

РЕФЕРАТ
ЗА ИЗБОР НА НАСТАВНИК ВО СИТЕ ЗВАЊА ЗА НАСТАВНО-НАУЧНАТА
ОБЛАСТ УПРАВУВАЊЕ СО КВАЛИТЕТ (МЕНАЏМЕНТ НА КВАЛИТЕТ) И
ОРГАНИЗАЦИЈА НА ТЕХНОЛОШКИ ПРОЦЕСИ НА
ФАКУЛТЕТОТ ЗА ТУРИЗАМ И БИЗНИС ЛОГИСТИКА ПРИ
УНИВЕРЗИТЕТ „ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ“ ВО ШТИП

Со Одлука бр.2102-173/4 од 16.9.2020 година донесена на 231. седница на Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика, одржана на 16.9.2020 година, определени сме за членови на Рецензентска комисија за избор на наставник во сите звања за наставно-научната област управување со квалитет (менаџмент на квалитет) и организација на технолошки процеси на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип.

Конкурсот за овој избор беше објавен во весниците „Слободен печат“ и „Коха“ од 5.9.2020 година и во предвидениот рок се пријави д-р Душица Попова, асистент докторанд на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип.

Врз основа на приложената документација од кандидатката, чест ни е на Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип да му го поднесеме следниов

ИЗВЕШТАЈ

Биографски податоци

Кандидатката д-р Душица Попова е родена на 6 мај 1983 година во Штип. Основно и средно образование завршува во Штип со континуиран одличен успех. Од 2001-2007 година студира на Технолошко-металуршкиот факултет при Универзитетот „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје, на насоката Прехранбена технологија каде што дипломира со просечна оценка 8,02 и се стекнува со стручен назив дипломиран инженер технолог од прехранбена технологија. Во учебната 2008/2009 година се запишува на постдипломски студии на Технолошко-металуршкиот факултет при Универзитетот „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје на насоката менаџмент на квалитет. Во 2011 година магистрира со просечна оценка 9 и се стекнува со стручен степен магистер на технички науки од областа менаџмент на квалитет. Насловот на магистерскиот труд е „Интегриран модел за обезбедување квалитет на ролован вафел и чоколадо за готвење“. Во учебната 2012/2013 г. се запишува на докторски студии на Технолошко-металуршкиот факултет при Универзитетот „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје на студиската програма Технологија на насоката Менаџмент на квалитет. На ден 23.4.2020 година успешно го одбранува докторскиот труд под наслов „Методологија за оценка на квалитетот на услугите во угостителската индустрија“ и се стекнува со научниот назив доктор на техничко-технолошки науки - технологија. Докторските студии ги завршува со просечна оценка 10,00.

Од 2008 до 2011 година Душица Попова била вработена како лаборант на Факултетот за туризам и бизнис логистика (ФТБЛ) при Универзитетот „Гоце Делчев“ (УГД) во Штип. Во периодот од 2011 до 2014 година работи како помлад асистент на ФТБЛ при УГД во Штип, а од 2014 година до денес е асистент-докторанд на ФТБЛ при УГД во Штип.

Општи и посебни услови кои треба да ги исполнува кандидатот за избор во звање доцент согласно Законот за високото образование и Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно – научни, наставно-стручни, научни, наставни и соработнички звања на Универзитетот „Гоце Делчев“ – Штип.

Општи услови

1. Просечен успех: Кандидатката д-р Душица Попова има завршено прв циклус студии со просечна оценка 8,02 и втор циклус студии со просечна оценка 9.

2. Научен степен од областа во која се избира: Кандидатката има научен назив доктор на техничко-технолошки науки-технологија. Со звањето доктор на техничко-технолошки науки-технологија се стекнува на Технолошко-металуршкиот факултет при Универзитетот „Св. Кирил и Методиј“ во Скопје на насоката Менаџмент на квалитет.
3. Објавени најмалку четири научни трудови во референтна научна публикација во последните пет години:

Бр.	Автор	Наслов на трудот	Списание	Години на излегување на списанието
	Saneva, D. & Chortoseva, S.	Service quality model for restaurants (2018)	<i>Economic Development-Journal of the Institute of Economics</i> , 20(3), 153-166. eISSN 1857-7741, UDC-338, EPSCO	22
	Saneva, D. & Chortoseva, S.	Service Quality in Restaurants: Customers' Expectation and Customers' Perception (2018)	<i>SAR Journal-Science and Research</i> , 1(2), 47-52. ISSN 2619-9955, Doi:10.18421/SAR12-03, DOAJ	3
	Kuzelov, A., Andronikov, D., Taskov, N., Sofijanov, E. & Saneva, D.	Oxidative stability effect of basil, garlic and muscat blossom extracts on lipids and microbiology of minced meat (2017)	<i>Comptes rendus de l'Académie bulgare des Sciences</i> , 70(9), 1227-1236. ISSN 1310-1331. (Scopus-Journal Metrics: CiteScore=0,29;SJP=0,210; SNIP=0,332; <i>WoS IF:0,270</i>)	18
	Kuzelov, A., Andronikov, D., Taskov, N., Sofijanov, E., Saneva, D. & Naseva, D.	The influence of the garlic extract on the chemical composition, microbiological status and the sensory characteristics of minced pork meat and the semi-durable sausage (2016)	<i>Macedonian journal of animal science</i> , 6(1), 41-46. eISSN 1857-7709, UDC-636, EBSCO	10
	Saneva, D. & Chortoseva, S.	Research of Customers' Satisfaction in the Hotel Service (2016)	<i>International Balkan and Near Eastern Social Sciences Conference Series</i> , 28-29.10.2016,Prilep, 784-790. ISBN 978-9989-695-56-8	5

Kuzelov, A., Пиева, V., Taskov, N., Sofijanovа, E., Andronikov, D., Saneva, D. & Vasilev, K.	Antioxidative Wirkung von Gewürzextrakten (2015)	<i>Journal Fleischwirtschaft</i> (11), 126-130. ISSN 0015-363X, (<i>WoS IF:0,077</i>)	80
---	--	---	----

4. Потврда за познавање на еден странски јазик: Кандидатката има приложено сертификат за познавање на англиски јазик Cambridge English - B1, издаден од овластена институција регистрирана за странски јазици.
5. Способност за изведување на високообразовна дејност: Способноста за изведување на високообразовна дејност на кандидатката д-р Попова е потврдена врз основа на одлуките за ангажирање на наставници и соработници на ФТБЛ при УГД во Штип. Од 2011 до 2020 година таа е ангажирана како асистент во зимски и летен семестар, а за својата работа има приложено и две препораки од вонреден и редовен професор.

