

УНИВЕРЗИТЕТ „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ” - БИТОЛА

АНЕКС
НА
Б И Л Т Е Н

Бр. 444

ГОДИНА XXXIX, Битола, 19.09.2018 година

Издание на Универзитетот „Св. Климент Охридски”- Битола

Одговорен уредник

М-р Офелија Христовска
Генерален секретар

Редакциски одбор

Проф. д-р Виолета Маневска, проректор
Факултет за информатички и комуникациски
технологии-Битола

Проф. д-р Светлана Николоска, проректор
Факултет за безбедност-Скопје

Проф. д-р Елизабета Бахтовска, проректор
Технички факултет-Битола

Проф. д-р Марјан Ангелески, проректор
Економски факултет-Прилеп

Д-р Елена К. Ристоска, советник

Уредник

Д-р Елена К. Ристоска

Умножено на електронски печатар на Универзитетот
“Св. Климент Охридски” – Битола

СОДРЖИНА

ТЕХНОЛОШКО-ТЕХНИЧКИ ФАКУЛТЕТ-ВЕЛЕС

Реферат за избор на наставник во сите наставно-научни звања за наставно-научните области:
Прехранбено инженерство, Нутриционизам и Друго..... 1

РЕФЕРАТ

ЗА ИЗБОР НА НАСТАВНИК ЗА НАСТАВНО-НАУЧНИТЕ ОБЛАСТИ: ПРЕХРАНБЕНО ИНЖИНЕРСТВО, НУТРИЦИОНИЗАМ И ДРУГО НА ТЕХНОЛОШКО-ТЕХНИЧКИОТ ФАКУЛТЕТ ВО ВЕЛЕС

Наставно-научниот совет на Технолошко-техничкиот факултет во Велес, Универзитет „Св. Климент Охридски“ - Битола, врз основа на распишаниот конкурс за избор на наставник во сите наставно-научни звања за наставно-научните области: Прехранбено инженерство, Нутриционизам и Друго, со Одлука бр.02-456/3 од 05.09.2018 година донесена на седницата одржана на 05.09.2018 година, формира Рецензентска комисија за избор на наставник во состав: д-р Викторија Стаматовска, доцент (претседател), д-р Даниела Николовска Неделкоска, доцент (член) и д-р Горица Павловска, редовен професор (член). По разгледувањето на приложената документација Рецензентската комисија го поднесува следниов

ИЗВЕШТАЈ

На конкурсот објавен во дневните весници „Нова Македонија“ и „Лајм“ од 24.08.2018 година за избор на наставник за наставно-научните области: Прехранбено инженерство, Нутриционизам и Друго, се пријави кандидатката д-р Везирка Јанкулоска.

БИОГРАФСКИ ПОДАТОЦИ

Д-р Везирка Јанкулоска, е родена на 13.02.1981 година во Кичево. Прв циклус студии завршила на Природно - математички факултет, Институт по хемија на Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје каде се стекнала со звање дипломиран професор по хемија и на Технолошко - технички факултет Велес, Универзитет „Св. Климент Охридски“ - Битола и се стекнала со звање дипломиран инженер технолог – насока Нутриционизам, просечна оценка 9,26. Втор циклус студии завршила во 2012 година на Технолошко-металуршки факултет, Универзитет „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје, магистрала на тема “Управување со квалитетот на водата во Водоснабдителниот систем Студенчица преку имплементирање на интегрална анализа” и се стекнала со звање магистер по технички науки, просечна оценка 10,00. Во 2012 година е избрана во соработничко звање асистент на Технолошко-технички факултет - Велес, Универзитет „Св. Климент Охридски“ – Битола. Во 2015 година на истиот факултет е избрана во асистент-докторант на студиските програми Прехранбена технологија и биотехнологија и Нутриционизам. Своето образование го продолжила на трет циклус студии, студиите ги завршила со просечна оценка 9,37 и докторската дисертација на тема: „Определување на резидуи од пестициди во јаболка од Ресенскиот регион“, пријавена на Земјоделски факултет на Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип ја одбранила во јули 2018 година.

