properties of dough with Farinograph. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 5 (9-10), 9-20.	5x0.6	3.0
5.2	Xhabiri, G. , Ramadani Limani, G., Durmishi, N., Miftari, H., Alija, D., Ferati, I. (2022). Body mass index and nutritional habits of adolescents in the city of Gostivar. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i> . 5 (9-10), 40-47.	5x0.6	3.0
5.3	Ferati, I., Kalevska, T., Nikolovska Nedelkoska, D., Ivanova, P., Durmishi, N., Xhabiri, G. , Miftari, H., Alija, D., Luma, R. (2022). The effect of environmental factors on the microbiological qualities of flours. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 5 (9-10), p.53-57.	5x0.6	3.0
5.4	Durmishi, N., Ferati, I., Xhabiri, G. , Luma, R., Karakasova, Lj., Stamatovska, V., Lazova -Borisova, I. (2022). Comparison of some quality and microbiological safety parameters in peach juice with different fruit contents. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 5 (9-10), 62-68.	5x0.6	3.0

5.5	Durmishi, N., Ferati, I., Xhabiri, G. , Karakasova, LJ., Stamatovska, V., Ramadani, Q. (2022). Influence of technological processes on nutritional parameters in natural fruit juice (apples, raspberries, strawberries and cherries). <i>Journal of Agricultural, Food and Environmental Sciences</i> , 76 (6), 38-42.	5x0.6	3.0
5.6	Xhabiri, G. , Sana, M., Hoxha, I., Sinani, A. (2023). Influence of chickpea and white bean flour on nutritional values and sensory properties of flips. <i>International Journal of Natural and Engineering Sciences</i> . 17(1), 21-26. https://ijnes.org/index.php/ijnes/article/view/703	5x0.6	3.0
5.7	Xhabiri, G. , Abdynamani, R., Veliu, A., Durmishi, N., Alija, D., Ismail Ferati, I. (2023). Investigation the impact of local bean flour on the nutritional and sensory properties of biscuits. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 6 (11/12), 16-21.	5x0.6	3.0
5.8	Elezi, M., Azizi – Idrizi, M., Xhabiri, G. , Tanevski, V., Elezi, B., Ferati, I., Durmishi, N., Abazi, L. (2023). Obesity and modern chronic disease research. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 6 (11/12), 66-78.	5x0.6	3.0
5.9	Durmishi, N., Xhabiri, G. , Ferati, I., Alija, D., Karakasova, Lj. Stamatovska, V., Lazova Borisova, I. (2023). Monitoring of some parameters of quality and microbiological safety in drinking water. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 6 (11/12), 79-82.	5x0.6	3.0
5.10	Durmishi, N., Xhabiri, G. , Alija, E., Alija, D., Karakashova, L., Babanovska-Milenkovska, F., Stamatovska, V., Lazova-Borisova, I. (2024). Comparison of some quality parameters in sour cherry juice in different packaging. <i>IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 7(13-14), 121-124. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2696	5x0.6	3.0
5.11	Alija, D., Xhabiri, G. , Otma Baah, R., Ziberi, E., Stojanovska, T., Miftari, H., & Luma, R. (2024). The effect of adding different additives on acrylamide content and antioxidant activity of innovative functional cereal products. <i>IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 7(13-14), 26-34. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2685	5x0.6	3.0
5.12	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. <i>IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 7(13-14), 42-48. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2687	5x0.6	3.0
5.13	Lazova-Borisova, I., Durmishi, N. Xhabiri, G. (2024). The Benefits of Incorporating Vegetables and Fruits Flours into Grain-Based Foods. <i>Progress in Medical Sciences</i> , 8(4), 1-4. doi.org/10.47363/PMS/2024(8)206	5x0.8	4.0
5.14	Xhabiri, G. , Tanevski, V., Spiroski, I., Bukovetz, J. (2024). Investigating the Correlation between Dietary Fiber Intake and Cardiovascular Disease Morbidity. <i>Diabetes, Obesity & Metabolic Disorders OA</i> , 10(10), 1-5.	5x0.6	3.0
5.15	Xhabiri, G. , Durmishi, N., Alija, D., Sana, M., Lazova-Borisova, I., Rexhepi, F. (2025). Influence of bean and chestnut flour on the nutritional and sensory properties of biscuits. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i> 8 (15-16), 62-71. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2982	5x0.6	3.0

5.16	Durmishi, N., Xhabiri, G. , Alija, D., Karakasova, Lj., Babanovska Milenkovska, F., Stamatovska, V., Lazova-Borisova, I., Koraqi, H. (2025). Quality of drinking water in plastic and glass packaging. <i>Journal of Food Technology and Nutrition</i> 8 (15-16), 57-61. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2991	5x0.6	3.0
5.17	Lazova-Borisova, I., Durmishi, N., Xhabiri, G. (2025). Investigating the possibilities of creating frozen dough bread technology from whole grain kamut flour enriched with sprouted red lentils. <i>Journal of Food Technology and Nutrition</i> 8 (15-16), 31-34. https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2905	5x0.8	4.0
5.18	Hoxha, I., Xhabiri, G. , Hoxha, B., Shala, N. (2026). Comparison of Nutritive, Chemical and Sensory Parameters of Domestic and Imported Biscuits Targeted for Children: A Case Study in Nutritional Quality, Health Care and Human Ecology. <i>International Journal of Ecosystems and Ecology Science (IJEES)</i> , 16 (1), 389-394. https://doi.org/10.31407/ijeess16.145	6x0.6	3.0
5.19	Shala, N., Hoxha, B., Xhabiri, G. , Elshani, A., Hoxha, I. (2026). Impact and Comparative Qualitative Properties of Domestic Flour and Imported Flour in the Republic of Kosovo. <i>International Journal of Ecosystems and Ecology Science (IJEES)</i> , 16 (2), 87-92. https://doi.org/10.31407/ijeess16.212	6x0.6	3.0
6	Punime me rezultate origjinale shkencore/profesionale, të publikuara në konferenca ndërkombëtare me proceedings me bord redaktues ndërkombëtar		7.2
6.1	Trajcheska, B., Stamatovska, V., Kalevska, T., Gruevska, N., Karakashova, Lj., Durmishi, N., Xhabiri, G. , Babanovska-Milenkovska.F. (2026). Application of various sweeteners as a replacement for sucrose in the production of food products - A review. 1st International Scientific Conference-Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability. Book of proceedings, February 2026, Veles, Republic of North Macedonia, p. 17-25. ISBN 978-608-67527-0-5.	3x0.6	1.8
6.2	Miftari, H., Idrizi, Xh., Xhabiri, G. , Ferati, I., Nikolovska Nedelkoska, D. (2026). Consumer attitudes towards goat milk and goat milk products in North Macedonia. 1st International Scientific Conference-Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability. Book of proceedings, February 2026, Veles, Republic of North Macedonia, p. 61-69. ISBN 978-608-67527-0-5.	3x0.6	1.8
6.3	Durmishi N., Xhabiri G. , Limani, V., Hadji Ejup, G., Karakasova LJ. (2025). Pomometric characteristics and physicochemical quality of apple fruit, categorization as raw material for the production of 100% juice. Book of proceedings, p. 174-183. AGRICITIES, Uluslararası Yerel Yönetimler Tarım Kongresi (International Agricultural Cities Union Congress) Erzurum 2025, Turkey. ISBN 978-605-389-834-4	3x0.6	1.8
6.4	Velija, N., Uzunoska, Z. Xhabiri, G. , Velkovski, V., Antoska Knights, V., Nazmije Velija, N. (2026). The impact of the Mediterranean diet on lifestyle in patients with hypertension in Kosovo. International Congress "From Research	3x0.6	1.8

	to Application”, Proceedings Book, 20 May 2026, Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.		
7.	Abstrakt i botuar në “Book of abstracts” nga konferencat shkencore		27
7.1	Sulejmani, E., Hyseni, A., Xhabiri, G. (2022). Effect of COVID-19 lockdown on dietary habits and lifestyle of students from North Macedonia. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy. Book of Abstracts 24 March 2022. Szeged, Hungary. p. 142. ISBN 978-963-306-853-3.	1x1	1
7.2	Xhabiri, G. , Alija D., Durmishi, N., Miftari, H., Ferati, I., Idrizi, Xh. (2022). Influence of different flours on the rheological and sensory properties of biscuits. <i>International Congress on Natural, Health Sciences and Technology</i> (2 nd International Conference on Food Technology & Nutrition). Book of Abstracts 18–19 May, 2022 Tetova, Republic of North Macedonia. p. 433. ISBN: 978-608-217-101-2.	1x1	1
7.3	Ferati, I., Ivanova, P., Durmishi, N., Xhabiri, G. , Alija, D., Miftari, H., Luma, R. (2022). The effect of environmental factors on the microbiological qualities of flours. <i>International Congress on Natural, Health Sciences and Technology</i> (2 nd International Conference on Food Technology & Nutrition). Book of Abstracts 18–19 May, 2022 Tetova, Republic of North Macedonia. p. 448. ISBN: 978-608-217-101-2.	1x1	1
7.4	Limani, R.G., Xhabiri, G. (2022). Nutritional habits of school children aged 8-9 in the municipality of Gostivar. <i>International Congress on Natural, Health Sciences and Technology</i> (2 nd International Conference on Food Technology & Nutrition). Book of Abstracts 18–19 May, 2022 Tetova, Republic of North Macedonia. p. 451. ISBN: 978-608-217-101-2.	1x1	1
7.5	Zihradi, B., Rushiti, E., Abdyrahmani R., Miftari, H., Xhabiri, G. (2023). Nutritional expressions of young people from the region of Pollog in the consumption of different breads. <i>International Congress on Natural, Health Sciences and Technology</i> (3 rd International Conference on Food Technology & Nutrition). Book of Abstracts 17–19 May, 2023 Tetova, Republic of North Macedonia. p. 680. ISBN: 978-608-217-117-3.	1x1	1
7.6	Kadriu, V., Xhabiri, G. , Idrizi, Xh., Durmishi, N., Luma, R. (2023). Influence of chickpea and flax seed flour on the nutritional and sensory values of biscuit. <i>International Congress on Natural, Health Sciences and Technology</i> (3 rd International Conference on Food Technology & Nutrition). Book of Abstracts 17–19 May, 2023 Tetova, Republic of North Macedonia. p. 679. ISBN: 978-608-217-117-3.	1x1	1
7.7	Ferati, I., Kalevska, T., Nikolovska Nedelkoska D., Durmishi, N., Xhabiri, G. , Miftari, H., Luma, R., Fejzulla., A. (2023). Control of safety parameters in fresh cow’s milk. <i>International Congress on Natural, Health Sciences and Technology</i> (3 rd International Conference on Food Technology & Nutrition). Book of Abstracts 17–19 May, 2023 Tetova, Republic of North Macedonia. p. 715. ISBN: 978-608-217-117-3.	1x1	1
7.8	Luma, R., Sulejmani, N., Idrizi, Xh, Ferati, Xhabiri, G. , Durmishi, N. (2023). Physicochemical analysis and sensory evaluation of acacia honey. <i>International</i>	1x1	1

	<i>Congress on Natural, Health Sciences and Technology</i> (3rd International Conference on Food Technology & Nutrition). Book of Abstracts 17–19 May, 2023 Tetova, Republic of North Macedonia. p. 700. ISBN: 978-608-217-117-3.		
7.9	Sana, M., Xhabiri, G. Sinani, A. (2023). Evaluation of Physico-Chemical and Rheological Properties of Wheat Cultivars Produced During 2022-2023 in Albania. <i>8th International Congress on Natural and Engineering Sciences</i> , 21-23 November, Turkey, p. 9. E-ISBN: 978-625-98726-4-3.	1x1	1
7.10	Xhabiri, G. , Durmishi, N., Ajdari, B., Miftari, H., Sana, M., Lazova Borisova, I., Babanovska-Milenkovska, F. (2023). Physico-Chemical and Sensory Evaluation of Biscuits Enriched with Mulberry Flour. <i>8th International Congress on Natural and Engineering Sciences</i> , 21-23 November, Turkey, p. 16. E-ISBN: 978-625-98726-4-3.	1x1	1
7.11	Lazova-Borisova, I., Durmishi, N., Xhabiri, G. (2023). Innovative Method for Obtaining Gluten Free High Protein Linzer. <i>8th International Congress on Natural and Engineering Sciences</i> , 21-23 November, Turkey, p. 17. E-ISBN: 978-625-98726-4-3.	1x1	1
7.12	Durmishi, N., Xhabiri, G. , Alija, E., Alija, D., Karakasova, Lj., Babanovska-Milenkovska, F., Stamatovska, V., Lazova Borisova, I. (2023). Comparison of Some Quality Parameters in Sour Cherry Juice in Different Packaging. <i>8th International Congress on Natural and Engineering Sciences</i> , 21-23 November, Turkey, p. 18. E-ISBN: 978-625-98726-4-3.	1x1	1
7.13	Karakashova, Lj., Babanovska-Milenkovska, F., Stojanov, M., Durmishi, N., Xhabiri, G. , Stamatovska, V. (2023). Application of Different Sweeteners in The Production of Sour Cherry Compote. <i>8th International Congress on Natural and Engineering Sciences</i> , 21-23 November, Turkey, p. 19. E-ISBN: 978-625-98726-4-3.	1x1	1
7.14	Hoxha, H., Xhurkaj, A., Hoxha, I., Xhabiri, G. , Shala, N. (2024). Rheological, nutritional, and sensory qualities of bread enriched with pumpkin flour. <i>International Congress on Natural, Health Sciences and Technology</i> (4 TH International Conference on Food Technology & Nutrition). Book of Abstracts 15–17 May, 2024 Tetova, Republic of North Macedonia. p. 515-516. ISBN: 978-608-217-128-9.	1x1	1
7.15	Lazova-Borisova, I., Durmishi, N., Xhabiri, G. (2024). The benefits of incorporating vegetables and fruits flours into grain-based foods. <i>International Congress on Natural, Health Sciences and Technology</i> (4 TH International Conference on Food Technology & Nutrition). Book of Abstracts 15–17 May, 2024 Tetova, Republic of North Macedonia. p. 526. ISBN: 978-608-217-128-9.	1x1	1
7.16	Sana, M., Sinani, A., Xhabiri, G. (2024). The effect of ascorbic acid in the rheological properties of doughs in pasta from Agimi and Dajti wheat. <i>International Congress on Natural, Health Sciences and Technology</i> (4 TH International Conference on Food Technology & Nutrition). Book of Abstracts 15–17 May, 2024 Tetova, Republic of North Macedonia. p. 534-535. ISBN: 978-608-217-128-9.	1x1	1

7.17	Durmishi, N., Tanevski, V., Shala, N., Xhabiri, G. , Ferati, I., Idrizi, Xh, Luma, R., (2024). Statistical investigation of the correlation between the intake of bisphenol A (BPA) from carbonated and energy drinks and the occurrence of reproductive problems in 156 subjects. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy. Book of Abstracts 31 st May 2024. Szeged, Hungary. p. 56. ISBN: 978-963-306-986-8.	1x1	1
7.18	Xhabiri, G. , Durmishi, N., Idrizi, Xh., Sulejmani, E., Ajdari, B., Alija, E., (2024). Evaluation of rheological, sensory and nutritional qualities in gluten-free bread formulations. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy. Book of Abstracts 31 st May 2024. Szeged, Hungary. p. 96. ISBN: 978-963-306-986-8.	1x1	1
7.19	Xhabiri, G. , Durmishi, N., Alija, D., Sana, M., Lazova Borisova, I., Hoxha, I., Sinani, A. (2025). The influence of the amount of some additives on the rheology properties of flour with Mixolab. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (5 th International Conference of Food Technology and Nutrition). Book of Abstracts 7–8 May, 2025. University of Tetova, Republic of North Macedonia. p. 664-665. ISBN: 978-608-217-146-3.	1x1	1
7.20	Sana, M., Xhurkaj, A., Xhabiri, G. , Stamatovska, V., Sinani, A. (2025). Impact of ascorbic acid, lipase, xylanase and amylase on the Rheological properties of dough made from the local wheat cultivar “Dajti”. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (5 th International Conference of Food Technology and Nutrition). Book of Abstracts 7–8 May, 2025. University of Tetova, Republic of North Macedonia. p. 662-663. ISBN: 978-608-217-146-3.	1x1	1
7.21	Xhurkaj, A., Stamatovska, V., Xhabiri, G. , Hoxha, I., Sana, M. (2025). Wheat flour - the basic raw material for the production of flour-based confectionery products: A review. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (5 th International Conference of Food Technology and Nutrition). Book of Abstracts 7–8 May, 2025. University of Tetova, Republic of North Macedonia. p. 682-683. ISBN: 978-608-217-146-3.	1x1	1
7.22	Ramadani Limani., G., Xhabiri, G. , Durmishi., N., Idrizi, Xh., Limani., V. (2025). The impact of nutrition and therapy on patients with diabetes. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (5 th International Conference of Food Technology and Nutrition). Book of Abstracts 7–8 May, 2025. University of Tetova, Republic of North Macedonia. p. 705-706. ISBN: 978-608-217-146-3.	1x1	1
7.23	Alija, D., Nikolovska Nedelkoska, D., Jankuloska, V., Stamatovska, V., Xhabiri., G. , Durmishi, N., Ferati, N., Alija, E., Harasym, J. (2025). Sensory evaluation of bread enriched with pumpkin flour as a nutritional enhancer. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (5 th International Conference of Food Technology and Nutrition). Book of Abstracts 7–8 May, 2025. University of Tetova, Republic of North Macedonia. p. 743-744. ISBN: 978-608-217-146-3.	1x1	1
7.24	Luma, R., Namik Durmishi, N., Idrizi, Xh, Xhabiri, G. (2025). Evaluation of sensory parameters in chokeberry juices with different treatments. International	1x1	1

	Congress on Natural, Health Sciences and Technology (5 th International Conference of Food Technology and Nutrition). Book of Abstracts 7–8 May, 2025. University of Tetova, Republic of North Macedonia. p. 754-755. ISBN: 978-608-217-146-3.		
7.25	Durmishi, N., Behluli, F., Xhabiri, G. , Idrizi, I., Alija, D. (2025). Production technology and monitoring of some quality parameters before and after packaging in drinking water with lemon addition. 1 st International Scientific Conference-Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability. Book of Abstracts, 03 October 2025, Veles, Republic of North Macedonia. p.18. ISBN 978-608-66147-8-2.	1x1	1
7.26	Alija, D., Xhabiri, G. , Durmishi, N., Ferati, I., Nikolovska Nedelkoska, D. (2025). Sensory and nutritional impacts of pumpkin flour enrichment in wheat bread: a synthesis of recent studies. 1 st International Scientific Conference-Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability. Book of Abstracts, 03 October 2025, Veles, Republic of North Macedonia. p.23. ISBN 978-608-66147-8-2.	1x1	1
7.27	Rushiti, E., Xhabiri, G. , Alija, D., Durmishi, N., Luma, R., Idrizi, Xh. (2025). Nutritional habits of students in the Polog region. 1 st International Scientific Conference-Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability. Book of Abstracts, 03 October 2025, Veles, Republic of North Macedonia. p.35. ISBN 978-608-66147-8-2.	1x1	1
7.28	Alija, A., Stamatovska, V., Jankuloska, V., Harasym, J., Xhabiri, G., Nikolovska Nedelkoska, D. (2026). Effect of fermentation time on the sensory quality of composite wheat bread. 5th INTERNATIONAL MEETING AGRISCIENCE & PRACTICE (ASP 2026), Goce Delcev University – Stip Faculty of Agriculture.	1x1	1
8.	Pjesëmarrje në konferenca shkencore		7.0
	Prezantim oral	6x1	6
	Prezantim poster	2x0.5	1
9.	Ligjerata të mbajtura me ftesë të universitetit referent në botën e jashtme		6.0
9.1	University of Szeged, Faculty of Engineering 21.03-25.03.2022. CEEPUS SK-1018-07-2122-154440 Biology, Biotechnology and Food Sciences.	3	
9.2	University of Szeged, Faculty of Engineering 27.05-31.05.2024. CEEPUS SK-1018-09-2324-181302 Biology, Biotechnology and Food Sciences.	3	
GJITHSEJ			173.62

III. VEPRIMTARIA PROFESIONALE APLIKATIVE

Nr. rendor	Përshkrim i aktivitetit	Gjithsej pikë
1	Kaptinë libri	3
	Xhabiri, G. , Hoxha, I. (2022). Investigating the Impact of Flour from White Bean (<i>Phaseolus vulgaris</i>) on Rheological, Qualitative and Nutritional Properties of the Bread. Book chapter: <i>Emerging Challenges in Agriculture and Food Science Vol. 4, 8 April 2022, p. 77-86.</i> https://doi.org/10.9734/bpi/ecafs/v4/15739D	1x3=3

2	Pjesëmarrës në aktivitete promovimit të FTUU-UT në shkolla të mesme 2022/23; 2023/24; 2024/25; 2025/26; 2026/2027	5x0.5=	2.5
3	Kryetarë në riakreditimin e elaboratit Nutricioni cikli I		0.5
4	Anëtarë i komisionit për hartimin e elaboratit për akreditimin e programit studimorë të ciklit të tretë.		0.5
5	Pjesëmarrës në aktivitetet: Ditët e hapura të Universitetit të Tetovës, FTUU 2022/23, 2023/24, 2024/25, 2025/26, 2026/27	5x0.5	2.5
GJITHSEJ			9.0

IV. VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJERË

Nr. rendor	Përshkrim i aktivitetit	Gjithsej pikë
1	Dekan i FTUU-së. Vendim Nr. 21-63/3; 09.04.2025 dhe vendim i senatit Nr. 02-674/1; 06.05.2025	6
2	Prodekan për arsim në FTUU. Vendimi: Nr. 21-112/1; 14.06.2022. (2022-2025)	4
3	Kordinator i programit studimor Nutricioni (2022-2025)	1
4	Punëtori dhe trajnime	5
4.1	CERTIFICATE of Successful Completion of the Live Seminar: Artisan Bread Quality & Processing. 30.06.2022 BAKERPEDIA	1
4.2	Organizatorë i punëtorisë “Bakery Technology”, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës, Maj 2023.	1
4.3	Udhëheqës i punëtorisë për Ditën Botërore të Nutricionit me temë: “Ndikimi i konsumit të disa llojeve të bukëve në nivelin e glukozës në gjak”, në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës, Maj 2023.	1
4.4	CERTIFICATE of Successful Completion of the Live Seminar: Gluten Free Baking. 23.03.2023 BAKERPEDIA	1
4.5	TRAJNIM–CERTIFICATE 03-50/24-5. Auditor/konsultant për HALLALL STANDARD.18/19-05.2024 Shkup. BFI-Agjensioni për Hallall Standard.	1
5	Anëtarë në bordin organizativ ose shkencorë në konferenca dhe revista shkencore	18
5.1	Anëtarë i bordit Organizativ dhe sekretar i Kongresit “International Congress on Natural, Health Sciences and Technology” (2 nd International Conference on Food Technology & Nutrition). 18–19 May 2022, Tetovo, University of Tetova, Republic of North Macedonia.	1
5.2	Anëtarë i Editorial Advisory Board i revistës shkencore International Journal Natural and Engineering Sciences (IJNES) 2022.	1
5.3	Anëtarë i Editorial Advisory Board i revistës shkencore International Journal of Natural and Engineering Sciences (IJNES) 2023.	1
5.4	Anëtarë i bordit Organizativ i Kongresit “International Congress on Natural, Health Sciences and Technology” (3 RD International Conference on Food Technology & Nutrition). 17–19 May 2023, Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.	1

