

**КЊИГА НАСТАВНИКА
ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА
МАСТЕР АКАДЕМСКЕ СТУДИЈЕ**

Табела 9.1. Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

| | | | |
|--|--|---|------------------------|
| 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. | Органска хемија | Биљна производња, Основне академске студије | 2+2/2 |
| 2. | Органска хемија | Прехрамбена технологија, Основне студије, сви модули, обавезан | 3+3/3 |
| 3. | Хемија природних производа | Прехрамбена технологија, Основне студије, сви модули, обавезан | 3+3/3 |
| 4. | Увод у научно истраживачки рад | Прехрамбена технологија Мастер академске студије, Сви модули | 3+0+3/2 |
| 5. | Хроматографске методе у аналитици хране | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране | 3+0+3/2 |
| 6. | Хемија и заштита животне средине | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране | 3+0+3/2 |
| 7. | Спектроскопске и хроматографске методе у аналитици хране | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране | 2+0+2/2 |
| 8. | Аналитичке методе у биоремедијацији земљишта | Мелиорације земљишта Мастер академске студије | 2/2 |
| 9. | Органски загађивачи земљишта | Мелиорације земљишта Мастер академске студије | 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)-block-poly(dimethylsiloxane)-block-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., Antić, V., Schwarzbauer, J., Vrvčić, 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., Antić, V. V., 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. | Antić, V., Vučković, M., Antić, M., 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., Antić, M., 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., 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., Antić, V., 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. | Antić, V., Govedarica, M. and Djonlagić, J.: "The effect of the mass ratio of hard and soft segments on some properties of thermoplastic poly(ester-siloxane)s", <i>Polym. Int.</i> , 53, 1786-1794 (2004). |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | |
| Укупан број цитата | 131 |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | 26 |
| Тренутно учешће на пројектима | Домаћи: 1 Међународни: 0 |
| Усавршавања | 1. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2010-2011 (три месеца) – DAAD стипендија. 2. Масариков Универзитет у Брну, Чешка Република 2010 (два месеца) – стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "JoinEU" пројекат. 3. Универзитет "La Sapienza" у Риму, Италија, 2009 (један месец) - стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "Basileus" пројекат. 4. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2009-2010 (три месеца) и 2007-2008 (шест месеци) стипендија Министарства за науку Републике Србије за постдокторско усавршавање. |
| Други подаци које сматрате релевантним - | |

| | | | |
|--|---|--|------------------------|
| Име, средње слово, презиме | | Малиша П. Антић | |
| Звање | | Ванредни професор | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Пољопривредни факултет, од 1991. | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Хемија | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2010 | Пољопривредни факултет | Хемија |
| Докторат | 2006 | Хемијски факултет | Хемија |
| Специјализација | - | | |
| Магистратура | 2000 | Хемијски факултет | Хемија |
| Диплома | 1990 | Хемијски факултет | Хемија |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1. | 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 | 3+0+3/2 |

| | | | |
|--|---|--|----------------|
| | | академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране | |
| 6. | Хемијски и микробиолошки третман вода из прехранбене индустрије | Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране | 3+0+3/3 |
| 7. | Аналитичке методе у биоремедијацији земљишта | Мелиорације земљишта Мастер академске студије | 2/2 |
| 8. | Органски загађивачи земљишта | Мелиорације земљишта Мастер академске студије | 2/2 |
| 9. | Хемијска контаминација хране | Прехранбена технологија Специјалистичке академске студије | 2+0+2/3 |
| 10. | Хемија хране | Прехранбена технологија Специјалистичке академске студије | 2+0+2/2 |
| 11. | Аналитичке методе у микробиологији хране | Прехранбена технологија Специјалистичке академске студије | 2+0+2/2 |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | M. Novaković, R. Muftah Mohamed Ali, T. Šolević-Knudsen, M. Antić, V. Beskoski, G. Gojgic-Cvijović, M. Vrvic, B. Jovancević: "Degradation of methyl-phenanthrene isomers during bioremediation of soil contaminated by residual fuel oil", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 10, 287-294 (2012). | | |
| 2. | D. Paunović, T. Šolević-Knudsen, M. Krivokapić, B. Zlatković, M. Antić: "Sinalbin degradation products in mild yellow mustard paste", <i>Chem. Industry</i> , 66 (1), 29-32 (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., Antić, V., Schwarzbauer, J., Vrvic, M. and Jovančićević, B.: "Investigation of bioremediation potential of zymogenous bacteria and fungi for crude oil degradation", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 9 (1), 133-140 (2011). | | |
| 5. | Ilić, M., Antić, M., Antić, V., Schwarzbauer, J., Vrvic, M. and Jovančićević, B.: "Investigation of bioremediation potential of zymogenous bacteria and fungi for crude oil degradation", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 9 (1), 133-140 (2011). | | |
| 6. | Antić, V., Vučković, M., Antić, M., 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., Antić, M., 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., 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. | T. Šolević, M. Novaković, M. Ilić, M. Antić, M. Vrvic, B. Jovančićević: "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, M. Antić, V. Antić, J. Schwarzbauer, M. Vrvic, B. Jovančićević: "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 | | 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 студја | 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, изборни предмет | 2+2/2 |
| 4. | Технологија прераде соје | Прехранбена технологија (Технологија ратарских производа) Основне академске студије, изборни предмет | 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 (1/5) |
| 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-изборни | 2+0+2/3 |
| 10. | Ензимске модификације у прехранбеној технологији | Прехранбена технологија Специјалистичке академске студије-изборни | 2+0+2/3 |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Slađana 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, Slađjana 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, Miroљjub 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. | Barac, M., Čabrilo, S., Pešić, M., Stanojević, S., Pavličević, M., Mačej, 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., Barac 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., Barac, 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>Млјекарство</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 | Предраг В. Вукосављевић | | |
| Звање | Доцент | | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | Пољопривредни факултет, 1993 | | |
| Ужа научна односно уметничка област | Наука о конзервисању | | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2006 | Пољопривредни факултет | Технологија воћа и поврћа |
| Докторат | 2006 | Пољопривредни факултет | Прехрамбено-технолошке науке |
| Специјализација | | - | - |
| Магистратура | 2001 | Пољопривредни факултет | Прехрамбено-технолошке науке |
| Диплома | 1993 | Пољопривредни факултет | Технологија конзервисања и врења |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1 | Технологија воћа и поврћа | Прехрамбена технологија, Модул: Технологија конзервисања и врења) Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, Основне академске студије | 3+0+2 |
| 2. | Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића | Прехрамбена технологија, Модул: Технологија конзервисања и врења, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, Микробиологија | 3+0+2 |

| | | | |
|--|---|--|---------------|
| | | хране, Основне академске студије | |
| 3. | Основи прехранбене технологије | Агроекономија, Основне академске студије | 3+1/3 |
| 4. | Конзервисање и квалитет производа од воћа и поврћа | Прехранбена технологија, Модул: Немија и биохемија хране, Прехранбени инжињеринг, Управљање безбедношћу и квалитетом хране, Мастер академске студије | 3 + 0 + 3 |
| 5. | Практична обука 1, 2, 3 | Прехранбена технологија, основне студије, модул Технологија конзервисања и врења | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | И.Лескошек-Чукаловић, М.Митровић, П.Вукосављевић: ПРЕНОС МАСЕ У КОНТИНУАЛНОЈ ДИЈАЛИЗИ ПИВА, <i>Хемијска индустрија</i> 47, 11/12, 163-167, Београд, (1993), М51 = 2 | | |
| 2. | М.Петковска, Ида Лескошек-Чукаловић, П.Вукосављевић, Д.Крстић: ANALYSIS OF MASS TRANSFER IN BEER DIALYSIS AND DIAFILTRATION WITH TWO DIFFERENT MEMBRANES, <i>J.Serb.Chem.Soc.</i> , 61, 4-5, 331-342, (1996), М23=3 | | |
| 3. | Г.Т. Владисављевић, П. Вукосављевић, Б. Буквић, Permeate flux and fouling resistance in ultrafiltration of depectinized apple juice using ceramic membranes, <i>Journal of Food Engineering (Elsevier Science Ltd., Oxford, UK)</i> , 60, No. 3, 241-247 (2003), М21 = 8 | | |
| 4. | П.Вукосављевић, Г.Владисављевић, Б.Буквић, Б.Златковић: ХИДРАУЛИЧКА ПРОПУСТЉИВОСТ ПРЕМА ЧИСТОЈ ВОДИ НЕОРГАНСКИХ МЕМБРАНА ЗА УЛТРАФИЛТРАЦИЈУ, <i>Процесна Техника</i> , 14, 2 - 3, 28 - 32, Београд, (1998), М51 = 2 | | |
| 5. | П.Вукосављевић, Б.Буквић, Г.Владисављевић, М.Јанковић: Change of Juice Color During Raspberry Processing in Juice Concentrate, Membrane Science and Technology Conference of Visegrad Countres - PERMEA 2007, September 2 - 6, CD-rom of full texts, ISBN 978-963-9319-69-1, <i>Paper P.II.66, Siofok, Hungary, (2007)</i> , М33=1 | | |
| 6. | П.Вукосављевић, М. Новаковић, Б.Буквић, М.Никшић, И.Станисављевић, Microfiltration and antioxidant activities of herbs extracts, fruits and medicinal mushroom <i>Ganoderma lucidum</i> , Delegate Manual, EFFoST - Firs European Food Congres, Ljubljana, Slovenia, (2008), <i>P201, M33=1</i> | | |
| 7. | П.Вукосављевић, М.Новаковић, Б.Буквић, М.Никшић, И.Станисављевић, А.Клаус, Antioxidant activities of herbs, fruits and medicinal mushroom <i>ganoderma lucidum</i> extracts produced by microfiltration process, <i>Journal of Agriculture Sciences</i> , ISSN 0018-68727, UDC 613.2, Vol. 54, No 1, 45-61, Belgrade, (2009), <i>M52=1,5</i> | | |
| 8. | Горјановић Станислава; Новаковић Мирослав; Вукосављевић Предраг; Пастор Ференц; Тесевић Веле; Сузњевећ Десанка, Polarographic Assay Based on Hydrogen Peroxide Scavenge in Determination of Antioxidant Activity of Strong Alcohol Beverages, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , , Manuscript DOI:10.10201/jf01158j, (2010), М21 = 8 | | |
| 9. | Ивана Карабеговић, Предраг Вукосављевић, Мирослав Новаковић, Станислава Горјановић, Ана Џамић, Миодраг Лазевић, Influence of the Storage on Bioactive Compounds and Sensory Attributes of Herbal Liqueur, <i>Digest Journal of Nanomaterials and Biostructures</i> , Vol. 7, No. 4, p. 1587-1598, October-December, (2012), Impact factor 2,7 М21 = 8 | | |
| 10. | С. Давидовић, М. Вельовић, М. Пантелић, Р. Баосић, М. Натић, Д. Дабић, С. Пецић, П. Вукосављевић (2012) Physicochemical, antioxidant and sensory properties of Peach wine made from Redhaven cultivar. <i>Journal of Food and Agricultural Chemistry</i> , Accepted manuscript М21 = 8 | | |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | | |
| Укупан број цитата | | 57 | |
| Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе | | 5 | |
| Тренутно учешће на пројектима | | Домаћи 1 | Међународни 0 |
| Усавршавања | International Visitor Leadership Program, U.S. Agricultural Trade and Food Safety, A Multy-Regional Project, United States Department of State, Bureau of Educational and Cultural Affairs, Graduate School International Institute, Aug.9-27, 2010 | | |
| Други подаци које сматрате релевантним: Више релевантних техничких решења у области Технологије освежавајућих безалкохолних пића и Технологије јаких алкохолних пића. Учешће на 4 пројекта финансирана од стране Министарства за науку и заштиту животне средине. 2 међународна пројекта финансирана од стране USAID-а. Укупан број објављених научних и стручних радова као и | | | |

других научних достигнућа је 96.

| | | | |
|--|--|--|--|
| 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, обавезни | 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, Модул: Хемија и биохемија хране | 3+0+3/2 |
| 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, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 60, 9221–9228. | | |
| 2. | Stikic, R., Glamoclija, DJ., Demin, M., Biljana Vucelic-Radovic, B., Jovanovic, Z., Milojkovic-Opсениca, D., Jacobsen, S.E., Milovanovic, M. (2012) Agronomical and nutritional evaluation of quinoa seeds (Chenopodium Quinoa Willd.) as an ingredient in bread formulations, Journal of Cereal Science, 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, OMICS: A Journal of Integrative Biology, 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, J. Agric. Food Chem. 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, Eur. J. Agron., 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, Agricultural Water Management, 98, 451-457. | | |
| 7. | Milovanovic, M. Zivkovic, D., Vucelic-Radovic, B., 2010. Antioxidant Effects of <i>Glechoma hederacea</i> | | |

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| | as a Food Additive, Natural Product Communications, 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 | Мирјана А. Демин | | |
| Звање | Доцент | | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | Пољопривредни факултет, 1987. | | |
| Ужа научна односно уметничка област | Наука о преради ратарских сировина (предмет: Технологија жита и Технологија брашна) | | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 21.12.2006. | Пољопривредни факултет | Наука о преради ратарских сировина |
| Докторат | 12.07.2007 | Пољопривредни факултет | Биотехничке науке-прехранбено технолошке науке |
| Магистратура | 28.12.1993. | Пољопривредни факултет | Биотехничке науке-прехранбено технолошке науке |
| Диплома | 6.11.1985. | Пољопривредни факултет | Дипл.инг.пољопривреде за технологију ратарских производа |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1. | Технологија жита | Основне академске студије, Прехрамбена технологија, Модул Технологија ратарских производа. | 3+2 |
| 2. | Технологија брашна | Основне академске студије, Прехрамбена технологија, Модули Технологија ратарских производа; Микробиологија хране; Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране. | 3+2 |
| 3. | Органска прерада жита | Основне академске студије, Прехрамбена технологија, Модул Технологија ратарских производа, изборни предмет | 2+2 |
| 4. | Технологија прераде соје | Основне академске студије, Прехрамбена технологија, Модул Технологија ратарских производа, изборни предмет | 2+2/3 |
| 5. | Нове технологије у преради жита и брашна | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжењеринг; Модул: Хемија и биохемија хране; Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране. | 3+0+3 |
| | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија ратарских производа | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Стикић Р., Гламочлија Ђ., Демин М., Вуцелић-Радовић Б., Јовановић З., Милојковић-Опсеница Д., Jacobsen S.E., Миловановић М. (2011) Agronomical and nutritional evaluation of quinoa seeds (<i>Chenopodium Quinoa</i> Willd.) as an ingredient in bread formulations, <i>Journal of Cereal Science</i> , 55,132-138 (ISSN 0733-5210, Online - full text edition; ISSN 1095-9963, DOI: 10.1016/j.jcs.2011.10.010) | | |
| 2. | Попов-Раљић Ј., Мاستиловић Ј., Лаличић-Петронијевић Ј., Кеврешан Ж., Демин М. (2012) Sensory and color properties of dietary cookies with different fiber sources during 180 days of storage, <i>Хемијска индустрија</i> , OnLine-First (00):47-47, DOI:10.2298/HEMIND120327047P | | |
| 3. | Демин М., Вуцелић-Радовић Б., Бањац Н., Типсина Н. Н., Миловановић М. (2012) Buckwheat and quinoa seeds as supplements in wheat bread production <i>Хемијска индустрија</i> , OnLine-First (00):48-48, DOI:10.2298/HEMIND120314048D | | |

| | | |
|---|---|---|
| 4. | Демин М., Попов-Раљић Ј., Лаличић-Петронијевић Ј., Рабреновић Б., Филипчев Б., Шимурина О. (2012) Thermo-mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive, <i>Хемијска индустрија</i> , OnLine-First (00):91-91, DOI:10.2298/HEMIND120613091D | |
| 5. | Типсина Н.Н.; Демин М.; Варфоломеева Т.Ф. (2009): Пищевые волокна в питании человека, Дванадцата международна научно практическа конференција «Современные проблемы техники и технологии пищевых производств», 17 новембра 2009 г. Барнаул, стр.335-339. | |
| 6. | Демин М., Миловановић М., Стикић Р., Бањац Н., Рабреновић Б. (2011): Quinoa, buckwheat and flaxseed ingredients in the wheat bread production with nutritional quality, 6 th International Congress FLOUR-BREAD '11, 8 th Croatian Congress of Cereal Technologists, Proceedings, Opatija, Croatia, October 12-14, 2011, Osijek, 2012, p.245-251. | |
| 7. | Рабреновић Б., Димић Е., Вујасиновић В., Демин М., Шобајић С., Басић З. (2012) Nutritional value of the oil extracted from the pumpkin seed oil cake, CEFood Congress, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012, Proceedings of 6 th Central European Congress on Food, p.330-336. | |
| 8. | Демин М., Миловановић М., Гламочлија Ђ., Вуцелић-Радовић Б. (2012) Quinoa-new high quality crop in Serbia, <i>Zemljište i biljka</i> , Vol.61, No.2, Београд, 2012., p.107-117. | |
| 9. | Радосављевић М., Демин М. Основни принципи и начини прераде жита из органске производње у монографији Органска прерада, том 3, уредници Царић М., Бабовић Ј., Факултет за економију и инжењерски менаџмент, Нови Сад 2012, ISBN 978-86-87619-41-8, стр. 23 – 58. | |
| 10. | Vucelić Radović Biljana; Nešić V.; Demin Mirjana; Milovanović Mirjana (2006): The B group vitamins and mineral elements in selective removal of wheat kernel layers, <i>Natural Product Communications</i> , vol.1, No.1, 997-1002 | |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | |
| Укупан број цитата | | - |
| Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе | | 5 |
| Тренутно учешће на пројектима | | Домаћи 1 Међународни |
| Усавршавања | 2006. ОАО."Красноярский хлеб", Красноярск, Россия. 2008."Красноярский государственный аграрный университет", Красноярск, Россия. | |
| Други подаци које сматрате релевантним Учешће на већем броју пројеката од 1987 до данас Учешће на међународним и домаћим скуповима Члан радних група за оцену квалитета жита, брашна, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутог теста (на новосадском сајму од 1998.год.) Члан комисије за стандарде за жита KS E034-4 Института за стандардизацију Србије, Члан комисије за израду правилника о квалитету и другим захтевима за жито, млинске и пекарске производе, тестенине и брзо смрзнута теста Технички оцењивач АТС-а | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| Име, средње слово, презиме | | Илија В. Ђекић | |
| Звање | | доцент | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, од 2008. године | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 15.10.2008 | Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет | Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране |
| Докторат | 2006 | Машински факултет | Техничке науке |
| Специјализација | ---- | ---- | ---- |
| Магистратура | 2000 | Машински факултет | Пољопривредно машинство |
| Диплома | 1993 | Машински факултет | Пољопривредно машинство |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1. | Управљање заштитом животне средине у производњи хране | Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране - Технологија конзервирања и врења - Технологија анималних производа - Технолошка микробиологија | 2+2 |
| 2. | Управљање квалитетом у производњи хране | Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране - Технологија конзервирања и врења - Технологија анималних производа - Технолошка микробиологија | 3+2 |
| 3. | Технике побољшања квалитета | Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране | 2+2 |
| | Напредне методе управљања квалитетом у производњи хране | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране | 3+0+3 |
| 5. | Индикатори ефикасности заштите животне средине у производњи хране | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране | 3+0+3 |
| 6. | Сертификација и акредитација у прехранбеној индустрији | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Хемија и биохемија хране | 3+0+3/3 |
| 7. | Регулатива безбедности, квалитета и животне средине у прехранбеној индустрији | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Хемија и биохемија хране | 3+0+3/3 |
| | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Радовановић Р., Ђекић И.: "Управљање квалитетом у процесима производње хране", Пољопривредни факултет Универзитета у Београду (2011) - уџбеник | | |
| 2. | Ђекић И.: "Методе Побољшања Система Управљања Безбедношћу и Квалитетом у Производњи Хране", Пољопривредни факултет Универзитета у Београду (2010) - уџбеник | | |

