

**КЊИГА САРАДНИКА
ОСНОВНЕ СТУДИЈЕ
ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА**

Име, средње слово, презиме		Весна В. Антић	
Звање		Ванредни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, од 2009.	
Ужа научна односно уметничка област		Хемија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2009	Пољопривредни факултет	Хемија
Докторат	2003	Хемијски факултет	Хемија макромолекула
Специјализација	-		
Магистратура	1993	Хемијски факултет	Хемија макромолекула
Диплома	1991	Хемијски факултет	Хемија
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Хемија природних производа	Прехрамбена технологија, сви модули, обавезан предмет,	3+0+3/3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Pergal, M. V., <u>Antić, V. V.</u> , Tovilović, G., Nestorov, J., Vasiljević-Radović, D. and Djonlagić, J.: "In vitro biocompatibility evaluation of novel urethane-siloxane copolymers based on poly(ϵ -caprolactone)-block-poly(dimethylsiloxane)-block-poly(ϵ -caprolactone)", <i>Journal of Biomaterials Science: Polymer Edition</i> , 23 (13), 1457-1481 (2012).		
2.	Balaban, M., <u>Antić, V.</u> , Pergal, M., Francolini, I., Martinelli, A. and Djonlagić, J.: "The effect of the polar solvents on the synthesis of poly(urethane-urea-siloxane)s", <i>J. Serb. Chem. Soc.</i> (2012), 77 (10), 1629-1657 (2012).		
3.	<u>Antić, V.V.</u> , <u>Antić, M.P.</u> , <u>Kronimus, A.</u> , <u>Oing, K.</u> and <u>Schwarzbauer, J.</u> : "Quantitative determination of poly(vinylpyrrolidone) by continuous-flow off-line pyrolysis-GC/MS", <i>J. Anal. Appl. Pyrol.</i> , 90 (2), 93-99 (2011).		
4.	Ilić, M., Antić, M., <u>Antić, V.</u> , Schwarzbauer, J., Vrvic, M. and Jovančićević, B.: "Investigation of bioremediation potential of zymogenous bacteria and fungi for crude oil degradation", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 9 (1), 133-140 (2011).		
5.	Pergal, M. V., <u>Antić, V. V.</u> , Govedarica, M. N., Godjevac, D., Ostojić, S. and Djonlagić, J.: "Synthesis and characterization of novel urethane-siloxane copolymers with a high content of PCL-PDMS-PCL segments", <i>J. Appl. Polym. Sci.</i> , 122 (4), 2715-2730 (2011).		
6.	<u>Antić, V.</u> , Vučković, M., Antić, M., Govedarica, M. and Djonlagić, J.: "Copolymers based on poly(butylene terephthalate) and poly(caprolactone)-b-poly(dimethylsiloxane)-b-poly(caprolactone)", <i>Polym. Int.</i> , 59 (6), 796-807 (2010).		
7.	<u>Antić, V.</u> , Vučković, M., Dojčinović, B., Antić, M., Barać, M. and Govedarica, M.: "About the mode of incorporation of silanol terminated polysiloxanes into butylene terephthalate-b-dimethylsiloxane copolymers", <i>React. Func. Polym.</i> , 68 , 851-860 (2008).		
8.	<u>Antić, V.</u> , Antić, M., Govedarica, M. and Dvornić, P.: "Kinetics and mechanism of the formation of poly[(1,1,3,3-tetramethyldisiloxanyl)ethylene] and poly(methyldecylsiloxane) by hydrosilylation", <i>J. Polym. Sci., Part A: Polym. Chem.</i> , 45 , 2246-2258 (2007).		
9.	Vučković, M., <u>Antić, V.</u> , Dojčinović, B., Govedarica, M. and Djonlagić, J.: "Synthesis and characterization of poly(ester-ether-siloxane)s", <i>Polym. Int.</i> , 55 , 1304-1314 (2006).		
10.	<u>Antić, V.</u> , Govedarica, M. and Djonlagić, J.: "The effect of the mass ratio of hard and soft segments on some properties of thermoplastic poly(ester-siloxane)s", <i>Polym. Int.</i> , 53 , 1786-1794 (2004).		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		131	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		26	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1	Међународни: 0
Усавршавања	1. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2010-2011 (три месеца) – DAAD стипендија. 2. Масариков Универзитет у Брну, Чешка Република 2010 (два месеца) – стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "JoinEU" пројекат. 3. Универзитет "La Sapienza" у Риму, Италија, 2009 (један месец) - стипендија		

	Европске Комисије, Erasmus Mundus "Basileus" пројекат. 4. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2009-2010 (три месеца) и 2007-2008 (шест месеци) стипендија Министарства за науку Републике Србије за постдокторско усавршавање.
Други подаци које сматрате релевантним -	

Име, средње слово, презиме		Малиша П. Антић	
Звање		Ванредни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, од 1991.	
Ужа научна односно уметничка област		Хемија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2010	Пољопривредни факултет	Хемија
Докторат	2006	Хемијски факултет	Хемија
Специјализација	-		
Магистратура	2000	Хемијски факултет	Хемија
Диплома	1990	Хемијски факултет	Хемија
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 академске студије, обавезан предмет	3+0+3/2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	M. Novaković, R. Muftah Mohamed Ali, T. Šolević-Knudsen, <u>M. Antić</u> , V. Beskoski, G. Gojgić-Cvijović, M. Vrvic, B. Jovancević: "Degradation of methyl-phenanthrene isomers during bioremediation of soil contaminated by residual fuel oil", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 10 , 287-294 (2012).		
2.	D. Paunović, T. Šolević-Knudsen, M. Krivokapić, B. Zlatković, <u>M. Antić</u> : "Sinalbin degradation products in mild yellow mustard paste", <i>Chem. Industry</i> , 66 (1), 29-32 (2012).		
3.	Antić, V.V., <u>Antić, M.P.</u> , Kronimus, A., Oing, K. and Schwarzbauer, J.: "Quantitative determination of poly(vinylpyrrolidone) by continuous-flow off-line pyrolysis-GC/MS", <i>J. Anal. Appl. Pyrol.</i> , 90 (2), 93-99 (2011).		
4.	Ilić, M., <u>Antić, M.</u> , Antić, V., Schwarzbauer, J., Vrvic, M. and Jovančičević, B.: "Investigation of bioremediation potential of zymogenous bacteria and fungi for crude oil degradation", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 9 (1), 133-140 (2011).		
5.	Ilić, M., <u>Antić, M.</u> , Antić, V., Schwarzbauer, J., Vrvic, M. and Jovančičević, B.: "Investigation of bioremediation potential of zymogenous bacteria and fungi for crude oil degradation", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 9 (1), 133-140 (2011).		
6.	Antić, V., Vučković, <u>M.</u> , <u>Antić, M.</u> , Govedarica, M. and Djonlagić, J.: "Copolymers based on poly(butylene terephthalate) and poly(caprolactone)- <i>b</i> -poly(dimethylsiloxane)- <i>b</i> -poly(caprolactone)", <i>Polym. Int.</i> , 59 (6), 796-807 (2010).		
7.	Antić, V., Vučković, M., Dojčinović, B., <u>Antić, M.</u> , Barać, M. and Govedarica, M.: "About the mode of incorporation of silanol terminated polysiloxanes into butylene terephthalate- <i>b</i> -dimethylsiloxane copolymers", <i>React. Func. Polym.</i> , 68 , 851-860 (2008).		
8.	Antić, V., <u>Antić, M.</u> , Govedarica, M. and Dvornić, P.: "Kinetics and mechanism of the formation of poly[(1,1,3,3-tetramethyldisiloxanyl)ethylene] and poly(methyldecylsiloxane) by hydrosilylation", <i>J. Polym. Sci., Part A: Polym. Chem.</i> , 45 , 2246-2258 (2007).		
9.	T. Šolević, M. Novaković, M. Ilić, <u>M. Antić</u> , M. Vrvic, B. Jovančičević: "Investigation of the bioremediation potential of aerobic zymogenous microorganisms in soil for crude oil biodegradation", <i>J. Serb. Chem. Soc.</i> , 76 , 425-438 (2011).		
10.	M. Ilić, <u>M. Antić</u> , V. Antić, J. Schwarzbauer, M. Vrvic, B. Jovančičević: "Investigation of bioremediation potential of zymogenous bacteria and fungi for crude oil degradation", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 9 (1), 133-140 (2011).		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		35	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		18	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1	Међународни: 0
Усавршавања	1. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2010-2011 (три месеца) – DAAD стипендија. 2. Масариков Универзитет у Брну, Чешка Република 2010 (два месеца) – стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "JoinEU" пројекат. 3. Универзитет "La Sapienza" у Риму, Италија, 2009 (један месец) - стипендија Европске		

	Комисије, Erasmus Mundus "Basileus" пројекат. 4. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2009-2010 (три месеца) и 2007-2008 (шест месеци) стипендија Министарства за науку Републике Србије за постдокторско усавршавање.
Други подаци које сматрате релевантним -	

Име, средње слово, презиме		Небојша Р. Бањац	
Звање		сарадник у настави	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Београд Јануар, 2002 године	
Ужа научна односно уметничка област		Хемија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2006	Пољопривредни факултет	Хемија
Магистратура	2006	Технолошко-металуршки факултет	Хемија и хемијска технологија
Диплома	1997	Технолошко-металуршки факултет	Хемија и хемијска технологија
Списак предмета које ће сарадник држати			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Хемија природних производа	Прехрамбена технологија, сви модули, обавезан предмет, основне студије	3+0+3/2
2.	Органска хемија	Биљна производња, сви модули, основне студије	2+2 (1/3)
3.	Органска хемија	Прехрамбена технологија, сви модули	3+0+3/3
4.	Хемија хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	3+0+2/3
5.	Хемијска контаминација хране	Прехрамбена технологија, модул: Хемија хране, специјалистичке академске студије	2+0+2/2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1	<u>Perisic-Janjic, N., Kaliszan, R., Milosevic, N., Uscumlic, G., Banjac, N., Chromatographic retention parameters in correlation analysis with in silico biological descriptors of a novel series of N-phenyl-3-methyl succinimide derivatives, Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis, doi: 10.1016/j.jpba.2012.09.006.</u>		
2	<u>Perisic-Janjic, N., Kaliszan, R., Wiczling, P., Milosevic, N., Uscumlic, G., Banjac, N., Reversed-phase TLC and HPLC retention data in correlation studies with in silico molecular descriptors and druglikeness properties of newly synthesized anticonvulsant succinimide derivatives, Molecular Pharmaceutics 8 (2), pp. 555-563, 2011.</u>		
3	<u>Banjac, N., Trišović, N., Valentić, N., Ušćumlić, G., Petrović, S., Succinimides: Synthesis, properties and anticonvulsant activity, Hemijska Industrija 65 (4), pp. 439-453, 2011.</u>		
4	<u>Divjak, N.D., Banjac, N.R., Valentić, N.V., Ušćumlic, G.S., Synthesis, structure and solvatochromism of 5-methyl-5-(3- or 4- substituted phenyl) hydantoins, Journal of the Serbian Chemical Society 74 (11), pp. 1195-1205, 2009.</u>		
5	<u>Trišović, N., Banjac, N., Valentić, N., Ušćumlić, G., Solvent effects on the structure-activity relationship of phenytoin-like anticonvulsant drugs, Journal of Solution Chemistry 38 (2), pp. 199-208, 2009.</u>		
6	<u>Banjac, N., Ušćumlić, G., Valentić, N., Mijin, D., Solvent effects on the structure-activity relationship of pharmacological active 3-substituted-5,5-diphenylhydantoins, Journal of Solution Chemistry 36 (7), pp. 869-878, 2007.</u>		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		17	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		6	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1	Међународни: /
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним:			

Име, средње слово, презиме		Дана Б. Буцало	
Звање		Сарадник у настави	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду од 01.10.2011.	
Ужа научна односно уметничка област		Статистика	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2011	Пољопривредни факултет у Београду	Статистика
Докторат			
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	2008	Природно-математички факултет у Београду	Вероватноћа и статистика
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Статистика	Технологија анимални производа I ниво (O) Технологија ратарских производа I ниво (O)	2
2.	Статистика	Зоотехника I ниво (O)	2
3.	Статистика	Фитомедицина I ниво (O)	2
4.	Статистика	Воћарство и виноградарство I ниво (O)	2
5.	Статистика	Пољопривредна техника	2
	Статистичка контрола процеса	Прехрамбена технологија, обавезан предмет, Модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	2+2+0
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Радојка Малетић, Марија Крећа, Дана Буцало (2012): „DEA техника у функцији мерења ефикасности банака“, ICDQM-2012		
2.	Дана Буцало, Свјетлана Јанковић Шоја (2012): „Анализа временских серија у циљу контроле и анализе приноса пшенице“, ICDQM-2012, p. 682-688		
3.	С. Ракић, С. Јанковић, Д. Буцало, М. Демин, М. Масловарић (2012): „Quality and condition of wheat grain (<i>Triticum spp.</i>) during storage“, Biotechnology in Animal Husbandry VOL 28 (3), p. 595 - 602		
4.	Дана Буцало, Свјетлана Јанковић Шоја (2012): „Ораничне површине у функцији повећања запослености у пољопривреди у општинама дунавског слива Србије“, Економика пољопривреде – тематски зборник: Одржива пољопривреда и рурални развој у функцији остваривања стратешких циљева републике србије у оквиру дунавског региона - очување руралних вредности, p.172-188		
5.	Вујовић Драган, Малетић Радојка, Буцало Дана (2012): „Технолошке карактеристике неких клонова сорте мерло у грочанском виногорју“, IV Macedonia symposium for viticulture and wine production,		
6.	Вујовић Драган, Малетић Радојка, Буцало Дана (2012): „Агробиолошке карактеристике популације сорте мерло у грочанском виногорју“, IV Macedonia symposium for viticulture and wine production,		
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			

Име и презиме	Ивана Вукашиновић
---------------	-------------------

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 31.12.2012.	
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 воћа и поврћа	Технологија конзервисања и врења, основне академске студије	3+0+2
2.	Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића	Технологија конзервисања и врења, основне академске студије	3+0+2
3.	Амабалажа и паковање	Прехрамбена технологија, сви модули, основне студије, обавезан предмет	3+0+2/2
4.	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
5.	Производња воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића	Агроекономија, основне академске студије	
6.	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. Lacic, 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, <i>Proceedings of 6th Central European Congress on Food</i> , 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, <i>Proceedings of 6th Central European Congress on Food</i> , 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., <i>Proceeding of 11th International Congress of Engineering and food</i> , 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			

Звање		Асистент	
Назив институције у којој сарадник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни Факултет, Универзитет у Београду, од 1.7.2004.год.	
Ужа научна односно уметничка област		Физика	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2011	Пољопривредни Факултет	Физика
Докторат	-		
Специјализација	1999	ААОМ, Београд	Environmental Studies
Магистратура	2010	Физички Факултет, Београд	Примењена физика
Диплома	1998	Физички Факултет, Београд	Нуклеарна физика
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
Назив предмета		Назив студијског програма, врста студја	Часова активне наставе
1.	Физика	Мелиорације земљишта	2+1
2.	Физика	Пољопривредна техника	2+1
3.	Физика	Прехрамбена технологија, обавезан предмет, основне студије	3+3+0/2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1	Vukašinović, I., Todorović, D., Rajković, M.B., Đorđević, A., Pavlović, V., 2013. Depth Distribution of ¹³⁷ Cs and ⁴⁰ K in Anthrosol soil. Arh Hig Rada Toksikol, Manuscript Accepted, Article in Press		
2	Vukašinović, I.Ž., Todorović, D.J., Rajković, M.B., Đorđević, A.R., Pavlović, V.B., 2010. Distribution of natural radionuclides in anthrosol-type soil. Turkish Journal of Agriculture and Forestry 34, pp. 539-546.		
3	Tomić, Z.P., Djordjevic, A.R., Rajković, M.B., Vukašinović, I., Nikolić, N.S., Pavlović, V., Lačnjevac, Č.M., 2011. Impact of Mineral Composition on the Distribution of Natural Radionuclides in Rigosol-Anthrosol. Sensors & Transducers Journal, Vol. 125, Issue 2, pp. 115-130.		
4	Ivana Ž.Vukašinović, Dragana J. Todorović, A.R. Đorđević, M.B. Rajković, Mirjana D. Stojanović and V.B. Pavlović. Natural Isotopes 238U and 40K content in Rigosol from the area of school estate good 'Radmilovac' of Faculty of Agriculture, Zemun. Journal of Agricultural Sciences, 2009, Vol.54, No 2, pp. 143-151.		
5	Vukašinović, I., Todorović, D., Popović, D. The dependence of Ge detectors efficiency on the density of samples in gamma-ray spectrometry. Nuclear Technology & Radiation Protection, 2007, Vol. XXII, No. 2, pp. 58-63, Belgrade, Serbia		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника			
Укупан број цитата		2	
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		2	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	Међународни
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