5.5	Anëtarë i bordit organizativ dhe Shkencorë 8 th International Conference on Natural and Engineering Sciences, 21-23 November 2023. Turkey. Online.		1
5.6	Anëtarë i bordit Organizativ i Kongresit “International Congress on Natural, Health Sciences and Technology” (4 TH International Conference on Food Technology & Nutrition). 15–17 May 2024, Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia		1
5.7	Anëtarë i Editorial Advisory Board i revistës International Journal of Natural and Engineering Sciences (IJNES) 2024.		1
5.8	Anëtarë i bordit organizativ dhe Shkencorë 9 th International Conference on Natural and Engineering Sciences, 22-24 November 2024. Turkey. Online.		1
5.9	Anëtarë i bordit Organizativ në Kongresin “International Congress on Natural, Health Sciences and Technology” (5 TH International Conference on Food Technology & Nutrition). 07–08 May 2025, Tetova, University of Tetova, North Macedonia.		1
5.10	Anëtarë i bordit Shkencor at First International Scientific Agri-business Conference “Agro – Mak” (Organic and functional food with rural tourism-sustainability and future of Macedonia and the region of southeastern Europe) 04-06 April 2025. Sveti Nikole, North Macedonia.		1
5.11	Anëtarë i Editorial Advisory Board i revistës shkencore International Journal of Natural and Engineering Sciences (IJNES) 2025.		1
5.12	Anëtarë i komitetit ndërkombëtar në 1 st International Scientific Conference-Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability. 03 October 2025, Veles, Republic of North Macedonia.		1
5.13	Editor of International Journal of Food Technology and Nutrition, vol 8 (15-16), 2025.		3
5.14	Anëtarë i bordit organizativ dhe Shkencorë 10 th International Conference on Natural and Engineering Sciences, 20-21 December 2025. Online.		1
5.15	Chair in International Congress “From Research to Application” 20 May 2026, Tetova, University of Tetova, North Macedonia.		2
6.	Anëtarësia në komisionet në nivel të Fakultetit dhe Universitetit		4.5
6.1	Kryetarë komisionit për regjistrim të studentëve në ciklin e parë dhe të dytë të studimeve universitare për vitin akademik 2022/23; 2023/24; 2024/2025.	3x0.5	1.5
6.2	Anëtarë i komisionit për transferim/ripërtrirje të studimeve në ciklin e parë dhe të dytë të studimeve universitare për vitin akademik 2022/23; 2023/24; 2024/2025.	3x0.5	1.5
6.3	Anëtarë i kolegjiut për programin studimor Teknologji ushqimore cikli i parë.		0.5
6.4	Anëtarë i kolegjiut për programet studimore të cikli të dytë.		0.5
6.5	Anëtarë i komisionit për zhvendosjen e aparaturave që nuk janë në procedurë të akreditimit të laboratorit për kontrollin e produkteve ushqimore pranë FTUU.		0.5
7.	Anëtar i komisionit recensues për zgjedhje/rizgjedhje në thirrje mësimore-shkencore	4x0.2	0.8
GJITHSEJ			39.3

REFERENCAT PROFESIONALE TË KANDIDATIT PËR ZGJEDHJE NË THIRRJE PROFESOR ORDINAR		Pikët
I.	VEPRIMTARIA MËSIMORE - ARSIMORE	178.59
II.	VEPRIMTARIA SHKENCORE - HULUMTUESE	173.62
III.	VEPRIMTARIA PROFESIONALE-APLIKATIVE	9.0
IV.	VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJERË	39.3
GJITHSEJ		400.51

Tetovë, qershor 2026

Komisioni Recensues:

1. **Dr. Sc. Xhezair IDRIZI** (kryetar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës

2. **Dr. Sc. Renata KONGOLI** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Bioteknologjisë dhe Ushqimit, Universiteti Bujqësorë i Tiranës

3. **Dr. Sc. Ibrahim HOXHA** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Agrobiznesit, Universiteti “Haxhi Zeka”, Pejë

RAPORT

2. Prof. Inordinar Namik DURMISHI

TË DHËNAT BIOGRAFIKE DHE PROFESIONALE

- **Biografia**

Në bazë të dokumentacionit të dorëzuar, kandidati **Prof. inordinar Namik DURMISHI** u lind më 11 tetor 1971 në Fsh. Zhuzhnjë - Gostivar, shkollën fillore e kreu në fshatin e lindjes, ndërsa të mesmen në gjimnazin Pançe Poposki në Gostivar.

Në vitin akademik 1993/94 kandidati regjistrohet në Fakultetin e Shkencave Bujqësore, në Universitetin Fan. S. Noli, Korçë, Shqipëri ku në vitin 1997 përfundoi studimet, duke fituar titullin Inxhinier i diplomuar i Agroushqimit. Në vitin 2003 kandidati regjistrohet në studimet e magjistraturës në Universitetin Bujqësor të Tiranës, Fakulteti i Bujqësisë, Departamenti i Agrobiznesit dhe në vitin 2006 ka mbrojtur me sukses temën e magjistraturës me titull ” Mundësia për prodhim, përpunim plasman e produkteve bulmetore. Ndikimi në mirëqenien ekonomike të një shteti (rasti Kosova)“. Duke fituar titullin Master i Shkencave.

Në vitin 2010 kandidati regjistron studimet e doktoraturës në Universitetin Shën Kirili dhe Metodi, Fakulteti i Shkencave të Bujqësisë dhe Ushqimit, Departamenti i Përpunimit të Frutave dhe Perimeve dhe Prodhimi i pijeve joalkoolike në Shkup, ku më 25 dhjetor 2014 mbron me sukses disertacionin e doktoraturës me titull ” Teknologjia dhe siguria gjatë prodhimit të lëngut të kthjellët të mollës nga kultivarët Idared dhe Delishes i artë“. Duke fituar titullin Doktor i Shkencave.

- **Përvoja profesionale dhe akademike**

Nga biografia e dorëzuar nga **Prof. Inordinar Namik DURMISHI** mund të konstatohet se kandidati ka një përvojë shumë të pasur dhe të gjerë profesionale dhe akademike. Gjegjesisht, pas diplomimit kandidati punon:

Vitin **2000** deri në **2003**, teknolog (shef i prodhimit) në fabrikën për përpunimin e frutave dhe prodhimin e lëngjeve me bazë frutat paketim Tetra Pak, si dhe udhëheqjen e sistemeve të cilësisë dhe sigurisë ushqimore ISO 9001:2000, BRC, HACCP, Gudalat në Gostivar.

Në vitin **2001-2003**, në ndërmarrjen e kullotave Lera Gostivar, konsultant për prodhimin, standartizimin dhe plasmanin e produkteve bulmetore dhe frutave të malit.

Në vitin **2003-2007**, themelues dhe udhëheqës i projektit në fabrikën për përpunimin e qumështit dhe prodhimin e recepturave të lëngjeve natyrale me bazë frutat paketim Tetra Pak, Devolli Company-Pejë, (shef i prodhimit Teknolog).

Vitin **2007-2009**, konsulent në Qumështoren Caseificio Cesarina-Gostivar, përgjegjës i prodhimit, standartizimit, çertifimimit të prodhimit të djathrave Italiane si dhe implementimin dhe mbikqyrjen e sistemit HACCP.

Në vitin **2007**, është zgjedhur asistent nga fusha e Teknologjisë Ushqimore në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti Shtetëror i Tetovës, Tetovë.

Në vitin **2007-2009**, udhëheqës (ushtrues detyre Dekan) në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti Shtetëror i Tetovës, Tetovë.

Në vitin **2010-2011**, shef i programit studimor Teknologji ushqimore në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti Shtetëror i Tetovës, Tetovë.

Nga viti **2016**, shef i programit studimor (Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore) në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti Shtetëror i Tetovës, Tetovë.

Në vitin **2017**, është zgjedhur në thirrje Docent, për lëndët: Proceset e konservimit të ushqimit dhe Teknologjia e prodhimit të pijeve joalkoolike dhe freskuese në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti Shtetëror i Tetovës, Tetovë.

Në vitin 2021 zgjidhet Profesor Inordinar në Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit, në lëmin e Inxhinierisë ushqimore (41400), Të tjera (41403). Vendimi nr. 21-391/1. Datë 31.12.2021.

Vitin 2021-2024 Këshilltar Këshilltar komunal dhe zëvendës kryetar i komunës, në Komunën e Gostivarit-Gostivar.

Vitin 2024-2025 Kryetar i Këshillit në Komunën e Gostivarit.

Nga viti 2025 vazhdim Këshilltar komunal në Komunën e Gostivarit.

Vitin 2026 zëvendës kryetar i komunës së Gostivarit.

VEPRIMTARIA MËSIMORE - ARSIMORE

Në korniza të veprimtarisë mësimore-arsimore, kandidati **Prof. Inordinar Namik DURMISHI** realizoi mësimin në lëndët:

Lëndët e ligjërimit në ciklin e parë:

- Teknologjia e ujit (TU); (MCSU)
- Proceset e konservimit të ushqimit (TU) (MCSU)
- Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje bimore (N); (MCSU)
- Teknologjia e pijeve joalkoolike dhe freskuese (TU)
- Proceset e përgatitjes të ushqimeve (N)
- Projektimi dhe automatizimi në industrinë ushqimore (MCSU)
- Praktik profesionale (N, MCSU)

Lëndët e ligjërimit në ciklin e dytë:

- Ushqimi funksional dhe produktet nutritive (TU, N)
- Teknologjitë e reja për prodhimin e pijeve joalkoolike dhe freskuese (TU)
- Projektimi në industrinë ushqimore (TU)
- Përpunimi i ushqimit me cilësi ushqyese optimale (N)

Sqarim, shkurtesat për programet studimore: T.U. – Teknologji ushqimore; MCSU – Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore; N – Nutricion.

Për realizimin e mësimin në të gjitha lëndët e lartpërmendura, kandidati ka përgatitur materiale të përshtatshme si dispensa interne për ligjërata dhe ushtrime.

Në kuadër të veprimtarisë mësimore-arsimore, duke filluar nga viti 2022 kandidati ka qenë mentor i 21 temave të diplomës dhe anëtarë komisioni për mbrojtjen e 55 temave të diplomës në programet studimore të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit. Gjithashtu i njëjti ka qenë edhe udhëheqës i 6 tezave të magjistraturës dhe anëtarë komisioni për mbrojtjen e 11 tezave të magjistraturës, në programin studimor Teknologji ushqimore – Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit.

Në përputhje me Rregulloren për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, shkencore, mësimore-profesionale dhe të bashkëpunëtorëve në Universitetin e Tetoves, kandidati **Prof. Inordinar Namik DURMISHI** ka realizuar gjithsej **169.61 pikë** nga **veprimtaria mësimore-arsimore**.

Veprimtaria e detajuar mësimore-arsimore, e kandidatit është paraqitur në **Formularin 2, Shtojcën I** të këtij Raporti.

VEPRIMTARIA SHKENCORE - HULUMTUESE

Kandidati **Prof. Inordinar Namik DURMISHI**, krahas angazhimit në procesin mësimor, është marrë në vazhdimësi me hulumtime shkencore në fushën e Shkencave ushqimore. Veprimtaria shkencore - hulumtuese e kandidatit përbëhet nga punime shkencore të botuara në revista shkencore me faktor impakti, të indeksuara në Scopus, Web of science etj, pjesëmarrje në tubime shkencore ndërkombëtare dhe pjesëmarrje në projekte ndërkombëtare. Gjithashtu, kandidati shpreh pikëpamjet e tija profesionale në monografinë e publikuar:

Durmishi N., Xhabiri G., Karakasova LJ. (2026). Optimization of the concentrate from several apple cultivars. Lambert Academie Publishing. ISBN 978-620-9-87529-8.

Nga angazhimi i tij kërkimor-shkencor kanë rezultuar një sërë publikimesh të cilat vijnë si më poshtë.

Punime shkencore të publikuara (2022-2026)

1. **Namik Durmishi**, Iamail Ferati, Gafur Xhabiri, Ljubica Karakasova, Viktorija Stamatovska, Qendrim Ramadani. Influence of technological processes on nutritional parameters in natural fruit juice (apples, raspberries, strawberries and cherries) Journal of Agricultural, Food and Environmental Sciences Vol 76 No 6 (2022) 38-42.
2. **N Durmishi**, I Ferati, G Xhabiri, R Luma, L Karakashova, Viktorija Stamatovska, Iliana Lazova-Borisova. Comparison of some quality and microbiological safety parameters in peach juice with different fruit contents. International journal of food technology and nutrition VOL. 1, NO.5, (2022). Issue 9-10. Pages: 62-68. UDC: 664.856.036.523 (online). Faculty of Food Technology and Nutrition, University of Tetova.
3. Ismail Ferati, Tatjana Kalevska, Daniela Nikolovska Nedelkoska, Petya Ivanova, **Namik Durmishi**, Gafur Xhabiri, Hava Miftari, Durim Alija, Rejhana Luma. The effect of environmental factors on the microbiological quality of flours. International journal of food

- technology and nutrition. Volume 5 (2022). Issue 9-10. Pages.53-56.UDC: 664.641:579.67 (Online). Faculty of Food Technology and Nutrition, University of Tetova.
4. Gafur Xhabiri, Ganimete Ramadani Limani, **Namik Durmishi**, Hava Miftari, Durim Alija, Ismail Ferati. Body mass index and nutritional habits of adolescents in the city of gostivar. International journal of food technology and nutrition VOL. 1, NO.5, (2022). Issue 9-10. Pages: 40-47. UDC: 613.2-056.23-053.6(497.752) (online). Faculty of Food Technology and Nutrition, University of Tetova.
 5. Ljubica Karakashova, Vesna Bogdanovska, Martin Stojanov, Frosina Babanovska Milenkovska, Lenche Velkoska-Markovska, Viktorija Stamatovska, **Namik Durmishi**. Total anthocyanins in fresh fruit and compote of " oblacinska" sour cherry (*Prunus cerasus* L.). Journal of Agricultural, Food and Environmental Sciences Vol 76 No 3 (2022) 25-30.
 6. Ibrahim Hoxha, Besiana Hoxha, Gafur Xhabiri, Nexhdet Shala, Adem Dreshaj, **Namik Durmishi**. The Effect of the Addition of Pumpkin Flour on the Rheological, Nutritional, Quality, and Sensory Properties of Bread Ecological Engineering & Environmental Technology 2023, 24(7), 178–185 <https://doi.org/10.12912/27197050/169879> ISSN 2719-7050, License CC-BY 4.
 7. **Namik Durmishi**, Gafur Xhabiri, Ismail Ferati, Durim Alija, Ljubica Karakasova, Viktorija Stamatovska, Iliana Lazova Borisova. Monitoring of some parameters of quality and microbiological safety in drinking water. International journal of food technology and nutrition, VOL. 6, NO. 11/12, Pages 79-82. (2023). UDC: 628.1.033:579.67(497.7). Faculty of Food Technology and Nutrition, Tetova.
 8. Ljubica Karakashova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Jelena Mladenova, Lenche Velkoska-Markovska, **Namik Durmishi**, Vesna Bogdanovska. Quality properties of solar dried goji berries (*lycium barbarum*). International journal of food technology and nutrition, VOL. 6, NO. 11/12, Pages 58-65 (2023) UDC: 664.854:582.926.2(497.7).
 9. Gafur Xhabiri, Rihan Abdyramani, Adis Veliu, **Namik Durmishi**, Durim Alija, Ismail Ferati. Investigation the impact of local bean flour on the nutritional and sensory properties of biscuits. International journal of food technology and nutrition, VOL. 6, NO. 11/12, Pages 16-21 (2023) UDC: 664.68: [664.2:633.491].
 10. Merije Elezi, Mereme Azizi-Idrizi, Gafur Xhabiri, Vlatko Tanevski, Besnik Elezi, Ismail Ferati, **Namik Durmishi**, Laureta Abazi. OBESITY AND MODERN CHRONIC DISEASE RESEARCH. International journal of food technology and nutrition, VOL. 6, NO. 11/12, Pages 66-78 (2023). UDC: 613.25:572.087.1(497.7).
 11. Iliana Lazova-Borisova, **Namik Durmishi**. Method for obtaining gluten free high protein biscuits. AgroLife Scientific Journal - Volume 12, Number 2, Pages 95-100, (2023) ISSN 2285-5718; ISSN CD-ROM 2285-5726; ISSN ONLINE 2286-0126; ISSN-L 2285-5718.;
 12. Merije Elezi, **Namik Durmishi**, Vlatko Tanevski, Enesa Nesimi, Mirsade Tairi. Statistical research on the correlation between celiac disease and other autoimmune DISEASES. Journal of Hygienic Engineering and Design. Volume 46 Issue1. UDC 616.39:664.236]-097:616-097(497.751)"2023".

13. Iliana Lazova-Borisova, **Namik Durmishi**, Gafur Xhabiri. The Benefits of Incorporating Vegetables and Fruits Flours into Grain-Based Foods. ISSN: 2577-2996 Open Access Progress in medical sciences, (2024) Vol 8, No. 4, Page1–4 DOI: doi.org/10.47363/PMS/2024 (8) 206.
14. Cengiz Çesko, Jaser Veseli, HATİCE PALÜZAR, Aulona Sfishta, Hyrije Koraqi, **Namik Durmishi**, Nora Hasani. Investigation of the Effect of Pectinase and Amiloglucosidase Enzyme Mixture on Clarification of Apple Juice. Journal Food Science and Technology (United States) (2024). **Journal Indexes:** Scopus. Volume 12, Issue 3. pp.159-169. **Doi Number:** [10.13189/fst.2024.120301](https://doi.org/10.13189/fst.2024.120301).
15. Ljubica Karakashova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Lenche Velkoska-Markovska, Sibela Markova, Viktorija Stamatovska, **Namik Durmishi**, Vesna Bogdanovska, Jane Karakashov. Quality properties of squeezed fresh and frozen pomegranate juices. Publication date 2024. Journal Agriculture & Forestry/Poljoprivreda i šumarstvo. Volume 70. Issue 2. DOI: 10.17707/AgriculForest.70.2.06.
16. Gafur Xhabiri, **Namik Durmishi**, Durim Alija, Majlinda Sana, Iliana Lazova-Borisova, Eldina Havziu. Investigation of the rheological, nutritional, and sensory properties of the gluten-free bread produced from rice, bean, and chickpea flour. Journal IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition. (2024). Volume 7. Issue 13-14. Pages 42-48. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition-University of Tetova. UDC: 664.663.016.
17. Ljubica Karakashova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Lenche Velkoska-Markovska, **Namik Durmishi**. Awareness of usage the artificial sweeteners in food by different population in north macedonia. Journal IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition. (2024). Volume 7. Issue 13-14. Pages 94-103. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition-University of Tetova. UDC: 664.162.82 (497.7).
18. **Namik Durmishi**, Janina Pelaj. Quality and safety parameters before and after pasteurization of apple juice. Journal IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition. (2024). Volume 7. Issue 13-14. Pages 125-130. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition-University of Tetova. UDC: 663.813.053.63:634.11.
19. **Namik Durmishi**, Gafur Xhabiri, Ermira Alija, Durim Alija, Ljubica Karakashova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Viktorija Stamatovska, Iliana Lazova-Borisova. Comparison of some quality parameters in sour cherry juice in different packaging. Journal IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition. (2024). Volume 7. Issue 13-14. Pages 121-124. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition-University of Tetova. UDC: 663.813:634.233]-035.66.
20. Flutura C Ajazi, Rreze M Gecaj, Matthias A Ehrmann, Sarah Shaqiri, Idriz Vehapi, Veton Haziri, **Namik Durmishi**, Xhavit Bytyçi, Violeta Lajqi-Makolli. Microbiological Analysis of Traditional Sausage in Prishtina, Republic of Kosovo, During Production and Storage. Microbiology Research. (2025), 16(9), 200. Publisher MDPI. **Indexing Scopus, Web of Science.** <https://doi.org/10.3390/micro biolres 16090200>.

