УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД

Булевар цара Лазара 1, Нови Сад
Тел: 021/485 3600, 485 3601
имејл: deantf@uns.ac.rs
веб: www.tf.uns.ac.rs

ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

НАУЧНИ САРАДНИК

ПОЉЕ: **ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКЕ НАУКЕ**

ОБЛАСТ: **БИОТЕХНИЧКЕ НАУКЕ**

ГРАНА: **ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО**

НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА: **ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА**

УЖА НАУЧНА ДИСЦИПЛИНА: **КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ БИЉНОГ ПОРЕКЛА**

На основу члана 78. став 2 и 79. став 1 Закона о науци и истрживањима Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и одлуке Наставно - научног већа Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду (85. седница, број 020-2/85-5/1 од 30.10.2020. године) покренут је поступак за избор **др Миљане Ђорђевић**, истраживача - приправника Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, у звање научни сарадник, за научно поље Техничко - технолошке науке, област науке Биотехничке науке, грану науке Прехрамбено инжењерство, научну дисциплину Технологија биљних производа, ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла. Поступак је покренут на основу захтева већа Катедре за инжењерство угљенохидратне хране Технолошког факултета Нови Сад. Одлуком Наставно - научног већа Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду (85. седница, број 020-2/85-5/1 од 30.10.2020. године) именована је Комисија за оцену научноистраживачке делатности кандидата и писање Извештаја за избор у звање **научног сарадника** у следећем саставу:

1. др Зита Шереш, редовни професор, Прехрамбено инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, председник;

2. др Драгана Шороња - Симовић, ванредни професор, Прехрамбено инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан;

3. др Бојана Филипчев, научни саветник, Квалитет и безбедност хране биљног порекла, Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан.

У складу са чланом 82. Закона о науци и истраживањима Републике Србије („Службени гласник РС“, бр. 49/2019) и Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача („Службени гласник РС“, бр. 24/2016, 21/2017 и 38/2017), а на основу увида у документацију, оцене досадашње делатности и научног рада др Миљане Ђорђевић, Комисија подноси следећи

ИЗВЕШТАЈ

о научном доприносу **др Миљане Ђорђевић**, истраживача - приправника Технолошког факултета Нови Сад, за избор у звање **научни сарадник**

I БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име, име једног родитеља, презиме
Миљана, Зоран, Ђорђевић

Датум, место и држава рођења
05.09.1990., Пирот, Србија

Универзитет, факултет, студијски програм основних академских студија
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Прехрамбено инжењерство

Година уписа, завршетка основних академских студија и просечна оцена
2009-2013, просечна оцена 9,31

Универзитет, факултет, студијски програм мастер академских студија
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Прехрамбено инжењерство

Година уписа, завршетка мастер академских студија и просечна оцена
2013-2014, просечна оцена 10,00

Универзитет, факултет, студијски програм докторских студија
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Прехрамбено инжењерство

Година уписа, завршетка докторских студија и просечна оцена
2014-2020, просечна оцена 10,00

Наслов одбрањене теме докторске дисертације
Редуковање садржаја несахарозних једињења у меласи шећерне репе применом модификованих минералних и целулозних адсорбената, Технолошки Факултет Нови Сад, 25. септембар 2020

Претходно звање, област науке, институција на којој је стечено звање
03.05.2018. Истраживач - приправник, Прехрамбено инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

Назив пројекта на ком је кандидат ангажован
Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије 451-03-68/2020-14/200134

Професионална оријентација (поље, област, грана, научна дисциплина):
Поље: Техничко - технолошке науке
Област: Биотехничке науке
Грана: Прехрамбено инжењерство
Научна дисциплина: Технологија биљних производа
Ужа научна дисциплина: Квалитет и безбедност хране биљног порекла

Стручно и научно усавршавање у Републици Србији и иностранству

Учешће на семинарима и радионицама (прилог 1):

2015

- деветнаести Water Workshop под називом „Квалитет вода“ одржан 23-25. септембра 2015. на Департману за хемију, биохемију и заштиту животне средине Природно-математичког факултета у Новом Саду.

2016

- Едукативни семинар у организацији Одељења за научне информације Народне библиотеке Србије (КоБСОН) и издавача научних информација Wiley под називом „Learn how to get your work published in international journals“ одржан 12.04.2016. у Народној библиотеци Србије у Београду.
- Радионица под називом „Прича о хлебу - истина и заблуде“ на Фестивалу науке и образовања Универзитета у Новом Саду одржана 7. и 8. маја 2016. у Централном кампусу Универзитета у Новом Саду.
- Семинар „Protective/preventive role of bioactive food components in human health”, у оквиру FOODstars пројекта 662276, одржаном 13. и 14. децембра 2016. у Научном институту за прехрамбене технологије у Новом Саду.
- Манифестација 8. Дани хлеба у организацији Млекарске школе са домом ученика “Др Обрен Пејић” из Пирота одржаној 18. новембра 2016. у Дому Културе Пирот. Тема одржаног предавања „Хлеб као функционална храна“.

2017

- Радионица под називом „Број Е - Да или Не?“ на Међународном Фестивалу науке и образовања Универзитета у Новом Саду одржаног 13. и 14. маја 2017. у Централном кампусу Универзитета у Новом Саду.

2018

- Семинар о рецензирању за истраживаче у организацији Централне библиотеке Универзитета у Новом Саду, Народне библиотеке Србије, Одељења за научне информације - КоБСОН и Центра за промоцију науке одржан 19. јануара 2018. године у Централној згради Универзитета у Новом Саду.
- Семинар EBSCO Databases and Services Training у организацији Универзитета у Новом Саду, у сарадњи са EBSCO Information сервисом, neoLIBRIS - ом и КоБСОН - ом одржан 18. априла 2018. године у Централној згради Универзитета у Новом Саду.

2019

- Радионица под називом „Број Е - Да или Не?“ на Међународном Фестивалу науке и образовања Универзитета у Новом Саду одржаном 17. и 18. маја 2019. у Централном кампусу Универзитета у Новом Саду.
- Радионица EIT Food RIS Venturing School 2019 на Универзитету Warmia and Mazury Олштин, Пољска у организацији Institute of Animal Reproduction and Food Research са циљем побољшања предузетничких и менаџерских вештина младих истраживача, 23-29. маја 2019.

Студијски боравак у иностранству (прилог 1):

2019

- студијски боравак на Универзитету Сент Иштван, Будимпешта, Мађарска на департману за Прехрамбено инжењерство у оквиру CEEPUS мреже CIII-HR-0360-11-1819 „For Safe and Healthy Food in Middle-Europe“ 01.04.2019.-31.04.2019.

Знање светских језика
енглески језик: чита, пише, говори - одлично

КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ
Установа, факултет, универзитет или фирма, трајање запослења и звање

- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2015-2018. године, Стипендиста - докторанд Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије
- Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, од 03.05.2018.- те године, истраживач - приправник

II БИБЛИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Категоризација научних радова објављених у часописима међународног значаја спроведена је према КоБСОН листи, док је категоризација радова објављених у домаћим научним часописима спроведена према одлуци Матичних научних одбора Министарства просвете, науке и технолошког развоја о категоријама за националне часописе из области биотехнологије и пољопривреде за период од 2015-2020. године. За категорију и рангирање часописа коришћена је база Journal Citation Report (JCR) за период 1981-2020. године, а изведена је за ону годину у којој је часопис имао највећи импакт фактор у периоду од две године пре публиковања и годину публиковања (Прилог 2 Правилника о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача, „Сл. гласник РС", бр. 24/2016, 21/2017 и 38/2017).

