



## 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, Универзитета у Новом Саду

Датум доношења одлуке о расписивању конкурса: 13.03.2026. године

Место и датум објављивања конкурса: Дневни лист „ДНЕВНИК“, 17. 03. 2026. године

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

Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство

#### 1.1 Састав комисије

(5)

1.	<u>др Александра Тепић Хорецки</u> Презиме и име	<u>редовни професор</u> Звање	<u>Прехрамбено инжењерство</u> Ужа научна / уметничка област
	<u>Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду</u> Установа у којој је запослен(а)		<u>председник</u> Функција у комисији
2.	<u>др Марија Јокановић</u> Презиме и име	<u>ванредни професор</u> Звање	<u>Прехрамбено инжењерство</u> Ужа научна / уметничка област
	<u>Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду</u> Установа у којој је запослен(а)		<u>члан</u> Функција у комисији
3.	<u>др Катарина Канурић</u> Презиме и име	<u>ванредни професор</u> Звање	<u>Прехрамбено инжењерство</u> Ужа научна / уметничка област
	<u>Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду</u> Установа у којој је запослен(а)		<u>члан</u> Функција у комисији
4.	<u>др Предраг Вукосављевић</u> Презиме и име	<u>редовни професор</u> Звање	<u>Наука о конзервисању и врењу</u> Ужа научна / уметничка област
	<u>Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду</u> Установа у којој је запослен(а)		<u>члан</u> Функција у комисији
5.	<u>др Мидхат Јашић</u> Презиме и име	<u>професор емеритус</u> Звање	<u>Нутриционизам</u> Ужа научна / уметничка област
	<u>Технолошки факултет, Универзитет у Тузли</u> Установа у којој је запослен(а)		<u>члан</u> Функција у комисији

## 1.2. Пријављени кандидати

(1)

1. Здравко М. Шумић

## 2. ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

Име, средње слово, презиме: Здравко М. Шумић

Датум рођења: 30.01.1981.

ORCID: 0000-0002-9770-0139

Место и држава рођења: Требиње, БиХ

Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство

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

Прехрамбено инжењерство

Биотехничке науке

Студијски програм

Научна област

Доктор наука - технолошко инжењерство

2007.

2014.

10,00

Звање

Година уписа

Година завршетка

Просечна оцена

Оптимизација сушења воћа у вакууму

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

Прехрамбено инжењерство

Биотехничке науке

Студијски програм

Научна област

Дипломирани инжењер технологије -  
прехрамбено инжењерство

2000

2007

9,50

Звање

Година уписа

Година завршетка

Просечна оцена

Утицај активације трансглутаминазе на физичко-хемијске карактеристике пробиотског јогурта

Наслов завршног рада

#### 2.1.4. Претходна запослења и кретање у професионалном раду

(5)

Установа, факултет, фирма	Трајање запослења	Звање
1. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	од 01.02.2008. до 04.12.2008.	Истраживач - приправник (020-152)
2. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	од 05.12.2008. до 19.05.2015.	Истраживач - сарадник (020-1417/1)

3. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	од 20.05.2015. до 30.09.2015.	Научни сарадник (020-1399)
4. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	од 01.10.2015. до 30.09.2021.	Асистент са докторатом (020-870/4)
5. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	од 01.10.2021. до данас	Доцент (020-1291)

#### 2.1.5. Специјализације, програми размене и студијски боравци у иностранству (10)

1.	TÜV Rheinland InterCert d.o.o. Берлин	Београд, Србија
	Установа	Место и држава
	НАССР систем администратор	02-04.04.2008.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
2.	Висока школа за економију, предузетништво и управљање, Загреб	Нови Сад, Србија
	Установа	Место и држава
	Предузетништво и како га применити	08.05-13.06.2009.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
3.	Lloyd's Register Quality Assurance Ltd, Лондон	Београд, Србија
	Установа	Место и држава
	Use of HACCP principles in HoReCa	28.04.2010.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
4.	American Quality and Environmental Group, Чикаго	Београд, Србија
	Установа	Место и држава
	Водећи оцењивач за ISO 14000 стандард	21-25.06.2010.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
5.	Nigel Bauer & Associates, Лондон	Београд, Србија
	Установа	Место и држава
	Водећи оцењивач за ISO 22000 стандард	08-12.03.2010.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
6.	TÜV Croatia, Загреб	Београд, Србија
	Установа	Место и држава
	International Food Standard	28.07.2010.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
7.	Lloyd's Register Quality Assurance Ltd, Лондон	Београд, Србија
	Установа	Место и држава
	Водећи оцењивач за ISO 9001 стандард	17-21.01.2011.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка

	Акредитационо тело Србије	Београд, Србија
8.	Установа Технички оцењивач за сертификациона тела за сертификацију система менаџмента (SRPS ISO/IEC 17021)	Место и држава 15-18.03.2011.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
	Integrated Innovation Support Programme	Београд, Србија
9.	Установа Training of Business Innovation Support Organizations consultants in performing training program for SMEs in the area of innovation	Место и држава 04.04.2013.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка
	Training on IAF Mandatory Documents	Београд, Србија
10.	Установа Republic of Serbia Ministry of Economy	Место и држава 22-24.2.2022.
	Врста (циљ) боравка, назив програма	Период боравка

### 2.1.6. Стипендије министарстава надлежних за науку или културу (2)

	Стипендија	Година
1.	Стипендиста Владе Републике Српске	2001.
2.	Стипендиста Владе Републике Србије	од 2002. до 2003. године

### 2.1.7. Знање страних језика (1)

	Страни језик	Чита	Пише	Говори
1.	енглески	да	да	да

## 2.2. Научно-истраживачки рад

### 2.2.1. Научне публикације у последњем изборном периоду

M10 (0) Монографије, монограф. студије, тематски зборници, лекс. и карт. публикације међународног значаја

M20 (14) Радови објављени у научним часописима међународног значаја

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија	
1.	Dujković, T., Danilov, I., Vlajkov, V., Savić, M., <b>Šumić, Z.</b> , Jokić, A., Grahovac, J. (2025). Circular Approach in Development of Microbial Biostimulants Using Winery Wastewater. <i>Agronomy</i> , 15 (10), 2272. DOI: <a href="https://doi.org/10.3390/agronomy15102272">https://doi.org/10.3390/agronomy15102272</a>	M21a	X
2.	Šumić, Z., Tepić Horecki, A., Kašiković, V., Rajković, A., Pezo, L., Daničić, T., Pavlić, B., Milić, A. (2023). Prototype of an innovative vacuum dryer with an ejector system: comparative drying analysis with a vacuum dryer with a vacuum pump on selected fruits. <i>Foods (Special issue: Mathematical modelling approach and simulation in food drying applications)</i> , 12 (17), 3198. DOI: <a href="https://doi.org/10.3390/foods12173198">https://doi.org/10.3390/foods12173198</a>	M21	X
3.	Vojnović, Đ., Maksimović, I., Tepić Horecki, A., Žunić, D., Adamović, B., Milić, A., <b>Šumić, Z.</b> , Sabadoš, V., Ilin, Ž. (2023). Biostimulants affect differently biomass and antioxidant status of onion ( <i>Allium cepa</i> ) depending on production method. <i>Horticulturae (Special issue: The effect of biostimulants on horticultural crops)</i> , 9 (12), 1345. DOI: <a href="https://doi.org/10.3390/horticulturae9121345">https://doi.org/10.3390/horticulturae9121345</a>	M21	X

