

**В) ГРУПАЦИЈА ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКИХ НАУКА**

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

**I - О КОНКУРСУ**

Назив факултета: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**  
 Ужа научна, односно уметничка област: **Наука о преради ратарских сировина**  
 Број кандидата који се бирају: **1**  
 Број пријављених кандидата: **1**  
 Имена пријављених кандидата:  
**1. др Биљана Б. Рабреновић**

**II - О КАНДИДАТИМА**

**1) - Основни биографски подаци**

- Име, средње име и презиме: **Биљана (Бранко) Рабреновић**  
 - Датум и место рођења: **18.02.1972., Београд – Земун**  
 - Установа где је запослен: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**  
 - Звање/радно место: **Ванредни професор**  
 - Научна, односно уметничка област: **Биотехничке науке**

**2) - Стручна биографија, дипломе и звања**

Основне студије:  
 - Назив установе: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**  
 - Место и година завршетка: **Београд-Земун, 1995.**

Магистер:  
 - Назив установе:-  
 - Место и година завршетка:-  
 - Ужа научна, односно уметничка област:-

Магистеријум:  
 - Назив установе: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**  
 - Место и година завршетка: **Београд-Земун, 13.07.2006. год.**  
 - Ужа научна, односно уметничка област: **Прехрамбено-технолошке науке**

Докторат:  
 - Назив установе: **Универзитет у Новом Саду – Технолошки факултет**  
 - Место и година одбране: **Нови Сад, 09.02.2012.**  
 - Наслов дисертације: **Утицај физичко-хемијских карактеристика семена уљане тикве (*Cucurbita pepo* L.) на квалитет и нутритивна својства хладно пресованог уља**  
 - Ужа научна, односно уметничка област: **Прехрамбено-биотехнолошке науке**

Досадашњи избори у наставна и научна звања:  
 - **Асистент приправник: 2000. год.**  
 - **Асистент: 2006. год.**  
 - **Доцент: 2012. год.**  
 - **Ванредни професор: 2017. год.**

### 3) Испуњени услови за избор у звање РЕДОВНИ ПРОФЕСОР

#### ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ:

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	оцена / број година радног искуства
1	Пристапно 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 4,70 (Прилог 4)
③	Искуство у педагошком раду са студентима	Искуство у педагошком раду са студентима: 22 године, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет: <b>Асистент-приправник:</b> 2000 - 2006. <b>Асистент:</b> 2006 - 2012. <b>Доцент:</b> 2012 - 2017. <b>Ванредни професор:</b> 2017 – сада.

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	Број менторства / учешћа у комисији и др.
④	Резултати у развоју научнонаставног подмлатка	<b>Ментор докторске дисертације:</b> 1. Милош Пурић (2021): „Могућност искоришћења семенки јабука као нус производа прехрамбене индустрије“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду. Рад је одбрањен 17.09.2021. Одлука бр. 32/7-5.1. од 24.04.2019. ( <b>први ментор</b> ). <b>Ментор мастер радова:</b> 1. Филип Совтић: „Утицај начина прераде шљиве на квалитет хладно пресованог уља коштице“. Рад одбрањен: 28.09.2018. ( <b>ментор</b> ); 2. Милена Димитријевић: „Карактеризација хладно пресованог уља семенки виноградарске брескве ( <i>Prunus persica</i> L Batsch)“. Рад одбрањен: 30.09.2019. ( <b>ментор</b> ); (Прилози 6 и 7)
⑤	Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на академским специјалистичким, мастер или докторским студијама	<b>Члан комисије за одбрану докторских дисертација:</b> 1. Seddiq Mrihil Ali Esalami (2018): „Карактеризација квалитета, нутритивне вредности и стабилности девичанских маслинових уља произведених у различитим регионима Либије“ Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, одлука бр. 020-2/96-9 од 28.05.2018. ( <b>члан комисије</b> ); 2. Милош Бјелица (2019): „Утицај квалитета семенки грожђа на биоактивне компоненте и одрживост хладно пресованог уља“, кандидат, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, одлука бр. одлука бр. 020-2/36-4 од 12.07.2019. ( <b>члан комисије</b> ); 3. Драгана Рајковић (2021): „Утицај генотипа, спољне средине и њихове интеракције на принос и квалитет семена уљане репице“, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одлука бр. 32/27-5.1. од 26.05.2021. ( <b>члан комисије</b> ); 4. Гордана Кулић (2022): „Примена стабљика дувана типа Берлеј и процена доприноса искоришћењу пољопривредне биомасе у Србији“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, одлука бр. 32/28-7.2. од 23.06.2021. ( <b>члан комисије</b> ).