Кандидатката поседува сертификат за познавање на англиски јазик (Preliminary English Test) со број 0049935380 издаден од Cambridge English Language Assessment, Part of the University of Cambridge.

НАСТАВНО-ОБРАЗОВНА ДЕЈНОСТ

Почнувајќи од учебната 2012/2013 година, д-р Везирка Јанкулошка била ангажирана како асистент на група предмети од полето на Прехранбена технологија додека од 2015 година до денес е ангажирана како асистент-докторант на група предмети во наставно-научните области Прехранбено инженерство и Нутриционизам и Друго на Технолошко-технички факултет во Велес:

- Нова храна,
- Технологија на пакување и амбалажа,
- Општа хемија,
- Органска хемија,
- Технологија на масти и масла,
- Загадувачи во прехранбена индустрија,
- Аналитика на храна,
- Зачини и лековити растенија.

Во изминатите години, како асистент, успешно дејствува на полето на наставно-образовната дејност, сериозно и вредно извршувајќи ги своите обврски изведувајќи пресметковни и лабораториски вежби, предавања, испити (под менторска супервизија) на прв циклус студии на студиските програми Прехранбена технологија и биотехнологија и Нутриционизам. Активно е вклучена во подготовка на наставните материјали и осмислувањето на пресметковните и лабораториските вежби за горе наведените предмети. Посебно треба да се истакне нејзината педагошка работа со студентите, кои имаат високо мислење за нејзината работа, стручност и однос. Како асистент а подоцна и како асистент-докторант, таа постојано работи и им помага на студентите во практичниот дел од нивните трудови.

Од досегашната работа и целокупната активност на д-р Везирка Јанкулошка може да се забележи нејзино постапно и темелно оформување во стручен, научен и педагошки работник. Нејзината ангажираност како асистент и асистент-докторант и одличната соработка со наставниците, укажува дека несомнено се работи за личност со сериозен и ентузијастички пристап кон обврските и способност за тимска работа. Позитивната оценка од евауацијата се должи на: редовност во наставата, транспарентност и објективност во работењето, јасно и разбирливо изнесување на наставните содржини, достапност за консултации, реализација на вежби преку практична примена на теоретските знаења и мотивираност за интерактивност на студентите.

НАУЧНО-ИСТРАЖУВАЧКА ДЕЈНОСТ

Покрај ангажманот во наставно-образовниот процес, д-р Везирка Јанкулоска остварува и научно-истражувачка дејност. Забележителна е нејзината перманентна определба за континуирано професионално и научно усовршување при што таа има реализирано голем број обуки и доусовршувања од областа на Прехранбено инженерство и Нутриционизам кои се одржале во Македонија, Грција и Турција.

Кандидатката во ноември 2017 година има реализирано студиски престој како предавач во рамките на СЕЕПУС III програмата на Универзитет “Ангел Канчев” - Русе, на Катедрата за Биотехнологија и технологија на храна во Разград, Р. Бугарија.

Д-р Везирка Јанкулоска од 2015 година и денес е член на Комисијата за самоевалуација на Технолошко-технички факултет Велес.

Д-р Везирка Јанкулоска од 2016-2018 година како претставник од асистентите е член на Наставно-научен совет на Технолошко-технички факултет Велес.

Д-р Јанкулоска има земено учество во 30 комисии за дипломски работи на Технолошко-технички факултет Велес.

Како автор и коавтор учествувала во создавање на интерни практикуми за вежби по Органска хемија како и интерни скрипти по предметните целини Нова храна и Технологија на масти и масла.

Коавтор е на три рецензирани учебни помагала:

1. “Збирка задачи по општа хемија”, Билтен бр. 433 од 01.09.2017 година, стр. 66-68.
2. “Практикум по општа хемија”, Билтен бр. 433 од 01.09.2017 година, стр. 69-71.
3. “Практикум по аналитика на храна”, Билтен бр. 435 од 01.11.2017 година, стр. 72-74.

