

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</p> <p>Одлука Декана Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, број 020-863 од 25.06.2021. године, са Изменом одлуке број 020-878, од 29.06.2021. године</p>
<p>2. Датум и место објављивања конкурса</p> <p>Конкурс је објављен дана 28.06.2021. године, у дневном листу „Дневник“ са Исправком конкурса која је објављена у дневном листу „Дневник“ дана 30.06.2021. године</p>
<p>3. Број сарадника са назнаком звања (асистент приправник, асистент) и назив уже научне области</p> <p>Један сарадник у звање асистента за ужу научну област Прехрамбено инжењерство; Конкурс под редним бројем 2</p>
<p>4. Састав комисије са назнаком 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>1. проф. др Александар Фиштеш, редовни професор, ужа научна област Прехрамбено инжењерство, датум избора у звање: 24.02.2020., Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; председник комисије</p> <p>2. проф. др Драгана Шороња-Симовић, ванредни професор, ужа научна област Прехрамбено инжењерство, датум избора у звање: 01.08.2017., Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; члан</p> <p>3. проф. др Сандра Буцаки, ванредни професор, ужа научна област Прехрамбена технологија, датум избора у звање: 26.02.2016., Прехрамбено-технолошки факултет, Свеучилиште J.J. Strossmayer у Осијеку; члан</p>
<p>5. Пријављени кандидати:</p> <p>Мастер инжењер технологије Немања Бојанић</p>
II. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА

1. Име, име једног родитеља и презиме:

Немања (Ђорђе) Бојанић

2. Звање:

мастер инжењер технологије

3. Датум и место рођења, адреса:

27.09.1991., Врбас, војводе Бојовића 3/1, 21000 Нови Сад, Србија

4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће:

истраживач сарадник, студент докторских студија, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду

5. Година уписа и завршетка основних студија:

2010-2014.

6. Студијска група, факултет и универзитет:

биохемијско инжењерство, Биотехнологија, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду

7. Успех у студијама:

просечна оцена 9,21

8. Оцене из наставних предмета релевантних за избор:

Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице: 10
Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране: 10
Савремени поступци у технологији хлеба: 10
Специјално млинарство: 10
Режими складиштења жита: 10
Производња и примена прехранбених влакана: 10
Технологија екструдирања хране: 10
Мембрански сепарациони процеси у прехранбеној индустрији: 10
Масне масе у кондиторским производима: 10

9. Наслов и оцена дипломског рада или дипломског испита:

„Селективна преципитација у сепарацији биомолекула”, оцена 10

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

Прехрамбено инжењерство, 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:

„Примена матрица уситњавања у контроли приноса укупног извода на пролазиштима крупљења“, оцена 10

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

- 04.09. – 24.09.2017. године - похађао семинар намењен земљама у развоју, а на тему Контрола и заштита житарица током складиштења („2017 Seminar on Grain Security for Officials from Developing Countries“, Henan University, Zhengzhou, PR China), одржан на Хенан Универзитету у Џенгџоу, Кина;
- 06.06. – 28.06.2021. године – студијски боравак у оквиру СЕЕРУС програма у Вроцлаву, Пољска, на Факултету за биотехнологију и науку о храни на вроцлавском универзитету за природне науке (Wroclaw University of Environmental and Life Sciences, Faculty of Biotechnology and Food Science)

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

Енглески језик: чита – одлично; пише – одлично; говори – одлично;

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

Прехрамбено инжењерство, инжењерство угљенохидратне хране, технологија млинарства, технологија складиштења жита

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 01.01.2021. године **истраживач-сарадник** на Програму Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, број: 451-03-68/2020-14/ 200134;
- Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 15.11.2018. до 31.12.2020. године, **истраживач-сарадник** на пројектима Министарства просвете, науке и технолошког развоја: ТР 31014 и Ш 46009;
- Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 26.10.2017. до 15.11.2018. године, **истраживач-приправник** на пројектима Министарства просвете, науке и технолошког развоја: ТР 31014 и Ш 46009;

- **Стипендиста** Министарства просвете, науке и технолошког развоја на пројекту „Развој нових и функционалних кондиторских производа на бази уљарица“ (Евиденциони број: ТР310014), Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 01.04.2016. до 26.10.2017. године;