Посебни услови

1. Учество во научноистражувачки проекти, односно значајни достигнувања во примената на научноистражувачките резултати: Кандидатката д-р Попова има учествувало во повеќе научноистражувачки проекти. Во периодот од октомври 2017 до мај 2018 година има учествувало на три работилници како дел од проектот „Shaping the Future Education in Tourism-FET“ проект, Erasmus+, и тоа во периодите: од 23 до 27.10 2017 година организирана од Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, од 20 до 24.11.2017 година организирана од Alexander Technological Educational Institute-Солун и од 16.4.2018 до 20.4.2018 година организирана од Universitet Asen Zlatarov-Бургас. Исто така, била учесник во проектите: „Модел за подобрување на перформансите во хотелската индустрија и туризмот во Македонија“, „The influence of extracts on the durability of different ground meats and sausages“ и „Емпириско истражување за вреднување и одржливост на туристичко-гастрономските специфичности на Брегалничкиот регион“.
2. Позитивно рецензирана скрипта и практикум: Кандидатката д-р Душица Попова е автор на 2 (два) позитивно рецензирани учебника, 1 (една) скрипта и 1 (еден) практикум наменети за студентите на прв циклус студии на ФТБЛ.
 - a. **Saneva, D.** & Mitreva, E. (2020). *Управување со квалитет на храна-скрипта*. Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, (ISBN 978-608-244-727-8).
 - b. **Saneva, D.** & Mitreva, E. (2020). *Управување со квалитет на храна-практикум*. Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, (ISBN 978-608-244-728-5).
 - c. Kostadinovic Velickovska, S., Andronikov, D. & **Saneva, D.** (2019). *Одредување на квалитет на храна - учебник*. Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, (ISBN 978-608-244-676-9).
 - d. Taskov, N., Vukovic, N. & **Saneva, D.** (2017). *Гастрономија - учебник*. Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, (ISBN 978-608-244-347-8).
3. Две препораки од професори: д-р Душица Попова има доставено две препораки, и тоа: една препорака од вонреден професор и една препорака од редовен професор.
4. Има остварено минимум вкупно 75 поени: (НО=30; НИ=38; САОР=7). Кандидатката д-р Попова има остварено за ОН=30 поени, НИ=97,2 поени и САОР=66,5 поени, или вкупно=193,7 поени.

Наставно-образовна дејност

Во периодот од 2008 до 2011 година д-р Попова била вработена како лаборант на ФТБЛ при УГД - Штип. Од 2011 до 2014 година работи како помлад асистент на ФТБЛ при УГД-Штип (Одлука бр.2602-204/3 од 24.9.2011 година), а од 2014 година досега е

асистент-докторанд на ФТБЛ при УГД-Штип (Одлука бр.2602-1267/3 од 27.10.2014 година).

Кандидатката има потврдена способност за изведување на високообразовна дејност, врз основа на одлуки за ангажирање на наставници и соработници на ФТБЛ при УГД-Штип за периодот од 2011 до 2020 година за зимски и летен семестар. Од моментот кога е избрана за помлад асистент на УГД-Штип, кандидатката до сега реализирала часови по вежби на студиските програми: Туризам, Гастрономија, исхрана и диететика и Хотелско-ресторанска. во градовите Гевгелија, Штип и Скопје по предметите: Исхрана и диететика, Менаџмент на производство на храна, Техника на послужување и готварство, Техника на послужување 1, Техника на послужување 2, Основи на вештина во готвењето, Интернационална гастрономија, Национална гастрономија, Интернационална и национална гастрономија, Економика на послужување, Основи на технологија на храна, Одредување квалитет на храна, Класична кујна, Пекарство и Слаткарство.

Д-р Попова за потребите на наставните предмети на ФТБЛ при УГД-Штип има издадено како автор и коавтор два учебника, една скрипта и еден практикум кои се користат како учебно помагало.

Научноистражувачка дејност

Д-р Душица Попова е автор и коавтор на поголем број научни трудови објавени во меѓународни научни списанија, трудови објавени во зборници на трудови на научни собири и е учесник во повеќе научноистражувачки проекти од национален и меѓународен карактер.

Кандидатката во последните пет години ги има публикувано следните учебници во земјата, кои имаат наставноистражувачка, но и стручно-апликативна примена:

5. **Saneva, D. & Mitreva, E. (2020).** Управување со квалитет на храна-скрипта. Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, (ISBN 978-608-244-727-8).

Ракописот е рецензирана е-скрипта наменет за студентите кои ги изучуваат предметите „Менаџмент на производство на храна“ и „Исхрана и диететика“ како дополнителна литература во наставата на ФТБЛ при УГД, Штип. Основната цел е запознавање на студентите со процесот на управување со квалитетот на храната, негово следење и подобрување. Содржината обработена во ракописот нуди знаења за управувањето, квалитетот и храната и е приспособена кон потребите и знаењата на студентите од додипломските студии. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/24354/>.

6. **Saneva, D. & Mitreva, E. (2020).** Управување со квалитет на храна-практикум. Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, (ISBN 978-608-244-728-5).

Ракописот е рецензиран е-практикум наменет за студентите кои ги изучуваат предметите Менаџмент на производство на храна и Исхрана и диететика на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитетот „Гоце Делчев“ - Штип. Основната цел е поттикнувања на размислувањата на студентите и нивна дискусија за потребата за запознавање, следење и подобрување на процесите за управувањето со квалитетот на храната. Во рамките на секое поглавје се дадени прашања за дискусија. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/24353/>.

7. **Kostadinovic Velickovska, S., Andronikov, D. & Saneva, D. (2019).** Одредување на квалитет на храна-учебник. Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, (ISBN 978-608-244-676-9).

Ракописот е рецензиран е-учебник кој содржи девет поглавја во кои детално се елаборирани храната и исхраната, биохемиската карактеризација на храната, конзервирањето на храната, адитивите и зачините за подобрување на квалитетот и органолептичките својства на храната, квалитетот и безбедноста на храната, контаминацијата на храната, одредување на квалитетот на месото, кокошките јајца и медот како и најупотребуваните техники за контрола на квалитетот на храната. Исто така, во овој ракопис во деветтото поглавје се вклучени и три практични вежби и тоа: одредување квалитет на зачините

ким и нане, идентификација и квантификација на диетален сок со високоефикасна течна хроматографија и контрола на квалитет на зачините ким, цимет, каранфилче, кумин и анасон. Учебникот е наменет за студентите на ФТБЛ, отсек Гастрономија и хотелско-ресторанска насока. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/23261/>.

