

ДО:

**НАСТАВНО-НАУЧНИОТ СОВЕТ НА ФАКУЛТЕТОТ ЗА ПРЕХРАНБЕНА  
ТЕХНОЛОГИЈА И ИСХРАНА**

**СЕНАТОТ НА УНИВЕРЗИТЕТОТ ВО ТЕТОВО**

**РЕФЕРАТ**

*ЗА ИЗБОР-РЕИЗБОР НА НАСТАВНИЦИ ВО СИТЕ НАСТАВНО-НАУЧНИ ЗВАЊА НА  
УНИВЕРЗИТЕТОТ ВО ТЕТОВО*

Врз основа на член 172,173 од Законот за високо образование (Службен весник на Република Северна Македонија, бр. 82/2018, 178/2021 и 58/2024), согласно член 158 од Статутот на Универзитетот во Тетово и во согласност со Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, научни, наставно-стручни соработнички звања на Универзитетот во Тетово и врз основа на Одлуката на Наставно-научниот совет на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана на Универзитетот во Тетово со бр. 21-154/1 од 08.06.2026 година во врска со објавениот конкурс за избор- реизбор на наставници во сите наставно-научни звања за стручни предмети на Универзитетот во Тетово, објавен во дневните весници „Коха“ и „Слободен печат“ од 11.06.2026 година и на веб-страницата на Универзитетот во Тетово [www.unite.edu.mk](http://www.unite.edu.mk), Наставно-научниот совет на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, на состанокот одржан на: 22.06.2026 година, донесе одлука за формирање на рецензентска комисија (одлука бр. 21-176/1), во овој состав:

1. **Д-р сц. Цезаир ИДРИЗИ** (претседател) - редовен професор на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово,
2. **Д-р сц. Рената КОНГОЛИ** (член) - редовен професор на Факултетот за биотехнологија и храна, Земјоделски Универзитет во Тирана,
3. **Д-р сц. Ибрахим ХОЏА** (член) - редовен професор на Факултетот за агробизнис, Универзитет „Хаџи Зека“, Пеќ.

На јавниот конкурс објавен во дневниот печат: „Коха“ и „Слободен Печат“, од 11.06.2026 година, како и на веб-страницата [www.unite.edu.mk](http://www.unite.edu.mk) на Универзитетот во Тетово, за избор - реизбор на тројца наставници на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, во сите наставно-научни звања од областа на Наука на храна и технологии на прехранбени производи, Друго (2.11.05.01, 2.11.05.07 од класификацијата на научно-истражувачките подрачја, полиња и области според Меѓународната фраскатијева класификација), рецензентската комисија, по прегледот на документацијата за аплицирање, утврди дека: на горенаведениот конкурс се пријавиле тројца кандидати, и тоа: **Вонреден проф. Гафур ЦАБИРИ**, **Вонреден проф. Намик ДУРМИШИ** и **Вонреден проф. Ерхан СУЛЕЈМАНИ**, актуелни наставници на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово.

Рецензентската комисија, во погоренаведениот состав, по разгледувањето на документацијата на кандидатите, го поднесува следниов извештај:

# ИЗВЕШТАЈ

## 1. Вонреден професор Гафур ЦАБИРИ

### БИОГРАФСКИ И ПРОФЕСИОНАЛНИ ПОДАТОЦИ

#### ❖ Биографија

Вонредниот професор Гафур ЦАБИРИ е роден на 15.11.1970 година во Ллаковица, Гостивар. Основното образование го завршил во родното место во 1985 година, а средното образование го завршил во Гимназијата „Панче Попоски“ во Гостивар во 1989 година, насока Биотехнолошки техничар.

Во 1999 година дипломирал на Прехранбено-биотехнолошкиот факултет при Универзитетот во Загреб, Република Хрватска, и се стекнал со звањето дипломиран инженер по прехранбена технологија.

На 10.05.2010 година ги завршил постдипломските студии на Технолошко-металуршкиот факултет при Универзитетот „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје, со магистерски труд на тема: „Реолошки и пекарски профил на тесто со комерцијални интегрирани фракции од полномасни оризови трици“, со што се стекнал со научниот степен магистер по технички науки од областа на прехранбената технологија.

На 01.07.2014 година ги завршил докторските студии на Факултетот за биотехнологија и храна, студиска програма Наука и биотехнологија на храна, при Земјоделскиот универзитет во Тирана, Република Албанија, каде што ја одбрал докторската дисертација на тема: „Употреба на диететски влакна во некои видови брашна произведени од жита од Балканскиот регион за подобрување на нутритивните вредности на лебот и бисквитите“, и се стекнал со научниот степен доктор на науки од областа на прехранбената биотехнологија.

#### ❖ Професионално и академско искуство

Во периодот 2000–2006 година работел како прехранбен технолог во АД „Жито Шар“ – Гостивар, компанија за производство на брашно, леб и кондиторски производи.

Во 2006 година е избран за помлад асистент на Државниот универзитет во Тетово, во Центарот за политехнички студии, студиска програма Биотехнологија (земјоделство и храна), по предметите: Вовед во прехранбено инженерство, Технологија на преработка на жита и Специјална технологија на прехранбени производи.

Во 2008 година е реизбран за помлад асистент во Центарот за политехнички студии – студиска програма Биотехнологија, по предметите: Биотехнологија, Вовед во прехранбена технологија и Технологија на преработка на жита.

Во академската 2008-2009 година ја извршувал функцијата раководител на студиската програма Прехранбена технологија при Факултетот за прехранбена технологија и исхрана при Државниот универзитет во Тетово.

Во академската 2009-2010 година ја извршувал функцијата продекан и раководител на студиската програма Прехранбена технологија при Факултетот за прехранбена технологија и исхрана.

Во академската 2010-2011 година ја извршувал функцијата продекан и раководител на студиската програма Исхрана при Факултетот за прехранбена технологија и исхрана.

Во академската 2011-2012 година ја извршувал функцијата продекан на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана.

Во 2017 година е избран во наставно-научното звање доцент на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, по предметите: Вовед во прехранбена технологија и Технологија на пекарски и кондиторски производи.

Во периодот од академската 2016-2017 до 2021-2022 година бил раководител на студиската програма Исхрана при Факултетот за прехранбена технологија и исхрана.

Во 2021 година е избран во наставно-научното звање вонреден професор на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, во научната област Прехранбено инженерство (41400), Други (41403), со Одлука бр. 21-390/1 од 31.12.2021 година.

Во периодот 2022-2025 година ја извршувал функцијата продекан за настава и раководител на студиската програма Нутриционизам при Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово.

Од мај 2025 година ја извршува функцијата декан на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана при Универзитетот во Тетово.

## **НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ**

Во рамките на наставно-образовната дејност, кандидатот, вонреден професор Гафур ЦАБИРИ, реализира настава по следните предмети:

### **Предмети на прв циклус студии**

Вовед во прехранбена технологија (ПТ); (МКБХ)  
Технологија на пекарски и кондиторски  
производи (ПТ)

### **Предмети на втор циклус студии**

Адитиви во храната (ПТ)  
Нови технологии на пекарски и  
кондиторски производи (ПТ)

Основи на исхрана (ПТ); Наука за исхрана (МКБХ) Исхрана низ целиот животен циклус (Н)

Наука за исхрана 1 (Исхрана, Н) Нови достигнувања во науката за исхрана (Н)

Наука за исхрана 2 (Исхрана, Н)

Достигнувања во науката за исхрана (Исхрана)

Проектирање во прехранбената индустрија (ПТ)

Прехранбени додатоци (МКБХ)

Исхрана кај различни возрастни групи (Н)

Прехранбени адитиви (ПТ)

*Забелешка:* ПТ – Прехранбена технологија; МКБХ – Менаџмент со квалитет и безбедност на храната; Исхрана – Исхрана; Н – Нутриционизам.

За реализација на наставата по сите погоренаведени предмети, кандидатот има подготвено соодветни наставни материјали во форма на интерни скрипти за предавања и вежби.

Во рамките на наставно-образовната дејност, почнувајќи од 2022 година, кандидатот бил ментор на 18 дипломски трудови и член на комисији за одбрана на 57 дипломски трудови на студиските програми при Факултетот за прехранбена технологија и исхрана. Исто така, бил ментор на 4 магистерски трудови, член на комисији за одбрана на 11 магистерски трудови, како и член на комисија за одбрана на една докторска дисертација.

Кандидатот бил рецензент на учебникот „Хемиска токсикологија на храната“ од авторите вонр. проф. д-р Валдет Ѓиновци и вонр. проф. д-р Фатос Реџеџи, согласно Одлука бр. 23 од 28.01.2025 година.

Во согласност со Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, научни, наставно-стручни звања и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, кандидатот, вонреден професор Гафур Џабири, има остварено вкупно **178.59 поени** од **наставно-образовната дејност**. Деталната наставно-образовна дејност на кандидатот е прикажана во **Образец 2, Прилог I** на овој Извештај.

## **НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ**

Кандидатот, вонреден професор Гафур Џабири, покрај ангажманот во наставниот процес, континуирано се занимава со научно-истражувачка работа во областа на науката за храната. Научно-истражувачката дејност на кандидатот се состои од научни трудови објавени во научни списанија со фактор на влијание, индексирани во Scopus, Web of Science и други релевантни меѓународни бази на податоци, учество на меѓународни научни собири и учество во меѓународни проекти.

Исто така, кандидатот своите стручни и научни ставови ги изразува и преку следните монографии:

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.

Од неговиот научно-истражувачки ангажман произлегле голем број научни публикации, кои се наведени во продолжение.

### Објавени научни трудови (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., 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. *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/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. *1<sup>st</sup> 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. *1<sup>st</sup> 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.

### **Учество на научни конференции и објавени апстракти**

Во периодот 2022–2026 година, кандидатот активно учествувал во презентацијата на резултатите од своите научни истражувања на меѓународни научни конференции. Во овој период тој учествувал на повеќе престижни конференции организирани во Северна Македонија, Унгарија, Турција и други земји од регионот, придонесувајќи кон промоцијата и размената на научни знаења.

Како резултат на овој научен ангажман, кандидатот има објавено вкупно 28 апстракти во зборници на апстракти (Book of Abstracts) од научни конференции, во кои презентирал резултати од истражувања во областа на прехранбената технологија и исхраната.

### **Сертификати од учество на научни конференции**

- Certificate of presentation at the INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, 2<sup>nd</sup> 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, 3<sup>RD</sup> 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, 4<sup>TH</sup> 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 31<sup>st</sup> May 2024. Faculty of Engineering, University of Szeged.
- Certificate of presentation at the INTERNATIONAL CONGRESS ON NATURAL, HEALTH SCIENCES AND TECHNOLOGY, 5<sup>th</sup> International Conference of Food Technology and Nutrition. 07-08 May, 2025. Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.
- Certificate for participation at the 1<sup>ST</sup> 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 5<sup>th</sup> 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.

## Проекти

- Член на научно истражувачкиот тим во проектот: 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.

## Предавања

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

Во согласност со Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, научни, наставно-стручни звања и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, кандидатот, вонреден професор Гафур Џабири, има остварено вкупно **173.62 поени** од **научно-истражувачката дејност**. Деталната научно-истражувачка дејност на кандидатот е прикажана во **Образец 2, Прилог II** на овој Извештај.

## ПРОФЕСИОНАЛНО-АПЛИКАТИВНА ДЕЈНОСТ

Кандидатот, вонреден професор Гафур Џабири, покрај ангажманот во наставниот процес и научноистражувачката дејност, бил активен и во професионално-апликативната дејност. Тој дал придонес во промоцијата на факултетот во средните училишта, ја извршувал функцијата координатор во процесот на реакредитација на студиските програми, учествувал во организацијата на Отворениот ден на Тетовскиот универзитет, како и е автор на едно поглавје во книга.

Во согласност со Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, научни, наставно-стручни звања и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, кандидатот, вонреден професор Гафур Џабири, има остварено вкупно **9.0 поени** од професионално-апликативната дејност. Деталната професионално-апликативна дејност на кандидатот е прикажана во **Образец 2, Прилог III** од овој Извештај.

## ДЕЈНОСТ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС

Кандидатот има значајна дејност од поширок интерес. Во моментот ја извршува функцијата декан на ФПТИ, додека во периодот 2022–2025 година бил продекан за настава и координатор на студиската програма Нутриционизам.

## **Обуки и работилници**

Кандидатот учествувал на бројни стручни обуки и работилници од областа на прехранбената технологија, вклучувајќи меѓународни семинари организирани од BAKERPEDIA, посветени на квалитетот и преработката на лебот, како и на производството на безглутенски производи. Исто така, организирал и раководел со стручни работилници на ФПТИ при Универзитетот во Тетово, а успешно ја завршил и обуката за аудитор/консултант за Халал стандардот.

## **Учество во организациски, научни и уредувачки одбори**

Во извештајниот период, кандидатот дал значаен придонес во организирањето и развојот на национални и меѓународни научни активности. Тој бил член на организациски и научни одбори на значителен број конференции, вклучувајќи ги конференциите организирани во рамките на: *International Congress on Natural, Health Sciences and Technology*, Универзитет во Тетово (2022–2025), *International Conference on Natural and Engineering Sciences*, Турција (2023–2025), *First International Scientific Agri-business Conference “Agro–Mak”*, Свети Николе и *1<sup>st</sup> International Scientific Conference–Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability*, Велес.

Во издавачката дејност, кандидатот четири последователни години (2022–2025) бил член на Editorial Advisory Board на списанието *International Journal of Natural and Engineering Sciences (IJNES)*, додека во 2025 година бил уредник на *International Journal of Food Technology and Nutrition*. Врв на овие ангажмани претставува функцијата претседател на Меѓународниот конгрес „*From Research to Application*“, организиран на Универзитетот во Тетово во 2026 година. Овие активности го потврдуваат неговиот континуиран ангажман во унапредувањето на научноистражувачката работа, промовирањето на академската соработка и развојот на научно-издавачката дејност.

## **Членство во комисии на ниво на Факултет и Универзитет**

Кандидатот, вонреден професор Гафур Џабири, ја извршувал функцијата претседател на комисијата за запишување на студенти на прв и втор циклус студии во повеќе академски години, а бил и член на комисијата за трансфер и обновување на студиите. Исто така, бил член на колегиумите на студиските програми од прв и втор циклус, член на комисии за лабораториски прашања и член на рецензентски комисии за избор и реизбор во наставно-научни звања.

Во согласност со Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, научни, наставно-стручни и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, кандидатот, вонреден професор Гафур Џабири, има остварено вкупно **39.3 поени** од дејноста од поширок интерес.

Деталната дејност од поширок интерес на кандидатот е прикажана во **Образец 2, Прилог IV** од овој Извештај.

## ЗАКЛУЧОК И ПРЕДЛОГ

Врз основа на доставената документација и личното познавање на кандидатот, Рецензентската комисија позитивно ги оценува неговите активности во наставно-образовната, научно-истражувачката, професионално-апликативната дејност и дејноста од поширок интерес и констатира дека кандидатот, **вонреден професор Гафур Цабири**, согласно Законот за високото образование и Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, научни, наставно-стручни и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, бр. 01-4309/2 од 01.12.2021 година, има собрано вкупно **400.51 поени** од професионалните референци, со што го надминал минималниот број поени потребни за избор во наставно-научното звање **редовен професор**.

Врз основа на горенаведеното, Рецензентската комисија има чест и задоволство да му предложи на Наставно-научниот совет на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана при Универзитетот во Тетово, **вонредниот професор Гафур Цабири** да биде избран во наставно-научното звање **редовен професор** во научната област **Наука на храна и технологии на прехранбени производи, Друго** (2.11.05.01 и 2.11.05.07 според класификацијата на научноистражувачките подрачја, полиња и области согласно Меѓународната Фраскатијева класификација), на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана при Универзитетот во Тетово.

Тетово, јуни 2026 година

### Рецензентска комисија:

1. **Д-р сц. Цезаир Идризи** (претседател) – редовен професор на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово  

---
2. **Д-р сц. Рената Конголи** (член) – редовен професор на Факултетот за биотехнологија и храна, Земјоделски универзитет во Тирана  

---
3. **Д-р сц. Ибрахим Хоџа** (член) – редовен професор на Факултетот за агробизнис, Универзитет „Хаџи Зека“, Пеќ  

---

## ОБРАЗЕЦ 1

### ОПШТИ УСЛОВИ ЗА ИЗБОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНИ, НАУЧНИ, НАСТАВНО-СТРУЧНИ И СОРАБОТНИЧКИ ЗВАЊА

Кандидат: Гафур ЦАБИРИ

Институција: Факултет за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово

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

### ОПШТИ УСЛОВИ ЗА ИЗБОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНОТО ЗВАЊЕ РЕДОВЕН ПРОФЕСОР

Бр.	ОПШТИ УСЛОВИ	Исполнување на општите услови (ДА/НЕ)
1.	Научен степен – <b>Доктор по науки од областа на прехранбената биотехнологија</b> Научно подрачје: <b>Инженерство и технологија (2)</b> Научно поле: <b>Други инженерства и технологии (2.11)</b> Научна област: <b>Прехранбено инженерство и технологија (2.11.05)</b> Научна дисциплина: <b>Наука на храна и технологии на прехранбени производи (2.11.05.01), Друго (2.11.05.07)</b>	ДА
2.	Објавени најмалку 6 (шест) научни труда <sup>1</sup> во референтни научни публикации согласно Законот за високото образование, во последните пет години пред објавувањето на конкурсот за избор.	ДА
2.1	Научно списание во кое објавените трудови подлежат на рецензија и кое е индексирано во најмалку една електронска база на научни списанија со трудови достапни на интернет, како што се: EBSCO, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Reports, SCImago Journal Rank или друга база на научни списанија утврдена од Националниот совет за високо образование.  <b>I</b> 1. Назив на научното списание: <i>Foods</i> 2. Електронска база: <i>Scopus, Web of Science, IF = 4.7</i> 3. Наслов на трудот: <i>Prolonged Proofing Modulates the Acrylamide Content, Nutritional and Functional Characteristics of Pumpkin (Cucurbita maxima Plomo) and Soft Wheat Composite Bread</i> 4. Година на објавување: <b>2025</b>  <b>II</b>	

<sup>1</sup> За кандидатот кој има повеќе од 6 (шест) научни трудови објавени во референтни научни публикации, Рецензентската комисија научните трудови ќе ги наведе, евидентира и бодира во Образец 2.

