

**КЊИГА НАСТАВНИКА
МАСТЕР СТУДИЈЕ ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА**

Модули:
Хемија и биохемија хране
Микробиологија хране и животне средине
Прехрамбени инжињеринг

Табела 9.1. Научне, уметничке и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Табела 9.1.а. Књига наставника - студијски програм (Прехрамбена технологија)

Табела 9.1.а. Књига наставника - студијски програм ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА

Ред. број	Презиме, средње слово, име	Звање
1.	Антић В. Весна	редовни професор
2.	Антић П. Малиша	редовни професор
3.	Бараћ Б. Мирољуб	редовни професор
4.	Вукосављевић В. Предраг	редовни професор
5.	Вуцелић-Радовић В. Биљана	редовни професор
6.	Илија В. Ђекић	редовни професор
7.	Живковић М. Душан	редовни професор
8.	Јовановић Б. Зорица	редовни професор
9.	Јовановић Т. Снежана	редовни професор
10.	Недовић А. Виктор	редовни професор
11.	Никшић П. Миомир	редовни професор
12.	Пуђа Д. Предраг	редовни професор
13.	Радин Д. Драгослава	редовни професор
14.	Радојичић Б. Весна	редовни професор
15.	Радуловић Т. Зорица	редовни професор
16.	Ракић М. Весна	редовни професор
17.	Раичевић Б. Вера	редовни професор
18.	Рајковић Н. Андреја	редовни професор
19.	Станојевић П. Слађана	редовни професор
20.	Демин А. Мирјана	ванредни професор
21.	Ивановић Евица	ванредни професор
22.	Клаус С. Анита	ванредни професор
23.	Кљујев С. Игор	ванредни професор
24.	Козарски С. Маја	ванредни професор
25.	Даличић-Петронијевић Г. Јованка	ванредни професор
26.	Лалевић Т. Блажо	ванредни професор
27.	Миочиновић Б. Јелена	ванредни професор
28.	Пауновић М. Драгана	ванредни професор
29.	Петровић С. Тања	ванредни професор
30.	Пешић Б. Мирјана	ванредни професор
31.	Рабреновић Б. Биљана	ванредни професор
32.	Стевановић М. Снежана	ванредни професор
33.	Томашевић Б. Игор	ванредни професор
34.	Томић С. Никола	ванредни професор
35.	Шмигић В. Нада	ванредни професор
36.	Бањац Р. Небојша	доцент
37.	Бранковић Р. Гордана	доцент
38.	Деспотовић М. Саша	доцент
39.	Јовичић-Петровић П. Јелена	доцент
40.	Костић Ж. Александар	доцент
41.	Левић М. Стева	доцент
42.	Мирковић М. Милица	доцент
43.	Пантић Д. Милена	доцент
44.	Петровић В. Александар	доцент
45.	Рац А. Владислав	доцент
46.	Стајић Б. Славиша	доцент
47.	Тијана М. Урошевић	доцент

Име и презиме		Весна Антић			
Звање		Редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, од 2009.			
Ужа научна односно уметничка област		Хемија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2015	Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Хемија	
Докторат	2003	Хемијски факултет	Хемијске науке	Хемија макромолекула	
Магистратура	1993	Хемијски факултет	Хемијске науке	Хемија макромолекула	
Мастер					
Диплома	1991	Хемијски факултет	Хемијске науке	Хемија	
Списак предмета које наставник држи по новој акредитацији					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОРХЕ	Органска хемија	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ОНИР	Основе научно-истраживачког рада	Предавања	Прехрамбена технологија	МАС
3.	ХРОМ	Хроматографске методе у аналитици хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
4.	ХЗЖС	Хемија и заштита животне средине	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
5.	СПХР	Спектроскопске и хроматографске методе у аналитици хране	Предавања	Прехрамбена технологија	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Antić, V.V., Antić, M.P., Kronimus, A., Oing, K., Schwarzbauer, J. (2011). Quantitative determination of poly(vinylpyrrolidone) by continuous-flow off-line pyrolysis-GC/MS. Journal of Analytical and Applied Pyrolysis, 90 (2), 93-99.				
2.	Pergal, M.V., Antić, V.V., Govedarica, M.N., Godjevac, D., Ostojić, S., Djonlagić, J. (2011). Synthesis and characterization of novel urethane-siloxane copolymers with a high content of PCL-PDMS-PCL segments. Journal of Applied Polymer Science, 122 (4), 2715-2730.				
3.	Pergal, M.V., Antić, V.V., Tovilović, G., Nestorov, J., Vasiljević-Radović, D., Djonlagić, J. (2012). In vitro biocompatibility evaluation of novel urethane-siloxane copolymers based on poly(ϵ -caprolactone)- <i>block</i> -poly(dimethylsiloxane)- <i>block</i> -poly(ϵ -caprolactone). Journal of Biomaterial Science, Polymer Edition, 23 (13), 1629-1657.				
4.	Malićanin, M., Rac, V., Antić, V., Antić, M., Palade, L.M., Kefalas, P., Rakić, V. (2014). Content of antioxidants, antioxidant capacity and oxidative stability of grape seed oil obtained by ultra sound assisted extraction. Journal of the American Oil Chemists' Society, 91 (6), 989-999.				
5.	Pergal, M.V., Stefanović, I.S., Godevac, D., Antić, V.V., Milačić, V., Ostojić, S., Rogan, J., Djonlagić, J. (2014). Structural, thermal and surface characterization of thermoplastic polyurethanes based on poly(dimethylsiloxane). Journal of the Serbian Chemical Society, 79 (7), 843-866.				
6.	al Sandouk-Lincke, N. A., Schwarzbauer, J., Antić, V., Antić, M., Caase, J., Grünelt, S., Reßing, K., Littke, R. (2015). Off-line-pyrolysis-gas chromatography-mass spectrometry analyses of drilling fluids and drill cuttings - Identification of potential environmental marker substances. Organic Geochemistry, 88, 17-28.				
7.	Stefanović, I.S., Djonlagić, J., Tovilović, G., Nestorov, J., Antić, V.V., Ostojić, S., Pergal, M.V. (2015). Poly(urethane-dimethylsiloxane) copolymers displaying a range of soft segment contents, noncytotoxic chemistry, and nonadherent properties toward endothelial cells. Journal of Biomedical Materials Research Part A, 103 (4), 1459-1475.				
8.	Tasić, A.M., Pergal, M.V., Antić, M.P., Antić, V.V. (2017). Synthesis, structure and thermogravimetric analysis of \square, \square -telechelic polydimethylsiloxanes of low molecular weight. Journal of the Serbian Chemical Society, 82 (12) 1395-1416.				
9.	Obradović, N.N., Filipović, S.Z., Marković, S.B., Mitrić, M.N., Rusmirović, J.D., Marinković, A.B., Antić, V.V., Pavlović, V.B. (2017). Influence of different pore-forming agents on wollastonite microstructures and adsorption capacities. Ceramics International, 43 (10), 7461-7468.				
10.	Stojanović, B., Radović, Lj., Natić, D., Dodevska, M., Vraştanović-Pavičević, G., Balaban, M., Lević, S., Petrović, T., Antić, V. (2018). Influence of a storage conditions on migration of bisphenol A from epoxy-phenolic coating to				

canned meat products. Journal of the Serbian Chemical Society, https://doi.org/10.2298/JSC181015100S .		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	388	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	34	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни: 1
Усавршавања	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2010-2011 (три месеца) и 2013 (три месеца) – ДААД стипендија. 2. Масариков Универзитет у Брну, Чешка Република 2010 (два месеца) – стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "JoinEU" пројекат. 3. Универзитет "Sapienza" у Риму, Италија, 2009 (један месец) - стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "Basileus" пројекат. 4. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2009-2010 (три месеца) и 2007-2008 (шест месеци) стипендија Министарства за науку Републике Србије за постдокторско усавршавање. 	
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Малиша П. Антић			
Звање		Редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, од 1991.			
Ужа научна односно уметничка област		Хемија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2015	Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Хемија	
Докторат	2006	Хемијски факултет	Хемијске науке	Хемија	
Магистратура	2000	Хемијски факултет	Хемијске науке	Хемија	
Мастер					
Диплома	1990	Хемијски факултет	Хемијске науке	Хемија	
Списак предмета које наставник држи по новој акредитацији					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОРХЕ	Органска хемија	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ОРХЕ	Органска хемија	Предавања	Фитомедицина	ОАС
3.	ХАХ	Хемија и аналитика хране	Предавања	Прехрамбена технологија	МАС
4.	ХРОМ	Хроматографске методе у аналитици хране	Предавања	Прехрамбена технологија	МАС
5.	ХЗЖС	Хемија и заштита животне средине	Предавања	Прехрамбена технологија	МАС
6.	ХВОД	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехрамбене индустрије	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
7.	ХКОН	Хемијска контаминација хране	Предавања	Прехрамбена технологија	САС
8.	ХХ	Хемија хране	Предавања	Прехрамбена технологија	САС
9.	АМХ	Аналитичке методе у микробиологији хране	Предавања	Прехрамбена технологија	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Plić, M., Antić, M., Antić, V., Schwarzbauer, J., Vrvic, M., Jovančićević, B. (2011). Investigation of bioremediation potential of zymogenous bacteria and fungi for crude oil degradation. Environmental Chemistry Letters, 9 (1), 133-140.				
2.	Antić, V.V., Antić, M.P., Kronimus, A., Oing, K., Schwarzbauer, J. (2011). Quantitative determination of poly(vinylpyrrolidone) by continuous-flow off-line pyrolysis-GC/MS. Journal of Analytical and Applied Pyrolysis, 90 (2), 93-99.				
3.	Paunović, D., Šolević-Knudsen, T., Krivokapić, M., Zlatković, B., Antić, M. (2012). Sinalbin degradation products in mild yellow mustard paste. Chemical Industry, 66 (1), 29-32.				
4.	Novaković, M., Ali, M.M.R., Šolević-Knudsen, T., Antić, M., Beskoski, V., Gojic-Cvijović, G., Vrvic, M., Jovančićević, B. (2012). Degradation of methyl-phenanthrene isomers during bioremediation of soil contaminated by residual fuel oil, Environmental Chemistry Letters, 10, 287-294.				
5.	al Sandouk-Lincke, N. A., Schwarzbauer, J., Antić, V., Antić, M., Caase, J., Grünelt, S., Reßing, K., Littke, R. (2015). Off-line-pyrolysis-gas chromatography-mass spectrometry analyses of drilling fluids and drill cuttings - Identification of potential environmental marker substances. Organic Geochemistry, 88, 17-28.				
6.	Petrović, M. Sužnjević, D.Z., Pastor, F.T., Veljović, M.S., Pezo, L.L., Antić, M.P., Gorjanović, S.Z. (2016). Antioxidant Capacity Determination of Complex Samples and Individual Phenolics - Multilateral Approach. Combinatorial Chemistry and High Throughput Screening, 19 (1), 58-65.				
7.	Tasić, A.M., Ignjatović, I.D.S., Ignjatović, Lj.M., Duranović, D., Antić, M.P. (2016). Aqueous extraction of anions from coal and fly ash followed by ion-chromatographic determination. Journal of the Serbian Chemical Society, 81 (12), 1441-1453.				

8.	Tasić, A.M., Pergal, M.V., Antić, M.P., Antić, V.V. (2017). Synthesis, structure and thermogravimetric analysis of α,ω -telechelic polydimethylsiloxanes of low molecular weight. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 82 (12), 1395–1416.	
9.	Samelak, I., Balaban, M., Vidović, N., Koljančić, N., Antić, M., Šolević-Knudsen, T., Jovančičević, B. (2018). Application of alkane biological markers in the assessment of the origin of oil pollutants in the soil and recent river sediments (River vrbas, Bosnia and Herzegovina). <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 83 (10), 1176–1175.	
10.	Stojanović, M., Marinoni, L., Cabassi, G., Antić, M., Lavelli, V. (2018). Development of semiliquid ingredients from grape skins and their potential impact on the reducing capacity of model functional foods. <i>Journal of Food Quality</i> , https://doi.org/10.1155/2018/1969680 .	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	150	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	30	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни: 1
Усавршавања	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2010-2011 (три месеца) и 2013 (три месеца) – ДААД стипендија. 2. Масариков Универзитет у Брну, Чешка Република 2010 (два месеца) – стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "JoinEU" пројекат. 3. Универзитет "Sapienza" у Риму, Италија, 2009 (један месец) - стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "Basileus" пројекат. 4. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2009-2010 (три месеца) и 2007-2008 (шест месеци) стипендија Министарства за науку Републике Србије за постдокторско усавршавање. 	
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Бараћ Б. Мирољуб			
Звање		Редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 1988			
Ужа научна односно уметничка област		Биохемија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2012	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Биохемија	
Докторат	2002	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Биохемија у прехранбеној технологији	
Магистратура	1993	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Биохемија у прехранбеној технологији	
Мастер					
Диплома	1988	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Прехрамбена технологија	
Списак предмета које наставник држи по новој акредитацији					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	БИО	Биохемија	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	БИОХ	Биохемија хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	НСХ	Непожељне биоактивне супстанце хране	Предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	ТПС	Технологија прераде соје	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	ОБИО	Основи биохемије	Предавања	Биљна производња, зоотехника, заштита животне средине у производњи хране	ОАС
6.	БТП	Биохемијске трансформације протеина током производње хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
7.	МСАХ	Биохемија хране и исхране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
8.	ТФС	Технолошка функционална својства протеина, угљених хидрата, липида	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
9.	ППБ	Протеини и протеински производи биљног порекла	Предавања	Прехрамбена технологија	САС
10.	ЕМОД	Ензимске модификације у прехранбеној технологији	Предавања	Прехрамбена технологија	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Barač, M., Kresojević, M., Žilić, S., Špirović-Trifunović, B., Pešić, M., Vučić, T., Kostić, A., Despotović, S. (2018). Fatty acid profiles and mineral content of Serbian traditional white brined cheeses. <i>Mljekarstvo</i> , 68 (1), 37-45.				
2.	Kostić, A. Ž., Petrović, T.S., Krnjaja, V.S., Nedić, N.M., Tešić, Ž. Lj., Milojković - Opsenica, D. M., Barač, M.B., Stanojević, S.P., Pešić, M.B. (2017). Mold / aflatoxin contamination of honey bee collected pollen from different Serbian regions. <i>Journal of Apicultural Research</i> , 56 (1), 13-20				
3.	Kostić, A.Ž., Kaluđerović, L.M., Dojčinović, B.P., Barač, M.B., Babić, V.B., Mačukanović-Jocić, M.P. (2017). Preliminary investigation of mineral content of pollen collected from different Serbian maize hybrids– is there any potential nutritional value?. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 97 (9), 2803-2809.				
4.	Barač, M., Pešić, M., Vučić, T., Vasić, M., Smiljanić, M. (2017). White cheeses as a potential source of bioactive peptides. <i>Mljekarstvo</i> , 67 (1), 3-16.				
5.	Barac, M., Pesic, M., Zilic, S., Smiljanic, M., Stanojevic, S., Vasic, M., Despotovic, S., Vucic, T.,				

	Kostic, A. (2016). Protein profiles and total antioxidant capacity of water-soluble and water-insoluble fractions of white brined goat cheese at different stages of ripening. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 51 (5), 1140-1149.	
6.	Barac, M.B., Pesic, M.B., Stanojevic, S.P., Kostic, A.Z., Bivolarevic, V. (2015). Comparative study of the functional properties of three legume seed isolates: adzuki, pea and soy bean. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 52 (5), 2779-2787.	
7.	Žilić, S., Akillioğlu, G., Serpen, A., Barać, M., Gökmen, V. (2012). Effects of isolation, enzymatic hydrolysis, heating, hydration and Maillard reaction on the antioxidant capacity of cereal and legume proteins. <i>Food Research International</i> , 49, 1–6.	
8.	Pesic M.B., Barac M.B., Stanojevic S.P., Ristic N.M., Macej O.D., Vrvic M.V. (2012). Heat induced casein-whey protein interactions at natural pH of milk: a comparison between caprine and bovine milk. <i>Small Ruminant Research</i> , 108, 77-86.	
9.	Barac, M., Cabrilo, S., Stanojevic, S., Pesic, M., Pavlicevic, M., Zlatkovic, B., Jankovic, M. (2012). Functional properties of protein hydrolysates from pea (<i>Pisum sativum</i> , L) seeds. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 47, 1457-1467	
10	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic, M., Vucelic-Radovic, B. (2012): Composition of proteins in okara as a by-product in hydrothermal processing of soy milk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 60 (36), 9221-9228.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	331	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	54	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним :		
<p>Бараћ др Мирољуб је самостално и у сарадњи са другим ауторима објавио преко 190 научних референци. Едитор је два међународна часописа (<i>Food Research International</i>, <i>Heliyon</i>) од којих је један врхунски часопис са SCI-листе. Рецензент је за шест часописа са SCI-листе и то: <i>Journal of American Oil Chemical Society</i>, <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, <i>LWT-Food Science and Technology</i>, <i>Млјекарство</i>, <i>International journal of Food Science and Technology</i>, <i>Food Research International</i>, <i>Food and Function</i>, <i>Food and Bioproducts Processing</i> као и часописа <i>Technologica acta</i> (ISSN 1840-0426) и <i>Heliyon</i> који нису на SCI-листи.</p>		

Име и презиме		Предраг В. Вукосављевић			
Звање		Редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, 1993.			
Ужа научна односно уметничка област		Наука о конзервисању и врењу			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Наука о конзервисању	
Докторат	2006	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено-технолошке науке	
Специјализација	-	-		-	
Магистратура	2001	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено-технолошке науке	
Мастер					
Диплома	1993	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Конзервисање и врење	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ТВП	Технологија воћа и поврћа	Предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ТОВП	Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ТЈП1	Технологија јаких алкохолних пића 1	Предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	ТЈП2	Технологија јаких алкохолних пића 2	Предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	ПРВО	Прерада воћа	Предавања	Биљна производња	ОАС
6.	ПВП	Прерада воћа и поврћа	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
7.	ВР	Воћне ракије	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
8	ТПХ	Технолошки поступци производње хране	Предавање	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Vladisavljevic, G.T., Vukosavljevic, P., Bukvic, B. (2003). Permeate flux and fouling resistance in ultrafiltration of depectinized apple juice using ceramic membranes, Journal of Food Engineering. 60 (3), 241-247.				
2.	Gorjanovic, S., Novakovic, M., Vukosavljevic, P., Pastor, F., Tesevic, V., Suznjevic, D. (2010). Polarographic Assay Based on Hydrogen Peroxide Scavenge in Determination of Antioxidant Activity of Strong Alcohol Beverages. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 58 (14), 8400-8406.				
3.	Karabegovic, I., Vukosavljevic, P., Novakovic, M., Gorjanovic, S., Džamic, A., Lazic, M. (2012). Influence of the Storage on Bioactive Compounds and Sensory Attributes of Herbal Liqueur, Digest Journal of Nanomaterials and Biostructures, 7 (4), 1587-1598.				
4.	Davidovic, S., Veljovic, M., Pantelic, M., Baosic, R., Natic, M., Dabic, D., Pecic, S., Vukosavljevic P. (2013). Physicochemical, antioxidant and sensory properties of peach wine made from Redhaven cultivar. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 61(6), 1357-1363.				
5.	Vladisavljevic, G., Vukosavljevic, P., Veljovic, M. (2013). Clarification of red raspberry juice using microfiltration with gas backwashing: A viable strategy to maximize permeate flux and minimize a loss of anthocyanins. Food and Bioprocess Technology, 91 (4), 473-480.				
6.	Urošević, T., Povrenović, D., Vukosavljevic, P., Urošević, I., Stevanović, S. (2017). Recent developments in microfiltration and ultrafiltration of fruit juices. Food and Bioprocess Technology, 106, 147-161.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата			155		

Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	9	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни 1
Усавршавања :	1. Предраг Вукосављевић, International Visitor Leadership Program, U.S. Agricultural Trade and Food Safety, A Multy-Regional Project, United States Department of State, Bureau of Educational and Cultural Affairs, Graduate School International Institute, Aug.9-27, 2010; 2. Предраг Вукосављевић, Seminar on Modern Agricultural Technology and Food security for Developing Countries sponsored by the Ministry of Commerce and organized by Foreign Economic Coperation Center, MOA from October 18 th 2016 to November 7 th , 2016 in Beijing, the People's Repablic of China, No. 16AO842052.	
Други подаци које сматрате релевантним: Више релевантних техничких решења у области Технологије освежавајућих безалкохолних пића и Технологије јаких алкохолних пића. Учешће на 7 пројекта финансирана од стране Министарства за науку и заштиту живитне средине. Учешће на 2 међународна пројекта финансирана од стране USAID-а и EBRD-а. Укупан број објављених научних и стручних радова као и других научних достигнућа је 100.		

Име и презиме		Биљана В. Вуцелић-Радовић			
Звање		редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, од 1981			
Ужа научна односно уметничка област		Биохемија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2009	Пољопривредни факултет у Београду	Хемијске науке	Биохемија	
Докторат	1992	Пољопривредни факултет у Београду	Хемијске науке	Биотехничке науке – Прехрамбено-технолошке науке	
Магистратура	1982	Природно-математички факултет у Београду	Хемијске науке	Хемија	
Мастер					
Диплома	1977	Природно-математички факултет у Београду	Хемијске науке	Хемија	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	БИО	Биохемија	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	БИОХ	Биохемија хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ОБИО	Основи биохемије	Предавања и вежбе	Биљна производња, зоотехника	ОАС
4.	БФКП	Биохемија и физиологија биљака	Предавања и вежбе	Заштита животне средине у производњи хране	ОАС
5.	МСАХ	Биохемија хране и исхране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
6.	ЕНЗХ	Ензимологија хране	предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
7.	КМХ	Виши курс биохемије хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	САС
8.	БФКП	Биохемијске и физиолошке основе квалитета плодова	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Dodig, D., Rančić, D., Vucelić Radović, B., Zorić, M., Savić, J., Kandić, V., Pećinar, I., Stanojević, S., Šešlija, A., Vassiliev, D. and Pekić-Quarrie, S. (2017). Response of wheat plants under post-anthesis stress induced by defoliation: II. Contribution of peduncle morpho-anatomical traits and carbon reserves to grain yield. <i>The Journal of Agricultural Science</i> , 155 (3), 475-493.				
2.	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic M., Vucelic-Radovic, B. (2012). Composition of proteins in okara as a byproduct in hydrothermal processing of soy milk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 60, 9221–9228.				
3.	Stikić, R., Glamoclija, DJ., Demin, M., Biljana Vucelic-Radovic, B., Jovanovic, Z., Milojkovic-Opсениca, D., Jacobsen, S.E., Milovanovic, M. (2012). Agronomical and nutritional evaluation of quinoa seeds (<i>Chenopodium Quinoa Willd.</i>) as an ingredient in bread formulations. <i>Journal of Cereal Science</i> , 55, 132-138.				
4.	Mađanović, M., Stikić, R., Vucelić-Radović, B., Savić, S., Jovanović, Z., Bertin, N., Faurobert, M. (2012). Growth and proteomic analysis of tomato fruit under partial root-zone drying. <i>OMICS: A Journal of Integrative Biology</i> , 16 (6), 343-356.				
5.	Jovanovic, Z., Stikić, R., Vucelic-Radovic, B., Paukovic, M., Brocic, Z., Matovic, G., Rovcanin, S., Mojevic, M. (2010). Partial root-zone drying increases WUE, N and antioxidant content in field potatoes. <i>Eur. J. Agron.</i> , 33 (2), 124-131.				
6.	Вуцелић-Радовић, Б. (2005). Основе ензимологије, скрипта. <i>World University Service Austria</i> , (ISBN-86-85411-22-X), 61 str.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					

Укупан број цитата	269	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	25	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 2	Међународни -
Усавршавања	NRRC, USDA, Регија (1988); Универзитет у Парми (2003); Универзитет Хоенхајм, Штутгарт (2005); БОКУ Универзитет у Бечу (2005)	
Други подаци које сматрате релевантним: Рецензент 2 универзитетска уџбеника из области биохемије и часописа M20		

Име и презиме		Илија Бекић			
Звање		редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, од 2008. године			
Ужа научна односно уметничка област		Управљање безбедношћу и квалитетом хране			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2019	Пољопривредни факултет	Технолошки инжењеринг	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	
Докторат	2006	Машински факултет	Техничке науке	Пољопривредно машинство	
Специјализација					
Магистратура	2000	Машински факултет	Техничке науке	Пољопривредно машинство	
Мастер					
Диплома	1993	Машински факултет	Техничке науке	Пољопривредно машинство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Р.Б. 1,2,3....	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1	УЗЖС	Управљање животном средином у производњи хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија и Заштита животне средине	ОАС
2	УКВА	Управљање квалитетом у производњи хране	Предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3	ТПК	Технике побољшања квалитета	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
4		Управљање заштитом животне средине у производњи хране	Предавања и вежбе	Заштита животне средине у производњи хране	ОАС
5		Прописи и стандарди заштити животне средине	Предавања и вежбе	Заштита животне средине у производњи хране	ОАС
6	ИЗЖПХ	Индикатори ефикасности заштите животне средине у производњи хране	Предавања и вежбе	Заштита животне средине	ОАС
7	МУК	Напредне методе управљања квалитетом у производњи хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Djekic, I., Smigic, N., Glavan, R., Miocinovic, J., Tomasevic, I. (2018). Transportation sustainability index in dairy industry – Fuzzy logic approach. Journal of Cleaner Production, 180, 107-115				
2.	Djekic, I., Sanjuán, N., Clemente, G., Jambrak, A. R., Djukić-Vuković, A., Brodnjak, U. V., Pop, E., Thomopoulos, R., Tonda, A. (2018). Review on environmental models in the food chain - Current status and future perspectives. Journal of Cleaner Production, 176, 1012-1025				

3.	Djekic, I., Jankovic, D., Rajkovic, A. (2017). Analysis of foreign bodies present in European food using data from Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). Food Control 79, 143-149
4.	Djekic, I., Tomasevic, I., (2016). Environmental impacts of the meat chain – Current status and future perspectives. Trends in Food Science & Technology, 54, 94-102
5.	Djekic I., Kuzmanović J., Anđelković A., Saračević M., Stojanović M.M., Tomašević I. (2016): “Effects of HACCP on process hygiene in different types of Serbian food establishments”. Food Control, 60, 131-137
6.	Djekic I., Blagojevic B., Antic D., Cegar S., Tomasevic I. Smigic N. (2016). “Assessment of environmental practices in Serbian meat companies.” Journal of Cleaner Production, 112, Part 4: 2495-2504
7.	Djekic, I., Tomic, N., Bourdoux, S., Spilimbergo, S., Smigic, N., Udovicki, B., Hofland, G., Devlieghere, F., Rajkovic, A. (2018). Comparison of three types of drying (supercritical CO2, air and freeze) on the quality of dried apple – Quality index approach. LWT - Food Science and Technology, 94, 64-72
8.	Djekic, I., Vunduk, J., Tomašević, I., Kozarski, M., Petrovic, P., Niksic, M., Pudja P., Klaus A. (2017). Application of quality function deployment on shelf-life analysis of Agaricus bisporus Portobello. LWT - Food Science and Technology 78, 82-89
9.	Djekic I., Miocinovic J., Tomasevic I., Smigic N., Tomic N. (2014). „Environmental life-cycle assessment of various dairy products.“ Journal of Cleaner Production 68(0): 64-72
10.	Djekic I., Smigic N., Kalogianni E. P., Rocha A., Zamioudi L., Pacheco R. (2014) Food hygiene practices in different food establishments. Food Control 39(0): 34-40
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника	
Укупан број цитата	Scopus - 352; GoogleScholar - 653
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	60
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1 Међународни 2
Усавршавања	
Други подаци које сматрате релевантним	

Име, средње слово, презиме	Душан М. Живковић
Звање	ванредни професор
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 1986. год.
Ужа научна односно уметничка област	Технологија анималних производа

Академска каријера

Избор у звање	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област
Избор у звање	2017	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Наука о месу
Докторат	2002	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбена технологија анималних производа
Магистратура	1991	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбена технологија анималних производа
Диплома	1985	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбена технологија анималних производа

Списак предмета које ће наставник држати у одређеној школској години реформисаних студија

Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ПМЕС	Познавање меса	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ТМС1	Технологија меса 1	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ТМС2	Технологија меса 2	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	ТРИБ	Технологија рибе	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	ТПРО	Технолошко пројектовање	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
6.	ПОМС	Познавање и обрада меса	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
7.	ОТМС	Основе технологије меса	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
8.	НМЕС	Наука о месу	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
9.	ТМС	Технологија меса	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
10.	ТПХ	Технолошки поступци производње хране	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
11.	РИБГ	Риболов и газдовање риболовним водама	Предавања	Пољопривредне науке	МАС

Репрезентативне референце

1.	Stajić, S., Stanišić, N., Lević, S., Tomović, V., Lilić, S., Vranić, D, Jokanović, M., & Živković, D., (2018). Physico-Chemical Characteristics and Sensory Quality of Dry Fermented Sausages with Flaxseed Oil Preparations. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 68(4), 367–375.
2.	Stajić, S., Stanišić, N., Tomasevic, I., Djekic, I., Ivanović, N., & Živković, D. (2018). Use of linseed oil in improving the quality of chicken frankfurters. Journal of Food Processing and Preservation, 42(2), 13529.
3.	Stajić, S., Stanišić, N., Tomović, V., Petričević, M., Stanojković, A., Radović, Č., & Gogić, M. (2017). Farb- und Texturveränderungen während der Lagerung bei Sremska, einer traditionellen serbischen Rohwurst. FleischWirtschaft, 97(8), 103–107.
4.	Stanišić, N., Parunović, N., Stajić, S., Petrović, M., Radović, Č., Živković, D., & Petričević M. (2016). Differences in meat colour between free-range Swallow Belly Mangalitsa and commercially reared Swedish Landrace pigs during 6 days of vacuum storage. Archives in Animal Breeding, 59, 159–166.
5.	Tomašević, I., Tomović, V., Stajić, S., Jokanović, M., Stanišić, N., & Živković, D. (2015). Auswirkungen des

	schnellen Auftauens auf die Qualitätsmerkmale von Schweinefiletsteaks. FleischWirtschaft, 9, 121–124.
6.	Stajić, S., Živković, D., Tomović, V., Nedović, V., Perunović, M., Kovjanić, N., Lević, S., & Stanišić, N. (2014). The utilisation of grapeseed oil in improving the quality of dry fermented sausages. International Journal of Food Science and Technology, 49(11), 2356–2363.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе	13
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1 Међународни -
Усавршавања	-

Други подаци које сматрате релевантним

У стручном раду др Душан Живковић је остварио активну сарадњу Пољопривредног факултета са предузећима из индустрије меса, трговине и услуга, као и другим научним и стручним институцијама. Активно се бави пројектовањем објеката за индустрију меса и пројектант је већег броја главних техничко-технолошких и идејних пројеката за изградњу и реконструкцију: објеката за клање папкара, објеката за клање пернате живине, објеката за расечање меса, објеката за прераду меса, објеката за расечање и прераду рибе, као и објеката за хлађење и смрзавање меса. Ангажован је као сручни консултант "SEECAP" и "DELOITTE&TOUCHE". Аутор је Правилника о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе (Сл.лист СРЈ 06/03). Један је од аутора Правилника о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса. Члан је комисије за оцењивање меса и производа од меса на Пољопривредном сајму у Новом Саду.

