

КЊИГА НАСТАВНИКА
Прехрамбена технологија
Специјалистичке студије

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, сви модули	4+3
2.	Аналитичка хемија	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, сви модули	2+4
3.	Хемијска анализа хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2 /2
4.	Аналитичке методе у микробиологији хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2 +0+2/2
5.	Хемијске методе анализе хране (изборни предмет)	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжењеринг	3+0+3 /3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Vučković 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.	Тошкович Д., Райкович М.Б., Чирич И. (2002): Коррозија белой жести в рассольных растворах. <i>Журнал прикладной химии</i> , 11(75), 1843-1846.		
5.	Čakić 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.	Čakić 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 1 Међународни
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 радова, коментор 5 магистарска радова и коментор једне докторске дисертације. 18. Редовни члан Инжењерске академије Србије (ИАС) од 2001.године.	

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.	Органска хемија	Основне академске студије, прехранбена технологија	3+3/3
2.	Хемија природних производа	Основне академске студије и дипломске академске студије	3+3/3
3.	Хемија хране	Прехранбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	3+0+2/2
4.	Витамини и антиоксиданти у храни	Прехранбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3

5.	Секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3
6.	Хемијска контаминација хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3
7.	Хемија и аналитика хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	5+0+2/3
8.	Хемијске и биохемијске трансформације производа биљног и анималног порекла	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/3

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Stikic, R., Glamoclija, D.J., Demin, M., Biljana Vucelic-Radovic, B., Jovanovic, Z., Milojkovic-Opsenica, 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 <u>Mirjana Milovanović</u> (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, M ₂₃ =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 <u>M.Milovanovic</u> (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 M ₂₃ =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 Massachusetts (USA).		

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+3
2.	Хемијска анализа хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/2
3.	Термалне методе анализе хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/1
4.	Спектроскопске и хроматографске методе у аналитици хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/2
5.	Хемија и аналитика хране	Прехрамбена технологија, мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	5+0+2/3
6.	Колоидна хемија	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/1
7.	Калориметрија у производњи хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/1
8.	Спектроскопске методе у аналитици хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/1
9.	Хемијске методе анализе хране	Прехрамбена технологија, Масте академске студије, Модул: Прехрамбени инжењеринг	3+0+3/2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	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, 172018
		Међународни – 1, пројекат финансиран од стране Норвешке владе (програм HERD); број 26/117 норвешка референца 09/1548
Усавршавања	<ol style="list-style-type: none"> 1. University of Patras ICEHT, Patras, Greece. Мај – децембар 1995. Усавршавање у области примене метода IR и масене спектроскопије у катализи. 2. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. Мај – јул 2002. Усавршавање у области примене метода IR и масене спектроскопије у катализи. 3. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. EU Tempus project, Individual Mobility Grant, фебруар 2003. Усавршавање у области примене микрокалориметрије у катализи. 4. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. Октобар 2004 – мај 2005, рад на позиву придруженог истраживача (chercheur associée). Усавршавање у области примене инфрацрвене, Raman, XPS спектроскопије у катализи. 5. У више наврата боравак на Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France, због научне сарадње и учешћа на више међународних пројеката. 	
Други подаци које сматрате релевантним		
Учешће у комисијама за одбрану докторских дисертација на l'Universite Claude Bernard Lyon I, France. Предавач на “Ecole de calorimetrie”, у организацији Institut de recherches sur la Catalyse et L'environnement de Lyon, France.		

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.	Органска хемија	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, сви модули	3+3/3
2.	Хемија природних производа	Прехрамбена технологија, Основне студије, сви модули, обавезан	3+3/3
3.	Хемија и аналитика хране	Прехрамбена технологија Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	5+0+2/3
4.	Хроматографске методе у аналитици хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
5.	Хемија и заштита животне средине	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
6.	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехранбене индустрије	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/3
7.	Аналитичке методе у биоремедијацији земљишта	Мелиорације земљишта Мастер академске студије	3+0+2/2
8.	Органски загађивачи земљишта	Мелиорације земљишта Мастер академске студије	3+0+2/2
9.	Хемијска контаминација хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3
10.	Хемија хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/2
11.	Аналитичке методе у микробиологији хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/2
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. Gojgic-Cvijović,		

	M. Vrvic, B. Jovancicevic: "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. Paunovic, T. Šolevic-Knudsen, M. Krivokapic, B. Zlatkovic, <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> , <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., <u>Antić, M.</u> , Antić, V., Schwarzbauer, J., Vrvic, M. and Jovančicevic, 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 Jovančicevic, 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. Jovančicevic: "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. Jovančicevic: "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		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.	Основи органске хемије	Биљна производња, Основне академске студије	2+2
	Органска хемија	Прехрамбена технологија, Основне студије, сви модули, обавезан	3+3/3
	Хемија природних производа	Прехрамбена технологија, Основне студије, сви модули, обавезан	3+3/3
2.	Увод у научно истраживачки рад	Прехрамбена технологија Мастер академске студије, Сви модули	3+0+3/2
3.	Хроматографске методе у аналитици хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
4.	Хемија и заштита животне средине	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
5.	Спектроскопске и хроматографске методе у аналитици хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/2
6.	Аналитичке методе у биоремедијацији земљишта	Мелиорације земљишта Мастер академске студије	3+0+2/2
7.	Органски загађивачи земљишта	Мелиорације земљишта Мастер академске студије	3+0+2/2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Pergal, M. V., Antić, V. V. , Tovilović, G., Nestorov, J., Vasiljević-Radović, D. and Djonlagić, J.: "In vitro biocompatibility evaluation of novel urethane-siloxane copolymers based on poly(ϵ -caprolactone)- <i>block</i> -poly(dimethylsiloxane)- <i>block</i> -poly(ϵ -caprolactone)", <i>Journal of Biomaterials Science: Polymer Edition</i> , 23 (13), 1457-1481 (2012).		
2.	Balaban, M., Antić, V. , 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.	Antić, V.V. , Antić, M.P. , 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., Antić, M., <u>Antić, V.</u> , Schwarzbauer, J., Vrvić, 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	Ивановић Р. Евица		
Звање	Ванредни професор		
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 1989.год.		
Ужа научна односно уметничка област	Хемија		
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2009.	Пољопривредни факултет, Београд	Хемија
Докторат	1997.	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Електрохемија
Специјализација			
Магистратура	1994.	Технолошко-металуршки факултет, Београд	Електрохемија
Диплома	1987.	Технолошки факултет, Нови Сад	Аналитичка Хемија
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Општа Хемија	Пољопривредна техника, Основне академске студије	3+2
2.	Хемија	Мелиорације земљишта,	3+2

		Основне академске студије	
3.	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехранбене индустрије	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/3
4.	Хемијске и биохемијске трансформације производа биљног и анималног порекла	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/3
5.	Хемијска контаминација хране	Прехранбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Pavlovic, M. G., Popov, K. I., S.B.Krstić, Pavlovic, Lj. J., Ivanovic, E. R., ``Flowability of electrolytic copper powder``, Research in Advanced Materials and Processes, (2005), vol. 494 br. , str. 247-252		
2.	Ivanovic, M. D., Micovic, I. V., Vuckovic, S., Prostran, M., Todorovic, Z., Ivanovic, E. R., Kiricojevic, V. D., Djordjevic, J. B., Dosen-Micovic, Lj. (2004): The synthesis and pharmacological evaluation of (\pm)-2,3- <i>seco</i> -fentanyl analogues. J.Serb.Chem.Soc. 69: 955-968.		
3.	Pavlovic, M. G., Popov, K. I., Pavlovic, Lj. J., Ivanovic, E. R., Jovic, V. D. (2004): The effect of reversing current on the properties of copper and electrolytic copper powder. I. The morphology of powder particles. Mat. Sci. Forum 453-454: 393-398.		
4.	Popov, K. I., Pavlovic, M. G., Pavlovic, Lj. J., Maksimovic, V. M., Ivanovic, E. R. (2004): The effect of reversing current on the properties of copper and electrolytic copper powder II. The apparent density and flowability of powders. Mat. Sci. Forum 453-454: 399-404.		
5.	Nikolić, N.D., Stojilković, E.R., Djurović, D.R., Pavlović, M.G., Knežević, V.R. (2000):The Preferred Orientation of Bright Copper Deposits. Mat. Sci. Forum 352: 73-78.		
6.	Jović, V.D., Jović, B.M., Stojilković, E.R., Trišović, T., Vojnović, M. (1999): Investigation of the Polyaniline Film Porosity by the Electrodeposition of Cadmium on the Film. J.Serb.Chem.Soc. 64: 265-273.		
7.	Popov, K.I., Kostić, T.M., Nikolić, N.D., Stojilković, E.R., Pavlovic, M. G. (1999): A New Approach to Metal Electrodeposition at a Periodically Changing Rate. Part I. The Reversing Overpotential Method. J. Electroanal. Chem. 464: 245-251.		
8.	Nikolić, N.D., Stojilković, E.R., Popov, K.I., Pavlović, M.G. (1998): Elimination of Nucleation Exclusion Zones by Electrodeposition at a Reversing Current. J.Serb.Chem.Soc. 63: 877-882.		
9.	Popov, K.I., Grgur, B.N., Stojilković, E.R., Pavlovic, M. G., Nikolić, N.D. (1997): The Effect of Deposition Process Exchange Current Density on the Thin Metal Film Formation on Inert Substrate. J.Serb.Chem.Soc. 62: 433-442.		
10.	Popov, K.I., Pavlovic, M. G., Stojilković, E.R., Stevanović, Z.Ž. (1997): The Current Density Distribution on Stationary Wire Electrodes During Copper and Lead Electrodeposition. Hydrometallurgy 46: 321-336.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		19	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи:	Међународни:
Усавршавања		/	
Други подаци које сматрате релевантним – Проф. др Евица Ивановић је објавила 24 научна рада, од чега 19 радова у међународним часописима и 5 у часописима националног значаја, и 23 научна саопштења на међународним и домаћим конференцијама. Објавила је један практикум, две ауторизоване скрипте: <i>Хемија и Органска хемија</i> и једну интерну скрипту <i>Вежбе из хемије – Збирка задатака, Практикум</i> . Учествовала је у реализацији 4 научно-истраживачка пројекта које је финансирало Министарство за науку Републике Србије. Као члан комисије учествовала је у одбрани једне магистарске тезе и три докторске дисертације.			

