

Универзитет у Београду - ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

ИЗБОРНОМ ВЕЋУ

Предмет: Избор наставника у звање и на радно место – ванредни професор за ужу научну област Наука о конзервусању и врењу

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 30.03.2023. (решење бр. 300/6-3/5) именована је Комисија за припрему Извештаја и оцену наставних, научних, стручних квалификација кандидата пријављених на конкурс за избор једног наставника у звање и на радно место: **ванредни професор** за ужу научну област **НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ И ВРЕЊУ** у саставу:

1. Др Тања Петровић, редовни професор, председавајући комисије, Пољопривреди факултет, Универзитет у Београду; Ужа научна област: Наука о конзервусању и врењу;
2. Др Виктор Недовић, редовни професор, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду; Ужа научна област: Наука о конзервусању и врењу;
3. Др Урош Милованчевић, ванредни професор, Машински факултет, Универзитет у Београду; Ужа научна област: Термотехника.

Одлуком Декана расписан је конкурс који је објављен у листу «Послови» број 1035-1036 од 12. 04. 2023. године. На основу поднетог конкурсног материјала, а у складу са Статутом Пољопривредног факултета, Правилником о избору наставника и сарадника на Пољопривредном факултету и Упутством за писање реферата, подносимо следећи:

ИЗВЕШТАЈ

На расписани конкурс за избор у звање и на радно место **ванредни професор** за ужу научну област **Наука о конзервусању и врењу**, пријавио се један кандидат и то:

1. др Снежана М. Стевановић, ванредни професор за ужу научну област Наука о конзервусању и врењу, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд-Земун;

Кандидат је доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса. На основу приложене документације пријављеног кандидата Комисија је сачинила Извештај приказујући обавезне и изборне услове, а прилози се налазе на крају Извештаја.

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Кандидат др Снежана М. Стевановић (девојачко Машовић) рођена је 19.02.1968. године на Цетињу. Основну и средњу школу завршила је у Бару, а Пољопривредни факултет, Одсек за прехрамбену технологију и биохемију у Београду 1994. Исте године уписала је и последипломске студије, смер Технологија конзервисања, на истом факултету и завршила их је са просечном оценом 10. Магистарску тезу под насловом: "Испитивање криотолерантности пекарског квасца *Saccharomices cerevisiae*" одбранила је 4. 10. 2001. године на Пољопривредном факултету у Београду и стекла звање магистар биотехничких наука, област прехрамбено-технолошких наука - технологије конзервисања.

За асистента-приправника на предмету Технологија хлађења на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду изабрана је 1997. године. У звање асистента на истом предмету изабрана је 2001. године, након одбрањене магистарске тезе. Од 2003. до 2006. одсуствовала је са рада због два трудничка и породилска одсуства. Реизабрана је у звање асистента, 2007. године.

Докторску дисертацију из уже научне области Наука о конзервисању, под насловом: "Очување квалитета и антиоксидативности при конзервисању малине поступком дехидрофризинг" одбранила је 04. 04. 2012. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду. Те године је изабрана у звање доцент за ужу научну област Наука о конзервисању, а реизабрана је 2018. године. У звање ванредни професор за ужу научну област Наука о конзервисању изабрана је, такође 2018. године.

У оквиру стручног усавршавања боравила је у Грчкој (новембар-децембар 1995. године), у Израелу (фебруар-март 2001. године) и у Немачкој (јул-август 2002. године). Осим тога, похађала је и више стручних обука, курсева и радионица. Добитник је више домаћих и међународних стипендија (ИООС, DSE), као и награду за магистарски рад 2002. године.

Објавила је укупно 112 научно-истраживачких радова који су публиковани или презентовани у часописима и скуповима међународног и националног значаја. На 73 рада је др Снежана М. Стевановић први или други аутор. Саопштила је 3 рада по позиву, од тога 2 након избора у звање ванредни професор. Коаутор је техничког решења М84 - Битно побољшано техничко решење на националном нивоу. Аутор је збирке задатака *Технолошке основе хлађења*, ISBN 978-86-7834-276-9, COBISS.SR-ID 262086156.

Др Снежана М. Стевановић учествовала је као истраживач у реализацији 5 националних научно-истраживачких пројеката и једном иновационом пројекту. Тренутно је истраживач на два национална пројекта: ТР 35043 и III 46010.

Кандидат говори енглески језик и успешно користи рачунар у осавремењавању наставе и научно-истраживачкој делатности.

Кретање у служби:

- Асистент приправник, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 1997. године.
- Асистент, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 2001. године; реизбор 2007. године; (од 2003-2006 одсуство са рада).

- **Доцент** - за ужу научну област Наука о конзервисању, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 2012. године; реизбор 2018. године.
- **Ванредни професор** - Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 2018. године.

1. ТЕЗЕ И ДИСЕРТАЦИЈЕ

Магистарска теза

Снежана М. Машовић, 2001: Испитивање криотолерантности пекарског квасца *Saccharomices cerevisiae*. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, одбрањена 4.10. 2001. год.

Докторска дисертација

Снежана М. Стевановић, 2012: Очување квалитета и антиоксидативности при конзервисању малине поступком дехидрофризинг. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, одбрањена 4. 04. 2012. год.

2. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

3.1. Наставни рад

3.1.1. *Ангажман у настави до избора у доцента*

Кандидат др Снежана М. Стевановић је до акредитације факултета била ангажована, као асистент-приправник, у реализацији вежби на предмету:

- **Технологија хлађења** за студенте Прехрамбене технологије биљних производа и Прехрамбене технологије анималних производа, Одсека за прехрамбену технологију, Пољопривредни факултет, Београд.

За поменути предмет је изабрана у звање асистента 2001. године.

Након акредитације и увођења реформе наставе по принципима Болоњске конвенције, др Снежана М. Стевановић је као асистент била ангажована на извођењу вежби на основним студијама на студијском програму Прехрамбена технологија и на студијском програму Биљна производња, Пољопривредног факултета.

Вежбе на обавезним предметима на основним академским студијама студијског програма **Прехрамбена технологија**:

- **Технолошке основе хлађења (2+2)** на модулима: Технологија анималних производа, Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа;
- **Хлађење и смрзавање прехрамбених производа (3+2)** на модулу Технологија конзервисања и врења.

Вежбе на изборним предметима на основним академским студијама на студијским програмима **Прехрамбена технологија и Биљна производња**:

- **Пројектовање у прехранбеној индустрији (2+2)** на модулима: Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа;
- **Технологија хлађења (2+2)** на модулима: Воћарство и виноградарство и Хортикултура.

У оквиру наставних активности, као асистент је помагала студентима у организацији експерименталног дела великог броја дипломских и завршних радова.

3.1.2. *Ангажман у настави од избора у звање доцент и ванредни професор*

Као доцент, а касније и ванредни професор, др Снежана М. Стевановић је ангажована на извођењу теоријске и практичне наставе на следећим предметима (са бројем студената који је достигао и до 200 годишње):

Предавања и вежбе на обавезним предметима на основним академским студијама студијског програма **Прехрамбена технологија**:

- **Технолошке основе хлађења (2+2)** модули: Технологија анималних производа, Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа, Управљање безбедношћу у производњи хране;
- **Хлађење и смрзавање прехранбених производа (3+2)**, модул Технологија конзервисања и врења.
- **Основи прехранбене технологије (3+0)**, са 1/3 ангажовања, модул Агроекономија.

Предавања и вежбе на изборном предмету на основним академским студијама студијског програма **Биљна производња**:

- **Технологија хлађења (2+2)** модули: Воћарство и виноградарство и Хортикултура.

Поред ових предмета, од 2013. године је ангажована и у настави на изборном предмету на **Мастер академским студијама**:

- **Трендови у технологији хлађења и смрзавања прехранбених производа (3+2)**, студијски програм Прехрамбена технологија, модули: Хемија и биохемија хране, Прехрамбени инжењеринг.

На докторским студијама, на студијском програму Технолошко инжењерство, ангажована је у настави на изборном предмету:

- **Одабрана поглавља из технологије хлађења и смрзавања прехранбених производа.**

Др Снежана М. Стевановић је испољила веома посвећен приступ у извођењу вежби и предавања из предмета на којима је наставно ангажована. Редовним праћењем савремене литературе из научне и стручне области којом се бави, као и уз коришћење резултата сопствених истраживања, кандидат је настојао да унапреди наставно–педагошку активност. Садржајним и актуелним наставним јединицама, са мноштвом примера из праксе, успевала је да заинтересује и мотивише студенте на активно учешће у настави. Томе доприноси и објављена Збирка задатака *Технолошке основе хлађења*, која је управо

конципирана да омогући и подстакне самосталан рад студената на вежбама. Наставна активност обogaћена је новим садржајима у циљу осавремењивања наставе и вежби, користећи и савремена средства наставе као што су наставни филмови и слајдови снимани у току извођења експеримената или у индустријским условима.

3.1.3. Рад на увођењу нових курсева

Кандидат др Снежана М. Стевановић учествовала је у осмишљавању и организовању више предмета по акредитованом програму, као и у писању планова и програма за извођења наставе на основним студијама (*Хлађење и смрзавање прехранбених производа* и *Технологија хлађења*) и на мастер студијама изборни предмет *Трендови у технологији хлађења и смрзавања прехранбених производа* (модул Прехрамбени инжењеринг).

3.1.4. Студентско вредновање педагошког рада наставника

Кандидат др Снежана М. Стевановић је савесно и успешно испуњавала све обавезе везане за реализацију наставних програма са великим бројем студената, а остварила је и добру сарадњу.

Просечне оцене студената, према подацима достављеним из студентске службе, су приказане у Табели 1.

Табела 1. Подаци о студентском вредновању педагошког рада

Предмети		Просечне оцене		
		Школска година		
		2018/19	2019/20	2020/21
Хлађење и смрзавање прехранбених производа		4,22	4,37	4,23
Технологија хлађења		4,75	4,85	4,39
Основи прехранбене технологије		4,39	4,47	-
Технолошке основе хлађења	КВ	4,27	4,51	3,96
	ТР	3,76	3,97	4,70
	ТА	4,18	4,53	4,34

3.1.5. *Обезбеђење наставно-научног подмлатка*

Поред значајног ангажовања у настави, кандидат др Снежана М. Стевановић је учествовала као ментор или члан комисије у изради дипломских, мастер и специјалистичких радова. До избора у ванредног професора је као ментор или члан комисије учествовала у изради 18 дипломских радова, 3 мастер рада и 2 специјалистичка рада.

Након избора у звање ванредни професор била је ментор 16 дипломских радова и једном члан комисије, затим ментор 3 мастер рада, а члан комисије 5 мастер радова, као и члан комисије једне докторске дисертације (Прилог 3 и 5).

3.1.6. *Уџбеници, монографије, збирке задатака, практикуми*

Снежана М. Стевановић. Збирка задатака Технолошке основе хлађења. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 2018, 104 стр. ISBN 978-86-7834-276-9; COBISS.SR-ID 262086156; CIP 621.56/.57(075.8)(076)

Збирка задатака је намењена студентима основних студија Прехрамбене технологије који слушају предмет Технолошке основе хлађења. Писана је према наставном плану и програму наведеног предмета, а по обиму и структури прилагођена је потребама судената. Конципирана је у седам поглавља, са Прилозима који омогућавају самосталан рад студената и деловима које студенти сами попуњавају и комплетирају, што их подстиче на самосталан рад и веће ангажовање у настави.

3.2. Научно-истраживачки рад

3.2.1. Научно-истраживачки радови

Током досадашњег рада др Снежана М. Стевановић је самостално или у сарадњи са другим ауторима, у домаћим и међународним часописима, објавила или саопштила на скуповима укупно **112 научних радова**, рачунајући и докторску дисертацију и магистарску тезу. До избора у звање ванредни професор објавила је 85 радова, а после избора у звање ванредни професор објавила је 27 научна рада. Од укупног броја објављених радова, на 73 рада је први или други аутор. Из категорије M20 је 7 радова, а 2 рада са SCI листе су објављена после избора у звање ванредни професор, као и 18 саопштења на међународним скуповима и 5 на скуповима националног значаја. Саопштила је 3 рада по позиву, од тога 2 након избора у звање ванредни професор.

На основу укупног броја објављених радова кандидат др Снежана М. Стевановић је до сада, према методологији Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије остварила укупан коефицијент научне компетентности од **M = 135,9** (не рачунајући магистарску тезу), што је детаљно приказано у Табели 2.

Табела 2. Врста и квантификација научно-истраживачких резултата др Снежане М. Стевановић

М	Категорија	Број резултата	До избора у ванредног професора	После избора у ванредног професора	Укупно Бодова
М14=4	Монографска студија/ поглавље у књизи М ₁₂ међународног значаја	1	1	-	4
М21=8	Рад у врхунском међународном часопису	2	2	-	16
М22=5	Рад у истакнутом међународном часопису	1	-	1	5
М23=3	Рад у међународном часопису	2	1	1	6
М24=3	Рад у националном часопису међународног значаја	2	1	1	6
М31=3,5	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини	1	-	1	3,5
М33=1	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	13	10	3	13
М34=0.5	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	22	8	14	11
М51=2	Рад у врхунском часопису националног значаја	16	16	-	32
М52=1.5	Рад у истакнутом часопису националног значаја	7	7	-	10,5
М53=1	Рад у научном часопису	1	-	1	1
М61=1.5	Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у целини	2	1	1	3
М63=0.5	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	27	23	4	13,5
М64=0.2	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	12	12	-	2,4
М70=6	Докторска дисертација	1	1	-	6
	Магистарска теза	1	1	-	0
М84=3	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	1	1	-	3
Укупан број научних резултата		112	85	27	
Укупно бодова			106,9	29	135,9

Списак објављених радова (Прилог 1), као и други видови ангажовања у научно-истраживачком раду кандидата дати су на крају Извештаја у Прилозима.

Приказ радова:

Обзиром на ширину научно-истраживачке области коју покривају предмети *Хлађење и смрзавање прехранбених производа*, *Технолошке основе хлађења* и *Технологија хлађења*, у оквиру уже научне области Наука о конзервисању, радови које је кандидат др Снежана М. Стевановић објавила груписани су у већи број целина у којима су и анализирани.

У свом научно-истраживачком раду др Снежана М. Стевановић се бавила испитивањима из области примене контролисане и модификоване атмосфере, радови 1,10, 34, 42, 53, 72, 74, 98, 99, 103 и 113, и у њима је утврђиван утицај састава атмосфере на квалитет и време чувања хране, као и саме техничке карактеристике расхладних комора са контролисаном атмосфером. Анализирани су различити типови контролисане и модификоване атмосфере, као и њихова примена за чување различитог воћа. Модификована атмосфера може да се користи и за чување неклиматеричног воћа, као што је грожђе (16, 25, 80, 81, 89) или за стварање заштитне атмосфере за различите прехранбене производе (55, 56, 58, 90). У хладњачама у нашој земљи све се више користи контролисана атмосфера за чување воћа, нарочито јабука, па је савремена ULO (*Ultra Low Oxygen*) технологија, такође била предмет истраживања кандидата у радовима 13, 14, 15, 39 и 69. Утврђивани су оптимални режими и технолошки параметри за максимално продужавање времена чувања различитих сорти јабука у свежем стању.

