



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



ПРЕХРАМБЕНО ИНЖЕЊЕРСТВО

основне академске студије

КЊИГА НАСТАВНИКА

научне и стручне квалификације наставника и задужења у
настави



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Александар А. Такачи			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.09.1999.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Рачунарске науке			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2016.	УНС, ТФ	Математичке науке	Рачунарске науке	
Докторат	2007.	УНС, ПМФ	Информатичке науке	Рачунарске науке	
Магистратура	2009.	УНС, ПМФ	Информатичке науке	Рачунарске науке	
Диплома	1999.	УНС, ПМФ	Информатичке науке	Информатика	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0001	Математика 1	П, В	ХИ, ИМ, ФИ, Б, ПИ	ОАС
2.	ОВ0004	Математика 2	П, В	ХИ, ИМ, ФИ, Б, ПИ	ОАС
3.	МН2006	Индустријски информациони системи	П, В	ХИ	МАС
4.	МН1103	Вештачка интелигенција и базе података	П, В	ХИ	МАС
5.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Teslić, N., Bojanić, N., Rakić, D., Takači, A., Zeković, Z., Fišteš, A., Bodroža-Solarov, M., Pavlić, B. (2019). Defatted wheat germ as source of polyphenols – Optimization of microwave-assisted extraction by RSM and ANN approach. <i>Chemical Engineering and Processing – Process Intensification</i> , 143.				
2.	Todorović, S., Radišić, M., Takači, A., Borocki, J., Kliestikova, J. (2019). Impact of internal additional compensations policy on revenues in cross-sectoral SME environment. <i>European Journal of International Management</i> , 13(6), 843–863.				
3.	Bolesnikov, M., Popović-Stijačić, M., Radišić, M., Takači, A., Borocki, J., Bolesnikov, D., Bajdor, P., Dziendziora, J. (2019). Development of a Business Model by Introducing Sustainable and Tailor-Made Value Proposition for SME Clients. <i>Sustainability</i> , 11(4).				
4.	Došenović, T., Rakić, D., Takači, A. (2018). <i>Integral contraction and fixed point results</i> . In: 2018 IEEE 16th International Symposium on Intelligent Systems and Informatics (SISY 2018), 87–91. (<i>Proceedings Paper</i>)				
5.	Ferenčak, M., Dobromirov, D., Radišić, M., Takači, A. (2018). Aversion to a sure loss: turning investors into gamblers. <i>Zbornik radova Ekonomskog fakulteta u Rijeci</i> .				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					
Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)		976 (13)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи		1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		31	Тренутно учешће на пројектима – међународни		1
Усавршавање					
Други подаци које сматрате релевантним					

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:	ВИД НАСТАВЕ:
УНС – Универзитет у Новом Саду	ПИ – Прехрамбено инжењерство	П – предавања
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	Б – Биотехнологија	В – вежбе
ПМФ – Природно-математички факултет	ФИ – Фармацеутско инжењерство	ДОН – други облици наставе
	ХИ – Хемијско инжењерство	ИР/СИР – истраживачки рад
	ИМ – Инжењерство материјала	ОЧ – остали часови
	МБХ – Микробиолошка безбедност хране	



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Александар И. Јокић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 11.12.2000 год.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Хемијско инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2021.	УНС, ТФНС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Докторат	2010.	УНС, ТФНС	Техничке науке	Хемијско инжењерство	
Магистратура	2005.	УНС, ТФНС	Технолошке науке	Хемијско инжењерство	
Диплома	2000.	УНС, ТФНС	Технолошке науке	Хемијско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0007	Техничка термодинамика	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОН0002	Пренос топлоте и масе	П	ХИ, ИМ	ОАС
3.	ОН0003	Хемијска термодинамика	П	ХИ	ОАС
4.	ОН2014	Течни природни гас	П	ХИ	ОАС
5.	МН1009	Мониторинг и анализа потрошње енергије	П	ХИ	МАС
6.	МВ1011	Управљање хемикалијама	П	ХИ, Б	МАС
7.	МН3007	Неуронске мреже у хемијском инжењерству	П	ХИ	МАС
8.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
9.	МН0002	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	МАС
10.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
11.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
12.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
13.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
14.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
15.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
16.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
17.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
18.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
19.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
20.	МН0001 МВ0002	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ, Б	МАС
21.	МН0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Jokić, A., Lukić, N., Pajčin, I., Vlajkov, V., Dmitrović, S., Grahovac, J. (2022): Kenics Static Mixer Combined with Gas Sparging for the Improvement of Cross-Flow Microfiltration: Modeling and Optimization. <i>Membranes</i> , 12, 690.				
2.	Dmitrović, S., Pajčin, I., Vlajkov, V., Grahovac, M., Jokić, A., Grahovac, J. (2022): Dairy and Wine Industry Effluents as Alternative Media for the Production of Bacillus-Based Biocontrol Agents. <i>Bioengineering</i> , 9, no. 11: 663.				
3.	Dmitrović, S., Pajčin, I., Lukić, N., Vlajkov, V., Grahovac, M., Grahovac, J., Jokić, A. (2022): Taguchi Grey Relational Analysis for Multi-Response Optimization of Bacillus Bacteria Flocculation Recovery from Fermented Broth by Chitosan to Enhance Biocontrol Efficiency. <i>Polymers</i> , 14, no. 16: 3282.				
4.	Kiralj A., Tomić Ž., Hadnadjev-Kostic M., Lukić N., Vulić T., Grahovac J., Jokić A. (2022): Application of the adsorbent CR-100 for Ammonium Removal: Thermodynamic and Kinetic Studies, <i>Croatica Chemica Acta</i> , Vol. 94, No. 4, 201–212.				
5.	Jokić, A., Pajčin, I., Lukić, N., Vlajkov, V., Arpad K., Dmitrović, S.; Grahovac, J. (2021): Modeling and Optimization of Gas Sparging-Assisted Bacterial Cultivation Broth Microfiltration by Response Surface Methodology and Genetic Algorithm. <i>Membranes</i> , 11 (9):681.				
6.	Jokić, A., Pajčin, I.; Grahovac, J., Lukić, N., Ikonić, B., Nikolić, N., Vlajkov, V. Dynamic (2020): Modeling Using Artificial Neural Network of Bacillus Velezensis Broth Cross-Flow Microfiltration Enhanced by Air-Sparging and Turbulence Promoter. <i>Membranes</i> , 10, 372.				
7.	Jokić, A., Pajčin, I., Grahovac, J., Lukić, N., Dodić, J., Rončević, Z. Šereš, Z. (2020), Improving energy efficiency of Bacillus				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

	velezensis broth microfiltration in tubular ceramic membrane by air sparging and turbulence promoter. Journal of Chemical Technology and Biotechnology, 95: 1110-1115.
8.	Jokić, A.; Nikolić, N; Lukić, N. (2020): Feasibility of closed loop ground source heat pump for residential heating and cooling applications in Serbia, Thermal Science, 24/2 Part A: 965 – 976.
9.	Jokić, A., Pajčin, I., Grahovac, J., Lukić, N., Dodić, J., Rončević, Z., Šereš, Z. (2019): Energy efficient turbulence promoter flux-enhanced microfiltration for the harvesting of rod-shaped bacteria using tubular ceramic membrane, Chemical Engineering Research and Design, 150, 359-368.
10.	Jokić, A., Zavargo, Z., Šereš, Z., Tekić, M. (2010): The effect of turbulence promoter on cross-flow microfiltration of yeast suspensions: A response surface methodology approach, Journal of Membrane Science, 350, 1–2, 269-278.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	554 (11)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	45	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-
Усавршавања			
Предавач у области управљања хемикалијама (Уверења Агенције за хемикалије бр.153-01-6/1/2012-01 од 23.5.2012.)			
Други подаци које сматрате релевантним			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Александар З. Фиштеш			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 17.02.2000.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2020.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2009.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	2005.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Технологије угљенохидратне хране	
Диплома	1999.	УНС, ТФ НС	Прехрамбене технологије	Угљенохидратна храна	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1006	Технологија складиштења жита	П	ПИ	ОАС
2.	ОР1011	Технологија млинарства	П	ПИ	ОАС
3.	ОР1017	Пројектовање технолошких процеса у прехрамбеној индустрији	П	ПИ	ОАС
4.	ОР2014	Основи производње и прераде хране	П	ПИ	ОАС
5.	ОР2014	Основи технологије хране за животиње	П	ПИ	ОАС
6.	ОР3016	Контрола квалитета пекарских производа	П	ПИ	ОАС
7.	МР1005	Безглутенска жита и псеудоцереалије	П, СИР	ПИ	МАС
8.	МР4008	Оптимизација и моделовање у исхрани	П	ПИ	МАС
9.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
10.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
11.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
13.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
14.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Fistes, A., Tanović, G., Mastilović, J. (2008): Using the eight-roller mill on the front passages of the reduction system, <i>Journal of Food Engineering</i> , 85 296-302				
2.	Fistes, A., Rakic, D., Takaci, A., Brdar, M. (2013): Using the breakage matrix approach to define the optimal particle size distribution of the input material in a milling operation, <i>Chemical Engineering Science</i> , 102 (2013) 346-353				
3.	Banjac, V., Pezo, L., Pezo, M., Vukmirović, Đ., Čolović, D., Fišteš, A., Čolović, R. (2017): Optimization of the classification process in the zigzag air classifier for obtaining a high protein sunflower meal – Chemometric and CFD approach, <i>Advanced Powder Technology</i> , 28, 1069-1078				
4.	Bojanić, N., Fistes, A., Rakić, D., Takači, A., Došenović, T. (2017): Using the breakage matrix approach for monitoring the break release in the wheat flour milling process, <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 97, 2205-2214				
5.	Stojkov, V., Rakita, S., Banjac, V., Rakić, D., Fišteš, A., Vidosavljević, S., Pinotti, L. (2025): Optimising soybean molasses in broiler feed diet: influence on pelleting process and pellet physical quality, <i>Italian Journal of Animal Science</i> , VOL. 24, NO. 1, 677–688				
6.	Vidosavljević, S., Bojanić, N., Dragojlović, D., Stojkov, V., Sedlar, T., Banjac, V., Fišteš, A. (2025): Application of Optimized Dry Fractionation Process for Nutritional Enhancement of Different Sunflower Meals, <i>Processes</i> 2025, 13, 255				
7.	Bojanić, N., Rakić, D., Fišteš, A. (2024): Effects of Roller Milling Parameters on Wheat Flour Damaged Starch: A Comprehensive Passage Analysis and Response Surface Methodology Optimization, <i>Foods</i> 2024, 3386				
8.	Главни технолошки пројекат погона за дозирање микрокомпонената у крмне смеше (2000), „Житопроект“ Бијељина				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					
Укупан број цитата (h-индекс)		438 (12)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи		1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		36	Тренутно учешће на пројектима – међународни		-



