

КЊИГА САРАДНИКА
ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА
МАСТЕР АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ

Име, средње слово, презиме		Снежана М. Стевановић	
Звање		Доцент	
Назив институције у којој сарадник 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	Област
Избор у звање	2012.	Пољопривредни факултет, Београд	Наука о конзервисању
Докторат	2012.	Пољопривредни факултет, Београд	Наука о конзервисању
Специјализација			
Магистратура	2001.	Пољопривредни факултет, Београд	Биотехнологија
Диплома	1994.	Пољопривредни факултет, Београд	Прехрамбена технологија биљних производа
Списак предмета које сарадник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Технолошке основе хлађења	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија анималних производа, Модул Технологија конзервисања и врења, Модул Технологија ратарских производа), Основне академске студије	2+2
2.	Хлађење и смрзавање прехранбених производа	Прехрамбена технологија, (Модул технологија конзервисања и врења), Основне академске студије	3+2
3.	Пројектовање у прехранбеној индустрији	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија конзервисања и врења, Модул Технологија ратарских производа), Основне академске студије	3+2
4.	Технологија хлађења	Воћарство и виноградарство и Биљна производња, (Модул Хортикултура), Основне академске студије	2+2
5.	Трендови у технологији хлађења и смрзавања прехранбених производа	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Хемија и биохемија хране, Модул: Прехрамбени инжињеринг	3+0+3
6.	Технологија хлађења и смрзавања	Прехрамбена технологија., (Технологија биљних производа), Специјалистичке академске студије	3+1+2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Јанковић Миодраг, Машовић Снежана (2002): <i>Influence of controlled atmosphere storage on apple quality</i> . Book "Food Technology and Quality Evaluation". Book Editors: Ramdane Dris. Department of Applied Biology, University of Helsinki, Finland. Arun Sharma. Food technology Division, BARC. ISBN 1-57808-235-8.2002;300 pages.		
2.	Машовић, С., Јанковић, М. (2002): <i>Quality Changes of Yeasted Dough Influenced by Different Freezing Regime</i> . Proceedings Cryogenics 2002. Praha. pp. 190-195.		
3.	Novaković, M., Stevanović, S., Gorjanović, S., Jovanović, P., Tešević, V., Janković, M., Sužnjević, D. (2011): <i>Changes of Hydrogen Peroxide and Radical Scavenging Activity of Raspberry During Osmotic, Convective and Freeze-drying</i> . Journal of Food Science, 76 (4), C663-668.		
4.	Машовић, С., Јанковић, М. (2001): <i>Influence of freezing regime on yeasted dough changes</i> . XIV International Congress Cereal-Bread. Нови Сад. с. 173-176.		
5.	Машовић С., Јанковић М. (2000): <i>Испитивање промене квалитета јабука конзервисаних сушењем, сушењем-смрзавањем и лиофилизацијом</i> . Acta periodica technologica, Vol.31, part A. Технолошки факултет Нови Сад. п. 213-219.		
6.	Машовић С., Јанковић М., Тодоровић М. (2002): <i>Cryotolerance of yeast Saccharomices cerevisiae</i> . IIR International conference "Cryopreservation and safe keeping of cells and tissues", Hradec Kralove, Czech Republic.		
7.	Стевановић С., Јанковић М. (2009): <i>Vrednosti aktivnosti vode Aw pri dehidrifrizingu maline</i> . Časopis: Klimatizacija, grejanje, hlađenje, br. 1, s. 47-51.		

8.	Стевановић С., Јанковић М., Буквић Б., Вукосављевић П., Цецић Н. (2006): <i>Применљивост поступка сушење-смрзавање за конзервисање малине</i> . <i>Ekonomika poljoprivrede</i> , Vol. LIII, Tbr. str. 495-504.
9.	Јанковић М., Стевановић С., Лепосавић А., Златковић Б., (2006): <i>Differences in physical properties of convectively dried and freeze-dried raspberry</i> . <i>Journal of Mountain Agriculture on the Balkans</i> . Vol.9, 5, (791-802). ISSN 1311-0489
10.	Стевановић С., Јанковић М. (2006): <i>Effects of Freezing and Storing Conditions on the Stability of Yeast and Yeasted Doughs</i> . 2 nd International Congress on Bioprocesses in Food industries ICBF 2006., Patras, Greece. Congress Proceedings, p.173-174.
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника	
Укупан број цитата	2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	1
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2 Међународни
Усавршавања	1995. Грчка; 2001. Volkani center- Израел; 2002. Center for Food and Development Немачка
Други подаци које сматрате релевантним	

Име, средње слово, презиме		Миле С Вељовић	
Звање		Истраживач сарадник	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет-Универзитет у Београду, од 2013.	
Ужа научна односно уметничка област		Наука о конзервисању	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012	Пољопривредни факултет	Наука о конзервисању
Докторат			
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	2008	Пољопривредни факултет	
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића	Технологија конзервисања и врења, основне академске студије	3+0+2
2	Амабалажа и паковање	Прехрамбена технологија, сви модули, основне студије, обавезан предмет	3+0+2/2
3.	Конзервисање и квалитет производа од воћа и поврћа	Прехрамбена технологија, Модул: Немија и биохемија хране, Прехрамбени инжињеринг, Управљање безбедношћу и квалитетом хране, Мастер академске студије	3+0+3
4.	Производња воћних сокова и	Агроекономија, основне академске студије	2+2

	освежавајућих безалкохолних пића		
5.	Нове технологије паковања хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Хемија и биохемија хране, Модул: Прехрамбени инжињеринг; Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране; Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	M. Veljovic, R. Djordjevic, I. Leskosek-Cukalovic, N. Lakic, S. Despotovic, S. Pecic, V. Nedovic (2010) The possibility of producing special type of beer made from worth with the addition of grape must, <i>Journal of the Institute of Brewing and Distilling</i> , 116(4), 440-444.		
2.	S. Pecic, M. Veljovic, S. Despotovic, I. Leskosek-Cukalovic, M. Jadranin, V. Tesevic, M. Niksic, N. Nikicevic (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.		
3.	M. Veljovic, S. Despotovic, S. Pecic, S., Davidovic, R. Djordjevic, P. Vukosavljevic, I. Leskosek-Cukalovic (2012) The influence of raw materials and fermentation conditions on the polyphenol content of grape beer, Proceedings of 6 th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia.		
4.	M. Veljovic, S. Davidovic, S. Pecic, S. Despotovic, I. Leskosek-Cukalovic, P. Vukosavljevic (2012) Lycopene content and antioxidant capacity of tomato jam, Proceedings of 6 th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia.		
5.	M. Veljovic, S. Despotovic, R. Djordjevic, S. Pecic, A. Kalusevic, I. Leskosek-Cukalovic, V. Nedovic (2011) Sensory and antioxidant properties of beer with <i>Juniperus communis</i> L., Proceeding of 11 th International Congress of Engineering and food, 22-26. May, Athens, Greece.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		2	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: /2	Међународни: /
Усавршавања		/	
Други подаци које сматрате релевантним			

Име, средње слово, презиме		Тања Р. Вучић	
Звање		Истраживач сарадник	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду Од 2001	
Ужа научна односно уметничка област		Наука о млеку	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2011	Пољопривредни факултет, Београд	
Докторат			
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	2001		Дипл.инж. прехрамбене технологије анималних производа
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Технологија пратећих производа у индустрији млека	Технологија анималних производа, Основне академске студије, обавезан	3+0+2
2.	Технологија киселомлечних производа	Технологија анималних производа, Основне академске студије, изборни предмет	2+0+2
3.	Технологија сладоледа	Технологија анималних производа, Основне академске студије	2+0+2
4.	Технолошка и функционална својства млека	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжињеринг; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)		
1.	Јовановић, С., Бараћ, М., Мађеј, О., Вучић, Т., Лачњевац, Ч. (2007): SDS-PAGE Analysis of Soluble Proteins in Reconstituted Milk Exposed to Different Heat Treatments. <i>Sensors</i> , 7, 371-383.	
2.	Вучић, Т., Јовановић, С., Мађеј, О., Здравковић, И., Кљајевић, Н. (2011): Influence of ultrasound treatment and storage period on the viscosity of set-style yogurt made from goat milk at different speed of spindle rotation. Proceedings, 2nd CEFSE Workshop persistent Organic Pollutants in Food and the Environment, 26th Symposium on recent Developments in Dairy Technology, BIOXEN seminar Novel Approaches for Environmental Protection, 94-100	
3.	Вучић, Т., Јовановић, С., Здравковић, И., Мађеј, О. (2011): Утицај концентрата протеина сурутке на карактеристике чврстог јогурта од козијег млека током складиштења Прехрамбена индустрија – Млеко и млечни производи, вол. 22, 1, 35-41	
4.	Т. Вучић, С. Јовановић, О. Мађеј, И. Здравковић, З. Милорадовић, Б. Грачанац (2012): Утицај ултразвука на ферментацију козијег млека са додатком концентрата протеина сурутке. Прехрамбена индустрија – Млеко и млечни производи, вол. 23 (1) 24-28.	
5.	Вучић, Т., Јовановић, С., Нишавић, М., Здравковић, И., Мађеј, О. (2012): The influence of whey protein concentrates and ultrasound treatment on characteristics of set-style yogurt made from goat's milk. Abstract book of 6 th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012. P. 351	
6.	Јовановић, С., Мађеј, О., Бараћ, М., Вучић, Т., (2007): Nitrogen matter changes during ripening of semihard cheeses based on milk coaggregates. <i>Dairy</i> 57(3), 169-193.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	6	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	2	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни: /
Усавршавања	/	
Други подаци које сматрате релевантним -коаутор 1 техничког решења		

Име, средње слово, презиме		Вера М. Гујаничић	
Звање		Истраживач сарадник	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2013. год.	
Ужа научна односно уметничка област		Еколошка микробиологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2011	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Еколошка микробиологија
Докторат			
Специјализација			
Мастер	2010	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Заштита животне средине у пољопривреди - ЕПА
Диплома	2007	Шумарски факултет Универзитета у Београду	Пејзажна архитектура и хортикултура
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Микробиологија	Основне академске студије, Биљна производња	2+2
2.	Микробиологија земљишта	Основне академске студије, Мелиорације земљишта	3+2
3.	Биоконверзија отпада из прехранбене индустрије	Основне академске студије, Прехранбена технологија	3+2
4.	Органска хемија	Основне академске студије, Прехранбена технологија	3+3/7
5.	Биохемија	Основне академске студије, Прехранбена технологија	3+2/7
6.	Биохемија хране	Основне академске студије, Прехранбена технологија	2+2/6
7.	Општа и неорганска хемија	Биљна производња, сви модули, основне студије	2+2/5
8.	Органска хемија	Биљна производња, сви модули, основне студије	2+2/5
9.	Еколошка микробиологија	Дипломске академске студије, Мелиорације земљишта	3+2/3
10.	Еколошка микробиологија	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
11.	Биоконверзија агроиндустријског отпада	Дипломске академске студије, Мелиорације земљишта	3+2
12.	Биоконверзија агроиндустријског отпада	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3
13.	Патогени микроорганизми у животној средини	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/2
14.	Биологија земљишта	Дипломске академске студије, Мелиорације земљишта	3+2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Гујаничић, В., Петричевић, Ј., Радић, Д., Раичевић, В., Лалевић, Б., Кљујев, И., Seed germination of different plant species on sewage sludge from coal-field „Kolubara“ (Serbia). International conference NEWENVIRO; The Book of abstracts, 65, 2012		
2.	Гујаничић, В., Голубовић Ђургуз, В., Раичевић, В., Лалевић, Б., Спасојевић, И., Кикиовић, Д., Effects of biofertilization on spruce (Picea abies L.Karst) and pine seedlings (Pinus sylvestris L.) growth in deposol, International Scientific Conference Forests in future-sustainable use, risks and challenges; The Book of abstracts, 114, 2012		
3.	Петричевић, Ј., Гујаничић, В., Радић, Д., Божић, М., Рудић, Ж., Раичевић, В., Лалевић, Б., The possibility of using macrophytes in Palic Lake sediment remediation, Archives of biological sciences, 64(4),1481-1486, 2012		
4.	Гујаничић, В., Петричевић, Ј., Радић, Д., Раичевић, В., Лалевић, Б., Кљујев, И., Клијавост		

семена различитих биљака на отпадном муљу из рударског басена Колубара (Србија), Саветовање Одрживи развој града Пожаревца и енергетског комплекса Костолац, 2012, Зборник радова, стр. 142, 2012		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника		
Укупан број цитата		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	1	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи -1	Међународни
Усавршавања		

Име, средње слово, презиме	Мирјана А. Демин		
Звање	Доцент		
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када	Пољопривредни факултет, 1987.		
Ужа научна односно уметничка област	Наука о преради ратарских сировина (предмет: Технологија жита и Технологија брашна)		
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	21.12.2006.	Пољопривредни факултет	Наука о преради ратарских сировина
Докторат	12.07.2007	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке-прехранбено технолошке науке
Специјализација	-	-	-
Магистратура	28.12.1993.	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке-прехранбено технолошке науке
Диплома	6.11.1985.	Пољопривредни факултет	Дипл.инг.пољопривреде за технологију ратарских производа

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

1.	Нове технологије у преради жита и брашна	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжењеринг; Модул: Хемија и биохемија хране; Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране.	3+0+3
----	--	---	-------

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. (2011) 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 (ISSN 0733-5210, Online - full text edition; ISSN 1095-9963, DOI: 10.1016/j.jcs.2011.10.010)
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> , OnLine-First (00):47-47, DOI:10.2298/HEMIND120327047P
3.	Демин М., Вуцелић-Радовић Б., Баџац Н., Типсина Н. Н., Миловановић М. (2012) Buckwheat and quinoa seeds as supplements in wheat bread production <i>Хемијска индустрија</i> , OnLine-First (00):48-48, DOI:10.2298/HEMIND120314048D
4.	Демин М., Попов-Раљић Ј., Лаличић-Петронијевић Ј., Рабреновић Б., Филипчев Б., Шимурина О. (2012) Thermo-mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive, <i>Хемијска индустрија</i> , OnLine-First (00):91-91, DOI:10.2298/HEMIND120613091D