ПРИКАЗ НАУЧНЕ КОМПЕТЕНТНОСТИ КАНДИДАТКИЊЕ ЗА ПЕРИОД ОД 2015 ДО 2020. ГОДИНЕ

М10 МОНОГРАФИЈЕ, МОНОГРАФСКЕ СТУДИЈЕ, ТЕМАТСКИ ЗБОРНИЦИ, ЛЕКСИКОГРАФСКЕ И КАРТОГРАФСКЕ ПУБЛИКАЦИЈЕ МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

Монографска студија/поглавље у књизи М12 или рад у тематском зборнику међународног значаја, М14 (4 бода)

1. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Nikola Maravić, Marijana Djordjević. Molasses: Desugarization processes and purification treatments. In K. Maddison and R. Fuller (Eds.), *Molasses: Forms, production and uses*, (2019), (pp. 97−123). New York: Nova Science Publishers Inc. ISSN: 978-1-53614-702-5 (eBook). https://novapublishers.com/shop/molasses-forms-production-and-uses/
   Број хетероцитата: 0

2. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Nikola Maravić, Aleksandar Jokić, Marijana Djordjević,

Dragana Šoronja-Simović. Turbulence promoters application towards cross-flow microfiltration process enhancement. In Y. El Rayess (Ed.), *Microfiltration: Principles, process and applications*, (2019), (pp. 159−184). New York: Nova Science Publishers Inc. ISSN: 978-1-53616-347-6 (ebook). https://novapublishers.com/shop/microfiltration-principles-process-and-applications/
Број хетероцитата: 0

М20 РАДОВИ ОБЈАВЉЕНИ У НАУЧНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

Рад у међународном часопису изузетних вредности, М21а (10 бодова)

3. Marijana Djordjević, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Nikolić, **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Marija Milašinović-Šeremešić. Sugar beet and apple fibres coupled with hydroxypropylmethylcellulose as functional ingredients in gluten-free formulations: Rheological, technological and sensory aspects. *Food Chemistry*, 295 (2019), 189−197, ISSN: 0308-8146, Food Science & Technology 7/139, IF 2019: 6.306. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.05.066
   Број хетероцитата: 2

Рад у врхунском међународном часопису, М21 (8 бодова)

4. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Tatjana Došenović, Dragana Šoronja-Simović, Nikola Maravić, Dragana Kukić, Ivana Nikolić, Marijana Djordjević. Sugar beet molasses purification by bentonite addition: Analysis of quality enhancement and treatment conditions. *LWT-Food Science and Technology*, 93 (2018), 142–149, ISSN: 0023-6438, Food Science & Technology 23/135, IF 2018: 4.000. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.03.030
   Број хетероцитата: 4

5. Zita Šereš, Nikola Maravić, Dušan Rakić, Ljubica Dokić, Ivana Nikolić, Dragana Šoronja-Simović, **Miljana Đorđević**. Application of biocides in the process of sucrose extraction from sugar beet: Effect on sucrose content, number of Leuconostoc colonies and wet pulp characteristics. *LWT-Food Science and Technology*, 75 (2017) 17−24, ISSN: 0023-6438, Food Science & Technology 27/133, IF 2017: 3.455. http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2016.08.038
   Број хетероцитата: 2

6. Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš, Nikola Maravić, Marijana Djordjević, **Miljana Djordjević**, Jadranka Luković, Aleksandra Tepić. Enhancement of physicochemical properties of sugar beet fibres affected by chemical modification and vacuum drying. *Food and Bioproducts Processing*, 100 (2016), 432−439, ISSN: 0960-3085, Food Science & Technology 25/130, IF 2016: 2.966. http://dx.doi.org/10.1016/j.fbp.2016.09.003
   Број хетероцитата: 5

Рад у истакнутом међународном часопису, М22 (5 бодова)

7. Marijana Djordjević, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Nikolić, Ljubica Dokić, **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Žana Šaranović. Rheology and bread-making performance of gluten-free formulations affected by different levels of sugar beet fibre, hydroxypropylmethylcellulose and water. *International Journal of Food Science and*

Technology, 53(8) (2018), 1832−1837, Online ISSN: 1365-2621, Food Science & Technology 55/135, IF 2018: 2.201. https://doi.org/10.1111/ijfs.13797
Број хетероцитата: 7

Рад у међународном часопису, М23 (3 бода)

8. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Tatjana Došenović, Dragana Šoronja-Simović, Nikola Maravić, Žana Šaranović, Laslo Šereš, Marina Šćiban, Marijana Djordjević. Modelling of cross-flow microfiltration coupled with bentonite treatment in sugar beet molasses purification. *Canadian Journal of Chemical Engineering*, 97 (2019), 947−954, ISSN: 0008-4034, Engineering, Chemical 85/143, IF 2019: 1.687. https://doi.org/10.1002/cjce.23289
Број хетероцитата: 1

9. Laslo Šereš, Ljubica Dokić, Bojana Ikonić, Dragana Šoronja-Simović, **Miljana Djordjević**, Žana Šaranović, Nikola Maravić. Data-driven modelling of microfiltration process with embedded static mixer for steepwater from corn starch industry. *Periodica Polytechnica Chemical Engineering*, 62(1) (2019), 114-122, Online ISSN: 1587-3765, Print ISSN: 0324-5853, Engineering, Chemical 93/143, IF 2019: 1.257. https://doi.org/10.3311/PPch.10400
Број хетероцитата: 2

Рад у националном часопису међународног значаја, М24 (3 бода)

10. Zita Šereš, Ferenc Kiš, Dragana Šoronja Simović, Peter Raspor, Marijana Djordjević, **Miljana Djordjević**, Sonja Smole Možina, Nikola Maravić, Jana Zahorec. Estimation of dietary habits and physical activity among young population in Vojvodina: BMI-for-age approach. *Food and Feed Research*, 45(2) (2018), 159−168, ISSN: 2217-5660, Биотехнологија и агроиндустрија. http://dx.doi.org/10.5937/FFR1802159S
Број хетероцитата: 0

М30 ЗБОРНИЦИ МЕЂУНАРОДНИХ НАУЧНИХ СКУПОВА

Саопштење са међународног скупа штампано у целини, М33 (1 бод)

11. **Miljana Djordjević**, Szabolcs Kertész, Zita Šereš, Nikola Maravić, Cecília Hodúr, Dragana Šoronja-Simović, Marijana Djordjević. A comparative study on the effects of bentonite and sugar beet pulp application in molasses purification treatment. In: Proceedings, IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety” - FoodTech, Novi Sad, Serbia, 23−25 October 2018, pp. 212−217.
Број хетероцитата: 0

12. Marijana Djordjević, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Nikolić, **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Ljubica Dokić, Nikola Maravić. Apple fibre and hydroxypropylmethylcellulose in gluten-free formulations: Fundamental rheological approach. In: Proceedings, IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety” - FoodTech, Novi Sad, Serbia, 23−25 October 2018, pp. 224−229.
Број хетероцитата: 0

13. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Marijana Djordjević, Dragana Šoronja Simović, Nikola Maravić, Tatjana Došenović. Bentonite as environmental friendly sorption material for sugar beet molasses purification. In: Proceedings, 23rd International Symposium on Analytical and Environmental Problems (ISAEP), Sezeged, Hungary 9−10 October 2017, pp.

317−321. https://doi.org/10.5281/ZENODO.1065312
Број хетероцитата: 0

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу, М34 (0,5 бода)

14. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Nikola Maravić, Marijana Djordjević, Dragana Šoronja-Simović, Cecília Hodúr, Naoufal Bellahsen. Sugar beet molasses quality enhancement through treatment with modified sugar beet pulp. In: Book of Abstracts, 1st International Conference on Advanced Production and Processing - ICAPP, Novi Sad, Serbia, 10–11 October 2019, p. 89.
Број хетероцитата: 0

15. Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš, Ferenc Kiš, Nikola Maravić, Biljana Pajin, **Miljana Djordjević**, Žana Šaranović. Preferences towards sweets and salty snack consumption among young population in relation to BMI. In: Book of Abstracts, 1st International Conference on Advanced Production and Processing - ICAPP, Novi Sad, Serbia, 10–11 October 2019, p. 91.
Број хетероцитата: 0

16. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Szabolcs Kertész, Cecília Hodúr, Nikola Maravić, Dragana Šoronja Simović, Ljubica Dokić, Marijana Djordjević. The usage potential of activated carbon in sugar beet molasses purification: Influence on colour and turbidity. In: Book of Abstracts, International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy - ICOSTEE 2018, Szeged, Hungary, 25 October 2018, p. 45. http://doi.org/10.5281/zenodo.1477834
Број хетероцитата: 0

17. Marijana Djordjević, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Nikolić, **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Nikola Maravić. Poboljšanje kvaliteta bezglutenskog hleba dodatkom vlakana šećerne repe/Gluten-free bread quality enhancement by sugar beet fibre application. In: Book of Abstracts, UNIFood Conference, Belgrade, Serbia, 5−6 October 2018. http://doi.org/10.5281/zenodo.1452312
Број хетероцитата: 0

18. Zita Šereš, Ferenc Kiš, Dragana Šoronja Simović, Milica Popović, Milica Teofanov, **Miljana Djordjević**, Nikola Maravić. Navike i stavovi omladine o regularnom unosu obroka i afinitetu prema određenim namirnicama/Young population habits and attitudes towards meals intake regularity and food preference. In: Book of Abstracts, UNIFood Conference, Belgrade, Serbia, 5-6 October 2018. http://doi.org/10.5281/zenodo.1452306
Број хетероцитата: 0

19. Zita Šereš, Dragana Šoronja-Simović, Nikola Maravić, Cecilia Hodur, Ljubica Dokić, Ivana Nikolić, **Miljana Đorđević**. Physicochemical and microbiological characteristics of sugar beet fibers. In: Book of Abstracts, 6th International Dietary Fibre Conference, Paris, France, 1-3 June 2015, p. 194. https://doi.org/10.5281/zenodo.1161248
Број хетероцитата: 0