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Усавршавања: 2019 - "R&D in Postharvest and Processing Technology for Food Security", School of Agro-Industry, Mae Fah Luang University, Thailand; 2016 и 2018-Erasmus programme, Faculty of Food Technology, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Croatia; 2018-"ITEC Capacity Building Programme On Science Diplomacy", New Delhi, India; 2017-"International course on Food Security & Grain Storage-Technologies and Management", Institute of Postharvest and Food Sciences, Bet Dagan, Israel; 2016-Training Course on Grain Storage Technology, Henan University of Technology, Zhengzhou, China; 2005-НАССР курс за стручњаке у прехранбеној индустрији, PanCert, Нови Сад, Србија; 2002 TCDC International training course on stored grain protection, Southwest Agricultural University, Chongqing, China

Други подаци које сматрате релевантним: Члан Научног савета Фонда за науку РС; Коаутор уџбеничких материјала; Руководио пројектима: АП Војводина, Фонд за иновациону делатност, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде. Реализација међународних пројеката кроз програме: TEMPUS, ERASMUS+, COST, IPA.

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад

ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехранбено инжењерство
Б – Биотехнологија
ФИ – Фармацеутско инжењерство
ХИ – Хемијско инжењерство
ИМ – Инжењерство материјала
МБХ – Микробиолошка безбедност хране

ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања
В – вежбе
ДОН – други облици наставе
ИР/СИР – истраживачки рад
ОЧ – остали часови



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Александра Н. Тепић Хорецки			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 11.12.2000.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2019.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2009.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	2005.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Технологије конзервисане хране	
Диплома	2000.	УНС, ТФ НС		Конзервисана храна	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР2002	Технологија производа од воћа и поврћа	П	ПИ	ОАС
2.	ОР2007	Технологија сокова и освежавајућих безалкохолних пића	П	ПИ	ОАС
3.	ОР2012	Основи производње и прераде хране	П	ПИ	ОАС
4.	ОР3018	Контрола квалитета готове хране, биљних уља и масти и производа од воћа и поврћа	П	ПИ	ОАС
5.	ОР0004	Дипломски рад - истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
6.	ОР0003	Дипломски рад - израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
7.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
8.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
9.	SM0003	Стручна пракса	ОЧ	МБХ	САС
10.	МР2007	Модерни трендови у технологијама прераде воћа и поврћа	П, СИР	ПИ	МАС
11.	МР4007	Органска и минимално прерађена храна	П, СИР	ПИ	МАС
12.	МР0001	Мастер рад - студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
13.	МР0003	Мастер рад - израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
14.	SM0032	Технологија ферментисаних безалкохолних напитака и производа од воћа и поврћа	П	МБХ	САС
15.	SM0004	Специјалистички рад - студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
16.	SM0005	Специјалистички рад - израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Tepić Horecki A. (2019): Tehnologija proizvoda od voća i povrća. Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu. ISBN 978-86-6253-101-8.				
2.	Tepić A. (2012): Bojene materije voća i povrća. Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu. ISBN 978-86-6253-008-0				
3.	Vujičić B., Tepić A.: Organska prerada voća i povrća. U: Carić M., Babović J., Milanović S., Radosavljević m., Demin M., Petrović Lj., Tasić T., Obradović S., Veljović P., Vujičić B., Tepić A., Korać N., Popov M., Ivanišević D., Carić M., Prodanić R., Pešić Mlinko N., Novaković N., Horvat Skenderović T., Šipovac R., Vukašinović M. (2012): Organska prerada. Fakultet za ekonomiju i inženjerski menadžment, Univerzitet Privredna akademija, Novi Sad, 157-171.				
4.	Vidović S., Tepić Horecki A., Vladić J., Šumić Z., Gavarić A., Vakula A. (2020): Apple (Chapter 2). In: Galanakis M.H. (Ed.): Valorization of Fruit Processing By-products. Academic Press, Elsevier Inc. ISBN: 978-0-12-817106-6.				
5.	Šumić Z., Vakula A., Tepić A., Čakarević J., Vitas J., Pavlić B.: Modeling and optimization of red currants vacuum drying process by response surface methodology (RSM). Food chemistry 203 (2016) 465-475.				
6.	Šumić Z., Tepić A., Vidović S., Jokić S., Malbaša R.: Optimization of frozen sour cherries vacuum drying process. Food Chemistry, 136 (2013) 55-63.				
7.	Vojnović Đ., Maksimović I., Koprivica G., Tepić Horecki A., Milić A., Adamović B., Šumić Z., Ilin Ž.: Optimizing greenhouse cucumber fertigation through grafting: improving yield, bioactive compounds, and antioxidant activity. Horticulturae, 10, (2024), 1135.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

8.	Dražković Berger M., Vakula A., Tepić Horecki A., Rakić D., Pavlić B., Malbaša R., Vitas J., Jerković J., Šumić Z.: Cabbage (<i>Brassica oleracea</i> L. var. capitata) fermentation: Variation of bioactive compounds, sum of ranking differences and cluster analysis. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 133 (2020) 110083.
9.	Vakula S.A.*, Drašković Berger V.M., Daničić N.T., Tepić Horecki N.A., Pavlić M.B., Jokanović R.M., Šumić M.Z.: Vacuum drying of red currant (<i>Ribes rubrum</i> L.): physical and chemical properties and kinetic modeling. <i>Food and Feed Research</i> , 46, 1 (2019) 91-98.
10.	Tepić N. Aleksandra: Characteristics of ground pepper oleoresin, obtained by classic and supercritical fluid extraction with carbon-dioxide. Third European Workshop on Food Engineering and Technology. Presentations of selected national PhD students in Food Engineering and Technology of 2008/2009 at European level, May 21-22, 2009, Naples - Portici Royal Palace, Italy. pp. 21-22.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	831 (16)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	58	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство Х И – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	--	--