Уџбеник: Живковић Д., Перуновић Марија (2012): Познавање меса, практикум, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Живковић, Д., Стајић, С: Технологија меса 1, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет.

Име и презиме	Зорица Б. Јовановић
Звање	редовни професор
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када	Пољопривредни факултет, 1991.
Ужа научна односно уметничка област	Физиологија гајених биљака

Академска каријера				
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област
Избор у звање	2011.	Пољопривредни факултет у Београду	Биотехничке науке	Физиологија гајених биљака
Докторат	2000.	Пољопривредни факултет у Београду	Биотехничке науке	Агрономске науке
Специјализација				
Магистратура	1995.	Пољопривредни факултет у Београду	Биотехничке науке	Физиологија биљака
Мастер				
Диплома	1989.	Биолошки факултет у Београду	Биотехничке науке	Биологија

Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија

Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, CCC, ОАС, MCC, MAC, SAC)
1.	ФИЗБ	Физиологија биљака	Предавања	Биљна производња, модул: Управљање земљиштем и водама, Ратарство и повртарство, Хортикултура	ОАС
2.	БХФЗБ	Биохемија и физиологија биљака (део)	Предавања и вежбе	Заштита животне средине у производњи хране	ОАС
3.	БФКП	Биохемијске и физиолошке основе квалитета плодова	Предавања	Прехрамбена технологија, модул: Хемија и биохемија хране	MAC
4.	ВРБ	Водни режим биљака	Предавања и вежбе	Пољопривреда, модул: Управљање земљиштем и водама	MAC
5.	ФФ	Фитоиндикација и фиторемедијација	Предавања и вежбе	Пољопривреда, модул: Управљање земљиштем и водама	MAC
6.	МРБ	Мониторинг реакција биљака у агроекосистемима	Предавања и вежбе	Пољопривреда, модул: Управљање земљиштем и водама	MAC
7.	АРУС	Адаптивне реакције биљака у условима стреса	Предавања и вежбе	Пољопривреда, модул: Управљање земљиштем и водама	MAC
8.	ПЗА	Плодност земљишта и реакција биљака у агроекосистемима (део)	Предавања и вежбе	Пољопривреда, модули: Ратарство и повртарство, Воћарство и виноградарство, Хортикултура, Управљање земљиштем и водама	MAC

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Jovanovic, Z., Stikic, R. (2018). Partial Root-Zone Drying Technique: from Water Saving to the Improvement of a Fruit Quality. <i>Frontiers in Sustainable Food Systems</i> , 1:3.
2.	Zdravković, J., Jovanović, Z., Đorđević, M., Girek, Z., Zdravković, M., Stikić, R. (2013). Application of stress susceptibility index for drought tolerance screening of tomato populations. <i>Genetika</i> , 45 (3), 679-689.
3.	Jovanović, Z., Stikić, R., Bročić, Z., Oljača, J. (2012). Climate Change: Challenge for Potato Production in South-East Europe. In: <i>Potatoes: Production, Consumption and Health Benefits</i> . Ed. Claudio Caprara, Nova Science Publishers, 37-66.
4.	Jovanović, Z., Stikić, R. (2012). Strategies for Improving Water Productivity and Quality of Agricultural Crops in an Era of Climate Change. In book: <i>Irrigation Systems and Practices in Challenging Environments</i> . Ed. Teang Shui Lee, InTech, 77-102.
5.	Marjanović, M., Stikić, R., Vucelić Radović, B., Savić, S., Jovanović, Z., Bertin, N., Faurobert, M. (2012). Growth and proteomic analysis of tomato fruit under partial root-zone drying. <i>OMICS: A Journal of Integrative Biology</i> . 16 (6),

	343-356.
6.	Stikić, R., Glamoclija, Dj., Demin, M., Vucelić-Radović, B., Jovanović, Z., Milojković-Opsenica, D., Jacobsen, S.E., Milovanović, M. (2012). Agronomical and nutritional evaluation of quinoa seeds (<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) as an ingredient in bread formulations. <i>Journal of Cereal Science</i> , 55, 132-138.
7.	Stikić, R., Savić, S., Jovanović, Z., Jacobsen, S.E., Liu, F., Jensen, C.R. (2010). Deficit irrigation strategies: use of stress physiology knowledge to increase water use efficiency in tomato and potato. In: Abigail N. Sampson (Eds.) <i>Horticulture in 21st Century, Series: Botanical Research and Practices</i> , Nova Science, Publishers, NY, USA, 161-178.
8.	Jensen, C.R., Battilani, A., Plauborg, F., Psarras, G., Chartzoulakis, K., Janowiak, F., Stikić, R., Jovanović, Z., Li, G., Qi, X., Liu, F., Jacobsen, S.E., Andersen, M.N. (2010). Deficit irrigation based on drought tolerance and root signalling in potatoes and tomatoes. <i>Agricultural Water Management</i> , 98, 403-413.
9.	Jovanović, Z., Stikić, R., Vucelić-Radović, B., Pauković, M., Bročić, Z., Matović, G., Rovčanin, S., Mojević, M. (2010). Partial root zone drying increases WUE, N and antioxidant content in field potatoes. <i>European Journal of Agronomy</i> , 33, 124-131.
10.	Savić, S., Stikić, R., Vucelić-Radović, B., Bogičević, B., Jovanović, Z., Hadži-Tašković Šukalović, V. (2008). Comparative effects of regulated deficit irrigation (RDI) and partial root-zone drying (PRD) on growth and cell wall peroxidase activity in tomato fruits. <i>Scientia Horticulturae</i> , 117(1):15-20.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	394	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	21	
Гренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни
Усавршавања	Универзитет у Копенхагену, Данска (2007)	

Други подаци које сматрате релевантним

Аутор и коаутор 135 библиографских јединица, у међународним и домаћим часописима са рецензијом, укључујући и поглавља у међународним монографијима, као и у зборницима радова са међународних и домаћих скупова. Аутор 2 уџбеника и 1 практикума. Ментор 2 докторске дисертације и учесник у неколико комисија за одбрану докторских дисертација. Учесник у реализацији 10 националних научно-истраживачких пројеката. Учесник у три EU FP6 пројекта: WATERWEB, SAFIR, CROPWAT, руководилац подпројекта EU FP7 пројекта AREA, учесник билатералног пројекта (сарадња Србије са Португалом), национални представник у COST Акцији FA1106. Рецензент радова у више међународних и домаћих часописа. У часопису *Frontiers in Sustainable Food Systems* је Associate Editor секције *Water-Smart Food Production*.

Име и презиме		Снежана Т. Јовановић			
Звање		Редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 15.01.1995.			
Ужа научна односно уметничка област		Технологија анималних производа			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2011	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о млеку	
Докторат	2001	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено-технолошке науке	
Магистратура	1994	Пољопривредни факултет, Бања Лука	Биотехничке науке	Технологија анималних производа	
Мастер					
Диплома	1987	Пољопривредни факултет, Сарајево	Биотехничке науке	Прерада и контрола пољопривредних производа	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОБМЛ	Обрада млека	Предавање и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	СЛАД	Технологија сладоледа	Предавање	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ТФМ	Технолошка и функционална својства млека	Предавање и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
4	СПИ	Сировине у прехрамбеној индустрији	Вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
5	ТПХ	Технолошки поступци производње хране	Предавање и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Kljajevic, N., Tomasevic, I., Miloradovic, Z., Nedeljkovic, A., Miocinovic, J., Jovanovic, S. (2018). Seasonal variations of Saanen goat milk. Journal of Food Science Technology-Mysore, 55 (1), 299-303.				
2.	Kljajevic, N., Miloradovic, Z., Miocinovic, J., Jovanovic, S. (2017). Textural and physico-chemical characteristics of white brined goat cheeses made from frozen milk and curd. The use of square I - distance statistics. Mljekarstvo 67 (2), 130-137.				
3.	Miloradovic, Z., Macej, O., Kljajevic, N., Jovanovic, S., Vucic, T., Zdravkovic, I. (2016). The effect of heat treatment of caprine milk on the composition of cheese whey. International Dairy Journal, 58, 39-42.				
4.	Kljajevic, N., Jovanovic, S., Miloradovic, Z., Macej, O., Vucic, T., Zdravkovic, I. (2016). Influence of the frozen storage period on the coagulation properties of caprine milk, International Dairy Journal, 58, 36-38.				
5.	Miloradovic, Z., Kljajevic, N., Jovanovic, S., Vucic, T., Macej, O. (2015). The effect of heat treatment and skimming on precipitate formation in caprine and bovine milks. Journal of Dairy Research 82, 22-28.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата		Google scholar 329			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		12			
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1	Међународни -		
Усавршавања		Италија 2002. године, краћи студијски боравак			
Други подаци које сматрате релевантним - објављено 220 библиографских јединица у домаћим и међународним часописима,					

- као гостујући професор радила је у периоду до 2011. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Источном Сарајеву, а 2017. године била је ангажована као визитинг професор на Факултету за земјоделски науки и храна Универзитета „Св. Кирил и Методиј“ у Скопљу,
- објављена 1 *научна књига*: Дозет, Н., Пандуревић, С., Јовановић, С., Боровчанин, Т. (2011): Романијски скоруп-кајмак. Универзитет у Источном Сарајеву Пољопривредни факултет, ISBN 978-99938-670-6-7, COBISS.BH-ID 1945368, Источно Сарајево.
- учествовање на домаћим и међународним симпозијумима, и учешће у организовању научних скупова
- коаутор 1 патента и 4 техничка решења
- коаутор заштите географске ознаке порекла Сјеничког, Златарског, Сврљишког и Хомољског белог сира, Ужичког кајмака, Романијског скорупа-кајмака.
- учесник у 8 научно-истраживачких пројеката
- као ментор и члан комисије учествовала у изради и одбрани 70 дипломских радова, 3 специјалистичка рада, 2 магистарска рада, 3 докторске дисертације

Име и презиме		Виктор А. Недовић			
Звање		Редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 1990.			
Ужа научна односно уметничка област		Наука о врењу, Биохемија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2012.	Пољопривредни факултет, Београд	Биотехничке науке Хемијске науке	Наука о врењу	
Докторат	2002.	Пољопривредни факултет, Београд	Биотехничке науке Хемијске науке	Биотехничке науке	
Магистратура	1996.	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Биотехничке науке Хемијске науке	Техничке науке	
Мастер					
Диплома	1989.	Пољопривредни факултет, Београд	Биотехничке науке Хемијске науке	Прехрамбене технологије	
Списак предмета које наставник држи по новој акредитацији					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1	БИОИ	Биопроцесно инжењерство	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
2	БИРИ	Биореакторско инжењерство	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3	СЛАП	Технологија слада и пива	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
4	ТСЛА	Технологија слада	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
5	ПИВО	Технологија пива	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
6	ВИН1	Технологија вина 1	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
7	ПТИ	Прехрамбено-технолошко инжењерство	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
8	ИНК	Примена инкапсулационих система у прехрамбеној технологији	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
9	БИОИ	Биопроцесно инжењерство	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
10	СПИВ	Специјална пива и нове технологије	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
11	БИОИ	Биохемијско инжењерство	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
12	ТПХ	Технолошки поступци у производњи хране	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Pajić-Lijaković, I., Milivojević, M., Lević, S., Trifković, K., Stevanović-Dajić, Z., Radosević, R., Nedović, V., Bugarski, B. (2017). Matrix resistance stress: A key parameter for immobilized cell growth regulation. <i>Process Biochemistry</i> , 52, 30-43.				
2.	Talón, E., Trifković, K. T., Nedović, V. A., Bugarski, B. M., Vargas, M., Chiralt, A., González-Martínez, C. (2017). Antioxidant edible films based on chitosan and starch containing polyphenols from thyme extracts. <i>Carbohydrate Polymers</i> , 157, 1153-1161.				
3.	Dimitrellou, D., Kandylić, P., Petrović, T., Dimitrijević-Branković, S., Lević, S., Nedović, V., Kourkoutas, Y. (2016). Survival of spray dried microencapsulated <i>Lactobacillus casei</i> ATCC 393 in simulated gastrointestinal conditions and fermented milk. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 71, 169-174.				
4.	Oketić, K., Bogović Matijašić, B., Obermajer, T., Radulović, Z., Lević, S., Mirković, N., Nedović, V. (2015). Evaluation of PMA real-time PCR for enumeration of probiotic lactobacilli microencapsulated				

	in calcium alginate beads. <i>Beneficial Microbes</i> , 1-9.
5.	Stajić, S., Živković, D., Tomović, V., Nedović, V., Perunović, M., Kovjanić, N., Lević, S., Stanišić, N. (2014). The utilisation of grapeseed oil in improving the quality of dry fermented sausages. <i>International Journal of Food Science & Technology</i> , 49(11), 2356-2363.
6.	Lević, S., Djordjević, V., Rajić, N., Milivojević, M., Bugarski, B., Nedović, V. (2013). Entrapment of ethyl vanillin in calcium alginate and calcium alginate/poly(vinyl alcohol) beads. <i>Chemical Papers</i> , 67 (2), 221-228.
7.	Belščak-Cvitanović, A., Stojanović, R., Manojlović, V., Komes, D., Juranović Cindrić, I., Nedović, V., Bugarski, B. (2011). Encapsulation of polyphenolic antioxidants from medicinal plant extracts in alginate–chitosan system enhanced with ascorbic acid by electrostatic extrusion. <i>Food Research International</i> , 44 (4): 1094–1101.
8.	Zuidam, N.J., Nedović, V.A. (Eds.) (2010). <i>Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing</i> , Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-1-4419-1007-3; pp. 1-400.
9.	Leskosek-Cukalovic, I., Despotovic, S., Lakić, N., Niksić, M., Nedović, V., Tesević, V. (2010). <i>Ganoderma lucidum</i> -Medical mushroom as a raw material for beer with enhanced functional properties, <i>Food Research International</i> , 43, 2262–2269.
10.	Nedović, V., Willaert, R. (Eds.) (2005). <i>Applications of Cell Immobilisation Biotechnology</i> , Focus on Biotechnology Series, Vol. 8B, Springer, Dordrecht/Berlin/Heidelberg/New York, ISBN1-4020-3229-3; pp. 1 – 573.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	2000	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	70	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни 5

Усавршавања	<ol style="list-style-type: none"> 1997. и 1998. године шестомесечна специјализација на Институту за биотехнолошка истраживања и индустријске ферментације (<i>MEURICE</i>) у Бриселу, Белгија. У октобру 2004. године једномесечна специјализација у Федералном Биотехнолошком Центру за Истаживања у Пољопривреди (<i>FAL</i>) у Брауншвајгу, Немачка У новембру 2004. год. једнонедељни студијски боравак у Братислави, Словачка, Институт за полимере (<i>Polymer Institute</i>) при Словачкој академији наука (<i>Slovak Academy of Sciences</i>). У јулу 2005. год. седмодневни студијски боравак у Португалу на Техничком институту у Лисабону (<i>Instituto Superior Tecnico</i>) и Универзитету у Виља Реал-у (<i>UTAD</i>). У мају и јуну 2006. године два десетодневна студијска боравка у Грчкој на Пољопривредном универзитету у Атини и Универзитету у Патрасу.
-------------	--

Други подаци које сматрате релевантним

Члан више националних и међународних научних и стручних асоцијација:

Bioencapsulation Research Group, BRG (највећа међународна асоцијација која се бави проблематиком имобилизације и инкапсулације ћелија и биоактивних материја) – од 1996. године;

Југословенског удружења микробиолога - од 1997. године;

Друштва за биохемијско инжењерство - оснивач, члан управног одбора и генерални секретар од 2003. године, када је друштво основано у Београду;

Савеза хемијских инжењера - од 2005. године;

Section on Food (међународна асоцијација под окриљем *European Federation of Chemical Engineering, EFCE*, која се бави проблематиком хране) – од 2005. Године;

Food Chemistry Division (међународна асоцијација под окриљем *European Association for Chemical and Molecular Sciences, EuCheMS*) која се бави хемијом хране и развојем аналитичких метода - преставник је Србије у овој организацији – од 2005. године;

International Society of Food Engineering, ISFE (међународно удружење које се бави прехранбеним инжењерством) – од 2007;

European Federation of Food Science and Technology, EFFoST (европска федерација која се бави науком о храни и прехранбеним инжењерством), члан ове организације од 2007. године, од 2007-2011 члан Управног одбора;

Удружење прехранбених технолога Србије, УПТС – од 2009. године, оснивач и председник Удружења.

Поред наведеног има развијену активности унутар Европске организације која се бави развојем сарадње у области научног и техничког истраживања, *COST (European Cooperation in the Field of Scientific and Technical Research)*. Представник је Србије у *Domain Committee-у* за *Food & Agriculture*.

Едитор је неколико специјалних издања часописа: *Chemical Industry (Vol. 57, No. 12)* посвећеног 11. Међународној *BRG* конференцији “*State of Art of Bio&Encapsulation Science and Technology*”, одржаној у Стразбуру у Француској од 25-27 маја 2003. године; *Chemical Industry (Vol. 58, No. 6a)* посвећеног *COST 840* експертској међународној конференцији: “*Applications of immobilisation/bioencapsulation in medicine, pharmacy, food technology and biotechnology*”, која је одржана у Београду, Србија од 25-27 јуна 2004. године; *Journal of Chemical Technology and*

Biotechnology (John Wiley & Sons) (April issue, 2006) и члан Editorial Board-а часописа Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly (2005-).

Учешће у телима међународних научних конференција:

Члан научног одбора и предавач по позиву на 2. Међународном конгресу о биопроцесима у прехранбеној индустрији (*2nd International Conference on Bioprocesses in Food Industries, ICBF-2006*) који је одржан од 18. до 21. јуна 2006. у Патрасу у Грчкој;

Члан научног одбора 14. Међународне конференције о биоинкапсулацији (*14th International Workshop on Bioencapsulation*) који је одржан од 5. до 7. октобра 2006. године у Лозани у Швајцарској;

Копредседник организационог и научног одбора ЦОСТ 840 експертске међународне конференције: “*Applications of immobilisation/bioencapsulation in medicine, pharmacy, food technology and biotechnology*”, која је одржана у Београду, Србија од 25.-27. јуна 2004. године;

Члан научног одбора 5. Међународног прехранбено-технолошког конгреса (*5th International Congress on Food Technology*) који је одржан у Солуну, Грчка, од 9. до 11. марта 2007. године;

Члан научног одбора 10. и 11. Међународног конгреса о прехранбеном инжењерству (*10th and 11th International Congress on Engineering and Food, ICEF 10 and ISEF 11*) 20. до 24. априла 2008., Виња дел Мар, Чилеу, односно 2011, Атина, Грчка;

Члан научног одбора 5. Централноевропског конгреса о храни (*CEFood 2010*) који је одржан маја 2010. у Братислави, Словачка.

Председник 6. Централноевропског конгреса о храни (*CEFood 2012*) који је одржан од 23. до 26. маја 2012. у Новом Саду, Србија.

Рецензент научних радова следећих часописа:

Biotechnology and Bioengineering (John Wiley & Sons), Biotechnology Progress (American Chemical Society), Journal of Agricultural and Food Chemistry (American Chemical Society), Food Microbiology (Academic Press/Elsevier Ltd.), Journal of Food Engineering (Elsevier Ltd, England), Food Chemistry (Elsevier) и Acta Periodica Technologica.

Награде и стипендије

Добитник је више домаћих и међународних стипендија и награда: стипендије Европске федерације микробиолошких удружења за 1997. годину (*FEMS Fellowship for 1997*); стипендије Европске федерације микробиолошких удружења (*FEMS*) за 1998. и 2000. годину; *Horst Dautzenbergs' Award* за 1999. и 2001. годину; награде републичког Министарства за науку, технологије и развој 2002. године која је намењена најбољим младим истраживачима и научницима; награду Привредне коморе града Београда за 2002. годину; *COST* стипендија (*STSM*) за 2004. годину и награде Задужбине Веселина Лучића за 2005. за најбољу књигу професора и сарадника Београдског универзитета која је публикована у 2004. и то за “*Fundamentals of Cell Immobilization Biotechnology*” (*Kluwer Academic Publishers*).

Име и презиме		Миомир П. Никшић			
Звање		Редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду Пољопривредни факултет, 1980. године			
Ужа научна односно уметничка област		Технолошка микробиологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2006	Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Биотехнологија, Технолошка микробиологија са микробиологијом хране	
Докторат	1993	Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Биотехнологија, Технолошка микробиологија	
Специјализација	-				
Магистратура	1987	Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Биотехнологија, Технолошка микробиологија	
Диплома	1979	Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија	
Списак предмета које наставник држи					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1	ИМБ	Индустријски микроорганизми у храни биљног порекла	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2	ХИД	Хигијенски инжењеринг и дизајн	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3	МИКБ	Микробиологија биљних производа	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
4	ИМИК	Индустријска микробиологија	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
5	ПФХ	Пробиотици у производњи функционалне хране	вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
6	ХИГХ	Методe у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране	предавања	Прехрамбена технологија	САС
7	ПХИД	Примењени хигијенски инжењеринг и дизајн	предавања	Прехрамбена технологија	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Matijašević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., Duvnjak, D., Sknepnek, A., Nikšić, M. (2016). The Antibacterial Activity of Coriolus versicolor Methanol Extract and Its Effect on Ultrastructural Changes of Staphylococcus aureus and Salmonella Enteritidis. <i>Frontiers in Microbiology</i> , 7, 1226.				
2.	Duvnjak, D., Pantić, M., Pavlović, V., Nedović, V., Lević, S., Matijašević, D., Sknepnek, A., Nikšić, M. (2016). Advances in batch culture fermented Coriolus versicolor medicinal mushroom for the production of antibacterial compounds. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> , 34, 1–8.				
3.	Savić, M., Klimaszevska, M., Bamburowicz-Klimkowska, M., Suchocki, P., Nikšić, M., Szutowski, M., Wroczynski, P., Turlo, J. (2016). A Search for the optimum selenium source to obtain mushroom-derived chemopreventive preparations. <i>International journal of medicinal mushrooms</i> , 18 (4), 279–289.				
4.	Sknepnek, A., Pantić, M., Matijašević, D., Miletić, D., Lević, S., Nedović, V., Nikšić, M. (2018). Novel Ganoderma lucidum-based beverage with antibacterial and antioxidant effects. <i>International journal of medicinal mushrooms</i> , 20 (3), 243-258.				
5.	Pecić, S., Veljović, M., Despotović, S., Leskošek-Cukalović, I., Jadranin, M., Tešević, V., Nikšić, M., Nikićević, N. (2012). Effect of maturation conditions on sensory and antioxidant properties of old Serbian plum brandies. <i>European Food Research and Technology</i> , 235, 479-487.				
6.	Veljović, S., Veljović, M., Nikićević, N., Despotović, S., Radulović, S., Nikšić, M., Filipović, L. (2017). Chemical composition, antiproliferative and antioxidant activity of differently processed Ganoderma lucidum ethanol extracts. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 54, 1312-1320.				
7.	Klaus, A., Kozarski, M., Vunduk, J., Todorovic, N., Jakovljevic, D., Žizak, Ž., Pavlovic, V., Levic, S., Niksic, M., Van Griensven, J.L.D. (2015). Biological potential of extracts of the wild edible Basidiomycete mushroom <i>Grifola frondosa</i> . <i>Food Research International</i> , 67, 272–283.				

