

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
БЕОГРАД-ЗЕМУН

ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТА У
БЕОГРАДУ

Предмет: Извештај комисије за избор наставника у звање и на радно место доцента за ужу научну област Наука о конзервисању и врењу.

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду бр. 300/6-3/4 од 31.03.2022. године образована је комисија за припрему извештаја за избор наставника у звање и на радно место: **ДОЦЕНТА** за ужу научну област **НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ И ВРЕЊУ**, у следећем саставу:

1. Др Тања Петровић, редовни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, ужа научна област Наука о конзервисању и врењу, председавајући комисије,
2. Др Саша Деспотовић, доцент, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, ужа научна област Наука о конзервисању и врењу,
3. Др Александра Тепић Хорецки, редовни професор, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, ужа научна област Прехрамбено инжењерство.

На основу одлуке Декана (Одлука бр. 136/1 од 31.03.2022. године) расписан је конкурс који је објављен у листу „Послови“ бр. 982 од 13.04.2022. године. После прегледа достављених пријава на поменути конкурс, Комисија подноси следећи

ИЗВЕШТАЈ

На расписани конкурс за избор у звање и на радно место **ДОЦЕНТА** за ужу научну област **НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ И ВРЕЊУ** са пуним радним временом на одређено време од 5 година, пријавио се само један кандидат, др Миле Вељовић, доктор наука – технолошко инжењерство, досадашњи асистент са докторатом за исту ужу научну област (пријава број 136/4 од 21.04.2022. године). Кандидат је доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса.

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Др Миле Вељовић рођен је 24.02.1984. године у Прибоју, Република Србија. Основну и средњу школу завршио је у Прибоју. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Одсек за прехранбену технологију биљних производа, завршио је 2008. године, са просечном оценом током студирања 9,44 и оценом 10 на дипломском раду. Докторску дисертацију под називом „Хемијска, функционална и сензорна својства пива обогаћеног

биолошки активним састојцима грожђа“, одбранио је 30.09.2017. године, чиме је стекао научни назив доктор наука – технолошко инжењерство.

У периоду 2008-2012. год., као студент докторских студија био је стипендиста Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије, а 2012. године заснива радни однос на Економском институту у Београду као истраживач сарадник на пројекту „Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и страно тржиште – СТВОРИМО БОГАТСТВО ИЗ БОГАТСТВА СРБИЈЕ“. На Пољопривредном факултету у Београду се запошљава 2013. године на радном месту истраживача сарадника на горе поменутом пројекту. У том периоду у својству студента демонстратора изводи вежбе из предмета Технологија воћа и поврћа и Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића. На радно место сарадника у настави на Пољопривредном факултету у Београду запошљава се 2016. године, а ангажован је на предметима Технологија воћа и поврћа, Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића, Принципи конзервисања хране и Општа микробиологија. У звање асистента са докторатом на Катедри за конзервисање и врење први пут је изабран 2019. године, а реизабран 2022. године.

Др Миле Вељовић је учествовао у реализацији три национална пројекта, а тенутно је учесник и пројекта из програма ИДЕЈА.

Објавио је и саопштио укупно 46 научних радова, од чега су 13 из категорије М20. Коаутор је два практикума и једног уџбеника.

Председник је струковног удружења „Прехрамбено-технолошки савет Србије“ и члан је Комисије за стандарде КС Е034-3. Био је и члан радне групе за израду „Правилника о квалитету производа од воћа и поврћа“ објављеног у Службеном гласнику под бројем 128/2020.

2. ДИСЕРТАЦИЈЕ

Др Миле Вељовић је докторску дисертацију под насловом „Хемијска, функционална и сензорна својства пива обogaђеног биолошки активним састојцима грожђа“, одбранио 30.09.2017. на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, чиме је стекао звање доктор наука – технолошко инжењерство.

3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

3.1. Наставни рад

Од избора у звање сарадника у настави, др Миле Вељовић је био ангажован на извођењу практичне наставе на основним академским студијама у оквиру студијског програма Прехрамбена технологија на следећим предметима: Принципи конзервисања хране (обавезан предмет за студенте свих модула Прехрамбене технологије), Технологија воћа и поврћа (обавезан предмет за студенте модула Технологија конзервисања и врења), Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића (обавезан предмет за студенте модула Технологија конзервисања и врења и изборни предмет за студенте модула Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране и модула Микробиологија хране). Такође, кандидат је био ангажован и на извођењу практичне наставе на изборном предмету Прерада воћа на основним академским студијама у оквиру студијског програма

Биљна производња, модули Хортикултура и Воћарство и виноградарство.

Поред основних студија, др Миле Вељовић је био ангажована и на извођењу практичне наставе на мастер академским студијама на модулу Прехрамбени инжењеринг: Прерада воћа и поврћа (изборни предмет).

Наставне активности у току семестра обављао је према плану и програму студија, активно пратећи савремене трендове у образовној методологији. Значајан напор улагао је у обезбеђивање праксе за студенте у еминентним компанијама за прераду воћа и поврћа, као и за повезивање тек свршених прехрамбених технолога са компанијама у којима могу остварити запослење.

3.1.1. Приступно предавање из области за коју се кандидат бира

Кандидат је 07.06.2022. године успешно одржао приступно предавање за избор у звање доцента за ужу научну област НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ И ВРЕЊУ под називом: „Осмотска дехидрација воћа“, које је Комисија оценила просечном оценом 5,00 (пет зарез нула, Прилог 3).

3.1.2. Оцена педагошког рада

Према подацима Студентске службе Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду, у студентским анкетама наставна активност др Милета Вељовића је оцењена следећим просечним оценама (Прилог 4):

- 2019/2020 - просечна оцена 4,66
- 2020/2021 - просечна оцена 4,66.

3.2. Научно-истраживачки рад

3.2.1. Објављени и саопштени научно-истраживачки радови

Током досадашњег рада, др Миле Вељовић је самостално и у сарадњи са другим ауторима објавио 46 научних радова публикованих у домаћим и међународним часописима или саопштених на скуповима, укључујући и докторску дисертацију. У прилогу 1 се налази списак објављених радова, а у табели 1 преглед научно-истраживачких резултата.

Од укупног броја радова, 13 научних радова су објављени у међународним часописима индексираним на SCI листи, од чега 3 у категорији M21, 4 у категорији M22 и 6 у категорији M23.

На основу укупног броја објављених радова, др Миле Вељовић је према методологији Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије остварио укупни коефицијент научне компетентности $M=98,8$.

Научно-истраживачки рад др Милета Вељовића се може поделити у неколико тематских области:

- Производња и карактеризација специјалних врста пива добијених ферментацијом сладовине и грожђаног кљука или шире (радови 4, 8, 20, 22, 28, 29, 36, 41 и 45). Основни циљ истраживања био је испитивање могућности обогаћивања пива биолошки активним састојцима грожђа (пре свега полифенолним једињењима), уз добијање деликатесног напитка који би био пожељан за конзумирање од стране различитих популационих група.