Резултатите од научно-истражувачката дејност Д-р Јанкулоска прегледно и систематски ги има презентирани и дискутирани како автор и коавтор во стручни и научни трудови. Таа е автор на 18 трудови презентирани на еминентни меѓународни и домашни конгреси, симпозиуми и конференции и автор на 17 трудови објавени во научни списанија. Во публикациите се забележува висок степен на оригиналност, креативен истражувачки пристап и изградена научна мисла. За научниот труд “Determination of fenbuconazole in apples (Golden delicious) from different location” презентирани на 56-та научна конференција на Универзитетот “Ангел Канчев“, Русе, Р. Бугарија одржана од 03-04.11.2017 година има добиено Кристална награда за најдобар труд.

ОБЈАВЕНИ ТРУДОВИ

1. G. Pavlovska, D. Nikolovska-Nedelkovska, **V. Jankuloska**, A. Saveski, D. Damjanovski (2012). Determination of Pb, Cd, and Zn in the vegetables in the area near Veles. Scientifics works of UTF, Volume LIX-2012, “*Food science, engineering and technologies*”, Plovdiv, pp.334-338.

Во овој труд анализирани се олово, кадмиум и цинк во спанаќ, праз и млад кромид од три различни локации од Велес (Башино село, Речани и Иванковци). Анализата е направена со AES-ICP. Резултатите покажуваат дека содржината на тешки метали во Башино село и Речани е за неколку пати поголема за разлика од примероците одгледувани во Иванковци. Според добиените резултати концентрацијата на олово и кадмиум е највисока во спанаќ додека концентрацијата на цинк е највисока во праз. Концентрацијата на олово и кадмиум во празот е еднаква или блиску до дозволената концентрација. Младиот кромид содржи мала концентрација на олово, кадмиум и цинк дури и во контаминираниот подрачја (Башино село и Речани). Авторите заклучуваат дека и покрај тоа што зеленчукот содржи тешки метали сепак тие не ја надминуваат максимално дозволената концентрација и е безбеден за консумација.

2. **Vežirka Jankuloska**, Blagica Bliznakovska, Gorica Pavlovska (2013). Monitoring the quality and safety of drinking water in the town Kichevo through physical-chemical and microbiological analysis. “*Food science, engineering and technologies*”, pp. 609-614.

Во овој труд се објавени резултатите од испитувањата на квалитетот и безбедноста на водата за пиење од градот Кичево преку физички, хемиски и микробиолошки испитувања од седум мерни места. Резултатите покажуваат дека водата од сите мерни места е во согласност со прописите за квалитетна и безбедна вода за пиење.

3. **Vežirka Jankuloska**, Gorica Pavlovska (2014). Analysis of raw and refined sunflower oil from Macedonia. *8th International Congress of Food technologists, Biotechnologists and Nutritionists. Proceedings*. Opatija, pp. 75-80.

Во овој труд е прикажана и објаснета технологијата на добивање на сурово и рафинирано масло. Направена е хемиска анализа на два вида масло. Определени се хемиските и физички параметри: јоден, пероксиден, киселински и сапонификационен број, влага, талог, густина, сапуни во суровото и рафинирано масло. Направена е споредба на добиените податоци и донесен е заклучок дека рафинираното сончогледово масло е произведено со врвна технологија, одлична стабилност и зачуван квалитет.

4. Gorica Pavlovska, **Vežirka Jankuloska**, Bratica Temelkoska (2014). Chemical treatment of water for steam boilers in Mining Power Complex “Oslomej” in Kichevo. *4th International symposium on environmental and material flow management –EMFM14, Proceedings*, Bor, pp. 79-85.