IV. ЧЛАНСТВО У СТРУЧНИМ И НАУЧНИМ АСОЦИЈАЦИЈАМА: -

V. НАСТАВНИ РАД:

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

1. Педагошко искуство пре избора у звање асистента: -
2. Ангажованост у одржавању вежби и семинара (на ком предмету, факултету, универзитету):
 - Контрола квалитета у технологијама прераде жита
 - Примена наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији
 - Технологија млинарства
 - Технологија складиштења жита
 - Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране
 - Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице

3. Број часова недељно (вежби и семинара):

Школска 2016/2017. година

- Контрола квалитета у технологијама прераде жита – 1,3 часа недељно (2 часа x 0,66 групе)
- Примена наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији – 3 часа недељно (3 часа x 1 група)
- Технологија млинарства – 1,5 час недељно (3 часа x 0,5 групе)
- Технологија складиштења жита – 1 час недељно (2 часа x 0,5 групе)
- Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице – 1,5 час недељно (3 часа x 0,5 групе)

Школска 2017/2018. година

- Контрола квалитета у технологијама прераде жита – 0,66 часова недељно (2 часа x 0,33 групе)
- Технологија млинарства – 1,5 час недељно (3 часа x 0,5 групе)
- Технологија складиштења жита – 1 час недељно (2 часа x 0,5 групе)
- Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране – 1 час недељно (3 часа x 0,33 групе)
- Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице – 1,5 час недељно (3 часа x 0,5 групе)

Школска 2018/2019. година

- Контрола квалитета у технологијама прераде жита – 0,66 часова недељно (2

часа x 0,33 групе)

- Технологија млинарства – 1,5 час недељно (3 часа x 0,5 групе)
- Технологија складиштења жита – 1 час недељно (2 часа x 0,5 групе)
- Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране – 1 час недељно (3 часа x 0,33 групе)
- Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице – 1,5 час недељно (3 часа x 0,5 групе)

Школска 2019/2020. година

- Контрола квалитета у технологијама прераде жита – 1 час недељно (2 часа x 0,5 група)
- Технологија млинарства – 3 часа недељно (3 часа x 1 група)
- Технологија складиштења жита – 2 часа недељно (2 часа x 1 група)
- Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране – 1 час недељно (3 часа x 0,33 групе)
- Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице – 3 часа недељно (3 часа x 1 група)

Школска 2020/2021. година

- Контрола квалитета у технологијама прераде жита – 0,66 часова недељно (2 часа x 0,33 групе)
- Технологија млинарства – 3 часа недељно (3 часа x 1 група)
- Технологија складиштења жита – 2 часа недељно (2 часа x 1 група)
- Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране – 1 час недељно (3 часа x 0,33 групе)
- Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице – 3 часа недељно (3 часа x 1 група)

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:
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:

- награда коју додељује Универзитет у Новом Саду за постигнут успех у току студирања (школске 2010/2011. и 2011/2012. године)
- награда коју додељује Технолошки факултет Нови Сад, за постигнут успех у току студирања за школску 2011/2012. годину

- 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**

- Технологија складиштења жита – вежбе

Година	Број анкетираних студената	Процечна оцена
2016/17.	10	9,90
2017/18.	17	10,00
2018/19.	15	9,39
2019/20.	15	9,89

- Технологија млинарства – вежбе

Година	Број анкетираних студената	Процечна оцена
2016/17.	9	9,89
2017/18.	7	10,00
2018/19.	12	9,83
2019/20.	19	9,08

- Технологија складиштења жита – ДОН

Година	Број анкетираних студената	Процечна оцена
2019/20.	19	9,14

- Технологија млинарства – ДОН

Годин	Број анкетираних студената	Процечна оцена
2019/20.	15	9,92

ђ) **Остало**

- Активно учествовање у припреми и реализацији експеримената и обради резултата у изради завршних, дипломских и мастер радова реализованих у оквиру предмета Технологија складиштења жита и Технологија млинарства наставно-научне области Инжењерство угљенохидратне хране.
- Активно учествовање у припреми и реализацији експеримената у изради студентских темата.
- Учествовао у менторском раду са студентима Технолошког факултета: школске 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020. и 2020/2021. године, као ментор наставник студентима I и II године основних академских студија, студијски програм Прехрамбено инжењерство, модул Инжењерство угљенохидратне хране.
- Учествовао у организацији међународне научне конференције „1st International Conference on Advanced Production and Processing“, која је одржана на Технолошком факултету, Универзитет у Новом Саду, од 10. до 11. октобра, 2019.

