

ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА  
УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

**Предмет: Избор сарадника у звање и на радно место – асистент за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина**

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду број 300/3-3/3 од 30.12.2021.године (на основу члана 8. Правилника о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Београду, чланова 29. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду) именована је Комисија за припрему Извештаја за избор једног сарадника у звање и на радно место **асистента** за ужу научну област **Наука о преради ратарских сировина** у следећем саставу:

1. Др Јованка Лаличић-Петронијевић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област Наука о преради ратарских сировина, председавајући Комисије;
2. Др Биљана Рабреновић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област Наука о преради ратарских сировина;
3. Др Снежана Златановић, научни сарадник Института за општу и физичку хемију, ужа научна дисциплина Хемија и физичка хемија хране.

На основу одлуке Декана расписан је конкурс који је објављен у листу „Послови“ бр. 969, дана 19.01.2022. године. На основу анализе достављене документације и комплетног увида у професионалну активност пријављених кандидаткиња, Комисија подноси следећи

**ИЗВЕШТАЈ**

На расписани конкурс за избор у звање и на радно место **асистента за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина** пријавиле су се две кандидаткиње: Милица Стевановић, мастер инж. технологије, студент докторских студија на Одсеку за прехранбену технологију Пољопривредног факултета, досадашњи истраживач сарадник на Катедри за технологију ратарских производа и Маја Малнар, мастер инж. технологије, студент докторских студија на Одсеку за прехранбену технологију Пољопривредног факултета.

Кандидаткиње су доставиле потпуну документацију у складу са условима конкурса.

На основу података из приложених пријава, следи приказ релевантних података о пријављеним кандидаткињама, а затим закључак Комисије и предлог за избор Изборном већу Пољопривредног факултета.

## 1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

**Милица Стевановић**, мастер инж. технологије рођена је 13.11.1990. године у Врању, Република Србија. Завршила је средњу Хемијско-технолошку школу у Врању. Школске 2009/2010. године уписала је основне академске студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Технологија ратарских производа. Основне академске студије завршила је јула 2013. године са просечном оценом 9,78 и стекла академски назив дипломирани инжењер технологије. Током основних студија била је стипендиста Министарства просвете Републике Србије.

Школске 2013/2014. године уписала је мастер академске студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, студијски програм Прехрамбена технологија. Одбраном мастер рада под називом „Кекс од интегралног брашна са додатком семена *Salvia hispanica* L. и уља ораха“ у октобру 2014. године стекла је академски назив мастер инжењера технологије. Током мастер академских студија остварила је просечну оцену 10 и била је стипендиста Фонда за младе таленте Републике Србије – Доситеја.

Докторске академске студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду уписала је школске 2014/2015. Године, студијски програм Прехрамбена технологија. Положила је све испите предвиђене планом и програмом са просечном оценом 10. Пријава теме докторске дисертације под називом „Оптимизација и стандардизација нискоенергетског намаза од семена мака употребом високоолеинског сунцокретовог уља и природних заслађивача“ прихваћена је од стране Наставно-научног већа Пољопривредног факултета уз сагласног одговарајућег Већа научних области Универзитета у Београду (бр. 32/21-5.2. од 25.11.2020. године).

На Катедри за технологију ратарских производа била је ангажована као стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије од 2015. до 2018. године и као истраживач приправник од 2018 до 2021. године. Тренутно је на истој Катедри у звању истраживача сарадника.

**Маја Малнар**, мастер инж. технологије рођена је 30.06.1990. године у Београду, Република Србија. Гимназију (природно-математички смер) је завршила у Панчеву 2009. године са одличним успехом. Школске 2009/2010. године уписала је основне академске студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Технологија ратарских производа. Дипломирала је септембра 2013. године са просечном оценом 8,56. Одбранивши дипломски рад под насловом „Енергетски потенцијал стабљика дувана типа Берлеј“ са оценом 10, стекла је академски назив дипломирани инжењер технологије.

На истом факултету уписала је мастер академске студије школске 2013/2014. године које је завршила са просечном оценом 10. Октобра 2014. године одбранила је мастер рад под насловом „Енергетске и еколошке карактеристике дуванских стабљика као биомасе“ са највишом оценом, и тако стекла академски назив мастер инжењера технологије.