Во овој труд се дадени резултати од испитувањето на водата во термоелектраната “Осломеј” во Кичево. Резултатите покажуваат дека

кондуктивноста (σ) е најголема во суровата вода, со декарбонизација нејзината вредност се намалува за половина а во деминерализираната вода е најмала и има занемарливи вредности во однос на суровата вода. Во суровата вода вкупната тврдина (ТН) изнесува 6°D , во декарбонизираната вода околу 2°D а во деминерализираната вода 0°D .

5. Gorica Pavlovska, Emilija Dukovska, Vesna Antoska Knights, **Vezirka Jankuloska** (2015). Influence of temperature and time of storage on amount of Vitamin C in strawberries. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, Vol.11. pp.15-19.

Во овој труд е определено количеството на витамин Ц во јагоди складирани при различни услови во период од 11 денови. Резултатите покажуваат дека најголеми загуби на витаминот Ц има кај јагодите складирани на собна температура. После 4 дена складирање на собна температура, количеството на витаминот е намалено за половина, а по 7 дена и 11 дена витамин Ц речиси нема. Јагодите складирани со мрзнење имаат најголеми вредности за витамин Ц во првите 5 дена од складирањето а за подолго складирање од 7 и 11 дена, најдобро е јагодите да се складираат со ладење.

6. **Vezirka Jankuloska**, Blagica Bliznakovska (2015). Analysis of the chemical elements in home heaters scale boilers and their indirect determination in drinking water from Kichevo. *IV International Congress "Engineering, Ecology and Materials in the Processing industry" Proceedings*, Sarajevo, pp. 1173-1177.

Во овој труд е направена анализа на Zn, Fe, Pb, K, Na, Cu, Mn, Cd, Ni и Hg во талог на грејач од домашен бојлер со атомска абсорпциона спектроскопија (AAS). Анализата покажала висока концентрација на цинк, железо и олово. Авторите заклучуваат дека високата содржина на овие метали е резултат на корозија на металите во стариот водоводен систем и застарените оловни и азбесни цевки во градот кои се во функција 30-40 години и тоа може да се должи на корозија на металите во цевките од кои е изграден водоснабдителниот систем.

7. Gorica Pavlovska, **Vezirka Jankuloska**, Bratica Temelkoska (2015). Getting of industrial water for steam boilers with treatment of drinking water from the spring "Studencica". *TEM Journal*, Vol. 4 No. 3. pp. 281-286.

Во овој труд се прикажани резултатите од следењето на квалитетот на водата од изворот "Студенчица". Водата од овој извор освен за пиење се користи и како индустриска вода за работа на термоелектраната "Осломеј" од Кичево. Во трудот авторите ги презентираат физичкиот и хемискиот третман на водата за нејзино пречистување.

8. **Vezirka Jankuloska**, Gorica Pavlovska (2015). Obtaining refined sunflower eatable oil and quality control. *Horizons*. Year XI, Vol. 2, Series B, pp. 29-39.

Во овој труд е извршена анализа на сурово и рафинирано сончогледово масло "Кристал" произведено во фабриката "Благој Горев" од Велес. Определени се јоден, пероксиден, киселински и сапонификационен број, влага,

талог, густина, сапуни во сурово и рафинирано масло. Сите добиени податоци за анализираните параметри покажуваат дека се во дозволените граници пропишани со Правилникот за квалитет на растителни масла на Р. Македонија.

9. Gorica Pavlovska, **Vezirka Jankuloska**, Vesna Antoska Knights, Elena Stojanova (2016). Differences in chemical properties of cold pressed oil and refined cooking oil. *Macedonian Journal of Animal Science*, Vol. 6. No. 1, pp. 47-50.

Во овој труд анализирани се ладно цедено сончогледово масло “Фила” и рафинирано сончогледово масло “Кристал”. Определени се пероксиден, јоден и киселински број. Резултатите покажуваат дека јодниот број на двата вида масла е во согласност до Правилникот за масти и масла. Јодниот број на рафинираното масло е поголем за разлика од ладно цеденото масло. Вредностите за пероксиден и киселински број се речиси пет пати повисоки кај ладно цеденото отколку кај рафинираното масло. Анализираниите масла се во согласност со Правилникот за масла и масти на Р. Македонија.

