

ДЕКАНУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

На основу члана 10. „Правилника о минималним условима за стицање звања наставника на Универзитету у Београду“ („Гласник Универзитета у Београду“ бр. 192/16, 195/16, 199/17, 203/18 и 223/21), подносим

ИЗВЕШТАЈ О РАДУ РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА

за период од 2016. до 2021. године

Име и презиме	Снежана Јовановић
Датум и место рођења	06.06.1963. Сарајево
Ужа научна област	Технологија анималних производа
Институт за	Прехрамбену технологију и биохемију
Катедра за	Технологију анималних производа
Датум избора у звање редовног професора	14.12.2011.

БИБЛИОГРАФИЈА НАУЧНИХ И СТРУЧНИХ РАДОВА У ПРЕТХОДНОМ ПЕТОГОДИШЊЕМ ПЕРИОДУ (Са ознаком врсте резултата, односно М категорија рада)

1. *Kljajevic, N., Jovanovic, S., Miloradovic, Z., Macej, O., Vucic, T., Zdravkovic, I.*, (2016): Influence of the frozen storage period on the coagulation properties of caprine milk, *International Dairy Journal*, 58, 36-38. <http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2015.12.008> M₂₁=8,0
2. *Miloradovic, Z., Macej, O., Kljajevic, N., Jovanovic, S., Vucic, T., Zdravkovic, I.* (2016): The effect of heat treatment of caprine milk on the composition of cheese whey. *International Dairy Journal*, 58, 39-42. <http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2016.01.016> M₂₁=8,0
3. *Jovanović, S., Borovčanin, T., Vučić, T., Vlačić, J.* (2016): Technology and quality of Romanija skorup-kajmak. Book of Abstracts International Conference Sustainable Development of Mountain Areas, 14-16 September, Žabljak, Montenegro, 85. M₃₄=0,5
4. *Kljajevic, N., Miloradovic, Z., Miocinovic, J., Jovanovic, S.* (2016): Texture profile analysis of white brined goat cheese made from frozen milk. Book of Abstracts the 42th Croatian Dairy Experts Symposium, Lovran, 70-71. M₆₄=0,2
5. *Kljajevic, N., Miloradovic, Z., Miocinovic, J., Jovanovic, S.* (2017): Textural and physico-chemical characteristics of white brined goat cheeses made from frozen milk and curd. The use of square I - distance statistics. *Mljekarstvo* 67 (2), 130-137. M₂₃=3,0
6. *Kljajevic, N., Tomasevic, I., Miloradovic, Z., Nedeljkovic, A., Miocinovic, J., Jovanovic, S.* (2018): Seasonal variations of Saanen goat milk composition and the impact of climatic conditions. *Journal of food science and technology-Mysore* 55(1), 299-303. DOI 10.1007/s13197-017-2938-4 M₂₂=5,0
7. *Miladinović, J., Jovanović, S., Špirović-Trifunović, B., Vučić, T., Popović-Đorđević, J.* (2018): Preliminary investigation of fatty acids composition in sterilized and pasteurized milk. Book of Abstracts UniFood Conference, Food Chain Sustainability, 5-6.10.2018. OHP19/FCHP19. M₆₄=0,2

