

**КЊИГА НАСТАВНИКА
ОСНОВНЕ СТУДИЈЕ
ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА**

Име и презиме		Димитрије Андријевић	
Звање		ванредни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет 15.2.1985.	
Ужа научна односно уметничка област		Математика и информатика	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2006.	Пољопривредни факултет	Математика и информатика
Докторат	1989.	Природно-математички факултет, Београд	Топологија
Специјализација	-	-	-
Магистратура	1983.	Природно-математички факултет, Београд	Топологија
Диплома	1980.	Природно-математички факултет, Београд	Математика
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години			
	назив предмета	врста студија	
1.	Математика	основне академске студије	
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	М. Мршевић и Д. Андријевић, <i>On θ-connectedness and θ-closure spaces</i> , <i>Topology and its Appl.</i> , 123 (2002) 157 – 166		
2.	Д. Андријевић, <i>Semi preopen sets</i> , <i>Мат. Весник</i> 38 (1986), 24 – 32		
3.	М. Ganster and D. Andrijević, <i>On some questions concerning semi-preopen sets</i> , <i>Jour. Inst. Math. And Comp. Sci (Math. Ser.)</i> 1 (2) (1988) 65-75		
4.	Д. Андријевић, <i>On SPO-equivalent topologies</i> , <i>Suppl. Rend. Circ. Mat. Palermo</i> (29) (1992) 317 – 328		
5.	Д. Андријевић, <i>On b-open sets</i> , <i>Мат. Весник</i> 48 (1996), 59 – 64		
6.	<u>Андријевић Д., Јелић М., Мршевић М.</u> , <i>Some Properties of Hyperspaces of Cech Closure Spaces with Vietoris-like Topologies</i> , <i>FILOMAT</i> , (2010), vol. 24 br. 4, str. 53-61		
7.	<u>Андријевић Д., Јелић М., Мршевић М.</u> , <i>On function spaces topologies in the setting of Cech closure spaces</i> , <i>TOPOLOGY AND ITS APPLICATIONS</i> , (2011), vol. 158 br. 12, str. 1390-1395		
8.	Д.Андријевић, З.Спасић и З. Раичевић, <i>Решени задаци из математике са пријемних испита на Пољопривредном факултету</i> , Пољопривредни факултет Београд – Земун, 1996		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		49	
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		1	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи о	Међународни о
Усавршавања		-----	
Други подаци које сматрате релевантним : , учешће у Комисијама за оцену и одбрану 4 докторске дисертације, учешће на пројектима Математичког института и Математичког факултета у Београду.			

Име, средње слово, презиме		Весна В. Антић	
Звање		Ванредни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, од 2009.	
Ужа научна односно уметничка област		Хемија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2009	Пољопривредни факултет	Хемија
Докторат	2003	Хемијски факултет	Хемија макромолекула
Специјализација	-		
Магистратура	1993	Хемијски факултет	Хемија макромолекула
Диплома	1991	Хемијски факултет	Хемија
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Основи органске хемије	Биљна производња, Основне академске студије	2+2
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., <u>Antić, V. V.</u> , Tovilović, G., Nestorov, J., Vasiljević-Radović, D. and Djonlagić, J.: "In vitro biocompatibility evaluation of novel urethane-siloxane copolymers based on poly(ϵ -caprolactone)-block-poly(dimethylsiloxane)-block-poly(ϵ -caprolactone)", <i>Journal of Biomaterials Science: Polymer Edition</i> , 23 (13), 1457-1481 (2012).		
2.	Balaban, M., <u>Antić, V.</u> , Pergal, M., Francolini, I., Martinelli, A. and Djonlagić, J.: "The effect of the polar solvents on the synthesis of poly(urethane-urea-siloxane)s", <i>J. Serb. Chem. Soc.</i> (2012), 77 (10), 1629-1657 (2012).		
3.	<u>Antić, V.V.</u> , <u>Antić, M.P.</u> , <u>Kronimus, A.</u> , <u>Oing, K.</u> and <u>Schwarzbauer, J.</u> : "Quantitative determination of poly(vinylpyrrolidone) by continuous-flow off-line pyrolysis-GC/MS", <i>J. Anal. Appl. Pyrol.</i> , 90 (2), 93-99 (2011).		
4.	Ilić, M., Antić, M., <u>Antić, V.</u> , Schwarzbauer, J., Vrvić, M. and Jovančićević, B.: "Investigation of bioremediation potential of zymogenous bacteria and fungi for crude oil degradation", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 9 (1), 133-140 (2011).		
5.	Pergal, M. V., <u>Antić, V. V.</u> , Govedarica, M. N., Godjevac, D., Ostojić, S. and Djonlagić, J.: "Synthesis and characterization of novel urethane-siloxane copolymers with a high content of PCL-PDMS-PCL segments", <i>J. Appl. Polym. Sci.</i> , 122 (4), 2715-2730 (2011).		
6.	<u>Antić, V.</u> , Vučković, M., Antić, M., Govedarica, M. and Djonlagić, J.: "Copolymers based on poly(butylene terephthalate) and poly(caprolactone)-b-poly(dimethylsiloxane)-b-poly(caprolactone)",		

	<i>Polym. Int.</i> , 59 (6), 796-807 (2010).	
7.	<u>Antić, V.</u> , Vučković, M., Dojčinović, B., Antić, M., Barać, M. and Govedarica, M.: "About the mode of incorporation of silanol terminated polysiloxanes into butylene terephthalate- <i>b</i> -dimethylsiloxane copolymers", <i>React. Func. Polym.</i> , 68 , 851-860 (2008).	
8.	<u>Antić, V.</u> , Antić, M., Govedarica, M. and Dvornić, P.: "Kinetics and mechanism of the formation of poly[(1,1,3,3-tetramethyldisiloxanyl)ethylene] and poly(methyldecylsiloxane) by hydrosilylation", <i>J. Polym. Sci., Part A: Polym. Chem.</i> , 45 , 2246-2258 (2007).	
9.	Vučković, M., <u>Antić, V.</u> , Dojčinović, B., Govedarica, M. and Djonlagić, J.: "Synthesis and characterization of poly(ester-ether-siloxane)s", <i>Polym. Int.</i> , 55 , 1304-1314 (2006).	
10.	<u>Antić, V.</u> , Govedarica, M. and Djonlagić, J.: "The effect of the mass ratio of hard and soft segments on some properties of thermoplastic poly(ester-siloxane)s", <i>Polym. Int.</i> , 53 , 1786-1794 (2004).	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		131
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		26
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1 Међународни: 0
Усавршавања	1. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2010-2011 (три месеца) – DAAD стипендија. 2. Масариков Универзитет у Брну, Чешка Република 2010 (два месеца) – стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "JoinEU" пројекат. 3. Универзитет "La Sapienza" у Риму, Италија, 2009 (један месец) - стипендија Европске Комисије, Erasmus Mundus "Basileus" пројекат. 4. Технички Универзитет у Ахену, Немачка, 2009-2010 (три месеца) и 2007-2008 (шест месеци) стипендија Министарства за науку Републике Србије за постдокторско усавршавање.	
Други подаци које сматрате релевантним -		

Име, средње слово, презиме		Малиша П. Антић	
Звање		Ванредни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, од 1991.	
Ужа научна односно уметничка област		Хемија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2010	Пољопривредни факултет	Хемија
Докторат	2006	Хемијски факултет	Хемија
Специјализација	-		
Магистратура	2000	Хемијски факултет	Хемија
Диплома	1990	Хемијски факултет	Хемија
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Органска хемија	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, сви модули	3+3/3
2.	Хемија природних производа	Прехрамбена технологија, Основне студије, сви модули, обавезан	3+3/3
3.	Хемија и аналитика хране	Прехрамбена технологија Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	5+0+2/3
4.	Хроматографске методе у аналитици хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
5.	Хемија и заштита животне средине	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
6.	Хемијски и микробиолошки третман вода из прехрамбене индустрије	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/3
7.	Аналитичке методе у биоремедијацији земљишта	Мелиорације земљишта Мастер академске студије	2/2
8.	Органски загађивачи земљишта	Мелиорације земљишта Мастер академске студије	2/2
9.	Хемијска контаминација хране	Прехрамбена технологија Специјалистичке академске студије	2+0+2/3
10.	Хемија хране	Прехрамбена технологија Специјалистичке академске студије	2+0+2/2
11.	Аналитичке методе у микробиологији хране	Прехрамбена 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. Vrvić, 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., Vrvić, M. and Jovančičević, B.: "Investigation of bioremediation potential of zymogenous bacteria and fungi for crude oil degradation", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 9 (1), 133-140 (2011).		
5.	Ilić, M., Antić, M., Antić, V., Schwarzbauer, J., Vrvić, M. and Jovančičević, B.: "Investigation of bioremediation potential of zymogenous bacteria and fungi for crude oil degradation", <i>Environ. Chem. Lett.</i> , 9 (1), 133-140 (2011).		

6.	Antić, V., Vučković, <u>M.</u> , <u>Antić</u> , 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., <u>Antić</u> , 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., <u>Antić</u> , 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, <u>M. Antić</u> , 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, <u>M. Antić</u> , 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 студија	Часова активне наставе
1.	Биохемија	Прехранбена технологија, (сви модули), Основне академске студије	3+2/5
2.	Биохемија хране	Прехранбена технологија, (сви модули), Основне академске студије	2+2/5
3.	Непожељне биоактивне супстанце хране	Прехранбена технологија (Технологија ратарских производа) Основне академске студије, 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.	Sladana Žilić, Gül Akilloğlu, Arda Serpen, Miroljub Barać, Vural Gökmen. <u>Effects of isolation, enzymatic hydrolysis, heating, hydration and Maillard reaction on the antioxidant capacity of cereal and legume proteins</u> , <i>Food Research International</i> 49 (2012) 1–6.		
2.	Mirjana B. Pesic, Miroljub B. Barac, Sladjana P. Stanojevic, Nikola M. Ristic, Ognjen D. Macej, Miroslav M. Vrvic, Heat induced casein–whey protein interactions at natural pH of milk: A comparison between caprine and bovine milk, <i>Small Ruminant Research</i> , 2012		
3.	Barac, M., Cabrilo, S., Stanojevic, S., Pesic, M., Pavlicevic, M., Zlatkovic, B. & Jankovic, M. (2012). Functional properties of protein hydrolysates from pea (<i>Pisum sativum</i> , L) seeds <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 47, 1457-1467		
4.	Sladjana P. Stanojevic, Miroljub B. Barac, Mirjana B. Pesic, and Biljana V. Vucelic-Radovic,		

	Composition of Proteins in Okara as a Byproduct in Hydrothermal Processing of Soy Milk, <i>J. Agric. Food Chem.</i> 2012, 60, 9221–9228	
5.	Pescic, 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., Pescic, 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., Pescic, M: Effect of Limited Hydrolysis on Traditional Soy Protein Concentrate, <i>Sensors</i> 2006, 6 (9), 1087-1101.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	70	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	35	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни -
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		
<p>Бараћ др Мирољуб је као самостално и у сарадњи са другим ауторима објавио преко 140 научних референци. Аутор је 35 радова објављеним у часописима са СЦИ листе, једне монографије и неколико поглавља у монографијама националног значаја. Рецензент је за четири часописа са SCI-листе и то: <i>Journal of American Oil Chemical Society</i>, <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, <i>Mljekarstvo</i>, <i>African Journal of Biotechnology</i> као и часописа <i>Technologica acta</i> (ISSN 1840-0426), који није на SCI-листи.</p>		

Име, средње слово, презиме		ЗОРИЦА Р. ВАСИЉЕВИЋ	
Звање	Редовни професор	ЈМБГ	1807955715238
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет Земун, од 1.03.1997.	
Ужа научна односно уметничка област		Трошкови и калкулације	
Академска каријера	Година	Институција	Област
Избор у звање	2007.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Трошкови и калкулације
Докторат	1996.	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Економика пољопривреде
Специјализација	–	–	–
Магистратура	1985.	Економски факултет Универзитета у Београду	Аграрна економија
Диплома	1978.	Економски факултет Универзитета у Београду	Економика туризма
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Час. акт наставе
1.	Трошкови и калкулације – (Ратарство – III г., Воћарство-Виноградарство – III, Хортикултура III г.) (И) Пољопривредна техника – III) (О)	Основне академске студије	2+2 3+2 3+2 2+2
2.	Основи финансија – (Агрономија – II г.) (О)	Основне академске студије	3+1
3.	Основи финансијског менаџмента (Технологија – III г.,) (И)	Основне академске студије	2+2
4.	Калкулације у производњи и преради пољопривредних производа – (Пољопривредна производња – Општи смер – Државни универзитет у Новом Пазару - III г.,) (О)	Основне академске студије	4+2
5.	Ризик и осигурање у пољопривреди (Агрономија – Мастер - I) (И)	Мастер студије	3+2
6.	Инвестиције у агробизнису (Агрономија – Специјалистичке студије - I) (И)	Специјалистичке студије	2+2
7.	Финансије пословних система у агропривреди (Докторске студије II г.) (И)	Докторске студије	3+2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Андрић, Ј., Васиљевић Зорица , Средојевић Ј. Зорица (2005): ИНВЕСТИЦИЈЕ – ОСНОВЕ ПЛАНИРАЊА И АНАЛИЗЕ, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Београд.		
2.	Васиљевић Зорица (1998): ЕКОНОМСКА ЕФЕКТИВНОСТ ИНВЕСТИЦИЈА У ПОЉОПРИВРЕДИ, Задужбина Андрејевић, Београд.		
3.	Васиљевић Зорица , Томић, Р. (2001): ТРОШКОВИ ПРОИЗВОДЊЕ МЛЕКА, у часопису “Економика пољопривреде”, бр. 1-4/2001. стр. 41-49.		
4.	Веселиновић, Б., Шеварлић, М., Васиљевић Зорица (2002): ПОЉОПРИВРЕДНА САВЕТОДАВНА СЛУЖБА И ЕДУКАЦИЈА ПРОИЗВОЂАЧА – ЧИНИЛАЦ ИНТЕГРАЦИЈЕ У ЕВРОПСКУ УНИЈУ. "Економист", Година LV, број број 3, Вол.38, Савез економиста Југославије, Београд, стр. 189-200.		
5.	Васиљевић Зорица (2005): ФИНАНСИРАЊЕ ПОЉОПРИВРЕДЕ У ЗЕМАЉАМА У ТРАНЗИЦИЈИ – ПРИМЕР СРБИЈЕ, рад у тематском зборнику «Пољопривреда и рурални развој у европским интеграцијама», Пољопривредни факултет, Београд, стр. 312-319.		
6.	Vasiljević Zorica , Ševarlić, M. (2003): FINANCING OF AGRARIAN ECONOMY IN SERBIA, Proceedings of the Fifth International Symposium on “Investments and Economic Recovery”, 29-31 May 2003, Academia de Studii Economice Bucuresti, Facultatea Management, Catedra Eficienta Economica, Editura EfiCon Press, Bucuresti, Romania, pp. 85-93.		

7.	Sredojević Zorica, Vasiljević Zorica , Jelić, S. (2006): EKONOMSKA GLEDIŠTA EKOLOŠKE PROIZVODNJE NA OBITELJSKIM GOSPODARSTVIMA U FUNKSIJI RURALNOG RAZVOJA SRBIJE, u Zborniku radova sa 41. hrvatskog i 1. međunarodnog znanstvenog simpozija agronoma, Opatija, Hrvatska, 13-17. veljače 2006., Poljoprivredni fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayer u Osijeku, B.EN.A – Balkan Environmental Association, str. 89-90.				
8.	Vasiljević Zorica , Tomić, D., Ševarlić, M. (2006): AGRARIAN BUDGET AS AN INSTRUMENT OF AGRARIAN AND RURAL DEVELOPMENT POLICY OF SERBIA, Proceedings of the 93th Seminar of the EAAE "Impact of Decoupling and Cross Compliance on Agriculture in the Enlarged EU", 22-23 September 2006, Czech University of Agriculture Prague, Prague, Czech Republic, pp. 38-39 and on CD.				
9.	Васиљевић Зорица , Шеварлић, М. (2003): АГРАРНИ БУЏЕТ КАО ЕКОНОМСКИ ИНСТРУМЕНТ У ТРАНЗИЦИЈИ АГРОПРИВРЕДЕ СРБИЈЕ, у монографији <i>Институционалне реформе и транзиција агропривреде у Републици Србији</i> , Број 2, Економски факултет, Београд, стр. 91-100.				
10.	Васиљевић Зорица , Сredoјевић Зорица (2005): ИНВЕСТИЦИЈЕ НА ПОЉОПРИВРЕДНИМ ПОРОДИЧНИМ ГАЗДИНСТВИМА, у монографији »Породична газдинства Србије у променама«, Институт за агрономију, Пољопривредни факултет, Београд и "Младост-биро", Београд, 123765260, стр. 117-141.				
Збирни (бројчани) подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупно научних и стручних радова	200	Монографија	6	Књига	2
Укупан број цитата		Број радова са листе СЦИ	2	Листе SSCI	4
Патенти		Нови производи		Нове биљне сорте	
Нове технологије				Нове расе стоке	
				и друго	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	2	Међународни		1
Усавршавања	Италија, Велика Британија, САД, Холандија				
Други подаци које сматрате релевантним: Ментор 2 доктората, ментор 2 магистарске тезе					