21. **Namik Durmishi**, Gafur Xhabiri, Durim Alija, Ljubica Karakashova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Viktorija Stamatovska, Iliana Lazova-Borisova, Hyrije Koraqi. Quality of drinking water in plastic and glass packaging. *International Journal of Food Technology and Nutrition*. (2025). Volume 8. Issue 15-16. Pages 57-61. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition, Tetova, Republic of North Macedonia. UDC: 628.1.033:663.6.059.
 22. Gafur Xhabiri, **Namik Durmishi**, Durim Alija, Majlinda Sana, Iliana Lazova-Borisova, Fatos Rexhepi. Influence of bean and chestnut flour on the nutritional and sensory properties of biscuits. *International Journal of Food Technology and Nutrition*. (2025). Volume 8. Issue 15-16. Pages 62-71. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition, Tetova, Republic of North Macedonia. UDC: 664.664.33:664.641.2.
 23. Iliana Lazova-Borisova, **Namik Durmishi**, Gafur Xhabiri. Investigating the possibilities of creating frozen dough bread technology from whole grain kamut flour enriched with sprouted red lentils. *International Journal of Food Technology and Nutrition*. (2025). Volume 8. Issue 15-16. Pages 31-35. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition, Tetova, Republic of North Macedonia. UDC: 664.663:664.641.4.
 24. Ljubica Karakashova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Daniela Kavrakova, Lenche Velkoska-Markovska, **Namik Durmishi**. Some quality and nutritional properties of fresh and frozen plums. *International Journal of Food Technology and Nutrition*. (2025). Volume 8. Issue 15-16. Pages 72-80. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition, Tetova, Republic of North Macedonia. UDC: 634.22:664.85.037.5(497.7).
- **Punime me rezultate origjinale shkencore, botuar në përmbledhje punimesh në takim shkencor me editorial ndërkombëtar (Proceeding Book)**
 1. Ardit Hoti; Agon Aliu, and Namik Durmishi. Analysis of some microbiological and physicochemical parameters of water as a raw material for the production of non-alcoholic beverages. (2023). UBT International Conference. 6. <https://knowledgecenter.ubt-uni.net/conference/IC/Food/6>. ISBN 978-9951-550-95-6. DOI 10.33107/ubt-ic.2023.429.;
 2. Hoti, Ardit; Aliu, Agon and Durmishi, Namik. Detection of dimethyl decarbonate in multi-fruit juice pet pack with Velcorin (DMDC) indicator paper. (2023). UBT International Conference. 7. <https://knowledgecenter.ubt-uni.net/conference/IC/Food/7>. ISBN 978-9951-550-95-6. DOI 10.33107/ubt-ic.2023.430.
 3. Viktorija Stamatovska, Ljubica Karakashova, Vezirka Jankuloska, Namik Durmishi. Influence of different sweeteners on sensory attributes of raspberry jams. *Journal Proceedings of the 2nd International Conference on Advanced Production and Processing ICAPP (2023)*. Pages 70-78 Publisher University of Novi Sad, Faculty of Technology Novi Sad, Serbia. URI: <https://eprints.uklo.edu.mk/id/eprint/8892> (Proceeding book).
 4. Verona Morina, Violeta Lajqi, Namik Durmishi, Aulona Sfishta. The Comparison of the Quality and Safety of Peach Juice in TetraPak Packaging and Glass Bottles. *University for Business and Technology in Kosovo* University for Business and Technology in Kosovo UBT Knowledge Center. (2024) UBT International Conference 18. ISBN 978-9951-982-15-3. DOI 10.33107/ubt-ic.2024.267.
 5. Biljana Trajcheska, Viktorija Stamatovska, Tatjana Kalevska, Nevena Gruevska, Ljubica Karakashova, Namik Durmishi, Gafur Xhabiri, Frosina Babanovska-Milenkovska.

- Application of various sweeteners as a replacement for sucrose in the production of food products – a review. Book of proceedings of the 1 International Scientific Conference Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability. Page 17-25. Veles, North Macedonia February 2026. UDK: 664.162.8. ISBN 978-608-67527-0-5. (Proceeding Book).
6. Namik Durmishi, Gafur Xhabiri, Valbon Limani, Gezim Hadji Eyup, Ljubica Karakasova. Pomometric characteristics and physicochemical quality of apple fruit, categorization as raw material for the production of 100% juice. Agricitities 6th. International Local Governments Agriculture Congress, held in Erzurum on 2-4 September 2025. ISBN 978-605-389-834-4. (2026).
 7. Gresa Ahma, Vezirka Jankuloska, Hyrije Koraqi, Namik Durmishi, Daniela Nikolovska Nedelkoska, Anka Trajkovska Petkoska, Gorica Pavlovska. Characterization of apple (malus domestica) processing waste: physicochemical and nutritional composition. International Congress "From Research to Application 20 May, 2026 Tetova, Republic of North Macedonia. Proceedings Book. p.575-582. ISBN: 978-608-217-154-8.

Pjesëmarrja në konferenca shkencore dhe abstrakte të botuara

Gjatë periudhës 2022–2026, kandidati ka qenë aktiv në prezantimin e rezultateve të kërkimeve shkencore në konferenca, kongrese ndërkombëtare. Në këtë periudhë ai ka marrë pjesë në një sërë konferencash prestigjioze të organizuara në Maqedoninë e Veriut, Hungari, Turqi, Bullgari dhe vende të tjera të rajonit, duke kontribuar në promovimin dhe shkëmbimin e njohurive shkencore.

Si rezultat i këtij angazhimi shkencor, kandidati ka publikuar gjithsej 19 abstrakte në libra të përmbledhjeve (Book of Abstracts) të konferencave shkencore, ku ka paraqitur rezultate të kërkimeve në fushën e teknologjisë ushqimore dhe të ushqyerit.

Cerifikata nga pjesëmarrje në konferenca, kongrese shkencore

- Certificate of presentation at the International congress on natural, health sciences and technology, 2nd International Conference of Food Technology and Nutrition. 18 -19 May, 2022. Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.
- Certificate of presentation, for active contribution as lecturer during the International Summer Academy Smart food technology for sustainable agriculture. From 07.07.2022-14.07.2022, Global UBT Fest 2022.
- Certificate of attendance, Attended the course EU funding: national agencies and 2021-2027 opportunities. Seminar.
- Certificate of participation, International Agricultural Cities Union (Agricitities) General Assembly and Global Agriculture Forum. 25-27.05.2022 Konya, Turkey.
- Certificate of presentation at the International congress on natural, health sciences and technology, 3RD International Conference of Food Technology and Nutrition. 17 -19 May, 2023. Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.
- Certificate of participation, presented in the Workshop entitled "Production of beverages drinks in laboratory condition".; 17 May, 2023. Tetova, RNM.;

- Certificate of participation, International Agricultural Cities Union (Agricities) II Global Agricultural Forum. 19-20.07.2023. Samsun, Turkey.
- Certificate of participation, Agricities 3rd International Metropolitan Municipalities and Local Governments Agriculture Workshop. 04-06. 10.2023. Balikesir, Turkey.;
- Certificate of presentation at the International congress on natural, health sciences and technology, 4TH International Conference of Food Technology and Nutrition. 15 -17 May, 2024. Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.
- Certificate of Participation at the International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy 31st May 2024. Faculty of Engineering, University of Szeged. Hungary.
- Certificate of presentation at the International congress on natural, health sciences and technology, 5th International Conference of Food Technology and Nutrition. 07-08 May, 2025. Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.
- Certificate of participation and Apperation, Participation and presentation in the Agricities 6th International Local Governments Agriculture Congress, held in Erzurum on 02.04. September 2025.Turkey.
- Certificate for participation to the 1ST International scientific conference food science, nutrition, innovative technologies and sustainability. 03 October 2025, Faculty of Technology and Technical Sciences – Veles, Republic of North Macedonia.
- Certificate of presentation at the International congress “from research to application” 20 May 2026. Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.

Projekte

- Anëtar i ekipit shkencor në projektin Project TH 22 at the Agricultural Academy, city of Sofia, Bulgaria on the topic: "Study and application of different cereal crops on the composition and quality of flour and pastry products with the addition of plant raw materials with biological activity" with scientific supervisor Assoc. Prof. Eng. Iliana Veneva Lazova-Borisova, PhD. The implementation period is from 01.01.2024 to 31.12.2026 at the Institute of Cryobiology and Food Technologies, Sofia.
- Nature-Based Solutions for a Just Resilience in the Adriatic- Jonion Cities (NATURED). Faenza, Italy, from 5-7 December 2024.

Ligjërata

- Presentation, for active contribution as lecturer during the International Summer Academy Smart food technology for sustainable agriculture. From 07.07.2022-14.07.2022, Global UBT Fest 2022.
- Erasmus+ Training at Host Institution, Agriculture Academy, Institut of Cryobiology and Food Technology, Bulgaria. 19.06-23-06.2023.
- CEEPUS SK-1018-09-2324- Biology, Biotechnology and Food Sciences. M-SK-1018-2324-181302. University of Szeged, Faculty of Engineering 27.05-31.05.2024.

Në përputhje me Rregulloren për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, shkencore, mësimore-profesionale dhe të bashkepunetoreve në Universitetin e Tetoves, kandidati **Prof. Inordinar Namik DURMISHI** ka realizuar gjithsej **175.17 pikë** nga **veprimtaria shkencore-hulumtuese**.

Veprimtaria e detajuar shkencore-hulumtuese, e kandidatit është paraqitur në **Formulari 2, Shtojcën II** të këtij Raporti.

VEPRIMTARIA PROFESIONALE-APLIKATIVE

Kandidati, **Prof. Inordinar Namik DURMISHI**, krahas angazhimit në procesin mësimor dhe veprimtarinë shkencore-hulumtuese, ka qenë aktiv edhe në veprimtari profesionale dhe aplikative. Ai ka kontribuar në promovimin e fakultetit në shkollat e mesme, ka ushtruar detyrën e koordinitorit në procesin e riakreditimit dhe hartimin e programeve studimore, ka marrë pjesë në organizimin e Ditës së Hapur të Universitetit të Tetovës.

Në përputhje me Rregulloren për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, shkencore, mësimore-profesionale dhe të bashkepunetoreve në Universitetin e Tetoves, kandidati **Prof. Inordinar Namik DURMISHI** ka realizuar gjithsej **6.50 pikë** nga **veprimtaria profesionale-aplikative**.

Veprimtaria e detajuar profesionale-aplikative e kandidatit është paraqitur në **Formularin 2, Shtojcën III** të këtij Raporti.

VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJERË

Kandidati Prof. Inordinar Namik DURMISHI ka një veprimtari të bujshme me interes të gjerë. Ai për momentin është kordinator i programit studimor Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore i FTUU-së, këshilltar komunal në komunën e Gostivarit dhe zëvendës kryetar në komunën e Gostivarit. Ndërsa nga viti 2022-2025 ka qenë i zgjedhur këshilltar komunal, zëvendës kryetar i komunës dhe kryesues i këshillit në vitin 2024.

Punëtori dhe trajnime

Kandidati ka marrë pjesë në trajnime dhe punëtori profesionale në fushën e teknologjisë ushqimore, përfshirje në seminare ndërkombëtare. Gjithashtu, ka organizuar dhe udhëhequr punëtori profesionale në FTUU në Universitetin e Tetovës, si dhe ka përfunduar me sukses trajnimin Attended the course EU funding: national agencies and 2021-2027 opportunities.

Pjesëmarrje në borde organizative, shkencore dhe redaktuese

Gjatë periudhës raportuese, kandidati ka dhënë kontribut të rëndësishëm në organizimin dhe zhvillimin e veprimtarive shkencore kombëtare dhe ndërkombëtare. Ai ka qenë anëtar i bordeve organizative dhe shkencore në një numër të konsiderueshëm konferencash, duke përfshirë konferencat e organizuara në kuadër të: International Congress on Natural, Health Sciences and Technology, University of Tetova, (2022-2025). International Conference on Natural and

Engineering Sciences, Turkey (2023-2025). First International Scientific Agri-business Conference “Agro – Mak”, Sveti Nikole dhe 1st International Scientific Conference-Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability, Veles. Gjithashtu ka qenë udhëheqës sesionesh në konferenca dhe kongrese edhe në Kongresin Ndërkombëtar “From Research to Application”, të organizuar në Universitetin e Tetovës në vitin 2026. Këto aktivitete dëshmojnë angazhimin e tij të vazhdueshëm në avancimin e kërkimit shkencor, promovimin e bashkëpunimit akademik dhe zhvillimin e veprimtarisë botuese shkencore.

Anëtar në komisionet në nivel të Fakultetit dhe Universitetit

Kandidati **Prof. inordinar Namik DURMISHI** ka qenë anëtar dhe kryetar i disa komisioneve si: anëtar i kolegjiemeve të programeve studimore të ciklit të parë dhe të dytë, anëtar i komisioneve recensuese për zgjedhje dhe rizgjedhje në thirrje mësimore-shkencore. Kryetar i komisionit për vetevaluim nga radhët e mësimdhënësve për evaluim të brendshëm të FTUU-së. Kryetar i komisionit për bashkëpunim me ndërmarrjet në kuadër të FTUU-së. Kordinator i komisionit për përgatitjen e elaboratit të programit studimor të ciklit të parë të studime akademike Menaxhimi me Cilësinë dhe Sigurinë Ushqimore. Anëtar i komisionit për përgatitjen e elaboratit të programit studimor të ciklit të dytë të studime akademike Teknologji ushqimore dhe Nutricioni. Anëtar i komisionit për zgjedhjen e Dekanit të FTUU-së. Kryetar i komisionit zgjedhor të FTUU-së për zgjedhjen e rektorit të Universitetit të Tetovës (2026-2029). Anëtar i komisionit për konkurs të regjistrimit të studentëve në ciklin e parë dhe të dytë të studimeve universitare për vitin akademik 2025/26. Anëtar i ekipit për promovimin e ofertës akademike për vitin akademik 2022/23, 2023/24, 2024/25, 2025/26 dhe 2026/27 në kuadër të FTUU-së. Kryetar i këshillit për bashkëpunim dhe besim me publikun. Pjesmarrës i ekipit në ditët e hapura të Universitetit etj.

Anëtar në komisione jashtë Universitetit

Kandidati ka qenë i angazhuar edhe në komisione edhe jashtë fakultetit si, Anëtar i Komisionit për realizimin e evaluimit të aplikacioneve sipas thirrjes publike për grantimin e studimeve, Qendra për zhvillimin e rajonit planor të Pollogut (2022-23). Tetovë. Anëtar i Komisionit për realizim të evaluimit të aplikacioneve sipas thirrjes publike për angazhimin e ekspertëve, Qendra për zhvillimin e rajonit planor të Pollogut (2022/23). Tetovë. Nga viti 2024 vazhdim anëtar i Komisionit për hartimin dhe ndjekjen e masave preventive dhe arritja e qëllimit të planit aksional nacional, Drejtorja fitosanitare, Ministrinë e bujqësisë pylltarisë dhe ekonomizimit e ujrave, Shkup.

Në përputhje me Rregulloren për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, shkencore, mësimore-profesionale dhe të bashkëpunetoreve në Universitetin e Tetovës, kandidati **Prof. Inordinar Namik DURMISHI** ka realizuar gjithsej **26.40 pikë** nga **veprimtaria me interes më të gjerë**.

Veprimtaria e detajuar me interes më të gjerë e kandidatit është paraqitur në **Formularin 2, Shtojcën IV** të këtij Raporti.

PËRFUNDIM DHE PROPOZIM

Në bazë të dokumentacionit të dorëzuar dhe njohjes personale të kandidatit, Komisioni recensues i vlerëson pozitivisht aktivitetet në veprimtaritë mësimore-arsimore, shkencore-hulumtuese, profesionale-aplikative dhe veprimtarinë me interes të gjerë dhe konstaton se kandidati **Prof. inordinar Namik DURMISHI** sipas Ligjit për arsimin e lartë dhe Rregullores për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, shkencore, mësimore-profesionale dhe të bashkëpunëtorëve në Universitetin e Tetovës, nr. 01-4309/2 e datës 01. 12. 2021, ka grumbulluar gjithsej **377.68 pikë** nga referencat profesionale, me këtë e ka tejkaluar numrin minimal të pikëve që janë të nevojshme për zgjedhjen në thirrjen mësimore-shkencore **Profesor ordinar**.

Bazuar në atë që u tha më lart, Komisioni recensues ka nderin dhe kënaqësinë t'i propozojë Këshillit Mësimor-Shkencor të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit të Universitetit të Tetovës, **Prof. inordinar Namik DURMISHI** të zgjidhet në thirrjen mësimore-shkencore **Profesor ordinar** në lëmin **Shkenca e ushqimit dhe teknologjitë e produkteve ushqimore, Tjetër** (2.11.05.01 dhe 2.11.05.07 nga klasifikimi i sferave, fushave dhe lëmenjve shkencorë-hulumtues sipas Klasifikimit Ndërkombëtar të Fraskatit) në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit të Universitetit të Tetovës.

Tetovë, qershor 2026

Komisioni recensues:

1. **Dr. Sc. Xhezair IDRIZI** (kryetar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës

2. **Dr. Sc. Renata KONGOLI** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Bioteknologjisë dhe Ushqimit, Universiteti Bujqësorë i Tiranës

3. **Dr. Sc. Ibrahim HOXHA** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Agrobiznesit, Universiteti "Haxhi Zeka", Pejë

FORMULARI 1

KUSHTET E PËRGJITHSHME PËR ZGJEDHJE NË TITUJ MËSIMORË-SHKENCORË, SHKENCORË, MËSIMORË-PROFESIONAL DHE BASHKËPUNËTORË

Kandidati: **Namik DURMISHI**

Institucioni: **Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës**

Lëmia shkencore: **Shkenca e ushqimit dhe teknologjitë e produkteve ushqimore (2.11.05.01), Tjetër (2.11.05.07).**

KUSHTET E PËRGJITHSHME PËR ZGJEDHJE NË THIRJEN MËSIMORE- SHKENCORE PROFESOR ORDINAR

Nr.	KUSHTET E PËRGJITHSHME	Plotësimi i kushteve të përgjithshme (PO/JO)
1.	Titulli shkencor – Doktor i shkencave të bujqësisë Emri i sferës shkencore: Inxhinieria dhe teknologjia (2) Fusha shkencore: Inxhinieri dhe teknologji tjera (2.11) Nënsfera shkencore: Inxhinieria dhe teknologjia ushqimore (2.11.05) Lëmia shkencore: Shkenca e ushqimit dhe teknologjitë e produkteve ushqimore (2.11.05.01), Tjetër (2.11.05.0)	PO
2.	Të publikuara së paku 6 (gjashtë) punime shkencore ² në publikim shkencor referent në pajtim me Ligjin për arsimin e lartë, në pesë vitet e fundit para shpalljes së konkursit për zgjedhje	PO
2.1	Revista shkencore në të cilën punimet që publikohen u nënshtrohen recensioneve dhe e cila është e indeksuar në së paku një bazë elektronike të revistave me punime të qasshme në internet, siç janë: Ebsco, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Report, SCImago Journal Rank ose bazë tjetër të revistave, të cilën do ta përcaktojë Këshilli Kombëtar për Arsimin të Lartë I 1. Emri i revistës shkencore: Ecological Engineering & Environmental Technology 2. Emri i bazës elektronike të revistave: Scopus, EBESCO. IF=0.57 3. Titulli i punimit: The Effect of the Addition of Pumpkin Flour on the Rheological, Nutritional, Quality, and Sensory Properties of Bread. 4. Data e publikimit: 2023.	PO

² Për kandidatin, i cili ka më tepër se 6 (gjashtë) punime shkencore në publikime shkencore referente, komisioni recensues punimet shkencore do t'i përmend, do t'i shënojë dhe vlerësojë me pikë në Formularin 2.

	<p style="text-align: center;">II</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Emri i revistës shkencore: Journal Food Science and Technology (United States) 2. Emri i bazës elektronike të revistave: Scopus, IF=0.85 3. Titulli i punimit: Investigation of the Effect of Pectinase and Amiloglucosidase Enzyme Mixture on Clarification of Apple Juice. 4. Data e publikimit: 2024 <p style="text-align: center;">III</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Emri i revistës shkencore: Journal Microbiology Research. 2. Emri i bazës elektronike të revistave: Scopus, Web of Science IF=2.5 3. Titulli i punimit: Microbiological Analysis of Traditional Sausage in Prishtina, Republic of Kosovo, During Production and Storage. 4. Data e publikimit: 2025 <p style="text-align: center;">IV</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Emri i revistës shkencore: AgroLife Scientific Journal 2. Emri i bazës elektronike të revistave: Scopus, EBESCO, IF=0.9 3. Titulli i punimit: Method for obtaining gluten free high protein biscuits. 4. Data e publikimit: 2023 <p style="text-align: center;">V</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Emri i revistës shkencore: Journal Agriculture & Forestry 2. Emri i bazës elektronike të revistave: Scopus, EBESCO, IF=0.251 3. Titulli i punimit: Quality properties of squeezed fresh and frozen pomegranate juices. 4. Data e publikimit: 2024 <p style="text-align: center;">VI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Emri i revistës shkencore: Journal of Hygienic Engineering and Design. 2. Emri i bazës elektronike të revistave: Scopus, EBESCO 3. Titulli i punimit: Statistical research on the correlation between celiac disease and other autoimmune diseases. 4. Data e publikimit: 2023 	PO
2.2	<p>Revista shkencore në të cilën punimet që publikohen u nënshtrohen recensimit dhe të cilat kanë këshill redaktues në të cilin marrin pjesë anëtarë nga së paku tre shtete, me ç’rast numri i anëtarëve nga një vend nuk mund t’i tejkalojë dy të tretat e numrit të përgjithshëm të anëtarëve</p> <p style="text-align: center;">I</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Emri i revistës shkencore: Journal of Agricultural, Food and Environmental Sciences. 2. Këshilli redaktues ndërkombëtar (numri i përgjithshëm i anëtarëve, numri dhe përkatësia sipas vendeve): Mbi 20 anëtarë, disa shtete 3. Titulli i punimit: Influence of technological processes on nutritional parameters in natural fruit juice (apples, raspberries, strawberries and cherries). 	