M40 МОНОГРАФИЈЕ НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

Поглавље у књизи М42 или рад у тематском зборнику националног значаја, М45 (1 бод)

20. Zita Šereš, Dragana Šoronja Simović, Biljana Pajin, Aleksandar Fišteš, **Miljana Đorđević**. Dobivanje ekstrakta betaina iz melase šećerne repe. U D. Šubarić i J. Babić (Ur.), *Neke mogućnosti iskorištenja nusproizvoda prehrambene industrije knjiga 2*, (2019), (str. 117–130). Osijek, Hrvatska: Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek. ISBN: 978-953-7005-64-1 (tiskana publikacija), ISBN: 978-953-7005-65-8 (elektronička publikacija)
Број хетероцитата: 0

М50 РАДОВИ У ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА

Рад у водећем часопису националног значаја, М51 (2 бода)

21. Dragana Šoronja Simović, Biljana Pajin, Szabolcs Halasi, Aleksandar Fišteš, Ferenc Kiš, **Miljana Djordjević**, Andrej Ovca, Žana Šaranović, Zita Šereš. Chocolate, snacking and selected dietary habits in pupils: BMI-for age approach. *Food in health and disease, scientific-professional journal of nutrition and dietetics*, 8(2) (2019), 105–111, ISSN 2233-1220 (Print), ISSN 2233-1239 (Online).
Број хетероцитата 0

22. Zita Šereš, Dragana Šoronja Simović, Maja Grujičić, Nikola Maravić, Ferenc Kiš, Ljubica Dokić, Ivana Nikolić, **Miljana Đorđević**, Žana Šaranović. Bread as main indicator of age-changing dietary habits among young people. *Food in health and disease, scientific-professional journal of nutrition and dietetics*, 6(2) (2017), 78–84, ISSN 2233-1220 (Print), ISSN 2233-1239 (Online).
Број хетероцитата: 0

Рад у истакнутом националном часопису, М52 (1,5 бода)

23. Nikola Maravić, Zita Šereš, Jovana Petrović, Ljubica Dokić, Dragana Šoronja Simović, **Miljana Djordjević**, Marijana Djordjević, Ivana Nikolić. Physico-chemical characteristics of white sugar fractions separated by crystal sizes. *Analecta Technica Szegedinensia*, 10(2) (2016), 42–48, ISSN: 2064-7964. http://dx.doi.org/doi:10.14232/analecta.2016.2.42-48
Број хетероцитата: 0

М70 МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

Одбрањена докторска дисертација, М71 (6 бодова)

24. **Miljana Đorđević,** *Redukovanje sadržaja nesaharoznih jedinjenja u melasi šećerne repe primenom modifikovanih mineralnih i celuloznih adsorbenata*, Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, 2020.
Број хетероцитата: 0

M80 ТЕХНИЧКА РЕШЕЊА

Ново техничко решење примењено на националном нивоу, М82 (6 бодова)

25. Dragana Šoronja - Simović, Marijana Đorđević, Olivera Šimurina, Marija Milašinović Šeremešić, Zita Šereš, Ivana Nikolić, **Miljana Đorđević** (2018). Bezglutenski hleb na bazi kukuruznog brašna sa prehrambenim vlaknima šećerne repe. Tehnološki fakultet Novi Sad, „Fidelinka-Skrob“ d.o.o., Subotica. Usvojeno na 26.–oj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije, 18.04.2019.

Битно побољшано техничко решење на националном нивоу, М84 (3 бода)

26. Zita Šereš, Nikola Maravić, Branislav Bogdanović, Biljana Bogdanović, Dragana Šoronja - Simović, **Miljana Đorđević**, Ivana Nikolić, Aleksandar Jokić, Žana Šaranović (2018). Povećanje efikasnosti procesa ekstrakcije šećera iz slatkih rezanaca šećerne repe primenom dezinfekcionih sredstava nove generacije. Tehnološki fakultet Novi Sad, A.D. Fabrika šećera „Šajkaška“, Žabalj. Usvojeno na 26.–oj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu Ministarstva prosvete nauke i tehnološkog razvoja Republike Srbije, 18.04.2019.

III АНАЛИЗА ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

Тематско подручје научно - истраживачког рада кандидаткиње др Миљане Ђорђевић је област прехрамбеног инжењерства у оквиру које су примарна истраживања усмерена на технологију шећера. У интересовања кандидаткиње такође се убрајају и испитивање прехрамбених влакана као и креирање функционалних пекарских производа са додатком влакана док је део истраживања усмерен и на нутриционизам, пре свега утврђивање нивоа знања о правилној исхрани и утицаја социо - економских фактора на навике у исхрани код школске деце на подручју Аутономне покрајине Војводина. Примена мембранских сепарационих процеса у третирању отпадних вода прехрамбене индустрије још један је од испитиваних сегмената у научно - истраживачком раду кандидаткиње.

У оквиру примарних истраживања, кроз карактеризацију и испитивање могућности употребе природних материјала и споредних производа прехрамбене индустрије као адсорбената, у нативном или модификованом облику, кандидаткиња се бави испитивањем могућности побољшања квалитета међупроизвода и финалног производа индустрије шећера уз валоризацију споредних производа, пре свега меласе, као и издвајањем вредних компонената из наведених производа и примену мембранских сепарационих процеса у индустрији шећера. Поред тога, унапређење постојећих процеса у технологији шећера такође спада у истраживачки опус кандидаткиње. Други сегмент истраживања кандидаткиње обухвата карактеризацију прехрамбених влакана из споредних производа прехрамбене индустрије и њихову употребу у развоју функционалних прехрамбених производа, пре свега безглутенских пекарских производа побољшане нутритивне вредности. Наведени сегменти истраживања усмерени ка потпуном искоришћењу сировина и валоризацији споредних производа имају велики потенцијал примене у индустрији што представља значајан допринос унапређењу постојећих индустријских процеса али такође отвара могућност за развој нових процеса на индустријском нивоу. Трећим сегментом истраживања обухваћено је прикупљање и анализирање података о ставовима, навикама у исхрани и примени знања о правилној исхрани од стране школске деце у Аутономној покрајини Војводина кроз анкетни упитник. У оквиру четвртог сегмента истраживања кандидаткиња се бави испитивањем утицаја примене различитих хидродинамичких метода на побољшање перформанси током спровођења мембранских сепарационих процеса коришћених при третману отпадних вода прехрамбене индустрије.

У наставку је представљена анализа најзначајнијих радова кандидаткиње према поменутим сегментима истраживања:

1. ПОБОЉШАЊЕ КВАЛИТЕТА МЕЂУПРОИЗВОДА, ФИНАЛНОГ ПРОИЗВОДА И СПОРЕДНИХ ПРОИЗВОДА ИНДУСТРИЈЕ ШЕЋЕРА

Узимајући у обзир да је количина произведене меласе око 2–5% од масе почетне сировине (шећерне репе или шећерне трске), у зависности од стања сировине и примењених операција у процесу прераде, из меласе је могуће издвајање значајне количине сахарозе и тиме повећање ефикасности фабрике шећера. Стога, потенцијал меласе у поменутом смислу давно је препознат јер садржај сахарозе, поред осталих шећера, износи готово 50%. Пречишћавањем меласе значајно се олакшавају процеси издвајања преостале сахарозе, бетаина и других присутних вредних компонената. Стога је ова тема обрађена у раду М14 бр. 1. и М45 бр. 20 кроз свеобухватан преглед поступака издвајања сахарозе и/или бетаина из меласе који се називају процесима десахарификације меласе помоћу уобичајених и напредних технологија примењљивих у индустрији заједно са актуелним истраживањима у овој области. Наведеном тематиком бави се и рад М21 бр. 4. који приказује резултате пречишћавања меласе помоћу два типа бентонита као адсорпционих средстава за везивање присутних несахарозних једињења у меласи шећерне репе при различитим условима третмана (pH, сува материја меласе, концентрација адсорбента) уз праћење промена у параметрима квалитета меласе (боја, мутноћа, садржај сахарозе). Применом методе одзивне површине утврђен је утицај сваког од испитиваних параметара третмана као и оптимални услови третмана меласе неопходни за достизање максималне редукције боје и мутноће меласе уз минимални губитак сахарозе. Такође, у радовима М33 бр. 11 и бр. 13 као и радовима М34 бр. 14 и бр. 16 др Миљана Ђорђевић представила је резултате проистекле након примене различитих типова неорганских и органских адсорбената (бентонит, активни угаљ) као и агроиндустријских остатака као адсорбената (екстраховани резанци шећерне репе) у поступку пречишћавања меласе шећере репе. Повећање ефикасности процеса пречишћавања меласе комбинованим деловањем натријумовог бентонита и сукцесивне микрофилтрације уз примену статичког мешача на смањење интензитета боје и мутноће меласе шећерне репе испитано је у раду М23 бр. 8. Проистекли резултати показали су да је комбиновањем третмана бентонитом и микрофилтрацијом могуће остварити значајно смањење боје и мутноће меласе, док увођење статичког мешача побољшава процес микрофилтрације али испољава негативан утицај на параметре квалитета меласе. Претходно наведени радови резултат су истраживања кандидаткиње током израде докторске дисертације. Са групом аутора у раду М21 бр. 5 и М84 бр. 26 кандидаткиња је истраживала утицај технолошких параметара (температуре, тврдоће воде и примењеног антимикробног средства) на пресивост резанаца шећерне репе услед промене њихових физичко - хемијских особина уз истовремено сагледавање аспеката микробиолошке активности у екстракционом соку при употреби нових антимикробних средстава на бази хлора (натријум хипохлорита, алкил - диметил - бензил - амонијум хлорида и хлор диоксида). Применом методе одзивне површине утврђен је утицај сваког од испитиваних технолошких параметара и оптимални услови процеса добијања пресованих екстрахованих резанаца са што већим садржајем суве материје у циљу смањења потрошње енергената у процесу сушења резанаца. Испитивање зависности физичко - хемијских особина сахарозе, првенствено боје кристала као и боје у раствору, од величине кристала сахарозе истражено је са групом аутора у раду М52 бр. 23.

