

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

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА
1. Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења Одлука бр. 020-868, тачка 5. Конкурса, Декан Технолошког факултета Нови Сад, Проф. др Биљана Пајин, 23.06.2023. године 2. Датум и место објављивања конкурса 29.06.2023. године, Дневни лист „Дневник” Нови Сад 3. Број сарадника са назнаком звања (асистент приправник, асистент) и назив уже научне области Један сарадник у звање асистента са докторатом за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, са пуним радним временом, на одређено време у трајању од 36 месеци, тачка 5. Конкурса 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: 1. Др Ранко Романић, ванредни професор, ужа научна област Прехрамбено инжењерство, 29.09.2022. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, председник; 2. Др Александра Тепић Хорецки, редовни професор, ужа научна област Прехрамбено инжењерство, 14.02.2020. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан; 3. Др Рамзија Цврк, редовни професор, ужа научна област Прехрамбена технологија, 24.03.2023. године, Технолошки факултет Универзитета у Тузли, Тузла, Босна и Херцеговина, члан. 5. Пријављени кандидати: 1. Др Тања Лужаић, научни сарадник
II. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА
1. Име, име једног родитеља и презиме: Тања (Здравко) Лужаић 2. Звање: Научни сарадник 3. Датум и место рођења: 02.01.1992. године, Загреб, Република Хрватска

4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће:
Научни сарадник, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
5. Година уписа и завршетка основних студија:
2010-2014.
6. Студијска група, факултет и универзитет:
Технологије конзервисане хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
7. Успех у студијама:
Просечна оцена 9,74 (девет и 74/100)
8. Оцене из наставних предмета релевантних за избор:
Основне академске студије:
Технологија прераде уљарица: 10
Технологија прераде биљних уља и масти: 10
Мастер академске студије:
Савремени трендови у технологији уља и масти: 10
Докторске академске студије:
Технологија прераде соје: 10
Технологија прераде сунцокрета: 10
Технологија хладно цеђених уља: 10
Технологија маргарина и наменских масти: 10
9. Наслов и оцена дипломског рада или дипломског испита:
„Биоактивне компоненте и нутритивни значај маслиновог уља”, оцена 10
10. Студијска група, факултет, универзитет и успех на специјалистичким, односно магистарским студијама:
Технологије конзервисане хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
11. Година уписа и завршетка специјалистичких, односно магистарских студија:
Година уписа и завршетка мастер академских студија:
2014-2015.
Година уписа и завршетка докторских академских студија:
2015-2021.
12. Наслов специјалистичког рада, односно магистарске тезе:
Наслов мастер рада:
„Испитивање промене боје девичанских маслинових уља при условима Schaal-Oven теста”, оцена 10
Наслов докторске тезе:
„Могућности и ограничења производње хладно пресованог уља и погаче од семена одабраних хибрида сунцокрета најновијег сортимента”
13. Место и трајање специјализација и студијских боравака у иностранству:
- 29.06.2014.-10.07.2014. године: Регионална цетињска љетња школа „Здрава храна, вино и култура”, организатор: Универзитет Доња Горица, Факултет за прехранбену технологију, безбједност хране и екологију, Подгорица, Црна Гора

- **06.12.2019.-20.12.2019. године:** Студијски боравак на Факултету за биохемију, биофизику и биотехнологију, Јагелонског Универзитета у Кракову, Пољска (енгл. *Faculty of Biochemistry, Biophysics and Biotechnology, Jagiellonian University in Krakow, Poland*)

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

Енглески језик: говори, чита и пише врло добро

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

Техничко-технолошке науке (образовно-научно поље), Технолошко инжењерство (област), Прехрамбено инжењерство (ужа област), Технологије конзервисане хране, Технологија прераде уљарица и Технологија прераде биљних уља и масти, односно Контрола квалитета у технологијама уља и масти (уска оријентација)

III. КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ

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

- од **12.01.2015. до 01.07.2016. године**, предавач технолошке групе предмета, Средња пољопривредна школа у Бачкој Тополи

- од **04.07.2016. до 25.04.2018. године**, технолог у производњи и технолог на пројекту „Imlek Plant Optimization”, АД Имлек, Београд - Падинска Скела

- од **26.04.2018. године до 14.02.2019. године**, истраживач-приправник, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

- од **15.02.2019. године до 14.02.2022. године**, истраживач-сарадник, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

- од **15.03.2022. године до данас**, научни сарадник, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

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:

Од школске 2018/2019. године ангажована у просветно-педагошком раду на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, у оквиру реализације ДОН, тј. практичне наставе (лабораторијских вежби) из пет предмета на основним академским студијама и мастер академским студијама студијског програма: Прехрамбено инжењерство, студијских подручја: Технологије конзервисане хране и Контрола квалитета, и то:

- Технологија уља и масти I,

- Технологија уља и масти II,

- Контрола квалитета у технологијама биљних уља и масти, воћа и поврћа и готове хране,

- Савремени трендови у технологији уља и масти,

- Технологија и карактеристике наменских масти.

Учествовала је и у припреми и реализацији експеримената и обради резултата неколико завршних и мастер радова, који су реализовани из наведених предмета, на наведеном студијском програму и наведеним студијским подручјима.

Такође, у летњем семестру школске 2019/2020. године, по уговору о радном ангажовању за извођење наставе (допунски рад), била је ангажована у настави у Високој школи струковних студија за образовање васпитача и тренера (нутрициониста и струковних медицинских сестара) у Суботици на студијском програму основних студија првог степена, смер струковни нутрициониста - дијететичар, из наставних предмета:

- Прехрамбена технологија,
- Сигурност и безбедност хране
- Микробиологија хране.