5.	Типсина Н.Н.; Демин М.; Варфоломеева Т.Ф. (2009): Пищевые волокна в питании человека, Двенадцатая международна научно практическая конференция «Современные проблемы техники и технологии пищевых производств», 17 ноября 2009 г. Барнаул, стр.335-339.	
6.	Демин М., Миловановић М., Стикић Р., Бањац Н., Рабреновић Б. (2011): Quinoa, buckwheat and flaxseed ingredients in the wheat bread production with nutritional quality, 6 th International Congress FLOUR-BREAD '11, 8 th Croatian Congress of Cereal Technologists, Proceedings, Opatija, Croatia, October 12-14, 2011, Osijek, 2012, p.245-251.	
7.	Рабреновић Б., Димић Е., Вујасиновић В., Демин М., Шобајић С., Басић З. (2012) Nutritional value of the oil extracted from the pumkin seed oil cake, CEFood Congress, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012, Proceedings of 6 th Central European Congress on Food, p.330-336.	
8.	Демин М., Миловановић М., Гламочлија Ђ., Вуцелић-Радовић Б. (2012) Quinoa-new high quality crop in Serbia, Zemljište i biljka, Vol.61, No.2, Београд, 2012., p.107-117.	
9.	Радосављевић М., Демин М. Основни принципи и начини прераде жита из органске производње у монографији Органска прерада, том 3, уредници Царић М., Бабовић Ј., Факултет за економију и инжењерски менаџмент, Нови Сад 2012, ISBN 978-86-87619-41-8, str. 23 – 58.	
10.	Vucelić Radović Biljana; Nešić V.; Demin Mirjana; Milovanović Mirjana (2006): The B group vitamins and mineral elements in selective removal of wheat kernel layers, Natural Product Communications, vol.1, No.1, 997-1002	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		-
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		5
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1 Међународни
Усавршавања	2006. ОАО."Красноярский хлеб", Красноярск, Россия. 2008."Красноярский государственный аграрный университет", Красноярск, Россия.	
Други подаци које сматрате релевантним Учешће на већем броју пројеката од 1987 до данас Учешће на међународним и домаћим скуповима Члан радних група за оцену квалитета жита, брашна, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутог теста (на новосадском сајму од 1998.год.) Члан комисије за стандарде за жита KS E034-4 Института за стандардизацију Србије, Члан комисије за израду правилника о квалитету и другим захтевима за жито, млинске и пекарске производе, тестенине и брзо смрзнута теста Технички оцењивач АТС-а		

Име, средње слово, презиме		Саша М. Деспотовић	
Звање		Асистент	
Назив институције у којој сарадник 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	Област
Избор у звање (сарадник у настави)	2008	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Наука о врењу
Избор у звање (асистент)	2010	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Наука о врењу
Докторат			
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	2007	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Технологија биљних производа
Списак предмета које сарадник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Технологија слада и пива	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија ратарских производа; Модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране), Основне академске студије	3+0+2
2.	Технологија слада	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија конзервисања и врења), Основне академске студије	3+0+3
3.	Технологија пива	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија конзервисања и врења; Модул Микробиологија хране), Основне академске студије	3+2
4.	Специјална пива и нове технологије	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Хемија и биохемија хране, Модул: Прехрамбени инжињеринг; Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране; Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3
5.	Одабрана поглавља из технологије слада и пива	Прехрамбена технологија, Докторске академске студије	7+5 /2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	I. Leskosek-Cukalovic, S. Despotovic, N. Lakic, M. Niksic, V. Nedovic, V. Tesevic (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 (M21)		
2.	I. Leskosek-Cukalovic, S. Despotovic, V. Nedovic, N. Lakic and M. Niksic (2010): New Type of Beer – Beer with Improved Functionality and Defined Pharmacodynamic Properties, <i>Food Technol. Biotechnol.</i> 48 (3) 384-391 (M22)		
3.	S. Pecic, M. Veljovic, S. Despotovic, I. Leskosek-Cukalovic, M. Jadranin, V. Tesevic, M. Niksic, N. Nikicevic (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 (M22)		
4.	M. Veljovic, R. Djordjevic, I. Leskosek-Cukalovic, N. Lakic, S. Despotovic, S. Pecic, V. Nedovic (2010) The possibility of producing special type of beer made from worth with the addition of grape must, <i>Journal of the Institute of Brewing and Distilling</i> , 116 (4), 440-444 (M22)		
5.	S. Despotović, I. Leskošek-Čukalović, A. Klaus, V. Nedovic, N. Nikičević, M. Nikšić, (2007), Effects of <i>Ganoderma lucidum</i> and Other Herbal Extracts on Beer Sensorial Evaluation, <i>International Journal of Medical Mushroom</i> , Vol 9, No 3-4, p.224-225. (M23)		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника			
Укупан број цитата		3	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		5	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2	Међународни 1
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним:			

Секретар и један од оснивача Удружења Прехрамбених технолога Србије,
Члан извршног одбора и један од оснивача Европске групе за хигијенски инжињеринг и дизајн-
регионална секција Србије
Руководилац квалитета лабораторије за конзервисање и врење Пољопривредног факултета –ИСО
17025
Интерни проверивач система квалитета лабораторија према ИСО 17025

Име, средње слово, презиме		Илија В. Ђекић	
Звање		доцент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, од 2008. године	
Ужа научна односно уметничка област		Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	15.10.2008	Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране
Докторат	2006	Машински факултет	Техничке науке
Специјализација	----	----	----
Магистратура	2000	Машински факултет	Пољопривредно машинство
Диплома	1993	Машински факултет	Пољопривредно машинство
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Индикатори ефективности заштите животне средине у производњи хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране	3+0+3
2.	Сертификација и акредитација у прехрамбеној индустрији	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
3.	Регулатива безбедности, квалитета и животне средине у прехрамбеној индустрији	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Радовановић Р., Ђекић И.: "Управљање квалитетом у процесима производње хране", Пољопривредни факултет Универзитета у Београду (2011) - уџбеник		
2.	Ђекић И.: "Методе Побољшања Система Управљања Безбедношћу и Квалитетом у Производњи Хране", Пољопривредни факултет Универзитета у Београду (2010) - уџбеник		
3.	Ђекић, И. "Управљање заштитом животне средине у производњи хране", Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (2009) - уџбеник		
4.	Djekic, I. & Smigic, N. (2013). Environmental issues revealed in certified bottling companies in the Republic of Serbia. Journal of Cleaner Production 41(0): 263-269.		
5.	Smigic N., Djekic I., Tomasevic I., Miocinovic J., Gvozdencovic R. (2012). Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk. Food Control Volume 25(2), 728–731		
6.	Djekic, I., Tomasevic, I., Radovanovic, R., (2011). Quality and food safety issues revealed in certified food companies in three Western Balkans countries. Food Control 22(11), 1736-1741		
7.	Tomašević, I., Šmigić, N., Đekić, I., Zarić, V., Tomić, N. & Rajković, A. Serbian Meat Industry: A survey on food safety management systems implementation. Food Control (0). In Press, Accepted Manuscript http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.11.046		
8.	Zivkovic, N., Knezevic, D., Krsmanovic, M. & Djekic, I. (2012). Determination of the organization systems quality level. Technics Technologies Education Management-Ttem 7(1): 219-226.		
9.	Djekic I. (2012): "Lean manufacturing in two Serbian food companies – case studies", International Journal for Quality Research, 6(2): 131-136.		
10.	Đekić I., Marković D., Veljić M.: "Food quality and safety – new challenges", the Scientific Conference with International Participation "Durable Agriculture – Agriculture of Future", Craiova, Romania, November 23 – 24, 2006, ANNALES OF THE UNIVERSITY OF CRAIOVA, Series: Agriculture, Montanology, Cadastre - vol. XXXVI/B/2006, page 375, ISSN 1841-8317, (2006)		

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	5	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: /	Међународни: /
Усавршавања	/	
Други подаци које сматрате релевантним:		
<ul style="list-style-type: none"> - Објавио 60 научних и стручних радова у земљи и иностранству - Објавио 4 уџбеника и 1 књигу - Члан уређивачког одбора часописа Journal of Food Research - Рецензент за часопис Journal of Cleaner Production - Рецензент за часопис Journal of Food Research - Члан комитета 207 (КСА 207) за питања стандардизације из области заштите животне средине при Институту за стандардизацију Србије - Члан Инжењерске Коморе Србије, број лиценце 333 Д 22706 - Водећи проверивач система управљања квалитетом акредитован код IRCA (акредитационо тело Велике Британије), број акредитације: 1196020 - Водећи проверивач система управљања квалитетом, заштитом животне средине и безбедношћу хране регистрован код LRQA (Lloyds Register Quality Assurance), број 5195 		

Име, средње слово, презиме		Јелена Б. Миоциновић	
Звање		Доцент, (изабрана 01.12.2010.)	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Земун, од 1999. год.	
Ужа научна област		Наука о млеку	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2010	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Наука о млеку
Докторат	2010	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке
Магистратура	2004	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке - технологија анималних производа Наука о млеку
Диплома	1998	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Прехрамбена технологија анималних производа
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часови активне наставе
1.	Трендови у технологији млека	Прехрамбена Технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране; Модул:Микробиологија хране и животне средине; Модул: Прехрамбени инжињеринг; Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране	3+0+3
Репрезентативне референце			
1	Smigic N., Djekic I., Tomasevic I., Miocinovic J., Gvozdencovic R. (2012). Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk. <i>Food Control</i> , Volume 25(2), 728–731.		
2	Le, T. T., J. Miocinovic, T. M. Nguyen, R. Rombaut, J. Van Camp, and K. Dewettinck (2011). Improved solvent extraction procedure and high-performance liquid chromatography–evaporative light-scattering detector method for analysis of polar lipids from dairy materials. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 59, 10407-10413.		
3	Miocinovic, J., Radulovic, Z., Miloradovic, Z., Trpkovic, G., Pesic Mikulec, D., Pavlovic, V., Pudja, P. (2012): Influence of autochthonous lactic acid bacteria on the proteolysis, microstructure and sensory properties of low fat UF cheeses during ripening, <i>Mljekarstvo</i> , 62 (2), 126–135.		
4	Miočinović, J., Puđa, P., Radulović, Z., Pavlović, V., Miloradović, Z., Radovanović, M., Paunović, D. (2011): Development of low fat UF cheese technology, <i>Mljekarstvo</i> , 61 (1), 33-44.		
5	Radulović, Z., Miočinović, J., Puđa, P., Barać, M., Miloradović, Z., Paunović, D., Obradović, D. (2011): The application of autochthonous lactic acid bacteria in white brined cheese production, <i>Mljekarstvo</i> , 61, 1, 15-25.		
6	T.T. Le, J. Miocinovic, J. van Camp, B. Devreese, K. Strijs, T. Vande Wiele, K. Dewettinck (2010): Isolation and applications of milk fat globule membrane material: isolation from buttermilk and butter serum, <i>Comm. Appl. Biol. Sci</i> , Ghent University, 75/4.		
7	Puđa, P., Đerovski, J., Radovanović, M. (2008): Autochthonous Serbian product – Kajmak. Characteristics and production procedures, <i>Dairy Science and Technology</i> , 88, 163–172.		
8	Trpkovic, G., Miocinovic, J., Radovanovic, M., Nedeljkovic, A., Puđa, P. (2012): The application of exogenous enzymes in the production of low fat semi hard UF cheeses, <i>Proc</i> , 40. Croatian Symposium of Dairy Experts, Croatia.		
9	Pudja, P., Miocinovic, J., Radulovic, Z. (2012): Improvement of production and placement of traditional dairy products in Serbia, <i>Proc. 6th Central European Congress on Food</i> , 23–26 May, Novi Sad, Serbia.		
10	Miocinovic, J., Radulovic, Z., Petrusic, M., Mirkovic, N., Trpkovic, G., Radovanovic, M., Pudja, P. (2012): Characteristics of Sjenica artisanal goat brined cheeses during ripening, <i>IDF Proc. 1201, IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk</i> , Greece, 16–18 may, p. 104 – 108.		
Збирни подаци научне, и стручне активности наставника			
Укупан број цитата			

Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	6	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни 1
Усавршавања	- Young Scientist Exchange Program (YSE), Texas A&M University, Texas, USA, 2003.god. - University of Gent, Belgium, Basileus Program, 6 meseci specijalizacija, septembar 2009 – mart 2010.	
Други подаци које сматрате релевантним		
<ul style="list-style-type: none"> - Укупан број радова: 65 + 1 техничко решење - Учешће на пројектима у периоду од 1999. год. до данас: 4 национална и 1 међународни пројекат - Ментор и члан комисије дипломских и мастер радова; Члан комисије 1 докторске дисертације; - Учешће на бројним домаћим и међународним скуповима: Грчка (2), Швајцарска (1), Хрватска (3), Словенија (1), Босна и Херцеговина (1), Италија (1) 		

Име, средње слово, презиме		Нинослав Ј. Никићевић	
Звање		Ванредни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет-Земун, 1983	
Ужа научна односно уметничка област		Наука о врењу	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2009	Пољопривредни факултет-Земун	Прехрамбена технологија
Докторат	2000	Пољопривредни факултет-Земун	Прехрамбена технологија
Магистратура	1992	Пољопривредни факултет-Земун	Прехрамбена технологија
Диплома	1980	Пољопривредни факултет-Земун	Прехрамбена технологија
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Воћне ракије	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Хемија и биохемија хране, Модул: Прехрамбени инжињеринг; Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране; Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Vulić, T., Nikićević, N., Stanković, Lj., Veličković, M., Teodosijević, M., Popović, B., Urošević, I., Stanković, M., Beraha, I., Tešević, V. (2012): "Chemical and sensorial characteristics of fruit spirits produced from different black currant (<i>Ribes nigrum L.</i>) and red currant (<i>Ribes rubrum L.</i>) cultivars, Macedonian Journal of Chemistry and Chemical Engineering, Vol. 31 (2)		
2.	S. Pecic, M. Veljovic, S. Despotovic, I. Leskosek-Cukalovic, M. Jadranin, V. Tesevic, M. Niksic, N. Nikicevic (2012): "Effect of maturation conditions on sensory and antioxidant properties of old Serbian plum brandies, European Food Research and Technology, DOI: 10.1007/s00217-012-1775-y		
3.	Tešević, V., Nikićević, N., Jovanović, A., Đoković, D., Vujisić, Lj., Vučković, I. and Bonić, M.: Volatile Components from Old Plum Brandies. Food Technology and Biotechnology, (2005), Vol 43, No 4, p: 367-372		
4.	Cvejić, J., Bonić, M., Tešević, V., Nikićević, N., Mikov, M.: "Study of the antioxidant power of serbian plum brandies and correlation with their content in total fenolic compounds". Drug Metabolism Reviews, Biotransformation and Disposition of Xenobiotics, (2005) European ISSX Meeting at the pharmscifair, Nice, France, (2005), vol.37, supplement 1p: 32-35.		
5.	Đekić, S., Milosavljević, S., Vajs, V., Jović, S., Petrović, A., Nikićević, N., Manojlović, V., Nedović, V., Tešević, V.: "Trans and cis-resveratrol concentration in wines produced in Serbia". Journal of the Serbian Chemical Society 73 (11) 1027-1037 (2008) JSCS-3784		

