

В) ГРУПАЦИЈА ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКИХ НАУКА

(ПРИМЕР: РЕДОВНИ ПРОФЕСОР)

**С А Ж Е Т А К
РЕФЕРАТА КОМИСИЈЕ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА
ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ**

I - О КОНКУРСУ

Назив факултета: (на пример: Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет)
Ужа научна, односно уметничка област: **Технологија анималних производа**
Број кандидата који се бирају: **1**
Број пријављених кандидата: **1**
Имена пријављених кандидата:
1. др Славиша Стајић

II - О КАНДИДАТИМА

1) - Основни биографски подаци

- Име, средње име и презиме: **Славиша, Божидар, Стајић**
- Датум и место рођења: **12.02.1978. године, Врање**
- Установа где је запослен: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**
- Звање/радно место: **Ванредни професор**
- Научна, односно уметничка област: **Технологија анималних производа**

2) - Стручна биографија, дипломе и звања

Основне студије:

- Назив установе: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**
- Место и година завршетка: **Београд, 2005.**

Мастер: –

Магистеријум: –

Докторат:

- Назив установе: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**
- Место и година одбране: **Београд, 2015.**
- Наслов дисертације: **Физичка, хемијска, сензорна и нутритивна својства ферментисаних кобасица са додатком биљних уља**
- Ужа научна, односно уметничка област: **Технологија меса**

Досадашњи избори у наставна и научна звања:

Сарадник у настави, 2009–2010.

Асистент, 2010–2016.

Доцент, 2016–2020.

Ванредни професор, 2020

3) Испуњени услови за избор у звање РЕДОВНИ ПРОФЕСОР

ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ:

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	оцена / број година радног искуства
1	Приступно предавање из области за коју се бира, позитивно оцењено од стране високошколске установе	Није применљиво.
②	Позитивна оцена педагошког рада у студентским анкетама током целокупног претходног изборног периода	Просечна оцена 4,76 (Прилог 2)
③	Искуство у педагошком раду са студентима	Искуство у педагошком раду са студентима 16 година, Универзитет у Београду- Пољопривредни факултет: 2009–2010. сарадник у настави 2010–2016. асистент 2016–2020. доцент 2020–сада ванредни професор

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	Број менторства / учешћа у комисији и др.
④	Резултати у развоју научнонаставног подмлатка	Члан три комисије за избор у сарадничка и истраживачка научна звања (Прилог 7): 1. Комисија за избор сарадника у звање и на радно место асистента, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду – Одлука Изборног већа, бр. 300/3–3 од 29.12.2022. године. 2. Комисији за избор у звање виши научни сарадник, Институт за сточарство Београд – Земун – Одлука Научног већа Института, бр. 02-7863/4 од 15.11.2023. године. 3. Комисија за избор у звање научни сарадник, Институт за заштиту биља и животну средину – Одлука Научног већа Института, бр. 1547 од 21.10.2021. године. Ментор једне одбрањене докторске дисертације и члан комисија за одбрану 4 докторске дисертације. (Прилог 8)
⑤	Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на академским специјалистичким, мастер или докторским студијама	Учешће у Комисијама за одбрану четири докторске дисертације: 1. Кандидат: Сара Рајић „Анализа интринзичних и екстринзичних карактеристика квалитета свињског и говеђег меса“. Дисертација одбрањена 06.03.2025. Одлука Наставно-научног већа Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду бр. 32/4-6.2. од 29.01.2025. и одлука Већа научних области биотехничких наука Универзитета у Београду бр 61206-443/2-25 од 11.02.2025. 2. Кандидат: Стефан Симуновић „Оптимизација процеса производње традиционалних ферментисаних кобасица применом савремених метода сензорне анализе“. Дисертација одбрањена 03.07.2023. Одлука Наставно-научног већа

		Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду бр. 32/14-4.2. од 25.01.2023. и одлука Већа научних области биотехничких наука Универзитета у Београду бр 61206-402/2-23 од 14.02.2023. 3. Кандидат: Јован Илић „Утицај различитих кулинарских метода на параметре оралног процесирања хране“. Дисертација одбрањена 09.03.2023. Одлука Наставно-научног већа Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду бр. 32/13-7.2. од 28.12.2022. 4. Кандидат: Nathalie Mićović „Утицај различитих зачина на квалитет кобасица у типу франкфуртера произведених са смањеним садржајем нитрита“. Дисертација одбрањена 21.10.2022. Одлука Наставно-научног већа Факултета Ветеринарске медицине, Универзитета у Београду бр. 01-12/11. од 21.09.2022. Ментор 7 мастер радова, члан комисија за одбрану два специјалистичка рада. (Прилог 8)
6	Једно менторство или коменторство, или два чланства у комисијама за одбрану докторских дисертација (осим за изборе у звање редовног професора за научне области које нису матичне на Пољопривредном факултету)	Ментор једне одбрањене докторске дисертације: Кандидат Борис Писинов „Физичко-хемијска, нутритивна и сензорна својства кобасица у типу франкфуртера од меса излучених коза“. Докторска дисертација одбрањена 18.05.2021. године. Одлука Наставно-научног већа Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду бр. 32/24-4.2. од 24.02.2021. и одлука Већа научних области биотехничких наука Универзитета у Београду бр 61206-1506/2-21 од 13.04.2021. Члан комисија за одбрану четири докторске дисертације. (Прилог 8)

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	Број радова, саопштења, цитата и др.	Навести часописе, скупове, књиге и друго
7	Објављен један рада из категорије M21, M22 или M23 из научне области за коју се бира		Није применљиво.
8	Саопштена два рада на научном или стручном скупу (категорије M31-M34 и M61-M64).		Није применљиво.
9	Објављена два рада из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање доцента из научне области за коју се бира		Није применљиво.
10	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (категорије M31-M34 и M61-M64) од избора у претходно звање из научне области за коју се бира.		Није применљиво.

11	Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту	3 пројекта	Учешће у пројектима: „Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности (Ев. број ИИИ 46010), 2011–2020. „Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту“ (Ев. број ИИИ 46009), 2011–2020. „Унапређење система управљања безбедношћу и квалитетом у процесима производње традиционалних производа од меса са оствареном заштитом географског порекла“ (Ев. број ТП 20121), 2009. (Прилог 14)
12	Одобрен и објављен уџбеник за ужу област за коју се бира, монографија, практикум или збирка задатака (са ISBN бројем)		Није применљиво.
13	Објављен један рад из категорије M21, M22 или M23 у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		Није применљиво.
14	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (катеорије M31-M34 и M61-M64) у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		Није применљиво.
15	Објављена три рада из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање ванредног професора из научне области за коју се бира (први или последњи или кореспондинг аутор бар на једном раду од избора у последње звање)	Објављено 13 радова од избора у звање ванредног професора: M21-6; M22-2; M23-5	1. Kurćubić, V. S., Stanišić, N., Stajić, S. B., Dmitrić, M., Živković, S., Kurćubić, L. V., Živković, V., Jakovljević, V., Mašković, P. Z., Mašković, J. (2024): Valorizing grape pomace: a review of applications, nutritional benefits, and potential in functional food development. Foods, 13(24), 4169. (ISSN 2304-8158, KoBSON, Food Science & Technology, 38/173, 2023; IF2=4,7) M21 https://doi.org/10.3390/foods13244169 2. Kurćubić, V., Đurović, V., Stajić, S., Dmitrić, M., Živković, S., Kurćubić, L. V., Mašković, P. Z., Mašković, J., Mitić, M., Živković, V., Jakovljević, V. (2024): Multitarget phytocomplex: Focus on antibacterial profiles of grape pomace and Sambucus ebulus L. lyophilisates against extensively drug-resistant (XDR) bacteria and in vitro antioxidative power. Antibiotics, 13(10),980. (ISSN 2079-6382, KoBSON, Pharmacology & Pharmacy, 69/354, 2023; IF2=4,3) M21 https://doi.org/10.3390/antibiotics13100980 3. Kurćubić, V.S., Stajić, S.B., Jakovljević, V., Živković, V., Stanišić, N., Mašković, P.Z., Matejić,