године.

- Учествовао у организацији и извођењу активности на Фестивалу науке Универзитета у Новом саду (2017. и 2019. године).
- Учествовање у својству учесника у стручним школама, курсевима и тренинзима:
 - „Train“ програм за усавршавање академског особља, одржан у Новом Саду, јуна 2016. године;
 - Учествовање на семинару „Могућности финансирања путем ЕУ фондова“, - 14.12.2018., у организацији Фонда „Европски послови“, Аутономне покрајине Војводине;

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 међународном часопису изузетних вредности – M21a

1. **Nemanja Bojanić**, Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Aleksandar Takači, Tatjana Došenović: Using the breakage matrix approach for monitoring the break release in the wheat flour milling process, Journal of the Science of Food and Agriculture, 97(7), 2205–2214, (2017).
<https://doi.org/10.1002/jsfa.8030>

Рад у врхунском међународном часопису - M21

1. Nemanja Teslić, **Nemanja Bojanić**, Dušan Rakić, Aleksandar Takači, Zoran Zeković, Aleksandar Fišteš, Marija Bodroža-Solarov and Branimir Pavlić: Defatted wheat germ as source of polyphenols – Optimization of microwave-assisted extraction by RSM and ANN approach, Chemical Engineering and Processing - Process Intensification, 143, 107634, (2019).
<https://doi.org/10.1016/j.cep.2019.107634>

Рад у истакнутом међународном часопису – M22

1. Nemanja Teslić, **Nemanja Bojanić**, Dušica Čolović, Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Marija Bodroža-Solarov, Zoran Zeković and Branimir Pavlić: Conventional versus novel extraction techniques for wheat germ oil recovery: multi-response optimization of supercritical fluid extraction, Separation Science and Technology, 56(9), 1546-1561, (2021).
<https://doi.org/10.1080/01496395.2020.1784941>

2. **Nemanja Bojanić**, Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Samuel Kolar, Bojana Ćurić and Jovana

Petrović: Study on the effects of smooth roll grinding conditions on reduction of wheat middlings using response surface methodology, Journal of Food Science and Technology, 58(4), 1430-1440, (2021).

<https://doi.org/10.1007/s13197-020-04654-5>

Рад у међународном часопису –M23

1. **Nemanja Bojanić**, Nemanja Teslić, Dušan Rakić, Mirjana Brdar, Aleksandar Fišteš, Zoran Zeković, Marija Bodroža-Solarov, Branimir Pavlić: Extraction kinetics modeling of wheat germ oil supercritical fluid extraction, Journal of Food Processing and Preservation, 43(9), e14098, (2019).

<https://doi.org/10.1111/jfpp.14098>

2. **Nemanja Bojanić**, Aleksandar Fišteš, Tatjana Došenović, Aleksandar Takači, Mirjana Brdar, Kiyoshi Yoneda, Dušan Rakić: Control of the size and compositional distributions in a milling process by using a reverse breakage matrix approach, Hemijska industrija, 75(1), 1-14, (2021).

<https://doi.org/10.2298/HEMIND201027004B>

Рад у часопису међународног значаја верификован посебном одлуком – M24

1. Jovana Petrović, Biljana Pajin, Sunčica Kocić-Tanackov, Jelena Pejin, Aleksandar Fišteš, **Nemanja Bojanić**, Ivana Lončarević: Quality properties of cookies supplemented with fresh brewer`s spent grain, Food and Feed Research, 44(1), 57-63, (2017).

<https://doi.org/10.5937/FFR1701057P>

2. Strahinja Vidosavljević, **Nemanja Bojanić**, Viktor Stojkov, Radmilo Čolović, Olivera Đuragić, Aleksandar Fišteš, Vojislav Banjac, Comparison of two dry fractionation processes for protein enrichment of sunflower meal, Food and Feed Research, 46 (2), 209-217, (2019).

