

## 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 Јованка Г. Лаличић-Петронијевић**

**II - О КАНДИДАТИМА**

**1) - Основни биографски подаци**

- Име, средње име и презиме: **Јованка (Гојко) Лаличић-Петронијевић**  
 - Датум и место рођења: **05.07.1971., 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, 1997.**  
**Мастер:**  
 - 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, 05.07.2007.**  
 - Ужа научна, односно уметничка област: **Биотехничке науке, област Прехрамбено-технолошке науке, Технологија биљних производа**  
**Докторат:**  
 - Назив установе: **Универзитет Београду – Пољопривредни факултет**  
 - Место и година одбране: **Београд-Земун, 11.03.2013.**  
 - Наслов дисертације: **Сензорна, антиоксидативна и реолошка својства различитих врста чоколада са пробиотицима**  
 - Ужа научна, односно уметничка област: **Биотехничке науке, област Прехрамбено-технолошке науке**  
**Досадашњи избори у наставна и научна звања:**  
 - **Асистент приправник**, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 2000. године;  
 - **Асистент**, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 2008. године; реизбор 2011. године  
 - **Доцент**, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 2013. године.  
 - **Ванредни професор**, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 2018. године

### 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 4,41 (Прилог 1)
3	Искуство у педагошком раду са студентима	Искуство у педагошком раду са студентима: 23 године, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет <b>Асистент приправник:</b> 2000– 2008 <b>Асистент:</b> 2008 – 2013 <b>Доцент:</b> 2013– 2018 <b>Ванредни професор:</b> 2018 – сада

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	Број менторства / учешћа у комисији и др.
4	Резултати у развоју научнонаставног подмлатка	<u>После избора у звање ванредног професора</u> Ментор две пријављене докторске дисертације, члан комисије једне одбрањене и једне пријављене докторске дисертације. Ментор 4 мастер рада и члан комисије за одбрану 11 мастер радова. Ментор 3 дипломска рада и члан комисије за одбрану 14 дипломских радова (Прилог 2)
5	Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на академским специјалистичким, мастер или докторским студијама	<b>Први ментор</b> пријављене <b>докторске дисертације</b> кандидата Стевановић Милице (2020): „Оптимизација и стабилизација нискоенергетског намаза од семена мака употребом високоолеинског сунцокретовог уља и природних заслађивача“. Одлука бр. 32/21-5.2. Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 25.11.2020. године.  <b>Први ментор</b> пријављене <b>докторске дисертације</b> кандидата Шобот Косане (2021): „Оптимизација процеса осмотске дехидрације листова сремуша ( <i>Allium ursinum</i> L.) у меласи шећерне репе и њихов утицај на својства квалитета кекса“. Одлука бр. 32/23-5.2. Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 27.1.2021. године.  <b>Члан комисије</b> одбрањене <b>докторске дисертације</b> кандидата Златановић Снежане (2019): „Термална, хемијска и функционална својства тропа од јабуке и могућност примене у прехранбеној индустрији“. Одлука бр. 32/9-7.1. Наставно-научног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 26.6.2019. године. Датум одбране 16.12.2019. године.  <b>Члан комисије</b> пријављене <b>докторске дисертације</b> кандидата Митревски Јасмине (2021): „Утицај додатка цвекле на физичко-хемијска и нутритивна својства чајног пецива“. Одлука бр. 32/26-3.3. Наставно-научног већа Пољопривредног факултета