Име, средње слово, презиме		Тања Р. Вучић	
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 2001	
Ужа научна односно уметничка област		Наука о млеку	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање			
Докторат			
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	2001		Дипл.инж. прехранбене 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
4.	Технолошка и функционална својства млека	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехранбени 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 Прехранбена 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. Прехранбена 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, Прехрамбена технологија	3+2
4.	Органска хемије	Биљна производња, сви модули	2+2/5
5.	Општа и неоргнаска хемија	Биљна производња, сви модули, основне студије	2+2/5
6.	Органска хемија	Прехрамбена технологија, сви модули, основне студије	3+3/7
7.	Биохемија хране	Прехрамбена технологија, сви модули	2+2/6
8.	Биохемија	Прехрамбена технологија, сви модули, основне студије	3+2/7
9.	Еколошка микробиологија	Дипломске академске студије, Мелиорације земљишта	3+2/3
10	Еколошка микробиологија	Прехрамбена 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	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3
13	Патогени микроорганизми у животној средини	Прехрамбена 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., Кикиновић, 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- прехрамбено технолошке науке
Специјализација	-	-	-
Магистратура	28.12.1993.	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке- прехрамбено технолошке науке
Диплома	6.11.1985.	Пољопривредни факултет	Дипл.инг.пољопривреде за технологију ратарских производа
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Технологија жита	Основне академске студије, Прехрамбена технологија, Модул Технологија ратарских производа.	3+2
2.	Технологија брашна	Основне академске студије, Прехрамбена технологија, Модули Технологија ратарских производа; Микробиологија хране; Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране.	3+2
3.	Органска прерада жита	Основне академске студије, Прехрамбена технологија, Модул Технологија ратарских производа.	2+2
4.	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., Бањац 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 международная 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., Баџац 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 pumpkin 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 (1/2)
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. Jadrantin, 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 wort 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		Драгана, Ч, Дудић	
Звање		асистент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет – Земун, Београд	
Ужа научна односно уметничка област		Математика и Информатика	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2010.	Пољопривредни факултет – Земун, Београд	Математика и Информатика
Докторат	-	-	-
Специјализација	-	-	-
Магистратура/мастер	2009.	Математички факултет, Београд	Информатика
Диплома	2008.	Математички факултет, Београд	Рачунарство и Информатика
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Математика	Агроекономија, основне студије	15
2.	Математика 1	Прехрамбена технологија, основне студије, сви модули	2+3+0/4
3.	Информатика	Прехрамбена технологија, сви модули, изборни предмет	2+2+0/3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	D. Dudić, Domain-Independent and Unsupervised Named Entity Extraction Web-Based Systems, e-RAF Journal of Computing, vol. 3, P33- P42, 2011., http://joc.raf.edu.rs/3/47_k_0016.pdf		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе			
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1 Бр. Прој.: TP 33048	Међународни
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

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.	Управљање заштитом животне средине у производњи хране	Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране (обавезан предмет) - Технологија конзервирања и врења - Технологија анималних производа - Технолошка микробиологија (изборни предмет)	2+2
2.	Управљање квалитетом у производњи хране	Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране (обавезан предмет) - Технологија конзервирања и врења - Технологија анималних производа - Технолошка микробиологија (изборни предмет)	3+2
3.	Технике побољшања квалитета	Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране (обавезан предмет)	2+2
4.	Напредне методе управљања квалитетом у производњи хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране	3+0+3
5.	Индикатори ефикасности заштите животне средине у производњи хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране	3+0+3
6.	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
7.	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.: "Методe 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. <i>Journal of Cleaner Production</i> 41(0): 263-269.		
5.	Smigic N., Djekic I., Tomasevic I., Miocinovic J., Gvozdenovic R. (2012). Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk. <i>Food Control</i> 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. <i>Food Control</i> 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. <i>Food Control</i> (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. <i>Technics Technologies Education Management-Ttem</i> 7(1): 219-226.		
9.	Djekic I. (2012): " Lean manufacturing in two Serbian food companies – case studies", <i>International Journal for Quality Research</i> , 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 <i>Journal of Food Research</i> - Рецензент за часопис <i>Journal of Cleaner Production</i> - Рецензент за часопис <i>Journal of Food Research</i> - 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 сарадника држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часови активне наставе
1.	Технологија млека II	Прехрамбена технологија, модул Технологија анималних производа	3+0+2/2
2.	Технологија млека II	Прехрамбена технологија- Технологија анималних производа, Основне академске студије Обавезан предмет	3+0+3
3.	Машине и уређаји у технологији аниамалних производа	Прехрамбена технологија, модул техн. Анималних производа, изборни предмет, основне студије	2+2+0/2
4.	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. , Gvozdenovic 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, Proc, 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, Proc. 6th Central European Congress on Food, 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, IDF Proc. 1201, IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, 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 специјализација, septembar 2009 – mart 2010.	
Други подаци које сматрате релевантним		
- 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 и презиме		Иван Ј. Златановић	
Звање		Асистент	
Назив институције у којој сарадник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет Земун, 17.2.2004.	
Ужа научна односно уметничка област		Механика и термодинамика	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2008.	Пољопривредни факултет у Земуну	Механика и термодинамика
Докторат			
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	2003.	Машински факултет у Београду	Ваздухопловство
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1	Термодинамика	Основне академске студије	4+3
2	Термодинамика и термотехника	Основне академске студије	3+3
3	Погонске јединице у пољопривреди	Основне академске студије	3+2
4	Обновљиви извори енергије и технологије коришћења у пољопривреди	Основне академске студије	3+2
5	Системи за термички третман пољопривредних производа	Дипломске академске студије	3+2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1	И.Златановић , М.Коматина, Д.Антонијевић: Low-temperature convective drying of apple cubes, Applied Thermal Engineering, (Accepted - In Press) (IF=2.064 (2011), извор KoBSON)		
2	И.Златановић , Н.Рудоња: Experimental Evaluation Of Desuperheating And Oil Cooling Process Through Liquid Injection In Two-Stage Ammonia Refrigeration Systems With Screw Compressors, Applied Thermal Engineering 40 (2012), p.210-215, 2012.		
3	И.Златановић , К.Глигоревић, С.Ивановић, Н.Рудоња: Energy-Saving Estimation Model For Hypermarket Hvac Systems Applications, Energy and Buildings 43 (2011), p.3353–3359, 2011.		
4	И.Златановић : Типови, класификација и селекција сушара у агроиндустрији, Пољопривредна техника 37(2), стр. 1-13, 2012.		
5	И.Златановић : Примена савремених технологија сушења у индустрији прераде хране, Пољопривредна техника 37(4), стр. 23-30, 2012.		
6	И.Златановић , Н.Рудоња, К.Глигоревић: Примена топлотних пумпи у системима за сушење пољопривредних производа, Пољопривредна техника 36(2), стр. 77-85, 2011.		
7	И.Златановић , К.Глигоревић, Д.Радојичић, М.Дражић, М.Ољача, З.Думановић, М.Мишовић, Н.Рудоња, Н.Манић: Анализа енергетске ефикасности сушења семенског кукуруза у дорадном центру Института за кукуруз “Земун Поље“ у Земуну, Пољопривредна техника 36(2), стр. 87-96, 2011.		
8	И.Златановић , Н.Рудоња, К.Глигоревић: Кондензациона сушара са потпуном рецикулацијом ваздуха, Часопис Пољопривредна техника бр.3, Вол.35, стр. 77-84, Пољопривредни факултет у Београду, 2010.		
9	И.Златановић , К.Глигоревић, Н.Рудоња: Ниско температурна кондензациона сушара са потпуном рецикулацијом ваздуха подржана радом топлотне пумпе, број патента RS20100203, Објављен у Гласнику интелектуалне својине Републике Србије бр.1/2012 од 29.02.2012.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника			
Укупан број цитата		5 (према SCIndeks)	
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		3	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2	Међународни 0
Усавршавања	Положен стручни испит и поседовање лиценци 330 и 430 Инжењерске Коморе Србије за одговорног пројектанта и одговорног извођача радова термотехнике, термоенергетике, гасне и процесне технике.		

Други подаци које сматрате релевантним

Годишња награда Инжењерске коморе Србије у 2009. години за постигнуте изузетне резултате на почетку стручне каријере

Име и презиме		Никола Веселин Ивановић	
Звање		Сарадник у настави	
Назив институције у којој сарадник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Од 1.02.2012.	
Ужа научна односно уметничка област		Физика	
Академска каријера			
	Годи на	Институција	Област
Избор у звање	2012	Пољопривредни факултет	Физика
Докторат			
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	2011	Физички факултет	Нуклеарна физика
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
Назив предмета		Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Физика	Основне академске студије, прехранбена технологија, сви модули	3+3+0/2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
6			
7			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе			
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 171014	Међународни	
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

Име, средње слово, презиме		Татјана А. Јовановић	
Звање		Асистент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Београд, 01.04.2000.	
Ужа научна односно уметничка област		Општа социологија и социологија села	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012	Пољопривредни факултет	Општа социологија и социологија села
Докторат			
Специјализација			
Магистратура	2010	Правни факултет Београд	Социолошке и правне науке
Диплома	1996	Филозофски факултет	Социологија
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студја	Часова активне наставе
1.	Социологија	Агроекономија-основне академске студије	3+1
2.	Социологија	РА, ФМ,ВВ, ХОРТ, МЕЛ. Прехрамбена технологија-сви модули -изборни	2+2
3.	Социологија менаџмента	Агроекономија -изборни	3+2
4.	Социологија села	АЕ - мастер	3+3
5.			
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Јелић, С., Живковић, Д., Јовановић, Т. (2011) Газдинства и домаћинства у променама, Монографија, Пољопривредни факултет Београд, стр 191, ИСБН 978-86-7834-109-6, COBISS,SR-ID 183825676		
2.	Јелић С., Јовановић, Т. (2011) Рурални развој у функцији развоја локалних заједница, Специјални број / SI-1 "Економика пољопривреде", Волумен LVIII, СБ/SI-1, 2011, стр. 126-132, UDC: 338.43:63		
3.	Јелић, С., Јовановић, Т. (2010): Осетљиве тачке транзиције пољопривреде, Социолошки преглед, год. XLIV, бр.4, YU ISSN 0085-6320,UDK 316, стр. 595-616		
4.	Јовановић, Т. (2010) Potential of Lazarevaac Municipial as framework of tourism development, Специјални број /SI-2 „Економика пољопривреде“, Волумен LVII, СБ/SI-2, 2010, str.288-294		
5.	Јелић, С., Јовановић, Т. (2011):Economic crisis and powerty, Agriculture in the light of global economic crisis-Monography /, IV Interchair meeting of agricultural economists, University of Montenegro, Biotechnical Faculty, Podgorica, стр. 30-35.		
6.	Јелић,С., Живковић,Д., Јовановић,Т. (2006):.Земљишни фондови домаћинства у функцији руралног развоја и развоја сеоског туризма, тематски број часопис Екологица , број 11, стр.147-153, Београд		
7.	Јелић С., Јовановић Т. (2006): Демографска структура пољопривредних газдинстава, Монографија, „Пољопривреда и рурални развој Србије у транзиционом периоду“, Друштво аграрних економиста Србије и Институт за агроэкономију, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, стр.71-89		
8.	Стевановић, Ђ., Јелић, С., Јовановић, Т. (2005), Социјално-демографска структура становништва Србије, Монографија: Породична газдинства Србије у променама, Институт за агроэкономију Пољопривредног факултета и Младост биро, Београд		
9.	Јелић С., Јовановић Т. (2005): Changes of social structure and identity in rural areas of Serbia and Montenegro, XXI Congress European Societu for Rural, Keszthely, Hungaria, Book of Abstracts, p. 88		
10.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе			
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1	Међународни
Усавршавања			

Други подаци које сматрате релевантним

Мр Татјана Јовановић је самостално и у сарадњи са другим ауторима објавила преко 35 радова у часописима са рецензијом, зборницима радова на домаћим и међународним научним скуповима. Учествовала је у раду на XXI Конгресу руралних социолога Европе. Била је ангажована у 2 пројекта која је финансирало Министарство за науку и технологију Владе Републике Србије, а сада учествује у 1 пројекту које финансира Министарство за просвету и науку Републике Србије.

Име, средње слово, презиме		Анита С. Клаус	
Звање		Доцент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 1998. год.	
Ужа научна односно уметничка област		Технолошка микробиологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање доцента	2012	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Технолошка микробиологија
Докторат	2011	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке-област прехранбено –технолошких наука
Специјализација	-		-
Магистратура	2004	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Прехранбено технолошке науке-технолошка микробиологија
Диплома	1997	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Технолошка микробиологија
Списак предмета које сарадник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Индустријски микроорганизми у храни анималног порекла	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	3+2/2
2.	Генетика индустријских микроорганизама	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+2
3.	Биоактивне материје микробиолошког порекла	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Maja Kozarski, Anita Klaus, Miomir Niksic, Miroslav M. Vrvic, Nina Todorovic, Dragica Jakovljevic, Leo JLD Van Griensven, (2012), Antioxidative activities and chemical characterization of polysaccharide extracts from the widely used mushrooms Ganoderma applanatum, Ganoderma lucidum, Lentinus edodes and Trametes versicolor, Journal of Food Composition and Analysis, 26, 144-153.		
2.	Klaus A., Kozarski M., Nikšić, M., Jakovljević D., Todorović N., van Griensven Leo JLD, (2011), Antioxidative Activities And Chemical Characterization Of Polysaccharides Extracted From The Basidiomycete Schizophyllum commune, LWT-Food Science and Technology, Volume 44, Issue 10, 2005-2011.		
3.	Kozarski M., Klaus A., Nikšić, M., Jakovljević D., Johannes P.F.G. Helsper, van Griensven Leo J.L.D., (2011), Antioxidative and Immunomodulating activities of polysaccharide extracts of the medicinal mushrooms Agaricus bisporus, Agaricus brasiliensis, Ganoderma lucidum and Phelinus linteus, Food Chemistry, Volume 129, Issue 4, 1667-1675.		
4.	Klaus A, Kozarski M., Nikšić M., (2011), Antioxidant properties of hot water extracts from carpophore and spores of mushroom Ganoderma lucidum, Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, Zbornik Matice srpske za prirodne nauke, 0352-4906 UDK 5/6 (05), 279-288.		
5.	Kozarski M., Klaus A., Nikšić M., (2011), Extract from wild strain of mushroom Ganoderma lucidum as natural antioxidant, Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, Zbornik Matice srpske za prirodne nauke, 0352-4906 UDK 5/6 (05), 289-297.		
6.	Savić M., Klaus A., Kozarski M., Nikšić M., (2011), Antioxidant activitz of water extracts from fruit bodz of Lentinus edodes enriched with selenium, Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, Zbornik Matice srpske za prirodne nauke, 0352-4906 UDK 5/6 (05), 307-314.		
7.	Klaus A., Beatović D, Nikšić M., Jelačić S., Petrović T., (2009): Antibacterial activity of aromatic plants essential oils from Serbia against the Listeria monocytogenes, Journal of Agricultural Sciences, 54 (2), 95-104.		
8.	Klaus A, Kozarski M., Nikšić M., (2009): Influence of bioactive compounds extracted from		

	mushroom <i>Ganoderma lucidum</i> on B and T cells, <i>Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences</i> , 116, 217-223, Novi Sad.	
9.	Kozarski M., Klaus A., Nikšić M., (2009): Influence of structural features on immunostimulating activity of glucans extracted from <i>Agaricus blazei</i> mushroom, <i>Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences</i> , 116, 225-233.	
10.	Klaus, A., Beatović, D., Nikšić, M., Jelačić, S., Nedović, V., Petrović, T., (2008), Influence of ethereal oils extracted from Lamiaceae family plants on some pathogen microorganisms, <i>Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences</i> 115, 65-74.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		18
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		3
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2 Међународни -1
Усавршавања	2002. Plant Research International, Dept. for Cell Cybernetics, Wageningen, Holland, April - May, 2002. 2003. Training course in Food Safety Microbiology at Kornacki Food Safety Associates, LLC, 6939 Raymond Rd., Madison, WI 53719, 15-30.7. 2003. 2004. PCR workshop на Факултету ветеринарске медицине - Универзитет у Београду, 23-30.4. 2006. Seminar: MILLIPORE Process Monitoring Tools in Microbiological Quality Control in Food and Beverage Industry, 9. Februar 2006., Beograd, Srbija. 2008. Training course organised within safe foods integrated project: "Stakeholder Engagement in food risk analysis: Opportunities and Dangers?", Central Food Research Institute Herman Ottó út 15., 1022, Budapest, Hungary, 19 February 2009. Workshop: Actualization of Microbiological methods for food samples; Advances on PCR and Immuoseparation technology, Belgrade, 14.9. 2009. NATO Advanced Training Course „Food Safety and Security-Rapid detection methods, policy making and emergency“, Belgrade, Serbia, May 18-22. 2010. Обука из области познавања и тумачења захтева стандарда SRPS ISO 17025:2005. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 15-16. 5. 2011. МИС метода на Биотехничком факултету Универзитета у Љубљани, у Оквиру Билатералних пројеката Словенија – Србија -Microbiological (<i>Campylobacter</i>) risk assessment and management in poultry meat production chain) 1.1.2010 - 31.12.2011. - Exploitation of waste plant material after distillation of essential oil; 1.1.2010 - 31.12.2011.	
Други подаци које сматрате релевантним: објављено 90 научних радова; 3 рада у врхунским међународним часописима, учешће у 9 домаћих и 3 међународна пројекта; 2002. године добитник стипендије Федерације Европских микробиолошких друштава (Federation of European Microbiology Societies-FEMS) за младе научне раднике		