	Vojnović, Đ., Maksimović, I., Tepić Horecki, A., Milić, A., <b>Šumić, Z.</b> , Žunić, D., Adamović, B., Ilin, Ž. (2024). Biostimulants improve bulb yield, concomitantly affecting the total phenolics, flavonoids, and antioxidant capacity of onion ( <i>Allium cepa</i> ). Horticulturae (Special issue: The role of biostimulants in horticultural crops), 10 (4), 391. DOI: <a href="https://doi.org/10.3390/horticulturae10040391">https://doi.org/10.3390/horticulturae10040391</a>	M21	X
4.	Danilov, I., Vlajkov, V., <b>Šumić, Z.</b> , Milić, A., Horecki, A. T., Dujković, T., Živanović, N., Simin, N., Lesjak, M., Grahovac, J. (2024). Valorization of strawberry juice production wastewater: possibilities for polyphenols recovery and plant biostimulant production. Foods (Section: Drinks and liquid nutrition), 13 (20), 3224 DOI: <a href="https://doi.org/10.3390/foods13203224">https://doi.org/10.3390/foods13203224</a>	M21	X
5.	Vojnović, Đ., Maksimović, I., Koprivica, G., Tepić Horecki, A., Milić, A., Adamović, B., <b>Šumić, Z.</b> , Ilin, Ž. (2024). Optimizing greenhouse cucumber fertigation through grafting: improving yield, bioactive compounds, and antioxidant activity. Horticulturae (Special issue: Controlled environment horticulture: indoor farming and novel cultivation technologies), 10 (11), 1135. DOI: <a href="https://doi.org/10.3390/horticulturae10111135">https://doi.org/10.3390/horticulturae10111135</a>	M21	X
6.	Milić, A., Adamović, B., Nastić, N., Tepić Horecki, A., Pezo, L., <b>Šumić, Z.</b> , Pavlić, B., Živanov, M., Pavković, N., Vojnović, Đ. (2024). Cluster and principal component analyses of the bioactive compounds and antioxidant activity of celery ( <i>Apium graveolens</i> L.) under different fertilization schemes. Foods (Section: Plant foods), 13 (22), 3652. DOI: <a href="https://doi.org/10.3390/foods13223652">https://doi.org/10.3390/foods13223652</a>	M21	X
7.	Milić, A., Daničić, T., Tepić Horecki, A., <b>Šumić, Z.</b> , Teslić, N., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Pavlić, B. (2022). Sustainable extractions for maximizing content of antioxidant phytochemicals from black and red currants. Foods, 11 (3), 325. DOI: <a href="https://doi.org/10.3390/foods11030325">https://doi.org/10.3390/foods11030325</a>	M21	X
8.	Hromiš, N., Ostojčić, S., Pezo, L., Popović, S., <b>Šumić, Z.</b> , Milić, A., Kocić-Tanackov, S., Šuput, D. (2024). New Composite Packaging Material from Edible Oil By-Product Coated with Paraffin Wax for Dry Apricot Slice Packing Under a Modified Atmosphere. Polymers, 16 (24), 3583. DOI: <a href="https://doi.org/10.3390/polym16243583">10.3390/polym16243583</a>	M21	X
9.	Adamović, B., Visković, J., Tepić Horecki, A., Milić, A., <b>Šumić, Z.</b> , Červenski, J., Vlajić, S., Jakšić, S., Živanov, M., Jaćimović, G. (2025). Bioactive, Antioxidant, and Nutritional Responses of Garlic ( <i>Allium sativum</i> L.) to Fertilization Regimes, Molecules, 31, 652.	M21	X
10.	Milić, A., Daničić, T., Tepić Horecki, A., <b>Šumić, Z.</b> , Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Pavlić, B. (2021). Maximizing contents of phytochemicals obtained from dried sour cherries by ultrasound-assisted extraction. Separations (Special issue: Food quality and safety: advances in analytical methods and applications), 8 (9), 155. DOI: <a href="https://doi.org/10.3390/separations8090155">https://doi.org/10.3390/separations8090155</a>	M22	X
11.	Šumić, Z., Tepić Horecki, A., Pezo, L., Pavlić, B., Nastić, N., Milić, A. (2024). Comprehensive analysis and optimization of peach ( <i>Prunus persica</i> ) vacuum drying: employing principal component analysis, artificial neural networks and standard score approach. Processes (Special issue: Experimentation, optimization and simulation of drying processes of agricultural food products and materials), 12, 2643. DOI: <a href="https://doi.org/10.3390/pr12122643">https://doi.org/10.3390/pr12122643</a>	M22	X
12.	Drašković Berger, M., Milić, A., Tepić Horecki, A., Peulić, T., Jokanović, M., Kocić-Tanackov, S., Rakić, D., Pavlić, B., Blagojević, N., Rakić, N. <b>Šumić, Z.</b> (2022). Physico-chemical and microbiological changes during the cabbage hybrid bravo heads fermentation: salt, temperature and starter culture influence. Food Science and Technology International, 28 (7), 570-579. DOI: <a href="https://doi.org/10.1177/10820132211036308">https://doi.org/10.1177/10820132211036308</a>	M22	X
13.	Milić, A., Tepić Horecki, A., Škaljac, S., <b>Šumić, Z.</b> , Cvetković, B., Pavlić, B., Jokanović, M. (2024). Investigation of the antioxidant properties of extracts of spent coffee grounds. Food and Feed Research, 51 (2), 253-260.	M24	X
M30 (14) Зборници међународних научних скупова			
Библиографски подаци о публикацији			Категорија
1.	Daničić, T., Tepić Horecki, A., Milić, A. <b>Šumić, Z.</b> Water kefir beverages obtained through the fermentation of fruit juices, 7th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTEP 2021, Vršac, Srbija, 18-23. april, 2021, pp 24-25, ISBN: 978-86-7520-531-9	M34	X
2.	Tepić Horecki, A., <b>Šumić, Z.</b> , Lazić, V., Cvetković, D., Raičević, J., Milić, A. Daničić, T. Monitoring the changes of the microbiological state and chemical composition of pitted dried plums: Application of different packaging materials and selected storage conditions, 4th ISEKI-Food E-conference, Food Texture, Quality Safety and Biosecurity in the Global Bioeconomy, Temišvar, Rumunija, 10-12. novembar, 2021, pp 157, ISBN: 978-86-7520-531-9	M34	X

3.	Daničić, T., Tepić Horecki, A., Milić, A., <b>Šumić, Z.</b> Non-dairy kefir beverages based on apple juice with addition of fresh apple pieces, 13th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, Osijek, Hrvatska, 16-17. septembar 2021, pp 145, ISBN: 978-953-7005-79-5	M34	X
4.	Daničić, T., Tepić Horecki, A., Milić, A., <b>Šumić, Z.</b> , Nešić, A. Pilić, B. Antioxidant activity of blueberry pomace extracts obtained by enzymatic-assisted extraction, 2nd International Conference on Advanced Production and Processing ICAPP, Novi Sad, Srbija, 10-22. oktobar 2022, pp 54, ISBN: 978-86-6253-160-5	M34	X
5.	Daničić, T., Tepić Horecki, A., Milić, A., <b>Šumić, Z.</b> , Kocić-Tanackov, S. Bulut, S. Microbiology of water kefir based on lemon and peppermint: potential probiotic properties, 2nd International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy-ICOSTEE, Segedin, Mađarska, 24. mart, 2022, pp 98, ISBN: 978-963-306-853-3	M34	X
6.	Milić, A., Turan, J., Vujičić, M., Daničić, T., Tepić Horecki, A. <b>Šumić, Z.</b> Monitoring tomato concentrate production: nutritive and sensory properties of tomato concentrate produced in two different ways, 14th International Scientific Conference WITH FOOD TO HEALTH, Osijek, Hrvatska, 14-15. septembar, 2023, pp 113, ISBN: 978 - 953 - 7005 - 92 – 4	M34	X
7.	Milić, A., Tepić Horecki, A., Vujičić, M., <b>Šumić, Z.</b> Delić, J. Impact of ascorbic acid and citric acid addition on cabbage fermentation in industrial conditions, International Conference Biochemical Engineering And Biotechnology For Young Scientists, Beograd, Srbija, 7-8. decembar, 2023, pp 75, ISBN: 978-86-7401-389-2	M34	X
8.	Milić, A., Tepić Horecki, A., Vujičić, M., Petrović, I. <b>Šumić, Z.</b> Investigating the potential of marloo variety for spontaneous cabbage fermentation, International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy ICOSTEE 2024, Segedin, Mađarska, 31. maj 2024, pp 74, ISBN: 978-963-306-986-8	M34	X
9.	Savić, M., Vujičić, M., Cvetković, B., <b>Šumić, Z.</b> , Tepić Horecki, A. Milić, A. The impact of the production process on the color of peach and apple fruit nectar, 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", Novi Sad, Srbija, 16-18. oktobar, 2024, pp 8, ISBN: 978 86 7994 063 6	M34	X
10.	Vujičić, M., Savić, M., <b>Šumić, Z.</b> , Tepić Horecki, A. Milić, A. Analysis of HMF content in cherry concentrate: evaluation of product quality and safety, 5th International Congress "Food Technology, Quality and Safety – FoodTech 2024", Novi Sad, Srbija, 16-18. oktobar, 2024, pp 194, ISBN: 978 86 7994 063 6	M34	X
11.	Savić, M., Vujičić, M., Keseg, A., Jokanović, M., Škaljac, S., Tepić Horecki, A., <b>Šumić, Z.</b> , Milić, A. Effect of pretreatment and thermal processing on antioxidant properties, phenolic compounds and phytic acid content in grass pea ( <i>Lathyrus sativus</i> L.), 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry and Human Nutrition, Dubrovnik, Hrvatska, 7-9. april, 2025, pp 91, ISBN: 978-953-6893-22-5	M34	X
12.	Vujičić, M., Savić, M., Daničić, N., Jokanović, M., Škaljac, S. Tepić Horecki, A., <b>Šumić, Z.</b> , Milić, A. The impact of brewing methods on the antioxidant potential of coffee beverage, 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry and Human Nutrition, Dubrovnik, Hrvatska, 7-9. april, 2025, pp 92, ISBN: 978-953-6893-22-5	M34	X
13.	Savić, M., Vujičić, M., Maksimović, I., Tepić Horecki, A., Adamović, B., <b>Šumić, Z.</b> , Ilin, Ž., Žunić, D., Vojnović, Đ. Nitrogen fertilization differentially affects the nutritional quality of onion ( <i>Allium cepa</i> L.) depending on production method, 3rd European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food, Beograd, Srbija, 1-4. jul, 2025, pp 52, ISBN: 978-86-7834-453-4	M34	X
14.	Savić, M., Vujičić, M., Maksimović, I., Tepić Horecki, A., Adamović, B., <b>Šumić, Z.</b> , Ilin, Ž., Žunić, D., Vojnović, Đ. Can biostimulants improve the nutritional quality of onion ( <i>Allium cepa</i> L.) produced from direct sowing and from sets?, 3rd European Symposium on Phytochemicals in Medicine and Food, Beograd, Srbija, 1-4. jul, 2025, pp 119, ISBN: 978-86-7834-453-4	M34	X