6.	Tešević, V., Nikićević, N., Milosavljević, S., Bajić, D., Vajs, V., Vučković, I., Vujisić, Lj., Đorđević, I., Stanković, M., Veličković, M.: "Characterization of volatile compounds of "Drenja", an alcoholic beverages obtained from the fruits of cornelian cherry". J. Serb.Chem.Soc. 74 (2) 117-128 (2009) JSCS-3814	
7.	Никићевић, Н.: Терминологи усед ин сенсору евалуатион оф плум бранду шљивовица квалити, Журнал оф АгрикуртуралСциенцес, 2005, Вол.50, Но.л, п: 89-99	
8.	Nikićević, N., Veličković, M., Jadranić, M., Vučković, I., Novaković, M., Vujisić, Lj., Stanković, M., Urošević, I., Tešević, V. (2011): "The effects of the cherry variety on the chemical and sensorial characteristics of cherry brandy", Journal of the Serbian chemical Society, 76 (9) 1219-1228, SCS-4198.	
9.	Veličković, M., Radivojević, D., Oparnica, Č., Nikićević, N., Živković, M., Đorđević, N., Vajs, V., Tešević, V. (2012): "Volatile compounds in Medlar Fruit (<i>Mespilus germanica</i> L.) at two ripening stages", Hemijska industrija, Institut tehničkih nauka SANU	
10.	Дјекић Сања В Милосављевић Слободан М Вајс Влатка Е Јовић Слободан М Петровић Александар Никићевић, Н., Недовић Виктор А Тесевић Веле В (2008) Транс- анд цис-ресвератрол концентрацион ин винес продуцент ин Србија, Журнал оф Тхе Србиан Цхемикал Социети, вол. 73 бр. 11, стр. 1027-1037.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	27	
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе	9	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни
Усавршавања		

Име, средње слово, презиме		Игор С. Кљујев	
Звање		Стручни сарадник	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 1998. год.	
Ужа научна односно уметничка област		Еколошка микробиологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2006.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Еколошка микробиологија
Докторат			
Специјализација			
Магистратура	2006.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Еколошка микробиологија
Диплома	1997.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Ратарство и повртарство
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часовна активна настава
1.	Микробиологија	Основне академске студије, Биљна производња	2+2
2.	Хемија и микробиологија вода	Основне академске студије, Мелиорације земљишта	3+2
3.	Третман отпадних вода	Основне академске студије Прехрамбена технологија	3+2/2
4.	Биоконверзија отпада прехрамбене индустрије	Основне академске студије Прехрамбена технологија, модул микробиологија хране, изборни	3+0+2/2

		предмет	
5.	Биотехнологија у заштити животне средине	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+2/2
6.	Еколошка микробиологија	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/3
7.	Микробиолошки третман отпадних вода	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3
8.	Биоремедијација земљишта и вода	Дипломске академске студије, Мелиорације земљишта	3+2
9.	Биохемијски диверзитет микроорганизама	Дипломске академске студије, Прехрамбена технологија	3+3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Igor Kljujev, Vera Raicevic, Simon Andrews, Rob Jackson, Blazo Lalevic, Federico Dorati (2012): Transmission of E. coli from contaminated irrigation water and soil to plant tissue. Journal of Hygienic Engineering and Design. Original scientific paper, UDC 631.461:579.842.11; 628.034.3:579.842.11.		
2.	Blazo T. Lalevic, Jelena B. Jovic, Vera B. Raicevic, Igor S. Kljujev, Dragan D. Kikovic, Saud R. Hamidovic (2012) Biodegradation of methyl-tert-butyl ether by Kocuria sp. HEM. IND. 66 (5) 717–722 (Article).		
3.	Kljujev Igor, Lalevic, B., Petrovic, J., Kikovic, D., Raicevic, V. (2011): Colonization fresh vegetables by Listeria monocytogenes. In: Proceedings of the Microbiologia Balkanica 2011 - 7th Balkan Congress Of Microbiology & 8 th Congress Of Serbian Microbiologists, October 2011. ISBN 978-86-914897-0-01.		
4.	Petkovic Sava, Gregoric Enika, Slepcevic Vesna Z, Blagojevic Srdjan D, Gajic Bosko, Kljujev Igor, Zarkovic Branka M, Djurovic Nevenka, Draskovic Radovan (2011) Contamination of local water supply systems in suburban Belgrade, URBAN WATER JOURNAL, vol. 8, br. 2, str. 79-92 (Article).		
5.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		4	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи -1	Међународни
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним:			

Име, средње слово, презиме		Маја С. Козарски	
Звање		Асистент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, 20.05.1998.	
Ужа научна односно уметничка област		Биохемија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2007.	Пољопривредни факулте	Биохемија
Докторат	2012.	Хемијски факулте	Биохемија
Специјализација			
Магистратура	2006.	Пољопривредни факултет	Биохемија у прехранбеној технологији
Диплома	1997.	Хемијски факултет	Биохемија
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Основи биохемије	Зоотехника, Основне академске студије	(2+2)
2.	Основи биохемије	Биљна Производња-модул: Ратарство и повртарство, Основне академске студије	(2+2)/4
3.	Основи биохемије	Биљна Производња-модул: Хортикултура, Основне академске студије	(2+2)/4
4.	Основи биохемије	Биљна Производња-модул: Воћарство и виноградарство, Основне академске студије	(2+2)/4
5.	Биохемија	Прехрамбена технологија-модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, Основне академске студије, Технологија ратарских производа, Технологија конзервирања и врења, Технологија анималних производа	(3+0+2)/7
9.	Биохемија хране	Прехрамбена технологија-модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, Технологија ратарских производа, Технологија конзервирања и врења, Технологија анималних производа, Основне академске студије	(2+0+2)/6
10.	Биохемија хране	Прехрамбена технологија-модул: Основне академске студије	(2+2)
11.	Биохемија хране	Прехрамбена технологија-модул: Основне академске студије	(2+2)
12.	Биохемија хране	Прехрамбена технологија-модул, Основне академске студије	(2+2)
13.	Биохемија хране и исхране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	(3+0+3)/1
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	M. Kozarski, A. Klaus, M. Niksic, M. M. Vrvic, N. Todorovic, D. Jakovljevic, L. J. L. D. Van Griensven, 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> , J. Food Comp. Anal. 26 (2012) 144–153.		
2.	M. Kozarski, A. Klaus, M. Niksic, D. Jakovljevic, P. F. G. J. Helsper, L. J. L. D. Van Griensven, 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> , Food Chem. 129 (2011) 1667-1675.		
3.	A. Klaus, M. Kozarski, M. Niksic, D. Jakovljevic, N. Todorovic, L. J. L. D. Van Griensven, Antioxidative activities and chemical characterization of polysaccharides extracted from the basidiomycete <i>Schizophyllum commune</i> , LWT-Food Sci. Technol. 44 (2011) 2005-2011.		
4.	A. Klaus, M. Kozarski, M. Niksic, D. Jakovljevic, N. Todorovic, I. Stefanoska, L. van Griensven,		

	The edible mushroom <i>Laetiporus sulphureus</i> as potential source of natural antioxidants, <i>International Journal of Food Sciences and Nutrition</i> (2013), in press	
5.	D. Veličković, B. Vucelić–Radović, S. Blagojević, M. Barać, S. Stanojević, M. Ljubičić (Kozarski), A modification of a method for phytic acid determination. <i>Journal of Serbian Chemical Society</i> 64(4) (1999) 303-310.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		12
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		6
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: /2 Међународни: /
Усавршавања	/јун-децембар 2005. Plant Reserach International Institute, Wageningen University, Holland	
Други подаци које сматрате релевантним FEMS (Federation of European Microbiological Societies)-ова стипендија за младе научне раднике у 2005. ISMS (The International Society for Mushrooms Science) стипендија 2007. Златана медаља у Новом Саду 2007., за најбољи научно истраживачки рад као допринос развоју агробизниса. Члан Микробиолошког Друштва Србије.		

Име, средње слово, презиме		Александар Ж. Костић	
Звање		Асистент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Април 2004	
Ужа научна односно уметничка област		Хемија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2013	Пољопривредни факултет	Хемија
Докторат			
Специјализација			
Магистратура	2009	Хемијски факултет	Хемија
Диплома	2003	Хемијски факултет	Хемија
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Општа и неорганска хемија	Биљна производња, сви модули, основне студије	2+2/5
2.	Органска хемија	Биљна производња, сви модули, основне студије	2+2/5
3.	Хемија	Зоотехника, основне студије	3+2/2
4.	Органска хемија	Прехрамбена технологија, сви модули, обавезан предмет, основне студије	3+0+3/7
5.	Хемија хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/3
6.	Хемијска анализа воде	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/2
7.	Спектроскопске и хроматографске методе у аналитици хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/2
	Аналитичке методе у микробиологији хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2
8.	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехранбене индустрије	Прехрамбена технологија, модул: Хемија и биохемија хране, мастер академске студије	3+0+3/4
10.	Хроматографске методе у аналитици хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија и биохемија хране, мастер академске студије	3+0+3/2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Pesic M.B., Barac M.B., Vrvic M.M., Ristic N.M., Macej O.D., Stanojevic S.P., Kostic A.Z. (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		
2.	Jovanovic J., Adnadjevic B., Kostic A. (2010): The effects of the pH values of swelling medium on the kinetics of PAA hydrogel swelling. <i>Journal of Applied Polymer Science</i> 116 (2): 1036- 1043		
3.	Kostic A., Jovanovic J., Adnadjevic B., Popovic A. (2007): Comparison of the swelling kinetics of a partially neutralized poly(acrylic acid) hydrogel in distilled water. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> 72 (11): 1139-1153		
4.	Kostic A., Jovanovic J., Adnadjevic B, Popovic A. (2007): Kinetics of Cu ²⁺ binding to the poly(acrylic acid) hydrogel. <i>Russian Journal of Physical Chemistry A</i> , 81(9): 1374-1379		
5.	Mirjana Stojanović, Zorica Lopičić, Jelena Milojković, Časlav Lačnjevac, Marija Mihajlović, Marija Petrović, Aleksandar Kostić (2012): Biomass waste material as potential adsorbent for sequestering pollutants, <i>Zaštita materijala</i> 53 (3) 231-238		
6.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		2	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		4	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 2	Међународни: /
Усавршавања		GC / MS Workshop, Технолошки факултет, Нови Сад, 2009	
Други подаци које сматрате релевантним: Члан СХД и Удружења прехранбених технолога Србије			

Име, средње слово, презиме		Јованка Г. Лаличић - Петронијевић	
Звање		Асистент	
Назив институције у којој сарадник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Београд, 1998	
Ужа научна односно уметничка област		Наука о преради ратарских сировина	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2008.	Пољопривредни факултет, Београд	Технологија кондиторских производа
Докторат			
Специјализација			
Магистратура	2007.	Пољопривредни факултет, Београд	Технологија кондиторских производа
Диплома	1997.	Пољопривредни факултет, Београд	Прехрамбена технологија биљних производа
Списак предмета које сарадник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Основе производње кондиторских производа	Прехрамбена технологија, Основне академске студије (Модул Технологија ратарских производа)	3+2
2.	Технологија кондиторских производа	Прехрамбена технологија, Основне академске студије (Модули: Технологија ратарских производа, Микробиологија хране, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране)	3+2
3.	Технологија кафе и сродних производа	Прехрамбена технологија, Основне академске студије (Модул Технологија ратарских производа)	2+2
4.	Технологија шећера и скроба	Прехрамбена технологија, Основне академске студије (Модул Технологија ратарских производа)	3+2
6.	Трендови у технологији кондиторских производа	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул:Прехрамбени инжињеринг; Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+0+3
7.	Заслађивачи и производи од скроба	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул:Прехрамбени инжињеринг; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Јованка Попов-Раљић, <i>Јованка Лаличић-Петронијевић</i> (2009): Sensory Properties and Color Measurements of Dietary Chocolates with different Composition During Storage for Up to 360 days, <i>Sensors</i> , 9(3), 1996-2016; doi:10.3390/s90301996		
2.	Јованка Попов-Раљић, <i>Јованка Лаличић-Петронијевић</i> , Анета Георгијев, Владимир Попов, Мића Младеновић (2010): Sensory Evaluation of Pralines Containing Different Honey Products, <i>Sensors</i> , 10(9), 7913-7933; doi:10.3390/s100907913.		
3.	Попов-Раљић Ј., Мاستиловић Ј., <i>Лаличић-Петронијевић Ј.</i> , Кеврешан Ж., Демин М. (2012): Sensory and color properties of dietary cookies with different fiber sources during 180 days of storage, Хемијска индустрија, OnLine-First (00):47-47, DOI:10.2298/HEMIND120327047P.		
4.	Демин М., Попов-Раљић Ј., <i>Лаличић-Петронијевић Ј.</i> , Рабреновић Б., Филипчев Б., Шимурина О. (2012) Thermo-mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive, Хемијска индустрија, OnLine-First (00):91-91, DOI:10.2298/HEMIND120613091D.		
5.	Јованка Попов-Раљић, Јасна Мاستиловић, <i>Јованка Лаличић Петронијевић</i> , Владимир Попов		

	(2009): Investigations of Bread Production with Postponed Staling Applying Instrumental Measurements of Bread Crumb Color, <i>Sensors</i> , 9, 8613-8623; doi:10.3390/s91108613.	
6.	Јованка Попов-Раљић, Нада Лакић, <i>Јованка Лаличић-Петронијевић</i> , Миролjub Бараћ, Вишња Сикимић (2008): Color changes of UHT milk during storage, <i>Sensors</i> 8 (9), 5961-5974, doi:10.3390/s8095961.	
7.	Јованка Попов-Раљић, Славица Грујић, Вишња Сикимић, <i>Јованка Лаличић</i> , Радмила Горјановић (2007): Општи захтеви, термини и методологија сензорног вредновања конзистенције меда. Зборник радова XV научног саветовања са међународним учешћем: Производња и промоција меда и пчела, 117-122.	
8.	Јованка Попов-Раљић, <i>Јованка Лаличић</i> , Радмила Горјановић, Вишња Сикимић (2005): Предлог могућности сензорног вредновања брашно-кондиторских производа у типу тврдог кекса, крекера и сланог пецива, <i>Жито-хлеб</i> , 32, 4-5, 179-184.	
9.	<i>Јованка Лаличић</i> , Биљана Рабреновић, Јованка Попов-Раљић, Ксенија Пићурић – Јовановић (2005): Могућности примене уља палмине кошнице у кондиторској индустрији, прегледни рад. Уљарство, <i>Journal of edible oil industry</i> , 36, 3-4, 35-41.	
10.	Милош Рајковић, Горан Вуковић, Лазар Перић, Мирјана Демин, <i>Јованка Лаличић</i> , Дивна Ковачевић (2004): Испитивање квалитета кафе различитим методама, Зборник радова пољопривредних наука, 49, 1, 96-106.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника		
Укупан број цитата		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	6	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни
Усавршавања	Norman E. Borlaug International Agricultural Science and Technology Program. Iowa State University of Science and Technology, College of Agriculture and Life Sciences, Department of Food Science and Human Nutrition, Ames, Iowa, USA.	
Други подаци које сматрате релевантним Завршен семинар «Обука и одабир оцењивача за сензорске анализе», Житозаједница (2004. год.); Координатор семинара «Општа упутства за избор обуку и проверу оцењивача» <i>ISO 8586-1:1993</i> тј. <i>СРПС ISO 8586-1:2002</i> : «Бамби-Банат» а.д., Пожаревац, (2008. и 2010. год.), «Дијамант» а.д., Зрењанин (2010), «Jaffa» а.д., Црвенка (2012. год), «СП Лабораторија», Бечеј (2012. год).		