Докторске академске студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду уписала је школске 2014/2015. Године, студијски програм Прехрамбена технологија. Положила је све испите предвиђене планом и програмом са просечном оценом 9,57. Ужа област истраживања на докторским студијама била је Технологија обраде и прераде дувана.

Од 2016. године до 2019. године била је ангажована као истраживач сарадник на Катедри за технологију ратарских производа.

Током 2018. године обавила је стручну праксу у АД „Пекарској индустрији“ Панчево у трајању од три месеца, као и у „Пресија“ ДОО Старчево у трајању од 6 месеци. Радни однос је засновала 23.03.2019. године у компанији „Див Лек“ ДОО Београд. Од 13.04.2021. године запослена је у компанији „Зиба“ ДОО Београд.

Кандидаткиња наводи да говори енглески, немачки и турски језик и да поседује знање рада на рачунару.

## 2. УЧЕШЋЕ У НАСТАВИ И ИСТРАЖИВАЊИМА

**Милица Стевановић** је као студент докторских академских студија ангажована на извођењу вежби на предметима Основи производње кондиторских производа, Технологија кондиторских производа и Технологија шећера и скроба на Катедри за технологију ратарских производа. Учествовала је у извођењу практичног дела завршних/дипломских и мастер радова, као и у другим истраживачким активностима на Катедри за технологију ратарских производа.

Од априла 2015. године до децембра 2018. године била је ангажована као стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије на пројекту „Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту“, ИИИ бр. 46009. Ангажовање на наведеном пројекту наставила је као истраживач приправник од децембра 2018. године, а потом као истраживач сарадник од октобра 2021. године на Катедри за технологију ратарских производа. Поред тога, учесник је пројекта Доказ концепта (ид. бр. 5786) Фонда за иновациону делатност под називом „Развој нискоенергетских веган желе бомбона обогаћених брашном јабуке и цвекле намењених превенцији гојазности“.

До сада је била коаутор на седам научних радова (M24=1 рад; M34=4 рада; M63=1 рад; M64=1 рад). Списак објављених радова налази се у Прилогу 1 Извештаја.

Од осталих релевантних активности, кандидаткиња Милица Стевановић је током школске 2018/2019. године била члан помоћног стручног органа Комисије за обезбеђење, праћење и унапређење квалитета – Подкомисија за припрему докумената за акредитацију на Институту за прехранбено технологију и биохемију.

Научноистраживачки рад кандидаткиње Милице Стевановић усмерен је на прехранбене производе са функционалним својствима, пре свега из групе кондиторских производа, у смислу смањења садржаја шећера и/или масти, обогаћивања биокативним компонентама и дијетним влакнима и редуковања њихове енергетске, а повећање нутритивне вредности.

Бавила се испитивањем техно-функционалних својстава различитих замена за пшенично брашно, као што су брашно чие, сушеног корена цикорије и уљаних погача, као и тропа различитог воћа и поврћа и карактеризацијом од њих добијених кондиторских производа.

Један део истраживачке активности био је усмерен на коришћење меда као замене за шећер у чоколадним производима у типу пралина. У оквиру своје докторске дисертације испитивала је могућност коришћења семенки мака као основе компоненте намаза са смањеном енергетском вредношћу и продуженом трајношћу.

**Маја Малнар** је од 01.04.2015. године до 31.12.2018. године била ангажована као стипендиста Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије на пројекту „Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту“, ИИИ бр. 46009.

Од 2016. године била је ангажована на Катедри за технологију ратарских производа као истраживач сарадник у једном изборном циклусу. Током ангажовања помагала је студентима основних и мастер академских студија при изради практичног дела дипломских и мастер радова. У сарадњи са другим ауторима објавила је једанаест научних радова у домаћим и међународним часописима и на стручним скуповима (M33=10; M61=1). Списак објављених радова налази се у Прилогу 2 Извештаја. Њен научно истраживачки рад је усмерен на технологију дувана, у оквиру које се бавила могућностима рециклирања дуванског отпада и коришћења било у производима од дувана, било у виду биогорива, бимасе, ђубрива, итд.