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

M50 (0) Радови објављени у научним часописима националног значаја

M60 (2) Зборници националних научних скупова, критичко приређивање извора

Библиографски подаци о публикацији

Категорија

1.	Milić, A., Tepić Horecki, A. <b>Šumić, Z.</b> Nutritional values of selected stone fruit dried using an innovative vacuum dryer with and ejector system. 4th Agrotourism conference with international participation, Prokuplje, Srbija, 23-24. maj, 2024, pp 99-100, ISBN: 978-86-905436-2-5	M62	X
2.	Daničić, T., Milić, A., <b>Šumić, Z.</b> Tepić Horecki, A. Fizičko-hemijske karakteristike i antioksidativna vrednost vakuum osušenog korenastog povrća, 3rd Agrotourism conference with international participation, Prokuplje, Srbija, 11-12. jul, 2023, pp 86-87, ISBN: 978-86-905436-0-1	M64	X

M70 (0) Одбраћена докторска дисертација

## M80 (2) Техничка решења

Библиографски подаци о публикацији		Категорија
1.	Milić, A., <b>Šumić, Z.</b> , Tepić Horecki, A., Drašković, M. Unapređenje procesa fermentacije kupusa primenom starter kultura. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, u saradnji sa „DOO KURJAK PLUS FUTOG“ sa sedištem u Futogu, Republika Srbija. Prihvaćeno na 27. redovnoj sednici Matičnog naučnog odbora za biotehnologiju i poljoprivredu (MNO BiP) održanoj 24.04.2024. godine, u kategoriji M82 (Novo tehničko rešenje (metoda) primenjeno na nacionalnom nivou).	M82 X
2.	Milić, A., <b>Šumić, Z.</b> , Tepić Horecki, A., Daničić, T., Kašiković, V. Prototip vakuum sušare sa ejektorskim sistemom. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, u saradnji sa firmom “Đorđije Vujačić PR Popravka mašina Elektrogas Vrbas” sa sedištem u Vrbasu, Republika Srbija. Prihvaćeno na sednici Matičnog naučnog odbora za mašinstvo i industrijski softver, održanoj 29.10.2024. godine, u kategoriji M82 (Novo tehničko rešenje (metoda) primenjeno na nacionalnom nivou).	M82 X

## M90 (0) Патенти, сорте, расе или сојеви

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

## 2.2.2. Индекс компетенције у последњем изборном периоду

категорија	M21a	M21	M22	M24	M34	M62	M64	M82					
бр. публикација	1	9	3	1	14	1	1	2					
бр. бодова	12	72	15	3	7	1	0.5	16					
Техничко-технолошке и биотехничке науке											Укупно:	126,5	

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

Библиографски подаци о публикацији		Категорија
1.	Vidović, S., Tepić Horecki, A., Vladić, J., <b>Šumić, Z.</b> , Gavarić, A., Vakula, A. (2020). Apple. In: Charis M. Galanakis (Ed.): Valorization of Fruit Processing By-products (pp. 17-42). Academic Press. <a href="https://doi.org/10.1016/B978-0-12-817106-6.00002-2">https://doi.org/10.1016/B978-0-12-817106-6.00002-2</a>	M13
2.	Šumić, Z., Vakula, A., Tepić, A., Čakarević, J., Vitas, J., Pavlić, B. (2016). Modeling and optimization of red currants vacuum drying process by response surface methodology (RSM). Food Chemistry, 203, 465-475. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.02.109">https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.02.109</a>	M21a
3.	Vidović S., Cvetković D., Ramić M., Dunjić M., Malbaša R., Tepić A., <b>Šumić Z.</b> , Veličanski A., Jokić S. (2013). Screening of changes in content of health benefit compounds, antioxidant activity and microbiological status of medicinal plants during the production of herbal filter tea. Industrial Crops and Products, 50, 338-345. <a href="https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2013.08.005">https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2013.08.005</a>	M21a
4.	Šumić Z., Tepić A., Vidović S., Jokić S., Malbaša R. (2013). Optimization of frozen sour cherries vacuum drying process. Food Chemistry, 136, 55-63. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.07.102">https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.07.102</a>	M21a
5.	Drašković Berger, M., Vakula, A., Tepić Horecki, A., Rakić, D., Pavlić, B., Malbaša, R., Vitas, J., Jerković, J., <b>Šumić, Z.</b> (2020). Cabbage ( <i>Brassica oleracea</i> L. var. capitata) fermentation: variation of bioactive compounds, sum of ranking differences and cluster analysis. LWT-Food Science and Technology, 133, 110083. <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110083">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110083</a>	M21
6.	Kovačević S., Tepić A., Jevrić L., Podunavac-Kuzmanović S., Vidović S., <b>Šumić Z.</b> , Ilin Ž. (2015). Chemometric guidelines for selection of cultivation conditions influencing the antioxidant potential of beetroot extracts. Computers and Electronics in Agriculture, 118, 332-339. <a href="https://doi.org/10.1016/j.compag.2015.09.015">https://doi.org/10.1016/j.compag.2015.09.015</a>	M21
7.	Tomović V. M., Jokanović M. R., Petrović L. S., Tomović M. S., Tasić T. A., Ikonić P. M., <b>Šumić Z.</b> , Šojić B., Škaljac (Savatić) S., Šošo M. M. (2013). Sensory, physical and chemical characteristics of cooked ham manufactured from rapidly chilled and earlier deboned <i>M. semimembranosus</i> . Meat science, 93, 46-52. <a href="https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2012.07.015">https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2012.07.015</a>	M21
8.	Vakula, A., <b>Šumić, Z.</b> , Zeković, Z., Horecki, A. T., Pavlić, B. (2019). Screening, influence analysis and optimization of ultrasound-assisted extraction parameters of cornelian cherries ( <i>Cornus mas</i> L.). Journal of Food Processing and Preservation, 43, e14226. <a href="https://doi.org/10.1111/jfpp.14226">https://doi.org/10.1111/jfpp.14226</a>	M22
9.	Banjac, M., Kovačević, S., Tepić Horecki, A., <b>Šumić, Z.</b> , Vakula, A., Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L. (2019). Toward consistent discrimination of common bean ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.) based on grain coat color, phytochemical composition, and antioxidant activity. Journal of Food Processing and Preservation. 43, e14246. <a href="https://doi.org/10.1111/jfpp.14246">https://doi.org/10.1111/jfpp.14246</a>	M22