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

Име и презиме		Ђукан Р. Вукић	
Звање		Редовни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет Земун, од 1989. године	
Ужа научна област		Електротехника у пољопривреди	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	1999.	Пољопривредни факултет, Земун	Електротехника у пољопривреди
Докторат	1987.	Електротехнички факултет, Београд	Електроенергетика
Магистратура	1980.	Електротехнички факултет, Београд	Електроенергетика
Диплома	1973.	Електротехнички факултет, Приштина	Електроенергетика
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
Р.Б.	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Електротехника у пољопривреди	Основне академске студије – Пољопривредна техника	3
2.	Физичко-техничка мерења	Основне академске студије – Прехрамбена технологија	2+1+0
3.	Аутоматизација у пољопривреди	Основне академске студије – Пољопривредна техника	3
4.	Мерни системи у пољопривредној техници	Дипломске академске студије – Пољопривредна техника	3
Репрезентативне референце (минимално 5, не више од 10)			
1	Осмокровић П., Петковић Д., Марковић О., Карталовић Н., Вукић Ђ.: Measuring sistem for Fast Transients Monitoring, ETEP (European Transactions on Electric Power), Vol 7, No 3, pp. 165-173, Berlin – Germany, 1997. (ISSN 1430 – 144X)		
2	Вукић Ђ.: Основи електротехнике и електричних мерења, Универзитетски уџбеник, Пољопривредни факултет, Београд, 2006.		
3	Вукић Ђ.: Електротехника, Универзитетски уџбеник, Научна књига, Београд, 1996.		
4	Вукић Ђ., Стојановић Д.: Asynchronous harmonic torques of double fed induction motor, 12 International Fachtagung: Industrielle Automatsierung – Automatiserte Antriebe, Chemnitz (Germany), 1993. pp. 263-266		
5	Вукић Ђ., Стајић З., Вукић М.: An Optimization reactive power consumption of double fed induction motors, IX International Symposium on Theoretical Electrical Engineering (ISTET 1997), Book of Proceedings, pp. 136-140, Palermo, Italy, 1996.		
6	Вукић Ђ., Стајић З.: Rotor voltage Influence on the Characteristics of Double Fed Induction Motor, Biletinul Scientific Transaction on Electrotechnics, Electronics and Communications, Vol 47, No 5-6, pp. 25-32, Temisoara, Romania, 1997. (ISSN 1224-6034)		
7	Ерцеговић Ђ., Раичевић Д., Вукић Ђ., Ољача М., Ружичић Ј.: Addition to analysis of the wear process of agricultural machinery working elements, Proceedings of the International Conference of the ISTUS, Nayama, Japan, 2005.		
8	Вукић Ђ., Ерцеговић Ђ., Раичевић Д., Ољача М.: Мерење момента асинхроног мотора, часопис, Пољопривредна техника, стр. 71-78, Београд, 2006.		
9	Вукић Ђ., Ољача М., Ерцеговић Ђ., Радичевић Б.: Сензори угаоне брзине и њихова примена у пољопривредној техници, часопис Трактори и погонске машине, Вол. 13, бр. 3, стр. 86-94, Нови Сад, 2008.		
1	Вукић Ђ., Ерцеговић Ђ., Радичевић Б., Ољача М., Глигоревић К., Пајић М.: Пиезоелектрични сензори и њихова примена на пољопривредним машинама, часопис Трактори и погонске машине, Вол. 14, бр. 4, стр. 101-106, Нови Сад, 2009.		
Збирни подаци научне и стручне активности наставника			
Укупан број цитата, без ауоцитата		5	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		1	

Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 2	Међународни: 0
Усавршавања	Студијски боравак на Електротехничком факултету у Братислави 1986. године.	
Други подаци које сматрате релевантним: др Ђукан Вукић је објавио преко 150 радова у часописима са рецензијом и у зборницима на домаћим и међународним симпозијумима, 7 уџбеника, 11 збирки задатака, један практикум, 2 монографије и 5 патената.		

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 хране, Основне академске студије	3+0+2
6.	Основи прехрамбене технологије	Агроекономија, Основне академске студије	3+1 (1/3)
7.	Конзервисање и квалитет производа од воћа и поврћа	Прехрамбена технологија, Модул: Немија и биохемија хране, Прехрамбени инжењеринг, Управљање безбедношћу и квалитетом хране, Мастер академске студије	3 + 0 + 3
10.	Одабрана поглавља из технологије воћа и поврћа	Прехрамбена технологија, Докторске академске студије	7 + 5
11.	Одабрана поглавља из технологије воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића	Прехрамбена технологија, Докторске академске студије	7 + 5
12	Практична обука 1, 2, 3	Прехрамбена 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), M51 = 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), M23=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), M21 = 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), M51 = 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, <i>CD-rom of full texts, ISBN 978-963-9319-69-1, Paper P.II.66, Siofok, Hungary, (2007), M33=1</i>		
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), P201, M33=1	
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, Journal of Agriculture Sciences, ISSN 0018-68727, UDC 613.2, Vol. 54, No 1, 45–61 , Belgrade, (2009), M52=1,5	
8.	Горјановић Станислава; Новаковић Мирослав; Вукосављевић Предраг; Пастор Ференц; Тесевић Веле; Сузњевић Десанка, Polarographic Assay Based on Hydrogen Peroxide Scavenge in Determination of Antioxidant Activity of Strong Alcohol Beverages, Journal of Agricultural and Food Chemistry, , Manuscript DOI:10.10201/jf01158j, (2010), M21 = 8	
9.	Ивана Карабеговић, Предраг Вукосављевић, Мирослав Новаковић, Станислава Горјановић, Ана Џамић, Миодраг Лазић, Influence of the Storage on Bioactive Compounds and Sensory Attributes of Herbal Liqueur, Digest Journal of Nanomaterials and Biostructures, Vol. 7, No. 4, p. 1587-1598, October-December, (2012), Impact factor 2,7 M21 = 8	
10.	С. Давидовић, М. Вељовић, 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 M21 = 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., Nestic, 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 и презиме		Бошко М. Дамјановић	
Звање		Редовни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Београд, од 1976.	
Ужа научна односно уметничка област		Математика и информатика	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2011	Пољопривредни факултет, Београд	Математика и информатика
Докторат	1987	Природно-математички факултет, Београд	Математичка анализа
Специјализација	1988	Московски државни универзитет Ломоносов	Математичка анализа
Магистратура	1983	Природно-математички факултет, Београд	Математичка анализа
Диплома	1975	Природно-математички факултет, Београд	Математика
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студ. програма, врста студија	Час. акт. нас
1.	Математика	Агроекономија, осн. академ. студије	4+4
2.	Информатика	Основне академске студије	2+2
Репрезентативне референце			
1.	B. Damjanović S.Bessem, C.Vetro (2012): Common fixed point theorems for multi-valued maps, Acta Mathematica Scientia 2012,32B(2):818-824		
2.	H.Aydi,B. Damjanović,S.Bessem, S.Wasfi (2011): Coupled fixed point theorems for nonlinear contractions in partially ordered G-metric spaces, Mathematical and Computer Modelling 54(2011)2443-2450.		
3.	B. Damjanović, D.Đorić(2011): Multivalued Generalizations of the Kannan fixed point theorem, Filomat 25:1(2011) 125-131		
4.	M.Abbas, B.Damjanović, R.Lazović (2011): Fuzzy common fixed point theorems for generalized contractive mappings, Applied Mathematics Letters 23(2011) 1326-1330.		
5.	I. Altun, B. Damjanović, D. Ђорић, (2010): Fixed point and common fixed point theorems on ordered cone metric spaces, Applied mathematics letters, 23, 3, 310 – 316, 2010)		
6.	Б. Дамјановић, З. Дамјановић (2009): Математичка анализа. ФГМ. Београд.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата на СЦИ листи		79	
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		11	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1	Међународни 0
Усавршавања	Московски државни Универзитет Ломоносов		
Други подаци које сматрате релевантним: Аутор 28 књига и 124 научних и стручних радова.			

Име, средње слово, презиме		Мирјана А. Демин	
Звање		Доцент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, 1987.	
Ужа научна односно уметничка област		Наука о преради ратарских сировина (предмет: Технологија жита и Технологија брашна)	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	21.12.2006.	Пољопривредни факултет	Наука о преради ратарских сировина
Докторат	12.07.2007	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке- прехрамбено технолошке науке
Магистратура	28.12.1993.	Пољопривредни факултет	Биотехничке науке- прехрамбено технолошке науке
Диплома	6.11.1985.	Пољопривредни факултет	Дипл.инг.пољопривреде за технологију ратарских производа
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Технологија жита	Основне академске студије, Прехрамбена технологија, Модул Технологија ратарских производа.	3+2
2.	Технологија брашна	Основне академске студије, Прехрамбена технологија, Модули Технологија ратарских производа; Микробиологија хране; Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране.	3+2
3.	Органска прерада жита	Основне академске студије, Прехрамбена технологија, Модул Технологија ратарских производа, изборни предмет	2+2
4.	Технологија прераде соје	Основне академске студије, Прехрамбена технологија, Модул Технологија ратарских производа, изборни предмет	2+2 (1/3)
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 Willd.</i>) 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 ноября 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, str. 23 – 58.	
10.	Vucelić Radović Biljana; Nešić V.; Demin Mirjana; Milovanović Mirjana (2006): The B group vitamins and mineral elements in selective removal of wheat kernel layers, <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. БЕКИЋ	
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 ефективности 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., Велјић 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 ће наставник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часови активне наставе
1.	Технологија млека II	Прехрамбена технологија- Технологија анималних производа, Основне академске студије Обавезан предмет	3x3
2.	Нова храна	Прехрамбена технологија- Технологија анималних производа, Микробиологија хране Основне академске студије Изборни предмет	3+2+0/2
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
5.	Одабрана поглавља обраде и прераде млека	Прерамбена технологија – докторске студије Изборни предмет	5+7/2
	Практична обука 1, 2, 3	Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија анималних производа	
Репрезентативне референце			
11.	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.		
12.	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.		
13.	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.		
14.	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.		

15.	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.	
16.	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.	
17.	Puđa, P., Đerovski, J. , Radovanović, M. (2008): Autochthonous Serbian product – Kajmak. Characteristics and production procedures, <i>Dairy Science and Technology</i> , 88, 163–172.	
18.	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.	
19.	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.	
20.	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, средње слово, презиме		Ђорђевић Д. Данијела	
Звање		наставник страног језика	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет од 2008. године	
Ужа научна односно уметничка област		Стручни језик	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2013.	УБ (конкурс у току)	Стручни језик
Докторат			
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	2006.	Филолошки факултет у Београду	Англистика
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Енглески језик	Прехрамбена технологија , основне академске студије, 1.сем.	2+0
2.	Енглески језик	Мелиорације земљишта , основне академске студије, 5. сем.	3+0
3.	Енглески језик	Биљна производња, Пољопривредна техника , основне академске студије, 2. сем.	4+0
4.	Енглески језик	Зоотехника , основне академске студије, 2. сем.	3+0
5.	Енглески језик	Агроэкономија , основне академске студије, 4. сем.	4+0
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Ђорђевић, Д. (2012). "A Short Review of CLIL" ELTA Newsletter, (April 2012). http://www.britishcouncil.org/serbia-elta-newsletter-2012-april.htm		
2.	Ђорђевић, Д., К. Марковић (2011): „Страни језик струке на Пољопривредном факултету у Београду: специфичности и ограничења“ у: Језик струке: изазови и перспективе – Зборник радова Међународне конференције, Универзитет у Београду, Филозофски факултет, Београд, 4-5. фебруар 2011., 686-696		
3.	Ђорђевић, Д., Д. Раичевић (2011): „Књига и медији: интеграција књиге и медија у образовању“ у: А. Вранеш, Љ. Марковић (ур.): Књига и језик у развоју савременог друштва – Зборник радова Међународне научне конференције, Универзитет у Београду, Филолошки факултет, Београд, 24-26. септембар 2010., 201 – 209. ISBN: 978-86-6153-061-6		
4.	Ђорђевић, Д., Д. Раичевић (2011): „Нови медији и групе са великим бројем студената – изазов или ноћна мора?“ у Ј. Вучо, В. Милатовић (ур.): Ставови промјена – промјене ставова – Међународни тематски зборник радова, Универзитет Црне Горе, Филозофски факултет, Никшић, 452 – 456. ISBN 978-86-7798-059-7		
5.	Ђорђевић, Д. (2011): „Утицај енглеског језика на научну терминологију у српском језику“ у Д. Ковачевић, Ђ. Гламочлија, Ж. Долијановић: Иновације у ратарској и повртарској производњи – Зборник извода V Симпозијума са међународним учешћем, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд – Земун, 20.-22. октобар 2011., стр. 101-102. ISBN 978-86-7834-129-8		
6.	Ђорђевић, Д. (2011): „Учење на даљину – виртуелна садашњост“ у: А. Вранеш, Љ. Марковић (ур.): Дигитализација културне баштине, универзитетски репозиторијуми и учење на даљину – Зборник резимеа Међународне научне конференције, Универзитет у Београду, Филолошки факултет, Београд, 30. септембар – 2. октобар 2011, 125 – 126 ISBN 978-86-6153-062-3		
7.	Ђорђевић, Д. (2009): "Assessing – a nightmare or relief?" ELTA Newsletter, (April 2009). http://www.britishcouncil.org/serbia-elta-newsletter-2009-april.htm		
8.	Ђорђевић, Д. (2009): "Mobiles in Class". ELTA Newsletter, (March 2009). http://www.britishcouncil.org/serbia-elta-newsletter-march-2009.htm		
9.	Ђорђевић, Д. (2008): "A Day in the Life of Melrose Fernandes, a senior teacher at King's school in Oxford". ELTA Newsletter, (March 2008). http://www.britishcouncil.org/serbia-elta-newsletter-march-2008.htm		
10.	Ђорђевић, Д. (2008): "My Dream Fulfilled". ELTA Newsletter, (February 2008).		

http://www.britishcouncil.org/serbia-elta-newsletter-february-2008.htm		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	Међународни
Усавршавања	Као члан YETI пројекта (у сарадњи са Елтом и Британским саветом), добила је 2007. године стипендију и учествовала у летњем програму «Practical English Language Teaching in an International Setting» у Оксфорду. Поседује звање «преводац/тумач за енглески језик» Удружења научних и стручних преводаца Србије.	
Други подаци које сматрате релативним:		
У оквиру Британског савета, учествовала је на семинару «YETI Seminar – UK Experience» (2008). Учесник је на Темпус пројекту ReFLeSS (Reforming Foreign Language Studies in Serbia 511366-TEMPUS-1-2010-1-RS-TEMPUS-JPCR). Члан је Друштва за стране језике и књижевности Србије и Удружења наставника енглеског језика ELTA. Оспособљена за рад на рачунару.		

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
2	Тедмодинамика	Основне академске студије (Прехрамбена технологија, сви профили)	4
3	Комјутерска графика и елементи технолошке опреме	Основне академске студије (Прехрамбена технологија, сви профили)	2
4	Механичке операције	Основне академске студије (Прехрамбена технологија, сви профили)	3
6	Обновљиви извори енергије и технологије коришћења у пољопривреди	Основне академске студије (Пољопривредна техника)	0.5
8			
9	Термодинамички системи за третман пољопривредних производа	Дипломске академске студије (Пољопривредна техника)	3
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 Ećim , 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</i> , Тописировић, Г. (2011): <i>Нумеричка симулација математичког модела сушења шљиве</i> . Савремена пољопривредна техника, Вол. 37, бр. 3. Нови Сад, п.п. 235 - 244...		
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		
<p><i>Други релевантни подаци</i> 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.</p>		

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	Дипломске академске студије - обавезан предмет <i>Модул - Технологија анималних производа</i>	3
2.	Машине и уређаји у технологији анималних производа	Дипломске академске студије - изборни предмет <i>Модул - Технологија анималних производа</i>	2 (1/2)
3.	Технологија меса 1	Дипломске академске студије - обавезан предмет <i>Модул - Технологија анималних производа</i>	3
4.	Технологија меса 11	Дипломске академске студије <i>Модул - Технологија анималних производа</i>	3+3
5.	Традиционални производи у индустрији анималних производа	Дипломске академске студије - изборни предмет <i>Модул - Технологија анималних производа</i>	2 (1/2)
6.	Технологија рибе	Дипломске академске студије - изборни предмет <i>Модул - Технологија анималних производа</i>	2
7.	Технолошко пројектовање	Дипломске академске студије - изборни предмет <i>Модул - Технологија анималних производа</i>	2 (1/2)
8.	Познавање и обрада меса	Дипломске академске студије - изборни предмет <i>Модули - УБ, Микробиологија</i>	2 (1/2)
9.	Основи технологије меса	Дипломске академске студије - изборни предмет <i>Модули - УБ, Микробиологија</i>	2 (1/2)
10.	Наука о месу	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжињеринг; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
11.	Трендови у технологији меса	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжињеринг; 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 прехрамбене технологије	Дипломске академске студије - обавезан предмет <i>Модул - Агроэкономија</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 Glechoma hederacea 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, Божићевић 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 Полјопривредног 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 расечање меса, објеката за прераду меса, објеката за расечање 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 жејеве, 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, средње слово, презиме		Драгић Љ. Живковић	
Звање		Редовни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд – Земун, од 2005. године	
Ужа научна односно уметничка област		Менаџмент, организација и економика производње пословних система пољопривреде и прехранбене индустрије	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2005	Пољопривредни факултет, Београд – Земун	Менаџмент, организација и економика производње пословних система пољопривреде и прехранбене индустрије
Докторат	1991	Пољопривредни факултет, Београд – Земун	Биотехничке науке - агрономија
Магистратура	1985	Пољопривредни факултет, Београд – Земун	Агрономија
Диплома	1975	Пољопривредни факултет, Београд – Земун	Агрономија
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часови активне наставе
1.	Менаџмент пословних система пољопривреде	Агрономија III година (V семестар), основне академске студије	4+3
2.	Менаџмент ратарске производње	Ратарство, IV година (VII семестар), основне академске студије	3
3.	Менаџмент пословних система	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, III година (V семестар), основне академске студије	2+2
4.	Менаџмент пословних система	Технологија анималних производа, III година (V семестар), основне академске студије	2+2
5.	Менаџмент пословних система	Технологија ратарских производа, III година (V семестар), основне академске студије	2+2
6.	Предузетништво у агробизнису	Агрономија, V година (IX семестар), мастер академске студије	3+1
7.	Менаџмент људских ресурса	Агрономија, V година (X семестар), мастер академске студије	4+2
8.	Примењено управљање на фарми	Агрономија, специјалистичке студије	2+3
9.	Методе истраживања менаџмента у агробизнису	Агрономија, докторске студије	5+5
10.	Пословни системи у пољопривреди	Агрономија, докторске студије	5+3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
11.	Мунђан, П., Живковић, Д. (2005) „Породична газдинства Србије у променама,, поглавље „Утицај структуре производње на величину породичних газдинстава,,Монографија, Институт за агрономију Пољопривредног факултета и Младост Биро, Београд, стр. 188-198		
12.	Петар Мунђан, Драгић Живковић (2004): Менаџмент рада и производње у пољопривреди, Уџбеник, Пољопривредни факултет, Београд – Земун, стр. 1-437.		
13.	Петар Мунђан, Драгић Живковић (2004): Менаџмент ратарске производње, Уџбеник, Пољопривредни факултет, Београд – Земун., стр. 1-307.		
14.	Б. Димитријевић, Живковић, Д. , (2006): Пољопривредни капацитети земаља чланица ЕУ: Међународна искуства у транзицији аграрног сектора и руралних подручја, Монографија, Друштво аграрних економиста Србије и Институт за агрономију, Пољопривредни факултет, стр. 127-146, Београд-Земун.		