Вештачко дозревање се примењује код климактеричних плодова, а код нас се највише користи за дозревање банана. Радови под бројем 11 и 54 односе се на техничке и технолошке параметре дозревања банана у индустријским условима. У радовима су дата различита савремена решења комора за дозревање, дефинисани су режими хлађења, грејања, влажења, додавања етилена, као и њихов утицај на промене у садржају скроба, шећера, витамина и сензорних карактеристика банана.

Лиофилизација, као начин конзервисања прехранбених производа којим се у највећој мери очува квалитет, са значајним бројем радова заступљена је у истраживању кандидата. То су радови под редним бројем 2, 27, 31, 44, 46, 47, 50, 64, 75, 77, 90, 94, 96, 100 и 102.

Дехидрофризинг (сушење-смрзавање), као и лиофилизација су поступци код којих се конзервисање постиже комбиновањем сушења и смрзавања, а убрајају се у новије методе у области Технологије хлађења. Радови под бројем: 35, 41, 45, 51, 63, 71 и 83 су из области конзервисања поступком дехидрофризинг, као и докторска дисертација кандидата, у којој је утврђивано очувања квалитета и антиоксидативности малине при дехидрофризингу, лиофилизацији и сушењу. У напред наведеним радовима дефинисани су технолошки параметри за двоструко и троструко концентрисање воћа сушењем пре смрзавања у поступку дехидрофризинг, као и услови самог замрзавања. Испитиван је утицај степена сушења пре смрзавања на квалитет финалних производа на основу промена у хемијском саставу и сензорним својствима овако конзервисаног воћа. У већем броју радова упоређиван

је квалитет воћа које је конзервисано класичним сушењем, сушењем-смрзавањем и лиофилизацијом 24, 45, 51, 71.

Већа група радова је из области примене ниских температура на пекарске производе, као и испитивање криотолерантности пекарског квасца *Saccharomices cerevisiae*, што је био и предмет истраживања кандидата у магистарској тези (6, 7, 8, 17, 18, 40 и 84). Ова истраживања су показала да различити начини смрзавања имају велики утицај на вијабилност ових живих ћелија и на коначан квалитет пекарских производа. Анализиран је и утицај криогеног смрзавања са течним азотом, што представља савремено технолошко решење у остваривању великих брзина смрзавања. Утврђено је да највећи утицај на квалитет имају управо брзине замрзавања, али и брзине одмрзавања пекарских производа.

Продужавање употребне вредности хране уз очување квалитета при конзервисању применом ниских температура, као и замрзавањем, представља значајну групу радова кандидата. Они се налазе под бројевима 21, 22, 36, 37, 40, 52, 57, 59, 60, 61, 62, 66, 68, 73, 76, 88, 101, 108 и 109, а испитивано је и очување антиоксидативне активности воћа након замрзавања. Највећи број истраживања је на малини, стратешки значајном воћу и то су радови 12, 26, 28, 29, 33, 43, 78, 79. Део истраживања односи се и на промене при конзервисању хране сушењем, радови 2, 19, 23, 31, 32, 82, 97 и 104.

Проблем избора расхладних флуида је врло актуелан и у радовима под бројем: 48 и 49 представљена је процена ризика употребе расхладних флуида који у свом саставу имају атоме хлора и брома, као и утицај амонијака на промене које се дешавају код воћа у расхладним коморама, што је важно и за науку и за праксу у нашим хладњачама. Ова проблематика је важна и са еколошког становишта, а радови (92, 93, 106, 107, 111, 112) управо су значајни за екологију.

Како је др Снежана М. Стевановић наставник на инжењерским предметима, један број радова се базира на феноменима преноса топлоте и масе, као и процесима значајним при остваривању процеса хлађења (38, 65, 67, 70, 87, 110).

На основу анализе радова др Снежане М. Стевановић може се закључити да је њена научно-истраживачка активност у највећој мери из области примене ниских температура за конзервисање прехранбених производа, тј. из уже научне области Наука о конзервисању и врења, и то управо из предмета на којима је наставно ангажована.

4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

4.1. Стручно-професионални допринос

У стручно-професионалном раду др Снежане М. Стевановић је остварила значајну сарадњу са привредом. Активно сарађује са Делта аграром, Индустријом замрзнуте хране Фриком и бројним хладњачама у земљи, већег и мањег капацитета. Захваљујући томе дипломски или завршни, као и мастер радови студената реализовани су експериментално у индустријским условима. Осим тога, студентима је омогућено да у склопу наставе из предмета *Практична обука 1* посете бројне погоне прехранбене индустрије. Осим тога, остварила је и сарадњу са другим научним и стручним институцијама.

Кандидат др Снежана М. Стевановић има укупно 77 саопштења на различитим скуповима, од тога 36 је међународног карактера, а 41 рад је саопштен на скуповима националног значаја. Од тога, 14 радова саопштених на међународним скуповима штампана су у целини, а 22 је штампано у изводу. Међу саопштењима националног значаја 29 рада објављена су у целини, а 12 је штампано у изводу.

Након избора у звање ванредни професор кандидат има 23 саопштења, 18 на међународним скуповима од којих су 4 штампана у целини и 14 у изводу, а рад по позиву под називом: *Retention of berry fruits quality by freeze – drying: challenges and results*, саопштила је, као први и једини аутор, на *The 5th International Symposium on Agricultural Engineering ISAE – 2021*. Belgrade-Zemun, Serbia, 30.09. - 2. 10. 2021, (потврда у прилогу 7).

Од 5 саопштења на скуповима националног значаја штампаних у целини, један је рад по позиву под називом: *Очување квалитета јагодастог воћа замрзавањем – изазови и резултати*, саопштила је на научном скупу *Село и пољопривреда*, Бјељина 20-21. Септембар 2018, БиХ, као први и једини аутор (позивно писмо у прилогу 7).

Била је члан Научног одбора 3. Међународног Симпозијума ISAE 2017 одржаног 20-21. 10. 2017. године у Београду, као и члан Националног Научног Савета 47 и 48. Међународног КГХ Конгреса 2017. године. Након избора у звање ванредни професор др Снежане М. Стевановић била је у Научном одбору Националног научног скупа *Село и пољопривреда*, Бјељина, БиХ, 2018, 19, 20, 21. и 2022. године. Такође, била је члан Националног Научног Савета Међународног КГХ Конгреса, Београд, 2017-22. године. <https://www.kgh-kongres.rs/index.php/en/organisation> (у прилогу 8).

До сада је као ментор или члан у комисијама учествовала у изради 11 мастер радова, 2 специјалистичка рада, 35 дипломских радова и једне докторске дисертације. Након избора у звање ванредни професор била је ментор 16 дипломских радова, 3 мастер рада, а члан комисије 5 мастер радова и једне докторске дисертације. (Прилог 3 и 5).

Кандидат др Снежана М. Стевановић је учествовала као истраживач у реализацији 6 пројеката. Тренутно је истраживач на два национална пројекта које финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, ТР 35043 и III 46010 (Прилог 2 и 6).

Рецензент је часописа *Thermal Science; Journal of Food Processing and Preservation; Journal of Serbian Chemical Society; eFood*. (потврде у прилогу 8).

4.2. Допринос академској и широј заједници

Кандидат др Снежана М. Стевановић је учествовала у акредитацији Пољопривредног факултета Универзитета у Београду 2007/2008, као и 2013. године.

Била је члан организационог одбора поводом 60 година Института за прехранбену технологију и биохемију Пољопривредног факултета Универзитета у Београду 2019. године.

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

Кроз досадашњи рад и сарадњу, учешће у пројектима и коауторствима у научно-истраживачким и стручним радовима, др Снежана М. Стевановић је остварила сарадњу са:

- Машинским факултетом, Универзитет у Београду,
- Институтом за воћарство, Чачак,
- Хемијским факултетом, Универзитет у Београду,
- Технолошким факултетом, Универзитет у Новом Саду,
- Земљоделским факултетом, Скопље, Македонија,
- ИХТМ, Универзитет у Београду,

Наведене податке потврђују подаци наведени у Библиографији, као и заједничко учешће у пројектима (подаци у прилозима 1 и 2).

4.4. Председник или члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству

Кандидат др Снежане М. Стевановић је била члан Комисија за обезбеђивање квалитета и самовредновање КОКС на Пољопривредном факултету, Универзитет у Београд.

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

Члан је Друштва за хлађење КГХ при СМЕИТС-у (потврда о чланству у прилогу 10).

4.6. Остале релевантне активности

4.6.1. Стручна усавршавања, стипендије и награде

Др Снежана М. Стевановић је добитник више домаћих и међународних стипендија и награда:

- У току основних студија била је стипендиста Универзитета у Београду због резултата остварених у току основних студија.

- Као последипломац добила је стипендију за таленте Министарства за науку и развој.
- ИООС-а (*International Olive Oil Council*) стипендија јој је омогућила усавршавање у Грчкој (новембар-децембар 1995. године).
- Усавршавање у Израелу у Volcani Centre, Tel Aviv (фебруар-март 2001. године) из области: Research and Development in Postharvest Biology and Technology, било је под покровитељством MASHAV-а – Ministry of Foreign Affairs – Centre for International Cooperations.
- DSE стипендија (German Foundation for International Development) за усавршавање у Centre for Food, Rural Development and the Environment у Немачкој (јул-август 2002. године).
- Добитник је награде за магистарски рад 2002. године од Републичког Министарства за науку, технологију и развој која је намењена најбољим младим истраживачима и научницима.

4.6.2. Семинари, обуке, радионице, курсеви

2003. - „Побољшање предавачких и истраживачких академских вештина у пољопривредним наукама“. Организатор Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду и Образовни форум, Београд.

2009. - Academic skills course, Београд, Србија, dr Steve Quarrie,

2009. - Електроснки извори информисања у науци – значај, врсте, доступност, процена вредности“, КоБСОН сервис, IX 2009, Београд.

2010. - Завршила обуку за сензорног оцењивача према стандарду ISO 8586-1: 1993. X 2010. године, Београд.

2017. - Побољшање енергетске ефикасности у новим технологијама хлађења погодним за очување климатских услова и озонског омотача. 7.12. 2017. КГХ, СМЕИТС, Сава центар, Београд.

Након избора у звање ванредни професор:

2018. – Update on the Kogali amendment ratification, UN Environment, Београд, Сава центар 7.12.2018. Chairman Halvart Koeppen.

- Законодавне опције и политика о НФС у Србији и Европска регулативе о Ф-гасовима, КГХ Београд, СМЕИТС, 7.12.2018. године.

- Форум: Италија - Србија: Sustainable, Green and Circular Economy , 26-27. 11. 2018. Клуб посланика, Београд, Организатор Конфиндустрија Србија, у сарадњи са Министарством заштите животне средине Републике Србије.

- Побољшање енергетске ефикасности у новим технологијама хлађења погодним за очување климатских услова и озонског омотача, UN Environment OzonAction, Министарство заштите животне средине Републике Србије и Друштво за КГХ, Београд 6.12.2018. године.

- Семинар: Net Positive Energy Design, организатор друштво за КГХ, СМЕИТС, Грађевински факултет Београд, 1.11.2018. године.

- Радионица: Focus on Open Science, Challenges and opportunities to promote knowledge, 12.11.2018. Универзитетска библиотека Светозар Марковић, Београд.

- Програм сарадње науке и привреде, Фонд за иновациону делатност и Центар за трансфер технологије, Универзитет у Београду, Студентски трг 1, Београд 19.11.2018. године.

2019. - Озонски омотач - 32 године обнављања. Међународни дан заштите озонског омотача, 18.09.2019. Дом инжењера "Никола Тесла" Београд.

- CLIMA 2019. Srbija-China Summit, 30-31. Мај 2019. Машински факултет, Универзитет у Београду.

2020.- Комерцијално и индустријско хлађење, Вебинар у организацији СМЕИТС, друштво КГХ 28.05.2020. године.

- Панел: Стручно образовање и нове технологије, 7.12.2020. КГХ, Београд.

2021. - New Horizons in Food Sustainability, 4. 10. 2021. Wiley World Food Day Webinar, Moderator: Sarah Mellor.

- Радионица: Природни и запаљиви расхладни флуиди, Министарство заштите животне средине Р. Србије, UNEP, UNIDO, UNDP, 28.06.2021. Београд, Рузвелтова 35.

2022. - Novel Non-Thermal Technologies and High-Pressure Processing, Wiley Webinar, 12.04. 22. Virtual Seminar on-line.

У оквиру регионалног TRAINING COURSE: Freezing Technologies for Berries Processing, 18-22. of December 2019. pod pokroviteljstvom *Ukrainian Berries Association* и уз подршку *European Bank of Reconstruction and Development within EU4 Business initiative*, одржала је 8 предавања (Прилог 9):

1. Introduction to freezing technologies
2. Physics of freezing process of berries: temperatures, changes of berries
3. Effect of freezing on nutritional components
4. Freezing damages of berries during freezing process
5. Industrial freezing technologies
6. Prefreezing handling and preparation
7. Types of freezing technologies for berries
8. Technological comparison of different freezing technologies for berries.

5. ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Узимајући у обзир укупне резултате у наставној, научно-истраживачкој и стручној активности, анализе досадашњег рада и сагледавања обавезних и изборних услова који су релевантни за избор у звање ванредни професор за ужу научну област Наука о конзервисању и врењу, Комисија сматра да кандидат др Снежане М. Стевановић испуњава све услове да буде бирана у звање ванредни професор.

Др Снежана М. Стевановић поседује дугогодишње педагошко искуство у извођењу теоријске и практичне наставе на обавезним предметима *Технолошке основе хлађења и Хлађење и смрзавање прехрамбених производа*, као и изборним предметима *Технологија хлађења и Трендови у технологији хлађења и смрзавања прехрамбених производа* на свим академским нивоима, који припадају ужој научној области Наука о конзервисању и врењу. Током тог периода, учествовала је у формирању планова и програма за наведене предмете, као и на унапређењу и осавремењивању наставе са великим бројем студентата, који је од акредитације износио и око 200 студената годишње. Аутор је збирке задатака *Технолошке основе хлађења*, која је намењена студентима Прехрамбене технологије као помоћни уџбенички материјал из истоименог предмета, који припада ужој научној области Наука о конзервисању и врењу. Поред великог ангажовања у настави, др Снежана М. Стевановић постиже запажене резултате и кроз менторства и чланства у комисијама у изради 35 дипломских радова, 11 мастер радова, 2 специјалистичка рада и једне докторске дисертације.