У марту 2018. године била је учесник „Belux 3 Training school – Chemistry of Atomic Layer Deposition“ на Луксембуршком институту науке и технологије, Луксембург.

### 3. ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На основу прегледа приложене документације Комисија констатује да обе пријављене кандидаткиње испуњавају све услове конкурса. На основу анализе наставног и научноистраживачког рада пријављених кандидаткиња, Комисија даје предност Милицы Стевановић, узимајући у обзир њено досадашње учешће у наставном раду, више просечне оцене на основним и докторским академским студијама, пријављену тему докторске дисертације, као и ангажовање на већем броју пројеката из уже научне области за коју се бира.

Сагледавајући досадашње ангажовање у настави, успех на основним, мастер и докторским академским студијама, пријављену тему докторске дисертације, као и учешће у пројектима, Комисија је сагласна у оцени да кандидаткиња Милица Стевановић испуњава услове дефинисане Законом о високом образовању и Статутом Пољопривредног факултета Универзитета у Београду. На основу свега наведеног Комисија предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, да **Милица Стевановић**, мастер инжењер технологије, буде изабрана у звање и на радно место **асистента** за ужу научну област **Наука о преради ратарских сировина**.

У Београду, 24.03.2022. године

#### ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

---

Др Јованка Лаличић-Петронијевић, ванредни професор, председавајући Комисије  
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет  
(ужа научна област- Наука о преради ратарских сировина)

---

Др Биљана Рабреновић, ванредни професор, члан  
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет  
(ужа научна област- Наука о преради ратарских сировина)

---

Др Снежана Златановић, научни сарадник, члан  
Институт за општу и физичку хемију, Београд  
(ужа научна дисциплина – Хемија и физичка хемија хране)

## ПРИЛОГ 1

### Списак објављених радова кандидаткиње Милице Стевановић

#### Рад у националном часопису међународног значаја (M24 = 3)

Paunović, D., Marković, J., Stričević L., Vujasinović, V., *Stevanović, M.*, Ćirković, A., Rabrenović, B. (2021). The influence of cutting thickness, shape and moisture content on oil absorption during potato frying. *Journal of Agricultural Sciences* 66(1), 67-74.

#### Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34 = 0,5)

Laličić-Petronijević, J. G., *Stevanović, M. S.*, Demin, M. A., Rabrenović, B. B., Paunović D. M., Ćirković, A. L., Pejić, L. D. (2021). Examination of techno-functional properties of chicory (*Cichorium intybus* L.) root flour as a potential ingredient of functional food. *UNIFOOD Conference, Book of Abstracts* (pp.181). 24th-25th September 2021, Belgrade, Serbia.

Ćirković, A., Rabrenović, B. B., Laličić-Petronijević, J. G., *Stevanović, M.*, Šimurina, O., Žarković, B., Demin, M. A. (2021). Evaluation of functional properties of defatted seed cakes and flour blends. *UNIFOOD Conference, Book of Abstracts* (pp.170). 24th-25th September 2021, Belgrade, Serbia.

Laličić-Petronijević, J. Rabrenović, B., *Stevanović, M.*, Vasiljević, M., Demin, M. (2017). Vegetable frozen dessert produced with chia seeds (*Salvia Hispanica* L.) as binding agent. *The Third International Symposium on Agricultural Engineering, ISAE-2017, Book of Abstracts*, 20th-21st October 2017, Belgrade-Zemun, Serbia.

Laličić-Petronijević J., *Stevanović M.*, Demin M., Rabrenović B., Vucelić-Radović B. (2016). Seeds of white chia as the contributing ingredient of cookies with functional properties. *International conference State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, Book of Abstracts*, p. 81, April 18-20, 2016, Belgrade.

#### Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63 = 0,5)

Рабреновић, Б., Демин, М., Лаличић-Петронијевић, Ј., Ћирковић, А., Вујасиновић, В., *Стевановић, М.* (2020). Уљане погаче као делимична замена пшеничног брашна: технолошке и функционалне карактеристике. *Зборник радова 61. саветовања индустрије уља са међународним учешћем*, 27. септембар - 2. октобар, Копаоник, 193-202.

#### Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64 = 0,2)

Popov-Raljić, J., Laličić-Petronijević, J. Brajdić, J., *Stevanović, M.* (2018). Sensory properties of pralines with honey filling and addition of fruits and medicinal herbs. *UniFood Conference University of Belgrade 210th Anniversary, Book of Abstracts OH7/FCS 7*, October 5-6, 2018.

## ПРИЛОГ 2

### Списак објављених радова кандидаткиње Маје Малнар

#### Саопштење са међународног скупа штампано у целини (МЗЗ = 1)

*Malnar M.*, Radojičić, V., Ećim-Đurić, O. (2014). Energy and environmental aspects of tobacco stalks combustion. Proceedings of the 45th International Congress and Exhibition on Heating, Refrigeration and Air Conditioning, Belgrade, Serbia, 3-5 December, 45 (1), pp 1-5.

*Malnar, M.*, Radojičić, V., Ećim-Đurić, O. (2015). Comparative Analysis of Leaves and Stalks Chemical Composition of Large Leaf Tobacco Produced in Serbia. Proceedings of the IV International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTEP and XXVII National Conference Processing and Energy in Agriculture PTEP, Divčibare, Serbia, 19-24 April, pp. 128-133.

Kulić, G., Mandić, N., Radojičić, V., *Malnar, M.* (2016). The reduction of nicotine content in the composting process of tobacco waste mixing with sheep and chicken droppings. Proceedings of the VII International Scientific Agricultural Symposium Agrosym 2016, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 6-9 October, pp. 2139-2143.

*Malnar, M.*, Radojičić, V., Kulić, G., Mandić, N., Skočić, S. (2016). The possibility of using Burley tobacco stalks as biofuel. Proceedings of the VII International Scientific Agricultural Symposium Agrosym 2016, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 6-9 October, pp. 2095-2100.

Mandić, N., *Malnar, M.*, Radojičić, V., Pisinov, B. (2016). The possibility of obtaining organic fertilizer from tobacco waste. Proceedings of the VII International Scientific Agricultural Symposium Agrosym 2016, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 6-9 October, pp. 2082-2087.

Radojičić, V., Mandić, N., *Malnar, M.*, Pisinov, B. (2016). The possibility of using household waste in reducing nicotine content in tobacco waste. Proceedings of the VII International Scientific Agricultural Symposium Agrosym 2016, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 6-9 October, pp. 2037-2042.

Kulić, G., Radojičić, V., Alagić, S., *Malnar, M.*, Mandić, N. (2016). Usability of tobacco waste in reconstituted tobacco production. Proceedings of XXIV International Scientific and Professional Meeting Ecological Truth, Vrnjačka Banja, Serbia, 12-15 June, pp. 245-252.

Kulić, G., Radojičić, V., Mandić, N., *Malnar, M.* (2017). Effect of drying mode on the changes of Virginia tobacco type chemical composition. Proceedings of the VIII International Scientific Agricultural Symposium Agrosym 2017, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 5-8 October, pp. 1327-1332.

*Malnar, M., Radojičić, V., Mandić, N., Kulić, G., Srbinoska, M. (2017). Effect of casing and toasting regime on Burley tobacco type composition. Proceedings of the VIII International Scientific Agricultural Symposium Agrosym 2017, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 5-8 October, pp. 1339-1344.*

*Radojičić, V., Kulić, G., Mandić, N., Malnar, M., Đulančić, N. (2017). Possibility of drying Burley tobacco type in a solar dryer. Proceedings of the VIII International Scientific Agricultural Symposium Agrosym 2017, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 5-8 October, pp. 1384-1390.*

**Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у селини (M61=1,5)**

*Радочићић, В., Малнар, М., Мандић, Н., Долијановић, Ж. (2017). Могућност корошћења дуванског отпада као биомасе. Зборник научних радова XXXI Саветовања агронома, ветеринара, технолога и агроекономиста, 22-23 фебруар, Институт ПКБ Агроекономик, Падинска Скела, Београд, 23 (1-2), стр. 139-154.*