			V., Kurćubić, L.V. (2024): Contemporary speculations and insightful thoughts on Buckwheat – A functional pseudocereal as a smart biologically active supplement. <i>Foods</i>, 13(16), 2491. (ISSN 2304-8158, KoBSON, Food Science & Technology, 38/173, 2023; IF2=4,7) M21 https://doi.org/10.3390/foods13162491 4. Kurćubić, V., Stajić, S., Miletić, N., Petković, M., Dmitric, M., Djurovic, V., Heinz, V., Tomasevic, I. (2023): Technofunctional properties of burgers fortified by Wild Garlic extract: A Reconsideration. <i>Foods</i>, 12, 2100. (ISSN 2304-8158, KoBSON, Food Science & Technology, 38/173, 2023; IF=4,7) M21 https://doi.org/10.3390/foods12112100 5. Djekic, I., Stajic, S., Udovicki, B., Siladji, C., Djordjevic, V., Terjung, N., Heinz, V., Tomasevic, I. (2023): Quality and oral processing characteristics of traditional Serbian Čevap influenced by game meat. <i>Foods</i>, 12, 2070. (ISSN 2304-8158, KoBSON, Food Science & Technology, 38/173, 2023; IF2=4,7) M21 https://doi.org/10.3390/foods12102070 6. Kurćubić, V., Stajić, S., Miletić, N., Stanišić, N. (2022): Healthier meat products are fashionable - Consumers love fashion. <i>Applied Sciences</i>, 12(19), 10129. (ISSN 2076-3417, KoBSON, Engineering, Multidisciplinary, 51/178, 2022; IF=2,7) M21 https://doi.org/10.3390/app121910129 7. Stajić, S., Skwarek, P., Đurđević, S., Karwowska, M., Pisinov, B., Tomasevic, I., Kurćubić, V. (2024): Tomato pomace powder as a functional ingredient in minced meat products – Influence on technological and sensory properties of traditional Serbian minced meat product čevapi. <i>Processes</i>, 12(7):1330. (ISSN 2227-9717, KoBSON, Engineering, Chemical, 80/170, 2023; IF=2,8) M22 https://doi.org/10.3390/pr12071330 8. Pisinov, B., Ivanović, S., Živković, D., Vranić, D., Stajić, S. (2021): Profile of volatile compounds in frankfurters from culled goat meat during cold storage. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i>, 45(5), e15410. (ISSN 0145-8892, KoBSON, Food Science & Technology, 94/144, 2021; IF2=2,609) M22 https://doi.org/10.1111/jfpp.15410 9. Stajić, S., Stanišić, N., Miletić, N., Petković, M., Heinz, V., Tomasevic, I., Kurćubić, V. (2024): Instrumental colour, texture and sensory properties of pljeskavica (traditional Serbian meat product) affected by addition of freshly extracted <i>Allium ursinum</i> L. <i>Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences</i>, 14(3), e11040. (ISSN 1338-5178, KoBSON, Food Science & Technology, 156/173, 2023; IF2=0,6) M23 https://doi.org/10.55251/jmbfs.11040 10. Kurćubić, V., Stajić, S., Dmitrić, M., Miletić, N. (2022): Food safety assessment of burger patties with added herbal plant material - The microbial status of Wild Garlic and Wild Garlic extracts as ingredients in burger patties. <i>Fleischwirtschaft</i>, 102(11), 73–78. (ISSN 0015-363X, KoBSON, Food Science & Technology, 161/170, 2022; IF2=0,3) M23 https://scidar.kg.ac.rs/bitstream/123456789/19832/1/
--	--	--	---

