



Универзитет у Новом Саду

Технолошки факултет

РЕФЕРАТ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА
НА КОНКУРС ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА

1. ПОДАЦИ О КОНКУРСУ И КОМИСИЈИ

Орган који је расписао конкурс: Декан Технолошког факултета Нови Сад, проф. др Биљана Пајин

Датум доношења одлуке о расписивању конкурса: 27.03.2023. (одлука Декана број 020-438 са изменом 020-438/4)

Место и датум објављивања конкурса: Дневни лист "Дневник", 29.3.2023. године, тачка 2

Број наставника који се бира: 1 Звање у које се бира: доцент или ванредни професор

Ужа научна област: Биотехнологија

1.1 Састав комисије

(3)

1.	Пушкаш Владимир	редовни професор	Биотехнологија
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад		председник
2.	Пејин Јелена	редовни професор	Биотехнологија
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад		члан
3.	Савић Драгиша	редовни професор	Прехрамбене технологије и биотехнологија
	Презиме и име	Звање	Ужа научна / уметничка област
	Универзитет у Нишу, Технолошки факултет у Лесковцу		члан

1.2. Пријављени кандидати

(1)

1. Урош Д. Миљић

2. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име, средње слово, презиме: Урош Д. Миљић Датум рођења: 18.05.1986.

ORCID: 0000-0002-1947-8122 Место и држава рођења: Сомбор, Република Србија

Ужа научна област: Биотехнологија доктор наука

2.1. Образовање и професионална каријера

2.1.1. Подаци о докторату или докторским студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Биотехнологија	Технолошко инжењерство		
Студијски програм	Научна област		
Доктор наука - технолошко инжењерство	2010.	2015.	10,00
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Производња и оцена квалитета воћног вина од сорти домаће шљиве (<i>Prunus domestica</i> L.)			
Наслов завршног рада			

2.1.2. Подаци о магистарским или мастерским студијама

Универзитет	Факултет		
Студијски програм	Научна област		
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Наслов завршног рада			

2.1.3. Подаци о основним студијама

Универзитет у Новом Саду	Технолошки факултет Нови Сад		
Универзитет	Факултет		
Биотехнологија	Технолошко инжењерство		
Студијски програм	Научна област		
Дипломирани инжењер технологије	2005.	2010.	9,74
Звање	Година уписа	Година завршетка	Просечна оцена
Фракционисање делимично пречишћених природних коагуланата из зрна пасуља применом колонске хроматографије са изменом јона			
Наслов завршног рада			

2.1.4. Претходна запослења и кретање у професионалном раду

(3)

Установа, факултет, фирма	Трајање запослења	Звање
1. Технолошки факултет Нови Сад	2011-2015. године	истраживач сарадник

2.	Технолошки факултет Нови Сад	2015-2018. године	асистент са докторатом
3.	Технолошки факултет Нови Сад	2018-2023. године	доцент

2.1.5. Специјализације, програми размене и студијски боравци у иностранству			(4)
1.	Универзитет у Марибору, Факултет за пољопривреду и биотехничке науке	Марибор, Словенија	
	Установа	Место и држава	
	Програм мобилности особља за наставне активности у склопу Ерасмус+ КА1 акције.	12-16.12.2016.	
2.	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка	
	Винарија Howard Park Wines	Маргарет ривер, Аустралија	
	Установа	Место и држава	
3.	стручно усавршавање - производња вина премијум квалитета у винаријама капацитета преко 5 милиона литара	фебруар-мај 2017.	
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка	
	Винарија Staffelter Hof	Крев, Немачка	
4.	Установа	Место и држава	
	стручно усавршавање - производња органских вина	септембар-новембар 2015.	
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка	
4.	Технолошки факултет Нови Сад	Нови Сад, Србија	
	Установа	Место и држава	
	држање наставе на енглеском језику гостујућим студентима са Ankara University, Faculty of Engineering (Република Турска) у склопу Еразмус+ програма размене	зимски семестар 2022/2023	
4.	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка	

2.1.6. Стипендије министарстава надлежних за науку или културу			(0)	
2.1.7. Знање страних језика			(1)	
	Страни језик	Чита	Пише	Говори
1.	Енглески језик	да	да	да

