

ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА  
УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

**Предмет:** Извештај комисије за избор наставника у звање и на радно место ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област ХЕМИЈСКО ИНЖЕЊЕРСТВО.

Одлуком Декана Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду, (Одлука бр.257/1 од 28.09.2023. године) расписан је конкурс за избор наставника у звање и на радно место ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област ХЕМИЈСКО ИНЖЕЊЕРСТВО, који је објављен у листу "Послови" бр. 1061 од 11.10.2023. године.

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду од 28.09.2023. године (решење бр. 300/10-2/2) именована је Комисија за оцену педагошких, научних, стручних и осталих квалификација кандидата пријављених на расписани конкурс у следећем саставу:

- др Невенка Бошковић-Враголовић, редовни професор Универзитета у Београду Технолошко-металуршког факултета – ужа научна област: ХЕМИЈСКО ИНЖЕЊЕРСТВО, (председавајући комисије);
- др Рада Пјановић, редовни професор Универзитета у Београду Технолошко-металуршког факултета – ужа научна област: ХЕМИЈСКО ИНЖЕЊЕРСТВО;
- др Оливера Ећим – Ђурић, ванредни професор Универзитета у Београду Пољопривредног факултета – ужа научна област: ПОЉОПРИВРЕДНО МАШИЊСТВО;

На основу поднете пријаве, прегледа и оцене приложених конкурсних докумената, Комисија подноси следећи:

### ИЗВЕШТАЈ

На расписани конкурс за избор у звање и на радно место ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област ХЕМИЈСКО ИНЖЕЊЕРСТВО, са пуним радним временом и на одређено време, пријавио се један кандидат, др Тијана М. Урошевић, доцент, Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду, ужа научна област: ХЕМИЈСКО ИНЖЕЊЕРСТВО (пријава број 257/2 од 19.10.2023. године).

Кандидат је доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса.

#### 1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

**Др Тијана Урошевић** (девојачко Марковић) рођена је 11.08.1981. године у Београду. Основну школу и гимназију завршила је са одличним успехом у Београду. Студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду започела је школске 2000/01. године. Дипломирала је 30.09.2005. године са просечном оценом 8,22 и оценом 10 (десет) на дипломском испиту. Школске 2006/07. уписала је мастер студије на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду, смер Хемијско инжењерство (Хемијска технологија), под менторством проф. др Драгана Повреновића. Дипломирала је 27.11.2007. године са просечном оценом 9,57 и оценом 10 (десет) на завршном испиту, чиме је стекла звање мастер инжењер технологије. Школске 2007/08. уписала је докторске студије на Технолошко – металуршком факултету Универзитета у Београду, смер Хемијско инжењерство, под менторством проф. др Драгана Повреновића. Положила је све испите предвиђене планом и програмом, као и завршни испит, са просечном оценом 9,83. Школске 2017/18. Тијана Урошевић је након истека рока за

завршетак докторских академских студија поново уписала трећу годину докторских академских студија на Универзитету у Београду, Технолошко – металуршки факултет, студијски програм Хемијско инжењерство, под менторством доц. др Владимира Павићевића.

Докторску дисертацију под називом „Кинетика и утицај механичких метода на побољшање унакрсне микрофилтрације и ултрафилтрације модел раствора воћних сокова“ одбранила је 07.06.2018. године чиме је стекла звање Доктор наука – технолошко инжењерство – хемијско инжењерство.

Одмах након завршених основних студија на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, од октобра 2005. године, Тијана М. Урошевић је ангажована преко Омладинске задруге Београд, као сарадник у настави. Кандидат је изводила аудиторне вежбе, консултације и колоквијуме на предмету Технолошке операције (4+3), на студијском програму Прехрамбена технологија, група Технологија биљних производа и група Технологија анималних производа. У децембру 2008. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, изабрана је за сарадника у настави, за ужу научну област Процесно инжењерство (сада Хемијско инжењерство), предмет Технолошке операције. А затим у марту 2010. године изабрана је за асистента за исту научну област.

У звање доцента за ужу научну област ХЕМИЈСКО ИНЖЕЊЕРСТВО, изабрана је одлуком Већа научних области техничких наука Универзитета у Београду од 25.03.2019. године (одлука бр. 61202-1358/2-19).

## 2. МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

Тијана М. Урошевић (2018): Кинетика и утицај механичких метода на побољшање унакрсне микрофилтрације и ултрафилтрације модел раствора воћних сокова. Докторска дисертација. Технолошко – металуршки факултет, Универзитет у Београду, стр. 1-274, Београд.

Научна област: Технолошко инжењерство

Ужа научна област: Хемијско инжењерство

COBISS.SR-ID - 50422031

## 3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

### 3.1. *Наставни рад*

#### 3.1.1. *Наставна активност*

Др Тијана М. Урошевић је одмах након завршених основних академских студија на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, од октобра 2005. године, ангажована преко Омладинске задруге Београд, као сарадник у настави. Кандидат је изводила аудиторне вежбе, консултације и колоквијуме на предмету Технолошке операције (4+3), на студијском програму Прехрамбена технологија, група Технологија биљних производа и група Технологија анималних производа. У децембру 2008. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, изабрана је за сарадника у настави, за ужу научну област Процесно инжењерство (сада Хемијско инжењерство), предмет Технолошке операције. А затим у марту 2010. године изабрана је за асистента за исту научну област. Као асистент је изводила аудиторне вежбе, консултације и колоквијуме на предметима *Механичке операције* (обавезан предмет, 3+2) и *Топлотне и дифузионе операције* (обавезан предмет, 3+2) на основним академским студијама, студијски програм Прехрамбена технологија, модули Технологија ратарских производа, Технологија конзервисања и врења, Технологија анималних производа, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране и Микробиологија хране. На дипломским академским – мастер студијама, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Прехрамбени инжењеринг, предмет *Феномени преноса топлоте и масе* и предмет *Моделирање и оптимизација поступака конзервисања топлотом*.

У звање доцента за ужу научну област ХЕМИЈСКО ИНЖЕЊЕРСТВО, изабрана је одлуком Већа научних области техничких наука Универзитета у Београду од 25.03.2019. године

(одлука бр. 61202-1358/2-19). Од тада изводи комплетну наставу и аудиторне вежбе на предметима *Механичке операције* (обавезан предмет, 3+2) и *Топлотне и дифузионе операције* (обавезан предмет, 3+2) на основним академским студијама, студијски програм Прехрамбена технологија, модули Технологија ратарских производа, Технологија конзервисања и врења, Технологија анималних производа, Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране и Микробиологија хране. На дипломским академским – мастер студијама, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Прехрамбени инжењеринг, предмет *Феномени преноса топлоте и масе* и предмет *Моделирање и оптимизација поступака конзервисања топлотом*. На докторским академским студијама, студијски програм Прехрамбена технологија, предмет *Мембрански процеси у прехрамбеној индустрији*.

### 3.1.2. Оцена педагошког рада у студентским анкетама

Према расположивим подацима Студентске службе Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, наставна активност др Тијане М. Урошевић је на свим студентским анкетама оцењена високим просечним оценама (Прилог 2):

#### Предмет: Механичке операције

##### Технологија анималних производа/08

За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,37

За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 5,00

##### Технологија анималних производа/14

За школску 2017/18 (сарадник) - просечна оцена је 4,10

За школску 2018/19 (сарадник) - просечна оцена је 4,24

За школску 2019/20 (сарадник) - просечна оцена је 4,31

За школску 2020/21 (сарадник) - просечна оцена је 4,38

За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,14

За школску 2019/20 (наставник) - просечна оцена је 4,58

За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,31

За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,01

##### Технологија анималних производа/20

За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,70

За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,55

##### Технологија ратарских производа/08

За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,54

За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 3,85

##### Технологија ратарских производа/14

За школску 2017/18 (сарадник) - просечна оцена је 4,04

За школску 2018/19 (сарадник) - просечна оцена је 4,37

За школску 2019/20 (сарадник) - просечна оцена је 3,17

За школску 2020/21 (сарадник) - просечна оцена је 4,68

За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,24

За школску 2019/20 (наставник) - просечна оцена је 4,32

За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,70

За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,45

##### Технологија ратарских производа/20

За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,82

За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,80

##### Технологија конзервисања и врења/08

За школску 2020/21 (сарадник) - просечна оцена је 3,87

За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,30

За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,17

За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 3,88

##### Технологија конзервисања и врења/14

За школску 2017/18 (сарадник) - просечна оцена је 3,97  
За школску 2018/19 (сарадник) - просечна оцена је 4,69  
За школску 2019/20 (сарадник) - просечна оцена је 4,31  
За школску 2020/21 (сарадник) - просечна оцена је 4,23  
За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,26  
За школску 2019/20 (наставник) - просечна оцена је 4,46  
За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,21  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,19

Технологија конзервисања и врења/20

За школску 2020/21 (сарадник) - просечна оцена је 5,00  
За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,58  
За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 5,00  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,47

Микробиологија хране/14

За школску 2017/18 (сарадник) - просечна оцена је 3,63  
За школску 2018/19 (сарадник) - просечна оцена је 4,13  
За школску 2019/20 (сарадник) - просечна оцена је 4,00  
За школску 2020/21 (сарадник) - просечна оцена је 4,33  
За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,26  
За школску 2019/20 (наставник) - просечна оцена је 4,03  
За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,31  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,06

Микробиологија хране/20

За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,70  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,61

Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране /08

За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,79  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,31

Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране /14

За школску 2017/18 (сарадник) - просечна оцена је 4,30  
За школску 2018/19 (сарадник) - просечна оцена је 3,84  
За школску 2019/20 (сарадник) - просечна оцена је 4,46  
За школску 2020/21 (сарадник) - просечна оцена је 4,34  
За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,22  
За школску 2019/20 (наставник) - просечна оцена је 4,03  
За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,31  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,06

Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране /20

За школску 2020/21 (сарадник) - просечна оцена је 4,27  
За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,63  
За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,19  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,58

Предмет: Топлотне и дифузионе операције

Технологија анималних производа/08

За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,27  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,95

Технологија анималних производа/14

За школску 2017/18 (сарадник) - просечна оцена је 3,82  
За школску 2018/19 (сарадник) - просечна оцена је 4,07  
За школску 2019/20 (сарадник) - просечна оцена је 4,54  
За школску 2020/21 (сарадник) - просечна оцена је 4,31  
За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,17  
За школску 2019/20 (наставник) - просечна оцена је 4,56