10. Jevrić L., Karadžić M., Podunavac-Kuzmanović S., Tepić Horecki A., Kovačević S., Vidović S., **Šumić Z.**, Ilin Ž. (2018). New guidelines for prediction of antioxidant activity of *Lactuca sativa* L. varieties based on phytochemicals content and multivariate chemometrics. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42, 1 e13355: <https://doi.org/10.1111/jfpp.13355> M22
11. Karadžić Banjac M., Kovačević S., Jevrić L., Podunavac Kuzmanović S., Tepić Horecki A., Vidović S., **Šumić Z.**, Ilin Ž., Adamović B., Kuljanin T. (2018). Artificial neural network modeling of the antioxidant activity of lettuce submitted to different postharvest conditions. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43, 3 e13878: <https://doi.org/10.1111/jfpp.13878> M22
12. Tepić Horecki, A., Vakula, A., Pavlič, B., Jokanović, M., Malbaša, R., Vitas, J., Jaćimović, V., **Šumić, Z.** (2018). Comparative drying of cornelian cherries: kinetics modeling and physico-chemical properties. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42, e13562. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13562> M22
13. Šumić, Z., Tepić, A., Vidović, S., Vakula, A., Vladić, J., Pavlič, B. (2017). Process optimization of chanterelle (*Cantharellus cibarius*) mushrooms vacuum drying. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41, e12822. <https://doi.org/10.1111/jfpp.12822> M22
14. Vakula, A., Tepić Horecki, A., Pavlič, B., Jokanović, M., Ognjanov, V., Milović, M., Teslić, N., Parpinello, G., Decler, M., **Šumić, Z.** (2020). Application of different techniques on stone fruit (*Prunus* spp.) drying and assessment of physical, chemical and biological properties. *Journal of Food Processing and Preservation*, e15158. <https://doi.org/10.1111/jfpp.15158> M23
15. Vakula, A., Pavlič, B., Tepić Horecki, A., Jokanović, M., Daničić, T., Dulić, J. I., **Šumić, Z.** (2020). Sweet cherry (*Prunus avium* L.) vacuum drying: kinetics modelling and textural properties. *Chemical Industry / Hemijska industrija*, 74, 293-303. <https://doi.org/10.2298/HEMIND200320027V> M23
16. Vakula, A., Pavlič, B., Pezo, L., Tepić Horecki, A., Daničić, T., Raičević, L., Ljubojević, M., **Šumić, Z.** (2020). Vacuum drying of sweet cherry: artificial neural networks approach in process optimization. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44, e14863. <https://doi.org/10.1111/jfpp.14863> M23
17. Karadžić Banjac, M., Kovačević, S., Ilin, Ž., Tepić Horecki, A., Adamović, B., Vakula, A., **Šumić, Z.**, Podunavac-Kuzmanović, S. (2020). Changes in phytochemical and antioxidant activity of selected red pepper (*Capsicum annuum* L.) cultivars-chemometric approach. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44, e14850. <https://doi.org/10.1111/jfpp.14850> M23
18. Šumić Z., Tepić A., Vidović S., Vladić J., Pavlič B. (2016). Drying of shiitake mushrooms in vacuum dryer and optimization of the process by response surface methodology (RSM). *Journal of Food Measurement and Characterization*, 10, 425-433. <https://doi.org/10.1007/s11694-016-9321-4> M23
19. Šumić Z., Tepić A., Jokić S., Malbaša R. (2015). Optimization of frozen wild blueberry vacuum drying process. *Hemijska industrija* 69, 1, 77-84. <https://doi.org/10.2298/HEMIND131212022S> M23
20. Podunavac-Kuzmanović S., Jevrić L., Tepić A., **Šumić Z.** (2013). Reversed-phase HPLC retention data in correlation studies with lipophilicity molecular descriptors of carotenoids. *Hemijska industrija* 67, 6, 933-940. 1. <https://doi.org/10.2298/HEMIND121015010P> M23
21. Vasić M., Tepić A., Mihailović V., Mikić A., Gvozdanović-Varga J., **Šumić Z.**, Todorović V. (2012). Phytic acid content in different dry bean and faba bean landraces and cultivars. *Romanian Agricultural Research*, 29, 79-85. M23
22. Tomović V. M., Petrović L. S., Jokanović M. R., Tomović M. S., Tasić T. A., Ikonjić P. M., **Šumić Z.** M. (2011). Rapid chilling effect on the bacterial populations of pork carcasses. *Romanian Biotechnological Letters*, 16, 6767. M23
23. Drašković, M., Vakula, A., **Šumić, Z.**, Daničić, T., Jokanović, M., Pavlič, B., Tepić Horecki, A. (2018). Monitoring the physico-chemical parameters of cabbage heads during fermentation: the impact of fermentation conditions and cabbage varieties. *Acta Periodica Technologica*, 49, 31-41: <http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/1450-7188/2018/1450-71881849031D.pdf> M24
24. Vakula, A., Drašković Berger, M., Daničić, T., Tepić Horecki, A., Pavlič, B., Jokanović, M., **Šumić, Z.** (2019). Vacuum drying of red currant (*Ribes rubrum* L.): physical and chemical properties and kinetic modeling. *Food and Feed Research*, 46, 91-98. <https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=2217-53691901091V> M24
25. Stajčić S., Tepić A., Djilas S., **Šumić Z.**, Čanadanović-Brunet J., Četković G., Vulić J., Tumbas V. (2012). Chemical composition and antioxidant activity of berry fruits. *Acta Periodica Technologica*, 43, 93-105. <https://doi.org/10.2298/APT1243093S> M24
26. Đilas S. M., Tepić A. N., Savatović S. M., **Šumić Z.** M., Čanadanović-Brunet J. M., Četković G. S., Vulić J. J. (2011). Chemical composition and antioxidant activity of two strawberry cultivars. *Acta periodica technologica*, 42, 33-44. <https://doi.org/10.2298/APT1142033D> M24
27. Tepić A. N., **Šumić Z.** M., Vukan, M. B. (2010). Influence of particle diameter on the colour of ground pepper (*Capsicum annuum* L.). *Acta periodica technologica*, 41, 87-93. DOI: 10.2298/APT1041087T M24
28. Hromiš, N., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Lazić, V., Vitas, J., Malbaša, R., **Šumić, Z.**, Tepić Horecki, A., Vakula, A. (2019). Antioxidative activity of pumpkin oil cake based biopolymer films obtained by different filtration process. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 23, 14-18. <https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=1821-44871901014H> M51
29. Vakula, A., Tepić Horecki, A., Pavlič, B., Prole, N., Božović, P., **Šumić, Z.** (2018). Convective, vacuum and freeze drying of black seedless raisins: physicochemical properties. *Journal of Processing and Energy in Agriculture*, 22, 129-132. <https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=1821-44871803129V> M51
30. Drašković, M., Tepić Horecki, A., **Šumić, Z.**, Malbaša, R., Vitas, J., Pavlič, B., Vakula, A. (2017). Variation of bioactive compounds content in fermented cabbage: influence of fermentation temperature. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 21, 136-141. <https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=1821-44871703136D> M51