8.	Kozarski, M., Klaus, A., Jakovljevic, D., Todorovic, N., Niksic, M., Vrvic, M., Van Griensven, J.L.D. (2014). Dietary polysaccharide extracts of <i>Agaricus brasiliensis</i> fruiting bodies: Chemical characterization and bioactivities at different levels of purification. <i>Food Research International</i> , 64, 53–64.
9.	Kozarski M., Klaus A., Nikšić, M., Jakovljević D., Johannes P.F.G. Helsen, Van Griensven, J.L.D. (2011). Antioxidative and Immunomodulating activities of polysaccharide extracts of the medicinal mushrooms <i>Agaricus bisporus</i> , <i>Agaricus brasiliensis</i> , <i>Ganoderma lucidum</i> and <i>Phellinus linteus</i> . <i>Food Chemistry</i> , 129 (4), 1667-1675.
10.	Petrović, P., Vunduk, J., Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M., Žižak, Ž., Vuković, N., Šekularac, G., Drmanić, S., Bugarski, B. (2016). Biological Potential of Three Puffball Species - A Comparative Analysis. <i>Journal of Functional Foods</i> , 21, 36–49.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	1064	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	42	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни 1

Усавршавања	<p>1984, 1985 (3 месеца) – Институт за микробиологију, Чехословачка академија наука "Интеркација бактерија и гљива"</p> <p>1987 (6 месеци) – Учесник тренинга о технологији ензима микроорганизама, Јапанска влада - Osaka Municipal Technical Research институт, Осака-Јапан.</p> <p>1988 (6 месеци) - Биохемија и генетика микроорганизама, "Генетика гљива", Универзитет у Нотингему, Катедра за Биологију, Лондон.</p> <p>1998, 2001 (1 месец) - Asia Pacific Edible Mushroom Training Center, Fuzhou, Кина</p> <p>2002 (1 месец) - FDA и USAID тренинг о микотоксинима у прехранбеним производима и посета Одсеку за прехранбену технологију на Универзитету у Тенесију, УСА.</p> <p>2002, 2006 (1 месец): Тренинг о безбедности хране на Институту за науку и технологију пољопривредних производа, Хонг Конг, Универзитет у Кини</p> <p>2004 и 2008 – Тренинг у области микробиолошке безбедност хране, USDA and Kornacki Food Safety Associates, у трајању од две недеље</p>
-------------	--

Други подаци које сматрате релевантним

Шеф Катедре за технолошку микробиологију од 2012. Године
Председник Европске групе за хигијенски инжењеринг и дизајн (EHEDG-Serbia) од 2012-
Генерални секретар Српског удружења за исхрану 2010-
Председник Српског миколошког удружења (1999-2008).
Члан Извршног одбора Српске асоцијације прехранбених технолога
Члан Извршног одбора Српског миколошког удружења
Учесник, лидер и координатор на 16 научних националних пројеката и 7 међународних пројеката .
2008-2010, 2011-2019
1999- Интернационални консултант и вођа тима, CICETE 18 Bei San Huan Zhonglu, Хонг Конг, Кина
2003- Гостујући професор, USDA Iowa State University Ames, Факултет ветеринарске медицине,
Катедра за Микробиологију, УСА.
1999-2003 – Екстерни експерт за развој нове регулативе за храну, Министарство Пољопривреде у
Београду, Србија
1999-2007 – Екстерни експерт у Акредитационом телу Србије и Црне Горе, Акредитација лабораторије
према стандарду ISO (17025)
2011-2012 – Интернационални консултант и предавач, IFC - East Asia & Pacific Department, Ulan Batar,
Монголија
2012-2015 – Интернационални консултант и предавач, IFC –World Bank Group East Asia & Pacific
Department, Монголија
2014- Интернационални консултант у области безбедности хране и предавач, IFC – World Bank Group
East Asia & Pacific Department, Камбоџа

Име и презиме		Пуђа Д. Предраг			
Звање		редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, од 1999. год.			
Ужа научна односно уметничка област		Технологија анималних производа			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2008.	Пољопривредн и факултет	Биотехничке науке	Битоехничке науке, Наука о млеку	
Докторат	1992.	Пољопривредн и факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке	
Магистратура	1989.	Пољопривредн и факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке - технологија млека	
Мастер					
Диплома	1979.	Пољопривредн и факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбена технологија, Технологија млека	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1	ХФМЛ	Хемија и физика млека	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2	ТМЛ1	Технологија млека 1	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3	ТПРО	Технолошко пројектовање	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
4	ПОМЛ	Познавање и обрада млека	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
6	ТМЛ	Технологија млека	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
7	БХИ	Физичке методе анализе хране	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
8	СПИ	Сировине у прехрамбеној технологији	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Miocinovic, J., Miloradovic, Z., Josipovic, M., Nedeljkovic, A., Radovanovic, M., Pudja, P. (2016). Rheological and textural properties of goat and cow milk set type yoghurts. <i>International Dairy Journal</i> , 10 (1), 58, 43-45.				
2.	Guinee, T.P., Pudja, P., Miocinovic, J., Wiley, J., Mullins, C.M. (2015). Textural and cooking properties and viscoelastic changes on heating and cooling of Balkan cheeses. <i>Journal of Dairy Science</i> , 98 (11), 7573-7586.				
3.	Miocinovic J., Keskic T., Miloradovic Z., Kos A., Tomasevic I., Pudja P. (2017). The aflatoxin M1 crisis in Serbian dairy sector: the year after. <i>Food Additives and Contaminants - Part B</i> , 10 (1), 1-4.				
4.	Nedeljkovic, A., Tomasevic, I., Miocinovic, J., Pudja, P. (2017). Feasibility of discrimination of dairy creams and cream-like analogues using Raman spectroscopy and chemometric analysis. <i>Food Chemistry</i> , 232, 487-492.				
5.	Djekic, I., Vunduk J., Tomasevic I., Kozarski M., Petrovic P., Niksic M., Pudja P., Klaus A. (2017). Total quality index of <i>Agaricus bisporus</i> mushrooms packed in modified atmosphere. <i>Journal of the science of food and agriculture</i> , 97 (9), 3013-3021.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата					
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе			23		
Тренутно учешће на пројектима			Домаћи		Међународни
Усавршавања	- 1990. год. студијски боравак, Dairy Research Institute Hilerod, Данска - 1990 – 1991 год. - специјализација, Teagasc National Dairy Research Product Centre – Moorepark, Fermoy, С. О. Cork, Република Ирска - 1991. год. University College Cork, Република Ирска - 2000 год. Teagasc National Dairy Product Centre – Moorepark, Fermoy, С. О. Cork, Република Ирска				
Други подаци које сматрате релевантним					
- Уџбеник «Технологија млека I. Сирарство - Општи део», ISBN 978 – 86 – 7834 – 036 – 9.					

- 1 прилог у монографији међународног значаја и 11 прилога у монографији националног значаја
- 1 патент Р – 683/02 од 11. 9. 2002., «Поступак за индустријску производњу кајмака традиционалног квалитета и кајмак добијен поступком», Савезни завод за интелектуалну својину
- уредник монографије «Сирарство», Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 1996. година
- уредник монографије «Сиреви пареног теста» (аутори: Никетић, Г., Пуђа, П., Милановић, С., Секуловић, Н.), Завод за сточарство, Заједница сточарства, Београд, 1998. година
- 3 техничка решења
- 9 технолошких решења, увођење нових производа у индустријску производњу, Потврда Фабрике “Džersi”, Књажевац: br 222, 222/1, 222/2, 222/3, 222/4, 222/5, 222/6, 222/7, 222/8 од 29. 6. 2000. год.
- Руководилац пројекта технолошког развоја «Индустријска производња кајмака»
- Учешће на већем броју пројеката у периоду од 1985 год. – данас
- Учешће на домаћим и међународним скуповима
- Ментор 1 магистарског рада, 1 докторске дисертације и члан комисије у изради 3 докторске дисертације
- ментор и члан комисије у бројним дипломским радовима

Име и презиме		Драгослава Д. Радин			
Звање		Редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду Пољопривредни факултет, 2001. год.			
Ужа научна односно уметничка област		Технолошка микробиологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2011	Пољопривредни факултет Универзитет у Београду	Биотехничке науке	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија	
Докторат	1999	Пољопривредни факултет Универзитет у Новом Саду	Биотехничке науке	Биотехничке науке	
Магистратура	1995	Пољопривредни факултет Универзитет у Београду	Биотехничке науке	Биотехничке науке	
Мастер					
Диплома	1983	Пољопривредни факултет Универзитет у Београду	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија	
Списак предмета које наставник држи по новој акредитацији					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1	ОМИК	Општа микробиологија	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2	МИКХ	Микробиологија хране	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3	ГИМ	Генетика индустријских микроорганизама	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
4	СП	Санитација погона	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
5	ТОКХ	Токсиинфекције и интоксикације хране	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
6	ПМХ	Патогени микроорганизми у храни	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
7	ПБММ	Примена биоаткивних материја микробиолошког порекла	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
8	ХИГХ	Методе у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране	предавања	Прехрамбена технологија	САС
9	КМХ	Виши курс микробиологије хране	предавања	Прехрамбена технологија	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Živković, I., Šavikin, K., Zdunić, G., Živković, J., Bigović, D., Menković, N., Radin, D. (2018). Antiviral activity of medicinal plants extracts against foodborne Norovirus. <i>Medicinal Raw Materials</i> , 38, 31-34.				
2.	Gomez-Lucia, E., Benitez, L., Blanco, M., Cutuli, T., Dolei, A., Domenech, A., Lavigne, R., LePoder, S., Logue, C., Radin, D., Szyndel, M. (2016). <i>Virology: an Interactive Guide</i> . ISBN: 978-84-617-5772-5				
3.	Radin, D. (2016). Noroviruses in food chain production. Invited lecture at 13th International Congress of Nutrition: Food and Nutrition – A Roadmap to Better Health, 26-28 October. <i>Food and Nutrition</i> , 57 (1), 1-6.				
4.	Velebit, B., Radin, D., Teodorovic, V. (2015). Transmission of common foodborne viruses by meat products. <i>Procedia Food Science</i> , 5, 304 – 307.				
5.	Radin, D. (2014). New trends in food- and waterborne viral outbreaks. <i>Arch. Biol. Sci.</i> , 66 (1), 1-9.				

6.	Radin, D. (2013). Significance and molecular detection of noroviruses in fresh produce. Microbial pathogens and strategies for combating them. Science, technology and education, (3), 1893-1904.	
7.	Radin, D. (2012). Human norovirus transmission due to contaminated fresh fruit and vegetables. Arch. Biol. Sci., 64 (4), 1405-1411.	
8.	Josic D., Radin D. (2012). Molecular markers and phage typing as a tool for diversity estimation of rhizobia. Biotechnology and Biodiversity, Forth Joint UNS – PSU Bioscience, Novi Sad, Serbia, Ed. Hristov, N., ISBN 978-86-80417-41-7, 298-313.	
9.	Radin, D., D'Souza, D.H. (2011). Evaluation of two primer sets using newly developed internal amplification controls for rapid human norovirus detection by SYBR Green I based real-time RT-PCR. Food and Environmental Virology, 3, 61-69.	
10.	Radin, D., D'Souza, D.H. (2011): Simple and rapid detection of human norovirus from produce using SYBR Green I-based real-time RT-PCR. Food and Environmental Virology, 3, 121-129.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		34
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		8
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2 Међународни
Усавршавања	80 Leiterie Reunie, Geneve, Switzerland 88 FAO/INRA, Montpellier, France (FAO Scholar) 04 Iowa State University, Ames, Iowa, USA (FEP/USDA Scholar) 09 Centre for Advanced Academic Studies, Dubrovnik, Croatia 09/2010 Univeristy of Tennessee, Knoxville, Tennessee, USA (Fulbright Scholar) 2010 Georgia Southern University, Statesboro, Georgia, USA	
Други подаци које сматрате релевантним Project LEA/RN (Learning Enhancement Action / Resource Network) Visiting Professor; ESConet (European Science Communication Network); Tempus project H.E.R.B.S.; član Udruženja mikrobiologa Srbije, Udruženja prehrambenih tehnologa Srbije, American Society for Microbiology, International Association for Food Protection, European Society for Virology, International Food nad Environmental Virology Society, Fulbright Alumni Association.		

Име и презиме		Весна Б. Радојичић			
Звање		Редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, од 1997			
Ужа научна односно уметничка област		Наука о преради ратарских сировина			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2018	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о преради ратарских сировина	
Докторат	2007	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбено-технолошке науке	
Магистратура	2002	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбено-технолошке науке	
Мастер					
Диплома	1991	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Дипл.инг.пољопривреде за технологију ратарских производа	
Списак предмета које наставник држи по новој акредитацији					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ТДУ	Технологија дувана	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ТПД	Технологија производа од дувана	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ТОПС	Технологија отпада у преради ратарских сировина	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
4	НТПД	Технологије у преради дувана	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
5	МКР	Методe у контроли квалитета ратарских производа	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Радојичић В. Технологија дувана, уџбеник, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 2016.				
2.	Radojčić, V., Djulančić, N., Srbinska, M. (2015). Influence of mineral matter content on static burning rate of Virginia tobacco from different production areas in Serbia. <i>Industrial Crops and Products</i> , 67, 381–386, 2015.				
3.	Alagić S.Č., Maluckov B.S., Radojčić V.B. (2015). How can plants manage polycyclic aromatic hydrocarbons? May these effects represent a useful tool for an effective soil remediation? <i>Clean Technologies and Environmental Policy</i> , 17 (3), 597-614.				
4.	Radojčić, V., Djulančić, N., Srbinska, M. (2018). Influence of waterpipe mixture composition on formation of components in particulate phase of mainstream smoke. <i>Romanian Biotechnological Letters</i> , DOI: 10.26327/RBL2017.130.				
5.	Mijailović, Radojčić V., Ecim-Djuric O., Stefanovic G., Kulic G. (2014). Energy potential of tobacco stalks in briquettes and pellets production. <i>Journal of Environmental Protection and Ecology</i> , 15 (3), 1034-1041.				
6.	Djulančić, N., Radojčić, V., Srbinska, M. (2013). The Influence of Tobacco Blend Composition on the Carbon Monoxide Formation in Mainstream Cigarette Smoke. <i>Archives of Industrial Hygiene and Toxicology</i> , 64 (1), 107-113.				
7.	Radojčić, V., Nikolić, M., Adnađević, B. (2009). The influence of zeolite type added to the cigarette blend on the changes of pyrolytic temperatures. <i>Hemijaska industrija</i> , 8 (63) (5A), 579-583.				
8.	Radojčić, V., Nikolić, M., Adnađević, B. (2005). CO Reduction in Cigarette Smoke by Application of Purposely Sintetise Zeolite Catalyst. <i>Environmental Protection of Urban and Suburban Settlements, Monograph</i> , 33-37.				
9.	Kulić G.J., Radojčić V.B. (2011). Analysis of cellulose content in stalks and leaves of large leaf tobacco, <i>Journal of Agricultural Sciences</i> , 56, (3).				
10.	Radojčić V., Malnar M., Mandić N., Dolijanović Ž. (2017). Possibilities of using tobacco waste as biomass. <i>Proceedings of XXXI Conference of Agronomists, Veterinarians, Technologists and Agricultural Economists, Vol.23.No.1-2, Belgrade, UDK/UDC 167.7:63, ISSN: 0354-1320 M52</i>				

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	21	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	6	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни
Усавршавања	Институт за тутун, Прилеп, Македонија, 2007 (обука за контролу квалитета дувана и производа од дувана); JTI, Global quality - Product identification, Trier, Germany, 2014 (обука за препознавање фалсификата у форензичкој лабораторији).	
<p>Други подаци које сматрате релевантним: 1. Члан Комисије за доношење стандарда из области дувана и производа од дувана при Заводу за стандардизацију Србије; 2.Члан радне групе за доношење правилника о техничким захтевима за цигарете и ферментисани дуван у листу при Министарству за пољопривреду Србије; 3. Члан Радне групе за припрему текста радне верзије Нацрта Закона о дувану, при Министарству финансија; 4. Аутор и одговорни истраживач елабората „Изналажење могућности искоришћења дуванског отпада кроз процес биодеградације“; 5. Као самостални аутор објавила је један уџбеник и један помоћни уџбеник за студенте Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду. 6.Рецензент је два међународна уџбеника и једног међународног помоћног уџбеника.</p>		

Име и презиме		Зорица Т. Радуловић			
Звање		Редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду Пољопривредни факултет, 1987. год.			
Ужа научна односно уметничка област		Технолошка микробиологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2016	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија	
Докторат	2007	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија	
Магистратура	1992	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија	
Мастер					
Диплома	1985	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија	
Списак предмета које наставник држи по новој акредитацији					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	МИКА	Микробиологија анималних производа	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	МАХ	Микробиолошке методе анализе хране	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3	ИМХБ	Индустријски микроорганизми у храни анималног порекла	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
4	ПРПП	Пробиотици и пребиотици	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
5	ММХ	Методе у микробиологији хране	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
6	ПФХ	Пробиотици у производњи функционалне хране	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
7	ХИГХ	Методе у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране	предавања	Прехрамбена технологија	САС
8	ТМИК	Технолошка микробиологија	предавања	Прехрамбена технологија	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Radulović, Z., Petrović, T., Bulajić, S. (2012). Antibiotic susceptibility of probiotic bacteria. Antibiotic Resistant Bacteria - A Continuous Challenge in the New Millennium, ISBN 978-953-51-0472-8, 549-576.				
2.	Uzelac, G., Miljkovic, M., Lozo, J., Radulovic, Z., Tosic, N., Kojic, M. (2015). Expression of bacteriocin LsbB is dependent on a transcription terminator. Microbiological Research, 179, 45-53.				
3.	Seratlić, S., Miloradović, Z., Radulović, Z., Maćež, O. (2011). The effect of two types of mould inoculants on the microbiological composition, physicochemical properties and protein hydrolysis in two Gorgonzola-type cheese varieties during ripening. International Journal of Dairy Technology, 64 (3), 408-416.				
4.	Petrović, T., Dimitrijević, S., Radulović, Z., Mirković, N., Rajić, J., Obradović, D., Nedović V. (2012). Comparative analysis of potential probiotic ability among lactobacilli from fermented vegetables and human origin. Archives of Biological science, 64 (4), 1473-1480.				
5.	Mirković M., Seratlić, S., Kilcawley, K., Mannion, D., Mirković, N., Radulović, Z. (2018). The Sensory Quality and Volatile Profile of Dark Chocolate Enriched with Encapsulated Probiotic				

	Lactobacillus plantarum Bacteria. Sensors, 18 (8), 2570.	
6.	Radulović, Z., Miočinović, J., Petrović, T., Dimitrijević-Branković, S., Nedović, V. (2016). Traditional and emerging technologies for autochthonous lactic acid bacteria application. Barbarosa-Canovas G.V. (Ed.), Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food, USA ISBN 978-3-319-24038-1, 237-256.	
7.	Radulovic, Z., Miocinovic, J., Mirkovic, N., Mirkovic, M., Paunovic, D., Ivanovic, M., Seratlic, S. (2017). Survival of Spray-Dried and Free-Cells of Potential Probiotic Lactobacillus plantarum 564 in Soft Goat Cheese. Animal Science Journal, 88, 1849–1854.	
8.	Mirkovic, N., Polovic, N., Vukotic, G., Jovic, B., Miljkovic, M., Radulovic, Z., Diep Bao Dzung, Kojic M. (2016). Lactococcus lactis LMG2081 produces two bacteriocins: a non-lantibiotic and a novel lantibiotic. Applied and Environmental Microbiology, 82 (8), 2555-2562.	
9.	Vukotic, G., Mirkovic, N., Jovic, B., Miljkovic, M., Strahinic, I., Fira, Dj., Radulovic, Z., Kojic, M. (2015). Proteinase PrtP impairs lactococcal LcnB activity in Lactococcus lactis BGMN1-501: new insights in bacteriocin regulation. Frontiers in Microbiology, 6 (92), 1-8.	
10.	Seratlić, S., Bugarski, B., Nedović V., Radulović, Z., Wadso, L., Dejmek, P., Gomez Galindo, F. (2013). Behaviour of the Surviving Population of Lactobacillus plantarum 564 upon the Application of Pulsed Electric Fields. Innovative Food Science & Emerging Technologies, 17, 93-98.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	275	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	30	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни 1
Усавршавања	2012 Lund University, Sweden, 2011 Biotechnical Faculty, University of Ljubljana	
Други подаци које сматрате релевантним објављен 150 научни рад; 4 патента; 4 техничка решења, учешће у 11 пројеката		

Име и презиме		Андреја Рајковић			
Звање		Редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 2010.			
Ужа научна односно уметничка област		Управљање безбедношћу и квалитетом хране			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2015	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Управљање безбедношћу и квал. хране	
Докторат	2006	Универзитет у Генту	Биотехничке науке	Примењене биолошке науке	
Специјализација					
Магистратура	2001.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија	
Мастер					
Диплома	2002	Универзитет у Генту	Биотехничке науке	Наука о храни и технологија хране	
	2001	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет		Прехрамбена технологија	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, ССС, ОАС, МСС, МАС, САС)
1.	ПРИЗ	Процена ризика безбедности хране	Предавања и ДОН	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Djekic, I., Jankovic, D., Rajkovic, A. (2017). Analysis of foreign bodies present in European food using data from Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). Food Control, 79, 143–149.				
2.	Rajkovic, A., Smigic, N., Djekic, I., Popovic, D., Tomic, N., Krupcevic, N., Uyttendaele, M., Jacxsens, L. (2017). The performance of food safety management systems in the raspberries chain Food Control, 80, 151–161.				
3.	Jacxsens, L., Stals, A., De Keuckelaere, A., Deliens, B., Rajkovic, A., Uyttendaele, M. (2017). Quantitative Farm-to-fork Human Norovirus Exposure Assessment of Individually Quick Frozen Raspberries and Raspberry Puree. International Journal of Food Microbiology, 242, 87–97.				
4.	Decler, M., Rajkovic, A., Sas, B., Madder, A., De Saeger, S. (2016). Development and Validation of Ultra-high-performance Liquid Chromatography-tandem Mass Spectrometry Methods for the Simultaneous Determination of Beauvericin, Enniatins (A, A1, B, B1) and Cereulide in Maize, Wheat, Pasta and Rice. Journal of Chromatography, 1472, 35–43.				
5.	Bourdoux S., Li, D., Rajkovic, A., Devlieghere, F., Uyttendaele, M. (2016). Performance of Drying Technologies to Ensure Microbial Safety of Dried Fruits and Vegetables. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 15, 6, 1056–1066.				
6.	Foubert, A., Beloglazova, N.V., Rajkovic, A., Sas, B., Madder, A., Goryacheva, Y.I., De Saeger, S. (2016). Bioconjugation of quantum dots: Review & impact on future application. Trends in Analytical Chemistry 83, 31–48.				
7.	Andjelkovic, M., Tsilia, V., Rajkovic, A., De Cremer, K., Van Loco, J. (2016). Application of LC-MS/MS MRM to Determine Staphylococcal Enterotoxins (SEB and SEA) in Milk. Toxins, 8 (4), 118.				
8.	Gonzales, G.B., Smaghe, G., Vissenaekens H., Grootaert, C., Rajkovic, A., Van de Wiele, T., Raes, K., Van Camp, J. (2016). Quercetin mitigates valinomycin-induced cellular stress via stress-induced metabolism and cell uptake. Molecular Nutrition & Food Research, 00, 1-9.				
9.	Tsilia, V., Kerckhof, F.M., Rajkovic, A., Heyndrickx, M., Van de Wiele, T. (2016). B. cereus NVH 0500/00 can adhere to mucin, but cannot produce enterotoxins during gastrointestinal simulation. Applied and Environmental Microbiology, 82 (1), 289 – 296.				
10.	Tsilia, V., Uyttendaele, M., Kerckhof, F.M., Rajkovic, A., Heyndrickx, M., Van de Wiele, T. (2015). Bacillus cereus Adhesion to Simulated Intestinal Mucus Is Determined by Its Growth on Mucin, Rather Than Intestinal Environmental Parameters. Foodborne pathogens and disease, 12 (11), 904-913.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата		1369			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		84			
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи – 1		Међународни 6	
Усавршавања					
Други подаци које сматрате релевантним:					

Име и презиме		Раичевић Б. Вера			
Звање		редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет 1988. год.			
Ужа научна односно уметничка област		Еколошка микробиологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2007.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Еколошка микробиологија	
Докторат	1996.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Еколошка микробиологија	
Магистратура	1989.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Еколошка микробиологија	
Мастер					
Диплома	1984.	Универзитет у Новом Саду, Природно математички факултет-Биологија	Биотехничке науке	Еколошка микробиологија	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ЕМИК	Еколошка микробиологија	Предавања	Прехрамбена технологија, Заштита животне средине у производњи хране	ОАС
2.	МИКЗ	Микробиологија земљишта	Предавања и вежбе	Биљна производња, Заштита животне средине у производњи хране	ОАС
3.	ТОВ	Третман отпадних вода	Предавања	Прехрамбена технологија, Заштита животне средине у производњи хране	ОАС
4.	ЕМИК	Еколошка микробиологија	Предавања	Прехрамбена технологија, Пољопривреда	МАС
5.	БЗЖС	Биотехнологија у заштити животне средине	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија, пољопривреда	МАС
6.	МТОВ	Микробиолошки третман отпадних вода	Предавања	Прехрамбена технологија	МАС
7.	БОПЗ	Биолошке основе плодности земљишта	Предавања	Пољопривреда	МАС
8.	ХВОД	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехрамбене индустрије	предавања	Прехрамбена технологија	САС
9.	МАВ	Микробиолошке методе анализе воде	предавања	Прехрамбена технологија	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Kljujev, I., Raičević, V., Vujović, B., Rothballer, M., Schmid, M. (2018). Salmonella as an endophytic colonizer of plants-A risk for health safety vegetable production. <i>Microbial Pathogenesis</i> , 115, 199-207.				
2.	Racic, G., Kormoczi, P., Kredics, L., Raicevic, V., Mutavdzic, B., Vrvic, M., Pankovic D. (2017). Effect the edaphic factors and metal content in soil on the diversity of <i>Trichoderma</i> spp. <i>Environmental Science and Pollution Reserch</i> , 24 (4), 3375-3386				
3.	Karličić, V., Radić, D., Jovičić-Petrović, J. Lalević, B., Golubović-Čurguz, V., Raičević, V. (2017). Use of overburden waste for London plane (<i>Platanus × acerifolia</i>) growth: the role of plant growth promoting microbial consortia. <i>iForest: Biogeosciences and Forestry</i> , 10, 692-699.				
4.	Radić, D., Pavlović, V., Lazović, M., Jovičić-Petrović, J., Karličić, V., Lalević, B., Raičević, V. (2017). Copper-tolerant yeasts: Raman spectroscopy in determination of bioaccumulation				

	mechanism. Environmental Science and Pollution Research, 24, 21885-2893.	
5.	Lalevic, B., Raicevic, V., Kikovic, D., Jovanovic, L., Surlan-Momirovic, G., Jovic, J., Talaie, A.R., Morina, F. (2012). Biodegradation of MTBE by bacteria isolated from oil hydrocarbons-contaminated environments. International journal of environmental research, 6 (1), 81-86.	
6.	Vujovic, B., Teodorovic, S., Rudic, Z., Bozic M., Raicevic V (2016). Phenotypic heterogeneity of Pseudomonas aeruginosa isolates in the protected nature park „Palic“ (Serbia). Water Science and Technology-Waters, 16 (5), 1370-1377.	
7.	Forslund, A., Ensink, J.H.J., Battilani, A., Kljujev, I., Gola, S., Raicevic, V., Jovanovic, Z., Stikic, R., Sandei, L., Fletcher, T., Dalsgaard, A. (2010). Faecal contamination and hygiene aspects associated with the use of treated wastewater and canal water for irrigation of potatoes (Solanum tuberosum). Agricultural water management, 98 (3), 440-450	
8.	Hamidović, S., Teodorović, S., Lalević, B., Jovičić-Petrović, J., Jović, J., Kiković, D., Raičević, V. (2016). Bioremediation potential assessment of plant growth-promoting autochthonous bacteria: a lignite mine case study. Polish journal of environmental studies, 25 (1), 113-119.	
9.	Lalević, B.T., Jović, J.B., Raičević, V.B., Kljujev, I.S., Kiković, D.D., Hamidović, S.R. (2012). Biodegradation of methyl-tert-butyl ether by Kocuria sp. Hemijska industrija, 66 (5), 717-722.	
10.	Milinkovic, M., Lalevic, B., Jovicic-Petrovic, J., Golubovic-Curguz, V., Kljujev, I., Raicevic, V. (2018). Biopotential of compost and compost products derived from horticultural waste – effect on plant growth and plant pathogens' suppression. Process Safety and Environmental Protection, 121, 299-306.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	128	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	30	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни
Усавршавања	Institute of Environmental and Natural Sciences Lancaster University, U.K. 2005. University of Hohenheim, Germany, 2007. Helmholtz research center, Munchen, Germany, 2009	
Други подаци које сматрате релевантним: Аутор 2 уџбеника, 2 практикума, 2 поглавља у међународним монографијима, руководиоца 4 национална научно-истраживачка пројеката, учесник 5 међународних пројеката и руководиоца подпројекта EU FP7 пројекта AREA, ментор 9 докторских дисертација		