Име, средње слово, презиме		Стева М. Левић	
Звање		Асистент	
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	Област
Избор у звање	2011.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биохемија
Докторат			
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	2005.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбене технологије
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Биопроцесно инжењерство	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија конзервисања и врења, Модул Технологија ратарских производа), Основне академске студије	3+2
2.	Биореакторско инжењерство	Прехрамбена технологија, (Модул Микробиологија хране, Основне академске студије	3+2
3.	Биохемија	Прехрамбена технологија, основне студије, обавезан предмет, сви модули	3+0+2/7
4.	Биохемија хране	Прехрамбена технологија, основне студије, обавезан предмет, сви модули	2+0+2/6
5.	Технологија природних и минералних вода	Прехрамбена технологија, Модул Технологија конзервисања и врења, Микробиологија хране, изборни предмет	2+2+0
6.	Основи биохемије	Биљна производња, обавезни, сви модули	3+2/4
7.	Биохемијско инжењерство	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране,	3+0+3
8.	Примена инкапсулационих система у прехрамбеној технологији	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул Хемија и биохемија хране	3+0+3/1
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	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		
2.	Kostić, I., Isailović, B., Đorđević, V., Lević, S., Nedović, V., Bugarski, B. (2012). Electrostatic extrusion as a dispersion technique for encapsulation of cells and bioactive compounds, <i>Hemijska industrija</i> , 66 (4), 505		
3.	Milanovic, J., Levic, S., Manojlovic, V., Nedovic, V., Bugarski, B. (2011): Carnauba wax microparticles produced by melt dispersion technique, <i>Chemical Papers</i> 65 (2) 213–220. DOI: 10.2478/s11696-011-0001-x		
4.	Milanovic, J., Manojlovic, V., Levic, S., Rajic, N., Nedovic, V., Bugarski, B. (2010): Microencapsulation of Flavors in Carnauba Wax. <i>Sensors</i> 10(1): 901-912. DOI:10.3390/s100100901		
5.	Milenković, J., Lević, S., Manojlović, V., Rajić N., Bugarski, B., Suliman, M., Ječmenica, M., Nedović, V. (2010): Production of Alginate/zeolite Adsorbent by Direct Extrusion Method, 10 th International Conference "Research and Development in Mechanical Industry" RaDMI 2010, 16 - 19. September 2010, Donji Milanovac, Serbia: 1148-1152.		
6.	Лазих, М., Вељковић, В., Бранковић-Илић, И., Тасић, М., Левић, С., Недовић, В.,		

	Повреновић, Д., Мојовић, Љ., Пејин, Д., Лазић, М., (2007): Биетанол као гориво-стање и перспективе, (Монографија-национална), Технолошки факултет Лесковац, ISBN 978-86-82367-72-7: 128-143.		
7.	Мојовић, Лј., Недовић, В., Ракин, М., Николић, С., Левић, С., (2008): Bioethanol production from corn meal hydrolizates by immobilized <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>Ellipsoideus</i> . Proceedings of the Joint 4th Central European Congres of Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Cavtat, Croatia.		
8.			
9.			
10.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		4	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		4	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	Међународни 3
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

Име, средње слово, презиме		Тијана М. Урошевић	
Звање		Асистент	
Назив институције у којој сарадник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет од 2008. год.	
Ужа научна односно уметничка област		Процесно инжењерство	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2010.	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Процесно инжењерство
Докторат			
Специјализација			
Магистратура	2007.	Универзитет у Београду, Технолошко – металуршки факултет	Хемијско инжењерство
Диплома	2005.	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Технологија биљних производа
Списак предмета које сарадник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Механичке операције	Прехрамбена технологија, (сви модули), Основне академске студије, обавезан предмет	3+2
2.	Топлотне и дифузионе операције	Прехрамбена технологија, (сви модули), Основне академске студије, обавезан предмет	3+2
3.	Машине и апарати у преради ратарских сировина	Прехрамбена технологија, (модул Технологија ратарских сировина), Основне академске студије	2+2
3.	Феномени преноса топлоте и масе	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Прехрамбени инжињеринг	3+0+3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Stakić M., Urošević T.: Experimental Study and Simulation of Vibrated Fluidized Bed Drying, Chemical Engineering and Processing: Process Intensification, (2011) 50 (4) 428 – 437. (ISSN 0255-2701; SCI IF (2011) = 1.924)		
2.	Stakić M., Nikolić A., Urošević T.: Numerical Study of Convective Water Desorption from Polystyrene Cation Resin CG-8, Chemical Engineering and Technology, 34 (7) (2011) 1164 – 1171. (ISSN 0930-7516; SCI IF (2011) = 1.598)		
3.	Stakić M., Banjac M, Urošević T.: Numerical Study on Hygroscopic Material Drying in Packed Bed, Brazilian Journal of Chemical Engineering, (2011) 28 (2) 273 – 284. (ISSN 0104-6632; SCI IF (2010) = 0.811)		
4.	Tijana Marković, P. Vukosavljević, Branka Bukvić, G. Vladislavljević; 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, 2007. Siofok, Hungary. ISBN 978 – 963 – 9319 – 69 – 1		
5.	Tijana Marković, P. Vukosavljević, G. Vladislavljević, Branka Bukvić; Investigations of hydrodynamic permeability ceramic membranes for microfiltration, J. Agric. Sci. 51(2) (2006) 151 – 164. (ISSN 1450 – 8109)		
6.	Tijana Marković, Ispitivanje hidrodinamičke propustljivosti keramičkih i polisulfonskih mikrofiltracionih i ultrafiltracionih membrana, Završni rad na master studijama, Tehnološko–metalurški fakultet, Beograd (odbranjen 27.11.2007.).		
7.	Stakić M., Urošević T., Tehnološke operacije, Deo 1.: Mehnaičke operacije, Univerzitet u Beogradu – Poljoprivredni fakultet; Beograd – Zemun (2011.). ISBN 978-86-7834-122-9, COBISS.SR-ID 1840123068 (Udžbenik)		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		3	

Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним:		

Име, средње слово, презиме		Зорана, Н, Милорадовић	
Звање		Студент докторских студија; Стручни сарадник;	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду Од 2007	
Ужа научна област		Наука о млеку	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	-		
Докторат	-		
Специјализација	-		
Магистратура	-		
Диплома	2004	Технолошко-металуршки факултет Универзитета у Београду	Биохемијско инжењерство и биотехнологија
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Хемија и физика млека	Технологија анималних производа, Основне академске студије, обавезан предмет	3+0+3
2.	Обрада млека	Технологија анималних производа, Основне академске студије,	3+0+3
6.	Традиционални производи анималног порекла	Технологија анималних производа, Основне академске студије, изборни предмет	2+0+2/2
7.	Познавање и обрада млека	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, Микробиологија хране Основне академске студије, изборни предмет	2+0+2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Zorica Radulović, Jelena Miočinović, Predrag Pudja, Miroljub Barać, Zorana Miloradović, Dušanka Paunović, Dragojlo Obradović (2011): The application of autochthonous lactic acid bacteria in white brined cheese production, Мјekarstvo, 61, 15-25.		
2.	Jelena Miočinović, Predrag Puđa, Zorica Radulović, Vladimir Pavlović, Zorana Miloradović, Mira Radovanović, Dušanka Paunović, (2011): Development of low fat UF cheese technology, Мјekarstvo, 61, 33-44.		
3.	Seratlić, S., Miloradović, Z., Radulović, Z., Mačej, 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.	Сератлић С., Мађеј О., Јовановић С., Јовановић З. (2008): Микрофлора сирева са плавозеленим плеснима, Биотехнологија у сточарству 24(посебно издање), 237-258.		
5.	Вучић Т., Јовановић С., Мађеј О., Бараћ М., Сератлић С, Јовановић З. (2008): Технологија и квалитет ужичког кајмака, Биотехнологија у сточарству 24(посебно издање), 279-289		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		-	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		3	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1	Међународни: /
Усавршавања		/	
Други подаци које сматрате релевантним			
- Коаутор 2 техничка решења			

Име, средње слово, презиме		Небојша Ђ Пантелић	
Звање		Асистент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Март 2008	
Ужа научна односно уметничка област		Хемија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2010	Пољопривредни факултет	Хемија
Докторат			
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	2007	Хемијски факултет	Хемија
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Општа и неорганска хемија	Биљна производња, сви модули, основне студије	2+2/5
2.	Органска хемија	Биљна производња, сви модули, основне студије	2+2/5
3.	Хемија природних производа	Прехрамбена технологија, сви модули, обавезан предмет, основне студије	3+0+3/2
4.	Хемија	Мелиорација земљишта, Зоотехника, основне студије	3+2 /2
5.	Општа хемија	Пољопривредна техника	3+2 /2
6.	Органска хемија	Прехрамбена технологија, сви модули, обавезан предмет, основне студије	3+0+3/7
7.	Хемија хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	3+0+2/3
8.	Хемијска анализа воде	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/2
9.	Хемија и аналитика хране	Прехрамбена технологија, мастер студије, модул хемија и биохемија хране	5+0+2/3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Jelena Trifunović-Macedoljan, Nebiša Pantelić, Ana Damjanović, Branka Kolundžija, Ivana Matić, Marija Đorđić, Sanja Grgurić-Šipka, Tibor Sabo, Zorica Juranić. Anticancer activity of newly synthesized Au(III) complexes. 49. Kancerološka nedelja, 29. novembra - 1. decembra 2012. godine, Beograd; Program i zbornik radova.		
2.	N. Pantelic, B. Krajcinovic, S. Grguric-Sipka, T. Sabo, (2012): Sythesis and characterization of a gold(III) complex with R ₂ edda type ligand, Prva konferencija mladih hemičara, 19-20. Oktobar, 2012.godine, Beograd; Program i zbornik radova.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе			
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи:	Међународни: /
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним: Члан СХД			

Име, средње слово, презиме		Драгана М. Пауновић	
Звање		Асистент	
Назив институције у којој сарадник 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	Област
Избор у звање	2010	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Наука о конзервисању
Докторат	2012	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Технолошко инжењерство
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	1997	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Технологија биљних производа
Списак предмета које сарадник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Технологија готове хране	Прехрамбена технологија, Модул Технологија конзервисања и врења; Модул Микробиологија хране; Модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, Основне академске студије	3+2
2.	Принципи конзервисања хране	Прехрамбена технологија, обавезан предмет, сви модули	4+0+2/2
3.	Функционална својства хране	Прехрамбена технологија, Модул Технологија конзервисања и врења; Модул Технологија ратарских производа; Модул Микробиологија хране, Основне академске студије	3+2
4.	Прерада поврћа	Биљна производња, Модул Ратарство и повртарство, Основне академске студије	3+2
5.	Прерада воћа	Биљна производња, Модул Воћарство и виноградарство, Основне академске студије	3+2
6.	Добијање и прерада пчелињих производа	Биљна производња, Модул Воћарство и виноградарство, Основне академске студије	3+2 (1/2)
7.	Моделирање и оптимизација поступака конзервисања топлотом	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжењеринг	3+0+3
8.	Топлотна обрада хране	Прехрамбена Технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжењеринг	3+0+3
9.	Одабрана поглавља из технологије готове хране	Прехрамбена технологија, Докторске академске студије	7+5
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Paunović, D., Šolević-Knudsen, T., Krivokapić, M., Zlatković, B., Antić, M. (2012): Sinalbin degradation products in mild yellow mustard paste, <i>Hemijska industrija</i> , Vol.66, Issue 1: 29-32.		
2.	Paunović, D., Ujlaki, A., Petrović, T., Rajić, J., Zlatković, B. (2012): Optimization of drying kinetics of broccoli (<i>Brassica oleracea</i> L.). Proceedings of 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, pages: 726-732.		
3.	Rajić, J., Petrović, T., Veljović, M., Paunović, D., Bradaš, M., Nedović, V., Vukosavljević, P. (2012): The influence of apple juice added in blackberry and cherry juices on the total phenols content and antioxidative capacity. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, pages: 133-138.		
4.	Petrović, T., Petrović, M., Dimitrijević, S., Radulović, Z., Rajić, J., Paunović, D., Nedović, V. (2012): Microencapsulation of <i>Lactobacillus plantarum</i> JS7A by spray drying technique. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, 2012, pages: 1070-1075.		
5.	Rajić, J., Petrović, T., Nedović, V., Veljović, M., Paunović, D., Vukosavljević, P. (2012): The influence of Technological Processes of Production on Antioxidative capacity of Cherry and Raspberry Juices.		

	12th Congress on Nutrition, Belgrade, October 3 rd -November 3 rd , 2012.	
6.	Paunović, D., Šolević, T., Zlatković, B., Antić, M. (2011): Identification of (semi)volatile compounds in yellow mild mustard paste condiment. 7 th International congress of food technologists, biotechnologists and nutritionists, 20-23. September 2011, Opatija, Croatia, Book of abstracts, 143.	
7.	Šolević, T., Paunović, D., Zlatković, B., Antić, M. (2011): Autooxidation products of oil in white mustard seeds (<i>Sinapis albae semen</i>). 7 th International congress of food technologists, biotechnologists and nutritionists, 20-23. September 2011, Opatija, Croatia, Book of abstracts, 156.	
8.	Paunović, D., Zlatković, B., Mirković, D. (2011): Kinetika sušenja jabuke sorte Granny Smith u laboratorijskim uslovima, Voćarstvo, 45, 173-174: 69-75.	
9.	Paunović, D., Zlatković, B., Mirković, D. (2010): Kinetics of drying and quality of the apple cultivars Granny Smith, Idared and Jonagold, Journal of Agricultural Sciences Vol. 55, No. 3, 261 - 272.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника		
Укупан број цитата		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		1
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи Међународни
Усавршавања		
<ul style="list-style-type: none"> - Други подаци које сматрате релевантним: - Стипендија Универзитета у Београду за успех постигнут током редовних студија - До сада била истраживач на 1 домаћем пројекту 		

Име, средње слово, презиме		Марија Н. Перуновић	
Звање		асистент	
Назив институције у којој сарадник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду Пољопривредни факултет 1987. год.	
Ужа научна односно уметничка област		Наука о месу	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2010.	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Биотехничке науке
Докторат	-		
Специјализација	-		
Магистратура	1991.	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Биотехничке науке
Диплома	1986.	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија – Технологија анималних производа
Списак предмета које сарадник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Познавање меса	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија анималних производа), Основне академске студије, обавезан предмет	3+0+3
2.	Обрада меса	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија анималних производа), Основне академске студије, обавезан предмет	3+0+3
3.	Технологија рибе	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија анималних производа), Основне академске студије	2+0+2
4.	Познавање и обрада меса	Прехрамбена технологија, (Модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи	2+0+2