<https://doi.org/10.5937/FFR1902209V>

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 националном часопису - M51

1. Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Đuro Vukmirović, **Nemanja Bojanić**: The possibilities of wheat roller milling optimization using the response surface methodology, Journal on Processing and Energy in Agriculture (former PTEP), 21 (2), 118-123, (2017).

Рад у часопису националног значаја - M52

1. Nikola Maravić, Zita Šereš, Aleksandar Takači, Žana Šaranović, Ivana Nikolić, Ljubica

Dokić, Dragana Šoronja Simović, **Nemanja Bojanić**: Fizičke osobine emulzija tipa ulje u vodi dobijenih tehnikom membranskog emulgovanja upotrebom Shirasu staklenih membrana, Uljarstvo (Journal of edible oil industry), 47(1), 55-63, (2016).

6. Саопштења на међународним научним скуповима:

Саопштење са међународног скупа штампано у целини M33

1. Jovana Petrović, Aleksandar Fišteš, Biljana Pajin, Ivana Lončarević, **Nemanja Bojanić**, Sunčica Kocić-Tanackov, Jelena Pejin: The influence of deffated extruded wheat germ on cookie quality, VI International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 74-78, March, (2019).

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу M34

1. Aleksandar Takači, Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Tatjana Došenović, Mirjana Brdar, Ivan Stijepović, **Nemanja Bojanić**: The formation of particle size distribution prediction model, V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 473, March, (2017).

2. Nemanja Teslić, **Nemanja Bojanić**, Dušica Čolović, Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Marija Bodroža-Solarov, Zoran Zeković, Branimir Pavlić: Comparative analysis of conventional and novel extraction techniques for the wheat germ oil recovery, VI International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 87, March, (2019).

3. Nemanja Teslić, **Nemanja Bojanić**, Dušica Čolović, Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Marija Bodroža-Solarov, Zoran Zeković, Branimir Pavlić: Supercritical fluid extraction of wheat germ oil: Optimization by response surface methodology, VI International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 86, March, (2019).

4. Jovana Petrović, **Nemanja Bojanić**, Sonja Simić, Biljana Pajin, Ivana Lončarević, Drago Šubarić, Antun Jozinović: Characterization of corn snack product enriched with sugar beet pulp, IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Serbia, 45-45, 23-25. October, (2018).

5. **Nemanja Bojanić**, Dušan Rakić, Jovana Petrović, Samuel Kolar, Bojana Ćurić, Aleksandar Fišteš: Effect of smooth roll grinding conditions on reduction of middlings in the wheat flour milling process, IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad Serbia, 23-25. October, (2018).

6. **Nemanja Bojanić**, Nemanja Teslić, Dušan Rakić, Aleksandar Fišteš, Marija Bodroža-Solarov, Zoran Zeković, Branimir Pavlić: Optimization of microwave-assisted extraction (MAE) of defatted wheat germ phenolic antioxidants using response surface methodology, Malta Polyphenols World Congress 2019, Valletta, Malta, 74, September, (2019).

7. Nemanja Teslić, **Nemanja Bojanić**, Branimir Pavlić, Marija Bodroža-Solarov, Aleksandar Fišteš, Zoran Zeković: Comparative analysis of convectional and novel extraction techniques for

the defatted wheat germ polyphenols recovery, Malta Polyphenols World Congress 2019, Valletta, Malta, 133, September, (2019).

8. **Nemanja Bojanić**, Nemanja Teslić, Dušan Rakić, Aleksandar Takači, Zoran Zeković, Aleksandar Fišteš, Marija Bodroža-Solarov, Branimir Pavlić: Application of artificial neural network for optimization of microwave-assisted extraction (MAE) of defatted wheat germ phenolic antioxidants, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 25, 10-11. October, (2019).

9. Jovana Petrović, Sunčica Kocić-Tanackov, Biljana Pajin, Ivana Lončarević, Aleksandar Fišteš, **Nemanja Bojanić**, Jelena Pejin: The possibility of using extruded sugar beet pulp for the production of cookies, from the aspect of microbiological profile, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 30, 10-11. October, (2019).