Кандидат је испитивао утицај сировина (сорте грожђа и удела грожђа у ферментационом медијуму), врсте квасца и услова ферментације на динамику ферментације, активност квасца, физичко-хемијске карактеристике и функционална својства добијених специјалних пива. Нарочита пажња посвећена је квалитативном и квантитативном изучавању фенолних једињења, као и одређивању антиоксидативног капацитета ових пива. Пива произведена са додатком грожђа су вероватно најстарија врста пива, што је документовано археолошким налазима о врстама пића која су конзумирана за време погребних гозби. Такође, данас су изузетно популарне специфичне врсте пива добијене комбиновањем најразличитијих састојака, тако да је истраживање актуелно и релевантно. Потребна за све већим уносом екстерних антиоксиданата још више доприноси актуелности испитиваних тема.

Табела 1. Врста и квантификација индивидуалних научно-истраживачких резултата
др Милета Вељовића

Категорија научног резултата		Број радова	Број бодова
М	Вредност		
М 21	8	3	24
М 22	5	4	20
М 23	3	6	18
М 33	1	13	13
М 34	0,5	11	5,5
М 51	2	2	4
М 52	1,5	1	1,5
М 64	0,2	4	0,8
М 70	6	1	6
М 82	6	1	6
Укупно		46	98,8

- Производња и карактеризација специјалних врста пива добијених од алтернативних житарица или пива произведених оплемењивањем стандардних пива екстракта лековитог биља и медицинских гљива (радови 10, 14, 15, 16, 27, 31, 33 и 34). Као извор екстракта коришћене су сировине попут ражи, проса и меда, а повећавање функционалне вредности остваривано је употребом екстракта лековитог биља (клеке, тимијана, матичњака и др.) и медицинске гљиве *G. lucidum*. Највећа пажња посвећена је испитивању антиоксидативног капацитета, фенолног састава и сензорних својстава добијених пива. Узимајући у обзир значај тржишног потенцијала производа, детаљно је анализирана прихватљивост развијених производа од стране различитих група потрошача.

- Испитивање могућности унапређења сензорне и функционалне вредности јаких алкохолних пића процесом старења у дрвеним бурадима, специфичним технолошким поступцима производње, али и додатком екстракта лековитог биља и медицинских гљива (радови 5, 9, 17, 23, 32, 35, 37, 42, 44 и 46). Експерименти су рађени са различитим воћним ракијама (шљивовица, лозовача, дуњевача) и ликерима (биљни, горки и ликери са медом), а анализиране су испарљиве материје методом гасне хроматографије, полифенолна једињења, антиоксидативни потенцијал и сензорни профил. Испитиван је и утицај процеса производње на најважније карактеристике пића, а посебна пажња је поклоњена технолошким поступцима старења дестилата и одабиру најбољих услова матурације (врста

дрвета, време трајања, температура, микрооксигенација).

- Производња и карактеризација воћних вина (радови 1 и 21). Кандидат се бавио оптимизацијом процеса производње воћних вина од брескве и малине, са циљем добијања производа са најбољим сензорним карактеристикама, али и са највећим садржајем полифенолних једињења и антиоксидативним капацитетом. Испитиван је садржај појединачних фенолних једињења методом течне хроматографије, а спектрофотометријским методама је одређиван антиоксидативни потенцијал.

- Технолошки поступци прераде воћа и поврћа и њихов утицај на функционалне вредности финалних производа (радови 2, 18, 19, 24, 25, 26, 38, 39 и 43). Кандидат је обрађивао широк дијапазон тема, са зајдничким именитељем који се може дефинисати као утицај процеса прераде на очување функционалне вредности готових производа. Испитиван је ефекат бистрења сока од малине применом микрофилтрације на очување антоцијана. Такође, истраживан је утицај процеса производње, пре свега температурних режима, на антиоксидативни капацитет и садржај полифенола сокова од јагодастог и коштичавог воћа. Позната је чињеница да је усвојивост ликопена много боља из прерађеног парадајза него из свежег. У том смислу, кандидат је испитивао динамику промене садржаја ликопена при производњи цема од парадајза. Шипурак је природни извор витамина Ц и због позитивног утицаја на људско здравље вековима се користи у народној медицини. Такође, производи од шипурка, пре свега цемови и слични производи, се одликују и пријатним сензорним карактером, па су широко заступљени у исхрани. У оквиру свог истраживачког рада, кандидат је испитивао утицај поступака производње на садржај витамина Ц у производима од шипурка, али и могућност валоризације уља из семенки шипурка. Екстракти различитог лековитог биља су се традиционално користили у народној медицини, али и данас представљају темељ савремене фармације. Са друге стране, последњих пар деценија постоји стабилан дугорочни тренд повећане потражње за функционалним производима – производима који нису лек (и даље остају у категорији хране), али имају јасно циљано дејство на побољшање функција одређених органа или на опште здравствено стање. У том смислу, кандидат је истраживао могућност обогаћивања освежавајућих безалкохолних пића екстрактима одабраног лековитог биља, како би се направили функционални напаци са високим садржајем природних антиоксиданата.

- Методологија одређивања антиоксидативног капацитета различитих прехранбених сировина и производа, као и одређивање њиховог антиканцерогеног деловања и утицаја на кардиоваскуларни систем (радови 3, 6, 7, 11, 12, 13 и 40). Са групом коаутора кандидат је упоређивао различите спектрофотометријске методе за одређивање антиоксидативног капацитета са новоразвијеном електрохемијском методом, као и њихову међусобну корелираност на различитим врстама материјала: појединачна фенолна једињења, кафа и супституенти кафе и ароматизована вина. Такође, испитивано је и *in vitro* антиканцерогено деловање екстракта медицинске гљиве *G. lucidum*, али и *in vivo* утицај конзумације специјалних врста пива на кардиоваскуларни систем конзументата и експерименталних мишева.

На основу података доступних у бази scholar.google.com, цитираност радова др Милета Вељовића износи 321 цитата, h-индекс је 9, а i10-индекс је 9 (Прилог 2).

4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

4.1. Стручно професионални допринос

4.1.1. Председник или члан организационог одбора или учесник на стручним или научним скуповима националног или међународног нивоа

Др Миле Вељовић има 24 саопштења на међународним и 4 саопштења на националним скуповима.

4.1.2. Аутор или коаутор елабората или студија

Др Миле Вељовић је аутор студије техничке изводљивости за производњу новог типа иновативних *PropSafe* топлотних пумпи, а која је рађена за потребе компаније Алфа Клима из Књажевца (Прилог 5).

4.1.3. Руководилац или сарадник у реализацији пројеката

Кандидат тренутно учествује у реализацији националног пројекта „Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и страно тржиште – СТВОРИМО БОГАТСТВО ИЗ БОГАТСТВА СРБИЈЕ“, бр. ИИИ 46001; циклус истраживања 2011-2018. (Прилог 6).

4.1.4. Иноватор, аутор или коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења, експертиза, рецензија радова или пројеката

Кандидат је коаутор једног новог техничког решења примењеног на националном нивоу (Прилог 7):

- Вукосављевић, П., Никшић, М., Лескошек-Чукаловић, И., Никићевић, Н., Давидовић, С., Станисављевић, И., **Вељовић, М.**, Станковић, Љ., Пецић, С. (2013) Нови производ уведен у производњу, Ликер – Медена тајна, Производи и пуни: Огледно добро Рамиловац, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Радмиле Вукичевића 3-5, Београд.