10. **Vezirka Jankuloska**, Gorica Pavlovska (2016). Survey of the public opinion of the citizens of Kichevo for consumption of food rich in fats and oil. *Horizons*. Vol.3, pp.27-36.

Целта на овој труд е да се еволуира јавното мислење на граѓаните од Кичево за конзумирање на храна богата со масти и масла. Направена е анкета на 163 испитаници со различен пол, возраст и образование. Резултатите од понудените 22 прашања се статистички обработени и даваат јасна слика за тоа дека граѓаните не се доволно информирани за влијанието на храната врз здравјето како и тоа кои масла и масти се корисни а кои се штетни за здравјето. Авторите заклучуваат дека потреба е едукација за потребата од секојдневно внесување на незаситени мани киселини.

11. Gorica Pavlovska, **Vezirka Jankuloska**, Viktorija Stamatovska (2016). Lead and cadmium in apricots and peaches from areas of Veles. Eleventh International Scientific Conference “Knowledge in practice“, *International Journal Scientific papers*, Vol. 15.1, pp.439-443.

Во овој труд авторите ја определуваат концентрацијата на олово и кадмиум во праски и кајсии одгледувани во три подрачја на Велешкиот регион: Башино Село, Речани и Иванковци. Башино Село и Речани се во близината на топилницата и се контаминирани, а Иванковци е неконтаминирано подрачје. Резултатите покажуваат дека содржината на олово и кадмиум во кајсиите и праските во контаминираниите подрачја е неколку пати повисока за разлика во овошјето одгледувано во Иванковци односно неконтаминираното подрачје.

12. **Vezirka Jankuloska**, Ilija Karov, Gorica Pavlovska, Ilija Buzlevski (2017). Determination of chlorpyrifos in apple from the Resen region. *Journal of Faculty of Food Engineering*, Vol XVI, Issue 1, pp. 34-39.

Во овој труд прикажани се резултатите од анализата на инсектицидот хлорпирифос во јаболка одгледувани во Ресенскиот регион. Анализирани се две сорти јаболка: златен делишес и ајдарет, во четири развојни фази, од две различни локации: Кривени и Евла. Анализата е направена со LC/MS/MS.

Анализите покажуваат дека инсектицидот во јаболката ајдарет од Евла е застапен само во прва фаза додека во другите фази го нема. Кај јаболката златен делишес, инсектицидот е застапен во сите четири развојни фази но со многу помала концентрација од МДК. Во златен делишес од Кривени хлорпирифос е застапен во две фази а во ајдарет во три фази но во концентрација која е дозволена. Хлорпирифос е застапен во двете сорти на јаболка од двете локации но со помала концентрација во споредба со максимално дозволената концентрација пропишана во правилник. Авторите заклучуваат дека јаболката се безбедни за консумација.

13. Gorica Pavlovska, Natasha Shurkova, **Vezirka Jankuloska** (2017). Oxidative stability of refined sunflower oil at room temperature and during conventional frying. *Journal of Faculty of Food Engineering*, Vol. XVI, Issue 1, pp. 29-33.

Во овој труд авторите анализираат рафинирано сончогледово масло “Кристал” купено од маркет во Македонија со цел да се определи стабилноста на маслото на собна температура преку следење на пероксидниот број и определување на оксидационите производи. Авторите забележуваат дека маслото чувано во отворено шише и на собна температура може да се користи 24 дена.

14. Gorica Pavlovska, Violeta Ognenoska, **Vezirka Jankuloska**, Vesna Antoska Knights (2017). Whether, when and why the population of the Pelagonia region used artificial sweeteners and how they know them? *Journal of Hygienic Engineering and Design*. Vol.19, pp.15-19.