Др Снежана М. Стевановић је до сада, сама или у сарадњи са другим ауторима, објавила или саопштила **112** научних радова, са укупним коефицијентом научне компетентности **M=135,9**, а први или други аутор је 73 рада. У највећој мери радови су управо из предмета на којима је наставно ангажована, у оквиру уже научне области Наука о конзервисању и врењу. Из категорије M20 је 7 радова. Након избора у звање ванредни професор објавила је 27 радова, од којих су 3 из категорије M20, а 2 у научним часописима са SCI листе. Саопштила је и 2 предавања по позиву, као први и једини аутор, као и 18 саопштења на међународним скуповима. Учествовала је у реализацији 6 пројеката и тренутно је ангажована на 2 национална пројекта. Усавршавала се у Грчкој, Израелу и Немачкој, а похађала је и више семинара, обука и курсева. Остварила је успешну сарадњу и са колегама са других факултета и института, као и из иностранства.

Такође, др Снежана М. Стевановић је имала и значајну стручну активност, као и сарадњу са привредом, што је дало допринос сарадњи Факултета са привредом, а студентима је омогућено да у склопу наставе из предмета *Практична обука 1* посете бројне погоне прехрамбене индустрије.

Сагледавајући досадашњи педагошки, научни и стручни рад, Комисија сматра да су у потпуности испуњени сви услови дефинисани Законом о високом образовању и Правилником о минималним условима за стицање звања наставника на Универзитету у Београду и предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду и Већу биотехничких наука да се др Снежана М. Стевановић изабере у звање и на радно место **ВАНРЕДНИ ПРОФЕСОР за ужу научну област **НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ И ВРЕЊУ**.**

Београд-Земун,

24.05. 2023. године.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:

Др Тања Петровић, редовни професор,
председавајући Комисије,
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет,
(Ужа научна област: Наука о конзервацији и врењу)

Др Виктор Недовић, редовни професор,
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет,
(Ужа научна област: Наука о конзервацији и врењу)

Др Урош Милованчевић, ванредни професор,
Универзитет у Београду, Машински факултет,
(Ужа научна област: Термотехника).

ПРИЛОГ 1

СПИСАК САОПШТЕНИХ И ОБЈАВЉЕНИХ НАУЧНИХ И СТРУЧНИХ РАДОВА ДР СНЕЖАНЕ М. СТЕВАНОВИЋ

А) РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ ДО ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНИ ПРОФЕСОР

Монографије, монографске студије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације међународног значаја

Монографска студија/поглавље у књизи M12 или рад у тематском зборнику међународног значаја (M14=4)

1. Janković Miodrag, **Mašović Snežana** (2003). Influence of controlled atmosphere storage on apple quality. In Book “*Food Technology and Quality Evaluation*”. Eds: Ramdane Dris, University of Helsinki, Finland & Arun Sharma, Food technology Division, India. Science Publishers, Inc. Enfield, New Hampshire USA. p. 96-103. ISBN 1-57808-235-8.2002.

Радови објављени у научним часописима међународног значаја; научна критика; уређивање часописа (M20)

Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

2. Novaković, M., **Stevanović, S.**, Gorjanović, S., Jovanović, P., Tešević, V., Janković, M., Sužnjević, D. (2011). Changes of Hydrogen Peroxide and Radical Scavenging Activity of Raspberry During Osmotic, Convective and Freeze-drying. *Journal of Food Science*, 76 (4), C663-C668. (IF - 1,658)
3. Tijana Urošević, Dragan Povrenović, Predrag Vukosavljević, Ivan Urošević, **Snežana Stevanović** (2017): Recent developments in microfiltration and ultrafiltration of fruit juices. *Food and Bioproducts Processing*, Vol. 106, 147-161. ISSN 0960-3085. (IF - 2,744)
<http://authors.elsevier.com/sd/article/S0960308517301244>

Рад у међународном часопису (M23=3)

4. Markovic Dragan, Nikola Mladenovic, Vojislav Simonovic, Ivana Markovic, **Snezana Stevanovic-Masovic** (2014). Fruit flow calculation on the rotating sizing machines. *Technical Gazette*, Vol. 21 No. 3, 645-650. ISSN 1330-3651 (IF - 0,579)
http://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=182208&lang=en

Рад у националном часопису међународног значаја (M24=3)

5. Stevanović, S., **Stevanović Snežana**, Janković-Šoja Svijetlana (2018): Regional characteristics of market production of fruit and grapes in Serbia. *Economics of Agriculture*, Belgrade, Vol. 65, No 1, p. 201-214.
<http://bsaae.bg.ac.rs/images/Ekonomika%20kompletna/2018/EP%201%202018%201q.pdf>

Зборници међународних научних скупова (M30)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33=1)

6. **Mašović**, S., Janković, M. (2002). Quality Changes of Yeasted Dough Influenced by Different Freezing Regime. *Proceedings of The seventh Cryogenics 2002, IIR Congress*. Prag, Czech Republic, 23-26. April, p. 190-195.
7. Janković, M. **Mašović**, S. (2002). The Difference in Quality of Convectively and Criogenically Frozen Pstry Products. *Proceedings of The seventh Cryogenics 2002, IIR Congress*. Prag, Czech Republic, 23-26. April, p. 195-201.
8. **Mašović**, S., Janković, M. (2001). Influence of freezing regime on yeasted dough changes. *XIV International Congress Cereal-Bread*. Novi Sad, 7-9. June, p. 173-176.
9. Antić, B., Janković, M., **Mašović**, S., Vuletić, N. (2001). Advantage of cereals preservation by cooling. *XIV International Congress Cereal-Bread*. Novi Sad, 7-9. June, p.137-140.
10. Janković, M., **Mašović**, S. (2000). Fruits storage in controlled atmosphere cold rooms. Tematski zbornik „Hladilna veriga v živilstvu“, SDHK. V *Posvetovanje SDHK Zreče*. Slovenia, 19-20. May, p. 20-30. ISBN 961-6353-21-7.
11. Janković, M., Pejković, S., **Mašović**, S. (2000). Banana storage and ripening. Tematski zbornik „Hladilna veriga v živilstvu“. V *Posvetovanje SDHK Zreče*. Slovenia, 19-20. May, p. 31-40. ISBN 961-6353-21-7.
12. Јанковић М, Стевановић С, **Стевановић Снежана** (2007). Нови производи од малине имају и нову цену. *Међународни научни скуп “Мултифункционална пољопривреда и рурални развој у Републици Српској”*, Јахорина, (Пољопривредни факултет Сарајево, Б.Е.Н.А. Грчка, ИЕП Београд) 13-14.12.2007. p. 316-325, COBISS.BH-ID: 570904
13. **Snežana Stevanović**, Dragan Marković, Rade Radojević, Franc Kosi, Vojislav Simonović (2015). Postharvest changes of the apple variety Idared. *The Second International Symposium on Agricultural Engineering ISAE – 2015*. Belgrade-Zemun, Serbia, October, 9-10. 2015, IV 39-44.
14. Rade Radojević, **Snežana Stevanović**, Dragan Petrović, Kosta Gligorević, Saša Barać (2015). ULO storage of apples. *The Second International Symposium on Agricultural Engineering ISAE – 2015*. Belgrade-Zemun, Serbia, October, 9-10. 2015, IV 45-62.
15. **Snežana Stevanović**, Stevanović, S., Dimitrijević, B. (2016). Postharvest Technology and Production of Apples in Serbia, *Proceedings, 10th AAEM International Conference for Agriculture and Food*, University Ss. Cyril and Methodius in Skopje, Faculty of Agricultural

Sciences and Food, 12-14 May, Ohrid, Republic of Macedonia, p. 224-232. ISBN 978-9989-2358-7-0, COBISS.MK-ID 101102602.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34=0,5)

16. Janković, M., **Mašović, S.** (2000). Treatments for keeping table grape in cold chambers. In: Abstracts, *IIR Conference "Improving postharvest technologies of fruits, vegetables and ornamentals"*, Murcia, Spain, 19-21. Octobre, p. 48.
17. **Mašović S.**, Janković M., Todorović M. (2002). Cryotolerance of yeast *Saccharomices cerevisiae*. Book of abstracts, *IIR International conference "Cryopreservation and safe keeping of cells and tissues"*, Hradec Kralove, Czech Republic, 13-15. May, p. 51.
18. **Stevanović S.**, Janković M. (2006). Effects of Freezing and Storing Conditions on the Stability of Yeast and Yeasted Doughs. Congress Proceedings, *2nd International Congress on Bioprocesses in Food industries ICBF 2006.*, Patras, Greece, 18-21. June, p. 173-174.
19. **Stevanović S.** Janković M., Vucelić-Radović B., Tešević V., (2012). Influence of different dehydration process on the antioxidant properties of raspberry. Abstract Book 6th *CEFood*, Novi Sad, Srbija, 23-26. May, p. 335. ISBN 978-86-7994-027-8.
20. Vucelić-Radović B., Savić S., Marjanović M., Milovanović M., Stanojević S., Pavličević M., **Stevanović S.**, Marinković J., Stikić R. (2014). Antioxidant capacity - a descriptor of crop and food products quality, *Conference: EU project collaborations - Challenge for Research Improvement in Agriculture*, 2-4. June, 2014, Belgrade, Serbia, Book of Abstracts, p.100. ISBN 978-86-7834-197-7; publisher: University of Belgrade, Faculty of Agriculture.
21. Ljubica Karakasova, **Snežana Stevanović**, Aleksandar Lepasavić, Branko Popović (2017): The effect of freezing in different tunnels on the quality of blackberry fruits. Book of Abstracts, *The Third International Symposium on Agricultural Engineering ISAE 2017*, Belgrade-Zemun, Serbia, October, 20-21, 2017. p. 31.
22. Nikolay Penov, Aleksandar Lepasavić, Milinko Ristić, **Snežana Stevanović**, Branko Popović, Olga Mitrović (2017): Improving the freezing process of raspberry fruits in industrial conditions. Book of Abstracts, *The Third International Symposium on Agricultural Engineering ISAE 2017*, Belgrade, Serbia, October, 20-21, 2017. p. 35.
23. **Stevanović Snežana**, Petrović Tanja, Stevanović S., Lepasavić A., Popović B. (2018): The effect of different drying methods on the antioxidant properties of blackberry fruits. Book of Abstracts, *9th Central European Congress on Food (CEFood)*, Sibiu, Romania, 24-26. May 2018. p. 41. ISBN 978-606-12-1546-1

Радови у часописима националног значаја (M50)

Рад у врхунском часопису националног значаја (M51=2)

24. **Машовић С.**, Јанковић М. (2000). Испитивање промене квалитета јабука конзервисаних сушењем, сушењем-смрзавањем и лиофилизацијом. *Acta periodica technologica*, Vol.31, парт А. Технолошки факултет Нови Сад. р. 213-219.
25. Јанковић М., **Машовић С.** (2000). Анализа поступака за чување стоног грожђа у расхладним коморама. *Acta periodica technologica*, Vol.31, парт А. Технолошки факултет Нови Сад. р. 231-238.
26. Vukosavljević P., Bukvić B., Janković M., **Mašović S.** (2003). Change of anthocyanins content during raspberry extraction. *Journal of Agricultural Science*. Vol. 48, No 1. р. 85-102.
27. Јанковић М., **Машовић С.**, Буквић Б., Вукосављевић П. (2004). Конзервисање малине лиофилизацијом. *Југословенско воћарство*, Vol. 38, бр. 147-148, р. 199-207.
28. Вукосављевић П., Буквић Б., Јанковић М., **Машовић С.** (2004). Деградација боје малине при ензимирању и цеђењу. *Југословенско воћарство*, 38, бр. 147-148, р. 229-237.
29. Leposavić A., Janković M., Sretenović D., **Stevanović S.**, Jevremović D. (2006). Biological and pomological properties of some red raspberry cultivars. *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans*, Vol.9, 5, (803-815). ISSN 1311-0489
30. Leposavić A., Janković M., **Stevanović S.**, Sretenović D., (2006). Technological properties of newly introduced red raspberry cultivars. *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans*. Vol.9, 5, (816-823). ISSN 1311-0489
31. Janković M., **Stevanović S.**, Leposavić A., Zlatković B., (2006). Differences in physical properties of convectively dried and freeze-dried raspberry. *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans*. Vol.9, 5, (791-802). ISSN 1311-0489
32. Пауновић Д., Златковић Б., Јанковић М., **Стевановић С.** (2006). Кинетика сушења у лабораторијским условима. *Воћарство*, 40. бр. 156 (2006, 4), р. 389-396.
33. Vukosavljević P., Bukvić B., Janković M., Petrović T., **Stevanović S.** (2006). Change of juice color during raspberry procesing in fruit juice and fruit juice concentrate. *Journal of Agricultural Science*. Vol 51, No 1. р. 99-115.
34. Јанковић М., **Стевановић С.** (2006) Паковање шљиве у модификованој атмосфери-МАП. *Воћарство*, 41, 160. р. 147-152.
35. **Стевановић Снежана**, Јанковић М. (2009). Вредности активности воде A_w при дехидрифризингу малине. *Климатизација, грејање, хлађење*, 38, бр. 1, р. 47-51. ISSN 0350-1426.
36. **Снежана Стевановић**, Миодраг Јанковић, Драган Марковић, Војислав Симоновић, Франц Коси, Урош Милованчевић, Милена Стојковић (2014). Промена квалитета и антиоксидативног потенцијала при смрзавању малине. *Климатизација, грејање, хлађење КГХ*, Vol 43, бр. 2, р. 89-93. BIBLID 0350-1426 (206).
37. Leposavić A., Ristić M., Popović B., Mitrović O., **Stevanović S.**, Veljković B. (2016). Improving the processing of raspberry by freezing. *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans*, 19, n.6: 144-162. ISSN 1311-0489. <http://www.rimsa.eu/index.php/journal>

38. Милена Отовић, Мирко Коматина, Нецад Рудоња, Урош Милованчевић, Срђан Отовић, **Снежана Стевановић** (2017): Употреба геотермалне енергије у органском Ранкиновом циклусу (ORC). Часопис: *Климатизација, грејање, хлађење*. 46, бр. 3, р. 233-236. (БИБЛИД 0350-1426)
39. **Снежана Стевановић**, Раде Радојевић, Драган Марковић, Милена Отовић, Урош Милованчевић, Војислав Симоновић, (2017): Складиштење јабуке у хладњачама са УЛО атмосфером. Часопис: *Климатизација, грејање, хлађење*. 46, бр. 4, р. 323-328. (БИБЛИД 0350-1426)

Рад у истакнутом националном часопису (M52=1.5)