| | |
|--|--|
| 3. | Ђекић, И. "Управљање заштитом животне средине у производњи хране", Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду (2009) - уџбеник |
| 4. | Djekic, I. & Smigic, N. (2013). Environmental issues revealed in certified bottling companies in the Republic of Serbia. <i>Journal of Cleaner Production</i> 41(0): 263-269. |
| 5. | Smigic N., Djekic I., Tomasevic I., Miocinovic J., Gvozdenovic R. (2012). Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk. <i>Food Control</i> Volume 25(2), 728–731 |
| 6. | Djekic, I., Tomasevic, I., Radovanovic, R., (2011). Quality and food safety issues revealed in certified food companies in three Western Balkans countries. <i>Food Control</i> 22(11), 1736-1741 |
| 7. | Tomašević, I., Šmigić, N., Đekić, I., Zarić, V., Tomić, N. & Rajković, A. Serbian Meat Industry: A survey on food safety management systems implementation. <i>Food Control</i> (0). In Press, Accepted Manuscript http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.11.046 |
| 8. | Zivkovic, N., Knezevic, D., Krsmanovic, M. & Djekic, I. (2012). Determination of the organization systems quality level. <i>Technics Technologies Education Management-Ttem</i> 7(1): 219-226. |
| 9. | Djekic I. (2012): "Lean manufacturing in two Serbian food companies – case studies", <i>International Journal for Quality Research</i> , 6(2): 131-136. |
| 10. | Ђекић И., Марковић Д., Вељић М.: "Food quality and safety – new challenges", the Scientific Conference with International Participation "Durable Agriculture – Agriculture of Future", Craiova, Romania, November 23 – 24, 2006, ANNALES OF THE UNIVERSITY OF CRAIOVA, Series: Agriculture, Montanology, Cadastre - vol. XXXVI/B/2006, page 375, ISSN 1841-8317, (2006) |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | |
| Укупан број цитата | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | 5 |
| Тренутно учешће на пројектима | Домаћи: 0 Међународни: 1 |
| Усавршавања | <ul style="list-style-type: none"> - Курс за водеће провериваче система управљања безбедношћу храном према ISO 22000:2005, Business Edge, Limerick, Ireland (2006) - Курс за водеће провериваче система квалитета према серији стандарда ISO 9001:2000, American Quality and Environmental Group, Chicago, Illinois, USA (2002) - Курс за водеће провериваче система управљања заштитом животне средине према серији стандарда ISO 14001:1996, Nigel Bauer & Associates, London, UK (2002) - Курс за водеће провериваче система квалитета према серији стандарда ISO 9001:1994, Auditors Training Institute, Chicago, Illinois, USA (1998) |
| Други подаци које сматрате релевантним: | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Објавио 60 научних и стручних радова у земљи и иностранству - Објавио 4 уџбеника и 1 књигу - Члан уређивачког одбора часописа <i>Journal of Food Research</i> - Рецензент за часопис <i>Journal of Cleaner Production</i> - Рецензент за часопис <i>Journal of Food Research</i> - Члан комитета 207 (КСА 207) за питања стандардизације из области заштите животне средине при Институту за стандардизацију Србије - Члан Инжењерске Коморе Србије, број лиценце 333 Д 22706 - Водећи проверивач система управљања квалитетом акредитован код IRCA (акредитационо тело Велике Британије), број акредитације: 1196020 - Водећи проверивач система управљања квалитетом, заштитом животне средине и безбедношћу хране регистрован код LRQA (Lloyds Register Quality Assurance), број 5195 | |

| | | | |
|--|--|--|---|
| Име, средње слово, презиме | | Јелена Б. Миоциновић | |
| Звање | | Доцент, (изабрана 01.12.2010.) | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Земун, од 1999. год. | |
| Ужа научна област | | Наука о млеку | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2010 | Пољопривредни факултет | Биотехничке науке, Наука о млеку |
| Докторат | 2010 | Пољопривредни факултет | Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке |
| Магистратура | 2004 | Пољопривредни факултет | Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке - технологија анималних производа Наука о млеку |
| Диплома | 1998 | Пољопривредни факултет | Биотехничке науке, Прехрамбена технологија анималних производа |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | Назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часови активне наставе |
| 1. | Технологија млека II | Прехрамбена технологија-Технологија анималних производа, Основне академске студије Обавезан предмет | 3+3 |
| 2. | Нова храна | Прехрамбена технологија-Технологија анималних производа, Микробиологија хране Основне академске студије Изборни предмет | 2+3/2 |
| 3. | Трендови у технологији млека | Прехрамбена Технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране; Модул:Микробиологија хране и животне средине; Модул: Прехрамбени инжињеринг; Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране | 3+0+3/2 |
| 4. | Физичке методе анализе хране | Прехрамбена Технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжињеринг | 3+0+3/4 |
| | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија анималних производа | |
| Репрезентативне референце | | | |
| 1. | Smigic N., Djekic I., Tomasevic I., Miocinovic J., Gvozdencovic R. (2012). Implication of food safety measures on microbiological quality of raw and pasteurized milk. <i>Food Control</i> , Volume 25(2), 728–731. | | |
| 2. | Le, T. T., J. Miocinovic, T. M. Nguyen, R. Rombaut, J. Van Camp, and K. Dewettinck (2011). Improved solvent extraction procedure and high-performance liquid chromatography–evaporative light-scattering detector method for analysis of polar lipids from dairy materials. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 59, 10407-10413. | | |
| 3. | Miocinovic, J., Radulovic, Z., Miloradovic, Z., Trpkovic, G., Pesic Mikulec, D., Pavlovic, V., Pudja, P. (2012): Influence of autochthonous lactic acid bacteria on the proteolysis, microstructure and sensory properties of low fat UF cheeses during ripening, <i>Mljekarstvo</i> , 62 (2), 126–135. | | |
| 4. | Miočinović, J., Puđa, P., Radulović, Z., Pavlović, V., Miloradović, Z., Radovanović, M., Paunović, D. (2011): Development of low fat UF cheese technology, <i>Mljekarstvo</i> , 61 (1), 33-44. | | |
| 5. | Radulović, Z., Miočinović, J., Puđa, P., Barać, M., Miloradović, Z., Paunović, D., Obradović, D. (2011): The application of autochthonous lactic acid bacteria in white brined cheese production, <i>Mljekarstvo</i> , 61, 1, 15-25. | | |

| | |
|---|---|
| 6. | T.T. Le, J. Miocinovic, J. van Camp, B. Devreese, K. Strijs, T. Vande Wiele, K. Dewettinck (2010): Isolation and applications of milk fat globule membrane material: isolation from buttermilk and butter serum, <i>Comm. Appl. Biol. Sci</i> , Ghent University, 75/4. |
| 7. | Puđa, P., Đerovski, J., Radovanović, M. (2008): Autochthonous Serbian product – Kajmak. Characteristics and production procedures, <i>Dairy Science and Technology</i> , 88, 163–172. |
| 8. | Trpkovic, G., Miocinovic, J., Radovanovic, M., Nedeljkovic, A., Puđa, P. (2012): The application of exogenous enzymes in the production of low fat semi hard UF cheeses, Proc. 40. Croatian Symposium of Dairy Experts, Croatia. |
| 9. | Pudja, P., Miocinovic, J., Radulovic, Z. (2012): Improvement of production and placement of traditional dairy products in Serbia, Proc. 6th Central European Congress on Food, 23–26 May, Novi Sad, Serbia. |
| 10. | Miocinovic, J., Radulovic, Z., Petrusic, M., Mirkovic, N., Trpkovic, G., Radovanovic, M., Pudja, P. (2012): Characteristics of Sjenica artisanal goat brined cheeses during ripening, IDF Proc. 1201, IDF International Symposium on Sheep, Goat and other non-Cow Milk, Greece, 16–18 may, p. 104 – 108. |
| Збирни подаци научне, и стручне активности наставника | |
| Укупан број цитата | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | 6 |
| Тренутно учешће на пројектима | Домаћи 1 Међународни 1 |
| Усавршавања | - Young Scientist Exchange Program (YSE), Texas A&M University, Texas, USA, 2003.god. - University of Gent, Belgium, Basileus Program, 6 meseci specijalizacija, septembar 2009 – mart 2010. |
| Други подаци које сматрате релевантним | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Укупан број радова: 65 + 1 техничко решење - Учешће на пројектима у периоду од 1999. год. до данас: 4 национална и 1 међународни пројекат - Ментор и члан комисије дипломских и мастер радова; Члан комисије 1 докторске дисертације; - Учешће на бројним домаћим и међународним скуповима: Грчка (2), Швајцарска (1), Хрватска (3), Словенија (1), Босна и Херцеговина (1), Италија (1) | |

| | | | |
|--|--|---|--------------------------|
| Име и презиме | | Оливера Ећим-Ђурић | |
| Звање | | Доцент | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет Земун, од 2000. године | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Механика и термодинамика | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2010. | Пољопривредни факултет, Земун | Механика и термодинамика |
| Специјализација | - | | |
| Докторат | 2008. | Машински факултет, Београд | Механика флуида |
| Магистратура | 2003. | Машински факултет, Београд | Ваздухопловство |
| Диплома | 1995. | Машински факултет, Београд | Ваздухопловство |
| Списак предмета које ће наставник држати у одређеној школској години реформисаних студија | | | |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | Назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1 | Термодинамика и термотехника | Основне академске студије (Пољопривредна техника) | 3+3 |
| 2 | Термодинамика | Основне академске студије (Прехрамбена технологија, сви профили) | 4+3 |
| 3 | Компјутерска графика и елементи технолошке опреме | Основне академске студије (Прехрамбена технологија, сви профили) | 2+2 |
| 4 | Механичке операције | Основне академске студије (Прехрамбена технологија, сви профили) | 3+2 |
| 5 | Топлотне и дифузионе операције | Основне академске студије (Прехрамбена технологија, сви профили) | 3+2 |
| 6 | Обновљиви извори енергије и технологије коришћења у пољопривреди | Основне академске студије (Пољопривредна техника) | 3+2/2 |

| | | | |
|----|--|--|---------|
| 6 | Машине и апарати у преради ратарских сировина | Основне академске студије (Технологија ратарских производа) изборни предмет | 2+2/2 |
| 8 | Феномени преноса топлоте и масе | Прехрамбена Технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжињеринг | 3+0+3/2 |
| 9 | Термодинамички системи за третман пољопривредних производа | Дипломске академске студије (Пољопривредна техника) | 2+2 |
| 10 | Физичке методе анализе хране | Прехрамбена Технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжињеринг | 3+0+3/4 |

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

| | | | |
|----|---|--|--|
| 1 | Olivera Ećim-Đurić, Goran Topisirović (2010): Energy efficiency optimization of combined ventilation systems in livestock buildings, <i>Energy & Buildings</i> , 42 (8): 1165-1171. | | |
| 2 | Predrag Milanović, Olivera Ećim-Đurić, Milos Jelić, Vojislav Tomić (2012): Dynamic modeling of a heating system using geothermal energy and storage tank, <i>THERMAL SCIENCE</i> , Vol 16(3), pp 947-953. | | |
| 3 | Marija Todorović, Olivera Ećim, Ivana Martinović (2010): Izbor prilaza unapređenju energetske efikasnosti i održivosti zidanih zgrada, <i>Materijali i konstrukcije</i> , 53(4), 5-27, | | |
| 4 | Marija Todorović, Nataša Ilinčić, Ivana Martinović, Olivera Ećim (2010): Unapređenje energetske efikasnosti i integracija korišćenja OIE u postojećim stambenim objektima - put ka održivom sistemu komunalne energetike, <i>Klimatizacija, grejanje, hlađenje</i> (38), 41-48 | | |
| 5 | Marija Todorovic, Olivera Ecim, Aleksandar Marjanovic, Ivan Randjelovic (2007): Natural and Mixed Ventilation Design via CFD and Architectural Modeling, <i>International Journal of Ventilation</i> , Vol 5. Issue 4, pp. 447 – 458, ISSN: 1473-3315 | | |
| 6 | Ećim-Đurić Olivera, Milanović Predrag, Marković Tijana (2009): Numerička simulacija toplotnog opterećenja plastenika, <i>Poljoprivredna tehnika</i> 34 (2), 125-132 | | |
| 7 | Marija Todorović, Olivera Ećim, Ivan zlatanović (2008): Строительная физика. Инженерные системы : Тепловое и фотовольтаическое использование солененой энергии для подогрева воды и кондиционирования воздуха в специальной больнице курорта “Русанда” в Сербии, <i>Вестник отделения строительных наук - Российская академия архитектуры и строительных наук</i> , Vol 12, pp: 394-403 | | |
| 8 | Olivera Ećim, Miloš Pavlović, Marija Todorović (2006): Ispitivanje dinamike prirodne ventilacije spregom termičkih i CDF simulacija, 37. Kongres o grejanju, hlađenju i klimatizaciji, 321-329 | | |
| 9 | <i>Живковић, М., Ећим-Ђурић Оливера, Тописировић, Г. (2011): Нумеричка симулација математичког модела сушења шљиве. Савремена пољопривредна техника, Вол. 37, бр. 3. Нови Сад, п.п. 235 - 244..</i> | | |
| 10 | Topisirović Goran, Ećim-Đurić Olivera (2008): Numeričko predviđanje strujnog polja pri prirodnoj ventilaciji stočarskih objekata, <i>Poljoprivredna tehnika</i> Vol 33 (3), pp:41-47 | | |

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

| | | |
|--|-----------|--------------|
| Укупан број цитата | | |
| Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе | 2 | |
| Тренутно учешће на пројектима | Домаћи: 2 | Међународни: |
| Усавршавања | | |

Други релевантни подаци У укупном истраживачком раду, самостално и у сарадњи са другим ауторима објавила је 52 научна рада из своје области. У периоду од 2005. Године, зчествововала у раду на 4 пројеката. Члан комисије у изради и одбрани 1 доктоске дисертације и 1 магистарког рада и више дипломских радова.

| | | | |
|--|--|---|--|
| Име, средње слово, презиме | | Душан М. Живковић | |
| Звање | | ванредни професор | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, 1986. год. | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Наука о месу | |
| Академска каријера | | | |
| Избор у звање | Година | Институција | Област |
| | 2012 | Пољопривредни факултет Универзитета у Београду | Наука о месу |
| Докторат | 2002 | Пољопривредни факултет Универзитета у Београду | Биотехничке науке, Прехрамбена технологија анималних производа |
| Магистратура | 1991 | Пољопривредни факултет Универзитета у Београду | Биотехничке науке, Прехрамбена технологија анималних производа |
| Диплома | 1985 | Пољопривредни факултет Универзитета у Београду | Биотехничке науке, Прехрамбена 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. | Познавање меса | Прехрамбена технологија, основне академске студије - обавезан предмет <i>Модул - Технологија анималних производа</i> | 3+0+3 |
| 2. | Машине и уређаји у технологији анималних производа | Прехрамбена технологија, основне академске студије - изборни предмет <i>Модул - Технологија анималних производа</i> | 2+2 /2 |
| 3. | Технологија меса 1 | Прехрамбена технологија, основне академске студије - обавезан предмет <i>Модул - Технологија анималних производа</i> | 3+0+2 |
| 4. | Технологија меса 2 | Прехрамбена технологија, основне академске студије - <i>Модул - Технологија анималних производа</i> | 3+0+3 |
| 5. | Традиционални производи у индустрији анималних производа | Прехрамбена технологија, основне академске студије - изборни предмет <i>Модул - Технологија анималних производа</i> | 2+0+2/2 |
| 6. | Технологија рибе | Прехрамбена технологија, основне академске студије - изборни предмет <i>Модул - Технологија анималних производа</i> | 2+0+2/2 |
| 7. | Технолошко пројектовање | Прехрамбена технологија, основне академске студије - изборни предмет <i>Модул - Технологија анималних производа</i> | 2+2/2 |
| 8. | Познавање и обрада меса | Прехрамбена технологија, основне академске студије - изборни предмет <i>Модули - УБ, Микробиологија</i> | 2+0+2/2 |
| 9. | Основи технологије меса | Прехрамбена технологија, основне академске студије - изборни предмет <i>Модули - УБ, Микробиологија</i> | 2+0+2/2 |
| 10. | Наука о месу | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжењеринг; Модул: Хемија и биохемија хране | 3+0+3/2 |
| 11. | Трендови у технологији меса | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжењеринг; Модул: Хемија и биохемија хране, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране; Модул: Микробиологија и животне средине | 3+0+3/2 |
| 12. | Одабрана поглавља из науке о месу | Докторске студије - изборни предмет <i>Прехрамбена технологија</i> | 7 (1/2) |

| | | | |
|--|---|--|---------------|
| 13. | Одабрана поглавља из технологије меса | Докторске студије - изборни предмет <i>Прехрамбена технологија</i> | 7 (1/2) |
| 14. | Основи прехранбене технологије | Дипломске академске студије - обавезан предмет <i>Модул - Агроекономија</i> | 3 (1/3) |
| | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија анималних производа | |
| Репрезентативне референце | | | |
| 1. | Dušan Živković, Zorica Radulović, Stevica Aleksić, Marija Perunović, Slaviša Stajić, Nikola Stanišić, Čedomir Radović (2012). Chemical, sensory and microbiological characteristics of Sremska sausage (traditional dry-fermented Serbian sausage) as affected by pig breed. <i>African Journal of Biotechnology</i> Vol. 11(16), pp. 3858–3867 | | |
| 2. | Slaviša Stajić, Marija Perunović, Nikola Stanišić, Miroslav Žujović, Dušan Živković (2012). Sucuk (Turkish style dry-fermented sausage) quality as an influence of recipes formulation and inoculation of starter cultures. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> (In press doi:10.1111/j.1745-4549.2012.00709.x) | | |
| 3. | Krstić, B., Jokić, Ž., Pavlović, Z., Živković, D. (2012). Options for the Production of Selenized Chicken Meat. <i>Biological Trace Element Research</i> , 146, 68–72. | | |
| 4. | Milovanovic, M., Živkovic, D., Vucelic-Radovic, B. (2010). Antioxidant effects of <i>Glechoma hederacea</i> as a food additive. <i>Natural product communications</i> , 5, 61-63 | | |
| 5. | N. Stanišić, M. Petričević, D. Živković, M. M. Petrović, D. Ostojić-Andrić, S. Aleksić, S. Stajić (2012). Changes Of Physical-Chemical Properties Of Beef During 14 Days Of Chilling. <i>Biotechnology in Animal Husbandry</i> 28(1), pp 77–85 | | |
| 6. | Живковић Душан, Томовић Владимир, Перуновић Марија, Стајић Славиша, Станишић Никола, Богићевић Наташа (2011). Сензорна прихватљивост сремске кобасице израђене од меса свиња различите старости. <i>Технологија меса</i> 52(2), 252–261. | | |
| 7. | Живковић, Д., Милорадовић, З., Станишић, Н., Жујовић, М., Радуловић, З., Перуновић, М., Максимовић, Н. (2010). The effects of goat meat usage in the production of traditional „sucuk“ sausage. <i>Технологија меса</i> 51, 36–44 | | |
| 8. | Stajić, S., Živković, D., Perunović, M., Šobajić, S., Vranić, D. (2011). Cholesterol content and atherogenicity of fermented sausages made of pork meat from various breeds. <i>Procedia Food Science</i> , 1(0), 568–575. 11th International Congress on Engineering and Food; Athens, Greece. | | |
| 9. | Живковић Д., Перуновић, М. (2007): Декларисање рибе и производа од рибе, ИИИ међународна конференција "Рибарство"- Зборник радова, 325-332, Београд, РС | | |
| 10. | Живковић Д., Перуновић, М., Радуловић, З., Јовановић, М. (2007): Одрживост и сензорна својства ћурећег меса упакованог у атмосферу заштитних гасова <i>Технологија меса</i> , (47) 5-6, 204-207. | | |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | | |
| Укупан број цитата | | | |
| Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе | | 5 | |
| Тренутно учешће на пројектима | | Домаћи 1 | Међународни - |
| Усавршавања | | - | |
| Други подаци које сматрате релевантним | | | |
| <p>У стручном раду др Душан Живковић је остварио активну сарадњу Пољопривредног факултета са предузећима из индустрије меса, трговине и услуга, као и другим научним и стручним институцијама. Активно се бави пројектовањем објеката за индустрију меса и пројектант је већег броја главних техничко-технолошких и идејних пројеката за изградњу и реконструкцију: објеката за клање папкара, објеката за клање пернате живине, објеката за расецање меса, објеката за прераду меса, објеката за расецање и прераду рибе, као и објеката за хлађење и смрзавање меса. Ангажован је као сручни консултант "SEECAP" и "DELOITTE&TOUCHE". Аутор је Правилника о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе (Сл.лист СРЈ 06/03). Један је од аутора Правилника о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса. Члан је комисије за оцењивање меса и производа од меса на Пољопривредном сајму у Новом Саду.</p> <p>Уџбеник: Живковић Д., Перуновић Марија (2012): <i>Познавање меса, практикум</i>, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет</p> | | | |