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме	Александра С. Ранитовић				
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када	Технолошки факултет Нови Сад, 20.02.2008. године				
Звање	Ванредни професор				
Ужа научна област	Биотехнологија				
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2023.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Биотехнологија	
Докторат	2012.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Биотехнологија	
Магистратура	2008.	ТФ НС	Технолошке науке	Технологије микробиолошких процеса	
Диплома	2005.	ТФ НС	Технолошке науке	Микробиолошки процеси	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0014	Микробиологија	П	Б, ПИ, ФИ, ХИ	ОАС
2.	ОВ1004	Биологија ћелије и организама	П	Б, ПИ	ОАС
3.	ОВ1018	Сировине у биотехнологији	П	Б	ОАС
4.	ОВ1023	Основе молекуларне биотехнологије	П	Б	ОАС
5.	ОФ0026	Микробиолошка исправност и стабилност фармацеутских и козметичких производа	П	ФИ	ОАС
6.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
7.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
8.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
9.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
10.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
11.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
13.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
14.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
15.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
16.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
17.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
18.	МВ1006	Управљање квалитетом	П	Б	МАС
19.	МВ3003	Молекуларне и имуноензимске методе	П, СИР	Б	МАС
20.	МВ0003	Стручна пракса	ОЧ	Б	МАС
21.	МВ0002	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	Б	МАС
22.	МВ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	МАС
23.	SM0002	Контрола квалитета микробиолошких анализа хране	П	МБХ	САС
24.	SM0029	Еколошка микробиологија	П	МБХ	САС
25.	SM0021	Законски прописи у микробиолошкој безбедности хране	П, СИР	МБХ	САС
26.	SM0003	Стручна пракса	ОЧ	МБХ	САС
27.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
28.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Šovljanski, O., Aćimović, M., Cvanić, T., Travičić, V., Popović, A., Vulić, J., Četković, G., Ranitović, A., Tomić, A. (2024): An In Vitro Evaluation of Robin's Pincushion Extract as a Novel Bioactive-Based Antistaphylococcal Agent-Comparison to Rosehip and Black Rosehip. <i>Antibiotics</i> 13, 1178. (M21)				
2.	Ранитовић, А., Цветковић, Д., Марков, С. (2023): Практикум из микробиологије са радном свеском. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN 978-86-6253-165-0, електронски оптички диск (CD-ROM).				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

3.	Šovljanski, O., Ranitović, A., Tomić, A., Četković, N., Miljković, A., Saveljić, A., Cvetković, D. (2023): Synergistic Strategies of Heat and Peroxyacetic Acid Disinfection Treatments for <i>Salmonella</i> Control. <i>Pathogens</i> 12(11), 1336. (M22)
4.	Šovljanski, O., Pezo, L., Tomić, A., Ranitović, A., Cvetković, D., Markov, S. (2022): Formation of predictive-based models for monitoring the microbiological quality of beef meat processed for fast-food restaurants. <i>International Journal of Environmental Research and Public Health</i> 19, 16727. (M21)
5.	Vukmanović, S., Vitas, J., Ranitović, A., Cvetković, D., Tomić, A., Malbaša, R. (2022): Certain production variables and antimicrobial activity of novel winery effluent based kombucha. <i>LWT-Food Science and Technology</i> 154, 112726 (M21)
6.	Ranitović, A., Šovljanski, O., Aćimović, M., Pezo, L., Tomić, A., Travičić, V., Saveljić, A., Cvetković, D., Četković, G., Vulić, J., Markov, S. (2022): Biological potential of alternative kombucha beverages fermented on essential oil distillation by-products. <i>Fermentation</i> 8, 625. (M21)
7.	Šovljanski, O., Pezo, L., Stanojević, J., Bajac, B., Kovač, S., Tóth, E., Ristić, I., Tomić, A., Ranitović, A., Cvetković, D., Markov, S. (2021): Comprehensive profiling of microbiologically induced CaCO ₃ precipitation by ureolytic <i>Bacillus</i> isolates from alkaline soils. <i>Microorganisms</i> 9(8), 1691. (M21)
8.	Cvetković D., Ranitović A., Savić D., Joković N., Vidaković A., Pezo L., Markov S. (2019): Survival of Wild Strains of Lactobacilli During Kombucha Fermentation and Their Contribution to Functional Characteristics of Beverage. <i>Polish Journal of Food and Nutritional Sciences</i> 69 (4), 407–415. (M22)
9.	Цветковић, Д., Велићански, А., Марков, С. (2019): Микробиолошка контрола биопроцеса, практикум. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN 978-86-6253-038-7; електронски оптички диск (CD-ROM), 2019.
10.	Vraneš, M., Tot, A., Papović, S., Četojević-Simin, D., Markov, S., Velićanski, A., Popsavin, M., Gadžurić S. (2017): Physicochemical features and toxicity of some vitamin based ionic liquids. <i>Journal of Molecular Liquids</i> 247, 411-424. (M21)

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	1080 (17)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	51	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-

Други подаци које сматрате релевантним

- Руководилац студијског програма Микробиолошка безбедност хране на Специјалистичким академским студијама (именовање: ТФ НС број 020-2/3-11/3 од 8.11.2024.)
- Сарадник Одељења за Микробиологију (од 2008. год.) Акредитоване лабораторије за испитивање прехранбених производа на Технолошком факултету у Новом Саду.
- Предавач на курсевима целоживотног учења на Технолошком факултету (Практична обука за бактериолошки преглед вода за пиће, Основе микробиолошке безбедности хране, Примена референтних сојева у одређивању перформанси подлога, Верификација микробиолошких метода испитивања).

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Биљана С. Пајин			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.04.1998.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2015.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2005.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	2000.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Прехрамбено инжењерство	
Диплома	1995.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Прехрамбено инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1004	Технологија чоколаде и какао производа	П	ПИ	ОАС
2.	ОР1009	Технологија кекса и бомбонских производа	П	ПИ	ОАС
3.	ОР1018	Наменске масти за кондиторску и пекарску индустрију	П	ПИ	ОАС
4.	ОР3010	Контрола квалитета кондиторских производа	П	ПИ	ОАС
5.	ОР1013	Прехрамбени адитиви и ароме	П	ПИ	ОАС
6.	МР1012	Нутритивно обогаћени кондиторски производи	П, СИР	ПИ	МАС
7.	МР1004	Управљање ланцем снабдевања храном	П	ПИ	МАС
8.	МР4003	Макро и микронутријенти	П, СИР	ПИ	МАС
9.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
10.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
11.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
13.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
14.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Пајин, Б., Торбица, А.: Наменске масти за кондиторску и пекарску индустрију, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2020.				
2.	Пајин, Б.: Технологија чоколаде и какао производа, уџбеник, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2014.				
3.	Bulatović M., Zarić D., Rakin M., Krunic T., Lončarević I., Pajin B. (2018): Chocolate as a Carrier for Cocoa's Functional Ingredients. In: The Diversified Benefits of Cocoa and Chocolate, Bonifacia Zayas Espinal (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 67-92. ISBN: 978-1-53613-258-8				
4.	Lončarević I., Petrović J., Teslić N., Nikolic I., Maravić N., Pajin B., Pavlić B. (2022): Cocoa Spread with Grape Seed Oil and Encapsulated Grape Seed Extract: Impact on Physical Properties, Sensory Characteristics and Polyphenol Content. FOODS, vol. 11 br. 18.				
5.	Lončarević I., Pajin B., Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Vulić J., Fišteš A., Jovanović P. (2019). Physical, sensorial and bioactive characteristics of white chocolate with encapsulated green tea extract. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE, 99:5834-5841.				
6.	Maravić N., Skrobot D., Dapčević-Hadnadjev T., Pajin B., Tomić J., Hadnadjev M. (2022): Effect of Sourdough and Whey Protein Addition on the Technological and Nutritive Characteristics of Sponge Cake. FOODS, vol. 11 br. 14				
7.	Maravić N., Pajin B., Hadnađev M., Dapčević-Hadnađev T., Pestorić M., Škrobot D., Tomić J. (2024): Assessment of Whole Grain Ancient Wheat Sourdough in Lyophilised and Native Forms for Cookie Formulation. FOODS, 13(21), 3363				
8.	Nikolić I., Pajin B., Lončarević I., Šubarić D., Jozinović A., Lončarić A., Petrović J., Šereš Z., Dokić Lj., Šoronja-Simović D. (2023): Technological Characteristics of Wheat-Fiber-Based Fat Mimetics in Combination with Food Additives. SUSTAINABILITY, vol. 15 br. 3				
9.	Lončarević I., Pajin B., Fišteš A., Tumbas Šaponjac V., Petrović J., Jovanović P., Vulić J., Zarić D. (2018). Enrichment of white chocolate with blackberry juice encapsulate: impact on physical properties, sensory characteristics and polyphenol content. LWT- FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY, 92:458-464.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Збирни подаци научне и стручне активности наставника			
Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	1019 (19)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	72	Тренутно учешће на пројектима – међународни	2
Усавршавања: Corvinus Univerzitet Budapest, Hungary, Студијски боравак у овиру СЕЕPUS програма (01.09-30.09.2006); Faculty of Technology, HIST, Sør-Trøndelag University College Trondheim, Norway, Студијски боравак у овиру EDUFOOD пројекта (1.04.-15.04.2013).			
Други подаци које сматрате релевантним: Члан комисије за оцену квалитета кондиторских производа на Новосадском сајму; координатор одељења за кондиторске производе у оквиру акредитоване лабораторије за испитивање прехранбених производа; учешће на Међународном фестивалу науке и образовања у Новом Саду у оквиру радионице „Број Е-да или не“, 2017. и 2019. године; координатор на 6. Националном студентском такмичењу у креирању еко-иновативних прехранбених производа „Ecotrophelia Serbia“ у Београду 2018. године са производом „Sweet rainbow“ – 2. место.			
ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови	