Име, средње слово, презиме		Јелена Б. Поповић-Ђорђевић	
Звање		Доцент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Београд, 1993	
Ужа научна односно уметничка област		Хемија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2011	Пољопривредни факултет, Београд	Хемија
Докторат	2010	Хемијски факултет, Београд	Хемија (органска хемија)
Специјализација			
Магистратура	2001	Хемијски факултет, Београд	Хемија (органска хемија)
Диплома	1989	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.	Основи органске хемије	Биљна производња, модули Воћарство и виноградарство, Хортикултура	2+2
2.	Хемија	Зоотехника	2+2/2
3.	Хемијска анализа воде	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/2
3.			
4.			
5.			
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	V. D. Vitnik, J. B. Popović-Đorđević, Ž. J. Vitnik, M. D. Ivanović, I.O. Juranić; Rotational isomers, NMR and reactivity analyses of <i>tert</i> -pentyl-1-benzyl-4-methyl-2,6-glutarimide-3-carboxylate (PBMG). 11 th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, Belgrade, Serbia, September 2012		
2.	Jelena B. Popović-Djordjević, Ljiljana I. Došen-Mićović, Ivan O. Juranić, Branko J. Drakulić. Antiproliferative activity of NCI-DTP glutarimide derivatives. An alignment independent 3D QSAR study. Journal of the Serbian Chemical Society (2010), 75 (9), 1167-1179		
3.	2. Vitnik, D.V., Ivanović, D.M., Vitnik, J.Ž., Đorđević, B.J, Žižak, S.Z., Juranić, D.Z., Juranić, O.I. (2009): One-Step Conversion of Ketones to Conjugated Acids Using Bromoform. Synthetic Communications 39(8):1457-1471		
4.	Popović-Djordjević, B.J., Ivanović, D.M., Kiricojević, D.V. (2005): A novel tandem process leading to functionalized glutarimides. Tetrahedron Letters 46(15):2611-2614.		
5.	Ivanović, D., Mićović, V.I., Vučković, S., Prostran, M., Todorović, Z., Ivanović, R.E., Kiricojević, D. V., Djordjević, B.J., Došen-Mićović, Lj. (2004): The synthesis and pharmacological evaluation of (±)-2,3-seco-fentanyl analogues. Journal of the Serbian Chemical Society 69(11):955-968		
6.	Ivanović, D. M., Mićović, V. I., Vučković, S., Prostran, M., Todorović, Z., Kiricojević, D. V., Djordjević, B. J., Doseň-Mićović, Lj. (2004): The synthesis and preliminary pharmacological evaluation of the racemic cis and trans 3-alkylfentanyl analogs. Journal of the Serbian Chemical Society 69(7):511-526.		
7.	Kiricojević, D. V., Ivanović, D. M., Mićović, V. I., Djordjević, B. J., Roglić, M. G., Došen-Mićović, Lj. (2002): An optimized synthesis of a key pharmaceutical intermediate: methyl 4-[(1-oxopropyl)phenylamino]piperidine-4-carboxylate. Journal of the Serbian Chemical Society 67(12):793-802.		
8.	Mićović, V.I., Roglić, M.G., Ivanović, D.M., Došen-Mićović, Lj., Kiricojević, D.V., Popović, B.J. (1996): The synthesis of 3,3-dimethylfentanyl and its lactam analog. Journal of the Serbian Chemical Society 61(10):849-857		
9.	Mićović, V.I., Roglić, M.G., Ivanović, D.M., Došen-Mićović, Lj., Kiricojević, D.V., Popović, B.J. (1996): The synthesis of lactam analogs of fentanyl. Journal of the Chemical Society, Perkin Transactions 1:		

	Organic and Bio-Organic Chemistry (16):2041-2050
10.	Mićović, V.I., Ivanović, D. M., Roglić, M. G., Kiricojević, D.V., Popović, B.J. (1996): Preparation of secondary amines by reductive amination with metallic magnesium. Journal of the Chemical Society, Perkin Transactions 1: Organic and Bio-Organic Chemistry (3):265-269
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника	
Укупан број цитата	42
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	11
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 2 Међународни: 0
Усавршавања	2009: Универзитет у Гент-у. Basileus Erasmus Mundus External Cooperation-academic staff exchange programme
Други подаци које сматрате релевантним:	
1. Питања и задаци из хемије са решењима – Др Милан Пешић, Др Милош Б. Рајковић, Др Никола Ристић, Др Нада Мошорински, Др Александар Јокић, Др Драгутин Величковић, Мр Малиша Антић и Мр Јелена Поповић-Ђорђевић; Београд 2002	
2. „Практикум из опште и неорганске хемије са квалитативном и квантитативном анализом“ Др Милан Пешић, Др Милош Б. Рајковић, Др Никола Ристић, Мр Софија Ђорђевић, Мр Евица Стојилковић, Јелена Поповић и Малиша Антић, Студентски културни центар, Београд, 1996	

Име, средње слово, презиме	Ненад Р.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, специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2 + 0 + 2

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.	Vujčić, 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. <i>Journal of Biochemical and Molecular Toxicology</i> , 25 (2011)175–182.
3.	Filipović, N., Todorović, T., Marković, R., Marinković, A., Tufegdžić, S., Gođevac, 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., Gođevac, 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]propanedihydrazide. 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]propanedihydrazide. <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.
10.	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</i> {(E)-2-[N-(1-pyridin-2-yl-ethylidene)hydrazino]acetato}cobalt(III) tetrafluoroborate. <i>Journal of Coordination Chemistry</i> , 58 1541-1550.

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

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 билихних производа
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Биохемија	Прехрамбена технологија Основне академске студије, сви модули	3+2/5
2.	Основи биохемије	Билна производња- сви Модули, Зоотехника Основне академске студије	3+2/5
3.	Биохемија хране	Прехрамбена технологија Основне академске студије, сви модули	2+2/5
4.	Биохемија хране и исхране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/5
5.	Хемијске и биохемијске трансформације производа билиног и анималног порекла	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/3
6.	Виши курс биохемије хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	3+0+2/3
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): Caraceterization of spring barley cultivars by hordein seed storage protein analysis. <i>Rachis, ICARDA</i> , 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/ul1.txt.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/SSTBL.cfm?Vol=26&Issue=3 http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsid=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		Биљана В. Вуцелић-Радовић	
Звање		редовни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет - Универзитет у Београду 1.05. 1981.	
Ужа научна односно уметничка област		Биохемија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2009	Пољопривредни факултет у Београду	Биохемија
Докторат	1992	Пољопривредни факултет у Београду	Биотехничке науке – Прехрамбено-технолошке науке
Специјализација			
Магистратура	1982	Природно-математички факултет у Београду	Хемија - Биохемија
Диплома	1977	Природно-математички факултет у Београду	Хемија
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Биохемија	Прехрамбена технологија - сви модули, Основне академске студије	3+2 /5
2.	Биохемија хране	Прехрамбена технологија - сви модули, Основне академске студије	2+2 /5
3.	Основи биохемије	Зоотехника, Основне академске студије	3+2 /5
4.	Основи биохемије	Биљна производња- сви модули, Основне академске студије	3+2 /5
5.	Биохемија хране и исхране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/5
6.	Виши курс биохемије хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	3+0+2/3
7.	Ензимологија хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
8.	Биохемијске и физиолошке основе квалитета плодова	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије,	3+0+3/2