31.	Vakula, A., Tepić-Horecki, A., <b>Šumić, Z.</b> , Vidović, S., Drnić, Z., Pavlič, B. (2016). Optimization of garlic ( <i>Allium sativum</i> L.) vacuum drying process by response surface methodology (RSM). Journal on Processing and Energy in Agriculture, 20, 114-121. <a href="https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=1821-44871603114V">https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=1821-44871603114V</a>	M51
32.	Vakula, A., Radojčin, M., Pavkov, I., Stamenković, Z., Horecki-Tepić, A., <b>Šumić, Z.</b> , Pavlič, B. (2015). The impact of different drying methods on quality indicators of red currants ( <i>Ribes rubrum</i> L.). Journal on Processing and Energy in Agriculture, 19, 249-254. <a href="https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=1821-44871505249V">https://scindeks.ceon.rs/article.aspx?artid=1821-44871505249V</a>	M51
33.	Belović M., Ilić N., Tepić A., <b>Šumić Z.</b> (2013). Selection of conditions for angiotensin -converting enzyme inhibition assay: influence of sample preparation and buffer. Food and Feed Research, 40, 1, 11-15.	M51
34.	Glogovac S., Takač A., Tepić A., <b>Šumić Z.</b> , Gvozdanović-Varga J., Červenski J., Vasić M., Popović V. (2012). Principal component analysis of tomato genotypes based on some morphological and biochemical quality indicators. Ratarstvo i Povrtarstvo, 49, 3, 296-301. DOI:10.5937/ratpov49-2452	M51
35.	Djilas S., Tepić A., Savatović S., <b>Šumić Z.</b> , Čanadanović-Brunet J., Četković G., Vulić J. (2011). Chemical composition and antioxidant activity of two strawberry cultivars. Acta Periodica Technologica, 42, 33-44. <a href="https://doi.org/10.2298/APT1142033D">https://doi.org/10.2298/APT1142033D</a>	M51
36.	Tepić A., <b>Šumić Z.</b> , Vukan M. (2010). Influence of particle diameter on the colour of ground pepper ( <i>Capsicum annum</i> L.). Acta Periodica Technologica, 41, 87-93. DOI: 10.2298/APT1041087T	M51
37.	Savatović S., Tepić A., <b>Šumić Z.</b> , Nikolić M. (2009). Antioxidant activity of polyphenol-enriched apple juice. Acta Periodica Technologica, vol. 40, 95-102. <a href="https://doi.org/10.2298/APT0940095S">https://doi.org/10.2298/APT0940095S</a>	M51
38.	Vasić M., Vujičić B., Tepić A., Gvozdanović-Varga J., <b>Šumić Z.</b> (2009). Dietary fibre content in some dry beans. Acta Periodica Technologica, vol. 40, 103-110. DOI: 10.2298/APT0940103V	M51
39.	Dimić G., Kocić-Tanackov S., Tepić A., Vujičić B., <b>Šumić Z.</b> (2008). Mycopopultaion of spices. Acta Periodica Technologica, 39, 1-9. <a href="https://doi.org/10.2298/APT0839001D">https://doi.org/10.2298/APT0839001D</a>	M51
40.	Tepić A., Dimić G., Vujičić B., Kevrešan Ž., Varga M., <b>Šumić Z.</b> (2008). Quality of commercial ground paprika and its oleoresins. Acta Periodica Technologica, 39, 77-83. DOI: 10.2298/APT0839077T	M51
41.	Vukosavljević P., <b>Šumić Z.</b> (2017). Zakonski propisi u proizvodnji želiranih proizvoda. The Journal of Serbian Nutrition Society, 58, 1, 12-18. ISSN 0018-6872	M52
42.	Savatović S., Vulić J., Tepić A., <b>Šumić Z.</b> (2010) Ispitivanje hemijskog sastava i antioksidativnog delovanja ekstrakata tropa cvekle, Technologica acta, 3, 1, 41-47.	M52
43.	Šumić Z., Tepić A., Đilas S., Jokić S. (2014): Laboratorijska vakuumska sušara za voće.	M83

## 2.2.4. Цитираност

### Три најцитираније публикације кандидата

	Библиографски подаци о публикацији	Бр. цитата
1.	Šumić, Z., Vakula, A., Tepić, A., Čakarević, J., Vitas, J., Pavlič, B. (2016). Modeling and optimization of red currants vacuum drying process by response surface methodology (RSM). Food Chemistry, 203, 465-475. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.02.109">https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.02.109</a>	143
2.	Šumić Z., Tepić A., Vidović S., Jokić S., Malbaša R. (2013). Optimization of frozen sour cherries vacuum drying process. Food Chemistry, 136, 55-63. <a href="https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.07.102">https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.07.102</a>	85
3.	Tomović V. M., Jokanović M. R., Petrović L. S., Tomović M. S., Tasić T. A., Ikonić P. M., <b>Šumić Z.</b> , Šojić B., Škaljac (Savatić) S., Šošo M. M. (2013). Sensory, physical and chemical characteristics of cooked ham manufactured from rapidly chilled and earlier deboned <i>M. semimembranosus</i> . Meat science, 93, 46-52. <a href="https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2012.07.015">https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2012.07.015</a>	61

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

	Библиографски подаци о публикацији	Категорија
1.	Hossain, M. A., Ganesan, P., Jewaratnam, J., & Chinna, K. (2017). Optimization of process parameters for microwave pyrolysis of oil palm fiber (OPF) for hydrogen and biochar production. Energy conversion and management, 133, 349-362.	M21a
2.	Majdi, H., Esfahani, J. A., & Mohebbi, M. (2019). Optimization of convective drying by response surface methodology. Computers and electronics in agriculture, 156, 574-584.	M21a
3.	Nowicka, P., Wojdyło, A., Teleszko, M., & Samoticha, J. (2016). Sensory attributes and changes of physicochemical properties during storage of smoothies prepared from selected fruit. LWT-Food Science and Technology, 71, 102-109.	M21
4.	Wojdyło, A., Figiel, A., Lech, K., Nowicka, P., & Oszmiański, J. (2014). Effect of convective and vacuum-microwave drying on the bioactive compounds, color, and antioxidant capacity of sour cherries. Food and Bioprocess Technology, 7(3), 829-841.	M21

5.	Samoticha, J., Wojdyło, A., & Lech, K. (2016). The influence of different the drying methods on chemical composition and antioxidant activity in chokeberries. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 66, 484-489.	M21
6.	Wojdyło, A., Nowicka, P., Laskowski, P., & Oszmiański, J. (2014). Evaluation of sour cherry ( <i>Prunus cerasus</i> L.) fruits for their polyphenol content, antioxidant properties, and nutritional components. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 62(51), 12332-12345.	M21
7.	Nowicka, P., Wojdyło, A., Lech, K., & Figiel, A. (2015). Influence of osmodehydration pretreatment and combined drying method on the bioactive potential of sour cherry fruits. <i>Food and Bioprocess Technology</i> , 8(4), 824-836.	M21
8.	Michalska, A., & Łysiak, G. (2015). Bioactive compounds of blueberries: post-harvest factors influencing the nutritional value of products. <i>International journal of molecular sciences</i> , 16(8), 18642-18663.	M21
9.	Yi-Fan, H., Chang-Zhu, Y., Jin-Feng, D., Wen-Hong, P., & Jia-Kuang, Y. (2017). Modeling of expanded granular sludge bed reactor using artificial neural network. <i>Journal of environmental chemical engineering</i> , 5(3), 2142-2150.	M22
10.	Kayacan, S., Sagdic, O., & Doymaz, I. (2018). Effects of hot-air and vacuum drying on drying kinetics, bioactive compounds and color of bee pollen. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> , 12(2), 1274-1283.	M23

## Показатељи цитираности

Извор: Scopus

Број цитата: 718

Број хетероцитата: 651

Хиршов индекс: 15

## 2.2.5. Признања, награде и одликовања за научни рад (3)

Назив признања	Година
1. Награђен као један од 300 најбољих апсолвената Србије	2006.
2. Члан победничког тима на такмичењу за Најбољу технолошку иновацију у Србији	2008.
3. На Интернационалној конференцији младих лидера Србије и дијаспоре додељена му је награда као једном од 30 најуспешнијих лидера Србије и дијаспоре млађих од 30 година	2009.