			71%20Fleischwirtschaft%20%28M23%29.pdf 11. Stajić, S., Tomasevic, I., Tomović, V., Stanišić, N. (2022): Dietary fibres as phosphate replacement in all-beef model system emulsions with reduced content of sodium chloride. Journal of Food and Nutrition Research, 61 (3), 277–285. (ISSN 1336-8672, KoBSON, Food Science & Technology, 140/170, 2022; IF2=1,1) M23 https://www.cabidigitallibrary.org/doi/pdf/10.5555/20230010581 12. Tomović, V., Pezo, L., Jokanović, M., Tomović, M., Šojić, B., Škaljac, S., Martinović, A., Vujadinović, D., Vukić, M., Tomašević, I., Stajić, S. (2022): Output prediction model for twelve primal and commercial cuts from pork carcasses. Fleischwirtschaft, 102(7), 78–86. (ISSN 0015-363X, KoBSON, Food Science & Technology, 161/170, 2022; IF2=0,3) M23 https://riofh.iofh.bg.ac.rs/handle/123456789/882 13. Pisinov, B., Kurćubić, V., Stajić, S. (2021): Nutritional and sensory properties of frankfurters made of culled goat meat. Fleischwirtschaft, 101(12), 90–96. (ISSN 0015-363X, KoBSON, Food Science & Technology, 142/144, 2021; IF2=0,13) M23 https://doi.org/10.3354/cr01468
16	Цитираност од 30 хетеро цитата	147 хетеро цитата	Базе: Scopus, 2025 (188 цитата, h-index 8, 147 хетеро цитата) (Прилог 4)
17	Саопштено пет радова на међународним или домаћим скуповима (категорије М31-М34 и М61-М64) <u>од којих један мора да буде пленарно предавање или предавање по позиву на међународном или домаћем научном скупу од избора у претходно звање из научне области за коју се бира</u> *Предавање по позиву признаје се само једном аутору коме је упућено позивно писмо, а који је у обавези да након одржаног предавања достави сертификат о учешћу на научном скупу, као и публиковани апстракт или рад у целости као доказни материјал)	Укупно 19 радова: М31 – 3 М33 – 11 М34 – 1 М63 – 4	1. Stajić, S., Kalušević, A. (2021): Technological and sensory properties of Serbian traditional minced meat product ćevapi with improved nutritional properties. Proceedings of 13 th International Symposium Modern Trends in Livestock Production, 263–274, Belgrade, Serbia, 06–08 October. ISBN 978-86-82431-77-0. M31 (Прилог 5) https://istocar.bg.ac.rs/wp-content/uploads/2021/10/Proceedings-2021.pdf#page=280 2. Stajić, S. Pisinov, B. (2021): Goat meat products. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 854, 012092. 61 th International Meat Science Conference (MEATCON2021), Mt. Zlatibor, Serbia, 26–29 September. M31 (Прилог 5) https://doi.org/10.1088/1755-315/854/1/012092 3. Đurđević, S., Tomašević, I., Stanišić, N., Stajić, S., Živković, D. (2025): The utilization of textured pea protein in the production of minced meat products. Proceedings 3 rd International Symposium on Biotechnology, 387–398. Faculty of Agronomy in Čačak, University of Kragujevac, Čačak, Serbia, 13–14 March. ISBN 978-86-87611-96-2. M33 https://doi.org/10.46793/SBT30.47SDJ 4. Stajić, S., Kurćubić, V., Tomović, V., Živković, D. (2023). Instrumental colour and texture properties of frankfurter-type sausages with plant oils. Proceedings of 1 st International Symposium on Biotechnology, 349–355. Faculty of Agronomy in Čačak, University of Kragujevac, Čačak, Serbia, 17–18 March. ISBN 978-86-87611-88-7. M33 https://doi.org/10.46793/SBT28.349S 5. Stajić, S., Živković, D. (2021): Hemijski sastav i senzorna svojstva frankfurtera sa biljnim uljima. Zbornik radova XXVI Savetovanje o biotehnologiji