		Модул: Хемија и биохемија хране	
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic M., Vucelic-Radovic, B. (2012) Composition of proteins in okara as a byproduct in hydrothermal processing of soy milk, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 60, 9221–9228.		
2.	Stikic, R., Glamoclija, DJ., Demin, M., Biljana Vucelic-Radovic, B., Jovanovic, Z., Milojkovic-Opsenica, D., Jacobsen, S.E., Milovanovic, M. (2012) Agronomical and nutritional evaluation of quinoa seeds (<i>Chenopodium Quinoa Willd.</i>) as an ingredient in bread formulations, <i>Journal of Cereal Science</i> , 55, 132-138.		
3.	Marjanović, M., Stikić, R., Vucelić-Radović, B., Savić, S., Jovanović, Z., Bertin, N., Faurobert, M. (2012) Growth and proteomic analysis of tomato fruit under partial root-zone drying, <i>OMICS: A Journal of Integrative Biology</i> , 16(6), 343-356.		
4.	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic, M., Vucelic-Radovic B. (2011) Assessment of soy genotype and processing method on quality of soybean tofu, <i>J. Agric. Food Chem.</i> 59, 7368-7376.		
5.	Jovanovic, Z., Stikic, R., Vucelic-Radovic, B., Paukovic, M., Brocic, Z., Matovic, G., Rovcanin, S., Mojevic, M., (2010): Partial root-zone drying increases WUE, N and antioxidant content in field potatoes, <i>Eur. J. Agron.</i> , 33(2), 124-131.		
6.	Surdyk, N., Cary, L., Blagojevic.S., Jovanovic Z., Stikic.R., Vucelic-Radovic, B., Zarkovic, B., Sandei, L., Pettenati, M., Kloppmann, W. 2010. Impact of irrigation with treated low quality water on the heavy metal contents of a soil-crop system in Serbia, <i>Agricultural Water Management</i> , 98, 451-457.		
7.	Milovanovic, M. Zivkovic, D., Vucelic-Radovic, B., 2010. Antioxidant Effects of <i>Glechoma hederacea</i> as a Food Additive, <i>Natural Product Communications</i> , 5, 61-63.		
8.	Savić, S., Stikić, R., Vucelić Radović, B., Bogičević, B., Jovanović, Z., Hadži-Tašković Šukalović Z. (2008): Comparative effects of regulated deficit irrigation (RDI) and partial root-zone drying (PRD) on growth and cell wall peroxidase activity in tomato fruits, <i>Scientia Horticulturae</i> , 117, 15-20.		
9.	Vucelic-Radovic, B.V., Nesic, V. M, Demin, M. A, Milovanovic, M. M. (2006): The B group vitamins and mineral elements in the selective removal of wheat kernel layers, <i>Natural Product Communications</i> , 1, (11), 997-1002.		
10.	Вуцелић-Радовић, Б. 2005. Основе ензимологије, скрипта, World University Service Austria, (ISBN-86-85411-22-X), 61 str.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		50	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		20	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 2	Међународни: 0
Усавршавања	NRRC, USDA, Peoria, USA(1988); Универзитет у Парми, Италија (2003); Универзитет Хоенхајм, Штутгарт, Немачка (2005); БОКУ Универзитет у Бечу, Аустрија (2005)		
Други подаци које сматрате релевантним - Учесник два ТЕМПУС пројекта развоја курикулума и четири међународна научна пројекта			

Име, средње слово, презиме		Бараћ Б. Мирољуб	
Звање		Редовни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 1988	
Ужа научна односно уметничка област		Биохемија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биохемија
Докторат	2002	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биохемија у прехранбеној технологији
Специјализација			
Магистратура	1993	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биохемија у прехранбеној технологији
Диплома	1988	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Прехранбена технологија
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Биохемија	Прехранбена технологија, (сви модули), Основне академске студије	3+2/5
2.	Биохемија хране	Прехранбена технологија, (сви модули), Основне академске студије	2+2/5
3.	Непожељне биоактивне супстанце хране	Прехранбена технологија (Технологија ратарских производа) Основне академске студије	2+2/2
4.	Технологија прераде соје	Прехранбена технологија (Технологија ратарских производа) Основне академске студије	2+2/3
5.	Основи биохемије	Зоотехника, Основне академске студије	3+2 /5
6.	Основи биохемије	Биљна производња- сви модули, Основне академске студије	3+2 /5
7.	Биохемијске трансформације протеина током производње хране	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
	Биохемија хране и исхране	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/5
8.	Технолошка функционална својства протеина, угљених хидрата и липида	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
9.	Протеини и протеински производи биљног порекла	Прехранбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3
10.	Ензимске модификације у прехранбеној технологији	Прехранбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			

	Sladana Žilić, Gül Akıllıoğlu, Arda Serpen, Miroljub Barać, Vural Gökmen. Effects of isolation, enzymatic hydrolysis, heating, hydration and Maillard reaction on the antioxidant capacity of cereal and legume proteins , <i>Food Research International</i> 49 (2012) 1–6.	
2.	Mirjana B. Pesic, Miroljub B. Barac, Sladjana P. Stanojevic, Nikola M. Ristic, Ognjen D. Macej, Miroslav M. Vrvic, Heat induced casein–whey protein interactions at natural pH of milk: A comparison between caprine and bovine milk, <i>Small Ruminant Research</i> , 2012	
3.	Barac, M., Cabrilo, S., Stanojevic, S., Pesic, M., Pavlicevic, M., Zlatkovic, B. & Jankovic, M. (2012). Functional properties of protein hydrolysates from pea (<i>Pisum sativum</i> , L) seeds <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 47, 1457-1467	
4.	Sladjana P. Stanojevic, Miroljub B. Barac, Mirjana B. Pesic, and Biljana V. Vucelic-Radovic, Composition of Proteins in Okara as a Byproduct in Hydrothermal Processing of Soy Milk, <i>J. Agric. Food Chem.</i> 2012, 60, 9221–9228	
5.	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> 125 (24), 2011, 1443–1449.	
6.	Barać, M., Čabrilo, S., Pešić, M., Stanojević, S., Pavličević, M., Maćej, O., Ristić, N.: Functional Properties of Pea (<i>Pisum sativum</i> , L) Protein Isolates Modified with Chymosin, <i>Int. J. Mol. Sci.</i> 2011, 12 (12), 8372-8387.	
7.	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic, M., Vucelic-Radovic, B.: Assessment of Soy Genotype and Processing Method on Quality of Soybean Tofu, <i>J. Agric. Food Chem.</i> 2011, 59 (13), 7368-7376.	
8.	Žilić M.S., Barać B.M., Pešić B.M., Mladenović- Drinić D.S., Ignjatović-Micić D.D., Srebrić B.M.. Characterization of proteins from kernel of different soybean varieties. <i>J.Sci.Food Agric.</i> 2011, 91(1), 60-67.	
9.	Žilić, S., Barać, M., Pešić, M., Dodig, D., Ignjatović-Micić, D.: Characterization of Proteins from Grain of Different Bread and Durum Wheat Genotypes, <i>Int. J. Mol. Sci.</i> 2011, 12 (9), 5878-5894.	
10.	Barac, M., Jovanovic, S., Stanojevic, S., Pesic, M: Effect of Limited Hydrolysis on Traditional Soy Protein Concentrate, <i>Sensors</i> 2006, 6 (9), 1087-1101.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	70	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	35	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни -
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		
<p>Бараћ др Мирољуб је као самостално и у сарадњи са другим ауторима објавио преко 140 научних референци. Аутор је 35 радова објављеним у часописима са СЦИ листе, једне монографије и неколико поглавља у монографијама националног значаја. Рецензент је за четири часописа са SCI-листе и то: <i>Journal of American Oil Chemical Society</i>, <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, <i>Mljekarstvo</i>, <i>African Journal of Biotechnology</i> као и часописа <i>Technologica acta</i> (ISSN 1840-0426), који није на SCI-листи.</p>		