		хране, микробиологија хране), Основне академске студије	
5	Традиционални производи анималног порекла	Прехрамбена технологија, Модул технологија наималних производа, изборни предмет	2+0+2/2
6.	Наука о месу	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Пехрамбени инжињеринг; Хемија и биохемија хране	3+0+3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Živković D., Zorica Radulović, Aleksić S., Marija Perunović, Stajić S., Stanišić N., Radović Č. (2012): Chemical, sensory and microbiological characteristics of Sremska sausage (traditional dry-fermented Serbian sausage) as affected by pig breed. African Journal of Biotechnology Vol. 11(16), pp. 3858–3867.		
2.	Stajić S., Marija Perunović, Stanišić N., Žujović M., Živković D. (2012): Sucuk (Turkish style dry-fermented sausage) quality as an influence of recipes formulation and inoculation of starter cultures. Journal of Food Processing and Preservation (In press doi:10.1111/j.1745-4549.2012.00709.x).		
3.	Bojović, P., Radovanović, R., Ljubica Bastić, Čavoški, D., Marija Perunović (1995): Blutplasma – Einfluss verscheidener konservierverfahren auf chemische zusammensetzung und funktionelle eigenschaften. Fleischwirtschaft, 75(1), 86-89		
4.	Живковић Д., Томовић В., Перуновић Марија, Стајић С., Станишић Н., Богићевић Наташа (2011): Сензорна прихватљивост сремске кобасице израђене од меса свиња различите старости. Технологија меса 52(2), 252–261.		
5.	Живковић, Д., Милорадовић, З., Станишић, Н., Жујовић, М., Радуловић, З., Перуновић, М., Максимовић, Н. (2010): Ефекти коришћења козјег меса у производњи традиционалног суџука Технологија меса 51, 36–44		
6.	Stajić S., Tomović V., Lević S., Marija Perunović, Nataša Bogičević, Nedović V., Živković D. (2012): Possibilities For The Use Of Plant Oils In Fermented Sausages Production. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 756–762; Novi Sad, Republic of Serbia.		
7.	Stajić, S., Živković, D., Perunović, M., Šobajić, S., Vranić, D. (2011): Cholesterol content and atherogenicity of fermented sausages made of pork meat from various breeds. Procedia Food Science, 1(0), 568–575. 11th International Congress on Engineering and Food; Athens, Greece.		
8.	Перуновић М., Живковић Д., Стајић С. (2009): Утицај начина димљења на принос, хемијски састав и сензорна својства димљене рибе. Зборник радова IV Међународне конференције „Рибарство“, 288-295, Београде Република Србија		
9.	Живковић Д., Перуновић, М. (2007): Декларисање рибе и производа од рибе, Зборник радова II Међународне конференције „Рибарство“, 325-332, Београде Република Србија		
10.	Живковић Д., Перуновић, М., Радуловић, З., Јовановић, М. (2007): Одрживост и сензорна својства ћурећег меса упакованог у атмосферу заштитних гасова Технологија меса, 47(5-6), 204-207.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		3	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи -	Међународни -
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним Коаутор уџбеника за предмет Познавање меса (студијски програм Прехрамбена технологија, Модул Технологија анималних производа, Основне академске студије) - Живковић, Д., Перуновић, Марија (2012): » Познавање меса – практикум», издавач Универзитет у Београду Пољопривредни факултет			

Име, средње слово, презиме	Јелена, П., Јовичић Петровић		
Звање	асистент		
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када	Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2008. год.		
Ужа научна односно уметничка област	Еколошка микробиологија		
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2008.	Пољопривредни факултет	Еколошка микробиологија

		Универзитета у Београду	
Докторат			
Специјализација			
Мастер			
Диплома	2007.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Прехрамбена технологија, технологија биљних производа

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

	назив предмета	Назив студијског програма, врста студја	Часова активне наставе
1.	Микробиологија	Основне академске студије, Биљна производња	2+2
4	Еколошка микробиологија	Основне академске студије, Прехрамбена технологија	3+2
5	Биоконверзија отпада из прехрамбене индустрије	Основне академске студије, Мелиорације земљишта	3+2/2
6	Еколошка микробиологија	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
7	Третман отпадних вода	Дипломске академске студије, Мелиорације земљишта	3+2/2
8	Патогени микроорганизми у животној средини	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/2
9	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехрамбене индустрије	Дипломске академске студије, Прехрамбена технологија	3+3
10	Биотехнологија у заштити животне средине	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+2/2
11	Микробиолошке методе анализе вода	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Јовичић Петровић, Ј., Раичевић, В., Сивчев, Б., Киковић, Д., Кљујевић, И. , (2012), Fungal isolates from agroindustrial waste as potential biocontrol agents, Proceedings of the "International Symposium on Current trends in plant Protection", 25-28 септембар 2012, Београд, Србија, 321-324.
2.	Савић, М., Петровић, Ј., Клаус, А., Никшић, М., Антић-Младеновић, С., Рајковић, Б.М., Филиповић, Н. (2009): Пораст и формирање плодноносних тела гљиве Плеуротус остреатус на супстрату обogaћеном неорганским једињењима селена, Зборник матице српске за природне науке, Нови Сад, 116, 7-14.
3.	Савић, М., Петровић, Ј., Клаус, А., Никшић, М., Антић-Младеновић, С., Рајковић, Б.М., Филиповић, Н. (2008): Пораст гљива Ganoderma lucidum и Lentinus edodes на супстрату обogaћеном комплексом Zn (II)(III) са лигандом 2,6-диацетил-пиридин бис(селеносемикарбазон), Храна и исхрана, Београд, 49, 1-4, 40-44.
4.	Savic, M., Petrovic, J., Klaus, A., Niksic, M., Antic-Mladenovic, S., Rajkovic, B.M., Filipovic, N. (2009): Organic selenium good source for enrichment media for growing medicinal mushrooms, 5th international medicinal mushroom conference, Abstract book, Nantong, China 5-8. September, p. 6
5.	

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника

Укупан број цитата	
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи -1
Усавршавања	
Други подаци које сматрате релевантним:	

Име, средње слово, презиме		Јелена Р., Петричевић	
Звање		Истраживач сарадник	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 2013.	
Ужа научна односно уметничка област		Еколошка микробиологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2011.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	
Докторат			
Специјализација			
Мастер			
Диплома	2009.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Прехрамбена технологија, технологија биљних производа
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Општа Микробиологија	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране, Тех. анималних производа, Техн. конзервисања и врења, Тех. ратарских производа, Упревљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+2/5
2.	Индустријски микроорганизми у храни биљног порекла	Прехрамбена технологија основне студије Модул Микробиологија хране	3+2
3.	Органска хемија	Прехрамбена технологија основне академске студије	3+3/7
4.	Биохемија	Прехрамбена технологија основне академске студије	3+2/7
5.	Биохемија хране	Основне академске студије, Прехрамбена технологија	2+2/6
6.	Методе у микробиологији хране	Прехрамбена технологија мастер студије, модул микробиологија хране и животне средине, прехрамбени инжењеринг,	3+0+3/4
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Гујаничић, В., Петричевић, Ј., Радић, Д., Раичевић, В., Лалевић, Б., Кљујев, И., Seed germination of different plant species on sewage sludge from coal-field „Kolubara“ (Serbia). International conference NEWENVIRO; The Book of abstracts, 65		
2.	Петричевић, Ј., Гујаничић, В., Радић, Д., Божић, М., Рудић, Ж., Раичевић, В., Лалевић, Б., The possibility of using macrophytes in Palic Lake sediment remediation, Archives of biological sciences, 64 (4) 2012, 1481-1486.		
3.	Гујаничић, В., Петричевић, Ј., Радић, Д., Раичевић, В., Лалевић, Б., Кљујев, И., Клијавост семена различитих биљака на отпадном муљу из рударског басена Колубара (Србија), Саветовање Одрживи развој града Пожаревца и енергетског комплекса Костолац, 2012, Зборник радова, стр. 142		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		1	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи -1	Међународни
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним:			

Име, средње слово, презиме		Александар В. Петровић	
Звање		Асистент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Земун 01.11.1999.	
Ужа научна односно уметничка област		Наука о врењу	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2011	Пољопривредни факултет, Београд	Наука о врењу
Докторат	2012	Пољопривредни факултет, Београд	Наука о врењу
Диплома	1999	Пољопривредни факултет, Београд	Прехрамбена технологија
Списак предмета које сарадник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студја	Часова активне наставе
1.	Технологија вина 1	прехрамбена технологија, Основне академске студије, модул техн. Конзервисања и врења, обавезан предмет	3+0+2
2.	Технологија вина 2	Прехрамбена технологија Основне академске студије, модул техн. Конзервисања и врења, обавезан предмет	3+0+2
3.	Прерада грожђа	Основне академске студије Биљна производња,	2+2
4.	Основи сомелијерства	Прехрамбена технологија Основне студије , модул техн. Конзервисања и врења, изборни предмет	2+2
5.	Основе технологије вина	Прехрамбена технологија Основне студије, модул УБК и микробиологија хране, изборни предмет предмет	3+0+2
6.	Специјална вина	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије	3+0+3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Atanacković Milica, Petrović Aleksandar, Jović Slobodan, Gojković- Bukarica Ljiljana, Bursać Mira, Cvejić Jelena (2012): Influence of winemaking techniques on the resveratrol content, total phenolic content and antioxidant potential of red wines. <i>Food Chemistry</i> , 131, 513-518		
2.	Cvejic Jelena M., Djekic Sanja V., Petrovic Aleksandar V., Atanackovic Milica T., Jovic Slobodan M., Brceski Ilija D., Gojkovic-Bukarica Ljiljana C. (2010): Determination of trans- and cis-Resveratrol in Serbian Commercial Wines (Article). <i>Journal of Chromatographic Science</i> , vol. 48 br. 3, str. 229-234		
3.	Đekić Sanja, Milosavljević, S., Vajs Vlatka, Jović, S., Petrović, A., Nikićević, N., Manojlović Verica, Nedović V., Tešević V. (2008): Trans-and cis-resveratrol concentration in wines produced in Serbia. <i>Journal of the Serbian Chemical Society</i> . vol. 73, n°11, pp. 1027-1037 [11 page(s)]		
4.	Cvejic, J., Atanackovic, M., Jovic, S., Petrovic, A., Gojkovic-Bukarica, Lj. (2009): Influence of winemaking conditions on phenolic content and antioxidant potential of red wines. 57th International Congress and Annual Meeting of the GA, Geneve, Switzerland, 15-19.08.2009. <i>Planta Medica</i> 75: 877–1095, pc18, p943		
5.	Atanackovic, M. T., Cvejic, J. M., Djekic, S. V., Petrovic A. V., Jovic, S. M., Brceski I. D., Gojkovic-Bukarica Lj. C. (2008): Analysis of trans- and cis- resveratrol content in commercial wines from Serbia. 24 th International Conference on Polyphenols, 8–11. 07. 2008 Salamanca, Spain, <i>Polyphenols Communications Vol 2 T4.05</i> , 451-452		
6.	Cvejic, J. M., Atanackovic, M. T., Djekic, S. V., Petrovic, A. V., Jovic, S. M., Brceski, I. D., Gojkovic-Bukarica, Lj. C. (2008): Analysis of red wines: antioxidant potential, resveratrol and total phenolic content. 24 th International Conference on Polyphenols, 8–11. 07. 2008 Salamanca, Spain,		

	<i>Polyphenols Communications Vol 2 T4.19, 485-486</i>	
7.	Sivčev Branislava, Jović, S., Raičević Vera, Petrović, A., Lalević, B. (2005): Application of Microbiological Fertilizers in Viticulture: Grape Yield and Quality of wine cv. Riesling. <i>Journal of Agricultural Sciences, Vol. 50, No 1, 19 – 26</i>	
8.	Nikićević, N., Jović, S., Petrović, A. (2005): Possibilities of Producing grape-based alcoholic drinks from newly created grapevine varieties. <i>Journal of Agricultural Sciences, Vol. 50, No 2, 183 – 191</i>	
9.	Rajkovic M. B., Novakovic Ivana D., Petrovic, A. V. (2007): Determination of titratable acidity in white wine. <i>Journal of Agricultural Sciences. Vol. 52, No 2: 169-184</i>	
10.	Popović Branko, Nikićević Ninoslav, Gavrilović-Damnjanović Jelica, Mitrović Olga, Petrović Aleksandar, Ogašanović Dobrivoje. (2006): Tehnološka svojstva plodova važnijih sorata šljive kao sirovine za proizvodnju rakije šljivovice. <i>Journal of Scientific Agricultural Research, vol. 67, br. 2, str. 73-82</i>	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		3 (три)
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1 Међународни 0
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

Име, средње слово, презиме		Милица М. Петрушић	
Звање		Асистент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду Пољопривредни факултет, 2009. год.	
Ужа научна односно уметничка област		Технолошка микробиологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Технолошка микробиологија
Докторат			
Специјализација			-
Магистратура			
Диплома	2009	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Прехрамбена технологија
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студја	Часова активне наставе
1.	Општа микробиологија	Прехрамбена технологија, основне студије, сви модули, обавезан предмет	3+0+2/5
2.	Микробиолошко кварење хране	Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране, обавезни предмет	2+0+2
3.	Токсиинфекције и интоксикације	Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране, обавезни предмет	2+0+2
4.	Микробиолошке методе анализе хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране, Тех. анималних производа, Техн. конзервисања и врења, Упревљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+0+2/3
5.	Микробиологија хране	Прехрамбена технологија, Модул УБК, обавезан предмет	3+0+2/2
6.	Методе у микробиологији хране	Прехрамбена технологија, Мастер студије	3+0+3/2
7.	Индустријска микробиологија	Прехрамбена технологија, мастер студије, модули Микробиологија хране, Хемија и биохемија хране	3+0+3/3
8.	Патогени микроорганизми у храни	Прехрамбена технологија, мастер студије, модули Микробиологија хране	3+0+3/3
9.	Пробиотици у производњи	Прехрамбена технологија, мастер студије,	3+0+3/3

	функционалне хране	модули Микробиологија хране	
10.	Примена биоактивних материја микробиолошког порекла	Прехрамбена технологија, мастер студије, модули Микробиологија хране	3+0+3/3
11.	Методe у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
12.	Виши курс микробиологије хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
13.	Технолошка микробиологија	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
14.	Хигијенски инжињеринг и дизајн	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
15.	Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Radulović, Z., Mirković, N., Bogovič-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T., Nedović, V. (2012): Quantification of viable spray-dried potential probiotic lactobacilli using real-time PCR. Archives of Biological Science 64 (4), 1465-1472.		
2.	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, Mljekarstvo, Vol. 60, No 2, 86-93.		
3.	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, Procedia Food Science, Vol.1, 1516-1522.		
4.	Laličić-Petronijević, J., Popov-Raljić, J., Obradović, D., Nedović, V., Petrušić, M., Paunović, D., Radulović, Z. (2012): Dark chocolate as a matrix for probiotic bacteria. 6 th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 1018-1024		
5.	Mirković, N., Radulović, Z., Bogovič-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T., Đorđević, V., Nedović, V. (2012): Quantification of viable spray-dried <i>Lactobacillus plantarum</i> TA and 7A after two years of storage by using Real time PCR. 6 th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, Proceedings, 1082-1087.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		2	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2	Међународни -1
Усавршавања	Biotechnical Faculty, University of Ljubljana		
Други подаци које сматрате релевантним:			