4.2. Допринос академској и широј заједници

4.2.1. Члан стручног, законодавног или другог органа и комисија у широј друштвеној заједници

Кандидат је члан Комисије за стандарде и сродне документе KS E034-3, Воће, поврће и њихови производи (Прилог 8).

Такође, кандидат је био и члан радне групе за измену Правилника о квалитету производа од воћа и поврћа 2019. године (Прилог 9).

4.2.2. Руковођење или учешће у ваннаставним активностима студената

Кандидат је био члан организационог одбора националног студентског такмичења за најбољи екоиновативни производ „*Ecotrophelia*“ и члан жирија међународног студентског такмичења *Ecotrophelia 2017* (Прилог 10).

4.3. Сарадња са другим високошколским, научно- истраживачким установама у земљи и иностранству

4.3.1. Учесће у реализацији пројеката, студија или других научних остварења са другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству

Кандидат је сарадник на пројекту: „Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и страно тржиште – СТВОРИМО БОГАТСТВО ИЗ БОГАТСТВА СРБИЈЕ“, бр. ИИИ 46001; циклус истраживања 2011-2018., који се реализује у сарадњи неколико научних и истраживачких институција (Прилог 6).

4.3.2. Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа

Кандидат је један од оснивача и председник струковног удружења: „Прехрамбено-технолошки савет Србије“ (Прилог 11).

5. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На основу прегледа поднете конкурсне документације констатовано је да се на расписани конкурс за избор у звање и на радно место доцента за ужу научну област Наука о конзервисању и врењу пријавио само један кандидат – др Миле Вељовић. Анализом укупних резултата наставног, научно-истраживачког и стручног рада др Милета Вељовића, Комисија закључује да кандидат испуњава све услове прописане Законом о високом образовању, Статутом факултета и Правилником о минималним условима за стицање звања наставника на Универзитету у Београду, да буде изабран у звање и на радно место доцента за ужу научну област Наука о конзервисању и врењу.

Кандидат је успешно одржао приступно предавање из уже научне области за коју се бира, које је Комисија оценила просечном оценом 5,00 (пет зарез нула). Своје обавезе у настави је ревносно испуњавао, о чему говоре и високе просечне оцене на студентским анкетама (2019/2020 – 4,66; 2020/2021 – 4,66). У свом досадашњем научном раду, др Миле Вељовић је самостално или у сарадњи са другим ауторима објавио 46 радова из научне области за коју се бира, са укупним коефицијентом научне компетентности $M=98,8$. Објавио је 13 радова у међународним часописима са SCI листе, а до сада је учествовао у реализацији три национална пројекта.

др Миле Вељовић је члан Комисије за стандарде и сродне документе KS E034-3 (Воће, поврће и њихови производи), а био је и члан радне групе за измену Правилника о

квалитету производа од воћа и поврћа 2020. године. Један је од оснивача и председник „Прехрамбено-технолошког савета Србије“, који је последњих година имао запажену улогу у пружању стручне помоћи малим и средњим предузећима из области прераде воћа и поврћа.

Сагледавши досадашњи рад кандидата, Комисија позитивно оцењује пријаву коју је поднео др Миле Вељовић и предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета Универзитета у Београду да га изабере у звање и на радно место ДОЦЕНТА за ужу научну област НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ И ВРЕЊУ.

У Београду, 20.06.2022.

Чланови Комисије:

Др Тања Петровић, редовни професор
Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет
Ужа научна област: Наука о конзервисању и врењу
Председавајући Комисије

Др Саша Деспотовић, доцент
Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет
Ужа научна област: Наука о конзервисању и врењу
Члан Комисије

Др Александра Тепић Хорецки, редовни професор
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад
Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство
Члан Комисије

СПИСАК ПРИЛОГА

- Прилог 1. Списак објављених и саопштених радова др Милета Вељовића
- Прилог 2. Цитираност
- Прилог 3. Записник са одржаног приступног предавања
- Прилог 4. Оцена педагошког рада у студентским анкетама
- Прилог 5. Потврда о урађеној студији изводљивости
- Прилог 6. Потврда о учешћу на пројектима
- Прилог 7. Техничко решење
- Прилог 8. Чланство у Комисији за стандарде
- Прилог 9. Чланство у радној групи за израду нацрта Правилника о квалитету производа од воћа и поврћа
- Прилог 10. Чланство у организационом одбору и жирију студентског такмичења
- Прилог 11. Чланство у професионалним удружењима

ПРИЛОГ 1. Списак објављених и саопштених радова др Милета Вељовића

Радови објављени у врхунским међународним часописима (M21 = 8)

1. Davidović, S., **Veljović, M.**, Pantelić, M., Baošić, R., Natić, M., Dabić, D., Pecic, S., Vukosavljević, P. (2013) Physicochemical, antioxidant and sensory properties of peach wine made from Redhaven cultivar, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 61(6), 1357-1363. <https://doi.org/10.1021/jf3043727>
2. Vladislavljevic, G.T., Vukosavljevic, P., **Veljovic M.** (2013) Clarification of red raspberry juice using microfiltration with gas backwashing: A viable strategy to maximize permeate flux and minimize a loss of anthocynins, *Food and Bioproducts Processing*, 91(4), 473-480. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2013.05.004>
3. Suznjevic, D.Z., Petrovic, M., Pastor, F.T., **Veljovic, M.**, Zlatanovic, S., Antic, M., Gorjanovic, S.Z. (2015) Reduction of Hg²⁺ by individual phenolics and complex samples and its application in polarographic antioxidant assay, *Journal of The Electrochemical Society*, 162(7), H428-H433. <https://doi.org/10.1149/2.0141507jes>

Радови објављени у истакнутим међународним часописима (M22 = 5)

4. **Veljovic, M.**, Djordjevic, R., Leskosek-Cukalovic, I., Lakic, N., Despotovic, S., Pecic, S., Nedovic, V. (2010) The possibility of producing a special type of beer made from wort with the addition of grape must. *Journal of the Institute of Brewing*, 116(4), 440-444. <https://doi.org/10.1002/j.2050-0416.2010.tb00795.x>
5. Pecić, S., **Veljović, M.**, Despotović, S., Leskošek-Čukalović, I., Jadranin, M., Tešević, V., Nikšić, M., Nikićević, N. (2012) Effect of maturation conditions on sensory and antioxidant properties of old Serbian plum brandies. *European Food Research and Technology*, 235(3), 479-487. <https://doi.org/10.1007/s00217-012-1775-y>
6. Gorjanović, S., Komes, D., Laličić-Petronijević, J., Pastor, F. T., Belščak-Cvitanović, A., **Veljović, M.**, Pezo, L., Sužnjević, D. Ž. (2017) Antioxidant efficiency of polyphenols from coffee and coffee substitutes-electrochemical versus spectrophotometric approach. *Journal of food science and technology*, 54(8), 2324-2331. <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2672-y>
7. Veljović, S., **Veljović, M.**, Nikićević, N., Despotović, S., Radulović, S., Nikšić, M., Filipović, L. (2017) Chemical composition, antiproliferative and antioxidant activity of differently processed *Ganoderma lucidum* ethanol extracts. *Journal of food science and technology*, 54(5), 1312-1320. <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2559-y>

Радови објављени у међународним часописима (M23 = 3)