8. Taskov, N., Vukovik, N. & Saneva, D. (2017). Гастрономија-учебник. Универзитет „Гоце Делчев“- Штип, (ISBN 978-608-244-347-8).

Ракописот е рецензиран е-учебник изработен според изработената наставна програма и е наменет за студентите на ФТБЛ во Република Македонија. Во својата содржина учебникот по предметот Гастрономија ги опфаќа следниве поглавја: ладни предјадења, топли предјадења, готвени јадења од телешко месо, говедско месо, живина, јагнешко месо, овчо месо, свинско месо, мелено месо и дивеч, јадења од риби, печење, јадења по порачка од телешко месо и јадења од говедско филе. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/18763/>.

Објавени трудови во списанија со импакт фактор:

9. Kuzelov, A., Andronikov, D., Taskov, N., Sofijanov, E. & Saneva, D. (2017). *Oxidative stability effect of basil, garlic and muscat blossom extracts on lipids and microbiology of minced meat. Comptes rendus de l'Académie bulgare des Sciences*, 70 (9), 1227-1236. ISSN 1310-1331. (Scopus-Journal Metrics: CiteScore=0,29; SJP=0,210; SNIP=0,332; WoS IF:0,270)

Во овој труд се прикажани резултатите од антиоксидативната активност, масните киселини и микробиолошкиот состав на трите различни екстракти (цвет на босилек, лук и мускат) и нивниот ефект на првиот, третиот и петтиот ден од складираното мелено свинско месо на температура од -1°C . Забележани се промените на секундарните производи на оксидацијата на липидите, степенот на киселост, пероксидниот број, вкупниот број на бактерии и присуството на *Proteus*, *Clostridium*, *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Listeria monocitogenes*, како и сензорните квалитети на бојата на површината на бојата и мирис. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/18458/>.

10. Kuzelov, A., Pieva, V., Taskov, N., Sofijanov, E., Andronikov, D., Saneva, D. & Vasilev, K. (2015). *Antioxidative Wirkung von Gewürzextrakten. Journal Fleischwirtschaft* (11), pp.126-130. ISSN 0015-363X. (WoS IF:0,077)

Во трудот се презентирани оригинални резултати добиени од два аспекти, економски (економска исплатливост на колбасите) и месниот состав на истите. Прикажани се резултати за антиоксидативниот ефект на босилок, лук и мускатен цвет врз масните во полутрајниот народен колбас. Извршено е испитување на пероксидниот број, киселинскиот степен и масно-киселинскиот состав кај колбасите во кој се додадени екстракт од босилок, лук и мускатен цвет. Направена е и компаративна анализа за економската исплатливост на овие производи преку анкетен прашалник во 47 продавници во кој се среќаваат сите овие видови колбаси. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/14467/>.

Трудови објавени во меѓународни научни списанија во последните пет години:

11. Saneva, D. & Chortoseva, S. (2018). *Service quality model for restaurants. Economic Development, Journal of the Institute of Economics*, 20(3), 153-166. ISSN 1857-7741. (EBSCO)

Во трудот се разработува можноста за создавање модел за мерење на квалитетот на услугите во рестораните во РС Македонија. Со примена на факторска анализа со методот на главните компоненти и ротација на варимакс се утврдени факторите што ги претставуваат основните детерминанти на концептот за квалитет на услугата. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/24351/>.

12. Saneva, D. & Chortoseva, S. (2018). *Service Quality in Restaurants: Customers' Expectation and Customers' Perception. SAR Journal - Science and Research*, 1(2), 47-52. ISSN 2619-9955, Doi:10.18421/SAR12-03, (DOAJ)

Квалитетот на услугата како повеќедимензионален концепт кој содржи збир на различни атрибути групирани во повеќе димензии е предмет на анализа во овој труд. Утврдени се јазовите помеѓу перцепцијата и очекувањата на корисниците на услугата во рестораните преку дизајнирање на сопствен прашалник врз основа на три модели. Нивото на очекуваност за квалитетот на услугата е повисоко од нивото на перцепција и дадени се препораки за понатамошно негово унапредување и подобрување. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/24350/>.

13. Kuzelov, A., Andronikov, D., Taskov, N., Sofijanov, E., **Saneva, D.** & Naseva, D. (2016). *The influence of the garlic extract on the chemical composition, microbiological status and the sensory characteristics of minced pork meat and the semi-durable sausage*. *Macedonian journal of animal science*, 6(1), 41-46. ISSN 1857-7709. (EBSCO)

Во овој труд се дадени резултатите од анализата на влијанието на екстрактот од лук врз хемискиот состав, микробиолошкиот статус и сензорните карактеристики на мелено свинско месо и полутраен колбас. Резултатите покажаа дека во ниту една од анализираните групи од мелено месо и полутрајниот колбас нема присуство на *Clostridia*, *Escherichia coli*, *Salmonella* и *Listeria monocytogenes*. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/16357/>.

14. Kuzelov, A., Ilieva, V., Taskov, N. & **Saneva, D.** (2015). *Influence of the sweet red paper extract on the quality and oxidative changes in fats of sausages*. *Agricultural Science and Technology*, 7(3), 372-378. ISSN 1313-8820. (EBSCO)

Во ова истражување е испитувано влијанието на екстрактот од блага црвена пиперка врз хемискиот состав, микробиолошкиот статус и сензорните особини на траен колбас тип - кулен. Добиените резултати покажуваат дека за време на созревањето и сушењето на колбасот, екстрактот од блага црвена пиперка не влијае врз pH, хемиски состав и микробиолошки статус на крајниот производ. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/14470/>.

