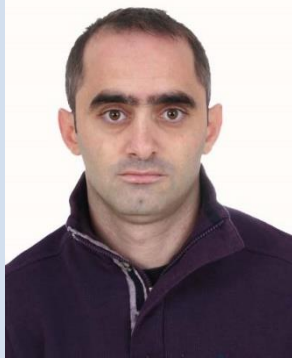


CV

Fatos Rexhepi



 Prishtinë

 00383 (0) 49 313401

 fatos.rexhepi@umib.net

Gjinia: M | Shtetësia: Kosovar

Niveli arsimor:

- | | |
|------|--|
| 2014 | <ul style="list-style-type: none"> - Doktor në Analiza Kimike e lëndës dhe Mjedisit - Universiteti i Tiranës- Republika e Shqipërisë - Fakulteti i Shkencave të Natyrës - Tema: Përgatitja paraprake e mostrës dhe analiza e arsenolipideve në mostrat ushqimore me anë të GC/MS. - Mentor: Prof. Dr. Sokol Abazi - Sektori: Publik |
|------|--|

- | | |
|------|--|
| 2008 | <ul style="list-style-type: none"> - Master në Kimi- Analiza kimike dhe identifikimi i strukturave molekulare me metoda instrumentale - Universiteti i Tiranës- Republika e Shqipërisë - Fakulteti i Shkencave të Natyrës - Sektori: Publik |
|------|--|

- | | |
|------|--|
| 2005 | <ul style="list-style-type: none"> - Studime themelore (4-vjeçare) – Kimi Inxhinierike - Universiteti i Prishtinës “Hasan Prishtina”, Prishtinë – Republika e Kosovës - Fakulteti i Shkencave Matematiko-Natyrore - Sektori: Publik |
|------|--|

Thirrja akademike:

- | | |
|-----------|--|
| 2007-2016 | <ul style="list-style-type: none"> - Asistent - Fakulteti i Xeharise dhe Metalurgjise (Fakulteti i Gjeoshkencave dhe Teknologjisë)-Mitrovicë, Universiteti i Prishtinës, Republika e Kosovës - Mesimdhënës, ushtrime laboratorike, provime, seminare, kërkime etj. - Status: Rregullt |
|-----------|--|

- | | |
|-----------|---|
| 2016-2020 | <ul style="list-style-type: none"> - Profesor Asistent– Prof. ass. dr. - Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore, Universiteti “Isa Boletini”, Mitrovicë - Mesimdhënës, provime, seminare, kërkime etj. - Status: Rregullt - Sektori: Publik |
|-----------|---|

- | | |
|------------|---|
| 2020-vijon | <ul style="list-style-type: none"> - Profesor i Asocuar– Prof. asoc. dr. - Fakulteti i Teknologjisë Ushqimore, Universiteti “Isa Boletini”, Mitrovicë - Mesimdhënës, provime, seminare, kërkime etj. - Status: Rregullt - Sektori: Publik |
|------------|---|

**Pervoja
profesionale –
menaxheriale:**

01.10.2009- vijon	- Anëtarë i këshillit të Fakultetit në FXM, FGJT dhe tash në FTU-UIBM
10.10.2022- vijon	- Anëtar i Komisionit për Ankesa pranë Agjencionit të Akreditimit të Kosovës