2.2. Научно-истраживачки рад			
2.2.1. Научне публикације у последњем изборном периоду			
M10	(3)	Монографије, монограф. студије, тематски зборници, лекс. и карт. публикације међународног значаја	
		Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Miljić, U., Puškaš, V. (2020) Native and created vine varieties and wines from Serbia, in: Jordao, A.M., Botelho, R.V., Vitis - Biology and Species, 1st Ed. Nova Science Publishers, 21-44.		M13
2.	Tatiane Otto, Renato Botelho, Luiz Biasi, Uroš Milijić, Ana C. Correia and António M. Jordão (2023) Adaptability of Different International Grape Varieties in Diverse Terroirs: Impact on Grape and Wine Composition. in: Jordao, A.M., Botelho, R.V., Miljić, U. Recent Advances in Grapes and Wine Production - New Perspectives for Quality Improvement, 1st Ed. IntechOpen, 9-36.		M13
3.	Jordao, A.M., Botelho, R.V., Miljić, U. (2023) Recent Advances in Grapes and Wine Production - New Perspectives for Quality Improvement, 9-36.1st Ed. IntechOpen.		M17
M20	(8)	Радови и научне критике у часописима међународног значаја, уређивање часописа међународног значаја	
		Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Terzić, M., Majkić, T., Beara, I., Zengin, G., Miljić, U., Đurović, S., Mollica, A., Radojković, M. (2022) Elderberry (Sambucus nigra L.) wine as a novel potential functional food product. Food Bioscience 50 (102047), 1-10.		M21

2.	Puškaš, V., Miljić, U. , Đuran, J., Vučurović, V. (2020) The aptitude of commercial yeast strains for lowering the ethanol content of wine. <i>Food Science and Nutrition</i> , 8, 1489 -1498.	M22
3.	Costa, M., Fontes, L., Correia, A.C., Miljić, U. , Jordão, A.M. (2020) Impact of oak (<i>Q. pyrenaica</i> and <i>Q. pubescens</i>) and cherry (<i>P. avium</i>) wood chip contact on phenolic composition and sensory profile evolution of red wines during bottle storage. <i>OENO One</i> , 54(4), 1159-1181.	M22
4.	Vučurović, V., Puškaš, V., Miljić, U. (2019) Bioethanol production from sugar beet molasses and thick juice by free and immobilised <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . <i>Journal of the Institute of Brewing</i> , 125, 134-142.	M23
5.	Atanacković Krstonošić, M., Cvejić Hogervorst, J., Torović, Lj., Puškaš, V., Miljić, U. , Mikulić, M., Gojković Bukarica, Lj. (2019) Influence of 4 years of ageing on some phenolic compounds in red wines, <i>Acta Alimentaria</i> , 48(4), 449 -456.	M23
6.	Miljić, U. , Djuran, J., Puškaš, V. (2019) Optimization of alcoholic fermentation parameters for plum wine production. <i>Journal of Food Safety and Food Quality</i> 70, 169-176.	M23
7.	Puškaš, V., Miljić, U. , Vučurović, V. (2021) The impact of enological products for tartaric stabilization on wine filterability. <i>Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly</i> 27(4), 355-362.	M23
8.	Trivunović, Z., Mitrović, I., Puškaš, V., Bajić, B., Miljić, U. , Dodić, J. (2021) Utilization of wastewaters from red wine technology for xanthan production in laboratory bioreactor. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> e15849, 1-10.	M23

M30 (10) Научни скупови међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Jordão, A.M., Costa, F., Fontes, L., Correia, A.C., Miljić, U. , Puškaš, V., Nunes, F.M., Cosme, F., (2019) Impact of the contact time of different oak wood chips on red wine phenolic composition evolution after bottling. 42nd World Congress of Vine and Wine, BIO Web of Conferences 15 (02019), 1-6.	M33
2.	Vučurović V., Šereš Z., Šaranović Ž., Filipović J., Filipović V., Puškaš V., Miljić U. , Bioethanol production from wheat starch milk containing B-type granules, <i>Proceedings 1th International Conference „Conference on Advances in Science and Technology“ COAST 2022, May 26-29, 2022. Herceg Novi, Montenegro. pp 957-964.</i>	M33
3.	Miljić, U. , Puškaš, V., Đuran, J., Vučurović, V. (2019) Investigation of certain technological procedures during plum wine alcoholic fermentation. 6. Međunarodna konferencija - INOPTEP 2019, 119-120.	M34
4.	Rončević, Z., Đuran, J., Bajić, B., Puškaš, V., Miljić, U. , Grahovac, J., Dodić, J. (2019) Influence of cultivation time on xanthan biosynthesis on effluents from white wine production. 6. Međunarodna konferencija - INOPTEP 2019, 164-165.	M34
5.	Vučurović, V., Puškaš, V., Miljić, U. Đuran, J., Filipović, J. (2019) Bioethanol production from sugar beet thick juice by <i>Saccharomyces cerevisiae</i> immobilized in an alginate-maize stem ground tissue beads. 6. Međunarodna konferencija - INOPTEP 2019, 210-211.	M34
6.	Terzić M., Stožinić M., Miljić U. , Radojković M., Majkić T., Beara I., Đurović S. (2021): Biological potential of elderberry wine. <i>Book of abstracts, International Bioscience Conference and the 8th International PSU - UNS Bioscience Conference, 25-26th November 2021, Novi Sad, Serbia, pp 111-112.</i>	M34
7.	Vujanović M., Majkić T., Beara I., Miljić U. , Đurović S., Radojković M. (2021): Elderberry wine as a new potential product of functional food. <i>Book of Abstracts, the XXI EuroFoodChem Congress, 21st September 2021, p. 144.</i>	M34
8.	Puškaš, V., Miljić, U. , Antić, I., Buljovčić, M., Živančev, J., Đurišić-Mladenović, N. (2022) Terpene profiling of white wine made of regional grape variety Grašac. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing, 20th-22nd october 2022, Novi Sad, Serbia, p 207.	M34
9.	Vučurović, V., Puškaš, V., Miljić, U. Filipović, J. (2019) Repeated batch ethanol fermentation of sugar beet thick juice by <i>Saccharomyces cerevisiae</i> immobilized in Ca-alginate with the addition of ground maize stem tissue. 13th Symposium with international participation "Novel Technologies and Economic Development". Leskovac, October, 18-19, pp 60.	M34
10.	Brunet, S., Miljić, U. , Puškaš, V., Tumbas Šaponjac, V., Pezo, L. (2022) Polyphenol composition and antioxidant activity of Probus and Prokupac red wines from Serbia. 2nd International Conference on Advanced Production and Processing, 20th-22nd october 2022, Novi Sad, Serbia, p 37.	M34