15.	Sreten Mitrović, Vladan Đermanović, Mihailo Radivojević, Zoran Rajić, Dragić Živković, Đorđe Ostojić, Nikola Filipović (2010): The influence of population and duration of breeding on boiler chickens productivity and profitability, African Journal of Biotechnology Vol. 9 (28), pp. 4486-4490, online www.academicjournals.org/AJB , ISSN 1684-5315.	
16.	Живковић, Д. , Пешевски М.(2011): Предузетништво у агробизнису, Уџбеник, Пољопривредни факултет, Београд – Земун., стр. 1-251.	
17.	Живковић, Д.(2012): Менаџмент људских ресурса,Уџбеник, Пољопривредни факултет, Београд – Земун., стр. 1-227.	
18.	Драгић Живковић, Петар Мунђан (2012): Менаџмент пословних система пољопривреде, Уџбеник, Пољопривредни факултет, Београд – Земун.,стр.1-394.	
19.	Јелић, С., Живковић, Д. и Јовановић, Т. (2011): Газдинства и домаћинства у променама, Монографија, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Земун.	
20.	Живковић, Д. , Јелић, С., Рајић, З. и Пешевски М. (2011): Утицај транзиционих процеса на осиромашење села и пољопривреде. Proc. Sustainable agriculture and rural development in terms of the Republic of Serbia strategic goals implementation within Danube region. Економика пољопривреде, р. 96-102, Београд.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	1	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни
Усавршавања	Краков, Народна република Пољска, Пољопривредна академија 1987, пик Тамиш Панчево, ПИК Сирмијум Сремска Митровица, ПИК Бечеј-Бечеј, Институт за економику пољопривреде и социологију села-Пољопривредни факултет Нови Сад.	
Други подаци које сматрате релевантним		
Др Драгић Живковић је објавио 232 радова у часописима са рецензијом, у зборницима радова на домаћим и међународним симпозијумима, пет уџбеника-коаутор и аутор 1 уџбеника и коаутор 1 практикума,, пет монографија /учешће са радовима/, 25 пројеката и студија, а тренутно учествује у изради 2 пројекта које финансира Министарство за просвету и науку Републике Србије.		
Поред тога био је члан Комисија 7 урађених и одбрањених докторских дисертација, а сада је члан 6 пријављених докторских дисертација чија је израда у току. Био је члан Комисија 5 урађених и одбрањених магистарских радова, а сада је члан Комисија 3 магистарска рада чија је израда у току. Ментор је 2 одбрањена мастер рада и члан комисије 2 мастер рада чија је израда у току, а такође је био ментор 79 дипломских радова и члан комисија за одбрану 98 дипломских радова. Члан је Удружења Аграрних економиста Србије, Потпреседник Балканске асоцијације за социологију села и пољопривреде,Члан издавачког савета часописа Економика пољопривреде,Члан уређивачког одбора часописа Тутун, Издавач Научен институт за тутун Прилеп, Универзитет Св. Климент Охридски –Битола Република Македонија,Члан Научног друштва Аграрних економиста Балкана Директор института за агроэкономију-Пољопривредног факултета у Земуну /од 2000. године до 2012. Године /пет мандата/		

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 (1/2)
2.	Принципи конзервисања хране	Прехрамбена технологија, (сви модули), Основне академске студије	4 +2
3.	Функционална својства хране	Основне академске студије изборни Прехрамбена технологија, (Модул Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа, микробиологија хране),	3+2(1/4)
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	
9.	Прерада воћа	Основне академске студије изборни	
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/SSTBL.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, средње слово, презиме		Илић Ђорђевић А. Сандра	
Звање		наставник страног језика	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет од 2008. године	
Ужа научна односно уметничка област		Стручни језик	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2013.	УБ (конкурс у току)	Стручни језик
Докторат			
Специјализација			
Магистратура			
Диплома	2003.	Филолошки факултет у Београду	Романистика (француски језик и књижевност)
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Француски језик	Прехрамбена технологија , основне академске студије, 1.сем.	2+0
2.	Француски језик	Мелиорације земљишта , основне академске студије, 5. сем.	3+0
3.	Француски језик	Биљна производња, Пољопривредна техника , основне академске студије, 2. сем.	4+0
4.	Француски језик	Зоотехника , основне академске студије, 2. сем.	3+0
5.	Француски језик	Агроекономија , основне академске студије, 4. сем.	4+0
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Илић-Ђорђевић, С. (2012-2013), Leslie Kaplan, Millefeuille, Paris : POL, 2012, 255 str., <i>Књижевне новине (Лист за књижевност и друштвена питања), Београд, јануар 2013, 2</i> ISSN 0023-2416		
2.	Илић-Ђорђевић, С. (2012), Ameli Notomb, «Plavobradi», <i>Књижевне новине (Лист за књижевност и друштвена питања), Београд, бр.1208, (децембар 2012), 5</i> ISSN 0023-2416		
3.	Илић-Ђорђевић, С. (2012) [преводилац на француски] <i>Keča L., Keča N and Pantić D., Net Present Value and Internal Rate of Return as indicators for assessment of cost-efficiency of poplar plantations: a Serbian case study</i> , International Forestry Review, 2012, Vol. 14 (2), pp. 145–156.		
4.	Илић-Ђорђевић, С. [преводилац на француски], Stricevic R., Djurovic N., Cosic M., Pejic B., <i>Assessment of the AquaCrop model in Simulating rainfed and supplementally irrigated sweet sorghum growth</i> , 21st International Congress on Irrigation and Drainage, Teheran, Iran 15–23.10.2011, Proceedings, R57.3/Poster 1, p.201–212.		
5.	Илић-Ђорђевић, С. <i>Дин Ш., Џојс и Бекет</i> , Студентски часопис за књижевност и теорију књижевности „ТХТ“, Београд, 2003, бр.1-2, 52-58. ISSN 1451-7604		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе			
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	Међународни
Усавршавања	1992: Француска , у Паризу завршила основну школу и гимназију; 1992-1995: Француска , у Паризу завршила вишу школу „Ecole Nationale de Commerce“		
Други подаци које сматрате релативним: 1998-1999: Професор француског језика у Пољопривредној школи "Јосиф Панчић" у Панчеву; 2003: Спољни сарадник Радио Београда за преводе на француски језик; 2003-2004: Библиотекар на Катедри за француски језик и књижевност Филолошког факултета у Београду;			

2004-2005: Професор француског језика у Железничкој техничкој школи у Београду;
2005-2007: Спољни сарадник Архитектонског факултета у Београду за комуникацију са француским Министарством просвете (у вези са Болоњском декларацијом)

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	Топлотне и дифузионе операције	Прехрамбена технологија, сви модули обавезан предмет	3+2+0
5	Феномени преноса топлоте и масе	Прехрамбена Технологија, Мастер академске студије, Модул: Прехрамбени инжињеринг	3+0+3
6	Технологија хлађења	Воћарство и виноградарство и Биљна производња, (Модул Хортикултура), Основне академске студије	2+2
7	Трендови у Технологији хлађења и смрзавања	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије Модул: Хемија и биохемија хране, Модул: Прехрамбени инжињеринг	3+0+3
8	Одабрана поглавља из Технологије хлађења и смрзавања прехрамбених производа	Прехрамбена технологија, Докторске академске студије	7+5
9	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 Цонцентрате, 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. Међународни научни скуп "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 конзервасања. 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 radova sa SCI (SSCI) liste	2	
Тренутно ућеће на пројектима	Домачи -1	Међународни
Усавршавања	Agricultural University-Department of Food Science, Wageningen, Holandija (1985)	
Други подаци које сматрате relevantним:		

Име, средње слово, презиме		Јелић М. Сретен	
Звање		Ванредни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет 1. 4. 2002	
Ужа научна односно уметничка област		Општа социологија и социологија села	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	12. 6.2012	Пољопривредни факултет Земун	Општа социологија и социологија села
Докторат	2001	Факултет политичких наука Београд	Социолошке науке
Специјализација			
Магистратура	1994	Факултет политичких наука Београд	Социолошке науке
Диплома	1980	Факултет политичких наука Сарајево	Социологија
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Социологија	Агроекономија-основне академске студије	3+1
2.	Социологија	РА, ФМ,ВВ, ХОРТ, МЕЛ. Прехрамбена технологија-сви модули -изборни	2+2
3.	Социологија менаџмента	Агроекономија -изборни	3+2
4.	Социологија села	АЕ - мастер	3+3
5.	Социологија	Шумарски	2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Јелић, С., Живковић, Д., Јовановић, Т. (2011) Газдинства и домаћинства у променама, Монографија, Пољопривредни факултет Београд, стр 191, ИСБН 978-86-7834-109-6, COBISS,SR-ID 183825676		
2.	Јелић С., Јовановић, Т. (2011) Рурални развој у функцији развоја локалних заједница, Специјални број / SI-1 "Економика пољопривреде", Волумен LVIII, СБ/SI-1, 2011, стр. 126-132, UDC: 338.43:63		
3.	Јелић, С., Јовановић, Т. (2010): Осетљиве тачке транзиције пољопривреде, Социолошки преглед, год. XLIV, бр.4, YU ISSN 0085-6320,UDK 316, стр. 595-616		
4.	Јелић, С., Рајић, З., Живковић, Д. (2009) Образовање фактор руралног развоја, Invitation International scientific conference Knowledge-capital of the future, Institute for knowledge management – Skopje, Faculty of veterinary medicine – Skopje, Institute for sociological and political-legal researcher-Skopje, Navremeknowledge development-Vienna, Зборник на трудови, електронска форма, пленарно излагање, стр. 189-200		
5.	Јелић, С. (2008). Промене пољопривреде и руралног развоја у процесу транзиције, Међународни научни скуп Мултифункционална пољопривреда и рурални развој, Институт за економику пољопривреде Београд, Пољопривредни факултет Земун, Пољопривредни факултет Нови Сад, Пољопривредни факултет Зубин Поток, Пољопривредни факултет Источно Сарајево, Економски факултет Суботица, Институт институт економских наука Београд, Пољопривредни институт Бања Лука, Институт за дуван Прилеп, Медитерански пољопривредни институт из Монпељеа, Институт за економику пољопривреде Букурешт, Научно друштво аграрних економиста Балкана, Балканска асоцијација за социологију села и пољопривреде, Београд 4 и 5 децембар, Тематски зборник, Прва књига, стр. 69-76		
6.	Јелић, С. (2007) Социо демографска структура становништва земаља Југоисточне Европе, Монографија, Међународна искуства у транзицији аграрног сектора и руралних подручја, Друштво аграрних економиста Србије и Институт за агроекономију, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, стр. 103-112		
7.	Јелић С. (2007): Домаћинства у функцији развоја сеоског туризма локалних заједница,		

	Тематски зборник, Међународни научни скуп „Мултифункционална пољопривреда и рурални развој“, Институт за економику пољопривреде Београд, Пољопривредни факултет Нови Сад, Пољопривредни факултет Београд, Економски Факултет Суботица, Институт Економских наука Београд, Академија економских наука Букурешт, стр. 288-297
8.	Јелић,С., Живковић,Д.,Јовановић,Т. (2006):Земљишни фондови домаћинства у функцији руралног развоја и развоја сеоског туризма, тематски број часопис Екологица , број 11, стр.147-153, Београд
9.	Јелић С., Јовановић Т.(2006): Демографска структура пољопривредних газдинстава, Монографија, „Пољопривреда и рурални развој Србије у транзиционом периоду“, Друштво аграрних економиста Србије и Институт за агрономију, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, стр.71-89
10.	Јелић С., Јовановић Т. (2005): Changes of social structure and identity in rural areas of Serbia and Montenegro, XXI Congress European Societu for Rural, Keszthely, Hungaria, Book of Abstracts, p. 88

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним: Др Сретен Јелић је самостално и у сарадњи са другим ауторима објавио преко 135 радова у часописима са рецензијом,у зборницима радова на домаћим и међународним научним скуповима, 3 монографије, 6 поглавља у 6 монографија, коаутор је два помоћна уџбеника и 1 уџбеника.Учествовао је у раду на XXI Конгресу руралних социолога Европе. Учествовао је у 3 пројекта која је финансирало Министарство за науку и технологију Владе Републике Србије, а сада учествује у 1 пројекту које финансира Министарство за просвету и науку Републике Србије.		

Име и презиме		Милена Јелић	
Звање		Редовни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет 16.12.1971.	
Ужа научна односно уметничка област		Математика и информатика	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	1991.	Пољопривредни факултет	Математика
Докторат	1979.	Природно-математички факултет, Београд	Топологија
Специјализација	*	-	-
Магистратура	1974.	Природно-математички факултет, Београд	Топологија
Диплома	1971.	Природно-математички факултет, Београд	Математика
Списак предмета које наставник држи у текућој школској години			
	назив предмета		врста студија
1.	Математика		основне академске студије
2	Математика 1		
3..	Математика 2		
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
	Mršević M., Jelić M., Selection principles in hyperspaces with generalized Vietoris topologies, TOPOLOGY AND ITS APPLICATIONS, (2008), vol. 156 br. 1, str. 124-129		
	Mršević M. Jelić M., Selection principles, gamma-sets and alpha(i)-properties in Cech closure spaces ", TOPOLOGY AND ITS APPLICATIONS, 2008. vol. 155 br. 17-18, str. 1947-1958		
	On dimension $\tau_i \tau_j$ dmX, Indian J. Pure appl. Math. 34(2): 295-298, 2003.		
	Andrijevic D., Jelic M., Mrsevic M., On function spaces topologies in the setting of Cech closure spaces, TOPOLOGY AND ITS APPLICATIONS, (2011), vol. 158 br. 12, str. 1390-1395		
	Andrijevic D., Jelic M., Mrsevic M., Some Properties of Hyperspaces of Cech Closure Spaces with Vietoris-like Topologies, FILOMAT, (2010), vol. 24 br. 4, str. 53-61		
	Mršević M. Jelić M., Selection principles and hyperspace topologies in closure spaces, JOURNAL OF THE KOREAN MATHEMATICAL SOCIETY, (2006), vol. 43 br. 5, str. 1099-1114		
7.	Д. Крговић, М. Јелић, Б. Дамјановић : Збирка решених задатака из математике II део., Научна књига, 1989. Чанак М., Јелић, М., Ралевић Н.: Збирка решених задатака из математике I део, Научна књига, 1992.		
8.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе		6	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 0	Међународни 0
Усавршавања		-	
Други подаци које сматрате релевантним, учешће у Комисијама за оцену и одбрану 2 докторске дисертације и 2 магистарске тезе, учешће на пројектима Математичког института и Математичког факултета у Београду			

Име, средње слово, презиме		Снежана Т. Јовановић	
Звање		Редовни професор (14.12.2011.)	
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., Baars, A., Barać, M. (2011): Effects of high hydrostatic pressure on the viscosity of β -lactoglobulin solution. Mljekarstvo 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. Прех. инд.- Млеко и млечни производи, 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. Mljekarstvo 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. Sensors 7, 371-383.		
5.	Maђеј, O., Jovanović, S., Barać, M. (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. Sensors 6, 1087-1101.		
7.	Maćeј, O., Jovanović, S., Barać, M., Seratlić, S., Vučić, T. (2005): Chemical and sensory characteristics of Svrљјig white cheese. Biotechnology in animal husbandry. Book 1, 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. Acta alimentaria, 34 (2), 105-112.		
9.	Jovanović, S., Barać, M., Maćeј, O. (2005): Whey proteins-properties and possibility of application.		