Име, средње слово, презиме		Весна М. Ракић			
Звање		Редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 05.02. 1986.			
Ужа научна односно уметничка област		Физичка хемија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2015	Пољопривредни факултет, БУ	Физичко-хемијске науке	Природне науке	
Докторат	1999	Факултет за физичку хемију, БУ	Физичко-хемијске науке	Природне науке	
Специјализација	/				
Магистратура	1991	Факултет за физичку хемију, БУ	Физичко-хемијске науке	Природне науке	
Мастер					
Диплома	1981	Природно математички факултет, БУ	Физичко-хемијске науке	Природне науке	
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ФИХЕ	Физичка хемија	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ТМАХ	Термалне методе анализе хране	Предавања	Прехрамбена технологија	САС
3.	СПХР	Спектроскопске и хроматографске методе у аналитици хране	Предавања	Прехрамбена технологија	САС
4.	КХЕМ	Колоидна хемија	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
5.	КАЛО	Калориметрија у производњи хране	Предавања	Прехрамбена технологија	МАС
6.	СПЕК	Спектроскопске методе у аналитици хране	Предавања	Прехрамбена технологија	МАС
7.	ХАХ	Хемија и аналитика хране	Предавања	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Rusmirović, J., Ivanović, J., Pavlović, V., Rakić, V., Rančić, M., Djokić, V., Marinković, A. (2017). Novel modified nanocellulose applicable as reinforcement in high-performance nanocomposites. <i>Carbohydrate Polymers</i> , 164, 64–74.				
2.	Balanč, B., Kalušević, A., Drvenica, I., Coelho, M.T., Djordjević, V., Alves, V.D., Sousa, I., Moldao-Martins, M., Rakić, V., Nedović, V., Bugarski, B. (2016). Calcium–Alginate–Inulin Microbeads as Carriers for Aqueous Carqueja Extract. <i>Journal of Food Science</i> , 81, 65-75.				
3.	Brković, D., Avramov Ivić, M., Rakić, V., Valentini, L., Uskoković, P., Marinković, A. (2015). Electrical and morphological characterization of multiwalled carbon nanotubes functionalized via the Bingel reaction. <i>Journal of Physics and Chemistry of Solids</i> , 83, 121–134.				
4.	Hercigonja R., Rakic V. (2015). Enthalpy-entropy Compensation for n-hexane Adsorption on Y Zeolite Containing Transition Metal Cations. <i>Science of Sintering</i> , 47, 83-88.				
5.	Rakić V., Rac, V., Krmar, M., Otman, O., Auroux, A. (2015). The adsorption of pharmaceutically active compounds from aqueous solutions onto activated carbons. <i>Journal of Hazardous Materials</i> , 282, 141-149.				
6.	Rakic, V., Rajic, N., Dakovic, A., Auroux, A. (2013). The adsorption of salicylic acid, acetylsalicylic acid and atenolol from aqueous solutions onto natural zeolites and clays: Clinoptilolite, bentonite and kaolin. <i>Microporous and Mesoporous Materials</i> , 166, 185–194.				
7.	Stosic, D., Bennici, S., Rakic, V., Auroux, A. (2012). CeO ₂ –Nb ₂ O ₅ mixed oxide catalysts: Preparation, characterization and catalytic activity in fructose dehydration reaction. <i>Catalysis Today</i> , 192, 160–168.				
8.	Kourieh, R., Rakic, V., Bennici, S., Auroux, A. (2013). Relation between surface acidity and reactivity in fructose conversion into 5-HMF using tungstated zirconia catalysts. <i>Catalysis Communications</i> , 30, 5–13.				
9.	Hercigonja, R., Rac, V., Rakic, V., Auroux, A. (2012). Enthalpy-entropy compensation for n-hexane adsorption on HZSM-5 containing transition metal ions. <i>Journal of Chemical Thermodynamics</i> , 48, 112-117.				
10.	Damjanović, Lj., Rakić, V., Rac, V., Stošić, D., Auroux, A. (2010). The investigation of phenol removal from aqueous solutions by zeolites as solid adsorbents. <i>Journal of Hazardous Materials</i> , 184, 477.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата		719			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		49			

Гренутно учешће на пројектима	Домаћи -1, МПНТР основна истраживања, 172018	Међународни – 2, Билатерални пројекат Француска – Србија за 2018-2019, “In situ FTIR спектроскопија у модификацији микро/мезопорозних алумосиликата“, Билатерални пројекат Словенија – Србија за 2018-2019, „ Наноструктурни и мезопорозни функционални материјали са израженим фотокаталитичким особинама у УВ и видљивом делу спектра “.
Усавршавања	<ol style="list-style-type: none"> 1. University of Patras ICENT, Patras, Greece. Мај – децембар 1995. Усавршавање у области примене метода IR и масене спектроскопије у катализи. 2. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. Мај – јул 2002. Усавршавање у области примене метода IR и масене спектроскопије у катализи. 3. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. EU Tempus project, Individual Mobility Grant, februar 2003. Усавршавање у области примене микрокалориметрије у катализи. 4. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. Октобар 2004 – мај 2005, рад на позицији придруеног истраживача (chercheur associée). Усавршавање у области примене инфрацрвене, Raman, XPS спектроскопије у катализи. 5. У више наврата боравак на Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France, због научне сарадње и учешћа на више међународних пројеката. 	
<p>Други подаци које сматрате релевантним: Учешће у комисијама за одбрану докторских дисертација на l'Universite Claude Bernard Lyon I, France. Предавач на “Ecole de calorimetrie”, у организацији Institut de recherches sur la Catalyse et L’environnement de Lyon, France.</p>		

Име и презиме		Слађана П. Станојевић			
Звање		Редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду 1.1.1993.			
Ужа научна односно уметничка област		Биохемија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2018	Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Биохемија	
Докторат	2008	Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Биохемија у прехранбеној технологији	
Специјализација					
Магистратура	1998	Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Биохемија у прехранбеној технологији	
Мастер					
Диплома	1989	Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Прехрамбена технологија	
Списак предмета које наставник држи по новој акредитацији					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	БИОХ	Биохемија хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	БИО	Биохемија	Предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ОБИО	Основи биохемије	Предавања и вежбе	Биљна производња, зоотехника, заштита животне средине у производњи хране	ОАС
4.	БХФЗБ	Биохемија и физиологија биљака	Предавања и вежбе	заштита животне средине у производњи хране	ОАС
5.	МСАХ	Биохемија хране и исхране	Предавања	Прехрамбена технологија	МАС
6.	ЕНЗХ	Ензимологија хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
7.	ХББА	Хемијске и биохемијске трансформације производа биљног и анималног порекла	Предавања	Прехрамбена технологија	МАС
8.	ВКБХ	Виши курс биохемије хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	САС
9.	ВИТАХ	Витамини и антиоксиданси у храни	Предавања	Прехрамбена технологија	САС
10.	СБМ	Секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења	Предавања	Прехрамбена технологија	САС
11.	ППБ	Протеини и протеински производи биљног порекла	Предавања	Прехрамбена технологија	САС
12.	ЕМОД	Ензимске модификације у прехранбеној технологији	Предавања	Прехрамбена технологија	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Kostić, A.Ž., Petrović, T.S., Krnjaja, V.S., Nedić, N.M., Tešić, Ž.Lj., Milojković-Opsenica, D.M., Barać, M.B., Stanojević, S.P., Pešić, M.B. (2017). Mold/aflatoxin contamination of honey bee collected pollen from different Serbian regions, Journal of Apicultural Research, 56 (1), 13-20.				
2.	Dodig, D., Rančić, D., Vucelić-Radović, B., Zorić, M., Savić, J., Kandić, V., Pećinar, I., Stanojević, S., Šešlija, A., Vassilev, D., Pekić-Quarrie, S. (2016). Response of wheat plants under post-anthesis stress induced by defoliation: II. Contribution of peduncle morpho-anatomical traits and carbon reserves to grain yield. Journal of Agricultural Science, 155 (3), 475-493.				

3.	Kostić, A.Ž., Barac, M.B., Stanojević, S. P., Milojković - Opsenica, D.M., Tešić, Ž. Lj., Šikoparija, B., Radišić, P., Prentović, M., Pešić, M.B. (2015). Physicochemical composition and techno-functional properties of bee pollen collected in Serbia. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 62 (1), 301-309.
4.	Stanojevic, P.S., Barac, B.M., Pesic, B.M., Zilic, M.S., Kresovic, M.M., Vucelic-Radovic, V.B. (2014). Mineral elements, lipoxygenase activity and antioxidant capacity of okara as a byproduct in hydrothermal processing of soymilk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 62, 9017-9023.
5.	Pesic, M.B., Barac, M.B., Stanojevic, S.P., Vrvic, M.V. (2014). Effect of pH on heat-induced casein-whey protein interactions: a comparison between caprine milk and bovine milk. <i>International Dairy Journal</i> , 39, 178-183.
6.	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic, M., Jankovic, V., Vucelic-Radovic, B. (2013). Bioactive proteins and energy value of okara as a byproduct in hydrothermal processing of soymilk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 61, 9210-9219.
7.	Stanojevic, P.S., Barac, B.M., Pesic, B.M., Vucelic-Radovic, V.B. (2012). Composition of proteins in okara as a by-product in hydrothermal processing of soymilk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 60, 9221-9228.
8.	Pesic, M., Barac, M., Vrvic, M., Ristic, N., Macej, O., Stanojevic, S. (2011). Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE, <i>Food Chemistry</i> , 125, 1443-1449.
9.	Stanojevic, P.S., Barac, B.M., Pesic, B.M., Vucelic-Radovic, V.B. (2011). Assessment of soy genotype and processing method on quality of soybean tofu. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 59 (13), 7368-7376.
10.	Pesic, M., Barac, M., Vrvic, M., Ristic, N., Macej, O., Stanojevic, S., Kostić, A.Ž. (2011). The distributions of major whey proteins in acid wheys obtained from caprine/bovine and ovine/bovine milk mixtures. <i>International Dairy Journal</i> , 21 (10), 831-838.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	226	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	31	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	Међународни
Усавршавања	<ul style="list-style-type: none"> • 2003. године завршила је курс – „НЛ Про Гроуп-Школа рачунара; Програмски пакет П-1“ • 2007. године завршила је обуку за „Безбедно коришћење и одржавање система - Shimadzu, LC-20A Prominence“ • 2010. године завршила је обуку за „Провереног сензорног оцењивача, према стандарду ИСО 8586-1:1993“ • 2010. године завршила је обуку из области „Познавање и тумачење захтева стандарда СРПС ИСО 17025:2005“ • 2013. године завршила је обуку из области „Food cain menagment“, CAPINFOOD 	

Други подаци које сматрате релевантним:

Др Слађана Станојевић је до сада објавила укупно 110 научних радова у међународним и домаћим часописима са рецензијом и у зборницима радова са међународних и домаћих скупова, од тога 31 са SCI-листе и стекла степен научне компетенције 274.3.

Добитник је годишње награде Привредне коморе Београда за најбоље докторске дисертације у школској 2007/08 години. На Међународном Симпозијуму, *The 39th Croatian Dairy Experts Symposium* - одржаном у Опатији у октобру 2010. године, са сарадницима добитник је награде за најбољу постерску презентацију рада.

Коаутор је: једног уџбника: „Увод у биохемију хране“, једног уџбеника за практичну наставу: „Практикум из биохемије“, два Техничка решења (М83 и М84), једне истакнуте монографије националног значаја (М41): „Протеински производи од соје“, једне истакнуте монографске студије међународног значаја (М13): „Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food“.

Од 2010. године ангажована је као менорор у изради мастер и завршних радова, као и у комисијама за одбрану докторских дисертација и магистарских теза и мастер радова на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.

Од 1993. године учесник је у 11 националних пројеката финансираних од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије као и 2 међународна пројеката категорије FP6 и FP7 финансираних од стране ЕУ: (CROPWAT), EU FP6 INCO-CT - 043526) и EU FP7 - REGPOT-AREA Grant Agreement No. 316004, као и једног пројекта финансираног од стране WUS-Austria.

Рецензент је једног уџбеника за практичну наставу на Основним ступама, као и већег броја међународних и националних часописа.

Члан је „Удружења прехранбених технолога Србије“, „Дриштва за исхрану Србије“, „Српског хемијског друштва“, Global Harmonization initiative.

Име и презиме		Мирјана А. Демин			
Звање		Ванредни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 1987. год.			
Ужа научна односно уметничка област		Наука о преради ратарских сировина			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Наука о преради ратарских сировина	
Докторат	2007	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке	
Магистратура	1993	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке-прехрамбено технолошке науке	
Мастер					
Диплома	1985	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Дипл.инг.пољопривреде за технологију ратарских производа	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ЖИТО	Технологија жита	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	БРАШ	Технологија брашна	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ЖБГ	Жита без глутена и њихови производи	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	ТПС	Технологија прераде соје	Предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	НТЖБ	Технологије у преради жита и брашна	Предавања	Прехрамбена технологија	МАС
6.	СПИ	Сировине у прехрамбеној индустрији	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Стикић Р., Гламочлија Ђ., Демин, М., Вуцелић-Радовић Б., Јовановић З., Милојковић-Опсеница Д., Jacobsen S. E., Миловановић М. (2012). Agronomical and nutritional evaluation of quinoa seeds (<i>Chenopodium Quinoa</i> Willd.) as an ingredient in bread formulations. <i>Journal of Cereal Science</i> , 55, 132-138.				
2.	Попов-Раљић Ј., Мاستиловић Ј., Лаличић-Петронијевић Ј., Кеврешан Ж., Демин М. (2012). Sensory and color properties of dietary cookies with different fiber sources during 180 days of storage. <i>Хемијска индустрија</i> , 47-47.				
3.	Демин М., Вуцелић-Радовић Б., Бањац Н., Типсина Н. Н., Миловановић М. (2013). Buckwheat and quinoa seeds as supplements in wheat bread production. <i>Хемијска индустрија</i> , 48-48.				
4.	Демин М., Попов-Раљић Ј., Лаличић-Петронијевић Ј., Рабреновић Б., Филипчев Б., Шимурина О. (2013). Thermo-mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive. <i>Хемијска индустрија</i> , 91-91.				
5.	Миловановић, М., Демин, М., Вуцелић-Радовић Б., Жарковић, В., & Стикић, Р. (2014). Evaluation of the nutritional quality of weheat bread prepared with quinoa, buckwheat and pumpkin seed blends. <i>Journal of Agricultural Sciences</i> , 59, 319-328.				
6.	Радосављевић М., Демин М. (2012). Основни принципи и начини прераде жита из органске производње у монографији <i>Органска прерада</i> , том 3, уредници Царић М., Бабовић Ј., Факултет за економију и инжењерски менаџмент, Нови Сад, 23–58.				
7.	Демин М. (2017). Жита без глутена и псеудоцереалије-нове технологије, Пољопривредни				

факултет.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	58	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	6	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни:-
Усавршавања	2006.ОАО."Красноярский хлеб", Красноярск, Россия.; 2008."Красноярский государственный аграрный университет", Красноярск, Россия; 2014. Центар за истраживање, развој и трансфер технологије Универзитета у Загребу.	
Други подаци које сматрате релевантним: Техничко решење у области технологије пекарске производње. Учешће на 1 међународном пројекту FP7 финансираном од стране ЕУ. Председник Комисије за стандарде за жита KS E034-4 Института за стандардизацију Србије.Технички оцењивач и члан секторског комитета АТС-а.		

Име и презиме		Евица Р. Ивановић			
Звање		ванредни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 1989. године			
Ужа научна односно уметничка област		Хемија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област	
Избор у звање	2015.	Пољопривредни факултет, Београд	Хемијске науке	Хемија	
Докторат	1997.	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Хемијске науке	Електрохемија	
Специјализација					
Магистратура	1994.	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Хемијске науке	Електрохемија	
Мастер					
Диплома	1987.	Технолошки факултет, Нови Сад	Хемијске науке	Аналитичка хемија	
Списак предмета које наставник држи					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ХЕМ	Општа хемија	Предавања и вежбе	Биотехнички и информациони инжењеринг	ОАС
2.	ХЕМ	Хемија	предавања	Биљна производња, зоотехника	ОАС
3.	ХВОД	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехранбене индустрије	Предавања и вежбе	Прехранбена технологија	МАС
4.	ХББА	Хемијске и биохемијске трансформације производа биљног и анималног порекла	Предавања и вежбе	Прехранбена технологија	МАС
5.	БОХ	Биоорганска хемија	Предавања и вежбе	Прехранбена технологија	МАС
6.	ХКОН	Хемијска контаминација хране	предавања	Прехранбена технологија	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Avramović, Lj., Ivanović, E.R., Maksimović, V.M., Pavlović, M.M., Vuković, M., Stevanović, J.S., & Nikolić, N.D. (2018). Correlation between crystal structure and morphology of potentiostatically electrodeposited silver dendritic nanostructures. <i>Transactions of Nonferrous Metals Society of China</i> , 28, 1903–1912.				
2.	Jevtić, I.I., Došen-Mićović, Lj., Ivanović, E.R., & Ivanović, M.D. (2017). Synthesis of Orthogonally Protected (±)-3-Amino-4-anilidopiperidines and (±)-3-N-Carbomethoxyfentanyl. <i>Synthesis</i> , 49 (14), 3126-3136.				
3.	Popović-Djordjević, J., Stepanović, S., Došen-Mićović, Lj., Ivanović E., & Ivanović M. D. (2016). High-yielding method for preparation of carbocyclic or N-containing heterocyclic α -keto esters using in situ activated sodium hydride in dimethyl sulphoxide. <i>Green Chemistry Letters and Reviews</i> , 9 (1), 61-68.				
4.	Jevtić, I. I., Došen-Mićović, Lj., Ivanović, E.R., & Ivanović, M.D. (2016). Hofmann Rearrangement of Carboxamides Mediated by N-Bromoacetamide. <i>Synthesis</i> , 48 (10), 1550-1560.				
5.	Radmilović, V.V., Kacher, J., Ivanović, E.R., Minor, A.M., & Radmilović, V.R. (2016). Multiple Twinning and Stacking Faults in Silver Dendrites. <i>Crystal Growth & Design</i> , 16 (1), 467–474.				
6.	Nikolić, N.D., Popov, K.I., Ivanović, E.R., Branković, G., Stevanović, S.I., & Živković, P.M. (2015). The potentiostatic current transients and the role of local diffusion fields in formation of the 2D lead dendrites from the concentrated electrolyte. <i>Journal of Electroanalytical Chemistry</i> , 739, 137-148.				
7.	Nikolić, N.D., Ivanović, E.R., Branković, G., Lačnjevac, U.Č., Stevanović, S.I., Stevanović, J.S., & Pavlović, M.G. (2015). Electrochemical and crystallographic aspects of lead granular growth. <i>Metallurgical and Materials Transactions B</i> 46B, (4), 1760-1774.				
8.	Ivanović, E.R., Nikolić, N.D., & Radmilović, V.R. (2015). Randomly oriented twin domains in electrodeposited silver dendrites. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 80 (1), 107-113.				
9.	Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L., Švarc-Gajić, J., Kovačević, S., Vasiljević, I., Kecojević, I., & Ivanović, E. (2015). Artificial neural network approach to modelling of metal contents in different types of chocolates. <i>Acta Chimica Slovenica</i> , 62, 190-195.				

10.	Nikolić, N.D., Popov, K.I., Ivanović, E.R., & Branković, G. (2014). Effect of the orientation of the initially formed grains on the final morphology of electrodeposited lead. Journal of the Serbian Chemical Society, 79 (8), 993-1005.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	206	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	30	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним:		
1. Универзитетски уџбеници: Хемија и Органска хемија; 2. Радови објављени у часопису међународног значаја: 30; 3. Радови објављени у часопису националног значаја: 5; 4. Радови саопштени на скупу међународног значаја: 14; 5. Радови саопштени на скупу националног значаја: 15; 6. Научно-истраживачки пројекти: 4; Члан комисије у одбрани 4 докторске дисертације, 1 магистарског рада, 1 мастер рада и 3 завршна рада.		

Име и презиме		Анита Клаус			
Звање		Ванредни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 1998.			
Ужа научна односно уметничка област		Технолошка микробиологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија	
Докторат	2011	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке-област прехранбено -технолошких наука	
Магистратура	2004	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбено технолошке науке-Технолошка микробиологија	
Мастер					
Диплома	1997	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	КВАР	Микробиолошко кварење хране	предавање	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	БММ	Биоактивне материје микробиолошког порекла	предавање	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	МИКХ	Микробиологија хране	предавање	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	ИМБ	Индустријски микроорганизми у храни биљног порекла вежбе	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	БМН	Примена биоактивних материја микробиолошког порекла	предавање	Прехрамбена технологија	МАС
6.	ХИГХ	Методe у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране	предавање	Прехрамбена технологија	САС
7.	МКДЈ	Микробиолошки критеријуми за храну	предавање	Прехрамбена технологија	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Klaus, A., Kozarski, M., Vunduk, J., Todorovic, N., Jakovljevic, D., Žizak, Ž., Pavlovic, V., Levic, S., Niksic, M., Van Griensven, Leo J.L.D. (2015). Biological potential of extracts of the wild edible Basidiomycete mushroom <i>Grifola frondosa</i> . <i>Food Research International</i> , 67, 272–283.				
2.	Kozarski, M., Klaus, A., Jakovljevic, D., Todorovic, N., Niksic, M., Vrvic, M., van Griensven, Leo J.L.D. (2014). Dietary polysaccharide extracts of <i>Agaricus brasiliensis</i> fruiting bodies: Chemical characterization and bioactivities at different levels of purification. <i>Food Research International</i> , 64, 53–64.				
3.	Kozarski M., Klaus A., Nikšić, M., Jakovljević D., Johannes P.F.G. Helsper, van Griensven Leo J.L.D., (2011). Antioxidative and Immunomodulating activities of polysaccharide extracts of the medicinal mushrooms <i>Agaricus bisporus</i> , <i>Agaricus brasiliensis</i> , <i>Ganoderma lucidum</i> and <i>Phelinus linteus</i> . <i>Food Chemistry</i> , 129, 4, 1667-1675.				
4.	Petrović, P., Vunduk, J., Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M., Žizak, Ž., Vuković, N., Šekularac, G., Drmanić, S., Bugarski, B. (2016). Biological Potential of Three Puffball Species - A Comparative Analysis. <i>Journal of Functional Foods</i> , 21, 36–49.				

5.	Djekic, I., Vunduk, J., Tomašević, I., Kozarski, M., Petrovic, P., Niksic, M., Pudja, P., Klaus, A. (2017). Application of quality function deployment on shelf-life analysis of Agaricus bisporus Portobello. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 78, 82-89.
6.	Djekic, I., Vunduk, J., Tomašević, I., Kozarski, M., Petrovic, P., Niksic, M., Pudja, P., Klaus, A. (2016). Total quality index of Agaricus bisporus mushrooms packed in modified atmosphere. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 97, 3013-3021.
7.	Popović-Djordjević, J., Klaus, A., Žizak, Ž., Matić, I., Drakulić, B. (2016). Antiproliferative and Antibacterial Activity of Some Glutarimide Derivatives. <i>Journal of Enzyme Inhibition and Medicinal Chemistry</i> , 31 (6), 915-923.
8.	Klaus A., Kozarski M., Nikšić, M., Jakovljević D., Todorović N., van Griensven Leo J.L.D. (2011). Antioxidative Activities And Chemical Characterization Of Polysaccharides Extracted From The Basidiomycete Schizophyllum commune. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 44 (10), 2005-2011.
9.	Kozarski, M., Klaus, A., Vunduk, J., Zizak, Z., Niksic, M., Jakovljevic, D., Vrvic, M., Van Griensven, J.L.D. (2015). Nutraceutical properties of the methanolic extract of edible mushroom <i>Cantharellus cibarius</i> (Fries): primary mechanisms. <i>Food & Function</i> , 6, 1875-1886.
10.	Klaus, A., Kozarski, M., Niksic, M., Jakovljevic, D., Todorovic, N., Stefanoska, I., Van Griensven, J.L.D. (2013). The edible mushroom <i>Laetiporus sulphureus</i> as potential source of natural antioxidants. <i>International Journal of Food Sciences and Nutrition</i> , 64 (5), 599-610.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	854	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	22	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни

Усавршавања	<p>2002. Plant Research International, Dept. for Cell Cybernetics, Wageningen, Holland, April - May, 2002.</p> <p>2003. Training course in Food Safety Microbiology at Kornacki Food Safety Associates, LLC, 6939 Raymond Rd., Madison, WI 53719, 15-30.7. 2003.</p> <p>2004. PCR workshop на Факултету ветеринарске медицине - Универзитет у Београду, 23-30.4.</p> <p>2006. Seminar: MILLIPORE Process Monitoring Tools in Microbiological Quality Control in Food and Beverage Industry, 9. Februar 2006., Beograd, Srbija.</p> <p>2008. Training course organised within safe foods integrated project: "Stakeholder Engagement in food risk analysis: Opportunities and Dangers?", Central Food Research Institute Herman Ottó út 15., 1022, Budapest, Hungary, 19 February</p> <p>2009. Workshop: Actualization of Microbiological methods for food samples; Advances on PCR and Immuoseparation technology, Belgrade, 14.9.</p> <p>2009. NATO Advanced Training Course „Food Safety and Security-Rapid detection methods, policy making and emergency“, Belgrade, Serbia, May 18-22.</p> <p>2010. Обука из области познавања и тумачења захтева стандарда SRPS ISO 17025:2005. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 15-16. 5.</p> <p>2011. МИС метода на Биотехничком факултету Универзитета у Љубљани, у Оквиру Билатералних пројеката Словенија – Србија</p> <p>-Microbiological (Campylobacter) risk assessment and management in poultry meat production chain) 1.1.2010 - 31.12.2011.</p> <p>- Exploitation of waste plant material after distillation of essential oil; 1.1.2010 - 31.12.2011.</p> <p>- Radionica iz oblasti prava intelektualne svojine i transfera tehnologije - Innovation and entrepreneurship workshop, Centar za istraživanje, razvoj i transfer tehnologije Univerziteta u Zagrebu, 18-24. 05. 2014, REGPOT - AREA br 316004.</p>
-------------	---

Други подаци које сматрате релевантним: Објављено 148 научних радова; 4 рада у међународним часописима изузетних вредности, 7 радова у врхунским међународним часописима, 2 рада у истакнутим међународним часописима, учешће у 9 домаћих и 3 међународна пројекта; 2002. године добитник стипендије Федерације Европских микробиолошких друштава (Federation of European Microbiology Societies-FEMS) за младе научне раднике; рецензент у више часописа са SCI (M21a, M21, M22, M23) листе.