Трудови објавени во меѓународни научни списанија постари од 5 години:

15. Andronikov, D., Kuzelov, A., Taskov, N., **Saneva, D.**, Janevski, A., Mojsov, K. & Sofijanov, E. (2015). *Content of nitrites and salt and chemical composition of some meat products*. *Macedonian Journal of Animal Science*, 5(1), 35-41. ISSN 1857-7709. (EBSCO)

Во трудот се претставени резултатите добиени од испитувањето на содржината на нитрити и сол, како и вкупниот хемиски состав на обликуваните парчиња месо од пределот на вратот, плешката, карето и свежата сланина. Резултатите покажале дека по инјектирањето и термичкиот третман содржината на водата и мастите била намалена, додека содржината на протеините била зголемена во готовите производи: врат, плешка и каре. Во готовите производи не било утврдено присуство на патогени бактерии. Вкупниот број бактерии бил намален по термичкиот третман во сите четири категории месо. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/13710/>.

16. Kuzelov, A., Andronikov, D., Taskov, N., **Saneva, D.**, Naseva, D. & Sofijanov, E. (2015). *Influence of the basil extracts and arillus myristicae on antioxidative changes in semidurable sausages*. *Macedonian Journal of Animal Science*, 5(1), 31-34. ISSN 1857-7709. (EBSCO)

Во овој труд презентирани се резултатите добиени од испитувањето на антиоксидативното дејство на екстрактите од босилок и од мускатен цвет на пробите од колбас, при што се утврдувани киселинскиот степен и пероксидниот број. Резултатите покажале дека најдобро антиоксидативно дејство е постигнато кај пробата со додаток на 0,3g екстракт од босилок. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/13709/>.

17. Kuzelov, A., Andronikov, D., Taskov, N., **Saneva, D.** & Sofijanov, E. (2015). *Antimicrobiological effect of extracts from spices during production of semidurable national sausages*. *Macedonian Journal of Animal Science*, 5(1), 25-30. ISSN 1857-7709. (EBSCO)

Во ова истражување се презентирани резултатите од испитувањето на влијанието на различни концентрации на екстрактите од босилок и лук врз микробиолошките својства на полутраен грубо иситнет барен народен колбас. Добиените резултати покажале дека кај сите испитувани колбаси со додаток на екстракт од босилок и лук од почетокот до крајот

на испитувањето не развиле присуство на патогени бактерии. Истовремено е утврдена промена на вкупниот број бактерии. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/13711/>.

18. Kuzelov, A., Taskov, N., **Saneva, D.** & Savinok, O. (2014). Influence of the lactate on the microbiological and sensory properties in semi-durable sausages. *Macedonian Journal of Animal Science*, 4(2), 75-78. ISSN 1857-6907

Во овој труд авторите ги презентираат резултатите од испитувањето на влијанието на лактатите врз микробиолошките и сензорните особини на полутраен народен колбас. Добиените резултати покажале дека со додавањето на лактатите во производството на полутрајни колбаси видливо се подобруваат сензорните особини и микробиолошкиот статус на производите. Со додавањето лактат, одржани се сензорните особини на примероците и продолжен е нивниот рок на употреба. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/12262/>.

19. Andronikov, D., Naseva, D., Dimitrovski, Z., **Saneva, D.** & Kuzelov, A. (2013). The amount of protein and influence of various acid solution and water in microbiology of fresh and frozen pork skins. *International scientific on-line journal "Science & Technologies"*, 3(5), 11-15. ISSN 1314-4111 (online)

Во ова испитување се претставени резултатите кои се добиени при испитувањето на влијанието на различните видови киселини врз микробиологијата и количеството на протеините во свежи и замрзнати свински кожи. Кожите се потопени во три различни комбинации на киселински раствор (оцетна, лактативна, винска или лимонска киселина) и вода. Добиени биле шест групи за понатамошна анализа. Микробиолошката анализа покажала дека кај свинските кожи потопени во кисели раствори не се пронајдени патогени видови бактерии, додека вкупниот број бактерии бил намален во сите групи кожи потопени во кисели раствори во споредба со свежите. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/6874/>.

Покрај објавените трудови во списанија кои имаат наставно-истражувачка примена, во последните пет години д-р Попова објавува и трудови во зборници на трудови на научни собири во земјата и странство кои имаат наставно-истражувачка и стручно-апликативна примена:

20. Miteva, N. & **Popova, D.** (2019). *The impact of world hotel chains in Macedonia*. Conference proceedings from the Second International Scientific Conference ISCTBL 2019, Stip, North Macedonia, 13.9.2019, 261-266.

Во овој труд е претставено влијанието што го имаат хотелските синџири на македонскиот пазар. Растот на бројот на туристи, како и туристичката потрошувачка, извозот на туристите, странските инвестиции, БДП и атрактивните понуди за работа претставуваат дел од предностите што ги има синџирот хотели на пазарите поради нивниот висок пласман, репутација и признавање. Покрај директното влијание, тие имаат и индиректно влијание и врз целата земја, што вклучува дефинирање на туристички производ на земјата, модернизација, стандардизација, можности за подобра позиција на светскиот пазар и конкурентност. Достапно на <http://eprints.ugd.edu.mk/24355/>.

21. Mitreva, E., Miteva, N., & **Saneva, D.** (2017). Service quality in hotel industry. Conference proceedings from the First International Scientific Conference, ISCTBL, Gevgelija, Macedonia, 24-25.10.2017, 246-251.

Проценката за квалитетот на услугите е една од најголемите предизвици на хотелската индустрија. Со оглед на нејзината комплексна природа, бројни техники помагаат во мерење, проценка и управување со квалитетот на услугите. Во овој труд направена е анализа на методите за мерење на квалитетот на услугите во хотелската индустрија и нивна практична примена. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/19018/>.

22. Mitreva, E., **Saneva, D.** & Miteva, N. (2017). *Total quality management in hotel industry*. Conference proceedings from the First International Scientific Conference, ISCTBL, Gevgelija, Macedonia, 24-25.10.2017, 229-235.

Менаџментот на тотален квалитет е систематски пристап на управување со цел континуирано зголемување на понудената вредност на потрошувачите преку подобрување

на квалитетот на услугата. Во трудот се разработуваат можностите за обезбедување контрола на квалитетот на услугите и неговото постојано подобрување во хотелската индустрија преку повеќе техники и методи. Вкупното управување со квалитетот во услужниот сектор, туризмот и хотелската индустрија е од голема важност со економски и социјален карактер. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/19019/>.

- 23. Saneva, D. & Chortoseva, S. (2017).** *Service quality assessment in the fast-food restaurant using a modified dineserv model.* Conference proceedings from the International Scientific Conference EMAN 2017, Ljubljana, Slovenia, 30.3.2019, 961-970.