10. Branimir Pavlić, **Nemanja Bojanić**, Nemanja Teslić, Dušan Rakić, Aleksandar Fišteš, Marija Bodroža Solarov, Zoran Zeković: Supercritical fluid extraction of wheat germ oil: RSM optimization, 17th European Meeting on Supercritical Fluids, Sijudad Real, Španija, 278-279, 8-11. April, (2019).

11. Zoran Zeković, **Nemanja Bojanić**, Nemanja Teslić, Dušan Rakić, Mirjana Brdar, Aleksandar Fišteš, Marija Bodroža Solarov, Branimir Pavlić: Extraction kinetics of wheat germ oil SFE, 17th European Meeting on Supercritical Fluids, Sijudad Real, Španija, 276-277, 8-11. April, (2019).

7. Саопштења на домаћим научним скуповима:

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини – М63

1. Aleksandar Fišteš, **Nemanja Bojanić**: Pšenična klica: sporedni proizvod mlevenja pšenice – polazna sirovina za proizvodnju ulja, 57. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi, Crna Gora, 137-144, 19-24. Jun, (2016).

2. Aleksandar Takači, **Nemanja Bojanić**, Zita Šereš, Nikola Maravić, Miljana Đorđević, Ljubica Dokić, Vladimir Šarac: Analiza vrednosti hemijske potrošnje permeata otpadne vode prilikom filtracije kroz keramičku membranu sa slojem TiO₂, 57. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi, Crna Gora, 187-196, 19-24. Jun, (2016).

3. **Nemanja Bojanić**, Snežana Kravić, Branislav Šojić, Ivana Lončarević, Jovana Petrović, Aleksandar Fišteš: Fizičko – hemijske karakteristike ulja pšenične klice, 58. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi, Crna Gora, 157-163, 18-23. Jun, (2017).

4. **Nemanja Bojanić**, Aleksandar Fišteš: Ocena efikasnosti separacije frakcija suncokretove sačme ostvarene primenom različitih mlevnih postupaka, 59. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi, Crna Gora, 101-109, 17-22. Jun, (2018).

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу – М64

1. **Nemanja Bojanić**, Dušan Rakić, Jovana Petrović, Samel Kolar, Bojana Ćurić, Aleksandar Fišteš: The influence of the grinding parameters on the efficiency of milling wheat grits, UNIFood Conference, Belgrade, Serbia, 5- 6. October, (2018).

2. **Nemanja Bojanić**, Nemanja Teslić, Dušan Rakić, Branimir Pavlić: Response surface methodology: optimization of microwave-assisted extraction (MAE) of defatted wheat germ phenolic antioxidants, 7th Conference of the Young Chemists of Serbia, Belgrade, Serbia, 2. November, (2019).

8. Радови у којима је кандидат једини аутор и први коаутор:

Рад у међународном часопису изузетних вредности – M21a

1. **Nemanja Bojanić**, Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Aleksandar Takači, Tatjana Došenović: Using the breakage matrix approach for monitoring the break release in the wheat flour milling process, Journal of the Science of Food and Agriculture, 97(7), 2205–2214, (2017).

<https://doi.org/10.1002/jsfa.8030>

Рад у истакнутом међународном часопису – M22

1. **Nemanja Bojanić**, Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Samuel Kolar, Bojana Ćurić and Jovana Petrović: Study on the effects of smooth roll grinding conditions on reduction of wheat middlings using response surface methodology, Journal of Food Science and Technology, 58(4), 1430-1440, (2021).

<https://doi.org/10.1007/s13197-020-04654-5>

Рад у међународном часопису –M23

1. **Nemanja Bojanić**, Nemanja Teslić, Dušan Rakić, Mirjana Brdar, Aleksandar Fišteš, Zoran Zeković, Marija Bodroža-Solarov, Branimir Pavlić: Extraction kinetics modeling of wheat germ oil supercritical fluid extraction, Journal of Food Processing and Preservation, 43(9), e14098, (2019).