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

Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

- **Технологија уља и масти I (3 часа)**
- **Технологија уља и масти II (3 часа)**
- **Контрола квалитета у технологијама биљних уља и масти, воћа и поврћа и готове хране (4 часа)**
- **Савремени трендови у технологији уља и масти (3 часа)**
- **Технологија и карактеристике наменских масти (3 часа)**

Висока школа струковних студија за образовање васпитача и тренера (нутрициониста и струковних медицинских сестара) у Суботици

- **Прехрамбена технологија (2 часа)**
- **Сигурност и безбедност хране (2 часа)**
- **Микробиологија хране (2 часа)**

3. Број часова недељно (вежби и семинара):

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:

- **Стипендија**, Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (2011/2012. и 2012/2013. године)
- **Награда** Универзитета у Новом Саду, за успех у току студија (2012/2013. године)
- **Награда** Технолошког факултета Нови Сад, за постигнут успех у току студија (2013/2014. године)

- **Стипендија Доситеја**, Фонд за младе таленте Републике Србије (2014. и 2015. године)

- **Специјално признање**, Српско хемијско друштво, за изузетан успех током студија (2015. године)

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 уља и масти I – ДОН (практична настава, лабораторијске вежбе)

Школска 2019/2020. година: просечна оцена **9,66**, на основу мишљења 21 студента

Школска 2020/2021. година: просечна оцена **9,95**, на основу мишљења 8 студената

Школска 2021/2022. година: просечна оцена **9,66**, на основу мишљења 10 студената

Технологија уља и масти II – ДОН (практична настава, лабораторијске вежбе)

Школска 2019/2020. година: просечна оцена **9,89**, на основу мишљења 19 студената

Школска 2020/2021. година: просечна оцена **10,00**, на основу мишљења 19 студената

Школска 2021/2022. година: просечна оцена **9,73**, на основу мишљења 9 студената

Савремени трендови у технологији уља и масти – ДОН (практична настава, лабораторијске вежбе)

Школска 2020/2021. просечна оцена **10,00**, на основу мишљења 2 студента

Школска 2021/2022. просечна оцена **10,00**, на основу мишљења 1 студента

ђ) **Остало**

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):

M₂₁ (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Hladni, N., Pezo, L. (2021). Prediction of mechanical extraction oil yield of new sunflower hybrids: artificial neural network model. Journal of the Science of Food and Agriculture. 101: 5827-5833. <https://doi.org/10.1002/jsfa.11234>

2. Romanić, R., **Lužaić, T.**, Radić, B. (2021). Enriched sunflower oil with omega 3 fatty acids from flaxseed oil: Prediction of the nutritive characteristics. LWT - Food Science and Technology. 150: 112064. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112064>

3. Nedić Grujin, K., **Lužaić, T.**, Pezo, L., Nikolovski, B., Maksimović, Z., Romanić, R. (2023). Sunflower Oil Winterization Using the Cellulose-Based Filtration Aid- Investigation of Oil Quality during Industrial Filtration Probe. Foods, 12(12), 2291. <https://doi.org/10.3390/foods12122291>

M₂₃ (3) Рад у међународном часопису

1. Romanić, R., **Lužaić, T.** (2022). Dehulling effectiveness of high-oleic and linoleic sunflower oilseeds using air-jet impact dehuller: a comparative study. Food Science and Technology, 42: e58620. <https://doi.org/10.1590/fst.58620>

2. **Lužaić, T.**, Grahovac, N., Hladni, N., Romanić, R. (2022). Evaluation of oxidative stability of new cold-pressed sunflower oils during accelerated thermal stability tests. Food Science and Technology, 42: e67320. <https://doi.org/10.1590/fst.67320>

4. Референце националног нивоа у другим државама (публикације у станим националним часописима, самосталне или колективне изложбе, уметнички или спортски наступи на билатералном нивоу):

M₅₁ (2) Рад у водећем часопису националног значаја

1. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Kravić, S., Radić, B. (2018). Formulation of Sunflower and Flaxseed Oil Blends Rich in Omega 3 Fatty Acids, Food in health and disease, 7 (1): 18-21.

5. Референце националног нивоа (публикације у домаћим часописима, самосталне или колективне домаће изложбе и уметнички или спортски наступи у земљи:

M₅₂ (1,5) Рад у часопису националног значаја

1. Димић, Е., **Лужаић, Т.**, Вујасиновић, В., Есалами, С., Рабреновић, Б., Фијат, А. (2016). Антиоксидативни капацитет девичанских маслинових уља различитих маслинарских регија Либије при умереним температурама, Уљарство, 47 (1): 31-37.

2. Вујасиновић, В., Бјелица, М., **Лужаић, Т.**, Димић, С. (2016). Хладно пресовано уље коштица грожђа - реалност и будућност, Уљарство, 47 (1): 85-97.

3. Романић, Р., Радић, Б., **Лужаић, Т.**, Стојков, В. (2018). Могућности производње нутритивно значајног јестивог уља и других производа од семена лана, Уљарство, 49 (1): 47-54.

4. **Лужаић, Т.**, Граховац, Н., Цвејић, С., Хладни, Н., Јоцић, С., Романић, Р. (2021). Искоришћење и капацитет производње хладно пресованог уља семена уљаних и конзумних хибрида сунцокрета, Уљарство, 52(1): 13-19.

5. Ђуровић, А., Кравић, С., Стојановић, З., **Лужаић, Т.**, Романић, Р., Граховац, Н. (2021). Карактеризација маснокиселинског састава мешаних уља сунцокрета и лана са аспекта фактора нутритивног квалитета, Уљарство, 52(1): 35-41.

M₅₃ (1) Рад у научном часопису

1. Романић, Р., **Лужаић, Т.**, Граховац, Н., Цвејић, С., Јоцић, С., Кравић, С., Стојановић, З. (2019). Геометријске карактеристике семена хибрида сунцокрета гајених у микроогледима 2017. године у Србији и Аргентини, Уљарство, 50: 13-18.

2. Беретка, Ј., Романић, Р., **Лужаић, Т.**, Радић, Б. (2019). Карактеризација специјалних наменских масти из увоза произведених од палминог уља и уља палминих коштица, Уљарство, 50: 33-40.

3. Романић, Р., **Лужаић, Т.**, Граховац, Н., Цвејић, С., Хладни, Н., Јоцић, С. (2020). Упоредно испитивање искоришћења хладно пресованог уља семена уљаних и конзумних хибрида сунцокрета, Уљарство, 51(1): 25-30.