	<p>Универзитета у Београду од 28.4.2021. године.</p> <p><b>Ментор мастер радова:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Томић Тамара: „Производња, карактеризација и одрживост мазивог крем-производа на бази мака“. Датум одбране: 28.09.2018. године</li> <li>2. Михајловић Зорица: „Утицај различитих скробних сирупа на квалитет желе бомбона“. Датум одбране: 30.09.2020. године</li> <li>3. Цвејић Анка: „Испитивање одабраних својстава квалитета црне чоколаде произведене са кокосовим шећером“. Датум одбране 30.09.2021. године</li> <li>4. Гачић Милена: „Утицај додатка брашна кафе на својства квалитета кекса“. Датум одбране: 01.02.2023. године</li> </ol> <p><b>Члан комисије мастер радова</b> кандидата: Јеротић Александре, Ђого Душице, Баста Тамаре, Јовановић Теодоре, Пејић Лазара, Глишић Биљане, Петровић Милене, Урошевић Марије, Брајовић Милице, Трипковић Неде и Цвијан Јована.</p> <p><b>Ментор дипломских радова:</b> Обрадовић Стефана, Миросављевић Марије и Јелисавац Душана.</p> <p><b>Члан комисије за одбрану дипломских радова:</b> Поповић Милана, Пејић Лазара, Адиловић Амине, Томић Елене, Станковић Милице, Грујичић Јоване, Мијајловић Бојане, Булајић Тамаре, Јовановић Нине, Арсеновић Милице, Белић Светлане, Перић Софије, Поповић Саре Тее и Росић Марине.</p> <p>(Прилог 2)</p>
--	--

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	<b>Број радова, сапштења, 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 (категорије 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 (категорије		Није применљиво

	М31-М34 и М61-М64) од избора у претходно звање из научне области за коју се бира.		
10	Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту	Од избора у звање ванредног професора учешће на 7 националних пројеката (од чега 6 као истраживач и један као руководиоца)	<p>„Potential of using poppy seeds as the main constituent of spread with reduced energy value and prolonged durability“. Пројекат Фонда за иновациону делатност Proof of Concept, ID 5294 (2020-2022), <b>руководилац</b></p> <p>“Technological process for industrial production of multipurpose gluten free apple pomace flour with high content of dietary fiber, antioxidant and antidiabetic effects. Пројекат Фонда за иновациону делатност TTF ID 1076 –(2019-2020), <b>истраживач</b></p> <p>“Development of low-energy vegan jelly drops enriched with apple and beetroot pomace flour applicable in obesity prevention”. Пројекат Фонда за иновациону делатност Proof of Concept, ID 5786 (2020-2022), <b>истраживач</b></p> <p>“Low-energy vegan jelly drops enriched with apple and beetroot pomace flour applicable in obesity prevention“. Пројекат Фонда за иновациону делатност TT ID 1136 (2022-2023) <b>истраживач</b></p> <p>„Остаци житарица из индустрије пива и самоникло јестиво биље као одрживи извори додатака за производњу кекса са функционалним својствима“ Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде – Управа за аграрна плаћања ев. бр. 680-00-00102/2022-02 (2022-2023), <b>истраживач</b></p> <p>“Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране, у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности“. Пројекат Министарства просвете и науке, Интегрална и интердисциплинарна истраживања ев. бр. 046010 (2011- 2019), <b>истраживач</b></p> <p>„Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту“. Пројекат Министарства просвете и науке, Интегрална и интердисциплинарна истраживања ев. бр. 046009 (2011-2019), <b>истраживач</b> (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 (категирије 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 5 радова од избора у звање ванредног професора, од чега 3 из категорије M21 и 2 из категорије M23	<p><b>M21:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mitrevski, J., Pantelić, N., Dodevska, M., Kojić, J., Vulić, J., Zlatanović, S., Gorjanović, S., <b>Laličić-Petronijević, J.</b>, Marjanović, S., Antić, M. (2023). Effect of Beetroot Incorporation on Functional Properties and Shelf Life of Biscuits. <i>Foods</i> 12 (2), 322 <a href="https://doi.org/10.3390/foods12020322">https://doi.org/10.3390/foods12020322</a></li> <li>Jovanović, M., Petrović, M., Miočinović, J., Zlatanović, S., <b>Laličić-Petronijević, J.</b>, Mitić-Ćulafić, D., Gorjanović, S. (2020). Bioactivity and Sensory Properties of Probiotic Yogurt Fortified with Apple Pomace Flour. <i>Foods</i> 9, 6, 763. <a href="https://doi.org/10.3390/foods9060763">https://doi.org/10.3390/foods9060763</a></li> <li>Zlatanović, S., Kalušević, A., Mičić, D., <b>Laličić-Petronijević, J.</b>, Tomić, N., Ostojić, S., Gorjanović, S. (2019). Functionality and Storability of Cookies Fortified at the Industrial Scale with up to 75% of Apple Pomace Flour Produced by Dehydration. <i>Foods</i> 8 (11), 561 <a href="https://doi.org/10.3390/foods8110561">https://doi.org/10.3390/foods8110561</a></li> </ul> <p><b>M23:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Demin, M., Rabrenović, B., Pezo, L., <b>Laličić-Petronijević, J.</b> (2020). Influence of chia seeds (<i>Salvia Hispanica</i> L.) and extra virgin olive oil addition on nutritional properties of</li> </ul>