- За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,36  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,12
- Технологија анималних производа/20  
За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,76  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,53
- Технологија ратарских производа/08  
За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,45  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,30
- Технологија ратарских производа/14  
За школску 2017/18 (сарадник) - просечна оцена је 4,02  
За школску 2018/19 (сарадник) - просечна оцена је 4,51  
За школску 2019/20 (сарадник) - просечна оцена је 4,08  
За школску 2020/21 (сарадник) - просечна оцена је 4,66  
За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,34  
За школску 2019/20 (наставник) - просечна оцена је 3,94  
За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,52  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,36
- Технологија ратарских производа/20  
За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,87  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,57
- Технологија конзервисања и врења/08  
За школску 2020/21 (сарадник) - просечна оцена је 4,35  
За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,42  
За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,27  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,51
- Технологија конзервисања и врења/14  
За школску 2017/18 (сарадник) - просечна оцена је 4,22  
За школску 2018/19 (сарадник) - просечна оцена је 4,29  
За школску 2019/20 (сарадник) - просечна оцена је 4,46  
За школску 2020/21 (сарадник) - просечна оцена је 4,25  
За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,38  
За школску 2019/20 (наставник) - просечна оцена је 4,22  
За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,17  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,31
- Технологија конзервисања и врења/20  
За школску 2020/21 (сарадник) - просечна оцена је 4,65  
За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,65  
За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 5,00  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,46
- Микробиологија хране/14  
За школску 2017/18 (сарадник) - просечна оцена је 4,18  
За школску 2018/19 (сарадник) - просечна оцена је 4,39  
За школску 2019/20 (сарадник) - просечна оцена је 4,80  
За школску 2020/21 (сарадник) - просечна оцена је 4,37  
За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,18  
За школску 2019/20 (наставник) - просечна оцена је 4,10  
За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,35  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,20
- Микробиологија хране/20  
За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,62  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,65
- Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране /08  
За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,08  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,34
- Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране /14

За школску 2018/19 (сарадник) - просечна оцена је 4,14  
За школску 2019/20 (сарадник) - просечна оцена је 4,39  
За школску 2020/21 (сарадник) - просечна оцена је 4,42  
За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,15  
За школску 2019/20 (наставник) - просечна оцена је 4,55  
За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,29  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,17

Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране /20

За школску 2020/21 (сарадник) - просечна оцена је 4,55  
За школску 2021/22 (сарадник) - просечна оцена је 4,77  
За школску 2020/21 (наставник) - просечна оцена је 4,21  
За школску 2021/22 (наставник) - просечна оцена је 4,77

Просечна оцена коју је др Тијана М. Урошевић остварила за период од школске 2020/21 до школске 2022/23. у свим спроведеним студентским анкетама којима располаже Студентска служба Пољопривредног факултета Универзитета у Београду је 4,45.

*3.1.3. Уџбеници, монографије, парактикуми, збирке задатака*

Универзитетска збирка задатака (Одлука Одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета Универзитета у Београду бр. 36/XVII-2/1 од 22.03.2023. године):

**Урошевић, Т.М.** (2023) *Топлотне и дифузионе операције, Збирка задатака са изводима из теорије*. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд. ISBN број: 978-86-7834-416-9 COBISS.SR-ID 116794377 (Прилог 3).

Поглавље у међународној монографији (M13): **Urošević, T.**, Trivunac, K. (2020) Current Trends and Future Developments on (Bio-) Membranes, Chapter 3 – Achievements in low-pressure membrane processes microfiltration (MF) and ultrafiltration (UF) for wastewater and water treatment, Editor(s): Angelo Basile, Kamran Ghasemzadeh, Elsevier, 67 – 107, ISBN 9780128173787, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-817378-7.00003-3> (Прилог 3)

Пре избора у звање доцента др Тијана М. Урошевић има објављен уџбеник из уже научне области:

Стакић, М., **Урошевић, Т.** (2011). *Технолошке операције, Део 1: Механичке операције*. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд. ISBN број:978-86-7834-122-9 COBISS.SR-ID 184013068

*3.1.4. Обезбеђење наставно-научног подмлатка*

У досадашњем раду (у периоду од 20.03.2019. до 19.10.2023.) др Тијана М. Урошевић је била ментор (Прилог 4)

2 мастер рада:

1. Милена Петровић (2019): Оптимизација и анализа параметара процеса печења бисквитних производа.
2. Маја Петровић (2021): Утицај температуре и брзине струјања ваздуха на кинетику сушења чипса од јабуке.

12 дипломских радова:

1. Маја Петровић (2019): Сушење у флуидизованом слоју.
2. Стефан Ромчевић (2019): Нова технологија сушења – осмотско сушење и утицај на раст микроорганизама.
3. Томислав Станковић (2020): Кинетика конвективног сушења дувана.
4. Теодора Степановић (2020): Интегрисани мембрански процеси и њихова примена у прехрамбеној индустрији.

5. Горан Драгичевић (2020): Топлотни процеси у прехранбеној технологији кроз анализу механизма за пренос топлоте.
6. Анђела Јаковљевић (2020): Утицај различитих метода сушења на коренасто поврће.
7. Владимир Туфегчић (2021): Оптимизација топлотних процеса у прехранбеној индустрији.
8. Вељко Милетић (2021): Савремени уређаји за дестилацију.
9. Тамара Кнежевић (2023): Анализа конвективног сушења чипса од јагоде.
10. Марина Лазовић (2023): Кинетика процеса осмотске дехидрације и утицај на микробиолошку стабилност воћа.
11. Јелена Ђурић (2023): Утицај мембранске филтрације на микробиолошку стабилност производа.
12. Милица Балаж (2023): Утицај процеса пастеризације на микробиолошку стабилност млека.

Др Тијана М. Урошевић је у периоду од 20.03.2019. до 19.10.2023. била први члан комисије за одбрану 3 мастер рада и 12 дипломских радова, као и други члан комисије за одбрану 2 дипломска рада (Прилог 4).

Одлуком Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (одлука бр. 32/8-3.3. од 25.05.2022. године) др Тијана М. Урошевић је изабрана као други члан комисије за оцену научне заснованости теме докторске дисертације кандидата Душана Васића мастер инжењера технологије, под насловом „Утицај поступака сушења на фитохемијски састав и биолошке особине плодова шипурка (*Rosa canina* L.) и трешње (*Prunus avium* L.) као сировина за припрему воћних и биљних чајева – тисана“. (Прилог 4)

### 3.2. *Научно-истраживачки рад*

#### 3.2.1. *Објављени и саопштени научно-истраживачки радови*

На основу укупног научно-истраживачког рада, може се закључити да је доцент др Тијана М. Урошевић показала значајну и разноврсну научно-истраживачку активност. До сада, самостално и у сарадњи са другим ауторима, објавила је 25 библиографске јединице (Прилог 1), међу којима су 8 радова објављена у међународним часописима са SCI листе (2 рада после избора у звање доцента). Учествовала је у реализацији 2 домаћа пројекта технолошког развоја Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије.

Табела 1. *Врста и квантификација индивидуалних научно-истраживачких резултата*

Научни резултати		Вредност резултата					
М коэффициент и вредност	Категорија рада	Број резултата и бодови				Укупан број резултата	Укупно бодова
		До избора у звање доцента		После избора у звање доцента			
		Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова		
M13=7	Монографска студија/поглавље у књизи M11			1	7	1	7
M21=8	Рад у врхунском међународном часопису	1	8	/	/	1	8
M22=5	Рад у истакнутом међународном часопису	2	10	/	/	2	10
M23=3	Рад у међународном часопису	3	9	2	6	5	15
M33=1	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	1	1	1	2	2
M34=0,5	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	/	/	4	2	4	2

M51=2	Рад у врхунском часопису националног значаја	/	/	1	2	1	2
M52=1,5	Рад у истакнутом часопису националног значаја	2	3	/	/	2	3
M63=0,5	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	1	0,5	/	/	1	0,5
M64=0,2	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	1	0,2	3	0,6	4	0,8
M70=6	Одбрањена докторска дисертација	1	6	/	/	1	6
M85=2	Ново техничко решење (није комерцијализовано)	1	2	/	/	1	2
<b>УКУПНО:</b>		<b>13</b>	<b>39,7</b>	<b>12</b>	<b>18,6</b>	<b>25</b>	<b>58,3</b>

Од укупног броја научно-истраживачких резултата (Табела 1), др Тијана Урошевић је до избора у звање доцента објавила 13, а после избора у звање доцента 12 научно-истраживачких резултата. Објављено је осам (8) радова у категорији часописа од међународног значаја (M20) од којих је шест (6) објављено пре избора у звање доцента, а два (2) рада објављена су после избора у звање доцента у часописима категорије M21, M22 и M23. У категорији радова са међународних скупова штампаних у целини (M33), има 1 рад пре и 1 рад после избора у звање доцента. У категорији саопштења са међународних скупова штампаних у изводу (M34) после избора у звање доцента има четири (4) објављена резултата.

После избора у звање доцента има објављен један (1) рад у врхунском часопису националног значаја (M51). До избора у звање доцента има два (2) рада у истакнутом часопису националног значаја (M52). Такође до избора у звање доцента има једно саопштење са скупова од националног значаја штампаних у изводу (M64) и три након избора у доцента, затим једно не комерцијализовано техничко решење (M85) пре избора у доцента.

Укупна вредност индикатора научне компетентности исказана коефицијентом „М“ који је остварила др Тијана М. Урошевић, износи 58,3 (Табела 1.), и то 39,7 пре и 18,6 после избора у звање доцента.

Комплетна научно-истраживачка активност, са вредностима М коефицијената, као и прве странице радова из часописа од међународног значаја објављених након избора у доцента, дата је прилогу (Прилог 1 и Прилог 3).

#### *Анализа радова*

Радови др Тијане М. Урошевић објављени пре избора у звање доцента су раније разматрани у одговарајућим рефератима, тако да се овде даје приказ радова објављених после избора у звање доцента. Узимајући у обзир да је кандидат мастер и докторске академске студије завршила на Технолошко – металуршком факултету, смер Хемијско инжењерство, највећи део њених досадашњих истраживања се односи на процесе у прехрамбеној индустрији. Истраживања која су приказана у радовима су оригинална и у потпуности усклађена са савременим истраживањима.

