

ОБРАЗАЦ ЗА ПИСАЊЕ ИЗВЕШТАЈА О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА НА
КОНКУРС ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ САРАДНИКА УНИВЕРЗИТЕТА
-обавезна садржина-

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА
<p>1. Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења Одлука Декана Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, бр. 020-387/1 од 19.03.2021. године</p> <p>2. Датум и место објављивања конкурса 22.03.2021. године, дневни лист „Дневник“, Нови Сад</p> <p>3. Број сарадника са знаком звања (асистент приправник, асистент) и назив уже научне области Један сарадник у звање асистента за ужу научну област Биотехнологија; Конкурс под редним бројем 10</p> <p>4. Састав комисије са знаком имена и презимена сваког члана, звања, назива уже научне области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:</p> <p>председник: др Јелена Пејин, редовни професор, Биотехнологија, 25.02.2020. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду;</p> <p>члан: др Марина Шћибан, редовни професор, Биотехнологија, 13.02.2014. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду;</p> <p>члан: др Љиљана Мојовић, редовни професор, Биохемијско инжењерство и биотехнологија, 15.07.2009. године, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.</p> <p>5. Пријављени кандидати: Мастер инжењер технологије Милана Прибић</p>
II. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА
<p>1. Име, име једног родитеља и презиме: Милана, Милан, Прибић</p> <p>2. Звање: Мастер инжењер технологије</p> <p>3. Датум и место рођења: 20.02.1991. године, Бачка Топола</p>

4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће:
Асистент, студент докторских студија, Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду

5. Година уписа и завршетка основних студија:
2010-2014.

6. Студијска група, факултет и универзитет:
Прехрамбена биотехнологија, Биотехнологија, Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду

7. Успех у студијама: 9,23

8. Оцене из наставних предмета релевантних за избор:

- **на основним студијама:**

Алтернативне сировине у производњи пива: 10

Технологија слада: 10

Технологија пива: 10

- **на мастер студијама:**

Технологија специјалних пива: 10

- **на докторским студијама:**

- Одабрана поглавља технологија сладовине: 10

- Одабрана поглавља технологије пива: 10

- Валоризација нуспроизвода у сладарству и пиварству: 10

9. Наслов и оцена дипломског рада или дипломског испита:

„Утицај додатка шећера и екстракта квасца у хидролизат пивског тропа уз корекцију рН вредности на млечно-киселу ферментацију помоћу *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 7469”, оцена 10

10. Студијска група, факултет, универзитет и успех на специјалистичким, односно магистарским студијама:

Прехрамбена биотехнологија, Биотехнологија, Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду

11. Година уписа и завршетка специјалистичких, односно магистарских студија:
2014-2015.

12. Наслов специјалистичког рада, односно магистарске тезе:

„Оптимизација млечно-киселе ферментације хидролизата пивског тропа помоћу *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 7469 уз додатак глукозе и цибре“, оцена 10

13. Место и трајање специјализација и студијских боравака у иностранству:

20-22. јун 2017. године - обука и усавршавање за младе научнике на Департману за пољопривреду, биотехнологију и екологију у Анкони, Италија, у оквиру COST Action (CA15223) „Modifying plants to produce interfering RNA“;

Октобар, 2018. године - реализација кратког истраживачког боравка на Департману молекуларне биологије биљака у Малопољски центру за биотехнологију, Јагелонски универзитет, Краков, Пољска.

14. Знање светских језика - наводи: чита, пише, говори, са оценом одлично, врлодобро, добро,задовољавајуће

енглески језик: чита, пише, говори – одлично

15. Професионална оријентација (област, ужа област и уска оријентација):

Технолошко инжењерство; биотехнологија; технологија слада и технологија пива.

III. КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ

1 Установа, факултет, универзитет или фирма, трајање запослења и звање (навести сва):

- Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 04.12.2015. године, истраживач-приправник;

- Стипендиста Министарства технологије, науке и технолошког развоја Републике Србије, од 01.04.2016. године;

- Укључена на пројекат ТР-31017 Министарства технологије, науке и технолошког развоја Републике Србије, од 09.05.2016. године као стипендиста Министарства технологије, науке и технолошког развоја Републике Србије;

- Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 01.05.2018. године, запослена као истраживач-приправник на пројекту ТР-31017 Министарства технологије, науке и технолошког развоја Републике Србије;

- Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 01.10.2018. године, запослена као асистент за ужу научну област Биотехнологија;

- Тренутно на Програму Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, број уговора: 451-03-9/2021-14/200134.

IV. ЧЛАНСТВО У СТРУЧНИМ И НАУЧНИМ АСОЦИЈАЦИЈАМА

Члан удружења микробиолога Србије

V. НАСТАВНИ РАД:

а) Претходни наставни рад (пре избора у звање асистента):

1. Педагошко искуство пре избора у звање асистента:

Извођење лабораторијских и рачунских вежби, као и стручних екскурзија на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду у звању истраживач-приправник.

2. Ангажованост у одржавању вежби и семинара (на ком предмету, факултету, универзитету):

Од школске 2016/2017. године извођење и осавремењивање лабораторијских и рачунских вежби на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду на предметима:

- Алтернативне сировине у производњи пива (Основне академске студије; студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија);
- Технологија слада (Основне академске студије; студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија);
- Технологија пива (Основне академске студије; студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија);
- Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина (Основне академске студије; студијски програм Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Контрола квалитета);
- Технологија специјалних пива (Мастер академске студије; студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија).

3. Број часова недељно (вежби и семинара):

Школска 2016/2017. година:

-Технологија слада (Основне академске студије; студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија) – 3 часа (3 часа x 1 група) - лабораторијске вежбе;

-Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина (Основне академске студије; студијски програм Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Контрола квалитета) - 3 часа (3 часа x 1 група) - лабораторијске вежбе;

-Технологија специјалних пива (Мастер академске студије; студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија) - 3 часа (3 часа x 1 група) - лабораторијске вежбе.

Школска 2017/2018. година:

-Алтернативне сировине у производњи пива (Основне академске студије; студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија) - 6 часова (3 часа x 2 групе)- лабораторијске вежбе;

-Технологија пива (Основне академске студије; студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија) – 6 часова (3 часа x 2 групе) - лабораторијске и рачунске вежбе;

-Технологија специјалних пива (Мастер академске студије; студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија) - 3 часа (3 часа x 1 група) - лабораторијске вежбе;

-Технологија слада (Основне академске студије; студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија) – 9 часова (3 часа x 3 групе) - лабораторијске и рачунске вежбе;

-Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина (Основне академске студије; студијски програм Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Контрола квалитета) - 3 часа (3 часа x 1 група) - лабораторијске вежбе.

б) Садашњи наставни рад (за реизбор у звање асистента):

1. Реизборност у звање асистента (од.до, број): -
2. Одржавање наставе под менторством (обим ангажовања у часовима / семестру, на предмету, са фондом часова): -
3. Назив предмета, година студија и број часова практичне и семинарске наставе на основним, специјалистичким и магистарским студијама:

Школска 2018/2019. година:

- Алтернативне сировине у производњи пива, III година Основних академских студија - 6 часова (3 часа x 2 групе) - лабораторијске вежбе;
- Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина, III година Основних академских студија - 3 часа (3 часа x 1 група) - лабораторијске вежбе;
- Технологија пива, IV година Основних академских студија – 6 часова (3 часа x 2 групе) - лабораторијске и рачунске вежбе;
- Технологија специјалних пива, Мастер академске студије - 3 часа (3 часа x 1 група) - лабораторијске вежбе;
- Технологија слада, III година Основних академских студија – 6 часова (3 часа x 2 групе) - лабораторијске и рачунске вежбе.