## 2.3. Рад у настави

## 2.3.1. Подаци о приступном предавању

## 2.3.2. Извођење наставе у последњем изборном периоду и резултати анкета (9)

1.	Технологија производа од воћа и поврћа - предавања (2021/2022; 2022/2023 и 2023/2024. година)	обавезни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	основне академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	1; 4; 2	10,00; 9,96; 9,29
	Установа	Број студената	Просечна оцена
2.	Технологија сокова и сродних производа - предавања (2021/2022; 2022/2023 и 2023/2024. година)	обавезни	
	Предмет	Тип предмета	
	Прехрамбено инжењерство	основне академске	
	Студијски програм	Ниво студија	
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	1; 3; 17	10,00; 10,00; 9,87
	Установа	Број студената	Просечна оцена

	Контрола квалитета у технологијама биљних уља, воћа и поврћа и готове хране - вежбе (2023/2024. година)		изборни
	Предмет		Тип предмета
3.	Прехрамбено инжењерство		основне академске
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	2	10,00
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Савремени трендови у технологијама прераде воћа и поврћа - предавања (2023/2024. година)		изборни
	Предмет		Тип предмета
4.	Прехрамбено инжењерство		мастер академске
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	1	10,00
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Оцењивање усаглашености у технологијама конзервисане хране - предавања (2023/2024. година)		изборни
	Предмет		Тип предмета
5.	Прехрамбено инжењерство		мастер академске
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	1	10,00
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Технологија производа од воћа и поврћа - вежбе (2021/2022; 2022/2023 и 2023/2024. година)		обавезни
	Предмет		Тип предмета
6.	Прехрамбено инжењерство		основне академске
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	10; 11; 5	10,00; 9,39; 8,89
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Технологија сокова и сродних производа - вежбе (2021/2022; 2022/2023 и 2023/2024. година)		обавезни
	Предмет		Тип предмета
7.	Прехрамбено инжењерство		основне академске
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	7; 4; 10	10,00, 10,00, 9,97
	Установа	Број студената	Просечна оцена
	Савремени трендови у технологијама прераде воћа и поврћа - вежбе (2023/2024. година)		изборни
	Предмет		Тип предмета
8.	Прехрамбено инжењерство		мастер академске
	Студијски програм		Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	1	9,71
	Установа	Број студената	Просечна оцена

	Оцењивање усаглашености у технологијама конзервисане хране - вежбе (2023/2024. година)	изборни
	Предмет	Тип предмета
9.	Прехрамбено инжењерство	мастер академске
	Студијски програм	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	1 9,57
	Установа	Број студената Просечна оцена

### 2.3.3. Уџбеници и друга дидактичка средства (1)

	Технологија сокова и освежавајућих безалкохолних пића - практикум	
	Наслов	
1.	Здравко Шумић	Помоћни уџбеник
	Аутори	Врста публикације
	Технолошки факултет Нови Сад	978-86-6253-203-9
	Издавач	ISBN

### 2.3.4. Извођење наставе на универзитетима у иностранству (0)

### 2.3.5. Признања, награде и одликовања за педагошки рад (0)

## 2.4. Обезбеђивање научно-наставног подмлатка

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

	Студије	Основне	Мастерске	Специјалистичке	Докторске	Укупно
Број менторстава		3	3	0	0	6
Број учешћа у комисијама		4	6	0	3	13

Кандидат испуњава услове за менторство на докторским студијама

### 2.4.2. Менторство у завршним радовима (0)

	Утицај термичке обраде на садржај ликопена и бета-каротена у концентрату парадајза		
	Наслов рада		
1.	Кричковић Николина	Прехрамбено инжењерство	основне
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		6.9.2023.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
	Утицај процеса производње на боју воћног нектара брескве и јабуке		
	Наслов рада		
2.	Савић Марина	Прехрамбено инжењерство	основне
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		16.9.2024.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

	Утицај процеса производње на физичко-хемијска својства концентрата купине		
	Наслов рада		
3.	Ђурић Тијана	Прехрамбено инжењерство	основне
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		3.10.2024.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
	Упоредна анализа "hot break" и "cold break" поступка производње концентрата парадајза		
	Наслов рада		
4.	Туран Јан	Прехрамбено инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		5.11.2024.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
	Утицај додатка лимунске и аскорбинске киселине на процес ферментације купуса		
	Наслов рада		
5.	Савић Марина	Прехрамбено инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		30.10.2025.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране
	Утицај додатка витамина Ц на физичко-хемијске карактеристике ферментисаних краставаца у току складиштења		
	Наслов рада		
6.	Ђурић Тијана	Прехрамбено инжењерство	мастерске
	Презиме и име студента	Област	Ниво студија
	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду		7.11.2025.
	Факултет (универзитет)		Датум одбране

## 2.5. Стручно-професионални допринос

### 2.5.1. Руковођење научним, односно уметничким пројектима

(1)

	Примена ејекторског система на вакуум сушару (1068)		
	Назив пројекта		
1.	Фонд за иновациону делатност Републике Србије		Програм за трансфер технологије, иновациони пројекат
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат		Назив програма
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални	од 2018. до 2019. године
		Тип пројекта	Период

## 2.5.2. Учешће у научним, односно уметничким пројектима

(11)

Карактеристике олеоризина млевене зачинске паприке добијеног класичном и екстракцијом суперкритичним угљен-диоксидом (114-451-01458/2006-02)

Назив пројекта

Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност

1. Руководилац и афилијација руководиоца

проф. др Бисерка Вујичић

технолошки развој

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

од 2006. до 2010. године

Тип пројекта

Период

Стварање и коришћење сората и хибрида поврћа за отворено поље (TR 20077)

Назив пројекта

Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

2. Руководилац и афилијација руководиоца

др Јелица Гвоздановић-Варга

технолошки развој

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

од 2008. до 2011. године

Тип пројекта

Период

Споредни производи прераде воћа и поврћа - значајан извор фитонутријената (TR 23011)

Назив пројекта

Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

3. Руководилац и афилијација руководиоца

проф. др Јасна Чанадановић-Брунет

технолошки развој

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

од 2008. до 2011. године

Тип пројекта

Период

Развој производа и адитива од воћа и поврћа са високим садржајем биоактивних једињења (TR 31044)

Назив пројекта

Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

4. Руководилац и афилијација руководиоца

проф. др Јасна Чанадановић-Брунет

научно-технолошки развој

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Назив програма

Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

од 2011. до 2019. године

Тип пројекта

Период

Образовање и коришћење словеначко-српске збирке зрених махунарки у циљу повећања одрживости пољопривреде обеју земаља (451-03-1251/2012-09/37)

Назив пројекта

Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и Јавна агенција за истраживачку делатност Републике Словеније

5. Руководилац и афилијација руководиоца

др Мирјана Васић

програм научне и технолошке сарадње Р. Србије и Р. Словеније

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

Назив програма  
од 2012. до 2013. године

Тип пројекта

Период

Испитивање могућности примене сушења воћа у вакууму (104-401-3155/2014-2015)

Назив пројекта

Покрајински секретаријат за пољопривреду, водопривреду и шумарство

6. Руководилац и афилијација руководиоца

проф. др Александра Тепић Хорецки

унапређење саветодавних послова у пољопривреди у АПВ

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

Назив програма  
од 2014. до 2015. године

Тип пројекта

Период

Развој технологије сушења расола ферментисаног футошког купуса у циљу добијања новог производа у форми таблете и праха (114-451-2526/2016-2019)

Назив пројекта

Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност

7. Руководилац и афилијација руководиоца

проф. др Сенка Видовић

технолошки развој

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

Назив програма  
од 2016. до 2019. године

Тип пројекта

Период

Помолошке особине и биоактивне материје перспективних селекција дрена (*Cornus mas L.*) у једином колекционом засаду у региону (142-451-2492/2017-2018)

Назив пројекта

Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност

8. Руководилац и афилијација руководиоца

проф. др Сандра Бијелић

пројекат од посебног интереса за одрживи развој у АПВ

Установа која (је) финансира(ла) пројекат

Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима

национални

Назив програма  
од 2017. до 2018. године

Тип пројекта

Период

Програм Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (451-03-68/2020-14/200134)

Назив пројекта

Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

9.	Руководилац и афилијација руководиоца	
	проф. др Биљана Пајин	научно-технолошки развој
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат	
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални
	Тип пројекта	Период
		од 2020. до 2021. године