8. **Veljovic, M.**, Despotovic, S., Stojanovic, M., Pecic, S., Vukosavljevic, P., Belovic, M., Leskosek-Cukalovic, I. (2015) The fermentation kinetics and physicochemical properties of special beer with addition of Prokupac grape variety, *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly*, 21(3), 391-397. <https://doi.org/10.2298/CICEQ140415041V>
9. Pecić, S., Nikićević, N., **Veljović, M.**, Jardanin, M., Tešević, V., Belović, M., Nikšić, M. (2016) The influence of extraction parameters on physicochemical properties of special

- grain brandies with *Ganoderma lucidum*. *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly*, 22(2), 181-189. <http://fins.uns.ac.rs/oa/handle/123456789/51>
10. Đorđević, S., Popović, D., Despotović, S., **Veljović, M.**, Atanacković, M., Cvejić, J., Nedović, V., Leskošek-Čukalović, I. (2016) Extracts of medicinal plants - as functional beer additives. *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly*, 22(3), 301-308. <https://doi.org/10.2298/CICEQ150501044D>
 11. Petrović, M., Sužnjević, D., Pastor, F., **Veljović, M.**, Pezo, L., Antić, M., Gorjanović, S. (2016) Antioxidant capacity determination of complex samples and individual phenolics - Multilateral approach. *Combinatorial Chemistry & High Throughput Screening*, 19 (1), 58-65. <https://www.ingentaconnect.com/content/ben/cchts/2016/00000019/00000001/art00008>
 12. Platiša, M., Gal, V., Nestorović, Z., Leskošek-Čukalović, I., Despotović, S., **Veljović, M.**, Petrović, A., Rajković, J., Đokić, V., Novaković, R., Gojković-Bukarica, Lj. (2017) Changes in linear and nonlinear measures of RR and QT interval series after beer intake. *Vojnosanitetski pregled*, 74(12), 1107-1111. <https://doi.org/10.2298/VSP150514316P>
 13. Gorjanović, S., Pastor, F., Loupassaki, S., Veljović, M. S., Vukosavljević, P. V., Zlatanović, S., Pezo, L. (2020). Serbian aromatized wine "Bermet": Electrochemical, chemiluminescent and spectrophotometric determination of antioxidant activity. *Journal of the Serbian Chemical Society*, 85(4), 517-529. <http://dx.doi.org/10.2298/JSC190404139G>

Саопштења са међународних скупова штампано у целини (МЗЗ = 1)

14. Despotovic, S., Leskosek-Cukalovic, I., Nedovic, V., Niksic, M., **Veljovic, M.**, Kalusevic, A. (2010) Dark beer with medicinal herbs, 5th Central European Congress on Food, 19-22. May, Slovak Republic. *Book of Full Papers of the 5th Central European Congress on Food*, ISBN 978-80-89088-89. The Organizers: CeFood, VÚP Food Research Institute Bratislava.
15. **Veljovic, M.**, Despotovic, S., Djordjevic, R., Pecic, S., Kalusevic, A., Leskosek-Cukalovic, I., Nedovic, V. (2011) Sensory and antioxidant properties of beer with *Juniperus communis* L., 11th International Congress of Engineering and Food, 22-26. May, Athens, Greece. *Proceeding of 11th International Congress of Engineering and Food*, FPE 851, ISBN: 978-960-89789-5-9. The Organizers: International Association for Engineering and Food.
16. Kalušević, A., Uzelac, G., **Veljović, M.**, Despotović, S., Milutinović, M., Leskošek-Čukalović, I., Nedović, V. (2011) The antioxidant properties of honey beer, 11th International Congress of Engineering and Food, 22-26. May, Athens, Greece. *Proceeding of 11th International Congress of Engineering and Food*, FPE 850, ISBN: 978-960-89789-5-9. The Organizers: International Association for Engineering and Food.
17. Pecic, S., **Veljovic, M.**, Despotovic, S., Tesevic, V., Nikicevic, N., Niksic, M. (2011) The sensory properties of special brandy with *G. lucidum*, 7th International Congress of Food Technologists and Biotechnologists, 20-23. September, Opatija, Croatia. *Proceeding of 7th International Congress of food technologists and biotechnologists*, 83-86, ISBN 978-953-99725-4-5. The Organizers: Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and

Nutritionists, Zagreb, Croatia; Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, Croatia.

18. Rajic, J., Petrovic, T., **Veljovic, M.**, Paunovic, D., Bradas, M., Nedovic, V., Vukosavljevic, P. (2012) The influence of apple juice added in blackberry and sour cherry juices on their total phenols content and antioxidative capacity, 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia. *Proceedings of 6th Central European Congress on Food*, 133-137. ISBN 978-86-7994-027-8. The Organizers: Faculty of Agriculture, University of Belgrade; Institute of Food Technology, University of Novi Sad; Faculty of Technology, University of Novi Sad; Serbian Association of Food Technologists; Faculty of Technology and Metallurgy, University of Belgrade.
19. **Veljovic, M.**, Davidovic, S., Pecic, S., Despotovic, S., Leskosek-Cukalovic, I., Vukosavljevic, P. (2012) Lycopene content and antioxidant capacity of tomato jam, 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia. *Proceedings of 6th Central European Congress on Food*, 138-143. ISBN 978-86-7994-027-8. The Organizers: Faculty of Agriculture, University of Belgrade; Institute of Food Technology, University of Novi Sad; Faculty of Technology, University of Novi Sad; Serbian Association of Food Technologists; Faculty of Technology and Metallurgy, University of Belgrade.
20. Atanackovic, M., Cvejic, J., Gojkovic-Bukarica, Lj., **Veljovic, M.**, Despotovic, S., Pecic, S., Gacesa, B., Leskosek-Cukalovic, I. (2012) Quantitative determination of total anthocyanins and flavonoids in natural products obtained from grapes and malt, 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia. *Proceedings of 6th Central European Congress on Food*, 183-188. ISBN 978-86-7994-027-8. The Organizers: Faculty of Agriculture, University of Belgrade; Institute of Food Technology, University of Novi Sad; Faculty of Technology, University of Novi Sad; Serbian Association of Food Technologists; Faculty of Technology and Metallurgy, University of Belgrade.
21. Djordjevic, R., Nikicevic, N., Leskosek-Cukalovic, I., Niksic, M., Despotovic, S., **Veljovic, M.**, Vunduk, J. (2012) The effect of fermentation condition on polyphenol content of raspberry wine, 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia. *Proceedings of 6th Central European Congress on Food*, 1115-1120. ISBN 978-86-7994-027-8. The Organizers: Faculty of Agriculture, University of Belgrade; Institute of Food Technology, University of Novi Sad; Faculty of Technology, University of Novi Sad; Serbian Association of Food Technologists; Faculty of Technology and Metallurgy, University of Belgrade.
22. **Veljovic, M.**, Despotovic, S., Pecic, S., Davidovic, S., Djordjevic, R., Vukosavljevic, P., Leskosek-Cukalovic, I. (2012) The influence of raw materials and fermentation conditions on the polyphenol content of grape beer, 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia. *Proceedings of 6th Central European Congress on Food*, 1137-1141. ISBN 978-86-7994-027-8. The Organizers: Faculty of Agriculture, University of Belgrade; Institute of Food Technology, University of Novi Sad; Faculty of Technology, University of Novi Sad; Serbian Association of Food Technologists; Faculty of Technology and Metallurgy, University of Belgrade.
23. Pecic, S., **Veljovic, M.**, Despotovic, S., Leskosek-Cukalovic, I., Niksic, M., Vukosavljevic, P., Nikicevic, N. (2012) Antioxidant capacity and sensory characteristics of special plum brandy, 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia. *Proceedings of 6th Central European Congress on Food*, 1371-1375. ISBN 978-86-7994-027-8. The Organizers: Faculty of Agriculture, University of Belgrade; Institute of Food

Technology, University of Novi Sad; Faculty of Technology, University of Novi Sad; Serbian Association of Food Technologists; Faculty of Technology and Metallurgy, University of Belgrade.