M40 (0) Монографије, монограф. студије, тематски зборници, лекс. и карт. публикације националног значаја

M50 (3) Радови и научне критике у часописима националног значаја, уређивање часописа националног значаја

1. **Miljić, U.**, Puškaš, V., Đuran, J., Vučurović, V. (2019) Examination of certain technological procedures during the alcoholic fermentation of plum wine. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 23(1), 46-49. M51
2. Rončević, Z., Đuran, J., Bajić, B., Puškaš, V., **Miljić, U.**, Grahovac, J., Dodić, J. (2019) Influence of cultivation time on xanthan biosynthesis on effluents from white wine production. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 23(2), 83-87. M51
3. Vučurović, V., Puškaš, V., **Miljić, U.**, Djuran, J., Filipović, J. (2019) Bioethanol production from sugar beet thick juice by *Saccharomyces cerevisiae* immobilized in alginate-maize stem ground tissue beads. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 23(4), 167-169. M51

M60 (0) Научни скупови националног значаја, преводи, стручне редакције

M70 (0) Дисертације

M80 (1) Техничка решења

Библиографски подаци о публикацији

Категорија

1. Rončević, Z., Puškaš, V., Miljić, U., Grahovac, J., Mitrović, I., Jokić, A., Dodić, J. (2020) Novo biotehnoško rešenje za valorizaciju otpadnih voda vinarija u proizvodnji ksantana. *Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerziteta u Novom Sadu, u saradnji sa Vinarija Zvonko Bogdan, Palić. Usvojeno na 39. sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu (MNO BiP) 30.07.2020.* M83

M90 (0) Патенти

M100 (0) Изведена дела, награде, студије, изложбе

M120 (0) Документи припремљени у вези са креирањем и анализом јавних политика

2.2.2. Индекс компетенције у последњем изборном периоду

категорија	M13	M17	M21	M22	M23	M33	M34	M51	M83					
бр. публикација	2	1	1	2	5	2	8	3	1					
бр. бодова	7	3	8	5	3	1	0.5	2	4					

Техничко-технолошке и биотехничке науке

Укупно:

66

2.2.3. Научне публикације у претходном изборном периоду (M10, M20, M40, M50, M80, M90)

Библиографски подаци о публикацији

Категорија

1. Jelena Hogervorst Cvejić, Milica Atanacković Krstonošić, Mira Bursać, **Uroš Miljić** (2017) Polyphenols, in: Galanakis, C., *Nutraceutical and Functional Food Components*, 1st Ed., Effects of Innovative Processing Technique, Elsevier, Academic Press, 203-258. M13
2. Jelena Hogervorst Cvejić, **Uroš Miljić**, Vladimir Puškaš (2017) Extraction of bioactive compounds from grape processing by-products, in: Galanakis, C., *Handbook of Grape Processing By-Products*, 1st Ed., Sustainable Solutions, Elsevier, Academic Press, 105-135. M13
3. Puškaš, V. and **Miljić, U.** (2012). The application of D-optimal design for modelling the red wine aging process. *Food Control*, 28(2), 362-367. M21
4. Puškaš, V., **Miljić, U.**, Vasić, V., Jokić, A. and Manović, M. (2013). Influence of cold stabilisation and chill membrane filtration on volatile compounds of apricot brandy. *Food and Bioproducts Processing*, 91(4), 348-351. M21
5. Vučurović, V., Razmovski, R. **Miljić, U.** and Puškaš, V. (2014) Removal of cationic and anionic azo dyes from aqueous solutions by adsorption on maize stem tissue. *Journal of the Taiwan Institute of Chemical Engineers*, 45(4), 1700-1708. M21
6. **Miljić U.**, Puškaš S. Vučurović V., Razmovski R. (2014) Acceptability of wine produced with increased content of grape seed and stem as a functional food. *Journal of the Institute of Brewing*, 120(2), 149-154. M22
7. Cvejić, J., Puškaš, V., **Miljić, U.**, Torović, Lj., Rakić, D. (2016) Varietal phenolic composition of Probus, Rumenika and Frankovka red wines from Fruška gora (Serbia) and changes of main compounds during maceration. *European Food Research and Technology*, 242(8), 1319-1329. M22