Једна област истраживања кандидата односи се на испитивање процеса конвективног сушења воћа (Прилог 3, рад 1). Овај рад је имао за циљ да процени нутритивне и функционалне особине шипка из Србије. Шипак је сушен конвективном методом, а затим је индуктивно спрегнутом плазма-оптичком методом одређен садржај двадесет три компоненти у шипку. Одређена је укупна сува материја, активност воде, садржај витамина Ц, укупних фенола и флавоноида. Антиоксидативна вредност свежих и осушених узорака била је процењена



коришћењем 1,1-дифенил-2-пикрилхидразил (ДППХ) теста уклањања радикала. Добијени екстракти су анализирани гасном хроматографијом и техником масене спектрометрије. Урађена је и процена утицаја термичке обраде на хемијски састав шипка. Утврђено је да су садржаји аскорбинске киселине, укупних фенола, укупних флавоноида и антиоксидативна активност смањени након процеса сушења за 56,3%, 20,4%, 31,3%, 21,9%, респективно. Ипак, сушени шипак је и даље био богат извор биоактивних једињења са значајном антиоксидативном активношћу. Представљени резултати подржавају традиционалну употребу шипка као хране са здравственим и нутритивним предностима.

Радови саопштења са међународних скупова су такође из области сушења. Један део се односи на испитивање оптималних услова конвективног сушења, кроз анализу одговарајуће температуре и брзине ваздуха и њихов утицај на кинетику процеса. А други део се односи на утицај различитих метода сушења на квалитет, антиоксидативна својства и садржај одређених компонената у различитим врстама воћа, као и утицај примене ниских температура на квалитет воћа (10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19).

Друга област истраживања (Прилог 3, рад 2) се односи на испитивање утицаја различитих метода замрзавања и дуготрајног замрзнутог складиштења на квалитет јагоде и малине, односно задржавање почетних својстава и активности уклањања слободних радикала (АО) након појединачног брзог замрзавања (IQF) и конвенционалног замрзавања. На физичко-хемијска својства, витамин Ц и активност слободних радикала више је утицало дуготрајно замрзнуто складиштење него само замрзавање; међутим, њихово боље задржавање је постигнуто након појединачног брзог замрзавања. Штавише, откривено је да је активност слободних радикала виша у смрзнутим узорцима у поређењу са свежим воћем, али је значајно смањење откривено након 8 месеци замрзнутог складиштења. Упркос значајно већем почетном садржају витамина Ц у јагоди, она је показала нижу АО активност од малине. Смрзавање је значајно утицало на сензорне карактеристике. Најзначајније промене су забележене на њиховој текстури/чврстоћи, посебно након конвенционалног (спорог) замрзавања. Данас су потрошачи све више заинтересовани за храну која поседује не само добру нутритивну вредност већ и својства која промовишу здравље. Бобичасто воће је познато као богат извор микронутријената и антиоксидативних једињења, али потрошња свежег воћа јагоде и малине може бити ограничена због сезонске и тржишне доступности; стога се морају уобичајено чувати замрзавањем. Индустрија смрзнуте хране је од пресудног значаја за земље у развоју, у којима се брзо развија индустрија брзог замрзавања. Истраживање утицаја индустријског замрзавања и замрзнутог складиштења на задржавање својстава везаних за квалитет и антиоксидативну активност је важно за обезбеђивање најбољег квалитета за потрошаче и здравствене користи, као и за међународну трговину воћем. Поред тога, резултати добијени у овој студији могли би да пруже најбољу праксу и смернице за индустрију смрзнутог воћа.

Трећа област истраживања се односи на мембранске сепарационе процесе и њихову практичну примену, који се интензивно проучавају последњих петнаестак година. Примена мембрана има значајно место у прехранбеној индустрији (млекарство, производња воћних сокова, индустрија шећера, производња алкохолних, нискоалкохолних и безалкохолних пића и сл.), за третман отпадних токова у циљу регенерације вредних састојака, енергије или заштите животне средине. Објављено поглавље у међународној монографији представља достигнућа у мембранским процесима који се изводе на ниским притисцима, микрофилтрацији (МФ) и ултрафилтрацији (УФ), за третман отпадних вода. Први део описује основе мембранских процеса, типове мембрана и модула и примену МФ и УФ процеса. Приказани су главни недостаци ових процеса (концентрациона поларизација и онечишћење мембрана) и начини њиховог смањења. Затим је дат преглед студија које се односе на примену МФ и УФ и врсте отпадних вода и загађујућих материја. Следећи део је посвећен развоју нових материјала за производњу мембрана са антивегетативним, антизагађујућим и антимикуробним својствима. На крају, размотрени су нови трендови у примени ових процеса комбиновањем са постојећим конвенционалним методама. Нове хибридне технике омогућавају широку примену.

## 4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

### 4.1. Стручно-професионални допринос

#### 4.1.1. Председник или члан уређивачког одбора научног часописа или зборника радова у земљи или иностранству

Др Тијана М. Урошевић је члан уређивачког одбора Научног часописа од националног значаја „Пољопривредна техника“ (ISSN 0554-5587, УДК 631 (059); М51), Издавач: Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет, Линк: <http://www.jageng.agrif.bg.ac.rs> (Прилог 5).

#### 4.1.2. Председник или члан у комисијама за израду завршних радова на академским, специјалистичким, мастер и докторским студијама

У досадашњем раду др Тијана М. Урошевић је била ментор и члан (Прилог 4):

- једне (1) комисије за оцену научне заснованости теме докторске дисертације,
- пет (5) комисија за одбрану мастер радова од којих и два (2) менторства и
- члан комисије за одбрану деветнаест (19) завршних радова на основним студијама (ОАС) од којих су дванаест (12) менторства.

#### 4.1.3. Руководилац или сарадник у реализацији пројеката

Као сарадник-истраживач, др Тијана М. Урошевић учествује на једном актуелном националном пројекту технолошког развоја, финансираних од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (Прилог 6):

- ТР33048 „Истраживање коришћења соларне енергије применом вакумских колектора са топлотним цевима и изградња демонстрационог постројења“.

Осим наведених пројеката, др Тијана М. Урошевић је учествовала и на пројекту из претходних циклуса финансираних од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, и то:

- 2009 – 2010 Пројекат Министарства за науку и технологију Републике Србије (ТР 18234А): *Развој система за грејање и хлађење пластеника/стакленика са геотермалном енергијом*, Институт за хемију, технологију и металургију (ИХТМ) у Београду

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

Др Тијана М. Урошевић је рецензент радова у националном научном часопису „Пољопривредна техника“ (Прилог 7).

### 4.2. Допринос академској и широј заједници

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

Кандидат је члан Удружења прехранбених технолога Србије.

#### 4.2.2. Учешће у наставним активностима који не носе ЕСПБ бодове (перманентно образовање, курсеви у организацији професионалних удружења и институција или сл.)

Др Тијана М. Урошевић је у оквиру међународног академског курса „You are what you eat“ одржаног од 11. до 20. Јула 2019. године одржала предавање на тему „Principles of Binary Distillation and Practical Application in the Food Industry“ (Прилог 8). Академски семинар је организован од стране Удружења студената технике Европе – „БЕСТ“ Београд.

#### 4.2.3. *Руковођење или учешће у ваннаставним активностима*

Др Тијана М. Урошевић је делегирана од стране Института за прехранбenu технологију и биохемију, Пољопривредног факултета Универзитета у Београду за старешину студената друге године Прехрамбене технологије на основним академским студијама.

Редовно учествује у ваннаставним активностима за студенте у организованим посетама домаћим сајмовима из области Прехрамбене технологије, као и у организованим посетама производним погонима из поменуте области.

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

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

Др Тијана М. Урошевић је сарадник-истраживач на једном актуелном националном пројекту Технолошког развоја, који се (ТР33048) реализује на Машинском факултету Универзитета у Београду. Руководилац пројекта је проф. др Милан Гојак, Катедра за термомеханику (Прилог 6).

##### 4.3.2. *Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству*

Др Тијана М. Урошевић је била члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације Зорана Секулића, под називом „Предвиђање сепарационих карактеристика комплексирајуће микрофилтрационог процеса применом вештачких неуронских мрежа“. Докторска дисертација је одбрањена на Технолошко – металуршком факултету, Универзитета у Београду, 13.09.2021. године (Прилог 9).

Била је и трећи члан комисије за избор у звање Научни сарадник др Зорана Секулића на Технолошко – металуршком факултету, Универзитета у Београду, 18.11.2021. године (Прилог 9).

Др Тијана М. Урошевић је рецензент међународних часописа *Food and Bioprocess Processing* (2 рада), *Food Bioscience* (2 рада), *Innovative Food Science and Emerging Technologies* (1 рад) и *Journal of Food Process Engineering* (2 рада) (Прилог 9).

## 5. ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На расписани конкурс пријаво се један кандидат, др Тијана М Урошевић, доцент Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду.

Прегледом и детаљном анализом конкурсног материјала, Комисија је утврдила, да је др Тијана М. Урошевић доставила потпуну документацију у складу са свим условима конкурса. На основу података о наставној, научно-истраживачкој и стручној активности др Тијане М. Урошевић, доцента на Пољопривредном факултету у Београду, може се закључити да је кандидаткиња испунила све услове прописане Критеријумима за стицање звања наставника на Универзитету у Београду и Статутом Пољопривредног факултета за избор у звање и на радно место на које конкурише. У досадашњој наставној активности, савесно и квалитетно је изводила наставу на пет модула студијског програма Прехрамбена технологија на основним академским студијама, на дипломским академским – мастер студијама, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Прехрамбени инжењеринг и на докторским академским студијама, студијски програм Прехрамбена технологија, из предмета који припадају ужој научној области Хемијско инжењерство. Кандидаткиња се исказала као одличан педагог који добро влада наставном материјом и успешно је преноси на студенте. У анонимним анкетама студената наставни рад кандидаткиње је оцењен просечном оценом 4,45. Кандидаткиња остварује одличну сарадњу са студентима, делегирана је од стране Института за Прехрамбену

технологију и биохемију за старешину студената друге године Прехрамбене технологије (свих пет модула) и има развијен колегијални однос са другим члановима академске заједнице.

Др Тијана М. Урошевић је објавила, самостално или као коаутор, 24 (двадесетчетири) научно-стручна рада. Пре избора у звање доцента, др Тијана М. Урошевић је објавила самостално и у сарадњи са другим ауторима 12, а после избора у звање доцента, 12 научно-стручних радова. Има објављених 8 (осам) радова у међународним часописима са SCI листе од којих су 2 (два) после избора у звање доцента.

Аутор је једног уџбеника из уже научне области пре избора у доцента, а након избора у доцента др Тијана М. Урошевић је објавила једну збирку задатака и поглавље у међународној монографији, такође из уже научне области.

Др Тијана М. Урошевић је учествовала у реализацији два (2) домаћа пројекта технолошког развоја Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије. Један пројекат је пре избора у звање доцента, а други пројекат је и даље у току.