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, сви модули, Основне академске студије	2+2 /5
2.	Биохемија	Прехранбена технологија, (сви модули), Основне академске студије	3+2 /5
3.	Основи биохемије	Билна производња Основне академске студије	3+2 /5
4.	Основи биохемије	Зоотехника Основне академске студије	3+2 /5
5.	Биохемија хране и исхране	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3 /5
6.	Ензимологија хране	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3 /2
7.	Хемијске методе анализе хране	Прехранбена технологија, Масте академске студије, Модул: Прехранбени инжењеринг	3+0+3/3
8.	Виши курс биохемије хране	Прехранбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	3+0+2 /3
9.	Витамици и антиоксиданси у храни	Прехранбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/ 3
10.	Протеини и протеински производи биљног порекла	Прехранбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2 / 3
11.	Ензимске модификације у прехранбеној технологији	Прехранбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3
12.	Секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења	Прехранбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
11.	Sladjana P. Stanojevic , Miroљjub 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)		
12.	Mirjana B. Pesic, Miroљjub 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)		
13.	Miroљjub 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)	
14.	Sladjana P. Stanojevic , Miroljub B Barac, Mirjana B. Pesic, Biljana V. Vucelic Radovic: Assessment of soy genotype and processing method on quality of soybean tofu, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 2011 , 59 (13), 7368-7376. (M ₂₁ =8)	
15.	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)	
16.	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)	
17.	Miroljub Barac, Slavica Čabrilo, Mirjana Pešić, Sladana Stanojević , Milica Pavličević, Ognjen Maćej, Nikola Ristić: Functional Properties of Pea (<i>Pisum sativum</i> , L.) Protein Isolates Modified with Chymosin, <i>Int. J. Mol. Sci.</i> 2011. , 12, 8372-8387. (M ₂₁ =8)	
18.	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)	
19.	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)	
20.	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		
<p>Други подаци које сматрате релевантним</p> <p>Др Слађана Станојевић је до сада објавила 59 научних радова у међународним и домаћим часописима са рецензијом, у зборницима радова са међународних и домаћих скупова и стекла степен научне компетенције 138.7.</p> <p>Добитник је годишње награде Привредне коморе Београда за најбоље докторске дисертације у школској 2007/08 години.</p> <p>На Међународном Симпозијуму, <i>The 39th Croatian Dairy Experts Symposium</i> - одржаном у Опатији у октобру 2010. године, са сарадницима добитник је награде за најбољу постерску презентацију рада.</p> <p>Од 2010. године ангажована је као менор у изради завршних радова, као и у комисијама за одбрану докторских дисертација и магистарских теза на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.</p> <p>Од 1993. године учесник је у 10 националних пројеката финансираних од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије као и једног међународног пројеката финансираног од стране ЕУ (А Centre for Sustainable Crop-Water Management (CROPWAT), EU FP6 INCO-CT - 043526).</p> <p>Ради рецензије за међународне часописе: <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> (IF2011=1.762; <i>Food Science and Technology</i> 47/128; <i>Agriculture, Multidisciplinary</i> 10/57); <i>Teghnologica Acta</i> (ISSN 1840-0426).</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2003. године завршила је курс – „НЛ Про Групп-Школа рачунара; Програмски пакет П-1“ • 2007. године завршила је обуку за „Безбедно коришћење и одржавање система - <i>Shimadzu, LC-20A Prominence</i>“ • 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		Мирјана Б. Пешић	
Звање		Доцент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 1998	
Ужа научна односно уметничка област		Биохемија	
Академска каријера			
	Година	Институција	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 наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Биохемија	Прехрамбена технологија, (сви модули), Основне академске студије	3+2/5
2.	Биохемија хране	Прехрамбена технологија, (сви модули), Основне академске студије	2+2 (1/5)
3.	Непожељне биоактивне супстанце хране	Прехрамбена технологија (Технологија ратарских производа) Основне академске студије	2+2 /2
4.	Основи биохемије	Зоотехника, Основне академске студије	3+2/5
5.	Основи биохемије	Биљна производња-сви модули, Основне академске студије	3+2/5
6.	Биохемијске трансформације протеина током производње хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
7.	Биохемија хране и исхране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/5
	Технолошка функционална својства протеина, угљених хидрата и липида	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
8.	Протеини и протеински производи биљног порекла	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3
9.	Ензимске модификације у прехрамбеној технологији	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3
10.	Витамини и антиоксиданси у храни	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3
11	Секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3

12	Увод у научно истраживачки рад	Прехрамбена технологија Дипломске академске студије, Сви модули	3+0+3/2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
.	Pesic M.B., Barac M.B., Stanojevic S.P., Ristic N.M., Macej O.D., Vrvic M.V. (2012): Heat induced casein-whey protein interactions at natural pH of milk: a comparison between caprine and bovine milk, <i>Small Ruminant Research</i> (ISI I _{F2011} =1.295, Agriculture, Dairy and Animal Science 16/54), 108: 77-86.		
2.	Stanojevic, S., Barac, M., Pesic, M. , Vucelic-Radovic, B (2012): Composition of proteins in okara as a by-product in hydrothermal processing of soy milk. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> (ISI I _{F2011} =2,823, Food Science and Technology 14/127), 60(36): 9221-9228.		
3.	Barac M., Cabrilo S., Stanojevic S., Pesic M., Pavlicevic M., Zlatkovic B., Jankovic M. (2012): Functional properties of protein hydrolysates from pea (<i>Pisum sativum</i> , L) seeds, <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , (ISI I _{F2011} =1.259, Food Science and Technology, 58/127), 47(7): 1457-1467		
4.	Pesic M., Barac M., Vrvic M., Ristic N., Macej O., Stanojevic S. (2011): Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE, <i>Food Chemistry</i> (ISI I _{F2011} =3.655, Food Science and Technology 6/127), 125 (4): 1443-1449.		
5.	Pesic M. B., Barac M. B., Vrvic M. M., Ristic N. M., Macej O. D., Stanojevic S. P., Kostic A. Z. (2011): The distributions of major whey proteins in acid wheys obtained from caprine/bovine and ovine/bovine milk mixtures, <i>International Dairy Journal</i> (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., Pesic, 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 I _{F2011} =2,823, Food Science and Technology 14/127), 59 (13): 7368-7376		
8.	Žilić S. M., Barac M. B., Pešić M. B., Mladenović Drinić 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 I _{F2011} =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 I _{F2011} =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 I _{F2007} =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			
Други подаци које сматрате релевантним			
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 једног 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. TP 31069). Ради рецензије за водеће међународне часописе: <i>Food Chemistry</i> (I _{F2010} =3.458, Food Science and Technology 5/125) <i>Australian Journal of Agricultural Research</i> (I _F 1.132, 10/35) и <i>International Journal of Food Science and Technology</i> (I _F .1.062, 50/107)			

Име, средње слово, презиме		Радомир М. Радовановић	
Звање		Редовни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет од 01.09.1978.	
Ужа научна област		Наука о месу; Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	1994.	Пољопривредни факултет	Наука о месу
Докторат	1983.	Пољопривредни факултет	Биотехнологија
Специјализација	-	-	-
Магистратура	1974.	Пољопривредни факултет	Наука о месу
Диплома	1971.	Пољопривредни факултет	Технологија анималних производа
Списак предмета које ће наставник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часови вежби и ДОН
1.	Управљање квалитетом у производњи хране	Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране (обавезан предмет) - Технологија конзервисања и врења - Технологија анималних производа (изборни предмет)	(3 + 2)
2.	Управљање безбедношћу у производњи хране	Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране (обавезан предмет) - Технологија конзервисања и врења - Технологија ратарских производа - Технолошка микробиологија - Технологија анималних производа (изборни предмет)	(3 + 2)
3.	Управљање документима	Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране (обавезни предмет)	(2 + 3)

4.	Сензорна анализа	Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране (обавезан предмет) - Технологија конзервисања и врења - Технологија ратарских производа - Технолошка микробиологија - Технологија анималних производа (изборни предмет)	(2 + 2)
5.	Методe сензорне анализе хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Прехрамбени инжињеринг	3 + 0 +3/2
6.	Принципи и пракса сензорне анализе хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/2
7.	Анализа ризика безбедности хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране	3 + 0 + 3/2
8.	Практична обука 1, 2, 3	Прехрамбена технологија, основне студије, модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	

Репрезентативне референце

1.	Технологија пратећих производа у индустрији меса – УЦБЕНИК (1985)
2.	Сензорна анализа прехрамбених производа - УЦБЕНИК (2000)
3.	Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP): Theory and Practice - МОНОГРАФИЈА . University of B.Luka - BiH and University of Lleida - Spain (2003)
4.	Квалитет и анализа намирница - МОНОГРАФИЈА (2007)
5.	Управљање безбедношћу у процесима производње хране – УЦБЕНИК (2009)
6.	Управљање квалитетом у процесима производње хране – УЦБЕНИК (2011)
7.	Radovanović, R. (2011): The Global Problem as Challenge for Future Initiative and Actions. In.: ADVANCE IN FOOD PROTECTION - Focus on Food Safety and Defence. Edited by Prof.dr Magdy Hefnawy. Chapter 3, pp.48. Springer Series A: Chemistry and Biology. ISBN 978-94-007-1102-0 (PB); ISBN 978-94-007-1080-3 (HB) ISBN 978-94-007-1100-6 (e-book); DOI 10.1007/978-94-007-1100-6_3. Published by SPRINGER , The Netherlands.
8.	Djekic,I.,Tomasevic, I.,Radovanovic,R. (2011): Quality and food safety issues revealed in certified food companies in three Western Balkans countries. Food Control, 22,1736-41.
9.	Radovanović, R., Tomašević, I. (2011): Food safety and quality management system performances in Serbian meat industry. Plenarno predavanje po pozivu na 56. Međunarodnom savetovanju industrije mesa (Tara, June, 12-15.2011).Tehnologija mesa, Vol.52, 1 (1-12).
10.	Rajkovic, A., Tomasevic, I., Smigic, N., Uyttendaele, M., Radovanović, R., Devlieghere,F. (2010): Pulsed UV light as an intervention strategy against Listeria monocytogenes and Eschericia coli O157:H7 on the surface of a meat slicing knife. Journal of Food Engineering, 100 (2010) 446–451.
11.	Tomić N., Tomašević I., Radovanović R., Rajković A. (2008): “Uzice Beef Prshuta”: Influence of different salting processes on sensory properties. Journal of Muscle Foods, 19, 237-246.