			sa međunarodnim učešćem, 467–472. Agronomski fakultet, Čačak, Srbija, 12–13. mart. ISBN 978-86-87611-80-1. M63 https://doi.org/10.46793/SBT26.467S (Прилог 5)
18	Одобрен <u>уџбеник за ужу област за коју се бира, поглавље у одобреном уџбенику за ужу област за коју се бира или превод иностраног уџбеника одобреног за ужу област за коју се бира, објављени у периоду од избора у наставничко звање, при чему садржај уџбеника треба да одговара програму предмета за који је намењен.</u>	Укупно: 1 уџбеник за ужу област за коју се бира, 1 истакнута монографија националног значаја (M41)	Живковић, Д, Стajiћ, С. (2016): Технологија меса 1. Уџбеник. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 1–229. ISBN 978-86-7834-255-4. COBISS.SR-ID 227110412 Курћубић, В., Милетић, Н., Стajiћ, С. , Петковић, М. (2023): Здравија храна - дизајн и развој намирница са побољшаним функционалним и нутритивним својствима. Монографија. 1–550. Чачак: Агрономски факултет Универзитет у Крагујевцу. ИСБН: 978-86-87611-89-4; COBISS.SR-ID - 120070409 (Прилог 6)
19	Објављена два рада из категорије M24 или M50 од првог избора у звање ванредног професора из научне области за коју се бира.	Од избора у звање ванредног професора објављено 2 рада категорије M24: 1 M50: 1	1. Simunović, S., Đorđević, V.Ž., Simunović, S., Franco, D., Stajić, S. , Tomasevic, I. (2023). Sensory quality, oxidative stability, textural, and fatty acid profile of nitrite-reduced “kulen” fermented sausage during ripening. Meat Technology, 64(2), 212–217. M24 https://doi.org/10.18485/meattech.2023.64.2.38 2. Stamenić, T., Petričević, M., Šobajić, S., Stajić, S. , Stanišić, N., Keškić, T., Živković, V. (2023): Nutritional evaluation of cooked sausages in the market of the Republic of Serbia using the Nutri-Score methodology. Biotechnology in Animal Husbandry, 39(1), 73–86. https://doi.org/10.2298/BAH2301073S M51
20	Број радова као услов за менторство у вођењу докт. дисерт. – (стандард 9 Правилника о стандардима...)	Објављено укупно 27 радова са SCI и SCIE листе: M21-7 M22-9 M23-11	Радови приказани у Библиографији кандидата (Прилог 1).

ИЗБОРНИ УСЛОВИ:

(изабрати 2 од 3 услова)	Заокружити ближе одреднице (најмање по једна из 2 изабрана услова)
1. Стручно-професионални допринос	1. Председник или члан уређивачког одбора научног часописа или зборника радова у земљи или иностранству. ② Председник или члан организационог одбора или учесник на стручним или научним скуповима националног или међународног нивоа. ③ Председник или члан у комисијама за израду завршних радова на академским специјалистичким, мастер и докторским студијама. 4. Аутор или коаутор елабората или студија. ⑤ Руководилац или сарадник у реализацији пројеката. ⑥ Иноватор, аутор или коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења, експертиза, рецензија радова или пројеката. 7. Поседовање лиценце.
2. Допринос академској и широј заједници	① Председник или члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству. ② Члан стручног, законодавног или другог органа и комисија у широј друштвеној заједници.

	3. Руковођење активностима од значаја за развој и углед факултета, односно Универзитета. 4. Руковођење или учешће у ваннаставним активностима студената. 5. Учешће у наставним активностима који не носе ЕСПБ бодове (перманентно образовање, курсеви у организацији професионалних удружења и институција или сл.). 6. Домаће или међународне награде и признања у развоју образовања или науке.
3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству	① Учешће у реализацији пројеката, студија или других научних остварења са другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству. ② Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству, 3. Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа. ④ Учешће у програмима размене наставника и студената. 5. Учешће у изради и спровођењу заједничких студијских програма. ⑥ Гостовања и предавања по позиву на универзитетима у земљи или иностранству.

Напомена:

На крају табеле кратко описати заокружену одредницу и приложити доказе о испуњености услова

1. Стручно-професионални допринос

- 1.2. Од последњег избора учествовао је на четири међународна и једном националном скупу и био члан програмског одбора једног међународног скупа. (Прилог 10)
- 1.3. Ментор једне докторске дисертације (одбрањене после избора у звање ванредног професора); Ментор 12 мастер радова (седам после избора у звање ванредног професора). Члан комисије за одбрану докторских дисертација (шест, четири одбрањене после избора у звање ванредног професора), специјалистичких радова (три, два после избора у звање ванредног професора). (Прилог 8)
- 1.5. Учествовао у реализацији три пројекта које је финансирао Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. (Прилог 14)
- 1.6. Коаутор једног прихваћеног техничког решења, рецензент радова међународних и националних научних часописа (Прилози 11 и 14)