Име, средње слово, презиме	Слађана П. Станојевић		
Звање	доцент		
Назив институције у којој сарадник ради са пуним радним временом и од када	Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду 1.1.1993.		
Ужа научна односно уметничка област	Биохемија са биохемијом хране		
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2009	Пољопривредни факултет	Биохемија
Докторат	2008	Пољопривредни факултет	Биохемија у прехранбеној технологији
Специјализација			
Магистратура	1998	Пољопривредни факултет	Биохемија у прехранбеној технологији
Диплома	1989	Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија

Списак предмета које сарадник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе (П+В+Л)
1.	Хемијске методе анализе хране	Прехрамбена технологија, мастер академске студије, модул: Прехрамбени инжењеринг	3+0+3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
4.	Sladjana P. Stanojevic, Miroljub B. Barac , Mirjana B. Pesic , Biljana V. Vucelic-Radovic: Composition of proteins in okara as a by-product in hydrothermal processing of soymilk, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 2012., 9221-9228.		
5.	Mirjana B. Pesic, Miroljub B. Barac, Sladjana P. Stanojevic, Nikola M. Ristic, Ognjen D. Macej, Miroslav M. Vrvic: Heat induced casein–whey protein interactions at natural pH of milk: A comparison between caprine and bovine milk, <i>Small Ruminant Research</i> , 2012., 108, 77-86.		
6.	Miroljub Barac, Slavica Cabrilo, Sladjana Stanojevic, Mirjana Pesic, Milica Pavlicevic, Branislav Zlatkovic, Miodrag Jankovic: Functional properties of protein hydrolysates from pea (<i>Pisum sativum</i> , L) seeds, <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 2012., 47 (7), 1457-1467.		
7.	Sladjana P. Stanojevic, Miroljub B Barac, Mirjana B. Pesic, Biljana V. Vucelic Radovic: Assessment of soy genotype and processing method on quality of soybean tofu, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 2011, 59 (13), 7368-7376.		
8.	Pesic, M., Barac. M, Vrvic, M., Ristic, N., Macej, O., Stanojevic, S.: Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE, <i>Food Chemistry</i> , 2011, 125, 1443–1449.		
9.	Mirjana B. Pesic , Miroljub B. Barac, Miroslav M. Vrvic, Nikola M. Ristic, Ognjen D. Macej, Sladjana P. Stanojevic, Aleksandar Z. Kostic : The distributions of major whey proteins in acid wheys obtained from caprine/bovine and ovine/bovine milk mixtures, <i>International Dairy Journal</i> , 2011, 21 (10), 831-838.		
10.	Miroljub Barac, Slavica Cabrilo, Mirjana Pešić, Slađana Stanojević, Milica Pavličević, Ognjen Maćej, Nikola Ristić: Functional Properties of Pea (<i>Pisum sativum</i> , L.) Protein Isolates Modified with Chymosin, <i>Int. J. Mol. Sci.</i> 2011., 12, 8372-8387.		
11.	Barac, M., Cabrilo, S., Pesic, M., Stanojevic, S., Zilic, S., Macej, O., Ristic, N.: Profile and Functional Properties of Seed Proteins from Six Pea (<i>Pisum sativum</i>) Gnotypes, <i>Int. J. Mol. Sci.</i> 2010, 11, 4973-4990.		
12.	Pešić, M., Vucelić-Radović, B., Barac, M., Stanojević, S., Viktor, A. Nedović: Influence of different genotypes on trypsin inhibitor levels and activity in soybeans, <i>Sensors</i> , 2007, 7, 67-74.		
13.	Barac, M., Jovanovic, S., Stanojevic, S., Pesic, M: Effect of Limited Hydrolysis on Traditional Soy Protein Concentrate, <i>Sensors</i> , 2006, 6 (9), 1087-1101.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника			
Укупан број цитата		14 (са аутоцитатима 29)	
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		13	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2	Међународни
Усавршавања			
<p>Други подаци које сматрате релевантним</p> <p>Др Слађана Станојевић је до сада објавила 59 научних радова у међународним и домаћим часописима са рецензијом, у зборницима радова са међународних и домаћих скупова и стекла степен научне компетенције 138.7.</p> <p>Добитник је годишње награде Привредне коморе Београда за најбоље докторске дисертације у школској 2007/08 години.</p> <p>На Међународном Симпозијуму, <i>The 39th Croatian Dairy Experts Symposium</i> - одржаном у Опатији у октобру 2010. године, са сарадницима добитник је награде за најбољу постерску презентацију рада.</p> <p>Од 2010. године ангажована је као менор у изради завршних радова, као и у комисијама за одбрану докторских дисертација и магистарских теза на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.</p> <p>Од 1993. године учесник је у 10 националних пројеката финансираних од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије као и једног међународног пројеката финансираног од стране ЕУ (А Centre for Sustainable Crop-Water Management (CROPWAT), EU FP6 INCO-CT - 043526).</p> <p>Ради рецензије за међународне часописе: <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> (IF2011=1.762; <i>Food Science and Technology</i> 47/128; <i>Agriculture, Multidisciplinary</i> 10/57); <i>Teghnologica Acta</i> (ISSN 1840-0426).</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2003. године завршила је курс – „НЛ Про Груп-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“
- Члан је „Удружења прехранбених технолога Србиле“ и „Дриштва за исхрану Србије“

Име, средње слово, презиме		Биљана Б. Рабеновић	
Звање		Доцент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду, од 2000. године.	
Ужа научна односно уметничка област		Наука о преради ратарских сировина	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Наука о преради ратарских сировина
Докторат	2012.	Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду	Техничке науке-Прехрамбено-биотехнолошке науке
Специјализација			
Магистратура	2006.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке – Прехрамбено технолошке науке – Технологија конзервисања
Диплома	1995.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Прехрамбена технологија биљних производа
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студја	Часова активне наставе
1.	Трендови у технологији уља и масти	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Хемија и биохемија хране, Модул: Прехрамбени инжињеринг; Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране	3+0+3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Горјановић С., Рабеновић Б., Новаковић М., Димић Е, Басић З., Сужњевић Д. (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.		
2.	Рабеновић Б., Димић Е., Максимовић М., Шобајић С., Гајић-Крстајић Љ. (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> , Vol. 29, No.1: 74–78 .		
3.	Рабеновић Б., К. Пићурић-Јовановић, С. Шобајић (2006): Physico-Chemical Properties and Fatty Acid Composition of Walnut (<i>Juglans regia</i> l.) Cultivars Grown in Serbia, <i>Chemistry of Natural Compounds</i> , Vol.4, No.2: 151-154.		
4.	Рабеновић Б., Вујасиновић В., Димић Е, Џинић Н. (2011). Characteristics of the colour of the pumpkin seed oil, <i>Journal of Oil Soap Cosmetics</i> , 60 (3-4): 60-67.		
5.	Демин М., Миловановић М., Стикић Р., Бањац Н., Рабеновић Б. (2011). Quinoa, buckwheat and flax seed ingredients in the wheat bread production with nutritional quality. 6 th International Congress „Flour-Bread“, Proceedings of 6 th International ‘11“ & 8 th		

	Croatian Congress of Cereal Technologists „Brašno-Kruh ‘11“, 12-14 October, Opatija, Croatia, 255-258.	
6.	Рабреновић Б. , Љ. Гајић-Крстајић (2010): Determination of physicochemical characteristics of walnut (<i>Juglans regia</i> L.) oil from cultivar Sampion, <i>Agriculturae Serbica</i> , Vol.XV, 29: 89-94В.	
7.	К. Пићурић-Јовановић, М. Миловановић. (2003): Ацетон као алтернативно екстракционо средство за издвајање биљних уља . <i>J. Sci.Agric.Research</i> , 64 (3-4): 27-35	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		без аутоцитата 2
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		4
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи :1 Међународни: -
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним:		

Име, средње слово, презиме		Данка ,С., Радић	
Звање		Истраживач сарадник	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 2013.	
Ужа научна односно уметничка област		Еколошка микробиологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2011.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	
Докторат			
Специјализација			
Мастер			
Диплома	2010.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Прехрамбена технологија, технологија биљних производа
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Општа Микробиологија	Основне академске студије, прехранбена технологија, обавезан предмет, основне студије	3+0+2/5
2.	Принципи конзервисања хране	Прехрамбена технологија, основне студије, обавезан предмет, сви модули	4+0+2/2
3.	Биохемија	Прехрамбена технологија, основне студије, основне академске студије	3+2/7
4.	Патогени микроорганизми у храни	Прехрамбена технологија, мастер студије, модули Микробиологија хране	3+0+3/3
5.	Пробиотици у производњи функционалне хране	Прехрамбена технологија, мастер студије, модули Микробиологија хране	3+0+3/3

6.	Примена биоактивних материја микробиолошког порекла	Прехрамбена технологија, мастер студије, модули Микробиологија хране	3+0+3/3
7.	Методe у микробиологији хране	Прехрамбена технологија, Мастер студије	3+0+3/4
8.	Индустријска микробиологија	Прехрамбена технологија, мастер студије, модули Микробиологија хране, Хемија и биохемија хране	3+0+3/3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Гујаничић, В., Петричевић, Ј., Радић, Д., Раичевић, В., Лалевић, Б., Кљујев, И., Seed germination of different plant species on sewage sludge from coal-field „Kolubara“ (Serbia). International conference NEWENVIRO; The Book of abstracts, 65		
2.	Милинковић, М., Радић, Д., Лалевић, Б., Голубовић, Тургуз В., Јовановић, Јб., Спасојевић, И., Раичевић, В., Influence of compost tea on inhibition of growth of phytopathogenic fungi <i>Fusarium oxysporum</i> and <i>Rhizoctonia</i> sp. “International Symposium on Current trends in plant Protection”; Proceedings, 317-320.		
3.	Петричевић, Ј., Гујаничић, В., Радић, Д., Божић, М., Рудић, Ж., Раичевић, В., Лалевић, Б., The possibility of using macrophytes in Palic Lake sediment remediation, Archives of biological sciences, 64 (4) 2012, 1481-1486.		
4.	Гујаничић, В., Петричевић, Ј., Радић, Д., Раичевић, В., Лалевић, Б., Кљујев, И., Клијавост семена различитих биљака на отпадном муљу из рударског басена Колубара (Србија), Саветовање Одрживи развој града Пожаревца и енергетског комплекса Костолац, 2012, Зборник радова, стр. 142		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		1	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи -1	Међународни
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним:			

Име, средње слово, презиме		Мира М. Радовановић	
Звање		Истраживач сарадник	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Земун	
Ужа научна област		Наука о млеку	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2011	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Наука о млеку
Диплома	1990	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Прехрамбена технологија анималних производа
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часови активне наставе
1.	Технологија млека I	Прехрамбена технологија, Технологија анималних производа, Основне академске студије, обавезан предмет	3+0+2/2
3.	Традиционални производи анималног порекла	Прехрамбена технологија-Технологија анималних производа, Основне академске студије Изборни предмет	2+0+2/3
4.	Нова храна	Прехрамбена технологија, основне студије, модули Технологија најмањих производа, микробиологија хране, изборни предмет	3+2
5.	Технолошко пројектовање	Прехрамбена технологија-Технологија анималних производа, Основне академске студије Изборни предмет	2+2
6.	Основи технологије млека	Прехрамбена технологија, основне студије, изборни предмет, УБК и микробиологија хране	2+0+2
7.	Физичке методе анализе хране	Прехрамбена Технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжињеринг	3+0+3
Репрезентативне референце			
1	Miočinović, J., Puđa, P., Radulović, Z., Pavlović, V., Miloradović, Z., Radovanović, M., Paunović, D. (2011): Development of low fat UF cheese technology, <i>Mljekarstvo</i> , 61 (1), 33-44.		
2	Puđa, P, Đerovski, J., Radovanović, M. (2008): Autochthonous Serbian product – Kajmak. Characteristics and production procedures, <i>Dairy Science and Technology</i> , 88, 163–172.		
3	Trpkovic, G., Miocinovic, J., Radovanovic, M., Nedeljkovic, A., Puđa, P. (2012): The application of exogenous enzymes in the production of low fat semi hard UF cheeses, Proc, 40. Croatian Symposium of Dairy Experts, Croatia.		
4	Miocinovic, J., Radulovic, Z., Petrusic, M., Mirkovic, N., Trpkovic, G., Radovanovic, M., Pudja, P. (2012): Characteristics of Sjenica artisanal goat brined cheeses during ripening, IDF Proc. 1201, IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Greece, 16–18 may, p. 104 – 108.		
5	Radovanović, M., Ećim Đurić, O., Nedeljković, A., Miočinović, J., Puđa, P. (2012): Analysis of mass and energy balance in the initial stage of kajmak production, Proceeding of papers of CEFood 2012, 23-26 May, Novi Sad, 1313-1318.		
6	Miočinović, J., Radulović, Z., Radovanović, M., Nedeljković, A., Trpković, G., Paunović, D., Puđa, P.(2012): The ripening of white brined cheeses made with commercial and potential autochthonous probiotic strains, Proceeding of papers of CEFood 2012, 23-26 May, Novi Sad.		
7	Radovanović, M., Nedeljković, A., Trpković, G., Miočinović, J., Puđa, P. (2011): Protein distribution and the role of serum proteins in kajmak skin formation, Proceeding of Papers of the triple event: 2 nd CEFSE Workshop “Persistent organic pollutants in food and environment“ 26 th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology BIOXEN seminar “Novel approaches for environmental protection“, 8-10 September, Novi Sad, 111-116.		