			<p>salty crackers. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> 14, 378-387.  <a href="https://doi.org/10.1007/s11694-019-00300-7">https://doi.org/10.1007/s11694-019-00300-7</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Šobot, K., <b>Laličić-Petronijević, J.</b>, Filipović, V., Nićetin, M., Filipović, J., Popović, Lj. (2019). Contribution of Osmotically Dehydrated Wild Garlic on Biscuit's Quality Parameters. <i>Periodica Polytechnica-Chemical Engineering</i>, 63, 3, 499-507.  <a href="https://doi.org/10.3311/PPch.13268">https://doi.org/10.3311/PPch.13268</a></li> </ul> <p>(Прилог 4)</p>
15	Цитираност од 10 хетеро цитата	305 хетеро цитата	<p>База Scopus: укупно 324 цитата; 305 хетероцитата, <i>h-index</i>:11</p> <p>(Прилог 6)</p>
16	Саопштено пет радова на међународним или домаћим скуповима (категорије М31-М34 и М61-М64) 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	Од избора у звање ванредног професора објављено укупно 15 радова из наведених категорија, од којих једно предавање по позиву: М34: 12 (приказано 5) М62: 1 М63: 1 М64: 1	<p><b>М34</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Laličić-Petronijević, J.</b>, Pejić, L., Radojičić, V. (2020). Utilisation Possibilities of By-Products from Coffee Production in Food Industry. <i>XI International Scientific Agriculture Symposium "AgroSym 2020", October 8-9, 2020. Book of Abstracts</i> pp. 372.</li> <li><b>Laličić-Petronijević, J.G.</b>, Stevanović, M.S., Demin, M.A., Rabrenović, B.B., Paunović, D.M., Ćirković, A.L., Pejić, L.D. (2021). Examination of technofunctional properties of chicory (<i>Cichorium intybus</i> L) root flour as a potential ingredient of functional food. <i>2nd International UNIfood Conference, University of Belgrade. Book of Abstracts</i> (pp. 181). 24<sup>th</sup>-25<sup>th</sup> September, Belgrade, Serbia. ISBN 978-86-7522-066-4.</li> <li>Šobot, K., Popović, Lj., Stupar, A., Filipović, V., Nićetin, M., <b>Laličić-Petronijević, J.</b> (2022). The influence of the drying method on the preservation of bioactive compounds in the wild garlic (<i>Allium ursinum</i> L.) leaves as a functional ingredient incorporated in cookies. 1<sup>st</sup> European Symposium on Phytochemicals in</li> </ul>