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назив на научното списание: <i>Foods</i></li> <li>2. Електронска база: <i>Scopus, Web of Science, IF = 4.7</i></li> <li>3. Наслов на трудот: <i>The Addition of Pumpkin Flour Impacts the Functional and Bioactive Properties of Soft Wheat Composite Flour Blends</i></li> <li>4. Година на објавување: <b>2025</b></li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>III</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назив на научното списание: <i>Journal of Hygienic Engineering and Design</i></li> <li>2. Електронска база: <i>Scopus, EBSCO</i></li> <li>3. Наслов на трудот: <i>Effect of the Addition of Bran Mixtures on Dough Rheology, Correlation Between Different Rheological Equipment and Bread Properties</i></li> <li>4. Година на објавување: <b>2023</b></li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>IV</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назив на научното списание: <i>Ecological Engineering &amp; Environmental Technology</i></li> <li>2. Електронска база: <i>Scopus, EBSCO</i></li> <li>3. Наслов на трудот: <i>The Effect of the Addition of Pumpkin Flour on the Rheological, Nutritional, Quality, and Sensory Properties of Bread</i></li> <li>4. Година на објавување: <b>2023</b></li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>V</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назив на научното списание: <i>Acta Agriculturae Slovenica</i></li> <li>2. Електронска база: <i>Scopus, EBSCO, IF = 0.231</i></li> <li>3. Наслов на трудот: <i>The Effect of Some Additives on the Rheology of Dough and Quality of Bread</i></li> <li>4. Година на објавување: <b>2022</b></li> </ol>	
2.2	<p>Научно списание во кое објавените трудови подлежат на рецензија и кое има уредувачки одбор во кој учествуваат членови од најмалку три држави, при што бројот на членовите од една држава не може да надминува две третини од вкупниот број членови на уредувачкиот одбор.</p> <p style="text-align: center;"><b>I</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назив на научното списание: <i>International Journal of Natural and Engineering Sciences</i></li> <li>2. Меѓународен уредувачки одбор: 21 член од 10 држави</li> <li>3. Наслов на трудот: <i>Influence of Chickpea and White Bean Flour on Nutritional Values and Sensory Properties of Flips</i></li> <li>4. Година на објавување: <b>2023</b></li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>II</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назив на научното списание: <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i></li> <li>2. Меѓународен уредувачки одбор: 40 членови од 15 држави</li> <li>3. Наслов на трудот: <i>Investigation of the Rheological, Nutritional, and Sensory Properties of the Gluten-Free Bread Produced from Rice, Bean, and Chickpea Flour</i></li> <li>4. Година на објавување: <b>2024</b></li> </ol>	

3.	<p>Рецензиран и објавен учебник, монографија, практикум или збирка задачи од научната област за која се избира кандидатот:</p> <p style="text-align: center;"><b>I.</b></p> <p>1. Наслов на учебникот, монографијата, практикумот или збирката задачи: <i>The Role of Additives in Rheological Properties of Dough – Farinograph.</i></p> <p>2. Место и година на издавање: <i>Lambert Academic Publishing, 2022.</i></p> <p style="text-align: center;"><b>II.</b></p> <p>1. Наслов на учебникот, монографијата, практикумот или збирката задачи: <i>Optimization of the Concentrate from Several Apple Cultivars.</i></p> <p>2. Место и година на издавање: <i>Lambert Academic Publishing, 2026.</i></p>	ДА
4.	<p>Претходен избор во наставно-научно звање – <b>вонреден професор</b>, Одлука бр. 21-390/1 од 30.12.2021 година, Билтен бр. 199.</p>	ДА
5.	<p>Поседува способности за извршување на дејноста во високото образование</p> <p><b>1.</b> Назив на институцијата во која се стекнати способностите и вештините за извршување на дејноста во високото образование: -Универзитет во Тетово – Тетово, Факултет за прехранбена технологија и исхрана.</p> <p><b>2.</b> Вид на обука / работно искуство / образование за стекнување способности и вештини за извршување на дејноста во високото образование: -Универзитетски професор (настава, предавања, консултации, раководење со практичната настава).</p> <p><b>3.</b> Период на стекнување на способностите и вештините за извршување на дејноста во високото образование: 2006–2026 година.</p>	ДА
6.	<p>Познавање на најмалку еден странски јазик утврден со општ акт на Универзитетот. Странски јазик: англиски јазик. Документ: University of Cambridge, ESOL Examinations, BULATS.</p>	ДА

## ОБРАЗЕЦ 2

### ЗА ИЗВЕШТАЈОТ ЗА ИЗБОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНИ, НАУЧНИ И НАСТАВНО-СТРУЧНИ ЗВАЊА

Кандидат: Гафур ЦАБИРИ

Институција: Факултет за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово

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

#### I. НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ

Реден број	Опис на активноста	Поени	Вкупно поени
<b>1.</b>	<b>Одржување на предавања (предмети од прв циклус на студии)</b>	<b>0.04</b>	<b>57.6</b>
1.1	Вовед во прехранбена технологија (ПТ, МКБХ)	3x15x0.04x5	9.0
1.2	Технологија на пекарски и кондиторски производи (ПТ)	3x15x0.04x4	7.2
1.3	Основи на исхрана (ПТ) Наука на исхрана (МКБХ)	3x15x0.04x5	9.0
1.4	Наука на исхрана 1 (Исхрана)	3x15x0.04x4	7.2
1.5	Наука на исхрана 2 (Исхрана, Н)	3x15x0.04x5	9.0
1.6	Достигнувања во науката за исхрана (Исхрана)	3x15x0.04x1	1.8
1.7	Проектирање во прехранбената индустрија (ПТ)	2x15x0.04x3	3.6
1.8	Додатоци во храна (МКБХ)	2x15x0.04x3	3.6
1.9	Исхрана во различни возрасни групи (Н)	2x15x0.04x3	3.6
1.10	Прехранбени адитиви (ПТ)	3x15x0.04x2	3.6
<b>2.</b>	<b>Одржување на вежби (предмети од прв циклус на студии)</b>	<b>0.03</b>	<b>10.35</b>
2.1	Проектирање во прехранбената индустрија (ПТ)	1x15x0.03x3	1.35
2.2	Технологија на пекарски и кондиторски производи (ПТ)	3x15x0.03x2	2.7
2.3	Наука на исхрана 1 (Исхрана)	2x15x0.03x1	0.9
2.4	Наука на исхрана 2 (Исхрана, Н)	2x15x0.03x3	2.7
2.5	Додатоци во храна (МКБХ)	1x15x0.03x3	1.35
2.6	Исхрана во различни возрасни групи (Н)	1x15x0.03x3	1.35
<b>3.</b>	<b>Одржување на предавања (предмети од втор циклус на студии)</b>		<b>26.25</b>
3.1	Прехранбени адитиви (ПТ)	2x15x0.05x4	6.0
3.2	Нови технологии во производството на пекарски и кондиторски производи (ПТ)	3x15x0.05x3	6.75
3.3	Исхрана во текот на целиот животен циклус (Н)	3x15x0.05x3	6.75
3.4	Современи достигнувања во науката за исхрана (Н)	3x15x0.05x3	6.75
<b>4.</b>	<b>Подготовка на нов предмет (предавања и вежби)</b>		<b>13.0</b>
4.1	Вовед во прехранбена технологија (ПТ, МКБХ, П)	1x1	1

4.2	Технологија на пекарски и кондиторски производи (П)	1x1	1
4.3	Основи на исхрана (ПТ) Наука за исхрана (МКБХ) (П)	1x1	1
4.4	Наука за исхрана 2 (Н) (П)	1x1	1
4.5	Проектирање во прехранбената индустрија (ПТ) (П)	1x1	1
4.6	Додатоци во храна (МКБХ) (П)	1x1	1
4.7	Исхрана во различни возрасни групи (Н) (П)	1x1	1
4.8	Прехранбени адитиви (ПТ) (П)	1x1	1
4.9	Нови технологии во производството на пекарски и кондиторски производи (ПТ) (П)	1x1	1
4.10	Исхрана во текот на целиот животен циклус (Н) (П) Современи достигнувања во науката за исхрана (Н) (П)	1x1	1
4.11	Современи достигнувања во науката за исхрана (Н) (П)	1x1	1
4.12	Проектирање во прехранбената индустрија (ТУ) (В)	1x0.5	0.5
4.13	Прехранбени адитиви (МКБХ) (В)	1x0.5	0.5
4.14	Наука за исхрана 2 (Н) (В)	1x0.5	0.5
4.15	Исхрана во различни возрасни групи (Н) (В)	1x0.5	0.5
<b>5.</b>	<b>Консултации со студенти</b>		<b>1.292</b>
5.1	Вовед во прехранбена технологија (ПТ, МКБХ)	28x5x0.002	0.28
5.2	Технологија на пекарски и кондиторски производи (ПТ)	16x4x0.002	0.128
5.3	Основи на исхрана (ПТ) Наука на исхрана (МКБХ)	28x5x0.002	0.28
5.4	Наука на исхрана 1 (Исхрана)	6x4x0.002	0.048
5.5	Наука на исхрана 2 (Исхрана, Н)	6x5x0.002	0.060
5.6	Достигнувања во науката за исхрана (Исхрана)	6x1x0.002	0.012
5.7	Проектирање во прехранбената индустрија (ПТ)	16x3x0.002	0.096
5.8	Додатоци во храна (МКБХ)	12x3x0.002	0.072
5.9	Исхрана во различни возрасни групи (Н)	6x3x0.002	0.036
5.10	Прехранбени адитиви (ПТ)	16x2x0.002	0.064
5.11	Нови технологии во производството на пекарски и кондиторски производи (ПТ)	12x3x0.002	0.072
5.12	Исхрана во текот на целиот животен циклус (Н)	4x3x0.002	0.024
5.13	Современи достигнувања во науката за исхрана (Н)	4x3x0.002	0.024
5.14	Прехранбени адитиви (ПТ)	12x4x0.002	0.096
<b>6.</b>	<b>Интерни скрипти за предавања</b>		<b>44</b>
6.1	Вовед во прехранбена технологија (ПТ, МКБХ, П)	11x4=44	44
6.2	Технологија на пекарски и кондиторски производи (П)		
6.3	Основи на исхрана (ПТ) Наука за исхрана (МКБХ) (П)		
6.4	Наука за исхрана 2 (Н) (П)		
6.5	Проектирање во прехранбената индустрија (ПТ) (П)		
6.6	Додатоци во храна (МКБХ) (П)		
6.7	Исхрана во различни возрасни групи (Н) (П)		
6.8	Прехранбени адитиви (ПТ) (П)		

6.9	Нови технологии во производството на пекарски и кондиторски производи (ПТ) (П)		
6.10	Исхрана во текот на целиот животен циклус (Н) (П) Современи достигнувања во науката за исхрана (Н) (П)		
6.11	Современи достигнувања во науката за исхрана (Н) (П)		
7.	<b>Интерни скрипти за вежби</b>		<b>12</b>
7.1	Проектирање во прехранбената индустрија (ТУ) (В)	4x3=12	
7.2	Прехранбени адитиви (МКБХ) (В)		
7.3	Наука за исхрана 2 (Н) (В)		
7.4	Исхрана во различни возрастни групи (Н) (В)		
1.	Ментор на дипломски трудови	18x0.2	<b>3.6</b>
2.	Член на комисија за оценување и одбрана на дипломски труд	57x0.1	<b>5.7</b>
3.	Член на комисија за оценување и одбрана на магистерски трудови	11x0.3	<b>3.3</b>
4.	Член на комисија за оценување и одбрана на докторски дисертации	1x0.5	<b>0.5</b>
5.	Рецензент на книгата „Хемиска токсикологија на храната“ од авторите проф. асо. д-р Валдет Ѓиновци и проф. асо. д-р Фатос Реџеџи. Одлука бр. прот. 23 од 28.01.2025 година	1x1	<b>1</b>
<b>ВКУПНО</b>			<b>178.59</b>

## II. НАУЧНО - ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ

Реден број	Опис на активноста		Вкупно поени
<b>1</b>	<b>Ментор на магистерски трудови</b>	4x1	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Член во меѓународни научни проекти</b>		<b>5</b>
2.1	Член на научно истражувачкиот тим во проектот: 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	
<b>3</b>	<b>Монографија објавена во странство</b>		<b>24</b>
3.1	Alija, D., Nedelkovska, N., D., <b>Xhabiri, G.</b> (2022). The role of additives in rheological properties of dough – Farinograph. Lambert Academie Publishing. ISBN 978-6205500019.	1x12	12
3.2	Durmishi N., <b>Xhabiri G.</b> , Karakasova LJ. (2026). Optimization of the concentrate from several apple cultivars. Lambert Academie Publishing. ISBN 978-620-9-87529-8.	1x12	12
<b>4</b>	<b>Труд со оригинални научни резултати објавен во научно списание кое има Импакт фактор за годината во која е објавен трудот, во кое објавените трудови подлежат на рецензија и кое е индексирано во најмалку една електронска база на податоци за трудови достапни на интернет, како што се: EBSCO, Emerald, Scopus, Web of Science,</b>		<b>34.418</b>

	<b>Journal Citation Reports, SCImago Journal Rank или друга база на списанија утврдена од Националниот совет за високо образование (6 + IF)</b>		
4.1	Alija, D., Olędzki, R., Nikolovska Nedelkoska, D., Wojciechowicz-Budzisz, A., <b>Xhabiri, G.</b> , Pejcz, E., Alija, E., & Harasym, J. (2025). The Addition of Pumpkin Flour Impacts the Functional and Bioactive Properties of Soft Wheat Composite Flour Blends. <i>Foods</i> , 14(2), 243. <a href="https://doi.org/10.3390/foods14020243">https://doi.org/10.3390/foods14020243</a>	6x0.6 =3.6+ 4.7	8.3
4.2	Alija, D., Olędzki, R., Nikolovska Nedelkoska, D., Wojciechowicz-Budzisz, A., Pejcz, E., Jankuloska, V., <b>Xhabiri, G.</b> , & 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. <a href="https://doi.org/10.3390/foods14030437">https://doi.org/10.3390/foods14030437</a>	6x0.6 =3.6+ 4.7	8.3
4.3	Abdullahi, Xh., <b>Xhabiri, G.</b> , 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. <a href="http://dx.doi.org/10.14720/aas.2022.118.2.2601">http://dx.doi.org/10.14720/aas.2022.118.2.2601</a>	6x0.6 =3.6+ 0.847	4.447
4.4	Sana, M., Sinani, A., <b>Xhabiri, G.</b> (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	<b>Xhabiri, G.</b> , 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., <b>Xhabiri, G.</b> , 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 &amp; Environmental Technology</i> , 24(7), 178-185. <a href="https://doi.org/10.12912/27197050/169879">https://doi.org/10.12912/27197050/169879</a>	6x0.6 =3.6+ 0.571	4.171
<b>5</b>	<b>Труд со оригинални научни резултати, објавен во научно списание во кое објавените трудови подлежат на рецензија и кое има меѓународен уредувачки одбор во кој учествуваат членови од најмалку три држави, при што бројот на членовите од една држава не може да надминува две третини од вкупниот број членови</b>		<b>59.0</b>
5.1	Alija, D., Nikolovska Nedelkoska, D., Kalevska, T., <b>Xhabiri, G.</b> , 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	<b>Xhabiri, G.</b> , Ramadani Limani, G., Durmishi, N., Miftari, H., Alija, D., Ferati, I. (2022). <b>Body mass index and nutritional habits of adolescents in the city of Gostivar.</b> <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., <b>Xhabiri, G.</b> , Miftari, H., Alija, D., Luma, R. (2022). The effect of environmental	5x0.6	3.0

	factors on the microbiological qualities of flours. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 5 (9-10), p.53-57.		
5.4	Durmishi, N., Ferati, I., <b>Xhabiri, G.</b> , 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., <b>Xhabiri, G.</b> , 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	<b>Xhabiri, G.</b> , 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. <a href="https://ijnes.org/index.php/ijnes/article/view/703">https://ijnes.org/index.php/ijnes/article/view/703</a>	5x0.6	3.0
5.7	<b>Xhabiri, G.</b> , Abdylmani, R., Veliu, A., Durmishi, N., Alija, D., Ismail Ferati, I. (2023). <a href="#">Investigation the impact of local bean flour on the nutritional and sensory properties of biscuits</a> . <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., <b>Xhabiri, G.</b> , 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., <b>Xhabiri, G.</b> , 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., <b>Xhabiri, G.</b> , 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. <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2696">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2696</a>	5x0.6	3.0
5.11	Alija, D., <b>Xhabiri, G.</b> , 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. <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2685">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2685</a>	5x0.6	3.0
5.12	<b>Xhabiri, G.</b> , 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. <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2687">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v7.i13-14.p2687</a>	5x0.6	3.0
5.13	Lazova-Borisova, I., Durmishi, N. <b>Xhabiri, G.</b> (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	<b>Xhabiri, G.</b> , Tanevski, V., Spiroski, I., Bukovetz, J. (2024). Investigating the Correlation between Dietary Fiber Intake and Cardiovascular Disease Morbidity. <i>Diabetes, Obesity &amp; Metabolic Disorders OA</i> , 10(10), 1-5.	5x0.6	3.0
5.15	<b>Xhabiri, G.</b> , 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. <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2982">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2982</a>	5x0.6	3.0
5.16	Durmishi, N., <b>Xhabiri, G.</b> , 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. <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2991">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2991</a>	5x0.6	3.0
5.17	Lazova-Borisova, I., Durmishi, N., <b>Xhabiri, G.</b> (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. <a href="https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2905">https://doi.org/10.62792/ut.jftn.v8.i15-16.p2905</a>	5x0.8	4.0
5.18	Hoxha, I., <b>Xhabiri, G.</b> , 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. <a href="https://doi.org/10.31407/ijeess16.145">https://doi.org/10.31407/ijeess16.145</a>	6x0.6	3.0
5.19	Shala, N., Hoxha, B., <b>Xhabiri, G.</b> , 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. <a href="https://doi.org/10.31407/ijeess16.212">https://doi.org/10.31407/ijeess16.212</a>	6x0.6	3.0
<b>6</b>	<b>Трудови со оригинални научни/стручни резултати, објавени на меѓународни конференции со proceedings со меѓународен уредувачки одбор</b>		<b>7.2</b>
6.1	Trajcheska, B., Stamatovska, V., Kalevska, T., Gruevska, N., Karakashova, Lj., Durmishi, N., <b>Xhabiri, G.</b> , 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., <b>Xhabiri, G.</b> , 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., <b>Xhabiri G.</b> , 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	3x0.6	1.8

	proceedings, p. 174-183. AGRICITIES, Uluslararası Yerel Yönetimler Tarım Kongresi (International Agricultural Cities Union Congress) Erzurum 2025, Turkey. ISBN 978-605-389-834-4		
6.4	Velija, N., Uzunoska, Z. <b>Xhabiri, G.</b> , 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.	3x0.6	1.8
<b>7.</b>	<b>Апстракт објавен во “Book of abstracts” од научни конференции</b>		<b>27</b>
7.1	Sulejmani, E., Hyseni, A., <b>Xhabiri, G.</b> (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	<b>Xhabiri, G.</b> , Alija D., Durmishi, N., Miftari, H., Ferati, I., Idrizi. Xh. (2022). Influence of different flours on the rheological and sensory properties of biscuits. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (2 <sup>nd</sup> 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., <b>Xhabiri, G.</b> , Alija, D., Miftari, H., Luma, R. (2022). The effect of environmental factors on the microbiological qualities of flours. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (2 <sup>nd</sup> 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., <b>Xhabiri, G.</b> (2022). Nutritional habits of school children aged 8-9 in the municipality of Gostivar. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (2 <sup>nd</sup> 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	Zihrahi, B., Rushiti, E., Abdyrahmani R., Miftari, H., <b>Xhabiri, G.</b> (2023). Nutritional expressions of young people from the region of Pollog in the consumption of different breads. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (3 <sup>rd</sup> 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., <b>Xhabiri, G.</b> , Idrizi, Xh., Durmishi, N., Luma, R. (2023). Influence of chickpea and flax seed flour on the nutritional and sensory values of biscuit. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (3 <sup>rd</sup> 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., <b>Xhabiri, G.</b> , Miftari, H., Luma, R., Fejzulla., A. (2023). Control of safety parameters in fresh	1x1	1

	cow's milk. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (3rd 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.		
7.8	Luma, R., Sulejmani, N., Idrizi, Xh, Ferati, <b>Xhabiri, G.</b> , Durmishi, N. (2023). Physicochemical analysis and sensory evaluation of acacia honey. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (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.	1x1	1
7.9	Sana, M., <b>Xhabiri, G.</b> Sinani, A. (2023). Evaluation of Physico-Chemical and Rheological Properties of Wheat Cultivars Produced During 2022-2023 in Albania. 8th International Congress on Natural and Engineering Sciences, 21-23 November, Turkey, p. 9. E-ISBN: 978-625-98726-4-3.	1x1	1
7.10	<b>Xhabiri, G.</b> , 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. 8th International Congress on Natural and Engineering Sciences, 21-23 November, Turkey, p. 16. E-ISBN: 978-625-98726-4-3.	1x1	1
7.11	Lazova-Borisova, I., Durmishi, N., <b>Xhabiri, G.</b> (2023). Innovative Method for Obtaining Gluten Free High Protein Linzer. 8th International Congress on Natural and Engineering Sciences, 21-23 November, Turkey, p. 17. E-ISBN: 978-625-98726-4-3.	1x1	1
7.12	Durmishi, N., <b>Xhabiri, G.</b> , 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. 8th International Congress on Natural and Engineering Sciences, 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., <b>Xhabiri, G.</b> , Stamatovska, V. (2023). Application of Different Sweeteners in The Production of Sour Cherry Compote. 8th International Congress on Natural and Engineering Sciences, 21-23 November, Turkey, p. 19. E-ISBN: 978-625-98726-4-3.	1x1	1
7.14	Hoxha, H., Xhurkaj, A., Hoxha, I., <b>Xhabiri, G.</b> , Shala, N. (2024). Rheological, nutritional, and sensory qualities of bread enriched with pumpkin flour. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (4 <sup>TH</sup> 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., <b>Xhabiri, G.</b> (2024). The benefits of incorporating vegetables and fruits flours into grain-based foods. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (4 <sup>TH</sup> 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., <b>Xhabiri, G.</b> (2024). The effect of ascorbic acid in the rheological properties of doughs in pasta from Agimi and Dajti wheat. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (4 <sup>TH</sup> 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., <b>Xhabiri, G.</b> , 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 <sup>st</sup> May 2024. Szeged, Hungary. p. 56. ISBN: 978-963-306-986-8.	1x1	1
7.18	<b>Xhabiri, G.</b> , 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 <sup>st</sup> May 2024. Szeged, Hungary. p. 96. ISBN: 978-963-306-986-8.	1x1	1
7.19	<b>Xhabiri, G.</b> , 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 <sup>th</sup> 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., <b>Xhabiri, G.</b> , 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 <sup>th</sup> 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., <b>Xhabiri, G.</b> , 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 <sup>th</sup> 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., <b>Xhabiri, G.</b> , 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 <sup>th</sup> 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., <b>Xhabiri, G.</b> , Durmishi, N., Ferati, N., Alija, E., Harasym, J. (2025). Sensory evaluation of bread enriched with pumpkin flour as a nutritional enhancer.	1x1	1