4. Николић, И., Поповић, М., Романић, Р., **Лужаић, Т.**, Докић, Љ., Кравић, С. (2020). Сензорске и реолошке карактеристике уља пиринчаних мекиња, Уљарство, 51(1): 31-40.

5. Граховац, Н., Марјановић Јеромела, А., Ђуровић, А., Стојановић, З., Кравић, С., Романић, Р., **Лужаић, Т.** (2022). Профил масних киселина и нутритивни индекси уља одабраних алтернативних биљних врста, Уљарство, 53(1): 25-33.

6. Романић, Р., **Лужаић, Т.**, Самарџић, С., Максимовић, З. (2022). Састав липидног екстракта жетвених остатака пшенице, кукуруза и сунцокрета, Уљарство, 53(1): 67-74.

6. Саопштења на међународним научним скуповима:

Мзз (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. **Lužaić, T.**, Vujasinović, V., Esalami, S., Rabrenović, B. (2016). Color stability of virgin olive oil at moderate temperature testing, III International Congress, „Food Technology, Quality and Safety”, Novi Sad, Serbia. Proceedings 2016 pp. 424-428.
2. Romanić, R., **Lužaić, T.**, Kravić, S., Stojanović, Z., Grahovac, N., Cvejić, S., Jocić, S., Šunjka, D. (2018). Investigation of content of primary and secondary oxidation products in sunflower oils with a different content of oleic acid, IX International Scientific Agriculture Symposium "Agrosym 2018", Jahorina, Bosnia and Herzegovina. Book of Proceedings 2018 pp. 684-689.
3. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Radić, B., Grahovac, N., Kravić, S., Stojanović, Z. (2018). The Influence of Adding of Flaxseed Oil to Sunflower Oil on the Content of Tocopherols and Carotenoids in Blended Edible Oils, IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety”, Novi Sad, Serbia. Proceedings 2018 pp. 68-73.
4. Grahovac, N., Sakač, Z., Kravić, S., Stojanović, Z., Romanić, R., **Lužaić, T.**, Cvejić, S., Jocić, S., Marjanović-Jeromela, A. (2018). Tocopherol Content in Cold-pressed Oil from Different Sunflower Hybrids Grown in Serbia, IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety”, Novi Sad, Serbia. Proceedings 2018 pp. 404-407.
5. Romanić, R., **Lužaić, T.**, Grahovac, N., Hladni, N., Kravić, S., Stojanović, Z. (2018). Composition Investigation of the Sunflower Seeds of the Latest NS Confectionary Hybrids, International GEA (Geo Eco-Eco Agro) Conference, Podgorica, Montenegro. Book of Proceedings 2018 pp. 68-72.
6. Romanić, R., **Lužaić, T.**, Grahovac, N., Hladni, N., Kravić, S., Stojanović, Z. (2018). Study on Dimensions of the Sunflower Seeds of the Latest NS Confectionary Hybrids, International GEA (Geo Eco-Eco Agro) Conference, Podgorica, Montenegro. Book of Proceedings 2018 pp. 73-77.
7. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Grahovac, N., Hladni, N., Kravić, S., Stojanović, Z. (2019). Investigation of the oxidation products of the oils of the latest non-oily sunflower hybrid seeds, X International Scientific Agriculture Symposium "Agrosym 2019", Jahorina, Bosnia and Herzegovina. Book of Proceedings 2019 pp. 991-996.
8. Romanić, R., **Lužaić, T.** (2020). Sunflower seed, protein meal and oil world market, International GEA (Geo Eco-Eco Agro) Conference, Podgorica, Montenegro. Book of Proceedings 2020 pp. 268-273.
9. Romanić, R., **Lužaić, T.**, Grahovac, N., Cvejić, S., Jocić, S., Kravić, S., Stojanović, Z. (2020). Prediction of the firmness of the selected sunflower hybrid seed based on its technological characteristics, International GEA (Geo Eco-Eco Agro) Conference, Podgorica, Montenegro. Book of Proceedings 2020 pp. 274-279.
10. Romanić, R., **Lužaić, T.**, Roganović, M. (2020). Contaminants in vegetable oils, XI International Scientific Agriculture Symposium "Agrosym 2020", Jahorina, Bosnia and Herzegovina. Book of Proceedings 2020 pp. 444-454.
11. Romanić, R., **Lužaić, T.**, Grgić, K. (2020). Examining the Possibility of Improving the Properties of Sunflower Oil in Order to Obtain a Better Medium for the Process of Frying Food, 1st International Electronic Conference on Food Science and Functional Foods, 10-25 November 2020, Proceedings 2020, 10.3390/foods_2020-07748.
12. Romanić, R., **Lužaić, T.**, Kravić, S., Radić, B., Stojkov, V. (2021). Influence of the fatty acids unsaturation degree on the rancidity of blended vegetable oils, VII International Congress “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“, 17-19 March 2021. Book of Proceedings 2021 pp. 162-167. DOI: 10.7251/EEMEN2101162R
13. Romanić, R., Kocić Tanackov, S., **Lužaić, T.**, Kucurski, J. (2021). Influence of refining process on mycotoxin content in vegetable oils and fats, XII International

Scientific Agriculture Symposium "Agrosym 2021", Jahorina, Bosnia and Herzegovina. Book of Proceedings 2021 pp. 549-557.

14. Romanić, R., **Lužaić, T.**, Grahovac, N., Hladni, N., Kravić, S., Stojanović, Z. (2021). Color characteristics of non-refined oils obtained by cold pressing of the seeds oils obtained from confectionary sunflower hybrids, XII International Scientific Agriculture Symposium "Agrosym 2021", Jahorina, Bosnia and Herzegovina. Book of Proceedings 2021 pp. 558-564.

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

1. Esalami, S., Vujasinović, V., **Lužaić, T.**, Dimić, E. (2016). Investigation of Pigments Profile of Virgin Olive Oil Originated from Libya, III International Congress, „Food Technology, Quality and Safety”, Novi Sad, Serbia. Abstract Book 2016, p. 25.

2. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Kravić, S., Radić, B. (2018). Formulation of Sunflower and Flaxseed Oil Blends Rich in Omega 3 Fatty Acids, 11th International Scientific and Professional Conference With Food To Health, Split, Croatia. Book of Abstracts, p. 18.

3. Romanić, R., Nedić Grujin, K., **Lužaić, T.**, Nikolovski, B. (2018). Oil losses with the cellulose-based filtration cake during winterization process of sunflower oil, International GEA (Geo Eco-Eco Agro) Conference, Podgorica, Montenegro. Book of Abstracts, p. 202.

4. Romanić, R., Nedić Grujin, K., **Lužaić, T.**, Nikolovski, B., Ugarković, J. (2018). Filtration process in production of edible refined sunflower oil, International GEA (Geo Eco-Eco Agro) Conference, Podgorica, Montenegro. Book of Abstracts, p. 203.

5. Radić, B., **Lužaić, T.**, Romanić, R. (2018). Consumer acceptance of flaxseed oil blends rich in omega-3 fatty acids, 2nd International Congress on Food Safety and Quality, Opatija, Croatia. Abstracts of the 2nd International Congress on Food Safety and Quality „Food Life Cycle”, p. 50.

6. Grahovac, N., Sakač, Z., Hladni, N., Stojanović, Z., Romanić, R., Kravić, S., **Lužaić, T.** (2019). Tocopherol Composition in Cold Pressed Oil of Serbian Confectionary Sunflower (*Helianthus Annuus* L.) Hybrids, 9th European Symposium on Plant Lipids, Marseille, France. Book of Abstracts, p. 74.

7. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Kravić, S., Stojanović, Z. (2019). Investigation of the Oxidation Products of Oil Seeds of Sunflower Hybrids Grown in Serbia and Argentina, 9th European Symposium on Plant Lipids, Marseille, France. Book of Abstracts, p. 75.

8. Romanić, R., **Lužaić, T.**, Grahovac, N., Hladni, N., Kravić, S., Stojanović, Z. (2019). Color Investigation of Cold Pressed Oils of the Latest Confectionary Sunflower Hybrids, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia. Book of Abstracts, p. 106.

9. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Pezo, L., Grahovac, N., Hladni, N., Cvejić, S., Jocić, S. (2022). Influence of sunflower seed characteristics on pressing parameters using a global sensitivity analysis, International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy, Szeged, Hungary. Book of Abstracts, p. 89.

10. Romanić, R., **Lužaić, T.**, Grahovac, N., Cvejić, S., Jocić, S., Hladni, N., Pezo, L. (2022). Differences determination between sunflower hybrid seeds using hierarchical cluster analysis, International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy, Szeged, Hungary. Book of Abstracts, p. 90.

11. **Lužaić, T.**, Grahovac, N., Hladni, N., Cvejić, S., Jocić, S., Romanić, R. (2022). Influence of sunflower seed characteristics on the increase of oil temperature during cold pressing process, IV. Balkan Agricultural Congress, Edirne, Turkey, p. 199.

12. **Lužaić, T.**, Romanić, R. (2022). Oxidative stability of herb infused sunflower oil, 2nd International Conference on Advanced Production and Processing (2nd ICAPP), Book of

Abstracts, 20th - 22nd October 2022, Novi Sad, Serbia, p. 41.

13. Romanić, R., Nedić Grujin, K., **Lužaić, T.**, Nikolovski, B. (2022). Influence of winterization supported by cellulose filtration aids on the removal of undesirable components of sunflower oil, 2nd International Conference on Advanced Production and Processing (2nd ICAPP), Book of Abstracts, 20th - 22nd October 2022, Novi Sad, Serbia, p. 52.

14. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Grahovac, N., Hladni, N., Sakač, Z., Kravić, S., Stojanović, Z. (2022). Investigation and Comparison of Geometric Characteristics of oily and non-oily Sunflower Hybrid Seeds, 20th International Sunflower Conference, Novi Sad, 20-23 June, p. 115.

15. Romanić, R., **Lužaić, T.**, Grahovac, N., Cvejić, S., Jocić, S., Kravić, S., Stojanović, Z. (2022). Extraction Yield Obtained by Pressing Sunflower Seed, 20th International Sunflower Conference, Novi Sad, 20-23 June, p. 110.

7. Сопштења на домаћим научним скуповима:

М₆₃ (0,5) Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

1. **Лужаић, Т.**, Романић, Р. (2019). Кретање производње и цена уљарица и производа од уљарица према подацима FAO и USDA, Саветовање: Производња и прерада уљарица, Херцег Нови. Зборник радова, pp. 21-26.

2. Романић, Р., **Лужаић, Т.**, Граховац, Н., Јоцић, С., Цвејић, С., Кравић, С., Стојановић, З. (2019). Димензије семена НС хибрида сунцокрета гајених у микроогледима 2017. године у Србији и Аргентини, Саветовање: Производња и прерада уљарица, Херцег Нови. Зборник радова, pp. 49-54.

3. Романић, Р., **Лужаић, Т.**, Граховац, Н., Цвејић, С., Јоцић, С., Хладни, Н. (2020). Поређење приноса хладно пресованих уља семена уљаних и конзумних хибрида сунцокрета, 61. Саветовање: Производња и прерада уљарица, Херцег Нови. Зборник радова, pp. 109-115.

4. Николић, И., Поповић, М., Романић, Р., Кравић, С., **Лужаић, Т.**, Докић, Љ. (2020). Карактеристике, производња и примена уља из пиринчаних мекиња, 61. Саветовање: Производња и прерада уљарица, Херцег Нови. Зборник радова, pp. 125-134.

5. Романић, Р., **Лужаић, Т.**, Граховац, Н., Цвејић, С., Јоцић, С., Хладни, Н. (2021). Искоришћење хладно пресованог уља семена сунцокрета хибрида уљаног и конзумног типа из две године гајења, 62. Саветовање: Производња и прерада уљарица, Херцег Нови. Зборник радова, pp. 61-70.