Оваа студија е од примарна важност, бидејќи нивото на квалитет се утврдува преку идентификување на силните и слабите страни на квалитетот на услугите во рестораните за брза храна. Трудот, врз основа на изменета скала DINESERV, емпириски го испитува квалитетот на услугите во рестораните за брза храна. Преку ова истражување е утврдено нивото на очекување и нивото на перцепција на потрошувачите во однос на квалитетот на услугата во рестораните за брза храна. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/24349/>.

- 24. Metodijeski, D., Dzeladin, E. & Saneva, D. (2017).** *Меѓународните саеми како фактор за развој на бизнисот и туризмот.* Зборник на трудови од втората меѓународна научно-стручна конференција, 27.5.2017, Stip, Macedonia, 76-87.

Во овој труд е направен преглед на позначајните саеми за туризам. Методологијата која е користена при истражувањето се базира на секундарни податоци и интернет извори. Во трудот се прикажани основните чекори во организацијата и спроведувањето на саеми. На крајот се дадени заклучни согледувања од придобивките од организацијата на саеми за туризам во однос на развој на бизнисот и меѓународниот туризам. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/18813/>.

- 25. Saneva, D. & Chortoseva, S. (2016).** *Research of Customers' Satisfaction in the Hotel Service.* Conference proceedings from the International Balkan and Near Eastern Social Sciences Conference Series IBANESS, 28-30.10.2016, Prilep, Macedonia, 784-790.

Авторите во овој труд ја имаат анализирано природата на хотелската услуга, елементите, одликите и приодите за проценка на задоволството на корисниците на хотелската услуга со цел да се дизајнира модел за истражување на оваа материја. Разгледани се различни критериуми врз основа на кои потрошувачите го проценуваат квалитетот на хотелската услуга, бројните мерливи и немерливи елементи на услугата, како и методи за мерење на квалитетот на услугата и задоволството на туристите. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/24345/>.

- 26. Metodijeski, D. & Saneva, D. (2016).** *Организација на научни и стручни конференции и нивниот придонес во науката.* Зборник на трудови од научно-стручна конференција, 28.5.2016, Stip, Macedonia, 26-35.

Во овој труд е презентирани материјал кој е поврзан со научните и стручни конференции и нивниот придонес во науката. Во трудот е опфатен историскиот развој на конференциите, дефинирањето и поделбата на конференциите според различни критериуми. На крајот на трудот се дадени заклучни согледувања. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/16166/>.

Научни трудови објавени во зборници на трудови од конференции, семинари, симпозиуми постари од 5 години кои имаат научноистражувачка, но и стручно-апликативна примена:

- 27. Andronikov, D., Kuzelov, A., Taskov, N., Saneva, D., Janevski, A., Mojsov, K. & Sofijanov, E. (2015).** *The influence of the content of the brine on the growth rate and the loss of weight of some smoked pork products.* Zbornik Radova, XX Savetovanje o biotehnologiji so megunarodnim ucescem, 13-14.3.2015, Sacak, Serbia, 269-272.

Во трудот авторите ги презентираат резултатите од влијанието на содржината на саламурата на стапката на раст и губење на тежината на свинските производи: врат, плешка, каре и панцета. Секое парче е мерено посебно пред и по инјектирање, и по термичка обработка. Исто така, извршена е и микробиолошка анализа во однос на вкупен број на бактерии по инјектирањето и по термичката обработка. Добиените резултати покажале

дека најголем раст по инјектирањето има во свинското каре, а најнизок во панцетата. Најмало губење на маса по термичката обработка е забележано кај панцетата, додека најголемо кај свинскиот врат. Вкупниот број бактерии пред инјектирањето бил најголем кај панцетата, а по термичката обработка е најмал кај свинскиот врат. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/13718/>.

28. Kuzelov, A., Andronikov, D., Taskov, N., Sofijanov, E., **Saneva, D.**, Kletnikoski, P. & Naseva, D. (2014). Influence of the extract of basil on the oxidative changes, microbiological image and sensory properties in semi-durable sausages. Scientific Works from International Scientific Conference, Food Science, Engineering and Technologies, 24-25.10.2014, Plovdiv, Bulgaria, 137-141.

Во ова истражување е прикажано влијанието на екстрактот од босилок врз оксидативните промени и рокот на употреба на полутраен колбас при складирање на температура од + 4°C. Биле следени промените на следните параметри и тоа: киселински степен, пероксиден број, слободни масни киселини, микробиолошки и сензорни карактеристики. Во колбасите кои биле произведени со додавање екстракт од босилок во количество од 0,2g/kg утврдени биле помали оксидативни промени и се карактеризирале со подобри микробиолошки и сензорни својства. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/12104/>.

29. Jorgova, K., Danov, K., Gradinarska, D., Kuzelov, A., Taskov, N. & **Saneva, D.** (2014). Funkcionalne osobine sojeva bakterija mlečne kiseline i mikrokoža u sredini sličnoj mesnoj masi sirovih kobasica kao modelu. Zbornik Radova, XIX Savetovanje o biotehnologiji so megunarodnim učesćem, 07-08.3.2014, Čačak, Republika Srbija, 311-318.

Во овој труд се презентирани резултати добиени од испитувањето на потенцијалните пробиотски својства на бактериите *Lactobacillus Plantarum* soj L 24 - 2, *Lactococcus lactis* biovar diacetilactis soj N 237 и *Micrococcus* sp. Утврдено е дека микробните видови покажуваат способност за преживување при услови на висока концентрација на жолчни соли (20%) и ниска вредност на рН (2%). Исто така, докажаната антимикуробна активност ги прави погодни за вклучување во составот на нови starter култури кои можат ефикасно да послужат како антимикуробна бариера за развој на патогените бактерии во производството на сирови-сушени производи од месо. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/9713/>.

30. Indzilieva, D., Kuzelov, A., Taskov, N., **Saneva, D.** & Metodijeski, D. (2014). *Ispitivanje potencijalnog probiotika - lactobacillus plantarum soj L6 izolovanog iz „Karlovske kobasice“*. Zbornik Radova, XIX Savetovanje o biotehnologiji so megunarodnim učesćem, 07-08.3.2014, Čačak, Srbija, 319-324.