| | | | |
|--|---|---|------------------------------|
| Име и презиме | | Бранислав П. Златковић | |
| Звање | | Редовни професор | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Пољопривредни факултет, Београд 1979 год | |
| Ужа научна област | | Наука о конзервисању хране | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање редовни професор | 2005 | Пољопривредни факултет | Конзервисање хране |
| Докторат | 1992 | Пољопривредни факултет | Биотехничке науке |
| Магистратура | 1985 | Пољопривредни факултет | Технологија воћа и поврћа |
| Диплома | 1977 | Пољопривредни факултет | Технологија биљних производа |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | Назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1. | Технологија готове хране | Основне академске студије Прехрамбена технологија обавезан (Модул Технологија конзервисања и врења), изборни (модул. Управљање безбедношћу и микробиологија хране) | 3+2/2 |
| 2. | Принципи конзервисања хране | Прехрамбена технологија, (сви модули), Основне академске студије | 4+0+2/2 |
| 3. | Функционална својства хране | Основне академске студије изборни Прехрамбена технологија, (Модул Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа, микробиологија хране), | 3+0+2/4 |
| 4. | Моделирање и оптимизација поступака конзервисања топлотом | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжињеринг | 3+0+3 |
| 5. | Топлотна обрада хране | Прехрамбена Технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжињеринг | 3+0+3 |
| 6. | Физичке методе анализе хране | Прехрамбена Технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжињеринг | 3+0+3/4 |
| 7. | Одабрана поглавља из технологије готове хране | Докторске студије, Прехрамбена технологија, | |
| 8. | Прерада поврћа | Основне академске студије изборни, Биљна производња | 2+2 |
| 9. | Прерада воћа | Основне академске студије изборни, Биљна производња | 3+3 |
| 10 | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија конзервисања и врења | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1 | Златковић Б. (2003): Технологија прераде и чувања воћа, уџбеник, Пољ.фак. Земун | | |
| 2 | Златковић Б. (2003): Технологија прераде и чувања воћа, Практикум, Пољ.фак. Земун | | |
| 3 | Никетић Г., Златковић Б. и др. (1989): Приручник за индустријску прераду воћа и поврћа, Научна књига, Београд | | |
| 4 | Мишић П, Златковић Б. и др (2004): Воћарски речник, Институт Србија | | |
| 5 | Група аутора, (2009), Биопроцесно инжењерство, Технолошки факултет, Лесковац | | |
| 6. | Од 2008 до 2012 године ментор 150 дипломских радова из технологије хране | | |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | | |

| | | |
|---|--|------------------|
| Укупан број цитата | | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | 3 | |
| Тренутно учешће на пројектима | Домаћи 1 | Међународни 0 |
| Усавршавања | 1. ВХВП Пловдив (1983), 2. ензимске анализе хране, Беч (1985) | |
| Други релевантни подаци: | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Учествовао у раду државних комисија за израду Правилника о квалитету производа (мед, адитиви, освежавајућа пића) • По позиву међународног Црвеног крста учествовао на семинару о квалитету воде и хране (Добој), • По позиву Привредне коморе Србије одржао два предавања на тему прераде воћа, • Учествовао на већини домаћих саветовања и конгреса о храни и исхрани; неколико пута и са пленарним предавањем; • Држао наставу на последипломским студијама Медицинског факултета у Београду из области технологије прехранбених производа биљног порекла (група за хигијену), • Држи наставу на Војној академији у Београду из Прехрамбене технологије. • Лиценцирани пројектант погона за прехранбену индустрију | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Име, средње слово, презиме | Драгица Г. Зорић | | |
| Звање | Редовни професор | | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | Универзитет у Београду Пољопривредни факултет 1973. година | | |
| Ужа научна односно уметничка област | Биохемија | | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2008 | Пољопривредни факултет Београд | Прехрамбена технологија и биохемија - Биохемија |
| Докторат | 1988 | Пољопривредни факултет Београд | Биотехничке науке – Прехрамбено-технолошке науке |
| Магистратура | 1981 | Пољопривредни факултет Београд | Биохемија |
| Диплома | 1972 | Пољопривредни факултет Београд | Пољопривреда – Технологија биљних производа |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1. | Биохемија | Прехрамбена технологија Основне академске студије | (3+2)/5 |
| 2. | Биохемија хране | Прехрамбена технологија Основне академске студије | 2+2/5 |
| 3. | Основи биохемије | Биљна производња- сви Модули, Зоотехника Основне академске студије | 3+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 биљног 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 | 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. Euphytica, 105(3): 197-204. Thompson-ISI JIF (2001) = 0.739. http://www.kluweronline.com/issn/0014-2336 http://www.springerlink.com/content/x313261362102427/ | | |
| 2. | Perovic D., Yan Y., Prodanovic S., Vracarevic M., Zorić Dragica (1998): Characterization of spring barley cultivars by hordein seed storage protein analysis. Rachis, ICARDA, Vol. 17/1-2, 6-9. | | |
| 3. | Prodanovic S., Matzk F., Zorić Dragica (2005): Uticaj vremena primene auksina na formiranje haploidnih embriona pšenice. Selekcija i semenarstvo, 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.) Barley Genetics VIII, Proc. Eighth Int. Barley Genetics Symp., 22-27.10.2002. Adelaide, South Australia. Dept. of Plant Science, Waite Campus, Adelaide University, Glen Osmond, South Australia 5064. Vol. 3: 204-206. http://wheat.pw.usda.gov/ggpages/bgn/31/ul1txt.htm | | |
| 5. | Yan Y., Liu G., Prodanovic S., Zorić Dragica, Surlan-Momirovic Gordana, Mladenov N. (2001): Inheritance of gliadin components in wheat endosperm. Journal of China Agricultural University, 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. Journal of the Chinese cereals and oil associations, 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. Seed Sci. & Technol., 26(3): 839-843. Thompson-ISI JIF (2001) = 0.225. http://www.seedtest.org/SST/SSTBI.cfm?Vol=26&Issue=3 http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsidt=1747491 |
| 8. | Yan Y., Liu G., Prodanovic S., Zorić Dragica (1998): Chromosomal location of genes coding wheat gliadins by HPCE and A-PAGE and comparative analysis. Journal of Agricultural Biotechnology, 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 и презиме | | Миодраг А. Јанковић | |
| Звање | | Редовни професор | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет Од 01.04.1978. | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Наука о конзервисању | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2001 | Пољопривредни факултет | Наука о конзервисању |
| Докторат | 1990 | Пољопривредни факултет | Прехрамбено-технолошке нукле |
| Специјализација | - | | |
| Магистратура | 1983 | Пољопривредни факултет | Технологија хлађења |
| Диплома | 1975 | Пољопривредни факултет | Технологија биљних произв. |
| Списак предмета које наставник држи у текућој школској години | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1. | Технолошке основе хлађења | Прехрамбена технологија, (Модул Технологија анималних производа, Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа), Основне академске студије | 2+2 |
| 2. | Хлађење и смрзавање прехрамбених производа | Прехрамбена технологија, (Модул технологија конзервисања и врења), Основне академске студије | 3+2 |
| 3. | Пројектовање у прехрамбеној индустрији | Прехрамбена технологија, (Модул Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа), Основне академске студије | 3+2 |
| 4. | Технологија хлађења | Воћарство и виноградарство и Биљна производња, (Модул Хортикултура), Основне академске студије | 2+2 |
| 5. | Трендови у Технологији хлађења и смрзавања | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Хемија и биохемија хране, Модул: Прехрамбени инжињеринг | 3+0+3 |
| 6. | Одабрана поглавља из Технологије хлађења и смрзавања прехрамбених производа | Прехрамбена технологија, Докторске академске студије | 7+5 |
| 7. | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија конзервисања и врења, технологија ратарских производа | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Јанковић М., Стевановић С., Лепосавић А., Златковић Б. (2006): Дифференце ин пхусицал пропертиес оф цонвективелу дриед анд фреезе-дриед распберру. Јоурнал оф Монтаин Агриц. он тхе Балканс, Волуме 9, Нумбер 5. п. 783-792 | | |
| 2. | Јанковић М. и Стевановић С. (2007): Паковање шљива у модификованој атмосфери-МАП. Воћарство, Вол. 41, Нумбер 160: 147-152. | | |
| 3. | Јанковић М., Златковић Б., Буквић Б., Стевановић С. и Вукосављевић П. (2007): Лиофилизација каше и матичног сока малине. Journal of Scientific Agricultural Research, Volume 68, Нумбер 242. п.17-23. | | |
| 4. | Вукосављевић П., Буквић Б., Владисављевић Г., Јанковић М. (2007): Цханге оф Јуице Цолор Дуринг Распберру Процесинг ин Јуице Цонцентраге, Мембране Science and Technology Conference of Visegrad Countres - PERMEA 2007, Септембер 2 - 6, Папер П.ИИ.66, Siofok, Hungary, (2007). ИСБН 978-963-9319-69-1. CD-rom of full texts. | | |
| 5. | Jankovic M, Stevanovic S, Stevanovic Snezana (2007): Novi proizvodi od maline imaju i novu cenu. Medjunarodni naučni skup "Multifunkcionalna рољопривреда и рурални развој у Републици | | |

| | | |
|---|--|--|
| | Српској”. Тематски зборник, 319-325. | |
| 6. | Јанковић М. Стевановић С. (2008): Утицај смрзавања на квалитет бесеменог грожђа. 39. Међународни конгрес КГХ, СМЕИТС. Београд. Зборник радова п. 177-181. | |
| 7. | Стевановић С., Јанковић М. (2009): Дехидрофризинг као нов начин конзервисања. 22. Међународни конгрес о процесној индустрији Процесинг '09. СМЕИТС Београд. CD-rom of full texts, No 6. | |
| 8. | Јанковић М., Стевановић С. (2009): Лиофилизација малине сорте Виламет и Микер. 40. Међународни конгрес КГХ, Зборник радова , п. 98-102. | |
| 9. | Changes of Hydrogen Peroxide and Radical-Scavenging Activity of Raspberry during Osmotic, Convective, and Freeze-Drying (2011): Miroslav M. Novaković, Snežana M. Stevanović, Stanislava Ž. Gorjanović, Predrag M. Jovanović, Vele V. Tešević, Miodrag A. Janković, and Desanka Ž. Sužnjević. Journal of Food Science Vol. 76, Nr. 4, 2011, 663-668. | |
| 10. | Functional properties of protein hydrolysates from pea (Pisum sativum, L) seeds (2012): Miroљub Barac, Slavica Cabrilo, Sladjana Stanojevic, Mirjana Pesic, Milica Pavlicevic, Branislav Zlatkovic & Miodrag Jankovic. International Journal of Food Science and Technology 2012. | |
| Zbirni podaci naučne, odnosno umetničke i stručne aktivnosti nastavnika | | |
| Укупан број citata | | 2 |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | | 2 |
| Тренутно учеће на пројектима | | Домаћи -1 Међународни |
| Усавршавања | Agricultural University-Department of Food Science, Wageningen, Holandija (1985) | |
| Други подаци које сматрате релевантним: | | |

| | | | |
|--|---|--|---|
| Име, средње слово, презиме | | Снежана Т. Јовановић | |
| Звање | | Редовни професор | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет 15.01.1995. године | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Наука о млеку | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2011 | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет | Наука о млеку |
| Докторат | 2001 | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет | Прехрамбено-технолошке науке |
| Специјализација | - | - | - |
| Магистратура | 1994 | Пољопривредни факултет, Бања Лука | Технологија анималних производа |
| Диплома | 1987 | Пољопривредни факултет, Сарајево | Прерада и контрола пољопривредних производа |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | Назив предмета | Назив студијског програма, врста студја | Часова активне наставе |
| 1. | Технологија пратећих производа у индустрији млека | Технологија анималних производа, Основне академске студије | 3+2 |
| 2. | Технологија сладоледа | Технологија анималних производа, Основне академске студије | 2+2 |
| 3. | Традиционални производи анималног порекла | Технологија анималних производа, Основне академске студије, изборни предмет | (2+2)/2 |
| 4. | Основи прехрамбене технологије | Агроекономија, Основне академске студије | (3+0)/3 |
| 5. | Технолошка и функционална својства млека | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул:Прехрамбени инжињеринг; Модул: Хемија и биохемија хране | (3+0+3)/2 |
| 6. | Одабрана поглавља из хемије и физике млека | Прехрамбена технологија – докторске студије Изборни предмет | 7+5/2 |
| 7 | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија анималних производа | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Marjanović, D., Jovanović, S., Vaars, A., Barać, M. (2011): Effects of high hydrostatic pressure on the viscosity of β -lactoglobulin solution. <i>Mljekarstvo</i> 61(2), 135-144. | | |
| 2. | Вучић, Т., Јовановић, С., Кљајевић, Н., Здравковић, И., Мађеј, О. (2010): Утицај ултразвучног третмана на карактеристике чврстог јогурта од козијег млека током складиштења. <i>Прех. инд.- Млеко и млечни производи</i> , 21 (1-2), 89-96. | | |
| 3. | Jovanović, S., Maćeј, O., Barać, M., Vučić, T. (2007): Nitrogen matter changes during ripening of semihard cheese based on milk protein coaggregates. <i>Mljekarstvo</i> 57(3), 169-193. | | |
| 4. | Jovanović, S., Barać, M., Maćeј, O., Vučić, T., Lačnjevac, Č. (2007): SDS-PAGE Analysis of Soluble Proteins in Reconstituted Milk Exposed to Different Heat Treatment. <i>Sensors</i> 7, 371-383. | | |
| 5. | Мађеј, О., Јовановић, С., Бараћ, М. (2007): Протеини млека. Монографија. Пољопривредни факултет, Београд. | | |
| 6. | Barać, M., Jovanović, S., Stanojević, S., Pešić, M. (2006): Effect of limited hydrolysis on traditional soy protein concentrate. <i>Sensors</i> 6, 1087-1101. | | |
| 7. | Maćeј, O., Jovanović, S., Barać, M., Seratlić, S., Vučić, T. (2005): Chemical and sensory characteristics of Svrlljig white cheese. <i>Biotechnology in animal husbandry. Book 1</i> , 21 (5-6), 369-373. | | |
| 8. | Jovanović, S., Barać, M., Maćeј, O., Denin Đurđević, J. (2005): PAGE analysis of milk proteins altered by high thermal treatment. <i>Acta alimentaria</i> , 34 (2), 105-112. | | |

| | | | |
|---|--|---|---------------|
| 9. | Jovanović, S., Barać, M., Maćej, O. (2005): Whey proteins-properties and possibility of application. Mljekarstvo 55 (3), 215-233. | | |
| 10. | Јовановић, С., Мађеј, О., Вукићевић, Д. (2000): Савремени правци искоришћења пратећих производа у индустрији млека. Арх. пољопр. науке (61), 1-2, 263-279. | | |
| Збирни подаци научне и стручне активности наставника | | | |
| Укупан број цитата | - | | |
| Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе | 5 | | |
| Тренутно учешће на пројектима | Домаћи | 1 | Међународни - |
| Усавршавања | Италија 2002. године, краћи студијски боравак | | |
| <p>Други подаци које сматрате релевантним</p> <ul style="list-style-type: none"> - објављено 196 радова у домаћим и међународним часописима, - објављена 1 <i>научна књига</i>: Дозет, Н., Пандуревић, С., <u>Јовановић, С.</u>, Боровчанин, Т. (2011): Романијски скоруп-кајмак. Универзитет у Источном Сарајеву Пољопривредни факултет, ISBN 978-99938-670-6-7, COBISS.BH-ID 1945368, Источно Сарајево. - објављена 1 монографија (приказана у репрезентативним референцама под тачком 5., уредник поглавља у монографији (3-142 стр.) под називом «Аутохтони бели сиреви у саламури» (2006), Пољопривредни факултет, Београд - члан Уредничког одбора часописа Мљекарство - учествовање на домаћим и међународним симпозијумима, као и учеће у организовању научних скупова - коаутор 1 патента и 4 техничка решења - учесник у 8 научно-истраживачких пројеката - као ментор и члан комисије учествовала у изради и одбрани 50 дипломских радова, 6 завршних радова, 1 специјалистичког рада, 2 магистарска рада, 1 докторске дисертације | | | |

| | | | |
|--|--|--|------------------------|
| Име, средње слово, презиме | | Слободан М. Јовић | |
| Звање | | редовни професор | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Пољопривредни факултет, Земун 01.11.1978. | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Наука о врењу | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2008 | Пољопривредни факултет, Београд | Технологија вина |
| Докторат | 1992 | Технолошки факултет, Нови Сад | Технологија вина |
| Специјализација | - | - | - |
| Магистратура | 1984 | Пољопривредни факултет, Београд | Технологија вина |
| Диплома | 1974 | Пољопривредни факултет, Београд | Технологија вина |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студја | Часова активне наставе |
| 1. | Технологија вина 1 | Основне академске студије, Прехрамбена технологија, Технологија конзервисања и врења | 3+0+2 |
| 2. | Технологија вина 2 | Основне академске студије, Прехрамбена технологија, Технологија конзервисања и врења | 3+0+3 |
| 3. | Прерада грожђа | основне | |
| | Основи технологије вина | Основне академске студије, модул УБК, Микробиологија хране | 3+0+2 |
| 4. | Основи сомелијерства | Основне академске студије, Прехрамбена технологија, Технологија конзервисања и врења, изборни предмет | 2+2 |
| 5. | Технологија вина | Прехрамбена технологија Мастер Специјалистичке академске Докторске | |
| 6. | Специјална вина | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Хемија и биохемија хране, Модул: Прехрамбени инжињеринг; Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране; Модул: Микробиологија хране и животне средине | 3+0+3 |
| 7 | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија конзервисања и врења | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Приручник за справљање вина. Београд: Партедон, 1998, 2001, 2002 | | |
| 2. | Приручник за справљање ракије. Београд: Партедон, 2000, 2002 | | |
| 3. | Милосављевић Мирослав, Јовић Слободан. Грожђе и вино. Београд: Агена 1999 | | |
| 4. | Cvejić Jelena M, Djekić Sanja V, Petrović Aleksandar V, Atanacković Milica T, Jović Slobodan M, Brćeski Ilija D, Gojković-Bukarica Ljiljana C: Determination of trans- and cis- Resveratrol in Serbian Commercial Wines (Article). JOURNAL OF CHROMATOGRAPHIC SCIENCE, (2010), vol 48 br. 3, str. 229-233 | | |
| 5. | Djekić Sanja V, Milosavljević Slobodan M, Vajs Vlatka E, Jović Slobodan M, Petrović Aleksandar V, Nikicević Ninoslav M, Manojlović Verica R, Nedović Viktor A, Tesević Vele V: Trans- and cis-resveratrol concentration in wines produced in Serbia (Article). JOURNAL OF THE SERBIAN CHEMICAL SOCIETY, (2008), vol. 73 br. 11, str. 1027-1037 | | |
| 6. | Milica Atanacković, Aleksandar Petrović, Slobodan Jović, Ljiljana Gojković-Bukarica, Mira Bursać, Jelena Cvejić: Influence of winemaking techniques on the resveratrol content, total phenolic content and antioxidant potential of red wines. FOOD CHEMISTRY (2012), 131, 513-518 | | |
| 7. | Vladimir Puškaš, Slobodan Jović, Mirjana Antonov, Vesna Tumbas: Antioxidative activity of red wine with the increased share of phenolic compounds from solid parts of grape. (Scientific paper). CHEMICAL INDUSTRY & CHEMICAL ENGINEERING QUARTERLY vol. 16 br. 1 str. 65-71 (2010) | | |
| 8. | Snežana Stanković, Slobodan Jović, Jelena Živković: Bentonite and Gelatine Impact on the Young Red Wine Coloured Matter. FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY, (2004), vol. 42 br. 3, str. 183-188 | | |

| | | |
|--|---|-----------------------------|
| 9. | S. Stanković, S. Jović, J. Živković, R. Pavlović: Influence of the age of red wine on colour during fining with bentonite and gelatin, INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES (accepted on 16-April-2010, <i>In Press</i>) (DOI: 10.1080/10942912.2010.487625) | |
| 10. | Avramov, L., Nakalamić, A., Jović, S., Žunić, D., Vujović, D., Sanja Zagorac (1998): The influence of ecosystem on diversibility of market clones variety population Cabernet franc. XXXIII World Congress on the Vine and Wine, Lisbon, 155-159 | |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | |
| Укупан број цитата | | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | | 6 (шест) |
| Тренутно учешће на пројектима | | Домаћи 1 Међународни 0 |
| Усавршавања | Специјализација, Институт за хемију вина, Geisenheim, Немачка, 1986 | |
| Други подаци које сматрате релевантним | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| 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 |
| 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, Упревљање 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, Упревљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране | 2+2/2 |
| 8. | Гљиварство | Биљна производња, Основне академске студије, Ратарство и повртарство, Воћарство и виноградарство, Хортикултура | 2+2/2 |
| 9. | Методе у микробиологији хране | Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Прехранбени инжињеринг | 3+0+3/4 |
| 10. | Индустријска микробиологија | Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Хемија и биохемија хране | 3+0+3/4 |
| 11. | Патогени микроорганизми у храни | Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине | 3+0+3/4 |
| 12. | Пробиотици у производњи функционалне хране | Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине | 3+0+3/4 |
| 13. | Примена биоактивних материја микробиолошког | Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине | 3+0+3/4 |