	Мљекарство 55 (3), 215-233.		
10.	Јовановић, С., Маћеј, 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., Јовановић, С., 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, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+2/2
2.	Биоактивне материје микробиолошког порекла	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране,	2+2/1
3.	Микробиологија анималних производа	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Техн. анималних производа	4+2/2
4.	Микробиолошке методе анализе хране	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране, Техн. анималних производа Техн. конзервисања и врења, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+2/2
5.	Микробиологија	Зоотехника, основне академске	2+2/2
6.	Микробиологија биљних производа	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Техн. конзервисања и врења, Техн. ратарских производа,	3+2/2
7.	Санитација погона	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	2+2/2
8.	Гљиварство	Биљна производња, Основне академске студије, 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	Прехранбена технологија, Мастер академске студије,	3+0+3/4

	материја микробиолошког порекла	Модул: Микробиологија хране и животне средине	
14.	Методe 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.	Пракатична обука 1	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
20.	Пракатична обука 2	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
21.	Пракатична обука 3	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
.	Maja Kozarski, Anita Klaus, Miomir Niksic, Miroslav M. Vrvic, Nina Todorovic, Dragica Jakovljevic, Leo JLD Van Griensven, (2012), Antioxidative activities and chemical characterization of polysaccharide extracts from the widely used mushrooms <i>Ganoderma applanatum</i> , <i>Ganoderma lucidum</i> , <i>Lentinus edodes</i> and <i>Trametes versicolor</i> , <i>Journal of Food Composition and Analysis</i> , 26, 144-153.		
2.	Klaus A., Kozarski M., Nikšić, M., Jakovljević D., Todorović N., van Griensven Leo JLD, (2011), Antioxidative Activities And Chemical Characterization Of Polysaccharides Extracted From The Basidiomycete <i>Schizophyllum commune</i> , <i>LWT-Food Science and Technology</i> , Volume 44, Issue 10, 2005-2011.		
3.	Kozarski M., Klaus A., Nikšić, M., Jakovljević D., Johannes P.F.G. Helsper, van Griensven Leo J.L.D., (2011), Antioxidative and Immunomodulating activities of polysaccharide extracts of the medicinal mushrooms <i>Agaricus bisporus</i> , <i>Agaricus brasiliensis</i> , <i>Ganoderma lucidum</i> and <i>Phelinus linteus</i> , <i>Food Chemistry</i> , Volume 129, Issue 4, 1667-1675.		
4.	Klaus A, Kozarski M., Nikšić M., (2011), Antioxidant properties of hot water extracts from carpophore and spores of mushroom <i>Ganoderma lucidum</i> , <i>Matica Srpska Proceedings for Natural Sciences</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>	
<p>Други подаци које сматрате релевантним: објављено 90 научних радова; 3 рада у врхунским међународним часописима, учешће у 9 домаћих и 3 међународна пројекта; 2002. године добитник стипендије Федерације Европских микробиолошких друштава (Federation of European Microbiology Societies-FEMS) за младе научне раднике</p>		

Презиме, средње слово, име		Лакић С. Нада	
Звање		Редовни професор	
Ужа научна област		Статистика	
Академска каријера	Година	Институција	Област
Избор у звање	2008.	Пољ. факултет у Београду	Статистика
Докторат	1997.	Економски факултет у Београду	Статистика
Диплома	1977.	Економски факултет у Београду	Статистика
Списак предмета које наставник држи на студијским програмима докторских студија			
Р.Б.	Назив предмета	ВУ	Друга ВУ
1.	Математичко статистичке методе(део)	Пољ. факултет Земун	
2.	Експериментална статистика (део)	Пољ. факултет Земун	
Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље			
1.	Релић Рената, Лакић Нада , Полексић Весна, Вучинић Маријана, Станковић, М., Рашковић, Б., и Марковић, З. (2012): Welfare assessment in common carp, <i>Cyprinus carpio</i> (L.): effects of stocking density and feed quantity. Domestication in Finfish Aquaculture, Olsztyn-Mragowo, Poland, Oct 23 – 25 2012, Pracownia Wydawnicza "ElSet", Olsztyn 2012, 115-118.		M ₁₄
2.	Стевановић Јевросима; Станимировић З., Лакић Нада , Ђелић Н., Радовић И. (2012): Stimulating effect of sugar dusting on honey bee grooming behaviour <i>Entomologia Experimentalis et Applicata</i> 2012, 143 (1), 23-30.		M ₂₁
3.	Лескошек-Чукаловић Ида, Деспотовић С., Лакић Нада , Никшић М., Недовић В., Тешевић В. (2010): <i>Ganoderma lucidum</i> — Medical mushroom as a raw material for beer with enhanced functional properties. Elsevier, <i>Food Research International</i> 43, 2262–2269		M ₂₁
4.	Сивчев, И., Станковић, С., Костић, М., Лакић Нада , Поповић Зорица (2009): Population density of <i>Diabrotica virgifera virgifera</i> LeConte beetles in Serbian first year and continuous maize fields, <i>Journal of Applied Entomology</i> , vol. 133 (6), 430-437.		M ₂₁
5.	Раљић-Попов Јованка, Лакић Нада , Лаличић-Петронијевић Јованка, Берас М., Сикимић Вишња (2008): <i>Changes of Color of UHT Milk During its Keeping and Storing</i> , <i>Sensors</i> , 5961-5974.		M ₂₁
6.	Лескошек-Чукаловић Ида, Деспотовић С., Недовић В., Лакић Нада , Никшић М. (2010): New Type of Beer – Beer with Improved Functionality and Defined Pharmacodynamic Properties, <i>Food Technol. Biotechnol.</i> 48 (3), 384-391.		M ₂₂
7.	Вујанац Иван, Кировски Данијела, Саманц Хореа, Продановић Радиша, Лакић Нада , Адамовић Милан, Валцић Оливера, (2012): Milk production in high-yielding dairy cows under different environment temperatures, <i>Large Animal Review</i> , 2012 18 (1), p. 31-36.		M ₂₃
8.	Марковић, З., Полексић Весна, Лакић Нада , Живић Ивана, Дулић Зорка, Станковић, М., Спасић, М., Рашковић, Б., Sorensen Mette (2012): Evaluation of Growth and Histology of Liver and Intestine in Juvenile Carp (<i>Cyprinus carpio</i> , L.) Fed Extruded Diets with or without Fish Meal. <i>Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences</i> 2012 12 (2), 301-308.		M ₂₃
9.	Стевановић Јевросима, Станимировић З., Лакић Нада , Алексић Невенка, Симеуновић П., Кулишић З. (2011): Safety assessment of sugar dusting treatments by analysis of hygienic behavior in honey bee colonies. <i>Archives of Biological Sciences, Belgrade</i> , 63 (4), 1199-1207.		M ₂₃
10.	Вељовић, М., Ђорђевић, Р., Лескошек-Чукаловић, Ида, Лакић Нада , Деспотовић, С., Пецић Соња, Недовић, В. (2010): The Possibility of Producing a Special Type of Beer Made from Wort with the Addition of Grape Must, <i>Journal of the Institute of Brewing</i> , 116, 4, 440-444.		M ₂₃
11.	Станковић, М., Марковић, З., Дулић Зорка, Рашковић, Б., Живић Ивана, Лакић Нада (2010): Effect of feeding dynamics on carp growth rate. <i>Bulgarian Journal of Agricultural Science</i> , Volume 16 (3), 317-321.		M ₂₃
12.	Дулић Зорка., Субаков-Симић, Г., Тирић, М., Релић Рената., Лакић Нада , Станковић, М., Марковић З. (2010): Water quality in semi-intensive carp production system using three different feeds. <i>Bulgarian Journal of Agricultural Science</i> 16 (3):266-274.		M ₂₃
13.	Булајић Александра, Ђекић Ивана, Лакић Нада , Крстић Бранка (2010): The Presence Of <i>Alternaria</i> Spp. On The Seed Of Apiaceae Plants And Their Influence On Seed		M ₂₃

	Emergence, Archives of biological sciences, vol. 61 (4), 871 – 881.	
14.	Дулић Зорка, Полексић Весна, Рашковић Б., Лаквић Нада , Марковић З., Живић Ивана, Станковић М. (2009): Assessment of the water quality of aquatic resources using biological methods, Desalination and water treatment, vol. 11 (1-3), 264 – 274.	M ₂₃
15.	Тодић Славица, Бешлић З, Лаквић Нада , Тешић Д. (2006): Lead, Mercury and Nickel in Grapevine, <i>Vitis vinifera L.</i> , in Polluted and Nonpolluted Regions, Bull. Environmental Contamination and Toxicology, 77, Springer Science+Business Media, Inc, 665-670.	M ₂₃
16.	Сикимић Вишња, Раљић-Попов Јованка, Златковић Б., Лаквић Нада (2010): Colour Determination and Change of Sensory Properties of Mayonnaise with Different Contents of Oil Depending on Length of Storage. Sensors & Transducers Journal, Vol.112, Issue 1, January 2010, 138-165.	M ₂₄
17.	Продановић, С., Јовановић, Б., Лаквић Нада , Перовић, Д., Младенов, Н.: <i>Genetic diversity of winter wheat germplasm bred in Yugoslavia</i> , Genetic collections of plants, Institut of Citology and Genetics, Siberian Division of the Russian Academy of Sciences, Novosibirsk, Russia, Issue 3, p. 167-181, 1995.	M ₂₄
18.	Сивчев, И., Станковић, С., Костић, М., Лаквић Нада , Поповић Зорица (2008): Population density of <i>Diabrotica virgifera virgifera</i> LeConte beetles in Serbian first year and continuous maize fields, 2002-2006, Internacional Symposium «WCR management in Europe: Future research and action needs» 25-29 May 2008, Göttingen, Germany	M ₃₁
19.	Лаквић Нада , Поповић Блаженка. (2005): Јединице посматрања у руралним истраживањима и њихова класификација, Породична газдинства Србије у променама, Монографија, Институт за агрономију, Пољопривредни факултет Земун-Београд, 1-23,	M ₄₅
20.	Лаквић Нада , Стевановић, С. (2003) : <i>Ranking of Vojvodina Municipalities according to multidimensional denominator of livestock production commodities</i> , Journal of Agricultural Sciences, Faculty of Agriculture, Belgrade, Vol. 48, No.2, 217-226.	M ₅₂
Збирни подаци научне активности наставника		
Укупан број цитата, без аутоцитата		27
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		16
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2 Међународни 0
Усавршавања		Економски факултет у Минхену, мај-јуни 1988.
Други подаци које сматрате релевантним: Боравак у Немачкој, у Хоенхајму, у оквиру пројекта TEMPUS CD 18069-2003 «Reform of Agricultural Higher Education in SCG»		
-Збирка задатака за основне студије и Збирка задатака за последипломске студије		
-извођење наставе: из предмета Експериментална статистика на докторским студијама на Агрономском факултету у Чачку, из предмета Економска статистика на ВТА и из предмета Статистичка анализа у оквиру Темпус пројекта CD ЈЕР 17065-2002 Мастер програм „Квалитет и безбедност намирница“ на Факултету ветеринар. медицине у Београду		
-учешће у 12 пројеката		
-члан комисије за одбрану једног магистарског рада на Хемијском факултету у Београду, два на Економском факултету у Београду и једног на Пољопривредном факултету у Београду.		
-члан комисије за одбрану шест докторских дисертација на Пољопривредном факултету у Београду,		
-члан комисије за избор у звање истраживач сарадник на Хемијском факултету у Београду		
-члан редакционог одбора часописа "Статистичка ревија" и "Journal of Agriculture Sciences".		
.		

Име, средње слово, презиме		Блажо 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	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+2/2
8.	Еколошка микробиологија	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
9.	Биоконверзија агроиндустријског отпада	Прехранбена 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	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/2
12.	Патогени микроорганизми у животној средини	Прехранбена 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	Прехранбена 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	Прехранбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Технолошка микробиологија	2+0+2/2
	Практична обука 1, 2, 3	Прехранбена 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, Novi Sad, 23-26.05.2012</i> , 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 (ISBN 978-953-51-0928-0)</i> , InTech	
5.	Lalević, B.T., Jović, J.B., Raičević, V.B., Kljujev, I.S., Kiković, D.D., Hamidović, S.R. (2012): Biodegradation of methyl-tert-butyl ether by <i>Kocuria</i> sp. <i>Hemijska industrija</i> 66(5), 717/722.	
6.	Raicevic, V., Bozic, M., Rudic, Z., Lalevic, B., Kikovic, D. (2011): The evolution of the eutrophication of the Palic Lake (Serbia). <i>African journal of biotechnology</i> 10(10), 1736-1744.	
7.	Dodig, D., Zorić, M., Mitić, N., Nikolić, R., King, S. R., Lalević, B., Šurlan-Momirović, G. (2010): Morphogenetic responses of embryo culture of wheat related to environment culture conditions of the donor plant. <i>Scientia agricola</i> , 67(3), 295-300.	
8.	Raicevic, V., Golic, Z., Lalevic, B., Jovanovic, L., Kikovic, D., Antic-Mladenovic, S. (2010): Isolation of chromium resistant bacteria from a former bauxite mine area and their capacity for Cr(VI) reduction. <i>African journal of biotechnology</i> 9(40), 6727-6732.	
9.	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 пива	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија ратарских производа; Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране), Основне академске студије	3+2 (1/2)
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. Jadrantin, V. Tesevic, M. Niksic, N. Nikicevic (2012) Effect of maturation conditions on sensory and antioxidant properties of old Serbian plum brandies, <i>European Food Research and Technology</i> , 235, 479-487 (M22)		
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, Volume 8b: Applications of Cell Immobilisation Biotechnology</i> , 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		Радојка О. Малетић	
Звање		редовни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, Земун-Београд 23. 06. 1986 година	
Ужа научна односно уметничка област		Статистика	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2010	Пољопривредни факултет	Статистичке науке
Докторат	1998	Економски факултет	Статистичке науке
Специјализација	/	/	/
Магистратура	1992	Пољопривредни факултет	Економика и организација удруженог рада
Диплома	1985	Пољопривредни факултет	Агроекономске науке
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Статистика – Зоотехника	Основне академске студије	2+2
2.	Статистика – Технологија ратарских производа – Технологија анималних производа	Основне академске студије	2+2
3.	Статистичка контрола квалитета – Технологија управљања безбедношћу и квалитетом у произв. хране	Основне академске студије	2+2
4.	Статистичка контрола квалитета – Агроекономски-изборни	Основне академске студије	3+2
5.	Квантитативне методе у агробизнису	Специјалистичке академске студије - АЕ одсека	3+3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Малетић Р. (2005): Статистика, уџбеник. Издаје Пољопривредни факултет, Београд.		
2.	Малетић Р. (2008): Статистичка контрола квалитета, уџбеник. Издаје Пољопривредни факултет, Београд.		
3.	Rakić S., Povrenović D., Tešević V., Simić M and Maletić R. (2006): Oak acorn, polyphenols and antioxidant activity in functional food. Journal of Food Engineering. Vol. 74/3, pp.416-423. Published by Elsevier Science Ltd, Oxford, England.		
4.	Малетић Р. , Церанић С. (2006): Моделирање у пољопривредној производњи. Зборник радова SYM-OP-IS -2006, стр. 389-392. Издавач Институт Михаило Пупин, Београд. Рад саопштен на Симпозијуму о оперативним истраживањима у Бањи Ковиљачи од 03-06.10. 2006. ИСБН: 86-82183-07-2		
5.	Simic, A., Vuckovic, S., Maletic, R. , Sokolovic, D., Djordjevic, N. (2009): Impact of Seeding Rate and Interrow Spacing on Italian Ryegrass for Seed in the First Harvest Year. Turkish Journal of Agriculture and Forestry. Vol. 33, Issue 5, pp. 425-433.		
6.	Milivojević Jasminka, Maksimović V., Nikolić M., Bogdanović J., Maletić Radojka and Milatović D. (2011): Chemical and antioxidant properties of cultivated and wild <i>fragaria</i> and <i>rubus</i> berries. Journal of Food Quality, Vol. 34, Issue 1, p. 1-9 doi:10.1111/j.1745-4557.2010.00360.x Impakt factor 0,6. Online ISSN: 1745-4557		
7.	Popovic Blazenka, Maletic Radojka , Ceranic S., Paunovic Tamara, Jankovic-Soja Svjetlana (2011): Defining homogenous areas of Serbia based on development of sme in agribusiness using the cluster analysis. TTEM - Technics Technologies Education Management. Vol. 6, No 3, p. 811-818 ISSN: 1840-1503 .		
8.	Simic Milena, Dolijanovic Z., Maletic Radojka , Stefanovic Lidija, Filipovic M. (2012): Weed suppression and maize productivity by different arrangement patterns. Plant, Soil and Environment, Vol. 58. № 3., p.148-153, impak faktor 1,076		
9.	Maletic Radojka , Krecs Marija, Bucalo Dana (2012): DEA tehnika u funkciji merenja efikasnosti banaka. Rad saopšten na ICDQM-2012: 15. Međunarodnoj konferenciji "Upravljanje kvalitetom i pouzdanošću" / 3. Međunarodnoj konferenciji "Life Cycle Engineering and Management", Beograd, 28-29 Jun 2012. Zbornik radova, str. 429-435. Izdavački centar za upravljanje kvalitetom i pouzdanošću, DQM. ISSN: 005.6(082) www.dqmceneter.com		
10.	Maletic Radojka , Popovic Blazenka (2012): <i>MEASURING THE SME'S EFFICIENCY IN AGRIBUSINESS BY DEA TECHNIQUE</i> , International Scientific Meeting: "Sustainable agriculture and		

	rural development in terms of the Republic of Serbia strategic goals realization within the Danube region”, Mountain Tara, December, 6-8th 2012, Thematic proceedings, ISBN 978-86-6269-018-0, COBISS.SR-ID 195237900, pages 1392-1407.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	9 (радови са SCI листе)	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	16	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни: 0
Усавршавања	/	
Други подаци које сматрате релевантним - др Радојка Малетић изводила је наставу на МБА студијама на Пољопривредном факултету, објавила је више од 200 радова у часописима са рецензијом, у зборницима радова на домаћим и међународним симпозијумим, два уџбеника, једна збирка задатака за студенте основних студија (три издања), једна самостална монографија и поглавља у три монографије. Укупан број СЦИ-индексираних радова износи 16. Учешће у 6 пројеката (4 домаћа и 2 међународна), члан комисије у једном дипломском раду и члан комисије у 4 доктората. Тренутно обавља функцију Директора Института за агроекономију-Пољопривредног факултета у Земуну, од 2012.		