Трудот ги презентира резултатите добиени со испитување на потенцијалните пробиотски својства на сојот *Lactobacillus plantarum* (L6) изолиран од Карловски колбас. Утврдено е дека овој сој поседува потенцијални пробиотски својства, што е потврдено со способноста на овој сој да опстане во кисели средини. Во присуство на 0,15% и 0,30% жолчни соли, формира биофилм на полипропиленските површини. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/9708/>.

31. Andronikov, D., Kuzelov, A., Sofijanov, E., Taskov, N. & **Saneva, D.** (2014). Učešće sadržaja proteina dobivenih od svinskih kožica u barenim svinским kobasicama. Zbornik Radova, XIX Savetovanje o biotehnologiji so megunarodnim učesćem, 07-08.3.2014, Čačak, Srbija, 245-250.

Со овој труд се утврдува содржината на протеини во кожата на свинското месо во варени свински колбаси и нивната економска одржливост. Испитувани се хемискиот и микробиолошкиот состав на свинска кожа и емулзија на кожата пред и по сечењето. Хемиската анализа покажала дека количеството на протеините во свинската кожа е малку пониско од кожата-емулзија. Микробиолошката анализа не открила патогени бактерии. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/9751/>.

32. Andronikov, D., Naseva, D., Taskov, N., **Saneva, D.** & Kuzelov, A. (2013). Chemical and microbiological analysis of fresh, frozen and emulsions of pork skins. Conference proceedings from the 10th International Symposium, Modern trends in livestock production, 02.10.2013, Belgrade, Serbia, 697-704.

Во овој труд се дадени резултати за содржината на протеини во свежа и замрзната

свинска кожа, како и во емулзијата на кожата. Исто така, претставени се резултатите добиени со изучување на влијанието на различните киселини врз микробиолошкиот статус на свинската кожа пред и по сечењето. Содржината на протеините во емулзијата на свежа кожа била поголема од замрзнатата свинска кожа. Микробиолошката анализа покажала отсуство на патогени бактерии, како и намалување на вкупениот број бактерии кај сите групи свежа и замрзната свинска кожа. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/7674/>.

33. Kuzelov, A., Naseva, D., Taskov, N., **Saneva, D.**, Spasova, D. & Andronikov, D. (2013). Impact of functional mix and starter cultures on the sensory properties of permanent sausages produced in industrial conditions. Conference proceedings from the 10th International Symposium, Modern trends in livestock production, 02.10.2013, Belgrade, Serbia, 705-712.

Во трудот авторите го презентираат испитувањето на влијанието на функционална смеша составена од глуконо-делта-лактон и аскорбинска киселина- витамин Ц, и starter култура комерцијален препарат F-SC 111 кој содржи мешана култура составена од *Lactobacillus sakei* и *Staphyococcus carnosus* во смрзната сува форма. Резултатите покажале дека најдобри сензорните особини имала пробата со додаток на starter култура, а најслаби пробата со додаток на сахароза. Функционалната смеша може да се користи во производството на свежи колбаси. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/7675/>.

34. Kuzelov, A., Stojanovski, M., Taskov, N., Sofijanova, E. & **Saneva, D.** (2013). Uticaj težine i presovanje buta na kalo svinjskog pršuta proizvedenog u industrijskim uslovima. Zbornik Radova, XVIII Savetovanje o biotehnologiji, 15-16.3.2013, Čačak, Srbija, 453-458.

Во овој труд се дадени резултатите добиени од истражувањето на влијанието на пресувањето-притискањето на свинскиот бут во индустриски услови. Било утврдено дека пробите свински бут со маса поголема од 10 kg имале значително поголемо „кало“. Заклучоците покажале значително влијание на оптоварувањето во разликите на стврднувањето на пршут. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/9751/>.

35. **Saneva, D.** (2013). Costs due to the variation in weight of „Chocolate-filled waffle“ and „Chocolate for cooking“. Conference proceedings from the 3rd International congress „Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 04-06.3.2013, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 195-200.

Современиот пристап кон цената на квалитетот бара постојана анализа со цел да се постигне оптимален квалитет т.е. добар квалитет по најниска цена или подобар квалитет, но не трошејќи премногу. Во трудот е применет методот Тагучи за пресметување на трошоците во кондиторската индустрија во производството на „вафел исполнет со чоколадо“ и „чоколадо за готвење“. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/24344/>.

36. Kuzelov, A., Taskov, N., Andronikov, D., Naseva, D. & **Saneva, D.** (2013). Examination of some quantitative and qualitative characteristics of the meat from different kinds of pigs. Scientific Works from International Scientific Conference, Food Science, Engineering and Technologies, 18-19.10.2013, Plovdiv, Bulgaria, 242-245.

Ова истражување ги прикажува резултатите од тестирањето на квантитативните и квалитативните карактеристики на свињи од две различни раси: Далант и Јоркшир. Најголемо просечно учество во вкупната маса на изладениот труп и кај двете раси имало во бутот (28,30% и 26,74%) и најмало на мастите застапени во внатрешноста на трупот (1,68 и 1,64%). Разликите помеѓу двете половини на тестирани раси не се статистички значајни ($p > 0,05$). Во месото и во вкупната маса на анализираниите раси, соодветно, утврденото количество на водата изнесувало 73,62% и 73,58%, мастите 1,28% до 2,29%, протеините 23,52% и 22,52% и минералните материи 1,0% и 1,12%. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/7778/>.

37. Kuzelov, A., Andronikov, D., Taskov, N., **Saneva, D.** & Naseva, D. (2013). The influence of the temperature on the chemical and microbiological composition of vacuum packed Vršnichki sausage. Scientific Works from International Scientific Conference, Food Science, Engineering and Technologies, 18-19.10.2013, Plovdiv, Bulgaria, 234-236.

Во овој труд се дадени промените кои се случиле при чување на вакуумиран Вршнички колбас на температура од 4°C и 15°C. Авторите утврдиле дека за време на складирањето

на колбасите се случуваат значителни промени, и тоа: намалена содржина на вода и зголемување на содржината на протеините, мастите и минералните материи. Вкупниот број бактерии во колбасите бил зголемен. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/7780/>.

38. Taskov, N., Metodijeski, D. & Saneva, D. (2010). Туризмот – можност за развој на градовите. Зборник на трудови, IV Конгрес на географите на Република Македонија, 7-10.X.2010, Дојран, Македонија, 279-284.

Предмет во овој труд е туризмот што се одвива во урбаните области. Авторите разгледуваат повеќе дефиниции од различни автори за градскиот туризам. Исто така, вклучени се и креативни градови и креативни индустрии како поттик за привлекување туристи. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/1212/>.