Школска 2019/2020. година:

- Алтернативне сировине у производњи пива, III година Основних академских студија - 6 часова (3 часа x 2 групе)- лабораторијске вежбе;
- Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина, III година Основних академских студија - 3 часа (3 часа x 1 група)- лабораторијске вежбе;
- Технологија пива, IV година Основних академских студија – 6 часова (3 часа x 2 групе) - лабораторијске и рачунске вежбе;
- Технологија специјалних пива, Мастер академске студије - 3 часа (3 часа x 1 група) - лабораторијске вежбе;
- Технологија слада, III година Основних академских студија – 6 часова (3 часа x 2 групе) - лабораторијске и рачунске вежбе.

Школска 2020/2021. година:

- Алтернативне сировине у производњи пива, III година Основних академских студија - 6 часова (3 часа x 2 групе) - лабораторијске вежбе;
- Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина, III година Основних академских студија - 3 часа (3 часа x 1 група) - лабораторијске вежбе;
- Технологија пива, IV година Основних академских студија – 6 часова (3 часа x 2 групе) - лабораторијске и рачунске вежбе;
- Технологија специјалних пива, Мастер академске студије - 3 часа (3 часа x 1 група) - лабораторијске вежбе;
- Технологија слада, III година Основних академских студија – 6 часова (3 часа x 2 групе) - лабораторијске и рачунске вежбе.

4. Увођење нових области, наставних предмета и метода у наставном процесу: -
5. Руковођење – менторство у раду са студентима (семинарски, стручни радови и сл.): -

в) **Награде и признања универзитета, педагошких и научних асоцијација: -**

г) **Дидактичка средства** (приручници, скрипте и сл. Наслов, аутор, година издања, издавач): -

д) **Мишљење студената о педагошком раду сарадника ако је формирано у складу са општим актом факултета**

- Школска 2016/2017. година

Предмет	Број студената	Просечна оцена
Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина	6	10,0
Технологија слада	2	10,0

- Школска 2017/2018. година

Предмет	Број студената	Просечна оцена
Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина	12	9,92
Технологија слада	21	9,95
Алтернативне сировине у производњи пива	18	9,89
Технологија пива	4	9,7

- Школска 2018/2019. година

Предмет	Број студената	Просечна оцена
Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина	10	9,95
Технологија слада	19	9,74
Алтернативне сировине у производњи пива	9	9,75
Технологија пива	27	9,81
Технологија специјалних пива	5	10,0

- Школска 2019/2020. година

Предмет	Број студената	Просечна оц на
Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина	9	9,60
Технологија слада	17	9,88
Алтернативне сировине у производњи пива	10	9,74

Технологија пива	19	9,83
------------------	----	------

ђ) Остало:

- Током основних академских студија, 2011/2012. и 2012/2013. школске године, добитник је награда за постигнут успех током студија.
- „Train“ програм за усавршавање академског особља, јун 2016. године.
- Активно учествовање у припреми и реализацији експеримената и обради резултата у изради завршних и мастер радова, реализованих у оквиру уже наставно-научне области Прехрамбена биотехнологија.
- Учествовала у менторском раду – школске 2019/2020. године, као наставник ментор студентима I године, студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија.
- Учествовала у манифестацији научно-популарног карактера: Међународни фестивал науке и образовања Универзитета у Новом саду (2019. године) у оквиру радионице „Пиварска ризница“.

1. Научне књиге (оригинални наслов, аутори, година издања и издавач): -
2. Монографије, посебна поглавља у научним књигама (наслов, аутори, година издања и издавач): -
3. Референце међународног нивоа (публикације у међународним часописима, међународне изложбе и уметнички наступи):

Рад у врхунском међународном часопису - M21

1. J. Pejin, M. Radosavljević, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, D. Mladenović, A. Djukić-Vuković, L. Mojović (2018) Possibility of L-(+)-lactic acid fermentation using malting, brewing, and oil production by-products, *Waste Management*, 79, 153-163, doi: 10.1016/j.wasman.2018.07.035 (Engineering, Environmental 9/50, IF 5.431, ISSN: 0956-053X).
2. M. Radosavljević, J. Pejin, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, R. Romanić, D. Mladenović, A. Djukić-Vuković, L. Mojović (2019) Utilization of brewing and malting by-products as carrier and raw materials in L-(+)-lactic acid production and feed application, *Applied Microbiology and Biotechnology*, 103, 3001-3013, doi: 10.1007/s00253-019-09683-5. (Biotechnology & Applied Microbiology 46/156, IF 3.530, ISSN: 0175-7598)