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Бојана Б. Иконић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 15.10.2005.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Хемијско инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Докторат	2011.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Магистратура	2009.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Диплома	2005.	УНС, ТФ НС	Хемијско инжењерство	Хемијско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОН1002	Основи аутоматског управљања процесима	П	ХИ, ПИ	ОАС
2.	ОН1024	Увод у хемијско инжењерство	П	ХИ	ОАС
3.	ОН1016	Хемијско инжењерска лабораторија	П	ХИ	ОАС
4.	ОН3004	Енергетска ефикасност технолошких процеса	П	ХИ	ОАС
5.	ОВ1006	Динамика и регулација биопроцеса	П	Б	ОАС
6.	МН1006	Процена ризика	П, СИР	ХИ	МАС
7.	МН1003	Оптимизација технолошких процеса	П	ХИ	МАС
8.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
9.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
10.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
11.	МН0002	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	МАС
12.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
13.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
14.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
15.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
16.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
17.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
18.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
19.	МН0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Pavličević, J., Ikonić, B., Bera, O.: Engineering principles of material flow, sustainable water and energy management, udžbenik (elektronsko izdanje), Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, Novi Sad, 2018.				
2.	Ikonić, B., Pavličević, J., Bera, O.: Energetska efikasnost tehnoloških procesa – zbirka zadataka, Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, Novi Sad, 2016.				
3.	Lubura, J., Kojić, P., Pavličević, J., Ikonić, B., Balaban, D., Bera, O. (2023): A Novel Approach for Simulation and Optimization of Rubber Vulcanization. <i>Polymers</i> , 15, 1750.				
4.	Lubura, J., Kobera, L., Abbrent, S., Pavlova, E., Strachota, B., Bera, O., Pavličević, J., Ikonić, B., Kojić, P., Strachota, A. (2023): Natural Rubber Composites Using Hydrothermally Carbonized Hardwood Waste Biomass as a Partial Reinforcing Filler—Part I: Structure, Morphology, and Rheological Effects during Vulcanization. <i>Polymers</i> , 15, 1176.				
5.	Lubura, J., Kočkova, O., Strachota, B., Bera, O., Pavlova, E., Pavličević, J., Ikonić, B., Kojić, P., Strachota, A. (2023): Natural Rubber Composites Using Hydrothermally Carbonized Hardwood Waste Biomass as a Partial Reinforcing Filler—Part II: Mechanical, Thermal and Ageing (Chemical) Properties. <i>Polymers</i> , 15, 2397.				
6.	Lubura, J., Kojić, P., Pavličević, J., Ikonić, B., Omorjan, R., Bera, O. (2021): Prediction of rubber vulcanization using an artificial neural network. <i>Hemijska industrija</i> , 75(5), 277-283.				
7.	Jokić, A., Pajčin, I., Grahovac, J., Lukić, N., Ikonić, B., Nikolić, N., Vlajkov, V. (2020): Dynamic Modeling Using Artificial Neural Network of Bacillus Velezensis Broth Cross-Flow Microfiltration Enhanced by Air-Sparging and Turbulence Promoter. <i>Membranes</i> , 10 (12), 372.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

8.	Bera, O., Pavličević, J., Ikonić, B., Lubura, J., Govedarica, D., Kojić, P. (2020): A new approach for kinetic modeling and optimization of rubber molding. <i>Polymer Engineering and Science</i> , 61 (3), 879-890.
9.	Ikonić, B., Bera, O., Pavličević, J., Kojić, P., Jokić, A., Ikonić, P., Pojić, M., Šaranović, Ž. (2019): Artificial neural network modeling and optimization of wheat starch suspension microfiltration using twisted tape as a turbulence promoter. <i>Journal of Food Processing and Preservation</i> , 43:e14219.
10.	Šereš, L., Dokić, Lj., Ikonić, B., Šoronja Simović, D., Đorđević, M., Šaranović, Ž., Maravić, N. (2018): Data-driven modelling of microfiltration process with embedded static mixer for steepwater from corn starch industry. <i>Periodica Polytechnica Chemical Engineering</i> , 62(1): 114-122.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	340 (10)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	28	Тренутно учешће на пројектима – међународни	2
Усавршавања Corvinus University, Budapest, Hungary, 2010 (2 месеца истраживања у оквиру докторске дисертације)			
Други подаци које сматрате релевантним			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Бранислав В. Шојић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 10.03.2008.			
Звање		Доцент			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2021.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2013.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Диплома	2007.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Конзервисана храна	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР2004	Технологија меса	П	ПИ	ОАС
2.	ОР2009	Технологија производа од меса	П	ПИ	ОАС
3.	ОР3017	Контрола квалитета готове хране и производа од меса и млека	П	ПИ	ОАС
4.	ОР2014	Основи технологије хране за животиње	П	ПИ	ОАС
5.	МР2005	Модерни трендови у технологији меса и производа од меса	П, СИР	ПИ	МАС
6.	МР2013	Стандардне оперативне процедуре у прехрамбеној индустрији	П, СИР	ПИ	МАС
7.	МР4002	Алтернативни протеини и аналоги хране	П	ПИ	МАС
8.	ОР2002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
10.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
11.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
12.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
13.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Šojić, B., B. Pavlić, P. Ikonić, V. Tomović, Bojana Ikonić, Z. Zeković, Sunčica Kocić-Tanackov, Marija Jokanović, Snežana Škaljac and Maja Ivić (2019). Coriander essential oil as natural food additive improves quality and safety of cooked pork sausages with different nitrite levels. <i>Meat Science</i> , 157.				
2.	Šojić, B., B. Pavlić, V. Tomović, P. Ikonić, Z. Zeković, Sunčica Kocić-Tanackov, S. Đurović, Snežana Škaljac, Marija Jokanović and Maja Ivić (2019). Essential oil versus supercritical fluid extracts of winter savory (<i>Satureja montana</i> L.) - Assessment of the oxidative, microbiological and sensory quality of fresh pork sausages. <i>Food Chemistry</i> , 287, 280-286.				
3.	Šojić, B., B. Pavlić, V. Tomović, Miona Belović, Aleksandra Torbica, Marija Jokanović, N. Urumović, D. Vujadinović, Maja Ivić and Snežana Škaljac (2020). Tomato pomace extract and organic peppermint essential oil as effective sodium nitrite replacement in cooked pork sausages. <i>Food Chemistry</i> , 330, 127202.				
4.	Škaljac, Snežana, Marija Jokanović, V. Tomović, B. Šojić, P. Ikonić, Tatjana Peulić, Maja Ivić, Jelena Vranešević and Brankica Kartalović (2020). Color characteristics and content of polycyclic aromatic hydrocarbons of traditional dry fermented sausages throughout processing in controlled conditions. <i>Polycyclic Aromatic Compounds</i> , 42, 3124-3134.				
5.	Tomašević, I., P. Putnik, F. Valjak, B. Pavlić, B. Šojić, Anica Bebek Markovinović and Danijela Bursać-Kovačević (2021). 3D printing as novel tool for fruit-based functional food production. <i>Current Opinion in Food Science</i> , 41, 138-145.				
6.	Stožinić, Milica, Ivana Lončarević, Biljana Pajin, Danica Zarić, Ivana Nikolić, B. Šojić, Jovana Petrović (2024). A review of new materials and methods used in the production of protein-based fat replacers for the food industry. <i>Processes</i> , 12, 2208.				
7.	Županjac, M., P. Ikonić, B. Šojić, Branislava Đermanović (2024). Physicochemical and sensory properties of pork liver pâté formulated with sunflower oleogel as fat substituent. <i>Meat Technology</i> , 64, 416-421.				
8.	Šojić, B., B. Pavlić, Z. Zeković, V. Tomović, P. Ikonić, Sunčica Kocić-Tanackov, Natalija Džinić (2018). The effect of essential oil and extract from sage (<i>Salvia officinalis</i> L.) herbal dust (food industry by-product) on the oxidative and microbiological				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