40. Јанковић, М., **Машовић**, С., Николић, Б., Гугушевић-Ђаковић, М. (1999). Утицај режима смрзавања на преживљавање и ферментативну активност пекарског квасца *Saccharomices cerevisiae*, “*Жито- хлеб*”, 26, 1-2, р. 20-25.
41. **Машовић**, С., Јанковић, М. (2001). Конзервисање јабука поступком дехидрофризинг. *Југословенско воћарство*. 35, br.135-136. р. 183-191.
42. Јанковић М., **Стевановић** С., Лепосавић А. (2006). Паковање малине у модификованој атмосфери- МАП. *Економика пољопривреде*, Vol. LIII, бр.3. р. 823-833. ISSN 0352-3462.
43. Стевановић С., Милановић М., Јанковић М., **Стевановић** С. (2006). Тржиште и асортиман производа од малине у свету и Републици Србији. *Економика пољопривреде*, Vol. LIII, бр.1. Београд. р. 35-48. ISSN 0352-3462
44. Јанковић М., Буквић Б., Златковић Б., **Стевановић** С., Вукосављевић П. (2006). Нови производи од малине добијени лиофилизацијом. *Економика пољопривреде*, LIII, бр.2. р. 327-335. ISSN 0352-3462
45. **Стевановић** С., Јанковић М., Буквић Б., Вукосављевић П., Цецић Н. (2006). Применљивост поступка сушење-смрзавање за конзервисање малине. *Економика пољопривреде*, Vol. LIII, Тематски број, р. 495-504. ISSN 0352-3462
46. Јанковић М., Златковић Б., Буквић Б., **Стевановић Снежана.**, Вукосављевић П. (2007). Леофилизација каше и матичног сока малине. *Journal of Scientific Agricultural Research*, Vol. 68, No 242. р. 17-22. ISSN 0354-5695

Зборници националних научних скупова (M60)

Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у целини (M61=1,5)

47. **Снежана Стевановић** (2018). Предности лиофилизације као савременог начина сушења. *31. Kongres Procesing '18*. Бајина Башта 6-8. Јун 2018. Зборник радова, р. 141-146. ISBN 978-86-81505-86-1 COBISS.SR-ID 265427980
<https://izdanja.smeits.rs/index.php/ptk/issue/view/304>

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63=0,5)

48. Јанковић, М., **Машовић**, С. (1997). Процена ризика при употреби амонијака као расхладног флуида. *Зборник радова саветовања "Екотехнологија у прехранбеној индустрији"*. Врњачка Бања, 9-12. јун, р. 53-64.
49. Рајковић, М., Јанковић М., **Машовић** С. (1997). О могућностима смањивања утицаја расхладних флуида на процесе стратосферског озона и околину. *Зборник радова саветовања "Екотехнологија у прехранбеној индустрији"* Врњачка Бања, 9-12. јун, р. 65-78.
50. Јанковић, М., Костић, С., **Машовић**, С., Радловић, Е. (1998). Испитивање промена квалитета лиофилизованих јабука. *Зборник радова III Југословенског симпозијума прехранбене технологије*, Пољопривредни факултет, Београд, 4-6. фебруар, свеска I, р. 74-77.
51. **Машовић**, С., Јанковић, М., Костић, С., Радловић, Е. (1998). Испитивање промена квалитета кајсије конзервисане сушењем, сушењем-смрзавањем и лиофилизацијом. *Зборник радова III Југословенског симпозијума прехранбене технологије*, Београд, 4-6. фебруар, свеска I, р. 68-73.
52. Антић, Б., Јанковић, М., Вулетић, Н., **Машовић**, С. (1998). Утицај типа уређаја за смрзавање на квалитет смрзнуте малине и купине. *Зборник радова III Југословенског симпозијума прехранбене технологије*, Београд, 4-6. фебруар, свеска I, р. 78-82.
53. Јанковић, М., **Машовић**, С. (1999). Контролисана атмосфера за чување воћа. *Зборник радова 30. Конгреса КГХ*, Београд, 8-10. децембар, р. 338-348.
54. Јанковић, М., Пејковић, С., **Машовић**, С. (1999). Кондициониране коморе за дозревање банана. *Зборник радова 30. Конгреса КГХ*, Београд, 8-10. децембар, р. 348-359.
55. **Машовић**, С., Јанковић, М., Дробњак С. (2000). Примена азота у прехранбеној технологији. *Зборник радова научно-стручног скупа о гасу и гасној техници*, Врњачка Бања, 9-13. мај 2000. Гас, Тематски број, Год. V, број 1-2. р. 175-180.
56. **Машовић**, С., Дробњак С., Јанковић, М. (2000). Стварање заштитне атмосфере у резервоарима са воћном кашом. *Зборник радова V Саветовања индустрије алкохолних и безалкохолних пића и сирћета*. Врњачка Бања, 4-7. јун, р. 237-242.
57. Јанковић, М., **Машовић**, С. (2000). Технологија хлађења и смрзавања шљиве. *Зборник радова научног симпозијума "Дани Шљиве"* Коштунџи. 9-11. септембар, р. 40-42.
58. **Машовић**, С. Дробњак С. (2002). Пресуризација лименки и ПЕТ амбалаже ињектирањем течног азота. *Зборник радова VI Саветовања Индустрије алкохолних и безалкохолних пића*. Врњачка Бања, 9-12. јун, р. 261-264.
59. Јанковић, М. **Машовић**, С. (2002). Утицај различитих типова уређаја за смрзавање на квалитет смрзнуте малине. *33. Међународни конгрес КГХ*. Штампан у Тематском зборнику «Топлотна енергија у садашњим економским и еколошким условима», Београд, 4-6. децембар, р. 252-257.
60. Јанковић М., Петровић С., **Машовић** С., Лепосавић А. (2004). Квалитет смрзнуте малине у функцији примењеног поступка смрзавања. *34. Међународни конгрес*

- КГХ*. Штампан у Тематском зборнику «Климатизација, грејање, хлађење, технологија за опстанак», Београд, 3-5. Децембар, р. 270-278.
61. Стевановић С., Јанковић М., **Стевановић Снежана**. (2006). Утицај начина смрзавања на квалитет и економске ефекте извоза смрзнуте малине из Републике Србије. *Зборник радова 37. Међународни конгрес КГХ*, СМЕИТС (ASHRAE, REHVA, IIR). Београд, 6-8. децембар, р. 183-189.
 62. Јанковић М., **Стевановић Снежана** (2008). Утицај смрзавања на квалитет бесеменог грожђа. *Зборник радова 39. Међународни Конгрес КГХ*, СМЕИТС (ASHRAE, REHVA, IIR) Београд, 3-5. децембар, р. 177-181.
 63. **Стевановић Снежана**, Јанковић М. (2009). Дехидрофризинг као нов начин конзервисања. *22. Конгрес Processing 09*. СМЕИТС, Београд – Сава Центар, 10-12. јун, CD-rom. No 6.
 64. Јанковић М., **Стевановић С**. (2009). Лиофилизација малине сорте *Willamette i Micker*. *Зборник радова 40. Међународни Конгрес КГХ*, СМЕИТС (ASHRAE, REHVA, IIR), Београд, 2-4. децембар, р. 98-102.
 65. Милованчевић Урош, Франц Коси, Милена Стојковић, **Снежана Стевановић** (2013). Параметарска анализа рада топлотне пумпе за припрему ваздуха за проветравање складишта шећера. *Зборник радова, 44. Међународни конгрес КГХ*, СМЕИТС (ASHRAE, REHVA, IIR), Београд 4-6. децембар, CD-ROM, 15. 1-7.
 66. **Снежана Стевановић**, Франц Коси, Драган Марковић, Урош Милованчевић, Милена Стојковић, Војислав Симоновић (2014). Утицај смрзавања на квалитет јагодастог воћа. *Зборник радова, 45. Међународни конгрес КГХ*, СМЕИТС, (ASHRAE, REHVA, IIR) Београд, Сава Центар 3-5. децембар, CD-ROM, 34. 1-6.
 67. Урош Милованчевић, Франц Коси, Милена Стојковић, **Снежана Стевановић** (2014). Прелаз топлоте и влаге са смрзнуте површине – инжењерски приступ. *Зборник радова, 45. Међународни конгрес КГХ*, СМЕИТС, (ASHRAE, REHVA, IIR) Београд, Сава Центар 3-5. децембар 2014. CD-ROM, п. 30. 1-7.
 68. **Снежана Стевановић**, Тања Петровић, Александар Лепосавић, Франц Коси, Драган Марковић, Војислав Симоновић (2015). Промена квалитета и антиоксидативне активности јагоде након замрзавања. *Зборник радова XX Саветовања о Биотехнологији са међународним учешћем*, Чачак 13-14 март 2015. р. 327-333.
 69. **Снежана Стевановић**, Раде Радојевић, Франц Коси, Драган Марковић, Војислав Симоновић, Урош Милованчевић (2015). Оптимални режими за складиштење јабуке у ULO хладњачама. *Зборник радова, 46. Међународни конгрес КГХ*, СМЕИТС (ASHRAE, REHVA, IIR), Београд, Сава Центар, 2-4. децембар, CD-ROM, п. 37. 1-7.
 70. Урош Милованчевић, Србислав Генић, Милена Отовић, **Снежана Стевановић** (2016). Испитивање перформанси хладњака ваздуха са оребреним цевима. *Зборник радова, 46. Међународни конгрес КГХ*, СМЕИТС (ASHRAE, REHVA, IIR), Београд, Сава Центар, 30.11.-2.12. р. 193- 204.

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

71. Јанковић, М., Костић, С., **Машовић, С.**, Радуловић, Е. (1997). Испитивање промена квалитета вишне конзервисане сушењем, сушењем-смрзавањем и лиофилизацијом. *Зборник извода радова научног скупа "Дани вишне"*. Пролом Бања, 8-9. септембар, р. 32-33.
72. Јанковић, М., **Машовић, С.** (2000). Складиштење јабука у контролисаној атмосфери. *XI Конгрес воћара Југославије*. Тара, 21-25. новембар, р.189.
73. Јанковић, М., **Машовић, С.** (2001). Развој нових технологија у области хлађења и смрзавања воћа и поврћа. *I Међународни Симпозијум "Храна у 21. веку"* Суботица, 14-17. новембар, р. 235-236.
74. **Машовић, С.**, Јанковић, М. (2001). Нутритивна вредност јабука у функцији услова складиштења. *I Међународни Симпозијум "Храна у 21. веку"* Суботица, 14-17. новембар, р. 332-333.
75. Јанковић М., Буквић Б., **Машовић С.**, Вукосављевић П. (2002). Промене квалитета при лиофилизацији малине. *X Конгрес о исхрани*, Зборник резимеа радова, Београд, 16-19. октобар, р. 98-99.
76. **Машовић С.**, Јанковић М., Буквић Б., Вукосављевић П. (2002). Квалитетне групе малине при смрзавању у различитим уређајима. *X Конгрес о исхрани*, Зборник резимеа радова, Београд, 16-19. октобар, р. 96-97.
77. **Машовић С.**, Јанковић М., Буквић Б., Вукосављевић П. (2003). Промене у садржају Л-аскорбинске киселине при конвективном и сублимационом сушењу јагодастог воћа. *Смотра радова младих научних радника из области биотехнике*. Зборник резимеа, Београд, 27-28. март, р. 96.
78. Бранка Буквић, П. Вукосављевић, М. Јанковић, **Машовић Снежана** (2003): Утицај поступка третирања малине на рандман сока, *I Симпозијум о малини Србије и Црне Горе*, Институт Србија, Центар за воћарство и виноградарство Чачак, 28-30 октобар 2003, Чачак, Изводи саопштења, р.114.
79. Вукосављевић П., Буквић Б., Јанковић М., **Машовић Снежана**. (2003): Деградација боје малине при ензимирању и цеђењу, *I Симпозијум о малини Србије и Црне Горе*, Институт Србија, Центар за воћарство и виноградарство Чачак, 28-30 октобар 2003, Чачак, Изводи саопштења, р.116.
80. Janković M, Karakasova Lj., **Stevanović Snežana** (2009). Sulfur-dioxide treatment on table grape stored in refrigerator. *Second conference and workshop on topic: "Storage of fresh vegetables, fruits and grape important component of export potential"* Strumica, Macedonia, 9-10. November, CD-rom of abstrakts, р. 18.
81. Janković M, Karakasova Lj., **Stevanović Snežana** (2009). Storage of table grape in control atmosphere. *Second conference and workshop on topic: "Storage of fresh vegetables, fruits and grape important component of export potential"*, Strumica, Macedonia, 9-10. November, CD-rom of abstrakts, р. 19.
82. Тања Петровић, **Снежана Стевановић**, Драган Марковић, Александар Дедић (2018): Утицај сушења на физичко-хемијске и сензорне карактеристике плодова јабуке. *31. Kongres Procesing '18*. Бајина Башта, 6-8. јун, Зборник резимеа радова с. 77.

Магистарске и докторске тезе

Одбрањена докторска дисертација (M70=6)

83. **Стевановић Снежана**, (2012). Очување квалитета и антиоксидативности при конзервасању малине поступком дехидрофризинг. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет Београд.

Одбрањен магистарски рад

84. **Машовић С.** (2001). Испитивање криотолерантности пекарског квасца *Saccharomices cerevisiae*. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет Београд.

Техничка решења (M80)

Битно побољшано техничко решење на националном нивоу (M84=3)

85. Франц Коси, Драган Марковић, Бранислав Живковић, **Снежана Стевановић**, Милена Стојковић, Александра Сретеновић, Урош Милованчевић (2015). Каскадни систем NH₃/CO₂ за примену у прехранбеној индустрији.

Техничко решење - M84, бр. 3298/3 од 22.01.2015. године.

Објављена збирка задатака из области за коју се бира

86. **Снежана М. Стевановић**. Збирка задатака Технолошке основе хлађења. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 2018,104 стр.

ISBN 978-86-7834-276-9

CIP 621.56/.57(075.8)(076)

COBISS.SR-ID 262086156.