24. Paunović, D., **Veljović, M.**, Mirković, D., Petrović, T., Rajić, J., Stošić, N., Zlatković, B. (2014) Effect of heat treatment on antioxidant properties of rose hip (*Rosa canina* L.) products, 2nd International Congress Food Technology, Quality and Safety, 28-30. October, Novi Sad, Serbia. *Proceedings of 2nd International Congress Food Technology, Quality and Safety*, 627-631. ISBN 978-86-7994-043-8. The Organizer: Institute of Food Technology, University of Novi Sad, Serbia.
25. Nedović, V., Kalušević, A., **Veljović, M.**, Salević, A., Lević, S., Djordjević, V., Bugarski, B. (2015) Soft drink based on the medicinal herbs enriched with polysaccharide particles. IV International Congress: "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", 04.03-06.03. 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina. *Proceedings of IV International Congress Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 375-381. ISBN 978-99955-81-18-3. The Organizer: University of East Sarajevo, Faculty of Agriculture, Bosnia and Herzegovina.
26. Nedović, V., **Veljović, M.**, Kalušević, A., Salević, A., Stamenković-Djoković, M., Vukosavljević, P., Bugarski, B. (2015) Optimization of herbs extraction for soft drink production. IV International Congress: "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", 04.03-06.03. 2015, Jahorina, Bosnia and Herzegovina. *Proceedings of IV International Congress Engineering, Environment and Materials in Processing Industry*, 478-482. ISBN 978-99955-81-18-3. The Organizer: University of East Sarajevo, Faculty of Agriculture, Bosnia and Herzegovina.

Саопштења са међународних скупова штампано у изводу (М34 = 0,5)

27. **Veljovic, M.**, Despotovic, S., Leskosek-Cukalovic, I., Nedovic, V., Lakic, N. (2009) The acceptability of different sensory characteristics of some types of beers for young people, EFFoST Conference, 11-13. November, Budapest, Hungary, Book of Abstract, P133 (172-173). The Organizers: EFFoST.
28. **Veljovic, M.**, Djordjevic, R., Leskosek-Cukalovic, I., Nedovic, V., Lakic, N. (2010) The possibility of producing a special type of beer made from wort and grape must, Second International Symposium for Young Scientists and Technologists in Malting, Brewing and Distilling, 19-21. May, Freising-Weihenstephan. The Organizers: Technical University Munich, Germany, *Book of Abstract*, str. 54.
29. **Veljovic, M.**, Djordjevic, R., Leskosek-Cukalovic, I., Despotovic, S., Pecic, S., Uzelac, G., Nedovic, V. (2010) Red and white grapes as raw material in the production of special types of beer, XXI Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, 23-26. September, Ohrid, Macedonia, *Book of Abstracts*, str. 153, ISBN: 978-9989-760-10-5. The Organizers: Society of Chemist and Technologists of Macedonia.
30. Samardzic, S., Nedovic, V., Levic, S., **Veljovic, M.**, Rajic, N., Bugarski, B., Manojlovic, V. (2010) Biosorption nickel ions from aqueous solution using mixture of zeolite and yeast *Saccharomyces cerevisiae*, XXI Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, 23-26. September, Ohrid, Macedonia. *Book of Abstracts*, str. 153, ISBN: 978-9989-760-10-5. The Organizers: Society of Chemist and Technologists of Macedonia.
31. Leskosek-Cukalovic, I., Despotovic, S., **Veljovic, M.**, Pecic, S., Niksic, M., Nedovic, V. (2011) Beer with novel flavor and functionality – are the consumers ready for them?, 7th

- International Congress of Food Technologists and Biotechnologists, 20-23. September, Opatija, Croatia. *Book of Abstracts*, 97, ISBN: 978-953-99725-3-8. The Organizers: Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia; Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, Croatia.
32. Pecic, S., **Veljovic, M.**, Despotovic, S., Nikicevic, N., Niksic, M. (2011) Antioxidant capacity of plum brandy with *Ganoderma lucidum*, 6th International Medicinal Mushrooms Conference, 25-29. September, Zagreb, Croatia. *Book of Abstract*, 100-101. ISBN: 978-953-56837-0-4. The Organizers: Myko San – Health from Mushrooms Co, Croatia.
 33. **Veljovic, M.**, Despotovic, S., Pecic, S., Mikovic, V., Leskosek-Cukalovic, I., Nedovic, V. (2011) Sensory acceptability of beer produced from rye and millet, EFFoST Annual Meeting, 9-11. November, Berlin, Germany. *Book of Abstracts*, P3.52. The Organizers: EFFoST.
 34. Despotovic, S., Leskosek-Cukalovic, I., **Veljovic, M.**, Pecic, S., Niksic, M., Nedovic, V. (2012) Beers enriched with bioactive components – polyphenol and antioxidant activity, 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia. *Book of Abstracts*, 400. ISBN: 978-86-7994-028-5. The Organizers: Faculty of Agriculture, University of Belgrade; Institute of Food Technology, University of Novi Sad; Faculty of Technology, University of Novi Sad; Serbian Association of Food Technologists; Faculty of Technology and Metallurgy, University of Belgrade.
 35. Pecic, S., Nikicevic, N., **Veljovic, M.**, Despotovic, S., Leskosek-Cukalovic, I., Tesevic, V., Niksic, M. (2012) Special plum brandy with *Ganoderma lucidum*, 18th Congress of The International Society for Mushroom Science, 26-30. August, Beijing, China. *Book of Abstracts*, 146-147. The Organizers: International Society for Mushroom Science.
 36. **Veljovic, M.**, Despotovic, S., Pecic, S., Davidovic, S., Vukosavljevic, P., Leskosek-Cukalovic, I. (2012) The effect of raw materials and fermentation conditions on flavonoids content of grape beer, 22nd Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, 05-09. September, Ohrid, Macedonia. *Book of Abstracts*, 142. The Organizers: Society of chemists and technologists of Macedonia.
 37. Pecic, S., **Veljovic, M.**, Despotovic, S., Davidovic, S., Leskosek-Cukalovic, I., Vukosavljevic, P., Nikicevic, N. (2012) The influence of production process on the antioxidant capacity and sensory characteristics of honey liqueur, 22nd Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, 05-09. September, Ohrid, Macedonia. *Book of Abstracts*, 143. The Organizers: Society of chemists and technologists of Macedonia.