			<p>Medicine and Food - EuSPMF. Belgrade, 7-9. September 2022. Book of abstract, p. 80. ISBN 978-86-7834-408-4.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pejić, L., Jovanović, Z., Stevanović, M., Aničić, I., <b>Laličić-Petronijević, J.</b> (2022). Development of innovative confectionery product using food industry by-products. 32<sup>nd</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 1<sup>st</sup>-2<sup>nd</sup> December 2022. Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts, p. 42.</li> <li>• Mitrevski, S., Savić, D. Dj., Savić, D. N., Pantelić, N., Balaban, M., <b>Laličić-Petronijević, J.</b>, Antić, V. (2022). Acrylamide content in cookies based on spelt flour and beetroot powder. 22<sup>nd</sup> European Meeting on Environmental Chemistry – EMEC22, 5-8 December 2022, Ljubljana, Slovenia, Book of Abstracts, pp. 131. ISBN 978-961-297-034-5</li> </ul> <p><b>M62 Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у изводу</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Laličić-Petronijević, J.</b>, Popov-Raljić, J., Obradović, D., Radulović, Z., Komes, D. Pezo, L. (2018). Probiotici kao agensi poboljšanja kvaliteta čokolade. XII kongres mikrobiologa Srbije sa međunarodnim učešćem MIKROMED REGIO 2018, Beograd, Srbija, 10-12. maj 2018. Book of Abstracts, p. 182.</li> </ul> <p><b>M63</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rabrenović, B., Demin, M., <b>Laličić-Petronijević, J.</b>, Ćirković, A., Vujasinović, V., Stevanović, M. (2020). Uljane pogače kao delimična zamena pšeničnog brašna: tehnološke i funkcionalne karakteristike. 61. Savetovanja industrije ulja sa međunarodnim učešćem, 27. Septembar - 2. Oktobar 2020.</li> </ul>
--	--	--	---

			<p>Корпаоник, Zbornik radova, pp. 193-202.</p> <p><b>M64</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Popov-Raljić, J., <b>Laličić-Petronijević, J.</b>, Brajdić, J., Stevanović, M. (2018). Senzorska svojstva pralina punjenih medom sa dodatkom voća i lekovitog bilja. UniFood Conference University of Belgrade 210th Anniversary, Belgrade, Serbia, October 5-6, 2018. Book of Abstracts, OH7/FCS 7.</li> </ul> <p>(Прилог 5 )</p>
17	Књига из релевантне области, одобрен 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	Објављен 1 уџбеник за ужу област за коју се бира	<p><b>Јованка Г. Лаличић-Петронијевић (2023).</b> Технологија кафе. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет, Београд-Земун, 558 стр.</p> <p>CIP: 663.93(075.8) 633.73(075.8) 582.925.1(075.8) ISBN 978-86-7834-414-5 COBISS.SR-ID 108353545</p> <p>(Прилог 3)</p>
18	Број радова као услов за менторство у вођењу докт. дисерт. – (стандард 9 Правилника о стандардима...)	Објављено укупно 17 радова са SCI и 1 са SCiE листе: M21a: 1 M21: 8 M22: 2 M23: 6 M24: 1	Радови приказани у Библиографији кандидата (Прилог 4)

### 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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Председник или члан уређивачког одбора научног часописа или зборника радова у земљи или иностранству.</li> <li>2. Председник или члан организационог одбора или учесник на стручним или научним скуповима националног или међународног нивоа.</li> <li>3. Председник или члан у комисијама за израду завршних радова на академским специјалистичким, мастер и докторским студијама.</li> <li>4. Аутор или коаутор елабората или студија.</li> <li>5. Руководилац или сарадник у реализацији пројеката.</li> <li>6. Иноватор, аутор или коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења, експертиза, рецензија радова или пројеката.</li> <li>7. Поседовање лиценце.</li> </ol>



<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.</p> <p>2. Члан стручног, законодавног или другог органа и комисија у широј друштвеној заједници.</p> <p>3. Руковођење активностима од значаја за развој и углед факултета, односно Универзитета.</p> <p>4. Руковођење или учешће у ваннаставним активностима студената.</p> <p>5. Учешће у наставним активностима који не носе ЕСПБ бодове (перманентно образовање, курсеви у организацији професионалних удружења и институција или сл.).</p> <p>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. Учешће у реализацији пројеката, студија или других научних остварења са другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству.</p> <p>2. Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству,</p> <p>3. Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа.</p> <p>4. Учешће у програмима размене наставника и студената.</p> <p>5. Учешће у изради и спровођењу заједничких студијских програма.</p> <p>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.