8.	Miljić, U. , Puškaš, V., Velićanski, A., Mašković, P., Cvetković, D., Vujić, J. (2016) Chemical composition and <i>in vitro</i> antimicrobial and cytotoxic activities of plum (<i>Prunus domestica</i> L.) wine. Journal of the Institute of Brewing, 122(2), 342-349.	M22
9.	Miljić, U. , Puškaš, V., Vučurović, V. (2016) Investigation of technological approaches for reduction of methanol formation in plum wines. Journal of the Institute of Brewing, 122(4), 635-643.	M22
10.	Miljić U. , Puškaš V., Vučurović V., Muzalevski A. (2017) Fermentation characteristics and aromatic profile of plum wines produced with indigenous microbiota and pure cultures of selected yeast. Journal of Food Science 82(6), 1443-1450.	M22
11.	Miljić, U. , Puškaš, V., Cvejić, J., Torović, Lj. (2017) Phenolic compounds, chromatic characteristics and antiradical activity of plum wines. The International Journal of Food Properties, 20(supl 2), 2022-2033.	M22
12.	Puškaš, V. and Miljić, U. (2012). Effects of fining on phenolic compounds and colour of red wine obtained with addition of increased amounts of grape solid phase in pomace. Hemijska Industrija, 66(5), 627-634.	M23
13.	Miljić, U. and Puškaš, V. (2014). Influence of fermentation conditions on production of plum (<i>Prunus domestica</i> L.) wine: A response surface methodology approach. Hemijska Industrija, 68(2), 199-206.	M23
14.	Miljić, U. , Puškaš, V., Vučurović, V., Razmovski, R. (2013) The application of sheet filters in treatment of fruit brandy after cold stabilisation. Acta Periodica Technologica, 44, 87-94.	M24
15.	Razmovski, R., Vučurović, V., Miljić, U. , Puškaš, V. (2013) Effect of temperature on acid hydrolysis of Jerusalem artichoke as raw material for ethanol production. Acta Periodica Technologica, 44, 279-287.	M24
16.	Vučurović, V., Razmovski, R., Miljić, U. , Puškaš, V. (2013) Continuous ethanol production from sugar beet thick juice by <i>Saccharomyces cerevisiae</i> immobilized onto sugar beet pulp. Acta Periodica Technologica, 44, 313-321.	M24

2.2.4. Цитираност

Три најцитираније публикације кандидата

	Библиографски подаци о публикацији	Бр. цитата
1.	Miljić, U. , Puškaš, V., Cvejić, J., Torović, Lj. (2017) Phenolic compounds, chromatic characteristics and antiradical activity of plum wines. The International Journal of Food Properties, 20(supl 2), 2022-2033.	9
2.	Costa, M., Fontes, L., Correia, A.C., Miljić, U. , Jordão, A.M. (2020) Impact of oak (<i>Q. pyrenaica</i> and <i>Q. pubescens</i>) and cherry (<i>P. avium</i>) wood chip contact on phenolic composition and sensory profile evolution of red wines during bottle storage. OENO One, 54(4), 1159-1181.	3
3.	Puškaš, V., Miljić, U., Đuran, J., Vučurović, V. (2020) The aptitude of commercial yeast strains for lowering the ethanol content of wine. Food Science and Nutrition, 8, 1489 -1498.	12

Десет чланака и/или монографија у којима су цитиране публикације кандидата

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Bargallo-Guinjoan, C; Matias-Guiu, P; Rodriguez-Bencomo, JJ; Lopez, F (2023) First approach to the use of wood from Mediterranean species for the accelerated aging of alcoholic beverages. WOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 57(1), 307-323.	M21a
2.	Wu, ZQ; Li, XS; Zeng, YY; Cai, DB; Teng, ZJ; Wu, QX; Sun, JX; Bai, WB (2022) Color Stability Enhancement and Antioxidation Improvement of Sanhua Plum Wine under Circulating Ultrasound, Foods 11 (16), 2435.	M21
3.	Zhang, M ; Zhong, T ; Heygi, F ; Wang, ZR ; Du, MY (2022) Effects of inoculation protocols on aroma profiles and quality of plum wine in mixed culture fermentation of <i>Metschnikowia pulcherrima</i> with <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 161, 113338 .	M21
4.	Ekumah, JN ; Ma, YK ; Akpabli-Tsigbe, NDK ; Kwaw, E ; Jie, H ; Quaisie, J ; Xu, MQ ; Nkuma, NAJ (2021) Effect of selenium supplementation on yeast growth, fermentation efficiency, phytochemical and antioxidant activities of mulberry wine. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 146, 111425.	M21
5.	Goscinna, K ; Poberezný, J ; Wszelaczynska, E ; Szulc, W ; Rutkowska, B (2021) Effects of drying and extraction methods on bioactive properties of plums. FOOD CONTROL, 122, 107771	M21
6.	Valdes, ME ; Ramirez, R ; Martinez-Canas, MA ; Frutos-Puerto, S; Moreno, D (2021) Accelerating Aging of White and Red Wines by the Application of Hydrostatic High Pressure and Maceration with Holm Oak (<i>Quercus ilex</i>) Chips. Influence on Physicochemical and Sensory Characteristics. Foods 10 (4), 899.	M21
7.	Trendafilova, A; Ivanova, V; Trusheva, B; Kamenova-Nacheva, M; Tabakov, S; Simova, S (2022) Chemical Composition and Antioxidant Capacity of the Fruits of European Plum Cultivar "Cacanska Lepotica" Influenced by Different Rootstocks, Foods 11(18), 2844.	M21