	<p>4. Data e publikimit: 2022.</p> <p style="text-align: center;">II</p> <p>1. Emri i revistës shkencore: International journal of food technology and nutrition 2. Këshilli redaktues ndërkombëtar (numri i përgjithshëm i anëtarëve, numri dhe përkatësia sipas vendeve): 40 anëtarë, 15 shtete 3. Titulli i punimit: Quality and safety parameters before and after pasteurization of apple juice. 4. Data e publikimit: 2024.</p>	
3.	<p>Libër mësimor i recensuar dhe publikuar, monografi, praktikum ose përmbledhje detyrash nga fusha shkencore për të cilën zgjidhet:</p> <p style="text-align: center;">I</p> <p>1. Titulli monografisë: Optimization of the concentrate from several apple cultivars. 2. Vendi dhe data e botimit: Lambert Academie Publishing 2026.</p>	PO
4.	<p>Zgjedhja e mëparshme në titullin mësimor-shkencor – Profesor inordinar, data dhe numri i Buletinit: vendimi 21-391/1, 31.12.2021, Buletini nr.199</p>	PO
5.	<p>Posedon aftësi për realizimin e veprimtarisë në arsimin e lartë</p> <p>1. Emri i institucionit ku janë fituar aftësitë dhe shkathtësitë për realizimin e veprimtarisë në arsimin e lartë. - Universiteti i Tetovës - Tetovë, Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit</p> <p>2. Lloji i trajnimit/ përvoja/ arsimimi për fitimin e aftësive dhe shkathtësive për realizimin e veprimtarisë në arsimin e lartë - Profesor në universitet dhe Universitet i ftuar jasht vendit (mësimdhënie, ligjerata, konsultime, menaxhim me pjesën praktike).</p> <p>3. Periudha e fitimit të aftësive dhe shkathtësive për realizimin e veprimtarisë në arsimin e lartë: 2007-2026</p>	PO
6.	<p>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</p> <p>Emri i dokumentit: The Cambridge School, Certificate ITC headway Upper-Intermediate.</p>	PO

FORMULARI 2

PËR RAPORTIN E ZGJEDHJES NË TITUJ MËSIMORË-SHKENCORË, SHKENCORË DHE MËSIMORË-PROFESIONAL

Kandidati: **Namik DURMISHI**

Institucioni: **Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës**

Lëmia shkencore: **Shkenca e ushqimit dhe teknologjitë e produkteve ushqimore (2.11.05.01), Tjetër (2.11.05.07).**

I. VEPRIMTARIA MËSIMORË-ARSIMORË

Nr. rendor	Përshkrim i aktivitetit	Pikët	Gjithsej pikë
1.	Mbajtja e ligjëratave (Lëndët në ciklin e parë të studimeve)	0.04	48.60
1.1.	Teknologjia e ujit (TU, MCSU)	3x15x0.04x5	9.0
1.2.	Proceset e konservimit të ushqimit (TU, MCSU)	3x15x0.04x5	9.0
1.3.	Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje bimore (N, MCSU)	3x15x0.04x5	9.0
1.4.	Proceset e përgatitjes të ushqimeve (N)	3x15x0.04x5	9.0
1.5.	Projektimi dhe automatizimi në industrinë ushqimore (MCSU)	2x15x0.04x3	3.6
1.6.	Teknologjia e pijeve joalkoolike dhe freskuese (TU)	3x15x0.04x5	9.0
2.	Mbajtja e ushtrimeve (Lëndët në ciklin e parë të studimeve)	0.03	18.90
2.1.	Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje bimore (N, MCSU)	3x15x0.03x5	6.75
2.2.	Proceset e përgatitjes të ushqimeve (N)	3x15x0.03x5	6.75
2.3.	Projektimi dhe automatizimi në industrinë ushqimore (MCSU)	1x15x0.03x3	1.35
2.4.	Teknologjia e pijeve joalkoolike dhe freskuese (TU)	3x15x0.03x3	4.05
3.	Mbajtja e ligjëratave (Lëndët në ciklit të dytë të studimeve)		28.50
3.1.	Ushqimi funksional dhe produktet nutritive (TU, N)	2x15x0.05x4	6.0
3.2.	Teknologjitë e reja për prodhimin e pijeve joalkoolike dhe freskuese (TU)	3x15x0.05x3	6.75
3.3.	Projektimi në industrinë ushqimore (TU)	3x15x0.05x4	9.0
3.4.	Përpunimi i ushqimit me cilësi ushqyese optimale (N)	3x15x0.05x3	6.75
4.	Përgatitja e lëndës së re (ligjërata)		6.00
4.1.	Teknologjia e ujit (TU, MCSU)	1x1	1
4.2.	Proceset e konservimit të ushqimit (TU, MCSU)	1x1	1
4.3.	Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje bimore (N, MCSU)	1x1	1
4.4.	Proceset e përgatitjes të ushqimeve (N)	1x1	1

4.5.	Projektimi dhe automatizimi në industrinë ushqimore (MCSU)	1x1	1
4.6.	Teknologjia e pijeve joalkoolike dhe freskuese (TU)	1x1	1
5.	Përgatitja e lëndës së re (ushtrime)		2.0
5.1.	Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje bimore (N, MCSU)	1x0.5	0.5
5.2.	Proceset e përgatitjes të ushqimeve (N)	1x0.5	0.5
5.3.	Projektimi dhe automatizimi në industrinë ushqimore (MCSU)	1x0.5	0.5
5.4.	Teknologjia e pijeve joalkoolike dhe freskuese (TU)	1x0.5	0.5
6.	Konsultimet me studentë (në ciklin e parë të studimeve)		0.912
6.1.	Teknologjia e ujit (TU, MCSU)	24x5x0.002	0.24
6.2.	Proceset e konservimit të ushqimit (TU, MCSU)	24x5x0.002	0.24
6.3.	Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje bimore (N, MCSU)	18x5x0.002	0.18
6.4.	Proceset e përgatitjes të ushqimeve (N)	6x5x0.002	0.06
6.5.	Projektimi dhe automatizimi në industrinë ushqimore (MCSU)	12x3x0.002	0.072
6.6.	Teknologjia e pijeve joalkoolike dhe freskuese (TU)	12x5x0.002	0.12
7.	Skript interne të ligjëratave (në ciklin e parë dhe të dytë)		40
7.1.	Teknologjia e ujit (TU, MCSU)	10x4=40	40
7.2.	Proceset e konservimit të ushqimit (TU, MCSU)		
7.3.	Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje bimore (N, MCSU)		
7.4.	Proceset e përgatitjes të ushqimeve (N)		
7.5.	Projektimi dhe automatizimi në industrinë ushqimore (MCSU)		
7.6.	Teknologjia e pijeve joalkoolike dhe freskuese (TU)		
7.7.	Ushqimi funksional dhe produktet nutritive (TU, N)		
7.8.	Teknologjitë e reja për prodhimin e pijeve joalkoolike dhe freskuese (TU)		
7.9.	Projektimi në industrinë ushqimore (TU)		
7.10.	Përpunimi i ushqimit me cilësi ushqyese optimale (N)		
8.	Skript interne të ushtrimeve (në ciklin e parë)		12
8.1.	Teknologjitë ushqimore të produkteve me prejardhje bimore (N, MCSU)	1x3	3
8.2.	Proceset e përgatitjes të ushqimeve (N)	1x3	3
8.3.	Projektimi dhe automatizimi në industrinë ushqimore (MCSU)	1x3	3
8.4.	Teknologjia e pijeve joalkoolike dhe freskuese (TU)	1x3	3
9.	Mentor i temave të Diplomave	21x0.2	4.2
10.	Anëtar komisioni për vlerësim dhe mbrojtje të temës së diplomës	55x0.1	5.5
11.	Anëtar komisioni për vlerësim dhe mbrojtje të temave të magistraturës	10x0.3	3.0
GJITHSEJ			169.61

II. VEPRIMTARIA SHKENCORE - HULUMTUESE

Nr. rendor	Përshkrim i aktivitetit		Gjithsej pikët
1	Mentor i temave të magjistrature	6x1=6	6
2	Anëtar në projekte ndërkombëtare shkencore		8
2.1	Project TH 22 at the Agricultural Academy, city of Sofia, Bulgaria on the topic: "Study and application of different cereal crops on the composition and quality of flour and pastry products with the addition of plant raw materials with biological activity" with scientific supervisor Assoc. Prof. Eng. Iliana Veneva Lazova-Borisova, Ph D. The implementation period is 01.01.2024-31.12.2026 at the Institute of Cryobiology and Food Technologies - Sofia.	1x5=5	5
2.2	Nature-Based Solutions for a Just Resilience in the Adriatic- Ionian Cities (NATURED). Faenza, Italy, from 5-7 December 2024.	1x3	3
3	Monografi e botuar jashtë vendit		12
3.1	Durmishi N., Xhabiri G., Karakasova LJ. (2026). Optimization of the concentrate from several apple cultivars. Lambert Academie Publishing. ISBN 978-620-9-87529-8	1x12=12	
4	Punim me rezultate shkencore origjinale të botuar në një revistë shkencore që ka Impakt Faktor për vitin në të cilin është botuar punimi, në të cilin punimet e botuara i nënshtrohen recensimit dhe i cili indeksitet në të paktën një bazë të dhënash elektronike të punimeve të disponueshme në internet, si p.sh:Ebsco, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Report, SCImago Journal Rank ose bazë tjetër të revistave që do të vërtetohet nga Këshilli nacional për arsim të lartë (6 + IF)		24.872
4.1	Hoxha, I., Hoxha, B., Xhabiri, G., Shala, N., Dreshaj, A., Durmishi, N. (2023). The Effect of the Addition of Pumpkin Flour on the Rheological, Nutritional, Quality, and Sensory Properties of Bread. Ecological Engineering & Environmental Technology, 24(7), 178-185. https://doi.org/10.12912/27197050/169879	6x0.6 =3.6 +0.57	4.171
4.2	Cengiz Çesko, Jaser Veseli, HATİCE PALÜZAR, Aulona Sfishta, Hyrije Koraqi, Namik Durmishi , Nora Hasani. <u>Investigation of the Effect of Pectinase and Amiloglucosidase Enzyme Mixture on Clarification of Apple Juice</u> . Journal Food Science and Technology (United States) (2024). Journal Indexes: Scopus. Volume 12, Issue 3. pp.159-169. Doi Number: 10.13189/fst.2024.120301 ;	6x0.6 =3.6+ 0.85	4.45
4.3	Flutura C Ajazi, Rreze M Gecaj, Matthias A Ehrmann, Sarah Shaqiri, Idriz Vehapi, Veton Haziri, Namik Durmishi , Xhavit Bytyçi, Violeta Lajqi-Makolli. Microbiological Analysis of Traditional Sausage in Prishtina, Republic of Kosovo, During Production and Storage. Microbiology Research. (2025), 16(9), 200. Publisher MDPI. Indexing Scopus, Web of Science. https://doi.org/10.3390/microbiolres16090200	6x0.6 =3.6 +2.5	6.1
4.4	Iliana LAZOVA-BORISOVA, Namik DURMISHI . Method for obtaining gluten free high protein biscuits. AgroLife Scientific Journal - Volume 12, Number 2, Pages 95-100, (2023) ISSN 2285-5718; ISSN CD-ROM 2285-5726; ISSN ONLINE 2286-0126; ISSN-L 2285-5718.	6x0.9. =5.4+ 0.9	6.3

4.5	Ljubica Karakashova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Lenche Velkoska-Markovska, Sibela Markova, Viktorija Stamoska, Namik Durmishi , Vesna Bogdanovska, Jane Karakashov. <u>Quality properties of squeezed fresh and frozen pomegranate juices</u> . Publication date 2024. Journal Agriculture & Forestry/Poljoprivreda i šumarstvo. Volume 70. Issue 2. DOI: 10.17707/AgriculForest.70.2.06.	6x0.6 =3.6+ 0.251	3.851
5	Punimi me rezultate origjinale shkencore, i botuar në një revistë shkencore në të cilën punimet e botuara janë objekt shqyrtimi dhe që ka një bord redaktues ndërkombëtar në të cilin marrin pjesë anëtarë nga të paktën tre vende, dhe numri i anëtarëve nga një vend nuk mund të kalojë dy. të tretat e numrit të përgjithshëm të anëtarëve		59.5
5.1	Namik Durmishi , Iamail Ferati, Gafur Xhabiri, Ljubica Karakasova, Viktorija Stamatovska, Qendrim Ramadani. <u>Influence of technological processes on nutritional parameters in natural fruit juice (apples, raspberries, strawberries and cherries)</u> Journal of Agricultural, Food and Environmental Sciences Vol 76 No 6 (2022) 38-42.;	5x0.6 =3.0	3.0
5.2	N Durmishi , I Ferati, G Xhabiri, R Luma, L Karakashova, Viktorija Stamatovska, Iliana Lazova-Borisova. <u>Comparison of some quality and microbiological safety parameters in peach juice with different fruit contents</u> . International journal of food technology and nutrition VOL. 1, NO.5, (2022). Issue 9-10. Pages: 62-68. UDC: 664.856.036.523 (online). Faculty of Food Technology and Nutrition, University of Tetova.;	5x0.6 =3.0	3.0
5.3	Ismail FERATI, Tatjana KALEVSKA, Daniela NIKOLOVSKA NEDELKOSKA, Petya IVANOVA, Namik DURMISHI , Gafur XHABIRI, Hava MIFTARI, Durim ALIJA, Rejhana LUMA. The effect of environmental factors on the microbiological quality of flours. International journal of food technology and nutrition. Volume 5 (2022). Issue 9-10. Pages.53-56.UDC: 664.641:579.67 (Online). Faculty of Food Technology and Nutrition, University of Tetova.;	5x0.6 =3.0	3.0
5.4	Gafur Xhabiri, Ganimete Ramadani Limani, Namik Durmishi , Hava Miftari, Durim Alija, Ismail Ferati. Body mass index and nutritional habits of adolescents in the city of gostivar. International journal of food technology and nutrition VOL. 1, NO.5, (2022). Issue 9-10. Pages: 40-47. UDC: 613.2-056.23-053.6(497.752) (online). Faculty of Food Technology and Nutrition, University of Tetova.	5x0.6 =3.0	3.0
5.5	Ljubica Karakashova, Vesna Bogdanovska, Martin Stojanov, Frosina Babanovska Milenkovska, Lenche Velkoska-Markovska, Viktorija Stamatovska, Namik Durmishi . <u>Total anthocyanins in fresh fruit and compote of " oblacinska" sour cherry (Prunus cerasus L.)</u> . Journal of Agricultural, Food and Environmental Sciences Vol 76 No 3 (2022) 25-30.	5x0.6 =3.0	3.0
5.6	Namik DURMISHI , Gafur XHABIRI, Ismail FERATI, Durim ALIJA, Ljubica KARAKASOVA, Viktorija STAMATOVSKA, Iliana LAZOVA BORISOVA. Monitoring of some parameters of quality and microbiological	5x0.6 =3.0	3.0

	safety in drinking water. International journal of food technology and nutrition, VOL. 6, NO. 11/12, Pages 79-82. (2023). UDC: 628.1.033:579.67(497.7). Faculty of Food Technology and Nutrition, Tetova.;		
5.7	Ljubica Karakashova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Jelena Mladenova, Lenche Velkoska-Markovska, Namik Durmishi , Vesna Bogdanovska. Quality properties of solar dried goji berries (lycium barbarum). International journal of food technology and nutrition, VOL. 6, NO. 11/12, Pages 58-65 (2023) UDC: 664.854:582.926.2(497.7).;	5x0.6 =3.0	3.0
5.8	Gafur Xhabiri, Rihan Abdyramani, Adis Veliu, Namik Durmishi , Durim Alija, Ismail Ferati. <u>Investigation the impact of local bean flour on the nutritional and sensory properties of biscuits</u> . International journal of food technology and nutrition, VOL. 6, NO. 11/12, Pages 16-21 (2023) UDC: 664.68: [664.2:633.491.	5x0.6 =3.0	3.0
5.9	Merije Elezi, Mereme Azizi-Idrizi, Gafur Xhabiri, Vlatko Tanevski, Besnik Elezi, Ismail Ferati, Namik Durmishi , Laureta Abazi. Obesity and modern chronic disease research. International journal of food technology and nutrition, VOL. 6, NO. 11/12, Pages 66-78 (2023). UDC: 613.25:572.087.1(497.7).	5x0.6 =3.0	3.0
5.10	Merije Elezi, Namik Durmishi , Vlatko Tanevski, Enesa Nesimi, Mirsade Tairi. Statistical research on the correlation between celiac disease and other autoimmune diseases. Journal of Hygienic Engineering and Design. Volume 46 Issue1. UDC 616.39:664.236]-097:616-097(497.751)“2023”.	5x0.6 =3.0	3.0
5.11	Gafur Xhabiri, Namik Durmishi , Durim Alija, Majlinda Sana, Iliana Lazova-Borisova, Eldina Havziu. Investigation of the rheological, nutritional, and sensory properties of the gluten-free bread produced from rice, bean, and chickpea flour. Journal IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition. (2024). Volume 7. Issue 13-14. Pages 42-48. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition-University of Tetova. UDC: 664.663.016.	5x0.6 =3.0	3.0
5.12	Iliana Lazova-Borisova, Namik Durmishi , Gafur Xhabiri. The Benefits of Incorporating Vegetables and Fruits Flours into Grain-Based Foods. ISSN: 2577-2996 Open Access Journal progress in medical sciences, (2024) Vol 8, No. 4, Page1–4 DOI: doi.org/10.47363/PMS/2024 (8) 206.;		3.0
5.13	Ljubica Karakashova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Lenche Velkoska-Markovska, Namik Durmishi . Awareness of usage the artificial sweeteners in food by different population in north macedonia. Journal IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition. (2024). Volume 7. Issue 13-14. Pages 94-103. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition-University of Tetova. UDC: 664.162.82 (497.7).	5x0.6 =3.0	3.0
5.14	Namik Durmishi , Janina Pelaj. Quality and safety parameters before and after pasteurization of apple juice. Journal IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition. (2024). Volume 7. Issue 13-14. Pages 125-130. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition-University of Tetova. UDC: 663.813.053.63:634.11.	5x0.9 =4.5	4.5
5.15	Namik Durmishi , Gafur Xhabiri, Ermira Alija, Durim Alija, Ljubica Karakashova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Viktorija Stamatovska, Iliana	5x0.6 =3.0	3.0

	Lazova-Borisova. Comparison of some quality parameters in sour cherry juice in different packaging. Journal IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition. (2024). Volume 7. Issue 13-14. Pages121-124. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition-University of Tetova. UDC: 663.813:634.233]-035.66.		
5.16	Namik DURMISHI , Gafur XHABIRI, Durim ALIJA, Ljubica KARAKASOVA, Frosina BABANOVSKA-MILENKOVSKA, Viktorija STAMATOVSKA, Iliana LAZOVA-BORISOVA, Hyrije KORAQI. Quality of drinking water in plastic and glass packaging. International Journal of Food Technology and Nutrition. (2025). Volume 8. Issue 15-16. Pages57-61. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition, Tetova, Republic of North Macedonia. UDC: 628.1.033:663.6.059.;	5x0.6 =3.0	3.0
5.17	Gafur XHABIRI, Namik DURMISHI , Durim ALIJA, Majlinda SANA, Iliana Lazova-Borisova, Fatos REXHEPI. Influence of bean and chestnut flour on the nutritional and sensory properties of biscuits. International Journal of Food Technology and Nutrition. (2025). Volume8. Issue 15-16. Pages 62-71. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition, Tetova, Republic of North Macedonia.UDC: 664.664.33:664.641.2.;	5x0.6 =3.0	3.0
5.18	Iliana Lazova-Borisova, Namik DURMISHI , Gafur XHABIRI. Investigating the possibilities of creating frozen dough bread technology from whole grain kamut flour enriched with sprouted red lentils. International Journal of Food Technology and Nutrition. (2025). Volume8. Issue 15-16. Pages 31-35. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition, Tetova, Republic of North Macedonia. UDC: 664.663:664.641.4.;	5x0.8 =4.0	4.0
5.19	Ljubica KARAKASHOVA, Frosina BABANOVSKA-MILENKOVSKA, Daniela KAVRAKOVA, Lenche VELKOSKA-MARKOVSKA, Namik DURMISHI . Some quality and nutritional properties of fresh and frozen plums. International Journal of Food Technology and Nutrition. (2025). Volume8. Issue 15-16. Pages 72-80. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition, Tetova, Republic of North Macedonia. UDC: 634.22:664.85.037.5(497.7).	5x0.6 =3.0	3.0
6	Punime me rezultate origjinale shkencore/profesionale, të publikuara në konferenca ndërkombëtare me proceedings me bord redaktues ndërkombëtar		13.8
6.1	Ardit Hoti; Agon Aliu, and Namik Durmishi . Analysis of some microbiological and physicochemical parameters of water as a raw material for the production of non-alcoholic beverages. (2023). UBT International Conference. 6. https://knowledgecenter.ubt-uni.net/conference/IC/Food/6 . ISBN 978-9951-550-95-6. DOI 10.33107/ubt-ic.2023.429.;	3x0.8 =2.4	2.4
6.2	Hoti, Ardit; Aliu, Agon and Durmishi, Namik . Detection of dimethyl decarbonate in multi-fruit juice pet pack with Velcorin (DMDC) indicator paper. (2023). UBT International Conference. 7. https://knowledgecenter.ubt-uni.net/conference/IC/Food/7 . ISBN 978-9951-550-95-6. DOI10.33107/ubt-ic.2023.430.;	3x0.8 =2.4	2.4

6.3	Viktorija Stamatovska, Ljubica Karakashova, Vezirka Jankuloska, Namik Durmishi . <u>Influence of different sweeteners on sensory attributes of raspberry jams</u> . Proceedings of the 2nd International Conference on Advanced Production and Processing ICAPP (2023). Pages 70-78 Publisher University of Novi Sad, Faculty of Technology Novi Sad, Serbia. URI: https://eprints.uklo.edu.mk/id/eprint/8892 (Proceeding book).	3x0.6 =1.8	1.8
6.4	Verona Morina, Violeta Lajqi, Namik Durmishi , Aulona Sfishta. The Comparison of the Quality and Safety of Peach Juice in TetraPak Packaging and Glass Bottles. University for Business and Technology in Kosovo University for Business and Technology in Kosovo UBT Knowledge Center. (2024) UBT International Conference 18. ISBN 978-9951-982-15-3. DOI 10.33107/ubt-ic.2024.267.	3x0.6 =1.8	1.8
6.5	Biljana Trajcheska, Viktorija Stamatovska, Tatjana Kalevska, Nevena Gruevska, Ljubica Karakashova, Namik Durmishi , Gafur Xhabiri, Frosina Babanovska-Milenkovska. Application of various sweeteners as a replacement for sucrose in the production of food products – a review. Book of proceedings of the 1 International Scientific Conference Food Science, Nutrition, Innovative Technologies st and Sustainability. Page 17-25. Veles, North Macedonia February 2026. UDK: 664.162.8. ISBN 978-608-67527-0-5. (Proceeding Book).	3x0.6 =1.8	1.8
6.6	Namik Durmishi , Gafur Xhabiri, Valbon Limani, Gezim Hadji Eyup, Ljubica Karakasova. Pomometric characteristics and physicochemical quality of apple fruit, categorization as raw material for the production of 100% juice. Agricitities 6th. International Local Governments Agriculture Congress, held in Erzurum on 2-4 September 2025. ISBN 978-605-389-834-4. (2026).;	3x0.6 =1.8	1.8
6.7	Gresa Ahma, Vezirka Jankuloska, Hyrije Koraqi, Namik Durmishi , Daniela Nikolovska Nedelkoska, Anka Trajkovska Petkoska, Gorica Pavlovska.Characterization of apple (<i>malus domestica</i>) processing waste: physicochemical and nutritional composition. International Congress “From Research to Application 20 May, 2026 Tetova, Republic of North Macedonia. Proceedings Book. p.575-582. ISBN: 978-608-217-154-8.	3x0.6 =1.8	1.8
7.	Abstrakt i botuar në “Book of abstracts” nga konferencat shkencore		19
7.1	Xhabiri, G., Alija D., Durmishi, N. , Miftari, H., Ferati, I., Idrizi. Xh. (2022). Influence of different flours on the rheological and sensory properties of biscuits. <i>International Congress on Natural, Health Sciences and Technology</i> (2 nd International Conference on Food Technology & Nutrition). Book of Abstracts 18–19 May, 2022 Tetova, Republic of North Macedonia. p. 433. ISBN: 978-608-217-101-2.	1x1=1	1
7.2	Ferati, I., Ivanova, P., Durmishi, N. , Xhabiri, G., Alija, D., Miftari, H., Luma, R. (2022). The effect of environmental factors on the microbiological qualities of flours. <i>International Congress on Natural, Health Sciences and Technology</i> (2 nd International Conference on Food Technology & Nutrition). Book of	1x1=1	1