2. КАРАКТЕРИЗАЦИЈА ПРЕХРАМБЕНИХ ВЛАКАНА И КРЕИРАЊЕ ФУНКЦИОНАЛНИХ БЕЗГЛУТЕНСКИХ ПЕКАРСКИХ ПРОИЗВОДА

На физичко - хемијској и микробиолошкој карактеризацији прехрамбених влакана из шећерне репе након конвективног сушења кандидаткиња је радила са групом аутора у раду М34 бр. 19. док је у наставку истраживања у раду М21 бр. 6 испитан утицај модификације екстрахованих резанаца шећерне репе водоник - пероксидом у алкалној средини и примене различитих режима вакуум сушења на садржај прехрамбених влакана, боју и капацитет везивања воде прехрамбених влакана пореклом из репе. Вредности испитиваних особина добијених модификованих резанаца разматране су у поређењу са немодификованим резанцима а остварени резултати указују да се модификацијом резанаца могу побољшати њихове физичко - хемијске особине и повећати садржај растворљивих прехрамбених влакана. Недостатак безглутенских производа, пре свега хлеба, на домаћем тржишту представља мотив за развој новог технолошки захтевнијег процеса производње у поређењу са процесом производње пшеничног хлеба. Развој квалитетног безглутенског производа још увек представља велики изазов за индустрију јер ни једна сировина, додатак или адитив самостално не може у потпуности заменити глутен. Поред тога, овакви производи дефицитарни су и у прехрамбеним влакнима и микронутријентима. Стога, са коауторима у радовима М21а бр. 3, М34 бр. 17, М82 бр. 25 кандидаткиња истражује утицај различитих количина хидроксипропил метил целулозе (HPMC), модификованих влакана шећерне репе и комерцијалних влакана јабуке и воде на квалитет, сензорску прихватљивост и нутритивну вредност безглутенског хлеба. Са повећањем количине хидроксипропил метил целулозе, влакана шећерне репе и јабуке забележено је побољшање квалитета безглутенског хлеба у погледу специфичне запремине, тврдоће и жвакљивости. Додатак влакана јабуке је на поменуте параметре имао значајнији позитиван утицај у поређењу са влакнима шећерне репе. Поред тога, достигнути садржај укупних прехрамбених влакана у произведеном безглутенском хлебу омогућава да овај производ буде носилац нутритивне изјаве „извор влакана“. Истраживања реолошких параметара безглутенског теста (вискозни и еластични модули и попустљивост) и квалитета (запремина и текстура) безглутенског хлеба обогаћеног прехрамбеним влакнима након додатка различитих количина модификованих влакана шећерне репе или јабуке, хидроксипропил метил целулозе и воде представљена су у радовима М22 бр. 7. и М33 бр. 12. Резултати су показали да је уз адекватне количине поменутих променљивих могуће добити безглутенски хлеб доброг квалитета.

3. НАВИКЕ У ИСХРАНИ И ЗНАЊЕ О ПРАВИЛНОЈ ИСХРАНИ КОД ШКОЛСКЕ ДЕЦЕ

Здрава исхрана и развијање здравих навика у исхрани у периоду адолесценције заједно са одговарајућом физичком активношћу препознати су као кључни фактори за добро дугорочно здравље. С тим у вези у раду М24 бр. 10 представљено је истраживање спроведено је у виду анкетног упитника са циљем да се прикупе информације о навикама у исхрани, учесталости конзумирања оброка и упражњавању физичке активности међу ученицима основних и средњих школа у Аутономној покрајини Војводина мађарске националности, већином настањених у руралним подручјима. Већина испитаника имала је нормални нутритивни статус, док је број оних са прекомерном телесном тежином и гојазних био мањи. У популацији обухваћеној истраживањем такође је забележена недовољна физичка активност и нередовност у конзумирању оброка што је индикатор за потенцијални развој гојазности у зрелом добу. Специфичне навике у исхрани пре свега у погледу конзумирања хлеба, затим слаткиша и грицкалица представљени су у радовима М51 бр. 22 и бр. 23 као и у радовима М34 бр. 18 и бр. 15, респективно.

4. ПОБОЉШАЊЕ ПЕРФОРМАНСИ МЕМБРАНСКИХ СЕПАРАЦИОНИХ ПРОЦЕСА

Распрострањене могућности примене микрофилтрације, посебно у области прехрамбене индустрије, усмериле су научну заједницу ка развоју нових техника у циљу ублажавања феномена запрљаности мембране и феномена концентрационе поларизације. Као резултат тога, уведени су различити поступци који укључују третирање напојне смеше као и технике које омогућавају индуковање промена у протоку напојне смеше. У раду М14 бр. 2 кандидаткиња детаљније разматра једну од хидродинамичких метода која обезбеђује промене у начину протицања напојне смеше узроковане уметањем промотора турбуленције у канал мембране. С тим у вези, описани су и различити типови промотора турбуленције и њихов утицај на потрошњу енергије уз представљање свеобухватног прегледа истраживања која су за циљ имала испитивање перформанси различитих промотора турбуленције у процесима мембранске сепарације примењеним у прехрамбеној индустрији. Са коауторима, у раду М23 бр. 9 настављено је испитивање унапређења процеса микрофилтрације отпадне воде индустрије скроба при различитим процесним параметрима уз увођење статичког мешача при употреби једноканалне керамичке мембране. Добијени резултати показали су да се применом статичког мешача уз одговарајуће процесне параметре флукс пермеата може побољшати и преко 200%.

IV ЦИТИРАНОСТ ОБЈАВЉЕНИХ РАДОВА

Цитираност научних радова кандидаткиње др Миљане Ђорђевић, према извештају Библиотеке Матице српске, у бази SCIENCE CITATION INDEX (Web of Science Core Collection: Citation Indexes, Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED)--1996-present, Social Sciences Citation Index (SSCI)--1996-present, Arts & Humanities Citation Index (A&HCI)--1996-present, Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S)--2001-present, Conference Proceedings Citation Index- Social Science & Humanities (CPCI-SSH)--2001-present, Emerging Sources Citation Index (ESCI)--2015-present) за период од 2015. до 2020. године за 6 индексираних публикација је 28 од чега 21 хетероцитат, 3 коцитата и 4 самоцитата. Цитираност рада М23 бр. 9 преузета је из индексне и цитатне базе SCOPUS као и Хиршов индекс за исти период, при чему рад М23 бр. 9 има 2 хетероцотата, док је Хиршов индекс кандидаткиње 3 (h-index 3) (прилог 2).

V КВАЛИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ АНГАЖОВАЊА И ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

1. ПОКАЗАТЕЉИ УСПЕХА У НАУЧНОМ РАДУ

(Награде и признања за научни рад додељене од стране релевантних научних институција и друштава; уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву; чланства у одборима међународних научних конференција; чланства у одборима научних друштава; чланства у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројеката)

<u>Награде и признања за научни рад додељене од стране релевантних научних институција и друштава</u>

- Стипендиста - докторанд Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије у периоду од 2015. до 2018. године.

Чланства у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројеката

Учешће кандидаткиње у уређивачком одбору међународног научног часописа као уредника за област (прилог 3):

- Food Technology and Biotechnology (M22), за 1 рад.

Рецензије кандидаткиње у међународним научним часописима (прилог 3):

- Spectrochimica Acta Part A: Molecular and Biomolecular Spectroscopy (M21), 1 рад;
- Journal of Agricultural Science and Technology (M22), 1 рад;
- Journal of Food Processing and Preservation (M23), 1 рад;
- Indonesian Journal of Chemistry, 1 рад.