Во својата научноистражувачка активност, д-р Душица Попова е учесник во следните научни проекти:

39. Проект „Модел за подобрување на перформансите во хотелската индустрија и туризмот во Македонија“, (2017-2019).

Предмет на истражување во овој проект е проектирањето и имплементацијата на системот на квалитет од аспект на истражување на неговиот удел во хотелската индустрија и туризмот во Македонија и креирање модел за подобро работење на компаниите. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/17956/>.

40. Проект „Влијанието на екстрактите врз трајноста на различни видови мелени меса и колбаси“, (2014-2016).

Во овој проект е испитувано влијанието на различни екстракти од растително потекло со цел продолжување на рокот на траење на колбасите, меленото месо и обликуваните производи од него. Исто така, направени се испитувања на антиоксидативното влијание, микробиолошкиот статус, хемиските и сензорните карактеристики на различните производи од месо пакувани во стандардно вакуумско пакување и модифицирана атмосфера. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/9888/>.

41. Проект „Емпириско истражување за вреднување и одржливост на туристичко-гастрономските специфичности на Брегалничкиот регион“. (2014-2015).

Со овој проект преку теренско истражување, анкети, презентации и обуки се утврдени руралните и урбаните туристички и гастрономски специфичности на источниот плански регион. Идентификувани се сличностите и разликите на разни гастрономски специјалитети меѓу одредени општини, микрорегиони, рурални и урбани населби. Резултатите се статистички обработени, фотографски документирани и графички отпечатени. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/11423/>.

Стручно-апликативна и организационо-развојна дејност

Кандидатката д-р Попова била активна и во делот на стручно-апликативната дејност, како и во дејностите од поширок интерес. Д-р Попова е учесник и на **стручен собир со презентација на труд на форум, и тоа:**

42. Saneva, D., Bardarova, S. & Antonievski, G. (2012). *Гастрономската понуда како фактор за развој на туризмот во Дојран*. Научно-техничкиот форум: Туризмот во Дојранскиот регион, 20.4.2012, Дојран, Македонија.

Во трудот се претставени специфичните начини за подготовка на храната како еден од условите за привлекување на туристи во Дојран. Авторите доаѓаат до заклучок дека со добра гастрономска понуда составена од автентични и традиционални подготовки на храна може да се влијае врз порастот на посетеноста на Дојран. Достапен на <http://eprints.ugd.edu.mk/5544/>.

Кандидатката учествува како истражувач по проект од Erasmus+ програмата и учествува во 1 (еден) стручно-апликативен проект во земјата, и тоа:

43. Проект „*Shaping the Future Education in Tourism – FET*“, Erasmus+, (2016-2019).

Предмет на ова истражување е развој на алатки за практично пренесување на вештините кои се со најголема вредност, особено за студентите кои бараат работа во Европа во објекти во кои бараат квалификуван кадар, подготвени да придонесат за целокупното задоволство на клиентите и за финансискиот успех на претпријатието (Одлука бр.2102-342/18 од 24.08.2016 година). Во периодот од октомври 2017 до мај 2018 година има учествувано на три работилници како дел од проектот, и тоа во периодите: од 23 до 27.10.2017 година организирана од Универзитет „Гоце Делчев“-Штип во Охрид, од 20 до 24.11.2017 година организирана од Alexander Technological Educational Institute-Солун во *Alexandroupolis*, Грција и од 16.4.2018 до 20.4.2018 година организирана од Universitet Asen Zlatarov-Бургас во Софија, Бугарија.

44. Проект „Тур ре Тур“, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“ – Штип, (2011-тековно).

Стручно-апликативен проект организиран од страна на ФТБЛ при УГД-Штип за организирање на сертифицирана настава за профилирање на стручни лица од областа на туризмот.

Кандидатката д-р Попова е член на повеќе факултетски органи и комисии, и тоа:

45. Член на комисија за запишување на нови студенти во прва година на прв циклус универзитетски студии на ФТБЛ при УГД-Штип (одлуки со бр. 2602-665/6 од 5.6.2014; бр.2102-286/13 од 20.5.2015; бр.2102-183/7 од 2.4.2016; 2102-279/10 од 29.5.2017 и бр.2102-246/8 од 30.5.2018).

46. Член на Наставно-научниот совет при ФТБЛ при УГД-Штип (одлуки со бр. 2602-890/13 од 8.8.2014; бр.2102-52/5 од 28.1.2015; бр.2102-428/5 од 18.9.2015; бр.2102-59/8 од 3.2.2016; бр.2102-365/9 од 30.8.2017 и бр.2102-106/8 од 19.2.2018).

Покрај објавените научноистражувачки и стручни трудови, кандидатката д-р Попова поседува сертификати, за успешно завршени обуки, тренинзи и семинари:

- Сертификат за успешно завршена летна школа на Технолошко-металуршки факултет во Скопје, „Center of Applied Spectroscopy International Summer Schools 2009 GC and UV-VIS Spectroscopy Application“, 5-12 јули 2009, Скопје.
- Сертификат за успешно завршен дводневен семинар „Нов пристап во развојот на менаџментот на квалитет“, 19-20 октомври 2009, Скопје.
- Сертификат за успешно завршен курс „Tourism Development and management Planning and Tourism Development“, 13-24 декември 2009, Египет.
- Сертификат за успешно завршен курс за одржливо земјоделство, SATES Tempus project, 26 април-7 мај 2010, Тетово.
- Сертификат за учество во 2nd Erasmus+ International Week „Mobility, networking, internationalization-sharing best practices within Erasmus+“, 16-20 март 2015, Штип.

Кандидатката д-р Попова поседува и сертификати за учество и презентација на трудовите на значајни меѓународни конференции и симпозиуми во земјава и во странство, и тоа:

- Сертификат за учество на четвртиот конгрес на географите на Р. Македонија, 7-10 октомври 2010, Дојран.