	<p><b>Члан комисије за одбрану мастер радова:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Александра Алексић: „Испитивање могућности примене чиа семенки (<i>Salvia hispanica</i> L.) као компоненте пуњења пралина“. Рад одбрањен: 03.10.2017. <b>(члан комисије);</b></li> <li>2. Ивана Јевтић: „Примена диференцијалне скенирајуће калориметрије на одређивање оксидативне стабилности уља“. Рад одбрањен: 28.09.2018. <b>( коментор);</b></li> <li>3. Тамара Томић: „Производња, карактеризација и одрживост крем-производа на бази мака“. Рад одбрањен: 28.09.2018. <b>(члан комисије);</b></li> <li>4. Маријана Шарић: „Технолошки поступак производње и контроле квалитета производа сродних мајонезу“. Рад одбрањен: 05.07.2021. <b>(члан комисије);</b></li> <li>5. Тамара Баста: „Технолошка и функционална својства брашна погача нуспроизвода хладно пресованих уља“. Рад одбрањен: 28.01.2020. <b>(члан комисије);</b></li> <li>6. Биљана Глишић: „Карактеризација брашна обезмасћених семенки кајсије и дуње“. Рад одбрањен: 30.09.2020. <b>(члан комисије);</b></li> <li>7. Лазар Пејић: „Квиноја и брашно семенки јабука као субституенти пшеничног брашна у изради медањака“. Рад одбрањен: 30.09.2020. <b>(члан комисије);</b></li> <li>8. Дејана Перишић: „Стабилност токоферола при сувој топлотној обради зелене и црне маслине“. Рад одбрањен: 30.09.2020. <b>(члан комисије).</b></li> </ol> <p style="text-align: right;">( Прилози 6 и 7)</p>
--	--

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	<b>Број радова, саопштења, цитата и др.</b>	<b>Навести часописе, скупове, књиге и друго</b>
6	Објављен један рада из категорије М21, М22 или М23 из научне области за коју се бира		Није применљиво.
7	Саопштена два рада на научном или стручном скупу (категије М31-М34 и М61-М64).		Није применљиво.
8	Објављена два рада из категорије М21, М22 или М23 од првог избора у звање доцента из научне области за коју се бира		Није применљиво.
9	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (категије М31-М34 и М61-М64) од избора у претходно звање из научне области за коју се бира.		Није применљиво.
10	Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту	Укупно до сада: 4 национална и три међународна пројекта	Учешће на пројектима: <b>После избора у звање ванредног професора:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране, у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности. Интегрална и интердисциплинарна истраживања 0 46010 (2011-2019) - истраживач.</li> <li>• Potential of using poppy seeds as the main constituent of spread with reduced energy value and prolonged durability. Proof of Concept. Grant</li> </ul>