- Члан организационог одбора “1<sup>st</sup> European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food (1<sup>st</sup> EuSPMF)” који је одржан у Београду у септембру 2022. године (Прилог 7).
- Учесник међународних и националних скупова: XII kongres mikrobiologa Srbije sa međunarodnim učešćem MIKROMED REGIO 2018, Beograd, Srbija, 10-12. maj 2018 (предавање по позиву); UniFood Conference University of Belgrade 210th Anniversary, Belgrade, Serbia, October 5-6, 2018; 4<sup>th</sup> International Congress “Food Quality, Technology and Safety”, Novi Sad, Serbia, October 23-25, 2018; XI International Scientific Agriculture Symposium “AgroSym 2020”, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, October 8-9, 2020; 61. Savetovanja industrije ulja sa međunarodnim učešćem, Kopaonik, Srbija, 27. Septembar - 2. Oktobar 2020; 2<sup>nd</sup> International UNIFood Conference, Belgrade, Serbia, September 24-25, 2021; 14<sup>th</sup> International congress on nutrition: „A place where science meets practice“, Belgrade, Serbia, 8-10<sup>th</sup> November, 2021; International web conference on food choice&eating motivation, (Portugal), May 2022; 1<sup>st</sup> European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food - EuSPMF. Belgrade, Serbia, September 7-9, 2022; 32<sup>nd</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 1<sup>st</sup>-2<sup>nd</sup> December 2022; 22<sup>nd</sup> European Meeting on Environmental Chemistry – EMEC22, Ljubljana, Slovenia, December 5-8, 2022 (Прилог 5).

### 1.3.

- После избора у звање ванредног професора била је ментор две пријављене докторске дисертације и члан комисије једне одбрањене и једне пријављене докторске дисертације. Била је ментор 4 мастер рада и члан комисије за одбрану 11 мастер радова (Прилог 2).

### 1.5.

- Од избора у звање ванредног професора била је ангажована на 7 националних пројеката, од којих на једном као руководиоца (PoC 5294 2020-2022), а на осталих 6 као истраживач, од којих су два још у току (Прилог 8).

## 1.6.

- Коаутор је једног прихваћеног патента који је уписан у Регистар патената дана 14.03.2022. године и објављен у Гласнику интелектуалне својине бр. 03/2022 дана 31.03.2022. године. Коаутор још једног патента за који је поднета патентна пријава бр. П-2023/0176 дана 07.03.2023. године (Прилог 9).
- После избора у звање ванредног професора била је рецензент научних радова у часописима са импакт фактором (Journal of Food Processing and Preservation ISSN: 0145-8892, IF=1,288 за 2018. годину; Food Science and Nutrition ISSN: 2048-7177, IF=1,747 за 2018. годину; Food Science and Technology-LWT ISSN: 0023-6438, IF=4,952 за 2020. годину; Journal of Functional Foods ISSN: 1756-4646, IF=3,701 за 2019. годину), као и рецензент билатералних пројеката Република Србија-Република Хрватска за период 2019-2020 и Република Србија-Мађарска за период 2021-2022, за потребе Сектора за међународну сарадњу Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (Прилог 9).