2. АНГАЖОВАНОСТ У РАЗВОЈУ УСЛОВА ЗА НАУЧНИ РАД, ОБРАЗОВАЊУ И ФОРМИРАЊУ НАУЧНИХ КАДРОВА

(Допринос развоју науке у земљи; менторство при изради мастер, магистарских и докторских радова, руковођење специјалистичким радовима; педагошки рад; међународна сарадња; организација научних скупова)

Допринос развоју науке у земљи

Допринос развоју науке у земљи и њеној популаризацији кандидаткиња др Миљана Ђорђевић прижила је учешћем на Међународном Фестивалу науке и образовања Универзитета у Новом Саду 2016., 2017., и 2019. године, као члан радионица Катедре за инжењерство угљенохидратне хране. Такође, тренутне тенденције у свету у погледу развоја прехрамбене индустрије као и знање стечено при учешћу на међународним радионицама и скуповима кандидаткиња је пренела на национални ниво кроз стручна предавања и дискусију са колегама.

Педагошки рад

Током школске 2015/2016. године кандидаткиња је била ангажована на извођењу рачунских вежби на предмету Заштита околине у прехрамбеној индустрији при основним академским студијама на студијском програму Инжењерство угљенохидратне хране, Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

Током школске 2015/2016. кандидаткиња је учествовала у припреми и реализацији експеримената као и обради резултата мастер рада, реализованог на предмету Технологија шећера при студијском програму Инжењерство угљенохидратне хране Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

Током школске 2019/2020. године кандидаткиња је ангажована на извођењу показних лабораторијских вежби на предмету Заштита околине у прехрамбеној индустрији при основним академским студијама на студијском програму Инжењерство угљенохидратне хране, Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

3. ОРГАНИЗАЦИЈА НАУЧНОГ РАДА

(Руковођење пројектима, потпројектима и задацима; технолошки пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси; руковођење научним и стручним друштвима; значајне активности у комисијама и телима Министарства за науку и технолошки развој и телима других министарстава везаних за научну делатност; руковођење научним институцијама)

Руковођење пројектима, потпројектима и задацима

Учешће кандидаткиње као истраживача на националним пројектима (прилог 4):

- 2020- Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије 451-03-68/2020-14/200134
- 2015-2019 Национални пројекат "Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица" (TP 31014), финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, руководилац пројекта проф. др Биљана Пајин.

4. КВАЛИТЕТ НАУЧНИХ РЕЗУЛТАТА

(Утицајност; параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова; ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора; степен самосталности и степен учешћа у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству; допринос кандидата реализацији коауторских радова; значај радова)

Утицајност

Утицајност оригиналних научних радова чији је кандидаткиња др Миљана Ђорђевић аутор или коаутор, може се исказати укупним бројем цитата (прилог 2). Цитираност научних радова кандидаткиње, према извештају Библиотеке Матице српске у бази SCIENCE CITATION INDEX (Web of Science Core Collection: Citation Indexes, Science Citation Index Expanded (SCI-EXPANDED)--1996-present, Social Sciences Citation Index (SSCI)--1996-present, Arts & Humanities Citation Index (A&HCI)--1996-present, Conference Proceedings Citation Index- Science (CPCI-S)--2001-present, Conference Proceedings Citation Index-Social Science & Humanities (CPCI-SSH)--2001-present, Emerging Sources Citation Index (ESCI)--2015-present) за период од 2015. до 2020. године за 6 индексираних публикација је 28 од чега 21 хетероцитата, 3 коцитата и 4 самоцитата. Цитираност рада М23 бр. 9

преузета је из индексне и цитатне базе SCOPUS као и Хиршов индекс за исти период, при чему је број цитата рада 2 док је Хиршов индекс кандидаткиње 3 (h-index 3).

<u>Параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова</u>

Објављени оригинални научни радови кандидаткиње др Миљане Ђорђевић у међународним научним часописима категорије М20 могу се сврстати у следеће научне области:

Food Science & Technology:

- 1 рад М21а бр. 3 (*Food Chemistry*, IF 2019: 6.306);
- 2 рада М21 бр. 4 и бр. 5, (*LWT-Food Science and Technology*, IF 2018: 4.000, IF 2017: 3.455);
- 1 рад М21 бр. 6, (*Food and Bioproducts Processing*, IF 2016: 2.966);
- 1 рад М22 бр. 7 (*International Journal of Food Science and Technology*, IF 2018: 2.201);
- 1 рад М24 бр. 10 (*Food and Feed Research*);

Engineering, Chemical:

- 1 рад М23 бр. 8 (*Canadian Journal of Chemical Engineering*, IF 2019: 1.687);
- 1 рад М23 бр. 9 (*Periodica Polytechnica Chemical Engineering*, IF 2019: 1.257).

Преглед научних области и међународних научних часописа у којима су цитирани оригинални научни радови кандидаткиње др Миљане Ђорђевић дат хронолошки (прилог 2):

Food Science & Technology:

- рад М21а бр. 3 објављен у часопису *Food Chemistry,* **2 хетероцитата:**

  1 цитат у часопису М21а *Food Hydrocolloids*, IF 2019: 7.053;
  1 цитат у часопису М22 *International Journal of Food Science and Technology*, IF 2019: 2.773;

- рад М21 бр. 4 објављен у часопису *LWT-Food Science and Technology,* **3 хетероцитата:**

  1 цитат у часопису М21 *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, IF 2019: 4.192;
  1 цитат у часопису М22 *International Journal of Food Science and Technology*, IF 2019: 2.773;
  1 цитат у часопису Ukrainian Food Journal;

- рад М21 бр. 5, објављен у часопису *LWT-Food Science and Technology,* **2 хетероцитата:**

1 цитат у часопису M21 *Journal of the Science of Food and Agriculture*, IF 2019: 2.614;
1 цитат у часопису M23 *Listy Cukrovarnicke a Reparske*, IF 2019: 0.263;

- рад M21 бр. 6, објављен у часопису *Food and Bioproducts Processing,* **8 цитата (4 хетероцитата, 2 коцитата, 2 самоцитата):**

2 цитата у часопису M21a *Food Chemistry*, IF 2019: 6.306;
1 цитат у часопису M23 *Journal of Food Measurement and Characterization*, IF 2019: 1.648;
2 цитата у часопису M21 *LWT-Food Science and Technology*, IF 2019: 4.006;
1 цитат у часопису M22 *International Journal of Food Science and Technology*, IF 2018: 2.201;
1 цитат у часопису M23 *Czech Journal of Food Sciences,* IF 2018: 1.223;
1 цитат у часопису M21 *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, IF 2017: 3.706;

- рад M22 бр. 7, објављен у часопису *International Journal of Food Science and Technology,* **8 цитата (7 хетероцитата, 1 самоцитат):**

1 цитат у часопису M21a *Food Chemistry*, IF 2019: 6.306;
7 цитата у часопису M23 *Journal of Food Processing and Preservation*, IF 2019: 1.405.

Agricultural Engineering:

- рад M21 бр. 5, објављен у часопису *LWT-Food Science and Technology,* **1 коцитат:**

1 цитат у часопису M21a *Industrial Crops and Products,* IF 2018: 4.583;

Engineering, Chemical:

- рад M21 бр. 4, објављен у часопису *LWT-Food Science and Technology*, **1 хетероцитат, 1 самоцитат:**

1 цитат у часопису M21 *Journal of Environmental Chemical Engineering*, IF 2019: 4.300;
1 цитат у часопису M23 *Canadian Journal of Chemical Engineering*, IF 2019: 1.687;

- рад M21 бр. 6, објављен у часопису *Food and Bioproducts Processing,* **1 хетероцитат:**

1 цитат у часопису M22 *Drying Technology*, IF 2019: 2.988;

- рад M23 бр. 8, објављен у часопису *Canadian Journal of Chemical Engineering,* **1 хетероцитат:**

1 цитат у часопису М22 *Membranes*, IF 2019: 3.094;

- рад М23 бр. 9, објављен у часопису *Periodica Polytechnica Chemical Engineering*, **1 хетероцитат:**

  1 цитат у часопису М23 *Periodica Polytechnica Chemical Engineering,* IF 2019: 1.257.

Mechanics

- рад М23 бр. 9, објављен у часопису *Periodica Polytechnica Chemical Engineering*, **1 хетероцитат:**

  1 цитат у часопису М23 *Mechanika,* IF 2019: 0.485.

Ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора

Из досадашњег научно - истраживачког рада кандидаткиње др Миљане Ђорђевић проистекло је 23 научних публикација, у склопу испод наведених категорија, уз два техничка решења (М80) и одбрањену докторску дисертацију (М71):

- 2 категорије М10 (2 поглавља М14),
- 8 радова категорије М20 (1 рад М21а, 3 рада М21, 1 рад М22, 2 рада М23, 1 рад М24),
- 9 категорије М30 (3 саопштења М33, 6 саопштења М34),
- 1 категорије М40 (поглавље М45)
- 3 категорије М50 (2 рада М51, 1 рад М52).