2. Допринос академској и широј заједници

- 2.1. Члан Комисије за стамбена питања Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (од септембра 2024. год); Члан Радне групе за расподелу средстава за институционалне пројекте (2024. год). (Прилог 12)
- 2.2. Члан комисија за стручно оцењивање квалитета такмичарских куленова на привредно-туристичкој манифестацији „Сремска куленијада“, (2022. и 2024. год); Члан комисија за оцењивање квалитета меса и производа од меса на Међународном пољопривредном сајму у Новом Саду (2023–2025. год). (Прилог 12)

3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству

- 3.1. У сарадњи са наставницима са Агрономског факултета у Чачку Универзитета у Крагујевцу, објавио је истакнуту монографију националног значаја (М41) (Прилог 6). У сарадњи са наставницима и истраживачима високошколских и научноистраживачких установа у земљи и иностранству објавио је више научноистраживачких радова у научним часописима међународног значаја (Прилог 1, референце 54–68)
- 3.2. Радно ангажовања у комисијама за избор у истраживачка звања и одбрану доктората на научноистраживачким и високошколским установама у земљи (Прилози 7 и 8)
- 3.4. Учешће у програму размене студената Erasmus+ као супервизор студента докторских студија *Patrycja Kinga Skwarek, University of Life Science, Lublin*, Пољска, током студијског боравка на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду. (Прилог 13)
- 3.6. Одржано предавање по позиву на Агрономском факултету у Чачку Универзитета у Крагујевцу. (Прилог 13)

III - ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На основу анализе поднетог материјала и досадашњег рада кандидата, може се закључити да је др Славиша Стајић, остварио запажене резултате у педагошком, научно-истраживачком и стручном раду и дао позитиван допринос академској заједници.

Др Славиша Стајић поседује вишегодишње педагошко искуство у извођењу наставе на обавезним и изборним предметима, на свим нивоима академских студија на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, из области технологија анималних производа. Резултати анонимних студентских анкета указују на висок квалитет педагошког рада који је вреднован просечном оценом 4,76. Педагошки рад кандидат је успешно остварио и као ментор завршних радова на свим нивоима студија – од избора у последње звање, био је ментор једне одбрањене докторске дисертације и седам (укупно 12) завршних радова на мастер академским и 14 (укупно 39) завршних радова на основним академским студијама. Такође, др Славиша Стајић је коаутор једног уџбеника из уже научне области и једне истакнуте научне монографије националног значаја.

Др Славиша Стајић је после избора у звање ванредног професора објавио 37 библиографских јединца (90 у досадашњем раду) са индикатором научне компетентности $M=117$ (укупно 228,5). Од избора у звање ванредног професора објавио је 13 научних радова из категорије M20 (шест радова M21, два рада M22 и пет радова M23), два рада у часописима националног значаја (по један категорије M24 и M51), 19 саопштења на скуповима међународног и националног значаја. Од тога, седам научних радова као први или последњи или кореспондент аутор, три предавања по позиву на међународним скуповима. Цитираност радова, према бази Scopus је 147 хереро цитата (укупно 188, h-индекс 8).

У досадашњем раду учествовао је у реализацији три пројекта која је финансирало Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије. Допринос академској и широј заједници дао је и као комисија и радних група Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, члан комисија за оцену квалитета производа од меса националних манифестација. Остварио је успешну сарадњу са колегама из високошколских и научноистраживачких институција у земљи и иностранству.

Ценећи целокупни наставни, научни и стручни рад кандидата др Славише Стајића, предлагемо Изборном већу Пољопривредног факултета и Већу научних области биотехничких наука да др Славишу Стајића изабере у звање и на радно место редовног професора за ужу научну област Технологија анималних производа.

У Београду 15.07.2025. године

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

др Душан Живковић, редовни професор у пензији
Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду
(ужа научна област Технологија анималних производа)
председавајући комисије

др Игор Томашевић, редовни професор
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
(ужа научна област Технологија анималних производа)

др Владимир Курћубић, редовни професор
Агрономски факултет, Универзитет у Крагујевцу
(ужа научна област Технологија и хигијена анималних сировина)