Име и презиме		Кљујев С. Игор			
Звање		Ванредни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет 1998. год.			
Ужа научна односно уметничка област		Еколошка микробиологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област	
Избор у звање	2018.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Еколошка микробиологија	
Докторат	2013.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке	
Специјализација					
Магистратура	2006.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке	
Мастер					
Диплома	1997.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	МИКЗ	Микробиологија земљишта	предавања	Биљна производња	ОАС
2.	ХМИК	Хемија и микробиологија вода	вежбе	Прехрамбена технологија, Биљна производња	ОАС
	ЕМ	Еколошка микробиологија	предавња	Прехрамбена технологија	ОАС
	МИКВ	Микробиологија вода	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
	МИКР	Микробиологија	предавања	Заштита животне средине у производњи хране	ОАС
	ПМЖС	Патогени микроорганизми у животној средини	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
	БАО	Биоконверзија агроиндустријског отпада	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
	МАВ	Микробиолошке методе анализе воде	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
	МТОВ	Микробиолошки третман отпадних вода	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
	МИП	Микробиолошки практикум	Предавања и вежбе	Пољопривреда	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Rudic, Z., Vujovic, B., Jovanovic, Lj., Kikovic, D., Kljujev, I., Bozic, M., Raicevic, V. (2018). Potential and constraints of macrophyte manipulation for shallow lake management. Edited by Naofumi Shiomi. <i>Advances in Bioremediation and Phytoremediation</i> , 127-147.				
2.	Kopper, G., Mirecki, S., Kljujev, I., Raicevic, V., Lalevic, B., Jovicic-Petrovic, J., Stojanovski, S., Blazekovic-Dimovska, D. (2014). Food safety management a practical guide for the food industry. Edited by Yasmine Motarjemi and Huub Lelieveld. <i>Hygiene in primary production</i> , 561-618.				
3.	Forslund, A., Ensink, J.H.J., Battilani, A., Kljujev, I., Gola, S., Raicevic, V., Jovanovic, Z.B., Stikic, R.I., Sandei, L., Fletcher, T., Dalsgaard, A. (2010). Faecal contamination and hygiene aspect associated with the use of treated wastewater and canal water for irrigation of potatoes (<i>Solanum tuberosum</i>). <i>Agricultural Water Management</i> , 98 (3), 440-450.				
4.	Kljujev, I., Raicevic, V., Vujovic, B., Rothballe, M., Schmid, M. (2018). Salmonella as an endophytic colonizer of plants - A risk for health safety vegetable production. <i>Microbial Pathogenesis</i> , 115, 199-207.				
5.	Kljujev, I., Raicevic, V., Jovicic-Petrovic, J., Vujovic, B., Mirkovic, M., Rothballe, M. (2018). <i>Listeria monocytogenes</i> – Danger for health safety vegetable production. <i>Microbial Pathogenesis</i> , 120, 23-31.				
6.	Lalevic, B., Jovic, J., Raicevic, V., Kljujev, I., Kikovic, D., Hamidovic, S. (2012). Biodegradation of methyl-tert-butyl ether by <i>Kocuria</i> sp. <i>Hem. Ind</i> , 66 (5), 717-722.				

7.	Petkovic, S., Gregoric, E., Slepcevic, V., Blagojevic, S., Gajic, B., Kljujev, I., Zarkovic, B., Djurovic, N., Draskovic, R. (2011). Contamination of local water supply systems in suburban Belgrade. <i>Urban Water Journal</i> , 8 (2), 79-92.
8.	Dulic, Z., Kljujev, I., Raicevic, V., Zivic, I., Markovic, Z., Stankovic, M., Poleksic, V. (2008). Estimation of irrigation water quality using coliform bacteria, zooplankton and zoobenthos as indicators. <i>Archives of Biological Sciences</i> , 60 (1), 11P-12P.
9.	Radić, D., Karličić, V., Kljujev, I., Vujović, B., Lalević, B., Raičević, V. (2017). Microbial Quality of Fresh Vegetables and Irrigation Waters in Central Serbia. <i>Acta Microbiologica Bulgarica. FOOD-3 International Conference</i> The Challenges for quality and safety along the food chain(pp. 87-93). Sofia, Bulgaria.
10.	Kljujev, I., Raicevic, V., Andrews, S., Jackson, R., Lalevic, B., Dorati, F. (2012). Transmission of E. coli from contaminated irrigation water and soil to plant tissue. <i>Journal of Hygienic Engineering and Design</i> (pp. 83-87). Ohrid, Republic of Macedonia.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	41	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	6	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни

Усавршавања

Др Игор С. Кљујев се усавршавао у научно-истраживачким институцијама: London School of Hygiene and Tropical Medicine, United Kingdom; University for Life Sciences, Denmark; School of Biological Sciences, University of Reading, England; National Research Center for Environment and Health, Germany.

Други подаци које сматрате релевантним: Др Игор С. Кљујев је активно учествовао у реализацији 4 међународна и 5 националних пројеката.

Име и презиме		Маја С. Козарски			
Звање		Ванредни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет			
Ужа научна односно уметничка област		Биохемија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област	
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Природне науке	
Докторат	2012	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемијске науке	Природне науке	
Специјализација	-				
Магистратура	2006	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Биотехничке науке	
Мастер					
Диплома	1997	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемијске науке	Природне науке	
Списак предмета које наставник држи по новој акредитацији					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОБИО	Основи биохемије	Предавања вежбе	Биљна производња, зоотехника, заштита животне средине у производњи хране	ОАС
2.	БИО	Биохемија	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	БИОХ	Биохемија хране	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	НСХ	Непожељне биоактивне супстанце хране вежбе	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	МСАХ	Биохемија хране и исхране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Kozarski, M., Klaus, A., Nikšić, M., Jakovljević, D., Helsper, J.P.F.G., Van Griensven, L.J.L.D. (2011). Antioxidative and immunomodulating activities of polysaccharide extracts of the medicinal mushrooms <i>Agaricus bisporus</i> , <i>Agaricus brasiliensis</i> , <i>Ganoderma lucidum</i> and <i>Phellinus linteus</i> . <i>Food Chemistry</i> , 129,1667-1675.				
2.	Kozarski, M., Klaus, A., Nikšić, M., Vrvic, M. M., Todorović, N., Jakovljević, D., Van Griensven, L.J.L.D. (2012). Antioxidative activities and chemical characterization of polysaccharide extracts from the widely used mushrooms <i>Ganoderma applanatum</i> , <i>Ganoderma lucidum</i> , <i>Lentinus edodes</i> and <i>Trametes versicolor</i> . <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> ,26, 144-153.				
3.	Kozarski, M., Klaus, A., Jakovljević, D., Todorović, N., Nikšić, M., Vrvic, M., Van Griensven L.J.L.D. (2014). Dietary polysaccharide extracts of <i>Agaricus brasiliensis</i> fruiting bodies: Chemical characterization and bioactivities at different levels of purification. <i>Food Research International</i> , 64, 53–64.				
4.	Kozarski, M., Klaus,A., Jakovljević,D., Todorović, N., Vunduk, J., Petrović, P., Nikšić, M., Vrvic, MM., Van Griensven, L. (2015). Antioxidants of edible mushrooms. <i>Molecules</i> , 10, 19489-19525.				
5.	Petrović, P., Vunduk, J., Klaus, A., Kozarski, M., Nikšić, M., Žižak, Ž., Vuković, N., Šekularac, G., Drmanić, S., Bugarski, B. (2016). Biological potential of three Puffball species - A comparative analysis. <i>Journal of Functional Foods</i> , 21, 36–49.				
6.	Djekić, I., Vunduk, J., Tomašević, I., Kozarski, M., Petrović, P., Nikšić, M., Pudja, P., Klaus, A. (2017). Application of quality function deployment on shelf-life analysis of <i>Agaricus bisporus</i> Portobello. <i>Lwt-food Science and Technology (Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie)</i> , 78, 82-89.				
7.	Vunduk, J., Djekic, I., Petrovic, P.M., Tomasevic, I.B., Kozarski, M.S., Despotovic, S.M, Niksic,				

	M.P., &Klaus, A.S. (2018). Challenging the difference between white and brown <i>Agaricus bisporus</i> mushrooms: Science behind consumers choice. <i>British Food Journal</i> , 120,1381-1394.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	520	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	18	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни -
Усавршавања Универзитет у Вагенингену, Холандија (Wageningen University and Research-WUR, The Netherlands)		

Име и презиме	Јованка Г. Лаличић-Петронијевић
Звање	Ванредни професор
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 1998
Ужа научна односно уметничка област	Наука о преради ратарских сировина

Академска каријера

	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област
Избор у звање	2018	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Наука о преради ратарских сировина
Докторат	2013	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Наука о преради ратарских сировина
Магистратура	2007	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Наука о преради ратарских сировина
Мастер				
Диплома	1997	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбена технологија

Списак предмета које наставник држи у текућој школској години

Р. Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	КОНД	Основи производње кондиторских производа	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ТКОН	Технологија кондиторских производа	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	КАФА	Технологија кафе и сродних производа	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	ШЕЋ	Технологија шећера и скроба	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	ТКП	Технологија кондиторских производа	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
6.	ЗПС	Заслађивачи и производи од скроба	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
7.	МКР	Методe у контроли квалитета ратарских производа	предавања	Прехрамбена технологија	МАС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Gorjanović, S., Komes, D., Laličić-Petronijević, J., Ferenc, P., Belščak-Cvitanović, A., Veljović, M., Pezo, L., Sužnjević, D. (2017). Antioxidant efficiency of polyphenols from coffee and coffee substitutes-electrochemical versus spectrophotometric approach. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 54 (9), 2324-2331.
2.	Laličić-Petronijević, J., Komes D., Gorjanović, S., Belščak-Cvitanović, A., Pastor, F., Ostojčić, S., Popov-Raljić, J., Sužnjević, D. (2016). Effect of Chocolate Storage on Total Phenolics, Flavan-3-ols, Proanthocyanidins, Oxidative Stability and Antioxidant Capacity. <i>Food Technology and Biotechnology</i> , 54 (1), 13-20.
3.	Laličić-Petronijević, J., Popov-Raljić, J., Obradović, D., Radulović, Z., Paunović, D., Petrušić M., Pezo, L. (2015). Viability of probiotic strains <i>Lactobacillus acidophilus</i> NCFM® and <i>Bifidobacterium lactis</i> HN019 and their impact on sensory and rheological properties of milk and dark chocolates during storage for 180 days. <i>Journal of Functional Foods</i> , 15, 541-550.
4.	Popov-Raljić, J., Arsić, N., Zlatković, B., Basarin, B., Mladenović, M., Laličić-Petronijević, J., Ivkov, M., Popov, V. (2015). Evaluation of color, mineral substances and sensory uniqueness of meadow and accacia honey from Serbia. <i>Romanian Biotechnological Letters</i> , 20 (5), 10850-10865.
5.	Popov-Raljić, J., Laličić-Petronijević, J., Dimić, E., Popov, V., Vujasinović, V., Blešić, I., Portić, M. (2013). Change of sensory characteristics and some quality parameters of mixed milk and cocoa spreads during storage up to 180 days. <i>Hemijska industrija</i> , 67 (5), 781-793.
6.	Popov-Raljić, J., Mastilović, J., Laličić-Petronijević, J., Kervešan, Ž, Demin, M. (2013). Sensory and color properties of dietary cookies with different fiber sources during 180 days of storage. <i>Hemijska industrija</i> , 67 (1), 123-134.
7.	Demin, M., Popov-Raljić, J., Laličić-Petronijević, J., Rabrenović, B., Filipčev, B., Šimurina, O. (2013). Thermo-mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive. <i>Hemijska industrija</i> , 67 (3), 455-463.
8.	Popov-Raljić, J., Laličić-Petronijević, J., Georgijev, A., Popov, V., Mladenović, M. (2010). Sensory Evaluation of Pralines Containing Different Honey Products. <i>Sensors</i> , 10 (9), 7913-7933.
9.	Popov-Raljić, J., Laličić-Petronijević, J. (2009). Sensory Properties and Color Measurements of Dietary Chocolates

	with different Composition During Storage for Up to 360 days. Sensors, 9 (3), 1996-2016.		
10.	Popov-Raljić, J., Mastilović, J., Laličić-Petronijević, J., Popov, V. (2009). Investigations of Bread Production with Postponed Staling Applying Instrumental Measurements of Bread Crumb Color. Sensors, 9 (11), 8613-8623.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		106	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		12	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2	Међународни
Усавршавања	2011: Norman E. Borlaug International Agricultural Science and Technology. Iowa State University of Science and Technology, College of Agricultural and Life Sciences, Department of Food Science and Human Nutrition, Ames, Iowa, USA.		
Други подаци које сматрате релевантним :			
Коаутор техничког решења из области прехранбене технологије. Учешће у организацији и реализацији семинара из области сензорне анализе прехранбених производа у више реномираних прехранбених компанија: “Бамби-Банат” а.д., Београд - 2008. и 2010. године; “Дијамант” а.д. Зрењанин –2010. године; “JAFFA” д.о.о., Црвенка - 2012. године; “Суноко” д.о.о., Нови Сад - 2015. године. Чланство у Удружењу прехранбених технолога Србије. Учешће у раду Комисије за оцену сензорних својстава кондиторских производа на Пољопривредном сајму у Новом Саду. Рецензент у више часописа са SCI(M21a, M21, M22, M23) листе, као и једног техничког решења.			

Име и презиме		Лалевић Т. Блажо			
Звање		ванредни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет 1996. год.			
Ужа научна односно уметничка област		Еколошка микробиологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2016.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Еколошка микробиологија	
Докторат	2009.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке	
Магистратура	1998.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке	
Мастер					
Диплома	1995.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	МИКЗ	Микробиологија земљишта	Предавања и вежбе	Биљна производња	ОАС
2.	ТОВ	Третман отпадних вода	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3	РЗ	Рекултивација земљишта	Предавања и вежбе	Биљна производња	ОАС
4	ЕМИК	Еколошка микробиологија	Предавања	Прехрамбена технологија, биљна производња	МАС
5	БЗЖС	Биотехнологија у заштити животне средине	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
6	БАО	Биоконверзија агроиндустријског отпада	Предавања	Прехрамбена технологија	МАС
7	БОПЗ	Биолошке основе плодности земљишта	Предавања и вежбе	Пољопривреда	МАС
8	МТОВ	Микробиолошки третман отпадних вода	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Hamidović, S., Teodorović, S., Lalević, B., Jovičić-Petrović, J., Jović, J., Kiković, D., Raičević, V. (2016). Bioremediation potential assessment of plant growth-promoting autochthonous bacteria: a lignite mine case study. <i>Polish journal of environmental studies</i> , 25 (1), 113-119.				
2.	Lalevic, B., Raicevic, V., Kikovic, D., Talaiekhosani, A. R., Hamidovic, S., Gkorezis, P., Van Hamme, J. (2016). Exploiting microorganisms for the removal of organic pollutants: An environmental perspective. <i>Proceedings of the the 6th national and 1st international conference on applications of chemistry in advanced technologies</i> , (pp. 1-13), Esfahan, Iran.				
3.	Karlicic, V., Jovicic Petrovic, J., Radic, D., Lalevic, B., Raicevic, V., Jovanovic, Lj. (2014). In situ bioremediation of soil polluted with organotin substances, Plenary presentation „Soil 2014: Planning and land use and landfills in terms of sustainable development and new remediation technologies“, Serbia, (pp. 43-50). Zrenjanin.				
4.	Lalevic, B., Raicevic, V., Kikovic, D., Jovanovic, L., Surlan-Momirovic, G., Jovic, J., Talaie, A.R., Morina, F. (2012). Biodegradation of MTBE by bacteria isolated from oil hydrocarbons-contaminated environments. <i>International journal of environmental research</i> , 6 (1), 81-86.				
5.	Lalević, B. T., Jović, J. B., Raičević, V. B., Kljujev, I. S., Kiković, D. D., Hamidović, S. R. (2012). Biodegradation of methyl-tert-butyl ether by <i>Kocuria</i> sp. <i>Hemijska industrija</i> , 66 (5), 717-722.				
6.	Bozic, M., Nikolic, G., Rudic, Z., Raicevic, V., Lalevic, B. (2013). Constructed wetlands as an alternative restoration measure for shallow lakes. <i>Water science and technology</i> , 68 (7), 1672-1678.				
7.	Lilic, J., Cupac, S. B., Lalevic, B. T., Andric, V. Dj., Gajic-Kvascev, M. (2014). Pedological characteristics of open-pit Cu wastes and post-flotation tailings (Bor, Serbia). <i>Journal of soil science and plant nutrition</i> , 14 (1), 161-175.				
8.	Waisi, H., Janković, B., Janković, M., Nikolić, B., Dimkić, I., Lalević, B., Raičević, V. (2017). New				

	insights in dehydration stress behavior of two maize hybrids using advanced distributed reactivity model (DRM). Responses to the impact of 24-epibrassinolide. Plos One, 12 (6), e0179650.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	21	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	14	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Јелена Миочиновић			
Звање		Ванредни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет			
Ужа научна односно уметничка област		Технологија анималних производа			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2015	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Наука о млеку	
Докторат	2010	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке	
Магистратура	2004	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке	
Мастер					
Диплома	1998	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке	
Списак предмета које наставник држи по новој акредитацији					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ХГМЛ	Хемија и физика млека	Предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ТМЛ1	Технологија млека 1	Вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ТМЛ2	Технологија млека 2	Предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	ОТМЛ	Основе технологије млека	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
7.	БХИ	Физичке методе анализе хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
8.	ТМЛ	Технологија млека	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Miocinovic, J., Tomic, N., Dojnov, B., Tomasevic, I., Stojanovic, S., Djekic, I. Vujcic, Z. (2018). Application of new insoluble dietary fibers from triticale as supplement in yoghurt - effects on physicochemical, rheological and quality properties. Journal of the Science of Food and Agriculture, 98 (4), 1291–1299.				
2.	Miloradovic, Z., Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Kljajevic, N., Nedeljkovic, A. Miocinovic, J. (2018). The influence of NaCl concentration of brine and different packaging on goat white brined cheese characteristics. International Dairy Journal, 79, 24-32.				
3.	Miloradovic, Z., Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Kljajevic, N., Nedeljkovic, A. Miocinovic, J. (2018). The influence of NaCl concentration of brine and different packaging on goat white brined cheese characteristics. International Dairy Journal, 79, 24-32.				
4.	Nedeljkovic, A., Tomasevic, I., Miocinovic, J., Pudja, P. (2017). Feasibility of discrimination of dairy creams and cream-like analogues using Raman spectroscopy and chemometric analysis. Food Chemistry, 232, 487-492.				
5.	Miloradovic, Z., Kljajevic, N., Miocinovic, J., Tomic, N., Smiljanic, J., Macej, O. (2017). High heat treatment of goat cheese milk. The effect on yield, composition, proteolysis, texture and sensory quality of cheese during ripening. International Dairy Journal, 68, 1-8.				
6.	Tomic, N., Dojnov, B., Miocinovic, J., Tomasevic, I., Smigic, N., Djekic, I., Vujcic, Z. (2017). Enrichment of yoghurt with insoluble dietary fiber from triticale - a sensory perspective. LWT-Food Science and Technology, 80, 59–66.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата		Google Scholar 369; Web of science 131 bez autocitata			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		28			

Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни
Усавршавања	<ul style="list-style-type: none"> - Young Scientist Exchange Program (YSE), Texas A&M University, Texas, USA, 2003.god. - University of Gent, Belgium, Basileus Program, 6 meseci, 2009 – 2010. - Post graduate Program “Feeding in future: Food safety and technology in time of global change”, Hebrew University of Jerusalem, The Robert H. Smith Faculty of Agriculture, Safety and Environment, Israel, 2014 . -Linneus Palme Project, Lund University, Sweden, 2014. 	
Други подаци које сматрате релевантним		
<ul style="list-style-type: none"> - Учешће на пројектима у периоду од 1999. год. до данас: 5 национална и 3 међународна пројекта - Ментор и члан комисије дипломских и мастер радова (90); Члан комисије 3 докторске дисертације; - Учешће на бројним домаћим и међународним скуповима: Грчка (2), Швајцарска (1), Хрватска (7), Словенија (1), Босна и Херцеговина (2), Италија (1), Француска (2), Ирска (1), Кипар (1), Данска (1) 		

Име и презиме		Драгана М. Пауновић			
Звање		Ванредни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет од 1998. год.			
Ужа научна односно уметничка област		Наука о конзервисању			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област	
Избор у звање	2019	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Наука о конзервисању и врењу	
Докторат	2012	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Технолошко инжењерство	
Мастер					
Диплома	1997	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Технологија биљних производа	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ГОТХ	Технологија готове хране	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ФУХР	Функционална својства хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ПРПО	Прерада поврћа	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	ПРВО	Прерада воћа	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	МОПК	Моделирање и оптимизација поступака конзервисања топлотом	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
6.	ТОХ	Топлотна обрада хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Paunović, D., Kalušević, A., Petrović, T., Urošević, T., Đinović, D., Nedović, V., Popović-Đorđević, J. (2019). Assessment of Chemical and Antioxidant Properties of Fresh and Dried Rosehip (<i>Rosa canina</i> L.). <i>Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca</i> , 47 (1), 108–113.				
2.	Paunović, D., Šolević – Knudsen, T., Zlatković, B., Antić, M. (2013). Secondary lipid oxidation products of oil in white mustard seeds (<i>Sinapis albae</i> semen). <i>Oxidation Communications</i> , 36 (3), 669–675.				
3.	Paunović, D., Šolević-Knudsen, T., Krivokapić, M., Zlatković, B., Antić, M. (2012). Sinalbin degradation products in mild yellow mustard paste. <i>Hemijska industrija</i> , 66 (1), 29–32.				
4.	Rajić, J., Đorđević, S., Tešević, V., Živković, M., Đorđević, N., Paunović, D., Nedović, V., Petrović, T. (2018). The extract of fennel fruit as a potential natural additive in food industry. <i>Journal of Agricultural Sciences</i> , 63 (2), 205–215.				
5.	Paunović, D., Veljović, M., Mirković, D., Petrović, T., Rajić, J., Stošić, N., Zlatković, B. (2014). Effect of heat treatment on antioxidant properties of rose hip (<i>Rosa canina</i> L.) products. <i>Proceedings of II International Congress Food Technology, Quality and Safety</i> (pp. 627–631). Novi Sad.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата				19	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе				3	
Тренутно учешће на пројектима			Домаћи 2	Међународни	
Усавршавања					

Име и презиме		Тања С. Петровић			
Звање		Ванредни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет од 1999. год.			
Ужа научна односно уметничка област		Наука о конзервисању и врењу			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2017.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Наука о конзервисању	
Докторат	2011.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбено-технолошке науке	
Магистратура	2004.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Технолошка микробиологија	
Мастер					
Диплома	1995.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Технологија биљних производа	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	КОНЗ	Принципи конзервисања хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	АМБА	Амбалажа и паковање хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ПАКХ	Нове технологије паковања хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Stojanović, B., Radović, Lj., Natić, D., Dodevska, M., Vraštanović-Pavičević, G., Balaban, M., Lević, S., Petrović, T., Antić, V. (2018). Influence of a storage conditions on migration of bisphenol A from epoxy-phenolic coating to canned meat products. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> , 80, 1-13.				
2.	Vesna Krnjaja, V., Stanković, S., Obradović, A., Petrović, T., Mandić, V., Bijelić, Z., Božić, M. (2018). Trichothecene genotypes of <i>Fusarium graminearum</i> populations isolated from winter wheat crops in Serbia. <i>Toxins</i> 2018, 10 (11), 460.				
3.	Kostić, A., Petrović, T., Krnjaja, V., Nedić, N., Tešić, Ž., Milojković-Opsenica, D., Barać, M., Stanojević, S., Pešić, M. (2017). Mold/aflatoxin contamination of honey bee collected pollen from different Serbian regions. <i>Journal of Apicultural Research</i> , 56 (1), 13-20.				
4.	Dimitrellou, D., Kandylis, P., Petrović, T., Dimitrijević-Branković, S., Lević, S., Nedović, V., Kourkoutas, Y. (2016). Survival of spray dried microencapsulated <i>Lactobacillus casei</i> ATCC 393 in simulated gastrointestinal conditions and fermented milk. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 71, 169-174.				
5.	Radulović, Z., Miočinović, J., Petrović, T., Dimitrijević-Branković, S., Nedović, V. (2016). Traditional and emerging technologies for autochthonous lactic acid bacteria application. In: Barbarosa-Canovas G.V. (Ed.), <i>Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food.</i> (pp. 237-256), Springer, Washington.				
6.	Krnjaja, V., Mandić, V., Lević, J., Stanković, S., Petrović, T., Vasić, T., Obradović, A. (2015). Influence of N-fertilization on <i>Fusarium</i> head blight and mycotoxin levels in winter wheat. <i>Crop Protection</i> , 67, 251-256.				
7.	Nedović V., Kalušević, A., Manojlović, V., Petrović, T., Bugarski, B. (2013). Encapsulation system in the food industry. In: <i>Advances in Food Process Engineering Research and Application</i> , 13, 229-253, Springer.				
8.	Petrović, T., Dimitrijević, S., Radulović, Z., Mirković, N., Rajić, J., D. Obradović, V. Nedović (2012). Comparative analysis of potential probiotic ability among lactobacilli from fermented vegetables and human origin. <i>Archives of Biological Science</i> , 64 (4), 1473-1480.				
9.	Radulović, Z., Mirković, N., Bogović-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T., Nedović, V. (2012). Quantification of viable spray-dried potential probiotic lactobacilli using real-time PCR. <i>Archives of Biological Science</i> , 64 (4), 1465-1472.				
10.	Radulović, Z., Petrović, T., Nedović, V., Dimitrijević, S., Mirković, N., Petrušić, M., Paunović, D. (2010). Characterization of autochthonous <i>Lactobacillus paracasei</i> strains on potential probiotic ability. <i>Mljekarstvo</i> , 60 (2), 86-93.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					