	Abstracts 18–19 May, 2022 Tetova, Republic of North Macedonia. p. 448. ISBN: 978-608-217-101-2.		
7.3	Kadriu, V., Xhabiri, G., Idrizi, Xh., Durmishi, N. , Luma, R. (2023). Influence of chickpea and flax seed flour on the nutritional and sensory values of biscuit. <i>International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (3rd International Conference on Food Technology & Nutrition)</i> . Book of Abstracts 17–19 May, 2023 Tetova, Republic of North Macedonia. p. 679. ISBN: 978-608-217-117-3.	1x1=1	1
7.4	Ferati, I., Kalevska, T., Nikolovska Nedelkoska D., Durmishi, N. , Xhabiri, G., Miftari, H., Luma, R., Fejzulla., A. (2023). Control of safety parameters in fresh cow's milk. <i>International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (3rd International Conference on Food Technology & Nutrition)</i> . Book of Abstracts 17–19 May, 2023 Tetova, Republic of North Macedonia. p. 715. ISBN: 978-608-217-117-3.	1x1=1	1
7.5	Luma, R., Sulejmani, N., Idrizi, Xh, Ferati, Xhabiri, G., Durmishi, N. (2023). Physicochemical analysis and sensory evaluation of acacia honey. <i>International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (3rd International Conference on Food Technology & Nutrition)</i> . Book of Abstracts 17–19 May, 2023 Tetova, Republic of North Macedonia. p. 700. ISBN: 978-608-217-117-3.	1x1=1	1
7.6	Xhabiri, G., Durmishi, N. , Ajdari, B., Miftari, H., Sana, M., Lazova Borisova, I., Babanovska-Milenkovska, F. (2023). Physico-Chemical and Sensory Evaluation of Biscuits Enriched with Mulberry Flour. <i>8th International Congress on Natural and Engineering Sciences</i> , 21-23 November, Turkey, p. 16. E-ISBN: 978-625-98726-4-3.	1x1=1	1
7.7	Lazova-Borisova, I., Durmishi, N. , Xhabiri, G. (2023). Innovative Method for Obtaining Gluten Free High Protein Linzer. <i>8th International Congress on Natural and Engineering Sciences</i> , 21-23 November, Turkey, p. 17. E-ISBN: 978-625-98726-4-3.	1x1=1	1
7.8	Durmishi, N. , Xhabiri, G., Alija, E., Alija, D., Karakasova, Lj., Babanovska-Milenkovska, F., Stamatovska, V., Lazova Borisova, I. (2023). Comparison of Some Quality Parameters in Sour Cherry Juice in Different Packaging. <i>8th International Congress on Natural and Engineering Sciences</i> , 21-23 November, Turkey, p. 18. E-ISBN: 978-625-98726-4-3.	1x1=1	1
7.9	Karakashova, Lj., Babanovska-Milenkovska, F., Stojanov, M., Durmishi, N. , Xhabiri, G., Stamatovska, V. (2023). Application of Different Sweeteners in The Production of Sour Cherry Compote. <i>8th International Congress on Natural and Engineering Sciences</i> , 21-23 November, Turkey, p. 19. E-ISBN: 978-625-98726-4-3.	1x1=1	1
7.10	Lazova-Borisova, I., Durmishi, N. , Xhabiri, G. (2024). The benefits of incorporating vegetables and fruits flours into grain-based foods. <i>International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (4TH International Conference on Food Technology & Nutrition)</i> . Book of Abstracts 15–17 May,	1x1=1	1

	2024 Tetova, Republic of North Macedonia. p. 526. ISBN: 978-608-217-128-9.		
7.11	Durmishi, N. , Tanevski, V., Shala, N., Xhabiri, G., Ferati, I., Idrizi, Xh, Luma, R., (2024). Statistical investigation of the correlation between the intake of bisphenol A (BPA) from carbonated and energy drinks and the occurrence of reproductive problems in 156 subjects. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy. Book of Abstracts 31 st May 2024. Szeged, Hungary. p. 56. ISBN: 978-963-306-986-8.	1x1=1	1
7.12	Xhabiri, G., Durimishi, N. , Idrizi, Xh., Sulejmani, E., Ajdari, B., Alija, E., (2024). Evaluation of rheological, sensory and nutritional qualities in gluten-free bread formulations. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy. Book of Abstracts 31 st May 2024. Szeged, Hungary. p. 96. ISBN: 978-963-306-986-8.	1x1=1	1
7.13	Xhabiri, G., Durmishi, N. , Alija, D., Sana, M., Lazova Borisova, I., Hoxha, I., Sinani, A. (2025). The influence of the amount of some additives on the rheology properties of flour with Mixolab. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (5 th International Conference of Food Technology and Nutrition). Book of Abstracts 7–8 May, 2025. University of Tetova, Republic of North Macedonia. p. 664-665. ISBN: 978-608-217-146-3.	1x1=1	1
7.14	Ramadani Limani., G., Xhabiri, G., Durmishi., N. , Idrizi, Xh., Limani., V. (2025). The impact of nutrition and therapy on patients with diabetes. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (5 th International Conference of Food Technology and Nutrition). Book of Abstracts 7–8 May, 2025. University of Tetova, Republic of North Macedonia. p. 705-706. ISBN: 978-608-217-146-3.	1x1=1	1
7.15	Alija, D., Nikolovska Nedelkoska, D., Jankuloska, V., Stamatovska, V., Xhabiri., G., Durmishi, N. , Ferati, N., Alija, E., Harasym, J. (2025). Sensory evaluation of bread enriched with pumpkin flour as a nutritional enhancer. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (5 th International Conference of Food Technology and Nutrition). Book of Abstracts 7–8 May, 2025. University of Tetova, Republic of North Macedonia. p. 743-744. ISBN: 978-608-217-146-3.	1x1=1	1
7.16	Luma, R., Durmishi, N. , Idrizi, Xh, Xhabiri, G. (2025). Evaluation of sensory parameters in chokeberry juices with different treatments. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (5 th International Conference of Food Technology and Nutrition). Book of Abstracts 7–8 May, 2025. University of Tetova, Republic of North Macedonia. p. 754-755. ISBN: 978-608-217-146-3.	1x1=1	1
7.17	Durmishi, N. , Behluli, F., Xhabiri, G., Idrizi, I., Alija, D. (2025). Production technology and monitoring of some quality parameters before and after packaging in drinking water with lemon addition. 1 st International Scientific Conference-Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability. Book of Abstracts, 03 October 2025, Veles, Republic of North Macedonia. p.18. ISBN 978-608-66147-8-2.	1x1=1	1

7.18	Alija, D., Xhabiri, G., Durmishi, N. , Ferati, I., Nikolovska Nedelkoska, D. (2025). Sensory and nutritional impacts of pumpkin flour enrichment in wheat bread: a synthesis of recent studies. 1 st International Scientific Conference-Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability. Book of Abstracts, 03 October 2025, Veles, Republic of North Macedonia. p.23. ISBN 978-608-66147-8-2.	1x1=1	1
7.19	Rushiti, E., Xhabiri, G., Alija, D., Durmishi, N. , Luma, R., Idrizi, Xh. (2025). Nutritional habits of students in the Polog region. 1 st International Scientific Conference-Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability. Book of Abstracts, 03 October 2025, Veles, Republic of North Macedonia. p.35. ISBN 978-608-66147-8-2.	1x1=1	1
8.	Pjesëmarrje në konferenca shkencore		11
8.1	Prezantim gojor	10x1= 10	10
8.2	Prezantim poster	2x0.5 =1.0	1
9.	Ligjeratë e mbajtjes me ftesë të universitetit referent në botën e jashtme		18
9.1	Ligjerues i ftuar University Busines and Technology UBT, Faculty of food sciences and technology. Pristina. 2022-2025.		9
9.2	CEEPUS SK-1018-09-2324- Biology, Biotechnology and Food Sciences. M-SK-1018-2324-181302. University of Szeged, Faculty of Engineering 27.05-31.05.2024.		3
9.3	Presentation, for active contribution as lecturer during the International Summer Academy Smart food technology for sustainable agriculture. From 07.07.2022-14.07.2022, Global UBT Fest 2022.		3
9.4	Erasmus+ Training at Host Institution, Agriculture Acadeny, Institut of Cryobiology and Food Technology, Bulgaria. 19.06-23-06.2023.		3
GJITHSEJ			175.17

III. VEPRIMTARIA PROFESIONALE APLIKATIVE

Nr. rendor	Përshkrim i aktivitetit		Gjithsej Pikë
1	Kordinator në riakreditimin e elaboratit Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore cikli I	1x0.5 =	0.5
2	Anëtarë i komisionit për hartimin e elaboratit për akreditimin e programit studimorë cikli i parë dhe cikli i dytë.	2x0.5 =1	1
3	Pjesëmarrës në aktivitete promovimit të FTUU-UT në shkolla të mesme 2022/23; 2023/24; 2024/25; 2025/26; 2026/2027	5x0.5=	2.5
4	Pjesëmarrës në aktivitetet: Ditët e hapura të Universitetit të Tetovës, FTUU 2022/23, 2023/24, 2024/25, 2025/26, 2026/27	5x0.5=	2.5
GJITHSEJ			6.5

IV. VEPRIMTARIA ME INTERES MË TË GJËRË

Nr. rendor	Përshkrim i aktivitetit	Gjithsej Pikë
	Veprimtari jashtë Universitetit	12
1	Kordinator i programit studimor Menaxhimi me cilësinë dhe sigurinë ushqimore i FTUU-së (2022-2026).	1
2	Këshilltar Komunal, Gostivar 2021-2025	1
3	Zëvendës kryetar i komunës, Gostivar 2021-2024	2
4	Kryetar i këshillit komunal, Gostivar (2024)	2
5	Këshilltar Komunal, Gostivar 2025-2029	1
6	Zëvendës kryetar i komunës, Gostivar 2025 vazhdim	2
7	Anëtar i Komisionit për realizimin e evaluimit të aplikacioneve sipas thirrjes publike për grantimin e studimeve, Qendra për zhvillimin e rajonit planor të Pollogut (2022-23).Tetovë.	1
8	Anëtar i Komisionit për realizim të evaluimit të aplikacioneve sipas thirrjes publike për angazhimin e ekspertëve, Qendra për zhvillimin e rajonit planor të Pollogut (2022/23). Tetovë.	1
9	Nga viti 2024 vazhdim anëtar i Komisionit për hartimin dhe ndjekjen e masave preventive dhe arritja e qëllimit të planit aksional nacional, Drejtoria fitosanitare, MBPEU, RMV Shkup.	1
4	Punëtori dhe trajnime	2
4.1	Certificate of attendance, Attended the course EU funding: national agencies and 2021-2027 opportunities. Seminar.	1
4.2	Organizatorë i punëtorisë presented in the Workshop entitled "Production of beverages drinks in laboratory condition. May, 2023.	1
5	Anëtarë në bordin organizativ ose shkencorë në konferenca dhe revista shkencore	10
5.1	Anëtarë i bordit Organizativ Kongresit “International Congress on Natural, Health Sciences and Technology” (2 nd International Conference on Food Technology & Nutrition). 18–19 May 2022, Tetovo, University of Tetova, Republic of North Macedonia.	1
5.4	Anëtarë i bordit Organizativ i Kongresit “International Congress on Natural, Health Sciences and Technology” (3 RD International Conference on Food Technology & Nutrition). 17–19 May 2023, Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.	1
5.5	Anëtarë i bordit organizativ dhe Shkencorë 8 th <u>International Conference on Natural and Engineering Sciences, 21-23 November 2023. Turqi. Online.</u>	1
5.6	Anëtarë i bordit Organizativ i Kongresit “International Congress on Natural, Health Sciences and Technology” (4 TH International Conference on Food Technology & Nutrition). 15–17 May 2024, Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia	1
5.8	Anëtarë i bordit organizativ dhe Shkencorë 9 th <u>International Conference on Natural and Engineering Sciences, 22-24 November 2024. Online.</u>	1

5.9	Anëtarë i bordit Organizativ në Kongresin “International Congress on Natural, Health Sciences and Technology” (5 TH International Conference on Food Technology & Nutrition). 07–08 May 2025, Tetova, University of Tetova, North Macedonia.		1
5.10	Anëtarë i bordit Shkencor at First International Scientific Agri-business Conference “Agro – Mak” (Organic and functional food with rural tourism-sustainability and future of Macedonia and the region of southeastern Europe) 04-06 April 2025. Sveti Nikole, North Macedonia.		1
5.12	Anëtarë i komitetit ndërkombëtar në 1 st International Scientific Conference-Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability. 03 October 2025, Veles, Republic of North Macedonia.		1
5.14	Anëtarë i bordit organizativ dhe Shkencorë <u>10th International Conference on Natural and Engineering Sciences, 20-21 December 2025. Turqi. Online.</u>		1
5.15	Anëtar i bordit shkencor International Congress “From Research to Application” 20 May 2026, Tetova, University of Tetova, North Macedonia.		1
6.	Anëtarësia në komisionet në nivel të Fakultetit dhe Universitetit		4.4
6.1	Kryetarë komisionit për regjistrim të studentëve në ciklin e parë dhe të dytë të studimeve universitare për vitin akademik 2025/2026.	2x0.5	1
6.2	Kryetar i komisionit për vetevaluim nga radhët e mësimdhënësve për evaluim të brendëshëm të FTUU-së		0.5
6.3	Anëtarë i kolegjiut për programin studimor Teknologji ushqimore cikli i parë.		0.5
6.4	Anëtarë i kolegjiut për programet studimore të cikli të dytë.		0.5
6.5	Anëtar i komisionit për zgjedhjen e Dekanit të FTUU-së		0.5
6.6	Kryetar i komisionit zgjedhor të FTUU-së për zgjedhjen e rektorit të Universitetit të Tetovës (2026-2029)		0.5
6.7	Kryetar i këshillit për bashkëpunim dhe besim me publikun.		0.5
6.8	Anëtar i komisionit recensues për zgjedhje/rizgjedhje në thirrje mësimore-shkencore	2x0.2	0.4
GJITHSEJ			26.40

REFERENCAT PROFESIONALE TË KANDIDATIT PËR ZGJEDHJE NË THIRRJE PROFESOR ORDINAR		Pikët
I.	VEPRIMTARIA MËSIMORE - ARSIMORE	169.61
II.	VEPRIMTARIA SHKENCORE - HULUMTUESE	175.17
III.	VEPRIMTARIA PROFESIONALE-APLIKATIVE	6.50
IV.	VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJERË	26.40
GJITHSEJ		377.68

Tetovë, qershor 2026

Komisioni Recensues:

1. **Dr. Sc. Xhezair IDRIZI** (kryetar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës

2. **Dr. Sc. Renata KONGOLI** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Bioteknologjisë dhe Ushqimit, Universiteti Bujqësorë i Tiranës

3. **Dr. Sc. Ibrahim HOXHA** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Agrobiznesit, Universiteti “Haxhi Zeka”, Pejë

R A P O R T

3. Prof. inordinar Erhan SULEJMANI

TË DHËNAT BIOGRAFIKE DHE ARSIMIMI

Kandidati **Prof. inordinar Erhan SULEJMANI** lindi më 3 qershor 1977 në Tetovë, ku kreu arsimin e mesëm në shkollën e mesme të mjekësisë "Nikolla Shtejn" në vitin 1996. Studimet e larta i përfundoi në Fakultetin e Mjekësisë Veterinare pranë Universitetit "Shën Kirili dhe Metodi" (UKIM) të Shkupit, duke u diplomuar më 1 nëntor 2005.

Magjistratura (2010): Kreu studimet pasdiplomike në Fakultetin e Shkencave Bujqësore dhe Ushqimit (UKIM), ku mbrojti temën mbi cilësinë e djathit të bardhë në shëllirë të prodhuar me parametra të ndryshëm teknologjikë dhe starter-kultura.

Doktoratura (2014): Fitoi gradën Doktor i Shkencave Teknike në Fakultetin Teknologjik-Metalurgjik (UKIM) në Shkup. Disertacioni i tij me titull „*Studimi i ndryshimeve specifike kimike dhe biokimike në djathin e fortë gjatë maturimit*“ u realizua në kuadër të një projekti ndërkombëtar të financuar nga TUBITAK në Universitetin "Inonu" në Malatya, Turqi.

Kërkimi Post-doktoral (2015–2016): Zhvilloi hulumtime të avancuara mbi proteolizën dhe analizën e komponentëve aromatikë në Universitetin "Inonu", Turqi.

Karrierën e tij në Universitetin e Tetovës e filloi në shkurt të vitit 2006 si asistent i ri. Më 29 dhjetor 2016, u zgjodh në thirrjen mësimore-shkencore Docent për lëndët e Teknologjisë së përpunimit të qumështit dhe Kimisë ushqimore. Më 31 dhjetor 2021 u avancua në thirrjen Profesor Inordinar (Associate Professor).

Që nga maji i vitit 2018 ushtron funksionin e Prodekanit për Shkencë në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit. Është redaktor i revistës shkencore ndërkombëtare „*International Journal of Food Technology and Nutrition*“ (IJFTN). Zotëron në nivel të lartë gjuhët angleze, turke dhe maqedonase.

ARRITJET SHKENCORE, PROFESIONALE, PEDAGOGJIKE DHE TË TJERA TË KANDIDATIT QË NGA ZGJEDHJA E FUNDIT DERI NË DITËN E PARAQITJES

Veprimtaria mësimore-arsimore dhe përvoja e punës Veprimtaria mësimore-arsimore dhe përvoja e punës e **Prof. inordinar Erhan SULEJMANI** reflektojnë një rrugëtim të suksesshëm akademik prej dy dekadash në Universitetin e Tetovës, i karakterizuar nga progres i vazhdueshëm në mësimdhënie dhe angazhim intensiv në të tre ciklet e studimeve.

Përvoja e punës dhe zhvillimi i karrierës Karriera e kandidatit në Universitetin e Tetovës ka kaluar nëpër të gjitha fazat e ngritjes akademike. Dr. Sulejmani mbulon një gamë të gjerë lëndësh në fushën e teknologjisë ushqimore dhe nutricionit në të tre ciklet e studimit: Cikli i parë (Bachelor): Është bartës i lëndëve: *Kimia e ushqimit, Teknologjia e përpunimit të qumështit, Analiza e produkteve ushqimore, Teknologjia e përpunimit të lëndëve me origjinë shtazore, Inspeksioni sanitar dhe Shkenca mbi ushqimin.*

Cikli i dytë (Master): Ligjëron lëndët: *Metodat bashkëkohore të kontrollit të ushqimit, Teknologji të reja të përpunimit të qumështit dhe Dietopreventiva e dietoterapia.* Cikli i tretë

(Doktoraturë): Angazhohet me lëndët: *Arritjet në teknologjinë e qumështit dhe Biokimia e të ushqyerit.*

Mentorimi dhe komisionet Kandidati ka dëshmuar pjekuri të lartë pedagogjike përmes udhëheqjes së një numri të madh studentësh, duke mentoruar gjithsej 11 punime diplome dhe 5 punime magjistrature. Ai ka marrë pjesë si anëtar ose kryetar në mbi 25 komisione për mbrojtjen e temave të diplomës dhe magjistraturës.

Në nivel të studimeve të doktoratës, ai ka shërbyer si anëtar i komisionit për vlerësimin dhe mbrojtjen e disertacionit të doktoratës në Fakultetin Teknologjik-Teknik të Universitetit "Shën Kliment Ohridski" në Manastir (më 29 maj 2023). Recenzioni është realizuar për disertacionin me titull "*Formulimi dhe përpunimi i kosit funksional, karakterizimi mikrobiologjik, reologjik, sensor dhe nutritiv gjatë ruajtjes*".

Veprimtaria kërkimore-shkencore

Profili kërkimor i **Prof. inordinar Erhan SULEJMANI** është i konfirmuar përmes punimeve të shumta shkencore me faktor ndikimi (Impact Factor), të indeksuara në bazat prestigjioze Web of Science dhe Scopus. Si një ekspert i njohur ndërkombëtarisht në inxhinierinë ushqimore, ai është emëruar recenzent i pavarur për projektet midis Maqedonisë së Veriut dhe Austrisë (2026–2028), recenzent për revista si "*Food Research*" dhe "*Discover Food*", si dhe anëtar i Komitetit Shkencor për kongresin global IFIS 2026 në Stamboll. Ekspertiza e tij është vlerësuar edhe me vendin e tretë në projektin kërkimor IPA për bashkëpunimin ndërkufitar me Shqipërinë (2022). Paralelisht, në periudhën 2023–2026, ai realizoi vizita studimore në Danimarkë, Hungari, Poloni, Suedi, Slloveni dhe Kinë, ku përmes kordinimit të rrjeteve strategjike (CEEPUS, IOM) dhe angazhimit si profesor vizitues, siguroi transferimin e teknologjive inovative laboratorike, digjitale dhe të Inteligjencës Artificiale (AI) për forcimin e kapaciteteve vendase.

VEPRIMTARIA PROFESIONALE-APLIKATIVE DHE VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJERË

Veprimtaria e **Prof. inordinar Erhan SULEJMANI** në periudhën 2021–2026 pasqyron rolin e tij udhëheqës në proceset e ndërkombëtarizimit, menaxhimit akademik dhe bashkëpunimit strategjik të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit (FTUU) pranë Universitetit të Tetovës. Dr. Sulejmani jep një kontribut të jashtëzakonshëm institucional përmes funksioneve kyçe drejtuese, si Prodekan për Shkencë në FTUU (që nga viti 2018), udhëheqës laboratorit dhe anëtar i komisioneve universitare. Profili i tij i lartë profesional në nivel qendror është konfirmuar me emërimin nga Ministria e Arsimit dhe Shkencës si anëtar i Komisionit Shtetëror për nostrifikimin e diplomave në shkencat tekniko-teknologjike (nga viti 2024), si dhe si recenzent i pavarur për projektet kërkimore ndërkombëtare me Austrinë (2026–2028). Në planin ndërkombëtar, ai udhëheq me sukses projekte strategjike si Erasmus+ „*Digiwaste*“ për menaxhimin digjital të mbetjeve, rrjetin CEEPUS IV për shkencat ushqimore dhe bashkëpunimin me TIKA, ndërsa angazhimi i tij redaktues dhe shkencor përfshin pozicione të larta në revista prestigjioze (si Zëvendëskryeredaktor i IJFTN) dhe anëtarësim në komitete shkencore të kongreseve globale (IFIS 2026), me çka forcon drejtpërdrejt vizibilitetin ndërkombëtar të Universitetit të Tetovës.