| | | | |
|--|--|--|----------------|
| | порекла | | |
| 14. | Методе у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 2+2+0/4 |
| 15. | Виши курс микробиологије хране | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 2+2+0/4 |
| 16. | Технолошка микробиологија | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 2+2+0/4 |
| 17. | Хигијенски инжењеринг и дизајн | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 2+2+0/4 |
| 18. | Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 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) | | | |
| 1. | Maја Kozarski, Anita Klaus, Miomir Nikšić, Miroslav M. Vrvic, Nina Todorovic, Dragica Jakovljević, 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</i> , <i>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</i> , <i>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</i> , <i>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 | <p>2002. Plant Research International, Dept. for Cell Cybernetics, Wageningen, Holland, April - May, 2002.</p> <p>2003. Training course in Food Safety Microbiology at Kornacki Food Safety Associates, LLC, 6939 Raymond Rd., Madison, WI 53719, 15-30.7. 2003.</p> <p>2004. PCR workshop на Факултету ветеринарске медицине - Универзитет у Београду, 23-30.4.</p> <p>2006. Seminar: MILLIPORE Process Monitoring Tools in Microbiological Quality Control in Food and Beverage Industry, 9. Februar 2006., Beograd, Srbija.</p> <p>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</p> <p>2009. Workshop: Actualization of Microbiological methods for food samples; Advances on PCR and Immuoseparation technology, Belgrade, 14.9.</p> <p>2009. NATO Advanced Training Course „Food Safety and Security-Rapid detection methods, policy making and emergency“, Belgrade, Serbia, May 18-22.</p> <p>2010. Обука из области познавања и тумачења захтева стандарда SRPS ISO 17025:2005. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 15-16. 5.</p> <p>2011. МИС метода на Биотехничком факултету Универзитета у Љубљани, у Оквиру Билатералних пројеката Словенија – Србија</p> <p>-Microbiological (Campylobacter) risk assessment and management in poultry meat production chain) 1.1.2010 - 31.12.2011.</p> <p>- Exploitation of waste plant material after distillation of essential oil; 1.1.2010 - 31.12.2011.</p> |
| Други подаци које сматрате релевантним: | <p>које 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</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| 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 | 2 |
| 2. | Хемија и микробиологија вода (део Микробиологија вода) | Основне академске студије | 1,5 |
| 3. | Микробиологија земљишта | Основне академске студије | 3 |
| 4. | Еколошка микробиологија | Основне академске студије | 3 |
| 5. | Третман отпадних вода | Основне академске студије | 3 |
| 6. | Биоконверзија отпада прехранбене индустрије | Основне академске студије | 1,5 |
| 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 | Дипломске академске студије | 1,5 |
| 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 | Дипломске академске студије | 1,5 |
| 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 прехранбене индустрије | Дипломске академске студије | 2 |
| 16. | Микробиолошке методе анализе воде | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија | 2+0+2/2 |
| | 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., Ključev, 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. | Раичевић, В., Јовановић, Љ., Киковић, Д., Никшић, М., Лалевић, Б., Антић-Младеновић, С. (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. <i>Савремена пољопривреда</i> , 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 | |

| | | | |
|---|--|---|---------------------------------|
| Име, средње слово, презиме | Ида Ј. Лескошек-Чукаловић | | |
| Звање | Редовни професор | | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет | | |
| Ужа научна односно уметничка област | Наука о врењу | | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2002. | Пољопривредни факултет, Београд | Наука о врењу, Технологија пива |
| Докторат | 1985. | Пољопривредни факултет, Београд | Биотехничке науке |
| Специјализација | | | |
| Магистратура | 1979. | Технолошко-металуршки факултет, Београд | Техничке науке |
| Диплома | 1975. | Технолошко-металуршки факултет, Београд | Биохемијске технологије |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1. | Технологија слада и | Прехрамбена технологија, (Модул Технологија | 3+2 (1/2) |

| | | | |
|--|--|---|-----------|
| | пива | ратарских производа; Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране), Основне академске студије | |
| 2. | Технологија слада | Прехрамбена технологија, (Модул Технологија конзервисања и врења), Основне академске студије | 3+3 (1/2) |
| 3. | Технологија пива | Прехрамбена технологија, (Модул Технологија конзервисања и врења; Микробиологија хране), Основне академске студије | 3+2 (1/2) |
| 4. | Специјална пива и нове технологије | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Хемија и биохемија хране, Модул: Прехрамбени инжењеринг; Управљање безбедношћу и квалитетом хране; Микробиологија хране и животне средине | 3+0+3/2 |
| 5. | Одабрана поглавља из технологије слада и пива | Прехрамбена технологија, Докторске академске студије | 7+5 (1/2) |
| 6 | Прехрамбено-технолошко инжењерство | Прехрамбена технологија, Докторске академске студије | 3+3 (1/2) |
| 7 | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија конзервисања и врења | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | I. Leskosek-Cukalovic, S. Despotovic, N. Lakic, M. Niksic, V. Nedovic, V. Tesevic (2010): <i>Ganoderma lucidum</i> — Medical mushroom as a raw material for beer with enhanced functional properties, <i>Food Research International</i> 43, 2262–2269 (M21) | | |
| 2. | Gorjanović, S., Novaković, M., Potkonjak, N., Leskošek-Čukalović, I. and Sužnjević, D. (2010) Application of a Novel Antioxidative Assay in Beer Analysis and Brewing Process Monitoring, <i>J. Agric. Food Chem.</i> , 58 (2), pp 744–751 (M21) | | |
| 3. | Ida Leskosek-Cukalovic, Sasa Despotovic, Viktor Nedovic, Nada Lakic and Miomir Niksic (2010): New Type of Beer – Beer with Improved Functionality and Defined Pharmacodynamic Properties, <i>Food Technol. Biotechnol.</i> 48 (3) 384-391 (M22) | | |
| 4. | S. Pecic, M. Veljovic, S. Despotovic, I. Leskosek-Cukalovic, M. Jadranin, V. Tesevic, M. Niksic, N. Nikicevic (2012) Effect of maturation conditions on sensory and antioxidant properties of old Serbian plum brandies, <i>European Food Research and Technology</i> , 235, 479-487 (M22) | | |
| 5. | M. Veljovic, R. Djordjevic, I. Leskosek-Cukalovic, N. Lakic, S. Despotovic, S. Pecic, V. Nedovic (2010) The possibility of producing special type of beer made from worth with the addition of grape must, <i>Journal of the Institute of Brewing and Distilling</i> , 116(4), 440-444 (M22) | | |
| 6. | Bezbradica, D., Obradovic, B., Leskosek-Čukalović, I., Bugarski, B., Nedovic, V. (2007) Immobilization of yeast cells in PVA particles for beer fermentation, <i>Process Biochemistry</i> , 42, 1348-1351 (M22) | | |
| 7. | Nedović, V., Obradović, B., Leskošek-Čukalović, I., Trifunović, O., Pešić, R., Bugarski, B. electrostatic generation of alginate microbeads loaded with brewing yeast, <i>Process Biochemistry</i> , 37(1), 17-22, 2001. (M22) | | |
| 8. | Nedović, V.A., Obradović, B., Poncelet, D., Goosen, M.F.A., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. (2002) Cell immobilisation by electrostatic droplet generation, <i>Landbauforschung Volkenrode SH 241</i> , 11-17 | | |
| 9. | Verbelen, P., Nedovic, V., Manojlovic, V., Leskošek-Čukalović, I., Bugarski, B. and Willaert, R. (2010) Bioprocess Intensification of Beer Fermentation Using Immobilised Cells, in <i>Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food processing</i> , Ed. Zuidam, N and Nedovic, V., Springer New, York, Dordrecht, Heidelberg, London, ISBN 978-1-4419-1008-0, pp. 303-326. | | |
| 10. | Nedović, V., Willaert, R., Leskošek-Čukalović, I., Obradovic, B., Bugarski, B. (2005) Beer production using immobilised cells. In: <i>FOCUS ON BIOTECHNOLOGY</i> , Volume 8b: Applications of Cell Immobilisation Biotechnology, Eds. V. Nedovic & R. Willaert, Springer, Dordrecht/Berlin/ Heidelberg/New York, ISBN1-4020-3229-3; pp. 259-273. | | |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | | |

| | | |
|--|--|---------------|
| Укупан број цитата | 33 | |
| Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе | 18 | |
| Тренутно учешће на пројектима | Домаћи 2 | Међународни 1 |
| Усавршавања | 1986., 1991. Heriot Watt University, British School of Malting and Brewing, Edinburgh, UK | |
| Други подаци које сматрате релевантним | Члан извршног савета Удружења за исхрану Србије Члан извршног одбора Европске групе за хигијенски инжињеринг и дизајн-регионална секција Србије Члан комисије за израду нормативних аката пива при Министарству пољопривреде Србије Председник комисије за сензорну оцену пива на Новосадском сајму | |

| | | | |
|--|--|---|------------------------|
| Име, средње слово, презиме | | Огњен Д. Мађеј | |
| Звање | | Редовни професор | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Пољопривредни факултет Од 1978. год. | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Наука о млеку | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2001 | Пољопривредни факултет | Наука о млеку |
| Докторат | 1989 | Пољопривредни факултет | Наука о млеку |
| Специјализација | - | - | - |
| Магистратура | 1983 | Пољопривредни факултет | Наука о млеку |
| Диплома | 1974 | Пољопривредни факултет | Наука о млеку |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студја | Часова активне наставе |
| 1. | Хемија и физика млека | Прехрамбена технологија - Технологија анималних производа, Основне академске студије -обавезни предмет | 3+3 |
| 2. | Обрада млека | Прехрамбена технологија - Технологија анималних производа, Основне академске студије -обавезни предмет | 3+3 |
| 3. | Технологија киселомлечних производа | Прехрамбена технологија - Технологија анималних производа, Основне академске студије – изборни предмет | 2+2 |
| 4. | Познавање и обрада млека | Прехрамбена технологија –Управљање безбедношћу и квалитетом хране, Микробиологија хране Основне академске студије – изборни предмет | 2+2 |
| 5. | Технолошка и функционална својства млека | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул:Прехрамбени инжињеринг; Модул: Хемија и биохемија хране | (3+0+3)/2 |
| 6. | Одабрана поглавља из хемије и физике млека | Прехрамбена технологија – докторске студије - изборни предмет | 7+5/2 |
| | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија анималних производа | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Пешић, М., Бараћ, М., Станојевић, С., Ристић, Н., Мађеј, О., Врвић, М. (2012): Heat induced casein-whey protein interactions at natural pH of milk: A comparison between caprine and bovine milk. <i>Small ruminant research</i> 108 (1-3), 77-86. M21 | | |
| 2. | Сертатлић, С., Милорадовић, З., Радуловић, З., Мађеј, О. (2011): The effect of two types of mould inoculants on the microbiological composition, physicochemical properties and protein hydrolysis in | | |

| | | |
|---|--|----------------|
| | two Gorgonzola-type cheese varieties during ripening. <i>International journal of dairy technology</i> 64 (3), 408-416. M23 | |
| 3. | Пешић, М., Бараћ, М., Врвић, М., Ристић, Н., Мађеј, О., Станојевић, С., Костић, А. (2011): The distributions of major whey proteins in acid wheys obtained from caprine/bovine and ovine/bovine milk mixtures. <i>International dairy journal</i> 21 (10), 831-838. M21 | |
| 4. | Пешић, М., Бараћ, М., Врвић, М., Ристић, Н., Мађеј, О., Станојевић, С. (2011): Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE. <i>Food chemistry</i> 125 (4), 1443-1449. M21 | |
| 5. | Бараћ, М., Чабрило, С., Пешић, М., Станојевић, С., Павлићевић, М., Мађеј, О., Ристић, Н. (2011): Functional Properties of Pea (<i>Pisum sativum</i> , L.) Protein Isolates Modified with Chymosin. <i>International journal of molecular sciences</i> 12 (12), 8372-8387. M21 | |
| 6. | Бараћ, М., Чабрило, С., Пешић, М., Станојевић, С., Жилић, С., Мађеј, О., Ристић, Н. (2010): Profile and Functional Properties of Seed Proteins from Six Pea (<i>Pisum sativum</i>) Genotypes. <i>International journal of molecular sciences</i> 11 (12), 4974-4991. M21 | |
| 7. | Мађеј, О., Јовановић, С., Бараћ, М. (2007): Протеини млека. <i>Монографија</i> , Пољопривредни факултет, Београд. M42 | |
| 8. | Мађеј, О., Дозет, Н., Јовановић, С. (2006): Карактеристике аутохтоне производње Сјеничког, Хомољског, Златарског и Сврљишког белог сира. <i>Монографија: Аутохтони бели сиреви у саламури</i> . Уредници: Дозет, Н., Мађеј, О., Београд, 33-63. M45 | |
| 9. | Јовановић, С., Бараћ, М., Мађеј, О., Вучић, Т., Лачњевац, Ч. (2007): SDS-PAGE Analysis of Soluble Proteins in Reconstituted Milk Exposed to Different Heat Treatments. <i>Sensors</i> , 7, 371-383. M21 | |
| 10. | Јовановић, С., Бараћ, М., Мађеј, О., Денин Ђурђевић, Ј. (2005) : PAGE analysis of milk proteins altered by high thermal treatment, <i>Acta Alimentaria</i> 34 (2), 105-112. P52 M23 | |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | |
| Укупан број цитата | 15 | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | 9 | |
| Тренутно учешће на пројектима | Домаћи: 1 | Међународни: - |
| Усавршавања | | |
| Други подаци које сматрате релевантним: | | |
| <p>1. Коаутор је заштите ознаке порекла Кривовирског качкаваља, Хомољског сира од крављега, овчијег и козјег млека, што је верификовано решењем савезног завода за интелектуалну својину (бр. 3020/93-11 од 02.06.1993.; Г-1/96; Г-2/96; Г-3/96). Поред наведеног др Огњен Мађеј је аутор или коаутор 9 студија и пројеката.</p> <p>2. Коаутор је технологије сирева са плаво-зеленим плеснима, чија производња у индустријским условима се по први пут уводи у Србији.</p> <p>3. Уредник монографије "Аутохтони бели сиреви у саламури", Београд - Земун.</p> <p>4. Аутор монографије "Протеини млека", Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2006.</p> <p>5. Један је од аутора нових производа на нашем тржишту, као што су "Јогурт плус", кисели казеин, Наказеинат, казеински лепак, и био је на челу тима који је радио на индустријској производњи лактозе и амонијачне сурутке. Шест година је радио као спољни сарадник фирме CHR. Hansen's из Данске и био је три пута на крајем студијском боравку у истој фирми.</p> <p>6. Написао је уџбеник "Познавање и обрада млека - I део", који је рецензиран од стране комисије коју је одредило Наставно-научно веће Пољопривредног факултета.</p> <p>7. Био је потпредседник Савета Пољопривредног факултета, члан Организационог одбора међународног Симпозијума "Савремени трендови у млекарству", који се у периоду 1992-1996. године одржавао под покровитељством CHR. Hansen's компаније.</p> <p>8. Био је председник Организационог одбора Симпозијума "Производња и прерада млека", који је одржан 2000. године у Београду, као и три Симпозијума "Млеко и производи од млека", који су се у периоду 2004-2005. одржали на Тари и 2006. у Кладову.</p> <p>9. Стални је члан комисије за оцењивање млека и млечних производа на Новосадском сајму и члан комисије Покрета потрошача за оцењивање млека и млечних производа са тржишта Београда.</p> | | |

| | | | |
|---|--|--|------------------------|
| 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, сви модули | 3+3/3 |
| 2. | Хемија природних производа | Основне академске студије и дипломске академске студије, сви модули | 3+3/3 |
| 3. | Хемија хране | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране | 3+0+2/2 |
| 4. | Витамици и антиоксиданти у храни | Прехрамбена 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-Opсениca, D., Jacobsen, S.E., Milovanovic, M. (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., Milovanovic, M. (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. | Mirjana Milovanovic, Dusan Zivkovic and Biljana Vucelic-Radovic (2010): Antioxidant Effects of <i>Glechoma hederaceae</i> as a Food Additive, <i>Natural Product Communication</i> , 5(1), 61-63. M ₂₃ =3 | | |
| 4. | Biljana Vucelić-Radović, Vjaceslav Nesić, Mirjana Demin i Mirjana Milovanović (2006): The B Group Vitamins and Mineral Elements in the Selective Removal of Wheat Kernel Layers. <i>Natural Products Communications</i> , 1(11), 997-1002, M ₂₃ =3 | | |
| 5. | M.Milovanović and K.Pićurić-Jovanović (2005): Terpenoids from <i>Picris echioides</i> , <i>Fitoterapia</i> , 76, 490-492 M ₂₃ =3 | | |

| | |
|-----|---|
| 6. | K.Picuric-Jovanovic, V.I.Demenko and M.Milovanovic(2002):Study of some compositional components and the oxidative stability of the seed oil of <i>Ribes nigrum</i> . <i>J. Herbs, Spices and Med. Plants</i> , 10(1), 37-44 M ₂₃ =3 |
| 7. | M.Milovanović, 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. | M.Milovanović, 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. | M.Milovanović, 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 M.Milovanović (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 | | Виктор А. Недовић | |
| Звање | | Редовни професор | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Наука о врењу, Биохемија | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2012. | Пољопривредни факултет, Београд | Наука о врењу |
| Докторат | 2002. | Пољопривредни факултет, Београд | Биотехничке науке |
| Специјализација | | | |
| Магистратура | 1996. | Технолошко-металуршки факултет, Београд | Техничке науке |
| Диплома | 1989. | Пољопривредни факултет, Београд | Прехрамбене технологије |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1. | Биопроцесно инжењерство | Прехрамбена технологија, (Модул Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа, Технологија анималних производа), Основне академске студије | 3+2 |
| 2 | Биореакторско инжењерство | Прехрамбена технологија, (Модул Микробиологија хране), Основне академске студије | 3+2 |
| 3. | Технологија слада и пива | Прехрамбена технологија, (Модул технологија ратарских производа, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране), Основне академске студије | 3+2/2 |
| 4. | Технологија слада | Прехрамбена технологија, (Модул технологија конзервисања и врења), Основне академске студије | 3+2 /2 |
| 5. | Технологија пива | Прехрамбена технологија, (Модул Технологија конзервисања и врења, Микробиологија хране), Основне академске студије | 3+2/2 |
| 6. | Технологија природних и минераних вода | Основне студије, Модули Технологија конзервисања и врења, Микробиологија хране, изборни предмет | 2+0+2 |
| 7. | Биохемијско инжењерство | Прехрамбена технологија, Модул Хемија и биохемија хране, Мастер студије | 3+0+3 |
| 8. | Примена инкапсулационих система у прехранбеној технологији | Прехрамбена технологија, Модул Хемија и биохемија хране, Мастер студије | 3+0+3 |
| 9. | Специјална пива и нове технологије | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Хемија и биохемија хране, Прехрамбени инжењеринг; Управљање безбедношћу и квалитетом хране; Микробиологија хране | 3+0+3/2 |
| 10. | Прехрамбено-технолошко инжењерство | Прехрамбена технологија, Докторске академске студије | 3+3/2 |
| 11. | Одабрана поглавља из технологије слада и пива | Прехрамбена технологија, Докторске академске студије | 7+5/2 |
| 12 | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија конзервисања и врења | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Belščak-Cvitanović, A., Stojanović, R., Manojlović, V., Komes, D., Juranović Cindrić, I., Nedović, V., Bugarški, B. (2011) Encapsulation of Polyphenolic Antioxidants From Medicinal Plant Extracts in Alginate–Chitosan System Enhanced With Ascorbic Acid by Electrostatic Extrusion, <i>Food Research International</i> 44 (4): 1094–1101. | | |

| | |
|-----|---|
| 2. | I. Leskosek-Cukalovic, S. Despotovic, N. Lakic, M. Niksic, V. Nedovic, V. Tesevic (2010): <i>Ganoderma lucidum</i> — Medical mushroom as a raw material for beer with enhanced functional properties, <i>Food Research International</i> 43, 2262–2269 |
| 3. | Sipsas, V., Kolokythas, G., Kourkoutas, Y., Plessas, S., Nedovic, V.A., Kanellaki, M. (2009) Comparative study of batch and continuous multi-stage fixed-bed tower (MFBT) bioreactor during wine-making using freeze-dried immobilized cells, <i>Journal of Food Engineering</i> 90(4): 495-503 |
| 4. | Pajić-Lijaković, I., Plavsić, M., Bugarski, B., Nedović, V. (2007) Ca-alginate hydrogel mechanical transformations — The influence on yeast cell growth dynamics, <i>J. Biotechnology</i> 129(3): 446-452. |
| 5. | Willaert, R. and Nedovic, V. (2006) Primary beer fermentation by immobilised yeast – a review on flavour formation and control strategies. <i>Journal of Chemical Technology and Biotechnology</i> 81, 1353-1367. |
| 6. | N.J. Zuidam and V.A. Nedovic, Eds. (2010) <i>Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing</i> , Springer, New York/Dordrecht/Heidelberg/London, ISBN 978-1-4419-1007-3; pp. 1-400 http://www.springer.com/food+science/book/978-1-4419-1007-3 |
| 7. | V. Nedović and R. Willaert, Eds. (2005) <i>Applications of Cell Immobilisation Biotechnology, Focus on Biotechnology Series, Vol. 8B</i> , Springer, Dordrecht/Berlin/Heidelberg/New York, ISBN1-4020-3229-3; pp. 1 – 573 http://www.springeronline.com/sgw/cda/frontpage/0,11855,4-138-22-39588059-0,00.html |
| 8. | V. Nedović and R. Willaert, Eds. (2004) <i>Fundamentals of Cell Immobilisation Biotechnology, Focus on Biotechnology Series, Vol. 8A</i> , Kluwer Academic Publishers, Dordrecht/Boston/London; pp. 1-550 http://www.wkap.nl/prod/b/1-4020-1887-8 and http://www.springeronline.com/sgw/cda/frontpage/0,11855,4-0-22-33689008-0,00.html?referer=www.springeronline.com/isbn/1-4020-1887-8 |
| 9. | Nedović, V. A., Manojlović, V., Bugarski, B., Willaert, R. (2011) State of the Art in Immobilized/Encapsulated Cell Technology in Fermentation Processes. Chapter 6, In: <i>Food Engineering Interfaces Food Engineering Series</i> , J.M. Aguilera, G.V. Barbosa-Canovas, R. Simpson, J. Welti-Chanes and D. Bermudez-Aguirre, D., Eds., Springer, New York/Heidelberg/ Dordrecht /London, ISBN 978-1-4419-7474-7; pp. 119-146. |
| 10. | Nedovic, V.A., Daenen, L., Manojlovic, V., Leskosek-Cukalovic, I., Bugarski, B., Willaert, R. (2010) Cereal-based Alcoholic Beverages. In: <i>Comprehansive Food Fermentation Biotechnology, Vol 2</i> , A. Pandey, C.R. Soccol, C. Larroche, E. Gnansounou and P.S. nee’Nigam, Eds., Asiatech Publishers, Inc., New Delhi, ISBN 81-87680-23-7, pp. 392-443. |