Име и презиме		Марковић В. Кристина	
Звање		Наставник немачког језика	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 2003	
Ужа научна односно уметничка област		Стручни језик	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2010	Универзитет у Београду	Стручни језик
Докторат			
Магистратура	2001	Филолошки факултет, Универзитет у Београду	Лексикологија
Диплома	1994	Филолошки факултет, Универзитет у Београду	Германистика
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Немачки језик	Прехрамбена технологија, основне академске студије, 1. сем.	2+0
2.	Немачки језик	Биљна производња, Пољопривредна техника, основне академске студије, 2. сем.	4+0
3.	Немачки језик	Мелиорације земљишта, основне академске студије, 5. сем.	3+0
4.	Немачки језик	Зоотехника, основне академске студије, 2. сем.	3+0
5.	Немачки језик	Агроекономија, основне академске студије, 4. сем.	4+0
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Марковић, Кристина (2001): Немачко-српскохрватска лексикографија (1945-1971), Српски језик: студије српске и словенске, VI/1-2, 485-492. ISSN 0354-92 59 УДК811.112.2'374=163.41''1945/1971''		
2.	Марковић, Кристина (2004): Немачки језик за студенте Пољопривредног факултета/Deutsch für Studierende der landwirtschaftlichen Fakultät, Београд: Пољопривредни факултет, ISBN 86-80733-62-8		
3.	Марковић, Кристина (2011): Морфолошке карактеристике именица и њихово представљање у немачко-српскохрватској лексикографији (1945-1971), Српски језик: студије српске и словенске, XVI, 683-698. ISSN 0354-92 59 УДК 811.163.41'367.622 811.163.41'367.622		
4.	Марковић, Кристина (2011): Морфолошка обележја глагола и њихово представљање у немачко-српскохрватској лексикографији (1945-1971), <i>Наслеђе</i> , Филолошко-уметнички факултет, Крагујевац, вол. 8, бр. 20, 87-105. ISSN 1820-1768		
5.	Ђорђевић Д., К. Марковић (2011): Страни језик струке на Пољопривредном факултету у Београду: специфичности и ограничења, У: II. Међународна конференција језик струке: изазови и перспективе, 4-5. фебруар 2011, <i>Књига резимеа</i> , Друштво за стране језике и књижевности Србије, Београд, стр. 39.		
6.	Ђорђевић Д., К. Марковић (2011): Страни језик струке на Пољопривредном факултету у Београду: специфичности и ограничења, Зборник радова са II међународне конференције језик струке: изазови и перспективе, 4-5. фебруар 2011. године, Друштво за стране језике и књижевности Србије, Београд, 686-696.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		2	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	Међународни
Усавршавања	Специјализацију својих знања у области немачког језика обавила је у склопу домаћих и међународних курсева и семинара на Хумболтовом универзитету у Берлину (1992),		

	<p>Гетеовом институту у Аугсбургу за професоре немачког језика (1997), у оквиру Зимске школе страних језика у Београду и семинара у организацији Гете института (1994. и 1995). У јесен 1995. године положила је тзв. стручни испит за професора немачког језика са општом оценом 5 (одличан), чиме је стекла лиценцу да самостално обавља васпитно-образовну делатност у оквиру своје струке.</p>
<p>Други подаци које сматрате релевантним: Мр Кристина Марковић пријавила је докторску дисертацију 2011. године на Филолошком факултету у Крагујевцу под називом „Теорија и пракса преводне лексикографије на примеру немачког и српског језика“ и тренутно ради на њеној изради. У часописима са СЦИ листе досад је објавила 2 рада. Аутор је универзитетског уџбеника и члан Друштва за стране језике и књижевности Србије.</p>	

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.	Сератлић, 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 Сврљашког 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:

1. Коаутор је заштите ознаке порекла Кривовирског качкаваља, Хомољског сира од крављег, 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.
2. Коаутор је технологије сирева са плаво-зеленим плеснима, чија производња у индустријским условима се по први пут уводи у Србији.
3. Уредник монографије "Аутохтони бели сиреви у саламури", Београд - Земун.
4. Аутор монографије "Протеини млека", Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2006.
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 краћем студијском боравку у истој фирми.
6. Написао је уџбеник "Познавање и обрада млека - I део", који је рецензиран од стране комисије коју је одредило Наставно-научно веће Пољопривредног факултета.
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.
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.
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.

Име, средње слово, презиме		Саша М. Матијашевић		
Звање		доцент		
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет – Београд 01. 06. 1996. год.		
Ужа научна односно уметничка област		Посебно виноградарство		
Академска каријера				
	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2012	Пољопривредни факултет - Београд	биотехничке науке	
Докторат	2010	Пољопривредни факултет - Београд	биотехничке науке	
Магистратура	2001	Пољопривредни факултет - Београд	биотехничке науке	
Диплома	1995	Пољопривредни факултет - Београд	биотехничке науке	
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа				
	Назив предмета	Назив студијског програма	Врста студија	Часова активне наставе
1.	Посебно виноградарство	Биљна производња, модул Воћарство и виноградарство	Основне академске студије	4+2
2.	Биолошке основе чувања воћа и грожђа (део)	Биљна производња, модул Воћарство и виноградарство	Дипломске академске студије	3+2
3.	Познавање сировина – воће и грожђе (део)	Прехрамбена технологија, модул Технологија конзервисања и врења	Основне академске студије	2+2
4.	Производња стоног грожђа	Биљна производња, модул Воћарство и виноградарство	Основне академске студије	2+2
5.	Посебно виноградарство	Биљна производња, модул Хортикултура	Основне академске студије	2+2
6.	Ампелографија	Воћарство и виноградарство	Дипломске академске студије	3+2+2
7.	Пројектовање винограда	Воћарство и виноградарство	Дипломске академске студије	3+2+2
8.	Ампелографија	Хортикултура	Дипломске академске студије	3+2
Репрезентативне референце				
21.	Циндрић, П., Корач Нада, Жунић, Д., Пејовић, Љ., Мараш Весна, Матијашевић, С : Grapevine genetic resources in Serbia and Montenegro. Report of a Working Group on <i>Vitis</i> . Bioersity International, p.p. 97 – 101. Rome, 2008.			
22.	Ćirković, B., Žunić, D., Garić, M., Matijašević, S. , Jovanović, Z. (2011) : Ampelographic and productivity characteristics of two forms of the traminer cultivar in Niš vine subregion. Proceedings 46 th Croatian and 6 th International Symposium on Agriculture. Opatija. Croatia (p. p. 927-931).			
23.	Bešlić, Z., Todić, Slavica, Matijašević, S. , Novaković, M., Kuljančić, I. (2011) : Effect of early basal leaf removal on grape structure and quality of Prokupac (<i>Vitis vinifera</i> L.). Proceedings 46 th Croatian and 6 th International Symposium on Agriculture. Opatija. Croatia (p. p. 919-923).			
24.	Matijašević, S. , Žunić, D., Slavica Todić, Bešlić, Z., Nikićević, N., Ćirković, B., Vera Vukosavljević (2011) : Influence of cultivar characteristics of muscat table grapevine cultivar (<i>Vitis vinifera</i> L.) on grape brandy composition and quality. Proceedings 46 th Croatian and 6 th International Symposium on Agriculture. Opatija. Croatia (p. p. 955-958).			
25.	Matijašević, S. , Žunić, D., Slavica Todić, Bešlić, Z., Zorica Ranković-Vasić, Ćirković, B., Vera Vukosavljević, (2012) : Resistance of table grape varieties with different ripening times to low winter temperatures. Proceedings 47 th Croatian and 7 th International Symposium on Agriculture. Opatija. Croatia (p. p. 955-958).			
26.	Bešlić, Z., Slavica Todić, Matijašević, S. , Zorica Ranković-Vasić (2012) : Changes of stem water potential of grapevine cv. Frankovka (<i>Vitis vinifera</i> L.) in different crop load models. Proceedings 47 th Croatian and 7 th International Symposium on Agriculture. Opatija. Croatia (p. p. 955-958).			
27.	Mirjana Ruml, Ana Vuković, Mirjam Vujadinović, Đurđević, V., Zorica Ranković-Vasić, Atanacković,			

	Z., Branislava Sivčev, Marković, N., Matijašević, S. , Nevena Petrović (2012) : On the use of regional climate models: Implications of climate change for viticulture in Serbia. Agricultural and Forest Meteorology, 158, 53-62.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	-	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	1	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним -		

Име, средње слово, презиме		Драган П. Милатовић		
Звање		ванредни професор		
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет – Београд 01. 09. 1990. год.		
Ужа научна односно уметничка област		Посебно воћарство		
Академска каријера				
	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2011	Пољопривредни факултет - Београд	биотехничке науке	
Докторат	2005	Пољопривредни факултет - Београд	биотехничке науке	
Магистратура	1997	Пољопривредни факултет - Београд	биотехничке науке	
Диплома	1989	Пољопривредни факултет - Београд	биотехничке науке	
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа				
	Назив предмета	Назив студијског програма	Врста студија	Часова активне наставе
1.	Посебно воћарство 2	Биљна производња, модул Воћарство и виноградарство	Основне академске студије	4+2
2.	Посебно воћарство (део)	Биљна производња, модул Хортикултура	Основне академске студије	4+2
3.	Воћке и воће	Биљна производња, модул Воћарство и виноградарство	Основне академске студије	2+2
4.	Посебно воћарство и виноградарство (део)	Биљна производња, модул Фитомедицина	Основне академске студије	3+2
5.	Познавање сировина – воће и грожђе (део)	Прехрамбена технологија, модул Технологија конзервисања и врења	Основне академске студије	2+2
6.	Помологија (део)	Воћарство и виноградарство	Дипломске академске студије	3+2+2
7.	Нове сорте воћака (део)	Хортикултура	Дипломске академске студије	3+2
Репрезентативне референце				
28.	Milatović, D., Nikolić D., Rakonjac V., Fotirić Akšić M. (2010): Cross-incompatibility in apricot cultivars. <i>Journal of Horticultural Science and Biotechnology</i> 85: 394-398.			
29.	Nikolić, D., Rakonjac, V., Milatović, D., Fotirić, M. (2010): Multivariate analysis of vineyard peach [<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.] germplasm collection. <i>Euphytica</i> 171: 227-234.			
30.	Rakonjac V., Fotirić Akšić M., Nikolić D., Milatović D., Čolić S. (2010): Morphological characterization of 'Oblačinska' sour cherry by multivariate analysis. <i>Scientia Horticulturae</i> 125: 679–684.			
31.	Milatović, D., Nikolić D., Đurović, D. (2010): Variability, heritability and correlations of some factors affecting productivity in peach. <i>Horticultural Science (Prague)</i> 37(3): 79-87.			
32.	Čolić S., Milatović D., Nikolić D., Zec G. (2010). Isoenzyme polymorphism of almond genotypes selected in the region of northern Serbia. <i>Horticultural Science (Prague)</i> 37: 56-61.			
33.	Ruml, M., Vuković, A., Milatović, D. (2010): Evaluation of different methods for estimating growing degree-day thresholds for apricot cultivars. <i>International Journal of Biometeorology</i> 54: 411-422.			
34.	Milatović, D., Nikolić, D. (2007): Analysis of self-(in)compatibility in apricot cultivars using fluorescence microscopy. <i>Journal of Horticultural Science & Biotechnology</i> 82: 170-174.			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата		-		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		12		
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2	Међународни 1	
Усавршавања	1994 - Реус, Шпанија, курс "Production and economics of nut crops" 1996 - HRI East Malling, Велика Британија, стручно усавршавање			
Други подаци које сматрате релевантним -				

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, DJ., Demin, M., Biljana Vucelic-Radovic, B., Jovanovic, Z., Milojkovic-Opсениca, D., Jacobsen, S.E., <u>Milovanovic, M.</u> (2012): Agronomical and nutritional evaluation of quinoa seeds (<i>Chenopodium Quinoa Willd.</i>) as an ingredient in bread formulations, <i>Journal of Cereal Science</i> , 55, 132-138. Academic Press, ISSN 0733-5210, Online - full text edition; ISSN 1095-9963, DOI: 10.1016/j.jcs.2011.10.010 M ₂₁ =8		
2.	Demin, M., Vucelic-Radovic, B., Banjac, N., Nikolajevna Tipsina, N., <u>Milovanovic, M.</u> (2012): Buckwheat and quinoa seeds as supplements in wheat bread production, <i>Hemijska industrija</i> , ISSN 0367-598X, doi:10.2298/HEMIND120314048D M ₂₃ =3		
3.	<u>Mirjana Milovanovic</u> , Dusan Zivkovic and Biljana Vucelic-Radovic (2010): Antioxidant Effects of <i>Glechoma hederaceae</i> as a Food Additive, <i>Natural Product Communication</i> , 5(1), 61-63. M ₂₃ =3		
4.	Biljana Vucelić-Radović, Vjaceslav Nesić, Mirjana Demin i <u>Mirjana Milovanović</u> (2006): The B Group Vitamins and Mineral Elements in the Selective Removal of Wheat Kernel Layers. <i>Natural Products Communications</i> , 1(11), 997-1002, M ₂₃ =3		
5.	<u>M.Milovanović</u> and K.Pićurić-Jovanović (2005): Terpenoids from <i>Picris echoides</i> , <i>Fitoterapia</i> , 76, 490-492 M ₂₃ =3		

6.	K.Picuric-Jovanovic, V.I.Demenko and <u>M.Milovanovic</u> (2002):Study of some compositional components and the oxidative stability of the seed oil of <i>Ribes nigrum</i> . <i>J. Herbs, Spices and Med. Plants</i> , 10(1), 37-44 M ₂₃ =3	
7.	<u>M.Milovanović</u> , K.Pićurić-Jovanović, M.Djermanović, V.Djermanović and M.Stefanović(2000): Sesquiterpene lactones and monoterpene glucosides from plant species <i>Picris echoides</i> . <i>J. Serb. Chem. Soc.</i> , 65 (11), 763-76. M ₂₃ =3	
8.	<u>M.Milovanović</u> , K.Pićurić-Jovanović, V.Đermanović and M. Stefanović(2002): Antioxidant Activities of the Constituents of <i>Picris echoides</i> . <i>J. Serb.Chem. Soc.</i> , 66 (10), 7-15. M ₂₃ =3	
9.	<u>M.Milovanović</u> , K.Pićurić-Jovanović, B.Vucelić-Radović and Ž.Vrbaški (1996): Antioxidant effect of the flavonoids of <i>Anthriscus sylvestris</i> in lard. <i>J. Am. Oil Chem. Soc.</i> , 73(6), 773-776. M ₂₃ =3	
10.	K.Pićurić-Jovanović i <u>M.Milovanović</u> (2005): Autooksidacija lipida i prirodni antioksidanti flore Srbije, Univerzitet u Beogradu, br. 119/10-5, Poljoprivredni fakultet, Beograd-Zemun, Nemanjina 6, 1-160, 2005. ISBN: 86-80733-58-X. Монографија	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	63	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	31	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 2	Међународни: 0
Усавршавања	/	
Други подаци које сматрате релевантним - Други подаци које сматрате релевантним. 1. Монографски радови или поглавља у домаћим и страним монографијама. 2. Рецензент у <i>J. Herbs, Spices & Med. Plants</i> (USA). 3. Специјалист за лековито и зачинско биље у Institute of Natural Product, University Massachusets (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 студја	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 (1/2)
4.	Технологија слада	Прехрамбена технологија, (Модул технологија конзервисања и врења), Основне академске студије	3+2 (1/2)
5.	Технологија пива	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија конзервисања и врења, Микробиологија хране), Основне академске студије	3+2 (1/2)
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 прехрамбеној 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 (1/2)
11.	Одабрана поглавља из технологије слада и пива	Прехрамбена технологија, Докторске академске студије	7+5 (1/2)
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 читата	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-)*.
Учесће 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 Наротена: Вежбе из предмета Технологија јаких алкохолних пића1 држим ја лично већ 29 година. Последњих годину и по дана на вежбама ми помаже студент демонстратор дипл.инж. Иван Урошевић
2.	Технологија јаких алкохолних пића II	Прехрамбена технологија, (Модул Технологија конзервисања и врења), Основне академске студије	3 + 2 Наротена: Вежбе из предмета Технологија јаких алкохолних пића2 држим ја лично већ 29 година. Последњих годину и по дана на вежбама ми помаже студент демонстратор дипл.инж. Иван Урошевић
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	3+0+3

		и животне средине	
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, Biotransformation and Disposition of Xenobiotics, (2005) European ISSX Meeting at the pharmscifair, Nice, France, (2005), vol.37, suplement 1p: 32-35.		
5.	Đekić,S., Milosavljević,S., Vajs,V., Jović,S., Petrović,A., Nikićević,N. , ManojlovićV., Nedović,V., Tešević,V.: "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.	Никићевих,Н. : Терминологију усед ин сенсору евалуатион оф плум бранду шљивовица квалити, Журнал оф АгрикултуралСциенцес, 2005, Вол.50,Но.л, п: 89-99		
8.	Nikićević,N. , Veličković,M., Jadranin,M., Vučković,I., Novaković,M., vujisić,Lj., Stanković,M., Urošević,I., Tešević,V. (2011): "The effects of the cherry variety on the chemical and sensorial characteristics of cherry brandy", Journal of the Serbian chemical Society, 76 (9) 1219-1228, SSCS-4198.		
9.	Veličković,M., Radivojević,D., Oparnica,Č., Nikićević,N. , Živković,M., Đorđević,N., Vajs,V., Tešević,V. (2012): "Volatile compounds in Medlar Fruit (<i>Mespilus germanica L.</i>) at two ripening stages", Hemijska industrija, Institut tehničkih nauka SANU		
10.	Дјекиц Сања В Милосављевиц Слободан М Вајс Влатка Е Јовиц Слободан М Петровиц Александар Никићевих,Н. , Недовиц Виктор А Тесевиц Веле В (2008) Транс- анд цис-ресвератрол концентратион ин винес продуцед ин Србиа, Журнал оф Тхе Србиан Цхемицал Социети, 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.	Машине и апарати у преради ратарских производа	Прехрамбена технологија, модул технологија ратарских производа изборни предмет	2+2+0
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 и прераде дувана	Прехрамбена технологија, Докторске академске студије	7+5
5.	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 NOx Content in tobacco smoke, Beitrage zur Tabakforschung International, 20(1), 43-48, 2002. _{M51}		
3.	Alagić,S., Palić,R., Nikolić,M.: Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil of the oriental tobacco Yaka ,J.Essent. Oil. Res.14, 230-232 ,2002. _{M23}		
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. Frag. J., 17, 323-326, 2002. _{M22}		
5.	Radojčić, V., Nikolić,M., Adnadjević, B., Jovanović, A.: Selective reduction of PAH content in cigarette tobacco smoke by catalitic cracking process. physical-chemistry 2004, Proceedings, 649-651. 2004. _{M33}		
6.	Radojčić, V., Nikolić, M: Ispitivanje kvaliteta cigareta metodom anketiranja potrosaca – Cigarette quality evaluation by the method of consumer's enquiry. 7th International Conference DQM – 2004, Proceedins, 333-337, 2004. _{M33}		
7.	Radojčić, V., Nikolić, M., Adnađević, B.: CO Reduction in Cigarette Smoke by Application of Purposely Sintetise Zeolite Catalyst. Environmental Protection of Urban and Suburban Settlements, Monograph, 33-37, Novi Sad, 2005. _{M16}		
8.	Radojčić, V., Nikolić, M., Adnađević, B.: The influence of zeolite type added to the cigarette blend on the changes of pyrolytic temperatures, Hemijska industrija, Izdanje 8, Vo 63 (5A), 579-583, 2009. _{M23}		
9.	Lazarević, N., Jovanović, J., Jevremović, M., Nikolić, M., Adnadjević, B.: Kinetics of Isothermal Nicotine Adsorption from the Aqueous Solution onto the USY Zeolite, Ind.Eng.Chem.Res., vol. 49 br. 14, str. 6302-6308, 2010. _{M21}		
10.	Marija Srbinoska, Miroslava Nikolić, Vesna Radojčić, Nermina Đulančić: Electronic Cigarettes:		