	International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (5 <sup>th</sup> 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.		
7.24	Luma, R., Namik Durmishi, N., Idrizi, Xh, <b>Xhabiri, G.</b> (2025). Evaluation of sensory parameters in chokeberry juices with different treatments. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (5 <sup>th</sup> 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
7.25	Durmishi, N., Behluli, F., <b>Xhabiri, G.</b> , Idrizi, I., Alija, D. (2025). Production technology and monitoring of some quality parameters before and after packaging in drinking water with lemon addition. 1 <sup>st</sup> 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., <b>Xhabiri, G.</b> , 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 <sup>st</sup> 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., <b>Xhabiri, G.</b> , Alija, D., Durmishi, N., Luma, R., Idrizi, Xh. (2025). Nutritional habits of students in the Polog region. 1 <sup>st</sup> 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
<b>8.</b>	<b>Учество на научни конференции</b>		<b>7.0</b>
	Усна презентација	6x1	6
	Постер презентација	2x0.5	1
<b>9.</b>	<b>Предавања одржани по покана на референтен универзитет во странство</b>		<b>6.0</b>
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	
<b>ВКУПНО</b>			<b>173.62</b>

### III. СТРУЧНО-АПЛИКАТИВНА ДЕЈНОСТ

Реден број	Опис на активноста	Вкупно поени
1	<b>Поглавје во книга</b>	<b>3</b>
	<b>Xhabiri, G., Hoxha, I. (2022).</b> Investigating the Impact of Flour from White Bean ( <i>Phaseolus vulgaris</i> ) on Rheological, Qualitative and Nutritional Properties of the Bread. Book chapter: Emerging Challenges in Agriculture and Food Science Vol. 4, 8 April 2022, p. 77-86. <a href="https://doi.org/10.9734/bpi/ecafs/v4/15739D">https://doi.org/10.9734/bpi/ecafs/v4/15739D</a>	1x3=3
2	Учесник во активности за промоција на ФПТИ-УТ во средни училишта (2022/23; 2023/24; 2024/25; 2025/26; 2026/27)	5x0.5=
3	Претседател во реакредитација на елаборатот Нутриционизам, прв циклус	0.5
4	Член на комисија за изработка на елаборат за акредитација на студиска програма од трет циклус.	0.5
5	Учесник во активностите: Отворени денови на Универзитетот во Тетово, ФПТИ (2022/23; 2023/24; 2024/25; 2025/26; 2026/27)	5x0.5
<b>Вкупно</b>		<b>9.0</b>

### IV. ДЕЈНОСТ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС

Реден број	Опис на активноста	Вкупно поени
1	Декан на ФПТИ. Одлука бр. 21-63/3 од 09.04.2025 година и Одлука на Сенатот бр. 02-674/1 од 06.05.2025 година.	<b>6</b>
2	Продекан за настава на ФПТИ. Одлука бр. 21-112/1 од 14.06.2022 година (2022–2025).	<b>4</b>
3	Координатор на студиската програма Нутриционизам (2022–2025).	<b>1</b>
4	<b>Работилници и обуки</b>	<b>5</b>
4.1	CERTIFICATE of Successful Completion of the Live Seminar: Artisan Bread Quality & Processing. 30.06.2022 BAKERPEDIA	1
4.2	Организатор на работилницата „Технологија на пекарство“, на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово, мај 2023 година.	1
4.3	Раководител на работилницата по повод Светскиот ден на исхраната со тема: „Влијанието на консумацијата на одредени видови леб на нивото на гликоза во крвта“, на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово, мај 2023 година.	1
4.4	CERTIFICATE of Successful Completion of the Live Seminar: Gluten Free Baking. 23.03.2023 BAKERPEDIA	1
4.5	Обука – сертификат 03-50/24-5: Аудитор/консултант за ХАЛАЛ СТАНДАРД, 18–19.05.2024, Скопје, БФИ – Агенција за Халал стандард.	1
5	<b>Член на организациски или научен одбор на научни конференции и научни списанија</b>	<b>18</b>

5.1	Член на Организациониот одбор и секретар на Конгресот “International Congress on Natural, Health Sciences and Technology” (2 <sup>nd</sup> International Conference on Food Technology & Nutrition). 18–19 May 2022, Tetovo, University of Tetova, Republic of North Macedonia.		1
5.2	Член на Editorial Advisory Board на научното списание International Journal Natural and Engineering Sciences (IJNES) 2022.		1
5.3	Член на Editorial Advisory Board на научното списание International Journal of Natural and Engineering Sciences (IJNES) 2023.		1
5.4	Член на Организациониот одбор на Конгресот “International Congress on Natural, Health Sciences and Technology” (3 <sup>rd</sup> International Conference on Food Technology & Nutrition). 17–19 May 2023, Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.		1
5.5	Член на Организациониот и Научниот одбор на 8 <sup>th</sup> International Conference on Natural and Engineering Sciences, 21-23 November 2023. Turkey. Online.		1
5.6	Член на Организациониот одбор на Конгресот “International Congress on Natural, Health Sciences and Technology” (4 <sup>th</sup> International Conference on Food Technology & Nutrition). 15–17 May 2024, Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia		1
5.7	Член на Editorial Advisory Board на научното списание International Journal of Natural and Engineering Sciences (IJNES) 2024.		1
5.8	Член на Организациониот и Научниот одбор на 9 <sup>th</sup> International Conference on Natural and Engineering Sciences, 22-24 November 2024. Turkey. Online.		1
5.9	Член на Организациониот одбор на Конгресот “International Congress on Natural, Health Sciences and Technology” (5 <sup>th</sup> International Conference on Food Technology & Nutrition). 07–08 May 2025, Tetova, University of Tetova, North Macedonia.		1
5.10	Member of the Scientific Board at the First International Scientific Agri-business Conference “Agro – Mak” (Organic and functional food with rural tourism, sustainability, and the future of Macedonia and the southeastern European region), 04-06 April 2025. Sveti Nikole, North Macedonia.		1
5.11	Член на Editorial Advisory Board на научното списание International Journal of Natural and Engineering Sciences (IJNES) 2025.		1
5.12	Член на Меѓународниот комитет на 1 <sup>st</sup> 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	Член на Организациониот и Научниот одбор на 10 <sup>th</sup> 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
<b>6.</b>	<b>Членство во комисии на ниво на Факултет и Универзитет</b>		<b>4.5</b>
6.1	Претседател на Комисијата за запишување на студенти на прв и втор циклус универзитетски студии за академските години 2022/23, 2023/24 и 2024/25.	3x0.5	1.5

6.2	Член на Комисијата за трансфер и обновување на студиите на прв и втор циклус универзитетски студии за академската години 2022/23, 2023/24 и 2024/25.	3x0.5	1.5
6.3	Член на Колегиумот за студиската програма Прехранбена технологија – прв циклус на студии.		0.5
6.4	Член на Колегиумот за студиските програми од втор циклус на студии		0.5
6.5	Член на Комисијата за преместување на опремата која не е опфатена со постапката за акредитација на Лабораторијата за контрола на прехранбени производи при ФПТИ		0.5
7.	Член на Рецензентска комисија за избор/реизбор во наставно-научно звање.	4x0.2	<b>0.8</b>
<b>ВКУПНО</b>			<b>39.3</b>

<b>ПРОФЕСИОНАЛНИ РЕФЕРЕНЦИ НА КАНДИДАТОТ ЗА ИЗБОР ВО ЗВАЊЕ РЕДОВЕН ПРОФЕСОР</b>		<b>Поени</b>
<b>I.</b>	<b>НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ</b>	<b>178.59</b>
<b>II.</b>	<b>НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ</b>	<b>173.62</b>
<b>III.</b>	<b>СТРУЧНО-АПЛИКАТИВНА ДЕЈНОСТ</b>	<b>9.0</b>
<b>IV.</b>	<b>ДЕЈНОСТ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС</b>	<b>39.3</b>
<b>ВКУПНО</b>		<b>400.51</b>

Тетово, јуни 2026 година

**Рецензентска комисија:**

1. **Д-р сц. Цезаир Идризи** (претседател) – редовен професор на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово

\_\_\_\_\_

2. **Д-р сц. Рената Конголи** (член) – редовен професор на Факултетот за биотехнологија и храна, Земјоделски универзитет во Тирана

\_\_\_\_\_

3. **Д-р сц. Ибрахим Хоџа** (член) – редовен професор на Факултетот за агробизнис, Универзитет „Хаци Зека“, Пеќ

\_\_\_\_\_

# ИЗВЕШТАЈ

## 2. Вонреден професор Намик ДУРМИШИ

### БИОГРАФСКИ И ПРОФЕСИОНАЛНИ ПОДАТОЦИ

- **Биографија**

Врз основа на доставената документација, кандидатот Редовен професор Намик ДУРМИШИ е роден на 11 октомври 1971 година во село Жужње - Гостивар, основно училиште завршил во родното село, а средно во гимназијата „Панче Попоски“ во Гостивар. Во академската 1993/94 година кандидатот се запишал на Факултетот за земјоделски науки, при Универзитетот Фан. С. Ноли, Корча, Албанија, каде што во 1997 година ги завршил студиите, стекнувајќи се со звањето дипломиран инженер по Агроисхрана. Во 2003 година кандидатот се запишал на магистерски студии на Земјоделскиот Универзитет во Тирана, Земјоделски факултет, Оддел за агробизнис, а во 2006 година успешно ја одбрал магистерската теза под наслов „Можности за производство, преработка и пласман на млечни производи“. Влијание врз економската благосостојба на една земја (случајот на Косово)“. Стекнување на титулата магистер на науки. Во 2010 година, кандидатот се запишал на докторски студии на Универзитетот „Свети Кирил и Методиј“, Факултет за земјоделски науки и храна, оддел за преработка на овошје и зеленчук и производство на безалкохолни пијалоци во Скопје, каде што на 25 декември 2014 година успешно ја одбрал докторската дисертација под наслов „Технологија и безбедност при производство на бистар сок од јаболко од сортите Идаред и Златен Делишес“. Стекнување на титулата доктор на науки.

- **Професионално и академско искуство**

Од биографијата доставена од Бонреден професор Намик ДУРМИШИ, може да се заклучи дека кандидатот има многу богато и обемно професионално и академско искуство. Имено, по дипломирањето, кандидатот работи:

Од 2000 до 2003 година, технолог (раководител на производство) во фабриката за преработка на овошје и производство на овошни сокови „Гудалат“ во Гостивар.

Во 2001-2003 година, во Претпријатието за пасишта „Лера Гостивар“, консултант за производство, стандардизација и пласман на млечни производи и планинско овошје.

Во 2003-2007 година, основач и раководител на проект во фабриката за преработка на млеко и производство на природни рецепти за сокови на база на овошје во „Деволи Компани“-Пеќ (главен технолог за производство).

2007-2009, консултант во млекарницата „Казеифицио Чезарина“ - Гостивар, одговорен за производство, стандардизација, сертификација на италијанското производство на сирење, како и за имплементација и надзор на НАССР системот.

Во 2007 година е избран за асистент по областа на Прехранбена технологија на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Државен универзитет во Тетово, Тетово.

Во 2007-2009 година, раководител (В.Д. Декан) на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Државен универзитет во Тетово, Тетово.

Во 2010-2011 година, раководител на студиската програма за прехранбена технологија на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Државен универзитет во Тетово, Тетово.

Од 2016 година, раководител на студиската програма (Управување со квалитет и безбедност на храна) на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Државен универзитет во Тетово, Тетово.

Во 2017 година е избран за Доцент по предметите: Процеси на конзервирање храна и Технологија на производство на безалкохолни и освежителни пијалоци на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Државен универзитет во Тетово, Тетово.

Во 2021 година, е избран за Вонреден професор на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, од областа на прехранбеното инженерство (41400), Друго (41403), со Одлука бр. 21-391/1 од 31.12.2021 година

Во 2021-2024 година, Општински советник и заменик-градоначалник на Општина Гостивар.

Во 2024-2025 година, претседател на Советот во Општина Гостивар.

Од 2025 година па наваму, Општински советник во Општина Гостивар.

Во 2026 година, заменик-градоначалник на Општина Гостивар.

## **НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ**

Во рамките на наставно-образовната дејност, кандидатот Вонреден професор Намик ДУРМИШИ предаваше по следните предмети:

Во рамките на наставно-образовната дејност, кандидатот Вонреден професор Намик ДУРМИШИ предаваше по следните предмети:

### **Предмети на предавања во прв циклус:**

1. Технологија на вода (ПТ); (МКБХ)
2. Процеси на конзервирање на храна (ПТ) (МКБХ)
3. Прехранбени технологии на производи со растително потекло (ПТ); (МКБХ)
4. Технологија на безалкохолни и освежителни пијалоци (ПТ)
5. Процеси на подготовка на храна (Н)
6. Проектирање и автоматизација во прехранбената индустрија (МКБХ)

### **Предмети на предавања во втор циклус:**

1. Функционална храна и нутритивни производи (ПТ, Н)
2. Нови технологии за производство на безалкохолни и освежителни пијалоци (ПТ)
3. Проектирање во прехранбената индустрија (ПТ)
4. Преработка на храна со оптимален нутритивен квалитет (Н)

**Појаснување, кратенки за студиски програми:** ПТ. – Прехранбена Технологија; МКБХ – Менаџирање со квалитет и безбедност на храна; Н – Нутриционизам.

За реализација на наставата по сите горенаведени предмети, кандидатот подготвил соодветни материјали како интерни скрипти за предавања и вежби.

Во рамките на наставно-образовната дејност, почнувајќи од 2022 година, кандидатот бил ментор на 21 дипломски теми во прв циклус и член на комисијата за одбрана на 55 дипломски теми на студиските програми на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана. Исто така, бил ментор на 6 магистерски трудови и член на комисијата за одбрана на 11 магистерски трудови, на студиската програма Прехранбена технологија - Факултет за прехранбена технологија и исхрана.

Во согласност со Правилникот за посебни услови и постапката за избор на наставно-научни, научни, наставно-стручни и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, кандидатот **Вонреден проф. Намик ДУРМИШИ** постигнал вкупно **169.61** поени од наставно-образовната дејност.

Деталната наставно-образовна дејност на кандидатот е прикажана во Образец 2, Додаток I од овој Извештај.

## **НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ**

Кандидатот **Вонреден проф. Намик ДУРМИШИ**, покрај својата посветеност на наставниот процес, континуирано се занимава со научни истражувања во областа на прехранбените науки. Научно - истражувачката активност на кандидатот се состои од научни трудови објавени во научни списанија со фактор на влијание, индексирани во Scopus, Web of science итн., учество на меѓународни научни собири и учество во меѓународни проекти. Исто така, кандидатот ги искажува своите професионални ставови во објавената монографија:

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

Неговиот научно-истражувачки ангажман резултираше со серија публикации, кои се наведени подолу.

### **Објавени научни трудови (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 Česko, Jaser Veseli, HATICE 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.
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 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/microbiolres16090200>.
  21. **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. 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).
- **Трудови со оригинални научни резултати, објавени во зборник на трудови на научен собир со меѓународен уреднички зборник (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. Agricuties 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.

### **Учество на научни конференции и објавени апстракти**

Во периодот 2022–2026 година, кандидатот бил активен во презентирањето на резултатите од научните истражувања на меѓународни конференции и конгреси. Во овој период, учествувал на голем број престижни конференции организирани во Северна Македонија, Унгарија, Турција, Бугарија и други земји во регионот, придонесувајќи за промоција и размена на научни знаења. Како резултат на овој научен ангажман, кандидатот објавил вкупно 19 апстракти во Книгата на апстракти од научни конференции, каде што презентирал резултати од истражувања од областа на прехранбената технологија и исхраната.

### **Сертификати од учество на конференции, научни конгреси**

- Certificate of presentation at the International congress on natural, health sciences and technology, 2<sup>nd</sup> 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 (Agricities) 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, 3<sup>RD</sup> 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 3<sup>rd</sup> 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, 4<sup>TH</sup> 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 31<sup>st</sup> May 2024. Faculty of Engineering, University of Szeged. Hungary.
- Certificate of presentation at the International congress on natural, health sciences and technology, 5<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> International Local Governments Agriculture Congress, held in Erzurum on 02.04. September 2025.Turkey.
- Certificate for participation to the 1<sup>ST</sup> 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.

## **Проекти**

- Член на научниот тим во проектот 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- Ionian Cities (NATURED). Faenza, Italy, from 5-7 December 2024.

### **Предавања**

- 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.

Во согласност со Правилникот за посебни услови и постапката за избор во наставно-научни, научни, наставно-стручни и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, кандидатот **Вонреден проф. Намик ДУРМИШИ** има постигнато вкупно **175,17** поени од научно-истражувачката дејност.

Деталната научно-истражувачка дејност на кандидатот е прикажана во Образец 2, Прилог II од овој Извештај.

### **ПРОФЕСИОНАЛНО-АПЛИКАТИВНА ДЕЈНОСТ**

Кандидатот, **Вонреден проф. Намик ДУРМИШИ**, покрај неговиот ангажман во наставниот процес и научно-истражувачката дејност, бил активен и во стручни и применети активности. Придонел за промоција на факултетот во средните училишта, ја извршувал должноста координатор во процесот на реакредитација и изработка на студиски програми, учествувал во организацијата на Денот на отворени денови на Универзитетот во Тетово.

Во согласност со Правилникот за посебните услови и постапката за избор на наставно-научни, научни, наставно-стручни и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, кандидатот **Вонреден проф. Намик ДУРМИШИ** постигнал вкупно **6.50** поени од стручно-апликативна дејност.

Деталната стручно-применета дејност на кандидатот е прикажана во Образец 2, Додаток III од овој Извештај.

## **АКТИВНОСТ СО ПОШИРОК ИНТЕРЕС**

Кандидатот **Вонреден проф. Намик ДУРМИШИ** има сензационална активност со широк интерес. Тој моментално е координатор на студиската програма Менаџирање со квалитет и безбедност на храна на Факултетот за прехранбена технологија, општински советник во општина Гостивар и заменик-градоначалник во општина Гостивар. Додека од 2022-2025 година беше избран за општински советник, заменик-градоначалник и претседател на советот во 2024 година, исто така кандидатот е избран за општински советник во 2025 година и заменик градоначалник во општина Гостивар.

### **Работилници и обуки**

Кандидатот учествувал на професионални обуки и работилници од областа на прехранбената технологија, учествувал во меѓународни семинари. Исто така, организирал и водел професионални работилници на ФТУ на Универзитетот во Тетово, а успешно ја завршил и обуката. Го посетувал курсот Финансирање од ЕУ: национални агенции и можности за 2021-2027 година.

### **Учество во организациски, научни и уреднички одбори**

Во текот на извештајниот период, кандидатот има дадено значаен придонес во организацијата и развојот на национални и меѓународни научни активности. Член е на организациските и научните одбори на значителен број конференции, вклучувајќи конференции организирани во рамките на: 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 1<sup>st</sup> International Scientific Conference-Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability, Veles. Исто така, бил и раководител на сесии на конференции и конгреси на Меѓународниот конгрес “From Research to Application”, организиран на Универзитетот во Тетово во 2026 година. Овие активности ја покажуваат неговата континуирана посветеност на унапредувањето на научните истражувања, промоцијата на академската соработка и развојот на научната издавачка дејност.