Во овој труд предмет на истражување се вештачките засладувачи кои се користат во пелагонискиот регион. Извршена е анкета на 120 испитаници од овој регион. Резултатите покажуваат дека населението од овој регион ретко ги користат вештачките засладувачи а ги внесуваат најчесто преку безалкохолните пијалаци а ги користат затоа што се евтини. Тие покажале непознавање за нивните својства, стабилност и болести кои го предизвикуваат. Бидејќи вештачките засладувачи во поголеми количини имаат негативи здравствени ефекти, авторите препорачуваат поголема едукација за здрава храна преку посебен наставен предмет во средното образование.

15. Tatjana Kalevska, Zora Uzunoska, Viktorija Stamatovska, **Vezirka Jankuloska** (2017). Quality of milk for the production of white brined cheese. *Biotechnologies and food technologies, Proceedings*, Ruse, Bulgaria, Vol. 56, No. 10.2, pp. 34-38.

Цел на истражување во овој труд е испитување на квалитетот и технолошката стабилност на кравјо млеко применето за добивање на бело саламурено сирење. Според добиените резултати од анализата на физичко-хемиските параметри и од хигиенски квалитет како и присуството на резидуи од контаминенти во млекото, може да се заклучи дека млекото е со добар квалитет за производство на бело саламурено сирење што е докажано со потврда на квалитетот на сирењето после 30 дена од созревање. Следејќи ја содржината на масти во сува материја кој е важен параметар за класификација на сирењето, авторите заклучуваат дека кравјото сирење припаѓа на групата на масни сирења.

16. **Vezirka Jankuloska**, Ilija Karov, Gorica Pavlovska (2017). Analysis of trifloxystrobin in Golden delicious and Idared by liquid chromatography-tandem mass spectrometry (LC-MS/MS). *Journal of Hygienic Engineering and Design*, Vol. 20, pp. 20-24.

Во овој труд се објавени резултати после направената анализа на фунгицид трифлуксистеробин во јаболка. Авторите сметаат дека овошјето и зеленчукот содржат важни компоненти кои придонесуваат за позитивни здравствени ефекти а од друга страна пестицидите (кои се применуваат при нивно производство) доколку се застапени во повисока концентрација предизвикуваат негативни здравствени ефекти, интересот во овој труд е ставен на пестицидот трифлуксистеробин. Фунгицидот е анализиран во две сорти јаболка (златен делишес и ајдарет) од две различни локации во Ресен (Евла и Кривени). Анализата покажала дека пестицидот е со повисока концентрација застапен во јаболката од локацијата Кривени за разлика од јаболката одгледувани во Евла. Анализата покажала дека трифлуксистеробин е повеќе застапен во златен делишес за разлика од ајдарет одгледувани во Кривени. После направената споредба авторите заклучуваат дека јаболката од двете локации се безбедни за јадење.

17. **Vezirka Jankuloska**, Ilija Karov, Gorica Pavlovska, Tatjana Kalevska (2017). Determination of fenbuconazole in apples (Golden delicious) from different location. *56th Annual Science Conference of Ruse University, Industry 4.0. Business Environmenet. Quality of Life, Reports Awarded with BEST PAPER Crystal Prize*, pp. 215-218.

Во овој труд е следено присуството на резидуи од фенбуконазол во јаболка златен делишес од две локации Евла и Кривени. Екстракцијата на резидуите е направена со QuEChERS метод а анализата со хроматографска техника LC/MS-MS. Во јаболката од Кривени фенбуоназол не е детектиран додека во јаболката од Евла тој е застапен со концентрација која се движи во ранг од 0,01-0,07 mg/kg. И покрај тоа што фунгицидот е застапен во јаболката сепак тоа е помала концентрација од дозволената и јаболката се безбедни за јадење. Авторите заклучуваат дека географската определба односно локацијата има важна улога при производството на јаболка а според тоа и потребата од примена на пестициди е различна.