<https://doi.org/10.1111/jfpp.14098>

2. **Nemanja Bojanić**, Aleksandar Fišteš, Tatjana Došenović, Aleksandar Takači, Mirjana Brdar, Kiyoshi Yoneda, Dušan Rakić: Control of the size and compositional distributions in a milling process by using a reverse breakage matrix approach, Hemijska industrija, 75(1), 1-14, (2021).

<https://doi.org/10.2298/HEMIND201027004B>

9. Индекс компетентности:

Категорија рада	Коефицијент	Број радова	Укупно
M _{21a}	10	1	10
M ₂₁	8	1	8
M ₂₂	5	2	10
M ₂₃	3	2	6
M ₂₄	3	2	6
M ₃₃	1	1	1
M ₃₄	0,5	11	5,5
M ₅₁	2	1	2
M ₅₂	1,5	1	1,5
M ₆₃	0,5	4	2
M ₆₄	0,2	2	0,4
Укупан индекс компетентности кандидата:			52,4

<p>VI. СТРУЧНИ РАД (прихваћени или реализовани пројекти, патенти, законски текстови и др).</p>
<p>Учешће на пројектима:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Истраживач на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије: Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица (Евиденциони број: ТР 31014), у периоду од 2016. до 2020. године • Истраживач на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије: Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту (Евиденциоини број: ИИИ 46009), у периоду од 2017. до 2019. године • Истраживач на пројекту Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност: Валоризација споредних производа прехрамбене индустрије кроз развој нутритивно обогаћених финих пекарских производа (Евиденциони бројеви: 142-451-2445/2018, 142-451-2134/2019-01/02), у периоду од 2018-2020. године • Истраживач на пројекту Минисарства пољопривреде, шумарства и водопривреде; Управе за аграрна плаћања: Технолошки поступак валоризације споредних производа прераде житарица, шећерне репе, воћа и уљарица кроз развој кондиторско пекарских производа (Евиденциони број: 680-00-00054/4/2020-02), у периоду од 2020. до 2021. године
<p>VII. ПРИЗНАЊА, НАГРАДЕ И ОДЛИКОВАЊА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ РАД: -</p>
<p>VIII. ОСТАЛО</p>
<p>Кандидат је током основних студија у два мандата обављао функцију студента продекана. Члан је Спортског удружења „ТЕХНОЛОГ“ и Културно-уметничког друштва Технолошког факултета и активно учествује у раду поменутих удружења. Био је члан креативног тима задуженог за израду Монографије Технолошког факултета, објављене поводом 60 година постојања Технолошког факултета, Универзитета у Новом Саду. Кандидат је сарадник у НТЦ систему учења. Коаутор је научно-популарног романа за децу „Бранко и Станко - У свету атома“.</p>
<p>IX. АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА (на једној страници куцаног текста):</p>
<p>Истраживач сарадник Немања Бојанић завршио је основне академске студије на Технолошком факултету, Универзитет у Новом Саду на студијском програму Биотехнологија, смер Биохемијско инжењерство. Мастер академске студије завршио је на истом факултету на студијском програму Прехрамбено инжењерство, смер Инжењерство угљенохидратне хране. Звање дипломирани инжењер технологије стекао је 2014. године са просечном оценом 9,21. У два наврата је био добитник награде за постигнут успех у току студирања коју додељује Универзитет у Новом Саду и један пут добитник награде за постигнут успех у току студирања коју додељује Технолошки факултет Нови Сад. Такође, у току студирања, у два наврата је обављао функцију студента продекана. Године 2015. стекао је звање мастер инжењер технологије са просечном оценом 10. Исте године уписао је докторске академске студије на Технолошком факултету, где се налази у статусу</p>