8.	Sam, FE ; Ma, TZ ; Salifu, R; Wang, J; Jiang, YM; Zhang, B ; Han, SY (2021) Techniques for Dealcoholization of Wines: Their Impact on Wine Phenolic Composition, Volatile Composition, and Sensory Characteristics. FOODS 10(10), 2498.	M21
9.	Tarko, T; Krankowski, F; Duda-Chodak, A (2023) The Impact of Compounds Extracted from Wood on the Quality of Alcoholic Beverages, MOLECULES 28(2), 620.	M22
10.	Vasileiadou, MA Altiparmaki, G; Moustakas, K ; Vakalis, S (2022) Quality of Hydrochar from Wine Sludge under Variable Conditions of Hydrothermal Carbonization: The Case of Lesvos Island. ENERGIES 15(10), 3574	M23
Укупан број цитата:		24
Број хетероцитата:		24

2.2.5. Признања, награде и одликовања за научни рад

(0)

2.3. Рад у настави

2.3.1. Подаци о приступном предавању

2.3.2. Извођење наставе у последњем изборном периоду и резултати анкета

(13)

1.	Технологија вина (предавање и вежбе)	обавезан	
	Предмет	Тип предмета	
	Биотехнологија	основне академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	75	9,75
2.	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Технологија јаких алкохолних пића (предавања и вежбе)	обавезан	
	Предмет	Тип предмета	
	Биотехнологија	основне академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
3.	Технолошки факултет Нови Сад	31	9,39
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Хемија грозђа и вина (предавања и вежбе)	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
	Биотехнологија	основне академске	
4.	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	76	9,79
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина (предавања и вежбе)	изборни	
	Предмет	Тип предмета	
4.	Прехрамбено инжењерство	основне академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	22	9,71
	Установа	Број студената	Просечна оцена

5.	Контрола квалитета у технологијама квасца, биоетанола и јаких алкохолних пића		изборни
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	основне академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	4	10,00
6.	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Одабрана поглавља технологије вина/Савремени трендови у производњи вина		изборни
	Предмет	Тип предмета	
	Биотехнологија	Мастер академске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
7.	Технолошки факултет Нови Сад	10	9,67
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Одабрана поглавља технологије јаких алкохолних пића		изборни
	Предмет	Тип предмета	
	Биотехнологија	Докторске академске студије	
8.	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	-	-
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Технологија специјалних вина		изборни
	Предмет	Тип предмета	
9.	Биотехнологија	Докторске академске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	-	-
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Легислатива у области винарства		обавезан
10.	Предмет	Тип предмета	
	Енологија	Специјалистичке академске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	-	-
	Установа	Број студената	Просечна оцена
10.	Сензорна анализа у технологији вина		обавезан
	Предмет	Тип предмета	
	Енологија	Специјалистичке академске студије	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад	-	-
10.	Установа	Број студената	Просечна оцена

2.3.3. Уџбеници и друга дидактичка средства (1)

2.3.4. Izvoђење nastave na univerzitetima van zemlje (0)

2.3.5. Признања, награде и odlikovaња za pedaгoшки рад (0)

2.4. Обезбеђивање научно-наставног подмлатка

2.4.1. Број менторстава и учешћа у комисијама за оцену и одбрану радова

☒ Кандидат испуњава услове за менторство на докторским студијама

2.4.2. Менторство у завршним радовима

Одређивање индекса филтрабилности вина у циљу повећања ефикасности филтрације

Наслов рада

1.	Војновић Тијана	биотехнологија	основне
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		12.09.2019.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

Охратоксин А у грожђу и вину

Наслов рада

2.	Михајловић Мирјана	биотехнологија	основне
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		15.10.2019.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

Фенолна и ароматична једињења храстовог дрвета које се користи у енологији

Наслов рада

3.	Орозовић Сара	биотехнологија	основне
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		13.10.2022.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