Укупна вредност индикатора научне компетентности исказана коефицијентом „М“ који је остварила др Тијана М. Урошевић, износи 57,8, а то је 39,2 пре и 18,6 после избора у звање доцента.

Као сарадник у настави, затим асистент и доцент успешно и одговорно је обављала своју наставну и научну активност, доприносећи тако квалитету и унапређењу наставног процеса на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.

На основу изнетих релевантних података и анализе наставног, научно-истраживачког и стручног рада др Тијане М. Урошевић, може се закључити, да је у протеклом периоду веома успешно и одговорно реализовала наставне активности и да је постигла запажене и значајне резултате у научно-истраживачком, стручном и педагошком раду.

Имајући у виду све наведено, Комисија, са посебним задовољством, предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, да усвоји позитиван извештај Комисије и да др Тијану М. Урошевић изабере у звање и на радно место ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област ХЕМИЈСКО ИНЖЕЊЕРСТВО.

Београд-Земун,  
27.11.2023.године.

#### **Чланови Комисије:**

---

**Др Невенка Бошковић - Враголовић**, редовни професор,  
Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет  
– ужа научна област: ХЕМИЈСКО ИНЖЕЊЕРСТВО,  
(председавајући комисије)

---

**Др Рада Пјановић**, редовни професор,  
Универзитет у Београду, Технолошко-металуршки факултет  
– ужа научна област: ХЕМИЈСКО ИНЖЕЊЕРСТВО

---

**Др Оливера Ећим-Ђурић**, ванредни професор,  
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет  
– ужа научна област: ПОЉОПРИВРЕДНО МАШИНСТВО

## **ПРИЛОЗИ**

**ПРИЛОГ 1.** СПИСАК ОБЈАВЉЕНИХ И САОПШТЕНИХ РАДОВА

**ПРИЛОГ 1А.** ДОКАЗ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА СА SCI ЛИСТЕ

**ПРИЛОГ 2.** ОЦЕНА ПЕДАГОШКОГ РАДА У СТУДЕНТСКИМ АНКЕТАМА

**ПРИЛОГ 3.** ОБЈАВЉЕНА ЗБИРКА ЗАДАТАКА И ПОГЛАВЉЕ У МЕЂУНАРОДНОЈ МОНОГРАФИЈИ

**ПРИЛОГ 4.** ПОТВРДА – ЧЛАНСТВО У КОМИСИЈАМА ЗАВРШНИХ/МАСТЕР РАДОВА И ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ НА ПОЉОПРИВРЕДНОМ ФАКУЛТЕТУ, УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

**ПРИЛОГ 5.** ПОТВРДА – ЧЛАН УРЕЂИВАЧКОГ ОДБОРА НАУЧНОГ ЧАСОПИСА

**ПРИЛОГ 6.** ПОТВРДА – УЧЕШЋЕ У ПРОЈЕКТИМА

**ПРИЛОГ 7.** РЕЦЕНЗЕНТ РАДОВА У НАЦИОНАЛНОМ НАУЧНОМ ЧАСОПИСУ

**ПРИЛОГ 8.** УЧЕШЋЕ НА МЕЂУНАРОДНОМ АКАДЕМСКОМ КУРСУ

**ПРИЛОГ 9.** ЧЛАНСТВО У КОМИСИЈАМА НА ДРУГИМ ВИСОКОШКОЛСКИМ УСТАНОВАМА И РЕЦЕНЗИЈЕ РАДОВА ЗА МЕЂУНАРОДНЕ ЧАСОПИСЕ

## ПРИЛОГ 1. СПИСАК ОБЈАВЉЕНИХ И САОПШТЕНИХ РАДОВА

### ДО ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ДОЦЕНТА

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

##### Рад у врхунском међународном часопису (M21)

1. Urošević, T., Povrenović, D., Vukosavljević, P., Urošević, I., Stevanović, S. (2017) *Recent developments in microfiltration and ultrafiltration of fruit juices*, Food and Bioproducts Processing, 106, pp 147 – 161. (ISSN 0960-3085)  
<https://doi.org/10.1016/j.fbp.2017.09.009>

##### Рад у истакнутом међународном часопису (M22)

2. Stakić, M.B., Nikolić, A.B., Urošević, T.M. (2011) *Numerical study of convective water desorption from the polystyrene cation resin CG – 8*, Chemical Engineering and Technology, 34 (7), pp 1164 – 1171. <http://dx.doi.org/10.1002/ceat.201100044>
3. Stakić, M.B., Urošević, T.M. (2011) *Experimental study and simulation of vibrated fluidized bed drying*, Chemical Engineering and Processing: Process Intensification, 50 (4), pp 428 – 437. <https://doi.org/10.1016/j.cep.2011.02.006>

##### Рад у међународном часопису (M23)

4. Stakić, M.B., Banjac, M.J., Urošević, T.M. (2011) *Numerical study on hygroscopic material drying in packed bed*, Brazilian Journal of Chemical Engineering, 28 (2), pp 273 – 284. (ISSN 0104-6632) <https://doi.org/10.1590/S0104-66322011000200012>
5. Urošević, I., Nikićević, N., Stanković, Lj., Anđelković, B., Urošević, T., Krstić, G. (2014) *Influence of yeast and nutrients on the quality of apricot brandy*, Journal of the Serbian Chemical Society, 79 (10), pp 1223 – 1234 <https://doi.org/10.2298/JSC140125024U>
6. Urošević, T., Povrenović, D., Vukosavljević, P., Urošević, I. (2018) *Mikrofiltracija sa periodičnim povratnim ispiranjem kao alternativna tehnika za povećanje fluksa permeata*, Hemijska industrija, 72(2), pp 59 – 68. (ISSN: 1451-9372)  
<https://doi.org/10.2298/HEMIND170814021U>

#### **Зборници међународних научних скупова (M30)**

##### Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33)

7. Marković T., Vukosavljević P., Bukvić B., Vladislavljević G.: *Investigations of hydrodynamic permeability ceramic and polysulfone membranes for microfiltration and ultrafiltration*, Membrane Science and Technology Conference of Visegrad Countries, Permea 2007, CD – rom, Septembar 2 – 6, 2007. Siofok, Hungary. (ISBN 978 – 963 – 9319 – 69 – 1)

#### **Радови у часописима националног значаја (M50)**

##### Рад у истакнутом националном часопису (M52)

8. Marković, T., Vukosavljević, P., Vladislavljević, G., Bukvić, B. (2006) *Investigations of hydrodynamic permeability ceramic membranes for microfiltration*, Journal of Agricultural Sciences, Vol 51, No 2, pp 151 – 164. (ISSN 1450 – 8109)
9. Dudić, D., Zlatanović, I., Gligorević, K., Urošević, T. (2014) *SOLAR: A software tool for meteorological data processing*, Agricultural Engineering, Vol 4, pp 51 – 61. (ISSN 2406-1123)

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63)

10. **Urošević, T.**, Ećim – Đurić, O., Urošević, I. (2018) *Tehnike poboljšanja postupka proizvodnje bistrog voćnog soka*, 18. Naučno stručni skup „Aktuelni problemi mehanizacije poljoprivrede“ DPT, Decembar 14., Beograd, Srbija.

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64)

11. **Urošević, T.**, Ećim – Đurić O., Urošević I. (2018) *An experimental analysis of ultrafiltration of synthetic fruit juice in presence of turbulence promoters*, UniFood Conference, October 5-6, Belgrade, Serbia.

**Одбрањена докторска дисертација (M70)**

12. **Urošević, T.** (2018): *Kinetika i uticaj mehaničkih metoda na poboljšanje unakrsne mikrofiltracije i ultrafiltracije model rastvora voćnih sokova*. Doktorska disertacija. Tehnološko – metalurški fakultet, Univerzitet u Beogradu.

**Техничка решења (M80)**

Ново техничко решење (није комерцијализовано) (M85)

13. Гојак, М., **Урошевић, Т.**, и сарадници (2013): *Техничко решење „Софтвер за филтрирање, обраду и визуелизацију прикупљених метеоролошких података“*. Прихваћено одлуком бр.105/1 од 17.01.2013. год. Машинског факултета у Београду (линк: <http://solar.mas.bg.ac.rs>)

Уџбеник:

Стакић, М., **Урошевић, Т.** (2011). *Технолошке операције, Део 1: Механичке операције*. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд. ISBN број:978-86-7834-122-9 COBISS.SR-ID 184013068

ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ДОЦЕНТА

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

Рад у међународном часопису (M23)

14. Paunović, D.M., Kalušević, A.M., Petrović, T.S., **Urošević, T.**, Đinović, D., Nedović, V.A., Popović – Đorđević, J.B. (2019) *Assessment of Chemical and Antioxidant Properties of Fresh and Dried Rosehip (Rosa canina L.)*, Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj – Napoca, 47(1), pp 108-113. (ISSN 0255-965X) <http://doi:47.15835/nbha47111221>
15. Stevanović, S.M., Petrović T.S., Marković, D.D., Milosavljević, U.M., Stevanović, S.V., Urošević, T.M., Kozarski, M.S. (2021): Changes of quality and free radical scavenging activity of strawberry and raspberry frozen under different conditions. Journal of Food Processing and Preservation, 46(10) <http://doi.org/10.1111/jfpp.15981>

Поглавље у међународној монографији (M13)

16. **Urošević, T.**, Trivunac, K. (2020) Current Trends and Future Developments on (Bio-) Membranes, Chapter 3 – Achievements in low-pressure membrane processes microfiltration (MF) and ultrafiltration (UF) for wastewater and water treatment, Editor(s): Angelo Basile, Kamran Ghasemzadeh, Elsevier, 67 – 107, ISBN 9780128173787, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-817378-7.00003-3> (<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128173787000033>)

### **Зборници међународних научних скупова (M30)**

#### Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33)

17. Mitrović, O., Popović, B., Korićanac, A., Leposavić, A., **Urošević, T.**, Milanović, M., Urošević, I. (2022): *Influence of pretreatment on plum drying rate*, 4th International Symposium Modern Trends in Agricultural Production, Rural Development, Agro-economy, Cooperatives and Environmental Protection, Proceedings, pp. 342 – 348, ISBN 8660420144, June 29 – 30, Vrnjačka Banja, Serbia.

#### Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34)

18. **Urošević, T.M.**, Ećim – Đurić, O.R., Urošević, I.V. (2021): *The influence of temperature and air flow rate on drying kinetics of apple chips*, Book of Abstract, 2nd International UNIFood Conference, 24th-25th September 2021, University of Belgrad, Serbia, p. 194.
19. 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.
20. 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, pp. 159. ISBN: 978-99955-81-38-1
21. 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, pp. 165. ISBN: 978-99955-81-38-1

### **Радови у часописима националног значаја (M50)**

#### Рад у врхунском часопису националног значаја (M51)

22. Stevanović, S., Milovančević, U., Otović, M., Marković, D., Leposavić, A., **Urošević, T.** (2021) *Uticaj smrzavanja u industrijskim uslovima na kvalitet jagode*, KGH – Klimatizacija, grejanje, hlađenje, Vol. 50, No. 3, 41-45.

#### Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64)

23. **Urošević, T.M.**, Ećim – Đurić, O.R., Urošević, I.V. (2021) *The influence of temperature and air flow rate on drying kinetics of apple chips*, UniFood Conference, September 24-25, Belgrade, Serbia.
24. 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*, UniFood Conference, September 24-25, Belgrade, Serbia.
25. Vasić, D.D., **Urošević, T.M.**, Kostić, A.Ž., Mićanović N.Đ., Popović – Đorđević, J.B. (2022): *Influence of drying temperature on the content of total carotenoids and  $\beta$ -carotene in rosehip (*Rosa canina L.*)*. 58th Meeting of the Serbian Chemical Society, Proceedings, pp.177, ISBN 978-86-7132-079-5, 9th-10th June, Belgrade, Serbia.

#### **Збирка задатака:**

**Урошевић, Т.М.** (2023) *Топлотне и дифузионе операције, Збирка задатака са изводима из теорије*. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд. ISBN број: 978-86-7834-416-9 COBISS.SR-ID 116794377



**ПРИЛОГ 1А**  
ДОКАЗ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА СА SCI ЛИСТЕ

## Assessment of Chemical and Antioxidant Properties of Fresh and Dried Rosehip (*Rosa canina* L.)

Dragana PAUNOVIĆ\*, Ana KALUŠEVIĆ, Tanja PETROVIĆ,  
Tijana UROŠEVIĆ, Dušica DJINOVIĆ, Viktor NEDOVIĆ,  
Jelena POPOVIĆ-DJORDJEVIĆ\*\*

University of Belgrade, Faculty of Agriculture, Department of Food Technology and Biochemistry, Belgrade,  
Republic of Serbia; [draganap@agrif.bg.ac.rs](mailto:draganap@agrif.bg.ac.rs) (\*corresponding author); [ana.kalusevic@agrif.bg.ac.rs](mailto:ana.kalusevic@agrif.bg.ac.rs); [t.petrovic.bg@gmail.com](mailto:t.petrovic.bg@gmail.com);  
[tijana@agrif.bg.ac.rs](mailto:tijana@agrif.bg.ac.rs); [mirkovic\\_dusica@yahoo.com](mailto:mirkovic_dusica@yahoo.com); [vnodovic@agrif.bg.ac.rs](mailto:vnodovic@agrif.bg.ac.rs); [jelenadj@agrif.bg.ac.rs](mailto:jelenadj@agrif.bg.ac.rs) (\*\*corresponding author)

### Abstract

This work aimed to evaluate the nutritional and functional properties of rosehip from Serbia. In respect to that, the content of twenty-three elements in the rosehip along with the soil were determined by inductively coupled plasma-optical emission spectroscopy and the bioaccumulation factor (BAF) was calculated. The total dry matter, water activity, and the contents of vitamin C, total phenolics and flavonoids were determined. The antioxidant ability of fresh and dried samples was evaluated using 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH) radical scavenging assay. The obtained extracts were analyzed by gas chromatography with flame ionization detection and gas chromatography – mass spectrometry techniques. In addition, assessment of the impact of thermal treatment on the chemical composition of rosehip was observed. The study revealed that the most abundant elements in rosehip were K, Ca, Mg, P and S with 2963.0, 1820.0, 709.0, 495.0 and 289.8 mg/kg, respectively. The highest BAF values in the system rosehip/soil were for S, K and P. Contents of ascorbic acid, total phenolics, total flavonoids and the antioxidant activity were reduced after the drying process by 56.3%, 20.4%, 31.3%, 21.9%, respectively. Nevertheless, dried rosehip was still a rich source of bioactive compounds with significant antioxidant activity. The presented results support traditional use of rosehip as food with health and nutritional benefits.


**Keywords:** antioxidant activity; bioaccumulation factor; dried rosehip; flavonoids; mineral profile; phenolics

### Introduction

Rosehip is the fruit of the wild rose (*Rosa canina* L.), widespread in Europe (especially in Mediterranean area), North America, Western and Northern Asia (Nowak, 2005; Sanjust, 2008). Rosehip is a rich source of bioactive compounds with potential positive effects on human health: vitamins (B-group, C and E), carotenoids, aminoacids, organic acids (Ercisli, 2007), macro and micro elements (Damascos *et al.*, 2008; Kazaz *et al.*, 2009; Popović-Djordjević *et al.*, 2018), as well as phenolic compounds that exhibit antioxidant, anticarcinogenic and antimutagenic properties (Tumbas *et al.*, 2012). In addition, fruit contains about 30% of seeds rich in rosehip oil, which is mainly used in pharmaceutical and cosmetic industry (Concha *et al.*, 2006). Studies of rosehip and rosehip oil bioactive components and their effects on the prevention of many diseases have been reported (Concha *et al.*, 2006; Tumbas *et al.*, 2012).

Consumption of rosehip is popular in Eastern European countries, Portugal, Germany and Scandinavian countries (Patel, 2017). Rosehips are mainly used in the food industry for the production of marmalade, jam, purée, jelly, syrup, compotes, beverages, wine, pulp, desserts, cookies, cakes etc. Besides the rich content of bioactive components, fruits have a very pleasant and exquisite aroma, which makes dried rosehip very beneficial for the production of flavour teas. Dried foods can be easily stored for a long period of time, owing to the reduction in water content. Growing interest in functional foods may provide the opportunity for the creation of a great number of products (Jones and Jew, 2007; Fan, 2014). Numerous studies about rosehip chemical and biological properties are reported (Ercisli, 2007; Demir *et al.*, 2014; Taneva *et al.*, 2016), however data about the chemical composition of fresh rosehip originating from different regions of Serbia are limited. In addition, evaluation of dried rosehip is barely reported (Nadpal *et al.*, 2016).

# Changes of quality and free radical scavenging activity of strawberry and raspberry frozen under different conditions

Snežana M. Stevanović<sup>1</sup>  | Tanja S. Petrović<sup>1</sup> | Dragan D. Marković<sup>2</sup> |  
Uroš M. Milovančević<sup>2</sup> | Simo V. Stevanović<sup>1</sup> | Tijana M. Urošević<sup>1</sup> | Maja S. Kozarski<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Belgrade, Serbia

<sup>2</sup>Faculty of Mechanical Engineering, University of Belgrade, Belgrade, Serbia

## Correspondence

Snežana M. Stevanović, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Zemun, Belgrade, Serbia.  
Email: smasovic@agrif.bg.ac.rs

## Funding information

Ministry of Science and Technological Development Republic of Serbia., Grant/Award Number: 451-03-9/2021-14/200116

## Abstract

The effects of different freezing methods and long-term frozen storage on quality of strawberry and raspberry were investigated, that is, the retention of initial property and free radical scavenging (AO) activity after individual quick freezing (IQF) and conventional (discontinuous) freezing. The physicochemical properties, vitamin C, and AO activity were more affected by long-term frozen storage than by freezing itself; however, their better retention was obtained after IQF. Moreover, AO activity was found to be higher in frozen samples compared to fresh fruits, but significant decrease was detected after 8 months of frozen storage. Despite the significantly higher initial content of vitamin C in strawberry, it demonstrated a lower AO activity than raspberry. Sensory attributes were significantly affected by freezing; the most considerable changes were recorded on their texture/firmness, especially after conventional (slow) freezing. Therefore, IQF can generally be suggested as a more suitable method of preserving these delicate fruits than slow freezing.

## Practical applications

Nowadays, consumers are increasingly interested in foods that possess not only good nutritional value but also health-promoting property. Berries are known as rich sources of micronutrients and antioxidant compounds, but consumption of fresh strawberry and raspberry fruits may be limited because of seasonal and market availability; therefore, they must be preserved commonly by freezing. Frozen food industry is of crucial importance for developing countries, in which the fast freezing industry is rapidly developed. Investigation of the effect of industrial freezing and frozen storage on retention of the quality-related property and antioxidant activity is important for providing the best quality for consumers and health benefits, as well as international fruit trade. In addition, the results obtained in this study could provide best practice and guidance for the frozen fruit industry.

## 1 | INTRODUCTION

Strawberry (*Fragaria x ananassa* Duch.) and raspberry (*Rubus idaeus*) are popular and widely consumed berries worldwide and are known as a good source of micronutrients and bioactive compounds, many of which have antioxidant capacity with beneficial effects on human

health (Battino et al., 2009; Szajdek & Borowska, 2008), such as prevention of inflammation, metabolic syndrome, cardiovascular disease, and certain types of cancers (Giampieri et al., 2015; Juranic et al., 2005; Seeram, 2008). The literature data pointed out a high free radical scavenging capacity of strawberry and raspberry (Kalt, 2005; Milivojević et al., 2011; Milivojević et al., 2013; Novakovic et al.,

## **ПРИЛОГ 2. ОЦЕНА ПЕДАГОШКОГ РАДА У СТУДЕНТСКИМ АНКЕТАМА**

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

Наставник чији се рад вреднује	Тијана Урошевић
--------------------------------	-----------------

Студијски програм/Модул	<b>Технологија анималних производа/08</b>				
Назив предмета	<b>Механичке операције</b>				
Школека година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	7	4
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	4,37	5,00

Студијски програм/Модул	<b>Технологија анималних производа/14</b>				
Назив предмета	<b>Механичке операције</b>				
Школека година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	12	87	44
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	4,58	4,31	4,01

Студијски програм/Модул	<b>Технологија анималних производа/20</b>				
Назив предмета	<b>Механичке операције</b>				
Школека година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	/	27
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	/	4,55

Студијски програм/Модул	<b>Технологија ратарских производа/08</b>				
Назив предмета	<b>Механичке операције</b>				
Школека година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	9	6
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	4,54	3,85

Студијски програм/Модул	<b>Технологија ратарских производа/14</b>				
Назив предмета	<b>Механичке операције</b>				
Школска година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	13	80	45
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	4,32	4,70	4,45

Студијски програм/Модул	<b>Технологија ратарских производа/20</b>				
Назив предмета	<b>Механичке операције</b>				
Школска година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	/	19
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	/	4,80