студента докторских студија на студијском програму Прехрамбено инжењерство. У периоду од 2016. до 2017. године стиче искуство у научно-истраживачком раду на Технолошком факултету као стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја, прикључењем на пројекат под евиденционим бројем: ТР31014. Године 2017. заснива радни однос на Технолошком факултету Нови Сад у звању истраживач-приправник, и ради на претходно наведеном пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја број ТР 31014 као и на пројекту са евиденционим бројем: ИИИ 46009. Од новембра 2018. године на истим пројектима ради у звању истраживач-сарадник, све до завршетка пројеката, крајем 2020. године, од када је ангажован на Програму Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, број: 451-03-68/2020-14/ 200134. Кандидат је, до сада, као истраживач учествовао у четири научно-истраживачка пројекта. Од момента запошљавања на Технолошком факултету, кандидат је био ангажован на одржавању лабораторијских и рачунских вежби из следећих предмета: Контрола квалитета у технологијама прераде жита (у школској 2016/17, 2017/18, 2018/19, 2019/20. и 2020/21. години), Примена наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији (у школској 2016/17. години), Технологија млинарства (у школској 2016/17, 2017/18, 2018/19, 2019/20. и 2020/21. години), Технологија складиштења жита (у школској 2016/17, 2017/18, 2018/19, 2019/20. и 2020/21. години), Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране (у школској 2017/18, 2018/19, 2019/20. и 2020/21. години) и Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице (у школској 2016/17, 2017/18, 2018/19, 2019/20. и 2020/21. години). Квалитет наставног рада кандидата вредновали су студенти Технолошког факултета Нови Сад, оценивши га у анкетама за период од школске 2016/17. до школске 2019/20. године с просечном оценом већом од 9,00. Кандидат је учествовао у менторском раду са студентима I и II године Технолошког факултета. Аутор је или коаутор на укупно 28 публикација, чиме је остварио укупан индекс компетенције 52,4. Објавио је осам радова из М20 категорије: по један рад из М21а и М21 категорије и по два рада из М22, М23 и М24 категорије. Први је аутор на раду из М21а категорије, на једном раду М22 категорије, као и на оба публикована рада из М23 категорије. Током студирања, два пута је боравио на студијском усавршавању у иностранству: на семинару „2017 Seminar on Grain Security for Officials from Developing Countries“, који је одржан на Henan University of Technology у граду Џенџоу, Кина и на Wrocław University of Environmental and Life Sciences, Faculty of Biotechnology and Food Science, у оквиру СЕЕРУС програма. Похађао је „Train“ програм за усавршавање академског особља и учествовао на семинару „Могућности финансирања путем ЕУ фондова“, у организацији Фонда „Европски послови“, Аутономне покрајине Војводине. Учествовао је у организацији и извођењу активности на Фестивалу науке Универзитета у Новом саду 2017. и 2019. 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):

На основу приложене документације и анализе рада кандидата, комисија је утврдила да пријављени кандидат Немања Бојанић, мастер инжењер технологије и студент докторских студија на Технолошком факултету Нови Сад, испуњава све законске услове за избор сарадника у звање асистента за ужу научну област Прехрамбено инжењерство предвиђене Законом о високом образовању („Сл. Гласник РС“, број 88/2017, 73/2018, 27/2018 - др. закон, 67/2019 и 6/2020 - др. закони), чланом 126 Статута Факултета (број 020-1024 од 29.06.2018. године), као и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад (020-1984 од 17.11.2020. године).

XI. ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА

Комисија, именована на основу одлуке Изборног већа Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду (седница одржана 05.07.2021, Одлука о именовању комисије за писање реферата о кандидатима за избор у звање сарадника број 020-921) за избор у звање и заснивање радног односа једног сарадника у звање асистента (конкурс бр. 2) за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, констатовала је да се на расписани конкурс пријавио један кандидат – студент докторских студија Немања Бојанић, истраживач сарадник на Технолошком факултету Нови Сад, који на основу приказаних података и анализе наставно-научног рада, испуњава све услове за избор у звање асистента. Комисија предлаже Изборном већу Технолошког факултета Нови Сад да изабере Немању Бојанића, мастер инжењера технологије, у звање АСИСТЕНТ за ужу научну област Прехрамбено инжењерство и заснује радни однос на одређено време (36 месеци), у складу са Законом.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

председник комисије
др Александар Фиштеш
редовни професор
Технолошки факултет
Универзитет у Новом Саду

члан
др Драгана Шороња-Симовић
ванредни професор
Технолошки факултет
Универзитет у Новом Саду

члан
др Сандра Буцаки
ванредни професор
Прехрамбено-технолошки факултет
Свеучилиште J.J.Strossmayer у Осијеку

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.