### **Член во комисии на факултетско и универзитетско ниво**

Кандидатот **Вонреден проф. Намик ДУРМИШИ** бил член и претседател на неколку комисии, како што се: член на колегиумите на студиските програми од прв и втор циклус, член на рецензентските комисии за избор и реизбор на наставно-научните звања. Претседател на комисијата за самоevaluација од редот на наставниците за внатрешна evaluација на ФПТИ. Претседател на комисијата за соработка со претпријатијата во рамките

на ФПТИ. Координатор на комисијата за изработка на елаборат од студиската програма од прв циклус на академски студии Менаџирање со квалитет и безбедност на храна. Член на комисијата за изработка на елаборат од студиската програма од втор циклус на академски студии Прехранбена технологија и Нутриционизам. Член на комисијата за избор на декан на ФПТИ. Претседател на изборната комисија на ФПТИ за избор на ректор на Универзитетот во Тетово (2026-2029). Член на комисијата за конкурсот за упис на студенти на прв и втор циклус на универзитетски студии за академската 2025/26 година. Член на тимот за промоција на академската понуда за академските 2022/23, 2023/24, 2024/25, 2025/26 и 2026/27 години во рамките на ФПТИ. Претседател на советот за соработка и доверба со јавноста. Учесник на тимот на деновите на отворени денови на Универзитетот итн.

### **Член на комисија надвор од Универзитетот**

Кандидатот бил ангажиран во комисија и надвор од факултетот и како член на Комисијата за евалуација на апликации по јавниот повик за студии за грантови, Центар за развој на Полошкиот плански регион (2022-23). Тетово. Член на Комисијата за евалуација на апликации по јавниот повик за ангажирање на експерти, Центар за развој на Полошкиот плански регион (2022/23). Тетово. Од 2024 година па наваму, член на Комисијата за изготвување и следење на превентивните мерки и постигнување на целта на националниот акционен план, Фитосанитарна управа, Министерство за земјоделство, шумарство и водостопанство, Скопје.

Во согласност со Правилникот за посебни услови и постапката за избор во наставно-научни, научни, наставно-стручни и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, кандидатот **Вонреден проф. Намик ДУРМИШИ** постигнал вкупно 26.40 поени од дејноста од поширок интерес.

Деталната дејност од поширок интерес на кандидатот е прикажана во Образец 2, Прилог IV од овој Извештај.

## ЗАКЛУЧОК И ПРЕДЛОГ

Врз основа на доставената документација и личното познавање на кандидатот, Рецензентската комисија позитивно ги оценува неговите активности во наставно-образовната, научно-истражувачката, професионално-апликативната дејност и дејноста од поширок интерес и констатира дека кандидатот, **вонреден проф. Намик ДУРМИШИ**, согласно Законот за високото образование и Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, научни, наставно-стручни и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, бр. 01-4309/2 од 01.12.2021 година, има собрано вкупно **377.68 поени** од професионалните референци, со што го надминал минималниот број поени потребни за избор во наставно-научното звање **редовен професор**.

Врз основа на горенаведеното, Рецензентската комисија има чест и задоволство да му предложи на Наставно-научниот совет на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана при Универзитетот во Тетово, **вонреден проф. Намик ДУРМИШИ** да биде избран во наставно-научното звање **редовен професор** во научната област **Наука на храна и технологии на прехранбени производи, Друго** (2.11.05.01 и 2.11.05.07 според класификацијата на научноистражувачките подрачја, полиња и области согласно Меѓународната Фраскатијева класификација), на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана при Универзитетот во Тетово.

Тетово, Јуни 2026 година

### Рецензентска комисија:

1. **Д-р сц. Цезаир Идризи** (претседател) – редовен професор на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово  

---
2. **Д-р сц. Рената Конголи** (член) – редовен професор на Факултетот за биотехнологија и храна, Земјоделски универзитет во Тирана  

---
3. **Д-р сц. Ибрахим Хоџа** (член) – редовен професор на Факултетот за агробизнис, Универзитет „Хаџи Зека“, Пеќ  

---

## ОБРАЗЕЦ 1

### ОПШТИ УСЛОВИ ЗА ИЗБОР ВО ОБРАЗОВНО-НАУЧНИ, НАУЧНИ, ОБРАЗОВНО-СТРУЧНИ И СОРАБОТНИЧКИ ЗВАЊА

Кандидат: **Намик ДУРМИШИ**

Институција: Факултет за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово

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

### ОПШТИ УСЛОВИ ЗА ИЗБОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНО ЗВАЊЕ РЕДОВЕН ПРОФЕСОР

Бр.	ОПШТИ УСЛОВИ	Исполнување на општите услови (ДА/НЕ)
1.	Научна звање – Доктор на земјоделски науки Име на научната област: Инженерство и технологија (2) Научна област: Инженерство и технологии и друго (2.11) Научна подобласт: Прехранбено инженерство и технологија Научна област: Наука на храна и технологии на прехранбени производи, Друго (2.11.05.01, 2.11.05.07).	ДА
2.	Најмалку 6 (шест) научни трудови објавени во рецензирана научна публикација согласно Законот за високо образование, во последните пет години пред објавувањето на конкурсот за избор.	ДА
2.1	Научно списание во кое објавените трудови се предмет на рецензии и кое е индексирано во најмалку една електронска база на податоци на списанија со дела достапни на Интернет, како што се: Ebsco, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Report, SCImago Journal Rank или друга база на податоци на списанија, која ќе ја утврди Националниот совет за високо образование. <b>I</b> 1. Име на научното списание: Ecological Engineering & Environmental Technology 2. Име на базата на податоци за електронски списанија: Scopus, EBESCO. IF=0.57 3. Наслов на трудот: The Effect of the Addition of Pumpkin Flour on the Rheological, Nutritional, Quality, and Sensory Properties of Bread. 4. Датум на објавување: 2023. <b>II</b>	ДА

	<p>1. Име на научното списание: Journal Food Science and Technology (United States)</p> <p>2. Име на базата на податоци за електронски списанија: Scopus, <b>IF=0.85</b></p> <p>3. Наслов на трудот: <u>Investigation of the Effect of Pectinase and Amiloglucosidase Enzyme Mixture on Clarification of Apple Juice.</u></p> <p>4. Датум на објавување: 2024</p> <p style="text-align: center;"><b>III</b></p> <p>1. Име на научното списание: Journal Microbiology Research.</p> <p>2. Име на базата на податоци за електронски списанија: Scopus, Web of Science <b>IF=2.5</b></p> <p>3. Наслов на трудот: Microbiological Analysis of Traditional Sausage in Prishtina, Republic of Kosovo, During Production and Storage.</p> <p>4. Датум на објавување: <b>2025</b></p> <p style="text-align: center;"><b>IV</b></p> <p>1. Име на научното списание: AgroLife Scientific Journal</p> <p>2. Име на базата на податоци за електронски списанија: <b>Scopus, EBESCO, IF=0.9</b></p> <p>3. Наслов на трудот: Method for obtaining gluten free high protein biscuits.</p> <p>4. Датум на објавување: <b>2023</b></p> <p style="text-align: center;"><b>V</b></p> <p>1. Име на научното списание: Journal Agriculture &amp; Forestry</p> <p>2. Име на базата на податоци за електронски списанија: <b>Scopus, EBESCO, IF=0.251</b></p> <p>3. Наслов на трудот: Quality properties of squeezed fresh and frozen pomegranate juices.</p> <p>4. Датум на објавување: <b>2024</b></p> <p style="text-align: center;"><b>VI</b></p> <p>1. Име на научното списание: Journal of Hygienic Engineering and Design.</p> <p>2. Име на базата на податоци за електронски списанија: <b>Scopus, EBESCO</b></p> <p>3. Наслов на трудот: Statistical research on the correlation between celiac disease and other autoimmune diseases.</p> <p>4. Датум на објавување: 2023</p>	
2.2	<p><b>Научни списанија во кои објавените трудови се предмет на рецензија од страна на колеги и кои имаат уреднички одбор во кој учествуваат членови од најмалку три земји, во кој случај бројот на членови од една земја не може да надмине две третини од вкупниот број членови.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>I</b></p> <p>1. Име на научното списание: Journal of Agricultural, Food and Environmental Sciences.</p> <p>2. Меѓународен уреднички одбор (вкупен број на членови, број и припадност по земја): Над 20 членови, неколку земји.</p>	

	<p>3. Наслов на трудот: Influence of technological processes on nutritional parameters in natural fruit juice (apples, raspberries, strawberries and cherries).</p> <p>4. Датум на објавување: <b>2022.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>II</b></p> <p>1. Име на научното списание: International journal of food technology and nutrition</p> <p>2. Меѓународен уреднички одбор (вкупен број на членови, број и припадност по земја): 40 членови, 15 земји</p> <p>3. Наслов на трудот: Quality and safety parameters before and after pasteurization of apple juice.</p> <p>4. Датум на објавување: 2024.</p>	
<b>3.</b>	<p>Рецензиран и објавен учебник, монографија, практикум или збирка задачи од научната област за која е избран:</p> <p style="text-align: center;"><b>I</b></p> <p>1. Наслов на монографијата: Optimization of the concentrate from several apple cultivars.</p> <p>2. Место и датум на објавување: Lambert Academie Publishing 2026.</p>	ДА
<b>4.</b>	<p>Претходно назначување во наставно-научно звање - вонреден професор, датум и број на билтен: одлука 21-391/1, 31.12.2021, билтен бр. 199</p>	ДА
<b>5.</b>	<p>Поседува вештини за извршување активности во високото образование<sup>1</sup>. Името на институцијата каде што се стекнати вештините и способностите за вршење на дејноста во високото образование.</p> <p>- Универзитет во Тетово - Тетово, Факултет за прехранбена технологија и исхрана.</p> <p>2. Вид на обука/искуство/образование за стекнување вештини и способности за извршување активности во високото образование</p> <p>- Професор на универзитетот и поканет универзитет во странство (настава, предавања, консултации, менаџмент со практичен дел).</p> <p>3. Период на стекнување вештини и способности за вршење активности во високото образование: 2007-2026</p>	ДА
<b>6.</b>	<p>Познавање на најмалку еден странски јазик, утврдено со општ акт на Универзитетот, односно на самостојната висока стручна школа. Странски јазик: англиски јазик</p> <p>Име на документ: The Cambridge School, Certificate ITC headway Upper-Intermediate.</p>	ДА

## ОБРАЗЕЦ 2

### ЗА ИЗВЕШТАЈОТ ЗА ИЗБОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНО, НАУЧНО И НАСТАВНО-СТРУЧНО ЗВАЊЕ

Кандидат: **Намик ДУРМИШИ**

Институција: Факултет за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово

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

#### I. НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ

Реден Бр.	Опис на активноста	Поени	Вкупно поени
<b>1.</b>	<b>Предавања (Предмети во првиот циклус на студии)</b>	<b>0.04</b>	<b>48.60</b>
1.1.	Технологија на вода (ПТ, МКБХ )	3x15x0.04x5	9.0
1.2.	Процеси на конзервирање храна (ПТ, МКБХ)	3x15x0.04x5	9.0
1.3.	Прехранбени технологии на производи со растително потекло (Н, МКБХ)	3x15x0.04x5	9.0
1.4.	Процеси на припрема на храна (Н)	3x15x0.04x5	9.0
1.5.	Пројектирање и автоматизација во прехранбената индустрија (МКБХ)	2x15x0.04x3	3.6
1.6.	Технологија за безалкохолни и освежителни пијалоци (ПТ)	3x15x0.04x5	9.0
<b>2.</b>	<b>Држење на вежби (Предмети во првиот циклус на студии)</b>	<b>0.03</b>	<b>18.90</b>
2.1.	Прехранбени технологии на производи со растително потекло (Н, МКБХ)	3x15x0.03x5	6.75
2.2.	Процеси на припрема на храна (Н)	3x15x0.03x5	6.75
2.3.	Пројектирање и автоматизација во прехранбената индустрија (МКБХ)	1x15x0.03x3	1.35
2.4.	Технологија за безалкохолни и освежителни пијалоци (ПТ)	3x15x0.03x3	4.05
<b>3.</b>	<b>Предавања (Предмети од втор циклус)</b>		<b>28.50</b>
3.1.	Функционална храна и нутритивни производи (ПТ, Н)	2x15x0.05x4	6.0
3.2.	Нови технологии за производство на безалкохолни и освежителни пијалоци (ПТ)	3x15x0.05x3	6.75
3.3.	Пројектирање во прехранбената индустрија (ПТ)	3x15x0.05x4	9.0
3.4.	Преработка на храна со оптимален нутритивен квалитет (Н)	3x15x0.05x3	6.75
<b>4.</b>	<b>Подготовка на нов предмет (предавања)</b>		<b>6.00</b>
4.1.	Технологија на вода (ПТ, МКБХ)	1x1	1
4.2.	Процеси на конзервирање храна (ПТ, МКБХ)	1x1	1

4.3.	Прехранбени технологии на производи со растително потекло (Н, МКБХ)	1x1	1
4.4.	Процеси на припрема на храна (Н)	1x1	1
4.5.	Пројектирање и автоматизација во прехранбената индустрија (МКБХ)	1x1	1
4.6.	Технологија за безалкохолни и освежителни пијалоци (ПТ)	1x1	1
<b>5.</b>	<b>Подготовка за нов предмет (вежби)</b>		<b>2.0</b>
5.1.	Прехранбени технологии на производи со растително потекло (Н, МКБХ)	1x0.5	0.5
5.2.	Процеси на припрема на храна (Н)	1x0.5	0.5
5.3.	Пројектирање и автоматизација во прехранбената индустрија (МКБХ)	1x0.5	0.5
5.4.	Технологија за безалкохолни и освежителни пијалоци (ПТ)	1x0.5	0.5
<b>6.</b>	<b>Консултации со студенти (во прв циклус на студии)</b>		<b>0.912</b>
6.1.	Технологија на вода (ПТ, МКБХ)	24x5x0.002	0.24
6.2.	Процеси на конзервирање храна (ПТ, МКБХ)	24x5x0.002	0.24
6.3.	Прехранбени технологии на производи со растително потекло (Н, МКБХ)	18x5x0.002	0.18
6.4.	Процеси на припрема на храна (Н)	6x5x0.002	0.06
6.5.	Пројектирање и автоматизација во прехранбената индустрија (МКБХ)	12x3x0.002	0.072
6.6.	Технологија за безалкохолни и освежителни пијалоци (ПТ)	12x5x0.002	0.12
<b>7.</b>	<b>Интера скрипта за предавања (во првиот и вториот циклус)</b>		<b>40</b>
7.1.	Технологија на вода (ПТ, МКБХ)	10x4=40	40
7.2.	Процеси на конзервирање храна (ПТ, МКБХ)		
7.3.	Прехранбени технологии на производи со растително потекло (Н, МКБХ)		
7.4.	Процеси на припрема на храна (Н)		
7.5.	Пројектирање и автоматизација во прехранбената индустрија (МКБХ)		
7.6.	Технологија за безалкохолни и освежителни пијалоци (ПТ)		
7.7.	Функционална храна и нутритивни производи (ПТ, Н)		
7.8.	Нови технологии за производство на безалкохолни и освежителни пијалоци (ПТ)		
7.9.	Пројектирање во прехранбената индустрија (ПТ)		
7.10.	Преработка на храна со оптимален нутритивен квалитет (Н)		

<b>8.</b>	<b>Интерна скрипта вежби (во првиот циклус)</b>	<b>Вкупно поени</b>	<b>12</b>
8.1.	Прехранбени технологии на производи со растително потекло (Н, МКБХ)	1x3	3
8.2.	Процеси на припрема на храна (Н)	1x3	3
8.3.	Пројектирање и автоматизација во прехранбената индустрија (МКБХ)	1x3	3
8.4.	Технологија за безалкохолни и освежителни пијалоци (ПТ)	1x3	3
<b>9.</b>	<b>Ментор на дипломски теми</b>	<b>21x0.2</b>	<b>4.2</b>
<b>10.</b>	<b>Член на комисијата за оценување и одбрана на дипломската работа</b>	<b>55x0.1</b>	<b>5.5</b>
<b>11.</b>	<b>Член на комисијата за оценување и одбрана на магистерски трудови</b>	<b>10x0.3</b>	<b>3.0</b>
<b>ВКУПНО</b>			<b>169.612</b>

## II. НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ

Реден Бр.	Опис на активноста	Вкупно Поени
<b>1</b>	<b>Ментор н магистерски теми</b>	6x1= 6
<b>2</b>	<b>Член на меѓународни научни проекти</b>	<b>8</b>
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. Piana 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
2.2	Nature-Based Solutions for a Just Resilience in the Adriatic- Ionian Cities (NATURED). Faenza, Italy, from 5-7 December 2024.	1x3
<b>3</b>	<b>Монографија објавена во странство</b>	<b>12</b>
3.1	<b>Durmishi N., Xhabiri G., Karakasova LJ. (2026). Optimization of the concentrate from several apple cultivars. Lambert Academie Publishing. ISBN 978-620-9-87529-8</b>	1x12 =12
<b>4</b>	<b>Труд со оригинални научни резултати објавен во научно списание кое има фактор на влијание за годината во која е објавен трудот, во кое објавените трудови се предмет на рецензија и кое е индексирано во најмалку една електронска база на податоци со трудови достапна на интернет, како што се: Ebsco, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Report, SCImago Journal Rank или друга база на податоци на списанија која ќе биде сертифицирана од Националниот совет за високо образование (6 + IF)</b>	<b>24.872</b>

4.1	Hoxha, I., Hoxha, B., Xhabiri, G., Shala, N., Dreshaj, A., <b>Durmishi, N.</b> (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. <a href="https://doi.org/10.12912/27197050/169879">https://doi.org/10.12912/27197050/169879</a>	6x0.6=3.6+0.57	4.171
4.2	Cengiz Çesko, Jaser Veseli, HATİCE PALÜZAR, Aulona Sfishta, Hyrije Koraqi, <b>Namik Durmishi</b> , 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). <b>Journal Indexes:</b> Scopus. Volume 12, Issue 3. pp.159-169. <b>Doi Number:</b> <a href="https://doi.org/10.13189/fst.2024.120301">10.13189/fst.2024.120301</a> ;	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, <b>Namik Durmishi</b> , 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, <b>Web of Science.</b> <a href="https://doi.org/10.3390/microbiolres16090200">https://doi.org/10.3390/microbiolres16090200</a>	6x0.6=3.6+2.5	6.1
4.4	Iliana LAZOVA-BORISOVA, <b>Namik DURMISHI</b> . 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 Stamatovska, <b>Namik Durmishi</b> , 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	<b>Труд со оригинални научни резултати, објавен во научно списание во кое објавените трудови се предмет на рецензија и кое има меѓународен уреднички одбор во кој учествуваат членови од најмалку три земји, а бројот на членови од една земја не може да надмине две третини од вкупниот број членови.</b>		<b>59.5</b>
5.1	<b>Namik Durmishi</b> , 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	<b>N Durmishi</b> , 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	5x0.6=3.0	3.0