6. Николић, И., Поповић, М., Докић, Љ., Романић, Р., Кравић, С., **Лужаић, Т.** (2021). Могућност примене уља из пиринчаних мекиња у производњи прехранбених емулзија, 62. Саветовање: Производња и прерада уљарица, Херцег Нови. Зборник радова, pp. 237-244.

7. Романић, Р., **Лужаић, Т.**, Граховац, Н., Хладни, Н., Цвејић, С., Јоцић, С., (2022). Добијање уља семена сунцокрета нових конзумних хибрида поступком „хладног“ пресовања - испитивање искоришћења и капацитета, 63. Саветовање: Производња и прерада уљарица, Херцег Нови. Зборник радова, pp. 41-48.

8. Романић, Р., **Лужаић, Т.**, Кравић, С., Самарџић, С., Максимовић З. (2023). Жетвени остаци пшенице, кукуруза и сунцокрета – састав липидних екстраката, 64. Саветовање: Производња и прерада уљарица, Херцег Нови. Зборник радова, pp. 19-28.

9. **Лужаић, Т.**, Граховац, Н., Кравић, С., Козомора, К., Романић, Р. (2023). Утицај додатка рузмарина и белог лука на квалитет и одрживост хладно пресованог уља сунцокрета линолног и високоолеинског типа, 64. Саветовање: Производња и прерада уљарица, Херцег Нови. Зборник радова, pp. 111-118.

10. Николић, И., Такачи, А., Поповић, М., Романић, Р., **Лужаић, Т.** (2023). Статистичка анализа сензорских карактеристика хладно пресованих уља доступних на тржишту Републике Србије, 64. Саветовање: Производња и прерада уљарица, Херцег Нови. Зборник радова, pp. 119-127.

11. Парента, Г., Романић, Р., **Лужаић, Т.**, Клаћ, П., Гвозденовић, М., Милковић, Б., Штеванов, М., Швендерман, С., Влаховић, Н. (2023). Утицај филтрације и кларификације на квалитет сировог пресованог сунцокретовог уља, 64. Саветовање: Производња и прерада уљарица, Херцег Нови. Зборник радова, pp. 167-174.

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

1. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Kravić, S., Stojanović, Z. (2019). Yield value of cold pressed oil of the latest sunflower oil hybrids, 6th international conference sustainable postharvest and food technologies Inoptep 2019, Kladovo, Srbija. Book of abstracts, p. 104.

M₇₀ Магистарске и докторске тезе

M₇₀ (6) Одбрањена докторска дисертација

1. **Лужаић, Т.** (2021). Могућности и ограничења производње хладно пресованог уља и погаче од семена одабраних хибрида сунцокрета најновијег сортимента, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.

M₈₀ Техничка и развојна решења

M₈₂ (6) Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу (уз доказ)

1. Романић, Р., **Лужаић, Т.**, Кравић, С., Стојановић, З., Граховац, Н., Ђуровић, А. (2022). „Мешано јестиво биљно уље сунцокрета и лана са избалансираним односом масних киселина и биоактивних компоненти”.

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

M₂₁ (8) Рад у врхунском међународном часопису

1. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Hladni, N., Pezo, L. (2021). Prediction of mechanical extraction oil yield of new sunflower hybrids: artificial neural network model. Journal of the Science of Food and Agriculture. 101: 5827-5833. <https://doi.org/10.1002/jsfa.11234>

M₂₃ (3) Рад у међународном часопису

1. **Lužaić, T.**, Grahovac, N., Hladni, N., Romanić, R. (2022). Evaluation of oxidative stability of new cold-pressed sunflower oils during accelerated thermal stability tests. Food Science and Technology, 42: e67320. <https://doi.org/10.1590/fst.67320>

M₅₁ (2) Рад у водећем часопису националног значаја

1. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Kravić, S., Radić, B. (2018). Formulation of Sunflower and Flaxseed Oil Blends Rich in Omega 3 Fatty Acids, Food in health and disease, 7 (1): 18-21.

M₅₂ (1,5) Рад у часопису националног значаја

1. **Лужаић, Т.**, Граховац, Н., Цвејић, С., Хладни, Н., Јоцић, С., Романић, Р. (2021). Искоришћење и капацитет производње хладно пресованог уља семена уљаних и конзумних хибрида сунцокрета, Уљарство, 52(1): 13-19.

M33 (1) Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. **Lužaić, T.**, Vujasinović, V., Esalami, S., Rabrenović, B. (2016). Color stability of virgin olive oil at moderate temperature testing, III International Congress, „Food Technology, Quality and Safety”, Novi Sad, Serbia. Proceedings 2016 pp. 424-428.
2. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Radić, B., Grahovac, N., Kravić, S., Stojanović, Z. (2018). The Influence of Adding of Flaxseed Oil to Sunflower Oil on the Content of Tocopherols and Carotenoids in Blended Edible Oils, IV International Congress “Food Technology, Quality and Safety”, Novi Sad, Serbia. Proceedings 2018 pp. 68-73.
3. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Grahovac, N., Hladni, N., Kravić, S., Stojanović, Z. (2019). Investigation of the oxidation products of the oils of the latest non-oily sunflower hybrid seeds, X International Scientific Agriculture Symposium "Agrosym 2019", Jahorina, Bosnia and Herzegovina. Book of Proceedings 2019 pp. 991-996.