**Publikimet
shkencore:**

1. Mensur Kelmendi; Sokol Abazi; Aziz Behrami, **Fatos Rexhepi** “Determination of total arsenic in fish oil by GF-AAS after separation/pre-concentration by solid phase extraction” Journal of Chemical Technology and Metallurgy, 52, no. 5, (2017): 950-955.
Indeksimi: Scopus
https://dl.uctm.edu/journal/node/j2017-5/19-17-60_Fatos_950-955.pdf.
2. **Fatos REXHEPI**; Gresa KURTI; Flora FERATI; Shkumbin SHALA. FTIR-SPECTROSCOPY STUDY OF MICROWAVE AND CONVENTIONAL HEATING ON THE DEGRADATION OF MARGARINE AND BUTTER, European Journal of Materials Science and Engineering, Volume 4, Issue 1, March 2019, 3-10.
Indeksimi: DOAJ
https://ejmse.ro/articles/EJMSE_04_01_01_Rexhepi.pdf.
DOI:10.36868/ejmse.2019.04.01.003
3. Raif BYTYQI, **Fatos REXHEPI** CHEMICAL CHARACTERIZATION OF HEAVY FUEL OIL WHICH IS USED FOR BURNING IN POWERPLANT “KOSOVO-B” BY FTIR-SPECTROSCOPY. European Journal of Materials Science and Engineering, Volume 4, Issue 4, 2019, 161-165.
Indeksimi: DOAJ
https://ejmse.ro/articles/EJMSE_04_04_01_Bytyqi.pdf.
DOI:10.36868/ejmse.2019.04.04.161.
4. **Fatos Rexhepi**, Andriana Surleva, Arbër Hyseni, Melisa Bruçi, Blerina Kodraliu COMPREHENSIVE INVESTIGATION OF THERMAL DEGRADATION CHARACTERISTICS AND PROPERTIES CHANGES OF PLANT EDIBLE OILS BY FTIR-SPECTROSCOPY, ACTA CHEMICA IASI, Volume 27, Issue 2, 2019, 207-230.
Indeksimi: DOAJ, Web of Science Core Collection-Emerging Sources Citation Index.
https://www.chem.uaic.ro/files/File/acta-chemica/aci_vol_27_2_2019/17.pdf.
DOI: 10.2478/achi-2019-0017.
5. Aziz BEHRAMI, Marigona ÇOLLAKU, Arbër HYSENI, Faik ALILI, **Fatos REXHEPI** ROSEMARY EXTRACT CAN BE USED AS A NATURAL PROTECTIVE AGENT AGAINST DECOMPOSITION OF FREE FATTY ACIDS. European Journal of Materials Science and Engineering, Volume 5, Issue 1, 2020, 32-36.
Indeksimi: DOAJ
https://ejmse.ro/articles/EJMSE_05_01_05_Behrami.pdf
DOI 10.36868/ejmse.2020.05.01.032.
6. **Fatos Rexhepi** ANTIOXIDANT ACTIVITY OF PUMPKIN SEED OIL AND ITS EFFECT ON OXIDATIVE STABILITY OF SUNFLOWER OIL MONITORED BY FTIR SPECTROSCOPY TECHNIQUE European Journal of Materials Science and Engineering, Volume 5, Issue 2, 2020, 51-57.
Indeksimi: DOAJ
https://ejmse.ro/articles/EJMSE_05_02_01_Rexhepi.pdf
DOI 10.36868/ejmse.2020.05.02.051.

7. Artan GASHI, Mila ARAPCHESKA, **Fatos REXHEPI**
EFFECT OF ROSEMARY EXTRACT ON THERMAL STABILITY OF SUNFLOWER OIL. FOOD AND ENVIRONMENT SAFETY. Volume XIX, Issue 4 -2020, 267-274.
 Indeksimi: EBSCO
<http://fens.usv.ro/index.php/FENS/article/view/749/670>
8. **Fatos Rexhepi**, Aziz Behrami, Cristina Samaniego-Sánchez, Maksim Rebezov, Mohammad Ali Shariati, Artur Bastian da Silva, Sávio Leandro Bertoli, Carolina Krebs de Souza
CHEMICAL CHANGES OF PUMPKIN SEED OILS AND THE IMPACT ON LIPID STABILITY DURING THERMAL TREATMENT: STUDY BY FTIR – SPECTROSCOPY. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Science, 2022 (6).
 Indeksimi: Scopus
 DOI: <https://doi.org/10.55251/jmbfs.5839>
9. Artan Gashi, Georgi Chernev, Edyta Symoniuk, Zivko Jankulovski, Carolina Krebs de Souza, and **Fatos Rexhepi**. "EVALUATION OF THE OXIDATIVE THERMAL STABILITY OF FISH OIL WITH THE ADDITION OF PUMPKIN SEED OIL OR ROSEMARY EXTRACT." Journal of Chemical Technology and Metallurgy 59, no. 1 (2024): 61-72.
 DOI: 10.59957/jctm.v59.i1.2024.7.