	(online). Faculty of Food Technology and Nutrition, University of Tetova.;		
5.3	Ismail FERATI, Tatjana KALEVSKA, Daniela NIKOLOVSKA NEDELKOSKA, Petya IVANOVA, <b>Namik DURMISHI</b> , 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, <b>Namik Durmishi</b> , 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, <b>Namik Durmishi</b> . <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	<b>Namik DURMISHI</b> , 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.;	5x0.6 =3.0	3.0
5.7	Ljubica Karakashova, Frosina Babanovska-Milenkovska, Jelena Mladenova, Lenche Velkoska-Markovska, <b>Namik Durmishi</b> , 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, <b>Namik Durmishi</b> , 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, <b>Namik Durmishi</b> , 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, <b>Namik Durmishi</b> , 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, <b>Namik Durmishi</b> , 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, <b>Namik Durmishi</b> , 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, <b>Namik Durmishi</b> . 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	<b>Namik Durmishi</b> , 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	<b>Namik Durmishi</b> , 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. Pages121-124. Publisher Faculty of Food Technology and Nutrition-University of Tetova. UDC: 663.813:634.233]-035.66.	5x0.6 =3.0	3.0
5.16	<b>Namik DURMISHI</b> , 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, <b>Namik DURMISHI</b> , 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, <b>Namik DURMISHI</b> , 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, <b>Namik DURMISHI</b> . 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
<b>6</b>	<b>Punime me rezultate origjinale shkencore/profesionale, të publikuara në konferenca ndërkombëtare me proceedings me bord redaktues ndërkombëtar</b>		<b>13.8</b>
6.1	Ardit Hoti; Agon Aliu, and <b>Namik Durmishi</b> . 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. <a href="https://knowledgecenter.ubt-uni.net/conference/IC/Food/6">https://knowledgecenter.ubt-uni.net/conference/IC/Food/6</a> . 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 <b>Durmishi, Namik</b> . Detection of dimethyl decarbonate in multi-fruit juice pet pack with Velcorin (DMDC) indicator paper. (2023). UBT International Conference. 7. <a href="https://knowledgecenter.ubt-uni.net/conference/IC/Food/7">https://knowledgecenter.ubt-uni.net/conference/IC/Food/7</a> . 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, <b>Namik Durmishi</b> . <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: <a href="https://eprints.uklo.edu.mk/id/eprint/8892">https://eprints.uklo.edu.mk/id/eprint/8892</a> (Proceeding book).	3x0.6 =1.8	1.8
6.4	Verona Morina, Violeta Lajqi, <b>Namik Durmishi</b> , Aulona Sfishta. The Comparison of the Quality and Safety of Peach Juice in TetraPak Packaging and Glass Bottles. University for Business and Technology in	3x0.6 =1.8	1.8

	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.		
6.5	Biljana Trajcheska, Viktorija Stamatovska, Tatjana Kalevska, Nevena Gruevska, Ljubica Karakashova, <b>Namik Durmishi</b> , 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).	3x0.6 =1.8	1.8
6.6	<b>Namik Durmishi</b> , 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. Agricities 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, <b>Namik Durmishi</b> , 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
<b>7.</b>	<b>Abstrakt i botuar në “Book of abstracts” nga konferencat shkencore</b>		<b>19</b>
7.1	Xhabiri, G., Alija D., <b>Durmishi, N.</b> , 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 <sup>nd</sup> 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., <b>Durmishi, N.</b> , 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 <sup>nd</sup> 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	1
7.3	Kadriu, V., Xhabiri, G., Idrizi, Xh., <b>Durmishi, N.</b> , 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 <sup>rd</sup> 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	1
7.4	Ferati, I., Kalevska, T., Nikolovska Nedelkoska D., <b>Durmishi, N.</b> , Xhabiri, G., Miftari, H., Luma, R., Fejzulla., A. (2023). Control of safety parameters in fresh cow’s milk. <i>International Congress on Natural,</i>	1x1= 1	1

	<i>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. 715. ISBN: 978-608-217-117-3.		
7.5	Luma, R., Sulejmani, N., Idrizi, Xh, Ferati, Xhabiri, G., <b>Durmishi, N.</b> (2023). Physicochemical analysis and sensory evaluation of acacia honey. <i>International 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.	1x1= 1	1
7.6	Xhabiri, G., <b>Durmishi, N.</b> , 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., <b>Durmishi, N.</b> , 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	<b>Durmishi, N.</b> , 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., <b>Durmishi, N.</b> , 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., <b>Durmishi, N.</b> , 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 <sup>TH</sup> 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	1
7.11	<b>Durmishi, N.</b> , 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. <i>International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy</i> . Book of Abstracts 31 <sup>st</sup> May 2024. Szeged, Hungary. p. 56. ISBN: 978-963-306-986-8.	1x1= 1	1
7.12	Xhabiri, G., <b>Durimishi, N.</b> , Idrizi, Xh., Sulejmani, E., Ajdari, B., Alija, E., (2024). Evaluation of rheological, sensory and nutritional qualities in gluten-free bread formulations. <i>International Conference on Science,</i>	1x1= 1	1

	Technology, Engineering and Economy. Book of Abstracts 31 <sup>st</sup> May 2024. Szeged, Hungary. p. 96. ISBN: 978-963-306-986-8.		
7.13	Xhabiri, G., <b>Durmishi, N.</b> , 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 <sup>th</sup> 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., <b>Durmishi., N.</b> , Idrizi, Xh., Limani., V. (2025). The impact of nutrition and therapy on patients with diabetes. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (5 <sup>th</sup> 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., <b>Durmishi, N.</b> , 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 <sup>th</sup> 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., <b>Durmishi, N.</b> , Idrizi, Xh, Xhabiri, G. (2025). Evaluation of sensory parameters in chokeberry juices with different treatments. International Congress on Natural, Health Sciences and Technology (5 <sup>th</sup> 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	<b>Durmishi, N.</b> , 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 <sup>st</sup> 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., <b>Durmishi, N.</b> , Ferati, I., Nikolovska Nedelkoska, D. (2025). Sensory and nutritional impacts of pumpkin flour enrichment in wheat bread: a synthesis of recent studies. 1 <sup>st</sup> 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., <b>Durmishi, N.</b> , Luma, R., Idrizi, Xh. (2025). Nutritional habits of students in the Polog region. 1 <sup>st</sup> 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
<b>8.</b>	<b>Учество на научни конференции</b>		<b>11</b>

8.1	Усна презентација	10x1 =10	
8.2	Постер презентација	2x0.5 =1.0	
<b>9.</b>	<b>Предавања одржани по покана од референтен универзитет во странство</b>		<b>18</b>
9.1	Визитинг Професор, University Busines and Technology UBT, Faculty of food sciences and technology. Pristina. 2022-2025.		9
9.2	СЕРПУС 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 Academy, Institut of Cryobiology and Food Technology, Bulgaria. 19.06-23-06.2023.		3
<b>ВКУПНО</b>			<b>175.172</b>

### III. ПРОФЕСИОНАЛНА АПЛИКАТИВНА ДЕЈНОСТ

Ред. број	Опис на активноста	Вкупн о Поени
1	Координатор во реакредитацијата на студиската програма Менаџирање со квалитет и безбедност на храна, циклус I	1x0.5 = 0.5
2	Член на комисијата за изготвување на извештајот за акредитација на студиските програми од прв и втор циклус.	2x0.5 =1 1
3	Учесник во промотивни активности на ФПТИ-УТ во средните училишта 2022/23; 2023/24; 2024/25; 2025/26; 2026/2027	5x0.5 = 2.5
4	Учесник во активности: Денови на отворени врати на Универзитетот во Тетово, ФПТИ 2022/23, 2023/24, 2024/25, 2025/26, 2026/27	5x0.5 = 2.5
<b>ВКУПНО</b>		<b>6.5</b>

#### IV. АКТИВНОСТИ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС

Ред. број	Опис на активноста	Вкупн о Поени 12
1	Координатор на студиската програма Менаџирање со квалитет и безбедност на храна на ФПТИ (2022-2026).	1
2	Општински советник, Гостивар 2021-2025	1
3	Заменик-градоначалник, Гостивар 2021-2024	2
4	Претседател на Општинскиот совет, Гостивар (2024-2025)	2
5	Општински советник, Гостивар 2025-2029	1
6	Заменик-градоначалник, Гостивар 2025 продолжува	2
7	Член на Комисијата за евалуација на апликации по јавниот повик за студии за грантови, Центар за развој на Полошкиот плански регион (2022-23). Тетово.	1
8	Член на Комисијата за евалуација на апликациите по јавниот повик за ангажирање на експерти, Центар за развој на Полошкиот плански регион (2022/23). Тетово.	1
9	Од 2024 година па наваму, член на Комисијата за изготвување и следење на превентивни мерки и постигнување на целта на националниот акционен план, Фитосанитарна управа, Министерство за животна средина, РМВ Скопје.	1
<b>4</b>	<b>Работилници и обуки</b>	2
4.1	Certificate of attendance, Attended the course EU funding: national agencies and 2021-2027 opportunities. Семинар.	1
4.2	Организатор на работилница, presented in the Workshop entitled "Production of beverages drinks in laboratory condition. May, 2023.	1
<b>5</b>	<b>Член на организациски или научни одбори во научни конференции и списанија</b>	<b>10</b>
5.1	Член на Организацискиот одбор на Конгресот "International Congress on Natural, Health Sciences and Technology" (2 <sup>nd</sup> International Conference on Food Technology & Nutrition). 18–19 May 2022, Tetovo, University of Tetova, Republic of North Macedonia.	1
5.4	Член на Организацискиот одбор на Конгресот "International Congress on Natural, Health Sciences and Technology" (3 <sup>RD</sup> International Conference on Food Technology & Nutrition). 17–19 May 2023, Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia.	1
5.5	Член на Организацискиот и научниот одбор 8 <sup>th</sup> <u>International Conference on Natural and Engineering Sciences</u> , 21-23 November 2023. Turkye. Online.	1
5.6	Член на Организацискиот одбор на Конгресот "International Congress on Natural, Health Sciences and Technology" (4 <sup>TH</sup> International Conference on Food Technology & Nutrition). 15–17 May 2024, Tetova, University of Tetova, Republic of North Macedonia	1
5.8	Член на Организацискиот и научниот одбор 9 <sup>th</sup> <u>International Conference on Natural and Engineering Sciences</u> , 22-24 November 2024. Online.	1

5.9	Член на Организациониот одбор на Конгресот “International Congress on Natural, Health Sciences and Technology” (5 <sup>TH</sup> International Conference on Food Technology & Nutrition). 07–08 May 2025, Tetova, University of Tetova, North Macedonia.		1
5.10	Член на Научниот одбор 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	Член на меѓународниот комитет во 1 <sup>st</sup> International Scientific Conference-Food Science, Nutrition, Innovative Technologies and Sustainability. 03 October 2025, Veles, Republic of North Macedonia.		1
5.14	Член на Организациониот и научниот одбор 10 <sup>th</sup> International Conference on Natural and Engineering Sciences, 20-21 December 2025. Turqi. Online.		1
5.15	Член на научниот одбор International Congress “From Research to Application” 20 May 2026, Tetova, University of Tetova, North Macedonia.		1
<b>6.</b>	<b>Членство во комисии на Факултетско и Универзитетско ниво</b>		<b>4.4</b>
6.1	Претседател на комисијата за упис на студенти на прв и втор циклус универзитетски студии за академската 2025/2026 година.	2x0.5	1
6.2	Претседател на комисијата за самоевалуација од редот на наставниците за внатрешна евалуација на ФПТИ.		0.5
6.3	Членови на колегиумот за студиската програма по прехранбена технологија, прв циклус.		0.5
6.4	Членови на колегиумот за студиски програми од втор циклус.		0.5
6.5	Член на комисијата за избор на декан на ФПТИ		0.5
6.6	Претседател на изборната комисија на ФПТИ за избор на ректор на Универзитетот во Тетово (2026-2029).		0.5
6.7	Претседател на Советот за соработка и доверба со јавноста.		0.5
6.8	Член на рецензентската комисија за избор/реизбор на наставно-научни конкурси.	2x0.2	0.4
<b>ВКУПНО</b>			<b>26.40</b>

<b>ПРОФЕСИОНАЛНИ РЕФЕРЕНЦИ НА КАНДИДАТОТ ЗА ИЗБОР ВО ЗВАЊЕ РЕДОВЕН ПРОФЕСОР</b>		<b>Поени</b>
<b>I.</b>	<b>НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ</b>	<b>169.61</b>
<b>II.</b>	<b>НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ</b>	<b>175.17</b>
<b>III.</b>	<b>ПРОФЕСИОНАЛНО-АПЛИКАТИВНА ДЕЈНОСТ</b>	<b>6.50</b>
<b>IV.</b>	<b>АКТИВНОСТ СО ШИРОК ИНТЕРЕС</b>	<b>26.40</b>
<b>Вкупно</b>		<b>377.68</b>

Тргово, Јуни 2026 година

**Рецензентска комисија:**

1. **Д-р сц. Џезаир Идризи** (претседател) – редовен професор на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово  
\_\_\_\_\_
  
2. **Д-р сц. Рената Конголи** (член) – редовен професор на Факултетот за биотехнологија и храна, Земјоделски универзитет во Тирана  
\_\_\_\_\_
  
3. **Д-р сц. Ибрахим Хоџа** (член) – редовен професор на Факултетот за агробизнис, Универзитет „Хаци Зека“, Пеќ  
\_\_\_\_\_

## ИЗВЕШТАЈ

### 3. Вонреден проф. Ерхан СУЛЕЈМАНИ

#### БИОГРАФСКИ ПОДАТОЦИ И ОБРАЗОВАНИЕ

Кандидатот **Вонреден проф. Ерхан СУЛЕЈМАНИ** е роден на 3 јуни 1977 година во Тетово, каде што го завршил средното образование во средното медицинско училиште „Никола Штејн“ во 1996 година. Своеото високо образование го завршил на Факултетот за ветеринарна медицина при Универзитетот „Св. Кирил и Методиј“ (УКИМ) во Скопје, каде што дипломирал на 1 ноември 2005 година.

Магистерски студии (2010): Завршил постдипломски студии на Факултетот за земјоделски науки и храна (УКИМ), каде што ја одбрал својата магистерска теза посветена на квалитетот на белото сирење во саламура, произведено со различни технолошки параметри и стартни култури.

Докторат (2014): Се стекнал со титулата доктор на технички науки на Технолошко-металуршкиот факултет (УКИМ) во Скопје. Неговата дисертација со наслов „*Студија на специфични хемиски и биохемиски промени кај тврдото сирење за време на зреењето*“ била изработена како дел од меѓународен проект финансиран од ТУБИТАК на Универзитетот „Инону“ во Малатја, Турција.

Постдокторски студии (2015–2016): Спровел напредни истражувања во областа на протеолизата и анализата на ароматични компоненти на Универзитетот „Инону“ во Турција. Својот работен однос на Универзитетот во Тетово го започнал во февруари 2006 година како помлад асистент. На 29 декември 2016 година е избран во наставно-научно звање доцент по предметите *Технологија на преработка на млеко* и *Хемија на храна*. На 31 декември 2021 година се стекнал со звањето вонреден професор. Од мај 2018 година ја извршува функцијата продекан за наука на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана. Тој е уредник (заменик-главен уредник) на меѓународното научно списание „*International Journal of Food Technology and Nutrition*“ (IJFTN). Показува високо ниво на познавање на англискиот, турскиот и македонскиот јазик.

#### НАУЧНИ, СТРУЧНИ, ПЕДАГОШКИ И ДРУГИ ОСТВАРУВАЊА НА КАНДИДАТКАТА ОД ПОСЛЕДНИОТ ИЗБОР ДО ДЕНОТ НА ПРИЈАВАТА

##### Наставно-образовна дејност и работно искуство

Наставно-образовната дејност и работното искуство на **Вонреден проф. Ерхан СУЛЕЈМАНИ** одразуваат успешно академско патување од две децении на Универзитетот во Тетово, карактеризирано со континуиран напредок во наставата и интензивен ангажман во сите три циклуси на студии.

Работно искуство и кариерен развој. Кариерата на кандидатот на Универзитетот во Тетово помина низ сите фази на академски раст. Кандидатот покрива широк спектар на теми од областа на прехранбената технологија и исхраната во сите три циклуси: Прв циклус (додипломски студии): Ги предава предметите: *Хемија на храна*, *Технологија на млечни производи*, *Анализа на прехранбени производи*, *Технологија на производи од животинско*

потекло, Санитарна инспекција и Наука за храна. Втор циклус (магистерски студии): Ги предава предметите: *Современи методи за контрола на храната*, *Нови технологии за преработка на млеко* и *Диететска превенција и диететска терапија*. Менторство и комисији. Учествувал како член или претседател во над 25 комисији за одбрана на дипломски и магистерски трудови. Бил член на комисија за оценка и одбрана на докторска дисертација на Технолошко-техничкиот факултет при Универзитетот „Св. Климент Охридски“ во Битола (29 мај 2023 година). Трудот се однесува на формулација и преработка на функционален јогурт.

### **Научноистражувачка дејност**

Истражувачкиот профил на **Вонреден проф. Ерхан СУЛЕЈМАНИ** е потврден преку бројни научни трудови со фактор на влијание (Impact Factor), индексирани во базите *Web of Science* и *Scopus*. Како меѓународно признаен експерт во прехранбеното инженерство, тој е назначен за независен рецензент на проекти меѓу С. Македонија и Австрија (2026–2028), рецензент за списанија како *Food Research* и *Discover Food*, како и член на Научниот комитет за глобалниот конгрес IFIS 2026 во Истанбул. Неговата експертиза е наградена и со трето место на ИПА-проектот за прекугранична соработка со Албанија (2022). Паралелно, во периодот 2023–2026 година, тој реализираше студиски престои во Данска, Унгарија, Полска, Шведска, Словенија и Кина, каде преку координација на стратешки мрежи (SEEPUS, ИОМ) и ангажман како гостински професор, обезбеди трансфер на иновативни лабораториски, дигитални и AI технологии за зајакнување на домашните капацитети.

### **Стручно-применувачка дејност и дејност од поширок интерес**

**Вонреден проф. Ерхан СУЛЕЈМАНИ**, во периодот 2021–2026 година ја одразува неговата водечка улога во процесите на интернационализација, академско управување и стратешка соработка на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана (ФПТИ) при Универзитетот во Тетово. д-р Сулејмани остварува исклучителен институционален придонес преку клучни управувачки функции, како продекан за наука на ФПТИ (од 2018 година), раководител на лабораторија и член на универзитетски комисији. Неговиот висок професионален профил на национално ниво е потврден со именувањето од страна на Министерството за образование и наука за член на Државната комисија за нострификација на дипломи во техничко-технолошките науки (од 2024 година), како и за независен рецензент на меѓународни истражувачки проекти со Австрија (2026–2028). На меѓународен план, тој успешно раководи со стратешки проекти како Еразмус+ „Digiwaste“ за дигитално управување со отпад, мрежата SEEPUS IV за прехранбени науки и соработката со ТИКА, додека неговиот уреднички и научен ангажман опфаќа високи позиции во престижни списанија (како заменик-главен уредник на IJFTN) и членство во научни комитети на глобални конгреси (IFIS 2026), со што директно ја зајакнува меѓународната видливост на Универзитетот во Тетово.

## ЗАКЛУЧОК И ПРЕДЛОГ

Врз основа на доставената документација и личното познавање на кандидатот, Рецензентската комисија позитивно ги оценува неговите активности во наставно-образовната, научно-истражувачката, професионално-апликативната дејност и дејноста од поширок интерес и констатира дека кандидатот, **вонреден проф. Ерхан СУЛЕЈМАНИ**, согласно Законот за високото образование и Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, научни, наставно-стручни и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, бр. 01-4309/2 од 01.12.2021 година, има собрано вкупно **307.49 поени** од професионалните референци, со што го надминал минималниот број поени потребни за избор во наставно-научното звање **редовен професор**.

Врз основа на горенаведеното, Рецензентската комисија има чест и задоволство да му предложи на Наставно-научниот совет на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана при Универзитетот во Тетово, **вонреден проф. Ерхан СУЛЕЈМАНИ** да биде избран во наставно-научното звање **редовен професор** во научната област **Наука на храна и технологии на прехранбени производи, Друго** (2.11.05.01 и 2.11.05.07 според класификацијата на научноистражувачките подрачја, полиња и области согласно Меѓународната Фраскатијева класификација), на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана при Универзитетот во Тетово.