Објављени оригинални научни радови кандидаткиње припадају групи експерименталних радова у области биотехничких наука.
Кориговање броја бодова на основу броја аутора за објављене научне радове спроведено је код рада М21 бр. 4, рада М23 бр. 8, рада М24 бр. 10, саопштења М34 бр. 16, радова М51 бр. 21 и 22, рада М52 бр. 23 и рада М84 бр. 26 будући да је на наведеним радовима број аутора већи од 7. Потребна корекција броја бодова спроведена је према важећем критеријуму Правилника о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научно - истраживачких резултата истраживача *К/(1+0,2(н-7))*, где је *К* вредност резултата, а *н* број аутора. Укупан индекс компетентности кандидаткиње уз уважавање спроведене корекције броја бодова је 78,61.

Степен самосталности и степен учешћа у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству

Од укупног броја објављених оригиналних научних радова (23), кандидаткиња др Миљана Ђорђевић је први аутор у 2 монографска поглавља (М14 бр. 1 и 2), 2 оригинална научна рада (рад категорије М21 бр. 4 и рад категорије М23 бр. 8), 2

саопштења са скупа штампана у целини (М33 бр. 11 и 13) и 2 саопштења са скупа штампана у изводу (М34 бр. 14 и 16). Кандидаткиња је као аутор одговоран за преписку руководила при објављивању 4 оригинална научна рада у међународним часописима (2 рада М21 бр. 4 и 6, и 2 рада М23 бр. 8 и 9).
Објављени научни радови кандидаткиње резулатат су рада на националном пројекту финансираном од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије на коме је била ангажована, као и рада на пројектима финансираним од стране Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност Аутономне покрајине Војводине и билатералном пројекту.

Допринос кандидата реализацији коауторских радова

Као коаутор, др Миљана Ђорђевић активно је учествовала у експерименталном раду, статистичкој обради експерименталних резултата, писању оригиналних научних радова, као и руковођењу током процеса њиховог објављивања. На тај начин, кандидаткиња је дала свој научни допринос кроз израду и објављивање оригиналних високо рангираних и квалитетних коауторских радова.

Значај радова

Значај научно - истраживачког рада кандидаткиње др Миљане Ђорђевић усмереног ка развоју нових поступака пречишћавања и побољшању квалитета међупроизвода и финалног производа индустрије шећера применом природних и по околину нешкодљивих адсорбената огледа се у потпуном искоришћењу сировине и валоризацији споредних производа индустрије шећера кроз издвајање вредних компонената (бетаина, заостале сахарозе). Стога, проистекли оригинални научни радови значајан су допринос досадашњим научним истраживањима у области технологије шећера у погледу смањења садржаја несахарозних једињења, употпуњавају оскудну научну литературу по питању испитиване проблематике док такође представљају и потенцијал ка испуњењу дугогодишње тенденције за повећањем приноса сахарозе од стране саме индустрије.

VI КВАНТИТАТИВНА ОЦЕНА НАУЧНОГ АНГАЖОВАЊА И ДОПРИНОСА КАНДИДАТА

Индекс компетентности				
Врста резултата	**Вредност резултата**	**Број резултата**	**Укупан број бодова**	**Коригован број бодова***
М14 Монографска студија/поглавље у књизи М12 или рад у тематском зборнику међународног значаја	4	2	8	8
М21а Рад у међународном часопису изузетних вредности	10	1	10	10
М21 Рад у врхунском међународном часопису	8	3	24	22,66
М22 Рад у истакнутом међународном часопису	5	1	5	5
М23 Рад у међународном часопису	3	2	6	5,14
М24 Рад у националном часопису међународног значаја	3	1	3	2,14
М33 Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	3	3	3
М34 Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	6	3	2,92
М45 Поглавље у књизи М42 или рад у тематском зборнику националног значаја	1,5	1	1,5	1,5
М51 Рад у врхунском часопису националног значаја	2	2	4	2,86
М52 Рад у истакнутом националном часопису	1,5	1	1,5	1,25
М71 Одбрањена докторска дисертација	6	1	6	6
М82 Ново техничко решење примењено на националном нивоу	6	1	6	6
М84 Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	3	1	3	2,14
УКУПНО				**78,61**
*Корекција броја бодова за радове на којима је број аутора већи од 7, изведена је на основу критеријума К/(1+0,2(н-7)), где је К вредност резултата, а н број аутора.				

У односу на критеријуме за избор научног сарадника за техничко-технолошке и биотехничке науке	Потребно	Реализовано
Укупно	16	**78,61**
М10+М20+М31+М32+М33+М41+М42+М51+М80+М90+М100	9	66,94
М21+М22+М23	5	42,8

VII АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА

Миљана Ђорђевић рођена 05.09.1990. у Пироту, Србији је смер Прехрамбени техничар - оглед, Млекарске школе са домом ученика „Др Обрен Пејић“ у Пироту завршила 2009. године као носилац Вукове дипломе. Жеља за усавршавањем у области прехрамбеног инжењерства доводи је на Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду где успешно завршава основне (2013) и мастер академске студије (2014) на студијском подручју Инжењерство угљенохидратне хране са просечним оценама 9,31 и 10,00, респективно. Одбрану завршног и мастер рада спроводи на тематици у оквиру предмета Технологија шећера са следећим насловима „Производња прехрамбених влакана“ и „Физичко - хемијске и микробиолошке карактеристике влакана шећерне репе“ уз постигнуте максималне оцене. Током студирања награђивана је од стране факултета за постигнут успех на основним и мастер студијама.

2014. године уписује докторске академске студије на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду на студијском програму Прехрамбено инжењерство у жељи за бављењем научно - истраживачким радом и даљим усавршавањем у овој научној области. Од априла 2015. године ангажована је као Стипендиста - докторанд Министарства просвете, науке и технолошког развоја на пројекту „Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица” (евиденциони број ТР 31014) (прилог 4).

Од маја 2018 године заснива радни однос у оквиру позива Министарства просвете, науке и технолошког развоја „1000 младих истраживача“ на Технолошком факултету у Новом Саду као истраживач - приправник при Катедри за инжењерство угљенохидратне хране.

У оквиру стручног усавршавања, др Миљана Ђорђевић током 2019.-те године борави на Сент Иштван Универзитету у Будимпешти, Мађарска на департману за Прехрамбено инжењерство под окриљем CEEPUS мреже CIII-HR-0360-11-1819 „For Safe and Healthy Food in Middle-Europe“. Исте године учествује на радионици EIT Food RIS Venturing school на Универзитету Warmia and Mazury Олштин, Пољска намењеној побољшању предузетничких и менаџерских вештина младих истраживача (прилог 1). Кандидаткиња је такође учествовала у више радионица фокусираних на методологију научно - истраживачког рада укључујући претраживање литературе, писање и рецензирање научних публикација, као и радионицама намењеним популаризацији науке у земљи (прилог 1).

Кандидаткиња др Миљана Ђорђевић успешна је у научно - истраживачком раду у области пречишћавања међупроизвода, споредних производа и финалног производа индустрије шећера и побољшању њиховог квалитета. Посебан научни допринос дала је кроз пионирска истраживања у области пречишћавања меласе применом природних и доступних адсорбената неорганског и органског порекла где се убрајају и неки од споредних производа саме индустрије шећера. Као резултат студиозног и преданог рада у наведеној области, проистекла је и докторска дисертација под називом: „Редуковање садржаја несахарозних једињења у меласи шећерне репе применом модификованих минералних и целулозних адсорбената” одбрањена у септембру 2020. године.

Кроз досадашњи научно - истраживачки рад објављивањем 23 научне публикације, од којих 7 са укупним бројем цитата 30 (23 хетероцитата, 3 коцитата и 4 самоцитата) уз Хиршов индекс 3 (h-index 3) (прилог 2), кандидаткиња је остварила индекс компетентности 78,61. Уз наведене квантитативне резултате, као млади експерт у својој области препозната је и од стране научне заједнице чему сведоче рецензирани радови у међународним часописима (прилог 3).

Изражена оригиналност, самосталност, поузданост и несебично залагање у досадашњем раду кандидаткиње др Миљане Ђорђевић указују на изузетан афинитет ка научно - истраживачком раду и уз претходно наведене квантитативне резултате квалификују је за даљи развој у комплетног научног радника.

VIII МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

На основу разматрања пријаве кандидата, анализе научног рада и доприноса, као и на основу личног познавања кандидата, Комисија оцењује да је **др Миљана Ђорђевић** вредан и креативан научни радник, који испуњава прописане услове да буде изабран у звање **научног сарадника** за научну област Биотехничке науке, грану науке Прехрамбено инжењерство, научну дисциплину Технологија биљних производа, ужу научну област Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

Кандидаткиња **др Миљана Ђорђевић**:

1. поседује одговарајући научни степен доктора наука-технолошко инжењерство,
2. поседује неопходан број објављених радова у међународним и националним часописима,
3. у досадашњем научно-истраживачком раду остварила је укупан индекс компетентности од 78,61 (потребно 16) уз вредност индекса компетентности из групе M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100=66,94 (потребно 9), и вредност индекса компетентности из групе M21+M22+M23=42,8 (потребно 5),
4. поседује изражену способност за научни рад.