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

| | |
|--|-----------------------------|
| Укупан број цитата | Преко 150 |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | 35 |
| Тренутно учешће на пројектима | Домаћи 3 Међународни 8 |

| | |
|-------------|--|
| Усавршавања | <ol style="list-style-type: none"> 1997. и 1998. године шестомесечна специјализација на Институту за биотехнолошка истраживања и индустријске ферментације (<i>MEURICE</i>) у Бриселу, Белгија. У октобру 2004. године једномесечна специјализација у Федералном Биотехнолошком Центру за Истаживања у Пољопривреди (<i>FAL</i>) у Брауншвајгу, Немачка У новембру 2004. год. једнонедељни студијски боравак у Братислави, Словачка, Институт за полимере (<i>Polymer Institute</i>) при Словачкој академији наука (<i>Slovak Academy of Sciences</i>). У јулу 2005. год. седмодневни студијски боравак у Португалу на Техничком институту у Лисабону (<i>Instituto Superior Tecnico</i>) и Универзитету у Виља Реал-у (<i>UTAD</i>). У мају и јуну 2006. године два десетодневна студијска боравка у Грчкој на Пољопривредном универзитету у Атини и Универзитету у Патрасу. |
|-------------|--|

Други подаци које сматрате релевантним

Члан више националних и међународних научних и стручних асоцијација:

Bioencapsulation Research Group, BRG (највећа међународна асоцијација која се бави проблематиком имобилизације и инкапсулације ћелија и биоактивних материја) – од 1996. године;

Југословенског удружења микробиолога - од 1997. године;

Друштва за биохемијско инжењерство - оснивач, члан управног одбора и генерални секретар од 2003. године, када је друштво основано у Београду;

Савеза хемисјких инжењера - од 2005. године;

Section on Food (међународна асоцијација под окриљем *European Federation of Chemical Engineering*,

EFCE, која се бави проблематиком хране) – од 2005. Године;
Food Chemistry Division (међународна асоцијација под окриљем *European Association for Chemical and Molecular Sciences, EuCheMS*) која се бави хемијом хране и развојем аналитичких метода - преставник је Србије у овој организацији – од 2005. године;
International Society of Food Engineering, ISFE (међународно удружење које се бави прехранбеним инжењерством) – од 2007;
European Federation of Food Science and Technology, EFFoST (европска федерација која се бави науком о храни и прехранбеним инжењерством), члан ове организације од 2007. године, од 2007-2011 члан Управног одбора;
Удружење прехранбених технолога Србије, УПТС – од 2009. године, оснивач и председник Удружења.
Поред неведеног има развијену активности унутар Европске организације која се бави развојем сарадње у области научног и техничког истраживања, *COST (European Cooperation in the Field of Scientific and Technical Research)*. Представник је Србије у *Domain Committee*-у за *Food & Agriculture*.
Едитор је неколико специјалних издања часописа: *Chemical Industry (Vol. 57, No. 12)* посвећеног 11. Међународној *BRG* конференцији “*State of Art of Bio&Encapsulation Science and Technology*”, одржаној у Стразбуру у Француској од 25-27 маја 2003. године; *Chemical Industry (Vol. 58, No. 6a)* посвећеног *COST 840* експертској међународној конференцији: “*Applications of immobilisation/bioencapsulation in medicine, pharmacy, food technology and biotechnology*”, која је одржана у Београду, Србија од 25-27 јуна 2004. године; *Journal of Chemical Technology and Biotechnology (John Wiley & Sons) (April issue, 2006)* и члан *Editorial Board*-а часописа *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly (2005-)*.
Учешће у телима међународних научних конференција:
Члан научног одбора и предавач по позиву на 2. Међународном конгресу о биопроцесима у прехранбеној индустрији (2nd *International Conference on Bioprocesses in Food Industries, ICBF-2006*) који је одржан од 18. до 21. јуна 2006. у Патрасу у Грчкој;
Члан научног одбора 14. Међународне конференције о биоинкапсулацији (14th *International Workshop on Bioencapsulation*) који је одржан од 5. до 7. октобра 2006. године у Лозани у Швајцарској;
Копредседник организационог и научног одбора *ЦОСТ 840* експертске међународне конференције: “*Applications of immobilisation/bioencapsulation in medicine, pharmacy, food technology and biotechnology*”, која је одржана у Београду, Србија од 25.-27. јуна 2004. године;
Члан научног одбора 5. Међународног прехранбено-технолошког конгреса (5th *International Congress on Food Technology*) који је одржан у Солуну, Грчка, од 9. до 11. марта 2007. године;
Члан научног одбора 10. и 11. Међународног конгреса о прехранбеном инжењерству (10th and 11th *International Congress on Engineering and Food, ICEF 10 and ISEF 11*) 20. до 24. априла 2008., Виња дел Мар, Чилеу, односно 2011, Атина, Грчка;
Члан научног одбора 5. Централноевропског конгреса о храни (*CEFood 2010*) који је одржан маја 2010. у Братислави, Словачка.
Председник 6. Централноевропског конгреса о храни (*CEFood 2012*) који је одржан од 23. до 26. маја 2012. у Новом Саду, Србија.
Рецензент научних радова следећих часописа:
Biotechnology and Bioengineering (John Wiley & Sons), *Biotechnology Progress* (American Chemical Society), *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (American Chemical Society), *Food Microbiology* (Academic Press/Elsevier Ltd.), *Journal of Food Engineering* (Elsevier Ltd, England), *Food Chemistry* (Elsevier) и *Acta Periodica Technologica*.
Награде и стипендије
Добитник је више домаћих и међународних стипендија и награда: стипендије Европске федерације микробиолошких удружења за 1997. годину (*FEMS Fellowship for 1997*); стипендије Европске федерације микробиолошких удружења (*FEMS*) за 1998. и 2000. годину; *Horst Dautzenbergs' Award* за 1999. и 2001. годину; награде републичког Министарства за науку, технологије и развој 2002. године која је намењена најбољим младим истраживачима и научницима; награду Привредне коморе града Београда за 2002. годину; *COST* стипендија (*STSM*) за 2004. годину и награде Задужбине Веселина Лучића за 2005. за најбољу књигу професора и сарадника Београдског универзитета која је публикована у 2004. и то за “*Fundamentals of Cell Immobilization Biotechnology*” (*Kluwer Academic Publishers*).

| | |
|---|------------------------------------|
| Име, средње слово, презиме | Нинослав Ј. Никићевић |
| Звање | Ванредни професор |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | Пољопривредни факултет-Земун, 1983 |
| Ужа научна односно уметничка област | Наука о врењу |
| Академска каријера | |

| | Година | Институција | Област |
|---|--|--|-------------------------|
| Избор у звање | 2009 | Пољопривредни факултет-Земун | Прехрамбена технологија |
| Докторат | 2000 | Пољопривредни факултет-Земун | Прехрамбена технологија |
| Магистратура | 1992 | Пољопривредни факултет-Земун | Прехрамбена технологија |
| Диплома | 1980 | Пољопривредни факултет-Земун | Прехрамбена технологија |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1. | Технологија јаких алкохолних пића I | Прехрамбена технологија, (Модул технологија конзервисања и врења), Основне академске студије | 3 + 2 |
| 2. | Технологија јаких алкохолних пића II | Прехрамбена технологија, (Модул Технологија конзервисања и врења), Основне академске студије | 3 + 2 |
| 3. | Основе технологије јаких алкохолних пића | Прехрамбена технологија, (Модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, микробиологија хране), Основне академске студије | 3 + 2 |
| 4 | Технологија јаких алкохолних пића | Прехрамбена технологија, (Модул Технологија биљних производа), Специјалистичке академске студије | 3+1+2 |
| 5. | Одабрана поглавља из технологије јаких алкохолних пића | Прехрамбена технологија, (Модул Технологија биљних производа), Докторске академске студије | 3+1+2 |
| 6. | Технологија врења | Прехрамбена технологија, (Модул Хемија хране), Специјалистичке академске студије | 3+1+2 (1/3) |
| 7. | Воћне ракије | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Хемија и биохемија хране, Прехрамбени инжињеринг; Управљање безбедношћу и квалитетом хране;: Микробиологија хране и животне средине | 3+0+3 |
| 8 | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија конзервисања и врења | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Vulić,T., Nikićević,N., Stanković,Lj., Veličković,M., Teodosijević,M., Popović,B., Urošević,I., Stanković,M., Beraha,I., Tešević,V.(2012): "Chemical and sensorial characteristics of fruit spirits produced from different black currant (<i>Ribes nigrum L.</i>) and red currant (<i>Ribes rubrum L.</i>) cultivars, Macedonian Journal of Chemistry and Chemical Engineering, Vol. 31 (2) | | |
| 2. | S. Pecic, M. Veljovic, S. Despotovic, I. Leskosek-Cukalovic, M. Jadranin, V. Tesevic, M. Niksic, N. Nikicevic (2012): "Effect of maturation conditions on sensory and antioxidant properties of old Serbian plum brandies, European Food Research and Technology, DOI: 10.1007/s00217-012-1775-y | | |
| 3. | Tešević,V., Nikićević,N., Jovanović,A., Đoković,D., Vujisić,Lj., Vučković,I. and Bonić,M.: Volatile Components from Old Plum Brandies. Food Technology and Biotechnology, (2005), Vol 43, No 4, p: 367-372 | | |
| 4. | Cvejić,J., Bonić,M., Tešević,V., Nikićević,N., Mikov,M: "Study of the antioxidant power of serbian plum brandies and correlation with their content in total fenolic compounds". Drug Metabolism Reviews, Biotrasformation and Disposition of Xenobiotics, (2005) European ISSX Meeting at the pharmscifair, Nice, France, (2005), vol.37, supplement 1p: 32-35. | | |
| 5. | Đekić,S., Milosavljević,S., Vajs,V., Jović,S., Petrović,A., Nikićević,N., ManojlovićV., Nedović,V., Tešević,V.: "Trans and cis-resveratrol concentration in wines produced in Serbia". Journal of the Serbian Chemical Society 73 (11) 1027-1037 (2008) JSCS-3784 | | |
| 6. | Tešević,V., Nikićević,N., Milosavljević,S., Bajić.D., Vajs,V., Vučković,I., Vujisić,Lj., Đorđević,I., Stanković,M., Veličković,M.: "Characterization of volatile compounds of "Drenja", an alcoholic | | |

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

| | | | |
|--|--|---|--|
| Име, средње слово, презиме | | Мирослава М. Николић | |
| Звање | | Редовни професор | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Пољопривредни факултет, од 1976 | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Наука о преради ратарских сировина | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2006 | Пољопривредни факултет | Технологија дувана |
| Докторат | 1989 | Пољопривредни факултет | Биотехничке науке |
| Специјализација | / | / | |
| Магистратура | 1980 | Пољопривредни факултет | Прехрамбено-технолошке науке |
| Диплома | 1974 | Пољопривредни факултет | Дипл.инг.пољопривреде за прехрамбену технологију |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1. | Технологија прераде дувана | Прехрамбена технологија, (Модул Технологија ратарских производа), Основне академске студије | 3+2 |
| 2. | Принципи модификације дуванских производа | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул:Прехрамбени инжињеринг; Модул: Хемија и биохемија хране | 3+0+3/2 |
| 3. | Одабрана поглавља из технологије обраде и прераде дувана | Прехрамбена технологија, Докторске академске студије | 7+5 |
| 4. | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија ратарских производа | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Nikolić M.: Tehnologija prerade duvana – Tobacco technology (manufacturing) ,Udžbenik, Poljoprivredni fakultet, Zemun, 2004. | | |

| | |
|--|---|
| 2. | Cvetković, N., Adnadjević, B., Nikolić, M.: Catalytic reduction of NO and NO _x Content in tobacco smoke, <i>Beitrage zur Tabakforschung International</i> , 20(1), 43-48, 2002. |
| 3. | Alagić, S., Palić, R., Nikolić, M.: Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil of the oriental tobacco Yaka, <i>J. Essent. Oil. Res.</i> 14, 230-232, 2002. |
| 4. | Palić, R., Stojanović, G., Alagić, S., Nikolić, M., Lepojević, Z.: Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil CO ₂ -extracts of oriental tobacco "Prilep" Flavour. <i>Frag. J.</i> , 17, 323-326, 2002. |
| 5. | Radojčić, V., Nikolić, M., Adnadjević, B., Jovanović, A.: Selective reduction of PAH content in cigarette tobacco smoke by catalytic cracking process. <i>physical-chemistry 2004, Proceedings</i> , 649-651. 2004. |
| 6. | Radojčić, V., Nikolić, M.: Ispitivanje kvaliteta cigareta metodom anketiranja potrošača – Cigarette quality evaluation by the method of consumer's enquiry. <i>7th International Conference DQM – 2004, Proceedings</i> , 333-337, 2004. |
| 7. | Radojčić, V., Nikolić, M., Adnadjević, B.: CO Reduction in Cigarette Smoke by Application of Purposely Sintetise Zeolite Catalyst. <i>Environmental Protection of Urban and Suburban Settlements, Monograph</i> , 33-37, Novi Sad, 2005. |
| 8. | Radojčić, V., Nikolić, M., Adnadjević, B.: The influence of zeolite type added to the cigarette blend on the changes of pyrolytic temperatures, <i>Hemijska industrija, Izdanje 8, Vo 63 (5A)</i> , 579-583, 2009. |
| 9. | Lazarević, N., Jovanović, J., Jevremović, M., Nikolić, M., Adnadjević, B.: Kinetics of Isothermal Nicotine Adsorption from the Aqueous Solution onto the USY Zeolite, <i>Ind. Eng. Chem. Res.</i> , vol. 49 br. 14, str. 6302-6308, 2010. |
| 10. | Marija Srbinoska, Miroslava Nikolić, Vesna Radojčić, Nermina Đulančić: <i>Electronic Cigarettes: Regulatory Issues and Safety Concerns, Tutun/Tobacco, Vol 61, N° 7-12</i> , 100-104, 2011. |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | |
| Укупан број цитата | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | 4 |
| Тренутно учешће на пројектима | Домаћи Међународни: 0 |
| Усавршавања | 1. Фабрика дувана "Remstma" – Hamburg, Немачка – октобар 2000. године (14 дана) 2. Институт за дуван НР Кине, Kuming – 2002. година (14 дана) 3. Институт за дуван Универзитета у Москви, Руска Федерација – Краснодар – 2002. година (14 дана) |
| Други подаци које сматрате релевантним – | |
| 1. Укупно учешће на пројектима – 8 пројеката | |
| 2. Ауторство за 2 нове сорте дувана и за 1 производ | |
| 3. Шеф катедре за технологију ратарских производа од 2004. до данас. | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| 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 биљних производа | Прехрамбена технологија, Основне академске студије Техн. конзервисања и врења, Техн. ратарских производа | 3+2/2 |
| 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 инжињеринг 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 | Прехрамбена технологија, Мастер | 3+0+3/4 |

| | | | |
|--|--|---|---------|
| | хране | академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине | |
| 12 | Примена биоактивних материја микробиолошког порекла | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине | 3+0+3/4 |
| 13 | Методе у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 2+2+0/4 |
| 14 | Виши курс микробиологије хране | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 2+2+0/4 |
| 15 | Технолошка микробиологија | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 2+2+0/4 |
| 16 | Хигијенски инжињеринг и дизајн | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 2+2+0/4 |
| 17 | Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 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. | Kozarski M., Klaus A., Niksic M., Vrvic M., Todorovic N, Jakovljevic D., 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. | Pecic, S., Veljovic M., Despotovic S., Leskosek-Cukalovic I., Jadranin M., Tesevic v., Niksic, M., Nikicevic N. Effect of maturation conditions on sensory and antioxidant properties of old Serbian plum brandies (2012). <i>European Food Research and Technology</i> . 235:479–487 | | |
| 3. | Niksic M., Klaus A., Kozarski M. (2012) in <i>Biotechnology and Microbiology for Knowledge and Benefit</i> . Illustration of bioactivity of polysaccharide extracts from medicinal fungi ed Peter Raspor, <i>Biotechnological Faculty Univ. of Ljubljana</i> . 180-187. | | |
| 4. | 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. | | |
| 5. | 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. | | |
| 6. | Nikšić, M., Mitrović, M., Obradović, D., Klaus, A., Savić, M. (2011): Role and comparison of ATP test with classical microbiological methods in hygiene design, <i>European Hygienic Engineering & Design Group, Journal of Hygienic Engineering and Design</i> , 62-65 | | |
| 7. | Leskosek-Cukalovic I., Despotovic S., Lacic N., Niksic M., Nedovic V Tesevic V. (2010): <i>Ganoderma lucidum</i> — Medical mushroom as a raw material for beer with enhanced functional properties, <i>Food Research International</i> 43, 2262–2269 | | |
| 8. | Leskosek-Cukalovic I., Despotovic S., Nedovic, V. Lacic N., Niksic M (2010): New Type of Beer – Beer with Improved Functionality and Defined Pharmacodynamic Properties, <i>Food Technol. Biotechnol.</i> 48 (3) 384-391 | | |
| 9. | Petrovic, T., Niksic, M., and Bringel, F. (2006):. Strain typing with ISLp11 in lactobacilli. <i>FEMS Microbiology Letters</i> . Vol 255, Issue 1 p.1-10 | | |
| 10. | Niksic, M., Niebuhr, S., Dickson, S.J., Mendonca, A., Koziczkowski, J. and Ellingson. J. (2005): Survival of <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Escherichia coli</i> O157:H7 during sauerkraut fermentation . <i>Journal of Food Protection</i> . Vol 68, No 7, 1367-1374. | | |

| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | |
|---|--|----------------|
| Укупан број цитата | 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 и презиме | Тања С. Петровић |
| Звање | доцент |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Од 1999. године |
| Ужа научна односно уметничка област | Наука о конзервисању |

Академска каријера

| | Година | Институција | Област |
|---------------|--------|--|---|
| Избор у звање | 2012. | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет | Биотехничке науке, Наука о конзервисању |
| Докторат | 2011. | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет | Биотехничке науке, Прехрамбено-технолошке науке |
| Магистратура | 2004. | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет | Биотехничке науке, Технолошка микробиологија |
| Диплома | 1995. | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет | Биотехничке науке, Технологија биљних производа |

Списак предмета које наставник држи у текућој школској години

| | Назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
|----|---------------------------------|---|------------------------|
| 1. | Принципи конзервисања хране | Прехрамбена технологија, Основне академске студије | 4+0+2/2 |
| 2. | Амбалажа и паковање хране | Прехрамбена технологија, Основне академске студије | 3+0+2 |
| 3. | Нове технологије паковања хране | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Хемија и биохемија хране, Модул: Прехрамбени инжињеринг; Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране; Модул: Микробиологија хране и животне средине | 3+0+3 |
| | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија конзервисања и врења | |