12.	Bojović, P., Radovanović, R., Čavoški, D., Ljubica Bastić, Marija Perunović (1995): Blutplasma Einfluss verschiedener Konservierungsverfahren auf chemische Zusammensetzung und funktionelle Eigenschaften. Fleischwirtschaft, (75) 1, 86-89.	
13.	Radovanović, R., Bojović, P., Čavoški, D., Veličković, D., Barać, M. (1993): Auswirkung verschiedener Antigerinnungsmittel auf Ertrag, chemische Zusammensetzung und funktionelle Eigenschaften von Blutplasmen. Fleischwirtschaft (73), 12, 1420-1424.	
14.	Marija Perunović, Čavoški, D., Jovanka Popov-Raljić, Radovanović, R., Bojović, P. (1992): Effect of blood plasma addition on some sensory properties of frankfurters. Review of Research Work at the Faculty of Agriculture (37), 2, 129-133.	
15.	Radovanović, R., Čavoški, D., Veličković, D., Gorica Čarapić (1992): "Uzicer schweine-prschuta" Studie über ein traditionelles fermentiertes Fleischerzeugnis. Fleischwirtschaft (72), 10, 419-421.	
Збирни подаци научне и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		8
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: TR 31034 Међународни: FP7 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: Водећи проверивач:		
<ul style="list-style-type: none"> • Система управљања квалитетом - акредитован код IRCA (акредитационо тело Велике Британије), Број акредитације: 1191392 • Система управљања безбедношћу хране - акредитован код IRCA (акредитационо тело Велике Британије), Број акредитације: 1191392 		

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 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 наставник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часови вежби и ДОН
1.	Организација рада и акредитација лабораторија	Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране (обавезан предмет)	(2 + 2)
2.	Нормативно регулисање безбедности и квалитета хране	Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране (обавезан предмет)	(3 + 2)
3.	Управљање техничко-технолошким ресурсима	Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране (изборни предмет)	(3 + 2)
4.	Контрола квалитета у лабораторији	Прехрамбена технологија, - Специјалистичке академске студије, Модули: Хемија хране и Технолошка микробиологија	2 + 2 + 0/1
5.	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 + 3/3

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 + 3/3
7.	Практична обука 1, 2, 3	Прехранбена технологија, основне студије, модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	
Репрезентативне референце			
16.	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.		
17.	Djekic, I., Smigic, N. (2013) Environmental issues revealed in certified bottling companies in the Republic of Serbia, Journal of Cleaner Production, 41, 263-269.		
18.	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.		
19.	Smigic, N., Rajkovic, A., Arneborg, N., Siegmundt, 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.		
20.	Smigic, N., Rajkovic, A., Arneborg, A., Siegmundt, 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.		
21.	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.		
22.	Smigic, N., Rajkovic, A., Nielsen, D.S., Arneborg, A., Siegmundt, 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.		
23.	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.		
24.	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.		
25.	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		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 наставник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часови вежби и ДОН
1.	Сензорна анализа	Основне академске студије Прехранбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране - Технологија конзервирања и врења - Технологија ратарских производа - Технологија анималних производа - Технолошка микробиологија	(2 + 2)
2.	Управљање документима	Основне академске студије Прехранбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	(2 + 3)
3.	Методe сензорне анализе хране	Прехранбена технологија, Мастер академске студије Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Прехранбени инжињеринг	3 + 0 + 3/2
4.	Принципи и пракса сензорне анализе хране	Прехранбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2 + 0 + 2/2
5.	Практична обука 1, 2, 3	Прехранбена технологија, основне студије, модул Технологија Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	
Репрезентативне референце			
26.	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.		

27.	<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.
28.	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). 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.
29.	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
30.	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.
31.	<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.
32.	<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.
33.	<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.
34.	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.
35.	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 1 Међународни 1

Усавршавања	<ul style="list-style-type: none"> - The 6th International Post-Graduate Course on: Food Technology. The Hebrew University of Jerusalem; Faculty of Agricultural, Food and Environmental Quality Sciences, Division for External Studies, Rehovot Campus, Israel. 15. фебруар – 04. април, 2006. - Norman E. Borlaug International Agricultural Science and Technology Program. Meat Technology and Application of HACCP to Animal Harvest and Meat Processing. Department of Animal Sciences, Meat Science Program, The Ohio State University, Columbus Campus, Ohio, USA. 15. октобар – 17. новембар, 2007. - EU Project: Pathogen Combat. Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium. Apr. 2008 – Sep. 2008. - EU Project: MICRORISK. Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium. Jun. 2010 – Sep. 2010. - ISO 9001:2000 Auditor / Lead Auditor Training Course. IRCA - NIGEL BAUER & Associates, London, UK. Фебруар 17-21, 2003. (курс одржан у Београду, Србија). - HACCP for Food Industry – Food Safety Training Course. United States Department of Agriculture, USA (Амбасада САД у Београду). Мај 20-23, 2003. (курс одржан у Београду, Србија). - HACCP on Beef Farms. United States Department of Agriculture, USA (Амбасада САД у Београду). Јун 17-19, 2009. (курс одржан у Ечки, Србија). - ISO 9001:2008 Auditor / Lead Auditor Training Course. Lloyd's Register Quality Assurance Ltd., London, UK. Januar 17-21, 2011. (курс одржан у Београду, Србија).
Други подаци које сматрате релевантним:	
<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		Миомир П. Никшић	
Звање		Редовни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Земун, Институт за прехранбenu технологију и биохемију, од 1980. године	
Ужа научна односно уметничка област		Биотехнологија, Технолошка микробиологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2006	Пољопривредни факултет, Земун	Биотехнологија, Технолошка микробиологија са микробиологијом хране
Докторат	1993	Пољопривредни факултет, Земун	Биотехнологија, Технолошка микробиологија
Специјализација			
Магистратура	1987	Пољопривредни факултет, Земун	Биотехнологија, Технолошка микробиологија
Диплома	1979	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.	Микробиологија хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+2/2
2.	Микробиологија бильних производа	Прехрамбена технологија,	3+2/2

		Основне академске студије Техн. конзервисања и врења Техн. ратарских производа	
3.	Гљиварство	Хортикултура, Воћарство и виноградарство, Ратарство Основне академске студије	2+2/2
4.	Микробиолошко кварење хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+2
5.	Индустријски микроорганизми у храни биљног порекла	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	3+2
6	Производња јестивих и медицинских гљива	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+2
7	Хигијенски инжењеринг и дизајн	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+2/
8	Методe у микробиологији хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Прехрамбени инжињеринг	3+0+3/4
9	Индустријска микробиологија	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/4
10	Патогени микроорганизми у храни	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/4
11	Пробиотици у производњи функционалне хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/4
12	Примена биоактивних материја микробиолошког порекла	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/4
13	Методe у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
14	Виши курс микробиологије хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
15	Технолошка микробиологија	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
16	Хигијенски инжињеринг и дизајн	Прехрамбена технологија,	2+2+0/4

		Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	
17	Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
18	Практична обука 1	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
19	Практична обука 2	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
20	Практична обука 3	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Козарски М., Клаус А., Никсиц М. , Врвиц М., Тодоровиц Н, Јаковљевиц Д., Лео ЈЛД Ван Гриенсвен, (2012), Антиоксидативе активитиес анд цхемицал цхарацтеризатион оф полусаццхариде ехтрацтс фром тхе виделу усед мусхроомс Ганодерма аппланатум, Ганодерма луцидум, Лентинус едодес анд Граметес версицолор, Јоурнал оф Фоод Цомпоситион анд Аналисис , 26, 144-153.		
2.	Пециц, С., Велјовиц М., Деспотовиц С., Лескосек-Цукаловиц И., Јадранин М., Тесевиц в., Никсиц, М. , Никичевиц Н.Еффецт оф матуриатион цондитионс он сенсору анд антиоксидант пропертиес оф олд Србиан плум брандиес (2012). Еуропеан Фоод Ресеарцх анд Тецхнологиу . 235:479–487		
3.	Никсиц М., Клаус А., Козарски М. (2012) ин Биотецхнологиу анд Мицробиологиу фор Кноуледге анд Бенефит. Иллустратион оф биоактивитиу оф полусаццхариде ехтрацтс фром медицинал фунги ед Петер Распор, Биотецнологицал Фацулту Унив. оф Лјублјана. 180-187.		
4.	Клаус А., Козарски М., Никшић, М., Јаковљевић Д., Тодоровић Н., ван Гриенсвен Лео ЈЛД, (2011), Антиоксидативе Активитиес Анд Цхемицал Цхарацтеризатион Оф Полусаццхаридес Ехтрацтед Фром Тхе Басидиомуцете Сцхизопхуллум цоммуне, ЛЈТ-Фоод Сциенце анд Тецхнологиу, Волуме 44, Иссуе 10, 2005-2011.		
5.	Козарски М., Клаус А., Никшић, М., Јаковљевић Д., Јоханнес П.Ф.Г. Хелспер, ван Гриенсвен Лео Ј.Л.Д., (2011), Антиоксидативе анд Иммуномодулатинг активитиес оф полусаццхариде ехтрацтс оф тхе медицинал мусхроомс Агарицус биспорус, Агарицус брасилиенсис, Ганодерма луцидум анд Пхелинус линтеус, Фоод Цхемистру , Волуме 129, Иссуе 4, 1667-1675.		
6.	Никшић, М., Митровић, М., Обрадовић, Д., Клаус, А., Савић, М. (2011): Роле анд цомпарисон оф АТП тест витх цласицал мицробиологицал метходс ин хугиене десигн, Еуропеан Хугиениц Енџинееринг & Десигн Гроуп, Јоурнал оф Хугиениц Енџинееринг анд Десигн , 62-65		
7.	Лескосек-Цукаловиц И., Деспотовиц С., Лакиц Н., Никсиц М., Недовиц В Тесевиц В. (2010): Ганодерма луцидум — Медицал мусхроом ас а рау материал фор беер витх енханцед фунцтионал пропертиес, Фоод Ресеарцх Интернационал 43, 2262–2269		
8.	Лескосек-Цукаловиц И., Деспотовиц С., Недовиц, В. Лакиц Н., Никсиц М (2010): Нев Тупе оф Беер – Беер витх Импровед Фунцтионалиту анд Дефинед Пхармацодунамиц Пропертиес, Фоод Тецхнол. Биотецхнол. 48 (3) 384-391		
9.	Петровиц, Т., Никсиц, М. , анд Брингел, Ф. (2006):. Страин тупинг витх ИСЛпл1 ин лацтобацилли. <i>ФЕМС Мицробиологиу Леттерс</i> . Вол 255, Иссуе 1 п.1-10		
10.	Никсиц, М. , Ниебухр, С., Дицксон, С.Ј., Мендонца, А., Козицкзовски, Ј. анд Еллингсон. Ј. (2005): Сурвивал оф Листериа моноцутогенес анд Есцхерицхиа цоли 0157:Х7 дуринг сауеркраут ферментатион . <i>Јоурнал оф Фоод Протецтион</i> . Вол 68,Но 7, 1367-1374.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број читата		20	
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		14	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 2	Међународни: 1
Усавршавања		/ л984/85. 3 мес. у Чешкој, 1987. 6 мес. Јапан, 1989. г. 6 мес. Великој Британији, 1994-95	

	12 мес Нови Зеланд, 1998 ,2000, 2001 и 2006, 2007, од 1 до 3 мес. НР Кина , 2003 један семестар САД
Други подаци које сматрате релевантним - Укупан број научних радова 160; Учесник 17 пројеката Министарства науке; Рецензент 6 уџбеника, коаутор универзитетског уџбеника и монографије; ментор и коментор 6 доктората, 16 магистарских радова, 15 специјалистичких, 40 дипломских радова. 10 година председник Миколошког друштва Србије, секретар Микробиолошког друштва Србије, тренутно председник Европског удружења за хигијенски дизајн- секција Србије	

Име, средње слово, презиме	Драгослава Д. Радин
Звање	Редовни професор
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет, 2001. год.
Ужа научна односно уметничка област	Технолошка микробиологија

Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање редовног професора	2011	Пољопривредни факултет Универзитет у Београду	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија
Избор у звање ванредног професора	2006	Пољопривредни факултет Универзитет у Београду	Биотехничке науке
Избор у звање доцента	2001	Пољопривредни факултет Универзитет у Београду	Биотехничке науке
Докторат	1999	Пољопривредни факултет Универзитет у Новом Саду	Биотехничке науке
Специјализација	-		-
Магистратура	1995	Пољопривредни факултет Универзитет у Београду	Биотехничке науке
Диплома	1983	Пољопривредни факултет Универзитет у Београду	Прехрамбена технологија

Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Општа микробиологија	Прехрамбена технологија, Основне академске, Микробиологија хране, Тех. анималних производа Техн. конзервисања и врења Технологија ратарских производа Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+2
2	Микробиологија хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+2/2
3	Основе микробиологије хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	3+2
4	Генетика индустријских микроорганизама	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+2
5	Санитација погона	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+2

		Тех. анималних производа Техн. конзервисања и врења Технологија ратарских производа Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	
6	Токсифекције и интоксикације хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	3+2/2
7.	Методe 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+3/4
9	Патогени микроорганизми у храни	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/4
10.	Пробиотици у производњи функционалне хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/4
11.	Примена биоактивних материја микробиолошког порекла	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/4
12	Методe у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
13	Виши курс микробиологије хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
14	Технолошка микробиологија	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
15.	Хигијенски инжињеринг и дизајн	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
16.	Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
17.	Практична обука 1	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
18.	Практична обука 2	Прехрамбена технологија, Основне академске студије,	1/6

		Микробиологија хране	
19.	Практична обука 3	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	<u>Radin, D.</u> (2012): Human norovirus transmission due to contaminated fresh fruit and vegetables. Arch. Biol. Sci., Belgrade, 64 (4), 1405-1411.		
2.	<u>Radin, D.</u> (2012): Foodborne viruses and food safety. 12th Congress of nutrition: Nutrition to health in 21st century, Invited speaker, Book of Abstracts, 363-365, Belgrade, Serbia.		
3.	<u>Radin, D.</u> , Savic, M., D'Souza, D.H. (2012): Significance of internal amplification control for the detection of human noroviruses from different food samples by real-time RT-PCR. Proceedings of the 6 th Central European Congress on Food, 441-446.		
4.	Josic D., <u>Radin D.</u> (2012): Molecular markers and phage typing as a tool for diversity estimation of rhizobia. In: Biotechnology and Biodiversity: Proceedings of the Forth Joint UNS – PSU International Conference on Bioscience, Novi Sad, Serbia. (in press)		
5.	<u>Radin, D.</u> , D'Souza, D.H. (2011): Evaluation of two primer sets using newly developed internal amplification controls for rapid human norovirus detection by SYBR Green I based real-time RT-PCR. Food and Environmental Virology, Vol. 3, 61-69.		
6.	<u>Radin, D.</u> , D'Souza, D.H. (2011): Simple and rapid detection of human norovirus from produce using SYBR Green I-based real-time RT-PCR. Food and Environmental Virology, Vol. 3, 121-129.		
7.	<u>Radin, D.</u> (2011): Foodborne viruses: Noroviruses in fresh fruits and vegetables. 7th Balkan Congress of Microbiology – MICROBIOLOGIA BALKANICA 2011, Invited speaker, Proceedings, ISBN 978-86-914897-0-01.		
8.	<u>Radin, D.</u> , D'Souza, D.H. (2010): An efficient and rapid method for detection of human norovirus genogroups I and II from deli meat using real-time RT-PCR. XIV International Symposium Feed Technology / XII International Symposium NODA 2010, Novi Sad, Proceedings, 63-70.		
9.	<u>Radin, D.</u> , Niebuhr, S.E., and Dickson, J.S. (2007): Influence of spoilage microflora of vacuum packaged frankfurters on the growth of <i>Listeria monocytogenes</i> . 2nd International Congress on Animal Husbandry, New Perspectives and challenges of sustainable livestock farming, Book 2, 103-112, Belgrade, Serbia.		
10.	Radin, D., Niebuhr, S., Dickson, J.S. (2006): Impact of the population of spoilage microflora on the growth of <i>Listeria monocytogenes</i> on frankfurters. Journal of Food Protection, Vol. 69, No. 3, 679-681.		
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 2	Међународни 1
Усавршавања	1980 Leiterie Reunie, Geneve, Switzerland 1988 FAO/INRA, Montpellier, France 2004 Iowa State University, Ames, Iowa, USA 2009 Centre for Advanced Academic Studies, Dubrovnik, Croatia 2009/2010 Univeristy of Tennessee, Knoxville, Tennessee, USA 2010 Georgia Southern University, Statesboro, Georgia, USA		
Други подаци које сматрате релевантним: Project LEA/RN (Learning Enhancement Action / Resource Network) Visiting Professor; ESConet (European Science Communication Network); Tempus project H.E.R.B.S.; član Udruženja mikrobiologa Srbije (Generalni sekretar UMS), Udruženja prehrambenih tehnologa Srbije, American Society for Microbiology (ASM Amassador to Serbia), International Association for Food Protection, European Society for Virology, International Food nad Environmental Virology Society, Fulbright Alumni Association.			