8	Trpković, G., Miočinović, J., Radovanović, M., Nedeljković, A., Puđa, P. (2012): The application exogenous enzymes in the production of low fat semi hard UF cheeses, Book of Abstracts of The 40 th Croatian dairy experts symposium, 21-24 October, Lovran, HMU, 87-88.	
9	Radovanović, M., Nedeljković, A., Trpković, G., Miočinović, J., Puđa, P. (2012): Influence of milk composition on the initial stage of kajmak formation, Proceeding of Papers of The first international symposium on animal science – Book II, 8-10 November 2012, Belgrade, 1042-1049.	
Збирни подаци научне, и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		2
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1 Међународни

Име, средње слово, презиме		Весна Б. Радојичић	
Звање		Доцент	
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	Област
Избор у звање	2008	Пољопривредни факултет	Наука о преради ратарских сировина
Докторат	2007	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке
Специјализација	/	/	
Магистратура	2002	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке
Диплома	1991	Пољопривредни факултет	Дипл.инг.пољопривреде за техн.ратарских производа
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Принципи модификације дуванских производа	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул:Прехрамбени инжињеринг; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Радојичић В., <i>Контрола квалитета дувана - практикум из технологије обраде дувана</i> , Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 2011.		
2.	Alagić, S., Radojičić, V., Riznić, D.: Carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons in economy and legislation, <i>Ecologica</i> , vol. 18, iss. 62, pp. 323 – 328, 2011.		
3.	MS No. 2250 - <i>The Influence of Tobacco Blend Composition on the Carbon Monoxide Formation in Mainstream Cigarette Smoke</i> - Notification of Acceptance; Nermina DJULANČIĆ, Vesna RADOJIČIĆ, and Marija SRBINOSKA) has been accepted for publication in the <i>Archives of Industrial Hygiene and Toxicology</i> no. 1, vol. 64, year 2013 as short communication (DOI: 10.2478/10004-1254-64-2013-2250).		
4.	Marija Srbinska, Stefka Kirkova, Vesna Radojičić, Nermina Đulančić: Determination of pH Value in Extracts of Mainstream Particulate Phase of Cigarettes, СЪЮЗ НА УЧЕНИТЕ В БЪЛГАРИЯ – ПЛОВДИВ, 10-11. November, 2011., Научни трудове на Съюза на учените Пловдив, Серия В. Техника и технологии, том.IX, Пловдив, 2012, pp. 131-135,		
5.	Radojičić, V., Nikolić, M., Adnađević, B.: The influence of zeolite type added to the cigarette blend on the changes of pyrolytic temperatures, <i>Hemijska industrija</i> , Izdanje 8, Vo 63 (5A), 579-583, 2009.		
6.	Gordana J. Kulić, Vesna B. Radojičić: Analysis of cellulose content in stalks and leaves of large leaf tobacco, <i>Journal of Agricultural Sciences</i> , Vol. 56, No. 3, 2011.		
7.	Vesna Radojičić, Sladjana Alagić, Borivoj Adnađević and Abduladhim M. Maktouf: Effect of varied quantities of zeolite on the reduction of polycyclic aromatic hydrocarbons in tobacco smoke, <i>African Journal of Biotechnology</i> , Vol. 11(42), pp. 10041-10047, 2012.		
8.	Nermina Đulančić, Marija Srbinska, Vesna Radojičić: Influence of Expanded Material Contents on Physical-Chemical Characteristics of the blend and Physical Characteristics of Cigarettes, XXII nd International Scientific – Professional Conference of Agriculture and Food Industry, 28.09. – 01.10.2011., Sarajevo.		
9.	Marija Srbinska, Miroslava Nikolić, Vesna Radojičić, Nermina Đulančić: Electronic Cigarettes: Regulatory Issues and Safety Concerns, <i>Tütün/Tobacco</i> , Vol 61, N° 7-12, 100-104, 2011.		
10.	Radojičić, V., Nikolić, M., Adnađević, B.: CO Reduction in Cigarette Smoke by Application of Purposely Sintetise Zeolite Catalyst. <i>Environmental Protection of Urban and Suburban Settlements</i> , Monograph, 33-37, Novi Sad, 2005.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		2	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1	Међународни: 0
Усавршавања	Институт за тутун, Прилеп, Македонија, 2007.		
Други подаци које сматрате релевантним – 1.Завод за стандардизацију Србије, подпредседник комисије за доношење стандарда из области дувана и производа од дувана.			

2. Члан радне групе за доношење правилника о техничким захтевима за цигарете и ферментисани дуван у листу при Министарству за пољопривреду Србије.
3. Проверен сензорни оцењивач према стандарду ISO 8586-1:1993. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Београд, 2010. године.
4. Секретар катедре за технологију ратарских производа од 2004. до 2008. године.

Име, средње слово, презиме		Андреја Н. Рајковић	
Звање		Ванредни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 01.04.2010.	
Ужа научна односно уметничка област		Управљање безбедношћу и квалитетом хране	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	11.02.2010	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Управљање безбедношћу и квалитетом хране
Докторат	06.07.2006	Универзитет у Генту, Факултет за примењене бионауке	Наука о храни, примењене бионауке
Специјализација			
Магистратура	20.09.2002	Универзитет у Генту, Факултет за примењене бионауке	Наука о храни, примењене бионауке
Диплома	16.10.2001	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часови вежби и ДОН
1.	Методe и технике унапређења безбедности хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране	3 + 0 + 3
2.	Анализа ризика безбедности хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране	3 + 0 + 3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Rajkovic, A. (2012). Incidence, growth and enterotoxin production of <i>Staphylococcus aureus</i> in insufficiently dried traditional beef ham “govedja pršuta” under different storage conditions. <i>Food Control</i> , Volume: 27 Issue: 2 Pages: 369-373		
2.	Rajkovic, A., El Moualij, B., Fikri, Y., Dierick, K., Zorzi, W., Heinen, E., Uner, A. and Uyttendaele, M. (2012). Detection of <i>Clostridium botulinum</i> neurotoxins A and B in milk by ELISA and immuno PCR at higher sensitivity than mouse bio-assay. <i>Food Analytical Methods</i> , Volume 5, Number 3, 319-32		
3.	Smigic, N., Rajkovic, A., Arneborg, N., Siegumfeldt, H., Devlieghere, F., Nielsen, D. (2011). Analysis of intracellular pH in <i>Escherichia coli</i> O157:H7 to determine the effect of chlorine dioxide decontamination. <i>Food Analytical Methods</i> , Volume 5, Number 3, 327-331.		
4.	Delbrassinne, L., Andjelkovic, M., Rajkovic, A., Dubois, P., Nguessan, E., Mahillon, J. and Van Loco, J. (2012). Determination of <i>Bacillus cereus</i> emetic toxin in food products by means of LC-MS ² . <i>Food Analytical Methods</i> , Volume 5, Number 5, 969-979.		
5.	Ceuppens, S., Uyttendaele, M., Drieskens, K., Rajkovic, A., Boon, N., Van de Wiele, T. (2012). Survival of <i>Bacillus cereus</i> vegetative cells and spores during in vitro simulation of gastric passage. <i>Journal of Food Protection</i> , 75(4):690-4.		
6.	Ceuppens, S., Van de Wiele, T., Rajkovic, A., Ferrer-Cabaceran, T., Heyndrickx, M., Boon, N., Uyttendaele, M. (2012). Impact of intestinal microbiota and gastrointestinal conditions on the in vitro survival and growth of <i>Bacillus cereus</i> . <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 155(3):241-6.		
7.	Dang, Trung Diem Trang; De Maeseneire, Sofie; Zhang, Baoyu; De Vos, Winnok; Rajkovic, Andreja et al. (2012). Monitoring the intracellular pH of <i>Zygosaccharomyces bailii</i> by green fluorescent protein. <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 156, 290–295.		
8.	Beatriz Melero, Ana M Diez, Andreja Rajkovic, Isabel Jaime, Jordi Rovira (2012). Behaviour of non-stressed and stressed <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Campylobacter jejuni</i> cells on fresh chicken burger meat packaged under modified atmosphere and inoculated with protective culture. <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 158, 107–112.		
9.	Ceuppens, S., Rajkovic, A., Hamelink, S., Van De Wiele, T., Boon, N., Uyttendaele, M. (2012).		

	Enterotoxin production by <i>Bacillus cereus</i> under gastrointestinal conditions and their immunological detection by commercially available kits. <i>Foodborne Pathogens and Disease</i> , 9(12):1130-6	
10.	Tsilia, V., Devreese, B., De Baenst, I., Mesuere, B., Rajkovic, A., Uyttendaele, M., Van de Wiele, T., Heyndrickx, M. (2012). Application of MALDI-TOF mass spectrometry for the detection of enterotoxins produced by pathogenic strains of the <i>Bacillus cereus</i> group. <i>Analytical and Bioanalytical Chemistry</i> , 1691-1702	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	400 цитата у 294 документа (Scopus)	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	50	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни: 2
Усавршавања	/	
Други подаци које сматрате релевантним – ИСО 22000 главни оцењивач		

Име, средње слово, презиме		Владислав А Рац	
Звање		Асистент	
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	Област
Избор у звање	2008	Пољопривредни факултет, Београд	Природне науке
Докторат			
Специјализација			
Магистратура	2008	Факултет за физичку хемију, Београд	Природне науке
Диплома	2002	Факултет за физичку хемију, Београд	Природне науке
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Физичка хемија	Прехрамбена технологија, основне студије, сви модули	3+3/2
2.	Хемијска анализа хране	Прехрамбена технологија, специјалистичке студије, модул хемија хране	2+0+2/2
3.	Термалне методе анализе хране	Прехрамбена технологија, специјалистичке студије, модул хемија хране	2+0+2/1
4.	Спектроскопске и хроматографске методе анализе хране	Прехрамбена технологија, специјалистичке студије, модул хемија хране	2+0+2/3
5.	Хемија и аналитика хране	Прехрамбена технологија, дипломске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	5+0+3/3
6.	Колоидна хемија	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3
7.	Калориметрија у производњи хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3
8.	Спектроскопске методе у аналитици хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3
9.	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехрамбене индустрије	Прехрамбена технологија, дипломске студије, модул хемија и биохемија хране	3+0+3/3
10.	Хемијске методе анализе хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжењеринг	3+0+3/3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1	R. Hercigonja, V. Rac, V. Rakic, A. Auroux. <i>Enthalpy-entropy compensation for n-hexane adsorption</i>		

	<i>on HZSM-5 containing transition metal ions</i> , Journal of Chemical Thermodynamics (2012), 48, 112-117.	
2	Lj. Damjanović, V. Rakić, V. Rac, D. Stošić, A. Auroux, "The investigation of phenol removal from aqueous solutions by zeolites as solid adsorbents", Journal of Hazardous Materials, 184 (2010) 477.	
3	V. Rakić, Lj. Damjanović, V. Rac, D. Stošić, V. Dondur, A. Auroux, "The adsorption of nicotine from aqueous solutions on different zeolite structures", Water Research, 44 (2010) 2047.	
4	V. Rac, V. Rakić, S. Gajinov, V. Dondur, A. Auroux, "Room-temperature interaction of n-hexane with ZSM-5 zeolites: microcalorimetric and temperature-programmed desorption studies", Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, 84 (2006) 239.	
5	V. Rakić, V. Rac, V. Dondur, A. Auroux, "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 (2005) 272.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		35
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		7
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1 МПН Основни
		Међународни 1 ХЕРД
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, средње слово, презиме		Милена, Д. Савић	
Звање		Асистент	
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		Технолошка микробиологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање асистента	2010	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија
Избор у звање сарадника у настави	2008	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија
Докторат	-		-
Специјализација	-		-
Магистратура	-		-
Диплома	2007	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Прехрамбена технологија
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студја	Часова активне наставе
1.	Општа микробиологија	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Сви модули	3+2/5
2.	Микробиологија хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+2/2
3.	Индустријски микроорганизми у храни анималног порекла	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране, обавезан предмет	3+2/2
4.	Пробиотици и пребиотици	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+2
5.	Производња јестивих и медицинских гљива	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+2
6.	Микробиолошке методе анализа хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Технологија конзервисања и врења Тех. анималних производа Микробиологија хране Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+2/3
7.	Методе у микробиологији хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Миркобиологија хране и животне средине; Модул: Прехрамбени инжињеринг	3+0+3/4
8.	Индустријска микробиологија	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Миркобиологија хране и животне средине; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/3
9.	Патогени микроорганизми у храни	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Миркобиологија хране и животне средине	3+0+3/3
10.	Пробиотици у производњи функционалне хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул:	3+0+3/3

		Миркобиологија хране и животне средине	
11.	Примена биоактивних материја микробиолошког порекла	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Миркобиологија хране и животне средине	3+0+3/3
12.	Методe у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
13.	Виши курс микробиологије хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
14.	Технолошка микробиологија	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
15.	Хигијенски инжењеринг и дизајн	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
16.	Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1	Savić M., Anđelković I., Duvnjak D., Matijašević D., Avramović A., Pešić-Mikulec D. and Nikšić M., The fungistatic activity of organic selenium and its application to the production of cultivated mushrooms <i>Agaricus bisporus</i> and <i>Pleurotus</i> spp., Arch. Biol. Sci., Belgrade, 64 (4), 1455-1463, 2012, DOI:10.2298/ABS1204455S		
2	Nikšić M., Mitrović M., Obradović D., Klaus A., Savić M., 2011. Role and comparison of ATP test with classical microbiological methods in hygiene design, European Hygienic Engineering & Design Group, Journal of Hygienic Engineering and Design, UDC 614.31:579.67, 62-65.		
3	Savic M., Dubljanin B., Kostic M., Vasiljevic I., Niksic M., Accumulation of selenium from selenized yeast in the cultivated mushroom <i>Agaricus bisporus</i> , Proceedings of the 7th international conference on mushroom biology and mushroom products, 4-7 october, 2011, Arcachon-France, 135-139		
4	Dragoslava Radin, Milena Savic, Significance of internal amplification control for the detection of human noroviruses from different food samples by real-time RT-PCR, Abstract book of 6th Central European Congress on Food, Novi Sad-Serbia, 23-26 May 2012, 441-446		
5	Savic M., Klaus A., Kozarski M., Niksic M., The antioxidant activity of water extracts from fruit body of <i>Lentinus edodes</i> enriched with selenium, Matica srpska proceedings for natural sciences, Novi Sad, 20.-22. april 2011. YUISSN:0352-4906, 120 (2011) 7-14, p. 307-314,		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		1	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2	Међународни -
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним: објављена 3 научна рада у водећим домаћим часописима, 2 научна рада у домаћем часопису, 3 саопштења са међународних конгреса штампаних у целини, 15 саопштења на домаћим и међународним научним скуповима; учешће у 4 пројекта; 2007. године добитник награде задужбине Никола Спасић за најбољег дипломираног студента Пољопривредног факултета у Београду			

Име, средње слово, презиме	Ивана Д. Средовић		
Звање	Асистент		
Назив институције у којој сарадник ради са пуним радним временом и од када	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет 15.01.2002. год		
Ужа научна односно уметничка област	Хемија		
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2009	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Хемија