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

| | |
|----|---|
| 1. | Petrović, T., Dimitrijević, S., Radulović, Z., Mirković, N., Rajić, J., Obradović, D., Nedović, V. 2012. Comparative analysis of the potential probiotic abilities of lactobacilli of human origins and from fermented vegetables. <i>Archive of Biological Science</i> , 64 (4), 1473-1480. |
| 2. | Radulović, Z., Mirković, N., Bogović-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T., Manojlović, V., Nedović, V. 2012. Quantification of viable spray-dried potential lactobacilli using real-time PCR. <i>Archive of Biological Science</i> , 64 (4), 1465-1472. |
| 3. | Radulović, Z., Petrović, T., Bulajić, S. 2012. Antibiotic susceptability of probiotic bacteria. In: <i>Antibiotic Resistant Bacteria - A Continuous Challenge in the New Millennium</i> , Ed. M. Pana, pp. 549-576, InTech-Open Access Publisher, Rijeka, Croatia. |
| 4. | Petrović, T., Petrović, M., Dimitrijević, S., Radulović, Z., Rajić, J., Paunović, D., Nedović, V. 2012. Microencapsulation of potential probiotic strain <i>Lactobacillus plantarum</i> JS7A by spray drying. <i>Proceedings of 6th Central European Congress on Food</i> , 23-26. May, Novi Sad, Serbia, pp. 1070-1075. |
| 5. | Petrović, T., Lazić, V., Rajić, J. 2012. Modern trends of food packaging. <i>Proceedings of 6th Central European Congress on Food</i> , 23-26. May, Novi Sad, Serbia. |
| 6. | Rajić, J., Petrović, T., Veljović, M., Paunović, D., Bradaš, M., Nedović, V., Vukosavljević P. 2012. The influence of apple juice added in blackberry and sour cherry juices on their total phenols content and antioxidative capacity, <i>Proceedings of 6th Central European Congress on Food</i> , 23-26. May, Novi Sad, Serbia. |
| 7. | Radulović Z., Miočinović, J., Mirković, N., Petrušić, M., Petrović, T., Bogović Matijašić, B., Nedović, V. 2012. Effect of encapsulated autochthonous potential probiotic bacteria <i>Lactobacillus paracasei</i> 08 on the characteristics of the soft goat cheese. <i>Proceedings of 6th Central European Congress on Food</i> , 23-26. May, Novi Sad, Serbia, pp.1029-1035. |

| | | |
|---|--|----------------|
| 8. | Rajić, J., Petrović, T., Nedović, V., Veljović, M., Paunović, D., Vukosavljević, P. (2012) The influence of technological process of production on antioxidant capacity of cherry and raspberry fruit juices, 12 th Congress of Nutrition: Nutrition to Health in 21 st Century, 31. October-3. November, Belgrade, Serbia, Book of Abstract. | |
| 9. | Krnjaja, V., Lević, J., Stanković, S., Petrović, T., Stojanović, Lj., Radović, Č., Gogić, M. (2012): Distribution of moulds and mycotoxins in maize grain silage in the trench silo. Biotechnology in Animal Husbandry, 28 (4): 845-854. | |
| 10. | Petrovic, T., Niksic, M. and Bringel, F. 2006. Strain typing with IS <i>Lpl1</i> in lactobacilli. FEMS Microbiology Letters, 255: 1-10. | |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | |
| Укупан број цитата: | 8 | |
| Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе: | 4 | |
| Тренутно учешће на пројектима: | Домаћи :2 | Међународни: 1 |
| Усавршавања | -Лабораторија за микробиологију и генетику, Универзитет Луј Пастер, Стразбур, Француска, (јануар-април 2003) - Тренинг курс у оквиру пројекта безбедност хране на тему: "Stakeholder engagement in food risk analysis: opportunities and dangers?", Central Food Research Institute, Будимпешта, Мађарска (19. фебруар 2008) -Тренинг курс у оквиру CAPINFOOD пројекта на тему: „Introduction in food chain managment“, Атина, Грчка (9-12. 10. 2012.) | |
| Други подаци које сматрате релевантним: Награда за изузетан успех током редовних студија од Института за прехранбену технологију (1995. год.), ФЕМС стипендија (2003. год.) | | |

| | | | |
|--|-----------------|--|-------------------------------|
| 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 студја | Часова активне наставе |
| 1. | Биохемија | Прехрамбена технологија, (сви модули), Основне академске студије | 3+2/5 |
| 2. | Биохемија хране | Прехрамбена технологија, (сви модули), | 2+2 |

| | | | |
|-----|---|---|---------|
| | | Основне академске студије | (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 IF ₂₀₁₁ =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 IF ₂₀₁₁ =2,823, Food Science and Technology 14/127), 59 (13): 7368-7376 |
| 8. | Žilić S. M., Barac M. B., Pešić M. B., Mladenović 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 IF ₂₀₁₁ =1.436, Agriculture, Multidisciplinary 10/56), 91:60-67. |
| 9. | Žilić S., Barac M., Pešić M., Dodig D., Ignjatović-Micić D (2011): Characterization of proteins from grain of different bread and durum wheat genotypes, <i>International Journal of Molecular</i> |

| | | |
|--|---|---------------|
| | <i>Sciences</i> (ISI IF ₂₀₁₁ =2,598, Chemistry, Multidisciplinary 44/152), 12(9): 5878-5894 | |
| 10. | Pešić M. B., Vucelić-Radović B. V., Barać M. B., Stanojević S. P. and Nedović V. A. (2007): Influence of Different Genotypes on Trypsin Inhibitor Levels and Activity in Soybeans, <i>Sensors</i> , 7, 67-74. (ISI IF ₂₀₀₇ =1.573, Instruments and Instrumentation 13/55). | |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | |
| Укупан број цитата | 30 | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | 15 | |
| Тренутно учешће на пројектима | Домаћи 2 | Међународни - |
| Усавршавања | | |
| Други подаци које сматрате релевантним | | |
| <p>Др Мирјана Б. Пешић је до сада објавила 63 научни рад у сарадњи са другим ауторима у међународним и домаћим часописима са рецензијом, у зборницима радова са међународних и домаћих скупова. Учествовала је у реализацији шест домаћих пројеката које је финансирало Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије и 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. ТР 31069). Ради рецензије за водеће међународне часописе: <i>Food Chemistry</i> (IF₂₀₁₀=3.458, <i>Food Science and Technology</i> 5/125) <i>Australian Journal of Agricultural Research</i> (IF 1.132, 10/35) и <i>International Journal of Food Science and Technology</i> (IF.1.062, 50/107)</p> | | |

| | | | |
|---|--|--|------------------------------------|
| Име, средње слово, презиме | | Јованка В. Попов-Раљић | |
| Звање | | редовни професор | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Универзитет у Новом Саду; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 14. октобар 2004., од 2012. по уговору | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Наука о преради ратарских сировина, Гастрономија | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2008. | Пољопривредни факултет, Београд | Технологија кондиторских производа |
| | 2010. | Природно-математички факултет, Нови Сад, Департмана за географију, туризам и хотелијерство | Гастрономија |
| Докторат | 1988. | Технолошки факултет, Нови Сад | Технолошке науке |
| Специјализација | / | / | / |
| Магистратура | 1984. | Технолошки факултет, Нови Сад | Техничке науке |
| Диплома | 1979. | Технолошки факултет, Нови Сад | Прехрамбено инжењерство |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1. | Основе производње кондиторских производа | Прехрамбена технологија, Основне академске студије (Модул Технологија ратарских производа) | 3+2 |
| 2. | Технологија кондиторских производа | Прехрамбена технологија, Основне академске студије, (Модули: Технологија ратарских производа, Микробиологија хране, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране) | 3+2 |
| 3. | Технологија кафе и сродних производа | Прехрамбена технологија, Основне академске студије, (Модул Технологија ратарских производа) | 2+2 |
| 4. | Технологија шећера и скроба | Прехрамбена технологија, Основне академске студије, (Модул Технологија ратарских производа) | 3+2 |
| 5. | Трендови у технологији кондиторских производа | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Прехрамбени инжењеринг; Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране | 3+0+3 |
| 7. | Заслађивачи и производи од скроба | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Прехрамбени инжењеринг; Модул: Хемија и биохемија хране | 3+0+3 |
| 10. | Одабрана поглавља из технологије кондиторских производа | Прехрамбена технологија, Докторске студије | 7+5 |
| 11. | Одабрана поглавља из технологије шећера и скроба | Прехрамбена технологија, Докторске студије | 7+5 |
| 12. | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија ратарских производа | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Јованка Попов-Раљић, Јованка Лаличић-Петронијевић (2009): Sensory Properties and Color | | |

| | |
|---|---|
| | Measurements of Dietary Chocolates with different Composition During Storage for Up to 360 days, <i>Sensors</i> , 9(3), 1996-2016; doi:10.3390/s90301996 |
| 2. | Јованка Попов-Раљић, Јованка Лаличић-Петронијевић, Анета Георгијевић, Владимир Попов, Мића Младеновић (2010): Sensory Evaluation of Pralines Containing Different Honey Products, <i>Sensors</i> , 10(9), 7913-7933; doi:10.3390/s100907913 |
| 3. | Попов-Раљић Ј., Мاستиловић Ј., Лаличић-Петронијевић Ј., Кеврешан Ж., Демин М. (2012): Sensory and color properties of dietary cookies with different fiber sources during 180 days of storage, Хемијска индустрија, OnLine-First (00):47-47, DOI:10.2298/HEMIND120327047P. |
| 4. | Демин М., Попов-Раљић Ј., Лаличић-Петронијевић Ј., Рабреновић Б., Филипчев Б., Шимурина О. (2012) Thermo-mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive, Хемијска индустрија, OnLine-First (00):91-91, DOI:10.2298/HEMIND120613091D. |
| 5. | Јованка Попов-Раљић, Јасна Мاستиловић, Јованка Лаличић Петронијевић, Владимир Попов (2009): Investigations of Bread Production with Postponed Staling Applying Instrumental Measurements of Bread Crumb Color, <i>Sensors</i> , 9, 8613-8623; doi:10.339/s91108613. |
| 6. | Јованка Попов-Раљић, Нада Лакић, Јованка Лаличић-Петронијевић, Миролуб Бараћ, Вишња Сикимић (2008): Color changes of UHT milk during storage, <i>Sensors</i> 8 (9), 5961-5974, doi:10.3390/s8095961. |
| 7. | Јованка Попов-Раљић, Славица Грујић, Вишња Сикимић, Јованка Лаличић, Радмила Горјановић (2007): Општи захтеви, термини и методологија сензорног вредновања конзистенције меда. Зборник радова XV научног саветовања са међународним учешћем: Производња и промоција меда и пчела, 117-122. |
| 8. | Јованка Попов-Раљић, Јованка Лаличић, Радмила Горјановић, Вишња Сикимић (2005): Предлог могућности сензорног вредновања брашно-кондиторских производа у типу тврдог кекса, крекера и сланог пецива, <i>Жито-хлеб</i> , 32, 4-5, 179-184. |
| 9. | Додић, Ј., Пејин, Д., Додић, С., Попов, С., Мاستиловић, Ј., Попов-Раљић, Ј., Живановић, С. (2007): Effects of hydrophilic hydrocolloids on dough and bread performance of samples made from frozen doughs. <i>Journal of Food Science</i> , 72,4, 235-241. |
| 10. | Јованка Попов-Раљић, Радомир Радовановић (2007): Сензорна анализа у функцији утврђивања безбедности и квалитета прехранбених производа, <i>Савремена пољопривреда</i> , 5, 142-149. |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | |
| Укупан број цитата | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | 13 |
| Тренутно учешће на пројектима | Домаћи :1 Међународни: / |
| Усавршавања | Institut für Technologie, Kulmbach, СР Немачка, 1990. Biotehnička univerza, Љубљана, 1985. Специјалистичке студије (из микробиологије хране) са правом потписа |
| Други подаци које сматрате релевантним Темпус програм: Мастер у области квалитета и безбедности намирница -као предавач за предмет: Сензорна анализа прехранбених производа Одржавање више семинара у области квалификација за избор, обуку и проверу дегустатора-сензоричара Акредитовани координатор за сензорну анализу квалитета производа – жито-брашно Именовани проверивач за сензорну анализу животних намирница – Код компетентности 22 – Акредитационо тело Србије Увођење нових инструменталних метода за одређивање боје кондиторских производа Модификација постојећих метода сензорног оцењивања кондиторских производа (бомбоне, гуме за жвакање, чоколаде и сродни производи, кекс и сродни производи, кафа) Повезивање реолошких својстава прехранбених производа са сензорном оценом квалитета Објављени уџбеници: 5 Објављени радови: више од 200 Монографија: 1 Поглавља у монографијама: 10 Учешће у пројектима: 20 Учешће у комисијама за одбрану дипломских радова: 50 Учешће у комисијама за одбрану специјалистичких радова: 7 Учешће у комисијама за одбрану магистарских радова: 5 Учешће у комисијама за одбрану докторских радова: 4 | |

| | | | |
|--|--|--|---|
| Име, средње слово, презиме | | Предраг Д. Пуђа | |
| Звање | | редовни професор | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Земун, од 1983. год. | |
| Ужа научна област | | Наука о млеку | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2008. | Пољопривредни факултет | Битоехничке науке, Наука о млеку |
| Докторат | 1992. | Пољопривредни факултет | Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке |
| Магистратура | 1989. | Пољопривредни факултет | Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке - технологија млека |
| Диплома | 1979. | Пољопривредни факултет | Биотехничке науке, Прехрамбена технологија, Технологија млека |
| Списак предмета које ће наставник држати у одређеној школској години реформисаних студија | | | |
| | Назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1. | Технологија млека I | Прехрамбена технологија-Технологија анималних производа, Основне академске студије, обавезни предмет | 3+0+2 |
| 2. | Технолошко пројектовање | Прехрамбена технологија-Технологија анималних производа, Основне академске студије, Изборни предмет | 2+2/2 |
| 3. | Машине и уређаји у технологији анималних производа | Прехрамбена технологија-Технологија анималних производа, Основне академске студије Изборни предмет | 2+2/2 |
| 4. | Основи технологије млека | Прехрамбена технологија-Управљање безб. и квал. у пр. хране, Микробиологија хране, Основне академске студије | 2+0+2 /3 |
| 5. | Трендови у технологији млека | Прехрамбена Технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране; Микробиологија хране и животне средине; Прехрамбени инжињеринг; Управљање безбедношћу и квалитетом хране | 3+0+3/2 |
| 6. | Физичке методе анализе хране | Прехрамбена Технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжињеринг | 3+0+3/4 |
| 7. | Одабрана поглавља из обраде и прераде млека | Прехрамбена Технологија Докторске академске студије Изборни предмет | 7+5/2 |
| 8. | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија анималних производа | |
| Репрезентативне референце | | | |
| 1. | Миоџиновић, Ј., Радуловић, З., Милорадовић, З., Трпковић, Г., Песић Микелец, Д., Павловић, В., Пуђа, П. (2012): Influence of autochthonous lactic acid bacteria on the proteolysis, microstructure and sensory properties of low fat UF cheeses during ripening, <i>Mljekarstvo</i> , 62 (2), 126–135. | | |
| 2. | Миоџиновић, Ј., Пуђа, П., Радуловић, З., Павловић, В., Милорадовић, З., Радовановић, М., Пауновић, Д. (2011): Development of low fat UF cheese technology, <i>Mljekarstvo</i> , 61 (1), 33-44. | | |
| 3. | Радуловић, З., Миоџиновић, Ј., Пуђа, П., Бараћ, М., Милорадовић, З., Пауновић, Д., Обрадовић, Д. (2011): The application of autochthonous lactic acid bacteria in white brined cheese production, <i>Mljekarstvo</i> , 61, 1, 15-25. | | |
| 4. | Пуђа, П., Ђеровски, Ј., Радовановић, М. (2008): Autochthonous Serbian product – Kajmak. Characteristics and production procedures, <i>Dairy Science and Technology</i> , 88, 163–172. | | |
| 5. | Guinee, T.P., Pudja, P.D., Mullholland, E.O. (1993): Low concentration factor ultrafiltration for the | | |

| | | |
|--|--|-----------------------------|
| | standardization of milk for cheddar cheese production. Proceeding of the IDF Seminar on Cheese yield and factors affecting its control, 319-332. Cork, Ireland. | |
| 6. | Guinee, T.P., Pudja, P.D., Farkye, N.Y. (1993): Fresh acid-curd cheese varieties. Prilog u monografiji: Cheese: Chemistry, physics and microbiology. Vol. II. Major cheese groups. 363, 419. Ed: Fox, P.F., Chapman & Hall, London. | |
| 7. | Guinee, T.P., Puđa, P.D., Mulholland, E.O. (1994): Effect of milk protein standardization, by ultrafiltration, on the manufacture, composition and maturation of Cheddar cheese. Journal of Dairy Research 61, 117, 131. | |
| 8. | Guinee, T.P., Puđa, P.D., Reville, W.J., Harington, D., Mulholland, E.O., Cotter, M., Cogan, T.M. (1995): Composition microstructure and maturation of semi-hard cheeses from high protein ultrafiltered milk retentates with different levels of denaturated whey protein. International Dairy Journal, 5, 543, 568. | |
| 9. | Guinee, T.P., O'Callaghan, D.J., Puđa, P.D., O'Brein, N. (1996): Rennet coagulation properties of retentates obtained by ultrafiltration of skim milks heated to different temperatures. International Dairy Journal 6, 581, 596. | |
| 10 | Pudja, P., Miocinovic, J., Radulovic, Z. (2012): Improvement of production and placement of traditional dairy products in Serbia, Plenary lecture, Proc. 6th Central European Congress on Food, 23–26 May, Novi Sad, Serbia. | |
| Збирни подаци научне, и стручне активности наставника | | |
| Укупан број цитата | | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | | 7 |
| Тренутно учешће на пројектима | | Домаћи 1 Међународни 0 |
| Усавршавања | - 1990. год. студијски боравак, Dairy Research Institute Hilerod, Данска - 1990 – 1991 год. - специјализација, Teagasc National Dairy Research Product Centre – Moorepark, Fermoy, С. О. Cork, Република Ирска - 1991. год. University College Cork, Република Ирска - 2000 год. Teagasc National Dairy Product Centre – Moorepark, Fermoy, С. О. Cork, Република Ирска | |
| Други подаци које сматрате релевантним | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Уџбеник «Технологија млека I. Сирарство - Општи део», ISBN 978 – 86 – 7834 – 036 – 9. - 1 прилог у монографији међународног значаја и 11 прилога у монографији националног значаја - 1 патент Р – 683/02 од 11. 9. 2002., «Поступак за иднустријску производњу кајмака традиционалног квалитета и кајмак добијен поступком», Савезни завод за интелектуалну својину - уредник монографије «Сирарство», Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 1996. година - уредник монографије «Сиреви пареног теста» (аутори: Никетић, Г., Пуђа, П., Милановић, С., Секуловић, Н.), Завод за сточарство, Заједница сточарства, Београд, 1998. година - 3 техничка решења - 9 технолошких решења, увођење нових производа у индустријску производњу, Потврда Фабрике «Džersi», Књажевац: br 222, 222/1, 222/2, 222/3, 222/4, 222/5, 222/6, 222/7, 222/8 од 29. 6. 2000. год. - Руководилац пројекта технолошког развоја «Индустријска производња кајмака» - Учешће на већем броју пројеката у периоду од 1985 год. – данас - Учешће на домаћим и међународним скуповима - Ментор 1 магистарског рада, 1 докторске дисертације и члан комисије у изради 3 докторске дисертације - менотор и члан комисије у бројним дипломским радовима | | |

| | | | |
|---|---|--|---|
| Име, средње слово, презиме | | Биљана Б. Рабреновић | |
| Звање | | Доцент | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду, од 2000. године. | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Наука о преради ратарских сировина | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2012. | Пољопривредни факултет Универзитета у Београду | Наука о преради ратарских сировина |
| Докторат | 2012. | Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду | Техничке науке- Прехрамбено-биотехнолошке науке |
| Специјализација | | | |
| Магистратура | 2006. | Пољопривредни факултет Универзитета у Београду | Биотехничке науке – Прехрамбено технолошке науке – Технологија конзервисања |
| Диплома | 1995. | Пољопривредни факултет Универзитета у Београду | Прехрамбена технологија биљних производа |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | Назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1. | Технологија уља и масти | Основне академске студије Прехрамбена технологија Модули: Технологија ратарских производа, Управљање безбедношћу и квалитетом хране | 3+2 |
| 2. | Модификација уља и масти | Основне академске студије Прехрамбена технологија Модул: Технологија ратарских производа | 3+2 |
| 3. | Технологија прераде соје | Основне академске студије Прехрамбена технологија Модул: Технологија ратарских производа | 2+2 (1/3) |
| 4. | Хладно цеђена уља | Основне академске студије Прехрамбена технологија Модул: Технологија ратарских производа | 2+2 |
| 5. | Трендови у технологији уља и масти | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Хемија и биохемија хране, Модул: Прехрамбени инжињеринг; Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране | 3+0+3 |
| 6. | Одабрана поглавља из технологије уља и масти | Докторске студије Прехрамбена технологија | 7+5 |
| 7. | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија ратарских производа | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Горјановић С., Рабреновић Б., Новаковић М., Димић Е, Басић З., Сужњевић Д. (2011). Cold-pressed pumpkin seed oil antioxidant activity as determined by a DC polarographic assay based on hydrogen peroxide scavenge. <i>Journal of the American Oil Chemists Society</i> , 88:1875–1882. | | |
| 2. | Рабреновић Б., Димић Е., Максимовић М., Шобајић С., Гајић-Крстајић Љ. (2011). Determination of Fatty Acid and Tocopherol Compositions and the Oxidative Stability of Walnut (<i>Juglans regia</i> L.) Cultivars Grown in Serbia, <i>Czech Journal of Food Science</i> , Vol. 29, No.1: 74–78 . | | |
| 3. | Рабреновић Б., К. Пићурић-Јовановић, С. Шобајић (2006): Physico-Chemical Properties and Fatty Acid Composition of Walnut (<i>Juglans regia</i> l.) Cultivars Grown in Serbia, <i>Chemistry of Natural Compounds</i> , Vol.4, No.2: 151-154. | | |