ПРЕЗЕНТИРАНИ ТРУДОВИ

1. **Везирка Јанкулоска**, Славчо. А. Алексовски. “Систем за третман на отпадна вода во Термоелектраната “Осломеј”. VIII Конгрес на чиста и применета хемија на студентите од Македонија (со меѓународно учество), Технолошко-металуршки факултет Скопје, 8-10.10.2009, Книга на апстракти, стр.104-105.

2. **Везирка Јанкулоска**, Славчо. А. Алексовски. “Дизајн на таложник во системот за третман на отпадна вода на Термоелектраната “Осломеј”. VIII Конгрес на чиста и применета хемија на студентите од Македонија (со

меѓународно учество), Технолошко-металуршки факултет Скопје, 8-10.10.2009, Книга на апстракти, стр. 102-103.

3. **Везирка Јанкулошка**, Славчо А. Алексовски. “Добивање биоетанол”. VIII Конгрес на чиста и применета хемија на студентите од Македонија (со меѓународно учество), Технолошко-металуршки факултет Скопје, 8-10.10.2009, Книга на апстракти. стр.100-101.

4. **В. Јанкулошка**, С. А. Алексовски. “Добивање биоетанол”, Научен собир, Техниката и техничките науки-услов за современ одржлив развој на општеството и општината Битола, 26.11.2009, Битола.

5. **V. Jankuloska**, S. A. Aleksovski. “Characterization of coal in thermoelectric power plant Oslomej. XXI Congress of chemists and technologists of Macedonia, 23-26.09.2010, Ohrid, Book of abstracts, pp. 225.

6. **V. Jankuloska**, B. Bliznakovska, S. Bogoevski, B. Boskovski. Detection of some heavy metals in water present in the water supply system Studenchica in Kichevo on the basis of domestic water heater scale. 22nd Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, EN-21, 5-9.09.2012, Ohrid.

7. Elena Velkovska, Keti Gesovska, **Vezirka Jankuloska**, Gorica Pavlovska. Determination of Pb, Cd and Zn using by AES-ICP in the fruit and vegetables in the area near Veles. ICAMES, 05-11.05.2012, Istanbul, Turkey.

8. **V. Jankuloska**, B. Bliznakovska, G. Pavlovska. Monitoring the quality and safety of drinking water in the town Kichevo trough physical-chemical and microbiological analysis. Scientifics works Volume LX “Food science, engineering and technologies”, 18-19.10.2013, Plovdiv, Bulgaria.

9. **Vezirka Jankuloska**, Gorica Pavlovska. Analysis of raw and refined sunflower oil from Macedonia. 8th International Congress of Food technologists, biotechnologists and nutritionists. 21-24.10.2014, Opatija, Croatia, Book of abstracts. pp. 126.

10. **Vezirka Jankuloska**, Blagica Bliznakovska. Evaluation of the quality of the drinking water within the water supply system „Studencica“, Kichevo. International Scientific Conference "Natural Resources, Green Technology and Sustainable Development "Sesion A, AP8, 26-28.11.2014, Zagreb, Croatia.

11. G. Pavlovska, **V.Jankuloska**, B. Temelkoska. Chemical treatment of water for steam boilers in Mining Power Complex “Oslomej” in Kicevo. IV International symposium on environmental and material flow managment – EMFM, Programa O-7, 31.10-02.11.2014, Bor, Serbia.

12. G. Pavlovska, N. Surkova, **V. Jankuloska**. Oxidation products in refined sunflower oil created during frying in diferent conditions. Pre-Conference Workshop “Inovative Technologies for Advanced Food Processing and Nutrition Towards Health” 29-30.05.2015, Ohrid, Macedonia.