Студијски програм/Модул	<b>Технологија конзервисања и врења/08</b>				
Назив предмета	<b>Механичке операције</b>				
Школска година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	3	2
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	4,17	3,88

Студијски програм/Модул	<b>Технологија конзервисања и врења/14</b>				
Назив предмета	<b>Механичке операције</b>				
Школска година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	19	105	49
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	4,46	4,21	4,19

Студијски програм/Модул	<b>Технологија конзервисања и врења/20</b>				
Назив предмета	<b>Механичке операције</b>				
Школска година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	3	38
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	5,00	4,47

Студијски програм/Модул	<b>Микробиологија хране/14</b>				
Назив предмета	<b>Механичке операције</b>				
Школска година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	11	101	68
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	<b>4,22</b>	<b>4,28</b>	<b>4,24</b>

Студијски програм/Модул	<b>Микробиологија хране/20</b>				
Назив предмета	<b>Механичке операције</b>				
Школска година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	/	31
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	/	<b>4,61</b>

Студијски програм/Модул	<b>Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/08</b>				
Назив предмета	<b>Механичке операције</b>				
Школска година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	10	6
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	<b>4,79</b>	<b>4,31</b>

Студијски програм/Модул	<b>Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/14</b>				
Назив предмета	<b>Механичке операције</b>				
Школска година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	14	81	36
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	<b>4,03</b>	<b>4,31</b>	<b>4,06</b>

Студијски програм/Модул	<b>Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/20</b>				
Назив предмета	<b>Механичке операције</b>				
Школска година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	3	35
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	<b>4,19</b>	<b>4,58</b>

Студијски програм/Модул	Технологија анималних производа/08				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школека година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	11	8
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	4,27	4,95

Студијски програм/Модул	Технологија анималних производа/14				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школека година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	13	96	63
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	4,56	4,36	4,12

Студијски програм/Модул	Технологија анималних производа/20				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школека година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	/	26
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	/	4,53

Студијски програм/Модул	Технологија ратарских производа/08				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школека година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	18	13
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	4,45	4,30

Студијски програм/Модул	Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школека година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	13	78	59
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	3,94	4,52	4,36



Студијски програм/Модул	Технологија ратарских производа/20				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	/	21
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	/	<b>4,57</b>

Студијски програм/Модул	Технологија конзервисања и врења/08				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	14	11
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	<b>4,27</b>	<b>4,51</b>

Студијски програм/Модул	Технологија конзервисања и врења/14				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	16	115	59
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	<b>4,22</b>	<b>4,17</b>	<b>4,31</b>

Студијски програм/Модул	Технологија конзервисања и врења/20				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	3	38
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	<b>5,00</b>	<b>4,46</b>

Студијски програм/Модул	Микробиологија хране/14				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	14	102	73
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	<b>4,10</b>	<b>4,35</b>	<b>4,20</b>

Студијски програм/Модул	<b>Микробиологија хране/20</b>				
Назив предмета	<b>Топлотне и дифузионе операције</b>				
Школска година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	/	30
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	/	4,65

Студијски програм/Модул	<b>Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/08</b>				
Назив предмета	<b>Топлотне и дифузионе операције</b>				
Школска година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	8	7
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	4,08	4,34

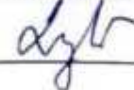
Студијски програм/Модул	<b>Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/14</b>				
Назив предмета	<b>Топлотне и дифузионе операције</b>				
Школска година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	9	76	48
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	4,55	4,29	4,17

Студијски програм/Модул	<b>Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/20</b>				
Назив предмета	<b>Топлотне и дифузионе операције</b>				
Школска година	<b>2017/18</b>	<b>2018/19</b>	<b>2019/20</b>	<b>2020/21</b>	<b>2021/22</b>
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	2	35
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	4,21	4,77

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

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
ЗЕМУН, Немањина б

Овлашћено лице



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

Сарадник чији се рад вреднује	Тијана Урошевић
-------------------------------	-----------------

Студијски програм/Модул	Технологија анималних производа/14				
Назив предмета	Механичке операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	7	15	13	87	44
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	<b>4,10</b>	<b>4,24</b>	<b>4,31</b>	<b>4,38</b>	<b>4,14</b>

Студијски програм/Модул	Технологија анималних производа/20				
Назив предмета	Механичке операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	/	27
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>4,70</b>

Студијски програм/Модул	Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Механичке операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	4	9	9	80	45
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	<b>4,04</b>	<b>4,37</b>	<b>3,17</b>	<b>4,68</b>	<b>4,24</b>

Студијски програм/Модул	Технологија ратарских производа/20				
Назив предмета	Механичке операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	/	19
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>4,82</b>

Студијски програм/Модул	Технологија конзервисања и врења/08				
Назив предмета	Механичке операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	3	2
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	3,87	4,30

Студијски програм/Модул	Технологија конзервисања и врења/14				
Назив предмета	Механичке операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	10	8	13	105	49
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	3,97	4,69	4,31	4,23	4,26

Студијски програм/Модул	Технологија конзервисања и врења/20				
Назив предмета	Механичке операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	3	38
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	5,00	4,58

Студијски програм/Модул	Микробиологија хране/14				
Назив предмета	Механичке операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	8	6	12	101	68
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	3,63	4,13	4,00	4,33	4,26

Студијски програм/Модул	Микробиологија хране/20				
Назив предмета	Механичке операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	/	31
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	/	4,70

Студијски програм/Модул	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/14				
Назив предмета	Механичке операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	6	8	11	81	36
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	<b>4,30</b>	<b>3,84</b>	<b>4,46</b>	<b>4,34</b>	<b>4,22</b>

Студијски програм/Модул	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/20				
Назив предмета	Механичке операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	3	35
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>4,27</b>	<b>4,63</b>

Студијски програм/Модул	Технологија анималних производа/14				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	5	9	14	96	63
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	<b>3,82</b>	<b>4,07</b>	<b>4,54</b>	<b>4,31</b>	<b>4,17</b>

Студијски програм/Модул	Технологија анималних производа/20				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	/	26
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>/</b>	<b>4,76</b>

Студијски програм/Модул	Технологија ратарских производа/14				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	8	8	13	78	59
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	<b>4,02</b>	<b>4,51</b>	<b>4,08</b>	<b>4,66</b>	<b>4,34</b>

Студијски програм/Модул	Технологија ратарских производа/20				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	/	21
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	/	4,87

Студијски програм/Модул	Технологија конзервисања и врења/08				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	14	11
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	4,35	4,42

Студијски програм/Модул	Технологија конзервисања и врења/14				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	11	7	10	115	59
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	4,22	4,29	4,46	4,25	4,38

Студијски програм/Модул	Технологија конзервисања и врења/20				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	3	38
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	4,65	4,56

Студијски програм/Модул	Микробиологија хране/14				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	10	5	10	102	73
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	4,18	4,39	4,80	4,37	4,18

Студијски програм/Модул	Микробиологија хране/20				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	/	30
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	/	4,62

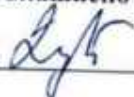
Студијски програм/Модул	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/14				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	9	18	76	48
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	4,14	4,39	4,42	4,15

Студијски програм/Модул	Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране/20				
Назив предмета	Топлотне и дифузионе операције				
Школска година	2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22
Број студената који су учествовали у вредновању сарадника	/	/	/	2	35
<b>ПРОСЕЧНА ОЦЕНА</b>	/	/	/	4,55	4,77

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

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
ЗЕМУН, Немањина 6

Овлашћено лице



**ПРИЛОГ 3. ОБЈАВЉЕНА ЗБИРКА ЗАДАКА И ПОГЛАВЉЕ У МЕЂУНАРОДНОЈ  
МОНОГРАФИЈИ**





Univerzitet u Beogradu  
POLJOPRIVREDNI FAKULTET

Tijana M. Urošević

**Toplotne i difuzione operacije**  
Zbirka rešenih zadataka sa izvodima iz teorije

Beograd, 2023.



Univerzitet u Beogradu - Poljoprivredni fakultet

Toplotne i difuzione operacije  
Zbirka zadataka sa izvodima iz teorije

Autor

Tijana M. Urošević

Recenzenti:

Dr Nevenka Bošković Vragolović, redovni profesor,  
Tehnološko – metalurški fakultet Univerziteta u Beogradu

Dr Olivera Ećim – Đurić, vanredni profesor,  
Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Beogradu

Za izdavača: Prof. dr Dušan Živković

Glavni i odgovorni urednik: Doc. dr Tamara Paunović

Izdaje i štampa: Univerzitet u Beogradu – Poljoprivredni fakultet

ISBN: 978-86-7834-416-9

Tiraž: 100 (CD - PDF)

**I izdanje**

Odlukom Odbora za izdavačku delatnost Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu od 22.05.2023. godine, br. 36/XVII-2/1, odobreno je izdavanje "Toplotne i difuzione operacije - Zbirka zadataka sa izvodima iz teorije", kao I izdanje, čija je autorka Tijana M. Urošević.

Zabranjeno preštampanje i fotokopiranje. Sva prava zadržava izdavač.

Beograd, 2023.

CIP - Каталогизacija u publikaciji Narodna biblioteka Srbije, Beograd

66.021.3(075.8)(076)(0.034.2)

**УРОШЕВИЋ, Тијана М., 1981-**

Toplotne i difuzione operacije [Elektronski izvor] : zbirka zadataka sa izvodima iz teorije / Tijana M. Urošević. - 1. izd. - Beograd : Univerzitet, Poljoprivredni fakultet, 2023 (Beograd : Univerzitet, Poljoprivredni fakultet). - 1 elektronski optički disk (CD-ROM) ; 12 cm

Sistemske zahtevi: Nisu navedeni. - Nasl. sa naslovne strane dokumenta. - Tiraž 100. - Sadrži bibliografiju.

ISBN 978-86-7834-416-9

a) Tehnološke operacije, difuzione -- Zadaci

COBISS.SR-ID 116794377

8/29/23, 12:43 PM

Achievements in low-pressure membrane processes microfiltration (MF) and ultrafiltration (UF) for wastewater and water treatme...