Име, средње слово, презиме		Зорица Т. Радуловић	
Звање		Ванредни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду Пољопривредни факултет, 1987. год.	
Ужа научна односно уметничка област		Технолошка микробиологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање ванредног професора	2012	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија
Избор у звање доцента	2008	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија
Докторат	2007	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија
Специјализација	-		-
Магистратура	1992	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија
Диплома	1985	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.	Микробиологија	Зоотехника, Основне академске	2+2/2
2	Микробиологија анималних производа	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Тех. анималних производа	4+2/2
3	Микробиолошке методе анализе хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране, Тех. анималних производа Техн. конзервисања и врења Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+2/2
4	Индустријски микроорганизми у храни анималног порекла	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	3+2
5	Пробиотици и пребиотици	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+2
6	Токсинфекције и интоксикације хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	3+2/2
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+3/4
9	Патогени микроорганизми у храни	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/4
10.	Пробиотици у производњи функционалне хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/4
11.	Примена биоактивних материја микробиолошког порекла	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/4
12	Методe у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
13	Виши курс микробиологије хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
14	Технолошка микробиологија	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
15.	Хигијенски инжињеринг и дизајн	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
16.	Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
21.	Практична обука 1	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
22.	Практична обука 2	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
23.	Практична обука 3	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
.	<u>Zorica Radulović, Tanja Petrović, Snežana Bulajić</u> 2012: Antibiotic susceptibility of probiotic bacteria, In. Antibiotic Resistant Bacteria - A Continuous Challenge in the New Millennium, Ed. M. Pana, ISBN 978-953-51-0472-8, pp. 549-576, InTech-Open Access Publisher, Rijeka, Croatia.		
2.	<u>Зорица Радуловић</u> 2010: Аутохтоне бактерије млечне киселине као стартер културе, Монографија, 147 стр. ISBN 978-86-7834-081-9, CIP 637.146.33:579.846, COBIS. SR-ID 175010828, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Србија.		

3.	Seratić, S., Miloradović, Z., <u>Radulović, Z.</u> , 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> , Vol. 64, No.3, 408-416.
4.	Petrović, T., Dimitrijević, S., <u>Radulović, Z.</u> , Mirković, N., Rajić, J., D. Obradović, V. Nedović (2012): Comparative analysis of potential probiotic ability among lactobacilli from fermented vegetables and human origin. <i>Archives of Biological science</i> 64(4), 1473-1480.
5.	<u>Radulović, Z.</u> , Mirković, N., Bogovič-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T., Nedović, V. (2012): Quantification of viable spray-dried potential probiotic lactobacilli using real-time PCR. <i>Archives of Biological Science</i> 64 (4), 1465-1472.
6.	<u>Radulović, Z.</u> , Petrović, T., Nedović, V., Dimitrijević, S., Mirković, N., Petrušić, M., Paunović, D. (2010): Characterization of autochthonous <i>Lactobacillus paracasei</i> strains on potential probiotic ability. <i>Mljekarstvo</i> , Vol. 60, No 2, 86-93.
7.	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> , Vol. 62, No 2, 126-135.
8.	<u>Радуловић, З.</u> , Миочиновић Ј., Пуђа, П., Бараћ, М., Милорадовић, З., Пауновић, Д., Обрадовић, Д. (2011): The application of autochthonous lactic acid bacteria in white brined production, <i>Mljekarstvo</i> , Vol. 61, No 1, 15—25.
9.	Миочиновић Ј., Пуђа, П., <u>Радуловић З.</u> Павловић В., Милорадовић, З., Радовановић, М., Пауновић Д. (2011): Development of low fat UF cheese technology. <i>Mljekarstvo</i> , Vol. 61, No 1, 33-44
10.	Seratić, S., Bugarski, B., Nedović V., <u>Radulović, Z.</u> , Lars Wadso., P., Dejmek., F. Gomez Galindo 2012: Behaviour of the Surviving Population of <i>Lactobacillus plantarum</i> 564 upon the Application of Pulsed Electric Fields <i>Innovative Food Science & Emerging Technologies</i> . dx.doi.org/10.1016/j.ifset.2012.11.011 .

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	5	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	11	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни -1
Усавршавања	2012 Lund University, Sweden, 2011 Biotechnical Faculty, University of Ljubljana	
Други подаци које сматрате релевантним: објављен 110 научни рад; 4 патента; 4 техничка решења, учешће у 11 пројеката, члан директорског састава World-wide Traditional Cheese Association		

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 наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Општа микробиологија	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране, Техн. анималних производа, Техн. конзервисања и врења, Техн. ратарских производа, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+2/2
2.	Биоактивне материје микробиолошког порекла	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране,	2+2/1
3.	Микробиологија анималних производа	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Техн. анималних производа	4+2/2
4.	Микробиолошке методе анализе хране	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране, Техн. анималних производа Техн. конзервисања и врења Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+2/2
5.	Микробиологија	Зоотехника, основне академске	2+2/2
6.	Микробиологија биљних производа	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Техн. конзервисања и врења, Техн. ратарских производа,	3+2/2
7.	Санитација погона	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	2+2/2
8.	Гљиварство	Биљна производња, Основне академске студије,	2+2/2

		Ратарство и повртарство, Воћарство и виноградарство, Хортикултура	
9.	Методe у микробиологији хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Прехрамбени инжињеринг	3+0+3/4
10.	Индустријска микробиологија	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/4
11	Патогени микроорганизми у храни	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/4
12.	Пробиотици у производњи функционалне хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/4
13.	Примена биоактивних материја микробиолошког порекла	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/4
14.	Методe у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
15.	Виши курс микробиологије хране	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
16.	Технолошка микробиологија	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
17.	Хигијенски инжињеринг и дизајн	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
18.	Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+2+0/4
19.	Практична обука 1	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
20.	Практична обука 2	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
21.	Практична обука 3	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			

	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 <i>Ganoderma applanatum</i> , <i>Ganoderma lucidum</i> , <i>Lentinus edodes</i> and <i>Trametes versicolor</i> , <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , 26, 144-153.	
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 <i>Schizophyllum commune</i> , <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 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 <i>Agaricus bisporus</i> , <i>Agaricus brasiliensis</i> , <i>Ganoderma lucidum</i> and <i>Phelinus linteus</i> , <i>Food Chemistry</i> , 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 <i>Ganoderma lucidum</i> , <i>Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, Zbornik Matice srpske za prirodne nauke</i> , 0352-4906 UDK 5/6 (05), 279-288.	
5.	Kozarski M., Klaus A., Nikšić M., (2011), Extract from wild strain of mushroom <i>Ganoderma lucidum</i> as natural antioxidant, <i>Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, Zbornik Matice srpske za prirodne nauke</i> , 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 <i>Lentinus edodes</i> enriched with selenium, <i>Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences, Zbornik Matice srpske za prirodne nauke</i> , 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 <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Journal of Agricultural Sciences</i> , 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 <i>Lamiaceae</i> 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 (Campylobacter) 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		Вера Раичевић	
Звање		Редовни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет Земун, 1989	
Ужа научна односно уметничка област		Еколошка микробиологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2007	Пољопривредни факултет Земун	Биотехничке науке
Докторат	1996	Пољопривредни факултет Земун	Биотехничке науке, област агрономских наука, Микробиологија земљишта и вода
Специјализација	-	-	-
Магистратура	1989	Пољопривредни факултет Земун	Агрономске науке, Микробиологија земљишта и вода
Диплома	1984	Природно-математички факултет, Нови Сад	Биологија
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Микробиологија	Основне академске студије, Биљна производа	2+2/3
2.	Хемија и микробиологија вода (део Микробиологија вода)	Основне академске студије, Мелиорација	3+2/2
3.	Микробиологија земљишта	Основне академске студије, Мелиорација	3+2/2
4.	Еколошка микробиологија	Основне академске студије, Прехрамбена технологија	3+2/2
5.	Третман отпадних вода	Основне академске студије, Прехрамбена технологија	3+2/2
6.	Биоконверзија отпада прехрамбене индустрије	Основне академске студије, Прехрамбена технологија	3+2/2
7.	Биотехнологија у заштити животне средине	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+2/2
8.	Еколошка микробиологија	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
9.	Биоконверзија агроиндустријског отпада	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул:	3+0+3/2

		Микробиологија хране и животне средине	
10.	Третман отпадних вода	Дипломске академске студије	3+0+2/2
11.	Микробиолошки третман отпадних вода	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/2
12.	Патогени микроорганизми у животној средини	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/2
13.	Биоремедијација земљишта и вода	Мастер академске студије, Мелорација	3+0+2/2
14.	Биохемијски диверзитет микроорганизама	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
15.	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехрамбене индустрије	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
16.	Микробиолошке методе анализе воде	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
17	Практична обука 1, 2, 3	Прехрамбена технологија, основне студије, модул Микробиологија хране	