## 2. Допринос академској и широј заједници

### 2.1.

- Председавајући комисије за припрему реферата за избор сарадника у звање и на радно место асистента за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина (одлука бр. 300/3-3/3 Изборног већа Пољопривредног факултета) (Прилог 10)

### 2.4.

- Ментор студентског тима Желастичари који је представио иновативни кондиторски производ у оквиру седмог националног студентском такмичењу у креирању екоинновативних прехранбених производа у контексту циркуларне економије, Ecotrophelia, Srbija 2019 (Прилог 10)

### 2.5.

- Учешће у испитивању одрживости кекса по захтеву компаније Swisslion d.o.o. огранак Вршац (Прилог 10).
- Одржана обука из области сензорне контроле квалитета сирове кафе на пријему робе за потребе компаније ATLANTIC GRAND, d.o.o. Београд на основу понуде бр. 22/539 од 08.09.2022. године. (Прилог 10).

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

### 3.1.

- Остварена сарадња са бројним високошколским и научноистраживачким установама наведеним у Извештају, што је резултовало објављивањем научних радова (Прилози 4 и 5), реализацијом 3 пројекта (РоС, ТТФ и ТТ) (Прилог 8), објавом једног патента и подношењем још једне патентне пријаве (Прилог 9), после избора у звање ванредног професора.

### 3.4.

- Чланство у Удружењу прехранбених 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 Јованка Лаличић-Петронијевић показала запажену наставну, научну и стручну активност.

Кандидат 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. Током тог периода значајно је допринела унапређењу наставе својим радом у

конципирању и припремању наставних садржаја и програма наставе и експерименталних вежби за нове обавезне и изборне предмете на основним студијама, као и у унапређењу и осавремењавању наставе на постојећим предметима на свим степенима студија. Успоставила је коректан и професионалан однос са студентима вреднован високим просечним оценама кроз анонимне студентске анкете. Поред извођења наставе, постигла је запажене резултате и кроз менторски рад и чланство у комисијама у изради 17 дипломских, 15 мастер радова и 4 докторске дисертације, од последњег избора.

После избора у звање ванредног професора, др Јованка Лаличић-Петронијевић је објавила уџбеник "Технологија кафе", из уже научне области за коју се бира, чиме је покривена једна значајна област прехранбене индустрије за коју, до сада, није било доступне стручне литературе на српском језику. Увођење предмета и објављивање уџбеника који се тичу технологије кафе представља значајан допринос у приближавању ове сложене технологије студентима, будућим инжењерима, али и запосленима у индустрији прераде кафе, стручњацима из занатског сектора, као и свим љубитељима кафе код нас и у региону који желе да надограде своје знање.

У свом досадашњем раду др Јованка Лаличић-Петронијевић је самостално или у сарадњи са другим ауторима објавила 67 радова из научне области за коју се бира, са укупним коефицијентом научне компетентности  $M=155,5$ . После избора у звање ванредног професора објавила је 23 научна рада, са укупним коефицијентом научне компетентности  $M=53,7$ . Према подацима Scopus базе научних публикација, укупна цитираниост кандидата др Јованке Лаличић-Петронијевић износи 324 ( $h$ -index 11), од чега је 305 хетероцитата.

У периоду после избора у звање ванредног професора др Јованка Лаличић-Петронијевић је била руководиоца једног националног пројекта и учествовала је у реализацији још 6 националних пројеката, остваривши добру сарадњу са другим високошколским и научно-истраживачким установама у земљи и иностранству, као и са привредом.

Др Јованка Лаличић-Петронијевић је коаутор једног објављеног патента и коаутор још једног за који је поднесена патентна пријава.

Уважавајући целокупни наставни, научно-истраживачки и стручни рад кандидата, Комисија сматра да др Јованка Лаличић-Петронијевић 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 Јованка Г. Лаличић-Петронијевић, ванредни професор, изабере у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **НАУКА О ПРАРАДИ РАТАРСКИХ СИРОВИНА**.

Београд-Земун,  
25.05.2023. године

#### **ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:**

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

**Др Биљана Рабеновић**, редовни професор  
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет  
(ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина)

**Др Јованка Попов-Раљић**, редовни професор у пензији  
Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет  
(ужа научна област: Гастрономија)