Current Trends and Future Developments on (Bio-) Membranes

Recent Achievements in Wastewater and Water Treatments

2020, Pages 67-107

### Chapter 3 - Achievements in low-pressure membrane processes microfiltration (MF) and ultrafiltration (UF) for wastewater and water treatment

Tijana Urošević<sup>a</sup>, Katarina Trivunac<sup>b</sup>

Show more ▾

☰ Outline | 🔗 Share | 📄 Cite

<https://doi.org/10.1016/B978-0-12-817378-7.00003-3>  
Get rights and content 🔗

#### Abstract

This chapter introduces the achievements in low-pressure membrane processes, microfiltration, and ultrafiltration, for wastewater and water treatment. The first part describes the basics of membrane processes, types of membranes and modules, and the application of MF and UF processes. The main disadvantages of these processes (concentration polarization and fouling) and ways to reduce them are shown. Then an overview of the studies related to the application of MF and UF and types of wastewater and pollutants is given. The next part is devoted to the development of new materials for the production of membranes with antifouling, antipollution, and antimicrobial properties. In the end, new trends in the application of these processes by combining with existing conventional methods have been discussed. New hybrid techniques enable wide application and removal of different species simultaneously with the reduction of fouling.

< Previous

Next >

#### Keywords

Microfiltration; Ultrafiltration; Wastewater treatment; Novel membrane materials; Pollutants; Future trends

**ПРИЛОГ 4. ПОТВРДА – ЧЛАНСТВО У КОМИСИЈАМА ЗАВРШНИХ/МАСТЕР РАДОВА И ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ НА ПОЉОПРИВРЕДНОМ ФАКУЛТЕТУ, УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**



Република Србија  
Универзитет у Београду  
Пољопривредни факултет  
Број:  
Датум: 19.10.2023. године

На основу захтева који је поднела др **Тијана Урошевић** Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет издаје

## ***ПОТВРДУ***

Да је др **Тијана Урошевић** у периоду од 20.03.2019. - 19.10.2023. године била ментор за израду; тип завршног рада - Мастер рад:

1. **Маја Петровић** - одбрана 29.09.2021. године  
Тема: „Утицај температуре и брзине струјења ваздуха на кинетику сушења чипса од јабуке”.
2. **Милена Петровић** - одбрана 30.09.2019. године  
Тема: „Оптимизација и анализа параметара процеса печења бисквитних производа”.

Да је др **Тијана Урошевић** у периоду од 20.03.2019. - 19.10.2023. године била први члан комисије за одбрану; тип завршног рада - Мастер рад:

1. **Милош Милићевић** - одбрана 08.09.2020. године  
Тема: „Стабилизација вина на таложење соли винске киселине”.
2. **Јана Симоновић** - одбрана 29.06.2021. године  
Тема: „Утицај температуре ваздуха на кинетику сушења и својства производа од сира”.
3. **Ана Недељковић** - одбрана 29.06.2021. године  
Тема: „Утицај брзине струјања ваздуха на кинетику сушења и својства чипса од сира”.

Да је др **Тијана Урошевић** у периоду од 20.03.2019. - 19.10.2023. године била ментор за израду; тип завршног рада - Дипломски рад:

1. **Владимир Туфегџић** - одбрана 03.02.2021. године  
Тема: „Оптимизација топлотних процеса у прехранбеној индустрији”.
2. **Тамара Кнежевић** - одбрана 06.09.2023. године  
Тема: „Анализа конвективног сушења чипса од јагоде”.
3. **Томислав Станковић** - одбрана 07.12.2020. године  
Тема: „Кинетика конвективног сушења дувана”.
4. **Теодора Степановић** - одбрана 16.06.2020. године  
Тема: „Интегрисани мембрански процеси и њихова примена у прехранбеној индустрији”.

5. **Марина Лазовић** - одбрана 28.09.2023. године  
Тема: „Кинетика процеса осмотске дехидрације и утицај на микробиолошку стабилност воћа”.
6. **Вељко Милетић** - одбрана 29.09.2021. године  
Тема: „Савремени уређаји за дестилацију”.
7. **Маја Петровић** - одбрана 30.09.2019. године  
Тема: „Сушење у флуидизованом слоју”.
8. **Стефан Ромчевић** - одбрана 30.09.2019. године  
Тема: „Нова технологија сушења - осмотско сушење и утицај на раст микроорганизама”.
9. **Горан Драгичевић** - одбрана 30.09.2020. године  
Тема: „Топлотни процеси у прехранбеној технологији кроз анализу механизма преноса топлоте”.
10. **Аиђела Јаковљевић** - одбрана 30.09.2020. године  
Тема: „Утицај различитих метода сушења на коренасто поврће”.
11. **Јелена Ђурић** - одбрана 30.09.2023. године  
Тема: „Утицај мембранске филтрације на микробиолошку стабилност производа”.
12. **Милица Балаж** - одбрана 30.09.2023. године  
Тема: „Утицај процеса пастеризације на микробиолошку стабилност млека”.

Да је др **Тијана Урошевић** у периоду од 20.03.2019. - 19.10.2023. године била први члан мисије за одбрану; тип завршног рада - Дипломски рад:

1. **Владимир Туфегчић** - одбрана 03.02.2021. године  
Тема: „Оптимализација топлотних процеса у прехранбеној индустрији”.
2. **Илија Радовановић** - одбрана 03.06.2022. године  
Тема: „Утицај начина сушења на промене хемијских карактеристика дувана типа Вирџинија”.
3. **Лука Шћекић** - одбрана 06.07.2021. године  
Тема: „Филтрација вина”.
4. **Томислав Станковић** - одбрана 07.12.2020. године  
Тема: „Кинетика конвективног сушења дувана”.
5. **Теодора Степановић** - одбрана 16.06.2020. године  
Тема: „Интегрисани мембрански процеси и њихова примена у прехранбеној индустрији”.
6. **Јелена Ђурић** - одбрана 28.09.2022. године  
Тема: „Утицај сосирања и режима процеса термичке обраде на хемијски састав дувана типа Берлеј”.

7. **Маја Петровић** - одбрана 30.09.2019. године  
Тема: „Сушење у флуидизованом слоју”.
8. **Стефан Ромчевић** - одбрана 30.09.2019. године  
Тема: „Нова технологија сушења - осмотско сушење и утицај на раст микроорганизама”.
9. **Горан Драгичевић** - одбрана 30.09.2020. године  
Тема: „Топлотни процеси у прехранбеној технологији кроз анализу механизма преноса топлоте”.
10. **Аиђела Јаковљевић** - одбрана 30.09.2020. године  
Тема: „Утицај различитих метода сушења на коренасто поврће”.
11. **Стефан Јаковљевић** - одбрана 30.09.2022. године  
Тема: „Утицај начина сушења на промене сензорних, физичких и хемијских карактеристика дувана типа Берлеј”.
12. **Слађана Бошњак** - одбрана 30.09.2023. године  
Тема: „Примена пулсног електричног поља за издвајање уља”.

Да је др **Тијана Урошевић** у периоду од 20.03.2019. - 19.10.2023. године била други члан описије за одбрану; тип завршног рада - Дипломски рад:

1. **Николина Милановић** - одбрана 26.10.2020. године  
Тема: „Винтеризација - поступци и могући проблеми”.
2. **Атанасије Марковић** - одбрана 30.09.2020. године  
Тема: „Производња и својства јогурта у праху”.

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
Број: 32/8-3.4.  
Датум: 25.05.2022. године  
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета и члана 44. Правилника о правилима докторских академских студија, Наставно-научно веће Факултета, на седници одржаној 25.05.2022. године, донело је

## ОДЛУКУ

**I** У Комисију за оцену научне заснованости теме докторске дисертације коју је поднео **ДУШАН ВАСИЋ, мастер**, под насловом: **«УТИЦАЈ ПОСТУПКА СУШЕЊА НА ФИТОХЕМИЈСКИ САСТАВ И БИОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ПЛОВОА ШИПУРКА (*Rosa canina* L.) И ТРЕШЊЕ (*Prunus avium* L.) КАО СИРОВИНА ЗА ПРИПРЕМУ ВОЋНИХ И БИЉНИХ ЧАЈЕВА - ТИСАНА»**, именују се:

1. др Јелена Поповић - Ђорђевић, ванредни професор  
Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета,
2. др Тијана Урошевић, доцент  
Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета,
3. др Маја Козарски, ванредни професор  
Универзитета у Београду - Пољопривредног факултета,
4. др Јелена С. Каталић-Станковић, научни сарадник  
Института за информационе технологије Универзитета у Крагујевцу и
5. др Вибор Роје, ванредни професор  
Факултета шумарства и дрвне технологије Универзитета у Загребу.

**II** Комисија бира председника из реда својих чланова.

**III** Кандидат брани предложену тему докторске дисертације пред Комисијом и другим присутним лицима, на усменој одбрани у року не дужем од 15 (петнаест) дана од дана формирања Комисије.

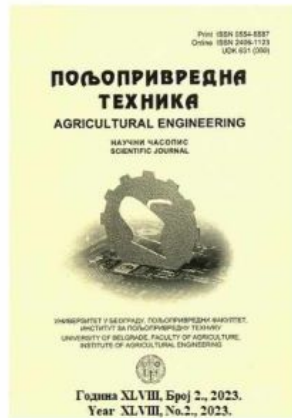
Пре писања извештаја о научној заснованости теме докторске дисертације, кандидат је дужан да пред именованом Комисијом и евентуално другим присутним лицима одбрани пријављену тему.

ПРЕДСЕДНИК  
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА  
ДЕКАН  
  
(Проф. др Душан Живковић)

Доставити: кандидату, члановима Комисије, Институту за прехранбену технологију и биохемију, Студентској служби и архиви.