XI ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ЗВАЊЕ

На основу изложеног Комисија једногласно констатује да **др Миљана Ђорђевић** испуњава све услове прописане Законом о науци и истраживањима и Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научно - истраживачких резултата истраживача, те предлаже Наставно - научном већу Технолошког факултета Нови Сад да извештај прихвати и упути предлог Матичном одбору за Биотехнологију и агроиндустрију Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије за избор кандидата

др Миљане Ђорђевић

у звање **научни сарадник** за научну област Биотехничке науке, научну грану Прехрамбено инжењерство, научну дисциплину Технологија биљних производа, ужу научну област Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

____

др Зита Шереш, редовни професор,

Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, председник

____

др Драгана Шороња-Симовић, ванредни професор,

Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Сад, члан

____

др Бојана Филипчев, научни саветник,

Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду, члан

Булевар цара Лазара 1, Нови Сад
Тел: 021/485 3600, 485 3601
имејл: deantf@uns.ac.rs
веб: www.tf.uns.ac.rs

Прилог 5. Правилника о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача

РЕЗИМЕ ИЗВЕШТАЈА О КАНДИДАТУ ЗА СТИЦАЊЕ НАУЧНОГ ЗВАЊА

I Општи подаци о кандидату

Име и презиме: **Миљана Ђорђевић**
Година рођења: **1990.**
ЈМБГ: **0509990737525**
Назив институције у којој је кандидат стално запослен: **по уговору на одређено**, **Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду**

Дипломирао-ла: година: **2013.** факултет: **Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду**
Мастер рад: година: **2014.** факултет: **Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду**
Докторирао-ла: година: **2020.** факултет: **Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду**
Постојеће научно звање: -
Научно звање које се тражи: **Научни сарадник**
Област науке у којој се тражи звање: **Биотехничке науке**
Грана науке у којој се тражи звање: **Прехрамбено инжењерство**
Научна дисциплина у којој се тражи звање: **Технологија биљних производа**
Ужа научна дисциплина: **Квалитет и безбедност хране биљног порекла**
Назив научног матичног одбора којем се захтев упућује: **Матични научни одбор за биотехнологију и агроиндустрију**

II Датум избора-реизбора у научно звање:

Научни сарадник: -

III Научно-истраживачки резултати (прилог 1 и 2 Правилника):

1. Монографије, монографске студије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације међународног значаја (уз доношење на увид) (М10):

	број	вредност	укупно
М11=			
М12=			
М13=			
М14=	2	4	8
М15=			
М16=			
М17=			
М18=			

2. Радови објављени у научним часописима међународног значаја (М20):

	број	вредност	укупно
М21а=	1	10	10
М21=	3	8	22,66
М22=	1	5	5
М23=	2	3	5,14
М24=	1	3	2,14
М25=			
М26=			
М27=			

3. Зборници са међународних научних скупова (М30):

	број	вредност	укупно
М31=			
М32=			
М33=	3	1	3
М34=	6	0,5	2,92
М35=			
М36=			

4. Националне монографије, тематски зборници, лексикографске и картографске публикације националног значаја; научни преводи и критичка издања грађе, библиографске публикације (М40):

	број	вредност	укупно
М41=			
М42=			
М43=			
М44=			
М45=	1	1,5	1,5
М46=			

M47=			
M48=			
M49=			

5. Часописи националног значаја (М50):

	број	вредност	укупно
M51=	2	2	2,86
M52=	1	1,5	1,25
M53=			
M54=			
M55=			
M56=			

6. Зборници скупова националног значаја (М60):

	број	вредност	укупно
M61=			
M62=			
M63=			
M64=			
M65=			
M66=			

7. Магистарске и докторске тезе (М70):

	број	вредност	укупно
M71=	1	6	6
M72=			

8. Техничка и развојна решења (М80)

	број	вредност	укупно
M81=			
M82=	1	6	6
M83=			
M84=	1	3	2,14
M85=			
M86=			

9. Патенти, ауторске изложбе, тестови (М90):

	број	вредност	укупно
M91=			
M92=			
M93=			

IV Квалитативна оцена научног доприноса (прилог 1 Правилника):

1. Показатељи успеха у научном раду:

(Награде и признања за научни рад додељене од стране релевантних научних институција и друштава; уводна предавања на научним конференцијама и друга предавања по позиву; чланства у одборима међународних научних конференција; чланства у одборима научних друштава; чланства у уређивачким одборима часописа, уређивање монографија, рецензије научних радова и пројеката)

Кандидаткиња је била Стипендиста - докторанд Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије у периоду од 2015. до 2018. године.

Кандидаткиња је учествовала у уређивачком одбору међународног научног часописа категорије М22 као уредник за област а такође је рецензирала четири рада за међународне научне часописе из категорија М21, М22 и М23 (прилог 3).

2. Ангажованост у развоју услова за научни рад, образовању и формирању научних кадрова:

(Допринос развоју науке у земљи; менторство при изради мастер, магистарских и докторских радова, руковођење специјалистичким радовима; педагошки рад; међународна сарадња; организација научних скупова)

Популаризацији науке у земљи, кандидаткиња др Миљана Ђорђевић допринела је учешћем на Међународном Фестивалу науке и образовања Универзитета у Новом Саду 2016., 2017., и 2019. године, као члан радионица Катедре за инжењерство угљенохидратне хране.
Ангажман кандидаткиње др Миљане Ђорђевић у педагошком раду на студијском програму Инжењерство угљенохидратне хране, Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду обухватао је:

- извођење рачунских вежби на предмету „Заштита околине у прехрамбеној индустрији“, школска 2015/2016. година
- припрема и реализација експеримената уз обраду резултата мастер рада, реализованог на предмету „Технологија шећера“, школска 2015/2016. година
- извођење показних лабораторијских вежби на предмету „Заштита околине у прехрамбеној индустрији“, школска 2019/2020 година

3. Организација научног рада:

(Руковођење пројектима, потпројектима и задацима; технолошки пројекти, патенти, иновације и резултати примењени у пракси; руковођење научним и стручним друштвима; значајне активности у комисијама и телима Министарства за науку и технолошки развој и телима других министарстава везаних за научну делатност; руковођење научним институцијама)

Учешће кандидаткиње као истраживача на националним пројектима (прилог 4):

- 2020- Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије 451-03-68/2020-14/200134
- 2015-2019 Национални пројекат "Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица" (ТР 31014), финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, руководилац пројекта проф. др Биљана Пајин.

4. *Квалитет научних резултата:*

(Утицајност; параметри квалитета часописа и позитивна цитираност кандидатових радова; ефективни број радова и број радова нормиран на основу броја коаутора; степен самосталности и степен учешћа у реализацији радова у научним центрима у земљи и иностранству; допринос кандидата реализацији коауторских радова; значај радова)

Из досадашњег научно - истраживачког рада кандидаткиње др Миљане Ђорђевић проистекло је 23 научних публикација (2 поглавља у књизи М12 (М14), 1 рад у међународном часопису изузетних вредности (М21а), 3 рада у врхунским међународним часописима (М21), 1 рад у истакнутом међународном часопису (М22), 2 рада у међународним часописима (М23), 1 рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком (М24), 3 саопштења са међународних скупова штампана у целини (М33), 6 саопштења са међународних скупова штампана у изводу (М34), 1 поглавље у књизи М42 (М45)), уз 2 техничка решења (М82, М84) и одбрањену докторску дисертацију (М71).
Цитираност научних радова кандидаткиње др Миљане Ђорђевић према библиографији цитираних радова Матице српске и индексне и цитатне базе SCOPUS за период од 2015. до 2020. године за 7 индексираних публикација, где је кандидаткиња први аутор или коаутор, је 30 од чега 23 хетероцитата, 3 коцитата и 4 самоцитата уз Хиршов индекс 3 (h-index 3) (прилог 2).
Укупан индекс компетентности кандидаткиње уз уважавање спроведене корекције броја бодова према важећем Правилнику о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача је 78,61.
Кандидаткиња др Миљана Ђорђевић је први аутор у 2 монографска поглавља (М14 бр. 1 и 2), 2 оригинална научна рада (рад категорије М21 бр. 4 и рад категорије М23 бр. 8), 2 саопштења са скупа штампана у целини (М33 бр. 11 и 13) и 2 саопштења са скупа штампана у изводу (М34 бр. 14 и 16). Као аутор одговоран за преписку, кандидаткиња је руководила при објављивању 4 оригинална научна рада у међународним часописима (2 рада М21 бр. 4 и 6, и 2 рада М23 бр. 8 и 9) у својству првог аутора и коаутора.
Својим досадашњим научно - истраживачким радом и оригиналним научним радовима пружила је значајан допринос истраживањима у области Технологије шећера у погледу смањења садржаја несахарозних једињења првенствено у меласи и тиме употпунила оскудну научну литературу по питању наведене проблематике која има велики потенцијал примене у индустрији.