Рад у водећем часопису националног значаја (M51 = 2)

38. Paunović, D., Mirković, D., Rabrenović, B., Petrović, T., Rajić, J., **Veljović, M.** (2014) Stabilnost vitamina C u proizvodima od šipurka (*Rosa canina* L.) i mogućnost valorizacije ulja iz semenki ploda. *Voćarstvo*, 48 (185-186), 55-60.
39. Paunović, D., **Veljović, M.**, Petrović, T., Mirković, D., Pokeržnik, I., Rajić, J., Zlatković, B. (2015) Uticaj različite temperature sušenja na antioksidativna svojstva jabuke sorte Idared i Golden Delicious. *Voćarstvo*, 49 (191-192), 73-79.

Рад у часопису националног значаја (M52 = 1,5)

40. **Veljović, M.**, Đorđević, R., Despotović, S., Pecić, S., Leskošek-Čukalović, I., Nedović, V. (2011) Antioksidanti piva i vina i određivanje njihovog antioksidativnog kapaciteta, *Hrana i ishrana*, 51(3-4), 29-33.

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64 = 0,2)

41. Despotovic, S., Atanackovic, M., **Veljovic, M.**, Cvejic, J., Gojkovic-Bukarica, Lj., Pecic, S., Djordjevic, R., Leskosek-Cukalovic, I. (2012) Determination of flavonoids and total anthocyanins in grape beer, 12th Congress of Nutrition: Nutrition to Health in 21st Century, 31. October-3. November, Belgrade, Serbia. *Book of Abstracts, Book of Abstracts*, 77-79. The Organizers: Društvo za ishranu Srbije.
42. Pecic, S., **Veljovic, M.**, Despotovic, S., Davidovic, S., Djordjevic, R., Leskosek-Cukalovic, I., Vukosavljevic, P., Tesevic, V., Nikicevic, N. (2012) The effect of different filtration methods on antioxidant activity of honey liqueur, 12th Congress of Nutrition: Nutrition to Health in 21st Century, 31. October-3. November, Belgrade, Serbia. *Book of Abstracts*, 80-81. The Organizers: Društvo za ishranu Srbije.
43. Rajic, J., Petrovic, T., Nedovic, V., **Veljovic, M.**, Paunovic, D., Vukosavljevic, P. (2012) The influence of technological process of production on antioxidant capacity of cherry and raspberry fruit juices, 12th Congress of Nutrition: Nutrition to Health in 21st Century, 31. October-3. November, Belgrade, Serbia. *Book of Abstracts*, 84-86. The Organizers: Društvo za ishranu Srbije.
44. Pecic, S., **Veljovic, M.**, Davidovic, S., Tesevic, V., Nikicevic, N. (2012) The influence of production process on the sensory characteristics of quince brandy, 14th Serbian congress of fruit and grapevine producers with international participation, Vrnjačka Banja, Srbija. *Book of Abstracts*, 215. ISBN: 978-86-7834-163-2. The Organizers: Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu; Naučno voćarsko društvo Srbije, Čačak.

Одбрањена докторска дисертација (M70 = 6)

45. Вељовић, М. (2017) Хемијска, функционална и сензорна својства пива обogaћеног биолошки активним састојцима грозђа. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Београд-Земун.

Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу (M82 = 6)

46. Vukosavljević, P., Nikšić, M., Leskošek-Čukalović, I., Nikićević, N., Davidović, S., Stanisavljević, I., **Veljović, M.**, Stanković, Lj., Pecić, S. (2013) Novi proizvod uveden u proizvodnju, Liker – Medena tajna, Proizvodi i puni: Ogledno dobro Ramilovac, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Radmile Vukičevića 3-5, Beograd.

ПРИЛОГ 2. Цитираност



Mile Veljovic ✓

Faculty of Agriculture, University of Belgrade

No verified email

food technology

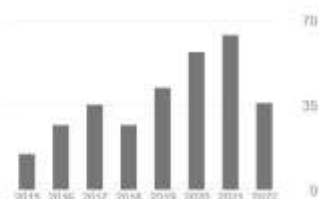
FOLLOWING

TITLE	CITED BY	YEAR
Clarification of red raspberry juice using microfiltration with gas backwashing: A viable strategy to maximize permeate flux and minimize a loss of anthocyanins GT Vladislavljević, P Vukosavljević, MS Veljović Food and Bioprocess Technology 91 (4), 473-480	54	2013
Chemical composition, antiproliferative and antioxidant activity of differently processed <i>Ganoderma lucidum</i> ethanol extracts S Veljović, M Veljović, N Nikićević, S Despotović, S Radulović, M Nikić Journal of food science and technology 54 (5), 1312-1320	41	2017
Physicochemical, antioxidant and sensory properties of peach wine made from redhaven cultivar SM Davidović, MS Veljović, MM Pantelić, RM Banšić, MM Natić Journal of Agricultural and Food Chemistry 61 (6), 1357-1363	41	2013
Effect of maturation conditions on sensory and antioxidant properties of old Serbian plum brandies S Pečić, M Veljović, S Despotović, I Leskošek-Čukatošević, M Jadrnina European food research and technology 235 (3), 479-487	31	2012
Antioxidant capacity determination of complex samples and individual phenolics-	27	2016

Cited by

VIEW ALL

	All	Since 2017
Citations	321	261
h-index	9	9
i10-index	9	9



Public access

VIEW ALL

0 articles	1 article
not available	available

Based on funding mandates

ПРИЛОГ 3. Записник са одржаног приступног предавања

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 22/333-3
Датум: 07.06.2022. године
Београд - Земун

ЗАПИСНИК СА ОДРЖАНОГ ПРИСТУПНОГ ПРЕДАВАЊА

за избор у звање доцента за ужу научну област Наука о конзервисању, Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета.

Кандидат: др Миле Вељовић

Приступно предавање одржано је дана 07.06.2022. године, у сали Факултета. Приступно предавање је заказано одлуком декана бр. 22/333-1 од 24.05.2022. године, која је објављена на сајту Факултета, дана 27.5.22 године и на огласној табли Факултета.

Приступном предавању присуствују и оцењују га чланови Комисије за писање реферата за избор у звање доцента:

Ред.бр.	Име, презиме и звање члана Комисије	Председник/Члан
1.	др Тања Петровић, ред. проф.	Председник
2.	др Саша Деспотовић, доцент	Члан
3.	др Александра Тепић Хорецки, ред. проф.	Члан

Приступно предавање је јавно.

Приступно предавање је одржано на тему: " Осмотска дехидрација воћа "

Приступно предавање је трајало од 12:00 до 12:40 часова (не краће од 30 минута и не дуже од 45 минута).

Комисија је оцењивала припрему предавања, структуру и квалитет садржаја предавања, дидактичко-методички аспект извођења предавања, оценом од 1 до 5, при чему је оцена 5 највиша оцена.

Појединачне оцене и просечна оцена чланова Комисије за кандидата:

Ред.бр.	Име, презиме и звање члана Комисије	Оцена (1-5)
1.	др Тања Петровић, ред. проф.	5
2.	др Саша Деспотовић, доцент	5
3.	др Александра Тепић Хорецки, ред. проф.	5
Просечна оцена свих чланова Комисије:		5

Напомена: Уколико кандидат буде оцењен оценом 1 од већине чланова Комисије, сматра се да предавање није позитивно оцењено и оцењује се коначном оценом 1.