			<p>agreement 5294. Ministry of Education, Science and Technological Development - истраживач.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Towards innovation-driven and smart solutions in short food supply chains. SMARTHCHAIN, H2020, GA773785, (2018-2021) – истраживач;</li> <li>• Development of health-promoting food ingredients from winemaking by-products and activated seeds-HEALTHYSEED, Eureka, E!13299, (2021-2023) – истраживач.</li> </ul> <p>(Прилог 8)</p>
11	Одобрен и објављен уџбеник за ужу област за коју се бира, монографија, практикум или збирка задатака (са ISBN бројем)		Није применљиво.
12	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.
13	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (категорије M31-M34 и M61-M64) у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		Није применљиво.
14	Објављена два рада из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање ванредног професора из научне области за коју се бира.	Објављено 9 радова од избора у звање ванредног професора: M21-2 M22-2 M23-5	<p><b>M21:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Purić, M., <b>Rabrenović, B.</b>, Rac, V., Pezo, L., Tomašević, I., Demin, M. (2020). Application of defatted apple seed cakes as a by-product for the enrichment of wheat bread. LWT-Food Science and Technology, 130, 109391. <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109391">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109391</a></li> <li>• Čolić S., Bakić, I., Dabić Zagorac, D., Natić, M., Smailagić, A., Pergal, M., Pešić, M. Milinić, D., <b>Rabrenović, B.</b>, Fotirić Akšić, M. (2021). Chemical Fingerprint and Kernel Quality Assessment in Different Grafting Combinations of Almond Under Stress Condition, Scientia Horticulturae, Volume 275, 109705, ISSN 0304-4238, <a href="https://doi.org/10.1016/j.scienta.2020.109705">https://doi.org/10.1016/j.scienta.2020.109705</a>.</li> </ul> <p><b>M22</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bjelica M., Vujasinović V., <b>Rabrenović B.</b>, Dimić S. (2019). Some Chemical Characteristics and Oxidative Stability of Cold Pressed Grape Seed Oils Obtained from Different Winery Waste. European Journal of Lipid Science and Technology, <a href="https://doi.org/10.1002/ejlt.201800416">https://doi.org/10.1002/ejlt.201800416</a></li> <li>• Demin M., <b>Rabrenović B.</b>, Pezo L., Laličić Petronijević J. (2020). Influence of chia seeds</li> </ul>

			<p>(<i>Salvia hispanica</i> L.) and extra virgin olive oil addition on nutritional properties of salty crackers. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i>. <a href="https://doi.org/10.1007/s11694-019-00300-7">https://doi.org/10.1007/s11694-019-00300-7</a></p> <p><b>M23:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esalami, S.M., Dimic, B.E., <b>Rabrenovic, B.B.</b> (2018). Phytochemical profile and antioxidant capacity of virgin olive oil obtained from the olive cultivar '<i>Roghiani</i>' from different regions of northern Libya. <i>Grasas y Aceites</i>, 69 (2): e252-e252; ISSN-L: 0017-3495; <a href="https://doi.org/10.3989/gya.1113172">https://doi.org/10.3989/gya.1113172</a></li> <li>• Vujasinović, V., <b>Rabrenović, B.</b>, Esalami, S., Pezo, L. (2020). Variation in the pigment content and phenolic composition of virgin olive oil from the olive cultivar <i>Roghiani</i> produced in Libya. <i>Rivista Italiana Sostanze Grasse</i>, 97(2):25-35. ISSN 2611-9013 RISG on-line 97(2) 7-88 (2020).</li> <li>• Stajić, S., Kalušević, A., Tomasević, I.B., <b>Rabrenović, B.B.</b>, Božić, A., Radović, P., Nedović, V., &amp; Živković, D. (2020). Technological Properties of Model System Beef Emulsions with Encapsulated Pumpkin Seed Oil and Shell Powder. <i>Polish Journal of Food and Nutrition Sciences</i>, 70(2):159-168. <a href="https://doi.org/10.31883/pjfn/118008">https://doi.org/10.31883/pjfn/118008</a></li> <li>• <b>Rabrenović B.</b>, Demin M., Basić M, Pezo L, Paunović D, Sovtić F. (2021). Impact of plum processing on the quality and oxidative stability of cold-pressed kernel oil. <i>Grasas y Aceites</i>. 72(1):e395. <a href="https://doi.org/10.3989/gya.0100201">https://doi.org/10.3989/gya.0100201</a></li> <li>• Vujasinović V, Bjelica M, Čorbo S, Dimić S, <b>Rabrenović B.</b> (2021). Characterization of the chemical and nutritive quality of cold pressed grape seed oils produced in the Republic of Serbia from different red and white grape varieties. <i>Grasas y Aceites</i>. 72(2):e411. <a href="https://doi.org/10.3989/gya.0222201">https://doi.org/10.3989/gya.0222201</a></li> </ul>
15	Цитираност од 10 хетеро цитата	191 хетеро цитат	Базе: Scopus, 2022 (199 цитатата, h-index 6, 191 хетеро цитат) (Прилог 10)