Regulatory Issues and Safety Concerns, Tutun/Tobacco, Vol 61, N° 7-12, 100-104, 2011. M51		
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	Прехранбена 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	Прехранбена технологија, Основне академске студије Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+2/2
2.	Микробиологија биљних производа	Прехранбена технологија, Основне академске студије Техн. конзервација 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	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+2
5.	Индустријски микроорганизми у храни биљног порекла	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	3+2
6.	Производња јестивих и медицинских гљива	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+2
7.	Хигијенски инжињеринг и дизајн	Прехранбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+2/
8.	Методe у микробиологији хране	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Прехранбени инжињеринг	3+0+3/4
9.	Индустријска микробиологија	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине; Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/4
10.	Патогени микроорганизми у храни	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/4
11.	Пробиотици у производњи функционалне хране	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/4
12.	Примена биоактивних материја микробиолошког порекла	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	3+0+3/4
13.	Методe у контроли микробиолошке безбедности и хигијене хране	Прехранбена 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.	Козарски М., Клаус А., Никсиц М. , Врвиц М., Тодоровиц Н, Јаковљевиц Д., Лео ЈЛД Ван Гриенсвен, (2012), Антиоксидативе активитиес анд цхемицал цхарацтеризатион оф полусаццхариде ехтрацтс фром тхе виделу усед мусхроомс Ганодерма аппланатум, Ганодерма луцидум, Лентинус едодес анд Траметес версицолор, Јоурнал оф Фоод Цомпоситион анд Аналуис, 26, 144-153.		
2.	Пециц, С., Велјовиц М., Деспотовиц С., Лескосек-Цукаловиц И., Јадраини М., Тесевиц в., Никсиц, М. , Никичевиц Н.Еффецт оф матурацион цондитионс он сенсору анд антиоксидант пропертиес оф олд Србиан плум брандиес (2012). Еуропеан Фоод Ресеарцх анд Тецхнологиу. 235:479–487		
3.	Никсиц М., Клаус А., Козарски М. (2012) ин Биотецхнологиу анд Мицробиологу фор Кноуледге анд Бенефит. Илустратион оф биоактивиту оф полусаццхариде ехтрацтс фром медицинал фунги ед Петер Распор, Биотецнологицал Фацулту Унив. оф Лјубљана. 180-187.		
4.	Клаус А., Козарски М., Никшић, М., Јаковљевић Д., Тодоровић Н., ван Гриенсвен Лео ЈЛД, (2011), Антиоксидативе Активитиес Анд Цхемицал Цхарацтеризатион Оф Полусаццхаридес Ехтрацтед Фром Тхе Басидиомуцете Сцхизопхуллум цоммуне, ЛВТ-Фоод Сциенце анд Тецхнологиу, Волуме 44, Иссеу 10, 2005-2011.		
5.	Козарски М., Клаус А., Никшић, М., Јаковљевић Д., Јоханнес П.Ф.Г. Хелспер, ван Гриенсвен Лео Ј.Л.Д., (2011), Антиоксидативе анд Иммуномодулатинг активитиес оф полусаццхариде ехтрацтс оф тхе медицинал мусхроомс Агарицус биспорус, Агарицус брасилиенсис, Ганодерма луцидум анд Пхелинус линтеус, Фоод Цхемистру, Волуме 129, Иссеу 4, 1667-1675.		
6.	Никшић, М., Митровић, М., Обрадовић, Д., Клаус, А., Савић, М. (2011): Роле анд цомпарисон оф АТП тест витх цласицал мицробиологицал метходс ин хугиене десигн, Еуропеан Хугиениц Енџинееринг & Десигн Гроуп, Јоурнал оф Хугиениц Енџинееринг анд Десигн, 62-65		
7.	Лескосек-Цукаловиц И., Деспотовиц С., Лакиц Н., Никсиц М., Недовиц В Тесевиц В. (2010): Ганодерма луцидум — Медицал мусхроом ас а raw материал фор беер витх енханцед функционал пропертиес, Фоод Ресеарцх Интернационал 43, 2262–2269		
8.	Лескосек-Цукаловиц И., Деспотовиц С., Недовиц, В. Лакиц Н., Никсиц М (2010): Нев Туле оф Беер – Беер витх Импровед Функционалиту анд Дефинед Пхармацодунамиц Пропертиес, Фоод Тецхнол. Биотецхнол. 48 (3) 384-391		
9.	Петровиц, Т., <u>Никсиц, М.</u> , анд Брингел, Ф. (2006):. Страин тупинг витх ИСЛпл1 ин лацтобацилли. <i>ФЕМС Мицробиологу Леттерс</i> . Вол 255, Иссеу 1 п.1-10		
10.	<u>Никсиц, М.</u> , Ниебухр, С., Дицксон, С.Ј., Мендонца, А., Козицкзовски, Ј. анд Еллингсон. Ј. (2005): Сурвивал оф Листериа моноцутогенес анд Есцхерицхиа цоли 0157:Х7 дуриг сауеркраут ферментатион . <i>Јоурнал оф Фоод Протецтион</i> . Вол 68,Но 7, 1367-1374.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број 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		Владимир Б. Павловић	
Звање		редовни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет, 1993	
Ужа научна односно уметничка област		ФИЗИКА	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2012	Пољопривредни факултет	Физика
Докторат	2001	Универзитет у Београду, Физички факултет	Физика
Специјализација	-	-	-
Магистратура	1996	Универзитет у Београду, Центар за мултидисциплинарне студије	Наука о материјалима
Диплома	1992	Универзитет у Београду, Физички факултет	Физика
Списак предмета које ће наставник држати у одређеној школској години реформисаних студија			
	назив предмета		врста студија
1.	ФИЗИКА		Основне академске студије на свим студијским програмима
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	<u>Nenadović, S., Nenadović, M., Kljajević, L., Vukanac, I., Poznanović, M., Mihajlović Radosavljević, A., Pavlović, V. Vertical distribution of natural radionuclides in soil: Assessment of external exposure of population in cultivated and undisturbed areas Science of the Total Environment 429 , (2012) pp. 309-316</u>		
2.	<u>Pavlović, V.P., Krstić, J., Šćepanović, M.J., Dojčilović, J., Minić, D.M., Blanuša, J., Stevanović, S., Pavlović, V.B. Structural investigation of mechanically activated nanocrystalline BaTiO₃ powders Ceramics International 37 (7) , (2011) pp. 2513-2518</u>		
3.	V.B.Pavlovic, <i>Contribution of Frenkel's Theory to the Development of Materials</i> Science, Sci. of Sint. 38 (2006) 3-6		
4.	V.P.Pavlovic, M.V.Nikolic, V.B.Pavlovic, N. Labus, Lj. Zivkovic, B.D.Stojanovic, <i>Correlation between densification rate and microstructure evolution of mechanically activated BaTiO₃</i> , Ferroelectrics 319 (2005) 75-85		
5.	B.D.Stojanovic, C.R.Foschini, V.Z.Pejovic, V.B.Pavlovic, J.A.Varela, "Electrical properties of screen-printed BaTiO ₃ thick films, Journal of the European Ceramic Society 24 (2004) 1467-1471		
6.	V.B.Pavlovic, Z.Marinkovic, V.Pavlovic, Z.Nikolic, B.Stojanovic, M.M.Ristic, <i>Phase transformations and thermal effect of mechanically activated BaCO₃-TiO₂</i> Ferroelectrics 271, (2002), 391-396		
7.	B.D.Stojanovic, C.R.Fochini V.B. Pavlovic, V.P.Pavlovic V.Pejovic, J.A.Varela, <i>Barium titanate screen-printed films</i> Ceramics International 28 (2002) 293-298		
8.	B.D.Stojanovic, V.B.Pavlovic, V.P.Pavlovic, SDjuric, B.A.Marinkovic, M.M.Ristic, "Dielectric Properties of Barium-titanate Sintered from Tribophysically Activated Powders", J.Europ.Ceram.Soc. 19, 1081-1083 (1999).		
9.	Lj.Zivkovic, B.D.Stojanovic, V.B.Pavlovic, Z.S.Nikolic, B.A.Marinkovic, T.V.Sreckovic, "SEM Investigation of Domain Structure in (Ba,Ca,Pb)TiO ₃ ", J.Europ.Ceram.Soc. 19,1085-1087 (1999).		
10.	V.B.Pavlovic, B.D.Stojanovic, Lj.Zivkovic, G.Brankovic, M.M.Ristic "Grain Growth during Sintering of BaTiO ₃ with LiF" Ferroelectrics 186, 165-168 (1996).		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		150	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		61	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи -1	Међународни-1
Усавршавања	2000. год.-Универзитет Илиноис, САД		

Други подаци које сматрате релевантним

Учествовао је у реализацији 13 научно-истраживачких пројеката, од којих су 3 била међународни пројекти, 6 пројеката је финансирало Министарство за науку и заштиту човекове околине Србије, два пројекта је финансирао Фонд за научна истраживања САНУ, а један пројекат је финансирао ИРИТЕЛ. Др Владимир Павловић је руководио пројекта из области основних истраживања, а био је и руководио на 3 потпројекта, а научни секретар на два. У оквиру својих истраживања проф. др Владимир Павловић је остварио научну сарадњу са већим бројем научних институција из земље и иностранства, од којих се нарочито истиче сарадња са универзитетом у Сао Паолу (УНЕСП), Институтом за проблеме науке о материјалима Националне академије наука Украјине, Институтом за хемију чврстог стања и механохемију СО Руске академије наука, одсеком за микроелектронику универзитета Илиноис (САД), као и сарадња са Националном агенцијом за свемирска истраживања (НАСА-САД). Током 2011. и 2012. године као гостујући професор у истраживачком центру Националне агенције за свемирска истраживања (НАСА) одржао семинаре из области мултифункционалних материјала и учествовао у истраживањима из области полимерних нанокompозита.

Као аутор или коаутор др Владимир Павловић је објавио преко 190 научних радова, при чему је 61 рад објављен у међународним часописима, а остатак у зборницима са међународних и домаћих конференција конференција, као и у часописима од националног значаја. Владимир Павловић има реализована два патента, а за практичне аспекте својих истраживања награђен је 2000. год. златном медаљом Савеза проналазача Београда, а 2002. године специјалним признањем са златном медаљом. Добитник је и награде Министарства за науку и заштиту животне средине републике Србије за изузетне резултате постигнуте у научно-истраживачком раду за 2004. годину.

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
2.	Амбалажа и паковање хране	Прехрамбена технологија	Основне академске студије
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 susceptibility 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. <i>Biotechnology in Animal Husbandry</i> , 28 (4): 845-854.	
10.	Petrovic, T., Niksic, M. and Bringel, F. 2006. Strain typing with <i>ISLplI</i> in lactobacilli. <i>FEMS Microbiology Letters</i> , 255: 1-10.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата:	8	
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе:	4	
Тренутно учешће на пројектима:	Домаћи :2	Међународни: 1
Усавршавања	-Лабораторија за микробиологију и генетику, Универзитет Луј Пастер, Стразбур, Француска, (јануар-април 2003) - Тренинг курс у оквиру пројекта безбедност хране на тему:"Stakeholder engagement in food risk analysis: opportunities and dangers?", Central Food Research Institute, Будимпешта, Мађарска (19. фебруар 2008) -Тренинг курс у оквиру CAPINFOOD пројекта на тему: „Introduction in food chain managment“, Атина, Грчка (9-12. 10. 2012.)	
Други подаци које сматрате релевантним: Награда за изузетан успех током редовних студија од Института за 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), Основне академске студије	2+2 (1/5)
3.	Непожељне биоактивне супстанце хране	Прехрамбена технологија (Технологија ратарских производа) Основне академске студије	2+2 /2
4.	Основи биохемије	Зоотехника, Основне академске студије	3+2/5
5.	Основи биохемије	Биљна производња-сви модули, Основне академске студије	3+2/5
6.	Биохемијске трансформације протеина током производње хране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
7.	Биохемија хране и исхране	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/5
	Технолошка функционална својства протеина, угљених хидрата и липида	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3/2
8.	Протеини и протеински производи биљног порекла	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3
9.	Ензимске модификације у прехрамбеној технологији	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3
10.	Витамини и антиоксиданси у храни	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3
11	Секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења	Прехрамбена технологија, Специјалистичке академске студије, Модул: Хемија хране	2+0+2/3
12	Увод у научно истраживачки рад	Прехрамбена технологија Дипломске академске студије, Сви модули	3+0+3/2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
.	Pestic 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., Pestic, 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</i>		

	<i>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 IF ₂₀₁₁ =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 IF ₂₀₁₁ =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 IF ₂₀₁₁ =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 IF ₂₀₁₁ =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 Sciences</i> (ISI IF ₂₀₁₁ =2,598, Chemistry, Multidisciplinary 44/152), 12(9): 5878-5894	
10.	Pešić M. B., Vucelić-Radović B. V., Barac M. B., Stanojević S. P. and Nedović V. A. (2007): Influence of Different Genotypes on Trypsin Inhibitor Levels and Activity in Soybeans, <i>Sensors</i> , 7, 67-74. (ISI IF ₂₀₀₇ =1.573, Instruments and Instrumentation 13/55).	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	30	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	15	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни -
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		
Др Мирјана Б. Пешић је до сада објавила 63 научни рад у сарадњи са другим ауторима у међународним и домаћим часописима са рецензијом, у зборницима радова са међународних и домаћих скупова. Учествовала је у реализацији шест домаћих пројеката које је финансирало Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије и једног међународног пројекта у сарадњу са Националном научном фондацијом Швајцарске. Руководиоц је подпројекта пројекта у оквиру Програма истраживања у области технолошког развоја за период 2011-2014. година (ев.бр. ТР 31069). Ради рецензије за водеће међународне часописе: <i>Food Chemistry</i> (IF ₂₀₁₀ =3.458, Food Science and Technology 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)		

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

	ИССН 0352-3462, УДК 334.012.62/63:316.334.55, год LVII бр. 1 стр. 121-131.	
8.	Blazenka Popovic , Branislav Zivkovic , Radojka Maletic, Zoran Rajic, Svjetlana Jankovic-Soja (2011): <i>Factorial analysis of slaughter characteristics of fattening pigs fed different additives – enzyme and probiotic in mixtures</i> , African Journal of Biotechnology Vol.10 (42), pp. 8491-8497, 8 August, 2011 ISSN 1684-5315 © 2011 Academic Journals	
9.	Blazenka Popovic , Radojka Maletic, Slobodan Ceranic, Tamara Paunovic, Svjetlana Jankovic Soja (2011): <i>Defining homogenous areas of Serbia based on development of SME in agribusiness using the cluster analysis</i> , Technics technologies education management, Vol. 6 Number 3, 2011, pp. 811-818, ISSN 1840-1503, www.ttem-bih.org	
10.	Maletic Radojka, Popovic Blazenka (2012): <i>MEASURING THE SME'S EFFICIENCY IN AGRIBUSINESS BY DEA TECHNIQUE</i> , International Scientific Meeting: “Sustainable agriculture and rural development in terms of the Republic of Serbia strategic goals realization within the Danube region”, Mountain Tara, December, 6-8th 2012, Thematic proceedings , ISBN 978-86-6269-018-0, COBISS.SR-ID 195237900, pages 1392-1407.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе	2	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

Име, средње слово, презиме		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.	<i>Јованка Попов-Раљић</i> , 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.	<u>Јованка Попов-Раљић</u> , Јованка Лаличић-Петронијевић, Анета Георгијев, Владимир Попов, Мића Младеновић (2010): Sensory Evaluation of Pralines Containing Different Honey Products, <i>Sensors</i> , 10(9), 7913-7933; doi:10.3390/s100907913
3.	<u>Попов-Раљић Ј.</u> , 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., <u>Попов-Раљић Ј.</u> , 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.	<u>Јованка Попов-Раљић</u> , 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.	<u>Јованка Попов-Раљић</u> , <u>Нада Лакић</u> , <u>Јованка Лаличић-Петронијевић</u> , <u>Мирољуб Бараћ</u> , <u>Вишња Сикимић</u> (2008): Color changes of UHT milk during storage, <i>Sensors</i> 8 (9), 5961-5974, doi:10.3390/s8095961.
7.	<u>Јованка Попов-Раљић</u> , 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.	<u>Јованка Попов-Раљић</u> , Јованка Лаличић, Радмила Горјановић, Вишња Сикимић (2005): Предлог могућности сензорног вредновања брашно-кондиторских производа у типу тврдог кекса, крекера и сланог пецива, Жито-хлеб, 32, 4-5, 179-184.
9.	Додић, Ј., Пејин, Д., Додић, С., Попов, С., Мاستиловић, Ј., <u>Попов-Раљић, Ј.</u> , 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.	<u>Јованка Попов-Раљић</u> , Радомир Радовановић (2007): Сензорна анализа у функцији утврђивања безбедности и квалитета прехранбених производа, Савремена пољопривреда, 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+3
2.	Технолошко пројектовање	Прехрамбена технологија-Технологија анималних производа, Основне академске студије, Изборни предмет	2+2 (1/3) 2 проф
3.	Машине и уређаји у технологији анималних производа	Прехрамбена технологија-Технологија анималних производа, Основне академске студије Изборни предмет	2+2 (1/3) 2 проф
4.	Основи технологије млека	Прехрамбена технологија-Управљање безб. и квал. у пр. хране, Микробиологија хране , Основне академске студије	2x2 (1/3) 1/3
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 проф
8.	Практична обука 1, 2, 3	Прехрамбена технологија, основне студије, модул Технологија анималних производа	
Репрезентативне референце			
1.	Miočinović, J., Radulović, Z., Miloradović, Z., Trpković, G., Pešić Mikulec, D., Pavlović, 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.		
2.	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.		
3.	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.		
4.	Puđa, P. , Đerovski, J., Radovanović, M. (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. , Mulholland, 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., Pudja, 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., Pudja, 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., Pudja, 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 идустијску 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 - ментор 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 студја	Часова активне наставе
1.	Технологија уља и масти	Основне академске студије Прехрамбена технологија Модули: Технологија ратарских производа, Управљање безбедношћу и квалитетом хране	3+2
2.	Модификација уља и масти	Основне академске студије Прехрамбена технологија Модул: Технологија ратарских производа	3+2
3.	Технологија прераде соје	Основне академске студије 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. Journal of the American Oil Chemists Society, 88:1875–1882.		
2.	Рабреновић Б., Димић Е., Максимовић М., Шобајић С., Гајић-Крстајић Ј. (2011). Determination of Fatty Acid and Tocopherol Compositions and the Oxidative Stability of Walnut (<i>Juglans regia</i> L.) Cultivars Grown in Serbia, Czech Journal of Food Science, Vol. 29,		