Тетово, јуни 2026 година

### Рецензентска комисија:

1. **Д-р сц. Цезаир Идризи** (претседател) – редовен професор на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово  
\_\_\_\_\_
2. **Д-р сц. Рената Конголи** (член) – редовен професор на Факултетот за биотехнологија и храна, Земјоделски универзитет во Тирана  
\_\_\_\_\_
3. **Д-р сц. Ибрахим Хоџа** (член) – редовен професор на Факултетот за агробизнис, Универзитет „Хаци Зека“, Пеќ  
\_\_\_\_\_

## ОБРАЗЕЦ 1

### ОПШТИ УСЛОВИ ЗА ИЗБОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНО, НАУЧНО, НАСТАВНО-СТРУЧНО И СОРАБОТНИЧКО ЗВАЊЕ

**Кандидат:** Ерхан СУЛЕЈМАНИ

**Институција:** Факултет за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово

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

### ОПШТИ УСЛОВИ ЗА ИЗБОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНО ЗВАЊЕ – РЕДОВЕН ПРОФЕСОР

Бр.	ОПШТИ УСЛОВИ	Исполнување на условите (ДА/НЕ)
1	<b>Научен степен – доктор на науки од научната област за која се избира</b>	ДА
	Име на научната сфера: <b>Инженерство и технологија</b>	
	Област: <b>Наука на храна и технологии на прехранбени производи, Друго</b>	
	Дисциплина: <b>Хемија и биохемија на храна; Технологија на млечни производи</b>	
2	<b>Референтни научни публикации</b>	ДА
	<b>Научно списание индексирано во електронски бази (WoS, Scopus, итн.)</b>	ДА
	1. Име на научното списание: <b>Food Chemistry</b>	
	2. Електронска база: <b>Web of Science / Scopus (Импакт фактор 8.5)</b>	
	3. Наслов на трудот: <i>Acceleration of proteolysis, flavour development and enhanced bioactivity in a model cheese using Kufllu cheese slurry...</i>	
	4. Датум на објавување: <b>30 јуни 2023 година</b>	ДА
<b>Научно списание со меѓународен уреднички одбор (од најмалку три држави)</b>		
1. Име на научното списание: <b>International Journal of Food Technology and Nutrition</b>		
2. Меѓународен уреднички одбор: <b>35 членови од 8 различни држави</b>		
3. Наслов на трудот: <i>FAT TYPES AND THEIR FUNCTIONAL EFFECT ON THE SENSORY QUALITY OF MUFFINS</i>	ДА	
4. Датум на објавување: <b>2023 година</b>		
2.1	<b>Научно списание објавено во држава членка на ЕУ/ОЕЦД</b>	ДА
	1. Наслов на научното списание: <b>Acta Agriculturae Slovenica</b>	
	2. Држава членка на ЕУ/ОЕЦД: <b>Словенија</b>	

	3. Наслов на трудот: <i>The effect of some additives on the rheology of dough and quality of bread</i>	
	4. Датум на објавување: <b>2022 година</b>	
<b>3</b>	<b>Книга или дел од рецензирана книга објавена во држава членка на ЕУ/ОЕЦД</b>	
	1. Наслов на книгата: <i>Goats (Capra) - from Ancient to Modern</i> (Поглавје: „Quality of goat cheese in North Macedonia“)	ДА
	2. Држава членка на ЕУ/ОЕЦД: <b>Обединето Кралство (Велика Британија)</b>	
	3. Издавач, година и место: <b>IntechOpen, Лондон</b>	
	<b>Зборник на трудови презентирани на меѓународни научни собири (3+ држави)</b>	
	1. Наслов на зборникот: <i>Proceedings Book of the International Congress "From Research to Application"</i>	
<b>4</b>	2. Име на собирот: <b>Меѓународен конгрес „Од истражување до примена“</b>	ДА
	3. Држави учеснички: <b>С. Македонија, Албанија, Косово, Турција, итн.</b>	
	4. Наслов на трудот: <i>Impact of various herbal extracts on technological functionality of yogurt</i>	
	5. Датум на објавување: <b>20 мај 2026 година</b>	
<b>5</b>	<b>Преводи на капитални дела</b>	ДА
	<b>Учебник, монографија, практикум или збирка задачи</b>	
<b>5.1</b>	1. Наслов: <b>Монографија на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана (2008–2026)</b>	ДА
	2. Место и датум на објавување: <b>Тетово, 2026 година</b>	
	<b>Претходен избор во звање Вонреден професор (Associate Professor)</b>	
<b>5.2</b>	Датум и број на Билтен: <b>31.12.2021 година</b>	ДА
	<b>Поседува вештини за реализација на високообразовна дејност</b>	
	1. Име на институцијата: <b>Универзитет во Тетово</b>	
<b>6</b>	2. Вид на искуство: <b>Настава (над 20 години), Гостин-професор во Познањ (Полска), Меѓународни обуки во Кина (2026) и Шведска (2025)</b>	ДА
	3. Период: <b>2006 – денес</b>	

**ОБРАЗЕЦ 2**  
**КОН ИЗВЕШТАЈОТ ЗА ИЗБОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНО, НАУЧНО И**  
**НАСТАВНО-СТРУЧНО ЗВАЊЕ**

**Кандидат:** Ерхан СУЛЕЈМАНИ

**Институција:** Факултет за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово

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

**НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ**

Бр.	Опис на активноста / Предмет	Пресметка	Поени	Вкупно
<b>1.</b>	<b>Одржување настава (I циклус - додипломски студии)</b>		<b>0.04</b>	<b>57.60</b>
1.1	Технологија за преработка на млеко	3 часа x 15 недели x 0.04 x 5 години	9.0	
1.2	Хемија на храна / Хемија на исхрана	3 часа x 15 недели x 0.04 x 5 години	9.0	
1.3	Технологија на производи од животинско потекло	3 часа x 15 недели x 0.04 x 5 години	9.0	
1.4	Анализа на прехранбени производи	2 часа x 15 недели x 0.04 x 5 години	6.0	
1.5	Наука за храна	2 часа x 15 недели x 0.04 x 5 години	6.0	
1.6	Основи на диетална терапија	2 часа x 15 недели x 0.04 x 5 години	6.0	
1.7	Санитарна инспекција	2 часа x 15 недели x 0.04 x 5 години	6.0	
1.8	Хемија и биохемија на храна	2.2 часа x 15 недели x 0.04 x 5 години	6.6	
<b>2.</b>	<b>Одржување настава (II циклус - магистерски студии)</b>		<b>0.05</b>	<b>11.25</b>
2.1	Современи методи на контрола на храна	2 часа x 15 недели x 0.05 x 5 години	7.5	
2.2	Диететска превенција / Нови технологии на млеко	1 час x 15 недели x 0.05 x 5 години	3.75	
<b>3.</b>	<b>Подготовка на нови предмети (L+U)</b>		<b>1.0/0.5</b>	<b>13.00</b>
3.1	Подготовка на 10 предмети (предавања)	10 предмети x 1.0 поен	10.0	
3.2	Подготовка на 6 предмети (вежби)	6 предмети x 0.5 поени	3.0	
<b>4.</b>	<b>Консултации со студенти</b>	250 студенти x 5 години x 0.002	<b>0.002</b>	<b>2.50</b>
<b>5.</b>	<b>Менторство на дипломски трудови (Bachelor)</b>	11 кандидати x 0.2 поени	<b>0.2</b>	<b>2.20</b>
<b>6.</b>	<b>Менторство на магистерски трудови (Master)</b>	5 кандидати x 1.0 поен	<b>1.0</b>	<b>5.00</b>
<b>7.</b>	<b>Член на комисији за одбрана (I и II циклус)</b>	25 комисији x 0.1 поени	<b>0.1</b>	<b>2.50</b>
<b>8.</b>	<b>Рецензент на докторска дисертација</b>	1 дисертација x 0.5 поени	<b>0.5</b>	<b>0.50</b>
<b>9.</b>	<b>Скрипти / Интерни материјали (Риботими)</b>	3 скрипти x 4.0 поени	<b>4.0</b>	<b>12.00</b>
<b>I.</b>	<b>ВКУПНО ЗА НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ</b>			<b>106.55</b>

II. НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ (2022–2026)

Бр.	Опис на активноста / Научни трудови (АРА стил)	Пресметка	Поени	Вкупно
1.	Менторство на магистерски трудови (Master)	5 x 1.0	1.0	5.00
	- Успешно менторство на 5 кандидати на ФПТИ (2021–2026)			
2.	Трудови со фактор на влијание / CiteScore (WoS / Scopus)		Варира	59.54
2.1	Boran, O. S., Sulejmani, E., & Hayaloglu, A. A. (2023). Acceleration of proteolysis... <i>Food Chemistry</i> , 412. [IF: 8.5]	(8 + 8.5) x 0.6	9.90	
2.2	Veliu, A., Abdullahi, H., Sulejmani, E., et al. (2025). Effect of pectin on blackberry jam... <i>Foods</i> , 14(19). [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... <i>Molecules</i> , 30(20). [IF: 4.6]	(8 + 4.6) x 0.6	7.56	
2.4	Tekin, A., Kanmaz, H., Kaya, B., Sulejmani, E., & Hayaloglu, A. A. (2025). Effect of fermentation on Turkish bag sausage... <i>Food Chemistry Advances</i> , 6. [CS: 10.1]	(8 + 10.1) x 0.6	10.86	
2.5	Sulejmani, E., Zeqiri, D., & Abdullahi, H. (2026). Assessing Consumer Behavior of Env. Sustainability... <i>Env. Engineering &amp; Management Journal</i> . (Прифатено) [IF: 0.9]	(8 + 0.9) x 1.0	8.90	
2.6	Sulejmani, E., Ahmeti, B., & Musliu, Z. H. (2023). Profile of fatty acid and pesticide residues... <i>Mljekarstvo: Dairy Experts Journal</i> , 73(1). [IF: 1.01]	(8 + 1.0) x 0.73	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). [IF: 0.7]	(8 + 0.7) x 0.90	7.83	
3.	Трудови во индексирани списанија (Scopus/Clarivate) без IF			32.00
3.1	Abdullahi, H., Veliu, A., & Sulejmani, E. (2025). Polyphenols and anthocyanin profile of bilberries... <i>Agriculture and Forestry</i> , 71(4).	5.0 x 0.6	3.00	
3.2	Sulejmani, E. (2025). Bio-functionality of brined cheeses... <i>Agriculture and Forestry</i> , 71(1).	5.0 x 1.0	5.00	
3.3	Sulejmani, E., & Iseni, M. (2023). Sustainability and perspectives of the N. Macedonian dairy industry. <i>Journal of Agricultural Sciences (Belgrade)</i> , 68(1).	5.0 x 1.0	5.00	
3.4	Abdullahi, H., Xhabiri, G., Sulejmani, E., & Selimi, F. (2022). Effect of some additives on dough rheology... <i>Acta Agriculturae Slovenica</i> , 118(2).	5.0 x 0.6	3.00	
	Трудови во меѓународни списанија со рецензија			
3.5	Sulejmani, E., & Amedi, A. (2025). Physico-chemical and sensory characterization of fresh cheeses. <i>Letters in Food Research</i> , 2(1).	5.0 x 1.0	5.00	
3.6	Sulejmani, E., & Useini, X. (2025). Milk production efficiency of small-scale dairy farms. <i>Int. Journal of Food Tech. &amp; Nutrition</i> , 8(15-16).	5.0 x 1.0	5.00	

3.7	Jusufi, E., Gjorgovska, N., Sulejmani, E., et al. (2024). The influence of nitrogen and potassium on strawberry. <i>JASRD Journal</i> , 2(3-4).	5.0 x 0.6	3.00	
3.8	Rushiti, E., et al., & Sulejmani, E. (2023). Fat types and functional effect on the sensory quality of muffins. <i>Int. Journal of Food Tech. &amp; Nutrition</i> , 11(6).	5.0 x 0.6	3.00	
4.	Координатор на меѓународни научни проекти - Мрежи: СЕЕРУС IV (SK-1018), ТИКА (Zero Waste), COVIDiet, IPA	5 x 6.0	6.0	30.00
5.	Апстракти во зборник на трудови од меѓународни конференции - ЕААСИ, Ровињ, Белград, Тетово (2021–2026)	12 x 1.0	1.0	12.00
7.	Поканети предавања / Пленарни сесии во странство - Универзитети во Сегед (Унгарија) и Познањ (Полска)	3 x 3.0	3.0	9.00
8.	Учество во меѓународни научни проекти - СЕЕРУС IV, ТИКА (Green/Zero Waste), IPA	3 x 5.0	5.0	15.00
II.	<b>ВКУПНО</b>			162.54

### СТРУЧНО-ПРИМЕНУВАЧКА ДЕЈНОСТ

Бр.	Опис на активноста	Пресметка	Поени	Вкупно
<b>1.</b>	<b>Експертски активности (Експертизи, евалуации, ревизии)</b>		<b>1.0</b>	<b>5.0</b>
1.1	Експертиза за „Еко Шар“ (стартни култури и технолошки процес)	1 x 1.0	1.0	
1.2	Експертиза за „Тетовска млекарница“ (лабораториски методи)	1 x 1.0	1.0	
1.3	Рецензент на докторска дисертација (Универзитет во Битола)	1 x 1.0	1.0	
1.4	Стручно мислење за МОН (Закон за научно-истражувачка дејност)	1 x 1.0	1.0	
1.5	Рецензент на научно-истражувачки проекти МОН-Австрија (2026–2028)	1 x 1.0	1.0	
<b>2.</b>	<b>Раководител на лабораторија</b>	<b>1 мандат</b>	<b>1.0</b>	<b>1.0</b>
	- Раководител на Лабораторијата на ФПТИ (прв мандат)			
<b>3.</b>	<b>Менаџер за квалитет во институции</b>	<b>1</b>	<b>3.0</b>	<b>3.0</b>
	- Менаџер за квалитет (стандард ISO 17025)			
<b>4.</b>	<b>Учество во активности за промоција на факултетот</b>	<b>5 години</b>	<b>0.5</b>	<b>2.5</b>
	- Промоција во училишта и денови на отворени врати (2021–2026)	5 x 0.5	0.5	
<b>5.</b>	<b>Подготовка на елаборати за нови студиски програми</b>	<b>3 случаи</b>	<b>1.0</b>	<b>3.0</b>
	- Координатор на процесот на реакредитација на УТ/Нутриционизам	3 x 1.0	1.0	
	<b>ВКУПНО ЗА СТРУЧНО-АПЛИКАТИВНА ДЕЈНОСТ</b>			<b>14.50</b>

## ДЕЈНОСТИ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС

Бр.	Опис на активноста	Пресметка (според Регулативата 2024)	Поени	Вкупно
1.	Продекан за наука (ФПТИ)	2 мандати (мај 2021 – денес)	4.0	8.0
2.	Уредник на меѓународно научно списание (IJFTN)	1 позиција (заменик-главен уредник)	3.0	3.0
3.	Член на Државна комисија (МОН)	1 назначување (Државна комисија за нострификација)	3.0	3.0
4.	Студиски престои во странство (до 3 месеци)	4 престои x 0,5 поени	0.5	2.0
5.	Член на организациски одбор на меѓународен собир	2 одбори x 1,0 поен	1.0	2.0
6.	Подготовка и пријавување на меѓународен проект	2 проекти x 2,0 поени	2.0	4.0
7.	Член на факултетска или универзитетска комисија	3 комисии x 0,5 поени	0.5	1.5
8.	Член на комисија за избор во академско звање	2 предмети x 0,2 поени	0.2	0.4
IV.	ВКУПНО ЗА АКТИВНОСТИ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС			23.90

<b>ПРОФЕСИОНАЛНИ РЕФЕРЕНЦИ НА КАНДИДАТОТ ЗА ИЗБОР ВО ЗВАЊЕ РЕДОВЕН ПРОФЕСОР</b>	<b>Поени</b>
<b>НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ</b>	<b>106.55</b>
<b>НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ</b>	<b>162.54</b>
<b>ПРОФЕСИОНАЛНО-АПЛИКАТИВНА ДЕЈНОСТ</b>	<b>14.50</b>
<b>АКТИВНОСТ СО ШИРОК ИНТЕРЕС</b>	<b>23.90</b>
<b>Вкупно</b>	<b>307.49</b>

Тетово, јуни 2026 година

**Рецензентска комисија:**

1. **Д-р сц. Цезаир Идризи** (претседател) – редовен професор на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово  
\_\_\_\_\_
2. **Д-р сц. Рената Конголи** (член) – редовен професор на Факултетот за биотехнологија и храна, Земјоделски универзитет во Тирана  
\_\_\_\_\_
3. **Д-р сц. Ибрахим Хоџа** (член) – редовен професор на Факултетот за агробизнис, Универзитет „Хаци Зека“, Пеќ  
\_\_\_\_\_

ДО:

**НАСТАВНО–НАУЧНИОТ СОВЕТ НА ФАКУЛТЕТОТ ЗА ПРЕХРАНБЕНА  
ТЕХНОЛОГИЈА И ИСХРАНА**

**СЕНАТОТ НА УНИВЕРЗИТЕТОТ ВО ТЕТОВО**

**РЕФЕРАТ**

*ЗА ИЗБОР–РЕИЗБОР НА НАСТАВНИЦИ ВО СИТЕ НАСТАВНО–НАУЧНИ ЗВАЊА НА  
УНИВЕРЗИТЕТОТ ВО ТЕТОВО*

Врз основа на член 172 и 173 од Законот за високото образование („Службен весник на Република Северна Македонија“ бр. 82/2018, 178/2021 и 58/2024), согласно член 158 од Статутот на Универзитетот во Тетово и во согласност со Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, научни, наставно-стручни и соработнички звања на Универзитетот во Тетово и врз основа на Одлуката на Наставно-научниот совет на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана при Универзитетот во Тетово бр. 21-154/1 од 08.06.2026 година во врска со објавениот конкурс за избор-реизбор на наставници во сите наставно-научни звања за стручните предмети на Универзитетот во Тетово, објавен во дневните весници „Коха“ и „Слободен печат“ од 11.06.2026 година и на веб-страницата на Универзитетот во Тетово ([www.unite.edu.mk](http://www.unite.edu.mk)), Наставно-научниот совет на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, на состанокот одржана на ден 22.06.2026 година, донесе одлука за формирање рецензентска комисија (одлука бр. 21-177/1), во следниов состав:

1. **Д-р Шекибе БЕАДИНИ (претседател)** – редовен професор на Факултетот за математичко-природни науки при Универзитетот во Тетово – Тетово.
2. **Д-р Анила МИТРЕ (член)** – редовен професор на Факултетот за математичко-природни науки при Универзитетот во Тирана – Тирана.
3. **Д-р Елми ЈУСУФИ (член)** – редовен професор на Факултетот за земјоделство и биотехнологија при Универзитетот во Тетово – Тетово.

На јавниот конкурс објавен во дневниот печат „Коха“ и „Слободен печат“ од 11.06.2026 година, како и на веб-страницата на Универзитетот во Тетово ([www.unite.edu.mk](http://www.unite.edu.mk)), за избор – реизбор на еден наставник на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, во сите наставно-научни звања од областа на Биологија, Имунологија (1.06.00.01, 1.06.00.02 од класификацијата на научните области, полиња и соодветните подрачја според Меѓународната класификација од Фраскати), рецензентската комисија по разгледувањето на документацијата за аплицирање констатира дека: на горенаведениот конкурс се пријави еден кандидат, и тоа: **Вонр. проф. д-р Мерије ЕЛЕЗИ**, сегашен наставник на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана - Универзитет во Тетово.

Рецензентската комисија, во горенаведениот состав, по разгледувањето на документацијата на кандидатите, го поднесува следниот извештај:

## ИЗВЕШТАЈ

### 1. Вонр. проф. д-р Мерије ЕЛЕЗИ

#### БИОГРАФСКИ И ПРОФЕСИОНАЛНИ ПОДАТОЦИ

##### ❖ Биографија:

- **Име / Презиме:** Мерије Елези
- **Датум на раѓање:** 03.04.1977 година
- **Место на раѓање:** Глогји, Тетово, Северна Македонија
- **Тековна позиција:** Вонреден професор во областа на Биологија и Имунологија на Универзитетот во Тетово, Факултет за прехранбена технологија и исхрана.
- **Академска позиција / сфера на интерес:**
  - **Област на експертиза:** Биологија, Молекуларна биологија, Хумана генетика, Имунологија, Нутриционизам и безбедност на храна.