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 студја	Часова активне наставе
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 предмет	3+0+2/2
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.	<i>Igor Kljujev</i> , Vera Raicevic, Simon Andrews, Rob Jackson, Blazo Lalevic, Federico Dorati (2012): Transmission of <i>E. coli</i> 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, <i>Igor S. Kljujev</i> , Dragan D. Kikovic, Saud R. Hamidovic (2012) Biodegradation of methyl- <i>tert</i> -butyl ether by <i>Kocuria</i> sp. HEM. IND. 66 (5) 717-722 (Article).		
3.	<i>Kljujev Igor</i> , Lalevic, B., Petrovic, J., Kikovic, D., Raicevic, V. (2011): Colonization fresh vegetables by <i>Listeria monocytogenes</i> . 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 Erika, Slepcevic Vesna Z, Blagojevic Srdjan D, Gajic Bosko, <i>Kljujev Igor</i> , 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)
3.	Основи биохемије	Биљна Производња-модул: Хортикултура, Основне академске студије	(2+2)
4.	Основи биохемије	Биљна Производња-модул: Воћарство и виноградарство, Основне академске студије	(2+2)
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)/3
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)/3
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>Phellinus 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		Јелена М. Козодеровић	
Звање		асистент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет – Земун, Београд 1.10.2001.	
Ужа научна односно уметничка област		Математика и Информатика	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2010.	Пољопривредни факултет – Земун, Београд	Математика и Информатика
Докторат	-	-	-
Специјализација	-	-	-
Магистратура	-	-	-
Диплома	1999.	Природно-математички факултет, Нови Сад	Дипломирани математичар
Списак предмета које сарадника држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма врста студија	Часова активне наставе
1.	Математика 1	Фитомедицина основне студије Прехр. Технологија, Модули: Технологија конзервисања и врења Технологија анималних производа Ратарство Зоотехника Хортикултура	2 2 2 2 2 2
2.	Математика 2	Основне студије, обавезан предмет, прехранбена технологија, сви модули	
3.	Информатика	Основне студије, изборни предмет, прехранбена технологија, сви модули	2+2+0/3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Практикум из Информатике, Весна Шатев и Јелена Козодеровић, 2005.		
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			

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.	Pescic 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 Cu²⁺ 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:10.339/s91108613.		
6.	Јованка Попов-Раљић, Нада Лакић, <i>Јованка Лаличић-Петронијевић</i> , Мирољуб Бараћ, Вишња		

	<u>Сикимић</u> (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, <u>Јованка Лаличић</u> , 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, <u>Јованка Лаличић</u> , 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.	<u>Јованка Лаличић</u> , Биљана Рабреновић, Јованка Попов-Раљић, Ксенија Пићурић – Јовановић (2005): Могућности примене уља палмине коштице 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, <u>Јованка Лаличић</u> , 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
Усавшавања	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.	Основе биохемиј	Биљна производња, сви модули	3+2/4
5.	Биохемија хране	Прехрамбена технологија, основне студије, обавезан предмет, сви модули	2+0+2/6
6.	Технологија природних и минералних вода	Прехрамбена технологија, Модул Технологија конзервисања и врења, Микробиологија хране, изборни предмет	2+2+0
7.	Биохемијско инжењерство	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране,	3+0+3
8.	Примена инкапсулационих система у прехранбеној 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, Chemical Papers, 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, Hemijska industrija, 66 (4), 505		
3.	Milanovic, J., Levic, S., Manojlovic, V., Nedovic, V., Bugarski, B. (2011): Carnauba wax microparticles produced by melt dispersion technique, Chemical Papers 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. Sensors 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., Лазих, М., (2007): Биоетанол као гориво-стање и перспективе, (Монографија-национална), Технолошки факултет Лесковац, ISBN 978-86-82367-72-7: 128-143.		

7.	Mojović, Lj., Nedović, V., Rakin, M., Nikolić, S., Lević, S., (2008): Bioethanol production from corn meal hydrolyzates by immobilized <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>Ellipsoideus</i> . Proceedings of the Joint 4th Central European Congress 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 2 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, <i>Chemical Engineering and Processing: Process Intensification</i> , (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, <i>Chemical Engineering and Technology</i> , 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, <i>Brazilian Journal of Chemical Engineering</i> , (2011) 28 (2) 273 – 284. (ISSN 0104-6632; SCI IF (2010) = 0.811)		
4.	Tijana Marković, P. Vukosavljević, Branka Bukvić, G. Vladislavljević; <i>Investigations of hydrodynamic permeability ceramic and polysulfone membranes for microfiltration and ultrafiltration</i> , 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; <i>Investigations of hydrodynamic permeability ceramic membranes for microfiltration</i> , <i>J. Agric. Sci.</i> 51(2) (2006) 151 – 164. (ISSN 1450 – 8109)		
6.	Tijana Marković, <i>Ispitivanje hidrodinamičke propustljivosti keramičkih i polisulfonskih mikrofiltracionih i ultrafiltracionih membrana</i> , Završni rad na master studijama, Tehnološko–metalurški fakultet, Beograd (odbranjen 27.11.2007.).		
7.	Stakić M., Urošević T., Tehnološke operacije, Deo 1.: Mehničke 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		Саша М. Матијашевић		
Звање		доцент		
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет – Београд 01. 06. 1996. год.		
Ужа научна односно уметничка област		Посебно виноградарство		
Академска каријера				
	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2012	Пољопривредни факултет - Београд	биотехничке науке	
Докторат	2010	Пољопривредни факултет - Београд	биотехничке науке	
Магистратура	2001	Пољопривредни факултет - Београд	биотехничке науке	
Диплома	1995	Пољопривредни факултет - Београд	биотехничке науке	
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа				
	Назив предмета	Назив студијског програма	Врста студија	Часова активне наставе
1.	Посебно виноградарство	Биљна производња, модул Воћарство и виноградарство	Основне академске студије	4+2
2.	Биолошке основе чувања воћа и грожђа (део)	Биљна производња, модул Воћарство и виноградарство	Дипломске академске студије	3+2
3.	Познавање сировина – воће и грожђе (део)	Прехрамбена технологија, модул Технологија конзервисања и врења	Основне академске студије	2+2
4.	Производња стоног грожђа	Биљна производња, модул Воћарство и виноградарство	Основне академске студије	2+2
5.	Посебно виноградарство	Биљна производња, модул Хортикултура	Основне академске студије	2+2
6.	Ампелографија	Воћарство и виноградарство	Дипломске академске студије	3+2+2
7.	Пројектовање винограда	Воћарство и виноградарство	Дипломске академске студије	3+2+2
8.	Ампелографија	Хортикултура	Дипломске академске студије	3+2
Репрезентативне референце				
5.	Циндрић, П., Корач Нада, Жунић, Д., Пејовић, Љ., Мараш Весна, Матијашевић, С : Grapevine genetic resources in Serbia and Montenegro. Report of a Working Group on <i>Vitis</i> . Bioersity International, p.p. 97 – 101. Rome, 2008.			
6.	Ćirković, B., Žunić, D., Garić, M., Matijašević, S. , Jovanović, Z. (2011) : Ampelographic and productivity characteristics of two forms of the traminer cultivar in Niš vine subregion. Proceedings 46 th Croatian and 6 th International Symposium on Agriculture. Opatija. Croatia (p. p. 927-931).			
7.	Bešlić, Z., Todić, Slavica, Matijašević, S. , Novaković, M., Kuljančić, I. (2011) : Effect of early basal leaf removal on grape structure and quality of Prokupac (<i>Vitis vinifera</i> L.). Proceedings 46 th Croatian and 6 th International Symposium on Agriculture. Opatija. Croatia (p. p. 919-923).			
8.	Matijašević, S. , Žunić, D., Slavica Todić, Bešlić, Z., Nikićević, N., Ćirković, B., Vera Vukosavljević (2011) : Influence of cultivar characteristics of muscat table grapevine cultivar (<i>Vitis vinifera</i> L.) on grape brandy composition and quality. Proceedings 46 th Croatian and 6 th International Symposium on Agriculture. Opatija. Croatia (p. p. 955-958).			
9.	Matijašević, S. , Žunić, D., Slavica Todić, Bešlić, Z., Zorica Ranković-Vasić, Ćirković, B., Vera Vukosavljević, (2012) : Resistance of table grape varieties with different ripening times to low winter temperatures. Proceedings 47 th Croatian and 7 th International Symposium on Agriculture. Opatija. Croatia (p. p. 955-958).			
10.	Bešlić, Z., Slavica Todić, Matijašević, S. , Zorica Ranković-Vasić (2012) : Changes of stem water potential of grapevine cv. Frankovka (<i>Vitis vinifera</i> L.) in different crop load models. Proceedings 47 th Croatian and 7 th International Symposium on Agriculture. Opatija. Croatia (p. p. 955-958).			
11.	Mirjana Ruml, Ana Vuković, Mirjam Vujadinović, Đurđević, V., Zorica Ranković-Vasić, Atanacković,			

	Z., Branislava Sivčev, Marković, N., Matijašević, S. , Nevena Petrović (2012) : On the use of regional climate models: Implications of climate change for viticulture in Serbia. Agricultural and Forest Meteorology, 158, 53-62.	
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 -		

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, <u>Zorana Miloradović</u> , Dušanka Paunović, Dragojlo Obradović (2011): The application of autochthonous lactic acid bacteria in white brined cheese production, <i>Млјкарство</i> , 61, 15-25.		
2.	Jelena Miočinović, Predrag Puđa, Zorica Radulović, Vladimir Pavlović, <u>Zorana Miloradović</u> , Mira Radovanović, Dušanka Paunović, (2011): Development of low fat UF cheese technology, <i>Млјкарство</i> , 61, 33-44.		
3.	Seratlić, S., <u>Miloradović, Z.</u> , Radulović, Z., Maćej, 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, <i>International Journal of Dairy Technology</i> , 64(3), 408-416.		
4.	Сератлић С., Мађеј О., Јовановић С., <u>Јовановић З.</u> (2008): Микрофлора сирева са плавозеленим плеснима, <i>Биотехнологија у сточарству 24(посебно издање)</i> , 237-258.		
5.	Вучић Т., Јовановић С., Мађеј О., Бараћ М., Сератлић С, <u>Јовановић З.</u> (2008): Технологија и квалитет ужичког кајмака, <i>Биотехнологија у сточарству 24(посебно издање)</i> , 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		Немања Л. Мирковић	
Звање		Истраживач-сарадник	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Институт за хигијену и технологију меса, Београд, 2011. год.	
Ужа научна односно уметничка област		Технолошка микробиологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2010	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Технолошка микробиологија
Докторат			
Диплома	2007	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.	Микробиологија	Зоотехника, Основне академске студије	2+2
2.	Општа микробиологија	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Сви модули, обавезан предмет	3+2/5
3.	Микробиологија биљних производа	Прехрамбена технологија, основне студије, технологија ратаерских производа и техјн. конзервасања	3+2
4.	Микробиологија анималних производа	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Тех. анималних производа, обавезан предмет	4+0+2
5.	Основе микробиологије хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране, обавезан предмет	3+0+2
6.	Микробиолошке методе анализа хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Технологија конзервасања и врења Тех. анималних производа, Микробиологија хране Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+0+2/3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1. Radulović, Z., Mirković, N. , Bogović-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T., Nedović, V. (2012): Quantification of viable spray-dried potential probiotic lactobacilli using real-time PCR. 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. Петровић, Т., Димитријевић, С., Радуловић, З., Мирковић, Н. , Рајић, Ј., Обрадовић, Д., Недовић, В. 2012. Comparative analysis of the potential probiotic abilities of lactobacilli. Archive of Biological science 64(4), 1473-1480.			
5. Mirković, N. , Radulović, Z., Bogović-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		3	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2	Међународни -1
Усавршавања	Biotechnical Faculty, University of Ljubljana; Department for Biotechnology, Chemistry and Food Science, University of Life Science Norway, As		
Други подаци које сматрате релевантним:			

Име и презиме		Михајло Мунџан	
Звање		асистент	
Назив институције у којој сарадник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Београд-Земун од септембра 2007. године	
Ужа научна односно уметничка област		Менаџмент пословних система пољопривреде и прехранбене индустрије	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2009	Пољопривредни факултет Београд-Земун	Агроекономија
Докторат			
Специјализација			
Мастер	2011	Пољопривредни факултет Београд-Земун	Агроекономија
Диплома	2006	Пољопривредни факултет Београд-Земун	Агроекономија
Списак предмета које сарадника држи на студијама првог нивоа			
	Назив предмета	Назив студ. програма, врста студија	Час. акт. нас
1.	Менаџмент производње сточних производа	Агроекономија-основне академске студије	4+2
2.	Економика и организација предузећа	Прехранбена технологија - сви модули основне академске студије	2+2
3.	Менаџмент прехранбене индустрије	Агроекономија-основне академске студије	3+2
4.	Стратегијски менаџмент у агробизнису	Агроекономија, специјалистичке студије	3+3
5.	Бизнис план сточне фарме	Агроекономија, Дипломске академске студије - мастер	3+2
6.	Еколошки менаџмент	Агроекономија, Дипломске академске студије - мастер	3+2
Репрезентативне референце			
1.	Mihajlo Munćan (2011): The use of models in optimizing the field crop production in agricultural enterprise, APSTRACT: Applied Studies in Agribusiness and Commerce, Vol. 5, No. 3-4, page. 105-108, ISSN 1789-7874, HU-ISSN 1789-221X		
2.	S. Todorović, S. Ivanović, M. Munćan (2011): Mogućnosti povećanja uposlenosti radne snage na porodičnim gazdinstvima promenom smera proizvodnje, <i>Ekonomika poljoprivrede</i> , Vol. 58, No. SB-2, str.105-124, YU ISSN 0352-3462, UDC 338.43:63		
3.	S. Ivanović, M. Munćan , D. Radivojević (2011): Ekonomska analiza uticaja različitih faktora u proizvodnji hrane za krave na cenu mleka, <i>Poljoprivredna tehnika</i> , Vol. 36, No. 4, 2011, str. 97-104, ISSN 0554-5587, UDK 631 (059)		
4.	Saša Todorović, Nikola Filipović, Mihajlo Munćan (2010): <i>Economic analysis of sunflower production on family farms in the Republic of Serbia</i> , International Symposium: "Trends in the European Agriculture Development", Timisoara, Romania, page 242		
5.	Tamara Paunović, Jelena Đoković, Mihajlo Munćan (2010): Upravljanje poslovnim funkcijama malih i srednjih preduzeća u agrobiznisu, Zbornik radova: Prvi naučni simpozijum agronoma sa međunarodnim učešćem "AGROSYM Jahorina 2010", strana 228-234, Jahorina 9-11. decembar 2010. godine ISBN 978-99938-670-4-3, COBISS:BH-ID 1824024		
6.	Todorović Saša, Munćan Mihajlo, Miljković Marina (2009): "The growing importance of activities diversification for enhancing family farms competitiveness", Thematic Proceedings - 113th Seminar of the EAAE "The role of knowledge, innovation and human capital in multifunctional agriculture and territorial rural development", page 331-336; Institute of Agricultural Economics, Belgrade; ISBN 978-86-82121-76-3, COBISS.SR-ID 171520012		
7.	Todorović Z. Saša, Munćan P. Mihajlo (2009): <i>Optimiranje strukture setve porodičnih gazdinstava u nestabilnim uslovima poslovanja</i> , <i>Ekonomika poljoprivrede</i> 56(2), str. 329-339; YU ISSN 0352-3462, UDK: 631.115.11:63.53.04		
8.	Todorović S., Ivkov Ivana, Munćan M. , Stojanović, A. (2009). SWOT analiza u funkciji unapređenja konkurentnosti porodičnih gazdinstava. XIV međunarodno naučno-stručno savjetovanje agronoma		

	Republike Srpske "Poljoprivreda ruralnog područja kao faktor integracije u EU", Trebinje, 23-26. mart 2009. godine (štampano u: Agroznanje, 10(4), 143-147.; ISSN 1512-6412, UDK: 631.115.1)	
9.	Todorović S., Munćan M. , Ivkov I. (2008): Značaj i uloga modela u agroekonomskim istraživanjima, Publikacija: Tematski zbornik: "Agroekonomska nauka i struka u tranziciji obrazovanja i agroprivrede"; Strana 201-210; Izdavač: Poljoprivredni fakultet Zemun, Beograd; ISBN 978-86-7834-059-8, COBISS.SR-ID 150346508	
10.	Munćan M. , Todorović S., Ivkov I. (2008): Model porodičnog gazdinstva kao osnova za eksperimentisanje u agroekonomskim istraživanjima, Publikacija: Tematski zbornik: "Agroekonomska nauka i struka u tranziciji obrazovanja i agroprivrede"; Strana 211-221; Izdavač: Poljoprivredni fakultet Zemun, Beograd; ISBN 978-86-7834-059-8, COBISS.SR-ID 150346508	
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	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним: Дипл. инг. Михајло Мунћан ја 2009. године завршио „MBA Course in Agribusiness and Commerce“ у оквиру „Tempus AMES“ пројекта, који се изводио по покровитељством међународне „MBA“ групе. Студент је докторских студија на одсеку за агрономију.		