PËRFUNDIM DHE PROPOZIM

Në bazë të dokumentacionit të dorëzuar dhe njohjes personale të kandidatit, Komisioni recensues i vlerëson pozitivisht aktivitetet në veprimtaritë mësimore-arsimore, shkencore-hulumtuese, profesionale-aplikative dhe veprimtarinë me interes të gjerë dhe konstaton se kandidati **Prof. inordinar Erhan SULEJMANI** sipas Ligjit për arsimin e lartë dhe Rregullores për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, shkencore, mësimore-profesionale dhe të bashkëpunëtorëve në Universitetin e Tetovës, nr. 01-4309/2 e datës 01. 12. 2021, ka grumbulluar gjithsej **307.49 pikë** nga referencat profesionale, me këtë e ka tejkaluar numrin minimal të pikëve që janë të nevojshme për zgjedhjen në thirrjen mësimore-shkencore **Profesor ordinar**.

Bazuar në atë që u tha më lart, Komisioni recensues ka nderin dhe kënaqësinë t'i propozojë Këshillit Mësimor-Shkencor të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit të Universitetit të Tetovës, **Prof. inordinar Erhan SULEJMANI** të zgjidhet në thirrjen mësimore-shkencore **Profesor ordinar** në lëmin **Shkenca e ushqimit dhe teknologjitë e produkteve ushqimore, Tjetër** (2.11.05.01 dhe 2.11.05.07 nga klasifikimi i sferave, fushave dhe lëmenjve shkencorë-hulumtues sipas Klasifikimit Ndërkombëtar të Fraskatit) në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit të Universitetit të Tetovës.

Tetovë, qershor 2026

Komisioni Recensues:

1. **Dr. Sc. Xhezair IDRIZI** (kryetar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës

2. **Dr. Sc. Renata KONGOLI** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Bioteknologjisë dhe Ushqimit, Universiteti Bujqësorë i Tiranës

3. **Dr. Sc. Ibrahim HOXHA** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Agrobiznesit, Universiteti "Haxhi Zeka", Pejë

FORMULARI 1

KUSHTET E PERGJITHSHME PER ZGJEDHJE NE TITUJ MESIMORE- SHKENCORE, SHKENCORE, MESIMORE-PROFESIONAL DHE BASHKEPUNETORE

Kandidati: Erhan SULEJMANI

Institucioni: Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës

Lëmia shkencore: Shkenca e ushqimit dhe teknologjitë e produkteve ushqimore (2.11.05.01), Tjetër (2.11.05.07).

KUSHTET E PËRGJITHSHME PËR ZGJEDHJE NË THIRJEN MËSIMORE- SHKENCORE PROFESOR ORDINAR

Nr. rendor	KUSHTET E PËRGJITHSHME	Plotësimi i kushteve të përgjithshme po/jo
1	Titull shkencor – doktor i shkencave nga fusha shkencore për të cilën zgjidhet	PO
	Emri i sferës shkencore: Inxhinieri dhe Teknologji	
	Fushës: Shkenca e ushqimit dhe teknologjia e produkteve ushqimore	
	Degës: Kimia dhe biokimia e ushqimit; Teknologjia e qumështit	
2	<i>Publikime shkencore referente...*</i>	PO
2.1	Revista shkencore e indeksuar në baza elektronike (WoS, Scopus, etj.)	PO
	1. Emri i revistës shkencore: Food Chemistry	
	2. Emri i bazës elektronike të revistave: Web of Science / Scopus (Faktor Impakti 8.5)	
	3. Titulli i punimit: Acceleration of proteolysis, flavour development and enhanced bioactivity in a model cheese using Kufllu cheese slurry...	
	4. Data e publikimit: 30 qershor 2023	
2.2	Revista shkencore me këshill redaktues ndërkombëtar (nga së paku tre shtete)	PO
	1. Emri i revistës shkencore: International Journal of Food Technology and Nutrition	
	2. Këshilli redaktues ndërkombëtar: 35 anëtarë nga 8 shtete të ndryshme	
	3. Titulli i punimit: FAT TYPES AND THEIR FUNCTIONAL EFFECT ON THE SENSORY QUALITY OF MUFFINS	
	4. Data e publikimit: Viti 2023	
2.3	Revista shkencore e publikuar në shtetin anëtar të BE/OBZHE	PO
	1. Titulli i revistës shkencore: Acta Agriculturae Slovenica	
	2. Emri i shtetit anëtar i BE/OBZHE: Slovenia	

	3. Titulli i punimit: The effect of some additives on the rheology of dough and quality of bread	
	4. Data e publikimit: Viti 2022	
2.4	Libri ose pjesa e librit të recensuar dhe publikuar në shtetin anëtar të BE/OBZHE	PO
	1. Titulli i librit: Goats (Capra) - From Ancient to Modern (Kapitulli: "Goat Cheese Quality in North Macedonia")	
	2. Emri i shtetit anëtar i BE/ose OBZHE: Mbretëria e Bashkuar (UK)	
	3. Botuesi, viti dhe vendi: IntechOpen, Londër.	
2.5	Përmbledhja e punimeve shkencore të prezentuara në tubime shkencore ndërkombëtare (3+ shtete)	PO
	1. Titulli i përmbledhjes: Proceedings Book of the International Congress "From Research to Application"	
	2. Emri i tubimit: International Congress "From Research to Application"	
	3. Emrat e shteteve: Maqedonia e Veriut, Shqipëria, Kosova, Turqia, etj.	
	4. Titulli i punimit: Impact of various herbal extracts on technological functionality of yogurt	
	5. Data e publikimit: 20 maj 2026	
2.6	Përkthime të veprave kapitale...	PO
3	Libër mësimor, monografi, praktikum ose përmbledhje detyrash...	PO
	1. Titulli: Monografia e Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit (2008–2026)	
	2. Vendi dhe data e botimit: Tetovë, 2026	
4	Zgjedhja e mëparshme në titullin Profesor i Asociuar (Inordinar)	PO
	Data dhe numri i Buletinit: 31.12.2021	
5	Posedon aftësi për realizimin e veprimtarisë në arsimin e lartë	PO
	1. Emri i institucionit: Universiteti i Tetovës	
	2. Lloji i përvojës: Mësimdhënie (mbi 20 vite), Profesor Vizitues në Poznan (Poloni), Trajnime ndërkombëtare në Kinë (2026) dhe Suedi (2025).	
	3. Periudha: 2006 – sot	

FORMULARI 2
PËR RAPORTIN E ZGJEDHJES NË TITUJ MËSIMORË-SHKENCORË, SHKENCORË
DHE MËSIMORË-PROFESIONAL

Kandidati: Erhan SULEJMANI

Institucioni: Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës

Lëmia shkencore: Shkenca e ushqimit dhe teknologjitë e produkteve ushqimore (2.11.05.01), Tjetër (2.11.05.07).

I. VEPRIMTARIA MËSIMORË-ARSIMORË

Nr.	Përshkrim i aktivitetit / Lënda	Llogaritja e detajuar	Pikët	Gjithsej
1.	Mbajtja e ligjëratave (Cikli I - Bachelor)		0.04	57.6
1.1	Teknologjia e përpunimit të qumështit	3 orë x 15 javë x 0.04 x 5 vite	9.0	
1.2	Kimia ushqimore / Kimia e ushqimit	3 orë x 15 javë x 0.04 x 5 vite	9.0	
1.3	Teknologjitë ushqimore të prod. Shtazore	3 orë x 15 javë x 0.04 x 5 vite	9.0	
1.4	Analiza e produkteve ushqimore	2 orë x 15 javë x 0.04 x 5 vite	6.0	
1.5	Shkenca mbi ushqimin	2 orë x 15 javë x 0.04 x 5 vite	6.0	
1.6	Bazat e dietoterapisë	2 orë x 15 javë x 0.04 x 5 vite	6.0	
1.7	Inspeksioni sanitar	2 orë x 15 javë x 0.04 x 5 vite	6.0	
1.8	Kimia dhe biokimia ushqimore	2.2 orë x 15 javë x 0.04 x 5 vite	6.6	
2.	Mbajtja e ligjëratave (Cikli II - Master)		0.05	11.25
2.1	Metodat bashkëkohore të kontrollit	2 orë x 15 javë x 0.05 x 5 vite	7.5	
2.2	Dietopreventiva / Teknologji e reja qumështit	1 orë x 15 javë x 0.05 x 5 vite	3.75	
3.	Përgatitja e lëndës së re (L+U)		1.0/0.5	13.0
3.1	Përgatitja e 10 lëndëve (Ligjërata)	10 lëndë x 1.0 pikë	10.0	
3.2	Përgatitja e 6 lëndëve (Ushtrime)	6 lëndë x 0.5 pikë	3.0	
4.	Konsultimet me student	250 std. x 5 vite x 0.002	0.002	2.5
5.	Mentorimi i punimeve (Bachelor)	11 kandidatë x 0.2 pikë	0.2	2.2
6.	Mentorimi i punimeve (Master)	5 kandidatë x 1.0 pikë	1.0	5.0
7.	Anëtar i komisionit të mbrojtjes	25 komisione x 0.1 pikë	0.1	2.5
8.	Recenzent i disertacionit (Doktoratë)	1 disertacion x 0.5 pikë	0.5	0.5
9.	Dispensë / Skripta interne (Ribotime)	3 skripta x 4.0 pikë	4.0	12.0
GJ.	TOTALI I VEPRIMTARISË MËSIMORË			106.55

II. VEPRIMTARIA KËRKIMORE – SHKENCORE (2021–2026)

Nr.	Përshkrim i aktivitetit / Punimi (Stili APA)	Llogaritja	Pikët	Gjithsej
1.	Mentor i punimeve të magjistraturës (Master)	5 x 1.0	1.0	5.0
	- Mentorimi i 5 kandidatëve në FTUU (2021-2026)			
2.	Punime me Faktor Impakti/CS (Web of Science / Scopus)		Varion	59.54
2.1	Boran, O. S., Sulejmani, E. , & Hayaloglu, A. A. (2023). Acceleration of proteolysis, flavour development and enhanced bioactivity in a model cheese using Kuflu cheese slurry. <i>Food Chemistry</i> , 412, 135495. [IF: 8.5]	(8+8.5) x 0.6	9.9	
2.2	Veliu, A., Abdullahi, X., Sulejmani, E. , et al. (2025). Effect of pectin on the quality attributes and phenolic composition of blackberry jam from wild and cultivated fruits at different altitudes. <i>Foods</i> , 14(19), 3420. [IF: 5.2]	(8+5.2) x 0.6	7.92	
2.3	Hamiti, X., Shallari, G., ..., Sulejmani, E. , & Lazo, P. (2025). Phenolic profiling of Albanian honeys by LC–MS/MS: Gallic acid as a predictive marker of antioxidant potential. <i>Molecules</i> , 30(20), 4037. [IF: 4.6]	(8+4.6) x 0.6	7.56	
2.4	Tekin, A., Kanmaz, H., Kaya, B., Sulejmani, E. , & Hayaloğlu, A. A. (2025). Effect of fermentation conditions on Turkish bag sausage (Torba sucuk). <i>Food Chemistry Advances</i> , 6, 100873. [CS: 10.1]	(8+10.1) x 0.6	10.86	
2.5	Sulejmani, E. , Zeqiri, D., & Abdullahi, Xh. (2026). Assessing Consumer Behavior of Environmental Sustainability: The Role of Food Packaging. <i>Env. Engineering & Management Journal</i> . (Accepted) [IF: 0.9]	(8+0.9) x 1.0	8.9	
2.6	Sulejmani, E. , Ahmeti, B., & Musliu, Z. H. (2023). Profile of fatty acid and pesticide residues of cream and yoghurt butter during storage. <i>Mljekarstvo: Dairy Experts</i> , 73(1), 12–21. [IF: 1.01]	(8+1.0)x0.73	6.57	
2.7	Sulejmani, E. , & Selimi, A. (2022). Technology and composition of traditional and industrial Rugova cheese. <i>Journal of Central European Agriculture</i> , 23(4), 714–721.	(8+0.7)x0.90	7.83	
3.	Punime në revista të indeksuara (Scopus/Clarviate) pa IF			32.0
3.1	Abdullahi, X., Veliu, A., & Sulejmani, E. (2025). Polyphenols and anthocyanin profile of bilberries from North Macedonia. <i>Agriculture and Forestry</i> , 71(4).	5.0 x 0.6	3.0	
3.2	Sulejmani, E. (2025). Bio-functionality of brined cheeses: Comparison between curd cooked and uncooked types. <i>Agriculture and Forestry</i> , 71(1), 27–36.	5.0 x 1.0	5.0	

3.3	Sulejmani, E., & Iseni, M. (2023). Sustainability and perspectives of the North Macedonian dairy industry. <i>Journal of Agricultural Sciences (Belgrade)</i> , 68(1), 19–41.	5.0 x 1.0	5.0	
3.4	Abdullahi, X., Xhabiri, G., Sulejmani, E., & Selimi, F. (2022). The effect of some additives on the rheology of dough and quality of bread. <i>Acta Agriculturae Slovenica</i> , 118(2).	5.0 x 0.6	3.0	
	Punime në revista me bord nderkombetar			
3.5	Sulejmani, E., & Amedi, A. (2025). Physico-chemical and sensory characterization of fresh cheeses. <i>Letters in Food Research</i> , 2(1), 1–7.	5.0 x 1.0	5.0	
3.6	Sulejmani, E., & Useini, X. (2025). Milk production efficiency of small-scale dairy farms. <i>Int. Journal of Food Tech. & Nutrition</i> , 8(15-16), 14–22.	5.0 x 1.0	5.0	
3.7	Jusufi, E., Gjorgovska, N., Sulejmani, E., et al. (2024). The influence of nitrogen, potassium and cultivation on strawberry. <i>JASRD</i> , 2(3-4), 72–77.	5.0 x 0.6	3.0	
3.8	Rushiti, E., ..., & Sulejmani, E. (2023). Fat types and their functional effect on the sensory quality of muffins. <i>Int. Journal of Food Tech. & Nutrition</i> , 11(6), 9–15.	5.0 x 0.6	3.0	
4.	Koordinator i projekt ndërkombëtar	5 x 6.0	6.0	30.0
	- Rrjeti CEEPUS IV (SK-1018), TIKA (Green/Zero Waste), COVIDiet, IPA			
5.	Abstrakt i botuar në përmbledhje të konferencës (Int.)	12 x 1.0	1.0	12.0
	- EAACI, Rovinj, Beograd, Tetovë (2021–2026)			
7.	Ligjëratë me ftesë/Plenare jashtë vendit	3 x 3.0	3.0	9.0
	- Univ. i Szeged (Hungari) dhe Poznan (Poloni)			
8.	Pjesëmarrës në projekt shkencor ndërkombëtar	3 x 5.0	5.0	15.0
	CEEPUS IV (SK-1018), TIKA (Green/Zero Waste), COVIDiet, IPA			
GJITHSEJ				162.54

III. VEPRIMTARIA PROFESIONALE – APLIKATIVE

Nr.	Përshkrim i aktivitetit	Llogaritja	Pikët	Gjithsej
1.	Aktivite si ekspert (Ekspertiza, Evalvime, Revizione)		1.0	5.0
1.1	Ekspertizë për "Eko Shar" (starter kulturave dhe procesit)	1 x 1.0	1.0	
1.2	Ekspertizë për "Tetovska Mlekara" (metodat laboratorike)	1 x 1.0	1.0	
1.3	Recensent i disertacionit të doktoratës (Univ. Manastir)	1 x 1.0	1.0	
1.4	Mendim profesional për MASH (Ligji për shkencë)	1 x 1.0	1.0	
1.5	Recenzent i projekteve shkencore MASH-Austri (2026-2028)	1 x 1.0	1.0	

2.	Udhëheqës i laboratorit	1 mandat	1.0	1.0
	- Udhëheqës i Laboratorit të FTUU (mandati i parë)			
3.	Menaxher për cilësi në institucione	1	3.0	3.0
	- Menaxher i cilësisë (ISO 17025)			
4.	Pjesëmarrje në aktivitete promovimi të fakultetit	5 vite	0.5	2.5
	- Promovimi në shkolla dhe Ditët e Hapura (2021-2026)	5 x 0.5	2.5	
5.	Përgatitja e elaboratit për program të ri studimor	3 rast	1.0	3.0
	- Koordinator i procesit të riakreditimit TU / Nutricion	3 x 1.0	1.0	
	TOTALI I VEPRIMTARISË PROFESIONALE			14.5

IV.VEPRIMTARIA ME INTERES MË TË GJERË

Nr.	Përshkrim i aktivitetit	Llogaritja (Sipas Rregullores 2024)	Pikët	Gjithsej
1.	Prodekan për Shkencë (UT - FTUU)	2 mandat (Maj 2021 – Sot)	4.0	8.0
2.	Redaktor i revistës shkencore ndërkombëtare (IJFTN)	1 pozicion (Zëvendëskryeredaktor)	3.0	3.0
3.	Anëtar i Komisionit për Shkencë (MASH)	1 emërim (Komisioni Shtetëror)	3.0	3.0
4.	Qëndrime studimore jashtë vendit (Deri 3 muaj)	4 vizita x 0.5 pikë	0.5	2.0
5.	Anëtar i bordit organizativ të tubimit ndërkombëtar	2 borde x 1.0 pikë	1.0	2.0
6.	Përgatitja dhe paraqitja e projektit ndërkombëtar	2 projekte x 2.0 pikë	2.0	4.0
7.	Anëtar i komisionit të Fakultetit / Universitetit	3 komisione x 0.5 pikë	0.5	1.5
8.	Anëtar i komisionit për zgjedhje në titull akademik	2 raste x 0.2 pikë	0.2	0.4
	TOTALI I VEPRIMTARISË ME INTERES TË GJERË			23.9

REFERENCAT PROFESIONALE TË KANDIDATIT PËR ZGJEDHJE NË THIRRJE PROFESOR ORDINAR		Pikët
I.	VEPRIMTARIA MËSIMORE - ARSIMORE	106.55
II.	VEPRIMTARIA SHKENCORE - HULUMTUESE	162.54
III.	VEPRIMTARIA PROFESIONALE-APLIKATIVE	14.50
IV.	VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJERË	23.90
GJITHSEJ		307.49

Tetovë, qershor 2026

Komisioni Recensues:

1. **Dr. Sc. Xhezair IDRIZI** (kryetar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës

2. **Dr. Sc. Renata KONGOLI** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Bioteknologjisë dhe Ushqimit, Universiteti Bujqësorë i Tiranës

3. **Dr. Sc. Ibrahim HOXHA** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Agrobiznesit, Universiteti “Haxhi Zeka”, Pejë

DREJTUAR:

KËSHILLIT MËSIMOR – SHKENCOR TË FAKULTETIT TË TEKNOLOGJISË USHQIMORE DHE TË USHQYERIT

SENATIT TË UNIVERSITETIT TË TETOVËS

REFERAT

PËR ZGJEDHJE–RIZGJEDHJE PËR MËSIMDHËNËS NË TË GJITHA THIRJET

MËSIMORE–SHKENCORE NË UNIVERSITETIN E TETOVËS

Në bazë të nenit 172, 173 të ligjit për arsim të lartë (Gazeta zyrtare e Republikës së Maqedonisë së Veriut, nr. 82/2018, 178/2021 dhe 58/2024), nenit 158 të Statutit të Universitetit të Tetovës dhe në përputhje me Regulloren për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirje mësimore-shkencore, shkencore, mësimore profesionale dhe thirje e bashkëpunimore në Universitetin e Tetovës dhe në bazë të Vendimit të Këshillit Mësimor-Shkencorë të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit të Universitetit të Tetovës me nr. 21-154/1 datës 08.06.2026 në lidhje me konkursin e shpallur për zgjedhje-rizgjedhje të mësimdhënësve në të gjitha thirjet mësimorë-shkencorë për lëndët profesionale në Universitetin e Tetovës, të shpallur në gazetën Koha dhe Sloboden Peçat të datës 11.06.2026 dhe në web faqen e internetit të Universitetit të Tetovës www.unite.edu.mk, Këshilli Mësimor-Shkencor i Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, në mbledhjen e mbajtur më datë: 22.06.2026, solli vendim për formimin e komisionit recensues (vendrimi nr. 21-177/1), në këtë përbërje:

1. **Dr. Sc. Sheqibe BEADINI** (kryetar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Shkencave Matematiko- Natyrore, Universiteti i Tetovës-Tetovë
2. **Dr. Sc. Anila MITRE** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Shkencave Matematiko- Natyrore, Universiteti i Tiranës-Tiranë
3. **Dr. Sc. Elmi JUSUFI** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Bujqësisë dhe Bioteknologjisë Universiteti i Tetovës-Tetovë

Në konkursin publik të shpallur në shtypin ditorë: “Koha” dhe “Sloboden Peçat”, të datës 11.06.2026 si dhe në web faqen www.unite.edu.mk të Universitetit të Tetovës, për zgjedhjen - rizgjedhjen e një mësimdhënësi në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, në

të gjitha thirrjet mësimore-shkencore në lëmin e **Biologjisë, Imunologjisë (1.06.00.01, 1.06.00.02)** nga klasifikimi i sferave, fushave dhe lëmenjve shkencorë-hulumtues sipas Klasifikimit Ndërkombëtar të Fraskatit), komisioni recensues pas shqyrtimit të dokumentacionit për aplikim konstaton se: në konkursin e lartpërmendur ka aplikuar një kandidat dhe atë: **Prof. Inordinar Merije ELEZI**, mësimdhënësi aktual në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit - Universiteti i Tetovës.

Komisioni recensues, në përbërjen e mësipërme, pas shqyrtimit të dokumentacionit të kandidatit, sjell këtë raport:

RAPORT

1. Prof. Inordinar Merije ELEZI

TË DHËNAT BIOGRAFIKE DHE PROFESIONALE

❖ Biografia

Emri / Mbiemri: Merije Elezi

Data e lindjes: 03/04/1977

Vendlindja: Gllgjë, Tetovë, Maqedoni e Veriut

Pozicioni aktual: Profesor i Inordinar në fushën e Biologjisë, Imunologjisë në Universitetin e Tetovës, Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit.

Pozicioni akademik / sfera e interesit

- Fusha e ekspertizës: Biologji, Biologji Molekulare, Gjenetikë Humane, Imunologji, Nutricion dhe Siguri Ushqimore.