Репрезентативни радови као показатељи научне компетентности кандидата

Монографска студија/поглавље у књизи М12 или рад у тематском зборнику међународног значаја, М14 (4 бода)

1. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Nikola Maravić, Marijana Djordjević. Molasses: Desugarization processes and purification treatments. In K. Maddison and R. Fuller (Eds.), *Molasses: Forms, production and uses*, (2019), (pp. 97−123). New York: Nova Science Publishers Inc. ISSN: 978-1-53614-702-5 (eBook). https://novapublishers.com/shop/molasses-forms-production-and-uses/
   Број хетероцитата: 0

2. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Nikola Maravić, Aleksandar Jokić, Marijana Djordjević, Dragana Šoronja-Simović. Turbulence promoters application towards cross-flow microfiltration process enhancement. In Y. El Rayess (Ed.), *Microfiltration: Principles, process and applications*, (2019), (pp. 159−184). New York: Nova Science Publishers Inc. ISSN: 978-1-53616-347-6 (ebook). https://novapublishers.com/shop/microfiltration-principles-process-and-applications/
   Број хетероцитата: 0

Рад у међународном часопису изузетних вредности, М21а (10 бодова)

3. Marijana Djordjević, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Nikolić, **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Marija Milašinović-Šeremešić. Sugar beet and apple fibres coupled with hydroxypropylmethylcellulose as functional ingredients in gluten-free formulations: Rheological, technological and sensory aspects. *Food Chemistry*, 295 (2019), 189−197, ISSN: 0308-8146, Food Science & Technology 7/139, IF 2019: 6.306. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.05.066
   Број хетероцитата: 2

Рад у врхунском међународном часопису, М21 (8 бодова)

4. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Tatjana Došenović, Dragana Šoronja-Simović, Nikola Maravić, Dragana Kukić, Ivana Nikolić, Marijana Djordjević. Sugar beet molasses purification by bentonite addition: Analysis of quality enhancement and treatment conditions. *LWT-Food Science and Technology*, 93 (2018), 142–149, ISSN: 0023-6438, Food Science & Technology 23/135, IF 2018: 4.000. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.03.030
   Број хетероцитата: 4

5. Zita Šereš, Nikola Maravić, Dušan Rakić, Ljubica Dokić, Ivana Nikolić, Dragana Šoronja-Simović, **Miljana Đorđević**. Application of biocides in the process of sucrose extraction from sugar beet: Effect on sucrose content, number of Leuconostoc colonies and wet pulp characteristics. *LWT-Food Science and Technology*, 75 (2017) 17-24, ISSN: 0023-6438, Food Science & Technology 27/133, IF 2017: 3.455. http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2016.08.038
   Број хетероцитата: 2

6. Dragana Šoronja-Simović, Zita Šereš, Nikola Maravić, Marijana Djordjević, **Miljana Djordjević**, Jadranka Luković, Aleksandra Tepić. Enhancement of physicochemical properties of sugar beet fibres affected by chemical modification and vacuum drying. *Food and Bioproducts Processing*, 100 (2016), 432–439, ISSN: 0960-3085, Food Science & Technology 25/130, IF 2016: 2.966. http://dx.doi.org/10.1016/j.fbp.2016.09.003
   Број хетероцитата: 5

Рад у истакнутом међународном часопису, M22 (5 бодова)

7. Marijana Djordjević, Dragana Šoronja-Simović, Ivana Nikolić, Ljubica Dokić, **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Žana Šaranović. Rheology and bread-making performance of gluten-free formulations affected by different levels of sugar beet fibre, hydroxypropylmethylcellulose and water. *International Journal of Food Science and Technology*, 53(8) (2018), 1832–1837, Online ISSN: 1365-2621, Food Science & Technology 55/135, IF 2018: 2.201. https://doi.org/10.1111/ijfs.13797
   Број хетероцитата: 7

Рад у међународном часопису, M23 (3 бода)

8. **Miljana Djordjević**, Zita Šereš, Tatjana Došenović, Dragana Šoronja-Simović, Nikola Maravić, Žana Šaranović, Laslo Šereš, Marina Šćiban, Marijana Djordjević. Modelling of cross-flow microfiltration coupled with bentonite treatment in sugar beet molasses purification. *Canadian Journal of Chemical Engineering*, 97 (2019), 947–954, ISSN: 0008-4034, Engineering, Chemical 85/143, IF 2019: 1.687. https://doi.org/10.1002/cjce.23289
   Број хетероцитата: 1

9. Laslo Šereš, Ljubica Dokić, Bojana Ikonić, Dragana Šoronja-Simović, **Miljana Djordjević**, Žana Šaranović, Nikola Maravić. Data-driven modelling of microfiltration process with embedded static mixer for steepwater from corn starch industry. *Periodica Polytechnica Chemical Engineering*, 62(1) (2019), 114-122, Online ISSN: 1587-3765, Print ISSN: 0324-5853, Engineering, Chemical 93/143, IF 2019: 1.257. https://doi.org/10.3311/PPch.10400
   Број хетероцитата: 2

Рад у националном часопису међународног значаја, M24 (3 бода)

10. Zita Šereš, Ferenc Kiš, Dragana Šoronja Simović, Peter Raspor, Marijana Djordjević, **Miljana Djordjević**, Sonja Smole Možina, Nikola Maravić, Jana Zahorec. Estimation of dietary habits and physical activity among young population in Vojvodina: BMI-for-age approach. *Food and Feed Research*, 45(2) (2018), 159–168, ISSN: 2217-5660, Биотехнологија и агроиндустрија. http://dx.doi.org/10.5937/FFR1802159S
    Број хетероцитата: 0

V Оцена комисије о научном доприносу кандидата са образложењем:

Кандидат др Миљана Ђорђевић:

- поседује одговарајући научни степен доктора наука-технолошко инжењерство,
- поседује неопходан број објављених радова у међународним и националним часописима,
- у досадашњем научно-истраживачким радом остварила је укупан индекс компетентности од 78,61 (потребно 16) уз вредност индекса компетентности из групе M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100=66,94 (потребно 9), и вредност индекса компетентности из групе M21+M22+M23=42,8 (потребно 5),
- поседује изражену способност за научни рад.

На основу изложеног Комисија једногласно констатује да др Миљана Ђорђевић испуњава све услове прописане Законом о науци и истраживањима и Правилником о поступку, начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача, за избор у звање научни сарадник за научну област Биотехничке науке. Стога, комисија оцењује да је др Миљана Ђорђевић вредан и креативан научни радник и са задовољством предлаже да се кандидат

др Миљана Ђорђевић

изабере у звање

НАУЧНОГ САРАДНИКА

за научну област БИОТЕХНИЧКИХ НАУКА,
грану ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО,
научну дисциплину ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА.
ужу научну дисциплину КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ХРАНЕ БИЉНОГ ПОРЕКЛА

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ

____

др Зита Шереш, редовни професор
Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

МИНИМАЛНИ КВАНТИТАТИВНИ ЗАХТЕВИ ЗА СТИЦАЊЕ ПОЈЕДИНАЧНИХ НАУЧНИХ ЗВАЊА

За техничко-технолошке и биотехничке науке

Диференцијални услов- Од првог избора у претходно звање до избора у звање..........	Потребно је да кандидат има најмање XX поена, који треба да припадају следећим категоријама:		
		Неопходно XX=	Остварено
Научни сарадник	Укупно	16	76,81
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	9	66,84
	M21+M22+M23	5	42,8
Виши научни сарадник	Укупно	50	
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	40	
	M 21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	22	
Научни саветник	Укупно	70	
	M10+M20+M31+M32+M33+M41+M42+M51+M80+M90+M100	54	
	M21+M22+M23+M81-85+M90-96+M101-103+M108	30	

***Напомена:**

За избор у научно звање виши научни сарадник, у групацији "Обавезни 2", кандидат мора да оствари најмање 11 поена у категоријама M21+M22+M23 и најмање пет поена у категоријама M81-85+M90-96+M101-103+M108.

За избор у научно звање научни саветник, у групацији "Обавезни 2", кандидат мора да оствари најмање 15 поена у категоријама M21+M22+M23 и најмање пет поена у категоријама
M81-85+M90-96+M101-103+M108.

У области архитектуре просторног планирања и урбанизма у групацији "(Обавезни (2)" се вреднују категорије M21+M22+M23+M24.