	stability of fresh pork sausages. LWT-Food Science and Technology, 89, 749-755.
9.	Томовић, V., Marija Jokanović, B. Šojić and I. Tomašević (2022). Manufacture of whole muscle cook-in ham. In Pork meat quality and processed meat products (pp. 345-362). Taylor & Francis Group. ISBN: 9780429324031;
10.	Šojić, B., V. Tomović, Sunčica Kocić-Tanackov, Danijela Bursać Kovačević, P. Putnik, Ž. Mrkonjić, S. Đurović, Marija Jokanović, Maja Ivić, Snežana Škaljac and B. Pavlić (2020). Supercritical extracts of wild thyme (<i>Thymus serpyllum</i> L.) by-product as natural antioxidants in ground pork patties. LWT-Food Science and Technology, 109661.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	1560 (24)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	64	Тренутно учешће на пројектима – међународни	1
Усавршавања Прехрамбено-биотехнолошки факултет, Загреб, Хрватска; Biotechnical faculty, University of Ljubljana, Slovenia; Monells and Girona - IRTA, Spain;			
Други подаци које сматрате релевантним Држање наставе на другим Универзитетима: Прехрамбено-биотехнолошки факултет, Загреб, Хрватска; Biotechnical faculty, University of Ljubljana, Slovenia; Monells and Girona - IRTA, Spain; Hungarian University of Agriculture and Life Sciences, Budapest, Hungary; Slovakian University of Agriculture in Nitra, Slovakia; Академски координатор СЕЕПУС мреже: „Improving Food Quality with Novel Food Processing Technologies“ са Технолошког факултета Нови Сад.			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Бранислава Г. Николовски			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 03.12.1998.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Хемијско инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2021.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Докторат	2009.	УНС, ТФ НС	Техничке науке		
Магистратура	2003.	ТФ НС	Технолошке науке	Хемијско инжењерство	
Диплома	1998.	ТФ НС	Хемијско инжењерство	Хемијско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0010	Технолошке операције 1	П	ХИ, Б, ПИ, ФИ, ИМ	ОАС
2.	ОВ0011	Технолошке операције 2	П	ХИ, Б, ПИ, ФИ, ИМ	ОАС
3.	ОН1001	Процесна мерна техника	П	ХИ	ОАС
4.	ОН1014	Сушење у процесној индустрији	П	ХИ	ОАС
5.	МН1008	Инжењерство технолошких процесних система	П	ХИ	МАС
6.	ОН0008,	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
7.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
8.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
10.	ОИ0011	Стручна пракса	ОЧ	ИМ	ОАС
11.	МН0002	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	МАС
12.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
13.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
14.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
15.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
16.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
17.	ОН1022	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
18.	ОВ0030	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
19.	ОР0004	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
20.	ОФ0013	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
21.	ОИ0013	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
22.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
23.	МН0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Николовски, Б., Радојковић, М., Совиљ, М. (2017): Механичке операције практикум са радном свеском, Технолошки факултет Нови Сад.				
2.	Николовски, Б. (2016): Збирка задатака из технолошких операције преноса масе – Технолошке операције II, Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад.				
3.	Николовски, Б. (2021): Процесна мерна техника, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад.				
4.	Совиљ, М., Николовски, Б., Спасојевић М., (2023): Екстракционе колоне течно-течно: хидродинамика и пренос масе, Технолошки факултет Нови Сад.				
5.	Balaban D., Nikolovski B., Tadić G., Damjanović V., Filipović R., Obrenović Z. (2023): A novel approach for modeling and simulation of vibrating fluidized bed dryers: Industrial scale case study, Chemical Engineering Research and Design, 199), 486-496.				
6.	Bajac, J., Nikolovski, B., Lončarević, I., Petrović J., Bajac, B., Đurović, S., Petrović, L. (2022) Microencapsulation of juniper berry essential oil (Juniperus communis L.) by spray drying: microcapsule characterization and release kinetics of the oil. Food Hydrocolloids, 125, 107430,				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

7.	Balaban D., Nikolovski B., Perušić M., Tadić G. (2023): Experimental and modeling studies of mass transfer and hydrodynamics in a packed bed absorption column for CO ₂ -water system, <i>Hemijska industrija (Chemical Industry)</i> , ISSN: 0367-598X, 2023, Vol. 77, No. 2, 99-109
8.	Nedić Grujin K., Lužaić T., Pezo L., Nikolovski B., Maksimović Z., Romanić R. (2023) Sunflower Oil Winterization Using the Cellulose-Based Filtration Aid—Investigation of Oil Quality during Industrial Filtration, <i>Foods</i> , ISSN: 2304-8158, 2023, Vol.12, No. 12, 2291-2291.
9.	Lužaić, T., Nedić Grujin, K., Pezo, L., Nikolovski, B., Maksimović, Z., Romanić, R. (2024): Implementation of Cellulose-Based Filtration Aids in Industrial Sunflower Oil Dewaxing (Winterization): Process Monitoring, Prediction, and Optimization, <i>Foods</i> , Vol. 13, No. 18: 2960.
10.	Bajac J., Terzić M., Zengin G., Antić I., Nikolovski B., Radojković M. (2022): Application of the vacuum distillation in isolation of juniper berry (<i>Juniperus communis L.</i>) essential oil, <i>Acta Periodica Technologica</i> , Issue 53, Pages: 231-240

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	491 (10)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	23	Тренутно учешће на пројектима – међународни	0

Усавршавања (

(Sep-Nov) 2001 and (Sep-Nov) 2003 - Laboratory of Separation processes, Faculty of Chemistry and Chemical Engineering, University of Maribor, Slovenia.

2002 -International Summer School on Environment Analysis in South East Europe - Hydrocarbons, Novi Sad, Faculty of Technology; 2004 -CAS (Center for Applied Spectroscopy) International Summer School on Environment Analysis, Belgrade, Faculty of Techn. and Metallurgy; 2004 -CAS ISS on Env. Anal., Sofia, Bulgarian Academy of Science, Institute for Org. Chemistry.

Други подаци које сматрате релевантним

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФНС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
---	---	--



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Драгана М. Шороња-Симовић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 1.10.2001.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2009.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	2006.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Технологије угљенохидратне хране	
Диплома	1999.	УНС, ТФ НС	Прехрамбене технологије	Угљенохидратна храна	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1007	Технологија хлеба и пецива	П	ПИ	ОАС
2.	ОР1012	Технологија тестенине	П	ПИ	ОАС
3.	ОР1013	Прехрамбени адитиви и ароме	П	ПИ	ОАС
4.	ОР1019	Производња и примена прехрамбених влакана	П	ПИ	ОАС
5.	ОР3016	Контрола квалитета пекарских производа	П	ПИ	ОАС
6.	МР1004	Управљање ланцем снабдевања храном	П	ПИ	МАС
7.	МР1011	Развој функционалних производа	П, СИР	ПИ	МАС
8.	МР4001	Типови и специфични режими исхране	П	ПИ	МАС
9.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
10.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
11.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
13.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
14.	МР003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Шороња-Симовић, Д.: Нутритивна вредност лиснатог пецива (помоћни уџбеник). Задужбина Андрејевић, Технолошки факултет Нови Сад, 2012.				
2.	Gyura, J., Šereš, Z., Šoronja Simović, D., Pajin, B.: Proizvodnja i primena prehrambenih vlakana I deo. Tehnološki fakultet Novi Sad, Novi Sad, 2016.				
3.	Strelec, I., Mrša, V., Šoronja-Simović, D., Petrović, J., Zahorec, J., Budžaki S. (2024): Biochemical and Quality Parameter Changes of Wheat Grains during One-Year Storage under Different Storage Conditions. Sustainability, 16(3), 1155. https://doi.org/10.3390%2Fsu16031155				
4.	Zahorec J., Šoronja-Simović D., Petrović J.*, Šereš Z., Pavlič B., Sterniša M., Smole Možina S., Ačkar Đ., Šubarić D., Jozinović A. (2024): The Effect of Carob Extract on Antioxidant, Antimicrobial and Sensory Properties of Bread. Applied Sciences, 14(9), 3603. https://doi.org/10.3390%2Fapp14093603				
5.	Zahorec, J., Šoronja-Simović, D., Petrović, J.*, Šereš Z., Sterniša M., Jozinović, A., Šubarić, D., Ačkar, Đ., Babić, J., Smole Možina, S. (2023): Application of Plant Ingredients for Improving Sustainability of Fresh Pasta. Sustainability, 16(1), 209. https://doi.org/10.3390%2Fsu16010209				
6.	Kajić, N., Babić, J., Jozinović, A., Lončarić, Z., Puljić, L., Banožić, M., Kovač, M., Šoronja-Simović, D., Nikolić, I., Petrović, J*. (2024): The Chemical and Rheological Properties of Corn Extrudates Enriched with Zn- and Se-Fortified Wheat Flour. Processes, 12(9), 1945. https://doi.org/10.3390%2Fpr12091945				
7.	Djordjević, M., Spsychaj, R., Pejcz, E., Djordjević, M., Šereš, Z., Šoronja-Simović, D., Šimurina, O. (2024): Alfalfa seeds potential in enhancing wheat flour nutritional composition, rheological properties and technological quality of resulting standard and sourdough bread. European Food Research and Technology, 1-14. https://doi.org/10.1007/s00217-024-04554-4				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