Konferencat Kombëtare dhe Ndërkombëtare:

1. **Fatos Rexhepi & Aziz Behrami**
Physicochemical changes of pumpkin seed oils during seed roasting and impact in lipid stability of roasted pumpkin seed oil.
 Konferenca e Shkencave Natyrore dhe te Mjedisit, pjesë e Takimit të XVI-të të IASH-së, Shkup, Maqedoni e V., me datë 1-3 tetor 2021.
2. Valdet GJINOVCI, Artan GASHI, **Fatos REXHEPI**
Effect of roasted pumpkin seed oil on thermal stability of fish oil -Study by FTIR Spectroscopy.
 Congress, University of Tetova on 17-19 May 2022.
3. **Fatos Rexhepi & Eldina Latifi**
Study of chemical changes of edible oil and evaluation of frying oil quality by Fourier Transform-Infrared (FT-IR) Spectroscopy.
 Konferenca e Shkencave Natyrore dhe te Mjedisit, pjesë e Takimit të XVII-të të IASH-së, Tiranë, Shipëri, me datë 1 tetor 2022.
4. Osmani Mirsade, **Rexhepi Fatos**
FTIR spectroscopy structural analysis of the interaction between Milk Lipids and metal ions.
 International Conference on New Achievements in Science, Technology and Arts ICNA-STA 04-04 May 2023, Prishtinë.
5. **Fatos REXHEPI**, Raif BYTYQI, Artan GASHI, Flora FERATI
FTIR SPECTROSCOPY STRUCTURAL ANALYSIS OF THE INTERACTION BETWEEN LIPIDS AND METAL IONS
 Congress, University of Tetova on 17-19 May 2023.

Trajnime – kurse:

- | | |
|-------------|---|
| 2022 | Trajnim i Avancuar: “Planifikimi dhe implementimi i mësimdhënies në arsimin e lartë”, organizuar dhe realizuar nga Qendra për Përsosmëri në Mësimdhënie e Universitetit të Prishtinës. |
| 2016 | Trajnim Bazik: “Mësimi dhe etika në arsimin e lartë; Vlerësimi dhe standardet e vlerësimit në institucionet e arsimit të lartë; Të mësuarit aktiv në arsimin e lartë”, organizuar dhe realizuar nga Qendra për Përsosmëri në Mësimdhënie e Universitetit të Prishtinës. |

Prishtinës.	
2016	Qëndrim katërmujor për hulumtime të avancuara në fushën e sintezës së aldehideve të katalizuara me enzima in vivo, në Universitetin Teknik të Vjenës, përmes programit Joint Excellence for Science and Humanities, Akademia e Shkencave të Austrisë.
2016	Mobilitet për staf akademik (ligjërata, hulumtime dhe aktivitete tjera akademike) përmes programit Green Tech-Erasmus Mundus, Universiteti i Teknologjise Kimike dhe Metalurgjisë, Departamenti i kimisë, Sofje, Bullgari.
2011/2012	Qëndrim dhjetë mujor në institutin e kimisë Analitike Karl-Frenzens në Universitetin e Gracit-Austri-OAD-Scholarship
2010	Qëndrim tre mujor në institutin e kimisë Analitike Karl-Frenzens në Universitetin e Gracit-Austri-OAD-Scholarship
2009	Trajnim sipas programit MËSIMI PROBLEMOR (8 orë), Qendra për Arsim e Kosovës (KEC)

Projekte profesionale:

1. Anëtar i projektit "Izolimi i bakteve Bacillus nga mostra dheu për prodhimin e enzimës proteazë nga mbetjet e Industrisë Ushqimore" (Projekti me numer protokoli 2-3970-3) në kuadër të MASHT-it Projekte të vogla shkencore.

Informata shtesë:

Aftësitë organizative dhe kompetencat:

Ligjërime, Prezantime, Iniciativë.

Njohuritë kompjuterike dhe kompetencat:

OriginPro, Analiza Multivariabile, PCA, PLSR.