Përvoja punës dhe angazhimet institucionale

03/02/2017 – Docente

31.12.2021 – Profesor Inordinar. Në bazë të nenit 174, nenit 175 të Ligjit për Arsimin e Lartë (Gazeta Zyrtare e Republikës së Maqedonisë nr.82/2018 nenve 13,14 dhe 28 të Ligjit për Mardhënie të Punës (Gazeta Zyrtare e RM-së së Veriut nr.167/2015 dhe 27/2016), nenit 253 të Satutit të Univrsitetit të Tetovës, rregullore për kriteret dhe procedurën për zgjedhje në thirrje mësimore- shkencore, shkencore dhe të bashëpunëtorëve, nr.02 -3702/1 të dates 12.06.2014, Rregullores për sistematizimin e vendeve të punës në Universitetin e Tetovës nr. 02-21778/2 të dates 29.06.2016, si dhe Rregullores për përcaktimin dhe pagesës së pagave dhe kompensimeve të pagave, nr. 02-2327/1 të dates 29.05.2018, Rregullores për përcaktimin e mardhënieve të punës dhe detyrave të punës të mësimdhënësve dhe bashkëpunëtorëve në Universitetin e Tetovës, Vendimin e Këshillit mësimoro – shkencor të Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit zgjidhem në thirrjen mësimore- shkencore, professor inordinar nr. 21-389/1 të datës 31.12.2021. Universiteti i Tetovës – Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit (FTUU) Tetovë, Maqedoni e Veriut

- Zgjedhur me vendim unanim të Këshillit të Rektoratit për lëndët: Biologji dhe Imunobiologji.
- Ligjëruese dhe udhëheqëse e ushtrimeve në programet studimore: Teknologji Ushqimore, Të Ushqyerit, si dhe Menaxhim me Cilësinë dhe Sigurinë e Ushqimit.

[2012 – 2017-2026] - Ligjëruese dhe udhëheqëse e ushtrimeve në tre programe studimore në Fakultetin e Tenologjise ushqimore dhe të Ushqyerit

[2017 – 2021] Ligjëruese dhe udhëheqëse e ushtrimeve në tre programe studimore në Fakultetin e Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit

[2022/2023- 2026]- Ligjeruese në ciklin e dytë (master) në programin e Nutricionit dhe Tenologjisë ushqimore në lëndët; Fiziologjia e të ushqyerit; Metodatat për vlerësimin e cilësisë së të ushqyerit; Aspektet ushqyese të përbërësve ushqimor; Ushqimi, të ushqyerit dhe shëndeti, Universiteti i Tetovës (UT) Tetovë, Maqedoni e Veriut

- Angazhim në mësimdhënie dhe procese laboratorike në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit.

Funksione administrative dhe akademike

- Anëtare e Senatit të Universitetit të Tetovës mandati i dytë.
- Koordinatore për ECTS pranë Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit nga 2012-2021(FTUU). Antare e këshillit mësimor-shkencor të FTUU, 2012-2026
- Anëtare e komisionit për vetë-evaluim të njësisë akademike.
- Anetare e komisionit për transfere dhe riaktivizim të studimeve brenda njesisë akademike dhe jashtë saj.

Përvoja ndërkombëtare – profesor i/e ftuar

- Universiteti Trakya (Edirne, Turqi): Departamenti i Biologjisë, Fakulteti i Shkencave – Në kuadër të programit ndërkombëtar Erasmus+ (TR EDIRNE 01).
- Universiteti Nuh Naci Yazgan (Kayseri, Turqi): Fakulteti i Shëndetit dhe Nutricionit – Në kuadër të programit ndërkombëtar Erasmus+ (TR KAYSERI 01).

Arsimi dhe kualifikimi

[2007 – 04/09/2015] Gradë Shkencore: Doktor i Shkencave në Biologji Molekulare

Universiteti i Tiranës – Fakulteti i Shkencave të Natyrës *Tiranë, Shqipëri*

- Vlerësimi i Disertacionit: “Shumë mirë”
- Teza e Doktoratës: “Roli i biomarkerëve të rinj në diagnostikimin, parandalimin dhe menaxhimin e sëmundjeve kardiovaskulare” Numri i Regjistrimit të KVTA: 1694 | Numri i Diplomës: 1179

[2001 – 2006] - Gradë Shkencore: Master i Shkencave në Gjenetikë humane, Universiteti i Tiranës – Fakulteti i Shkencave të Natyrës Tiranë, Shqipëri

- Teza e Masterit: “Ndryshime të shfaqjes së menarkes në moshë sipas grupeve socio-ekonomike dhe muajve të vitit tek nxënësit shqiptarë brenda territorit të Maqedonisë”, Numri i Regjistrimit: 100

[1996 – 2000] - Diplomë Universitare: Biologji – Kimi, Universiteti i Tiranës – Fakulteti i Shkencave të Natyrës Tiranë, Shqipëri, Numri i Diplomës: 9242 (Datë 13.07.2000)

[1992 – 1996] - Arsimi i mesëm, gjimnazi “Kirili Pejçinoviç” Tetovë, Maqedoni e Veriut

Portfoli I mësimdhënies (lëndët)

Mbulimi i cikleve të leksioneve dhe ushtrimeve laboratorike në lëndët:

- Shkenca Biologjike dhe Shëndetësore: Biologji, Imunobiologji për Nutricionistë, Anatomi, Fiziologjia e Njeriut, Mjedis Shëndetësor.
- Kimi dhe biokimi: Kimia ushqimore, Biokimi, Përgatitja e mostrave për analiza kimike dhe biokimike.
- Teknologji dhe Mikrobiologji: Bioteknologjia ushqimore, Mikrobiologjia e përgjithshme, Probiotikët dhe starter kulturat, Proceset e përgatitjes së ushqimit, Ushqim i ri.
- Nutricion dhe Mjedis: Bazat e dietoterapisë, Bazat e të ushqyerit, Mbrojtja e ambientit jetësor.

Mbulimi i cikleve të leksioneve në ciklin e dytë (master) në programin e Nutricionit dhe Teknologjisë ushqimore në lëndët; Fiziologjia e të ushqyerit, Metodatat për vlerësimin e cilësisë së të ushqyerit, Aspektet ushqyese të përbërësve ushqimor, Ushqimi, të ushqyerit dhe shëndeti, Universiteti i Tetovës (UT) Tetovë, Maqedoni e Veriut

Aftësitë profesionale dhe gjuhët

- Gjuha e nënës: Shqip
- Gjuhë të tjera: Anglisht (Provimet e nivelit pasuniversitar të certifikuar nga katedra përkatëse).

VEPRIMTARIA MËSIMORE - ARSIMORE

Në korniza të veprimtarisë mësimore-arsimore, kandidati Prof. Inordinar Merije ELEZI realizoi mësimin në lëndët:

Lëndët e ligjërimit në ciklin e parë:

- Biologji (TU); (MCSU);(N)
- Hyrje në profesionin e nutricionit (N)
- Imunobiologjia për nutricionist (N)
- Mjedisi shëndetsorë (TU);(MSCU); (N)
- Kimia ushqimore (TU)
- Proceset e përgatitjes se ushqimit (Te Ushqyerit,N)
- Ushqim i ri (N)
- Probiotikët dhe starter kulturat(Të Ushqyerit, N)
- Mbrojtja e ambientit jetësor(TU)
- Biokimi (TU,MSCU)
- Bioteknologjia ushqimore (MSCU)
- Bazat e dietoterapisë (MSCU)
- Mikrobiologjia e përgjithshme (MSCU)
- Përgatitja e mostrave për analiza kimike dhe biokimike (MSCU)
- Bazat e të ushqyerit (TU)
- Anatomia (Të Ushqyerit, N)
- Fiziologjia e njeriut (Të Ushqyerit, N)

Lëndët e ligjërimit në ciklin e dytë:

- Aspektet ushqyese të përbërësve ushqimorë (TU)
- Ushqimi të ushqyerit dhe shëndeti (N)
- Fiziologjia e të ushqyerit (N)
- Metodatat për vlerësimin e cilësisë së të ushqyerit (N)

Shënim: T.U. – teknologji ushqimore; MCSU – Menaxhimi me Cilësinë dhe Sigurinë Ushqimore; Të Ushqyerit – të Ushqyerit; N – Nutricion.

Për realizimin e mësimin në të gjitha lëndët e lartshënuara, kandidati ka krijuar materiale të përshtatshme si libra dhe dispensa interne për ligjërata apo ushtrime.

Në kuadër të veprimtarisë mësimore-arsimore, duke filluar nga viti 2022 kandidati ka qenë dhe anëtarë komisioni për mbrojtjen e temave të diplomës në programet studimore të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit. Gjithashtu ka qenë dhe anëtarë komisioni për mbrojtjen e tezave të magjistraturës, në programin studimor Teknologji ushqimore, Të Ushqyerit – Fakulteti të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit.

Përpiluese e skicave dhe figurave të librit: Biologjia qelizore dhe molekulare për studentët e mjeksisë dhe biologjisë të autores Prof.Dr Tefta Rexha, Tiranë 2018.

Në përputhje me Rregulloren për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirtjet mësimore-shkencore, shkencore, mësimore-profesionale dhe të bashkëpunëtorëve në Universitetin e Tetovës, kandidati Prof. Inordinar Merije ELEZI ka realizuar gjithsej 111.8 pikë nga **veprimtaria mësimore-arsimore**.

Veprimtaria e detajuar mësimore-arsimore, e kandidatit është paraqitur në **Formularin 2, Shtojcën I** të këtij Raporti.

VEPRIMTARIA SHKENCORE - HULUMTUESE

Kandidati Prof. Inordinar Merije ELEZI, pranë angazhimit në procesin mësues, është marrë në vazhdimësi me hulumtime shkencore në fushën e Shkencave ushqimore, shëndetit publik, mjedisit shëndetsorë, imunologji, biologji qelizore, nutricion. Veprimtaria shkencore - hulumtuese e kandidatit përbëhet nga punime shkencore të botuar në revista shkencore me faktor impakti, të indeksuara në Scopus, Web of science etj, pjesëmarrje në tubime shkencore ndërkombëtare dhe pjesëmarrje në projekte ndërkombëtare.

Punime shkencore të publikuara (2022-2026)

- Elezi, M., Azizi-Idrizi, M., Xhabiri, G., Tanevski, V., Elezi, B., Ferati, I., Durmishi, N., & Abazi, L. (2023). "Obesity and modern chronic disease research." *Journal of Food Technology & Nutrition*, 6(11-12), pp. 66-78. ISSN 2671-3071.
- Elezi, M., Tanevski, V., Elezi, B., Ferati, I., Nesimi, E., Tairi, M., Avdija, Z., Rahmani, E., & Mustafi, M. (2024). "Examination of the dynamics of analyzes performed for the presence of radionucleide residues in food in the period 2019-2023 in the Republic of North Macedonia." *IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition*, 7(13-14), pp. 152-162. ISSN 2671-3071.
- Korro, K., Malutaj, V., Moka, G., Elezi, M., & Elezi, B. (2024). "Risk analysis of Apis mellifera colony losses and health assessment in Albania from 2021 to 2023." *Scientific Horizons*, 27(2), 90-99. DOI: 10.48077/scihor2.2024.90.
- Elezi, M., Durmishi, N., Tanevski, V., & Nesimi, E. "Statistical research on the correlation between celiac disease and other autoimmune diseases." *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 30, Original scientific paper. UDC 616.39:664.236]-097:616-097(497.751)"2023".
- Elezi, M., Tanevski, V., Elezi, B., Angelkov, B., Aliu Shaqiri, J., Ferati, I., & Elezi, D. (2023). "A statistical investigation of the correlation between Hashimoto's thyroiditis and excessive dietary intake of omega 6 fatty acids." *ACTA MEDICA BALKANICA International Journal of Medical Sciences*, 8(15-16), pp. 250-262. ISSN 2545-4870.
- Elezi, B., Korro, K., Elezi, M., & Seferi, N. (2025). "African swine fever in the Republic of North Macedonia." *Journal of Agriculture and Sustainable Rural Development (JASRD)*, 3(5-6):43-54. DOI: 10.62792/ut.jasrd.v3. i5 -6.p3022.
- Korro, K., Elezi, M., & Merja, Y. "Primary data on reduction of consequences of covid-19 through the use of propolis in Albanian patients." *IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition*, 7(13-14), pp. 66-69. ISSN 2671-3071.
- Memedi, B., Elezi, M., & Tanevski, V. "Epidemiological characteristic of prostate cancer and the influence on nutritions." *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 215, Original scientific paper. UDC 616.65-006.6-083.2(497.7)"2019/2021
- Three year 2023-2025 comparative analysis of water quality in village Vrutok, implications for 3D food biotechnology and molecular stability. Merije Elezi, Ilderina Qerimi, Sahide Sinani, Yllia Hasani, Rakip Emruli, Armend Mehmedi, Sunaj Rustemi, Ilir Rustemi, Meriton Codari. *International congress from research to application 20 May, 2026*
- Food safety risks associated with wildlife derived products in Albania a one year field and laboratory assessment. Besnik Elezi, Kastriot Korro, Merije Elezi; *International congress from research to application 20 May, 2026*
- Comparison of morphological, motor and explosive strength characteristics between volleyball players and nonvolleyball players aged 16-17; Laureta Abazi, Jetmir Metaj, Shpresa Memishi, Merije Elezi, Nagip Lenjani; 2022/10/5
- Study on homocysteine level and its relationship with levels of vitamin B12 and B9 in a group of Albanian population; Anila Mitre, Merije Elezi, Iris Markja, Aleksander Kaso; *Journal of Hygienic Engineering and Design*, Volume 42; pages 257-262; 2023/4/1
- Differences in anthropometric characteristics, body composition and somatotype components among senior and cadet volleyball girls; Laureta Abazi, Joshko Milenkovski, Merije Elezi; *International Journal of Sport Sciences and Health*, Issue 21-22, pages 130-137; 2023/11/1

Trajnime dhe projekte

- Living Democracy, Pilot Training (2016): Trajnim rajonal Shqipëri - Maqedoni i zhvilluar në Durrës, i organizuar nga *Zurich University of Teacher Education / Centre for International Projects in Education*.
- CMAPSEEC (Durrës): Pjesëmarrëse në Konferencën e 8-të Ndërkombëtare për Bimët Mjekësore dhe Aromatike të Vendeve të Evropës Juglindore.

Pjesëmarrja në konferenca shkencore dhe abstrakte të botuara

Gjatë periudhës 2022–2026, kandidati ka qenë aktiv në prezantimin e rezultateve të kërkimeve shkencore në konferenca ndërkombëtare. Në këtë periudhë ajo ka marrë pjesë në një sërë konferencash prestigjioze të organizuara në Maqedoninë e Veriut dhe vende të tjera të rajonit, duke kontribuar në promovimin dhe shkëmbimin e njohurive shkencore.

Si rezultat i këtij angazhimi shkencor, kandidati ka publikuar abstrakte në libra të përmbledhjeve (Book of Abstracts) të konferencave shkencore, ku ka paraqitur rezultate të kërkimeve në fushën e teknologjisë ushqimore dhe të ushqyerit.

Cerifikata nga pjesëmarrje në konferenca shkencore

- Certificate of presentation at the INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, 2nd International Conference of Food Technology and Nutrition. 18 -19 May, 2022. Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.
- Certificate of presentation at the INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, 3RD International Conference of Food Technology and Nutrition. 17 -19 May, 2023. Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.
- Certificate of presentation at the INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, 4TH International Conference of Food Technology and Nutrition. 15 -17 May, 2024. Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.
- Certificate of presentation at the INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, 5th International Conference of Food Technology and Nutrition. 07-08 May, 2025. Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.
- Certificate for participation at the 1ST INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE FOOD
- Certificate of presentation at the INTERNATIONAL CONGRESS “FROM RESEARCH TO APPLICATION” 20 May 2026. Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.

Në përputhje me Rregulloren për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, shkencore, mësimore-profesionale dhe të bashkepunetoreve në Universitetin e Tetoves, kandidati Prof. Inordinar Merije ELEZI ka realizuar gjithsej 89.2 **pikë** nga **veprimtaria shkencore-hulumtuese**. Veprimtaria e detajuar shkencore-hulumtuese, e kandidatit është paraqitur në **Formulari 2, Shtojcën II** të këtij Raporti.

VEPRIMTARIA PROFESIONALE-APLIKATIVE

Kandidati, Prof. Inordinar Merije ELEZI, krahas angazhimit në procesin mësimor dhe veprimtarinë shkencoro-hulumtuese, ka qenë aktiv edhe në veprimtari profesionale dhe aplikative. Ai ka kontribuar në promovimin e fakultetit në shkollat e mesme, ka ushtruar detyrën e koordinatorit për ECTS 10 vjet, e angazhuar në procesin e riakreditimit të programeve studimore, ka marrë pjesë në organizimin e Ditës së Hapur të Universitetit të Tetovës. Në përputhje me Rregulloren për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, shkencore, mësimore-profesionale dhe të bashkepunetoreve në Universitetin e Tetoves, kandidati Prof. Inordinar Merije ELEZI ka realizuar gjithsej 6.5 **pikë** nga **veprimtaria profesionale-aplikative**.

Veprimtaria e detajuar profesionale-aplikative e kandidatit është paraqitur në **Formularin 2, Shtojcën III** të këtij Raporti.

VEPRIMTARIA ME INTERES MË TË GJERË

Kandidati Prof. Merije ELEZI ka një veprimtari të bujshme me interes të gjerë. Ajo për momentin është antare Senati, ka qenë Kordinatore për ECTS i programit studimor Nutricioni, Teknologji ushqimore, Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit.

Punëtori dhe trajnime

Kandidati ka marrë pjesë në trajnime dhe punëtori profesionale në fushën e teknologjisë ushqimore, nutricionit përfshirë seminare ndërkombëtare të organizuara . Gjithashtu, ka qenë pjesë e organizimeve të punëtorive profesionale në FTUU në Universitetin e Tetovës.

Pjesëmarrje në borde organizative, shkencore dhe redaktuese

Gjatë periudhës raportuese, kandidati ka dhënë kontribut të rëndësishëm në organizimin dhe zhvillimin e veprimtarive shkencore kombëtare dhe ndërkombëtare. Ajo ka qenë anëtar i bordeve organizative dhe shkencore në një numër të konsiderueshëm konferencash, duke përfshirë konferencat e organizuara në kuadër të: International Congress on Natural, Health Sciences and Technology, University of Tetova, (2022-2026).

Këto aktivitete dëshmojnë angazhimin të saj vazhdueshëm në avancimin e kërkimit shkencor, promovimin e bashkëpunimit akademik dhe zhvillimin e veprimtarisë botuese shkencore.

Anëtarësia në komisionet në nivel të Fakultetit dhe Universitetit

Kandidati Prof. inordinar Merije ELEZI ka qenë anëtar i komisionit për transferim dhe ripërtëritje të studimeve. Gjithashtu, ka qenë anëtar i kolegjiave të programeve studimore të ciklit të parë dhe të dytë, anëtar i komisioneve për çështje laboratorike.

Në përputhje me Rregulloren për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, shkencore, mësimore-profesionale dhe të bashkepunetoreve në Universitetin e Tetovës, kandidati Prof. Inordinar Merije ELEZI ka realizuar gjithsej **37 pikë** nga **veprimtaria me interes më të gjerë**.

Veprimtaria e detajuar me interes me të gjerë e kandidatit është paraqitur në **Formularin 2, Shtojcën IV** të këtij Raporti.

PËRFUNDIM DHE PROPOZIM

Në bazë të dokumentacionit të dorëzuar dhe njohjes personale të kandidatit, Komisioni recensues i vlerëson pozitivisht aktivitetet në veprimtaritë mësimore-arsimore, shkencore-hulumtuese, profesionale-aplikative dhe veprimtarinë me interes më të gjerë dhe konstaton se kandidati **Prof. inordinar Merije Elezi** sipas Ligjit për arsimin e lartë dhe Rregullores për kushtet e veçanta dhe procedurën për zgjedhje në thirrjet mësimore-shkencore, mësimore-profesionale, shkencore, mësimore dhe në bashkëpunëtorë në Universitetin e Tetovës, nr. 01- 4309/2 e datës 01. 12. 2021, ka grumbulluar pikë mjaftueshem **244.5** nga referencat profesionale, me këtë e ka tejkalluar numrin minimal të pikëve që janë të nevojshme për zgjedhjen në thirrjen mësimore-shkencore **Profesor ordinar**.

Bazuar në atë që u tha më lart, Komisioni recensues ka nderin dhe kënaqësinë t'i propozojë Këshillit Mësimor-Shkencor të Fakultetit të Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit të Universitetit të Tetovës, **Prof. inordinar Merije ELEZI** të zgjidhet në thirrjen mësimore-shkencore **Profesor ordinar** në lëmin e Biologjisë, Imunologjisë (1.06.00.01, 1.06.00.02 nga klasifikimi i sferave, fushave dhe lëmenjve shkencorë-hulumtues sipas Klasifikimit Ndërkombëtar të Fraskatit) në Fakultetin e Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit të Universitetit të Tetovës.

Tetovë, 26 qershor 2026

Komisioni recensues:

1. **Dr. Sc. Sheqibe BEADINI** (kryetar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Shkencave Matematiko- natyrore, Universiteti i Tetovës-Tetovë

2. **Dr. Sc. Anila MITRE** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Shkencave Matematiko- natyrore, Universiteti i Tiranës-Tiranë

3. **Dr. Sc. Elmi JUSUFI** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Bujqësisë dhe Bioteknologjisë , Universiteti i Tetovës-Tetovë

KUSHTET E PËRGJITHSHME PËR ZGJEDHJE NË TITUJ MËSIMORË-SHKENCORË, SHKENCORË, MESIMORË-PROFESIONAL DHE BASHKEPUNETORË

Kandidati: **Merije ELEZI**

Institucioni: **Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës**

Lëmia shkencore: **Biologji, Imunologji (1.06.00.01), (1.06.00.02).**

KUSHTET E PËRGJITHSHME PËR ZGJEDHJE NË THIRJEN MËSIMORE-SHKENCORE PROFESOR ORDINAR

Nr.	KUSHTET E PËRGJITHSHME	Plotësimi i kushteve të përgjithshme (PO/JO)
1.	Titulli shkencor – Doktor i shkencave të Biologjisë molekulare Emri i sferës shkencore: Matematik - natyrore Fusha shkencore: Shkencat biologjike Nënsfera shkencore: / Lëmia shkencore: : Biologji, Imunologji (1.06.00.01), (1.06.00.02).	PO
2.	Të publikuara së paku 6 (gjashtë) punime shkencore ¹ në publikim shkencor referent në pajtim me Ligjin për arsimin e lartë, në pesë vitet e fundit para shpalljes së konkursit për zgjedhje	
2.1	<p>Revista shkencore në të cilën punimet që publikohen u nënshtrohen recensioneve dhe e cila është e indeksuar në së paku një bazë elektronike të revistave me punime të qasshme në internet, siç janë: Ebsco, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Report, SCImago Journal Rank ose bazë tjetër të revistave, të cilën do ta përcaktojë Këshilli Kombëtar për Arsimin të Lartë</p> <p>I</p> <p>1. Emri i revistës shkencore: EUROPEAN ACADEMIC RESEARCH 2. Titulli i punimit: Tularemia’s Data Monitoring in Lepus europaeus of Macedonia Impact Factor: 3.4546 (UIF) DRJI Value: 5.9 (B+) 4. Data e publikimit: 2021</p> <p>II</p> <p>1. Emri i revistës shkencore: Scientific Horizons 2. Emri i bazës elektronike të revistave: Scopus, Wob of science 3. Titulli i punimit: Risk analysis of Apis mellifera colony losses and health assessment in Albania from 2021 to 2023 4. Data e publikimit (2024).</p> <p>III</p> <p>1. Emri i revistës shkencore: Journal of Hygienic Engineering and Design 2. Emri i bazës elektronike të revistave: Scopus, EBESCO</p>	PO

¹ Për kandidatin, i cili ka më tepër se 6 (gjashtë) punime shkencore në publikime shkencore referente, komisioni recensues punimet shkencore do t’i përmend, do t’i shënojë dhe vlerësojë me pikë në Formularin 2.