Закључак Комисије

Комисија сматра да је кандидат др Миле Вељовић успешно реализовао приступно предавање на тему „Осмотска дехидрација воћа“, за избор у звање доцента за ужу научну област „Наука о конзервисању и врењу“. Приступно предавање оцењено је највишом оценом 5.

Комисија:

Редни број	Име, презиме и звање члана Комисије	Потпис
1.	др Тања Петровић, ред. проф - председник	
2.	др Саша Деспотовић, доцент - члан	
3.	др Александра Тепић Хорезки, ред. проф. - члан	

ПРИЛОГ 4. Оцена педагошког рада у студентским анкетама

ЗБИРНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА САРАДНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

Сарадник чији се рад вреднује	Миле Вељовић
-------------------------------	--------------

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија конзервисања и врења/14				
Назив предмета	Технологија воћа и поврћа				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	10	/
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	4,98	/

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/14				
Назив предмета	Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	6	10
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	4,73	4,96

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Микробиологија хране/14				
Назив предмета	Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића/14				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	5	14
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	4,96	4,96

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија конзервисања и врења/14				
Назив предмета	Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	12	69
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	4,71	4,62

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/14				
Назив предмета	Принципи конзервисања хране				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	4	30
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	3,73	4,80

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија анималних производа/14				
Назив предмета	Принципи конзервисања хране				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	4	33
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	4,75	4,71

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија конзервисања и врења/14				
Назив предмета	Принципи конзервисања хране				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	9	43
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	4,40	4,52

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Принципи конзервисања хране				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	5	38
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	4,94	4,76

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Микробиологија хране/14				
Назив предмета	Принципи конзервисања хране				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	7	40
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	4,71	4,50

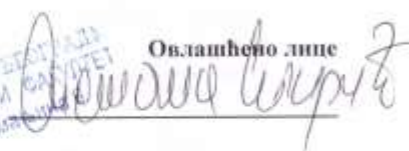
Студијски програм/Модул	Воћарство и виноградарство/14				
Назив предмета	Прерада воћа				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	/	31
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,57

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија конзервисања и врења/08				
Назив предмета	Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/		9
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/		4,68

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија конзервисања и врења/20				
Назив предмета	Принципи конзервисања хране				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	/	4
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	5,00

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/20				
Назив предмета	Принципи конзервисања хране				
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	/	4
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	3,80

Овај Извештај сачињен је на основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Овлашћено лице

 УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
 ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
 ЗЕМУН, Немањина 6

ПРИЛОГ 5. Потврда о урађеној студији изводљивости



D.o.o. "Alfa klima" Knjaževac 19350, ul. Spasoja Milkića 32, Rn. 330-57000182-67 CreditAgricole Bank
tel / fax: +381(0)19 730-337; 732-770; PIB 100629980; e-mail: biro@alfaclima.co.rs; www.alfaclima.co.rs

POTVRDA

Potvrđujem da je dr Mile Veljović bio angažovan na poslu izrade studije tehničke izvodljivosti za proizvodnju novog tipa inovativnih PropSafe toplotnih pumpi.

Posao je uspešno realizovan u predviđenom roku.

Knjaževac 29.09.2018.



Direktor

Saša Jović

Matični broj 06642721; Šifra delatnosti 29230; PIB 100629980



ПРИЛОГ 6. Потврда о учешћу на пројектима

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

На основу члана 29. став 1. Закона о општем управном поступку ("Службени гласник РС", бр. 18/2016), Универзитет у Београду – ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ, издаје

ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник Миле Вељовић, учесник на пројекту-има (*Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година*):

Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и страно тржиште – СТИВОРИМО БОГАТСТВО ИЗ БОГАТСТВА СРБИЈЕ, бр. ИИИ 46001; циклус истраживања 2011-2018

Потврда се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права везаних за поступак избора у звање, а основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд-Земун
Датум: 28.02.2022.



Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Милена Досковић
Милена Досковић

ПРИЛОГ 7. Техничко решење

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 356/4-21.
Датум: 30.01.2013. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће Факултета, на седници одржаној 30.01.2013. године донело је

ОДЛУКУ

УСВАЈА СЕ позитиван Извештај Комисије за рецензију пријављеног техничког решења под насловом: "Нови производ Медена тајна - ликер", аутора др Предрага Вукосављевића, др Нинослава Никићевића, др Иде Лескошек - Чукаловић, др Миомира Никшића, Љубише Станковића, дипл. инж., Соње Давидовић, дипл. инж., Слађана Рашића, дипл. инж., др Ивана Карабеговића, Миле Вељовић, дипл. инж. и Соње Пецић, дипл. инж.

ПРЕДСЕДНИК НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА


(Проф. др Милорад Пековић)

Доставити: именованој, Институту за прехранбену технологију и биохемију, секретару факултета и архиви.

ПРИЛОГ 8. Чланство у Комисији за стандарде

From: Slobodanka Tolić [slobodanka.tolic@iss.rs]
Sent: Wednesday, November 18, 2020 1:22 PM
To: Lukić Marija
Cc: mile.veljovic@agrif.bg.ac.rs
Subject: Re: Predstavnik Poljoprivrednog fakulteta u ISS

Poštovani,
Veliko hvala na dostavljenoj prijavi, odnosno na imenovanju predstavnika Poljoprivrednog fakulteta u KS E034-3.
U ime komisije i ISS-a želim dobrodošlicu gospodinu Miletu Veljoviću.

Zbog tekuće epidemiološke situacije ove nedelje radim od kuće tako da vam odgovaram preko vešmejlja.

Srdačan pozdrav
Slobodanka Tolić

sekretar KS E034-3

From: Lukić Marija <foodtech@agrif.bg.ac.rs>
To: <slobodanka.tolic@iss.rs>
Date: Wed, 18 Nov 2020 12:49:26 +0100
Subject: Predstavnik Poljoprivrednog fakulteta u ISS

Poštovani,

Na osnovu Vašeg dopisa od 10.11.2020. godine dostavljam Vam predstavnika Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu u Komisiju za standarde KS E034-3.

Naš predstavnik je dr Mile Veljović, a prateća dokumentacija koju ste tražili nalazi se u prilogu ovom mail-u.

Srdačan pozdrav,

Direktor Instituta za prehrambenu tehnologiju i biohemiju
Prof. dr Miloš B. Rajković

ПРИЛОГ 9. Чланство у радној групи за израду нацрта Правилника о квалитету производа од воћа и поврћа



Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ,
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ
Број: 119-01-51/2019-09
08.02.2019.године
Немањина 22-26
Београд

На основу 24. став 2. Закона о државној управи („Службени гласник РС“, бр. 79/05, 101/07, 95/10, 99/14, 47/18 и 30/18-др.закон) и Закона о безбедности хране („Службени гласник РС“, број 41/09), државни секретар у Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде, на основу овлашћења бр.119-01-51/19/2017-09 од 25.07.2017. године, доноси

РЕШЕЊЕ

I Формира се Радна група за израду Нацрта правилника о квалитету производа од воћа и поврћа, у следећем саставу:

- мр Бранислав Ракетић, Сектор за пољопривредну политику, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, председник;
- Владимир Чупић, Atlantic Grupa, члан;
- Милада Лукшевић, Удружење за биљну производњу, Привредна комора Србије, члан;
- Драгана Стикић, Nestle Adriatic S, члан;
- Славољуб Крстић, Нектар, Бачка Паланка, члан;
- Марија Јоргачевић Дробац, Atlantic Grupa, члан;
- Натали Мићовић, АД Алева Београд, члан;
- Љубиша Лукић, Витамин доо, Хоргош, члан;
- Тиса Чаушевић, NALED, члан;
- Дејана Шолаја, Van Drunen Farms Evropa доо, Банатско Карађорђево, члан;
- Марија Вујић Стефановић, СП лабораторија АД Бечеј, члан;
- Здравко Шумић, Технолошки факултет Нови Сад, члан;
- Миле Вељовић, Пољопривредни факултет, Земун, члан;
- Гордана Павловић, Сектор пољопривредне инспекције, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, члан;
- Снежана Кумбарић, Сектор за пољопривредну политику, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, секретар.