16	<p>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></p>	<p>Од избора у звање ванредног професора укупно објављено 23 рада:  М33 - 2  М34 - 13  М62 - 1  М63 - 7</p>	<p><b>М33</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rabrenović, B.</b>, Paunović, D., Dimić, E., Džinić, N., Demin, M., and Popović-Djordjević, J. (2018). Contribution of cold pressed oils on sensory properties of mayonnaise. Proceedings, 4th International Congress “Food Technology, Quality and Safety” (FoodTech2018), 23-25 October, 2018, Novi Sad, Serbia, p. 474-480. ISBN 978-86-7994-056-8.  <a href="http://foodtech.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Book%20of%20abstracts.pdf">http://foodtech.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Book%20of%20abstracts.pdf</a></li> <li>• Lakić, N., Vujasinovic, V., <b>Rabrenović, B.</b>, Dimić, S., Bjelica, M. (2020). Review of the quality of oil during food frying in catering facilities. Proceedings of the XXIV International Eco-Conference, XI Safe Food, 23–25<sup>th</sup> September 2020., Novi Sad, Serbia, p. 353-359. ISBN 978-86-83177-56-1.</li> </ul> <p><b>М34</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paunović, D.M., Demin, M.A., Petrović, T.S., Marković, J.M., Vujasinović, V.B., <b>Rabrenović, B.B.</b> (2019). The quality of sunflower oil and palm olein during the production of french fries. <i>1<sup>st</sup> International Conference on Advanced Production and Processing</i> (pp. 34). 10-11 October, Novi Sad, Serbia. ISBN 978-86-6253-102-5</li> <li>• Ćirković, A., <b>Rabrenović, B.B.</b>, Laličić-Petronijević, J.G., Stevanović, M., Šimurina, O., Žarković, B., Demin, M.A. (2021). Evaluation of functional properties of defatted seed cakes and flour blends. <i>Book of Abstracts of 2<sup>nd</sup> International UNIfood Conference, University of Belgrade</i> (pp. 170). 24<sup>th</sup>-25<sup>th</sup> September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-4</li> <li>• <b>Rabrenović, B.B.</b>, Demin, M.A., Laličić-Petronijević, J.G. (2021). Nutritive and health properties of cold pressed pumpkin oil. <i>Book of Abstracts of 14<sup>th</sup> International congress on nutrition: „A place where science meets practice“</i> (pp.92), 8-10<sup>th</sup> November, Belgrade, Serbia. ISBN-978-86-909633-5-5</li> </ul> <p><b>М62 - Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rabrenović, B.</b> (2019). The importance of genotype in the production of cold-pressed pumpkin seed oil (<i>Cucurbita pepo</i> L.). 9<sup>th</sup> Symposium with international participation „Innovations in Crop and Vegetable Production”, Book of abstracts, Belgrade 17-18<sup>th</sup> October, p. 15.</li> </ul> <p><b>М63</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rabrenović B.</b>, Demin M., Rac V., Sovtić F., Purić M., Basić M. (2019). Upotreba nus proizvoda prerade voća u proizvodnji hladno presovanog ulja. Zbornik radova 60. Savetovanje industrije ulja., 16-</li> </ul>
----	--	---	---

			<p>21. Jun 2019. Herceg Novi, Crna Gora. p.179-190. ISBN 978-86-6253-099-8</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rabrenović B.</b>, Esalami, S., Vujasinovic, V., Demin M. (2021). Albino maslina. Zbornik radova 62. Savetovanja industrije ulja sa međunarodnim učešćem, 27. Jun - 2. Jul 2021. Herceg Novi, p.189-194.</li> <li>• <b>Rabrenović B.</b>, Demin M., Laličić-Petronijević, J., Ćirković, A., Vujasinović, V., Stevanović, M. (2020). Uljane pogače kao delimična zamena pšeničnog brašna: tehnološke i funkcionalne karakteristike. Zbornik radova 61. Savetovanja industrije ulja sa međunarodnim učešćem, 27. Septembar - 2. Oktobar 2020. Kopaonik, p.179-190.</li> </ul> <p style="text-align: right;">(Прилог 5)</p>
17	Књига из релевантне области, 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</u>	Укупно: Објављен 1 уџбеник за ужу област за коју се бира (прилог)	<b>Рабреновић Б.</b> , Вујасиновић В. (2021). Технологија биљних уља и масти. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, Београд-Земун, 354 стр. ISBN 978-86-7834-389-6; COBISS.SR-ID 54835465; CIP 665.3(075.8) (Прилог 9)
18	Број радова као услов за менторство у вођењу докт. дисерт. – (стандард 9 Правилника о стандардима...)	Објављено укупно 18 радова са SCI и SCIE листе: M21-3 M22-3 M23-9 M24-3	Радови приказани у Библиографији кандидата (Прилог 1).