**ПРИЛОГ 5. ПОТВРДА – ЧЛАН УРЕЂИВАЧКОГ ОДБОРА НАУЧНОГ ЧАСОПИСА**



45,112 Views  
1 ResearchGate

Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija

## Tehnički urednik

dr Kosta Gligorević, vanredni profesor  
Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija

## Urednici

dr Dušan Radivojević, profesor, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Dragan Petrović, profesor, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Rade Radojević, profesor, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Vladimir Pavlović, profesor, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Olivera Eđim-Durić, profesor, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Goran Topisirović, profesor, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Mirovan Živković, profesor, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Zoran Mileusnić, profesor, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Rajko Miodragović, profesor, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Vesna Pajić, SevenBridges - Bioinformatics Team Leader, Beograd, Republika Srbija  
dr Miroslav Pajić, profesor, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Dušan Kovačević, profesor, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Nebojša Momirović, profesor, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Željko Doljanović, profesor, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Milan Dražić, docent, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Zorica Sredojević, profesor, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Tijana Urošević, docent, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Ivan Zlatanović, profesor, Univerzitet u Beogradu, Mašinski fakultet, Republika Srbija  
dr Mirko Đ. Simić, profesor, Univerzitet u Novom Sadu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Lazar Savin, profesor, Univerzitet u Novom Sadu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Anđelko Bajkin, profesor, Univerzitet u Novom Sadu, Poljoprivredni fakultet, Republika Srbija  
dr Dragan Marković, profesor, Univerzitet u Beogradu, Mašinski fakultet, Republika Srbija  
dr Zoran Miljković, profesor, Univerzitet u Beogradu, Mašinski fakultet, Republika Srbija  
dr Mirko Komatina, profesor, Univerzitet u Beogradu, Mašinski fakultet, Republika Srbija  
dr Nedžad R. Rudonja, vanredni profesor, Univerzitet u Beogradu, Mašinski fakultet, Republika Srbija  
dr Zoran Stamenić, profesor, Univerzitet u Beogradu, Mašinski fakultet, Republika Srbija  
dr Vojislav Simonović, vanredni profesor, Univerzitet u Beogradu, Mašinski fakultet, Republika Srbija  
dr Saša Barać, profesor, Univerzitet u Prištini, Poljoprivredni fakultet, Lešak, Republika Srbija  
dr Dragović M. Nada, profesor, Univerzitet u Beogradu, Sumarski fakultet, Republika Srbija  
dr Branka J. Kresović, Institut za kukuruz, Zemun polje, Beograd, Republika Srbija

**ПРИЛОГ 6. ПОТВРДА – УЧЕШЋЕ У ПРОЈЕКТИМА**

Универзитет у Београду  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

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

### ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник ТИЈАНА УРОШЕВИЋ, учесник на пројекту-има (Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања; година – година.):

УГОВОР О РЕАЛИЗАЦИЈИ И ФИНАНСИРАЊУ НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКОГ РАДА У 2023 (ЕВ.БР. 451-03-47/2023-01/200116); 2022 (451-03-62/2021-14/200116); 2021 (451-03-9/2021-14/200116); 2020 (451-03-62/2020-14/200116) (ТР 33048)

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

Београд-Земун  
Датум: 29.08.2023.

Шеф Службе за финансијске и научно-управљиве послове  
  
Милена Досковић



**ПРИЛОГ 7. РЕЦЕНЗЕНТ РАДОВА У НАЦИОНАЛНОМ НАУЧНОМ ЧАСОПИСУ**



## POTVRDA O URAĐENOJ RECENZIJU

Potvrđujem da je:

**Docent dr Tijana UROŠEVIĆ**

uradila i potpisala recenziju radova:

### **RAZVOJ ODRŽIVIH PROIZVODA IZ ULJA PALME, JAČANJE NACIONALNE SIGURNOSTI HRANE: PREGLED**

**Assian Ubong Edet<sup>1</sup>, Okoko Joseph Udoudo<sup>1</sup>, Alonge Folarin Akindele<sup>1</sup>,  
Udumoh Unwana Iniobong<sup>1</sup>, Ehiomogue Precious<sup>1</sup>**

*<sup>1</sup>Department of Agricultural and Food Engineering, Faculty of Engineering,  
University of Uyo, Akwa Ibom State, Nigeria*

### **IZAJN, IZRADA I ISPITIVANJE PERFORMANSI AUTOHTONOG HOMOGENIZATORA VOĆNIH SOKOVA**

**Ntunde Dilibe Ifeanyi<sup>1</sup>**

*<sup>1</sup>Mechanical Engineering Department,  
Michael Okpara University of Agriculture,  
Umudike, Abia State, Nigeria.*

Radovi su prihvaćeni od strane Uredništva naučnog časopisa i štampani u naučnom časopisu "POLJOPRIVREDNA TEHNIKA", Univerzitet u Beogradu, Republika Srbija.  
Pregledi radova su kvalitetno urađeni i značajni za doprinos kvalitetu naučnog časopisa "POLJOPRIVREDNA TEHNIKA".

**Beograd, R. Srbija, 28. Avgust 2023. godine**

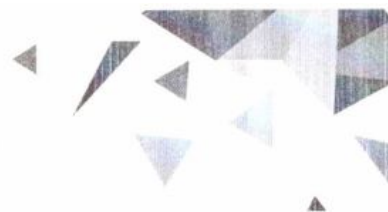


  
**Profesor dr Mičo V. Oljača**  
Odgovorni urednik časopisa POLJOPRIVREDNA TEHNIKA

**ПРИЛОГ 8. УЧЕШЋЕ НА МЕЂУНАРОДНОМ АКАДЕМСКОМ КУРСУ**



Udruženje studenata tehnike Evrope  
BEST Beograd



Poštovani,

U okviru akademskog kursa "You are what you eat" održanog od 11. do 20. jula dr. Tijana Urošević sa Poljoprivrednog fakulteta, održala je predavanje na temu „Principles of Binary Distillation and Practical Application in the Food Industry“ 16.07.2019. u trajanju od 120 minuta.



Dragana Šindić  
Predsednik BEST-a Beograd



Udruženje studenata tehnike Evrope - Beograd  
Tehnološko-metalurški fakultet  
Karnedžijeva 4, 11000 Beograd  
+381 11 3370545  
[www.best.rs](http://www.best.rs)  
[beograd@best.eu.org](mailto:beograd@best.eu.org)





**YOU ARE WHAT YOU EAT**



**BEST**  
BELGRADE

Udruženje studenata tehnike Evrope - Beograd  
dodeljuje

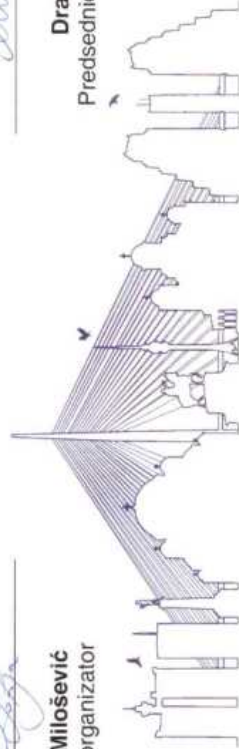
# ZAHVALNICU

## Tijani Urošević

Za nesebično deljenje znanja učesćem na seriji predavanja na međunarodnom akademskom seminaru "You are what you eat" održanom od 11. do 20. jula 2019. godine.

**Sofija Milošević**  
Glavni organizator

**Dragana Šindić**  
Predsednica BEST-a Beograd



### BEST BELGRADE COURSE 2019

**ПРИЛОГ 9. ЧЛАНСТВО У КОМИСИЈАМА НА ДРУГИМ ВИСОКОШКОЛСКИМ  
УСТАНОВАМА И РЕЦЕНЗИЈЕ РАДОВА ЗА МЕЂУНАРОДНЕ ЧАСОПИСЕ**

Бр. 35/160

29. 06. 2021

год.

ДШ

На основу чл. 40. став 3. Закона о високом образовању, чл. 112. став 3. Статута Универзитета у Београду, чл. 88. став 3. Статута ТМФ-а и чл.37. Правилника о докторским студијама ТМФ, на седници Наставно-научног већа Технолошко-металуршког факултета од 29.06.2021. године, донета је

### ОДЛУКА

о именовану Комисије за оцену докторске дисертације

Именује се Комисија за оцену докторске дисертације **Зорана Секулића**, број индекса 4027/2012, са темом под називом „Предвиђање сепарационих карактеристика комплексирајуће-микрофилтрационог процеса применом вештачких неуронских мрежа“, у саставу:

1. Др Катарина Тривунац, доцент Универзитета у Београду, Технолошко-металуршки факултет,
2. Др Александра Перић-Грујић, редовни професор Универзитета у Београду, Технолошко-металуршки факултет,
3. Др Антоније Оњиа, ванредни професор Универзитета у Београду, Технолошко-металуршки факултет,
4. Др Владимир Павићевић, доцент Универзитета у Београду, Технолошко-металуршки факултет,
5. Др Тијана Урошевић, доцент Универзитета у Београду, Пољопривредни факултет.

Одлуку доставити: члановима Комисије, Служби за наставно-студентске послове и архиви Факултета.

ДЕКАН





Република Србија  
Универзитет у Београду  
Технолошко-металуршки факултет  
Број:  
Датум: 30.08.2023. године

На основу захтева који је поднела др **Тијана Урошевић** Универзитет у Београду -  
Технолошко-металуршки факултет издаје

## ***ПОТВРДУ***

Да је др **Тијана Урошевић** у периоду од 01.09.2021. - 30.08.2023. године била Четврти  
члан комисије за одбрану; тип завршног рада - докторска дисертација:

1. **Зоран Секулић** - одбрана 13.09.2021. године  
Тема: „Предвиђање сепарационих карактеристика  
комплексирајуће-микрофилтрационог процеса применом вештачких неуронских



Овлашћено лице факултета

*Тијана Урошевић*

Na osnovu člana 78, 79. i 81. Zakona o nauci i istraživanjima, "Službenom glasniku RS", br. 49/2019 od 8.7.2019. godine", a na osnovu predloga Katedre za analitičku hemiju i kontrolu kvaliteta, Nastavno-naučno veće, na sednici održanoj dana 18. novembra 2021. godine donelo je

### ODLUKU

Imenuje se komisija za podnošenje izveštaja - referata o ispunjenosti uslova za izbor u zvanje NAUČNI SARADNIK za dr **Zorana Sekulića** u sastavu:

1. Dr Katarina Trivunac, docent Univerziteta u Beogradu, Tehnološko-metalurški fakultet
2. Dr Vladimir Pavićević, docent Univerziteta u Beogradu, Tehnološko-metalurški fakultet
3. Dr Tijana Urošević, docent Univerziteta u Beogradu, Poljoprivredni fakultet

Dostaviti:

- referentima
- Službi za opšte poslove
- arhivi

DEKAN  
  
Prof. dr Petar Uskoković





Food Bioscience

# Certificate of Reviewing

Awarded for 2 reviews between June 2019 and August 2019  
presented to

**TIJANA UROSEVIC**

in recognition of the review contributed to the journal

The Editors of Food Bioscience



Food and Bioproducts Processing

# Certificate of Reviewing

Awarded for 1 review in March 2023  
presented to

**TIJANA UROSEVIC**

in recognition of the review contributed to the journal

The Editors of Food and Bioproducts Processing





Innovative Food Science  
and Emerging Technologies



# Certificate of Reviewing

Awarded for 1 review in October 2022  
presented to

**TIJANA UROSEVIC**

in recognition of the review contributed to the journal

The Editors of Innovative Food Science and Emerging Technologies



# WILEY

## REVIEWER CERTIFICATE

This certificate is awarded to

**TIJANA UROSEVIC**

For serving as a reviewer for

**JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING**

Journal of

**Food Process Engineering**

Thank you for reviewing 2 Manuscripts in 2020

16 February 2021

Date

V.M. (Bala) Balasubramaniam

Editor-in-Chief