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

1. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Kravić, S., Radić, B. (2018). Formulation of Sunflower and Flaxseed Oil Blends Rich in Omega 3 Fatty Acids, 11th International Scientific and Professional Conference With Food To Health, Split, Croatia. Book of Abstracts, p. 18.
2. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Kravić, S., Stojanović, Z. (2019). Investigation of the Oxidation Products of Oil Seeds of Sunflower Hybrids Grown in Serbia and Argentina, 9th European Symposium on Plant Lipids, Marseille, France. Book of Abstracts, p. 75.
3. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Pezo, L., Grahovac, N., Hladni, N., Cvejić, S., Jocić, S. (2022). Influence of sunflower seed characteristics on pressing parameters using a global sensitivity analysis, International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy, Szeged, Hungary. Book of Abstracts, p. 89.
4. **Lužaić, T.**, Grahovac, N., Hladni, N., Cvejić, S., Jocić, S., Romanić, R. (2022). Influence of sunflower seed characteristics on the increase of oil temperature during cold pressing process, IV. Balkan Agricultural Congress, Edirne, Turkey, p. 199.
5. **Lužaić, T.**, Romanić, R. (2022). Oxidative stability of herb infused sunflower oil, 2nd International Conference on Advanced Production and Processing (2nd ICAPP), Book of Abstracts, 20th - 22nd October 2022, Novi Sad, Serbia, p. 41.
6. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Grahovac, N., Hladni, N., Sakač, Z., Kravić, S., Stojanović, Z. (2022). Investigation and Comparison of Geometric Characteristics of oily and non-oily Sunflower Hybrid Seeds, 20th International Sunflower Conference, Novi Sad, 20-23 June, p. 115.

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

1. **Лужаић, Т.**, Романић, Р. (2019). Кретање производње и цена уљарица и производа од уљарица према подацима FAO и USDA, Саветовање: Производња и прерада уљарица, Херцег Нови. Зборник радова, pp. 21-26.
2. **Лужаић, Т.**, Граховац, Н., Кравић, С., Козомора, К., Романић, Р. (2023). Утицај додатка рузмарина и белог лука на квалитет и одрживост хладно пресованог уља сунцокрета линолног и високоолеинског типа, 64. Саветовање: Производња и прерада уљарица, Херцег Нови. Зборник радова, pp. 111-118.

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

1. **Lužaić, T.**, Romanić, R., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Kravić, S., Stojanović, Z. (2019). Yield value of cold pressed oil of the latest sunflower oil hybrids, 6th international

conference sustainable postharvest and food technologies Inoptep 2019, Kladovo, Srbija. Book of abstracts, p. 104.

M₇₀ (6) Одбрањена докторска дисертација

1. **Љуџаић, Т.** (2021). Могућности и ограничења производње хладно пресованог уља и погаче од семена одабраних хибрида сунцокрета најновијег сортимената, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.

9. Индекс компетентности:

Збирни приказ научне компетентности за период 2016-2023. године:

Категорија	Опис	Бодови	Број резултата	Укупно
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	3	24
M23	Рад у међународном часопису	3	2	6
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	14	14
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	15	7,5
M51	Рад у водећем часопису националног значаја	2	1	2
M52	Рад у часопису националног значаја	1,5	5	7,5
M53	Рад у научном часопису	1	6	6
M63	Саопштење на скупу националног значаја штампано у целини	0,5	11	5,5
M64	Саопштење на скупу националног значаја штампано у изводу	0,2	1	0,2
M70	Одбрањена докторска дисертација	6	1	6
M82	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	6	1	6
Укупно:			60	84,7
Број радова у којима је кандидат		једини аутор:	1	
		први коаутор:	16	

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

Учешћа у прихваћеним и реализованим пројектима:

1. Назив пројекта: Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица; Евиденциони број пројекта: ТР 31014; Установа која је финасирала пројекат: Министарство просвете и науке Републике Србије; Врста пројекта: национални, технолошки развој; Руководилац пројекта: Проф. др Биљана Пајин; Период реализације/учешћа: 2018-2019. године
2. Назив пројекта: Програм реализације научно-истраживачког рада НИО у 2020. Години; Евиденциони број пројекта: 451-03-68/2020-14/200134; Установа која је финасирала пројекат: Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије; Врста пројекта: национални, истраживачки; Руководилац пројекта: Проф. др Биљана Пајин; Период реализације/учешћа: 2020. година
3. Назив пројекта: Програм реализације научно-истраживачког рада НИО у 2021. години; Евиденциони број пројекта: 451-03-9/2021-14/200134; Установа која је финасирала пројекат: Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије; Врста пројекта: национални, истраживачки; Руководилац пројекта: Проф. др Биљана Пајин; Период реализације/учешћа: 2021. година
4. Назив пројекта: Развој нових ароматизованих јестивих уља базираних на високоолеинском уљу сунцокрета; Евиденциони број пројекта: 920; Установа која је финасирала пројекат: Фонд за иновациону делатност Републике Србије; Врста пројекта: национални, апликативни (иновациони ваучер); Руководилац пројекта: Доц. др Ранко Романић; Период реализације/учешћа: 2021. година
5. Назив пројекта: Смањење садржаја фосфатида у уљу екструдираног зрна соје; Евиденциони број пројекта: 921; Установа која је финасирала пројекат: Фонд за иновациону делатност Републике Србије; Врста пројекта: национални, апликативни (иновациони ваучер); Руководилац пројекта: Доц. др Ранко Романић; Период реализације/учешћа: 2021. година
6. Назив пројекта: Value-Added Products from Maize, Wheat and Sunflower Waste as Raw Materials for Pharmaceutical and Food Industry - PhAgroWaste/Work Package 3 - Characterization of selected waste materials generated in sunflower seed and wheat/maize germ oil production; Евиденциони број пројекта: 7752847; Установа која је финасирала пројекат: Програм ИДЕЈЕ Фонда за науку Републике Србије (извор финансирања: Споразум о зајму бр. 9029-YF-SAIGE); Врста пројекта: национални, апликативни; Руководилац пројекта: Проф. др Зоран Максимовић/Проф. др Ранко Романић, руководиоца Work Package 3; Период реализације/учешћа: 2022-2024. године
7. Назив пројекта: Програм реализације научно-истраживачког рада НИО у 2022. години; Евиденциони број пројекта: 451-03-68/2022-14/200134; Установа која је финасирала пројекат: Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије; Врста пројекта: национални, истраживачки; Руководилац пројекта: Проф. др Биљана Пајин; Период реализације/учешћа: 2022. година
8. Назив пројекта: Унапређење квалитета, безбедности и технологије прераде уљарица на пољопривредним газдинствима у Републици Србији трансфером знања од стране научно-истраживачких организација; Евиденциони број пројекта: 680-00-00099/2/2022-02; Установа која је финасирала пројекат: Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, Управа за аграрна плаћања; Врста пројекта: национални, апликативни; Руководилац пројекта: Проф. др Драгољуб Цветковић; Период реализације/учешћа: 2022-2023. године
9. Назив пројекта: Програм реализације научно-истраживачког рада НИО у 2023. Години; Евиденциони број пројекта: 451-03-47/2023-01/200134; Установа која је финасирала пројекат: Министарство науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије; Врста пројекта: национални, истраживачки; Руководилац