Б) РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНИ ПРОФЕСОР

Радови објављени у научним часописима међународног значаја; научна критика; уређивање часописа (M20)

Рад у истакнутом међународном часопису (M22=5)

87. Milovančević, U., Branislav Jaćimović, Srbislav Genić, Faraj el-Sagier, Milena Otović, Snežana Stevanović (2019). Thermoeconomic analysis of spiral heat exchanger with constant wall temperature. Thermal Science, 23 (1): 401-410 (IF-1,574)
<https://thermalscience.vinca.rs/2019/1/33>

Рад у међународном часопису (M23=3)

88. Stevanovic, S.M.; Petrovic, T.S.; Markovic, D.D.; Milovancevic, U.M.; Stevanovic, S.V.; Urosevic, T.M.; Kozarski, M.S. (2022). Changes of quality and free radical scavenging activity of strawberry and raspberry frozen under different conditions. Journal of Food Processing and Preservation, 2022, 46, e15981. ISSN 0145-8892 (IF-2,609)
<https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/jfpp.15981>

Рад у националном часопису међународног значаја (M24=3)

89. Stevanović, S., Stevanović, Snežana (2022): Biomass as a Renewable Energy Sources, Economics of Agriculture, 69(1), 195- 210. ISSN 0352-3462
<http://bsaae.bg.ac.rs/images/Ekonomika%20kompletna/2022/EP%201-2022%20lq.pdf>

Зборници међународних научних скупова (M30)

Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини (M31=3,5)

90. Stevanović M. Snežana (2021): Retention of berry fruits quality by freeze – drying: challenges and results. Proceedings of *The 5th International Symposium on Agricultural Engineering ISAE – 2021*. Belgrade-Zemun, Serbia, 30.09. - 2. 10. 2021, III 73-81.
(потврда у прилогу 7)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33=1)

91. Petrović, T., Stevanović, S., Paunović, D., Rajić, J., Nedović, V. (2019): Innovation in meat packaging. Proceedings of the 12th International Symposium „Modern Trends in Livestock Production“, 9 – 11 October 2019, Belgrade, Serbia, 203-218.
<http://www.istocar.bg.ac.rs/wp-content/uploads/2019/11/Proceedings-2019.pdf>

92. Stevanović, S., Stevanović Snežana (2022): Solar Energy as a Renewable Energy Source, International Scientific Conference “Sustainable Agriculture and Rural Development II”, Thematic Proceeding, Institute of Agricultural Economics, Belgrade, February, 2022, p. 353-363. ISBN 978-86-6269-111-8, ISBN (e-book) 978-86-6269-110-1.
<https://www.iep.bg.ac.rs/images/stories/izdanja/Tematski%20Zbornici/Zbornik%20radova%2020221q.pdf>
93. Stevanović, S., Stevanović Snežana, Živković, R. (2022): Economic Characteristics and Specificities of Biomass as a Renewable Energy Sources, 5th International Scientific Conference "Village and Agriculture", Book of Proceedings, Bijeljina University, Bijeljina, Republic of Srpska, BiH, September 30th, p. 261-272, ISBN 978-99976-956-7-3
https://www.ubn.rs.ba/sites/default/files/download/Zbornik_Radova-E-izdanje.pdf

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34=0,5)

94. Stevanović, S., Miroslav Novaković, Vele Tešević, Tanja Petrović, Mirjana Pešić, Branislava Nikolovski (2018). Effect of freeze-drying on antioxidant property of raspberry cultivars *Meeker* and *Willamette*. Abstract book of 4th International Congress “Food Quality, Technology and Safety”. 23–25 October, Novi Sad, Serbia. p.51.
<http://foodtech.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Book%20of%20abstracts.pdf>
95. Petrović, T., Pavlović, J., Rajić, J., Paunović, D., Stevanović, S., Nedović, V. (2018). The effect of processing treatment on the retention of antioxidative properties of sour cherry syrup. Abstract book of 4th International Congress “Food Quality, Technology and Safety”. 23–25 October, Novi Sad, Serbia. p.115.
<http://foodtech.uns.ac.rs/uploads/images/docs/Book%20of%20abstracts.pdf>
96. Snežana Stevanović, Tanja Petrović, Vele Tešević, Mirjana Pešić (2018): Effect of freeze-drying on quality and antioxidant capacity of berry fruits. Book of Abstracts UNIFOOD Conference, University of Belgrade 5-6. Octobar 2018. Belgrade, p. 275. OHP37/FCHP37 ISBN 978-86-7522-060-2 <http://unifood.rect.bg.ac.rs>
97. Snežana M. Stevanović, Tanja S. Petrović, Mirjana B. Pešić (2019). The effect of drying treatment on the retention of antioxidative properties of strawberry. Book of Abstracts, 1st International Conference on Advanced Production and Processing. 10th-11th October 2019 Novi Sad, Serbia, p.119.
98. Snežana Stevanović, Tanja Petrović, Tijana Urošević (2019): Physicochemical changes of apple fruits during storage in controlled atmosphere. 8th. International Symposium on Agricultural Sciences. 16-18 May, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, p. 89.
<http://agro.unibl.org/wp-content/uploads/2019/06/Book-of-Abstracts-AgroReS-2019.pdf>

99. Tanja Petrović, Brankica Starčević, Snežana Stevanović, Dragana Paunović, Maja Kokolj, Viktor Nedović (2019): The effect of passive modified packaging on the quality of raspberry fruits. 8th. International Symposium on Agricultural Sciences. 16-18 May, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, p. 87-88.
<http://agro.unibl.org/wp-content/uploads/2019/06/Book-of-Abstracts-AgroReS-2019.pdf>
100. Stevanović, S., Petrović, T., Stevanović, S., Leposavić, A. (2021): Quality changes in raspberry influenced by freeze-drying. 10th Central European Congress on Food (CEFood), Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo Bosnia and Herzegovina, Sarajevo, June, 10–11. p. 76.
<https://cefood2021.ppf.unsa.ba/Materials/CEFood2021%20Book%20of%20Abstracts%20V2.0.pdf>
101. Stevanović, S.M., Petrović, T.S., Leposavić, A.P., Marković, D.M., Milovančević, U.M., Stevanović, S.V., Urošević T.M. (2021): Changes of quality and antioxidant activity of the strawberry and raspberry frozen under different conditions. Book of abstracts, VII International congress Engineering, environment and materials in processing industry, EEM2021, Jahorina March 17-19. 2021. Republic of Srpska, BiH, p. 159. ISBN: 978-99955-81-38-1
102. Petrović, T., Stevanović, S., Pešić, M., Kostić, A., Stevanović, S., Urošević, T. (2021): Effect of freeze-drying on quality and antioxidant capacity of raspberry and blackberry fruits. Book of abstracts, VII International congress Engineering, environment and materials in processing industry, EEM2021, Jahorina March 17-19. 2021. Republic of Srpska, BiH, p. 165. ISBN: 978-99955-81-38-1
103. Petrović, T.S., Stevanović, S.M., Paunović, D.M., Rajić, J.R., Rabrenović, B.B. (2021): Active and intelligent packaging of food products. Book of Abstract, 2nd International UNIFood Conference, 24th-25th September 2021, University of Belgrade, Serbia, p. 164.
<http://unifood.rect.bg.ac.rs/files/Book%20of%20Abstarcts%20Unifood%202021.pdf>
104. Stevanović, S.M., Kozarski M.S., Petrović, T.S., Urošević, T.M. (2021): Effect of drying methods on the retention of antioxidative properties of sour cherry. Book of Abstract, 2nd International UNIFood Conference, 24th-25th September 2021, University of Belgrad, Serbia, p. 187. ISBN 978-86-7522-066-4.
<http://unifood.rect.bg.ac.rs/files/Book%20of%20Abstarcts%20Unifood%202021.pdf>
105. Kozarski S. Maja, Anita, S. Klaus, Vesna V. Lazić, Snežana M. Stevanović, Dragica M. Jakovljević (2021): Antioxidative and immunomodulating potential of the mushroom *phellinus linteus*. Book of Abstract, 2nd International UNIFood Conference, 24th-25th September 2021, University of Belgrad, Serbia, p. 66. ISBN 978-86-7522-066-4.
<http://unifood.rect.bg.ac.rs>
106. Stevanović, S., Stevanović Snežana, Živković, R. (2022): Advantages and Disadvantages of Solar Energy Production and Use, IV International Symposium for Agriculture and Food-ISAF 2022, Book of Abstracts, Ss Cyril and Methodius University

in Skopje Faculty of Agricultural Sciences and Food – Skopje, Republic of North Macedonia, October 12-14, 2022, p. 225, ISBN 109989-845-76X, ISBN 13978-9989-76-5

107. Stevanović, S., Stevanović Snežana, Živković, R. (2022): Economic Characteristics and Specificities of Biomass as a Renewable Energy Sources, 5th International Scientific Conference "Village and Agriculture", Book of Abstract, Bijeljina University, Bijeljina, Republic of Srpska, BiH, September 30th, p. , ISBN 978-99976-956-6-6 COBISS.RS-ID 136766721.
https://www.ubn.rs.ba/sites/default/files/download/Zbornik_Apstrakata_sajt.pdf

Часописи националног значаја (M50)

Рад у научном часопису (M53=1)

108. Snežana Stevanović, Uroš Milovančević, Milena Otović, Dragan Marković, Aleksandar Leposavić, Tijana Urošević (2021): Uticaj smrzavanja u industrijskim uslovima na kvalitet jagode. Časopis KGH, 50 br. 3, 41-45.
<https://izdanja.smeits.rs/index.php/kgh/article/view/6673/6813>

Зборници скупова националног значаја (M60)

Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у целини (M61=1,5)

109. Снежана Стевановић (2018): Очување квалитета јагодастог воћа замрзавањем – изазови и резултати. Зборник радова са научног скупа *Село и пољопривреда*, Бјељина 20-21. Септембар 2018. с. 53-65. ISBN 987-99976-751-0-1 (позивно писмо у прилогу 7)

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63=0,5)

110. Отовић М., Генић С., Милованчевић У., Черницин В., Отовић С., Стевановић С., (2019): Испитивање оребрених загрејача ваздуха са распршивањем воде“, Зборник радова, 50. Међународни конгрес о грејању, хлађењу и климатизацији, Београд, децембар 2019. с.163-170.

111. Stevanović, S., Stevanović, Snežana, Jović, Milena, (2020): Potencijali vetra za proizvodnju energije u Srbiji, Naučna konferencija „Selo i poljoprivreda“, Univerzitet Bijeljina, Bijeljina, Bosna i Hercegovina, septembar 2020. godine, Bijeljina, s. 156-168, ISBN 978-99976-751-7-0, COBISS.RS-ID 130580225.
112. Stevanović S., Stevanović Snežana, (2021): Potencijali i mogućnosti proizvodnje solarne energije, IV konferencija sa međunarodnim učešćem: „Selo i poljoprivreda“ Poljoprivredni fakultet Univerzitet „Bijeljina“, Bijeljina, BiH, 30. septembar 2021, ISBN: 978-99976-956-1-1, s. 301-315.
113. Snežana M. Stevanović, Dragan D. Marković, Uroš M. Milovančević, Milena Otović (2022): Uticaj čuvanja u kontrolisanoj atmosferi na kvalitet plodova jabuke. Zbornik radova, 35. Međunarodni kongres o procesnoj industriji *Procesing 22*. Beograd, 1-3. jun 2022. s.55-60.

ПРИЛОГ 2.

СПИСАК ПРОЈЕКТАТА

Национални пројекти

1. Пројекат БТН 4.2.1.0725.Б: Производи од малина. Национални програм - биотехнологија у агроиндустрији. Програм производње и прераде воћа и грожђа. Министарство за науку, технологију и развој Владе Републике Србије, 2002- 2004.
2. Пројекат БТН 0510: Развој технолошких поступака прераде воћа заснованих на процесима осмотског концентрисања. Пројекат Министарства за науку и заштиту животне средине, у оквиру Технолошког развоја и биотехнологије 2002-2004.
3. Пројекат БТН 341001: Производи вишег степена прераде малине. Национални програм - биотехнологија у агроиндустрији. 2005-2007.
4. Иновациони пројекат ИП. ТИП. 1/41: Развој и пројектовање технологије за индустријску производњу нових производа на бази малине, 2008-2009.
5. Пројекат ИИИ 46010: Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компоненти хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности. 2011-2023. Министарство за науку и технолошки развој Владе Републике Србије.
6. Пројекат ТР 35043: Истраживање и развој опреме и система за индустријску производњу, складиштење и прераду поврћа и воћа, 2011-2023. Министарство за науку и технолошки развој Владе Републике Србије.

ПРИЛОГ 3

МЕНТОРСТВА И ЧЛАНСТВА У КОМИСИЈАМА (2018-2022)

Мастер радови

1. Промена квалитета вишње без коштице при смрзавању (2019). Невена Јовановић ПИ 18/101. – Ментор.
2. Технолошки поступак замрзавања купине у погону А.Д. Вино Жупа (2020). Душан Стевановић ПИ 17/123. – Ментор.
3. Утицај *SmartFresh*-а на чување плодова јабуке сорте Златни делишес, Грени Смит и Црвени делишес (2022). Ана Мошић ПИ 20/122. – Ментор.
4. Осмотска дехидрација кромпира (2019). Сара Милић ПИ 17/78 – Члан комисије.
5. Промена садржаја полифенола и антиоксидативних својстава покожице, пулпе и коштице дуње током складиштења (2019). Марија Марковић ХХ 17/109 – Члан комисије.
6. Промена садржаја полифенола и антиоксидативних својстава покожице, пулпе и коштице јабуке током складиштења (2019). Јована Марчићев ХХ 17/97 – Члан комисије.
7. Формулација састава криопротектаната за лиофилизацију пробиотских култура (2019). Ана Бјековић ПИ 18/97. – Члан комисије.
8. Утицај УВ зрачења на одабрана својства квалитета ораха током вишемесечног периода складиштења (2020). Биљана Раковић УБ 18/151. Члан комисије.

Докторска дисертација

1. Утицај складиштења смрзнутог козјег млека, груша и груде на својства сира у саламури. 2019. Немања Кљајевић – Члан комисије, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду.

Дипломски радови

1. Поступци и уређаји за замрзавање пилећег меса. Милица Лучић ТА 12/711, 15.05.2018. - Ментор.
2. Примена пасте од замрзнуте вишње за добијање воћног јогурта. Марина Марковић ТА 99/6, 22.04.2019. - Ментор.
3. Смрзавање вишње у индустријским условима. Невена Јовановић КВ 14/685, 28.09.2018. - Ментор.

4. Савремене *postharvest* технологије за чување зелене салате, блитве и спанаћа. Катарина Киселчић ХК 14/419, 23.09.2019. - Ментор.
5. Промене и оштећења јабука при чувању у хладњачи. Катарина Денић КВ 14/646, 30.05.2019. - Ментор.
6. Промена квалитета и антиоксидативног потенцијала вишње након замрзавања. Никола Козомара ТБ 00/82, 28.06.2019. - Ментор.
7. Примена модификоване атмосфере за чување меса. Данијела Трајковић ТА 01/51, 25.09.2019. - Ментор.
8. Паковање свињског меса у модификованој атмосфери. Јована Вуштар ТА 12/634, 29.07.2020. - Ментор.
9. Криогено замрзавање. Стефан Кочинац КВ 12/644, 15.12.2020. - Ментор.
10. Производња, припрема и смрзавање малине у условима савремене хладњаче. Ђорђе Мијатовић КВ 16/001, 25.09.2020. - Ментор.
11. Утицај фреона на животну средину. Тамара Антанасијевић КВ 14/680, 2.03.2020. - Ментор.
12. Савремене *postharvest* технологије за чување шљиве. Богдан Динић КВ 16/85, 30.09.2020. - Ментор.
13. Утицај различитих начина инактивације ензима на квалитет замрзнутог грашка. Зорица Нешовановић КВ 16/10, 30.09.2021. - Ментор.
14. Промене меса при замрзавању. Елизабета Тошић ТА 06/301, 30.09.2021. - Ментор.
15. Технологија чувања кукуруза шећерца након бербе. Соња Марковић КВ 16/38, 29.09.2021. - Ментор.
16. Примена модификоване атмосфере за чување говеђег меса. Манојло Бајић ТА 12/594, 30.09.2022. - Ментор.
17. Нутритивна и технолошка својства малине. Марија Ђорђевић КВ 17/87, 30.09.2022. - Члан комисије.