Рад у истакнутом међународном часопису - M22

1. M. Radosavljević, J. Pejin, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, D. Mladenović, A. Djukić-Vuković, L. Mojović (2018) Brewing and malting technology by-products as raw materials in L-(+)-lactic acid fermentation, *Journal of Chemical Technology and*

Рад у националном часопису међународног значаја у области материјала и хемијске технологије – М24

1. **M. Pribić**, J. Pejin, S. Kocić-Tanackov, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2018) Micromalting of triticale varieties NS Paun and Odisej, *Acta Periodica Technologica*, 49, 137-145, doi: 10.2298/APT1849137P.
4. Референце националног нивоа у другим државама (публикације у станим националним часописима, самосталне или колективне изложбе, уметнички или спортски наступи на билатералном нивоу): -
5. Референце националног нивоа (публикације у домаћим часописима, самосталне или колективне домаће изложбе и уметнички или спортски наступи у земљи:

Рад у водећем часопису националног значаја – М51

1. D. Živančev, B. Jocković, M. Mirosavljević, V. Momčilović, N. Mladenov, V. Aćin, **M. Pribić** (2019) How a slight modification of the bread-making procedure for the evaluation of wheat cultivars affects the most important properties of bread (bread volume and bread crumb), *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 23, 180-184, doi: 10.5937/JPEA1904180Q.
6. Саопштења на међународним научним скуповима:

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу - М34

1. J. Pejin, M. Radosavljević, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, D. Mladenović, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2017) Utilization of malt, beer, and oil technology by-products in lactic acid fermentation, Proceedings of 5th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTER 2017 and XXIX National Conference Processing and Energy In Agriculture PTER 2017, April 23–28, 2017, Vršac, Serbia, pp. 274-275.
2. J. Pejin, M. Radosavljević, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, D. Mladenović, A. Djukić-Vuković, L. Mojović (2018) Usage of food industry by-products as raw materials in lactic acid fermentation, 6th International Conference „Sustainable Solid Waste Management“, June 13-16, 2018, Naxos, Greece, e-Book of Proceedings and Abstracts.
3. S. Kocić-Tanackov, J. Pejin, M. Radosavljević, **M. Pribić**, D. Mladenović, A. Djukić-Vuković, L. Mojović (2018) Brewing and malting technology by-products as raw materials in L-(+)-lactic acid fermentation, 6th International Conference „Sustainable Solid Waste Management“, June 13-16, 2018, Naxos, Greece, e-Book of Proceedings and Abstracts.
4. J. Pejin, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2018) New trends in application of alternative raw materials in beer production, Abstract Book, IV International Congress Food, Technology, Quality, and Safety, Food Tech Congress, October 23-25, 2018, Novi Sad, Serbia, p. 31.
5. J. Pejin, M. Radosavljević, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, D. Mladenović, A. Djukić-Vuković, L. Mojović (2019) Food procesing by-products in L-(+)-lactic acid fermentation, Sixth International Conference Sustainable Postharvest and Food

Technologies INOPTEP 2019 and XXXI National Conference Processing and Energy In Agriculture PTEP 2019, April 7-12 2019, Kladovo, Serbia, Book of Abstracts, p. 149.

6. M. Radosavljević, S. Lević, M. Belović, J. Pejin, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, A. Đukić-Vuković, L. Mojović, V. Nedović (2019) Immobilisation of *Lactobacillus rhamnosus* in combined polyvinyl alcohol/calcium alginate matrix for L-(+)-lactic acid fermentation, 1st International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), October 10-11 2019, Novi Sad, Serbia.
 7. **M. Pribić**, J. Pejin, S. Kocić-Tanackov, M. Radosavljević, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2019) Triticale as potential brewing raw material, 1st International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), October 10-11 2019, Novi Sad, Serbia.
7. Саопштења на домаћим научним скуповима:

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу – M64

1. J. Pejin, M. Radosavljević, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, D. Mladenović, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2017) Fed-batch L-(+)-lactic acid fermentation of brewer's spent grain hydrolysate with the addition of renewable nitrogen sources, Book of Abstracts, 12th Symposium "Novel technologies and economic development", October 20-21 2017, Leskovac, Serbia, 57.
 2. J. Pejin, M. Radosavljević, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, D. Mladenović, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2018) Sporedni proizvodi tehnologije slada i piva kao sirovine u L-(+)-mlečno-kiseloj fermentaciji, XXX Nacionalna Konferencija procesna tehnika i energetika u poljoprivredi PTEP 2018, 15–20. april, 2018, Brzeće, Srbija, 90, Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi, Novi Sad, ISBN: 978-86-7520-367-4.
 3. J. Pejin, **M. Pribić**, S. Kocić Tanackov, L. Mojović, A. Đukić-Vuković (2018) Triticale micromalting, UNIFood Conference, October 5-6, 2018, Belgrade, Serbia, University of Belgrade, ISBN 978-86-7522-060-2.
8. Радови у којима је кандидат једини аутор и први коаутор:

Рад у националном часопису међународног значаја у области материјала и хемијске технологије – M24:

1. **M. Pribić**, J. Pejin, S. Kocić-Tanackov, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2018) Micromalting of triticale varieties NS Paun and Odisej, *Acta Periodica Technologica*, 49, 137-145, doi: 10.2298/APT1849137P.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу - M34

1. **M. Pribić**, J. Pejin, S. Kocić-Tanackov, M. Radosavljević, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2019) Triticale as potential brewing raw material, 1st International Conference on Advanced Production and Processing (ICAPP), October 10-11 2019, Novi Sad, Serbia.

9. Индекс компетентности:

Категорија рада	Коефицијент	Број радова	Укупно
<i>M₂₁</i>	8	2	16
<i>M₂₂</i>	5	1	5
<i>M₂₄</i>	3	1	3
<i>M₃₄</i>	0,5	7	3,5
<i>M₅₁</i>	2	1	2
<i>M₆₄</i>	0,2	3	0,6
Укупан индекс компетентности кандидата:			30,1

VI. СТРУЧНИ РАД (прихваћени или реализовани пројекти, патенти, законски текстови и др).

Учешће на пројектима:

- пројекат Министарства просвете, науке и технолошког развоја, ТР-31017, од 2016 до 2020. године: „Производња млечне киселине и пробиотика на отпадним производима прехранбене и агро-индустрије”, носилац: проф. др Љиљана Мојовић, редован професор, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду.

VII. ПРИЗНАЊА, НАГРАДЕ И ОДЛИКОВАЊА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ -

VIII. ОСТАЛО -

IX. АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА (на једној страници куцаног текста):

Анализирајући укупан досадашњи рад мастер инжењера технологије Милане Прибић, Комисија је закључила да је кандидат све наставне, научне и стручне резултате остварила радећи на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду. Оцењујући укупне наставне активности од момента запошљавања на Технолошком факултету Нови Сад (од 2015. године) констатује се да кандидат изводи лабораторијске и рачунске вежбе на основним академским и мастер академским студијама од школске 2016/2017. године. Лабораторијске вежбе на предметима: Технологија слада (студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија), Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина (студијски програм Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Контрола квалитета) и Технологија специјалних пива (студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија) је изводила током школске 2016/2017. године, да би кандидат наредних година, од школске 2017/2018. године, изводила лабораторијске и рачунске вежбе, на предметима: Алтернативне сировине у производњи пива (студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија), Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина (студијски програм Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Контрола квалитета), Технологија пива (студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија), Технологија слада (студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија) и Технологија специјалних пива (студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија). Милана Прибић је изводила лабораторијске и рачунске вежбе савесно и одговорно. Показала је велико залагање у помоћи студентима и у унапређењу лабораторијских и рачунских