8. **Jovanović, S., Vučić, T., Duvnjak, D.** (2018): Application of ultrasound treatment for goat milk fermentation in the production of set-style yogurt. Book of Abstracts the 43th Croatian Dairy Experts Symposium, Lovran, 73-74. M₆₄=0,2
9. **Вучић, Т., Јовановић, С., Здравковић, И., Мађеј, О., Ралевић, Н.** (2018): Утицај концентрата протеина млека на ферментацију козијег млека. Зборник апстракта научног скупа „Село и пољопривреда, Бијељина, БиХ, 20-21.09.2018., 34-35. M₆₄=0,2
10. **Jovanović S., Vučić T., Jestić M.** (2019): Characteristics of low fat yogurt. Book of proceedings, X International Scientific Agriculture Symposium “AGROSYM 2019”, 03-06 October, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 1544-1549. ISBN 978-99976-787-2-0 M₃₃=1,0
11. **Јовановић, С. Вучић, Т.** (2020): Пратећи производи у индустрији млијека: карактеристике и савремени правци искоришћења. Монографија „Перспективе развоја прехранбене индустрије“; Ур: Грујић, Р., Јањић, В., Тркуља, Р. у едицији „Одрживи развој и управљање природним ресурсима Републике Српске“; Ур. едиције: Пржуљ, Н., Јањић, В. Академија наука и умјетности Републике Српске, 315-349. ISBN:978-99976-42-23-3 M₄₅=1,5
12. **Jovanović, S., Vučić, T., Kljajić, J.** (2020): Influence of milk fat content on the properties of full fat yogurt. Book of proceedings Virtual conference XI International Scientific Agriculture Symposium “Agrosym 2020”, 08-09. October, Jahorina, 818-823. ISBN 97 8-99976-787-5-1 M₃₃=1,0
13. **Милорадовић, З., Кљајевић, Н., Миочиновић, Ј., Томић, Н., Јовановић, С., Мађеј, О.** (2020): Нови производ/нови технолошки поступак производње белог сира у саламури од козјег млека третираног високим термичким третманом. M₈₂=4,0
14. **Кљајевић, Н., Милорадовић, З., Миочиновић, Ј., Томашевић, И., Јовановић, С., Пуђа, П.** (2020): Нови производ/нови технолошки поступак производње свежег сира у типу Кварк-а од козјег млека. M₈₂=4,0
15. **Jovanović, S., Vučić, T., Terzić-Vidojević, A., Spasenović, M., Vujičić, D.** (2021): *Quality and sensory properties of white-brined goat cheese.* Book of Proceedings XII International Scientific Agriculture Symposium “Agrosym 2021”, 07-10. October, Jahorina, 1151-1156. ISBN 978-99976-787-9-9 M₃₃=1,0

НАСТАВНА АКТИВНОСТ У ПРЕТХОДНОМ ПЕТОГОДИШЊЕМ ПЕРИОДУ
(Списак предмета са статусом предмета (обавезни или изборни, ниво студија) у чијем извођењу је наставник учествовао; Списак менторства и/или учешћа у комисијама за одбрану завршних радова на докторским, специјалистичким или мастер академским студијама са насловом рада, именом и презименом кандидата)

Списак предмета

1. *Технологија пратећих производа у индустрији млека* – предавања и вежбе, обавезни предмет, 3+2, основне академске студије Прехрамбена технологија, модул Технологија анималних производа;
2. *Обрада млека* – предавања, обавезни предмет, 3+3, основне академске студије Прехрамбена технологија, модул Технологија анималних производа;
3. *Хемија и физика млека* – предавања 3+3, обавезни предмет, основне академске студије Прехрамбена технологија, модул Технологија анималних производа; од школске 2020/21 године
4. *Основи прехранбене технологије* – предавања, обавезни предмет, 3+0, основне академске студије Агроекономија, до школске 2019/20 године
5. *Технологија сладоледа*– предавања и вежбе, изборни предмет, 2+2, основне академске студије Прехрамбена технологија, модул Технологија анималних производа
6. *Традиционални производи анималног порекла* изборни предмет – предавања и вежбе, 2+2, основне академске студије Прехрамбена технологија, модул Технологија анималних производа

7. *Машине и уређаји у технологији анималних производа* – предавања, 2+2, изборни предмет, основне академске студије Прехрамбена технологија, модул Технологија анималних производа, од школске 2021/22 године
8. *Технолошка и функционална својства млека* – предавања и вежбе, изборни предмет, мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија;
9. *Технолошки поступци у производњи хране* – обавезни предмет, мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија; од школске 2021/22 године
10. *Одабрана поглавља из обраде и прераде млека* – докторске студије
11. *Одабрана поглавља из хемије и физике млека* – докторске студије

Списак одбрањених докторских радова у којима је др Снежана Јовановић била ментор				
Ред. бр.	Име студента	Тема	Одбрањен	
1.	Немања Кљајевић	Утицај складиштења смрзнутог козјег млека, груша и груде на својства сира у саламури	11.09.2019.	
Списак одбрањених докторских радова у којима је др Снежана Јовановић била члан комисије				
Ред. бр.	Име студента	Тема	Ментор	Одбрањен
1	Душица Радоњић	Утицај испаше на травњацима различитих подручја Црне Горе на садржај масних киселина у крављем млеку	Ненад Ђорђевић	18.07.2019.