### ИЗБОРНИ УСЛОВИ:

<i>(изабрати 2 од 3 услова)</i>	<i>Заокружити ближе одреднице (најмање по једна из 2 изабрана услова)</i>
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.

<p>2. Допринос академској и широј заједници</p>	<p>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 Учесће у наставним активностима који не носе ЕСПБ бодове (<u>перманентно образовање, курсеви</u> у организацији професионалних удружења и институција или сл.).          6. Домаће или међународне награде и признања у развоју образовања или науке.</p>
<p>3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству</p>	<p>① Учесће 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. Учесће у програмима размене наставника и студената.          5. Учесће у изради и спровођењу заједничких студијских програма.          6. Гостовања и предавања по позиву на универзитетима у земљи или иностранству.</p>

**Напомена:** На крају табеле кратко описати заокружену одредницу

## 1. Стручно-професионални допринос

### 1.2.

- Била је учесник међународних и националних скупова: The Third International Symposium on Agricultural Engineering ISAE-2017, October 20-21, 2017, Belgrade, Serbia; UNIFood Conference, October 5-6, 2018, Belgrade, Serbia; 4th International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech2018), 23-25 October, 2018, Novi Sad, Serbia; XXIV International Eco-Conference, XI Safe Food, 23–25<sup>th</sup> September 2020., Novi Sad, Serbia и 2<sup>nd</sup> International UNIFood Conference, 24-25<sup>th</sup> September 2021, University of Belgrade; 9<sup>th</sup> Symposium with International participation „Innovations in Crop and Vegetable Production” (одржала предавање по позиву) (Прилог 5).

### 1.3

- После избора у звање ванредног професора била је први ментор једне одбрањене докторске дисертације и члан комисије за оцену и одбрану четири докторске дисертације (Прилог 7). Од избора у звање ванредног професора била је ментор 2 одбрањена мастер рада и члан комисије за одбрану 8 мастер радова (списак мастер радова дат је у Прилогу 3, а скенирани записници менторстава у Прилогу 6).

### 1.5.

- До сада је учествовала у реализација 7 научних пројеката, 4 национална и 3 међународна. Тренутно је учесник међународног пројекта из програма Eureka: „Development of health-promoting food ingredients from winemaking by-products and activated seeds –HEALTHYSEED“, E!13299, (2021-2023) (Прилог 8).

### 1.6.

- После избора у звање ванредног професора била је рецензент радова међународних часописа: Frontiers in Nutrition IF=6.576, Food Reviews International IF=4.113, Journal of Food Process Engineering IF=2.356; Food Science and Nutrition IF=1.797, Journal of Food Processing and Preservation IF=1.288 (Прилог 10).



## 2. Допринос академској и широј заједници

### 2.1.

- Заменик шефа Катедре за Технологију ратарских производа;
- Члан одбора за докторске студије Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду за мандатни период 2021/2022., 2022/2023. и 2023/2024. по одлуци 32/1-9.2. од 27.10.2021;
- Члан комисија за писање извештаја и избор у наставничка звања 2 ванредна професора на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.

### 2.2.

- Председник Комисије КС Е034-2,11, Семе и плодови уљарица, масти и уља биљног и животињског порекла и њихови споредни производи при Институту за стандардизацију Србије (потврда бр. 949/1-22-03).

### 2.3.

- Као експерт у области уља и масти на позив Customs Laboratories European Network (CLEN) одржала је предавање у оквиру радионице „CLEN Workshop on Vegetable Fats and Oils“, програма “Customs 2020” који је организовала Европска комисија, 02.10.-03.10.2019., у Албени, Бугарска.