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Petričević, J., Gujaničić, V., Radić, D., Lalević, B., Božić, M., Rudić, Ž., Raičević, V. (2012): The possibility of using macrophytes in Palic Lake sediment remediation, Archives of biological sciences, 64(4),1481-1486.
2.	Lalevic, B., Raicevic, V., Kikovic, D., Jovanovic, L., Surlan-Momirovic, G., Jovic, J., Talaie, A.R., Morina, F. (2012): Biodegradation of MTBE by bacteria isolated from oil hydrocarbons-contaminated environments. International journal of environmental research 6(1), 81-86.
3.	Milinkovic, M., Raicevic, V., Lalevic, B., Golubovic-Curguz, V., Jovanovic, L. (2012): Content of heavy metals in carpophores of wild mushroom (Boletus edulis). Proceedings of 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, 23-26.05.2012, 378-381.
4.	Lalević, B.T., Jović, J.B., Raičević, V.B., Kljujev, I.S., Kiković, D.D., Hamidović, S.R. (2012): Biodegradation of methyl-tert-butyl ether by Kocuria sp. Hemijska industrija 66(5), 717/722.
5.	Golubović-Ćurguz, V., Raičević, V., Veselinović, M., Tabaković-Tošić, M., Vilotić, D. (2012): Influence of heavy metals on seed germination and growth of Picea abies L. Karst. Polish journal of environmental studies 21(2), 355-361.
6.	Raicevic, V., Bozic, M., Lalevic, B., Rudic, Z., Kikovic, D., Jovanovic, L. (2012): Eutrophication: status, trends and restoration strategies for Palic Lake. In: Water treatment (ISBN 978-953-51-0928-0), InTech
7.	Forslund, A., Ensink, J.H.J., Battilani, A., Kljujev, I., Gola, S., Raicevic, V., Jovanovic, Z., Stikic, R., Sandei, L., Fletcher, T., Dalsgaard, A. (2010): Faecal contamination and hygiene aspects associated with the use of treated wastewater and canal water for irrigation of potatoes (Solanum tuberosum). Agricultural water management 98(3), 440-450.
8.	Golubovic-Curguz, V., Tabakovic-Tosic, M., Veselinovic, M., Raicevic, V., Drazic, D., Jovanovic, L., Kikovic, D. (2010): The influence of heavy metals on the growth of ectomycorrhizal fungi. Minerva biotechnologica 22(1), 17-22.
9.	Raicevic, V., Golic, Z., Lalevic, B., Jovanovic, L., Kikovic, D., Antic-Mladenovic, S. (2010): Isolation of chromium resistant bacteria from a former bauxite mine area and their capacity for Cr(VI) reduction. African journal of biotechnology 9(40), 6727-6732.
10.	Kuburovic N., Todorovic M., Raicevic Vera, Orlovic A., Jovanovic Lj., Nikolic J., Kuburovic V.,

	Drmanic S., Solevic T. (2007): Removal of methyl tertiary butyl ether from wastewaters using photolytic, photocatalytic and microbiological degradation processes. Desalination, 213: 123-128.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	41	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	11	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни -
Усавршавања	Institute of Environmental and Natural Sciences Lancaster University, 2005. University of Hohenheim, 2007. Helmholtz research center, Munchen, Germany, 2009.	
Други подаци које сматрате релевантним Укупан број радова преко 150, 1 практикум и 2 уџбеника, руководиоца 4 домаћа пројекта, учесник 5 међународних пројеката, ментор 5 дипломских радова, једног специјалистичког, 2 магистарска рада, 2 докторске дисертације и тренутно руководи изразом 3 докторске дисертације.		

Име, средње слово, презиме	Блажо Т. Лалевић		
Звање	Доцент		
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када	Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет Земун, 1996		
Ужа научна односно уметничка област	Еколошка микробиологија		
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2011	Пољопривредни факултет Земун	Биотехничке науке
Докторат	2009	Пољопривредни факултет Земун	Биотехничке науке, област агрономских наука, Мелиорације земљишта
Специјализација	-	-	-
Магистратура	1998	Пољопривредни факултет Земун	Агрономске науке, Микробиологија земљишта и вода
Диплома	1995	Пољопривредни факултет Земун	Воћарство и виноградарство
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Микробиологија	Основне академске студије, Биљна производа	2+2/3
2.	Хемија и микробиологија вода	Основне академске студије, Мелиорација	3+2/2
3.	Микробиологија земљишта	Основне академске студије, Мелиорација	3+2/2
4.	Еколошка микробиологија	Основне академске студије, Прехрамбена технологија	3+2/2
5.	Третман отпадних вода	Основне академске студије, Прехрамбена технологија	3+2/2
6.	Биоконверзија отпада прехрамбене индустрије	Основне академске студије, Прехрамбена технологија	3+2/2
7.	Биотехнологија у заштити животне средине	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+2/2
8.	Еколошка микробиологија	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2

9.	Биоконверзија агроиндустријског отпада	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/2
10.	Третман отпадних вода	Мастер академске студије, Мелиорација	3+0+2/2
11.	Микробиолошки третман отпадних вода	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/2
12.	Патогени микроорганизми у животној средини	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/2
13.	Биоремедијација земљишта и вода	Мастер академске студије, Мелиорације	3+0+2/2
14.	Биохемијски диверзитет микроорганизама	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемијаи биохемија хране	3+0+3/2
15.	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехрамбене индустрије	Мастер академске студије, Прехрамбена технологија	3+0+3/2
16.	Микробиолошке методе анализе воде	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
17.	Практична обука 1, 2, 3	Прехрамбена технологија, основне студије, модул Микробиологија хране	

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Lalevic, B., Raicevic, V., Kikovic, D., Jovanovic, L., Surlan-Momirovic, G., Jovic, J., Talaie, A.R., Morina, F. (2012): Biodegradation of MTBE by bacteria isolated from oil hydrocarbons-contaminated environments. <i>International journal of environmental research</i> 6(1), 81-86.
2.	Milinkovic, M., Raicevic, V., Lalevic, B., Golubovic-Curguz, V., Jovanovic, L. (2012): Content of heavy metals in carpophores of wild mushroom (<i>Boletus edulis</i>). <i>Proceedings of 6th Central European Congress on Food</i> , Novi Sad, 23-26.05.2012, 378-381.
3.	Petričević, J., Gujaničić, V., Radić, D., Lalević, B., Božić, M., Rudić, Ž., Raičević, V. (2012): The possibility of using macrophytes in Palic Lake sediment remediation, <i>Archives of biological sciences</i> , 64(4),1481-1486.
4.	Raicevic, V., Bozic, M., Lalevic, B., Rudic, Z., Kikovic, D., Jovanovic, L. (2012): Eutrophication: status, trends and restoration strategies for Palic Lake. In: <i>Water treatment</i> (ISBN 978-953-51-0928-0), InTech
5.	Lalević, B.T., Jović, J.B., Raičević, V.B., Kljujev, I.S., Kiković, D.D., Hamidović, S.R. (2012): Biodegradation of methyl-tert-butyl ether by <i>Kocuria</i> sp. <i>Hemijska industrija</i> 66(5), 717/722.
6.	Raicevic, V., Bozic, M., Rudic, Z., Lalevic, B., Kikovic, D. (2011): The evolution of the eutrophication of the Palic Lake (Serbia). <i>African journal of biotechnology</i> 10(10), 1736-1744.
7.	Dodig, D., Zorić, M., Mitić, N., Nikolić, R., King, S. R., Lalević, B., Šurlan-Momirović, G. (2010): Morphogenetic responses of embryo culture of wheat related to environment culture conditions of the donor plant. <i>Scientia agricola</i> , 67(3), 295-300.
8.	Raicevic, V., Golic, Z., Lalevic, B., Jovanovic, L., Kikovic, D., Antic-Mladenovic, S. (2010): Isolation of chromium resistant bacteria from a former bauxite mine area and their capacity for Cr(VI) reduction. <i>African journal of biotechnology</i> 9(40), 6727-6732.
9.	Raicević, V., Jovanović, J., Kiković, D., Nikšić, M., Lalević, B., Antić-Mladenović, S. (2009): Утицај МТБЕ-а на клијавост семена и биомасу код кукуруза (<i>Zea mays</i> L.), пшенице (<i>Triticum aestivum</i> L.) и луцерке (<i>Medicago sativa</i> L.). <i>Заштита материјала</i> , 50(3), 171-174.

10.	Раичевић В., Лалевић, Б., Личина, В., Васић, Г., Антић-Младеновић, С. (2005): Microbiological activity of barley rhizosphere grown on deposol. Савремена пољопривреда, 3-4, 487-491.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	11	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	6	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни -
Усавршавања	-	
Други подаци које сматрате релевантним		