Списак одбрањених специјалистичких радова у којима је др Снежана Јовановић била члан комисије				
Ред. бр.	Име студента	Тема	Ментор	Одбрањен
1	Анита Тасић	Примена аутохтоних потенцијалних пробиотика у производњи ферментисаног млечног напитка	Зорица Радуловић	2016

Списак одбрањених мастер радова у којима је др Снежана Јовановић била ментор				
Ред. бр.	Име студента	Тема	Члан комисије	Одбрањен
1.	Марија Јефтић	Карактеристике јогурта са сниженим садржајем млечне масти	Мирјана Пешић	27.09.2019.
2	Јована Кљајић	Утицај садржаја млечне масти на својства пуномасног јогурта	Јелена Миоциновић	30.09.2019.
3	Драгана Дувњак	Утицај ултразвучног третмана на ток ферментације козијег млека	Јелена Миоциновић	30.09.2020.

Списак одбрањених мастер радова у којима је др Снежана Јовановић била члан комисије				
Ред. бр.	Име студента	Тема	Ментор	Одбрањен
1	Лидија Богићевић	Антимикробна активност сурутке након ферментације БМК	Зорица Радуловић	2016.

На основним академским студијама у периоду од 2016-2021 године била је ментор 12 дипломских и завршних радова, а као члан комисије учествовала у одбрани 19 дипломских и завршних радова.

ФАКУЛТЕТСКЕ, СТРУЧНЕ И ДРУШТВЕНЕ АКТИВНОСТИ У ПРЕТХОДНОМ ПЕТОГОДИШЊЕМ ПЕРИОДУ (Учешће у пројектима, комисијама, одборима, стручним органима, професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа и слично на и/или ван Факултета)

1. Пројекат ИИИ46009: *Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту*, Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије
2. *Унапређење конкурентности домаћих пољопривредних и прехранбених производа - Стварање додатих вредности и квалитета са поносом (Српски квалитет)*, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, 29.10.2018. – 29.10.2019. године
3. COST акција CA19124 (Rethinking Packaging for Circular and Sustainable Food Supply Chains of the Future), 2020. године

До 2018. године била руководилац Мастер студијског програма Прехрамбена технологија.

Учешће у комисијама за избор у наставна звања на: Универзитету у Београду, Пољопривредни факултет, Београд-Земун (2019, 2020); Универзитету Црне Горе Биотехнички факултет, Подгорица (2017); Универзитету у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад (2016, 2017, 2018, 2021).

Учешће у комисијама за избор у научна звања на: Универзитету у Београду, Пољопривредни факултет, Београд-Земун (2020).

2016. године руководилац тима за израду Елабората за заштиту ознаке поријекла: име поријекла „Романијски скоруп-кајмак“, а 2017. године ангажована као консултант World Bank Group у оквиру пројекта Investment Climate and Access to Markets project in BiH и одржала тренинге у периоду новембар-децембар за произвођаче Романијског скорупа-кајмака. Од 2016. године Председник комисије за сензорну оцену Романијског скорупа-кајмака, а пре тога учествовала као члан комисије од 2006. године.

У школској 2017/18 години ангажована као visiting professor за извођење наставе у зимском семестру на предмету *Технологија на млеко и млечни производи* на Факултету за земјоделски науки и храна, Универзитета Св. Кирил и Методије у Скопју (одлука бр.02-220/18).

До 2017. године била у Уредничком одбору часописа Мљекарство, као и члан Програмског одбора Croatian Dairy Experts Symposium with international participation Lovran.

Члан Научног одбора VII Међународног симпозијума за сточарство, Института за сточарство Универзитета Св. Кирил и Методије у Скопју (2017).

Рецензент радова за часописе Mljekarstvo, Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, Journal of Agricultural Sciences, Acta Periodica Technologica, међународни симпозијум Agrosym (2019, 2020,2021), рецензент техничког решења Пробиотски јогурт са трансглутаминазом (2019).

Датум

24.12.2021.

Подносилац извештаја

Проф. др Снежана Јовановић