- Сертификат за учество на третиот интернационален конгрес „Engineering environment and material in processing industry“, 4-6 март, Босна и Херцеговина.
- Сертификат за учество на научна-стручна конференција „Состојби и перспективи во туризмот, економијата и бизнис логистиката во Р. Македонија, 28 мај 2016, Штип.
- Certificate of Participation and Presentation a paper in IBANESS Conferences Series, 28-30 October, 2016, Prilep.
- Certificate of Participation in the First International Conference and Workshop for Tourism and hospitality Students, on topic Culture, Wine, Gastronomy-alternative forms of Tourism, 4-6 November, Skopje.
- Certificate of Attendance in International Scientific Conference on Economics and Management-EMAN, 30 March, Ljubljana.
- Сертификат за учество на научна-стручна конференција „Состојби и перспективи во туризмот, економијата и бизнис логистиката во Р. Македонија, 27 мај 2017, Штип.
- Certificate of Participation in the First International Scientific Conference „Challenges of Tourism and business logistics in the XXIst Century“, University „Goce Delcev“-Stip, Faculty of tourism and bussines logistics-Gevgelija, 24-25 October, 2017, Stip.
- Certificate of Participation in the Second International Scientific Conference „Challenges of Tourism and business logistics in the XXIst Century“, University „Goce Delcev“-Stip, Faculty of tourism and bussines logistics-Gevgelija, 13 September, 2019, Stip.

ЗАКЛУЧОК И ПРЕДЛОГ

Согласно со Законот за високо образование и Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, наставно-стручни, научни, наставни и соработнички звања на Универзитетот „Гоце Делчев“-Штип, Рецензентската комисија ја разгледа комплетната документација која ѝ беше доставена пропишана со Конкурсот објавен во весниците „Слободен печат“ и „Коха“ на 5.9.2020 година и констатираше дека единствен пријавен кандидат е д-р Душица Попова, асистент-докторанд.

По прегледот на приложената документација, Рецензентската комисија утврди дека кандидатката д-р Душица Попова во целост ги исполнува сите услови предвидени со законските прописи за избор во наставно-научно звање доцент.

Рецензентската комисија, по разгледувањето на поднесената документација од страна на пријавената кандидатка д-р Попова, утврди дека кандидатката покажува перманентен интерес и желба за научно напредување. Д-р Попова активно публикува научни трудови со оригинални резултати во меѓународни научни списанија во земјава и странство, објавува трудови во зборници на трудови од конференции, семинари и симпозиуми во областа на квалитетот, управувањето со квалитет и технолошките процеси. Воедно, кандидатката д-р Попова е учесник во научноистражувачки проекти од областите на интерес.

Рецензентската комисија констатира дека кандидатката д-р Душица Попова има извонредна наставно-образовна, научноистражувачка, стручно-апликативна и организациско-развојна дејност и ги има освоено потребните бодови предвидени во Правилникот за посебните услови и постапката за избор во наставно-научни, наставно-стручни, научни, наставни и соработнички звања на Универзитетот „Гоце Делчев“- Штип. Научниот и стручен развој, кандидатката д-р Попова го верификуваше со вкупно 193,7 поени (ОН 30 + НИ 97,2 + САОР 66,5).

Согласно претходно наведеното, Рецензентската комисија смета дека кандидатката д-р Душица Попова во целост ги задоволува наставно-образовните, научноистражувачките и стручно-апликативните дејности, како и законските услови и условите предвидени со постојните акти на Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип за избор во наставно-научно звање. Со оглед на тоа, членовите на Комисијата едногласно и со задоволство му предлагаат на **Наставно-научниот совет на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип да ја избере д-р Душица Попова во звањето доцент за наставно-научните области управување со квалитет (менаџмент на квалитет) и организација на технолошки процеси на Факултетот за туризам и бизнис логистика при Универзитетот „Гоце Делчев“ во Штип.**

РЕЦЕНЗЕНТСКА КОМИСИЈА

Д-р Соња Кртошева, редовен професор, претседател
Технолошко-металуршки факултет

Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, Скопје, с.р.

Д-р Елизабета Митрева, вонреден професор, член
Факултет за туризам и бизнис логистика

Универзитет „Гоце Делчев“, Штип, с.р.

Д-р Весна Рафајловска, редовен професор, член
Технолошко-металуршки факултет

Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, Скопје, с.р.

ТАБЕЛА НА АКТИВНОСТИ КОИ СЕ БОДУВААТ ПРИ ИЗБОР ВО ЗВАЊЕ

Р. бр.	Наставно-образовна дејност	Поени				Вкупно
		Во земјата		Во странство		
		број	поени	број	поени	
	Избор во звање помлад асистент		10			10
	Избор во звање асистент докторанд		20			20
	ВКУПНО					30
Р. бр.	Научноистражувачка дејност и стручно-уметнички активности	Поени				Вкупно
		Во земјата		Во странство		
		број	поени	број	поени	
	Научен труд објавен во списание со ИФ (останати автори до 5) (Реф. 5)		1*5			5
	Научен труд објавен во списание со ИФ (останати автори повеќе од 5) (Реф. 6)		1*0,7*5			3,5
	Научен труд објавен во меѓународно научно списание - Прв автор (Реф.7, 8)		2*9			18
	Научен труд објавен во меѓународно научно списание - Останати автори до 5 (Реф.10, 13-15)		4*3			12
	Научен труд објавен во меѓународно научно списание - Останати автори повеќе од 5 (Реф. 9,11,12)		3*0,7*3			6,3
	Труд со оригинални научни резултати, објавени во зборник од трудови на научен собир во земјата (Реф. 21)	1	2			2
	во странство (Реф. 19, 26-28, 30-33)			8	3	24
	Труд со оригинални научни резултати, објавени во зборник од трудови на научен собир во странство- Останати автори повеќе од 5 (Реф. 23-25,29)	4	3*0,7			8,4
	Одбранета докторска теза	1	8			8
	Одбранета магистерска работа	1	4			4

	Учесник во научен проект (максимум во три проекти) во земјата (Реф. 35-37)	3	2			6
	ВКУПНО					97,2
Р. бр.	Стручно-апликативна дејност и организациско-развојна дејност	Поени				
		Во земјата		Во странство		Вкупно
		број	поени	број	поени	
	Книга/учебник (Реф. 1-4)	4	10			40
	Труд објавен во зборник од трудови на стручен собир (Реф.16-18, 20, 22, 34)	6	2			12
	Учесник во научен проект (Реф. 39, 40)	2	5			10
	Учество на стручен собир со реферат (Реф. 38)	1	0,5			0,5
	Член на факултетски орган, Комисија (Реф. 41,42)	2	2			4
	ВКУПНО					66,5
	ВКУПНО БОДОВИ ОД СИТЕ ОБЛАСТИ					193,7