ПРИЛОГ 4. Оцена педагошког рада

**ЗБИРНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАЈОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ**

Наставник чији се рад вреднује		Снежана Стевановић				
Студијски програм/Модул	Агроэкономика/14					
Назив предмета	Основи прехранбене технологије					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	15	22		
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,39	4,47		
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија конзервисања и врња/14					
Назив предмета	Практична обука 1					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	10	9	38	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,80	3,99	3,40	
Студијски програм/Модул	Воћарство и виноградарство/14					
Назив предмета	Технологија хлађења					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	2	/	5	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,50	/	5,00	
Студијски програм/Модул	Хортикултура/14					
Назив предмета	Технологија хлађења					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	2	6	6	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	5,00	4,79	3,86	

Студијски програм/Модул		Прехрамбена технологија Технологија конзервисања и врња/14				
Назив предмета		Технолошке основе хлађења				
Школска година		2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника		/	/	15	13	44
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА		/	/	3,93	4,64	3,87
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија димљених производа/14					
Назив предмета	Технолошке основе хлађења					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	8	9	36	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,35	4,53	4,47	
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/14					
Назив предмета	Технолошке основе хлађења					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	11	10	47	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	3,51	3,81	4,66	
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија конзервисања и врња/14					
Назив предмета	Хлађење и смиривање прехранбених производа					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	12	9	46	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,04	4,15	4,00	

Студијски програм/Модул		Воћарство и виноградарство/08				
Назив предмета		Технологија хлађења				
Школска година		2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у вредновању наставника		/	/	/	/	1
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА		/	/	/	/	4,08
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија значајних производа/08					
Назив предмета	Технолошке основе хлађења					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	3	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,17	
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/08					
Назив предмета	Технолошке основе хлађења					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	6	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,75	
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија конзервисања и врња/08					
Назив предмета	Хлађење и смиривање прехранбених производа					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	2	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,50	

Овај Извештај сачињен је на основу података у одговарајућој сводочној Уписници у Београду, Пољопривредног факултета.

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМЉИ, ВОЉИ И В
Маријана Савић

**ЗБИРНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАЈОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ**

Наставник чији се рад вреднује		Снежана Стевановић				
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија конзервисања и врња/14					
Назив предмета	Практична обука 1					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	7	10	38	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,24	3,50	3,78	
Студијски програм/Модул	Воћарство и виноградарство/14					
Назив предмета	Технологија хлађења					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	/	5	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	5,00	
Студијски програм/Модул	Хортикултура/14					
Назив предмета	Технологија хлађења					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	/	2	6	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	4,90	3,88	
Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија конзервисања и врња/14					
Назив предмета	Технолошке основе хлађења					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	
Број студената који су учествовали у вредновању наставника	/	/	10	15	44	
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,61	4,37	4,05	

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија анималних производа/14				
	Технолошке основе хлађења				
Назив предмета					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у предлози садржаја	/	/	11	11	36
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,00	4,52	4,50

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/14				
	Технолошке основе хлађења				
Назив предмета					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у предлози садржаја	/	/	6	12	47
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,00	4,12	4,63

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија конзервасања и крвања/14				
	Хлађење и смрзавање прехранбених производа				
Назив предмета					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у предлози садржаја	/	/	9	14	46
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	4,39	4,59	4,05

Студијски програм/Модул	Воћарство и виноградарство/16				
	Технологија хлађења				
Назив предмета					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у предлози садржаја	/	/	/	/	1
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,50

2

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија анималних производа/08				
	Технолошке основе хлађења				
Назив предмета					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у предлози садржаја	/	/	/	/	3
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,20

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија ратарских производа/08				
	Технолошке основе хлађења				
Назив предмета					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у предлози садржаја	/	/	/	/	6
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,80

Студијски програм/Модул	Прехрамбена технологија Технологија конзервасања и крвања/08				
	Хлађење и смрзавање прехранбених производа				
Назив предмета					
Школска година	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21
Број студената који су учествовали у предлози садржаја	/	/	/	/	2
ПРОСЕЧНА ОЦЕНА	/	/	/	/	4,35


Овај Извештај сачињен је на основу података у одговарајућој свједоцији Универзитета у Београду - Пољопривредни факултет.

Овлашћено лице

 УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
 ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
 Земун, Немањина 6

3

Прилог 5. Обезбеђивање наставно-научног подмлатка


 Република Србија
 Универзитет у Београду
 Пољопривредни факултет
 Број:
 Датум: 27.02.2023. године

На основу захтева који је поднела др Снежана Стевановић Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет излаже

ПОТВРДУ

Да је др Снежана Стевановић у периоду од 01.06.2018. - 01.02.2023. године била чланица комисије за одбрану; тип завршног рада - Докторска дисертација б:

1. **Ненања Клајевић** - одбрана 12.09.2019. године
Тема: „Утицај оксидативне смрзнуте колаген меса, група и групе на својства сира у салмури“.

Да је др Снежана Стевановић у периоду од 01.06.2018. - 01.02.2023. године била ментор за израду; тип завршног рада - Мастер рад:

1. **Ненања Јовановић** - одбрана 27.09.2019. године
Тема: „Промена квалитета митохондрија при смрзавању“.
2. **Душан Стевановић** - одбрана 28.09.2020. године
Тема: „Технолошки поступак замрзавања кулаве у потону А.Д. Нинцо Жупа, Александаровац“.

Да је др Снежана Стевановић у периоду од 01.06.2018. - 01.02.2023. године била други члан комисије за одбрану; тип завршног рада - Мастер рад:

1. **Биљана Раковић** - одбрана 18.09.2020. године
Тема: „Утицај UV зрачења на одбрану својстава квалитета орама током ванмесежног периода складиштења“.
2. **Сара Милић** - одбрана 19.04.2019. године
Тема: „Осиметрична деhidрација кромпира“.
3. **Јелена Марчићев** - одбрана 30.09.2019. године
Тема: „Промена садржаја полифенола и антиоксидативних својстава подложнице, цуле и кошчице јабуке током складиштења“.
4. **Марија Марковић** - одбрана 30.09.2019. године
Тема: „Промена садржаја полифенола и антиоксидативних својстава кокалице, нутле и кошчице дувана током складиштења“.
5. **Ана Бјелковић** - одбрана 30.09.2019. године
Тема: „Формулација система крипротектаната за лиофилизацију пробиотичких култура“.

Да је др Снежана Стевановић у периоду од 01.06.2018. - 01.02.2023. године била први члан комисије за одбрану; тип завршног рада - Завршни рад:

1. **Ана Митић** - одбрана 21.02.2022. године
Тема: „Утицај SmartFresh-a на чување плодова јабуке сорте Златни делитес, Грени Смит и Црвени делитес“.

1. **Ана Митић** - одбрана 21.02.2022. године
Тема: „Утицај SmartFresh-a на чување плодова јабуке сорте Златни делитес, Грени Смит и Црвени делитес“.

Да је др Снежана Стевановић у периоду од 01.06.2018. - 01.02.2023. године била ментор за израду; тип завршног рада - Дипломски рад:

1. **Мариша Марковић** - одбрана 22.04.2019. године
Тема: „Примена теста од замрзнуте митохондрије за добијање подгот јогурта“.
2. **Даниела Трајковић** - одбрана 25.09.2019. године
Тема: „Примена модификоване атмосфере за чување меса“.
3. **Никола Ковачић** - одбрана 28.06.2019. године
Тема: „Промена квалитета и антиоксидативног потенцијала митохондрија при замрзавању“.
4. **Елизабета Томић** - одбрана 30.09.2021. године
Тема: „Промена меса при замрзавању“.

Да је др Снежана Стевановић у периоду од 01.06.2018. - 01.02.2023. године била први члан комисије за одбрану; тип завршног рада - Дипломски рад:

1. **Мариша Марковић** - одбрана 22.04.2019. године
Тема: „Примена теста од замрзнуте митохондрије за добијање воћног јогурта“.
2. **Даниела Трајковић** - одбрана 25.09.2019. године
Тема: „Примена модификоване атмосфере за чување меса“.
3. **Никола Ковачић** - одбрана 28.06.2019. године
Тема: „Промена квалитета и антиоксидативног потенцијала митохондрија при замрзавању“.

Да је др Снежана Стевановић у периоду од 01.06.2018. - 01.02.2023. године била ментор за израду; тип завршног рада - Завршни рад:

1. **Стефан Кочић** - одбрана 15.12.2020. године
Тема: „Криогено замрзавање“.
2. **Јована Вунтар** - одбрана 29.07.2020. године
Тема: „Напомена сивњског меса у модификованој атмосфери“.
3. **Манојло Бишћ** - одбрана 30.09.2022. године
Тема: „Примена модификоване атмосфере за чување говеђег меса“.

Да је др Снежана Стевановић у периоду од 01.06.2018. - 01.02.2023. године била други члан комисије за одбрану; тип завршног рада - Завршни рад:

1. **Стефан Кочић** - одбрана 15.12.2020. године
Тема: „Криогено замрзавање“.

Страна 2 од 4

2. **Јована Вуштар** - одбрана 29.07.2020. године
Тема: „Побољшање свињског меса у модификованој атмосфери“.

Да је др **Снежана Стевановић** у периоду од 01.06.2018. - 01.02.2023. године била ментор за изразу; тип завршног рада - Дипломски рад.

1. **Тамара Антанасијевић** - одбрана 02.03.2020. године
Тема: „Утицај фриза на животну средину“.
2. **Ђорђе Мијатовић** - одбрана 25.09.2020. године
Тема: „Производња, припрема и смрзавање машина у условима савремене хладњаче“.
3. **Јован Урошевић** - одбрана 27.12.2019. године
Тема: „Развој и примена розбаваче технологије“.
4. **Нелена Јовановић** - одбрана 28.09.2018. године
Тема: „Смрзавање млиња у индустријским условима“.
5. **Соња Марковић** - одбрана 29.09.2021. године
Тема: „Технологија чувања кукуруза шећером високе бербе“.
6. **Катарина Дешић** - одбрана 30.05.2019. године
Тема: „Промене и општења код јабуке при чувању у хладњачи“.
7. **Богдан Динић** - одбрана 30.09.2020. године
Тема: „Савремене постхарвест технологије за чување пшенице“.

Да је др **Снежана Стевановић** у периоду од 01.06.2018. - 01.02.2023. године била први члан комисије за избору; тип завршног рада - Дипломски рад.

1. **Тамара Антанасијевић** - одбрана 02.03.2020. године
Тема: „Утицај фриза на животну средину“.
2. **Јован Урошевић** - одбрана 27.12.2019. године
Тема: „Развој и примена розбаваче технологије“.
3. **Нелена Јовановић** - одбрана 28.09.2018. године
Тема: „Смрзавање млиња у индустријским условима“.
4. **Катарина Дешић** - одбрана 30.05.2019. године
Тема: „Промене и општења код јабуке при чувању у хладњачи“.
5. **Марија Ђорђевић** - одбрана 30.09.2022. године
Тема: „Нутритивна и технолошка својства млинице“.

Да је др **Снежана Стевановић** у периоду од 01.06.2018. - 01.02.2023. године била ментор за изразу; тип завршног рада - Дипломски рад.

Страна 3 од 4

2. **Јована Вуштар** - одбрана 29.07.2020. године
Тема: „Побољшање свињског меса у модификованој атмосфери“.

Да је др **Снежана Стевановић** у периоду од 01.06.2018. - 01.02.2023. године била ментор за изразу; тип завршног рада - Дипломски рад.

1. **Тамара Антанасијевић** - одбрана 02.03.2020. године
Тема: „Утицај фриза на животну средину“.
2. **Ђорђе Мијатовић** - одбрана 25.09.2020. године
Тема: „Производња, припрема и смрзавање машина у условима савремене хладњаче“.
3. **Јован Урошевић** - одбрана 27.12.2019. године
Тема: „Развој и примена розбаваче технологије“.
4. **Нелена Јовановић** - одбрана 28.09.2018. године
Тема: „Смрзавање млиња у индустријским условима“.
5. **Соња Марковић** - одбрана 29.09.2021. године
Тема: „Технологија чувања кукуруза шећером високе бербе“.
6. **Катарина Дешић** - одбрана 30.05.2019. године
Тема: „Промене и општења код јабуке при чувању у хладњачи“.
7. **Богдан Динић** - одбрана 30.09.2020. године
Тема: „Савремене постхарвест технологије за чување пшенице“.

Да је др **Снежана Стевановић** у периоду од 01.06.2018. - 01.02.2023. године била први члан комисије за избору; тип завршног рада - Дипломски рад.

1. **Тамара Антанасијевић** - одбрана 02.03.2020. године
Тема: „Утицај фриза на животну средину“.
2. **Јован Урошевић** - одбрана 27.12.2019. године
Тема: „Развој и примена розбаваче технологије“.
3. **Нелена Јовановић** - одбрана 28.09.2018. године
Тема: „Смрзавање млиња у индустријским условима“.
4. **Катарина Дешић** - одбрана 30.05.2019. године
Тема: „Промене и општења код јабуке при чувању у хладњачи“.
5. **Марија Ђорђевић** - одбрана 30.09.2022. године
Тема: „Нутритивна и технолошка својства млинице“.

1. **Катарина Киселичић** - одбрана 23.09.2019. године
Тема: „Савремене постхарвест технологије за чување зелене салате, блатиса и спанаћа“.

Да је др **Снежана Стевановић** у периоду од 01.06.2018. - 01.02.2023. године била први члан комисије за избору; тип завршног рада - Дипломски рад.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Никола Томарић, уписаног на
студијски програм Савремена интервенција,
одржане на дан 27.01.2020., под насловом: Паразити
и њихово утицаје на здравље
стања животиња.

На почетку излагања студент је образложио проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

- Јасмина Николић, ментор,
- Драгољуб, члан,
- _____ члан.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Биле Николић, уписаног на
студијски програм Савремена интервенција,
одржане на дан 27.01.2020., под насловом: Утицај
на здравље животиња узроцима који су
узроци болести и њихово утицаје.

На почетку излагања студент је образложио проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

- Јасмина Николић, ментор,
- Драгољуб, члан,
- _____ члан.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Анастасија Стефановић, уписаног на
студијски програм Препарације и њихово дејство,
одржане на дан 28.01.2020., под насловом: Технологије
у пост-убици заштите од културних
росточних болести животиња.

На почетку излагања студент је образложио проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

- Јасмина Николић, ментор,
- Драгољуб, члан,
- _____ члан.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Марија Николић, уписаног на
студијски програм Препарације и њихово дејство,
одржане на дан 28.01.2020., под насловом: Утицај
на здравље животиња узроцима који су
узроци болести и њихово утицаје.

На почетку излагања студент је образложио проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада. Пошто је студент позитивно одговорио на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

- Јасмина Николић, ментор,
- Драгољуб, члан,
- Драгољуб, члан.