Поређење ефеката употребе бентонита и зеолита за бистрење и стабилизацију вина

Наслов рада

4.	Михајловић Мирјана	биотехнологија	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		30.11.2020.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

Испитивање ефеката коришћења различитих енолошких средстава у завршној фази винификације на филтрабилност вина

Наслов рада

5.	Војновић Тијана	биотехнологија	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		02.11.2020.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

Индекс филтрабилности као параметар за оцену ефикасности завршне филтрације вина

Наслов рада

6.	Беко Маја	енологија	специјалистичке
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		29.10.2021.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

Утицај употребе различитих енолошких танина у завршној фази винификације на индекс филтрабилности белог вина

Наслов рада

7.	Миловановић Небојша	енологија	специјалистичке
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад		25.10.2022.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

2.5. Стручно-професионални допринос

2.5.1. Учешће и руковођење научним, односно уметничким пројектима (4)

Креирање успешних агроекономских модела у воћарској, повртарској и сточарској производњи - Активно управљање органским отпадом уз стварање нове вредности кроз искоришћење нуспроизвода прераде воћа и грожђа

1.	Назив пројекта Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде	креирање и пренос знања у пољопривреди и руралном развоју
	Установа која је финансирала пројекат проф. др Драгољуб Цветковић	Врста пројекта Октобар 2019 – Октобар 2020
	Руководилац	Период
	☐ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	

Могућности унапређења примарне органске производње путем прераде и стварања додатне вредности у сектору млека, меса, воћа и поврћа.

2.	Назив пројекта Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде	креирање и пренос знања у пољопривреди и руралном развоју
	Установа која је финансирала пројекат проф. др Драгољуб Цветковић	Врста пројекта Јул 2020 – Јул 2021
	Руководилац	Период
	☐ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	

Трансфер знања између научно-истраживачких организација и произвођача у циљу унапређења технологије и квалитета домаћих алкохолних пића и промоција културе конзумирања и уклапања са домаћом храном

3.	Назив пројекта Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде	креирање и пренос знања у пољопривреди и руралном развоју
	Установа која је финансирала пројекат Проф. др Владимир Пушкаш	Врста пројекта Октобар 2021 – Октобар 2022
	Руководилац	Период
	☐ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	

Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије 451-03-47/2023-01/ 200134

4.	Назив пројекта Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије	научни пројекат
	Установа која је финансирала пројекат проф. др Биљана Пајин	Врста пројекта тренутно траје
	Руководилац	Период
	☐ Пројекат се реализује у сарадњи са другим универзитетима	

2.5.2. Чланство у одборима научних конференција, спортских и уметничких манифестација (1)

Назив скупа, конференције, манифестације		Функција	Година
1.	The 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022,	члан организационог одбопра	2022
2.5.3. Чланство у уређивачким одборима научних часописа или пројеката из области културе			(0)
2.5.4. Експертизе, рецензије у међунар. часописима, кустоски рад на међунар. изложбама			(7)
Тип активности		Назив	
1.	рецензија	Food Bioscience, Modulation in Volatile Flavour Composition, Differential Sugar Degradation Kinetics and Physicochemical Characteristics of Mahua (Madhuca Longifolia) Flower Juice Fermentation, 2022	
2.	рецензија	LWT - Food Science and Technology, Correlation of flavor chemistry with sensory analysis to predict greengage plum wine quality, 2019	
3.	рецензија	Journal of Food Processing and Preservation, Impact of fermentation conditions on the extraction of phenolics and sensory characteristics of mangosteen wine, 2019	
4.	рецензија	Book evaluation – Red Wine Technology, for the annual OIV awards 2019 for best publications in the field of Oenology, 2019	
5.	рецензија	Food Science & Nutrition, Comparison of Nutritional Components of Red-fleshed Cider and Wine, 2020	
6.	рецензија	Journal of the Science of Food and Agriculture, Effect of short maceration with cherry and oak wood chips on the volatile composition of different craft beers, 2021	
7.	рецензија	LWT - Food Science & Technology, Effects of inoculation protocols on aroma profiles and quality of plum wine in mixed fermentation of Metschnikowia pulcherrima with Saccharomyces cerevisiae, 2021	
2.6. Допринос академској и широј заједници			
2.6.1. Учешће у раду органа и тела факултета и универзитета			(0)
2.6.2. Учешће у реализацији програма за ширу друштвену заједницу			(0)
2.6.3. Руковођење и чланство у научним, стручним и уметничким удружењима			(0)
2.6.4. Учешће у раду одбора, законодавних тела и слично			(3)
	Одбор, тело и сл.	Функција	Година
1.	Радна група за одобравање измена спецификације производа заштићене географске ознаке "Бермет" за вино, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије	члан радне групе	2020
2.	Радна група за успостављање ознаке географског порекла "Књажевац" за вина, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије	члан радне групе	2021
3.	Радна група за успостављање ознаке географског порекла "Три Мораве" за вина, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије	члан радне групе	2018
2.6.5. Учешће у изради стратешких докумената на нивоу Универзитета и Републике			(0)
2.6.6. Учешће у комисијама за изборе у звања			(1)
2.6.7. Рад на популаризацији науке и уметности			(1)
	Активност		Година
1.	Ментор за израду научних и стручних радова студената Универзитета у Новом Саду. Тема рада понуђеног студентима: Профил полифенолних једињења вина од српских аутохтоних сорти винове лозе		2021