| | | |
|---|---|---|
| 4. | Рабреновић Б., Вујасиновић В., Димић Е, Џинић Н. (2011). Characteristics of the colour of the pumpkin seed oil, <i>Journal of Oil Soap Cosmetics</i> , 60 (3-4): 60-67. | |
| 5. | Демин М., Миловановић М., Стикић Р., Бањац Н., Рабреновић Б. (2011). Quinoa, buckwheat and flax seed ingredients in the wheat bread production with nutritional quality. 6 th International Congress „Flour-Bread“, Proceedings of 6 th International ‘11“ & 8 th Croatian Congress of Cereal Technologists „Brašno-Kruh ‘11“, 12-14 October, Оpatija, Croatia, 255-258. | |
| 6. | Рабреновић Б., Љ. Гајић-Крстајић (2010): Determination of physicochemical characteristics of walnut (<i>Juglans regia</i> L.) oil from cultivar Sampion, <i>Agriculturae Serbica</i> , Vol.XV, 29: 89-94В. | |
| 7. | К. Пићурић-Јовановић, М. Миловановић. (2003): Ацетон као алтернативно екстракционо средство за издвајање биљних уља . <i>J. Sci.Agric.Research</i> , 64 (3-4): 27-35 | |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | |
| Укупан број цитата | | без аутоцитата 2 |
| Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе | | 4 |
| Тренутно учешће на пројектима | | Домаћи :1 Међународни: - |

| | | | |
|--|--|--|--|
| 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 Тех. анималних производа, Техн. конзервисања и врења, Технологија ратарских производа, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране | 2+2 |
| 6. | Токсиинфекције 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; Прехрамбени инжињеринг | 3+0+3/4 |
| 8. | Индустријска микробиологија | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; 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 | 2+2+0/4 |
| 13. | Виши курс микробиологије хране | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 2+2+0/4 |
| 14. | Технолошка микробиологија | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 2+2+0/4 |
| 15. | Хигијенски инжињеринг и дизајн | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 2+2+0/4 |
| 16. | Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 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, Микробиологија хране | 1/6 |
| 19. | Практична обука 3 | Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране | 1/6 |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Radin, D. (2012): Human norovirus transmission due to contaminated fresh fruit and vegetables. Arch. Biol. Sci., Belgrade, 64 (4), 1405-1411. | | |
| 2. | Radin, D. (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. | Radin, D., 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., Radin D. (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. | Radin, D., 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. | Radin, D., 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. | Radin, D. (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. | Radin, D., 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. | Radin, D., 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 | | 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 – УЏБЕНИК (1985) | | |
| 2. | Сензорна анализа прехрамбених производа - УЏБЕНИК (2000) | | |
| 3. | Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP): Theory and Practice - МОНОГРАФИЈА. University of В.Luka - BiH and University of Lleida - Spain (2003) | | |
| 4. | Квалитет и анализа намирница - МОНОГРАФИЈА (2007) | | |
| 5. | Управљање безбедношћу у процесима производње хране – УЏБЕНИК (2009) | | |
| 6. | Управљање квалитетомк у процесима производње хране – УЏБЕНИК (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 Defenece. Edited by Prof.dr Magdy Hefnawy. Chapter 3, pp.48. Springer Series A: Chemistry and Biology. ISSN 978-94-007-1102-0 (PB); ISSN 978-94-007-1080-3 (HB) ISSN 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 cavetovanju 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 Antigeringungsmittel 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, 419-1421. | |
| 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 | | |
| Ове податке дати за сваког наставника, или користећи исту форму формулара формирати књигу свих наставника у установи, која се у том слушају даје као прилог. Ова табела несме прећи једну А4 страну. | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| Име, средње слово, презиме | | Весна Б. Радојичић | |
| Звање | | Доцент | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Пољопривредни факултет, од 1997 | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Наука о преради ратарских сировина | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2008 | Пољопривредни факултет | Наука о преради ратарских сировина |
| Докторат | 2007 | Пољопривредни факултет | Биотехничке науке |
| Специјализација | / | / | |
| Магистратура | 2002 | Пољопривредни факултет | Биотехничке науке |
| Диплома | 1991 | Пољопривредни факултет | Дипл.инг.пољопривреде за техн.ратарских производа |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1. | Технологија обраде дувана | Прехрамбена технологија, (Модул Технологија ратарских производа), Основне академске студије | 2+2 |
| 2. | Технологија отпада у преради ратарских сировина | Прехрамбена технологија, (Модул Технологија ратарских производа), Основне академске студије | 3+2 |
| 3. | Принципи модификације дуванских производа | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул:Прехрамбени инжињеринг; Модул: Хемија и биохемија хране | 3+0+3/2 |
| 4. | Одабрана поглавља из технологије обраде | Прехрамбена технологија, Докторске | 7+5 |

| | | | |
|---|--|---|----------------|
| | и прераде дувана | академске студије | |
| | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија ратарских производа | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Радојичић В., <i>Контрола квалитета дувана - практикум из технологије обраде дувана</i> , Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 2011. | | |
| 2. | Alagić, S., Radojičić, V., Riznić, D.: Carcinogenic polycyclic aromatic hydrocarbons in economy and legislation, <i>Ecologica</i> , vol. 18, iss. 62, pp. 323 – 328, 2011. _{M52} | | |
| 3. | MS No. 2250 - <i>The Influence of Tobacco Blend Composition on the Carbon Monoxide Formation in Mainstream Cigarette Smoke</i> - Notification of Acceptance; Nermina DJULANČIĆ, Vesna RADOJIČIĆ, and Marija SRBINOSKA) has been accepted for publication in the <i>Archives of Industrial Hygiene and Toxicology</i> no. 1, vol. 64, year 2013 as short communication (DOI: 10.2478/10004-1254-64-2013-2250). _{M23} | | |
| 4. | Marija Srbinoska, Stefka Kirkova, Vesna Radojičić, Nermina Đulančić: Determination of pH Value in Extracts of Mainstream Particulate Phase of Cigarettes, СЪЮЗ НА УЧЕНИТЕ В БЪЛГАРИЯ – ПЛОВДИВ, 10-11. November, 2011., Научни трудове на Съюза на учените Пловдив, Серия В. Техника и технологии, том.IX, Пловдив, 2012, pp. 131-135, _{M33} | | |
| 5. | Radojičić, V., Nikolić, M., Adnađević, B.: The influence of zeolite type added to the cigarette blend on the changes of pyrolytic temperatures, <i>Hemijska industrija</i> , Izdanje 8, Vo 63 (5A), 579-583, 2009. _{M23} | | |
| 6. | Gordana J. Kulić, Vesna B. Radojičić: Analysis of cellulose content in stalks and leaves of large leaf tobacco, <i>Journal of Agricultural Sciences</i> , Vol. 56, No. 3, 2011. _{M52} | | |
| 7. | Vesna Radojičić, Sladjana Alagić, Borivoj Adnađević and Abduladhim M. Maktouf: Effect of varied quantities of zeolite on the reduction of polycyclic aromatic hydrocarbons in tobacco smoke, <i>African Journal of Biotechnology</i> , Vol. 11(42), pp. 10041-10047, 2012. _{M51} | | |
| 8. | Nermina Đulančić, Marija Srbinoska, Vesna Radojičić: Influence of Expanded Material Contents on Physical-Chemical Characteristics of the blend and Physical Characteristics of Cigarettes, XXII nd International Scientific – Professional Conference of Agriculture and Food Industry, 28.09. – 01.10.2011., Sarajevo. _{M33} | | |
| 9. | Marija Srbinoska, Miroslava Nikolić, Vesna Radojičić, Nermina Đulančić: Electronic Cigarettes: Regulatory Issues and Safety Concerns, <i>Tütün/Tobacco</i> , Vol 61, N° 7-12, 100-104, 2011. _{M51} | | |
| 10. | Radojičić, V., Nikolić, M., Adnađević, B.: CO Reduction in Cigarette Smoke by Application of Purposely Sintetise Zeolite Catalyst. <i>Environmental Protection of Urban and Suburban Settlements</i> , Monograph, 33-37, Novi Sad, 2005. _{M16} | | |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | | |
| Укупан број цитата | | | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | | 2 | |
| Тренутно учешће на пројектима | | Домаћи 1 | Међународни: 0 |
| Усавршавања | Институт за тутун, Прилеп, Македонија, 2007. | | |
| Други подаци које сматрате релевантним – | | | |
| 1.Завод за стандардизацију Србије, подпредседник комисије за доношење стандарда из области дувана и производа од дувана. | | | |
| 2.Члан радне групе за доношење правилника о техничким захтевима за цигарете и ферментисани дуван у листу при Министарству за пољопривреду Србије. | | | |
| 3.Проверен сензорни оцењивач према стандарду ISO 8586-1:1993. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Београд, 2010. године. | | | |
| 4. Секретар катедре за технологију ратарских производа од 2004. до 2008. године. | | | |

| | | | |
|--|---|------------------------|-------------------|
| Име, средње слово, презиме | 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 | 2012 | Пољопривредни факултет | Биотехничке науке |

| | | | |
|-----------------------|------|--|--|
| ванредног професора | | Универзитета у Београду | 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, Упревљање 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 | Токсиинфекције 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; Прехрамбени инжињеринг | 3+0+3/4 |
| 8. | Индустријска микробиологија | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Хемија и биохемија хране | 3+0+3/4 |
| 9 | Патогени микроорганизми у храни | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, 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 | Методе у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 2+2+0/4 |
| 13 | Виши курс микробиологије хране | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 2+2+0/4 |

| | | | |
|---|---|---|----------------|
| 14 | Технолошка микробиологија | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 2+2+0/4 |
| 15. | Хигијенски инжињеринг и дизајн | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 2+2+0/4 |
| 16. | Микробиолошки критеријуми за храну и дизајн лабораторије | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске | 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) | | | |
| . | Zorica Radulović, Tanja Petrović, Snežana Bulajić 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. | Зорица Радуловић 2010: Аутохтоне бактерије млечне киселине као стартер културе, Монографија, 147 стр. ISBN 978-86-7834-081-9, СРP 637.146.33:579.846, COBIS. SR-ID 175010828, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Србија. | | |
| 3. | Seratlić, S., Miloradović, Z., Radulović, Z., Maćej, O. (2011): The effect of two types of mould inoculants on the microbiological composition, physicochemical properties and protein hydrolysis in two Gorgonzola-type cheese varieties during ripening. International Journal of Dairy Technology, Vol. 64, No.3, 408-416. | | |
| 4. | Petrović, T., Dimitrijević, S., Radulović, Z., Mirković, N., Rajić, J., D. Obradović, V. Nedović (2012): Comparative analysis of potential probiotic ability among lactobacilli from fermented vegetables and human origin. Archives of Biological science 64(4), 1473-1480. | | |
| 5. | Radulović, Z., Mirković, N., Bogovič-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T., Nedović, V. (2012): Quantification of viable spray-dried potential probiotic lactobacilli using real-time PCR. Archives of Biological Science 64 (4), 1465-1472. | | |
| 6. | Radulović, Z., Petrović, T., Nedović, V., Dimitrijević, S., Mirković, N., Petrušić, M., Paunović, D. (2010): Characterization of autochthonous <i>Lactobacillus paracasei</i> strains on potential probiotic ability. Mljekarstvo, Vol. 60, No 2, 86-93. | | |
| 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. Mljekarstvo, Vol. 62, No 2, 126-135. | | |
| 8. | Радуловић, З., Миочиновић Ј., Пуђа, П., Бараћ, М., Милорадовић, З., Пауновић, Д., Обрадовић, Д. (2011): The application of autochthonous lactic acid bacteria in white brined production, Mljekarstvo, Vol. 61, No 1, 15—25. | | |
| 9. | Миочиновић Ј., Пуђа, П., Радуловић З. Павловић В., Милорадовић, З., Радовановић, М., Пауновић Д. (2011): Development of low fat UF cheese technology. Mljekarstvo, Vol. 61, No 1, 33-44 | | |
| 10. | Seratlić, S., Bugarski, B., Nedović V., Radulović, Z., Lars Wadso., P., Dejmek., F. Gomez Galindo 2012: Behaviour of the Surviving Population of Lactobacillus plantarum 564 upon the Application of Pulsed Electric Fields Innovative Food Science & Emerging Technologies. 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 | | Андреја Н. Рајковић | |
| Звање | | Ванредни професор | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 01.04.2010. | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Управљање безбедношћу и квалитетом хране | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 11.02.2010 | Универзитет у Београду, Пољопривредни факулте | Управљање безбедношћу и квалитетом хран |
| Докторат | 06.07.2006 | | Наука о храни, примењене бионауке |
| Специјализација | | | |
| Магистратура | 20.09.2002 | | Наука о храни, примењене бионауке |
| Диплома | 16.10.2001 | | Биотехничке науке |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | Назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часови вежби и ДОН |
| 1. | Управљање безбедношћу у производњи хране | Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране - Технологија конзервисања и врења - Технологија ратарских производа - Технолошка микробиологија - Технологија анималних производа | 3 + 2 |
| 2. | Процена ризика безбедности хране | Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране | 2 + 2 |
| 3. | Опасности у производњи хране | Основне академске студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране | 4 + 2 |
| 4. | Методе и технике унапређења безбедности хране | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране | 3 + 0 + 3 |
| 5. | Анализа ризика безбедности хране | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране | 3 + 0 + 3/2 |
| 6. | Сертификација и акредитација у прехрамбеној индустрији | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Хемија и биохемија хране | 3 + 0 + 3/3 |
| 7. | Регулатива безбедности, квалитета и животне средине у прехрамбеној индустрији | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Хемија и биохемија хране | 3 + 0 + 3/3 |
| 8. | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Rajkovic, A. (2012). Incidence, growth and enterotoxin production of <i>Staphylococcus aureus</i> in insufficiently dried traditional beef ham “govedja pršuta” under different storage conditions. Food | | |

| | |
|-----|---|
| | Control, Volume: 27 Issue: 2 Pages: 369-373 |
| 2. | Rajkovic, A., El Moualij, B., Fikri, Y., Dierick, K., Zorzi, W., Heinen, E., Uner, A. and Uyttendaele, M. (2012). Detection of Clostridium botulinum neurotoxins A and B in milk by ELISA and immuno PCR at higher sensitivity than mouse bio-assay. Food Analytical Methods, Volume 5, Number 3, 319-32 |
| 3. | Smigic, N., Rajkovic, A., Arneborg, N., Siegumfeldt, H., Devlieghere, F., Nielsen, D. (2011). Analysis of intracellular pH in Escherichia coli O157:H7 to determine the effect of chlorine dioxide decontamination. Food Analytical Methods, Volume 5, Number 3, 327-331. |
| 4. | Delbrassinne, L., Andjelkovic, M., Rajkovic, A., Dubois, P., Nguessan, E., Mahillon, J. and Van Loco, J. (2012). Determination of Bacillus cereus emetic toxin in food products by means of LC-MS ² . Food Analytical Methods, Volume 5, Number 5, 969-979. |
| 5. | Ceuppens, S., Uyttendaele, M., Drieskens, K., Rajkovic, A., Boon, N., Van de Wiele, T. (2012). Survival of Bacillus cereus vegetative cells and spores during in vitro simulation of gastric passage. Journal of Food Protection, 75(4):690-4. |
| 6. | Ceuppens, S., Van de Wiele, T., Rajkovic, A., Ferrer-Cabaceran, T., Heyndrickx, M., Boon, N., Uyttendaele, M. (2012). Impact of intestinal microbiota and gastrointestinal conditions on the in vitro survival and growth of Bacillus cereus. International Journal of Food Microbiology, 155(3):241-6. |
| 7. | Dang, Trung Diem Trang; De Maeseeneire, Sofie; Zhang, Baoyu; De Vos, Winnok; Rajkovic, Andreja et al. (2012). Monitoring the intracellular pH of Zygosaccharomyces bailii by green fluorescent protein. International Journal of Food Microbiology, 156, 290-295. |
| 8. | Beatriz Melero, Ana M Diez, Andreja Rajkovic, Isabel Jaime, Jordi Rovira (2012). Behaviour of non-stressed and stressed Listeria monocytogenes and Campylobacter jejuni cells on fresh chicken burger meat packaged under modified atmosphere and inoculated with protective culture. International Journal of Food Microbiology, 158, 107-112. |
| 9. | Ceuppens, S., Rajkovic, A., Hamelink, S., Van De Wiele, T., Boon, N., Uyttendaele, M. (2012). Enterotoxin production by Bacillus cereus under gastrointestinal conditions and their immunological detection by commercially available kits. Foodborne Pathogens and Disease, 9(12):1130-6 |
| 10. | Tsilia, V., Devreese, B., De Baenst, I., Mesuerea, B., Rajkovic, A., Uyttendaele, M., Van de Wiele, T., Heyndrickx, M. (2012). Application of MALDI-TOF mass spectrometry for the detection of enterotoxins produced by pathogenic strains of the Bacillus cereus group. Analytical and Bioanalytical Chemistry, 1691-1702 |

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

| | | |
|--|-------------------------------------|----------------|
| Укупан број цитата | 400 цитата у 294 документа (Scopus) | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | 50 | |
| Тренутно учешће на пројектима | Домаћи: 1 | Међународни: 2 |
| Усавршавања | / | |
| Други подаци које сматрате релевантним – ИСО 22000 главни оцењивач | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Име, средње слово, презиме | | Милош Б. Рајковић | |
| Звање | | Редовни професор | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Земун од 1983. године | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Хемија | |
| Академска каријера: асистент-приправник, асистент, доцент, ванредни професор, предавач по позиву (у звању професора - избор) из предмета: Хемија (Шумарски факултет, Београд) и Хемија и хемијске штетности (Виша техничка машинска школа, Земун), редовни професор | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2005. | Пољопривредни факултет, Земун | Хемија |
| Докторат | 1986. | Технолошко-металуршки факултет, Београд | Електроаналитичка хемија |
| Специјализација | - | - | - |
| Магистратура | 1983. | Технолошко-металуршки факултет, Београд | Електроаналитичка хемија |
| Диплома | 1980. | Технолошко-металуршки факултет, Београд | Одсек: Неорганска хемија Група: Технолошка контрола |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | Назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1. | Општа хемија | Прехрамбена технологија, Основне академске студије | 4+3 |
| 2. | Аналитичка хемија | Прехрамбена технологија, Основне академске студије | 2+4 |
| 3. | Хемијска анализа хране | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије | 2+0+2 /2 |
| 4. | Аналитичке методе у микробиологији хране | Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије | 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): Коррозия белой жести в рассольных растворах. <i>Журнал прикладной химии</i> , 11(75), 1843-1846. | | |
| 5. | Cakić S., Lačnjevac C., Nikolić G., Stamenković J., Rajković M.B., Gligorić M., Barać M. (2006): Spectroscopic Characteristics of Highly Selective Manganese Catalysis in Aqueous Polyurethane Systems. <i>Sensors</i> , 6(11), 1708-1720. | | |
| 6. | Cakić S., Nikolić G., Lačnjevac Č., Gligorić M., Rajković M.B. (2007): The Thermal Degradation of Aqueous Polyurethanes with Catalysts of Different Selectivity. <i>Progress in Organic Coatings</i> , 60, 112-116. | | |
| 7. | Rajković M.B., Lačnjevac Č.M., Ralević N.R., Stojanović D.M., Tošković D.V., Pantelić K.G., Ristić N.M., Jovanić S. (2008): Identification of Metals (Heavy and Radioactive) in Drinking Water by an Indirect Analysis Method Based on Scale Test. <i>Sensors</i> , 8(4), 2188-2207. | | |
| 8. | Lačnjevac Č.M., Zlatković S., Cakić S., Stamenković J., Rajković M.B., Nikolić G., Jelić S. (2010): New Organic Solvent Free Three-Component Waterproof Epoxy-Polyamine Systems. <i>Sensors & Transducers</i> , 119(8), 91-103. | | |
| 9. | Stojanović D.M., Milojković V.J., Lopičić R.Z., Mihajlović L.M., Rajković M.B., Vitorović S.G. (2012): Anthropogenic Sources of Uranium in Serbia: Risk Assessment on Environment and Human Health, in Uranium: Characteristics, Occurrence and Human Exposure, Alik Ya. Vasiliev and Mikhail Sidorov (Eds.), Nova Science Publishers, Inc., New York, USA, 46-86. | | |
| 10. | Rajković M.B., Sredović I.D., Račović M., Stojanović M.D. (2012): Analysis of Quality Mineral | | |

| | | |
|---|--|-------------|
| | Water of Serbia: Region Arandjelovac. <i>Journal of Water Resource and Protection</i> , 4(9), 783-794. | |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | |
| Укупан број цитата | 43 | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | 28 | |
| Тренутно учешће на пројектима | Домаћи 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. <u>Менторство</u> : Ментор 7 и коментор 2 дипломска рада, коментор 5 магистарска рада и коментор једне докторске дисертације. 18. Редовни члан Инжењерске академије Србије (ИАС) од 2001.године. | | |