II Задатак Радне групе је да припреми Нацрт правилника о квалитету производа од воћа и поврћа.

III Радна група ће реализовати задатке на састанцима Радне групе на којима ће сачињавати записник о изнетим предлозима.

IV Чланови Радне групе за реализацију наведеног задатка неће примати новчану надокнаду.

V Крајњи рок за реализацију задатка из тачке II наведеног решења је 30. април 2019. године.

VI Ово решење ступа на снагу даном доношења.



Доставити:

- кабинету министра
- члановима Радне групе
- архиви

Прилог 10. Чланство у организационом одбору и жирију студентског такмичења

 SERBIAN ASSOCIATION OF FOOD TECHNOLOGISTS	 УДРУЖЕЊЕ ПРЕХРАМБЕНИХ ТЕХНОЛОГА СРБИЈЕ
ПОТВРДА	
Овим документом Удружење прехранбених технолога Србије потврђује да је др Миле Вељовић као члан Организационог одбора активно учествовао у организацији националног студентског такмичења <i>Ecotrophelia</i> Србија 2017, као и националног такмичења <i>Ecotrophelia</i> Србија 2018.	
 Проф. др Виктор Недовић Председник Удружења прехранбених технолога Србије	
у Београду, децембар, 2018. године	
	

JUDGING PANEL

President of the ECOTROPHELIA 2017 Judging Panel

Mrs. Ariane ANDRES
Head of Academic Alliances
Nestlé Research Center

5 OFFICIAL REPRESENTATIVES

Mrs. Briony MANSELL-LEWIS
Director
Food Matters Live

Mr. Bertrand EMOND
Head of Membership & Training
Campden BRI UK

Mr. Philippe GOETZMANN
Director of Institutional Relations
Auchan Retail

Mr. Michel COOMANS
Head of Unit Food Industry (Retd)
DG Enterprise, European Commission

Mr. Christian POLGE
President AURORA Invest
President & CEO Coca-Cola Business
Unit Canada (Retd)

16 NATIONAL OFFICIAL REPRESENTATIVES

BELGIUM - Mr. Leo BORMS
Director – La Conflance NV Company

CROATIA - Mrs. Draženka KOMES
Full Professor – Faculty of Food Technology and Biotechnology
Zagreb University

DENMARK - Dr. Alan FRISS
CEO – Tech4Bizz

FRANCE - Mr. Patrice ROBICHON
President, Food For Life France

GERMANY - Dr. Georg BÖCKER
Managing Director – Ernst Böcker GmbH & Co. KG

GREECE - Mrs. Vasso PAPADIMITRIOU
General Director SEVT – Federation of Hellenic Food Industries

HUNGARY - Ms. Katalin VIOLA
Marketing Coordinator – Agrármárketing Centrum Nonprofit Kft

ICELAND - Ms. Ragnheiður HÉDINSÐÓTTIR
Head of Food Industry – Federation of Icelandic Industries - SI

ITALY - Mr. Andres RAINERI
Entrepreneur & Owner Vergani SRL

THE NETHERLANDS - Dr. Kees DE GOOIJER
CEO – TKI-AgriFood

PORTUGAL - Mr. Vergilio FOLHADELA
Member of the Board – RAR Group

ROMANIA - Mr. Cătălin BILBIE
Head R&D - EXPERGO Sensory Research

SERBIA - Dr. Mile VELJOVIC
Teaching and Research Assistant - Faculty of Agriculture, University
of Belgrade

SLOVENIA - Mrs. Darja JAMNIK
Head of Commercial Department - Mercator-Emba D.D.

SPAIN - Mr. Benet FITÉ
Director of Quality – R&D&I and Environment – MAHOU SAN
MIGUEL

UNITED KINGDOM - Prof. Julian COOPER
Trustee and Chair Scientific Committee – IFST, Institute of Food
Science & Technology

Прилог 11. Чланство у професионалним удружењима



Република Србија
Агенција за привредне регистре



5000151756141

Регистар удружења
БУ 3501/2019
Дана 20.03.2019. године
Београд

Регистратор Регистра удружења који води Агенција за привредне регистре, на основу члана 27. Закона о удружењима („Службени гласник РС“ бр. 51/09,99/2011 и 44/2018), и члана 15. став 1. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре („Службени гласник РС“, број 99 /2011, 83/2014), одлучујући о јединственој регистрационој пријави оснивања правних лица и других субјеката и регистрације у јединствени регистар пореских обвезника: ПРЕХРАМБЕНО-ТЕХНОЛОШКИ САВЕТ СРБИЈЕ, коју је поднео/ла:

Име и презиме: Миле Вељовић

доноси:

РЕШЕЊЕ

Усваја се јединствена регистрациона пријава оснивања правних лица и других субјеката и регистрације у јединствени регистар пореских обвезника и региструје се у Регистар удружења:

Назив: ПРЕХРАМБЕНО-ТЕХНОЛОШКИ САВЕТ СРБИЈЕ

Облик организовања: Удружење

Назив у преводу на страни језик:

- Пун назив (енглески језик): Serbian Food Technology Council

Седиште и адреса: Старци бб, Старци, Александровац, Србија

Матични број: 28277440

ПИБ: 111343839

Датум оснивања: 12.03.2019

Датум доношења Статута: 12.03.2019

Делатност удружења: 9499 - Делатност осталих организација на бази учлањења

Подаци о заступнику:

Име и презиме: Миле Вељовић
ЈМБГ: 2402984793438
Адреса: Београд-Земун, Србија

Предвиђено време на које се удружење оснива: Неограничено

Област остваривања циљева:

Прехрамбена технологија.

ОБРАЗЛОЖЕЊЕ

Подносилац јединствене регистрационе пријаве број БУ 3501/2019, поднео је дана 18.03.2019. године, регистрациону пријаву за регистрацију:

ПРЕХРАМБЕНО-ТЕХНОЛОШКИ САВЕТ СРБИЈЕ

у Регистар удружења и документацију заведену у потврди о поднетој регистрационој пријави број БУ 3501/2019.

Проверавајући испуњеност услова за регистрацију прописаних одредбом члана 14. Закона о поступку регистрације у Агенцији за привредне регистре, регистратор је утврдио да су испуњени услови за регистрацију и донео је одлуку као у диспозитиву.

Поука о правном средству:

Против овог решења подносилац пријаве може изјавити жалбу министру надлежном за послове државне управе, у року од 30 (тридесет) дана од дана објављивања решења на интернет страни Агенције за привредне регистре.

РЕГИСТРАТОР

Нивес Чулић