	No.1: 74–78 .	
3.	Рабреновић Б. , К. Пићурић-Јовановић, С. Шобајић (2006): Physico-Chemical Properties and Fatty Acid Composition of Walnut (<i>Juglans regia</i> L.) Cultivars Grown in Serbia, Chemistry of Natural Compounds, 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, Journal of Oil Soap Cosmetics, 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, Agriculturae Serbica, Vol.XV, 29: 89-94B.	
7.	К. Пићурић-Јовановић, М. Миловановић. (2003): Ацетон као алтернативно екстракционо средство за издвајање биљних уља . J. Sci.Agric.Research, 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.	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, 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	3+0+3/4

		животне средине	
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 Laiterie 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.	Методе 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 B.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 Antigerinnungsmittel auf Ertrag , chemische Zausammensetzung 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 и прераде дувана	Прехрамбена технологија, Докторске академске студије	7+5
	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, <i>СЪЮЗ НА УЧЕНИТЕ В БЪЛГАРИЯ – ПЛОВДИВ</i> , 10-11. November, 2011., Научни трудове на Съюза на учените Пловдив, Серия В. Техника и технологии, том.IX, Пловдив, 2012, pp. 131-135, _{M33}		
5.	Radojičić, V. , Nikolić, M., Adnađević, B.: The influence of zeolite type added to the cigarette blend on the changes of pyrolytic temperatures, <i>Hemijska industrija</i> , Izdanje 8, Vo 63 (5A), 579-583, 2009. _{M23}		
6.	Gordana J. Kulić, Vesna B. Radojičić : Analysis of cellulose content in stalks and leaves of large leaf tobacco, <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, Tutun/Tobacco, Vol 61, N° 7-12, 100-104, 2011. _{M51}		
10.	Radojičić, V. , Nikolić, M., Adnađević, B.: CO Reduction in Cigarette Smoke by Application of Purposely Sintetise Zeolite Catalyst. Environmental Protection of Urban and Suburban Settlements, Monograph, 33-37, Novi Sad, 2005. _{M16}		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		2	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1	Међународни: 0
Усавршавања	Институт за тутун, Прилеп, Македонија, 2007.		
Други подаци које сматрате релевантним –			
1. Завод за стандардизацију Србије, подпредседник комисије за доношење стандарда из области дувана и производа од дувана.			
2. Члан радне групе за доношење правилника о техничким захтевима за цигарете и ферментисани дуван у листу при Министарству за пољопривреду Србије.			
3. Проверен сензорни оцењивач према стандарду ISO 8586-1:1993. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Београд, 2010. године.			
4. Секретар катедре за технологију ратарских производа од 2004. до 2008. године.			

Име, средње слово, презиме		Зорица Т. Радуловић	
Звање		Ванредни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду Пољопривредни факултет, 1987. год.	
Ужа научна односно уметничка област		Технолошка микробиологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање ванредног професора	2012	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија
Избор у звање доцента	2008	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија
Докторат	2007	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија
Специјализација	-		-
Магистратура	1992	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Биотехничке науке Прехрамбено технолошке науке Технолошка микробиологија
Диплома	1985	Пољопривредни факултет Универзитета у Београду	Прехрамбена технологија
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студја	Часова активне наставе
1.	Микробиологија	Зоотехника, Основне академске	2+2/2
2	Микробиологија анималних производа	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Тех. анималних производа	4+2/2
3	Микробиолошке методе анализе хране	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране, Тех. анималних производа, Техн. конзервисања и врења, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	3+2/2
4	Индустријски микроорганизми у храни анималног порекла	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	3+2
5	Пробиотици и пребиотици	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	2+2
6	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	Прехрамбена технологија, Мастер	3+0+3/4

	функционалне хране	академске студије, Модул: Микробиологија хране и животне средине	
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
21.	Практична обука 1	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
22.	Практична обука 2	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
23.	Практична обука 3	Прехрамбена технологија, Основне академске студије, Микробиологија хране	1/6
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
.	<u>Zorica Radulović, Tanja Petrović, Snežana Bulajić</u> 2012: Antibiotic susceptibility of probiotic bacteria. In. Antibiotic Resistant Bacteria - A Continuous Challenge in the New Millennium, Ed. M. Pana, ISBN 978-953-51-0472-8, pp. 549-576, InTech-Open Access Publisher, Rijeka, Croatia.		
2.	<u>Зорица Радловић</u> 2010: Аутохтоне бактерије млечне киселине као стартер културе, Монографија, 147 стр. ISBN 978-86-7834-081-9, CIP 637.146.33:579.846, COBIS. SR-ID 175010828, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Србија.		
3.	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., Bogović-Matijašić, B., Petrušić, M., Petrović, T., Nedović, V. (2012): Quantification of viable spray-dried potential probiotic lactobacilli using real-time PCR. Archives of Biological Science 64 (4), 1465-1472.		
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.	Радловић, 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., Радловић 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 <i>Lactobacillus plantarum</i> 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 и презиме		Зоран Н. Рајић	
Звање		Ванредни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Пољопривредни факултет Београд – Земун 1. април 1990. године	
Ужа научна, односно уметничка област		Менаџмент, организација и економика производње пословних система пољопривреде и прехранбене индустрије	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2003.	Пољопривредни факултет Београд – Земун	Агроекономија
Докторат	2003.	Пољопривредни факултет Нови Сад	Агроекономија
Специјализација			
Магистратура	1998.	Пољопривредни факултет Београд – Земун	Агроекономија
Диплома	1989.	Пољопривредни факултет Београд – Земун	Агроекономија
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Управљање квалитетом у агробизнису	Агроекономија – основне академске студије	2
2.	Економика и организација предузећа	Прехранбена технологија – основне академске студије	2
3.	Менаџмент прехранбене индустрије	Агроекономија – основне академске студије	3
4.	Системи производње	Агроекономија – докторске академске студије	3
5.	Менаџмент производње сточних производа	Агроекономија – основне академске студије	4
6.	Менаџмент сточарске производње	Зоотехника – основне академске студије	3
7.	Бизнис план сточне фарме	Агроекономија – мастер академске студије	3
Репрезентативне референце			
1.	Mitrovic S., Đermanovic V., Radivojevic M., Rajić Z. , Zivkovic D., Ostojic Đ., Filipovic N. (2010): The influence of population density and duration of breeding on boiler chickens productivity and profitability, African Journal of Biotechnology, I Vol. 9 (23), pp. 4486-4490, DOI www.academicjournals.org/AJB SSN 1684-5315		
2.	Kalanović-Bulatović Branka, Rajić Z. , Dimitrijević B. (2010): Economic aspects of walnut seedling production on a family farm, International scientific meeting Multifunctional agriculture and rural development (V) – regional specificities, p. 192-200. Ekonomika poljoprivrede, tematski broj, I book, Vol. LVII, СБ/СИ-2 (1-656), UDC 631.16:628.091, ISSN 0352-3462		
3.	Živković Dragić, Rajić Zoran , Milijić Ivan (2010): Menadžment proizvodnje preduzeća za otkup i doradu šumskih proizvoda, Ekonomika poljoprivrede, vol. 57, br. 1, str. 137-149, ISSN 0352-3462		
4.	Пешевски, М., Ралевић, Н., Живковић, Д., Рајић, З. , Јелић, С. (2010): Productivity and profitability in production of cabbage, „Економика пољопривреде“, Волумен 57, бр.4, 2010, стр. 647-654, УДК: 338.43:63, ИССН 0352-346		
5.	Popović Blaženka, Živković B., Maletić Radojka, Rajić Z. , Janković Đoja Svjetlana (2011): Factorial analysis of slaughter characteristics of fattening pigs fed different additives – Enzyme and probiotic in mixtures, African Journal of Biotechnology, Vol. 10 (42), pp. 8491-8497, ISSN 1684-5315		
6.	Живковић Д., Јелић С., Рајић З. , Пешевски М. (2011): Утицај транзиционих процеса на осиромашење села и пољопривреде, Часопис Економика пољопривреде – тематски број, Вол. 58, СБ – 1, стр. 96-102, УДК 338.43:63, ИССН 0352-3462		
7.	Filiposki K., Peshevski M., Zivkovic D., Rajić Z. , Filiposki B. (2011): Global changes in the world tobacco production, Часопис Економика пољопривреде – тематски број, Вол. 58, СБ – 1, стр. 201-208, УДК 338.43:63, ИССН 0352-3462		
8.	Kalanović Bulatović Branka, Dimitrijević B., Vasiljević Zorica, Rajić Z. , Ralević N., Grbović M.		

	(2011): Decision making analysis of walnut seedling production on a small family farm in Serbia, African Journal of Biotechnology, Vol. 10 (83), pp. 19392-19401, DOI: 10.5897/AJB11.887, ISSN 1684-5315	
9.	Vico G., Rajić Z. , Sorajic B., Milic Vesna, Pandurevic Tatjana, Lucic Govedarica Tatjana (2012): Economic Performance and the size of small scale dairy farms in hilly and mountainous area, TTEM journal, Vol.8, No.3., 8/9	
10.	Lukač Bulatović Mirjana, Rajić Z. , Ljubanović Ralević Ivana, Đoković Jelena (2012): Economic features of processed fruit production in Serbia, Ekonomika poljoprivre, No. 4	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе	13	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним: објавио 103 научна и стручна рада, 9 студија, члан тима у 9 пројеката финансираних од стране надлежног министарства Републике Србије, ОРТО Internationala, Секретаријата за привреду, Управе за пољопривреду града Београда, ментор 3 докторске дисертације, 1 магистарске тезе, 3 мастер рада, 40 дипломских радова, аутор 1 монографије и 4 поглавља у монографијама.		

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 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
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 Staphylococcus aureus in insufficiently dried traditional beef ham “govedja pršuta” under different storage conditions. Food Control, Volume: 27 Issue: 2 Pages: 369-373		
2.	Rajkovic, A., El Moualij, B., Fikri, Y., Dierick, K., Zorzi, W., Heinen, E., Uner, A. and Uyttendaele,		

	M. (2012). Detection of Clostridium botulinum neurotoxins A and B in milk by ELISA and immuno PCR at higher sensitivity than mouse bio-assay. Food Analytical Methods, Volume 5, Number 3, 319-32
3.	Smigic, N., Rajkovic, A., Arneborg, N., Siegumfeldt, H., Devlieghere, F., Nielsen, D. (2011). Analysis of intracellular pH in Escherichia coli O157:H7 to determine the effect of chlorine dioxide decontamination. Food Analytical Methods, Volume 5, Number 3, 327-331.
4.	Delbrassinne, L., Andjelkovic, M., Rajkovic, A., Dubois, P., Nguessan, E., Mahillon, J. and Van Loco, J. (2012). Determination of Bacillus cereus emetic toxin in food products by means of LC-MS ² . Food Analytical Methods, Volume 5, Number 5, 969-979.
5.	Ceuppens, S., Uyttendaele, M., Drieskens, K., Rajkovic, A., Boon, N., Van de Wiele, T. (2012). Survival of Bacillus cereus vegetative cells and spores during in vitro simulation of gastric passage. Journal of Food Protection, 75(4):690-4.
6.	Ceuppens, S., Van de Wiele, T., Rajkovic, A., Ferrer-Cabaceran, T., Heyndrickx, M., Boon, N., Uyttendaele, M. (2012). Impact of intestinal microbiota and gastrointestinal conditions on the in vitro survival and growth of Bacillus cereus. International Journal of Food Microbiology, 155(3):241-6.
7.	Dang, Trung Diem Trang; De Maeseneire, Sofie; Zhang, Baoyu; De Vos, Winnok; Rajkovic, Andreja et al. (2012). Monitoring the intracellular pH of Zygosaccharomyces bailii by green fluorescent protein. International Journal of Food Microbiology, 156, 290–295.
8.	Beatriz Melero, Ana M Diez, Andreja Rajkovic, Isabel Jaime, Jordi Rovira (2012). Behaviour of non-stressed and stressed Listeria monocytogenes and Campylobacter jejuni cells on fresh chicken burger meat packaged under modified atmosphere and inoculated with protective culture. International Journal of Food Microbiology, 158, 107–112.
9.	Ceuppens, S., Rajkovic, A., Hamelink, S., Van De Wiele, T., Boon, N., Uyttendaele, M. (2012). Enterotoxin production by Bacillus cereus under gastrointestinal conditions and their immunological detection by commercially available kits. Foodborne Pathogens and Disease, 9(12):1130-6
10.	Tsilia, V., Devreese, B., De Baenst, I., Mesuere, 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, Мaste 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. Kaučić; „Structure and thermal behavior of the layered zincophosphate [NH ₃ -CH ₂ -CH(NH ₃)-CH ₃](ZnPO ₄) ₂ ”; (2009) <i>Inorganica Chimica Acta</i> , 362 (6), pp. 1991-1995.	
8.	S. Petrović, A. Terlecki-Baričević, Lj. Karanović, P. Kirilov-Stefanov, M. Zdujić, V. Dondur, D. Paneva, I. Mitov, V. Rakić; “LaMO ₃ (M = Mg, Ti, Fe) perovskite type oxides: Preparation, characterization and catalytic properties in methane deep oxidation”; (2008) <i>Applied Catalysis B: Environmental</i> , 79 (2), pp. 186-198.	
9.	B. Bonnetot, V. Rakić, T. Yuzhakova, C. Guimon, A. Auroux; “Preparation and characterization of Me ₂ O ₃ -CeO ₂ (Me = B, Al, Ga, In) mixed oxide catalysts. 2. Preparation by sol-gel method”; (2008) <i>Chemistry of Materials</i> , 20 (4), pp. 1585-1596.	
10.	M. Milojević, V. Dondur, Lj. Damjanović, V. Rakić, N. Rajić, A. Ristić; “The activity of ironcontaining zeolitic materials for the catalytic oxidation in aqueous solutions”; (2007) <i>Materials Science Forum</i> , 555, pp. 213-218.	
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата		209
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		33
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи -1, МПН основна истраживања, 172018
		Међународни – 1, пројекат финансиран од стране Норвешке владе (програм HERD); број 26/117 норвешка референца 09/1548
Усавршавања	<ol style="list-style-type: none"> 1. University of Patras ICEHT, Patras, Greece. Maj – decembar 1995. Usavršavanje u oblasti primene metoda IR i masene spektroskopije u katalizi. 2. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. Maj – jul 2002. Usavršavanje u oblasti primene metoda IR i masene spektroskopije u katalizi. 3. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. EU Tempus project, Individual Mobility Grant, februar 2003. Usavršavanje u oblasti primene mikrokalorimetrije u katalizi. 4. Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France. Oktobar 2004 – maj 2005, rad na poziciji pridruenog istraživača (chercheur associée). Usavršavanje u oblasti primene infracrvene, Raman, XPS spektroskopije u katalizi. 5. U više navrata boravak na Institut de Recherches sur la Catalyse IRC - CNRS, Lyon, France, zbog naučne saradnje i učešća na više međunarodnih projekata. 	
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 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
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	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул:	3+0+3/3