### 2.5.

- Учествовала у радионици под називом „Који су најчешћи изазови у раду са студентима и како се могу превазићи?“ у оквиру ERASMUS + пројекта „Re@WBC - Enhancement of HE research potential contributing to further growth of the WB region“, 14.03.2019. године;
- Учествовала у радионици под називом „Hands of New Analytical Methods for Quality & Authenticity of Olive Oil“, у оквиру Horizon 2020 пројекта „Advanced solutions for assuring the overall authenticity and quality of olive oil – OLEUM“, 1<sup>th</sup> December, 2019., Bologna;
- Завршила локални тренинг на гасном хроматограму „Perkin Elmer GC FID“ и пратећем софтверу “TotalChrom Software“, 01.03.2021.

(Докази за 2.1., 2.2., 2.3. и 2.5 дати су у Прилогу 12)

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

### 3.1.

- Учесник међународног пројекта из програма Eureka: „Development of health-promoting food ingredients from winemaking by-products and activated seeds –HEALTHYSEED“, E!13299, (2021-2023) (Прилог 8).

### 3.2.

- Члан комисија у оцени и одбрани 2 докторске дисертације на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду: кандидат Seddiq Mrihil Ali Esalami, одлука бр. 020-2/96-9 од 28.05.2018 и кандидат Милош Бјелица, одлука бр. одлука бр. 020-2/36-4 од 12.07.2019. (Прилог 7)

### 3.3.

- Члан је саветодавног одбора у часопису националног значаја „Уљарство“ (Прилог 12) и члан Удружења прехрамбених технолога Србије.

## III - ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На основу увида у поднету документацију, анализе досадашњег рада и сагледавања обавезних и изборних услова који су релевантни за избор кандидата у звање и на радно место редовног професора, Комисија сматра да је др Биљана Б. Рабреновић показала запажену наставну, научну и стручну активност. Кандидаткиња поседује вишегодишње педагошко искуство у извођењу наставе и вежби на обавезним и изборним предметима из уже научне области Наука о преради ратарских сировина, на свим нивоима академских студија. Посвећеност настави, коректан и професионалан однос према студентима, вреднован је високим просечним оценама кроз анонимне студентске анкете. Поред извођења наставе, кандидаткиња је постигла запажене резултате и кроз менторски рад и чланства у комисијама у изради 37 завршних и дипломских радова, 10 мастер радова, а била је и први ментор једне и члан комисије у оцени и одбрани четири докторске дисертације, од последњег избора.

После избора у звање ванредног професора, кандидаткиња је објавила уџбеник "Технологија биљних уља и масти", из уже научне области за коју се бира.

У свом досадашњем раду др Биљана Б. Рабреновић је самостално или са другим ауторима објавила 88 радова из научне области за коју се бира, са укупним коефицијентом научне компетентности  $M=152$ . После избора у звање ванредног професора објавила је 38 научних радова, од тога 12 из M20 категорије, са укупним коефицијентом научне компетентности  $M=78,5$ . Радови др Биљане Б. Рабреновић су према Scopus бази цитирани укупно 199 пута, од чега је 191 хетероцитата, док је h-index:6.

Као истраживач учествовала је у реализацији четири национална и три међународна пројекта и тиме остварила добру сарадњу са другим високошколским и научно истраживачким установама у земљи и иностранству.

Уважавајући целокупни наставни, научно-истраживачки и стручни рад кандидаткиње, Комисија сматра да др Биљана Рабреновић у потпуности испуњава све услове предвиђене Законом о Универзитету и Статутом Факултета, те предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета, као и Већу научних области биотехничких наука Универзитета у Београду да се др Биљана Б. Рабреновић, ванредни професор, изабере у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **НАУКА О ПЕРЕРАДИ РАТАРСКИХ СИРОВИНА**.

**Место и датум:**

Београд-Земун, 30.03.2022.

**ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:**

**др Мирјана Демин**, редовни професор  
(Председавајући Комисије)  
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет  
(ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина)

**др Весна Радојичић**, редовни професор  
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет  
(ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина)

**др Етелка Димић**, редовни професор у пензији  
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет  
(ужа научна област: Технологије конзервисане хране)