	<p>3. Statistical research on the correlation between celiac disease and other autoimmune diseases.</p> <p>4. Data e publikimit: 2023</p> <p>IV</p> <p>1. Emri i revistës shkencore: Journal of Hygienic Engineering and Design</p> <p>2. Emri i bazës elektronike të revistave: Scopus, EBESCO</p> <p>3. Titulli i punimit: Epidemiological characteristic of prostate cancer and the influence on nutritions.</p> <p>4. Data e publikimit: 2024,</p> <p>V</p> <p>1. Emri i revistës shkencore: Journal of Hygienic Engineering and Design</p> <p>2. Emri i bazës elektronike të revistave: Scopus, EBESCO</p> <p>3. Titulli i punimit: Study on homocysteine level and its relationship with levels of vitamin B12 and B9 in a group of Albanian population</p> <p>4. Data e publikimit: 2023/4/1</p> <p>VI</p> <p>1. Emri i revistës shkencore: Acta medica Balkanica; International Journal of Medical Sciences</p> <p>2. Emri i bazës elektronike të revistave: ISI Impact Factor(IIF) 0.0116</p> <p>3. Titulli i punimit: A statistical investigation on the correlation between hashimoto's thyroiditis and excessive dietary intake of omega 6 fatty acids</p> <p>4. Data e publikimit: 2023/9/22</p>	
2.2	<p>Revista shkencore në të cilën punimet që publikohen u nënshtrohen recensimit dhe të cilat kanë këshill redaktues në të cilin marrin pjesë anëtarë nga së paku tre shtete, me ç'rast numri i anëtarëve nga një vend nuk mund t'i tejkalojë dy të tretat e numrit të përgjithshëm të anëtarëve</p> <p>I</p> <p>1. Emri i revistës shkencore: International Journal of Natural and Engineering Sciences</p> <p>2. Këshilli redaktues ndërkombëtar (numri i përgjithshëm i anëtarëve, numri dhe përkatësia sipas vendeve): 21 anëtarë, 10 shtete</p> <p>3. Titulli i punimit: Examination of the dynamics of analyzes performed for the presence of radionuclide residues in food in the period 2019-2023 in the Republic of North Macedonia</p> <p>4. Data e publikimit: 2024</p> <p>II</p> <p>1. Emri i revistës shkencore: ACTA MEDICA BALKANICA International Journal of Medical Sciences</p> <p>2. Këshilli redaktues ndërkombëtar (numri i përgjithshëm i anëtarëve, numri dhe përkatësia sipas vendeve): 40 anëtarë, 15 shtete</p> <p>3. Titulli i punimit: A statistical investigation of the correlation between Hashimoto's thyroiditis and excessive dietary intake of omega 6 fatty acids."</p> <p>4. Data e publikimit: 2023</p>	
3.	<p>Zgjedhja e mëparshme në titullin mësimor-shkencor – Profesor inordinar, data dhe numri i Buletinit: vendimi 21-389/1, 30.12.2021, Buletini nr.199</p>	PO

1.	Posedon aftësi për realizimin e veprimtarisë në arsimin e lartë 1. Emri i institucionit ku janë fituar aftësitë dhe shkathtësitë për realizimin e veprimtarisë në arsimin e lartë. - Universiteti i Tetovës - Tetovë, Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit 2. Lloji i trajnimit/ përvoja/ arsimimi për fitimin e aftësive dhe shkathtësive për realizimin e veprimtarisë në arsimin e lartë - Profesor në universitet (mësimdhënie, ligjerata, konsultime, menaxhim me pjesën praktike). 3. Periudha e fitimit të aftësive dhe shkathtësive për realizimin e veprimtarisë në arsimin e lartë: 2012-2026	PO
2.	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: Uniersiteti Popullorë Tetovë,16.09.2005	PO

Kandidati: **Merije ELEZI**

Institucioni: **Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore dhe të Ushqyerit, Universiteti i Tetovës**

Lëmia shkencore: **Biologji, Imunologji (1.06.00.01), (1.06.00.02).**

I.VEPRIMTARIA MËSIMORE – ARSIMORE

Nr. rendor	Përshkrim i aktivitetit	Pikët	Gjithsej pikë
1.	Mbajtja e ligjëratave (Lëndët në ciklin e parë të studimeve)	0.04	29.4
1.1.	Biologji (TU) (N) (MSCU)	3x15x0.04x5	9.0
1.2.	Mjedisi shëndetsorë (TU)	2x15x0.04x5	6
1.3.	Imunobiologjia për nutricionist	3x15x0.04x4	7.2
1.4.	Hyrje në profeionin e nutrucionit	3x15x0.04x4	7.2
2.	Mbajtja e ushtrimeve (Lëndët në ciklin e parë të studimeve)	0.03	16.35
2.1.	Biologji (TU) (N) (MSCU)	3x15x0.03x5	6.75
2.2.	Mjedisi shëndetsorë (TU) (MSCU)	1x15x0.03x5	2.25
2.3.	Imunobiologjia për nutricionist (N)	3x15x0.03x4	5.4
2.4.	Hyrje ne profesionin e nutricionit (N)	1x15x0.03x5	2.25
3.	Mbajtja e ligjëratave (Lëndët në ciklit të dytë të studimeve)		27
3.1.	Fiziologjia e të ushqyerit (N)	3x15x0.05x3	6.75

3.2.	Ushqimi, të ushqyerit dhe shëndeti (N)	3x15x0.05x3	6.75
3.3.	Metodat për vlerësimin e cilësisë së të ushqyerit (N)	3x15x0.05x3	6.75
3.4.	Aspektet ushqyese të përbërësve ushqimorë (TU)	3x15x0.05x3	6.75
4.	Përgatitja e lëndës së re (ligjëratat dhe ushtrime)		11.0
4.1.	Biologji(TU,MSCU,N)	1x1	1
4.2.	Imunobiologjia për nutricionist(N)	1x1	1
4.3.	Mjedis shëndetsorë	1x1	1
4.4.	Hyrje në profesionin e nutricionit	1x1	1
4.5.	Aspektet ushqyese të përbërësve ushqimorë (TU)(L)	1x1	1
4.6.	Ushqimi të ushqyerit dhe shëndeti (N) (L)	1x1	1
4.7.	Fiziologjia e të ushqyerit (N) (L)	1x1	1
4.8.	Metodat për vlerësimin e cilësisë së të ushqyerit (N) (L)	1x1	1
4.9.	Mbrojtja e mjedisit shëndetsorë(TU;MSCU) (L)	1x1	1
4.10.	Pregatitja e mostrave për analiza kimike dhe biokimike(MSCU)	1x1	1
4.11.	Fiziologjia e njeriut (Të Ushqyerit, N) (L)	1x1	1
5.	Konsultimet me studentë (në ciklin e parë të studimeve)		0.52
5.1.	Biologji (TU) Biologji (MCSU) Biologji (N)	27x5x0.002	0.24
5.2.	Mjedis shëndetsorë(TU) Mjedis shëndetsorë(MSCU)	24x4x0.002	0.19
5.3.	Imunobiologjia për nutricionist(N)	6x5x0.002	0.048
5.4.	Hyrje në profesionin e nutricionit(N)	6x4x0.002	0.048
6.	Skript interne të ligjëratave		52
6.1.	Biologji (TU) Biologji (MCSU) Biologji(N)	13x4=52	52
6.2.	Imunobiologjia për nutricionist (,Të Ushqyerit,N)		
6.3.	Mjedis shëndetsorë (TU) Mjedis shëndetsorë(MCSU)		
6.4.	Hyrje në profesionin e nutricionit(N)		
6.5.	Probiotikët dhe starter kulturat(N)		
6.6.	Aspektet ushqyese të përbërësve ushqimorë (TU)		
6.7.	Ushqimi të ushqyerit dhe shëndeti (N)		
6.8.	Fiziologjia e të ushqyerit (N)		
6.9.	Bazat e të ushqyerit(TU)		
6.10.	Metodat për vlerësimin e cilësisë së të ushqyerit (N)		
6.11.	Pregatitja e mostrave për analiza kimike dhe biokimike(MSCU)		
6.12.	Proceset e përgatitjes së ushqimit		
6.13.	Anatomi(Të Ushqyerit)		
7.	Mentor i temave të Diplomave		/
8.	Anëtar komisioni për vlerësim dhe mbrojtje të temës së diplomës	10x0.1	1
9.	Anëtar komisioni për vlerësim dhe mbrojtje të temave të masterit	3x0.3	0.9
10.	Anëtar komisioni për vlerësim dhe mbrojtje të temave të dokotatës		/

11.	Përpunim i figuraave dhe skicave të librit Biologjia qelizore Prof.dr Tefta Rexha(për studentët e mjeksisë dhe biologjisë) 2018, Tirane, ISBN:978-9928-229-36-6	1x1	1
GJITHSEJ			111.8

II.VËPRIMTARIA SHKENCORE - HULUMTUESE

Nr. rendor	Përshkrim i aktivitetit	Gjithsej pikët
1.	Punim me rezultate shkencore origjinale të botuar në një revistë shkencore që ka Impakt Faktor për vitin në të cilin është botuar punimi, në të cilin punimet e botuara i nënshtrohen recensimit dhe i cili indeksohet në të paktën një bazë të dhënash elektronike të punimeve të disponueshme në internet, si p.sh:EbSCO, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Report, SCImago Journal Rank ose bazë tjetër të revistave që do të vërtetohet nga Këshilli nacional për arsim të lartë (6 + IF)	40.6
1.1	Tularemia's Data Monitoring in <i>Lepus europaeus</i> of Macedonia Impact Factor: 3.4546 (UIF) DRJI Value: 5.9 (B+); B.Elezi., M.Elezi., K.Korro.,E.Shabani.,B.Bizhga	8.3
4.2	Elezi, M., Tanevski, V., Elezi, B., Angelkov, B., Aliu Shaqiri, J., Ferati, I., & Elezi, D. (2023). "A statistical investigation of the correlation between Hashimoto's thyroiditis and excessive dietary intake of omega 6 fatty acids." <i>ACTA MEDICA BALKANICA International Journal of Medical Sciences</i> , 8(15-16), pp. 250-262. ISSN 2545-4870.	8.3
4.3	Anila Mitre, Merije Elezi, Iris Markja, Aleksander Kaso Study on homocysteine level and ITS relationship with levels of vitamin B12 and B9 in a group of Albanian population; <i>Journal of Hygienic Engineering and Design</i> , Volume 42; pages 257-262; 2023/4/1	6
4.4	Memedi, B., Elezi, M., & Tanevski, V. "Epidemiological characteristic of prostate cancer and the influence on nutrition." <i>Journal of Hygienic Engineering and Design</i> , 215, Original scientific paper. UDC 616.65-006.6-083.2(497.7)"2019/2021	6
4.5	Elezi, M., Durmishi, N., Tanevski, V., & Nesimi, E. "Statistical research on the correlation between celiac disease and other autoimmune diseases." <i>Journal of Hygienic Engineering and Design</i> , 30, Original scientific paper. UDC 616.39:664.236]-097:616-097(497.751)"2023".	6
4.6	Korro, K., Malutaj, V., Moka, G., Elezi, M., & Elezi, B. (2024). "Risk analysis of <i>Apis mellifera</i> colony losses and health assessment in Albania from 2021 to 2023." <i>Scientific Horizons</i> , 27(2), 90-99. DOI: 10.48077/scihor2.2024.90.	6
5	Punimi me rezultate origjinale shkencore, i botuar në një revistë shkencore në të cilën punimet e botuara janë objekt shqyrtimi dhe që ka një bord redaktues ndërkombëtar në të cilin marrin pjesë anëtarë nga të paktën tre vende, dhe numri i anëtarëve nga një vend nuk mund të kalojë dy. të tretat e numrit të përgjithshëm të anëtarëve	30
5.1	Differences in anthropometric characteristics, body composition and somatotype components among senior and cadet volleyball girls; Laureta Abazi, Joshko Milenkovski, Merije Elezi; <i>International Journal of Sport Sciences and Health</i> , Issue 21-22, pages 130-137; 2023/11/1	3.0
5.2	Elezi, M., Azizi – Idrizi, M., Xhabiri, G., Tanevski, V., Elezi, B., Ferati, I., Durmishi, N., Abazi, L. (2023). Obesity and modern chronic disease research. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 6 (11/12), 66-78.	3.0
5.3	Comparison of morphological, motor and explosive strength characteristics between volleyball players and nonvolleyball players aged 16-17; Laureta Abazi, Jetmir Metaj, Shpresa Memishi, Merije Elezi, Nagip Lenjani; 2022/10/5	3.0

5.4	Food safty risks associated with wildlife derived products in Albania a one year field and laboratory assessment.Besnik Elezi, Kastriot Korro, Merije Elezi; Internaciona congress from reseach to application 20 May,2026		3.0
5.5	Elezi, M., Azizi-Idrizi, M., Xhabiri, G., Tanevski, V., Elezi, B., Ferati, I., Durmishi, N., & Abazi, L. (2023). "Obesity and modern chronic disease research." <i>Journal of Food Technology & Nutrition</i> , 6(11-12), pp. 66-78. ISSN 2671-3071.		3.0
5.6	Elezi, M., Tanevski, V., Elezi, B., Ferati, I., Nesimi, E., Tairi, M., Avdija, Z., Rahmani, E., & Mustafi, M. (2024). "Examination of the dynamics of analyzes performed for the presence of radionucleide residues in food in the period 2019-2023 in the Republic of North Macedonia." <i>IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 7(13-14), pp. 152-162. ISSN 2671-3071.		3.0
5.7	Elezi, B., Korro, K., Elezi, M., & Seferi, N. (2025). "African swine fever in the Republic of North Macedonia." <i>Journal of Agriculture and Sustainable Rural Development (JASRD)</i> , 3(5-6):43-54. DOI: 10.62792/ut.jasrd.v3.i5-6.p3022.		3.0
5.8	Korro, K., Elezi, M., & Merja, Y. "Primary data on reduction of consequences of covid-19 through the use of propolis in Albanian patients." <i>IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 7(13-14), pp. 66-69. ISSN 2671-3071.		3.0
5.9	Food safty risks associated with wildlife derived products in Albania a oneyear field and laboratory assessment. Besnik Elezi, Kastriot Korro, Merije Elezi; Internaciona congress from reseach to application 20 May,2026		3.0
5.10	Three year 2023-2025 comparative analysis of water quality in village Vrutok ,implications for 3D food biotechnology and molecular stability.Merije Elezi, Ilderina Qerimi,Sahide Sinani, Yllza Hasani, Rakip Emruli, Armend Mehmedi,Sunaj Rustemi,Illir Rustemi,Meriton Codari.Internaciona congress from research to application 20 May,2026		3.0
6	Punime me rezultate origjinale shkencore/profesionale, të publikuara në konferenca ndërkombëtare me proceedings me bord redaktues ndërkombëtar		7.6
6.1	Elezi, Merije and Azizi- Idrizi, Mereme and Xhabiri, Gafur and Tanevski, Vlatko and Elezi, Besnik and Ferati, Ismail and Durmishi, Namik and Abazi, Laureta (2023) OBESITY AND MODERN CHRONIC DISEASE RESEARCH. <i>Journal of Food Technology & Nutrition</i> , 6 (11-12). pp. 66-78. ISSN 2671-3071		1.8
6.2	Laureta Abazi, Joshko Milenkovski, Merije Elezi Differences in anthropometric characteristics, body composition and somatotype components among senior and cadet volleyball girls; <i>Internaciona Journal of Sport Sciences and Health</i> , Issue 21-22, pages 130-137;2023/11/1	3x0.6=1.8	1.8
6.3	Elezi, B., Korro, K., Elezi, M., & Seferi, N. (2025). "African swine fever in the Republic of North Macedonia." <i>Journal of Agriculture and Sustainable Rural Development (JASRD)</i> , 3(5-6):43-54. DOI: 10.62792/ut.jasrd.v3.i5-6.p3022		4
7.	Abstrakt i botuar në "Book of abstracts" nga konferencat shkencore		4
7.1	Food safty risks associated with wildlife derived products in Albania a oneyear field and laboratory assessment. Besnik Elezi, Kastriot Korro, Merije Elezi; Internaciona congress from reseach to application 20 May,2026		1
7.2	Elezi, M., Tanevski, V., Elezi, B., Ferati, I., Nesimi, E., Tairi, M., Avdija, Z., Rahmani, E., & Mustafi, M. (2024). "Examination of the dynamics of analyzes performed for the presence of radionucleide residues in food in the period 2019-2023 in the Republic of North Macedonia." <i>IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 7(13-14), pp. 152-162. ISSN 2671-3071.	1x1=1	1
7.3	Korro, K., Elezi, M., & Merja, Y. "Primary data on reduction of consequences of covid-19 through the use of propolis in Albanian patients." <i>IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 7(13-14), pp. 66-69. ISSN 2671-3071		1
7.4	Three year 2023-2025 comparative analysis of water quality in village Vrutok ,implications for 3D food biotechnology and molecular stability.Merije Elezi, Ilderina Qerimi,Sahide Sinani, Yllza Hasani, Rakip Emruli, Armend Mehmedi,Sunaj		

	Rustemi, Ilir Rustemi, Meriton Codari. Internacional congress from reseach to application 20 May, 2026		
8.	Pjesëmarrje në konferenca shkencore		7.0
	Prezantim oral	6x1=6	
GJITHSEJ			89.2

III. VEPRIMTARIA PROFESIONALE APLIKATIVE

Nr. rendor	Përshkrim i aktivitetit		Gjithsej pikë
1.	Pjesëmarrës në aktivitete promovimit të FTUU-UT në shkolla të mesme 2022/23; 2023/24; 2024/25; 2025/26; 2026/2027	5	2.5
2.	Antare komisioni pranë Fakultetit të Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit 2023-2026: 2026-2029		1
3.	Antare për ekuivalentim të diplomave pranë ministrise së arsimit dhe shkencës shkenave teknologjike dhe bioteknologjike		3
GJITHSEJ			6.5

IV.

VEPRIMTARIA PROFESIONALE-APLIKATIVE DHE VEPRIMTARI ME INTERES MË TË GJERË

Nr. Ren.	EMËRTIMI I VEPRIMTARISË	Pikët
1.	Anëtare e bordit editorial të nje reviste shkencore/profesionale	1.00
2.	Kordinatore për ECTS FTUU	3.00
3.	Anëtar i këshillit shkencor të revistave shkencore/profesionale x 4	4.00
4.	Anëtare e këshillit redaktues të revistave shkencore/profesionale x2	2.00
5.	Anëtare e këshillit shkencor të kongreseve ndërkombëtare x 1	2.00
6.	Anëtare e këshillit shkencor të revistave ndërkombëtare 4	1.00
7.	Anëtare e këshillit mësimor-shkencor pranë Fakultetit të Teknologjisë dhe Të ushqyerit, Universiteti i Tetovës.	1.00
8.	Përgatitja e elaboratit për (ri)akreditimin e programit studimor: Teknologji ushqimore, cikli i parë i studimeve, 2020-2021	1.00
9.	Përgatitja e elaboratit për akreditimin e programit studimor: Të ushqyerit, Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit, cikli i parë i studimeve 2020-2021	1.00
10.	Elaborat për akreditimin e programit studimor: Të Ushqyerit, cikli i parë i studimeve, 2020-2021	1.00
11.	Anëtare e komisionit me rastin e mbrojtjes së punimit të diplomës dhe master)	1.00
12.	Udhëheqës i studentëve në manifestimin studentor	2.00
13.	Pjesëmarrje në zbatimin e veprimtarisë: Ditë të hapura në Universitetin e Tetovës, FTUU, 2022, Programi studimor: Teknologji ushqimore, Të ushqyerit. Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit	1.00
14.	Pjesëmarrje në zbatimin e veprimtarisë: Ditë të hapura në Universitetin e Tetovës, FTUU, 2023, Programi studimor: Teknologji ushqimore, Të ushqyerit. Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit	1.00

15.	Pjesëmarrje në zbatimin e veprimtarisë: Ditë të hapura në Universitetin e Tetovës, FTUU, 2024, Programi studimor: Teknologji ushqimore, Të ushqyerit. Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit	1.00
16.	Pjesëmarrje në zbatimin e veprimtarisë: Ditë të hapura në Universitetin e Tetovës, FTUU,, Programi studimor: Teknologji ushqimore, Të ushqyerit. Menaxhim me cilësinë dhe sigurinë e ushqimit	1.00
17.	Visitng profesor në Fakultetin të Mjekësisë dhe nutricionit, Nuh Naci Yazgan University,Kayseri,Turqi, gjate vitit akademike	8
18.	Antare Senati	4
19.	Antare e këshillit mësimore shkencorë në Fakultetin e Teknologjisë ushqimore dhe të Ushqyerit	1
GJITHSEJ		37.00

REFERENCAT PROFESIONALE TË KANDIDATIT PËR ZGJEDHJE NË THIRRJE PROFESOR ORDINAR		Pikët
I.	VEPRIMTARIA MËSIMORE – ARSIMORE	111.8
II.	VEPRIMTARIA SHKENCORE – HULUMTUESE	89.2
III.	VEPRIMTARIA PROFESIONALE-APLIKATIVE	6.5
IV.	VEPRIMTARIA ME INTERES TË GJERË	37.00
GJITHSEJ		244.5

Tetovë, 24 qërshor 2026

Komisioni Recensues:

2. **Dr. Sc. Sheqibe BEADINI** (kryetar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Shkencave Matematiko-natyrore, Universiteti i Tetovës-Tetovë

3. **Dr. Sc. Anila MITRE** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Shkencave Matematiko- natyrore, Universiteti i Tiranës-Tiranë

4. **Dr. Sc. Elmi JUSUFI** (anëtar) - Profesor ordinar në Fakultetin e Bujqësisë dhe Bioteknologjisë , Universiteti i Tetovës-Tetovë