Име, средње слово, презиме		Мирјана М. Миловановић	
Звање		Редовни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Земун од 1977.године	
Ужа научна односно уметничка област		Органска хемија	
Академска каријера: предавач у звању доцента и професора из органске хемије на Шумарском и Фармацеутском факултету универзитета у Београду			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2006	Пољопривредни факултет, Земун	Органска хемија
Докторат	1989	Хемијски факултет, Београд	Органска хемија
Специјализација	-		
Магистратура	1981	Хемијски факултет, Београд	Органска хемија
Диплома	1975	Хемијски факултет, Београд	Хемија
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Аналитичка хемија	Основне академске студије, прехранбена технологија, сви модули, обавезан предмет	2+0+4/3
2.	Органска хемија	Основне академске студије, прехранбена технологија, сви модули, обавезан предмет	3+0+3/4
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Stikic, R., Glamoclija, DJ., Demin, M., Biljana Vucelic-Radovic, B., Jovanovic, Z., Milojkovic-Opсениca, D., Jacobsen, S.E., <u>Milovanovic, M.</u> (2012): Agronomical and nutritional evaluation of quinoa seeds (<i>Chenopodium Quinoa</i> Willd.) as an ingredient in bread formulations, <i>Journal of Cereal Science</i> , 55, 132-138. Academic Press, ISSN 0733-5210, Online - full text edition; ISSN 1095-9963, DOI: 10.1016/j.jcs.2011.10.010 M ₂₁ =8		
2.	Demin, M., Vucelic-Radovic, B., Banjac, N., Nikolajevna Tipsina, N., <u>Milovanovic, M.</u> (2012): Buckwheat and quinoa seeds as supplements in wheat bread production, <i>Hemijska industrija</i> , ISSN 0367-598X, doi:10.2298/HEMIND120314048D M ₂₃ =3		
3.	<u>Mirjana Milovanovic</u> , Dusan Zivkovic and Biljana Vucelic-Radovic (2010): Antioxidant Effects of <i>Glechoma hederaceae</i> as a Food Additive, <i>Natural Product Communication</i> , 5(1), 61-63. M ₂₃ =3		
4.	Biljana Vucelić-Radović, Vjaceslav Nesić, Mirjana Demin i Mirjana Milovanović (2006): The B Group Vitamins and Mineral Elements in the Selective Removal of Wheat Kernel Layers. <i>Natural Products Communications</i>, 1(11), 997-1002, M₂₃=3		
5.	<u>M.Milovanović</u> and K.Pićurić-Jovanović (2005): Terpenoids from <i>Picris echoides</i> , <i>Fitoterapia</i> , 76, 490-492 M ₂₃ =3		
6.	K.Picurić-Jovanovic, V.I.Demenko and M.Milovanovic(2002):Study of some compositional components and the oxidative stability of the seed oil of <i>Ribes nigrum</i>. <i>J. Herbs, Spices and Med. Plants</i>, 10(1), 37-44 M₂₃=3		
7.	<u>M.Milovanović</u> , K.Pićurić-Jovanović, M.Djermanović, V.Djermanović and M.Stefanović(2000): Sesquiterpene lactones and monoterpene glucosides from plant species <i>Picris echoides</i> . <i>J. Serb. Chem. Soc.</i> , 65 (11), 763-76. M ₂₃ =3		
8.	<u>M.Milovanović</u> , K.Pićurić-Jovanović, V.Đermanović and M. Stefanović(2002): Antioxidant Activities of the Constituents of <i>Picris echoides</i> . <i>J. Serb.Chem. Soc.</i> , 66 (10), 7-15. M ₂₃ =3		
9.	<u>M.Milovanović</u> , K.Pićurić-Jovanović, B.Vucelić-Radović and Ž.Vrbaški (1996): Antioxidant effect of the flavonoids of <i>Anthriscus sylvestris</i> in lard. <i>J. Am. Oil Chem. Soc.</i> , 73(6), 773-776. M ₂₃ =3		
10.	K.Pićurić-Jovanović i <u>M.Milovanović</u> (2005): Autooksidacija lipida i prirodni antioksidanti flore Srbije, Univerzitet u Beogradu, br. 119/10-5, Poljoprivredni fakultet, Beograd-Zemun, Nemanjina 6, 1-160, 2005. ISBN: 86-80733-58-X. Монографија		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		63	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		31	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 2	Међународни: 0
Усавршавања		/	
Други подаци које сматрате релевантним - Други подаци које сматрате релевантним. 1. Монографски радови или поглавља у домаћим и страним монографијама. 2. Рецензент у <i>J. Herbs, Spices & Med. Plants</i>			

(USA). 3. Специјалист за лековито и зачинско биље у Institute of Natural Product, University Massachusets
(USA).

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 наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Технологија јаких алкохолних пића I	Прехрамбена технологија, (Модул технологија конзервисања и врења), Основне академске студије	3 + 2
2.	Технологија јаких алкохолних пића II	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија конзервисања и врења), Основне академске студије	3 + 2
3.	Основе технологије јаких алкохолних пића	Прехрамбена технологија, (Модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране), Микробиологија хране Основне академске студије	3 + 2
4.	Технологија јаких алкохолних пића	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија биљних производа), Специјалистичке академске студије	3+1+2
5.	Одабрана поглавља из технологије јаких алкохолних пића	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија биљних производа), Докторске академске студије	3+1+2
6.	Технологија врења	Прехрамбена технологија, (Модул Хемија хране), Специјалистичке академске студије	3+1+2 (1/3)
7.	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, Biotrasformation and Disposition of Xenobiotics, (2005) European ISSX Meeting at the pharmscifair, Nice, France, (2005) , vol.37, suplement 1p: 32-35.	
5.	Đekić,S., Milosavljević,S., Vajs,V., Jović,S., Petrović,A., Nikićević,N. , ManojlovićV., Nedović,V., Tešević,V.: " <i>Trans</i> and <i>cis</i> -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. : Терминологију усед ин сенсору евалуатион оф плум бранду шљивовица квалитету, Јоурнал оф АгрикултуралСциенцес, 2005, Вол.50,Но.л, п: 89-99	
8.	Nikićević,N. , Veličković,M., Jadranin,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, SSCS-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 L.</i>) at two ripening stages", Hemijska industrija, Institut tehničkih nauka SANU	
10.	Дјекиц Сања В Милосавлјевиц Слободан М Вајс Влатка Е Јовиц Слободан М Петровиц Александар Никићевић,Н. , Недовиц Виктор А Тесевиц Веле В (2008) Транс- анд цис-ресвератрол понцентратион ин винес продуцед ин Србиа, Јоурнал оф Тхе Србиан Цхемицал Социету, 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 и презиме		Весна Пајић	
Звање		Асистент	
Назив институције у којој сарадник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, од 3.9.2003.	
Ужа научна односно уметничка област			
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2011	Пољопривредни факултет	Математика и информатика
Докторат	2012	Математички факултет Универзитета у Београду	Рачунарство
Специјализација			
Магистратура	2010	Математички факултет Универзитета у Београду	Рачунарство
Диплома	1998	Математички факултет Универзитета у Београду	Нумеричка математика и оптимизација
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
Назив предмета		Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Математика 1	Пољопривредна техника, основне студије	3
2.	Математика 2	Пољопривредна техника, основне студије	2
3.	Информатика	Пољопривредна техника, основне студије Прехрамбена технологија, основне студије, изборни предмет	2 2+2+0/3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1	Vesna Pajić , Gordana Pavlović - Lažetić, Miloš Beljanski, Bernd Brandt, Miloš Pajić: Towards a Database for Genotype-Phenotype Association Research: Mining Data from Encyclopedia, <i>International Journal of Data Mining and Bioinformatics</i> , http://www.inderscience.com/info/ingeneral/forthcoming.php?jcode=ijdmdb , ISSN print: 1748-5673, Inderscience publisher, 2012.		
2	Vesna Pajić , Duško Vitas, Gordana Pavlović-Lažetić, Miloš Pajić: WebMonitoring Software System: Finite State Machines for Monitoring the Web, <i>Computer Science and Information Systems</i> , ISSN: 1820-0214, ComSIS consortium, Novi Sad, 2012.		
3	Весна Пајић , Сташа Вујичић Станковић, Милош Пајић: Трансдуктори за означавање података о временским приликама у метеоролошким текстовима на српском језику, <i>ИнфоТЕКА</i> , Заједница библиотека универзитета у Србији, ISSN: 1450-9687, 2012.		
4	Vesna Pajić , Gordana Pavlovic-Lazetic, Milos Pajic: Information Extraction from Semi-structured Resources: A Two-Phase Finite State Transducers Approach. <i>Implementation and Application of Automata: Proceedings of 16th International Conference CIAA, Lecture Notes in Computer Science</i> , Springer Berlin / Heidelberg, 2011, Volume 6807/2011, 282-289		
5	Vesna Pajic : Putting Encyclopaedia Knowledge into Structural Form: Finite State Transducers Approach. <i>Journal of Integrative Bioinformatics</i> 8(2):164, ISSN 1613-4516, (2011)		
6	Aleksandar Đorđević, Ljubomir Životić, Branislava Sivčev, Vesna Pajić , Zorica Ranković-Vasić, Dragica Radovanović (2010). <i>Assessment of the optimal number of observations in the study of vineyard soil (Rigosol)</i> , Proceedings of VIII International Terroir Congress, June 14th-18th, 2010, Soave, Italy		
7	Vesna Šatev , Nicolas Nikolov (2008.): <i>Using the Web as a Corpus for Extracting Abbreviations in the Serbian language</i> , Proceedings of the Sixth Language Technologies Conference, October 16th-17th, 2008 : proceedings of the 11th International Multiconference Information Society - IS 2008, volume C, edited by Tomaž Erjavec, Jerneja Žganec Gros. - Ljubljana : Institut "Jožef Stefan", 2008. - (Informacijska družba, ISSN 1581-9973), p. 75-79		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		2	

Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни
Усавшавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

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
	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 Redda 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, <i>Voćarstvo</i> , 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, <i>Journal of Agricultural Sciences</i> 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 хране, микробиологија хране), Основне академске студије	2+0+2
5.	Традиционални производи анималног порекла	Прехрамбена технологија, Модул технологија најмањих производа, изборни предмет	2+0+2/2
6.	Наука о месу	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул:Прехрамбени 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 versheidener konservierverfahren auf chemische zusammensetzung und funktionelle eigenschaften. Fleischwirthschaft, 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. <i>Procedia Food Science</i> , 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 <i>Технологија меса</i> , 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 Универзитета у Београду	Еколошка микробиологија
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 студија	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., Кљујев, 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 обогаћеном 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 обогаћеном 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,		

	р. 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	Биохемија хране	Прехрамбена технологија, сви модули основне студије	2+2/6
2	Биохемија	Прехрамбена технологија, сви модули основне студије	3+2/7
3	Органска хемија	Прехрамбена технологија, сви модули основне студије	3+3/7
4	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
5	Принципи конзервисања хране	Прехрамбена технологија, сви модули основне студије	4+2/3
6	Индустријски микроорганизми у храни биљног порекла	Прехрамбена технологија основне студије Модул Микробиологија хране	3+2
7	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 наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студја	Часова активне наставе
1.	Технологија вина 1	Основне студије, прехранбена технологија, модул техн. Конзервисања и врења, обавезан предмет	2
2.	Технологија вина 2	Основне студије, прехранбена технологија, модул техн. Конзервисања и врења, обавезан предмет	3
3.	Прерада грожђа	основне	2
4.	Основи сомелијерства	Основне студије, прехранбена технологија, модул техн. Конзервисања и врења, изборни предмет	2
5.	Основе техноологије вина	Основне студије, прехранбена технологија, модул УБК и микробиологија хране, изборни предмет предмет	2
6.	Специјална вина	мастер	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</i> , 485-486		

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</i> , 19 – 26
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</i> , 183 – 191
9.	Rajkovic M. B., Novakovic Ivana D., Petrovic, A. V. (2007): Determination of titrable acidity in white wine. <i>Journal of Agricultural Sciences. Vol. 52, No 2</i> : 169-184
10.	Popović Branko, Nikićević Ninoslav, Gavrilović-Damnjanović Jelica, Mitrović Olga, Petrović Aleksandar , Ogašanić Dobrivoje. (2006): Tehnološka svojstva plodova važnijih sorata šljive kao sirovine za proizvodnju rakije šljivovice. <i>Journal of Scientific Agricultural Research, vol. 67, br. 2</i> , str. 73-82

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 и презиме		Тања С. Петровић	
Звање		доцент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Од 1999. године	
Ужа научна односно уметничка област		Наука о конзервасању	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Наука о конзервасању
Докторат	2011.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Прехрамбено-технолошке науке
Специјализација	'-	-	-
Магистратура	2004.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Технолошка микробиологија
Диплома	1995.	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Технологија биљних производа
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Амбалажа и паковање хране	Прехрамбена технологија, сви модули, основне студије, обавезан предмет	3+0+2/2
2.	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.	Petrović, T. , Dimitrijević, S., Radulović, Z., Mirković, N., Rajić, J., Obradović, D., Nedović, V. 2012. Comparative analysis of the potential probiotic abilities of lactobacilli of human origins and from fermented vegetables. <i>Archive of Biological Science</i> , 64 (4), 1473-1480.		
2.	Radulović, Z., Mirković, N., Bogović-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T. , Manojlović, V., Nedović, V. 2012. Quantification of viable spray-dried potential lactobacilli using real-time PCR. <i>Archive of Biological Science</i> , 64 (4), 1465-1472.		
3.	Radulović, Z., Petrović, T. , Bulajić, S. 2012. Antibiotic susceptability of probiotic bacteria. In: <i>Antibiotic Resistant Bacteria - A Continuous Challenge in the New Millennium</i> , Ed. M. Pana, pp. 549-576, InTech-Open Access Publisher, Rijeka, Croatia.		
4.	Petrović, T. , Petrović, M., Dimitrijević, S., Radulović, Z., Rajić, J., Paunović, D., Nedović, V. 2012. Microencapsulation of potential probiotic strain <i>Lactobacillus plantarum</i> JS7A by spray drying. <i>Proceedings of 6th Central European Congress on Food</i> , 23-26. May, Novi Sad, Serbia, pp. 1070-1075.		
5.	Petrović, T. , Lazić, V., Rajić, J. 2012. Modern trends of food packaging. <i>Proceedings of 6th Central European Congress on Food</i> , 23-26. May, Novi Sad, Serbia.		
6.	Rajić, J., Petrović, T. , Veljović, M., Paunović, D., Bradaš, M., Nedović, V., Vukosavljević P. 2012. The influence of apple juice added in blackberry and sour cherry juices on their total phenols content and antioxidative capacity, <i>Proceedings of 6th Central European Congress on Food</i> , 23-26. May, Novi Sad, Serbia.		
7.	Radulović Z., Miočinović, J., Mirković, N., Petrušić, M., Petrović, T. , Bogović Matijašić, B., Nedović, V. 2012. Effect of encapsulated autochthonous potential probiotic bacteria <i>Lactobacillus paracasei</i> 08 on the characteristics of the soft goat cheese. <i>Proceedings of 6th Central European Congress on Food</i> , 23-26. May, Novi Sad, Serbia, pp.1029-1035.		
8.	Rajić, J., Petrović, T. , Nedović, V., Veljović, M., Paunović, D., Vukosavljević, P. (2012) The influence of technological process of production on antioxidant capacity of cherry and raspberry fruit juices, <i>12th Congress of Nutrition: Nutrition to Health in 21st Century</i> , 31. October-3. November, Belgrade, Serbia, Book of Abstract.		
9.	Krnjaja, V., Lević, J., Stanković, S., Petrović, T. , Stojanović, Lj., Radović, Č., Gogić, M. (2012): Distribution of moulds and mycotoxins in maize grain silage in the trench silo. <i>Biotechnology in Animal Husbandry</i> , 28 (4): 845-854.		
10.	Petrovic, T., Niksic, M. and Bringel, F. 2006. Strain typing with <i>ISLpl1</i> in lactobacilli. <i>FEMS Microbiology Letters</i> , 255: 1-10.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата:		8	
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе:		4	

Тренутно учешће на пројектима:	Домаћи :2	Међународни: 1
Усавршавања	-Лабораторија за микробиологију и генетику, Универзитет Луј Пастер, Стразбур, Француска, (јануар-април 2003) - Тренинг курс у оквиру пројекта безбедност хране на тему: "Stakeholder engagement in food risk analysis: opportunities and dangers?", Central Food Research Institute, Будимпешта, Мађарска (19. фебруар 2008) -Тренинг курс у оквиру CAPINFOOD пројекта на тему: „Introduction in food chain managment“, Атина, Грчка (9-12. 10. 2012.)	
Други подаци које сматрате релевантним: Награда за изузетан успех током редовних студија од Института за прехранбenu технологију (1995. год.), ФЕМС стипендија (2003. год.)		
Ове податке дати за сваког наставника, или користећи исту форму формулара формирати књигу свих наставника у установи, која се у том слушају даје као прилог. Ова табела несме прећи једну А4 страну.		