2.6.8. Волонтерски рад (у центрима факултета или универзитета или центрима за пружање помоћи)

(1)

Назив центра	Година
1. Технолошки факултет Нови Сад - ментор наставник студентима прве године, студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија	2022/2023

2.7. Анализа рада кандидата

Подаци о формалном академском образовању др Уроша Миљећа наведени у конкурсnoj документацији показују да је кандидат, у року и са веома високим просечним оценама, завршио интегрисане основне и докторске студије на Технолошком факултету Нови Сад. Технолошки факултет Нови Сад и Универзитет у Новом Саду, у више наврата су наградили успех који је Урош Миљећ остварио током студирања. Научни степен доктора наука стекао је одбраном докторске дисертације 2015. године у научној области Технолошко инжењерство, ужа научна област Биотехнологија. У периоду од 2011-2015. године реализовао је професионални рад у истраживачком звању истраживач сарадник, од 2015-2018. године у звању асистент са докторатом, а од 2018. године запослен је на Технолошком факултету Нови Сад у звању доцента. Говори, чита и пише енглески језик. Стручно усавршавање имао у винаријама у Немачкој и Аустралији а такође је учествовао и у програмима наставне размене са Универзитетима у Марибору (Словенија) и Анкари (Турска).

Научни опус др Уроша Миљећа у последњем изборном периоду (2018-2023.) обухвата 25 библиографских јединица, укључујући и једно техничко решење, чиме је остварио укупан индекс компетенције од 66. Кандидат је коаутор 8 радова у часописима међународног значаја категорија M20 са SCI листе, 2 поглавља у монографијама међународног значаја, 3 рада у часописима националног значаја категорије M50, као и бројних радова саопштених на скуповима међународног и националног значаја, при чему у свакој категорији има публиковане радове чији је први коаутор. Др Урош Миљећ је последњем изборном периоду био и уредник једне монографије међународног значаја. Предмет његовог научног интересовања су истраживања из области технологије вина и јаких алкохолних пића, као и унапређење производње биоетанола из производа прераде шећерне репе. Укупан индекс компетенције од 190,8 и динамика публиковања резултата истраживања (индекс компетенције при избору у звање доцента износио је 124,8) доказ су научног потенцијала кандидата, а његов рад у оквиру различитих истраживачких тимова указује на изражен смисао за тимски рад и сарадњу са другим истраживачима што доприноси мултидисциплинарности истраживања. Цитираност радова кандидата на основу селективне библиографије (за само 3 рада од објављених 8 у часописима са SCI листе) је износила 24 хетероцитата.

Кандидат је искуство у извођењу наставе стекао вишегодишњим ангажовањем у реализацији наставе, како предавања тако и рачунских и експерименталних вежби, и то на 5 предмета основних, 1 предмету мастер студија, 2 предмета докторских студија у оквиру студијског програма Биотехнологија и Прехрамбено инжењерство. Такође, учествовао је у реализацији наставе на 5 предмета специјалистичких академских студија Енологија. Његов начин рада, посвећеност повереном послу и непосредност у контакту, студенти су у формалном поступку оценили веома високом оценом (већом од 9,50). У последњем изборном периоду кандидат има објављену монографију "Воћна вина од шљива - производња и карактеризација". Учествовао је у припреми и извођењу експеримената и писању великог броја дипломских и мастер радова на студијском програму Биотехнологија. Био је ментор 13 завршних радова на основним, мастер и специјалистичким академским студијама, а такође је био члан 30 комисија за одбрану завршних радова, укључујући и једну докторску дисертацију.

Стручно-професионални допринос др Уроша Миљећа у последњем изборном периоду исказан је учешћем у једном националном пројекту Министарства науке, технолошког развоја и иновација и три пројекта Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде. Учешћем у пројектима кандидат је изабрао да истраживачко искуство стиче на различитим нивоима и да остварује и негује контакте са колегама из различитих области истраживања. Кандидат је био и члан организационог одбора међународне научне конференције "The 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022" Такође, кандидат је рецензирао радове предложене за објављивање у међународним часописима са SCI листе.