#### Работно искуство и институционални ангажмани

- **03.02.2017 – Доцент**
- **31.12.2021 – Вонреден професор.** Врз основа на член 174 и член 175 од Законот за високото образование (Службен весник на Република Македонија бр. 82/2018), членовите 13, 14 и 28 од Законот за работните односи (Службен весник на Р. Северна Македонија бр. 167/2015 и 27/2016), член 253 од Статутот на Универзитетот во Тетово, Правилникот за критериумите и постапката за избор во
- наставно-научни, научни и соработнички звања бр. 02-3702/1 од 12.06.2014 година, Правилникот за систематизација на работните места на Универзитетот во Тетово бр. 02-21778/2 од 29.06.2016 година, како и Правилникот за утврдување и исплата на плати и надоместоци на плати бр. 02-2327/1 од 29.05.2018 година, Правилникот за утврдување на работните односи и работните задачи на наставниците и соработниците на Универзитетот во Тетово и Одлуката на Наставно-научниот совет на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана, избрана сум во наставно-научно звање вонреден професор под бр. 21-389/1 од 31.12.2021 година на Универзитетот во Тетово – Факултет за прехранбена технологија и исхрана (ФПТИ) Тетово, Северна Македонија.
  - Избрана со едногласна одлука на Советот на Ректоратот за предметите: **Биологија и Имунобиологија.**
  - Предавач и водител на вежби во студиските програми: Прехранбена технологија, Исхрана, како и Менаџмент со квалитет и безбедност на храна.
- **[2012 – 2017-2026]:** Предавач и водител на вежби во три студиски програми на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана.
- **[2017 – 2021]:** Предавач и водител на вежби во три студиски програми на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана.
- **[2022/2023 - 2026]:** Предавач во вториот циклус (мастер студии) на студиската програма Нутриционизам и прехранбена технологија по предметите: Физиологија на исхраната, Методи за процена на квалитетот на исхраната, Нутритивни аспекти на прехранбените состојки, Храна, исхрана и здравје, Универзитет во Тетово (УТ) Тетово, Северна Македонија.
  - Ангажман во наставата и лабораториските процеси на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана.

#### Административни и академски функции

- Член на Сенатот на Универзитетот во Тетово (втор мандат).
- ЕКТС (ECTS) координатор на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана (ФПТИ). Член на Наставно-научниот совет на ФПТИ, 2012-2026 година.
- Член на Комисијата за самоevaluација на академските единици.

- Член на Комисијата за трансфер и реактивирање на студиите во рамките на академската единица и надвор од неа.

### Меѓународно искуство – гостински професор (Visiting Professor)

- **Тракиски Универзитет (Едрене, Турција):** Оддел за биологија, Факултет за науки – во рамките на меѓународната програма Еразмус+ (TR EDIRNE 01).
- **Универзитет Нух Нази Јазган (Кајсери, Турција):** Факултет за здравје и нутриционизам – во рамките на меѓународната програма Еразмус+ (TR KAYSERI 01).

### Образование и квалификации

- **[2007 – 04/09/2015] Научен степен: Доктор на науки по молекуларна биологија**

Универзитет во Тирана – Факултет за природни науки, Тирана, Албанија.

- Оцена на дисертацијата: Многу добро.
- Докторска теза: „Улогата на новите биомаркери во дијагностиката, превенцијата и менаџирањето на кардиоваскуларните болести (Број на регистар на КВТА: 1694 | Број на диплома: 1179).
- **[2001 – 2006] Научен степен: Магистер на науки по хумана генетика**

Универзитет во Тирана – Факултет за природни науки, Тирана, Албанија.

- Магистерска теза: „Промени во појавата на менархата на одредена возраст според социоекономските групи и месеците во годината кај албанските ученици на територијата на Македонија“ (Регистарски број: 100).
- **[1996 – 2000] Универзитетска диплома: Биологија – Хемија**

Универзитет во Тирана – Факултет за природни науки, Тирана, Албанија (Број на диплома: 9242, дата 13.07.2000 година).

- **[1992 – 1996] Средно образование: Гимназија „Кирил Пејчиновиќ“ -Тетово, Северна Македонија.**

### Портфолио на настава (Предмети)

Покривање на циклуси на предавања и лабораториски вежби по предметите:

- **Биолошки и здравствени науки:** Биологија, Имунобиологија за нутриционисти, Анатомија, Физиологија на човекот, Здравствена животна средина.
- **Хемија и биохемија:** Хемија на храна, Биохемија, Подготовка на примероци за хемиски и биохемиски анализи.
- **Технологија и микробиологија:** Прехранбена биотехнологија, Општа микробиологија, Пробиотици и стартер култури, Процеси на подготовка на храна, Нова храна (Novel Food).
- **Нутриционизам и животна средина:** Основи на диетотерапија, Основи на исхрана, Заштита на животната средина.

Покривање на циклуси на предавања во **вториот циклус (мастер студии)** во програмата Нутриционизам и прехранбена технологија по предметите: Физиологија на исхраната, Методи за процена на квалитетот на исхраната, Нутритивни аспекти на прехранбените состојки, Храна, исхрана и здравје на Универзитетот во Тетово (УТ) Тетово, Северна Македонија.

### Професионални вештини и јазици

- **Мајчин јазик:** Албански
- **Други јазици:** Англиски (испити на постдипломско ниво сертификирани од соодветната катедра).

## НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ

Во рамките на наставно-образовната дејност, кандидатот вонр. проф. д-р Мерије ЕЛЕЗИ ја реализираше наставата по следните предмети:

### Предмети на предавање во прв циклус (Додипломски студии):

- Биологија (ПТ); (МКБХ); (Н)
- Вовед во професијата нутриционизам (Н)
- Имунобиологија за нутриционисти (Н)
- Здравствена животна средина (ПТ); (МКБХ); (Н)
- Хемија на храна (ПТ)
- Процеси на подготовка на храна (Исхрана, Н)
- Нова храна (Н)
- Пробиотици и стартер култури (Исхрана, Н)
- Заштита на животната средина (ПТ)
- Биохемија (ПТ, МКБХ)
- Прехранбена биотехнологија (МКБХ)
- Основи на диетотерапија (МКБХ)
- Општа микробиологија (МКБХ)
- Подготовка на примероци за хемиски и биохемиски анализи (МКБХ)
- Основи на исхрана (ПТ)
- Анатомија (Исхрана, Н)
- Физиологија на човекот (Исхрана, Н)

### Предмети на предавање во втор циклус (Мастер студии):

- Нутритивни аспекти на прехранбените состојки (ПТ)
- Храна, исхрана и здравје (Н)
- Физиологија на исхраната (Н)
- Методи за процена на квалитетот на исхраната (Н)

**Забелешка за кратенките:** **П.Т.** – Прехранбена технологија; **МКБХ** – Менаџмент со квалитет и безбедност на храна; **Исхрана** – Студиска програма по Исхрана; **Н** – Нутриционизам.

За реализација на наставата по сите горенаведени предмети, кандидатот има подготвено соодветни материјали, како книги и интерни скрипти за предавања и вежби.

Во рамките на наставно-образовната дејност, почнувајќи од 2022 година, кандидатот бил и член на комисији за одбрана на дипломски работи на студиските програми на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана. Исто така, била член и на комисији за одбрана на магистерски тези во студиската програма Прехранбена технологија и Исхрана на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана.

Таа е составувач на сликите и скиците во книгата „*Клеточна и молекуларна биологија за студенти по медицина и биологија*“ од авторот проф. д-р Тефта Реџа, Тирана 2018 година.

Во согласност со Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, научни, наставно-стручни и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, кандидатот вонр. проф. д-р Мерије ЕЛЕЗИ има остварено вкупно **111.8 бодови** од наставно-образовната дејност.

Деталната наставно-образовна дејност на кандидатот е прикажана во Формулар 2, Додаток I на овој Извештај.

## НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ

Кандидатот **вонр. проф. д-р Мерије ЕЛЕЗИ**, покрај ангажманот во наставно-образовниот процес, во континуитет се занимава со научни истражувања во областа на прехранбените науки, јавното здравје, здравствената животна средина, имунологијата, клеточната биологија и нутриционизмот. Научно-истражувачката дејност на кандидатот се состои од научни трудови објавени во научни списанија со фактор на влијание (impact factor), индексирани во *Scopus*, *Web of Science* итн., учество на меѓународни научни собири и учество во меѓународни проекти.

### Објавени научни трудови (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 radionuclide 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, Оригинален научен труд. УДК 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, Оригинален научен труд. УДК 616.65-006.6-083.2(497.7)"2019/2021.
- **Merije Elezi**, Ilderina Qerimi, Sahide Sinani, Yllya Hasani, Rakip Emruli, Armend Mehmedi, Sunaj Rustemi, Ilir Rustemi, Meriton Codari. "*Three year 2023-2025 comparative analysis of water quality in village Vrutok, implications for 3D food biotechnology and molecular stability.*" Меѓународен конгрес „Од истражување до апликација“ International congress from research to application), 20 maj 2026.
- Besnik Elezi, Kastriot Korro, **Merije Elezi**. "*Food safety risks associated with wildlife derived products in Albania a one-year field and laboratory assessment.*" Меѓународен конгрес „Од истражување до апликација“ (International congress from research to application), 20 maj 2026.
- Laureta Abazi, Jetmir Metaj, Shpresa Memishi, **Merije Elezi**, Nagip Lenjani. "*Comparison of morphological, motor and explosive strength characteristics between volleyball players and non-volleyball players aged 16-17*" (05.10.2022).

- 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." Journal of Hygienic Engineering and Design, Том 42, стр. 257-262 (01.04.2023).
- Laureta Abazi, Joshko Milenkovski, **Merije Elezi**. "Differences in anthropometric characteristics, body composition and somatotype components among senior and cadet volleyball girls." International Journal of Sport Sciences and Health, Број 21-22, стр. 130-137 (01.11.2023).

## ОБУКИ И ПРОЕКТИ

- **Living Democracy, Pilot Training (2016):** Регионална обука Албанија - Македонија, одржана во Драч, организирана од Универзитетот за образование на наставници во Цирих / Центар за меѓународни проекти во образованието (*Zurich University of Teacher Education / Centre for International Projects in Education*).
- **СМАРСЕЕС (Драч):** Учесничка на 8-мата Меѓународна конференција за лековити и ароматични растенија на земјите од Југоисточна Европа.

## УЧЕСТВО НА НАУЧНИ КОНФЕРЕНЦИИ И ОБЈАВЕНИ АПСТРАКТИ

Во периодот 2022–2026 година, кандидатот беше активен во презентирањето на резултатите од научните истражувања на меѓународни конференции. Во овој период таа учествуваше на низа престижни конференции организирани во Република Северна Македонија и во други земји од регионот, придонесувајќи за промоција и размена на научни сознанија.

Како резултат на овој научен ангажман, кандидатот има објавено апстракти во зборници на апстракти (*Book of Abstracts*) од научни конференции, каде што ги презентираше резултатите од истражувањата во областа на прехранбената технологија и исхраната.

Сертификати од учество на научни конференции:

- Сертификат за презентација на Меѓународниот конгрес за природни, здравствени науки и технологија, 2-ра Меѓународна конференција за прехранбена технологија и исхрана. 18-19 мај 2022 година. Тетово, Државен универзитет во Тетово, Република Северна Македонија.
- Сертификат за презентација на Меѓународниот конгрес за природни, здравствени науки и технологија, 3-та Меѓународна конференција за прехранбена технологија и исхрана. 17-19 мај 2023 година. Тетово, Државен универзитет во Тетово, Република Северна Македонија.
- Сертификат за презентација на Меѓународниот конгрес за природни, здравствени науки и технологија, 4-та Меѓународна конференција за прехранбена технологија и исхрана. 15-17 мај 2024 година. Тетово, Државен универзитет во Тетово, Република Северна Македонија.
- Сертификат за презентација на Меѓународниот конгрес за природни, здравствени науки и технологија, 5-та Меѓународна конференција за прехранбена технологија и исхрана. 07-08 мај 2025 година. Тетово, Државен универзитет во Тетово, Република Северна Македонија.
- Сертификат за учество на Првата меѓународна научна конференција за храна (1st INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE FOOD).
- Сертификат за презентација на Меѓународниот конгрес „Од истражување до апликација“ (“INTERNATIONAL CONGRESS “FROM RESEARCH TO APPLICATION”). 20 мај 2026 година. Тетово, Државен универзитет во Тетово, Република Северна Македонија.
- Во согласност со Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, научни, наставно-стручни и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, кандидатот вонр. проф. д-р Мерије ЕЛЕЗИ има остварено вкупно **89.2 бода** од научно-истражувачката дејност. Деталната научно-истражувачка дејност на кандидатот е прикажана во Формулар 2, Прилог II од овој Извештај.

## СТРУЧНО-АПЛИКАТИВНА ДЕЈНОСТ

Кандидатот, вонр. проф. д-р Мерије ЕЛЕЗИ, покрај ангажманот во наставниот процес и научно-истражувачката дејност, беше активна и во стручно-апликативната дејност. Таа придонесе во промоцијата на факултетот во средните училишта, ја вршеше функцијата ЕКТС-координатор во траење од 10 години, беше ангажирана во процесот на реакредитација на студиските програми и учествуваше во организацијата на Отворениот ден на Универзитетот во Тетово.

Во согласност со Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, научни, наставно-стручни и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, кандидатот вонр. проф. д-р Мерије ЕЛЕЗИ има остварено вкупно **6.5 бода** од стручно-апликативната дејност. Деталната стручно-апликативна дејност на кандидатот е прикажана во Формулар 2, Прилог III од овој Извештај.

### **ДЕЈНОСТ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС**

Кандидатот вонр. проф. д-р Мерије ЕЛЕЗИ има богата дејност од поширок интерес. Таа во моментот е член на Сенатот, а претходно била ЕКТС-координатор на студиските програми: Нутриционизам, Прехранбена технологија, како и Менаџмент со квалитет и безбедност на храна.

### **Работилници и обуки**

Кандидатот има учествувало на стручни обуки и работилници во областа на прехранбената технологија и нутриционизмот, вклучувајќи и организирани меѓународни семинари. Исто така, била дел од организацијата на стручни работилници на ФПТУ при Универзитетот во Тетово.

### **Учество во организациски, научни и уреднички одбори**

Во текот на извештајниот период, кандидатот даде значаен придонес во организацијата и развојот на национални и меѓународни научни активности. Таа беше член на организациски и научни одбори на значителен број конференции, вклучувајќи ги и конференциите организирани во рамките на: *International Congress on Natural, Health Sciences and Technology*, Универзитет во Тетово (2022–2026). Овие активности го потврдуваат нејзиниот континуиран ангажман во унапредувањето на научното истражување, промоцијата на академската соработка и развојот на научната издавачка дејност.

### **Членство во комисии на ниво на Факултет и Универзитет**

Вонр. проф. д-р Мерије ЕЛЕЗИ била член на Комисијата за трансфер и продолжување на студиите. Исто така, била член на колегиумите на студиските програми од прв и втор циклус, како и член на комисии за лабораториски прашања.

Во согласност со Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, научни, наставно-стручни и соработнички звања на Универзитетот во Тетово, кандидатот вонр. проф. д-р Мерије ЕЛЕЗИ има остварено вкупно **37 бода** од дејноста од поширок интерес. Деталната дејност од поширок интерес на кандидатот е прикажана во Формулар 2, Прилог IV од овој Извештај.

## **ЗАКЛУЧОК И ПРЕДЛОГ**

Врз основа на доставената документација и личното познавање на кандидатот, Рецензентската комисија позитивно ги оценува активностите во наставно-образовната, научно-истражувачката, стручно-апликативната дејност, како и дејноста од поширок

интерес, и констатира дека кандидатот **вон. проф. д-р Мерије Елези**, согласно Законот за високото образование и Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, наставно-стручни, научни и соработнички звања на Универзитетот во Тетово (бр. 01-4309/2 од 01.12.2021 година), има собрано доволно, односно 244.5 бодови од професионалните референци, со што го има надминато минималниот број на бодови потребни за избор во наставно-научното звање **редовен професор**.

Врз основа на горенаведеното, Рецензентската комисија има чест и задоволство да му предложи на Наставно-научниот совет на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана при Универзитетот во Тетово, **вон. проф. д-р Мерије ЕЛЕЗИ** да биде избрана во наставно-научното звање **редовен професор** во областа на **Биологија и Имунологија** (1.06.00.01, 1.06.00.02 од класификацијата на научно-истражувачките сфери, полиња и области според Меѓународната Фраскатиева класификација) на Факултетот за прехранбена технологија и исхрана при Универзитетот во Тетово.

Тетово, 26 јуни 2026 година

**Рецензиона комисија:**

1. **Д-р Шеќибе БЕАДИНИ** (претседател) – редовен професор на Факултетот за математичко-природни науки, Универзитет во Тетово – Тетово

---

2. **Д-р Анила МИТРЕ** (член) – редовен професор на Факултетот за природни науки, Универзитет во Тирана – Тирана

---

3. **Д-р Елми ЈУСУФИ** (член) – редовен професор на Факултетот за земјоделство и биотехнологија, Универзитет во Тетово – Тетово

---

**ФОРМУЛАР 1**

**ОПШТИ УСЛОВИ ЗА ИЗБОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНИ, НАУЧНИ, НАСТАВНО-СТРУЧНИ И СОРАБОТНИЧКИ ЗВАЊА**

**Кандидат:** Мерије ЕЛЕЗИ

**Институција:** Факултет за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово

**Научна област:** Биологија, Имунологија (1.06.00.01), (1.06.00.02)

**ОПШТИ УСЛОВИ ЗА ИЗБОР ВО НАСТАВНО-НАУЧНО ЗВАЊЕ РЕДОВЕН ПРОФЕСОР**

Бр.	Општи услови	Исполнување на општите услови (ДА/НЕ)
1.	<b>ОПШТИ УСЛОВИ</b> <b>Научно звање:</b> Доктор по молекуларна биологија <b>Назив на научната сфера:</b> Математичко-природни науки <b>Научно поле:</b> Биолошки науки <b>Научна подсфера:</b> / <b>Научна област:</b> Биологија, Имунологија (1.06.00.01), (1.06.00.02)	ДА
2.	<b>Објавени најмалку 6 (шест) научни трудови<sup>[^1]</sup> во референтни научни публикации во согласност со Законот за високото образование, во последните пет години пред објавувањето на конкурсот за избор</b>	
2.1	Научно списание во кое трудовите што се објавуваат подлежат на рецензија и кое е индексирано во најмалку една електронска база на списанија со трудови достапни на интернет, како што се: Ebsco, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Report, SCImago Journal Rank или друга база на списанија која ќе ја утврди Националниот совет за високо образование  <b>I</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Име на научното списание: EUROPEAN ACADEMIC RESEARCH</li><li>Наслов на трудот: "Tularemia's Data Monitoring in Lepus europaeus of Macedonia"</li><li>Импакт фактор (Impact Factor): 3.4546 (UIF)   DRJI вредност: 5.9 (B+)</li><li>Датум на објавување: 2022</li></ol> <b>II</b> <ol style="list-style-type: none"><li>Име на научното списание: Scientific Horizons</li><li>Име на електронската база на списанија: Scopus, Web of Science</li><li>Наслов на трудот: "Risk analysis of Apis mellifera colony losses and health assessment in Albania from 2021 to 2023"</li></ol>	ДА

	<p>4. Датум на објавување: 2024</p> <p>III</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Име на научното списание: Journal of Hygienic Engineering and Design</li> <li>2. Име на електронската база на списанија: Scopus, EBSCO</li> <li>3. Наслов на трудот: "Statistical research on the correlation between celiac disease and other autoimmune diseases."</li> <li>4. Датум на објавување: 2023</li> </ol> <p>IV</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Име на научното списание: Journal of Hygienic Engineering and Design</li> <li>2. Име на електронската база на списанија: Scopus, EBSCO</li> <li>3. Наслов на трудот: "Epidemiological characteristic of prostate cancer and the influence on nutritions."</li> <li>4. Датум на објавување: 2024</li> </ol> <p>V</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Име на научното списание: Journal of Hygienic Engineering and Design</li> <li>2. Име на електронската база на списанија: Scopus, EBSCO</li> <li>3. Наслов на трудот: "Study on homocysteine level and its relationship with levels of vitamin B12 and B9 in a group of Albanian population"</li> <li>4. Датум на објавување: 2023</li> </ol> <p>VI</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Име на научното списание: Acta Medica Balkanica; International Journal of Medical Sciences</li> <li>2. Име на електронската база на списанија: ISI Impact Factor (IIF) 0.0116</li> <li>3. Наслов на трудот: "A statistical investigation on the correlation between hashimotos thygroiditis and excessive dietary intake of omega 6 fatty acids"</li> <li>4. Датум на објавување: 2023</li> </ol>	
<p>2.2</p>	<p>Научно списание во кое трудовите што се објавуваат подлежат на рецензија и кои имаат уредувачки одбор во кој учествуваат членови од најмалку три држави, при што бројот на членови од една земја не може да надмине две третини од вкупниот број на членови.</p> <p>I</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Име на научното списание: International Journal of Natural and Engineering Sciences</li> <li>2. Меѓународен уредувачки одбор (вкупен број на членови, број и припадност по земји): 21 член, 10 држави</li> <li>3. Наслов на трудот: "Examination of the dynamics of analyzes performed for the presence of radionucleide residues in food in the period 2019-2023 in the Republic</li> </ol>	