Петрушић М. Милица асистент

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 студија	Часова активне наставе
	Општа микробиологија	Прехрамбена технологија, основне студије, сви модули, обавезан предмет	3+0+2/5
	Методе у микробиологији хране	Прехрамбена технологија, Мастер студије	3+0+3/2
	Санитација погона	Прехрамбена технологија, обавезан предмет модули УБК и микробиологија хране, изборни предмет Техн анималних пда, Техн ратарских прда, Техн конзервисања и врења	2+2+0/2
	Микробиолошко кварење хране	Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране, обавезни предмет	2+0+2
	Токсинфекције и интоксикације	Прехрамбена технологија, модул Микробиологија хране, обавезни предмет	2+0+2
	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+2/4
	Микробиологија хране	Прехрамбена технологија, Модул УБК, обавезан предмет	3+0+2/2
	Индустријска микробиологија	Прехрамбена технологија, мастер студије, модули Микробиологија хране, Хемија и биохемија хране	3+0+3/3
	Патогени микроорганизми у храни	Прехрамбена технологија, мастер студије, модули Микробиологија хране	3+0+3/3
	Пробиотици у производњи функционалне хране	Прехрамбена технологија, мастер студије, модули Микробиологија хране	3+0+3/3
	Примена биоактивних материја микробиолошког порекла	Прехрамбена технологија, мастер студије, модули Микробиологија хране	3+0+3/3
	Методе у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
	Виши курс микробиологије хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
	Технолошка микробиологија	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
	Хигијенски инжињеринг и дизајн	Прехрамбена технологија,	2+0+2/2

		Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	
	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-Rajlić, 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		Мирјана Б. Пешић	
Звање		Доцент	
Назив институције у којој сарадник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 1998	
Ужа научна односно уметничка област		Биохемија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биохемија
Докторат	2011	Хемијски факултет	Биохемија
Специјализација			
Магистратура	2003	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биохемија са биохемијом хране
Диплома	1996	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 студија (Прехрамбена технологија, осим ако није другачије наглашено)	Часова активне наставе
1.	Непожељне биоактивне супстанце хране	Прехрамбена технологија (Технологија ратарских производа) Основне академске студије	2+2
2.	Основи Биохемије	Биљна производња, Фитомедицина, Основне академске студије	3+2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Pescic M.B., Barac M.B., Stanojevic S.P., Ristic N.M., Macej O.D., Vrvic M.V. (2012): Heat induced casein-whey protein interactions at natural pH of milk: a comparison between caprine and bovine milk, <i>Small Ruminant Research</i> (ISI I _{F2011} =1.295, Agriculture, Dairy and Animal Science 16/54), 108: 77-86.		
2.	Stanojevic, S., Barac, M., Pescic, M. , Vucelic-Radovic, B (2012): Composition of proteins in okara as a by-product in hydrothermal processing of soy milk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> (ISI IF ₂₀₁₁ =2,823, Food Science and Technology 14/127), 60(36): 9221-9228.		
3.	Barac M., Cabrilo S., Stanojevic S., Pescic M., Pavlicevic M., Zlatkovic B., Jankovic M. (2012): Functional properties of protein hydrolysates from pea (<i>Pisum sativum</i> , L) seeds, <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , (ISI I _{F2011} =1.259, Food Science and Technology, 58/127), 47(7): 1457-1467		
4.	Pescic M., Barac M., Vrvic M., Ristic N., Macej O., Stanojevic S. (2011): Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE, <i>Food Chemistry</i> (ISI I _{F2011} =3.655, Food Science and Technology 6/127), 125 (4): 1443-1449.		
5.	Pescic 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> (ISI I _{F2011} =2,401, Food Science and Technology 24/127), 21: 831-838		
6.	Barac M., Cabrilo S., Pešić M., Stanojević S., Pavlicevic M., Mačej O., Ristić N. (2011): Functional Properties of Pea (<i>Pisum sativum</i> L) Protein Isolates Modified with Chymosin. <i>International Journal of Molecular Sciences</i> (ISI I _{F2011} =2,598, Chemistry, Multidisciplinary 44/152), 12(12): 8372 - 8387		
7.	Stanojevic, S., Barac, M., Pescic, M., Vucelic-Radovic, B (2011): An assessment of soy genotype and processing method on quality of soybean tofu. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> (ISI IF ₂₀₁₁ =2,823, Food Science and Technology 14/127), 59 (13): 7368-7376		
8.	Žilić S. M., Barac M. B., Pešić M. B., Mladenović Drnić S. D., Ignjatović-Micić D. D., Srebrić M. (2011): Characterization of proteins from kernel of different soybean varieties, <i>Journal of Science of Food and Agriculture</i> (ISI IF ₂₀₁₁ =1.436, Agriculture, Multidisciplinary 10/56), 91:60-67.		
9.	Žilić S., Barac M., Pešić M., Dodig D., Ignjatović-Micić D (2011): Characterization of proteins from grain of different bread and durum wheat genotypes, <i>International Journal of Molecular Sciences</i> (ISI IF ₂₀₁₁ =2,598, Chemistry, Multidisciplinary 44/152), 12(9): 5878-5894		
10.	Pešić M. B., Vucelić-Radović B. V., Barac M. B., Stanojević S. P. and Nedović V. A. (2007): Influence of Different Genotypes on Trypsin Inhibitor Levels and Activity in Soybeans, <i>Sensors</i> , 7,		

67-74. (ISI IF ₂₀₀₇ =1.573, Instruments and Instrumentation 13/55).		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	30	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	15	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни
Усавршавања		
<p>Др Мирјана Б. Пешић је до сада објавила 63 научни рад у сарадњи са другим ауторима у међународним и домаћим часописима са рецензијом, у зборницима радова са међународних и домаћих скупова. Учествовала је у реализацији шест домаћих пројеката које је финансирало Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије и два међународног пројекта у сарадњу са Националном научном фондацијом Швајцарске. Руководиоц је подпројекта пројекта у оквиру Програма истраживања у области технолошког развоја за период 2011-2014. година (ев.бр. ТР 31069). Ради рецензије за водеће међународне часописе: Food Chemistry (IF₂₀₁₀=3.458, Food Science and Technology 5/125) Australian Journal of Agricultural Research (IF 1.132, 10/35) и International Journal of Food Science and Technology (IF.1.062, 50/107)</p>		

Име и презиме		Блаженка Поповић	
Звање		Доцент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет-Земун Април 1987 године	
Ужа научна односно уметничка област		Менаџмент, организација и економика производње пословних система пољопривреде и прехранбене индустрије	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2009	Пољопривредни факултет	Менаџмент, организација и економика производње пословних система пољопривреде и прехранбене индустрије
Докторат	2008	Пољопривредни факултет	Агроекономске науке
Специјализација	-	-	-
Магистратура	2001	Пољопривредни факултет	Агроекономске науке
Диплома	1984	Пољопривредни факултет	Агроекономске науке
Списак предмета које сарадник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студ. програма, врста студија	Час. акт. нас
1.	Планирање у агробизнису	Прех. тех. – Упр. безбед. и квалит. у произ. хране, осн. академске студије	2+2
2.	Управљање пројектовањем и развојем	Прех. тех. – Упр. безбед. и квалит. у произ. хране, осн. академске студије	2+2
Репрезентативне референце			
1.	Небојша Ралевић, Ивана Љубановић-Ралевић, Зоран Рајић и Блаженка Поповић (2006): <i>Примена факторске анализе за одређивање показатеља идентификације белих сирева у саламури</i> , Поглавље у монографији „Аутохтони бели сиреви у саламури“ Пољопривредни факултет, Београд, стр. 113-143., ИСБН 86-7834-008-8.		
2.	Блаженка Поповић , Радојка Малетић (2007): <i>Рангирање опитина Републике Србије на основу развијености МСП у агробизнису</i> ; Међународни научни скуп: Мултифункционална пољопривреда и рурални развој, Београд-Беочин., ИСБН 978-86-82121-47-3, COBISS.SR-ID 145178124, стр. 1113-1119.		
3.	Блаженка Поповић , Радојка Малетић (2008): <i>Груписање опитина Републике Србије на основу развијености МСП у агробизнису</i> . Економика пољопривреде, ИССН 0352-3462, УДК 634.1:338.3, год ЛП бр. 2 стр. 151-161		
4.	Slobodan Ceranić, Blaženka Popović (2009): <i>Human resources management in small and medium enterprises</i> , Abstract, Applied Studies in agribusiness and commerce, Vol.3. Number 1-2., HU-ISSN 1789-221X - Electronic Version: ISSN 1789-7874 pages 71-74.		
5.	Blaženka Popović , Radojka Maletić, Svjetlana Janković Šoja (2010): <i>Tendencies in change of production of certain fruit species in Serbia</i> , Chapter in the Monography “Agriculture in the Process of Adjustment to the Common Agricultural Policy”, Universty “Ss Kiril and Methodius” in Skopje - Faculty of Agricultural sciences and food.-Republic of Macedonia, ISBN 978-9989-845-40-6, pages 231-241.		
6.	Малетић Радојка и Поповић Блаженка (2010): <i>Производња основних ратарских култура у АП Војводина – тенденције и рангирање опитина</i> . Економика пољопривреде, 2010, ИССН 0352-3462, УДК 631.143(497.113), год ЛП бр. 2 стр. 275-292.		
7.	Малетић Радојка, Церанић С. и Поповић Блаженка (2011): <i>Мала и средња предузећа као чиниоци смањења сиромаштва у руралним заједницама Србије</i> . Економика пољопривреде, ИССН 0352-3462, УДК 334.012.62/63:316.334.55, год LVII бр. 1 стр. 121-131.		
8.	Blaženka Popovic , Branislav Zivkovic, Radojka Maletic, Zoran Rajic, Svjetlana Jankovic-Soja (2011): <i>Factorial analysis of slaughter characteristics of fattening pigs fed different additives – enzyme and probiotic in mixtures</i> , African Journal of Biotechnology Vol.10 (42), pp. 8491-8497, 8		

	August, 2011 ISSN 1684-5315 © 2011 Academic Journals
9.	Blazenka Popovic , Radojka Maletic, Slobodan Ceranic, Tamara Paunovic, Svjetlana Jankovic Soja (2011): <i>Defining homogenous areas of Serbia based on development of SME in agribusiness using the cluster analysis</i> , Technics technologies education management, Vol. 6 Number 3, 2011, pp. 811-818, ISSN 1840-1503, www.ttem-bih.org
10.	Maletic Radojka, Popovic Blazenka (2012): <i>MEASURING THE SME'S EFFICIENCY IN AGRIBUSINESS BY DEA TECHNIQUE</i> , International Scientific Meeting: "Sustainable agriculture and rural development in terms of the Republic of Serbia strategic goals realization within the Danube region", Mountain Tara, December, 6-8th 2012, Thematic proceedings, ISBN 978-86-6269-018-0, COBISS.SR-ID 195237900, pages 1392-1407.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата		
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе	2	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни
Усавршавања		
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	Прехранбена 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.	Биохемија хране	Прехранбена технологија, основне академске студије, сви модули Основне академске студије	2+0+2 (1/3)
2	Биохемија	Прехранбена технологија, сви модули, Основне академске студије	2+0+2 (1/3)
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
4.	Sladjana P. Stanojevic , Mirosljub 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. (M ₂₁ =8)		
5.	Mirjana B. Pesic, Mirosljub 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. (M ₂₁ =8)		
6.	Mirosljub 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. (M ₂₂ =5)		
7.	Sladjana P. Stanojevic , Mirosljub 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. (M ₂₁ =8)		
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. (M ₂₁ =8)
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. (M ₂₁ =8)
10.	Miroljub Barac, Slavica Čabrilo, Mirjana Pešić, Sladana Stanojević , Milica Pavličević, Ognjen Mačej, 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. (M ₂₁ =8)
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. (M ₂₁ =8)
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. (M ₂₁ =8)
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. (M ₂₁ =8)

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		

Други подаци које сматрате релевантним

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.

Добитник је годишње награде Привредне коморе Београда за најбоље докторске дисертације у школској 2007/08 години.

На Међународном Симпозијуму, *The 39th Croatian Dairy Experts Symposium* - одржаном у Опатији у октобру 2010. године, са сарадницима добитник је награде за најбољу постерску презентацију рада.

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.

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 (A Centre for Sustainable Crop-Water Management (CROPWAT), EU FP6 INCO-CT - 043526).

Ради рецензије за међународне часописе: *Journal of the Science of Food and Agriculture* (IF2011=1.762; *Food Science and Technology* 47/128; *Agriculture, Multidisciplinary* 10/57); *Teghnologica Acta* (ISSN 1840-0426).

- 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. Рабреновић	
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 наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студја	Часова активне наставе
1.	Технологија уља и масти	Основне академске студије Прехрамбена технологија Модули: Технологија ратарских производа, Управљање безбедношћу и квалитетом хране	3+2
2.	Модификација уља и масти	Основне академске студије Прехрамбена технологија Модул: Технологија ратарских производа	3+2
3.	Технологија прераде соје	Основне академске студије, изборни предмет Прехрамбена технологија Модул: Технологија ратарских производа	2+2
4.	Хладно цеђена уља	Основне академске студије Прехрамбена технологија Модул: Технологија ратарских производа	2+2
5.	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
6.	Одабрана поглавља из технологије уља и масти	Докторске студије Прехрамбена технологија	7+5
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Горјановић С., Рабреновић 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. Journal of the American Oil Chemists Society, 88:1875–1882.		
2.	Рабреновић 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, Czech Journal of Food Science, Vol. 29, No.1: 74–78 .		
3.	Рабреновић 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.	Рабреновић 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., Рабреновић 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 и презиме		Бранко М. Радичевић	
Звање		доцент	
Назив институције у којој сарадник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет у Београду од 01.11.2001. године	
Ужа научна односно уметничка област		Електротехника у пољопривреди	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012.	Пољопривредни факултет Београд	Електротехника у пољопривреди
Докторат	2012.	Електротехнички факултет Београд	Електроенергетика - Обновљиви извори енергије
Специјализација			
Магистратура	2005.	Електротехнички факултет Београд	Електроенергетика
Диплома	2001.	Електротехнички факултет Београд	Електроенергетика
Списак предмета које ће наставник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
Р.Б.	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1	Физичко-техничка мерења	Основне академске студије, прехранбена технологија, сви модули, изборни предмет	2+2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Radičević B., Savić M., “Experimental Research on the Influence of Wind Turbine Blade Rotation on the Characteristics of Atmospheric Discharges”, IEEE Transactions on Energy Conversion, ISSN 0885-8969, DOI 10.1109/TEC.2011.2162240, vol. 26, no. 4, pp. 1181–1190, Decembar 2011. - Врхунски научни часопис M21. http://ieeexplore.ieee.org/xpl/articleDetails.jsp?tp=&arnumber=6019033&contentType=Journals+%26+Magazines&sortType%3Dasc_p_Sequence%26filter%3DAND%28p_IS_Number%3A6083464%29		
2.	Radičević B., Savić M., Madsen S.F., Badea I., “Impact of wind turbine blade rotation on the lightning strike incidence - A theoretical and experimental study using a reduced-size model”, Energy, ISSN 0360-5442, DOI 10.1016/j.energy.2012.07.032, vol. 45, Issue 1, pp. 644–654, September 2012. - Врхунски научни часопис M21. http://dx.doi.org/10.1016/j.energy.2012.07.032		
3.	Radičević B., Savić M., Badea I., “The Impact of Wind Turbine Blade Rotation on the Lightning Strike Incidence”, in Proc. 31st International Conference on Lightning Protection, Веџ, Аустрија, Септембар 2–7, 2012, DOI 10.1109/ICLP.2012.634421, pp. 1–9. - Објављено у целини у IEEE зборнику радова, Врхунски научни часопис M21. http://ieeexplore.ieee.org/search/searchresult.jsp?newsearch=true&queryText=Lightning+Protection+.LB.ICLP.RB.%2C+2012+International+Conference+On%2C+Radicevic%2C+Savic%2C+Badea&x=44&y=20		
4.	Mikičić D., Radičević B., Đurišić Ž., “Wind Energy Potential in the World and in Serbia and Montenegro”, Facta Universitatis, Series: Electronics and Energetics, YU ISSN: 0353-3670, COBISS.SR-ID: 12826626, DOI 10.2298/FUEE0601047M, Vol. 19, No. 1, Niš, pp. 47-61, april 2006. - Часопис међународног значаја верификован посебном одлуком Министарства просвете, науке и тех. развоја Републике Србије M24. http://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=0353-36700601047M		
5.	Vukić Đ., Radičević B., “Zbirka ispitnih zadataka iz elektrotehnike”, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, ISBN 86-80733-32-6, COBISS-ID 103393036, Beograd, 2003.		
6.	Међународни пројекат: “Renewables for Isolated Systems – Energy Supply and Waste Water Treatment”, RISE, FP6 projects, EU, 2004-2006.		
7.	Домаћи пројекат: “Атлас енергетског потенцијала сунца и ветра Србије”, Министарство просвете, науке и тех. развоја Републике Србије, ев. бр.: ТД-7042Б, Београд, 2006-2007.		
8.	Домаћи пројекат: “Интелигентне енергетске мреже”, Министарство просвете, науке и тех. развоја Републике Србије, ев. бр.: ИИИ-42009, Београд, 2011-2014.		
9.	Radičević B., Vukić Đ., Ercegović Đ., Oljača M., “Optički senzori i njihova primena na		

	<p><i>poljoprivrednim mašinama</i>”, Naučni časopis Poljoprivredna tehnika, YU ISSN: 0554 5587, UDK: 631 (059), UDK rada: 303.645, godina XXXIV, Broj 1, pp. 123-136, Beograd, decembar 2009. http://scindeks.nb.rs/article.aspx?query=ISSID%26and%267879&page=14&sort=8&stype=0&backurl=%2fissue.aspx%3fissue%3d7879</p>	
10.	<p>Vukić Đ., Radičević B., Floranović N., Kocić M., “<i>Energetska efikasnost asinhronih motora u poljoprivredi</i>”, Poljoprivredna tehnika, godina XXXVI, broj 3, pp. 1-9, Beograd, decembar 2011. http://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=0554-55871103001V</p>	
Збирни подаци научне активности наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		19
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		4
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 2 Међународни: 1
Усавршавања	<p>Др Бранко М. Радичевић је обавио више студијских боравака у референтним институцијама у Немачкој (DEHN + SÖHNE GmbH + Co.KG., Postfach 16 40, D-92306 Neumarkt), Аустрији (Graz University of Technology, Rechbauerstr. 12, 8010 Graz) и Румунији (ICMET - Research, Development and Testing National Institute for Electrical Engineering, B-dul Decebal Nr. 118A, 200746 Craiova).</p>	
<p>Други подаци које сматрате релевантним: Научно-истраживачки рад др Бранка М. Радичевића у протеклом периоду био је усмерен на следеће области: примена електричне енергије у пољопривреди и индустрији, физичко-техничка мерења, пројектовање помоћу рачунара у електроенергетици, обновљиви и дистрибуирани извори електричне енергије, техника високог напона, дистрибутивне и индустријске мреже, електричне машине и информациони системи. До сада је објавио више од 50 научних и стручних радова, учествовао је у раду 20 међународних и домаћих конференција и био је истраживач на 10 међународних и домаћих пројеката. Коаутор је једног универзитетског уџбеника. Пријавио је 1 међународни патент. Члан је Европског удружења за ветроенергију и реномиране <i>IEEE</i> организације. Рецензент је врхунског научног часописа <i>IEEE Transactions on Energy Conversion</i>.</p>		