Могућност унапређења примарне органске производње путем прераде и стварања додатне вредности у сектору млека, меса, воћа и поврћа (680-00-00055/2020-02)

Назив пројекта

Управа за аграрна плаћања Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде

10.	Руководилац и афилијација руководиоца	
	проф. др Драгољуб Цветковић	технолошки развој
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат	
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални
	Тип пројекта	Период
		од 2020. до 2021. године

Развој индустријске симбиозе у АП Војводини кроз валоризацију нуспроизвода прераде воћа зеленим технологијама

Назив пројекта

проф. др Јована Граховац

11.	Руководилац и афилијација руководиоца	
	Покрајински секретаријат за високо образовање и научноистраживачку делатност	Пројекти од значаја за развој научноистраживачке делатности АП Војводине за пројектни циклус 2021–2024. од 2021. до 2024. године
	Установа која (је) финансира(ла) пројекат	
	<input type="checkbox"/> Пројекат се реализује сарадњи са другим универзитетима	национални
	Тип пројекта	Период
		од 2021. до 2024. године

### 2.5.3. Чланство у одборима научних конференција, спортских и уметничких манифестација (2)

	Назив скупа, конференције, манифестације	Функција	Година
1.	8th International symposium "With food to health", Тузла, Босна и Херцеговина	помоћник уредника	од 2011. до 2015. године
2.	1st International Conference on Advanced Production and Processing, Нови Сад, Србија	члан организационог одбора	2019.

### 2.5.4. Чланство у уређивачким одборима научних часописа или пројеката из области културе (0)

### 2.5.5. Експертизе, рецензије у међунар. часописима, кустоски рад на међунар. изложбама (15)

	Тип активности	Назив
1.	рецензија	Рецензент у врхунском међународном часопису Journal of the Science of Food and Agriculture
2.	рецензија	Рецензент у међународном часопису Journal of Food Processing and Preservation
3.	експертиза	Водећи проверавач за HACCP, ISO9001 и ISO 22000 стандарде сертификационих тела TÜV SÜD München и LL-C Praha (од 2012. до 2014. године)
4.	експертиза	Технички оцењивач Акредитационог тела Србије, Београд (од 2011. до данас). Око 100 оцењивања и осведочења у компетентност проверавача у пољу прехранбене индустрије.

5.	експертиза	Сарадник акредитоване Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад (од 2008. до данас)
6.	експертиза	Експерт за декларисање прехранбених производа, Интертек, Лондон, Уједињено Краљевство, канцеларија Софија, Бугарска (од 2018. до 2019. године)
7.	експертиза	Главни експерт за технологију хране на пројекту "Успостављање инкубатора за подршку прехранбеној индустрији" (2018. године). Опис посла: истраживање потреба корисника, произвођача са циљем проналажења начина за унапређење производа у смислу примене одговарајуће технологије у производњи и израде конкретнег плана за сваког корисника са аспекта технолошког унапређења производа, за укупно пет стартап предузећа. Пројекат је финансирао УСАИД преко Пројекта за конкурентну привреду.
8.	експертиза	Експерт за технологију хране на пројекту „Дизајн хаб за премијум храну“ (2019. године). Опис посла: израда предлога технолошких решења, њихове примене и верификације за укупно осам стартап предузећа. Пројекат је финансирао УСАИД преко Пројекта за конкурентну привреду.
9.	експертиза	Експерт за производни и процесни менаџмент на пројекту "Међусекторска подршка за паметни раст МСП" (2020. године). Опис посла: идентификација и процена потреба за подршку у домену производног и процесног менаџмента у циљу повећања њихове конкурентности, бољег тржишног позиционирања и раста компанија из прехранбене индустрије, учесница на пројекту.
10.	експертиза	Експерт за технологију хране на пројекту "Подршка запошљавању младих у сектору воћа и поврћа у Топличком округу" (2021. године). Опис посла: унапређење пословања и технологије производње за 10 предузећа која се активно баве прерадом воћа и поврћа на територији Топличког округа. Пројекат реализује Фондација Ана и Владе Дивац уз финансијску подршку Краљевине Норвешке кроз пројекат „Норвешка за вас - Србија“, кроз активности на терену Канцеларије Уједињених нација за пројектне услуге УНОПС и у сарадњи са општинама Блаце, Житорађа, Куршумлија и градом Прокупље.
11.	експертиза	Комисија за оцену квалитета производа од воћа и поврћа на Новосадском сајму (од 2016. до данас)
12.	експертиза	Предавач на "Семинару за произвођаче хране о ISO стандардима и HACCP-у" (од 30.11-04.12.2009); Пољопривредно-прехранбени факултет, Универзитет у Сарајеву
13.	експертиза	Одржавање обуке за полазнике Акредитационог тела Србије у области стандарда SRPS ISO/IEC 17021-1:2015 (1-2.2.2023. године).
14.	експертиза	Рецензент у врхунском међународном часопису Foods, Applied Sciences (MDPI)
15.	рецензија	Главни и одговорни уредник стручног портала Технологија хране, од 2008. до данас. Портал има преко 37.000 регистрованих корисника и преко 100.000 уникатних посета месечно.

## 2.6. Сарадња са другим високошколским установама у земљи и иностранству

2.6.1. Гостујући професор на другим универзитетима	(0)
2.6.2. Учешће у реализацији заједничког студијског програма са другим универзитетима	(0)
2.6.3. Постдокторске студије у иностранству	(0)

## 2.7. Допринос академској и широј заједници

2.7.1. Учешће у раду органа и тела факултета и универзитета	(13)
---	------

	Орган или тело	Факултет или универзитет	Период
1.	Развио је Сертификационо тело за сертификацију особа на Технолошком факултету Нови Сад. Руководилац је овог тела од његовог оснивања до данас.	Технолошки факултет Нови Сад	од 2014. до данас

Развио је или учествовао у развоју програма следећих обука: Обука за декларисање прехранбених производа Обука за HACCP систем Обука за ISO 9001 стандард Обука за ISO 17020 стандард		
2. Обука за ISO 17025 стандард Обука за ISO 22000 стандард Обука за прописе у прехранбеној индустрији Обука за сензорску анализу хране и материјала Организовао је укупно 160 стручних обука за стандарде система менаџмента са преко 1000 полазника.	Технолошки факултет Нови Сад	од 2009. до данас
3. Члан Маркетинг тима Факултета	Технолошки факултет Нови Сад	од 2012. до данас
Ментор наставник студентима прве године на		
4. Студијском програму Прехрамбено инжењерство, модулу Технологије конзервисане хране	Технолошки факултет Нови Сад	од 2010. до 2023. године
5. Члан Наставно-научног већа	Технолошки факултет Нови Сад	2018-2021; 2024. до данас
6. Члан Комисије за вредновање и обезбеђење квалитета	Технолошки факултет Нови Сад	2017.
7. Члан Радне групе за израду Статута Технолошког факултета Нови Сад	Технолошки факултет Нови Сад	11.2.2022. године
8. Радна група за унапређење финансијског управљања и контроле	Технолошки факултет Нови Сад	22.5.2025-31.12. 2025. године
9. Саветник студентима докторских студија за школску 2025/2026.	Технолошки факултет Нови Сад	29.12.2025. године
10. Члан Радне групе за унос у базу података Националног тела за акредитацију	Технолошки факултет Нови Сад	9.12.2024. године
Члан Комисије за припрему документације за акредитацију новог модула Нутриционизма студијског програма Прехрамбено инжењерство	Технолошки факултет Нови Сад	4.7.2023. године
12. Члан Радне групе за израду Правилника о поступку акредитације постојећих, припреме нових и промене акредитованих студијских програма на Технолошком факултету Нови Сад	Технолошки факултет Нови Сад	16.5.2024. године
13. Координатор Радне групе за надокнаду наставе за школску 2024/2025. годину	Технолошки факултет Нови Сад	9.5.2025. године
2.7.2. Учешће у реализацији програма за ширу друштвену заједницу		(0)
2.7.3. Руковођење и чланство у научним, стручним и уметничким удружењима		(1)
	Назив удружења	Функција
1.	Председник Удружења технолога прехранбене струке Србије, Београд (од 2012. до данас)	руководилац
2.7.4. Учешће у раду одбора, законодавних тела и слично		(3)
	Одбор, тело и сл.	Функција
	Радне групе Привредне коморе Србије и Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Србије за израду прописа из области квалитета производа од воћа и поврћа:	
1.	• Правилник о квалитету воћних сокова, концентрисаних воћних сокова, воћних сокова у праху, воћних нектара и сродних производа • Правилник о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата	Члан и координатор
2.	Комисија Института за стандардизацију Србије KS CASCO, Оцењивање усаглашености и менаџмент квалитетом	члан
		од 2017. до данас
		од 2012. до данас