8.	Nikolić, I., Šoronja-Simović, D., Zahorec, J., Dokić, L., Lončarević, I., Stožinić, M., Petrović, J. (2024): Polysaccharide-Based Fat Replacers in the Functional Food Products. <i>Processes</i> , 12(12), 2701. https://doi.org/10.3390/pr12122701
9.	Selaković, A., Nikolić, I., Dokić, Lj., Šoronja-Simović, D., Šimurina, O., Zahorec, J., Šereš, Z. (2021): Enhancing rheological performance of laminated dough with whole wheat flour by vital gluten addition. <i>LWT – Food Science and Technology</i> , 138.
10.	Šoronja-Simović, D., Zahorec, J., Šereš, Z., Maravić, N., Smole Možina, S., Luskar, L., Luković, J. (2020): Challenges in determination of rheological properties of wheat dough supplemented with industrial by-products: carob pod flour and sugar beet fibers. <i>Journal of Food Measurement and Characterization</i> , 15, 914-922.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	599 (15)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	72	Тренутно учешће на пројектима – међународни	2
Усавршавања Erasmus+ staff mobility program - Биотехнички факултет Љубљана, Универзитет у Љубљани (2018), Прехрамбено-технолошки факултет, Универзитет Ј. Ј. Штросмајера у Осијеку; СЕЕПУС staff mobility program - Прехрамбено-технолошки факултет, Универзитет Ј. Ј. Штросмајера у Осијеку (2019,2020, 2021); Faculty of Biotechnology and Food Sciences, Wrocław University of Environmental and LifeSciences (2021).			
Други подаци које сматрате релевантним Координатор Одељења за испитивање жита, брашна, пекарских и тестеничарских производа у оквиру Лабораторије за испитивање прехранбених производа.			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Драгана В. Лукић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 1.1.2011. године			
Звање		Доцент			
Ужа научна област		Биотехнологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2023.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Биотехнологија	
Докторат	2016.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Биотехнологија	
Диплома	2010.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Фармацеутско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ2001	Технологија отпадних вода	П	Б, ХИ	ОАС
2.	ОВ2022	Заштита околине у биотехнологији	П	Б	ОАС
3.	ОВ2004	Технологија воде	П	Б	ОАС
4.	ОР3001	Контрола квалитета воде и отпадних вода	П	ПИ	ОАС
5.	ОФ0003	Технологија воде у фармацеутској индустрији	П	ФИ	ОАС
7.	МВ2005	Одабрана поглавља заштите околине у биотехнологији	П, СИР	Б	МАС
8.	МВ2007	Пројектовање процеса третмана отпадних вода	П, СИР	Б	МАС
9.	МФ0011	Управљање отпадом и емисијама у фармацеутској индустрији	П, СИР	ФИ	МАС
10.	SM0033	Заштита квалитета воде за пиће	П, СИР	МБХ	САС
11.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
12.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
13.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
14.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
15.	МВ0003	Стручна пракса	ОЧ	Б	МАС
16.	МФ0002	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	МАС
17.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
18.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
19.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
20.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
21.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
22.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
23.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
24.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
25.	МВ0002	Мастер рад – студијско истраживачки рад	СИР	Б	МАС
26.	МВ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	МАС
27.	МФ0003	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ФИ	МАС
28.	МФ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	МАС
29.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
30.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Vasić, V., Prodanović, J., Kukić, D., Šćiban, M., Antov, M., Ivetić, D. (2013). Application of membrane and natural coagulants for stillage purification. <i>Desalination and Water Treatment</i> , 51(1-3), 437–441.				
2.	Kukić, D., Šćiban, M., Mitrović, B., Prodanović, J., Vasić, V., Ivetić, D., Antov, M. (2013). Possibility of improvement of boiler water treatment process – ion exchange vs. reverse osmosis. <i>Desalination and Water Treatment</i> , 51(1-3), 518–524.				
3.	Šćiban, M., Kukić, D., Klačnja, M., Prodanović, J. (2013): Aeracija kao postupak uklanjanja amonijaka iz otpadne vode fabrike kvasca, <i>Savremene tehnologije</i> 2(1), 15–19.				



КЊИГА НАСТАВНИКА

4.	Antov, M., Šćiban, M., Prodanović, J., Kukić, D., Vasić, V., Đorđević, T., Milošević, M. (2018): Common oak (<i>Quercus robur</i>) acorn as a source of natural coagulants for water turbidity removal, <i>Industrial Crops & Products</i> 117, 340–346.
5.	Blagojev, N., Kukić, D., Vasić, V., Šćiban, M., Prodanović, J., Bera, O. (2019). A new approach for modelling and optimization of Cu(II) biosorption from aqueous solutions using sugar beet shreds in a fixed-bed column, <i>Journal of Hazardous Materials</i> 363, 366–375.
6.	Prodanović, J., Šarić, B., Šćiban, M., Kukić, D., Vasić, V., Popović, S., Antov, M. (2020): Ultrafiltration as a simple purification method of a water extract of common bean seed as a natural coagulant, <i>Hemijska industrija</i> 74(3), 211–220.
7.	Kukić, D., Ivanovska, A., Vasić, V., Lađarević, J., Kostić, M., Šćiban, M. (2022): The overlooked potential of raspberry canes: From waste to an efficient low-cost biosorbent for Cr(VI) ions, <i>Biomass Conversion and Biorefineries</i> 14, 4605–4619.
8.	Vasić, V., Kukić, D., Šćiban, M., Đurišić-Mladenović, N., Velić, N., Pajin, B., Crespo, J., Farre, M., Šereš, Z. (2023): Lignocellulose-based biosorbents for the removal of contaminants of emerging concern (CECs) from water: A review, <i>Water</i> 15, 1853.
9.	Kukić, D., Šćiban, M., Brdar, M., Vasić, V., Takači, A., Antov, M., Prodanović, J. (2023): Sugar beet lignocellulose waste as biosorbents: Surface functionality, equilibrium studies and artificial neural network modeling, <i>International Journal of Environmental Science and Technology</i> 20, 2503-2516.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	312 (8)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	3
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	28	Тренутно учешће на пројектима – међународни	1

Усавршавања

- Training Wastewater separation and celaning techniques (HUSRB/1203/221/196) (2013. година);
- TRAIN програм: (1) Дидактика и дизајн курикулума у високом образовању (2017. године); (2) Припрема пројектних апликација и менаџмент пројеката (2017. године); (3) Методологија истраживања, научно писање и презентација резултата – природне и техничке науке (2018. године);
- Фондација Темпус – држање наставе на енглеском језику (2023. године)

Други подаци које сматрате релевантним

- Менторство у изради студентских научних радова и мастер радова

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:	ВИД НАСТАВЕ:
УНС – Универзитет у Новом Саду	ПИ – Прехрамбено инжењерство	П – предавања
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	Б – Биотехнологија	В – вежбе
	ФИ – Фармацеутско инжењерство	ДОН – други облици наставе
	ХИ – Хемијско инжењерство	ИР/СИР – истраживачки рад
	ИМ – Инжењерство материјала	ОЧ – остали часови
	МБХ – Микробиолошка безбедност хране	



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Драгољуб Д. Цветковић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 03.07.2000. године			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Биотехнологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2019.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Биотехнологија	
Докторат	2008.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Биотехнологија	
Специјализација	2007.	УНС, ТФ НС	Технолошка микробиологија	Микробиологија хране	
Магистратура	2003.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Технологије микробиолошких процеса	
Диплома	1999.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Фармацеутско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0014	Микробиологија	П	Б, ПИ, ФИ, ХИ	ОАС
2.	ОВ2008	Микробиолошка контрола биопроцеса	П	Б	ОАС
3.	ОР3003	Управљање квалитетом у производњи хране	П	ПИ	ОАС
4.	ОВ1023	Основе молекуларне биотехнологије	П	Б	ОАС
5.	ОФ0027	Управљање квалитетом и безбедношћу производа у фармацеутској индустрији	П	ФИ	ОАС
6.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
7.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
8.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
9.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
10.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
11.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
13.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
14.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
15.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
16.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
17.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
18.	МВ1006	Управљање квалитетом	П	Б	МАС
19.	МВ3003	Молекуларне и имуноензимске методе	П, СИР	Б	МАС
20.	МВ0003	Стручна пракса	ОЧ	Б	МАС
21.	МВ0002	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	Б	МАС
22.	МВ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	МАС
23.	SM0002	Контрола квалитета микробиолошких анализа хране	П	МБХ	САС
24.	SM0029	Еколошка микробиологија	П	МБХ	САС
25.	SM0021	Законски прописи у микробиолошкој безбедности хране	П, СИР	МБХ	САС
26.	SM0003	Стручна пракса	ОЧ	МБХ	САС
27.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
28.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Vladic J., Jerkovic I., Pavic V., Cvetkovic D., Jokic S., Aladic K., Pastor K., Duarte A. (2025): Exploring the potential of deep eutectic systems for the preservation of the chemical profile and antibacterial potential of dill (<i>Anethum graveolens</i> L.) supercritical CO ₂ extracts, Journal of supercritical fluids 218 (M22)				
2.	Ђорђевић Н., Цветковић К., Станојевић Ј., Карабеговић И., Савић Д., Цветковић Д. and Bojana Danilović (2025):				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