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.	Биохемија	Прехрамбена технологија, сви модули, основне студије	3+2/7
2.	Општа Микробиологија	Основне академске студије, прехранбена технологија, обавезан предмет, основне студије	3+0+2/5
3	Индустријска микробиологија у храни анималног порекла	Основне академске студије	3+2/3
4	Принципи конзервисања хране	Прехрамбена технологија, основне студије, обавезан предмет, сви модули	4+0+2/3
5	Хигијенски инжињеринг	Прехрамбена технологија, модул микробиологија хране, изборни предмет	3+0+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		
2.	Милинковић, М., Радић, Д. , Лалевић, Б., Голубовић, Ћургуз В., Јовановић, Љ., 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 Пожареваца 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		Студент докторских студија	
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		Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Наука о млеку
Диплома	1990	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Прехрамбена технологија анималних производа
Списак предмета које ће сарадника држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часови активне наставе
	Технологија млека I	Прехрамбена технологија, Технологија анималних производа, Основне академске студије, обавезан предмет	3+0+2/2
	Технолошко пројектовање	Прехрамбена технологија-Технологија анималних производа, Основне академске студије – изборни предмет	2+2 /3
	Нова храна	Прехрамбена технологија, основне студије, модули Технологија најмањих производа, микробиологија хране, изборни предмет	2+0+2
	Технолошко пројектовање	Прехрамбена технологија-Технологија анималних производа, Основне академске студије Изборни предмет	2+0+2/2
	Основи технологије млека	Прехрамбена технологија, основне студије, изборни предмет, УБК и микробиологија хране	2+0+2
	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 mada 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 наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Технологија обраде дувана	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија ратарских производа), Основне академске студије	2+2
2.	Технологија прераде дувана	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија ратарских производа), Основне академске студије	3+2
3.	Технологија отпада у преради ратарских сировина	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија ратарских производа), Основне академске студије	3+2
4.	Принципи модификације дуванских производа	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул:Прехрамбени инжињеринг; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3
5.	Одабрана поглавља из технологије обраде и прераде дувана (5 часова недељно)	Прехрамбена технологија, Докторске академске студије	7+5
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. _{M52}		
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). _{M23}		
4.	Marija Srbinoska, Stefka Kirkova, Vesna Radojičić , Nermina Đulančić: Determination of pH Value in Extracts of Mainstream Particulate Phase of Cigarettes, <i>СЪЮЗ НА УЧЕНИТЕ В БЪЛГАРИЯ – ПЛОВДИВ</i> , 10-11. November, 2011., Научни трудове на Съюза на учените Пловдив, Серия В. Техника и технологии, том.IX, Пловдив, 2012, pp. 131-135, _{M33}		
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. _{M23}		
6.	Gordana J. Kulić, Vesna B. Radojičić : Analysis of cellulose content in stalks and leaves of large leaf tobacco, Journal of Agricultural Sciences, Vol. 56, No. 3, 2011. _{M52}		
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. _{M51}		
8.	Nermina Đulančić, Marija Srbinoska, 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. _{M33}		

9.	Marija Srbinoska, Miroslava Nikolić, Vesna Radojičić , Nermina Đulančić: Electronic Cigarettes: Regulatory Issues and Safety Concerns, Tutun/Tobacco, Vol 61, N° 7-12, 100-104, 2011. _{M51}
10.	Radojičić, V. , Nikolić, M., Adnađević, B.: CO Reduction in Cigarette Smoke by Application of Purposely Sintetise Zeolite Catalyst. Environmental Protection of Urban and Suburban Settlements, Monograph, 33-37, Novi Sad, 2005. _{M16}
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 сарадник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часови вежби и ДОН
1.	Управљање безбедношћу у производњи хране	Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране - Технологија конзервисања и врења - Технологија ратарских производа - Технолошка микробиологија - Технологија анималних производа	(3 + 2)
2.	Процена ризика безбедности хране	Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	(2 + 2)
3.	Опасности у производњи хране	Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	(4 + 2)
4.	Методe и технике унапређења безбедности хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране	3 + 0 + 3
5.	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 Staphylococcus aureus in insufficiently dried traditional beef ham “govedja pršuta” under different storage conditions. Food Control, 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 Clostridium botulinum neurotoxins A and B in milk by ELISA and immuno PCR at higher sensitivity than mouse bio-assay. Food Analytical Methods, 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 Escherichia coli O157:H7 to determine the effect of chlorine dioxide decontamination. Food Analytical Methods, 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 Bacillus cereus emetic toxin in food products by means of LC-MS ² . Food Analytical Methods, Volume 5, Number 5, 969-979.
5.	Ceuppens, S., Uyttendaele, M., Drieskens, K., Rajkovic, A., Boon, N., Van de Wiele, T. (2012). Survival of Bacillus cereus vegetative cells and spores during in vitro simulation of gastric passage. Journal of Food Protection, 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 Bacillus cereus. International Journal of Food Microbiology, 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 Zygosaccharomyces bailii by green fluorescent protein. International Journal of Food Microbiology, 156, 290–295.
8.	Beatriz Melero, Ana M Diez, Andreja Rajkovic, Isabel Jaime, Jordi Rovira (2012). Behaviour of non-stressed and stressed Listeria monocytogenes and Campylobacter jejuni cells on fresh chicken burger meat packaged under modified atmosphere and inoculated with protective culture. International Journal of Food Microbiology, 158, 107–112.
9.	Ceuppens, S., Rajkovic, A., Hamelink, S., Van De Wiele, T., Boon, N., Uyttendaele, M. (2012). Enterotoxin production by Bacillus cereus under gastrointestinal conditions and their immunological detection by commercially available kits. Foodborne Pathogens and Disease, 9(12):1130-6
10.	Tsilia, V., Devreese, B., De Baenst, I., Mesuerea, 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 Bacillus cereus group. Analytical and Bioanalytical Chemistry, 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		Милош Б. Рајковић	
Звање		Редовни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Земун од 1983. године	
Ужа научна односно уметничка област		Хемија	
Академска каријера: асистент-приправник, асистент, доцент, ванредни професор, предавач по позиву (у звању професора - избор) из предмета: Хемија (Шумарски факултет, Београд) и Хемија и хемијске штетности (Виша техничка машинска школа, Земун), редовни професор			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2005.	Пољопривредни факултет, Земун	Хемија
Докторат	1986.	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Електроаналитичка хемија
Специјализација	-	-	-
Магистратура	1983.	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Електроаналитичка хемија
Диплома	1980.	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Одсек: Неорганска хемија Група: Технолошка контрола
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Општа хемија	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, обавезан предмет	4+0+3/3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Vučurović B., Rajković M.B. (1987): Copper-deposited Wire Ion Selective Electrode for the Determination of Copper(II). <i>Analyst</i> , 112, 539-542.		
2.	Raikovich M.B., Karlikovich-Raich K., Chirich I. (1995): Comparison of Potentiometric Methods for the Determination of Gasoline Using an Ion-Selective Electrode. <i>Journal of Analytical Chemistry</i> , 50, 1204-1206.		
3.	Rajković M.B., Tošković D. (2002): A New Procedure of Phosphogypsum Purification in Order to Diminish the Content of Radionuclides, <i>Hungarian Journal of Industrial Chemistry</i> , 30(3), 219-227.		
4.	Тошковић Д., Рајковић М.Б., Чирич И. (2002): Коррозија белой жести в рассольных растворах. <i>Журнал прикладной химии</i> , 11(75), 1843-1846.		
5.	Cakić S., Lačnjevac C., Nikolić G., Stamenković J., Rajković M.B., Gligorić M., Barać M. (2006): Spectroscopic Characteristics of Highly Selective Manganese Catalysis in Aqueous Polyurethane Systems. <i>Sensors</i> , 6(11), 1708-1720.		
6.	Cakić S., Nikolić G., Lačnjevac Č., Gligorić M., Rajković M.B. (2007): The Thermal Degradation of Aqueous Polyurethanes with Catalysts of Different Selectivity. <i>Progress in Organic Coatings</i> , 60, 112-116.		
7.	Rajković M.B., Lačnjevac Č.M., Ralević N.R., Stojanović D.M., Tošković D.V., Pantelić K.G., Ristić N.M., Jovanić S. (2008): Identification of Metals (Heavy and Radioactive) in Drinking Water by an Indirect Analysis Method Based on Scale Test. <i>Sensors</i> , 8(4), 2188-2207.		
8.	Lačnjevac Č.M., Zlatković S., Cakić S., Stamenković J., Rajković M.B., Nikolić G., Jelić S. (2010): New Organic Solvent Free Three-Component Waterproof Epoxy-Polyamine Systems. <i>Sensors & Transducers</i> , 119(8), 91-103.		
9.	Stojanović D.M., Milojković V.J., Lopičić R.Z., Mihajlović L.M., Rajković M.B., Vitorović S.G. (2012): Anthropogenic Sources of Uranium in Serbia: Risk Assessment on Environment and Human Health, in Uranium: Characteristics, Occurrence and Human Exposure , Alik Ya. Vasiliev and Mikhail Sidorov (Eds.), Nova Science Publishers, Inc., New York, USA, 46-86.		
10.	Rajković M.B., Sredović I.D., Račović M., Stojanović M.D. (2012): Analysis of Quality Mineral Water of Serbia: Region Arandjelovac. <i>Journal of Water Resource and Protection</i> , 4(9), 783-794.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		43	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		28	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	Међународни
		1	
Усавршавања	Jagiellonian University and Academy of Mining and Metallurgy of Cracow, Poland,		

1984; Universitaire Instelling Antwerpen, Antwerpen (Wilrijk), Universiteitsplein 1, België, 1986.
--

Други подаци које сматрате релевантним: **1.** Монографије: 5; **2.** Универзитетски уџбеник: 4; **3.** Водећа књига националног значаја: **2**; **4.** Помоћни универзитетски уџбеник: 8; **5.** Књиге: 16; **6.** Монографски рад: 17. **7.** Поглавље у монографији међународног значаја: 1; **8.** Реализован патент: 1. **9.** Радови објављени у часопису међународног значаја: 40; **10.** Радови објављени у часопису националног значаја: 81; **11.** Радови саопштени на скупу међународног значаја: 85; **12.** Радови саопштени на скупу националног значаја: 128; **13.** Научно-истраживачки пројекти: 6; **14.** Елаборати и студије: 8; **15.** Стручни радови: 32; **16.** Предавања: 7; **17.** Менторство: Ментор **7** и коментор **2** дипломска рада, коментор **5** магистарска рада и коментор једне докторске дисертације. **18.** Редовни члан Инжењерске академије Србије (ИАС) од 2001.године.

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 прехранбене 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 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		Весна М. Ракић	
Звање		Ванредни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 05.02. 1986.	
Ужа научна односно уметничка област		Физичка хемија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2010	Пољопривредни факултет, БУ	Природне науке
Докторат	1999	Факултет за физичку хемију, БУ	Природне науке
Специјализација	/		
Магистратура	1991	Факултет за физичку хемију, БУ	Природне науке
Диплома	1981	Природно математички факултет, БУ	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+0+3/2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
	Vesna Rakic, Nevenka Rajic, Aleksandra Dakovic, Aline Auroux; „The adsorption of salicylic acid, acetylsalicylic acid and atenolol from aqueous solutions onto natural zeolites and clays: Clinoptilolite, bentonite and kaolin”. <i>Microporous and Mesoporous Materials</i> 166 (2013) 185–194.		
2.	Dusan Stosic, Simona Bennici, Vesna Rakic, Aline Auroux; „CeO ₂ –Nb ₂ O ₅ mixed oxide catalysts: Preparation, characterization and catalytic activity in fructose dehydration reaction”. <i>Catalysis Today</i> 192 (2012) 160– 168.		
3.	R. Kourieh, V. Rakic, S. Bennici, A. Auroux; Relation between surface acidity and reactivity in fructose conversion into 5-HMF using tungstated zirconia catalysts. <i>Catalysis Communications</i> 30 (2013) 5–13.		
4.	R. Hercigonja, V. Rac, V. Rakic, A. Auroux; „Enthalpy–entropy compensation for n-hexane adsorption on HZSM-5 containing transition metal ions”; <i>J. Chem. Thermodynamics</i> 48 (2012) 112–117.		
5.	Lj. Damjanović, V. Rakić, V. Rac, D. Stošić, A. Auroux; „The investigation of phenol removal from aqueous solutions by zeolites as solid adsorbents. ” <i>Journal of Hazardous Materials</i> 184 (2010) 477–484.		
6.	V. Rakić, Lj. Damjanović, V. Rac, D. Stošić, V. Dondur, A. Auroux; „The adsorption of nicotine from aqueous solutions on different zeolite structures”; (2010) <i>Water Research</i> , 44, 2047-2057.		
7.	D. Stojaković, N. Rajić, V. Rakić, N. Z. Logar, V. Kaučič; „Structure and thermal behavior of the layered zincophosphate [NH ₃ -CH ₂ -CH(NH ₃)-CH ₃](ZnPO ₄) ₂ ”; (2009) <i>Inorganica Chimica Acta</i> , 362 (6), pp. 1991-1995.		
8.	S. Petrović, A. Terlecki-Baričević, Lj. Karanović, P. Kirilov-Stefanov, M. Zdujić, V. Dondur, D. Paneva, I. Mitov, V. Rakić; “LaMO ₃ (M = Mg, Ti, Fe) perovskite type oxides: Preparation, characterization and catalytic properties in methane deep oxidation”; (2008) <i>Applied Catalysis B: Environmental</i> , 79 (2), pp. 186-198.		
9.	B. Bonnetot, V. Rakić, T. Yuzhakova, C. Guimon, A. Auroux; “Preparation and characterization of Me ₂ O ₃ -CeO ₂ (Me = B, Al, Ga, In) mixed oxide catalysts. 2. Preparation by sol-gel method”; (2008) <i>Chemistry of Materials</i> , 20 (4), pp. 1585-1596.		
10.	M. Milojević, V. Dondur, Lj. Damjanović, V. Rakić, N. Rajić, A. Ristić; “The activity of ironcontaining zeolitic materials for the catalytic oxidation in aqueous solutions”; (2007) <i>Materials Science Forum</i> , 555, pp. 213-218.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		209	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		33	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи -1, МПН основна истраживања,	Међународни – 1, пројекат финансиран од стране Норвешке владе (програм HERD); број 26/117

	172018	норвешка референца 09/1548
Усавршавања	<p>1. University of Patras ICEHT, Patras, Greece. Maj – decembar 1995. Usavršavanje u oblasti primene metoda IR i masene spektroskopije u katalizi.</p> <p>2. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. Maj – jul 2002. Usavršavanje u oblasti primene metoda IR i masene spektroskopije u katalizi.</p> <p>3. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. EU Tempus project, Individual Mobility Grant, februar 2003. Usavršavanje u oblasti primene mikrokalorimetrije u katalizi.</p> <p>4. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. Oktobar 2004 – maj 2005, rad na poziciji pridruenog istraživača (chercheur associée). Usavršavanje u oblasti primene infracrvene, Raman, XPS spektroskopije u katalizi.</p> <p>5. U više navrata boravak na Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France, zbog naučne saradnje i učešća na više međunarodnih projekata.</p>	
Други подаци које сматрате релевантним		
<p>Учешће у комисијама за одбрану докторских дисертација на l'Universite Claude Bernard Lyon I, France.</p> <p>Предавач на “Ecole de calorimetrie”, у организацији Institut de recherches sur la Catalyse et L'environnement de Lyon, France.</p>		

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: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Прехрамбени инжињеринг	3+0+3/4
8.	Индустријска микробиологија	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/3
9.	Патогени микроорганизми у храни	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/3
10.	Пробиотици у производњи	Прехрамбена технологија, Мастер	3+0+3/3