- пројекта: Проф. др Биљана Пајин; Период реализације/учешћа: 2023. година
10. Назив пројекта: Валоризација нутритивног потенцијала семена сунцокрета гајеног на простору Војводине кроз производњу хладно пресованог уља и погаче; Евиденциони број пројекта: 142-451-3129/2023-01/01; Установа која је финасирала пројекат: Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност; Врста пројекта: покрајински, истраживачки; Руководилац пројекта: Др Нада Граховац; Период реализације/учешћа: 2023-2024. година
 11. Назив пројекта: CA20133 - Cross-border transfer and development of sustainable resource recovery strategies towards zero waste (FULLRECO4US); Евиденциони број пројекта: 073/21; Врста пројекта: међународни, истраживачки; Руководилац пројекта: Dr Gjore Nakov; Период реализације: 2021-2025. године (прикључила се 2023. године).
 12. Назив пројекта: CA21149 - Reducing acrylamide exposure of consumers by a cereals supply-chain approach targeting asparagine (ACRYRED); Евиденциони број пројекта: 063/22; Врста пројекта: међународни, истраживачки; Руководилац пројекта: Dr Jane Parker; Период реализације: 2022-2026. године (прикључила се 2023. године).

VII. ПРИЗНАЊА, НАГРАДЕ И ОДЛИКОВАЊА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ РАД:
/
VIII. ОСТАЛО
Учешћа у раду на промоцији Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду: - У мају 2019. године учествовала у реализацији радионице под називом „Храна у фокусу” на Међународном фестивалу науке и образовања Универзитета у Новом Саду, у Централном кампусу Универзитета у Новом Саду, Србија. - Активно је учествовала у промоцији Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, посетама средњим школама и радом са ученицима средњих школа при изради матурских радова на факултету. - Учествовала је у снимању серијала „Наука привреди” емитованог на Радио-телевизији Војводине 2023. године (https://www.youtube.com/watch?v=8F_CcLMvkDs) и серијала „Зелена патрола”, емитованом на N1 телевизији, 2023. године (https://www.youtube.com/watch?v=5rb5ma9XW34) - 2022. године учествовала је као дежурно лице на пријемном испиту на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду Сертификати о похађаним обукама и курсевима: - 2018. године: Учешће у такмичењу и програму обуке „Од идеје до реализације”, одржано у оквиру пројекта <i>Space4Woman</i>, Студентска асоцијација Универзитета у Новом Саду уз подршку Кабинета министра за иновације и технолошки развој Републике Србије - 2021. године: „<i>LC-MS/MS: The key to analyzing PFASs in milk, infant formula, and related food ingredients</i>” on-line радионица. Организатор: Velp Scientifica. - 2021. године: „<i>How to determine nitrogen and protein with the Dumas and Kjeldahl methods: The case of nitrogen fractions in milk</i>” on-line радионица. Организатор: Velp Scientifica. - 2022. године: „<i>Liquid Chromatography - The Basis</i>” on-line радионица. Организатор: Restek, Pure Chromatography. - 2022. године: „<i>HPLC - Troubleshooting</i>” on-line радионица. Организатор: Restek, Pure Chromatography. - 2022. године: „<i>Tips and Tricks for Handling Reference Standards</i>” on-line радионица. Организатор: Restek, Pure Chromatography. - 2023. године: „<i>Analysis of Mono and Disaccharides in Food and Beverages</i>” on-line радионица. Организатор: Waters Corporation. - 2023. године: „<i>Analysis of Sugar Substitutes in Food and Beverages</i>” on-line радионица. Организатор: Waters Corporation. Рецензирање радова: Рецензирала је радове у часописима <i>Cereal Research Communications</i> (M23) и <i>Food and Feed Research</i> (M24), као и радове за међународне конференције ICAAP 2022 (20-22. октобар 2022. године, Нови Сад, Србија) и AgriConf 2022 (1-2. децембар 2022. године, Сарајево, Босна и Херцеговина). Цитираност научних радова: У Библиотеци Матице српске истражена је цитираност радова др Тање Лужаић у бази SCIENCE CITATION INDEX за период 2016. године - јун 2023. године. Укупан број цитата је 22 (22 цитата и 0 самоцитата) (потврда у прилогу). Укупан број цитата радова чији је аутор или коаутор за период од 2021. до јула 2023. године према бази SCOPUS износи 20, а <i>h</i>-индекс износи 2.

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

Др Тања Лужаић, научни сарадник, завршила је основне академске и мастер академске студије на Технолошком факултету Нови Сад, на студијском програму *Прехрамбено инжењерство*, студијско подручје *Технологије конзервисане хране*, са високим просечним оценама 9,74, односно 9,60. Докторске академске студије уписала је на истом факултету 2015. године, на студијском програму *Прехрамбено инжењерство*. Звање доктора наука - технолошко инжењерство стекла је 2021. године одбраном докторске дисертације под називом „*Могућности и ограничења производње хладно пресованог уља и погаче од семена одабраних хибрида сунцокрета најновијег сортимената*”.