	Nanoencapsulation of <i>Ocimum basilicum</i> L. and <i>Satureja montana</i> L. Essential Oil Mixtures: Enhanced Antimicrobial and Antioxidant Activity, <i>Antibiotics</i> , 14, 180, (M21)
3.	Ранитовић, А., Цветковић, Д., Марков, С. (2023): Практикум из микробиологије са радном свеском. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN 978-86-6253-165-0, електронски оптички диск (CD-ROM).
4.	Cvetković D., Šovljanski O., Ranitović A., Tomić A., Markov S., Savić D., Danilović D., Pezo L. (2022): An artificial neural network as a tool for kombucha fermentation improvement, <i>Chem. Ind. Chem. Eng. Q.</i> 28 (4) 277–286 (M22)
5.	Đorđević, N., Karabegović I., Cvetković, D., Šojić, B., Savić, D., Danilović, B. (2022): Assessment of Chitosan Coating Enriched with Free and Nanoencapsulated <i>Satureja montana</i> L. Essential Oil as a Novel Tool for Beef Preservation, <i>Foods</i> , 11, 2733. (M21)
6.	Vukmanović, S., Vitas, J., Ranitović, A., Cvetković, D., Tomić, A., Malbaša, R. (2022): Certain production variables and antimicrobial activity of novel winery effluent based kombucha. <i>LWT-Food Science and Technology</i> 154, 112726 (M21)
7.	Ranitović, A., Šovljanski, O., Aćimović, M., Pezo, L., Tomić, A., Travičić, V., Saveljić, A., Cvetković, D., Četković, G., Vulić, J., Markov, S. (2022): Biological potential of alternative kombucha beverages fermented on essential oil distillation by-products. <i>Fermentation</i> 8, 625. (M21)
8.	Šovljanski, O., Pezo, L., Tomić, A., Ranitović, A., Cvetković, D., Markov, S. (2022): Formation of predictive-based models for monitoring the microbiological quality of beef meat processed for fast-food restaurants. <i>International Journal of Environmental Research and Public Health</i> 19, 16727. (M21)
9.	Цветковић, Д. (2019). Управљање квалитетом у производњи хране - I део. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад
10.	Цветковић, Д., Велићански, А., Марков, С. (2019): Микробиолошка контрола биопроцеса, практикум. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN 978-86-6253-038-7; електронски оптички диск (CD-ROM), 2019.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	2025 (25)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	91	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-

Усавшавања

Студијски боравак (2007.) - Chemical Engineering Laboratory for Preservation of Cultural Heritage of the Faculty of Engineering of the University of Palermo, Italy

Други подаци које сматрате релевантним

- Од оснивања (2002.) и акредитације (2003.) Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад ангажован на месту сарадника Одељења за микробиологију
- Од 2015 – 2024. године Руководилац Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад.
- Сертификати: „НАССР Implementation Expert“ и „НАССР Auditor“
- Координатор курсева целоживотног учења на Технолошком факултету: Микробиолошки критеријуми безбедности хране и хигијене процеса, Основе микробиолошке безбедности хране, Практична обука за бактериолошки преглед вода за пиће, Верификација микробиолошких метода испитивања.

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехранбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерств ИМ-Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	--	--



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Душан З. Ракић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 06.12.1999.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Анализа и вероватноћа			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Математичке науке	Анализа и вероватноћа	
Докторат	2010.	УНС, ПМФ	Математичке науке	Математичка анализа	
Магистратура	2005.	УНС, ПМФ	Математичке науке	Математичка анализа	
Диплома	1999.	УНС, ПМФ	Математичке науке	Математика	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0004	Математика 2	В	ХИ, ИМ, ФИ, Б, ПИ	ОАС
2.	ОН1007	Математичке методе у хемијском инжењерству	П	ХИ	ОАС
3.	МВ0001	Инжењерска статистика	П	ХИ, ИМ, ФИ, Б, ПИ	МАС
4.	МН2010	Примењена математика у нафтно-петрохемијском инжењерству	П	ХИ	МАС
5.	МН2006	Индустријски информациони системи	П	ХИ	МАС
6.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
7.	МВ0002	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	Б	МАС
8.	МФ0003	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ФИ	МАС
9.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
10.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
11.	МИ0016	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ИМ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Дошеновић, Т., Ракић, Д., Такачи, А., Математика II за студенте Технолошког факултета, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 2018.				
2.	Ракић, Д., Брдар, М., Дошеновић, Т., Такачи, А., Збирка задатака из Математике II за студенте Технолошког факултета, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 2017.				
3.	Mrkonjić, Ž., Pezo, L., Brdar, M., Rakić, D., Lazarević Mrkonjić, I., Teslić, N., Zeković, Z., Pavlić, B. (2024): Valorization of wild thyme (<i>Thymus serpyllum</i> L.) herbal dust by supercritical fluid extraction – Experiments and modeling, <i>Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants</i> , 40, 100529.				
4.	Bojanić, N., Rakić, D., Fišteš, A. (2024): Effects of Roller Milling Parameters on Wheat-Flour Damaged Starch: A Comprehensive Passage Analysis and Response-Surface Methodology Optimization, <i>Foods</i> , 2024 (13), 3386.				
5.	Došenović, T., Rakić, D., Ralević, N., Carić, B. (2024): Note on Intuitionistic Fuzzy Metric-like Spaces with Application in Image Processing, <i>Mathematics</i> , 12(15), 2333.				
6.	Došenović, T., Radenović, S., Rakić, D., Carić, B., Brdar, M. (2023): Ćirić type nonunique fixed point theorems in the frame of fuzzy metric spaces, <i>AIMS Mathematics</i> , 8 (1), 2154-2167.				
7.	Pavlić, B., Teslić, N., Zengin, G., Đurović, S., Rakić, D., Cvetanović, A., Gunes, A.K., Zeković, Z.(2021): Antioxidant and enzyme-inhibitory activity of peppermint extracts and essential oils obtained by conventional and emerging extraction techniques, <i>Food Chemistry</i> , 338, Article 127724.				
8.	Došenović, T., de la Sen, M., Paunović, Lj., Rakić, D., Radenović, S.(2021): Some New Observations on Generalized Contractive Mappings and Related Results in b-Metric-Like Spaces, <i>Journal of Mathematics</i> , 2021, Article ID 6634822.				
9.	Pilipović, S., Rakić, D., Teofanov, N., Vindas, J.(2020): Multiresolution expansions and wavelets in Gelfand–Shilov spaces, <i>RACSAM</i> , 114:66.				
10.	Teslić, N., Bojanić, N., Rakić, D., Takači, A., Zeković, Z., Fišteš, A., Bodroža-Solarov, M., Pavlić, B., (2019): Defatted wheat germ as source of polyphenols - Optimization of microwave-assisted extraction by RSM and ANN approach, <i>Chemical Engineering & Processing: Process Intensification</i> , 143, 107634.				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					
Укупан број цитата (h-индекс)		896 (17)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи		0



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	64	Тренутно учешће на пројектима – међународни	0
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад ПМФ – Природно-математички факултет	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
---	---	--



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Федор Н. Скубан			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Природно-математички факултет Нови Сад, 1.10.1990.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Експериментална физика кондензоване материје			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ПМФ НС	Физика	Експериментална физика кондензоване материје	
Докторат	2007.	УНС, ПМФ НС	Физика	Експериментална физика кондензоване материје	
Магистратура	1997.	УНС, ПМФ НС	Физика	Експериментална физика кондензоване материје	
Диплома	1990.	УНС, ПМФ НС	Физика	Експериментална физика кондензоване материје	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0002	Инжењерска физика	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Šiljegović, M.V., Skuban, F., Štrbac, G.R. (2022): Study of the crystallization behaviour in arsenic-sulphide glasses doped with Pb, Chalcogenide Letters, 19, 1, 65-74.				
2.	Skuban, F., Šiljegović, M.V., Skuban, S.J., Lukić-Petrović, S.R. (2019): Investigation on thermally induced crystallization processes in glassy $(As_2Se_3)_{100-x}(SbSI)_x$ system, Journal of Crystal Growth, 522, 103-109.				
3.	Šiljegović, M.V., Lukić-Petrović, S.R., Skuban, F., Avramov, M., Šiđanin, L. (2013): Thermomechanical characteristics of arsenic-sulphide glasses doped with bismuth, Materials and Manufacturing Processes, 28, 1, 96-100.				
4.	Šiljegović, M.V., Štrbac, G.R., Skuban, F., Lukić-Petrović, S.R. (2011): Determination of thermal parameters of glasses from the system $Bix(As_2S_3)_{100-x}$ based on DSC curves, Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, 105, 947-951.				
5.	Lukić-Petrović, S.R., Skuban, F., Petrović, D.M., Slankamenac, M. (2010): Effect of copper on DC and AC conductivities of $(As_2Se_3)_{100-x}(AsI_3)_x$ glassy semiconductors, Journal of Non-Crystalline Solids, 356, 2409-2413.				
6.	Skuban, F., Lukić, S.R., Petrović, D.M., Gúth, I.O. (2009): Refractive-index dispersion of glassy semiconductors in the pseudo-binary As_2Se_3-SbSI system, Journal of Non-Crystalline Solids, 355, 2059-2062.				
7.	Lukić, S.R., Skuban, S.J., Skuban, F., Petrović, D.M., Tver'yanovich, A.S. (2008): DC and AC conductivities of $(As_2S_3)_{100-x}(AsSe_0.5Te_0.5I)_x$ chalcogenide glasses, Physica B, 403, 2578-2583.				
8.	Skuban, F., Lukić, S.R., Petrović, D.M., Gúth, I.O., Štrbac, G.R. (2007): Study of the structural units in some chalcogenides of the $As-Sb-S-Se-I$ system by X-ray and DSC analysis, Journal of Optoelectronics and Advanced Materials, 9, 10, 3100-3102.				
9.	Lukić, S.R., Cvejić, Ž.N., Petrović, D.M., Skuban, F. (2003): Thermal stability and thermomechanical characteristics of $Cu-As-S-Se$ glasses, Journal of Non-Crystalline Solids, 326-327, 83-87.				
10.	Skuban, F., Petrović, D.M., Lukić, S.R., Garić, M.M., Gúth, I.O. (2000): Effect of copper on thermomechanical characteristics of amorphous As_2Se_3 , Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, 59, 877-883.				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					
Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)		136 (7)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи		1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		31	Тренутно учешће на пројектима – међународни		-
Усавршавања					
Универзитет у Санкт-Петербургу (Русија) (2002), Универзитет у Ужгороду (Украјина) (1995).					
Други подаци које сматрате релевантним					
ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:		ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:		ВИД НАСТАВЕ:	
УНС – Универзитет у Новом Саду		ПИ – Прехрамбено инжењерство		П – предавања	
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад		Б – Биотехнологија		В – вежбе	
ПМФ – Природно-математички факултет		ФИ – Фармацеутско инжењерство		ДОН – други облици наставе	
		ХИ – Хемијско инжењерство		ИР/СИР – истраживачки рад	
		ИМ – Инжењерство материјала		ОЧ – остали часови	