		Хемија и биохемија хране	
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)			
.	Petričević, J., Gujaničić, V., Radić, D., Lalević, B., Božić, M., Rudić, Ž., Raičević, V. (2012): The possibility of using macrophytes in Palic Lake sediment remediation, Archives of biological sciences, 64(4),1481-1486.		
2.	Lalevic, B., Raicevic, V., Kikovic, D., Jovanovic, L., Surlan-Momirovic, G., Jovic, J., Talaie, A.R., Morina, F. (2012): Biodegradation of MTBE by bacteria isolated from oil hydrocarbons-contaminated environments. International journal of environmental research 6(1), 81-86.		
3.	Milinkovic, M., Raicevic, V., Lalevic, B., Golubovic-Curguz, V., Jovanovic, L. (2012): Content of heavy metals in carpophores of wild mushroom (Boletus edulis). Proceedings of 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, 23-26.05.2012, 378-381.		
4.	Lalević, B.T., Jović, J.B., Raičević, V.B., Kljujev, I.S., Kiković, D.D., Hamidović, S.R. (2012): Biodegradation of methyl-tert-butyl ether by Kocuria sp. Hemijska industrija 66(5), 717/722.		
5.	Golubović-Ćurguz, V., Raičević, V., Veselinović, M., Tabaković-Tošić, M., Vilotić, D. (2012): Influence of heavy metals on seed germination and growth of Picea abies L. Karst. Polish journal of environmental studies 21(2), 355-361.		
6.	Raicevic, V., Bozic, M., Lalevic, B., Rudic, Z., Kikovic, D., Jovanovic, L. (2012): Eutrophication: status, trends and restoration strategies for Palic Lake. In: Water treatment (ISBN 978-953-51-0928-0), InTech		
7.	Forslund, A., Ensink, J.H.J., Battilani, A., Kljujev, I., Gola, S., Raicevic, V., Jovanovic, Z., Stikic, R., Sandei, L., Fletcher, T., Dalsgaard, A. (2010): Faecal contamination and hygiene aspects associated with the use of treated wastewater and canal water for irrigation of potatoes (Solanum tuberosum). Agricultural water management 98(3), 440-450.		
8.	Golubovic-Curguz, V., Tabakovic-Tosic, M., Veselinovic, M., Raicevic, V., Drazic, D., Jovanovic, L., Kikovic, D. (2010): The influence of heavy metals on the grown of ectomycorrhizal fungi. Minerva biotechnologica 22(1), 17-22.		
9.	Raicevic, V., Golic, Z., Lalevic, B., Jovanovic, L., Kikovic, D., Antic-Mladenovic, S. (2010): Isolation of chromium resistant bacteria from a former bauxite mine area and their capacity for Cr(VI) reduction. African journal of biotechnology 9(40), 6727-6732.		
10.	Kuburovic N., Todorovic M., Raicevic Vera, Orlovic A., Jovanovic Lj., Nikolic J., Kuburovic V., Drmanic S., Solevic T. (2007): Removal of methyl tertiary butyl ether from wastewaters using photolytic, photocatalytic and microbiological degradation processes. Desalination, 213: 123-128.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		41	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		11	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 2	Међународни -
Усавршавања	Institute of Environmental and Natural Sciences Lancaster University, 2005. University of Hohenheim, 2007. Helmholtz research center, Munchen, Germany, 2009.		
Други подаци које сматрате релевантним Укупан број радова преко 150, 1 практикум и 2 уџбеника, руководилац 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 сарадник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе (П+В+Л)
1.	Биохемија хране	Прехранбена технологија, (2 модула), Основне академске студије	2+2 /5
2.	Биохемија	Прехранбена 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	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3 /5
6.	Ензимологија хране	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Хемија и биохемија хране	3+0+3 /2
7.	Хемијске методе анализе хране	Прехранбена технологија, Масте академске студије, Модул: Прехранбени инжењеринг	3+0+3/3
8.	Виши курс биохемије хране	Прехранбена технологија, (сви модули), Специјалистичке академске студије	3+0+2 /3
9.	Витамини и антиоксиданси у храни	Прехранбена технологија, (сви модули), Специјалистичке академске студије	2+0+2/ 3
10.	Протеини и протеински производи биљниг порекла	Прехранбена технологија, (сви модули), Специјалистичке академске студије	2+0+2 / 3
11.	Ензимске модификације у прехранбеној технологији	Прехранбена технологија, (сви модули), Специјалистичке академске студије	2+0+2/3
12.	Секундарни биљни метаболити као биолошки активна једињења	Прехранбена технологија, (сви модули), Специјалистичке академске студије	2+0+2/3
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
11.	Sladjana P. Stanojevic, Miroљub B. Barac , Mirjana B. Pesic , Biljana V. Vucelic-Radovic: Composition of proteins in okara as a by-product in hydrothermal processing of soymilk, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 2012. , 9221-9228. (M ₂₁ =8)		
12.	Mirjana B. Pesic, Miroљub B. Barac, Sladjana P. Stanojevic , Nikola M. Ristic, Ognjen D. Macej, Miroљslav M. Vrvic: Heat induced casein–whey protein interactions at natural pH of milk: A comparison between caprine and bovine milk, <i>Small Ruminant Research</i> , 2012. , 108, 77-86. (M ₂₁ =8)		
13.	Miroљub 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</i>		

	<i>and Technology</i> , 2012. , 47 (7), 1457-1467. (M ₂₂ =5)
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. (M ₂₁ =8)
15.	Pesic, M., Barac. M, Vrvic, M., Ristic, N., Macej, O., Stanojevic, S. : Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE, <i>Food Chemistry</i> , 2011, 125, 1443-1449. (M ₂₁ =8)
16.	Mirjana B. Pesic , 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. (M ₂₁ =8)
17.	Miroљjub Baraћ, Slavica Čabrilo, Mirjana Pešić, Sladana Stanojević , Milica Pavličević, Ognjen Maćej, Nikola Ristić: Functional Properties of Pea (<i>Pisum sativum</i> , L.) Protein Isolates Modified with Chymosin, <i>Int. J. Mol. Sci.</i> 2011. , 12, 8372-8387. (M ₂₁ =8)
18.	Barac, M., Cabrilo, S., Pesic, M., Stanojevic, S. , Zilic, S., Macej, O., Ristic, N.: Profile and Functional Properties of Seed Proteins from Six Pea (<i>Pisum sativum</i>) Gnotypes, <i>Int. J. Mol. Sci.</i> 2010 , 11, 4973-4990. (M ₂₁ =8)
19.	Pešić, M., Vucelić-Radović, B., Baraћ, M., Stanojević, S. , Viktor, A. Nedović: Influence of different genotypes on trypsin inhibitor levels and activity in soybeans, <i>Sensors</i> , 2007 , 7, 67-74. (M ₂₁ =8)
20.	Barac, M., Jovanovic, S., Stanojevic, S. , Pesic, M: Effect of Limited Hydrolysis on Traditional Soy Protein Concentrate, <i>Sensors</i> , 2006 , 6 (9), 1087-1101. (M ₂₁ =8)

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности сарадника

Укупан број цитата	14 (са аутоцитатима 29)	
Укупан број радова са СЦИ (ССЦИ) листе	13	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 2	Међународни
Усавршавања		

Други подаци које сматрате релевантним

Др Слађана Станојевић је до сада објавила 59 научних радова у међународним и домаћим часописима са рецензијом, у зборницима радова са међународних и домаћих скупова и стекла степен научне компетенције 138.7.

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

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

Од 2010. године ангажована је као менорор у изради завршних радова, као и у комисијама за одбрану докторских дисертација и магистарских теза на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.

Од 1993. године учесник је у 10 националних пројеката финансираних од стране Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије као и једног међународног пројеката финансираног од стране ЕУ (A Centre for Sustainable Crop-Water Management (CROPWAT), EU FP6 INCO-CT - 043526).

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

- 2003. године завршила је курс – „НЛ Про Гроуп-Школа рачунара; Програмски пакет П-1“
- 2007. године завршила је обуку за „Безбедно коришћење и одржавање система - *Shimadzu, LC-20A Prominence*“
- 2010. године завршила је обуку за „Провереног сензорног оцењивача, према стандарду ИСО 8586-1:1993“
- 2010. године завршила је обуку из области „Познавање и тумачење захтева стандарда СРПС ИСО 17025:2005“
- Члан је „Удружења прехранбених технолога Србиле“ и „Дриштва за исхрану Србије“

Име и презиме		Стојановић М. Андреј	
Звање		Ванредни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним рад. временом и од када		Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет 1989	
Ужа научна област		Стручни језик	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор и звање	2010.	Универзитет у Београду	Стручни језик
Докторат	1995.	Филолошки факултет у Београду	Синтакса
Магистратура	1980.	Филолошки факултет у Београду	Ономастика
Диплома	1977.	Филолошки факултет у Београду	Русистика
Списак предмета које наставник држи по реформисаном програму:			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Руски језик	Прехрамбена технологија , основне академске студије, 1. сем.	2+0
2.	Руски језик	Мелиорације земљишта , основне академске студије, 5. сем.	3+0
3.	Руски језик	Биљна производња, Пољопривредна техника , основне академске студије, 2. сем.	4+0
4.	Руски језик	Зоотехника , основне академске студије, 2. сем.	3+0
5.	Руски језик	Агроекономија , основне академске студије, 4. сем.	4+0
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Андреј Стојановић , Руски језик I и II, Београд: ВХШСС, 2012 , 429с. (ISBN 978-86-83777-46-4)		
2.	Андреј Стојановић , Предлошки инфинитив у српскојезичној научној прози XVIII–XXI века. – In: Стил, 2012 , бр.11, 67–83. (ISSN 1451-3145)		
3.	Андреј Стојановић , Конкуренција насловних конструкција <i>ОД</i> + ген/ <i>О</i> + лок у научној прози XVIII–XIX века.– In: Српски језик – студије српске и словенске, 2012 , бр.17, 213–235. (ISSN 0354-925)		
4.	Андреј Стојановић , Кондиционалност акузативне конструкције с предлогом <i>ЗА</i> у научном стилу српског језика. – In: Стил, 2011 , бр.10, 135–146. (ISSN 1451-3145)		
5.	Андреј Стојановић , Језичка истраживања у условима својатања српског језика. – In: Српски језик – студије српске и словенске, 2011 , бр.16, 485–504. (ISSN 0354-925)		
6.	Андреј Стојановић , Функционална стилистика на српском језичком подручју. – In: Стил, Бањалука-Београд, 2002 , Бр 1, 79–103. (ISSN 1451-3145)		
7.	Лукјанова Љ., Сперанска Н., Рјабињина Ј., Семјоничева Љ., Шчербак О., Маројевић Р., Стојановић А. , Руски језик за Србе: мултимедијални наставни комплет. Уводни течај фонетике руског језика, Санкт-Петербург: ЛТА, 2008–2011 , програмски пакет 174 МВ (на мрежи Пољопривредног фак.)		
8.	Андреј Стојановић , Из терминологије иновационих процеса. – In: Српски језик – студије српске и словенске, 2008 , књ. XIII/1-2, 557–562. (ISSN 0354-925)		
9.	Andrej Stojanović , Istraživanje teksta: o interakcijama, Stylistyka: Polish Academy of Science, Opole University, Opole, 1999 , VIII, 193–204. (ISSN 1230-2287)		
10.	Андреј Стојановић , Научный текст в контексте культуры, Stylistyka: Polish Academy of Science, Opole University, Opole, 1999 , XI, 475–491. (ISSN 1230-2287)		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		150	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		10 (с посебне листе Министарства)	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1	Међународни: 1
Усавршавања	Кратка специјализација: Институт за руски језик „А.С.Пушкин“, Москва (1977); Државни универзитет „А.И. Херцен“, Санкт Петербург (1977); Студијски боравак на Филолошком факултету у Перму, РУСИЈА (1998); ЛТА, Санкт Петербург и ВГСХА, Волгорат, РУСИЈА (2008)		
Други подаци које сматрате релативним: Аутор 7 универзитетских приручника и 147 научних и стручних радова. Идејни творац и иницијатор (2007–2008) како потписивања општег руско-српског споразума о сарадњи између Универзитета у Београду и Шумарско-техничке академије (Русија, Санкт Петербург) тако и самог Анекса уз тај споразум, односно међународног научно-апликативног пројекта			

„Русский язык для сербов. Мультимедийный учебный комплекс“. Члан Међународне комуникативне асоцијације (Вашингтон) кроз придружено чланство у Руској комуникативној асоцијацији (Москва).

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 & Masnagement Course, University of Jerusalem-Israel, 7-31 March 2005. Developing and Implementing HACCP Plans for the Meat Industry Course Texas A&M University – College Station, USA, 13th -15th September 2005.;Strenghtening Food Safety Systems, Wageningen University & Research Center in Netherlands, Wageningen,Netherland, October 15th- November 2nd 2007.; ERASMUS MUNDUS, External Cooperation Window Project, BASILEUS - Balkans Academic Scheme for the Internationalisation of Learning in cooperation with EU universities, Doctorate Scholarship, Faculty of			

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

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

Збирни подаци научне и стручне активности nastavnika

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

Други подаци које сматрате релевантним:

- 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 прехрамбеној индустрији	Прехрамбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Хемија и биохемија хране	3 + 0 + 3/3

6.	Регулатива безбедности, квалитета и животне средине у прехранбеној индустрији	Прехранбена технологија, Мастер академске студије, Модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у хране; Модул: Хемија и биохемија хране	3 + 0 + 3/3
7.	Практична обука 1, 2, 3	Прехранбена технологија, основне студије, модул Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране	
Репрезентативне референце			
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., Siegmundfeldt, 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., Siegmundfeldt, 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., Siegmundfeldt, 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		Зоран З. Марковић	
Звање		Редовни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Београду Пољопривредни факултет, 1997	
Ужа научна односно уметничка област		Примењена зоологија и рибарство	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање редовног професора	2008	Универзитет у Београду Пољопривредни факултет	Биотехничке науке
Докторат	1997	Биолошки факултет, Универзитет у Београду	Биолошке науке
Магистратура	1992	Биолошки факултет, Универзитет у Београду	Биолошке науке
Диплома	1987	Биолошки факултет, Универзитет у Београду	Биолошке науке
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Рибарство	Зоотехника Основне академске студије	3+2
2.	Гајење украсних водених биљака, бескичмењака и риба	Зоотехника Основне академске студије	2+2
3.	Риболов и газдовање риболовним водама	Зоотехника Основне академске студије	2+2
4.	Техничко-технолошка решења при изградњи и опремању објеката у аквакултури	Зоотехника Основне академске студије	2+2
5.	Аквакултура	Хортикултура Основне академске студије	2+2
6.	Технологија рибе	Прехрамбена технологија – технологија анималних производа Основне академске студије	2+2
6.	Репродукција риба и других водених организама	Зоотехника Дипломске академске студије	3+2
7.	Технологија производње у аквакултури	Зоотехника Дипломске академске студије	3+2
8.	Исхрана риба и других водених организама	Зоотехника Дипломске академске студије	3+2
9.	Еколошка аквакултура	Заштита животне средине Дипломске академске студије	2+2
10	Репродукција риба	Зоотехника, Специјалистичке студије	4+2+1 (1/2)
11	Исхрана риба	Зоотехника, Специјалистичке студије	4+2+1
12	Гајење риба	Зоотехника, Специјалистичке студије	4+2+2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	<u>Marković Z., Poleksić V., Lakić N., Živić I., Dulić Z., Stanković M., Spasić M., Rašković B., Sorensen M. (2012): Evaluation of Growth and Histology of Liver and Intestine in Juvenile Carp (Cyprinus carpio, L.) Fed Extruder Diets with or without Fish Meal. Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences 12. 2, 301-308 (2012).</u>		
2.	Lenhardt Mirjana B, Markovic Goran, Hegedis Aleksandar E, Maletin Stevan, Cirkovic Miroslav, <u>Markovic Zoran Z (2011) Non-native and translocated fish species in Serbia and their impact on the native ichthyofauna, Reviews in fish biology and fisheries, vol. 21 br. 3, 407-421</u>		
3.	<u>Marković Z., Poleksić V. (2011) Akvakultura i Ribarstvo u Srbiji (Aquaculture and fishery in Serbia), Prof. dr Zoran Marković, Beograd, 1- 289</u>		
4.	<u>Marković Z. (2010) Šaran, gajeње u ribnjacima i kaveznim sistemima, Zoran Marković, Beograd, 1- 152</u>		
5.	Stankovic Marko, <u>Markovic Zoran Z., Dulic Zorka, Raskovic Bozidar, Zivic Ivana, Lakić Nada S (2010), Effect of Feeding Frequencies on Carp Growth Rate - Bulgarian journal of agricultural science (2010), vol. 16 br. 3, 317-321</u>		

6.	<u>Markovic Zoran Z.</u> , Dulic Zorka, Zivic Ivana, Mitrovic-Tutundzic Vera (2009), Effect of Feeding Frequencies on Carp Growth Rate - Preliminary Results, Archives of biological sciences, vol. 61 br. 1, 113-121
7.	Živić Ivana, <u>Marković Zoran Z.</u> , Filipovic-Rojka Zdenka, Zivic Miroslav (2009), Influence of a Trout Farm on Water Quality and Macrozoobenthos Communities of the Receiving Stream (Tresnjica River, Serbia), International review of hydrobiology, (2009), vol. 94 br. 6, 673-687
8	Zivic Ivana, <u>Markovic Zoran Z.</u> , Brajkovic Miloje M. (2006), Influence of the temperature regime on the composition of the macrozoobenthos community in a thermal brook in Serbia, Biology, vol. 61, br. 2, 179-191
9.	Poleksić, Vesna, Bogojević, Jelena, <u>Marković, Zoran</u> i Dulić Stojanović, Zorka. 2003. Zoologija za studente Odseka za Stočarstvo Poljoprivrednog fakulteta. Poljoprivredni fakultet. Beograd, 2003. 1-432
10.	<u>Marković, Z.</u> , Mitrović – Tutundžić, V. (2003) Gajenje riba, Zadužbina Andrejević, Beograd 1 – 137.
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника	
Укупан број цитата	15
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	13
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1 Међународни 1
Усавршавања	<ol style="list-style-type: none"> 1. Feed Milling Technology Course, Agricultural University of Norway, Department of Animal Science, For Tek, Centre for Feed Technology (2001). 2. Workshop “Aquaculture and fish nutrition”, Faculty of Agriculture Belgrade and Institute of Aquaculture Research “Akvaforsk”, Norway (2002). 3. Studijski boravak u Institutu «Akvaforsk» As Norveška (2005) 4. Studijski boravak u Institutu “НАКИ” u Sarvašu, Madarska (2005)
Други подаци које сматрате релевантним <ul style="list-style-type: none"> • Аутор три монографије, два уџбеника, четири књиге, 3 поглавља у монографији и 183 научна рада објављена и саопштена • Укупно учешће на 6 међународна (од којих на једном координатор и на једном координатор за Србију) и 5 домаћих пројеката (од којих на три руководилац) Био ментор 30 дипломских радова, једног специјалистичка рада, два магистарска рада и 2 докторске дисертације, председник организационог и научног одбора 5 међународних конференција и уредник 5 зборника радова са међународних конференција. Члан Одбора за фауну Српске Академије Наука. Урадио више од 30 главних и идејних пројеката за изградњу рибњака у Србији и иностранству.	