	функционалне хране	академске студије, Модул: 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	<u>Savić M., Anđelković I., Duvnjak D., Matijašević D., Avramović A., Pešić-Mikulec D. and Nikšić M.,</u> 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., <u>Savić M.</u> , 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	<u>Savic M.,</u> 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, <u>Milena Savic,</u> 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	<u>Savic M.,</u> 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)	
8.	Аналитичке методе у биоремедијацији земљишта	Дипломске академске студије (Мелиорације земљишта)	
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., Rajković, LJ. (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	M.B. 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., 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.
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. Procedia Food Science, 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. Proceedings of 3rd International Congress - New Perspectives And Challenges Of Sustainable Livestock Production - Biotechnology in Animal Husbandry 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		Вања Р Степановић	
Звање		доцент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет – Земун, Београд	
Ужа научна односно уметничка област		Математика и Информатика	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012.	Пољопривредни факултет– Земун, Београд	Математика и Информатика
Докторат	2012.	Природно математички факултет	Алгебра
Специјализација	-	-	-
Магистратура	2003.	Математички факултет, Београд	Алгебра
Диплома	1994.	Математички факултет, Београд	Теоријска математика и примене
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студја	Часова активне наставе
1.	Математика	Агроекономија основне студије	4
2.	Математика 1	Мелиорације земљишта Воћарско-виноградарски Прехрамбена технологија основне студије	3 3
3.	Математика 2	Мелиорације земљишта, основне студије	2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	V. Stepanović, A. Lipkovski: <i>Analytic equivalence of plane curve singularities</i> $y^n+x^\alpha y+x^\beta A(x)=0$, Publications de l'Institut Mathématique, Nouvelle Série Vol. 81(95) (2007), 69–78.		
2.	B. Šešelja, V. Stepanović, A. Tepavčević, <i>A note on representation of lattices by weak congruences</i> , Algebra Universalis, Volume 68, Issue 3-4 (2012), 287-291.		
3.	V. Stepanović, A. Tepavčević, <i>On Delta-suitable elements in algebraic lattices</i> , Filomat, Volume 26, Number 4 (2012), 747–754.		
4.	V. Stepanović, <i>The weak congruence representability of sublattices and suborders of representable lattices</i> , Novi Sad J. Math., Volume 42, Number 1 (2012), 157-166.		
5.	Vanja Stepanović, <i>Weak congruence representability of suborders and direct products</i> , Bulletin of International Mathematical Virtual Institute, Volume 2 (2012), 123-131.		
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	Међународни
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

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 прехрамбених производа	Прехрамбена технологија, (Модул технологија конзервисања и врења), Основне академске студије	3+2
3.	Пројектовање у прехрамбеној индустрији	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија конзервисања и врења, 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 прехрамбених 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, hladenje, 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> . Ekonomika poljoprivrede, 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> . Journal of Mountain Agriculture on the Balkans. 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	Међународни
Усавршавања	1995. Грчка; 2001. Volkani center- Израел; 2002. Center for Food and Development Немачка		
Други подаци које сматрате релевантним			

Име и презиме		Саша З. Тодоровић	
Звање		асистент	
Назив институције у којој сарадник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду од 05.05.2005. године	
Ужа научна односно уметничка област		Менаџмент, организација и економика производње пословних система пољопривреде и прехранбене индустрије	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Агроекономија
Докторат			
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	2004	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Агроекономија
Списак предмета које ће сарадник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
Назив предмета		Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Менаџмент пословних система пољопривреде	Агроекономија, основне академске студије	3
2.	Менаџмент пословних система	Прехранбена технологија – Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, основне академске студије	2
3.	Менаџмент пословних система	Прехранбена технологија – Модул: Технологија ратарских производа, основне академске студије	2
4.	Менаџмент пословних система	Прехранбена технологија – Модул: Технологија анималних производа, основне академске студије	2
5.	Менаџмент пословних система	Прехранбена технологија – Модул: Технологија конзервисања и врења, основне академске студије	2
6.	Менаџмент рада и производње	Пољопривредна техника, основне академске студије	1
7.	Организација ратарске производње	Биљна производња – Модул: Ратарство и повртарство, основне академске студије	2
8.	Предузетништво у агробизнису	Агроекономија, мастер академске студије	2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1	Ivanović, S., Todorović, S. , Nastić, L. (2012). Impact of energy prices on income of labour on field crop operations. <i>Economics of agriculture</i> , 59(2), 195-206.		
2	Todorović, S. , Vasiljević, Z. & Rajić, Z. (2012). Economic Efficiency of Investments in Agricultural Land. <i>International Journal of Sustainable Economies Management (IJSEM)</i> , 1(1), 61-74. doi:10.4018/ijsem.2012010106		
3	Тодоровић, С. , Ивановић, С. & Мунђан, М. (2011). Могућности повећања упослености радне снаге на породичним газдинствима променом смера производње. <i>Економика пољопривреде – специјални број 2</i> , 58(СБ 2), 105-124.		
4	Тодоровић, С. , Ивановић, С. & Марковић, Т. (2011). Инвестиције у куповину пољопривредног земљишта у циљу смањења руралног сиромаштва. <i>Економика пољопривреде – специјални број 1</i> , 58(СБ 1), 344-351.		
5	Todorović, S. , Filipović, N. & Paunović, T. (2010). The Impact of Sowing Structure on Profitability of Family Farms Directed at the Final Production of Fattened Beef Cattle. <i>Economics of agriculture – special issue 2</i> , 57(SI 2), 197-203.		

6	Тодоровић, С. , Васиљевић, З. & Поповић, Н. (2010). Економски ефекти примене машина и оруђа за уређење земљишта у производњи сунцокрета. <i>Економика пољопривреде</i> , 57(2), 327-336.	
7	Тодоровић, С. , Филиповић, Н. (2010) Утицај мера аграрне политике на економски положај произвођача пшенице у Републици Србији. у: Тематски зборник: Аграрна и рурална политика 3 - Одрживост агропривреде, задругарства и руралних подручја, Београд, стр. 61-68.	
8	Тодоровић, С. , Munćan, М., Miljković, М. (2009) The growing importance of activities diversification for enhancing family farms competitiveness. у: Tematski zbornik: The role of knowledge, innovation and human capital in multifunctional agriculture and territorial rural development, Beograd, str. 331-336.	
9	Тодоровић, С. , & Мунћан, М. (2009). Оптимирање структуре сетве породичних газдинстава у нестабилним условима пословања. <i>Економика пољопривреде</i> , 56(2), 329-339.	
10	Живковић, Д., Мунћан, П., Тодоровић, С. (2008): Менаџмент пословних система пољопривреде (практикум). Пољопривредни факултет. Београд.	
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 Међународни
Усавшавања		
Други подаци које сматрате релевантним: Члан Друштва аграрних економиста Србије (ДАЕС) и Европске асоцијације аграрних економиста (ЕААЕ).		

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.	Сензорна анализа	Прехранбена технологија, Основне академске студије, модул(и): Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране (обавезан предмет); Технологија конзервирања и врења, Технологија ратарских производа, Технологија анималних производа Технолошка микробиологија (<u>изборни предмет</u>)	(2 + 2)
2.	Управљање документима	Прехранбена технологија, Основне академске студије, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране (<u>обавезан предмет</u>)	(2 + 3)
3.	Методе сензорне анализе хране	Прехранбена технологија, Мастер академске студије Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Прехранбени инжињеринг	3 + 0 + 3
4.	Принципи и пракса сензорне анализе хране	Прехранбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	(2 + 0 + 2)
Репрезентативне референце			
1.	Rajkovic, A., <u>Tomic, N.</u> , 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.	<u>Tomić, N.</u> , 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., <u>Tomic, N.</u> , Kinnear, M., De Kock, H.L., Chaya, C., Fernández-Ruiz, V., Brugger, C., Peyser, 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., <u>Tomic, N.</u> , 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.	<u>Tomić, N.</u> , 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.	<u>Tomic, N.</u> , 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.	<u>Tomić, N.</u> , 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., <u>Tomić N.</u> , 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., <u>Tomić N.</u> (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. Јануар 17-21, 2011. (курс одржан у Београду, Србија). 		
Други подаци које сматрате релевантним:			
<ul style="list-style-type: none"> - 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		Томашевић,Б,Игор	
Звање		доцент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет од 1/04/2003	
Ужа научна односно уметничка област		наука о месу	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012	Пољопривредни факул.	Биотехничке науке, Наука о месу
Докторат	2011	Пољопривредни факул.	Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке
Магистратура	2007	Пољопривредни факул.	Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке - технологија анимал. производа
Диплома	2000	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке, Прехрамбена технологија анималних производа
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова акт наст
1.	Технологија пратећих производа индустрије меса	Прехрамбена технологија-Технологија анималних производа, Основне академске студије,Обавезан предмет	3+0+2
2.	Наука о месу	Прехрамбена Технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране; Микробиологија хране; Прехрамбени инжињеринг; Управљање безбедношћу и квалитетом хране	3+0+3/ 2
3.	Трендови у технологији меса	Прехрамбена Технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране; Микробиологија хране; Прехрамбени инжињеринг; Управљање безбедношћу и квалитетом хране	3+0+3/ 2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Igor Tomašević,Nada Šmigić,Ilija Đekić,Vlade Zarić,Nikola Tomić,Andreja Rajković (2013): "Serbian meat industry: A survey on food safety management systems implementation." Food Control,Volume 32, Issue 1, July 2013, Pages 25–30.		
2.	Nada, S., Ilija, D., Igor, T., Jelena, M., & Ruzica, G. (2012). Implication of food safety measures on micro quality of raw and pasteurized milk. Food Control, 25(2), 728-731.		
3.	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.		
4.	Rajkovic, A., Tomasevic, I., Smigic, N., Uyttendaele, M., Radovanovic, R., & Devlieghere, F. (2010). Pulsed UV light as an intervention strategy against Listeria monocytogenes and Escherichia coli O157:H7 on the surface of a meat slicing knife. Journal of Food Engineering, 100(3), 446-451.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		6	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		5	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1	Међународни: 2
Усавршавања Meat Production & Masnagement Course, University of Jerusalem-Israel, 7-31 March 2005. Developing and Implementing HACCP Plans for the Meat Industry Course Texas A&M University – College Station, USA, 13th -15th September 2005.;Strenghtening Food Safety Systems, Wageningen University & Research Center in Netherlands, Wageningen,Netherland, October 15th- November 2nd 2007.;; ERASMUS MUNDUS, External Cooperation Window Project, BASILEUS - Balkans Academic Scheme for the Internationalisation of Learning in cooperation with EU universities, Doctorate Scholarship, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium,12th February-12th December 2009.			

Име, средње слово, презиме		Вера Б. Церовић	
Звање		Асистент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, 1.10.2001.	
Ужа научна односно уметничка област		Механика и термодинамика	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2001.	Пољопривредни факултет - Београд	Механика и термодинамика
Докторат	/	/	/
Специјализација	/	/	/
Магистратура	/	/	/
Диплома	1991.	Машински факултет - Београд	термотехника
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Инжењерско цртање	Основне академске студије	1
2.	Техничка механика	Основне академске студије	3
3.	Елементи и механизми пољопривредних машина	Основне академске студије	2
4.	Израда графичке документације	Основне академске студије	9,33
5.	Хидропнеуматска техника	Основне академске студије	2
6.			
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1	Церовић, В., Симић, Љ.: „Анализа природне и принудне конвекције у складишнику топле воде у систему снабдевања топлом водом и грејања мањих објеката“, 29. конгрес о грејању, хлађењу и климатизацији, Београд, 2-4. децембар 1998..		
2	Церовић, В.:“Стабилност трактора у кривини“, Пољопривредна техника, бр.1, Београд, 2009, стр 47-52		
3	Церовић, В.:“Инжењерско цртање“ приручник, Универзитет у Београду Пољопривредни факултет, Београд, 2011		
4	Церовић В.:“Техничка механика“ збирка задатака, Универзитет у Београду Пољопривредни факултет, Београд, 2012		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе			
Тренутно учешће на пројектима			
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

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.	Организација рада и акредитација лабораторија	Прехрамбена технологија, основне академске студије, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	2 + 2
2.	Нормативно регулисање безбедности и квалитета хране	Прехрамбена технологија, основне академске студије, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3 + 2
3.	Управљање техничко-технолошким ресурсима	Прехрамбена технологија, основне академске студије, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3 + 2
4.	Контрола квалитета у лабораторији	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модули: Хемија хране и Технолошка микробиологија	2 + 2+0
5.	Сертификација и акредитација у прехранбеној индустрији	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Хемија и биохемија хране	3 + 0 + 3/2

6.	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
Репрезентативне референце			
11.	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.		
12.	Djekic, I., Smigic, N. (2013) Environmental issues revealed in certified bottling companies in the Republic of Serbia, Journal of Cleaner Production, 41, 263-269.		
13.	Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Miocinovic, J., Gvozdenovic, R. (2012) Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk, Food Control, 25(2), 728-731.		
14.	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, Food Analytical Methods, 5(3), 327-331.		
15.	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, Emerging Foodborne Pathogens and Diseases, 8(2), 325-328.		
16.	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, Food Microbiology, 28, 869-872.		
17.	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. International Journal of Food Microbiology, 141, 1, S140-S146.		
18.	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, International Journal of Food Microbiology, 140, 2-3, 201-206.		
19.	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, Journal of Food Engineering, 100, 3, 446-451.		
20.	Rajkovic, A., Smigic, N., Devlieghere, F. (2010) Contemporary strategies in combating microbial contamination in food chain. International Journal of Food Microbiology, 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:			

Име, средње слово, презиме		Бранислав, И. Влаховић 1404960850030	
Звање		Редовни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Нови Сад, 1986.	
Ужа научна односно уметничка област		Тржиште и маркетинг пољопривредних производа	
Академска каријера – од 07.12. 2007. у звању редовног професора.			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	1995.	Пољопривредни факултет, Нови Сад	Тржиште и маркетинг
Докторат	1995.	Пољопривредни факултет, Нови Сад	Тржиште и маркетинг
Специјализација	-	Пољопривредни факултет, Нови Сад	Тржиште и маркетинг
Магистратура	1991.	Пољопривредни факултет, Нови Сад	Тржиште и маркетинг
Диплома	1983.	Пољопривредни факултет, Нови Сад	Тржиште и маркетинг
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Тржиште агроиндустријских производа	основне студије прехранбена технологија	2+2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Влаховић, В. Међународна трговина пољопривредно-прехранбеним производима, International Food and Agricultural Trade, Balkan Agri-Sector Initiative for Capacity Building, modul TEM-PUS пројекат, Novi Sad, 2007.		
2.	Влаховић, Б., Штрбац, Маја: Основне карактеристике тржишта и маркетинга производа органске пољопривреде, Економика пољопривреде, број 2, Београд, 2007.		
3.	Влаховић, Б., Стевановић, С., Пушкарић, А.,: SWOT анализа извоза поврћа и прерађевина, Економика пољопривреде, број 2, Београд, 2008.		
4.	Влаховић, Б., Томић, Д., Пушкарић, А.,: Производња вина у Републици Србији, Економика пољопривреде, број 3, Београд, 2008.		
5.	Влаховић, Б., Цвијановић, Д., Максимовић, Бранка: Status and Possibilities af Apple Export from the Republic of Serbia, Petroleum – Gas University of Ploesti, Rumunija, Bulletin Economic Sciences Series, Vol. LXI No. 2-2009.		
6.	Влаховић, Б., Пушкарић, А., Јелочник, М.: Consumer Attitude to Organic Food Consumption in Serbia, Petroleum Gas University of Ploiesti, Bulletinul, Vol. LXIII, No. 1 -2011.		
7.	Влаховић, Б., Томић, Д., Пушкарић, А.,: Промене на тржишту вина у земљама ЦЕФТА групе, Економика пољопривреде, број 4, Београд, 2011.		
8.	Влаховић, Б., Томић, Д., Ђорђевић, М.,: Спољнотрговинска размена агроиндустријских производа земаља подунавског региона, Економика пољопривреде, Београд. International scientific meeting: Sustainable Agriculture and Rural Development in Terms of the Republic of Serbia strategic Goals Implementation Within Danube Region – Local communities development. Економика пољопривреде специјални број 1. Београд, 2011.		
9.	Влаховић, В., Cvijanović, d., Puškarić, A.,: Vegetables Export from Serbia to European Union, Agro Food Sector Competitiveness In The Context of World Crisis, зборник радова, Букурешт, Румунија, 2009.		
10.	Влаховић, В., Maksimović Branka, Tomašević, D., (2012.): Possibilities and Directions for the Export of Fruit from the Republic of Serbia, Trends and Challenges, Petroleum Gas University of Ploiesti, Bulletinul, Vol. I (LXIV), No. 4 -2012.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе			
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2	Међународни -
Усавршавања	Њитра, Словачка, 1991., Guelph, Канада, 2009.		
Други подаци које сматрате релевантним: Укупно 200 научних радова, ментор 180 одбрањених дипломских радова, ментор 15 одбрањених магистарских радова, ментор четири одбрањене докторске тезе. До сада је објавио 12 уџбеника и монографија. Држао наставу у Чачку, Земуну и Суботици.			