Допринос академској и широј заједници др Урош Миљећ дао је кроз учешће у раду одбора и законодавних тела, као члан радних група за успостављање ознака географског порекла "Бермет", "Књажевац" и "Три Мораве" за вина, формираних од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије. Кандидат је био и члан једне комисије за избор у звање наставника Универзитета у Новом Саду. Рад на популаризацији науке кандидат је показао кроз менторство у изради научног рада студената, у склопу јавног позива Универзитета у Новом Саду који за циљ има популаризацију науке. Знања и искуства стечена у току студирања и професионалног рада др Урош Миљећ несебично дели са студентима ангажујући се у оквиру менторског система рада намењеног студентима основних студија. Одржавајући контакте са студентима који су студије наставили на другим универзитетима у иностранству, као и захваљујући блиској сарадњи са привредом, кандидат је у прилици да објективизује свој приступ реализацији наставе на Технолошком факултету Нови Сад и да у наредном периоду допринесе унапређењу њеног квалитета.

3. ИСПУЊЕНОСТ МИНИМАЛНИХ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ КАНДИДАТА

Име, средње слово, презиме: Урош Д. Миљић

Звање у које се бира: ванредни професор

Поље: Техничко-технолошке науке

1. ОПШТИ УСЛОВ

- ☒ Испуњени услови за избор у звање доцента

2. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

- ☒ Искуство у педагошком раду са студентима
- ☒ Позитивна оцена претходног педагошког рада
- ☒ Два рада из категорија M21, M22 или M23
- ☒ Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту
- ☒ Објављена монографија, уџбеник, поглавље у монографији или уџбенику, збирка задатака или практикум

3. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

Стручно-професионални допринос

- ☐ Руковођење научним, односно уметничким пројектима
- ☐ Чланство у уређивачком одбору часописа, односно организационом одбору пројеката из области културе
- ☒ Чланство у одборима научне конференције, односно уметничке или спортске манифестације
- ☒ Израда експертиза, рецензирање у међународним часописима, рецензирање изложби или кустоски рад
- ☒ Аутор или коаутор прихваћеног патента или техничког решења, односно уметничког пројекта

Допринос академској и широј заједници

- ☐ Вођење научних, односно уметничких или стручних удружења
- ☐ Учесће у раду органа управљања на факултету или универзитету (већа, сенати, одбори, савети)
- ☒ Учесће у изради стратешких докумената на нивоу Универзитета или Републике
- ☒ Учесће у комисијама за избор у звање наставника
- ☒ Рад на популаризацији науке, односно уметности (нпр. учешће на фестивалима или у раду Петнице)

Сарадња са другим високошколским установама у земљи и иностранству

- ☒ Учесће у програмима наставне и научне размене
- ☐ Учесће у пројектима који се реализују у сарадњи са другим универзитетима
- ☐ Гостујући професор на другим универзитетима
- ☐ Учесће у реализацији заједничког студијског програма са другим универзитетима
- ☐ Постдокторске студије у иностранству

4. ЗАКЉУЧАК КОМИСИЈЕ И ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА

На основу увида у досадашњи наставни и научни рад кандидата **др Уроша Миљића**, доцента на Технолошком факултету Нови Сад, Комисија закључује да кандидат **испуњава све законске услове** за избор наставника у звање **ванредног професора** за ужу научну област **Биотехнологија** предвиђене Законом о високом образовању ("Службени гласник РС" бр. 88/17, 73/18, 27/18 - др. закон, 67/19 и 6/20 - др. закон, 11/21 - аутентично тумачење, 67/21 и 67/21 - др. закон), Статутом Универзитета у Новом Саду од 28.1.2022. године (01-141/1), као и Правилником о ближим минималним условима за избор у звања наставника на Универзитету у Новом Саду од 14.07.2022. (01-139/5), Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Новом Саду од 02.03.2023. (04-169/1), Статутом Технолошког факултета Нови Сад бр. 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 Технолошког факултета Нови Сад бр. 020-1984 од 17.11.2020. године.

Детаљном анализом досадашњег наставног и научног рада кандидата др Урош Миљића, Комисија је установила да :

кандидат има остварен значајан укупан индекс компетенције као и цитираност објављених радова, поседује искуство у наставном раду (оцењено високом оценом студената), у последњем изборном периоду кандидат има објављену монографију, био је ментор завршних радова на основним, мастер и специјалистичким академским студијама, учествовао је у програму наставне размене у склопу Ерасмус+ акције, има обављена стручна усавршавања у иностранству, дао је значајан стручно-професионални допринос, кроз учешће у пројектима, рецензирње радова предвиђених за објављивање у међународним научним часописима са SCI листе и чланство у организационом одбору међународне научне конференције, а такође је дао и значајан допринос академској и широј заједници.

На основу свега наведеног, **Комисија са задовољством предлаже Изборном већу Технолошког факултета Нови Сад да утврди предлог и предложи Сенату Универзитета у Новом Саду да се доц. др УРОШ МИЉИЋ изабере у звање ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област Биотехнологија.**

Нови Сад, 04.05.2023.

Место и датум

проф. др Владимир Пушкеш

проф. др Јелена Пејин

проф. др Драгиша Савић