3. Комисија Института за стандардизацију Србије KS E034-3, Воће, поврће и њихови производи	члан	од 2012. до данас
--	------	-------------------

2.7.5. Учесће у изради стратешких докумената на нивоу Универзитета и Републике (0)

2.7.6. Рад на популаризацији науке и уметности (4)

Активност	Година
1. Образовно забавна манифестација „Ноћ истраживача“, Нови Сад	од 2010. до 2011. године
2. Подршка и допринос у организовању курса „Meet what you eat“	01.07.2011.
3. Међународним фестивалима науке и образовања Универзитета у Новом Саду у Централном кампусу Универзитета у Новом Саду, Србија.	од 2016. до 2019. године
4. Промоција Технолошког факултета на 17. Међународном сајму образовања "Путокази"	30.03.2022. године

2.7.7. Волонтерски рад (у центрима факултета или универзитета или центрима за пружање помоћи) (0)

2.7.8. Учесће у комисијама за изборе у звања (0)

## 2.8. Анализа рада кандидата

Др Здравко Шумић, доцент, дипломирао је (2007. године) и докторирао (2014. године) на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду. Наставно и научно-истраживачко искуство стицао је на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, у периоду од 2008. године до данас. У почетку каријере био је стипендиста Владе Републике Српске и Владе Републике Србије.

У последњем изборном периоду, на Технолошком факултету Нови Сад, поверено му је извођење наставе на основним, мастер и докторским академским студијама на 5 наставних предмета, а његов наставни рад студенти су оценили оценама од 8,89 до 10,00.

У периоду од дипломирања до данас, похађао је бројне специјализације из уже области интересовања - Прехрамбеног инжењерства, стандардизације и администрације у прехрамбеној индустрији.

Током последњег изборног периода др Здравко Шумић остварио је индекс компетенције од 126,5 од чега је 118 из групе основних бодова (M10, M20, M31, M33, M40, M51-53, M80, M90). Коаутор је 14 радова у часописима међународног значаја категорије M20 (1 рад категорије M21a, 9 радова категорије M21, 3 рада категорије M22 и 1 рад категорије M24), 14 радова категорије M34, 1. рада категорије M62, 1. рада категорије M64 и 2 рада категорије M82. Кандидат је први аутор на једном раду категорије M21 и једном раду категорије M22, коресподент на једном раду категорије M22. Коаутор је два техничка решења категорије M82.

Хиршов индекс кандидата износи 15. Укупан број цитата публикација др Здравка Шумића износи 718, од чега су 651 хетероцитати (извор Scopus). Такође, кандидат је доставио и доказ о укупном броју од 285 цитата - 213 хетероцитата, 36 коцитата и 36 самоцитата (извор: Матица српска из 2021. године).

У последњем изборном периоду, др Здравко Шумић написао је практикум "Технологија сокова и освежавајућих безалкохолних пића - практикум", који је уврштен у помоћни уџбенички материјал за предмете Технологија сокова и освежавајућих безалкохолних пића, као и Технологија производа од воћа и поврћа.

Кандидат је био ментор на по три рада на основним и мастер студијама. Учествовао је у 4 комисије за одбрану на основним и у 6 комисија за одбрану на мастер студијама. Био је члан 3 комисије за одбрану докторских дисертација.

У својој досадашњој каријери, кандидат је дао свој научни, стручни и професионални допринос у укупно 12 пројеката. Др Здравко Шумић био је и руководилац иновационог пројекта: „Примена ејекторског система на вакуум сушару“ финансиран од стране Фонда за иновациону делатност Републике Србије (од 2018. до 2019. године). Био је помоћник уредника интернационалне конференције "Храном до здравља" од 2011. до 2015. године и члан организационог одбора конференције "1st International Conference on Advanced Production and Processing". Током досадашње каријере радио је бројне рецензије и експертисе.

Председник је Удружења технолога прехрамбене струке Србије, од 2012. године до данас.

У оквиру доприноса академској и широј заједници др Здравко Шумић је дугогодишњи члан Маркетинг тима Технолошког факултета Нови Сад, дугогодишњи ментор наставник студентима прве године на Студијском програму Прехрамбено инжењерство. Члан је Наставно-научног већа Факултета у два мандата. Активни је учесник радних група за израду правилника и акредитацију. Од 2009. године до данас развио је и учествовао у развоју бројних обука за НАССР и ISO стандарде на Технолошком факултету. Организовао је 160 стручних обука за стандарде система менаџмента са преко 1000 полазника. Развио је Сертификационо тело за сертификацију особа на Технолошком факултету, чији је в.д. руководилац од његовог оснивања. Члан је стручне комисије Института за стандардизацију Србије за воће, поврће и њихове производе, као и за оцењивање усаглашености и менаџмент

квалитетом. Био је члан радне групе Привредне коморе Србије и Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Србије за израду Правилника за воћне сокове, производе од воћа и поврћа и желиране производе. Др Здравко Шумић је активни учесник свих видова промоције Факултета (Ноћ истраживача, Отворена врата, Сајмови образовања итд).  
Чита, пише и говори енглески језик.

### 3. ИСПУЊЕНОСТ МИНИМАЛНИХ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ КАНДИДАТА

Име, средње слово, презиме: Здравко М. Шумић

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 М21, М22 или М23
- 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
- Учешће у раду органа управљања на факултету или универзитету (већа, сенати, одбори, савети)
- Учешће у изради стратешких докумената на нивоу Универзитета или Републике
- Учешће 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

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

### 4. ЗАКЉУЧАК КОМИСИЈЕ И ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА

Комисија, именована на основу Одлуке Изборног већа Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду (Одлука о именовању комисије за избор у звање број 020-352/1 од 03.04.2026. године) за избор у звање и заснивање радног односа једног наставника у звање доцента или ванредног професора за ужу научну област Прехрамбено инжењерство (тачка 4 Конкурса 020-314, објављеног 17.03.2026. године у дневном листу "Дневник"), констатовала је да се на расписани конкурс пријавио један кандидат, др Здравко Шумић, доцент Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду.

На основу увида у досадашњи наставни и научни рад др Здравка Шумића, 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 Прехрамбено инжењерство предвиђене Законом о високом образовању Републике Србије ("Службени гласник РС", бр. 88/2017, 73/2018, 27/2018 - др. закон, 67/2019, 6/2020 - др. закони, 11/2021 - аутентично тумачење, 67/2021, 67/2021 - др. закон, 76/2023 и 19/2025), Статутом Универзитета у Новом Саду (број: 01-166/3, 5. децембар 2023. године), Статутом Технолошког факултета Нови Сад (број: 020-832/1, 26. августа 2025.

године), Правилником о ближим минималним условима за избор у звања наставника на Универзитету у Новом Саду (број: 04-102/3 од 20. новембра 2025. године), као и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад (број: 020-2/18-10 од 21. марта 2025. године).

Комисија предлаже Изборном већу Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду да утврди предлог и предложи Сенату Универзитета у Новом Саду да кандидата **ДР ЗДРАВКА ШУМИЋА**, доцента, изабере у звање **ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, у складу са Законом о високом образовању, Статутом Универзитета у Новом Саду, Статутом Технолошког факултета Нови Сад, Правилником о ближим минималним условима за избор у звања наставника на Универзитету у Новом Саду, као и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад.

---

Место и датум

---

проф. др Александра Тепић Хорецки, председник

---

проф. др Марија Јокановић, члан

---

проф. др Катарина Канурић, члан

---

проф. др Предраг Вукосављевић, члан

---

проф. др Мидхат Јашић, члан