ЗАПИСНИК

ола саврећног магистар рада на Пољопривредном факултету

Магистар: Јована Стевановић узрастова група _____
Студијски програм: Технологија хране и заштите хране
Одговарајући наставник: др. Јована Стевановић
др. Јована Стевановић др. Јована Стевановић
др. Јована Стевановић др. Јована Стевановић

На основу изложене оцјене је објављеном проблематику коју је обрађено у овом магистарском раду и разрађено до ког је степена. После закључака извршене оцјене, студенту су изложени питања које се односе на тему магистарског рада. Непотпуно је одговорио на питања, али је показао интересовање за ову тему и обавио је одговоре на питања. Замјеница за оцјену магистарског рада је објавила да је студенту велико интересовање магистарским радом и добила оцјену 2,0 чиме му се магистарски степен и уколико га обавио са обављањем издатог рада.

КОМИСИЈА:

Јована Стевановић магистар
Јована Стевановић шеф
Јована Стевановић члан

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 32/7-6.1.
Датум: 24.04.2019. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 24.04.2019. године, дошло је

ОДЛУКУ

I У Комисију за оцјену и изборну урађене докторске дисертације коју је поднео **НЕМАЊА КЉАЈЕВИЋ**, дипл. инж. вид. насловом: **«УТИЦАЈ СКЛАДИШТЕЊА СМРШУТОГ КОЗЈЕГ МЛЕКА, ГРУНА И ГРУДЕ НА СВОЈСТВА СИРА У САЛАМУРИ»**, именују се:

1. др Спољана Јевановић, редовни професор,
2. др Јелена Мициновић, ванредни професор,
3. др Мирела Илић, ванредни професор
Техношкол. факултета Универзитета у Пољопривредном факултету
4. др Владимир Павловић, редовни професор,
5. др Никола Гембић, ванредни професор и
6. др Спољана Стевановић, ванредни професор.

II Комисија је дужна на најкасније у року од 45 дана поднети Наставно-научном већу факултета извештај о оцјени докторске дисертације.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН



Доставити: кандидету, члановима Комисије, Институту за прехранбено-технолошку и биохемију, Студентској служби и архиви.

Прилог 6. Учесће 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 Стојанка Стевановић, учесник на пројектима:

1. Истраживање и развој опреме и система за индустријску производњу, складиштење и прераду поврћа и воћа. ТР 35043, 2011-2023.
2. Развој нових инкапсулационих и ситимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компоненти хране у циљу повећања нива конкуренције, квалитета и безбедности. НИИ 46010, 2011-2023.

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

Београд-Земун
Датум: 20. 02. 2023.



Иван Стојанковић
Универзитет у Београду
Универзитетска библиотека
Универзитет у Београду
Универзитетска библиотека

Иван Стојанковић
Универзитет у Београду
Универзитетска библиотека
Универзитет у Београду
Универзитетска библиотека

Прилог 7. Предавања по позиву и саопштења





ISAE 2021

The 5th International Symposium on Agricultural and Engineering 30th Sep – 2nd Oct 2021, Belgrade, Zemun, Serbia

RETENTION OF BERRY FRUITS QUALITY BY FREEZE – DRYING: CHALLENGES AND RESULTS

Snežana M. Stevanović

University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Department of Food Technology,
Belgrade, Serbia

E-mail: snstevanovic@pt.fg.gub.rs

INVITED PLUNARY LECTURE

Abstract: Berry fruits are important crops in temperate regions such as *R. Serbia* and occupy an important position in the agriculture production. These attractive fruits are favored for their excellent taste and can be considered a very rich source of antioxidants and bioactive compounds with beneficial effect on health. However, berry fruits are highly perishable foods and have a rather limited shelf life, since they easily undergo degradation reactions by microorganisms, because of their high moisture content. The challenge is how to preserve this fruit in postharvest period and retaining availability during the year. Freeze-drying (lyophilization) is a modern process of drying and is increasingly used in industry of food processing. The process of water removal is done from the frozen samples by sublimation of the water moister. The aim of this paper is to point out the benefits of freeze drying in comparison to air-drying, through analysis of effect of two drying methods on the essential parameters of quality of the strawberries, raspberries and blackberry fruits. The content of vitamin C, phytochemicals properties, degree of coloration, as well as evaluation of sensory characteristics of the fruits after freeze-drying and air-drying at 60°C were determined. The obtained results showed significantly better retention of vitamin C, phytochemicals and sensory characteristics after freeze-drying of the berry fruits than air-drying. The degree of coloration was also significantly higher in the freeze dried samples. Generally, it may be concluded that freeze-drying represents a very suitable method for preserving these delicate berry fruits.

Key words: freeze-drying; air-drying; berry fruits; quality

1. INTRODUCTION

Berry fruits are important sources of essential dietary nutrients such as vitamins, minerals and antioxidant compounds with beneficial effect on health (Baird, et al., 2009; Novaković, et al., 2011). Since the moisture content of berries is more than 80%, they are classified as highly perishable commodities. In postharvest period these fruits may be stored fresh for a short period of time. For this reason, several industrial processes have been developed for their preservation. In addition, the challenge is to preserve the quality of delicate berry fruits, which is characterized by low mechanical resistance.

III-75



Prof. Dr. Snežana Stevanović



Prof. Dr. Kosta Gligorović

This Certificate is awarded for participation as invited lecturer at:

The 5th International Symposium on Agricultural Engineering
ISAE-2021
30th September – 2nd October 2021, Belgrade – Zemun, SERBIA
University of Belgrade – Faculty of Agriculture

Certificate of Attendance

Prof. Dr. Snežana Stevanović
Serbia



ISAE 2021
Belgrade, Serbia
30 September – 2 October 2021



УНИВЕРЗИТЕТ „БИЈЕЉИНА“ БИЈЕЉИНА
Универзитет „Бијељина“ бр. 1106207/116 4403/18-80492/Шафка 55 42
www.unibijeljina.ba

Број: 01-2604/18
Датум: 10.09.2018. године

ДР СНЕЖАНА СТЕВАНОВИЋ,
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ,
БИЈЕЉИНА

ПРЕДМЕТ: Позив за учешће на Научној конференцији

Као оклопско лице ове академско-научне установе позивам Вас да одржите предавање по позиву на Првој научној конференцији са међународним учешћем, која ће се одржати 20. и 21. септембра 2018. године на Универзитету Бијељина, Република Српска, БиХ.

Научну конференцију организује Пољопривредни факултет Универзитета „Бијељина“, на тему: „Село и пољопривреда“

У Бијељини,

Доктор Боро Крајчић
Директор

ОЧУВАЊЕ КВАЛИТЕТА ЈАГОДАСТОГ ВОЋА ЗАМРЗАВАЊЕМ – ПИЗАОВИ И РЕЗУЛТАТИ

Снежана М. Стевановић¹

Анстракт

Јагодасто воће има велики привредни значај због велике количине која се извози. Изазов је како очувати квалитет овог воћа у постхарвест периоду, тј. након бербе. Највећа количина јагодастог воћа се преради замрзивањем и извози у замрзнутом стању. Циљ овог рада је анализа утицаја процеса замрзивања на релеванте карактеристике квалитета јагодастог воћа. Испитивања су обављена са плодовима малине, кунџе и јагоде. Као параметри очувања квалитета праћене су промене садржаја укупних шећера и киселина, суве материје, кси и витамини Ц у плодовима пре и после процеса замрзивања плодова јагодастог воћа. Осим тога, анализирани су и сензорни параметри квалитета малине, кунџе и јагоде. Добијени резултати су показали да не долази до статистички значајних промена у физичко-хемијским параметрима квалитета након замрзивања овог воћа. Промене сензорних карактеристика су биле знатно веће, јер је утврђен значајан губитак чврстоће и конзистенције плодова након замрзивања, нарочито код плодова јагоде.

Кључне речи: јагодасто воће, замрзивање, квалитет.

Увод

Јагодасто воће се убраја међу привредно најзначајније захљалујући плодовима високог квалитета који имају широку примену. Осим тога, ово воће представља и врло значајне извозне производе. Највећа количина јагодастог воћа се извози у замрзнутом стању. Тржите храни све више захтева развој технологија које могу да продуже рок трајања прехранбених производа, с обзиром на то да потрошачи преже производе који не садрже конзервансе и додате хемикалије (Maskan, 2001), већ квалитет сличан свежим узorcима (fresh-quality products).

¹ Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Одсек за прехранбени технологију, Београд-Земун, Немањина б. snezanovic@ptf.bg.ac.rs

53



УНИВЕРЗИТЕТ „БИЈЕЉИНА“ БИЈЕЉИНА

СЕЛО И ПОЉОПРИВРЕДА

ЗБОРНИК РАДОВА СА НАУЧНОГ СКУПА

Бијељина, 2018



STEP
FORWARD

1st International Conference
on Advanced Production and Processing

CERTIFICATE

THE ORGANIZING COMMITTEE
AWARDS THIS CERTIFICATE TO

STEVANOVIĆ SNEŽANA

for attending and contributing
to the 1st International Conference
on Advanced Production and Processing



CONFERENCE CHAIRMAN
Prof. Biljana Pajin,
Dean of the Faculty of Technology Novi Sad

University of Novi Sad
Faculty of Technology
Novi Sad

EFFECT OF FREEZE-DRYING ON ANTIOXIDANT PROPERTY OF RASPBERRY CULTIVARS MEEKER AND WILLAMETTE

Snežana Stevanović^{1*}, Miroslav Novaković², Vole Tešević³, Tanja Petrović¹, Mirjana Pešić¹, Branislava Nikolovski³

¹Faculty of Agriculture, Department of Food Technology, University of Belgrade, Serbia

²Faculty of Chemistry, University of Belgrade, Serbia

³Faculty of Technology, University of Novi Sad, Serbia

*Corresponding author:
E-mail address: smasovc@agrif.bg.ac.rs

Raspberries are very sensitive to chemical and microbial deterioration during post-harvest storage; therefore, they have a rather limited shelf life in a fresh form. Thus, raspberry fruits are candidates for further processing and preservation. Raspberries have a lot of bioactive compounds which prevent unwanted oxido-redox reactions to taking place. The effect of freeze-drying on the antioxidant activity, ascorbic acid and total phenolic content of raspberry (*Rubus idaeus* L.), cultivars Meeker and Willamette was studied. The obtained results were compared with air-dried raspberries. Acetone-water extracts of fresh and dried samples were assessed for total phenolic content by Folin-Ciocalteu method. Antioxidant activity was measured by DPPH method, radical scavenging activity against the stable free radical 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH) and results were expressed as EC50 values. The obtained results showed that both cultivars of freeze-dried raspberries demonstrated significantly better retention of the ascorbic acid and antioxidant activity than air-dried samples. Although the raspberries cv. Willamette contained some higher content of total phenolic than raspberries cv. Meeker, nevertheless antioxidant activity was almost equal for both examined cultivars.

Keywords: freeze-drying, raspberry, antioxidant activity, total phenolic, ascorbic acid

ISBN 978-86-7994-054-4

IV INTERNATIONAL CONGRESS "FOOD TECHNOLOGY, QUALITY AND SAFETY", NOVI SAD 2018, SERBIA

Publisher

University of Novi Sad
Institute of Food Technology
Bulevar cara Lazara 1
21000 Novi Sad

Main editor

Dr Milica Pajić

Editor

Dr Jovana Kos
Dr Tamara Đapčević Hadnađev

Abstract/Paper Review

All abstracts and papers are peer-reviewed and supervised by the International Scientific Committee

Technical editor

Tamara Sarafijanović, MSc.

Cover

Boris Bartula, BIS, Novi Sad, Serbia

Printed by

"Futura" – Novi Sad, Serbia

Number of copies

300 copies



Date: March 1, 2021

**VII INTERNATIONAL CONGRESS
"ENGINEERING, ENVIRONMENT AND
MATERIALS IN PROCESS INDUSTRY"**

I hereby certify that the abstract entitled: "CHANGES OF QUALITY AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF THE STRAWBERRY AND RASPBERRY FROZEN UNDER DIFFERENT CONDITIONS" of the following authors: Snežana M. Stevanović, Tanja S. Petrović, Aleksandar P. Leposavić, Dragan D. Marković, Uroš M. Milovančević, Simo V. Stevanović, Tijana M. Urošević is accepted for participation in the VII International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry" organized by the University of East Sarajevo and Faculty of Technology Zvornik, to be held at the Jahorina, Bosnia and Herzegovina, from March 17th to March 19th, 2021.

Professor Dragan Vukobratović, PhD
Chairman of the Organizing Committee

Faculty of Technology Zvornik

Phone: +381 97 53 23022
Fax: +381 97 53 23022
E-mail: info@fctz.uns.ac.rs



Date: March 03, 2021

**VII INTERNATIONAL CONGRESS
"ENGINEERING, ENVIRONMENT AND
MATERIALS IN PROCESS INDUSTRY"**

I hereby certify that the abstract entitled: "EFFECT OF FREEZE-DRYING ON QUALITY AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF RASPBERRY AND BLACKBERRY FRUITS" of the following authors: Tanja Petrović, Snežana Stevanović, Mirjana Pešić, Aleksandar Kostić, Simo Stevanović and Tijana Urošević is accepted for participation in the VII International Congress "Engineering, Environment and Materials in Process Industry" organized by the University of East Sarajevo and Faculty of Technology Zvornik, to be held at the Jahorina, Bosnia and Herzegovina, from March 17th to March 19th, 2021.