Докторат	/		
Специјализација	/		
Магистратура	2008	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Хемија – Аналитичка хемија
Диплома	2001	Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет	Неорганска хемијска технологија (група за електрохемију)
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија (Прехрамбена технологија, осим ако није другачије наглашено)	Часова активне наставе
1.	Аналитичка хемија	Основне академске студије, обавезан предмет, основне студије, прех. Техн. Сви модули	2+0+4/3
2.	Општа хемија	Основне академске студије, обавезна предмет, прехрамбена технологија, сви модули	4+0+3/3
3.	Хемија и аналитика хране	Прехрамбена технологија, мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	5+0+2/3
4.	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехрамбене индустрије	Прехрамбена технологија, мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/4
6.	Хроматографске методе у аналитици хране	Прехрамбена технологија, мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
7.	Органски загађивачи земљишта	Дипломске академске студије (Мелиорације земљишта)	3+2
8.	Аналитичке методе у биоремедијацији земљишта	Дипломске академске студије (Мелиорације земљишта)	3+2
9.	Хемијске методе анализе хране	Прехрамбена технологија, Масте академске студије, Модул: Прехрамбени инжењеринг	3+0+3/3
10.	Хемијска анализа хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/2
11.	Хемијска контаминација хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/2
12.	Спектроскопске и хроматографске методе у аналитици хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1	Sredović, I., Rajaković, L.J. (2010): Pyrohydrolytic determination of fluorine in coal: A chemometric approach, Journal of Hazardous Materials 177(1-3): 445-451.		
2	Rajković, M.B., Sredović, I.D., Miloradović, Z.N. (2010): Comparison of Different Methods for Determination of Sodium Chloride in Cheese, Journal of Agricultural Sciences 55(1): 65-77.		
3	Rajković, M.B., Sredović, I.D. (2009): The Determination of Titratable Acidity and Total Tannins in Red Wine, Journal of Agricultural Sciences 54(3): 223-246.		
4	Rajković, M.B., Stanojević, D.D., Novaković, I.D., Tošković, D.V., Sudar, M.M. (2009): Određivanje ukupnih kiselina u crvenom vinu, Journal of Engineering & Processing Management 1(2): 139-152		
5	Rajković, M.B., Sredović, I.D. (2009): The Determination of Titratable Acidity and Total Tannins in Red Wine, Journal of Agricultural Sciences 54(3): 223-246. (a review article)		
6	Rajković, M.B., Novaković, I.D. (2007): Determination of Fluoride Content in Drinking Water And Tea Infusions Using Fluoride Ion Selective Electrode, Journal of Agricultural Sciences 52(2): 155-168.		
7	Rajković, M.B., Novaković, I.D. (2007): Determination of Fluoride Content in Drinking Water And Tea Infusions Using Fluoride Ion Selective Electrode. Journal of Agricultural Sciences 52(2):169-184		
8	М.Б. Рајковић, И.Д. Средовић (2009): Практикум из АНАЛИТИЧКЕ ХЕМИЈЕ, Пољопривредни факултет, Земун		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		1	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1	Међународни
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним: Учешће на два пројекта финансираних од стране Министарства за науку Републике Србије (#1941 (2002-2005); #142039 (2006- 2010))			

Име, средње слово, презиме		Славиша Б. Стајић	
Звање		Асистент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет; 2.2.2009.	
Ужа научна односно уметничка област		Наука о месу	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2010.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке
Докторат			
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	2004.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Прехрамбена технологија – технологија анималних производа
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Технологија меса 1	Прехрамбена технологија (Модул: Технологија анималних производа); Основне академске студије	3+0+2
2.	Технологија меса 2	Прехрамбена технологија (Модул: Технологија анималних производа); Основне академске студије	3+0+3
3.	Основе технологије меса	Прехрамбена технологија (Модули: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране и Микробиологија хране); Основне академске студије	2+0+2
4.	Технолошко пројектовање	Прехрамбена технологија (Модул: Технологија анималних производа); Основне академске студије, изборни предмет	2+2+0/2
5.	Машине и уређаји у технологији анималних производа	Прехрамбена технологија (Модул: Технологија анималних производа); Основне академске студије	2+0+2/2
6.	Трендови у технологији меса	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул:Прехрамбени инжињеринг; Хемија и биохемија хране, Управљање безбедношћу и квалитетом хране;Микробиологија и животне средине	3+0+3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Slaviša Stajić, Marija Perunović, Nikola Stanišić, Miroslav Žujović, Dušan Živković (2012). Sucuk (Turkish style dry-fermented sausage) quality as an influence of recipes formulation and inoculation of starter cultures. Journal of Food Processing and Preservation (In press doi:10.1111/j.1745-4549.2012.00709.x).		
2.	Dušan Živković, Zorica Radulović, Stevica Aleksić, Marija Perunović, Slaviša Stajić, Nikola Stanišić, Čedomir Radović (2012). Chemical, sensory and microbiological characteristics of Sremska sausage (traditional dry-fermented Serbian sausage) as affected by pig breed. African Journal of Biotechnology Vol. 11(16), 3858–3867.		
3.	N. Stanišić, M. Petričević, D. Živković, M. M. Petrović, D. Ostojić-Andrić, S. Aleksić, S. Stajić (2012). Changes Of Physical-Chemical Properties Of Beef During 14 Days Of Chilling. Biotechnology in Animal Husbandry 28(1), 77–85.		
4.	Slaviša Stajić, Vladimir Tomović, Steva Lević, Marija Perunović, Nataša Bogičević, Viktor Nedović, Dušan Živković (2012). Possibilities For The Use Of Plant Oils In Fermented Sausages Production. Proceedings of 6 th Central European Congress on Food, 756–762. Novi Sad, Republic of Serbia.		
5.	Живковић Душан, Томовић Владимир, Перуновић Марија, Стајић Славиша, Станишић Никола, Божићевић Наташа (2011). Сензорна прихватљивост сремске кобасице израђене од меса свиња различите старости. Технологија меса 52(2), 252–261.		
6.	Stajić, S., Živković, D., Perunović, M., Sobajić, S., Vranić, D. (2011). Cholesterol content and atherogenicity of fermented sausages made of pork meat from various breeds. Procedia Food		

	Science, 1(0), 568–575. 11th International Congress on Engineering and Food; Athens, Greece.
7	Radulović, Z., Živković, D., Mirković, N., Petrušić, M., Stajić, S., Perunović, M., Paunović, D. 2011. Effect of probiotic bacteria on chemical composition and sensory quality of fermented sausages. <i>Procedia Food Science</i> , 1(0), 1516–1522. 11th International Congress on Engineering and Food; Athens, Greece.
8.	S. Stajić, N. Stanišić, M. Perunović, D. Živković, M. Žujović (2011). Possibilities For The Use Of Goat Meat In The Production Of Traditional Sucuk. <i>Proceedings of 3rd International Congress - New Perspectives And Challenges Of Sustainable Livestock Production - Biotechnology in Animal Husbandry</i> 27 (4) 1489–1497. Belgrade, Republic of Serbia.
9.	Перуновић М., Живковић Д., Стајић С. (2009): Утицај начина димљења на принос, хемијски састав и сензорна својства димљене рибе. 4. међународна конференција „Рибарство“. Зборник радова 288-295. Београд, Република Србија.
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника	
Укупан број цитата	13
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	3
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 2 Међународни: /
Усавршавања	/
Други подаци које сматрате релевантним	

Име, средње слово, презиме		Никола С. Томић	
Звање		Доцент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, од 15.01.2002. године	
Ужа научна област		Управљање безбедношћу и квалитетом хране	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	6.12.2012	Пољопривредни факултет	Управљање безбедношћу и квалитетом хране
Докторат	2012	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке – област прехранбено-технолошких наука
Магистратура	2006	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке – област прехранбено-технолошких наука технологије анималних производа
Диплома	2001	Пољопривредни факултет	Прехранбена технологија анималних производа
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часови вежби и ДОН
1.	Методe сензорне анализе хране	Прехранбена технологија, Мастер академске студије Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Прехранбени инжињеринг	3 + 0 + 3
Репрезентативне референце			
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, 201–206.		
2.	Tomić, N., Tomašević, I., Radovanović, R., Rajković, A. (2008): “Uzice Beef Prshuta”: Influence of different salting processes on sensory properties. <i>Journal of Muscle Foods</i> , 19, 3, 237-246.		

3.	Januszewska, R., Mettepenningen, E., Majchrzak, D., Williams, H. G., Mazur, J., Reichl, P., Regourd, A., Jukna, V., Tagarino, D., Konopacka, D., Kaczmarek, U., Jaworska, D., Wojtal, S., Sabau, M., Cofari, A., Tomic, N., Kinnear, M., De Kock, H.L., Chaya, C., Fernández-Ruiz, V., Brugger, C., Peyer, L., Aldredge, T.L., Valenzuela-Estrada M. (2012). Segmenting Consumers by Emotional Link to the Region to Explore Attitudes and Sensory Preferences Towards Locally and Globally Manufactured Apple Juices. Poster, 11th Sensometrics Conference: 'New skin for the old ceremony', 10-13 July 2012, Rennes, France.
4.	Tomašević, I., Šmigić, N., Đekić, I., Zarić, V., Tomić, N. & Rajković, A. Serbian Meat Industry: A survey on food safety management systems implementation. Food Control (0). In Press, Accepted Manuscript http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.11.046
5.	Januszewska, R., Mettepenningen, E., Majchrzak, D., Williams, H. G., Mazur, J., Reichl, P., Regourd, A., Jukna, V., Tagarino, D., Konopacka, D., Kaczmarek, U., Jaworska, D., Wojtal, S., Sabau, M., Cofari, A., Tomic, N., Kinnear, M., De Kock, H.L., Chaya, C., Fernández-Ruiz, V., Brugger, C., Peyer, L., Aldredge, T.L., Valenzuela-Estrada M. (2012). Characteristics of Regionally Embedded Segments Across Fifteen Countries. Poster, 5 th European Conference on Sensory and Consumer Research: 'A Sense of Inspiration', 9-12 September 2012, Bern, Switzerland.
6.	Tomić, N., Tomašević, I., Radovanović, R., Rajković, A. (2010): Salting process optimization in production of Uzice Beef Prshuta – traditional Serbian dry-cured meat product. Proceedings, XIV International Symposium <i>Feed Technology</i> , XII International Symposium NODA 2010, 99-106, Novi Sad.
7.	Tomic, N., Tomasevic, I., Radovanovic, R., Barac, M., Sobajic, S., Saicic S. (2009): Changes in Myofibrillar Proteins and Fatty Acid Composition During Production of "Uzice Beef Prshuta" – Traditional Dry-Cured Meat Product. 55 th ICoMST, Proceedings, PE4.34, Copenhagen, Denmark.
8.	Tomić, N., Tomašević, I. (2007): Quantitative and qualitative properties of selected beef muscles during production of „Uzice beef prshuta” – traditional Serbia dry-cured meat product. Proceedings, I International Congress on Food Technology, Quality and Safety, XI Symposium NODA 2007, 157-164. Novi Sad, Serbia.
9.	Radovanović R., Tomić N., Gorica Čarapić (2003): HACCP plan for the "Užice beef prshuta" traditional dry fermented meat product. 49 th ICoMST, Proceedings, 301-302. Campinas, Brazil.
10.	Radovanović R., Tomašević I., Tomić N. (2005): Integrated QMS in Food Production. TEMPUS IB JEP 16140-2001, Proceedings from Final Seminar, 19-31, Faculty of Technology, University of Banja Luka (BIH).

Збирни подаци научне и стручне активности nastavnika

Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		2 (+1 прихваћен за штампу)	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	Међународни
		1	1
Усавршавања	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - EU Project: Pathogen Combat. Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium. Apr. 2008 – Sep. 2008. - EU Project: MICRORISK. Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium. Jun. 2010 – Sep. 2010. - ISO 9001:2000 Auditor / Lead Auditor Training Course. IRCA - NIGEL BAUER & Associates, London, UK. Фебруар 17-21, 2003. (курс одржан у Београду, Србија). - 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). - HACCP on Beef Farms. United States Department of Agriculture, USA (Амбасада САД у Београду). Јун 17-19, 2009. (курс одржан у Ечки, Србија). - 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). 		

Други подаци које сматрате релевантним:

- Објавио преко 30 научних и стручних радова у земљи и иностранству
- Диплома са златном медаљом "Најбољи у агробизнису" за научно истраживачки рад "Упоредна испитивања важнијих својстава говеђе ужичке пршуте у циљу оптимизације процеса производње и стандардизације квалитета производа". 74. Међународни пољопривредни сајам у Новом Саду – Оцењивање квалитета, 12 – 19. мај 2007. године.

Име, средње слово, презиме		Нада В. Шмигић	
Звање		Доцент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет 01.02.2010. године	
Ужа научна област		Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање доцента	09.11.2011.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Управљање безбедношћу и квалитетом хране
Избор у звање сарадника у настави	01.02.2010.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Управљање безбедношћу и квалитетом хране
Докторат	2010	Факултет бионаучног инжењеринга, Универзитет у Генту, Белгија	Биотехничке науке
Магистратура	2007	Факултет ветеринарске медицине, Београд	Квалитет и безбедност намирница
Диплома	2003	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Биохемијско инжењерство и биотехнологија
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часови вежби и ДОН
1.	Сертификација и акредитација у прехранбеној индустрији	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Хемија и биохемија хране	3 + 0 + 3/2
2.	Регулатива безбедности, квалитета и животне средине у прехранбеној индустрији	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Хемија и биохемија хране	3 + 0 + 3/2
3.	Напредне методе управљања квалитетом у производњи хране	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране;	3+0+3
Репрезентативне референце			
1.	Tomasevic, I., Smigic, N., Djekic, I., Zaric, V., Tomic, N., Rajkovic, A. (2013) Serbian Meat Industry: A survey on food safety management systems implementation, Food Control, accepted for publication, DOI: 10.1016/j.foodcont.2012.11.046.		
2.	Djekic, I., Smigic, N. (2013) Environmental issues revealed in certified bottling companies in the Republic of Serbia, Journal of Cleaner Production, 41, 263-269.		
3.	Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Miocinovic, J., Gvozdencovic, R. (2012) Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk, Food Control, 25(2), 728-731.		

4.	Smigic, N., Rajkovic, A., Arneborg, N., Siegumfeldt, H., Devlieghere F., Nielsen, S.D. (2011) Analysis of intracellular pH in <i>Escherichia coli</i> O157:H7 to determine the effect of chlorine dioxide decontamination, <i>Food Analytical Methods</i> , 5(3), 327-331.	
5.	Smigic, N., Rajkovic, A., Arneborg, A., Siegumfeldt, H., Uyttendaele, M., Devlieghere, F., Nielsen, D.S. (2011) Intracellular pH response in <i>Campylobacter jejuni</i> when treated with aqueous chlorine dioxide, <i>Emerging Foodborne Pathogens and Diseases</i> , 8(2), 325-328.	
6.	Smigic, N., Rajkovic, A., Devlieghere, F. (2011) Growth of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 and <i>Listeria monocytogenes</i> with prior resistance to intense pulsed light and lactic acid, <i>Food Microbiology</i> , 28, 869-872.	
7.	Smigic, N., Rajkovic, A., Nielsen, D.S., Arneborg, A., Siegumfeldt, H., Devlieghere, F. (2010) Survival of lactic acid and chlorine dioxide treated <i>Campylobacter jejuni</i> under suboptimal conditions of pH, temperature and modified atmosphere. <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 141, 1, S140-S146.	
8.	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.	
9.	Tomasevic, I., Devlieghere, F., Smigic, N., Rodovanovic, R., Rajkovic, A. (2010) Intense light pulses as an intervention strategy to eliminate <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Escherichia coli</i> O157:H7 from the surface of a meat slicing knife, <i>Journal of Food Engineering</i> , 100, 3, 446-451.	
10.	Rajkovic, A., Smigic, N., Devlieghere, F. (2010) Contemporary strategies in combating microbial contamination in food chain. <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 141, 1, S29-42.	
Збирни подаци научне и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		15
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: TR 31034 Међународни: ФП7 Veg-i-Trade
Усавршавања	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:		