Кретање у професионалном раду започела је 2015. године као предавач технолошке групе предмета у Средњој пољопривредној школи у Бачкој Тополи, а затим од 2016. до 2018. године као технолог у производњи и технолог на пројекту „Imlek Plant Optimization”, у АД Имлек, Београд - Падинска Скела. Радни однос на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду засновала је 2018. године ангажовањем као истраживач-приправник на пројекту истраживања у оквиру технолошког развоја „*Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица*”. На истом факултету од 2019. до 2022. године запослена је као истраживач-сарадник, а од 2022. године до данас као научни сарадник у оквиру Програма реализације научно-истраживачког рада НИО 2020-2023. године финансираних од стране надлежних Министарстава Републике Србије.

По заснивању радног односа на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, од школске 2018/2019. до 2021/2022. године ангажована је у настави на лабораторијским, аудиторним и погонским вежбама. Извођењем других облика наставе (ДОН) стиче педагошко искуство на студијском програму *Прехрамбено инжењерство* (студијска подручја *Технологије конзервисане хране* и *Контрола квалитета*) из предмета *Технологија уља и масти I*, *Технологија уља и масти II* и *Контрола квалитета у технологијама биљних уља и масти, воћа и поврћа и готове хране*, на основним и из предмета *Савремени трендови у технологији уља и масти* и *Технологија и карактеристике наменских масти*, на мастер академским студијама. Имајући у виду свеобухватност рада у настави, кандидаткиња је, учествујући у реализацији других облика наставе, успела да сваки од сегмената, пре свега лабораторијских вежби, детаљно савлада. При томе је успоставила коректан однос у раду са студентима, што потврђују и изузетно високе просечне оцене (од 9,66 до 10,00) педагошког рада кандидаткиње од стране студената. Учествовала је и у припреми и реализацији експеримената и обради резултата неколико завршних, односно мастер радова, који су реализовани из наведених предмета. Такође, школске 2019/2020. године, по уговору о допунском раду била је ангажована у настави у Високој школи струковних студија за образовање васпитача и тренера (нутрициониста и струковних медицинских сестара) у Суботици на студијском програму основних студија првог степена, смер струковни нутрициониста - дијететичар, из наставних предмета *Прехрамбена технологија*, *Сигурност и безбедност хране* и *Микробиологија хране*.

У научном раду, поред учешћа на једном пројекту Републичког програма Технолошког развоја, учествовала је и на три Програма надлежних Министарстава Републике Србије, два апликативна иновациона ваучера Фонда за иновациону делатност Републике Србије и једном апликативном пројекту Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, Управе за аграрна плаћања. Тренутно учествује у реализацији једног краткорочног пројекта од интереса за развој научноистраживачке делатности у АП Војводини и једног пројекта из Програма ИДЕЈЕ финансираног од стране Фонда за науку Републике Србије. Поред тога, учествује и у реализацији два међународна пројекта, тј. прикључена је у две COST Акције. На стручним усавршавањима у иностранству боравила је у два наврата, 2014. године у Црној Гори, и 2019. године, у Пољској.

Коаутор је 3 рада категорије M21 и 2 рада категорије M23 у међународним научним часописима са SCI листе. Има и 1 рад у међународном научном часопису категорије M51 и 11 радова у часописима националног значаја категорија M52 и M53. Број саопштења штампаних у целини или изводу на међународним скуповима и скуповима националног значаја је 41. Има прихваћено једно техничко решење сврстано у категорију M82. Први коаутор или једини аутор је на укупно 17 радова или саопштења. Укупан индекс компетентности кандидаткиње износи 84,7. Укупан број цитата аутора према подацима Библиотеке Матице српске у Новом Саду је 22, а према подацима из SCOPUS-а *h*-индекс је 2. Била је рецензент неколико радова у међународним научним часописима и неколико саопштења на међународним научним скуповима.

Поред тога, даје допринос промоцији Технолошког факултета Нови Сад активним учешћем у организацији и спровођењу радионица за ученике у средњим школама и учешћем у изради матурских радова ученика средњих школа на факултету, као и на Фестивалима науке и образовања. Приликом промоције резултата на пројектима учествовала је у снимању појединих епизода серијала „Наука привреди” и „Зелена патрола” који се емитују на Радио-телевизији Војводине, односно N1 телевизији.

Додатно се усавршавала успешним похађањем већег броја различитих обука, on-line радионица и курсева.

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 конкурсне документације (за Конкурс под тачком бр. 5) и анализе рада кандидата, Комисија је утврдила да пријављена кандидаткиња **др Тања Лужаић**, научни сарадник на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду: поседује одговарајући научни степен доктора наука - технолошко инжењерство, поседује вишегодишње искуство у настави стечено на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду у ужој научној области Прехрамбено инжењерство, успешно се бави научно-стручним радом и има објављене научне радове и саопштења у међународним и домаћим научним часописима и на међународним и домаћим научним скуповима, и тиме **испуњава** све услове предвиђене чланом 85. Закона о високом образовању („Сл. гласник РС”, бр. 88/2017, 73/2018, 27/2018 - др. закон, 67/2019, 6/2020 - др. закони, 11/2021 - аутентично тумачење, 67/2021 и 67/2021 - др. закон), чланом 127. Статута Факултета (020-1104/1 од 08.07.2022. 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) за избор сарадника **у звање асистента са докторатом** за ужу научну област **Прехрамбено инжењерство**.

XI. ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА

Комисија у наведеном саставу, имајући у виду приказане резултате кандидаткиње у свеукупном образовању и професионалном раду, у наставном, научном и стручном раду, као и ангажованост и посвећеност у извршавању свих постављених задатака, једногласно и са великим задовољством предлаже Изборном већу Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, да **др Тању Лужаић**, изабере у звање **асистента са докторатом** за ужу научну област **Прехрамбено инжењерство** и са њом заснује радни однос, са **пуним радним временом**, на одређено време у трајању од **36 месеци**.

У Новом Саду, 21.07.2023. године

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ:

Др Ранко Романић, ванредни професор
председник
Технолошки факултет Нови Сад,
Универзитет у Новом Саду

Др Александра Тепић Хорецки, редовни професор
члан
Технолошки факултет Нови Сад
Универзитет у Новом Саду

Др Рамзија Цврк, редовни професор
члан
Технолошки факултет
Универзитета у Тузли,
Тузла, Босна и Херцеговина

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.