Име, средње слово, презиме	Драгица Г. Зорић		
Звање	Редовни професор		
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет 1973. година		
Ужа научна односно уметничка област	Биохемија		
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2008	Пољопривредни факултет Београд	Прехрамбена технологија и биохемија - Биохемија
Докторат	1988	Пољопривредни факултет Београд	Биотехничке науке – Прехрамбено-технолошке науке
Магистратура	1981	Пољопривредни факултет Београд	Биохемија
Диплома	1972	Пољопривредни факултет Београд	Пољопривреда – Технологија биљних производа
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Аналитичка хемија	Прехрамбена технологија, основне студије, сви модули, обавезан предмет	2+0+4
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Yan Y., Surlan-Momirovic Gordana, Prodanovic S., Zorić Dragica, Liu G. (2000): Capillary zone electrophoresis analysis of gliadin proteins from Chinese and Yugoslav winter wheat cultivars. <i>Euphytica</i> , 105(3): 197-204. Thompson-ISI JIF (2001) = 0.739. http://www.kluweronline.com/issn/0014-2336 http://www.springerlink.com/content/x313261362102427/		
2.	Perovic D., Yan Y., Prodanovic S., Vracarevic M., Zorić Dragica (1998): Characterization of spring barley cultivars by hordein seed storage protein analysis. <i>Rachis</i> , ICARDA, Vol. 17/1-2, 6-9.		
3.	Prodanovic S., Matzk F., Zorić Dragica (2005): Uticaj vremena primene auksina na formiranje haploidnih embriona pšenice. <i>Selekcija i semenarstvo</i> , 11/1-4, 45-50. http://www.dsss.org.yu/abstrakti/2005-1-4-sr.htm#naslov7		
4.	Perovic D., Prodanovic S., Yueming Y., Surlan-Momirovic Gordana, Vracarevic M., Milovanovic M., Zorić Dragica, Smilde D. (2002): Hordein gene dose effect in triploid endosperm allow full classification of F2 genotypes. In: S. Logue (ed.) <i>Barley Genetics VIII, Proc. Eighth Int. Barley Genetics Symp.</i> , 22-27.10.2002. Adelaide, South Australia. Dept. of Plant Science, Waite Campus, Adelaide University, Glen Osmond, South Australia 5064. Vol. 3: 204-206. http://wheat.pw.usda.gov/ggpages/bgn/31/ul1txt.htm		
5.	Yan Y., Liu G., Prodanovic S., Zorić Dragica, Surlan-Momirovic Gordana, Mladenov N. (2001): Inheritance of gliadin components in wheat endosperm. <i>Journal of China Agricultural University</i> , 4(1): 65-71.		
6.	Yan Y., Liu G., Prodanovic S., Surlan-Momirovic Gordana, Zorić Dragica, Perovic D. (1998): Separation of wheat glutenin subunits and varietal identification. <i>Journal of the Chinese cereals and oil associations</i> , 13/6: 1-5.		
7.	Yan Y., Liu G. T., Prodanovic S., Zorić Dragica (1998): Discrimination between some Chinese and Yugoslav wheat cultivars by capillary electrophoresis of gliadins. <i>Seed Sci. & Technol.</i> , 26(3): 839-843. Thompson-ISI JIF (2001) = 0.225. http://www.seedtest.org/SST/SSTBI.cfm?Vol=26&Issue=3 http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsidt=1747491		
8.	Yan Y., Liu G., Prodanovic S., Zorić Dragica (1998): Chromosomal location of genes coding wheat gliadins by HPCE and A-PAGE and comparative analysis. <i>Journal of Agricultural Biotechnology</i> ,		

	Vol. 6/2, 131-140.	
9.	Yan Y., Liu G., Prodanovic S., Zorić Dragica (1998): Studies on separation of gliadins and low-molecular weight glutenin subunits in wheat endosperm by high-performance capillary electrophoresis. Journal of the Chinese cereals and oils associations, Vol. 13/4, 1-5.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	3 (18)	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

Име, средње слово, презиме		Ненад Филиповић	
Звање		доцент	
Назив институције у којој сарадник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду 16.4.2003.	
Ужа научна односно уметничка област		Хемија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012	Пољопривредни факултет	Хемија
Докторат	2010	Хемијски факултет, Београд	Хемија
Специјализација			
Магистратура	2005	Хемијски факултет, Београд	Хемија
Диплома	2002	Хемијски факултет, Београд	Хемија
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Хемијска анализа воде	Прехрамбена технологија, (Модул хемија хране)	2 + 0 + 2
2.	Општа хемија	Прехрамбена технологија, (сви модули), Основне академске студије	3+3
3.	Аналитичка хемија	Прехрамбена технологија, (сви модули), Основне академске студије	2+4
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Filipović, N., Todorović, T., Radanović, D., Divjaković, V., Marković, R., Pajić, I., Anđelković, K. K Solid state and solution structures of Cd(II) complexes with two N-heteroaromatic Schiff bases containing ester groups., <i>Polyhedron</i> , 31 (2012) 19–28.		
2.	Vujić, M., Lazić, M., Milenković, M., Sladić, D.M., Radulović, S. S., Filipović, N. R., Anđelković K. K., Č A Comparative Study of DNA Binding and Cell Cycle Phase Perturbation by the Dinuclear Complex of Cd(II) with the Condensation Product of 2-Acetylpyridine and Malonic Acid Dihydrizide N',N' 2-bis[(1E)-1-(2-pyridyl) ethylidene] propanedihydrizide. <i>Journal of Biochemical and Molecular Toxicology</i> , 25 (2011)175–182.		
3.	Filipović, N., Todorović, T., Marković, R., Marinković, A., Tufegdžić, S., Godevac, D., Anđelković, K., Synthesis, characterization and biological activities of N-heteroaromatic hydrazones and their complexes with Pd(II), Pt(II) and Cd(II). <i>Transition Metal Chemistry</i> , 35 (2010) 765-772.		
4.	Gligorijević, N., Todorović, T., Radulović, S., Sladić, D., Filipović, N., Godevac, D., Jeremic, D., Anđelković, K. (2009): Synthesis and characterization of new Pt(II) and Pd(II) complexes with 2-quinolinecarboxaldehyde selenosemicarbazone: Cytotoxic activity evaluation of Cd(II), Zn(II), Ni(II), Pt(II) and Pd(II) complexes with heteroaromatic selenosemicarbazones. <i>European Journal of Medicinal Chemistry</i> , 44 1623-1629.		
5.	Todorović, T. R., Rychlewska, U., Warzajtis, B., Radanović, D.D., Filipović, N.R., Pajić, I.A., Sladić, D.M., Anđelković, K.K. (2009): Synthesis, characterization and antimicrobial activity of Ni(II) and Zn(II) complexes with N',N' -bis[(1E)-1-(2-pyridyl)ethylidene]propanedihydrizide. Crystal structures of two highly solvated bimetallic complexes of Ni(II). <i>Polyhedron</i> , 28 2397–2402. .		
6.	Todorović, T.R., Bacchi, A., Sladić, D.M., Todorović, N.M., Božić, T.T., Radanović, D.D., Filipović, N.R., Pelizzi, G., Anđelković, K.K. (2009): Synthesis, characterization and biological activity evaluation of Pt(II), Pd(II), Co(III) and Ni(II) complexes with N-heteroaromatic selenosemicarbazones. <i>Inorganica Chimica Acta</i> , 362 3813–3820.		
7.	Filipović, N., Borrmann, H., Todorović, T., Borna, M., Spasojević, V., Sladić, D., Novaković, I., Anđelković, K (2009): Copper(II) complexes of N-heteroaromatic hydrazones: synthesis, X-ray structure, magnetic behavior and antibacterial activity. <i>Inorganica Chimica Acta</i> , 362 1996–2000.		
8.	Filipović, N.R., Bacchi, A., Lazić, M., Pelizzi, G., Radulović, S., Sladić, D.M., Todorović, T.R., Anđelković, K.K. (2008): Synthesis, structure and cytotoxic activity evaluation of a dinuclear complex of Cd(II) with N',N' bis[(1E)-1-(2-pyridyl)ethylidene]propanedihydrizide. <i>Inorganic Chemistry. Communications</i> , 11 47-50.		
9.	Todorović, T.R., Bacchi, A., Juranić, N.O., Sladić, D.M., Pelizzi, G., Božić, T.T., Filipović, N.R., Anđelković, K.K (2007): Synthesis and characterization of novel Cd(II), Zn(II) and Ni(II) complexes with 2-quinolinecarboxaldehyde selenosemicarbazone. Crystal structure of bis(2-		

	quinolinecarboxaldehyde selenosemicarbazonato)nickel(II). <i>Polyhedron</i> , 26 3428-3436.	
1	Filipović, N.R., Bacchi, A., Pelizzi, G., Marković, R., Mitić D., Anđelković, K.K (2005): Cobalt(III), zinc(II), cadmium(II) and palladium(II) complexes with hydrolysed and non-hydrolysed condensation product of 2-acetylpyridine with ethyl hydrazinoacetate. X-Ray structural analysis of <i>mer bis}{(E)-2-[N -(1-pyridin-2-yl-ethylidene)hydrazino]acetato}cobalt(III) tetrafluoroborate. <i>Journal of Coordination Chemistry</i>, 58 1541-1550.</i>	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника		
Укупан број цитата		
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		12
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 3 Међународни 1
Усавршавања	Постдокторско усавршавање: Макс Планк Институт за хемијску-физику чврстог стања (2011)	
Други подаци које сматрате релевантним: Max Planck Society Postdoctoral Fellowship (2011) Рецензент два међународна часописа: Central European Journal of Chemistry и American Chemical Science Journal. Члан Royal Society of Chemistry. Учесник ЕУ пројекта		
Ове податке дати за сваког сарадника, или користећи исту форму формулара формирати књигу свих сарадника у установи, која се у том слушају даје као прилог. Ова табела несме прећи једну А4 страну.		

Име, средње слово, презиме		Бојан В. Савић				
Звање	Редовни професор	ЈМБГ	2511975710272			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет Земун, од 1.02.2008..				
Ужа научна односно уметничка област		Рачуноводство и финансије				
Академска каријера	Година	Институција		Област		
Избор у звање	2011.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду		Пословне финансије		
Докторат		-		-		
Специјализација		-		-		
Магистратура	2010.	Економски факултет Универзитета у Београду		Финансијско рачуноводство и извештавање		
Диплома	2002	Економски факултет Универзитета у Београду		Пословне финансије и рачуноводство		
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа						
	Назив предмета		Назив студијског програма, врста студија		Час. акт наставе	
1.	Основи финансија – (Агрономија – II г.) (О)		Основне академске студије		3+1	
2.	Пооловне финансије (Агрономија – IV г.) (И)		Основне академске студије		3+2	
3.	Корпоративни финансијски менаџмент (Агрономија – IV г.) (И)		Основне академске студије		3+2	
4.	Банкарски и берзански менаџмент (Агрономија – IV г.) (И)		Основне академске студије		3+2	
5.	Основи финансијског менаџмента (Технологија – III г.,) (И)		Основне академске студије		3+2	
6.	Ревизија (Агрономија – Мастер - I) (О)		Мастер студије		4+1	
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)						
1.	Savić Bojan, (2011): <i>Implikacije politike finansijskog izveštavanja na kvalitet dobitka</i> , referat na 42. simpozijumu Saveza računovođa i revizora Srbije, Zbornik radova: „Kvalitet finansijskog izveštavanja – izazovi, perspektive i ograničenja“, str.379-401, SRRS, Zlatibor, UDK 657,632 657.2 ISBN 978-86-475-0145-6 (COBISS.SR-ID 183854092)					
2.	Malinić Slobodan, Savić Bojan, (2011): <i>Transformacija korporativnog izveštavanja - od finansijskog ka poslovnom izveštavanju</i> , <i>Ekonomski horizonti</i> br.1/2011, god.XIII, Ekonomski fakultet Univerziteta u Kragujevcu, str.105-124, UDK 005.35:334.72.021;657.6, ISSN 1450-863 X; (COBISS.SR-ID 153980684)					
3.	Savić, B., Vasiljević, Z., (2011): Poslovne kombinacije – finansijski i računovodstveni aspekt , <i>Ekonomija integracija: Izazovi i perspektive integracija zemalja jugoistočne Evrope</i> , Druga međunarodna naučna konferencija, Ekonomski fakultet Univerziteta u Tuzli, str. 587-598, UDK 657: 334.758, ISSN:2233-0445					
4.	Savić B., (2012): Izazovi i dometi politike finansijskog izveštavanja banaka , <i>Računovodstvo</i> Vol. 56, br. 7/8, SRRS, Beograd, str. 3-17, UDK 657.2.336.71, ISSN 1450-6114 (COBISS.SR-ID 139739399)					
5.	Vasiljevic Z., Savic B., (2012) Interest connections among agricultural enterprises , Sustainable agriculture and rural development in terms of the Republic of Serbia: Strategic goals realization within the Danube region – preservation of rural values, Thematic Proceedings, Institute of Agricultural economics, Belgrade, Serbia, pp. 958-974, ISBN 978-86-6269-018-0					
Збирни (бројчани) подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника						
Укупно научних и стручних радова		17	Монографија	-	Књига	-
Укупан број цитата		-	Број радова са листе СЦИ	-	Листе ССЦИ	-
Патенти	Нови производи		Нове биљне сорте		Нове расе стоке	
Нове технологије				и друго		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	1	Међународни	1	
Усавршавања						
Други подаци које сматрате релевантним:						

Име, средње слово, презиме		Александра С. Аврамовић	
Звање		Истраживач-приправник	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2013.	
Ужа научна односно уметничка област		Технолошка микробиологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2013	Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду	Технолошка микробиологија
Докторат			
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	2010	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 студија	Часова активне наставе
1.	Општа микробиологија	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране, Тех. анималних производа Техн. конзервисања и врења, Технологија ратарских производа, Упревљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+2/(1/4)
2.	Основи биохемије	Биљна производња, сви модули	3+2/4
	Биохемија	Прехрамбена технологија, сви модули, основне студије	3+2/7
	Органска хемија	Прехрамбена технологија, сви модули, основне студије	3+3/7
3.	Органска хемија	Биљна преоизводња, сви модули	2+2/5
4	Основи микробиологије хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	3+2
5.	Микробиолошко кварење хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+2
6.	Општа и неорганска хемија	Биљна производња, сви модули	2+2/5
7.	Индустријски микроорганизми у храни анималног порекла	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	3+2/3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1	Savić, M., Anđelković, I., Duvnjak, D., Matijašević, D., Avramović, A., Pešić-Mikulec, D., Nikšić, M. (2012). The fungistatic activity of organic selenium and its application to the production of cultivated mushrooms <i>Agaricus bisporus</i> and <i>Pleurotus</i> spp., <i>Arch. Biol. Sci.</i> , Belgrade, 64 (4), 1455-1463.		
2	Avramović, A., Klaus, A., Nikšić, M. (2010). Antimikrobna aktivnost gljive <i>Ganoderma lucidum</i> . VII Kongres mikrobiologa Srbije, Beograd, 03-05. jun 2010.		
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			
<ul style="list-style-type: none"> ○ Други подаци које сматрате релевантним: Прво место на нивоу Србије за рад под називом „Антимикробна својства гљиве <i>Ganoderma lucidum</i>“, организовано од стране Alltech Young Scientists (2011.) 			

Име, средње слово, презиме		Данка М. Матијашевић	
Звање		Истраживач приправник	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду - Београд, 2013.	
Ужа научна односно уметничка област		Технолошка микробиологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2013	Пољопривредни факултет, Универзитет 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 академске студије, Микробиологија хране, Тех. анималних производа Техн. конзервисања и врења, Технологија ратарских производа, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+2/4
2.	Технологија готове хране	Прехрамбена технологија, модул Техн. конзервисања и врења, Микробиологија хране, Управ. безб. и квалитетом у производњи хране	3+2/2
3.	Биохемија хране	Прехрамбена технологија, основне студије	2+2/6
4.	Биоактивне материје микробиолошког порекла	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.	Хигијенски инжињеринг и дизајн	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	3+2
7.	Генетика индустријских микроорганизама	Прехрамбена технологија, Модул микробиологија хране, основне студије	2+2
8.	Индустријски микроорганизми у храни анималног порекла	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	3+2/3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1	Savić, M., Andelković, I., Duvnjak, D., Matijašević, D. , Avramović, A., Pešić-Mikulec, D. and Nikšić, M. (2012) The fungistatic activity of organic selenium and its application to the production of cultivated mushrooms <i>Agaricus bisporus</i> and <i>Pleurotus</i> spp., <i>Arch. Biol. Sci.</i> , Belgrade, 64 (4), 1455-146.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе			
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1	Међународни
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним:			

Име, средње слово, презиме		Ђорђевић Радован	
Звање		Истраживач сарадник	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривреди факултет, Универзитета у Београду, 2013. године	
Ужа научна односно уметничка област		Технолошка микробиологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2011	Институт за технологију нуклеарних и других минералних сировина	Технолошка микробиологија
Докторат			
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	2008	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.	Технологија воћа и поврћа	Прехрамбена технологија, основне академске студије модул: тех. конзервисања и врења, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране,	3+2
2.	Санитација погона	Прехрамбена технологија, основне академске студије, сви модули	2+2
3.	Основе микробиологије хране	Прехрамбена технологија, основне академске студије, Микробиологија хране	3+2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
11.	M. Veljović, R. Djordjević, I. Leskošek-Čukalović, N. Lakić, S. Despotović, S. Pecić, V. Nedović (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.		
12.	M. Veljović, S. Despotović, R. Djordjević, S. Pecić, A. Kalušević, I. Leskošek-Cukalović, V. Nedovic (2011) Sensory and antioxidant properties of beer with <i>Juniperus communis</i> L., <i>Proceeding of 11th International Congress of Engineering and food</i> , 22-26. maj, Atina, Grčka.		
13.	M. Veljović, S. Davidović, S. Despotović, S. Pecić, R. Djordjević, P. Vukosavljević, I. Leskošek-Cukalović (2012) Lycopene content and antioxidant capacity of tomato jam. <i>Proceeding of 6th CEFood</i> , 23-26. maj, Novi Sad, Serbia.		
14.	Radovan Đorđević, Ninoslav Nikićević, Ida Leskošek-Čukalović, Miomir Nikšić, Saša Despotović, Mile Veljović, Jovana Vunduk (2012) The effect of fermentation conditions on polyphenol content of raspberry wine, <i>Book of abstracts, 6th Central European Congress on Food</i> , 23-26 May, Novi Sad, Serbia		
15.	Kalušević A., Đorđević R., Lević S., Vunduk J., Leskošek-Čukalović I., Nikićević N., Nedović V. (2012) Raspberry wine fermentation by immobilized yeast cells, <i>Proceedings of the 20th International Conference on Bioencapsulation</i> , Neufeld r., Gu F., Hoelsli C (eds.) 150-151. Orillia, Canada: Queens University		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		1	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1	Међународни
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним:			