13. G. Pavlovska, **V. Jankuloska**, V. Antoska, E. Stojanova. Differences in chemical properties of cold pressed oil and refined cooking oil. Pre- Conference Workshop, “Inovative Technologies for Advanced Food Processing and Nutrition Towards Health”, Programa– 015; 29-30.05.2015, Ohrid, Makedonija.
14. Gorica Pavlovska, Violeta Ognenovska, **Veziarka Jankuloska**, Vesna Antoska Knights. Whether, when and why the population of the Pelagonia region used artificial sweeteners and how they know them? Nutricon 2016. 01-02.12.2016, Skopje, Makedonija.
15. Gorica Pavlovska, **Veziarka Jankuloska**, Viktorija Stamatovska. Lead and cadmium in apricots and peaches from areas of Veles. Eleventh International Scientific Conference “Knowledge in practice“ 16-18.12.2016, Bansko, Bulgaria.
16. **Везирка Јанкулошка**, Благица Близнаковска. Анализа на каменецот наталожен на грејач од домашен болјер од водата за пиеење во Кичево. Универзитетска Интерна Конференција – УИК УКЛО 21, 29-30.09.2017, Крушево, Македонија.
17. Tatjana Kalevska, Zora Uzunovska, Viktorija Stamatovska, **Veziarka Jankuloska**. Quality of milk for the production of white brined cheese. 56th Annual Science Conference of Ruse University; Industry 4.0 Business Environment. Quality of life. 03-04. 11. 2017, Razgrad, Bulgaria.
18. **Veziarka Jankuloska**, Ilija Karov, Gorica Pavlovska, Tatjana Kalevska. Determination of fenbuconazole in apples (Golden delicious) from different location. 56th Annual Science Conference of Ruse University; Industry 4.0 Business Environment. Quality of life. 03-04.11.2017, Razgrad, Bulgaria.

СТРУЧНО-АПЛИКАТИВНА ДЕЈНОСТ И ДЕЈНОСТ ОД ПОШИРОК ИНТЕРЕС

Д-р Везирка Јанкулошка во 2012 година има учествувало како советник на International Cultural and Academic Meeting of Engineering Students (ICAMES) на Bogazici University во Истанбул, Турција. Од 2013-2016 година учествувала во реформите за подобрување на квалитетот на образованието во Р. Македонија како Надворешен соработник – контролор, ангажирана од Државниот Испитен Центар на Р. Македонија. Во периодот од 2014-2017 година е заменик претседател на Управен одбор во ЈППВС Студенчица – Кичево.

Истакнувајќи ја способноста за научно-истражувачка работа, како млад соработник истражувач учествувала во реализација на два научно-истражувачки проекти и тоа во:

- The role of Faculty (of Technology and Technical Sciences-Veles) in creation of the University Center for training, implementation and maintainance of food safety and quality systems in the region, Tempus EAC/01/2009 -158714-TEMPUS 1-2009-EsTEMPUS-JPHES, 2010-2013.

- Stimulating citizens participation to recycle process through the implementation of benefits systems; Benefit As you Save (BAS) финансиран од Европски регионален фонд и ИПА фондови, 2017-тековно.

ЗАКЛУЧОК И ПРЕДЛОГ

Врз основа на претходно изнесените образложенија и увидот во доставената документација, Комисијата позитивно ја вреднува и ја оценува наставно-образовната, научно-истражувачката и стручно-апликативната дејност, како и дејноста од поширок интерес на д-р Везирка Јанкулоска. Кај д-р Јанкулоска се забележува континуирано и темелно оформување во стручен, научен и педагошки работник со забележителни резултати во сите полиња релевантни за извор во наставно-научно звање.

Соодветно на сето понапред изнесено, Рецензентската комисија има чест да му предложи на Наставно-научниот совет на Технолошко-технички факултет во Велес да ја избере д-р Везирка Јанкулоска во наставно-научното звање доцент во наставно-научните области: Прехранбено инженерство, Нутриционизам и Друго.

РЕЦЕНЗЕНТСКА КОМИСИЈА:

Доц. д-р Викторија Стаматовска
Технолошко-технички факултет, Велес

Доц. д-р Даниела Николовска Неделкоска,
Технолошко-технички факултет, Велес

Проф. Д-р Горица Павловска,
Технолошко-технички факултет, Велес