Укупан број цитата	220 (Google Scholar, приступљено 10.01.2019)	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	11	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 2	Међународни: -
Усавршавања	<p>2003 - Боравак на Универзитету Луј Пастер, Стразбур, Француска, Лабораторија за микробиологију и генетику - (15.01-15.04. 2003);</p> <p>2008 - Тренинг курс у оквиру међународног пројекта безбедност хране на тему: "Stakeholder engagement in food risk analysis: opportunities and dangers?", Central Food Research Institute, Будимпешта, Мађарска - (19. фебруар 2008);</p> <p>2012 - Тренинг курс у оквиру међународног CAPINFOOD пројекта на тему: „Introduction in food chain managment“, Атина, Грчка - (9-12. 10. 2012);</p> <p>2014 - „Study tour“ у оквиру CAPINFOOD пројекта у Будимпешти, 25.8-29.8.2014. - обишла 4 институције „Innovation Office“, „Campden BRI Hungary“ Ltd; Bay-Logi Kft in Miskolc и „SZTAKI“.</p> <p>2016 - Тренинг у оквиру међународног APEA пројекта на тему: „Micro and nano encapsulation of bioactive substances“, на Универзитету у Стразбуру, Француска – (20.5-30.5.2016);</p> <p>2018 - Извођење наставе у оквиру Erasmus+ програма на Универзитету Claude Bernard Lyon 1 F LYON01, Лион, Француска - (9.12-15.12. 2018).</p>	
<p>Други подаци које сматрате релевантним:</p> <p>Награда за изузетан успех током редовних студија од Института за прехранбену технологију (1995. год.); ФЕМС стипендија (2003. год.); Истраживач у шест домаћих, три међународна и два билатерална пројекта; Учествовала у организацији три радионице, четири индустријска панела и једне националне радионице заједно са финалном конференцијом у оквиру међународног CAPINFOOD пројекта, који се бавио иновацијама у сектору хране у југоисточној Европи. Учествовала у организацији четири тренинг радионице за произвођаче и прерађиваче малине и шљиве у оквиру међународног TRAF00N пројекта, који се бавио иновацијама у сектору произвођача традиционалних прехранбених производа; Коаутор је Националне иновационе стратегија за сектор производње и прераде хране, која је резултат CAPINFOOD пројекта; Коаутор је Стратешке истраживачке иновационе агенде за традиционално слатко воће у Србији, која је резултат TRAF00N пројекта.</p>		

Име и презиме		Мирјана Б. Пешић			
Звање		Ванредни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 1998			
Ужа научна односно уметничка област		Биохемија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2016	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Биохемија	
Докторат	2011	Универзитет у Београду, Хемијски факултет	Хемијске науке	Биохемија	
Магистратура	2003	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Биохемија са биохемијом хране	
Мастер					
Диплома	1996	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Прехрамбена технологија	
Списак предмета које наставник држи по новој акредитацији					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	БИО	Биохемија	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	БИОХ	Биохемија хране	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	НСХ	Непожељне биоактивне супстанце хране	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	ОБИО	Основи биохемије	Предавања и вежбе	Биљна производња	ОАС
5.	ОНИР	Основе научно-истраживачког рада	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
6.	БТП	Биохемијске трансформације протеина током производње хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
7.	МСАХ	Биохемија хране и исхране	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
8.	ТФС	Технолошка и функционална својства протеина, угљених хидрата, липида	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
9.	БОХ	Биоорганичка хемија	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
10.	ППБ	Протеини и протеински производи биљног порекла	предавања	Прехрамбена технологија	САС
11.	ЕМОД	Ензимске модификације у прехрамбеној технологији	предавања	Прехрамбена технологија	САС
12.	ВИТА	Витамини и антиоксиданси у храни	предавања	Прехрамбена технологија	САС
13.	СБМ	Секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења	предавања	Прехрамбена технологија	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Kostić, A. Ž., Petrović, T. S., Krnjaja, V. S., Nedić, N. M., Tešić, Ž. Lj., Milojković-Opšena, D. M., Barać, M. B., Stanojević, S. P., Pešić, M. B. (2017). Mold / aflatoxin contamination of honey bee collected pollen from different Serbian regions. <i>Journal of Apicultural Research</i> , 56 (1), 13-20.				
2.	Zilic, S., Jankovic, M., Barac, M., Pesic, M., Konic-Ristic, A., Hadzi-Taskovic Sukalovic, V. (2016). Effects of enzyme activities during steeping and sprouting on solubility and composition of proteins, their bioactivity and relation to bread making quality of wheat flour. <i>Food & Function</i> , 7, 4323-4331.				
3.	Pesic, M. B., Barac M. B., Stanojevic S. P., Vrvic M. V. (2016). Pears. In V. Nedovic, P. Raspor, V. Tumbas and G. Barbosa-Cánovas (Eds.), Heat-induced casein-whey protein interactions in caprine milk: whether are similar to bovine milk? In Series: Food Engineering Series, Book: Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food, Chapter 9, (pp. 163-175)				
4.	Kostić A. Ž., Barać, M. B., Stanojević, S. P., Milojković - Opšena, D. M., Tešić, Ž. Lj., Šikoparija B., Radišić, P., Prentović, M., Pešić, M. B. (2015). Physicochemical composition and techno-functional properties of bee pollen collected in Serbia. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 62, 301-309.				
5.	Barac, M. B., Pesic, M. B., Stanojevic, S. P, Kostic, A., Bivolarevic, V. (2015). Comparative study of the functional properties of three legume seed isolates: adzuki, pea and soy bean. <i>Journal of Food Science and</i>				

	Technology, 52 (5), 2779-2787.
6.	Pesic, M. B., Barac, M. B., Stanojevic, S. P., Vrvic, M. V. (2014). Effect of pH on heat-induced casein-whey protein interactions: a comparison between caprine milk and bovine milk, <i>International Dairy Journal</i> , 39, 178-183.
7.	Stanojevic P. S., Barac, M., Pesic, B. M., Zilic, M.S., Kresovic, M.M., Vucelic-Radovic, V.B. (2014). Mineral elements, lipoxygenase activity and antioxidant capacity of okara as a byproduct in hydrothermal processing of soymilk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 62, 9017-9023.
8.	Pesic M.B., Barac M.B., Stanojevic S.P., Ristic N.M., Macej O.D., Vrvic M.V. (2012). Heat induced casein-whey protein interactions at natural pH of milk: a comparison between caprine and bovine milk. <i>Small Ruminant Research</i> , 108, 77-86.
9.	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic, M., Vucelic-Radovic, B (2012). Composition of proteins in okara as a by-product in hydrothermal processing of soy milk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 60 (36), 9221-9228.
10.	Pesic M., Barac M., Vrvic M., Ristic N., Macej O., Stanojevic S. (2011): Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE. <i>Food Chemistry</i> , 125 (4), 1443-1449.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	331
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	37
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2

Усавршавања

Други подаци које сматрате релевантним :

Др Мирјана Б. Пешић је до сада објавила преко 140 научних радова и саопштења у сарадњи са другим ауторима у међународним и домаћим часописима са рецензијом, у зборницима радова са међународних и домаћих скупова, а *h*-индекс аутора, без аутоцитата, је 11. Коаутор је два техничка и развојна решења, једне истакнуте монографије националног значаја, поглавља у монографији водећег међународног значаја, два практикума као и уџбеника за студенте Пољопривредног факултета. Учествовала је у реализацији 10 националних и шест међународних пројеката из области хране, увођења иновација у прехранбени сектор. Коаутор је националне иновационе стратегије „Производња и прерада хране Србија 2020“ и „Стратешке истраживачке и иновационе стратегије за сектор традиционалног воћа у Србији“. До сада је урадила рецензије за 8 међународних часописа са СЦИ листе, два међународна конгреса, један национални и истакнуту међународну монографију. Учествовала у научним и организационим комитетима три међународна и национална конгреса. Оснивач је и члан „Удружења прехранбених технолога Србије“. ГХИ амбасадор је за Србију.

Име и презиме		Биљана Б. Рабреновић			
Звање		Ванредни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет од 2000. год.			
Ужа научна односно уметничка област		Наука о преради ратарских сировина			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2017.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Наука о преради ратарских сировина	
Докторат	2012.	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Технолошко инжењерство	
Специјализација	-	-		-	
Магистратура	2006.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке	
Мастер					
Диплома	1995.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Технологија биљних производа	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	УЉЕ	Технологија уља и масти	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	МОДУ	Модификација уља и масти	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ТПС	Технологија прераде соје	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	ХЦУ	Хладно цеђена уља	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
7	ТУЉ	Технологија уља и масти	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
8	МКР	Методe у контроли квалитета ратарских сировина	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
9	ФВЛ	Фармакогнозија винове лозе	предавања	Воћарство	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Rabrenović, B., Vujasinović, V., Novaković, M., Čorbo, S., Basić, Z. (2016). Comparative review of the nutritional value of cold-pressed pumpkin (<i>Cucurbita pepo</i> L.) seed oil of different origins. <i>Hemijska industrija</i> , 70 (1), 59-65.				
2.	Rabrenovic, B., Dimic, E., Novakovic, M., Tesevic, V., Basic, Z. (2014). The most important bioactive components of cold pressed oil from different pumpkin (<i>Cucurbita pepo</i> L.) seeds. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 55 (2), 521-527.				
3.	Demin M., Popov-Raljić J., Laličić-Petronijević J., Rabrenović B., Filipčev B., Šimurina O. (2013). Thermo–mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive. <i>Hemijska industrija</i> , 67 (3), 455-463.				
4.	Rabrenović B., Dimić E., Maksimović M., Šobajić S., Gajić-Krstajić Lj. (2011). Determination of Fatty Acid and Tocopherol Compositions and the Oxidative Stability of Walnut (<i>Juglans regia</i> L.) Cultivars Grown in Serbia. <i>Czech Journal of Food Science</i> , 29 (1), 74–78.				
5.	Gorjanović S., Rabrenović B., Novaković M., Dimić E, Basić Z., Sužnjević D. (2011). Cold-pressed pumpkin seed oil antioxidant activity as determined by a dc polarographic assay based on hydrogen peroxide scavenge. <i>Journal of the American Oil Chemists Society</i> , 88, 1875–1882.				
6.	Rabrenović B., Pićurić-Jovanović K., Šobajić S. (2008). Physico-Chemical Properties and Fatty Acid Composition of Walnut (<i>Juglans regia</i> L.) Cultivars Grown in Serbia. <i>Chemistry of Natural Compounds</i> , 4 (2), 151-154.				

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	51	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	6	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Снежана М. Стевановић			
Звање		Ванредни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Београд Од 17. 06. 1997. године			
Ужа научна односно уметничка област		Наука о конзервисању			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област	
Избор у звање	2018.	Пољопривредни факултет, Београд	Биотехничке науке	Наука о конзервисању	
Докторат	2012.	Пољопривредни факултет, Београд	Биотехничке науке	Наука о конзервисању	
Магистратура	2001.	Пољопривредни факултет, Београд	Биотехничке науке	Биотехнологија	
Мастер					
Диплома	1994.	Пољопривредни факултет, Београд	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија биљних производа	
Списак предмета које наставник држи					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ТХЛА	Технолошке основе хлађења	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ХСПП	Хлађење и смрзавање прехрамбених производа	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ТХЛА	Технологија хлађења	Предавања и вежбе	Биљна прооизводња	ОАС
4	КОНЗ	Принципи конзервисања хране	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
5	ВИН2	Технологија вина 2	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
	ТХС	Технологија хлађења и смрзавања	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Janković, M., Stevanović, S. (2002). Influence of controlled atmosphere storage on apple quality. In Book "Food Technology and Quality Evaluation". Book Editors: Ramdane Dris. Department of Applied Biology, University of Helsinki, Finland. Arun Sharma. Food technology Division, BARC.				
2.	Novaković, M., Stevanović, S., Gorjanović, S., Jovanović, P., Tešević, V., Janković, M., Sužnjević, D. (2011). Changes of Hydrogen Peroxide and Radical Scavenging Activity of Raspberry During Osmotic, Convective and Freeze-drying. Journal of Food Science, 76 (4), C663-668.				
3.	Stevanović, S., Stevanović, S., & Dimitrijević, B. (2016). Postharvest Technology and Production of Apples in Serbia, Proceedings, 10th AAEM International Conference (pp.224-232). Ohrid, Republic of Macedonia.				
4.	Stevanović, S. (2018). Prednosti liofilizacije kao savremenog načina sušenja. 31. Kongres Procesing (pp. 141-146).				
5.	Stevanović, S., Marković, D., Radojević, R., Kosi, F., Simonović, V. (2015). Postharvest changes of the apple variety Idared. The Second International Symposium on Agricultural Engineering ISAE (pp. 39-44). Belgrade.				
6.	Stevanović, S., Radojević, R., Marković, D., Otović, M., Milovančević, U., Simonović, V. (2017). Skladištenje jabuke u hladnjačama sa ULO atmosferom. Klimatizacija, grejanje, hlađenje, 46 (4), 323-328.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата					41
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		4			
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2		Међународни	
Усавршавања		1996. ИООС Грчка; 2001. Volkani center-Израел; 2002. Center for Food and Development, Немачка.			
Аутор је преко 90 научних радова, поглавља у међународној монографији, техничког решења, Збирке задатака. Добитник више домаћих и међународних стипендија и награда. Учествовала у реализацији 6					

пројеката, више радионица и семинара. Члан је друштва за хлађење Србије.

Име, средње слово, презиме		Томашевић Б. Игор			
Звање		Ванредни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет од 1/04/2003			
Ужа научна односно уметничка област		Технологија анималних производа			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2017	Пољопривредни факул.	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Наука о месу	
Докторат	2011	Пољопривредни факул.	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке	
Магистратура	2007	Пољопривредни факул.	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке - технологија анимал. производа	
Мастер					
Диплома	2000	Пољопривредни факул.	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбена технологија анималних производа	
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1	ОБМС	Обрада меса	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2	ПОМС	Познавање и обрада меса	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3	ТПОТ	Технологија прехрамбеног отпада	Предавања и вежбе	Заштита животне средине у производњи хране	ОАС
4	САП	Сензорна анализа анималних производа	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
5	НМЕС	Наука о месу	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
6	ТМС	Технологија меса	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
7	ТППХ	Технолошки поступци у производњи хране	вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Tomasevic, I., Tomovic, V., Milovanovic, B., Lorenzo, J., Đorđević, V., Karabasil, N., Djekic, I. (2019). Comparison of a computer vision system vs. traditional colorimeter for color evaluation of meat products with various physical properties. <i>Meat Science</i> , 148, 5-12.				
2.	Tomasevic, I., Tomović, M., Barba, F. J., Vasilev, D., Jokanović, M., Šojić, B., Djekic, I. (2019). How the color of game meat should be measured? <i>Fleischwirtschaft</i> , (1), 85-89.				
3.	Tomasevic, I., Novakovic, S., Solowiej, B., Zdolec, N., Skunca, D., Krocko, M., Nedomova, S., Kolaj, R., Aleksiev, G., Djekic, I. (2018) Consumers' perceptions, attitudes and perceived quality of game meat in ten European countries. <i>Meat Science</i> , 142, 5-13.				
4.	Tomasevic, I., Dodevska, M., Simić, M., Raicevic, S., Matovic, V., Djekic, I. (2018). A decade of sulphite control in Serbian meat industry and the effect of HACCP. <i>Food Additives and Contaminants: Part B Surveillance</i> , 11(1), 49-53.				
5.	Agregán, R., Franco, D., Carballo, J., Tomasevic, I., Barba, F. J., Gómez, B., Lorenzo, J. M. (2018). Shelf life study of healthy pork liver pâté with added seaweed extracts from <i>Ascophyllum nodosum</i> , <i>Fucus vesiculosus</i> and <i>Bifurcaria bifurcata</i> . <i>Food Research International</i> , 112, 400-411.				
6.	Tomasevic, I., Dodevska, M., Simić, M., Raicevic, S., Matovic, V., Djekic, I. (2017). The use and control of nitrites in Serbian meat industry and the influence of mandatory HACCP implementation. <i>Meat Science</i> , 134, 76-78.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата			543		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе			55		
Тренутно учешће на пројектима			Домаћи: 1		Међународни: 2
Усавршавања					
Meat Production & Management Course, University of Jerusalem-Israel, 7-31 March 2005.					
Developing and Implementing HACCP Plans for the Meat Industry Course Texas A&M University – College Station, USA, 13th -15th September 2005.; Strengthening Food Safety Systems, Wageningen University & Research Center in Netherlands, Wageningen, Netherland, October 15th- November 2nd 2007.;					

ERASMUS MUNDUS, External Cooperation Window Project, BASILEUS - Balkans Academic Scheme for the Internationalisation of Learning in cooperation with EU universities, Doctorate Scholarship, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium, 12th February-12th December 2009.

Име и презиме	Никола Томић
Звање	Ванредни професор
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када	Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет Запослен од 15.01.2002. године.
Ужа научна односно уметничка област	Управљање безбедношћу и квалитетом хране

Академска каријера				
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област
Избор у звање	2017	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Управљање безбедношћу и квалитетом хране
Докторат	2012	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке – област прехранбено-технолошких наука
Специјализација	-	-	Биотехничке науке	
Магистратура	2006	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке – област прехранбено-технолошких наука технологије анималних производа
Мастер				
Диплома	2001	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија анималних производа

Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р. Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1	СА	Сензорна анализа	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2	САП	Сензорна анализа анималних производа	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3	ККЛ	Контрола квалитета лабораторије	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
4	ККЛ	Контрола квалитета лабораторије	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	САС
5	ФМАХ	Методe сензорне анализе хране	предавања	Прехрамбена технологија	МАС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)	
1.	Rajkovic, A., Tomic, N., Smigic, N., Uyttendaele, M., Ragaert, P., & Devlieghere, F. (2010). Survival of <i>Campylobacter jejuni</i> on raw chicken legs packed in high-oxygen or high-carbon dioxide atmosphere after the decontamination with lactic acid/sodium lactate buffer. <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 140(2-3), 201–206.
2.	Tomic, N., Radivojevic, D., Milivojevic, J., Djekic, I., & Smigic, N. (2016). Effects of 1-methylcyclopropene and diphenylamine on changes in sensory properties of ‘Granny Smith’ apples during postharvest storage. <i>Postharvest Biology and Technology</i> , 112, 233-240.
3.	Tomic, N., Dojnov, B., Miocinovic, J., Tomasevic, I., Smigic, N., Djekic, I., & Vujcic, Z. (2017). Enrichment of yoghurt with insoluble dietary fiber from triticale – A sensory perspective. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 80, 59-66.
4.	Miocinovic, J., Tomic, N., Dojnov, B., Tomasevic, I., Stojanovic, S., Djekic, I., & Vujcic, Z. (2018). Application of new insoluble dietary fibres from triticale as supplement in yoghurt – effects on physico-chemical, rheological and quality properties. <i>Journal of The Science of Food and Agriculture</i> , 98(4), 1291–1299.
5.	Djekic, I., Tomic, N., Bourdoux, S., Spilimbergo, S., Smigic, N., Udovicki, B., Hofland, G., Devlieghere, F., & Rajkovic, A. (2018). Comparison of three types of drying (supercritical CO ₂ , air and freeze) on the quality of dried apple – Quality index approach. <i>LWT</i> , 94, 64-72.
6.	Rajkovic, A., Smigic, N., Djekic, I., Popovic, D., Tomic, N., Krupezevic, N., Uyttendaele, M., & Jacxsens, L. (2017). The performance of food safety management systems in the raspberries chain. <i>Food Control</i> , 80, 151-161.
7.	Djekic, I., Miocinovic, J., Tomasevic, I., Smigic, N., & Tomic, N. (2014). Environmental life-cycle assessment of various dairy products. <i>Journal of Cleaner Production</i> , 68(0), 64-72.
8.	Tomasevic, I., Smigic, N., Djekic, I., Zaric, V., Tomic, N., & Rajkovic, A. (2013). Serbian meat industry: A survey on food safety management systems implementation. <i>Food Control</i> , 32(1), 25-30.
9.	Miloradovic, Z., Kljajevic, N., Miocinovic, J., Tomic, N., Smiljanic, J., & Macej, O. (2017). High heat treatment of goat cheese milk. The effect on yield, composition, proteolysis, texture and sensory quality of cheese during ripening. <i>International Dairy Journal</i> , 68, 1-8.
10.	Tomic, N., Tomasevic, I., Radovanovic, R., & Rajkovic, A. (2008). Uzice Beef Prshuta: Influence of different salting

	processes on sensory properties. <i>Journal of Muscle Foods</i> , 19(3), 237-246.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	147, <i>h-index</i> =7 (сервис Scopus, 20.12.2018)	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	17	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни: 2
Усавршавања	<p>The 6th International Post-Graduate Course on: Food Technology. The Hebrew University of Jerusalem; Faculty of Agricultural, Food and Environmental Quality Sciences, Division for External Studies, Rehovot Campus, Israel. 15. фебруар – 04. април, 2006.</p> <p>Norman E. Borlaug International Agricultural Science and Technology Program. Meat Technology and Application of HACCP to Animal Harvest and Meat Processing. Department of Animal Sciences, Meat Science Program, The Ohio State University, Columbus Campus, Ohio, USA. 15. октобар – 17. новембар, 2007.</p> <p>EU Project: Pathogen Combat. Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium. Apr. 2008 – Sep. 2008.</p> <p>EU Project: MICRORISK. Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium. Jun. 2010 – Sep. 2010.</p> <p>ISO 9001:2000 Auditor / Lead Auditor Training Course. IRCA - NIGEL BAUER & Associates, London, UK. Фебруар 17-21, 2003. (курс одржан у Београду, Србија).</p> <p>HACCP for Food Industry – Food Safety Training Course. United States Department of Agriculture, USA (Амбасада САД у Београду). Мај 20-23, 2003. (курс одржан у Београду, Србија).</p> <p>HACCP on Beef Farms. United States Department of Agriculture, USA (Амбасада САД у Београду). Јун 17-19, 2009. (курс одржан у Ечки, Србија).</p> <p>ISO 9001:2008 Auditor / Lead Auditor Training Course. Lloyd's Register Quality Assurance Ltd., London, UK. Januar 17-21, 2011. (курс одржан у Београду, Србија).</p> <p>ISO 22000:2005 Food Safety Management Systems Auditor / Lead Auditor Training Course. Lloyd's Register Quality Assurance Ltd., London, UK. Jun 24-28, 2013. (курс одржан у Београду, Србија).</p> <p>ISO 14001:2004 Environmental Management Systems Auditor / Lead Auditor Training Course. Lloyd's Register Quality Assurance Ltd., London, UK. Novembar 19-23, 2013. (курс одржан у Београду, Србија).</p> <p>Hands-on Sensory Evaluation Workshop. Radionica održana u Istanbulu u Rurskoj od 23. do 25. septembra 2013. god. u organizaciji kompanije Frutarom Etol (Slovenia).</p>	
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Нада Шмигић			
Звање		Ванредни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет Запослен од од 01.02.2010. године			
Ужа научна односно уметничка област		Управљање безбедношћу и квалитетом хране			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2016	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Управљање безбедношћу и квалитетом хране	
Докторат	2010	Факултет бионаучног инжењеринга, Универзитет у Генту, Белгија	Биотехничке науке	Биотехничке науке	
Магистратура	2007	Факултет ветеринарске медицине, Београд	Биотехничке науке	Квалитет и безбедност намирница	
Мастер					
Диплома	2003	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Биотехничке науке	Биохемијско инжењерство и биотехнологија	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	НРХР	Нормативно регулисање безбедности и квалитета хране	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ККЛ	Контрола квалитета у лабораторији	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	УБХ	Увод у безбедност хране	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	УБЕЗ	Управљање безбедношћу и квалитетом хране	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	УКВА	Управљање квалитетом у производњи хране	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
	ТОКС	Токсинфекције и интоксикације	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
7	САПХ	Сертификација и акредитација у производњи хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
8	ККЛ	Контрола квалитета лабораторије	предавања	Прехрамбена технологија	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Rajkovic, A., Smigic, N., Djekic, I., Popovic, D., Tomic, N., Krupezevic, N., Uyttendaele, M., Jacxsens, L. (2017). The performance of food safety management systems in the raspberries chain. Food Control, 80, 151-161.				
2.	Nastasijevic, I., Tomasevic, I., Smigic, N., Milicevic, D., Petrovic, Z., Djekic, I. (2016). Hygiene assessment of Serbian meat establishments using different scoring systems. Food Control, 62, 193.				
3.	Smigic, N., Djekic, I., Martins, M. L., Rocha, A., Sidiropoulou, N., Kalogianni, E. P. (2016). The level of food safety knowledge in food establishments in three European countries. Food Control, 63, 187.				
4.	Djekic, I., Smigic, N., Kalogianni, E. P., Rocha, A., Zamioudi, L., Pacheco, R. (2014). Food hygiene practices in different food establishments. Food Control, 39 (0), 34-40.				
5.	Smigic, N., Antic, D., Blagojevic, B., Tomasevic, I., Djekic, I. (2016). The level of food safety knowledge among meat handlers. British Food Journal, 118 (1), 9-25.				
6.	Smigic, N., Rajkovic, A., Djekic, I., Tomic, N. (2015). Legislation, standards and diagnostics as a backbone of food safety assurance in Serbia. British Food Journal, 117(1), 94-108.				
7.	Rajkovic, A., Kljajic, M., Smigic, N., Devlieghere, F., Uyttendaele, M. (2013). Toxin producing Bacillus cereus persist in ready-to-reheat spaghetti Bolognese mainly in vegetative state. International Journal of Food Microbiology, 167 (2), 236-243.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата			597 (izvor Scopus 12/12/2018)		

Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	40	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни: 1
Усавршавања		
ICT solutions for Food Industry, јун 2013, Training in Knowledge Transfer, мај 2013, TrainMic обука, Принципи и примене метрологије у хемији, април 2011; Сертификат – Quality Management Systems Auditor/Lead Auditor Training Course (Based on ISO 9001:2008), 26-30 септембар 2011, Nigel Bauer and Associates; TrainMic обука, Принципи и примене метрологије у хемији, децембар 2012; Laboratory for food Microbiology, LIFE, University in Copenhagen, Denmark, June-November 2008; Laboratory for food Microbiology, LIFE, University in Copenhagen, Denmark, April-June 2007; Laboratory for Food Microbiology and Food Preservation, University of Gent, Belgium, May-October 2005; Laboratory for Food Microbiology and Food Preservation, University of Gent, Belgium, February 2005; Laboratory for bioprocesses, UNICAMP, Campinas, Brasil, September – December 2001		
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Небојша Р. Бањац			
Звање		Доцент			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 2002. године			
Ужа научна односно уметничка област		Хемија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област	
Избор у звање	2013.	Пољопривредни факултет, Београд	Хемијске науке	Хемија	
Докторат	2013.	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Хемијске науке	Органска хемија и техн.	
Специјализација					
Магистратура	2006.	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Хемијске науке	Органска хемија и техн.	
Мастер					
Диплома	1997.	Технолошки-металуршки факултет, Београд	Хемијске науке	Органска хемијска техн. и полимерно инже.	
Списак предмета које наставник држи по новој акредитацији					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1	ХПРП	Хемија природних производа	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
2	ОРХЕ	Органска хемија	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3	БОХ	Биоорганска хемија	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Božić, B., Lović, J., Banjac, N., Vitnik, Z., Vitnik, V., Mijin, D., Ušćumlić, G., Avramović-Ivić, M. (2018). Voltammetric and Quantum Investigation of Selected Succinimides. International journal of electrochemical science, 13, 4285-4297.				
2.	Milošević, N., Kojić, V., Čurčić, J., Jakimov, D., Milić, N., Banjac, N., Ušćumlić, G., Kaliszan, R. (2017). Evaluation of in silico pharmacokinetic properties and in vitro cytotoxic activity of selected newly synthesized N-succinimide derivatives. Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis, 137, 252-257.				
3.	Banjac, N., Božić, B., Mirković, J., Vitnik, V., Vitnik, Z., Valentić, N., Ušćumlić, G. (2017). Experimental and theoretical study on the structure-property relationship of novel 1-aryl-3-methylsuccinimides. Journal of Molecular Structure, 1129, 271-282.				
4.	Vitnik, V., Vitnik, Z., Banjac, N., Valentic, N., Ušćumlić, G., Juranić, I. (2014). Quantum mechanical and spectroscopic (FT-IR, C-13, H-1 NMR and UV) investigations of potent antiepileptic drug 1-(4-chloro-phenyl)-3-phenyl-succinimide. Spectrochimica Acta Part A-Molecular and Biomolecular Spectroscopy, 117, 42-53.				
5.	Banjac, N., Trišović, N., Vitnik, Z., Vitnik, Z., Valentić, N., Ušćumlić, G., Juranić, I. (2013). Solvatochromic and quantum chemical investigations of newly synthesized succinimides: substituent effect on intramolecular charge transfer. Monatshefte für Chemie, 144 (10), 1525-1535.				
6.	Hmuda, S., Banjac, N., Trišović, N., Božić, B., Valentić, N., Ušćumlić, G. (2013). Solvent effects on the absorption spectra of potentially pharmacologically active 5-alkyl-5-arylhydantoins: a structure-property relationship study. Journal of the Serbian Chemical Society, 78 (5), 627-637.				
7.	Perišić-Janjić, N., Kaliszan, R., Milošević, N., Ušćumlić, G., Banjac, N. (2013). Chromatographic retention parameters in correlation analysis with in silico biological descriptors of a novel series of N-phenyl-3-methyl succinimide derivatives. Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis, 72, 65-73.				
8.	Perišić-Janjić, N., Kaliszan, R., Pawel, W., Milošević, N., Ušćumlić, G., Banjac, N. (2011). Reversed-phase TLC and HPLC retention data in correlation studies with in silico molecular descriptors and druglikeness properties of newly synthesized anticonvulsant succinimide derivatives. Molecular Pharmaceutics, 8 (2), 555-563.				
9.	Trišović, N., Banjac, N., Valentic, N., Ušćumlić, G. (2009). Solvent effects on the structure-activity relationship of phenytoin-like anticonvulsant drugs. Journal of Solution Chemistry, 38 (2), 199-208.				
10.	Divjak, N., Banjac, N., Valentic, N., Ušćumlić, G. (2009). Synthesis, structure and solvatochromism of 5-methyl-5-(3- or 4- substituted phenyl) hydantoins. Journal of the Serbian Chemical Society, 74 (11), 1195-1205.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата			89		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе			14		

Гренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни 1
<p data-bbox="100 152 582 183">Други подаци које сматрате релевантним:</p> <p data-bbox="100 183 1396 302">Универзитетски уџбеници: Практикум из хемије природних производа. 2. Радови објављени у часопису међународног значаја: 14; 3. Радови објављени у часопису националног значаја: 2; 4. Радови саопштени на скупу међународног значаја: 12; 5. Радови саопштени на скупу националног значаја: 10; 6. Научно-истраживачки пројекти: 3;</p>		

Име и презиме	Гордана Р. Бранковић
Звање	доцент
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
Ужа научна односно уметничка област	Генетика

Академска каријера				
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област
Избор у звање	2015.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Генетика
Докторат	2014.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Ратарство, повртарство, цвећарство, крмно и лековито биље
Специјализација	-	-	-	-
Магистратура	2010.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Генетика и оплемењивање ратарских и повртарских биљака
Мастер	-	-	-	-
Диплома	2004.	Биолошки факултет Универзитета у Београду	Природно-математичке науке	Општа биологија

Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија

Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, ССС, ОАС, МСС, МАС, САС)
1.	ГЕН	Генетика	Вежбе	Биљна производња, модул: Ратарство и повртарство, Хортикултура	ОАС
2.	ОГЕН	Основи генетике	Вежбе	Биљна производња, модул: Воћарство и виноградарство	ОАС
3.	ББ	Биотехнологија и биосигурност	Вежбе	Пољопривреда, модул: Ратарство и повртарство	МАС
4.	ГРХБ	Генетички ресурси хортикултурних биљака	Предавања и вежбе	Пољопривреда, модул: Хортикултура	МАС
5.	ПРАХ	Провера аутентичности хране	Предавања	Прехрамбена технологија, модул: Хемија и биохемија хране	МАС
6.	УМИ	Увод у методе истраживања	Предавања	Пољопривреда	МАС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Бранковић, Г. (2018). Збирка решених задатака из генетике. Збирка задатака, 388. Издавач: Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Београд, Србија.
2.	Branković, G., Dragičević, V., Dodig, D., Knežević, D., Kandić, V., Šurlan-Momirović, G., Sečanski, M. (2015). Phytic acid, inorganic phosphorus, antioxidants in bread and durum wheat and their associations with agronomic traits. <i>Agricultural and Food Science</i> , 24 (3), 183-194.
3.	Živanović, T., Branković, G., Zorić, M., Šurlan-Momirović, G., Janković, S., Vasiljević, S., Pavlov, J. (2012). Effect of recombination in the maize breeding population with exotic germplasm on the yield stability. <i>Euphytica</i> , 185 (3), 407-417.
4.	Radinović, I., Vasiljević, S., Branković, G., Ahsyee, R.S., Momirović, U., Perović, D., Šurlan-Momirović, G. (2017). Molecular characterization of red clover genotypes utilizing microsatellite markers. <i>Chilean Journal of Agricultural Research</i> 77 (1), 41-47.
5.	Šurlan-Momirović, G., Flath, K., Silvar, C., Branković, G., Kopahnke, D., Knežević, D., Schliephake, E., Ordon, F., Perović, D. (2016). Exploring the Serbian GenBank barley (<i>Hordeum vulgare</i> L. subsp. <i>vulgare</i>) collection for powdery mildew resistance. <i>Genetic Resources and Crop Evolution</i> , 63 (2), 275-287.
6.	Branković, G., Dragičević, V., Dodig, D., Zorić, M., Knežević, D., Žilić, S., Denčić, S., Šurlan, G. (2015). Genotype × Environment interaction for antioxidants and phytic acid contents in bread and durum wheat as influenced by climate. <i>Chilean Journal of Agricultural Research</i> , 75 (2), 139-146.
7.	Branković, G., Dodig, D., Zorić, M., Šurlan-Momirović, G., Dragičević, V., Đurić, N. (2014). Effects of climatic factors on grain vitreousness stability and heritability in durum wheat. <i>Turkish Journal of Agriculture and Forestry</i> , 38 (4), 429-440.

8.	Branković, G., Dragičević, V., Žilić, S., Knežević, D., Đurić, N., Dodig, D. (2016). Expected genetic advance and stability of phytic acid and antioxidants content in bread and durum wheat. <i>Genetika</i> 48 (3), 867-880.
9.	Salem Ahsyee, R., Al-Sloge, O., Čalić, I., Branković, G., Zorić, M., Momirović, U., Vasiljević, S., Šurlan-Momirović, G. (2013). Genetic diversity of alfalfa domesticated varietal populations from Libyan genbank revealed by the RAPD markers. <i>Archives of Biological Sciences</i> , 65 (2), 595-602.
10.	Šurlan-Momirović, G., Krämer, I., Bratković, K., Zorić, M., Momirović, U., Branković, G., Čalić, I., Kandić, V., Przulj, N., Ordon, F., Perović, D. (2013). Molecular characterization of barley (<i>Hordeum vulgare</i> L.) accessions of the Serbian Genebank by SSR fingerprinting. <i>Genetika</i> 45 (1), 167-180.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	107	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	15	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни 1

Усавршавања	<ul style="list-style-type: none"> „Open World“ стипендија Конгреса и владе САД-март и април 2013. године: стручно усавршавање под називом „Употреба биотехнологије у пољопривреди“ реализовала је посетом америчком Конгресу; америчком Министарству за пољопривреду (USDA); федералној Администрацији за храну и лекове (FDA); америчкој Агенцији за заштиту животне средине (EPA); Служби за здравствену инспекцију биљака и животиња (APHIS) у Вашингтону; Универзитету у Талси, Оклахома; Министарству пољопривреде и шумарства, Оклахома; Универзитету у Оклахоми, Оклахома Сити. „Erasmus Mundus Green Tech Western Balkans“ стипендија Европске комисије-септембар 2016. године: стручно усавршавање под називом „Примена PCR-заснованих метода у детекцији генетички модификованих житарица у храни и евалуацији квалитета прехранбених производа“ је реализовала на Универзитету у Порту, Фармацеутском факултету, Португалија.
-------------	---

Други подаци које сматрате релевантним: Укупни степен научне и стручне компетентности др Гордане Р. Бранковић, исказан кроз вредност коефицијента М, износи 142,5, а укупно је објавила самостално и у сарадњи са другим ауторима 80 научних радова. Учествовала је у реализацији три пројекта Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Члан је Комисије за обезбеђење квалитета и самовредновање Пољопривредног факултета, и активно је учествовала у свим циклусима акредитације, и самовредновању основних и дипломских академских студија студијских група Ратарство и повртарство, и Хортикултура. Припремала је студенте и водила њихов научно-истраживачки рад за учешће на међународним студентским симпозијумима под називом „The International Undergraduate Research Symposium (IURS)“: IURS5 одржаног 08-12.05.2012. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду. IURS6-одржаног од 20-25.05.2013. године на Tarlac City Универзитету, Tarlac City, Phillipines, и IURS7-одржаног од 19-24.05.2014. године на Chicago State Универзитету, Chicago, Illinois, USA. Члан је Друштва генетичара Србије, Друштва селекционара и семенара Србије, и Друштва Хемијске Индустије са седиштем у Лондону. Рецензент је у 8 часописа са SCI листе, и у националном часопису међународног значаја.

Име и презиме		Саша М. Деспотовић			
Звање		Доцент			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет од 01.05.2008. год.			
Ужа научна односно уметничка област		Наука о врењу			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2018	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Наука о врењу	
Докторат	2017	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошко инжењерство	
Мастер					
Диплома	2008	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке, Прехрамбена технологија биљних производа	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
		Прерада грождја	вежбе	Биљна производња	ОАС
1.	СЛАП	Технологија слада и пива	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ТСЛА	Технологија слада	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ПИВО	Технологија пива	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
4	ВИН1	Технологија вина 1	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
5	ОВИН	Основе технологије вина	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
6	ТПОТ	Технологија прехрамбеног отпада	Предавања и вежбе	Заштита животне средине у производњи хране	ОАС
7	ПМВ	Технологија природних и минералних вода	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
8	СПИВ	Специјална пива и нове технологије	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
9	СПИ	Сировине у прехрамбеној индустрији	Предавања и Вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Leskosek-Cukalovic I., Despotovic, S., Lakic ,N., Niksic, M., Nedovic, V., Tesevic, V. (2010): Ganoderma lucidum — Medical mushroom as a raw material for beer with enhanced functional properties, Food Research International 43, 2262–2269 (M21)				
2.	Leskosek-Cukalovic I., Despotovic, S., Nedovic, V., Lakic, N., Niksic, M. (2010). New Type of Beer – Beer with Improved Functionality and Defined Pharmacodynamic Properties. Food Technol. Biotechnol., 48 (3), 384-391.				
3.	Pecic, S., Veljovic, M., Despotovic, S., Leskosek-Cukalovic, I., Jadrantin, M., Tesevic, V., Niksic, M., Nikicevic, N. (2012). Effect of maturation conditions on sensory and antioxidant properties of old Serbian plum brandies. European Food Research and Technology, 235, 479-487.				
4.	Veljovic, M., Djordjevic, R., Leskosek-Cukalovic, I., Lakic, N., Despotovic, S., Pecic, S. Nedovic, V. (2010). The possibility of producing special type of beer made from worth with the addition of grape must. Journal of the Institute of Brewing and Distilling, 116 (4), 440-444.				
5.	Veljovic, M., Despotovic, S., Stojanovic, M., Pecic, S., Vukosavljevic, P., Belovic, M., Leskosek-				

	Cukalovic, I. (2015). The fermentation kinetics and physicochemical properties of special beer with addition of Prokupac grape variety, <i>Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly</i> , 21(3), 391-397.
6.	Veljović, S., Veljović, M., Nikićević, N., Despotović, S., Radulović, S., Nikšić, M., Filipović, L. (2017). Chemical composition, antiproliferative and antioxidant activity of differently processed <i>Ganoderma lucidum</i> ethanol extracts. <i>Journal of food science and technology</i> , 5(54), 1312-1320.
7.	Đorđević, S., Popović, D., Despotović, S., Veljović, M., Atanacković, M. (2015). Extracts of medicinal plants-as functional beer additives. <i>Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly</i> , 44-44.
8.	Barac, M., Pesic, M., Zilic, S., Smiljanic, M., Stanojevic, S., Vasic, M., Despotovic, S., Vucic, T., Kostic, A. (2016). Protein profiles and total antioxidant capacity of water- soluble and water- insoluble fractions of white brined goat cheese at different stages of ripening. <i>International Journal of Food Science & Technology</i> , 51(5), 1140-1149.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	120	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	11	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни 1
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Јовичић-Петровић П. Јелена			
Звање		Доцент			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет 2008. год.			
Ужа научна односно уметничка област		Еколошка микробиологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област	
Избор у звање	2015.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Еколошка микробиологија	
Докторат	2014.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке	
Специјализација					
Магистратура					
Мастер					
Диплома	2007.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија биљних производа	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.		Микробиологија	предавања	Заштита жив сред у произв хране	ОАС
2.		Микробиологија земљишта	вежбе	Биљна производња, фитомедицина	ОАС
3.	ТОВ	Третман отпадних вода	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија, Заштита жив сред у произв хране	ОАС
4.	БТАИО	Биотехнологија агроиндустријског отпада	предавања	Прехрамбена технологија, Заштита жив сред у произв хране	ОАС
5.	ЕМИК	Еколошка микробиологија	предавања	Прехрамбена технологија, Заштита жив сред у произв хране	ОАС
6	БЖЗС	Биотехнологија у заштити животне средине	предавања	Пољопривреда	МАС
7	МП	Микробиолошки практикум	Предавања и вежбе	Пољопривреда	МАС
8	ПМЖС	Патогени микроорганизми у животној средини	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
9	БАОТ	Биоконверзија агроиндустријског отпада	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
10	ЕМИК	Еколошка микробиологија	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
11	БЖЗС	Биотехнологија у заштити животне средине	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
12	МАВ	Микробиолошке методе анализе воде	вежбе	Прехрамбена технологија	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Jovičić Petrović, J., Danilović, G., Curčić, N., Milinković, M., Stošić, N., Panković, D., Raičević, V. (2014). Copper tolerance of Trichoderma species. Archives of Biological Sciences, 66 (1), 137-142.				
2.	Hamidovic, S., Teodorovic, S., Lalevic, B., Jovičić-Petrović, J., Jović, J., Kiković, D., Raičević, V. (2016). Bioremediation Potential Assessment of Plant Growth-Promoting Autochthonous Bacteria: a Lignite Mine Case Study. Pol. J. Environ., 25, 113-119.				
3.	Jovičić-Petrović, J., Jeremić, S., Vučković, I., Vojnović, S., Bulajić, A., Raičević, V., Nikodinović-Runic, J. (2016). Aspergillus piperis A/5 from plum-distilling waste compost produces a complex of antifungal metabolites active against the phytopathogen Pythium aphanidermatum. Archives of Biological Sciences, 68, 279-289.				
4.	Radić, D., Pavlović, V., Lazović, M., Jovičić-Petrović, J., Karličić, V., Lalević, B., Raičević, V. (2017). Copper-tolerant yeasts: Raman spectroscopy in determination of bioaccumulation				

	mechanism, Environmental Science and Pollution Research, 24, 21885 - 21893.	
5.	Karličić, V., Radić, D., Jovičić-Petrović, J., Lalević, B., Morina, F., Golubović Čurguz, V., Raičević, V. (2017). The possibility of using overburden waste for London plane (Platanus x acerifolia) growth: The Role of Plant growth promoting microbial consortia. IFOREST-BIOGEOSCIENCES AND FORESTRY, 10, 692 - 699.	
6.	Atanaskovic, I., Jovicic-Petrovic, J., Biocanin, M., Karlicic, V., Raicevic, V., Lalevic, B. (2016). Stimulation of diesel degradation and biosurfactant production by aminoglycosides in a novel oil-degrading bacterium Pseudomonas luteola PRO23. Hemijska industrija, Savez hemijskih inženjera, 70, 143 - 150.	
7.	Jovicic-Petrovic, J., Stankovic, I., Bulajic, A., Krstic, B., Kikovic, D., Raicevic, V., (2016). Filamentous fungi isolated from grape marc as antagonists of Botrytis cinerea. Genetika (Beograd), Društvo genetičara Srbije, 1, 37 - 48.	
8.	Milinkovic, M., Lalevic, B., Jovicic-Petrovic, J., Golubovic-Curguz, V., Kljujev, I., Raicevic, V. (2018). Biopotential of compost and compost products derived from horticultural waste – effect on plant growth and plant pathogens' suppression. Process Safety and Environmental Protection.	
9.	Kopper, G., Mirecki, S., Kljujev, I., Raicevic, V., Lalevic, B., Jovicic-Petrovic, J., Stojanovski, S., Blazekovic-Dimovska, D. (2013). Hygiene in Primary Production, Chapter 23 In: Food Safety Management: A practical Guide for the Food Industry (Eds. Yasmine Motarjemi, Huub Lelieveld), Academic Press, 561-623.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	5	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	9	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни
Усавршавања	Обука за програм активно учење (основни принципи психологије, педагогије и методике наставе потребни за извођење, примену и развој активно активног учења/наставе на универзитету) Основни програм обуке за образовне технологије потребне за примену и развој активног учења на универзитету	
	Други подаци које сматрате релевантним: Учествовала у три национална и два међународна пројекта Ментор четири мастер рада, члан комисије за одбрану три мастер рада Члан комисије за оцену и одбрану једне докторске дисертације Коаутор једног уџбеника и два практикума Члан Удружења микробиолога Србије	

Име и презиме		Александар Ж. Костић			
Звање		Доцент			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Београд, 2004.			
Ужа научна односно уметничка област		Хемија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област	
Избор у звање	2016	Пољопривредни факултет	Хемијске науке	Хемија	
Докторат	2015	Хемијски факултет, Београд	Хемијске науке	Хемија/Аналитичка хемија	
Специјализација					
Магистратура	2009	Хемијски факултет, Београд	Хемијске науке	Хемија/Примењена хемија	
Мастер					
Диплома	2003	Хемијски факултет, Београд	Хемијске науке	Хемија	
Списак предмета које наставник држи по новој акредитацији					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОНХ	Општа и неорганска хемија	Предавања и вежбе	Фитомедицина	ОАС
2.	ХЕМ	Хемија	предавања	Биљна производња	ОАС,
3.	НСХ	Непожељне биоактивне супстанце хране	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	ОРХЕ	Органска хемија	вежбе	Прехрамбена технологија, фитомедицина	ОАС
	МВ	Мониторинг квалитета вода	Предавања и вежбе	Заштита живо сред у произв хране	ОАС
5.	ХАВ	Хемијска анализа воде	предавања	Прехрамбена технологија	САС
6.	СБМ	Секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења	предавања	Прехрамбена технологија	САС
7.	ПРАХ	Провера аутентичности хране	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
8.	ХББА	Хемијске и биохемијске трансформације производа биљног и анималног порекла	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
9.		Хемија производа природног порекла	Предавања и вежбе	Пољопривреда	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Kostić, A.Ž., Kaluđerović, L.M., Dojčinović, B.P., Barać, M.B., Babić, V.B., Maćukanović-Jocić, M.P. (2017). Preliminary investigation of mineral content of pollen collected from different Serbian maize hybrids – is there any potential nutritional value? <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 97 (9), 2803-2809.				
2.	Milojković, J.V., Popović-Djordjević, J.B., Pezo, L.L., Brčeski, I.D., Kostić, A.Ž., Milošević, V.D., Stojanović, M.D. (2018). Applying multi-criteria analysis for preliminary assessment of the properties of alginate immobilized <i>Myriophyllum spicatum</i> in lake water samples. <i>Water Research</i> , 141, 163-171.				
3.	Kostić, A.Ž., Barać, M.B., Stanojević, S.P., Milojković - Opsenica, D.M., Tešić, Ž.Lj., Šikoparija, B., Radišić, P., Prentović, M., Pešić, M.B. (2015). Physicochemical composition and techno-functional properties of bee pollen collected in Serbia. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 62(1), 301-309.				
4.	Kostić, A.Ž., Petrović, T.S., Krnjaja, V.S., Nedić, N.M., Tešić, Ž.Lj., Milojković - Opsenica, D.M., Barać, M.B., Stanojević, S.P., Pešić, M.B. (2017). Mold / aflatoxin contamination of honey bee collected pollen from different Serbian regions. <i>Journal of Apicultural Research</i> , 56(1), 13-20.				

5.	Kostić, A.Ž., Pešić, M.B., Trbović, D., Petronijević, R., Dramićanin, A., Milojković-Opsenica, D.M., Tešić, Ž.Lj. (2017). Fatty acid's profile of Serbian bee-collected pollen – chemotaxonomic and nutritional approach. <i>Journal of Apicultural Research</i> , 56(5), 533-542.
6.	Kostić, A.Ž., Mačukanović-Jocić, M.P., Špirović Trifunović, B.D., Vukašinić, I.Ž., Pavlović, V.B., & Pešić, M.B. (2017). Fatty acids of maize pollen- quantification, nutritional and morphological evaluation. <i>Journal of Cereal Science</i> , 77, 180-185.
7.	Kostić, A.Ž., Gašić, U.M., Pešić, M.B., Stanojević, S.P., Barać, M.B., Mačukanović-Jocić, M.P., Avramov, S.N., & Tešić, Ž.Lj. (2019). Phytochemical analysis and total antioxidant capacity of rhizome, above-ground vegetative parts and flower of three Iris species. <i>Chemistry & Biodiversity</i> , 16.
8.	Kostić, A.Ž., Pantelić, N.D., Kaluđerović, L.M., Jonaš, J.P., Dojčinović, B.P., & Popović-Đorđević, J.B. (2016). Physicochemical properties of waters in Southern Banat (Serbia): Potential leaching of some trace elements from ground and human health risk. <i>Exposure and Health</i> , 8 (2), 227-238.
9.	Kolašinac, S.M., Bosnić, P., Lekić, S.S., Golijan, J., Petrović, T., Todorović, G., & Kostić, A.Ž. (2018). Bioaccumulation process and health risk assessment of toxic elements in tomato fruit grown under Zn nutrition treatment. <i>Environmental Monitoring and Assessment</i> , 190 (9), 508.
10.	Kostić, A.Ž., Pešić, M.B., Barać, M.B., Stanojević, S.P., Lačnjevac, Č.M., Mačej, O.D., & Stojanović, M.D. (2014). The Influence of Addition of Polyacrylic Hydrogel on Protein, Minerals and Trace Elements Content in Milk Protein Solutions. <i>Food Technology and Biotechnology</i> , 52 (1), 128-134.
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника	
Укупан број цитата	141 (129 без аутоцитата)-према бази података Google Scholar на дан 26.12.2018.
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	20
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 2 Међународни
Усавршавања	
Курс за рад на HPLC-у и обука из области познавања и тумачења стандарда SRPS ISO 17025:2005; I GC/MS Workshop (Технолошки факултет у Новом Саду, 2008).	
Други подаци које сматрате релевантним: Објавио 21 научни рад, 3 стручна рада и више од 70 саопштења на међународним и домаћим стручним скуповима. Учествовао на 6 домаћих пројеката и на једном билатералном пројекту са Словенијом. Рецензирао радове за већи број часописа са SCI листе. Члан је Српског хемијског друштва (СХД), IBRA (International Bee Research Association), Society for Medicinal Plant and Natural Product Research, GHI (Global Harmonization Initiative), Удружења прехранбених технолога Србије, Друштва за исхрану Србије и Друштва за заштиту биља Србије.	

Име и презиме		Стева М. Левић			
Звање		Доцент			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, од 2010.			
Ужа научна односно уметничка област		Биохемија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област	
Избор у звање	2016.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биохемија	
Докторат	2014.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошко инжењерство	
Мастер					
Диплома	2005.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбене технологије	
Списак предмета које наставник држи по новој акредитацији					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	БИОИ	Биопроцесно инжењерство	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2	ОБИО	Основи биохемије	вежбе	Биљна производња, зоотехника, зашт жив сред у производњи хране	ОАС
3	ТСЛП	Технологија слада и пива	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	БИ	Биореакторско инжењерство	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
5	БИПИ	Биопроцесно инжењерство	вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
6.	БХИ	Физичке методе анализе хране	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Pajic-Lijakovic, I., Milivojevic, M., Levic, S., Trifkovic, K., Stevanovic-Dajic, Z., Radosevic, R., Nedovic, V., Bugarski, B. (2017). Matrix resistance stress: A key parameter for immobilized cell growth regulation. <i>Process Biochemistry</i> , 52, 30-43.				
2.	Dimitrellou, D., Kandyliis, P., Petrović, T., Dimitrijević-Branković, S., Lević, S., Nedović, V., Kourkoutas, Y. (2016). Survival of spray dried microencapsulated <i>Lactobacillus casei</i> ATCC 393 in simulated gastrointestinal conditions and fermented milk. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 71, 169-174.				
3.	Oketić, K., Bogović Matijašić, B., Obermajer, T., Radulović, Z., Lević, S., Mirković, N., Nedović, V. (2015). Evaluation of PMA real-time PCR for enumeration of probiotic lactobacilli microencapsulated in calcium alginate beads. <i>Beneficial Microbes</i> , 1-9.				
4.	Stajić, S., Živković, D., Tomović, V., Nedović, V., Perunović, M., Kovjanić, N., Lević, S., Stanišić, N. (2014). The utilisation of grapeseed oil in improving the quality of dry fermented sausages. <i>International Journal of Food Science & Technology</i> , 49(11), 2356-2363.				
5.	Levic, S., Djordjevic, V., Rajic, N., Milivojevic, M., Bugarski, B., Nedovic, V. (2013). Entrapment of ethyl vanillin in calcium alginate and calcium alginate/poly(vinyl alcohol) beads, <i>Chemical Papers</i> , 67 (2), 221-228.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата			500		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе			15		
Тренутно учешће на пројектима			Домаћи 2		Међународни 1
Усавршавања			1. Обука за Раманску спектроскопију, 15.01.-15.04.2015., Универзитет у Јени, Јена, Немачка.		