Professor Dragan Vukobratović, PhD
Chairman of the Organizing Committee

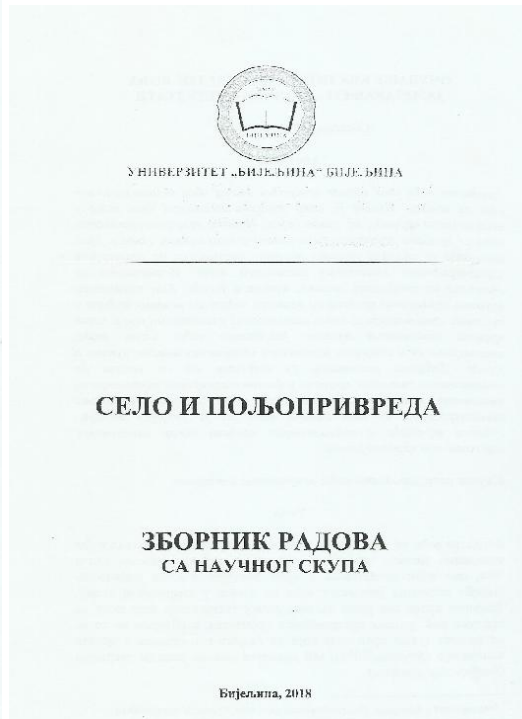
Faculty of Technology Zvornik

Phone: +381 97 53 23022
Fax: +381 97 53 23022
E-mail: info@fctz.uns.ac.rs

Прилог 8. Стручно-професионални допринос

1.2.Члан одбора

1. Gručić Davor, Kemijski fakultet, Tehnički fakultet, Univerzitet u Beogradu	1. Dođević Vinko, Fakultet inženjeringa i arhitekture, Univerzitet u Beogradu
2. Gručić Davor, Kemijski fakultet, Tehnički fakultet, Univerzitet u Beogradu	2. Dođević Vinko, Fakultet inženjeringa i arhitekture, Univerzitet u Beogradu
3. Gručić Davor, Kemijski fakultet, Tehnički fakultet, Univerzitet u Beogradu	3. Dođević Vinko, Fakultet inženjeringa i arhitekture, Univerzitet u Beogradu
4. Gručić Davor, Kemijski fakultet, Tehnički fakultet, Univerzitet u Beogradu	4. Dođević Vinko, Fakultet inženjeringa i arhitekture, Univerzitet u Beogradu
5. Gručić Davor, Kemijski fakultet, Tehnički fakultet, Univerzitet u Beogradu	5. Dođević Vinko, Fakultet inženjeringa i arhitekture, Univerzitet u Beogradu
6. Gručić Davor, Kemijski fakultet, Tehnički fakultet, Univerzitet u Beogradu	6. Dođević Vinko, Fakultet inženjeringa i arhitekture, Univerzitet u Beogradu
7. Gručić Davor, Kemijski fakultet, Tehnički fakultet, Univerzitet u Beogradu	7. Dođević Vinko, Fakultet inženjeringa i arhitekture, Univerzitet u Beogradu
8. Gručić Davor, Kemijski fakultet, Tehnički fakultet, Univerzitet u Beogradu	8. Dođević Vinko, Fakultet inženjeringa i arhitekture, Univerzitet u Beogradu
9. Gručić Davor, Kemijski fakultet, Tehnički fakultet, Univerzitet u Beogradu	9. Dođević Vinko, Fakultet inženjeringa i arhitekture, Univerzitet u Beogradu
10. Gručić Davor, Kemijski fakultet, Tehnički fakultet, Univerzitet u Beogradu	10. Dođević Vinko, Fakultet inženjeringa i arhitekture, Univerzitet u Beogradu
11. Gručić Davor, Kemijski fakultet, Tehnički fakultet, Univerzitet u Beogradu	11. Dođević Vinko, Fakultet inženjeringa i arhitekture, Univerzitet u Beogradu
12. Gručić Davor, Kemijski fakultet, Tehnički fakultet, Univerzitet u Beogradu	12. Dođević Vinko, Fakultet inženjeringa i arhitekture, Univerzitet u Beogradu
13. Gručić Davor, Kemijski fakultet, Tehnički fakultet, Univerzitet u Beogradu	13. Dođević Vinko, Fakultet inženjeringa i arhitekture, Univerzitet u Beogradu
14. Gručić Davor, Kemijski fakultet, Tehnički fakultet, Univerzitet u Beogradu	14. Dođević Vinko, Fakultet inženjeringa i arhitekture, Univerzitet u Beogradu
15. Gručić Davor, Kemijski fakultet, Tehnički fakultet, Univerzitet u Beogradu	15. Dođević Vinko, Fakultet inženjeringa i arhitekture, Univerzitet u Beogradu



Društvo za KGH Srbija

Serbian HVAC&R Society

Organization

- [International Scientific Committee](#)
- [National Scientific Committee](#)
- [Organizing Committee](#)
- [Program Endorsement](#)

- Miloš Banjac, Faculty of Mechanical Engineering, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Velimir Congradac, Faculty of Technical Sciences, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia
- Zoran Keković, Faculty of Security Studies, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Milan Kilibarda, Faculty of Civil Engineering, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Franc Kosi, Faculty of Mechanical Engineering, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Miomir Kostić, School of Electrical Engineering, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Radivoje Mitrović, Faculty of Mechanical Engineering, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Danijela Nikolić, Faculty of Engineering Sciences, University of Kragujevac, Kragujevac, Serbia
- Božidar Radenković, Faculty of Organizational Sciences, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Snežana Stevanović, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Nadežda Stojanović, Faculty of Forestry, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Budimir Sudimac, Faculty of Architecture, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Eva Vaništa-Lazarević, UrbanLab, Belgrade
- Dušan Vukotić, IEC TC 57-WG14 Member, President KS N057-ISS, Belgrade

Društvo za KGH Srbija

Serbian HVAC&R Society

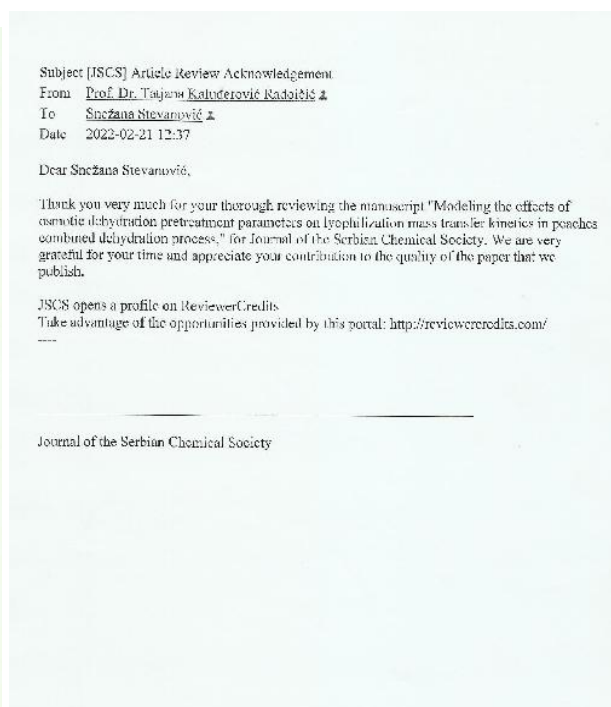
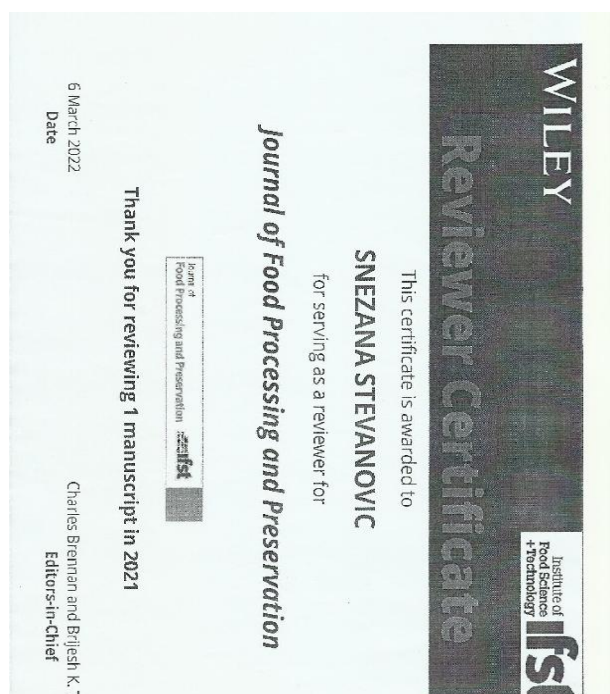
52. International Congress KGH

Organization

- [National Scientific Committee](#)
- Miloš Banjac, Faculty of Mechanical Engineering, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Velimir Congradac, Faculty of Technical Sciences, University of Novi Sad, Novi Sad, Serbia
- Zoran Keković, Faculty of Security Studies, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Milan Kilibarda, Faculty of Civil Engineering, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Franc Kosi, Faculty of Mechanical Engineering, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Miomir Kostić, School of Electrical Engineering, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Radivoje Mitrović, Faculty of Mechanical Engineering, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Danijela Nikolić, Faculty of Engineering Sciences, University of Kragujevac, Kragujevac, Serbia
- Božidar Radenković, Faculty of Organizational Sciences, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Snežana Stevanović, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Nadežda Stojanović, Faculty of Forestry, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Budimir Sudimac, Faculty of Architecture, University of Belgrade, Belgrade, Serbia
- Eva Vaništa-Lazarević, UrbanLab, Belgrade
- Dušan Vukotić, IEC TC 57-WG14 Member, President KS N057-ISS, Belgrade

<http://kgH-kongres.rs/index.php/en/organisation#tab2-national-scientific-committee>

1.6. Рецензије радова



This certificate is awarded to

SNEŽANA MAŠOVIĆ

for serving as a reviewer for

eFood



Thank you for reviewing 1 manuscript in 2022

3 April 2023
Date

Mohamed A. Farag and Chao Zhao
Editors-in-Chief

Прилог 9. Допринос академској и широј заједници

2.5. Training Course

Day 2. Introduction of Freezing technology			
09:00	0,5	Introduction of frozen fruits market: industry, clients, applications.	Kukhtina I.
09:30	1,5	Introduction to freezing technologies	Stevanovic S.
		Physics of freezing process of berries: temperatures, changes inside berries	Stevanovic S.
		Effect of breezing on nutritional components	Stevanovic S.
		Freezing damages of berries during freezing process	Stevanovic S.
11:00	0,5	Coffee break	
11:30	1	Industrial freezng technologies	Stevanovic S.
		Prefreezing handling and preparation	Stevanovic S.
		Types of freezing technologies for berries	Stevanovic S.
12:30	0,5	Technological comparison of different freezing technologies for berries	Stevanovic S.
13:00	0,5	How Serbia took a lead on raspberry market. FAO and EBRD programs in Serbia	Milovanovic M.

Act of Acceptance

to the Agreement dated "21" of December 2019 concluded Kyiv, hereinafter referred to as "Agreement", by and between Snezana Stevanovic, registered _____ hereinafter referred to as "Contractor"

and

Private Entrepreneur Kukhtina Iryna with the registered office at: 02121, Dokubrystv Str, 5/270, Kyiv, Ukraine, individual tax number 2808707267, hereinafter referred to as "Employer", represented by the Iryna Kukhtina.

ACT of ACCEPTANCE of SERVICES and PAYMENT

We, the undersigned, Snezana Stevanovic, on part of the Consultant, and Kukhtina Iryna, on part of the Company, executed this Act.

- The Consultant provided consulting Services under the Agreement, during the period from 01-21 of December 2018.
- The services were provided on due and timely basis.
- The quality of the Services provided complies with terms and conditions of the Contract. No deviation from the Contract or other drawbacks in the work of the Consultant was disclosed by the Company.

Employer: _____ Contractor: _____


Iryna Kukhtina


Snezana Stevanovic

Прилог 10. Сарадња са другим установама

3.3. Чланство у професионалним удружењима




Савез машинских и електротехничких инжењера и техничара Србије (СМЕИТС)

11060 Београд, Булевар Милоша Рајића, тел: (011) 3230 911, (011) 3031 636, факс: (011) 3231 372
office@smeits.rs; www.smeits.rs; кал. бр. 07009879; ПИБ: 100201253
Телефон радећи код: Банке Инста Београд 140 396987 8!

Број 024/2023
Београд, 23. фебруар 2023.

Потврда о чланству у СМЕИТС-у

Потврђујем да је Снежана Стевановић чланица Друштва за климатизацију, грејање и хлађење Србије (КГХ), при Савезу машинских и електротехничких инжењера и техничара Србије (СМЕИТС).

Влада Г. Стевановић

секретар СМЕИТС-а




Прилог 11. Семинари, обуке, радионице

Under the auspices:



Република Србија
Министарство заштите
животне средине



Република Србија
Министарство пољопривреде,
шумарства и водoprивреде



Ministero dell'Università
dell'Università e della Ricerca



Ambasciata
d'Italia
Belgrado



CONFININDUSTRIA
SERBIA

FORUM
ITALY · SERBIA



SUSTAINABLE · GREEN &
CIRCULAR ECONOMY

Klub Poslovnika, Beograd
November 26-27, 2019

Powered by:




In collaboration with:





Serbia – China Summit CLIMA 2019

Encorsed by Ito





Serbian Ministry for Mining and Energy and
Chamber of Commerce of Serbia

Venue:

Mechanical Engineering Faculty,
Kraljica Marije 16, Cerninova 1 Hall (21110)

Program





Друштво за ИД
Службени центар и организација

СРПСКО-КИТАЈСКИ САМИТ - КЛИМА 2019

Пријавни лист

Име и презиме Snežana Stevanović

Подносилац Радивојевић Милица

Адреса Милошевића 6 Земун

Електронска пошта snezana@agrif.bg.ac.rs

Београд, 30. и 31. мај 2019. Потпис Snežana Stevanović


Dr Snezana Stevanovic

From: Silviya Herceg [mailto:silviya.herceg@confindustria.rs]
 Sent: 21. november 2019. 14:51
 To: 'Dr Snezana Stevanovic'; servizi@confindustria.rs
 Subject: RE: Prijava ucesca 26.11.19.
 Attachments: image001.jpg; image002.png; image003.jpg; image004.png

Postovana Dr Stevanovic,

Rice nam drago da vas vidimo u ponedjeljak.




Srdacno,



Silviya Herceg
 CONFININDUSTRIA SERBIA
 Rappresentanza Internazionale di
 Confindustria in Serbia
 Zmaj od Noćaja 12, II piano, apt. 6
 11000 Belgrado, Serbia
 Telefono 1: +381 11 2627 582
 Telefono 2: +381 11 2624 194
 s.herceg@confindustria.rs

Follow us on [Facebook](#)
www.confindustria.rs


I nostri partner strategici

From: Dr Snezana Stevanovic [mailto:snezana@agrif.bg.ac.rs]
 Sent: Wednesday, November 21, 2018 1:53 PM
 To: servizi@confindustria.rs
 Subject: Prijava ucesca 26.11.18.

Poštovani,
 Želila bih da sa prijaviš za 26.11.18.

Dr Snežana M. Stevanović, vanredni profesor



ПРИРОДНИ И ЗАПАЉИВИ РАСКЛАДНИ ФЛУИДИ

Хотел „Зира“, Рузички трг 35, Београд
 28. јун 2021. година

АГЕНДА	
09:30 – 10:00	Регистрација учесника / кофи
10:00 – 10:20	Отварање & извођење саопштења - Представник Министарства - Бојана Радевић, руководицац Групе за заштиту озонског омотача
10:20 – 11:00	Министарски протокол, раскладни фаунди и сертификација сервисиера за раскладне и кинети уређаје у Европској унији Валент Едигитовић, УНИДО – међународни консултант
11:00 – 11:20	Министарски протокол у РС
11:20 – 11:45	Бојана Радевић, руководицац Групе за заштиту озонског омотача Националне мере и активности у раскладном сервисном сектору Бојана Радевић, руководицац Групе за заштиту озонског омотача Q&A, Дискусија
11:45 – 12:00	Почетак кафе / кофи
12:00 – 12:45	Природни и запаљиви раскладни флуиди – први део Урош Милошевић, национални консултант
12:45 – 13:15	Q&A, Дискусија Природни и запаљиви раскладни флуиди – други део Урош Милошевић, национални консултант
13:15 – 13:30	Q&A, Дискусија Извештавање - обавеште у складу са националним процедурама
	Звучак
	Завршетак и затварање радионице

Радионица о запаљивим и природним раскладним флуидима, јун 2021



Међународни дан заштите озонског омотача
Београд Дом инжењера „Никола Тесла“, 18. септембар 2019.

Пријавни лист

Име и презиме *Знејковић И. Степановић*

Предузеће *Радиоинженерски факултет*

Електронска пошта

Желим да примам Веродостојни електронски доказ СМРБНТ-а