| | | | |
|--|---|--|------------------------|
| Име, средње слово, презиме | | Весна М. Ракић | |
| Звање | | Ванредни професор | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 05.02. 1986. | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Физичка хемија | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2010 | Пољопривредни факултет, БУ | Природне науке |
| Докторат | 1999 | Факултет за физичку хемију, БУ | Природне науке |
| Специјализација | / | | |
| Магистратура | 1991 | Факултет за физичку хемију, БУ | Природне науке |
| Диплома | 1981 | Природно математички факултет, БУ | Природне науке |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова активне наставе |
| 1. | Физичка хемија | Прехрамбена технологија, основне студије, сви модули | 3+0+3 |
| 2. | 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 | 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 | Вера Б. 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 | 2+0+2/3 |
| 2. | Хемија и микробиологија вода (део Микробиологија вода) | Основне академске студије | |
| 3. | Микробиологија земљишта | Основне академске студије | 2+2/2 |
| 4. | Еколошка микробиологија | Основне академске студије | 3+0+2/2 |
| 5. | Третман отпадних вода | Основне академске студије | 3+0+2/2 |
| 6. | Биоконверзија отпада прехранбене индустрије | Основне академске студије | 3+0+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 | Дипломске академске студије | 3+0+3/2 |
| 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 | Дипломске академске студије | 3+0+3/2 |
| 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 прехранбене индустрије | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране | 3+0+3/3 |
| 16. | Микробиолошке методе анализе воде | Прехрамбена технологија, Специјалистичке студије, Модул: Хемија и биохемија хране | 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 (<i>Boletus edulis</i>). 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 <i>Kocuria</i> sp. <i>Hemijska industrija</i> 66(5), 717/722. | |
| 5. | Golubović-Curguz, V., Raičević, V., Veselinović, M., Tabaković-Tošić, M., Vilotić, D. (2012): Influence of heavy metals on seed germination and growth of <i>Picea abies</i> L. Karst. <i>Polish journal of environmental studies</i> 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: <i>Water treatment</i> (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 (<i>Solanum tuberosum</i>). <i>Agricultural water management</i> 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. <i>Minerva biotechnologica</i> 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. <i>African journal of biotechnology</i> 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. <i>Desalination</i> , 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 | | 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 наставник 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, (2 модула), | 2+2 /5 |

| | | | |
|-----|---|--|-----------|
| | | Основне академске студије | |
| 2. | Биохемија | Прехрамбена технологија, (сви модули), Основне академске студије | 3+2 /5 |
| 3. | Основи биохемије | Биљна производња Основне академске студије | 3+2 /5 |
| 4. | Основи биохемије | Зоотехника 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. | Ензимологија хране | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране | 3+0+3 /2 |
| 7. | Хемијске методе анализе хране | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжењеринг | 3+0+3/3 |
| 8. | Виши курс биохемије хране | Прехрамбена технологија, (сви модули), Специјалистичке академске студије | 3+0+2 /3 |
| 9. | Витамини и антиоксиданси у храни | Прехрамбена технологија, (сви модули), Специјалистичке академске студије | 2+0+2/ 3 |
| 10. | Протеини и протеински производи биљниг порекла | Прехрамбена технологија, (сви модули), Специјалистичке академске студије | 2+0+2 / 3 |
| 11. | Ензимске модификације у прехрамбеној технологији | Прехрамбена технологија, (сви модули), Специјалистичке академске студије | 2+0+2/3 |
| 12. | Секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења | Прехрамбена технологија, (сви модули), Специјалистичке академске студије | 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. |
| 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. |
| 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. |
| 14. | Sladjana P. Stanojevic, Miroљjub 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. |
| 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. |
| 16. | Mirjana B. Pesic , Miroљjub 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. |
| 17. | Miroљjub Barac, Slavica Cabrilo, Mirjana Pešić, Slađana Stanojević, Milica Pavličević, Ognjen Maćej, Nikola Ristić: Functional Properties of Pea (<i>Pisum sativum</i> , L.) Protein Isolates Modified with Chymosin, <i>Int. J. Mol. Sci.</i> 2011., 12, 8372-8387. |
| 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. |
| 19. | Pešić, M., Vucelić-Radović, B., Barac, M., Stanojević, S., Viktor, A. Nedović: Influence of different genotypes on trypsin inhibitot levels and activity in soybeans, <i>Sensors</i> , 2007, 7, 67-74. |
| 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. | |
| 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 (A Centre for Sustainable Crop-Water Management (CROPWAT), EU FP6 INCO-CT - 043526). 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 Гроуп-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 | | Томашевић,Б,Игор | |
| Звање | | доцент | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Пољопривредни факултет од 1/04/2003 | |
| Ужа научна односно уметничка област | | наука о месу | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2012 | Пољопривредни факул. | Биотехничке науке, Наука о месу |
| Докторат | 2011 | Пољопривредни факул. | Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке |
| Магистратура | 2007 | Пољопривредни факул. | Биотехничке науке, Прехрамбено технолошке науке - технологија анимал. производа |
| Диплома | 2000 | Пољопривредни факултет | Биотехничке науке, Прехрамбена технологија анималних производа |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часова акт наст |
| 1. | Технологија пратећих производа индустрије меса | Прехрамбена технологија-Технологија анималних производа, Основне академске студије,Обавезан предмет | 3+2 |
| 2. | Обрада меса | Прехрамбена технологија-Технологија анималних производа, Основне академске студије,Обавезан пред | 3+3 |
| 3. | Познавање и обрада меса | Прехрамбена техн,Управљање безб. и квал. у пр. хране, Основне академске студије, Изборни предмет | 2+2 |
| 4 | Нова храна | Основне академске студије, Модули Технологија анималних производа, Микробиологија хране, изборни предмет | 2+2+0/ 2 |
| 5. | Наука о месу | Прехрамбена Технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране; Микробиологија хране; Прехрамбени инжињеринг; Управљање безбедношћу и квалитетом хране | 3+0+3/ 2 |
| 6. | Трендови у технологији меса | Прехрамбена Технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране; Микробиологија хране; Прехрамбени инжињеринг; Управљање безбедношћу и квалитетом хране | 3+0+3/ 2 |
| 7 | Практична обука 1, 2, 3 | Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија анималних производа | |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Igor Tomašević, Nada Šmigić, Ilija Đekić, Vlade Zarić, Nikola Tomić, Andreja Rajković (2013): "Serbian meat industry: A survey on food safety management systems implementation." Food Control, Volume 32, Issue 1, July 2013, Pages 25–30. | | |
| 2. | Nada, S., Ilija, D., Igor, T., Jelena, M., & Ruzica, G. (2012). Implication of food safety measures on micro quality of raw and pasteurized milk. Food Control, 25(2), 728-731. | | |
| 3. | Djekic, I., Tomasevic, I., & Radovanovic, R. (2011). Quality and food safety issues revealed in certified food companies in three Western Balkans countries. Food Control, 22(11), 1736-1741. | | |
| 4. | Rajkovic, A., Tomasevic, I., Smigic, N., Uyttendaele, M., Radovanovic, R., & Devlieghere, F. (2010). Pulsed UV light as an intervention strategy against Listeria monocytogenes and Escherichia coli O157:H7 on the surface of a meat slicing knife. Journal of Food Engineering, 100(3), 446-451. | | |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | | |
| Укупан број цитата | | 6 | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | | 5 | |
| Тренутно учешће на пројектима | | Домаћи: 1 | Међународни: 2 |
| Усавршавања Meat Production & Management Course, University of Jerusalem-Israel, 7-31 March 2005. Developing and Implementing HACCP Plans for the Meat Industry Course Texas A&M University – College Station, USA, 13th -15th September 2005.;Strengthening Food Safety Systems, Wageningen University & Research Center in Netherlands, Wageningen,Netherlands, October 15th- November 2nd 2007.; ERASMUS MUNDUS, External Cooperation Window Project, BASILEUS - Balkans Academic Scheme for the Internationalisation of Learning in cooperation with EU universities, Doctorate Scholarship, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium, 12th February-12th December 2009. | | | |

| | | | |
|--|--|---|--|
| Име, средње слово, презиме | | 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 | Специјалистичке академске студије Прехранбена технологија – модули: - 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 | | | |
| 16. | Rajkovic, A., Tomic, N., Smigic, N., Uyttendaele, M., Ragaert, P., Devlieghere, F. (2010): Survival of <i>Campylobacter jejuni</i> on raw chicken legs packed in high-oxygen or high-carbon dioxide atmosphere after the decontamination with lactic acid/sodium lactate buffer. <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 140, 201–206. | | |
| 17. | Tomić, N., Tomašević, I., Radovanović, R., Rajković, A. (2008): "Uzice Beef Prshuta": Influence of different salting processes on sensory properties. <i>Journal of Muscle Foods</i> , 19, 3, 237-246. | | |

| | |
|-----|--|
| 18. | 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., Tomić, N., Kinnear, M., De Kock, H.L., Chaya, C., Fernández-Ruiz, V., Brugger, C., Peyer, L., Aldredge, T.L., Valenzuela-Estrada M. (2012). Segmenting Consumers by Emotional Link to the Region to Explore Attitudes and Sensory Preferences Towards Locally and Globally Manufactured Apple Juices. Poster, 11th Sensometrics Conference: 'New skin for the old ceremony', 10-13 July 2012, Rennes, France. |
| 19. | Tomašević, I., Šmigić, N., Đekić, I., Zarić, V., Tomić, N. & Rajković, A. Serbian Meat Industry: A survey on food safety management systems implementation. Food Control (0). In Press, Accepted Manuscript http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.11.046 |
| 20. | 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., Tomić, N., Kinnear, M., De Kock, H.L., Chaya, C., Fernández-Ruiz, V., Brugger, C., Peyer, L., Aldredge, T.L., Valenzuela-Estrada M. (2012). Characteristics of Regionally Embedded Segments Across Fifteen Countries. Poster, 5 th European Conference on Sensory and Consumer Research: 'A Sense of Inspiration', 9-12 September 2012, Bern, Switzerland. |
| 21. | Tomić, N., Tomašević, I., Radovanović, R., Rajković, A. (2010): Salting process optimization in production of Uzice Beef Prshuta – traditional Serbian dry-cured meat product. Proceedings, XIV International Symposium <i>Feed Technology</i> , XII International Symposium NODA 2010, 99-106, Novi Sad. |
| 22. | Tomic, N., Tomasevic, I., Radovanovic, R., Barac, M., Sobajic, S., Saicic S. (2009): Changes in Myofibrillar Proteins and Fatty Acid Composition During Production of "Uzice Beef Prshuta" – Traditional Dry-Cured Meat Product. 55 th ICoMST, Proceedings, PE4.34, Copenhagen, Denmark. |
| 23. | Tomić, N., Tomašević, I. (2007): Quantitative and qualitative properties of selected beef muscles during production of „Uzice beef prshuta” – traditional Serbia dry-cured meat product. Proceedings, I International Congress on Food Technology, Quality and Safety, XI Symposium NODA 2007, 157-164. Novi Sad, Serbia. |
| 24. | Radovanović R., Tomić N., Gorica Čarapić (2003): HACCP plan for the "Užice beef prshuta" traditional dry fermented meat product. 49 th ICoMST, Proceedings, 301-302. Campinas, Brazil. |
| 25. | Radovanović R., Tomašević I., Tomić N. (2005): Integrated QMS in Food Production. TEMPUS IB JEP 16140-2001, Proceedings from Final Seminar, 19-31, Faculty of Technology, University of Banja Luka (BIH). |

Збирни подаци научне и стручне активности nastavnika

| | | | |
|--|---|---|-------------|
| Укупан број цитата | | | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | | 2 (+1 прихваћен за штампу) | |
| Тренутно учешће на пројектима | | Домаћи | Међународни |
| | | 1 | 1 |
| Усавршавања | - | <ul style="list-style-type: none"> The 6th International Post-Graduate Course on: Food Technology. The Hebrew University of Jerusalem; Faculty of Agricultural, Food and Environmental Quality Sciences, Division for External Studies, Rehovot Campus, Israel. 15. фебруар – 04. април, 2006. Norman E. Borlaug International Agricultural Science and Technology Program. Meat Technology and Application of HACCP to Animal Harvest and Meat Processing. Department of Animal Sciences, Meat Science Program, The Ohio State University, Columbus Campus, Ohio, USA. 15. октобар – 17. новембар, 2007. EU Project: Pathogen Combat. Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium. Apr. 2008 – Sep. 2008. EU Project: MICRORISK. Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium. Jun. 2010 – Sep. 2010. ISO 9001:2000 Auditor / Lead Auditor Training Course. IRCA - NIGEL BAUER & Associates, London, UK. Фебруар 17-21, 2003. (курс одржан у Београду, Србија). HACCP for Food Industry – Food Safety Training Course. United States Department of Agriculture, USA (Амбасада САД у Београду). Мај 20-23, 2003. (курс одржан у Београду, Србија). HACCP on Beef Farms. United States Department of Agriculture, USA (Амбасада САД у Београду). Јун 17-19, 2009. (курс одржан у Ечки, Србија). ISO 9001:2008 Auditor / Lead Auditor Training Course. Lloyd's Register Quality Assurance Ltd., London, UK. Januar 17-21, 2011. (курс одржан у Београду, Србија). | |

Други подаци које сматрате релевантним:

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

| | | | |
|--|--|--|--|
| Име, средње слово, презиме | | Нада В. Шмигић | |
| Звање | | Доцент | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет 01.02.2010. године | |
| Ужа научна област | | Управљање безбедношћу и квалитетом 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 | Специјалистичке студије Прехрамбена технологија – модул(и): - Хемија хране - Технолошка микробиологија | 2 + 2 + 0/1 |
| 5. | Сертификација и акредитација у прехранбеној индустрији | Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Хемија и биохемија хране | 3 + 0 + 3/3 |

| | | | |
|---|---|---|------------------------------|
| 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. | Напредне методе управљања квалитетом у производњи хране | Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; | 3+0+3 |
| 8. | Практична обука 1, 2, 3 | Прехранбена технологија, основне студије, модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране | |
| Репрезентативне референце | | | |
| 26. | 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. | | |
| 27. | Djekic, I., Smigic, N. (2013) Environmental issues revealed in certified bottling companies in the Republic of Serbia, Journal of Cleaner Production, 41, 263-269. | | |
| 28. | 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. | | |
| 29. | Smigic, N., Rajkovic, A., Arneborg, N., Siegumfeldt, H., Devlieghere F., Nielsen, S.D. (2011) Analysis of intracellular pH in <i>Escherichia coli</i> O157:H7 to determine the effect of chlorine dioxide decontamination, Food Analytical Methods, 5(3), 327-331. | | |
| 30. | Smigic, N., Rajkovic, A., Arneborg, A., Siegumfeldt, H., Uyttendaele, M., Devlieghere, F., Nielsen, D.S. (2011) Intracellular pH response in <i>Campylobacter jejuni</i> when treated with aqueous chlorine dioxide, Emerging Foodborne Pathogens and Diseases, 8(2), 325-328. | | |
| 31. | 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. | | |
| 32. | Smigic, N., Rajkovic, A., Nielsen, D.S., Arneborg, A., Siegumfeldt, H., Devlieghere, F. (2010) Survival of lactic acid and chlorine dioxide treated <i>Campylobacter jejuni</i> under suboptimal conditions of pH, temperature and modified atmosphere. International Journal of Food Microbiology, 141, 1, S140-S146. | | |
| 33. | 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. | | |
| 34. | 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. | | |
| 35. | 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 | | |

| | | | |
|--|--|--|------------------------|
| 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, Основне академске студије | 3+2 |
| 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 | 2+0+2/5 |
| 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 (±)-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</i> и <i>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 | | Радмила И. Стикић | |
| Звање | | Редовни професор | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када | | Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду 1.12.1974 | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Физиологија гајених биљака | |
| Академска каријера | | | |
| | Година | Институција | Област |
| Избор у звање | 2000 | Пољопривредни факултет у Београду | Физиологија биљака |
| Докторат | 1987 | Пољопривредни факултет у Београду | Агрономских наука |
| Специјализација | | | |
| Магистратура | 1978 | Пољопривредни факултет у Београду | Физиологија биљака |
| Диплома | 1972 | Природно-математички факултет у Београду | Биологија |
| Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа | | | |
| | назив предмета | Назив студијског програма, врста студија | Часови активне наставе |
| 1. | Физиологија биљака | Биљна производња, основне академске студије | 3+2 |
| 2. | Физиологија биљака | Мелиорације земљишта, основне академске студије | 3+2 |
| 3. | Водни режим биљака | Мелиорације земљишта, дипломске академске студије | 3+2 |
| 4. | Фитоиндикација и фиторемедијација | Мелиорације земљишта, дипломске академске студије | 3+2 |
| 5. | Мониторинг реакција биљака у агроекосистемима | Мелиорације земљишта, дипломске академске студије | 3+2 |
| 6. | Биохемијске и физиолошке основе квалитета плодова | Прехрамбена технологија, Модул: Хемија и биохемија хране, Мастер академске студије | 3+0+3/2 |
| 7. | Ратарска производња у условима стресних абиотичких чинилаца | Ратарство и повртарство, дипломске академске студије | 3+3 |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | |
| 1. | Prokic, Lj, Jovanovic, Z., McAinsh, M., Vucinic, Z., Stikic, P. 2006. Species-dependent changes in stomatal sensitivity to abscisic acid mediated by external pH, <i>Journal of Experimental Botany</i> , 57, 675-683. | | |
| 2. | Jensen, C.R., Battilani, A., Plauborg, F., Psarras, G., Chartzoulakis, K., Janowiak, F., Stikic, R., Jovanovic, Z., Li, G., Qi, X., Liu, F., Jacobsen, S-E., Andersen, M.N. 2010. Deficit irrigation based on drought tolerance and root signalling in potatoes and tomatoes. <i>Agricultural Water Management</i> , 98, 403-413. | | |
| 3. | 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>European Journal of Agronomy</i> , 33, 124-131. | |
| 4. | Stikić, R., Savić, S., Jovanović, Z., Jacobsen, SE., Liu, F., Jensen, C.R. 2010. Deficit irrigation strategies: use of stress physiology knowledge to increase water use efficiency in tomato and potato. In: Abigail N. Sampson (Eds.) <i>Horticulture in 21st Century</i> , Series: Botanical Research and Practices, Nova Science, Publishers, NY, USA. ISBN: 978-1-61668-582-9, pp. 161-178. | |
| 5. | Milosavljević, A., Prokić, Lj., Marjanović, M., Stikić, R., Sabovljević, A. 2012. The effects of drought on expression of TAO1, NCED and EIL1 genes and ABA content in tomato wild-type and <i>flacca</i> mutant. <i>Archives of Biological Sciences</i> , 64 (1), 297-306. | |
| 6. | Stikić, R., Glamoclija, Dj., Demin, M., Vucelic-Radovic, B., Jovanovic, Z., Milojkovic-Opsenica, D., Jacobsen, SE., 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. | |
| 7. | 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. | |
| 8. | Jovanovic, Z., Stikić, R., 2012. Strategies for Improving Water Productivity and Quality of Agricultural Crops in an Era of Climate Change. In book: <i>Irrigation Systems and Practices in Challenging Environments</i> . Ed. Teang Shui Lee., InTech. ISBN 978-953-51-0420-9, pp. 77-102. | |
| 9. | Jovanovic, Z., Stikić, R., Brocic, Z., Oljaca, J. 2012. Climate Change: Challenge for Potato Production in South-East Europe. In: <i>Potatoes: Production, Consumption and Health Benefits</i> . Ed. Claudio Caprara., Nova Science Publishers. ISBN 978-1-62100-703-6, pp. 37-66. | |
| 10. | Stikić, P., Jovanović, Z. 2012. Физиологија стреса биљака. Пољопривредни факултет, Београд. | |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | |
| Укупан број цитата | | 290 |
| Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе | | 25 |
| Тренутно учешће на пројектима | | Домаћи 2 Међународни 1 |
| Усавршавања | Технички Универзитет у Минхену, Немачка (1985, 1986), Универзитет у Ланкастеру, УК (1995, 1996, 1997, 1998, 2000), БОКУ Универзитет у Бечу (2004), Универзитет у Хохенхајм-у, Немачка (2005) | |
| Други подаци које сматрате релевантним: Аутор и коаутор више од 200 научних радова у међународним и домаћим часописима, већи број поглавља у међународним и домаћим монографијама, у зборницима радова са међународних и домаћих скупова, 1 практикума и 2 уџбеника. Ментор 8 докторских дисертација и 7 магистарских теза, учесник у већем броју комисија за одбрану докторских дисертација (1 међународне – Универзитет у Утрехту, Холандија) и магистарских теза, председник друштва за физиологију биљака СЦГ (2003-2007), руководиоца 2 национална и 4 међународна научна пројекта (1 EU FP6-CROPWAT, билатерална сарадња са Француском и Португалом, сарадња са Royal Society (UK), факултетски координатор 2 EU FP6 пројекта (WATERWEB и SAFIR), учесник међународних пројекта у области образовања (TEMPUS-RAHES и WUS-CDP програм), национални делегат у EU одбору Environment (Including Climate change) и члан националног Интердисциплинарног научног одбора за Заштиту животне средине и климатске промене, директор Института за земљиште и мелиорације. | | |