Други подаци које сматрате релевантним

Име и презиме		Милица М. Мирковић			
Звање		Доцент			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 01.02.2010.			
Ужа научна односно уметничка област		Технолошка микробиологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област	
Избор у звање	2017	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија	
Докторат	2016	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија	
Мастер					
Диплома	2009	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технологија млека	
Списак предмета које наставник држи по новој акредитацији					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	МИКР	Микробиологија	Предавања и вежбе	Зоотехника	ОАС
2.	ИМА	Индустријски микроорганизми у храни анималног порекла	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ОМИК	Општа микробиологија	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	ММХ	Методe у микробиологији хране	Предавања	Прехрамбена технологија	МАС
5.	МКБХ	Методe у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране	вежбе	Прехрамбена технологија	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Mirković, M., Seratlić, S., Kilcawley, K., Mannion, D., Mirković, N., Radulović, Z. (2018). The Sensory Quality and Volatile Profile of Dark Chocolate Enriched with Encapsulated Probiotic Lactobacillus plantarum Bacteria. <i>Sensors</i> , 18, (8), 2570.				
2.	Laličić-Petronijević, J., Popov-Raljić, J., Obradović, D., Radulović, Z., Paunović, D., Petrušić, M., Pezo, L. (2015). Viability of probiotic strains Lactobacillus acidophilus NCFM® and Bifidobacterium lactis HN019 and their impact on sensory and rheological properties of milk and dark chocolates during storage for 180 days. <i>Journal of Functional Foods</i> , 15, 541-550.				
3.	Radulovic, Z., Miocinovic, J., Mirkovic, N., Mirkovic, M., Paunovic, D., Ivanovic, M., Seratlic, S. (2017). Survival of Spray-Dried and Free-Cells of Potential Probiotic Lactobacillus plantarum 564 in Soft Goat Cheese. <i>Animal Science Journal</i> , 88 (11), 1849–1854.				
4.	Kljujev, I., Raičević, V., Jovičić-Petrović, J., Vujović, B., Mirković, M., Rothballer, M. (2018). Listeria monocytogenes-Danger for health safety vegetable production. <i>Microbial Pathogenesis</i> , 120, 23-3.				
5.	Radulović, Z., Mirković, N., Bogović-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T., Nedović, V. (2012). Quantification of viable spray-dried potential probiotic lactobacilli using real-time PCR. <i>Archive of Biological science</i> , 64 (4), 1465-1472.				
6.	Radulović, Z., Paunović, D., Petrušić, M., Mirković, N., Miočinović, J., Kekuš, D., Obradović, D. (2014). The application of autochthonous potential probiotic Lactobacillus planatarum 564 in fish oil fortified yoghurt production. <i>Archives of Biological Science</i> , 66 (1) 15-22.				
7.	Radulović, Z., Živković, D., Mirković, N., Petrušić, M., Paunović, D., Perunović, M., Stajić, S. (2011). Effect of probiotic bacteria on chemical composition and sensory quality of fermented sausages. <i>Procedia Food Science</i> , 1 (1), 1516-1522.				
8.	Radulović, Z., Petrović, T., Nedović, V., Dimitrijević, S., Mirković, N., Petrušić, M., Paunović, D. (2010). Characterization of autochthonous Lactobacillus paracasei strains on potential probiotic ability. <i>Mljekarstvo</i> , 60(2), 86-93.				
9.	Mirković, M., Mirković, N., Paunović, D., Miočinović, J., Kekuš, D., Nedović, V., Radulović, Z. (2016). Application of potential probiotic bacteria and omega-3 fatty acids in yogurt production and impact on sensory quality. <i>Proceedings of III International Congress Food technology, Quality and Safety</i> , (pp. 56-61). Novi Sad.				
10.	Radulović, Z., Mirković, M. (2018). Vijabilnost potencijalnih probiotskih bakterija primenjenih u mlečnim i nemlečnim proizvodima. XII Kongres mikrobiologa Srbije sa međunarodnim učešćem – MIKROMED 2018 REGIO (pp. 218-219). Beograd.				

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	85	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	8	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни 0
Усавршавања	<p>-2009. NATOAdvancedTrainingCourse „Food Safety and Security-Rapid detection methods, policy making and emergency“, Београд, Србија, 8.-22.5.</p> <p>-2009. (17. -18.6.) и 2014.(25.-26.9.) Academic skills course, Београд, Србија, dr Steve Quarrie,</p> <p>-2010. Обука из области познавања и тумачења захтева стандарда SRPSISO 17025:2005.Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 15.-16.5.</p> <p>-2010. Обука за примену следећих метода сензорне анализе: ISO 4120:2004, ISO 18587:2006 метод бодовања, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 26.10.-4.12.</p> <p>-2011. Обука за интерног проверивача система квалитета лабораторије према ISO17025, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 14.-15.1.</p> <p>-2013. FEMS Research Fellowship, LTH, Lund University, Sweden, 18.08.-13.11.</p> <p>-2014. Обука о примени метода активног учења у настави, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд (TEMPUS CaSa пројекат), 27.3.-30.03. и Универзитет у Новом Саду, Пољоприврдни факултет, Огледно добро Сремски Карловци, 08.05-10.05.</p> <p>-2014. UB-CeU Moodle обука (TEMPUS CaSa пројекат), 12.12.-14.12</p>	
<p>Други подаци које сматрате релевантним:</p> <p>2010-2012: Учесник на билатералном пројекту са Републиком Словенијом „Efficacy of encapsulation of lactic acid bacteria on their survival and performance in food and gastrointestinal conditions“, BI-SL/10-11-035</p> <p>2013-2016: Учесник на пројекту: Advancing research in Agricultural and Food Sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade (AREA), No. 316004. Пројекат финансиран од странеЕвропске уније, у оквиру FP7-REGPOT-0212-2013-I програма</p> <p>2014-2016: Учесник на пројекту: TEMPUS пројекат 544072-Tempus-1-2013-RS-Tempus-SHEMES4604 "Building capacity of Serbian Agricultural Education to link with Society" (CaSa)</p> <p>2010- Члан Удружења микробиолога Србије</p> <p>2012- Члан Удружења технолога Србије</p> <p>2013- Члан FEMS-a</p>		

Име и презиме		Милена Д. Пантић			
Звање		Доцент			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 28.2.2008.			
Ужа научна односно уметничка област		Технолошка микробиологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област	
Избор у звање	2015.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Технолошка микробиологија	
Докторат	2014.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Технолошко инжењерство	
Мастер					
Диплома	2007.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке	Технологија биљних производа	
Списак предмета које наставник држи					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОМХ	Основе микробиологије хране	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ОМИК	Општа микробиологија	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ТОКХ	Токсиинфекције и интоксикације	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	ХИД	Хигијенски инжењеринг и дизајн	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	ММХ	Методe у микробиологији хране	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
6.	ИМИК	Индустријска микробиологија	вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
7.	ПМХ	Патогени микроорганизми у храни	вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
8.	ПФХ	Пробиотици у производњи функционалне хране	вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
9.	БММ	Примена биоаткивних материја микробиолошког порекла	вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
10.	ХИГХ	Методe у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране	вежбе	Прехрамбена технологија	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Malagurski, I., Levic, S., Pantic, M., Matijasevic, D., Mitric, M., Pavlovic, V., Dimitrijevic-Brankovic, S. (2017). Synthesis and antimicrobial properties of Zn-mineralized alginate Nanocomposites. Carbohydrate Polymers, 165, 313-321.				
2.	Matijašević, D., Pantić, M., Rašković, B., Pavlović, V., Duvnjak, D., Sknepnek, A., Nikšić, M. (2016). The Antibacterial Activity of Coriolus versicolor Methanol Extract and Its Effect on Ultrastructural Changes of Staphylococcus aureus and Salmonella Enteritidis. Frontiers in Microbiology, 7, 1226.				
3.	Duvnjak, D., Pantić, M., Pavlović, V., Nedović, V., Lević, S., Matijašević, D., Sknepnek, A., Nikšić, M. (2016). Advances in batch culture fermented Coriolus versicolor medicinal mushroom for the production of antibacterial compounds. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 34, 1–8.				
4.	Kalušević, A., Lević, S., Čalija, B., Pantić, M., Belović, M., Pavlović, V., Bugarski, B., Milić, J., Žilić, S., Nedović, V. (2017). Microencapsulation of Anthocyanin-rich Black Soybean Coat Extract by Spray Drying using Maltodextrin, Gum Arabic and Skimmed Milk Powder. Journal of Microencapsulation, 5 (34), 475–487.				
5.	Filipović, N., Polović, N., Rašković, B., Misirlić Denčić, S., Dulović, M., Savić, M., Nikšić, M., Mitić, D., Anđelković, K., Todorović T. (2014). Biological activity of two isomeric N-				

	heteroaromatic selenosemicarbazones and their metal complexes. Monatshefte Fur Chemie, 145,1089–1099.	
6.	Savić, M., Klimaszewska, M., Bamburowicz-Klimkowska, M., Suchocki, P., Nikšić, M., Szutowski, M., Wroczyński, P., Turlo, J. (2016). A Search for the optimum selenium source to obtain mushroom-derived chemopreventive preparations. International journal of medicinal mushrooms, 18 (4), 279–289.	
7.	Filipović, R.N., Marković, I., Mitić, D., Polović, N., Milčić, M., Dulović, M., Jovanović, M., Savić, M., Nikšić, M., Andjelković, K., Todorović, T. (2014). A Comparative Study of In Vitro Cytotoxic, Antioxidant, and Antimicrobial Activity of Pt(II), Zn(II), Cu(II), and Co(III) Complexes with N-heteroaromatic Schiff Base (E)-2-[N-(1-pyridin-2-yl-ethylidene)hydrazino]acetate. Journal of Biochemical and Molecular Toxicology, 28 (3), 99-110.	
8.	Savić, M., Anđelković, I., Duvnjak, D., Matijašević, D., Avramović, A., Pešić-Mikulec, D., Nikšić, M. (2012). The fungistatic activity of organic selenium and its application to the production of cultivated mushrooms Agaricus bisporus and Pleurotus spp. Archives of Biological Sciences, 64 (4), 1455-1463.	
9.	Sknepnek, A., Pantić, M., Matijašević, D., Miletić, D., Lević, S., Nedović, V., Nikšić, M. (2018). Novel Ganoderma lucidum-based beverage with antibacterial and antioxidant effects. International journal of medicinal mushrooms, 20 (3), 243-258.	
10.	Dorđević, V., Paraskevopoulou, A., Mantzouridou, F., Lalou, S., Pantić, M., Bugarski, B., Nedović, V. (2015). Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality Food. In: Nedović, V., Raspor, P., Lević, J., Tumbas Šaponjac, V., Barbosa-Cánovas V.G.(Eds.), Encapsulation Technologies for Food Industry (Part of the series Food Engineering Series). Springer International Publishing, 329-382.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	86	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	9	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни
Усавршавања	<p>-2006. Семинар 1000 младих лидера- семинар о основама лидерства, стратешког планирања и писању пројекта, фонд „др Зоран Ђинђић“, Нови Сад, Србија, 3.-6.11.</p> <p>-2009. NATO Advanced Training Course „Food Safety and Security-Rapid detection methods, policy making and emergency“, Београд, Србија, 8.-22.5.</p> <p>-2009. (17. -18.6.) и 2014.(25.-26.9.) Academic skills course, Београд, Србија, dr Steve Quarrie,</p> <p>-2010. Обука из области познавања и тумачења захтева стандарда SRPSISO 17025:2005. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 15.-16.5.</p> <p>-2010. Обука за примену следећих метода сензорне анализе: ISO 4120:2004, ISO 18587:2006 метод бодовања, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 26.10.-4.12.</p> <p>-2011. Обука за интерног проверивача система квалитета лабораторије према ISO17025, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 14.-15.1.</p> <p>-2013. - 2014. FEMS Research Fellowship 2013-2, Medical University of Warsaw, Poland, 01.10.-01.01.</p> <p>-2014. STMS Bioflavour Cost Action, FA0907, Medical University of Warsaw, Poland, 07.01.-07.02.</p> <p>-2014. UB-CeU Moodle обука (TEMPUS CaSa пројекат), 12.12.-14.12.</p> <p>-2015. Обука о примени метода активног учења у настави, Универзитет Едуконс, Факултет еколошке пољопривреде, Сремска Каменица (TEMPUS CaSa пројекат), 27.2.-1.3. и 24.4.-25.4. - 2017. Napredni kurs iz oblasti Higijenskog inženjeringa, Srbija, Beograd, organizator EHEDG, trener dr Miomir Nikšić, 13.-15.12.</p>	
Други подаци које сматрате релевантним:		
<p>2008-2010: Учесник на пројекту: ТР 20049 "Развој нових прехранбених и дијететских производа са медицинским печуркама и лековитим биљем", Министарство за науку и технолошки развој Србије</p> <p>2011-2016: Учесник на пројекту: ИИИ 46010 "Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности", Министарство за науку и технолошки развој Србије</p> <p>2011-2016: Учесник на пројекту: ИИИ46001 "Развој и примена нових традиционалних технологија у производњи прехранбених производа са додатом вредношћу за европско и светско тржиште", Министарство за науку и технолошки развој Србије</p> <p>2013-2016: Учесник на пројекту: Advancing research in Agricultural and Food Sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade (AREA), No. 316004. Пројекат финансиран од стране Европске уније, у оквиру FP7-REGPOT-0212-2013-I програма</p> <p>2014-2016: Учесник на пројекту: TEMPUS пројекат 544072-Tempus-1-2013-RS-Tempus-SHEMES4604 "Building capacity of Serbian Agricultural Education to link with Society" (CaSa)</p>		

2009- Члан Удружења микробиолога Србије (од 2018. год. члан Надзорног одбора)
2012- Члан Удружења технолога Србије , 2013- Члан FEMS-а. Ментор већег броја дипломских и
мастер радова. Члан комисије за одбрану већег броја дипломских, мастер, специјалистичких и
докторских радова

Име и презиме		Александар Петровић			
Звање		Доцент			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду 1999			
Ужа научна односно уметничка област		Наука о врењу			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област	
Избор у звање	2013	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке	
Докторат	2012	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Биотехничке науке	
Мастер					
Диплома	1999	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ВИН1	Технологија вина 1	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ВИН2	Технологија вина 2	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ОВИН	Основе технологије вина	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
4	ВК	Винска култура	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
5		Прерада грозђа	предавања	Биљна производња	ОАС
6	СВИН	Специјална вина	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
7	ТПХ	Технолошки поступци у производњи хране	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
8	ВИН	Винарство	Предавања и вежбе	Воћарство, виноградарство и винарство	МАС
9	ТС	Тероари света	Предавања и вежбе	Воћарство, виноградарство и винарство	МАС
10	ПСВИ	Производња специјалних вина	Предавања и вежбе	Воћарство, виноградарство и винарство	МАС
11	СВК	Сензорика вина и винска култура	Предавања и вежбе	Воћарство, виноградарство и винарство	МАС
12	ОВВ	Виногадарство и винарство	Предавања вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Zeravik, J., Fohlerova, Z., Milovanovic, M., Kubesa, O., Zeisbergerova, M., Lacina, K., Petrovic, A., Glatz, Z., Skladal, P. (2016). Various instrumental approaches for determination of organic acids in wines. Food Chemistry, 194, 432–440.				
2.	Atanacković, M., Petrović, A., Jović, S., Gojković- Bukarica, Lj., Bursać, M., Cvejić, J. (2012). Influence of winemaking techniques on the resveratrol content, total phenolic content and antioxidant potential of red wines. Food Chemistry, 131, 513-518.				
3.	Đekić, S., Milosavljević, S., Vajs, V., Jović, S., Petrović, A., Nikićević, N., Manojlović V., Nedović, V., Tešević V. (2008). Trans- and cis-resveratrol concentration in wines produced in Serbia. Journal of the Serbian Chemical Society, 73, 1027-1037.				
4.	Cvejic, J.M., Djekic, S.V., Petrovic, A.V., Atanackovic, M.T., Jovic S.M., Brceski, I.D., Gojkovic-Bukarica, Lj. C. (2010). Determination of trans- and cis-Resveratrol in Serbian Commercial Wines. Journal of Chromatographic Science, 48, 229-234.				
5.	Protic, D. D., Radunovic, N. V., Spremovic-Radjenovic, S.S., Zivanovic, V., Heinle, H., Petrovic, A.V., Gojkovic-Bukarica, Lj. C. (2015). The Role of Potassium Channels in the Vasodilatation Induced by Resveratrol and Naringenin in Isolated Human Umbilical Vein. Drug Development Research, 76,				

	17-23.
6.	Čakar, U.D., Petrović, A.V., Živković, M.B., Vajs, V.E., Milovanović, M.M., Zeravik, J., Đorđević, B.I. (2016). Phenolic profile of some fruit wines and their antioxidant properties. Hemijska Industrija.
7.	Platiša, M., Gal, V., Nestorović, Z., Leskošek-Čukalović, I., Despotović, S., Veljović, M., Petrović, A., Rajković, J., Đokić, V., Novaković, R., Gojković-Bukarica, Lj. (2016). Changes in linear and nonlinear measures of RR and QT interval series after Beer intake. Vojnosanitetski pregled, ID 10279.
8.	Rajkovic, M. B., Novakovic, I.D., & Petrovic, A. V. (2007). Determination of titratable acidity in white wine. Journal of Agricultural Sciences, 52, 169-184.
9.	Sivčev B., Jović, S., Raičević V., Petrović, A., Lalević, B. (2005). Application of Microbiological Fertilizers in Viticulture: Grape Yield and Quality of wine cv. Riesling. Journal of Agricultural Sciences, 50, 19 – 26.
10	Nikićević, N., Jović, S., Petrović, A. (2005). Possibilities of Producing grape-based alcoholic drinks from newly created grapevine varieties. Journal of Agricultural Sciences, 50, 183 – 191.
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника	
Укупан број цитата	55
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	7 (седам)
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1 (један) Међународни

Име, средње слово, презиме		Владислав А. Рац			
Звање		Доцент			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 2004.			
Ужа научна односно уметничка област		Физичка хемија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област	
Избор у звање	2015	Пољопривредни факултет, Београд	Природно-математичке науке	Природне науке	
Докторат	2015	Факултет за физичку хемију, Београд	Природно-математичке науке	Природне науке	
Специјализација					
Магистратура	2008	Факултет за физичку хемију, Београд	Природно-математичке науке	Природне науке	
Мастер					
Диплома	2002	Факултет за физичку хемију, Београд	Природно-математичке науке	Природне науке	
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ФИХЕ	Физичка хемија	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	КХЕМ	Колоидна хемија	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
3.	СПЕК	Спектроскопске методе у аналитици хране	предавања	Прехрамбена технологија	МАС
4.	БХИ	Физичке методе анализе хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Rac, V., Rakić, V., Damjanović-Vasilic, Lj., Dondur, V., Auroux, A. (2017). Complementary approach to the adsorption of CO and N ₂ O on bimetallic ion exchanged ZMS-5 zeolite: Microcalorimetric and FTIR spectroscopy study. Applied Surface Science, 423, 1134-1140.				
2.	Filipovic, N., Saveljic, I., Rac, V., Olalde Graells, B., Bijelic, G. (2017). Computational and experimental model of transdermal iontophoretic drug delivery system. International Journal of Pharmaceutics, 533, 383-388.				
3.	Rakić, V., Rac, V., Krmar, M., Otman, O., Auroux, A. (2015). The adsorption of pharmaceutically active compounds from aqueous solutions onto activated carbons. Journal of Hazardous Materials, 282, 141-149.				
4.	Lević, S., Pajić, Lj., Lj., Đorđević, V., Rac, V., Rakić, V., Šolević Knudsen, T., Pavlović, V., Bugarski, B., Nedović, V. (2015). Characterization of sodium alginate/d-limonene emulsions and respective calcium alginate/d-limonene beads produced by electrostatic extrusion. Food Hydrocolloids, 45, 111-123.				
5.	Rac, V., Rakić, V., Stošić, D., Otman, O., Auroux, A. (2014). Hierarchical ZSM-5, Beta and USY zeolites: Acidity assessment by gas and aqueous phase calorimetry and catalytic activity in fructose dehydration reaction. Microporous and Mesoporous Materials, 194, 126-134.				
6.	Hercigonja, R., Rac, V., Rakić, V., Auroux, A. (2012). Enthalpy-entropy compensation for n-hexane adsorption on HZSM-5 containing transition metal ions. Journal of Chemical Thermodynamics, 48, 112-117.				
7.	Damjanović, Lj., Rakić, V., Rac, V., Stošić, D., Auroux, A. (2010). The investigation of phenol removal from aqueous solutions by zeolites as solid adsorbents. Journal of Hazardous Materials, 184, 477.				
8.	Rakić, V., Damjanović, Lj., Rac, V., Stošić, D., Dondur, V., Auroux, A. (2010). The adsorption of nicotine from aqueous solutions on different zeolite structures. Water Research, 44, 2047.				
9.	Rac, V., Rakić, V., Gajinov, S., Dondur, V., Auroux, A. (2006). Room-temperature interaction of n-hexane with ZSM-5 zeolites: microcalorimetric and temperature-programmed desorption studies. Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, 84, 239.				
10.	Rakić, V., Rac, V., Dondur, V., Auroux, A. (2005). Competitive adsorption of N ₂ O and CO on CuZSM-5, FeZSM-5, CoZSM-5 and bimetallic forms of ZSM-5 zeolite. Catalysis Today, 110, 272.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата		398			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		17			

Тренутно учешће на пројектима	Домаћи -1, МПНТР основна истраживања, 172018	Међународни – 2, Билатерални пројекат Француска – Србија за 2018-2019, “In situ FITR спектроскопија у модификацији м икро/мезопорозних алумосиликата “, Билатерални пројекат Словенија – Србија за 2018-2019, „Наноструктурни и мезопорозни функционални материјали са израженим фотокаталитичким особинама у УВ и видљивом делу спектра “.
Усавршавања	2005: Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France 2012: Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France	
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Славиша Стајић			
Звање		Доцент			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду; 13.04.2016.			
Ужа научна односно уметничка област		наука о месу			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Област	
Избор у звање	2016.	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Наука о месу	
Докторат	2015.	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Технолошко инжењерство	
Мастер					
Диплома	2004.	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија анималних производа	
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години					
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ТМС2	Технологија меса 2	предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ОТМС	Основе технологије меса	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ПМЕС	Познавање меса	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	ТМС1	Технологија меса 1	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
	ТМС2	Технологија меса 2	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	ТПРО	Технолошко пројектовање	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
6.	ТРИБ	Технологија рибе	вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
7.	НМЕС	Наука о месу	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
8.	ТМС	Технологија меса	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
9.	СПИ	Сировине у прехрамбеној индустрији	вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
10.	ТПХ	Технолошки поступци производње хране	вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Stajić, S., Stanišić, N., Lević, S., Tomović, V., Lilić, S., Vranić, D., Jokanović, M., Živković D., (2018). Physico-Chemical Characteristics and Sensory Quality of Dry Fermented Sausages with Flaxseed Oil Preparations. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, 68(4), 367–375.				
2.	Stajić, S., Stanišić, N., Tomašević, I., Djekic, I., Ivanović, N., Živković D. (2018). Use of linseed oil in improving the quality of chicken frankfurters. Journal of Food Processing and Preservation, 42(2), 13529.				
3.	Stajić, S., Stanišić, N., Tomović, V., Petričević, M., Stanojković, A., Radović, Č., Gogić, M. (2017). Farb- und Texturveränderungen während der Lagerung bei Sremska, einer traditionellen serbischen Rohwurst. FleischWirtschaft, 97(8), 103–107.				
4.	Živković, D., Stajić, S. (2016). Tehnologija mesa 1. Poljoprivredni fakulet Univerziteta u Beogradu, Beograd.				
5.	Stanišić, N., Parunović, N., Stajić, S., Petrović, M., Radović, Č., Živković, D., Petričević M. (2016). Differences in meat colour between free-range Swallow Belly Mangalitsa and commercially reared Swedish Landrace pigs during 6 days of vacuum storage. Archives in Animal Breeding, 59, 159–166.				
6.	Tomašević, I., Tomović, V., Stajić, S., Jokanović, M., Stanišić, N., Živković, D. (2015).				

	Auswirkungen des schnellen Auftauens auf die Qualitätsmerkmale von Schweinefiletsteaks. <i>FleischWirtschaft</i> , 9, 121–124.
7.	Stajić, S., Živković, D., Tomović, V., Nedović, V., Perunović, M., Kovjanić, N., Lević, S., Stanišić, N. (2014). The utilisation of grapeseed oil in improving the quality of dry fermented sausages. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 49(11), 2356–2363.
8.	Stajić, S., Perunović, M., Stanišić, N., Žujović, M., Živković, D. (2013). Sucuk (Turkish style dry-fermented sausage) quality as an influence of recipes formulation and inoculation of starter cultures. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 37(5), 870–880.
9.	Živković, D., Šobajić, S., Perunović, M., Stajić, S. (2013). Seasonal variations in the chemical composition and fatty acid composition of selected fish species from the Danube River. <i>Acta Alimentaria</i> , 42(4), 473–480.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	13 (Scopus)	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	5	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 2	Међународни: 0
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме	Тијана Урошевић
Звање	Доцент
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када	Пољопривредни факултет, 2008 година
Ужа научна односно уметничка област	Хемијско инжењерство

Академска каријера

	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област
Избор у звање	2019	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство
Докторат	2018	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство
Специјализација				
Магистратура				
Мастер	2007	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство
Диплома	2005	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија биљних производа

Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија

Р.Б. 1,2,3....	Ознака пред мета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	МОПЕ	Механичке операције	Предвања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ТОПЕ	Топлотне и дифузионе операције	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ФПТМ	Феномени преноса топлоте и масе	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
4.	МОПК	Моделирање и оптимизација поступака конзервисања топлотом	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Urošević, T., Povrenović, D., Vukosavljević, P., Urošević, I., Stevanović, S. (2017) Recent developments in microfiltration and ultrafiltration of fruit juices, Food and Bioproducts Processing, Vol 106, pp 147 – 161. (ISSN 0960-3085)
2.	Stakić, M., Urošević, T. (2011) Experimental Study and Simulation of Vibrated Fluidized Bed Drying, Chemical Engineering and Processing: Process Intensification, Vol 50, No 4, pp 428 – 437. (ISSN0255-2701)
3.	Stakić, M., Nikolić, A., Urošević, T. (2011) Numerical Study of Convective Water Desorption from Polystyrene Cation Resin CG-8, Chemical Engineering and Technology, Vol 34, No 7, pp 1164 – 1171. (ISSN 0930-7516)
4.	Urošević, T., Povrenović, D., Vukosavljević, P., Urošević, I. (2017). Mikrofiltracija sa periodičnim povratnim ispiranjem kao alternativna tehnika za povećanje fluksa permeata, Hemijska industrija, Vol 72, No 2, pp 59 – 68. (ISSN: 1451-9372)

5.	Urošević, I., Nikićević, N., Stanković, LJ., Anđelković, B., Urošević, T., Krstić, G., Tešević, V. (2014) Influence of yeast and nutrients on the quality of apricot brandy, Journal of Serbian Chemical Society, Vol 79, No 10, pp 1223 – 1234. (ISSN 1820-7421)
6.	Stakić, M., Banjac, M, Urošević, T. (2011) Numerical Study on Hygroscopic Material Drying in Packed Bed, Brazilian Journal of Chemical Engineering, Vol 28, No 2, pp 273 – 284. (ISSN 0104-6632)
7.	Marković, T., Vukosavljević, P., Bukvić, B., Vladislavljević, G. (2007) Investigations of hydrodynamic permeability ceramic and polysulfone membranes for microfiltration and ultrafiltration, Membrane Science and Technology Conference of Visegrad Countries, Permea 2007, CD – rom, Septembar 2 – 6, Siofok, Hungary. (ISBN 978-963-9319-69-1)
8.	Dudić, D., Zlatanović, I., Gligorević, K., Urošević, T. (2014) SOLAR: A software tool for meteorological data processing, Agricultural Engineering, Vol 4, pp 51 – 61. (ISSN 2406-1123)
9.	Urošević, T., Ećim – Đurić, O., Urošević, I. (2018) Tehnike poboljšanja postupka proizvodnje bistrog voćnog soka, 18. Naučnostručniskup „Aktuelni problemi mehanizacije poljoprivrede“ DPT, Decembar 14., Beograd, Srbija.
10.	Urošević, T., Ećim – Đurić O., Urošević I. (2018) An experimental analysis of ultrafiltration of synthetic fruit juice in presence of turbulence promoters, UniFood Conference, October 5-6, Belgrade, Serbia.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	16	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	7	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