	<p>of North Macedonia"</p> <p>4. Датум на објавување: 2024</p> <p>II</p> <p>1. Име на научното списание: ACTA MEDICA BALKANICA International Journal of Medical Sciences</p> <p>2. Меѓународен уредувачки одбор (вкупен број на членови, број и припадност по земји): 40 членови, 15 држави</p> <p>3. Наслов на трудот: "A statistical investigation of the correlation between Hashimoto's thyroiditis and excessive dietary intake of omega 6 fatty acids."</p> <p>4. Датум на објавување: 2023</p>	
3.	<b>Претходен избор во наставно-научно звање – Вонреден професор, датум и број на Билтенот:</b> одлука бр. 21-389/1, 30.12.2021 година, Билтен бр. 199	ДА
1.	<b>Поседува вештини за реализација на дејност во високото образование</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Име на институцијата каде што се стекнати вештините и способностите за реализација на дејноста во високото образование:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Универзитет во Тетово - Тетово, Факултет за прехранбена технологија и исхрана</li> </ul> </li> <li>2. <b>Вид на обука / искуство / образование за стекнување на вештините и способностите за реализација на дејноста во високото образование:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Универзитетски професор (настава, предавања, консултации, менторство/менаџирање на практичниот дел).</li> </ul> </li> <li>3. <b>Период на стекнување на вештините и способностите за реализација на дејноста во високото образование:</b> 2012–2026 година</li> </ol>	ДА
2.	<p>Познавање на најмалку еден странски јазик, утврдено со општ акт на Универзитетот, односно на самостојната висока стручна школа</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Странски јазик: Англиски јазик</li> <li>• Име на документот: Работнички универзитет (Универзитет Популоре) - Тетово, 16.09.2005 година</li> </ul>	ДА

**Кандидат:** Мерије ЕЛЕЗИ

**Институција:** Факултет за прехранбена технологија и исхрана, Универзитет во Тетово

**Научна област:** Биологија, Имунологија (1.06.00.01), (1.06.00.02)

#### I. НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ

Ред. број	Опис на активноста	Бодови	Вкупно
<b>1.</b>	<b>Одржување предавања (Предмети во првиот циклус студии)</b>	<b>0.04</b>	<b>29.4</b>
1.1.	Биологија(ПТ) (Н) (MSCU)	3x15x0.04x5	9.0
1.2.	Здравствена средина (ПТ)	2x15x0.04x5	6
1.3.	Имунобиологија за нутриционисти	3x15x0.04x4	7.2
1.4.	Вовед во професијата нутриционизам	3x15x0.04x4	7.2
<b>2.</b>	<b>Изведување вежби (Предмети од првиот циклус студии)</b>	<b>0.03</b>	<b>16.35</b>
2.1.	Биологија (ПТ) (Н) (МКБХ)	3x15x0.03x5	6.75
2.2.	Здравствена средина (ПТ) (МКБХ)	1x15x0.03x5	2.25
2.3.	Имунобиологија за нутриционисти (Н)	3x15x0.03x4	5.4
2.4.	Вовед во професијата нутриционизам (Н)	1x15x0.03x5	2.25
<b>3.</b>	<b>Одржување предавања (Предмети на вториот циклус студии)</b>		<b>27</b>
3.1.	Физиологија на исхраната (Н)	3x15x0.05x3	6.75
3.2.	Храна, исхрана и здравје (Н)	3x15x0.05x3	6.75
3.3.	Методи за проценка на квалитетот на исхраната (Н)	3x15x0.05x3	6.75
3.4.	Прехрамбени аспекти на хранливите состојки (ПТ)	3x15x0.05x3	6.75
<b>4.</b>	<b>Подготовка на нов предмет (предавања и вежби)</b>		<b>11.0</b>
4.1.	Биологија(ПТ,Н,МКБХ)	1x1	1
4.2.	Имунобиологија за нутриционисти (Н)	1x1	1
4.3.	Здравствена средина	1x1	1
4.4.	Вовед во професијата нутриционизам	1x1	1
4.5.	Нутритивни аспекти на компонентите на храната (ПТ) (П)	1x1	1
4.6.	Храна, исхрана и здравје (Н) (П)	1x1	1
4.7.	Физиологија на исхраната (Н) (П)	1x1	1
4.8.	Методи за проценка на квалитетот на исхраната (Н) (П)	1x1	1
4.9.	Заштита на здравствената средина (ПТ,МКБХ)(П)	1x1	1
4.10.	Подготовка на примероци за хемиски и биохемиски анализи(МКБХ)	1x1	1
4.11.	Физиологија на човекот (Исхрана, Н) (П)	1x1	1
<b>5.</b>	<b>Консултации со студенти (во првиот циклус студии)</b>		<b>0.52</b>
5.1.	Биологија ( ПТ,Н,МКБХ)	27x5x0.002	0.24
5.2.	Здравствена средина (ПТ,МКБХ)	24x4x0.002	0.19
5.3.	Имунобиологија за нутриционисти (Н)	6x5x0.002	0.048
5.4.	Вовед во професијата нутриционизам (Н)	6x4x0.002	0.048
<b>6.</b>	<b>Интерна скрипта од предавања</b>		<b>52</b>
6.1.	Биологија( ПТ,Н,МКБХ)	13x4=52	52
6.2.	Имунобиологија за нутриционисти (Исхрана,Н)		
6.3.	Здравствена средина (ПТ) , (МКБХ)		
6.4.	Вовед во професијата нутриционизам (Н)		
6.5.	Пробиотици и стартер култури (Н)		

6.6.	Нутритивни аспекти на компонентите на храната (ПТ)		
6.7.	Храна, исхрана и здравје (Н)		
6.8.	Физиологија на исхраната (Н)		
6.9.	Основи на исхрана (ПТ)		
6.10.	Методи за процена на квалитетот на исхраната (Н)		
6.11.	Подготовка на примероци за хемиски и биохемиски анализи(МКБХ-Менаџмент со квалитет и безбедност на храна)		
6.12.	Процеси на подготовка на храна		
6.13.	Анатомија (Исхрана)		
7.	Ментор на дипломски трудови		/
8.	Член на комисија за оценка и одбрана на дипломски трудови	10x0.1	<b>1</b>
9.	Член на комисија за оценка и одбрана на дипломски трудови	3x0.3	<b>0.9</b>
10.	Член на комисија за оценка и одбрана на докторски дисертации		/
11.	Графичка обработка на илустрациите и скиците за книгата „Биологија на клетката“ (Biologija qelizore) – Проф. д-р Тефта Реџа (за студенти по медицина и биологија), 2018 година, Тирана, ISBN: 978-9928-229-36-6	1x1	<b>1</b>
<b>ВКУПНО</b>			<b>111.8</b>

## II. НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ

Ред.бро	Опис на активноста	Вкупно
<b>1.</b>	Труд со оригинални научни резултати објавен во научно списание кое има импакт фактор за годината во која е објавен трудот, во кое објавените трудови подлежат на рецензија и кое е индексирано во најмалку една електронска база на податоци за трудови достапни на интернет, како што се: Ebsco, Emerald, Scopus, Web of Science, Journal Citation Report, SCImago Journal Rank или друга база на списанија која ќе биде потврдена од Националниот совет за високо образование (6 + ИФ).	<b>40.6</b>
1.1	Елези, Б., Елези, М., Коро, К., Шабани, Е. и Бижга, Б. „Следење на податоците за туларемија кај Lepus europaeus во Македонија.“ Импакт фактор: 3.4546 (UIF), DRJI вредност: 5.9 (B+).	8.3
4.2	Елези, М., Таневски, В., Елези, Б., Ангелков, Б., Алиу Шаќири, Ј., Ферати, И. и Елези, Д. (2023). „Статистичко истражување за корелацијата меѓу Хашимотовиот тироидитис и прекумерниот внес на омега-6 масни киселини преку исхраната. ACTA- MEDICA BALKANICA International Journal of Medical Sciences, 8(15-16), стр. 250–262. ISSN 2545-4870.	8.3
4.3	Митре, А., Елези, М., Маркја, И. и Касо, А. „Студија за нивото на хомоцистеин и неговата поврзаност со нивоата на витамин Б12 и Б9 кај група од албанската популација. JHED- Journal of Hygienic Engineering and Design, Том 42, стр. 257–262; 1.4.2023.	6
4.4	Мемеди, Б., Елези, М. и Таневски, В. „Епидемиолошки карактеристики на ракот на простата и влијанието врз исхраната. Journal of Hygienic Engineering and Design, 215, Оригинален научен труд. УДК 616.65-006.6-083.2(497.7)”2019/2021.	6
4.5	Елези, М., Дурмиши, Н., Таневски, В. и Несими, Е. „Статистичко истражување за корелацијата меѓу целијачна болест и други автоимуни болести. Journal of Hygienic Engineering and Design, 30, Оригинален научен труд. УДК 616.39:664.236]-097:616-097(497.751)”2023”.	6
4.6	Коро, К., Малутај, В., Мока, Г., Елези, М. и Елези, Б. (2024). „Анализа на ризикот	6

	од загуби на колонии на <i>Apis mellifera</i> и проценка на нивната здравствена состојба во Албанија од 2021 до 2023 година. <i>Scientific Horizons</i> , 27(2), 90–99. DOI: 10.48077/scihor2.2024.90.		
<b>5</b>	Труд со оригинални научни резултати, објавен во научно списание во кое објавените трудови се предмет на рецензија и кое има меѓународен уредувачки одбор во кој учествуваат членови од најмалку три земји, при што бројот на членови од една земја не може да надминува две третини од вкупниот број членови.		<b>30</b>
5.1	Разлики во антропометриските карактеристики, составот на телото и соматотипските компоненти кај сениорки и кадетки во одбојка. Лаурета Абаз, Јошко Миленковски и Мерије Елези. <i>International Journal of Sport Sciences and Health</i> , Број 21-22, стр. 130–137; 1.11.2023.		3.0
5.2	Елези, М., Азизи-Идризи, М., Џабири, Г., Таневски, В., Елези, Б., Ферати, И., Дурмиши, Н. и Абаз, Л. (2023). „Истражување за дебелината и современите хронични болести. <i>International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 6 (11/12), 66-78.		3.0
5.3	Споредба на морфолошките карактеристики, моторните способности и експлозивната сила меѓу одбојкарки и неодбојкарки на возраст од 16–17 години. Лаурета Абаз, Јетмир Метај, Шпреса Мемиши, Мерије Елези и Нагип Лењани. 5.10.2022.		3.0
5.4	Ризици за безбедноста на храната поврзани со производи од див свет во Албанија: едногодишна теренска и лабораториска проценка. Бесник Елези, Кастриот Коро и Мерије Елези. Интернационален конгрес „Од истражување до примена“, 20 мај 2026 година.		3.0
5.5	Елези, М., Азизи-Идризи, М., Џабири, Г., Таневски, В., Елези, Б., Ферати, И., Дурмиши, Н. и Абаз, Л. (2023). „Истражување за дебелината и современите хронични болести. <i>Journal of Food Technology &amp; Nutrition</i> , 6(11-12), стр. 66–78. ISSN 2671-3071.		3.0
5.6	Елези, М., Таневски, В., Елези, Б., Ферати, И., Несими, Е., Таири, М., Авдија, З., Рахмани, Е. и Мустафи, М. (2024). „Испитување на динамиката на анализите извршени за присуство на остатоци од радионуклиди во храната во периодот 2019–2023 година во Република Северна Македонија. <i>IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 7(13-14), стр. 152–162. ISSN 2671-3071.		3.0
5.7	Елези, Б., Коро, К., Елези, М. и Сефери, Н. (2025). „Африканска свинска чума во Република Северна Македонија. <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	Коро, К., Елези, М. и Мерја, И. „Примарни податоци за намалување на последиците од КОВИД-19 преку употреба на прополис кај албански пациенти. <i>IJFTN International Journal of Food Technology and Nutrition</i> , 7(13-14), стр. 66–69. ISSN 2671-3071.		3.0
5.9	Ризици за безбедноста на храната поврзани со производи од див свет во Албанија: едногодишна теренска и лабораториска проценка. Бесник Елези, Кастриот Коро и Мерије Елези. Интернационален конгрес „Од истражување до примена“, 20 мај 2026 година.		3.0
5.10	Тригодишна компаративна анализа на квалитетот на водата во село Вруток, импликации за 3D биотехнологија на храна и молекуларна стабилност. Мерије Елези, Илдерина Керими, Сахиде Синани, Илја Хасани, Ракип Емрули, Арменд Мехмеди, Сунај Рустеми, Илир Рустеми и Меритон Цодари. Интернационален конгрес „Од истражување до примена“, 20 мај 2026 година.		3.0
<b>6</b>	Трудови со оригинални научни/професионални резултати, објавени на меѓународни конференции со зборник на трудови (proceedings) и меѓународен уредувачки одбор		<b>7.6</b>
6.1	Елези, Мерије, Азизи-Идризи, Мереме, Џабири, Гафур, Таневски, Влатко, Елези, Бесник, Ферати, Исмаил, Дурмиши, Намик и Абаз, Лаурета (2023). Истражување за дебелината и современите хронични болести. <i>Journal of Food</i>		1.8

	Technology & Nutrition, 6 (11-12), стр. 66–78. ISSN 2671-3071.		
6.2	Лаурета Абази, Јошко Миленковски, Мерије Елези. „Разлики во антропометриските карактеристики, составот на телото и соматотипските компоненти кај сениорки и кадетки во одбојка.“ International Journal of Sport Sciences and Health, Број 21-22, стр. 130-137; 1.11.2023.	3x0.6=1.8	1.8
6.3	Елези, Б., Коро, К., Елези, М., & Сефери, Н. (2025). „Африканска свинска чума во Република Северна Македонија. Journal of Agriculture and Sustainable Rural Development (JASRD), 3(5-6):43-54. DOI: 10.62792/ut.jasrd.v3.i5-6.p3022		4
7.	Апстракт објавен во „Книга на апстракти“ (Book of abstracts) од научни конференции		4
7.1	Ризици за безбедноста на храната поврзани со производи од див свет во Албанија: едногодишна теренска и лабораториска проценка. Бесник Елези, Кастриот Коро, Мерије Елези; Интернационален конгрес „Од истражување до примена“, 20 мај 2026 година.		1
7.2	Елези, М., Таневски, В., Елези, Б., Ферати, И., Несими, Е., Таири, М., Авдија, З., Рахмани, Е., & Мустафи, М. (2024). „Испитување на динамиката на анализите извршени за присуство на остатоци од радионуклиди во храната во периодот 2019–2023 година во Република Северна Македонија. IJFTN- International Journal of Food Technology and Nutrition, 7(13-14), стр. 152–162. ISSN 2671-3071.	1x1=1	1
7.3	Коро, К., Елези, М., & Мерја, И. „Примарни податоци за намалување на последиците од КОВИД-19 преку употреба на прополис кај албански пациенти. IJFTN- International Journal of Food Technology and Nutrition, 7(13-14), стр. 66-69. ISSN 2671-3071.		1
7.4	Тригодишна компаративна анализа на квалитетот на водата во село Вруток, импликации за 3D биотехнологија на храна и молекуларна стабилност. Мерије Елези, Илдерина Керими, Сахиде Синани, Илза Хасани, Ракип Емрули, Арменд Мехмеди, Сунај Рустеми, Илир Рустеми, Меритон Цодари. Интернационален конгрес „Од истражување до примена“, 20 мај 2026 година.		
8.	Учество на научни конференции		7.0
	Орална презентација	6x1=6	
ВКУПНО			89.2

### III. ПРОФЕСИОНАЛНО-АПЛИКАТИВНА ДЕЈНОСТ

Реден број	Опис на активностa		Вкупно бодови
1.	Учесник во активности за промоција на ФПТИ-УТ во средните училишта 2022/23; 2023/24; 2024/25; 2025/26; 2026/2027	5x0.5=	2.5
2	Член на комисија при Факултетот за прехранбена технологија и исхрана 2023-2026; 2026-2029		1
3	Член на комисија за еквиваленција на дипломи при Министерството за образование и наука за технолошки и биотехнолошки науки		3
			6.5

### IV. ПРОФЕСИОНАЛНО-АПЛИКАТИВНА ДЕЈНОСТ И ДЕЈНОСТ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС

Ред.број	НАЗИВ НА ДЕЈНОСТА	Бодови
----------	-------------------	--------

1.	Член на уредувачки одбор на научно/стручно списание	1.00
2.	Координатор за ЕКТС на ФПТХ	3.00
3.	Член на научен совет на научни/стручни списанија x 4	4.00
4.	Членка на уредувачки одбор на научни/стручни списанија x 2	2.00
5.	Членка на научен совет на меѓународни конгреси x 1	2.00
6.	Членка на научен совет на меѓународни списанија x 4	1.00
7.	Членка на наставно-научниот совет при Факултетот за технолошки науки и исхрана, Универзитет во Тетово.	1.00
8.	Подготовка на елаборат за (ре)акредитација на студиската програма: Прехранбена технологија, прв циклус студии, 2020-2021 година	1.00
9.	Подготовка на елаборат за акредитација на студиската програма: Исхрана, управување со квалитет и безбедност на храна, прв циклус студии 2020-2021 година	1.00
10.	Елаборат за акредитација на студиската програма: Исхрана, прв циклус студии, 2020-2021 година	1.00
11.	Членка на комисија за одбрана на дипломска и мастер работа	1.00
12.	Ментор/Водич на студенти на студентска манифестација	2.00
13.	Учество во реализација на активност: Отворени денови на Универзитетот во Тетово, ФПТХ, 2022 година, Студиска програма: Прехранбена технологија, Исхрана, управување со квалитет и безбедност на храна	1.00
14.	Учество во реализација на активност: Отворени денови на Универзитетот во Тетово, ФТНУ, 2023 година, Студиска програма: Прехранбена технологија, Исхрана, управување со квалитет и безбедност на храна	1.00
15.	Учество во реализација на активност: Отворени денови на Универзитетот во Тетово, ФПТХ, 2024 година, Студиска програма: Прехранбена технологија, Исхрана, Управување со квалитет и безбедност на храна	1.00
16.	Учество во реализација на активност: Отворени денови на Универзитетот во Тетово, ФПТХ, Студиска програма: Прехранбена технологија, Исхрана, Управување со квалитет и безбедност на храна	1.00
17.	Визитинг-професорка на Факултетот за здравствени науки – насока нутриционизам и диететика, Универзитет Нух Наџи Јазган, Кајсери, Турција, во текот на академската	8
18.	Членка на Сенатот	4
19.	Членка на Наставно-научниот совет на Факултетот за Прехранбена Технологија и Исхрана	1
<b>Вкупно</b>		<b>37.00</b>

ПРОФЕСИОНАЛНИ РЕФЕРЕНЦИ НА КАНДИДАТОТ ЗА ИЗБОР ВО ЗВАЊЕ РЕДОВЕН ПРОФЕСОР		Pikët
I.	НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ	111.8
II.	НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ	89.2
III.	ПРОФЕСИОНАЛНО-АПЛИКАТИВНА ДЕЈНОСТ	6.5
IV.	ДЕЈНОСТ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС	37.00
ВКУПНО		244.5

Тетово, 26 јуни 2026 година

**Рецензиона комисија:**

1. **Д-р Шеќибе БЕАДИНИ (претседател)** – редовен професор на Факултетот за математичко-природни науки, Универзитет во Тетово – Тетово

---

2. **Д-р Анила МИТРЕ (член)** – редовен професор на Факултетот за математичко-природни науки, Универзитет во Тирана – Тирана

---

3. **Д-р Елми ЈУСУФИ (член)** – редовен професор на Факултетот за земјоделство и биотехнологија, Универзитет во Тетово – Тетово

---