вежби. Квалитет наставног рада кандидата вредновали су и студенти и оценили га у анкети школске 2016/2017. године с просечном оценом 10, школске 2017/2018. године – 9,86, школске 2018/2019. године - 9,85 и школске 2019/2020. године с оценом 9,76. Комисија би се придружила овим оценама студената. Поред наставних обавеза кандидат такође пружа велику помоћ студентима око израде завршних и мастер радова. Кандидат се, поред наставног рада, бави и научним радом. Током свог досадашњег научног рада је учествовала у раду и писању 10 саопштења на домаћим и међународним научним скуповима. Коаутор је два рада у врхунском међународном часопису, једног рада у истакнутом међународном часопису, као и једног рада у водећем часопису националног значаја. Кандидат је и први коаутор једног рада у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком и саопштења са међународног скупа штампаног у изводу, а укупни индекс компетентности је 30,1. Милана Прибић је од 2016 до 2020. године била истраживач на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, ТР-31017, под називом „Производња млечне киселине и пробиотица на отпадним производима прехранбене и агро-индустрије” чији је носилац била проф. др Љиљана Мојовић. Кандидат тренутно учествује на Програму Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду (број уговора: 451-03-9/2021-14/200134).

Маст. инж. технол. Милана Прибић је 2014. године завршила основне академске студије са просечном оценом 9,23, док је Мастер академске студије завршила 2015. године са просечном оценом 10,0 на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду. Докторске студије на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, студијски програм Биотехнологија уписала је школске 2015/2016. године. Милана Прибић је пријавила тему докторске дисертације назива „Утицај примене тритикалеа на технолошке параметре квалитета пива“ која је прихваћена на Наставно-научном већу Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду и Сенату Универзитета у Новом Саду 2018. године.

Х. МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ И НА РАДНО МЕСТО СВАКОГ КАНДИДАТА ПОЈЕДИНАЧНО (на 1 / 2 стране куцаног текста, са називом звања за које је конкурс расписан):

Комисија је детаљно анализирао наставни, научни и стручни рад јединог пријављеног кандидата на конкурс, маст. инж. технол. Милане Прибић, и закључује да је веома савестан и одговоран сарадник. Кандидат је резултатима свог досадашњег рада показала да поседује квалитете за наставни и научни рад. Овај закључак се изводи на основу анализе рада кандидата, као и рада са студентима. Анализом научног и педагошког рада Комисија закључује да пријављени кандидат маст. инж. технол. Милана Прибић испуњава све законске услове за избор сарадника у звање **асистента** за ужу научну област **Биотехнологија** у складу са Законом о високом образовању Републике Србије (на основу члана 84 „Службени гласник РС“, бр. 88/2017, 73/2018, 27/2018 – др. закон, 67/2019 и 6/2020 – др. закони) и на основу члана 126. Статута Технолошког факултета Нови Сад, број 020-1024 од 29.06.2018. године, у складу са Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад, број 020-1984 од 17.11.2020. године.

XI. ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА

Комисија у доле потписаном саставу, на основу изнетог у овом Извештају, са задовољством предлаже Изборном Већу Технолошког факултета Нови Сад Универзитета у Новом Саду да маст. инж. технол. Милану Прибић реизабере у звање **АСИСТЕНТА**, за ужу научну област **БИОТЕХНОЛОГИЈА**.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

председник комисије

Др Јелена Пејин, редовни професор,
Технолошки факултет Нови Сад, Универзитета у
Новом Саду

члан 1

Др Марина Шћибан, редовни професор,
Технолошки факултет Нови Сад, Универзитета у
Новом Саду

члан 2

Др Љиљана Мојовић, редовни професор,
Технолошко-металуршки факултет,
Универзитета у Београду

НАПОМЕНА: Извештај се пише навођењем кратких одговора, са валидним подацима, у облику обрасца, без непотребног текста.

Разврставање и рангирање радова и индекс компетенције врше се односно израчунавају према правилнику надлежног министарства.

Члан комисије који не жели да потпише извештај јер се не слаже са мишљењем већине чланова комисије, дужан је да унесе у извештај образложење, односно разлоге због којих не жели да потпише извештај.