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

МБХ-Микробиолошка безбедност хране



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Ивана Р. Николић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.01.2011.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2015.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Диплома	2008.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1016	Дигитално управљање у прехрамбеној индустрији	П	ПИ	ОАС
2.	ОР1005	Технологија скроба	П, ДОН	ПИ	ОАС
3.	ОР1010	Технологија прераде скроба	П, ДОН	ПИ	ОАС
4.	ОР1014	Биоактивна једињења у производњи хране	П	ПИ	ОАС
5.	МР1003	Управљање пројектним задацима	П	ПИ	МАС
6.	МР1009	Функционалност скроба у прехрамбеним производима	П, СИР	ПИ	МАС
7.	МР4005	Нискоенергетски прехрамбени производи и заслађивачи	П, СИР	ПИ	МАС
8.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
10.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
11.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
12.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
13.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Николић, И., Докић, Љ., Технологија прераде скроба, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2022. (ISBN 978-86-6253-140-7, CD-ROM)				
2.	Nikolić, I., Lončarević, I., Rakita, S., Čabarkapa, I., Vulić, J., Takači, A., & Petrović, J. (2025). Technological Challenges of Spirulina Powder as the Functional Ingredient in Gluten-Free Rice Crackers. <i>Processes</i> , 13(3), 908.				
3.	Nikolić, I., Šoronja-Simović, D., Zahorec, J., Dokić, L., Lončarević, I., Stožinić, M., & Petrović, J. (2024). Polysaccharide-Based Fat Replacers in the Functional Food Products. <i>Processes</i> , 12(12), 2701.				
4.	Krstonošić, V., Pavlović, N., Nikolić, I., Milutinov, J., & Ćirin, D. (2024). Physicochemical properties and stability of oil-in-water emulsions stabilized by soy protein isolate and xanthan gum. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , 260, 129610.				
5.	Nikolić, I., Petrović, J., Pajin, B., Lončarević, I., Šubarić, D., Ačkar, Đ., ... & Jozinović, A. (2023). The influence of starch sweeteners on functional properties of cellulose fat mimetics: Rheological and textural aspects. <i>Polymers</i> , 15(14), 2982.				
6.	Nikolić, I., Pajin, B., Lončarević, I., Šubarić, D., Jozinović, A., Lončarić, A., ... & Šoronja-Simović, D. (2023). Technological Characteristics of Wheat-Fiber-Based Fat Mimetics in Combination with Food Additives. <i>Sustainability</i> , 15(3), 1887.				
7.	Djordjević, M., Djordjević, M., Šoronja-Simović, D., Nikolić, I., & Šereš, Z. (2021). Delving into the role of dietary fiber in gluten-free bread formulations: Integrating fundamental rheological, technological, sensory, and nutritional aspects. <i>Polysaccharides</i> , 3(1), 59-82.				
8.	Selaković, A., Nikolić, I., Dokić, L., Šoronja-Simović, D., Šimurina, O., Zahorec, J., & Šereš, Z. (2021). Enhancing rheological performance of laminated dough with whole wheat flour by vital gluten addition. <i>LWT</i> , 138, 110604.				
9.	Krstonošić, V., Jovičić-Bata, J., Maravić, N., Nikolić, I., & Dokić, L. (2021). Rheology, structure, and sensory perception of hydrocolloids. In <i>Food structure and functionality</i> (pp. 23-47). Academic Press.				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					
Укупан број цитата (h-индекс)	759 (15)		Тренутно учешће на пројектима – домаћи		1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	35		Тренутно учешће на пројектима – међународни		1



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Усавршавања: Faculty of Technology, HIST, Sør-Trøndelag University College Trondheim, Norway, Студијски боравак у оквиру EDUFOOD пројекта. Боравак у Сегедину, Мађарска, у оквиру пројекта Building Entrepreneurial Ecosystem – Student entrepreneurship beyond borders - BEE-Student, HUSRB/1903/43/0012

Други подаци које сматрате релевантним: Учешће у акредитацији науке на Технолошком факултету Нови Сад 2021. Члан Савета Технолошког факултета од 2022. Координатор за спровођење Плана рада НИО за 2022. Учешће у организацији међународне конференције ICAPP 2022, Технолошки факултет Нови Сад. Рецензент за часописе *Food, Food Bioprocess and Technology, Sustainability...*

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад

ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехрамбено инжењерство
Б – Биотехнологија
ФИ – Фармацеутско инжењерство
ХИ – Хемијско инжењерство
ИМ – Инжењерство материјала
МБХ – Микробиолошка безбедност хране

ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања
В – вежбе
ДОН – други облици наставе
ИР/СИР – истраживачки рад
ОЧ – остали часови



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Ивана С. Лончаревић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 24.03.2009. год.			
Звање		Доцент			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2021.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2013.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Диплома	2009.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1004	Технологија чоколаде и какао производа	П	ПИ	ОАС
2.	ОР1009	Технологија кекса и бомбонских производа	П	ПИ	ОАС
3.	ОР1018	Наменске масти за кондиторску и пекарску индустрију	П	ПИ	ОАС
4.	ОР3010	Контрола квалитета кондиторских производа	П	ПИ	ОАС
5.	МР1012	Нутритивно обогаћени кондиторски производи	П, СИР	ПИ	МАС
6.	МР1008	Управљање споредним производима и вишковима хране	П, СИР	ПИ	МАС
7.	МР4003	Макро и микронутријенти	П, СИР	ПИ	МАС
8.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
10.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
11.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
12.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
13.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Lončarević, I., Pajin, B., Petrović, J., Zarić, D., Sakač, M., Torbica, A., Lloyd, D.M., Omorjan, R. (2016): The impact of sunflower and rapeseed lecithin on the rheological properties of spreadable cocoa cream, <i>Journal of Food Engineering</i> , 171, 67-77.				
2.	Lončarević, I., Pajin, B., Sakač, M., Zarić, D., Rakin, M., Petrović, J., Torbica, A. (2016): Influence of rapeseed and sesame oil on crystallization and rheological properties of cocoa cream fat phase and quality of final product, <i>Journal of Texture Studies</i> , 47(5), 432-442.				
3.	Lončarević, I., Pajin, B., Torbica, A., Tumbas Šaponjac, V., Petrović, J., Zarić, D. (2018): Analysing the dependence between cocoa solids in chocolate and the content of polyphenols, minerals and dietary Fiber. In: <i>The Diversified Benefits of Cocoa and Chocolate</i> , Bonifacia Zayas Espinal (Ed.), Nova Science Publishers, New York, 137-149. ISBN: 978-1-53613-258-8				
4.	Lončarević, I., Pajin, B., Fišteš, A., Tumbas Šaponjac, V., Petrović, J., Jovanović, P., Vulić, J., Zarić, D. (2018). Enrichment of white chocolate with blackberry juice encapsulate: impact on physical properties, sensory characteristics and polyphenol content. <i>LWT- Food Science and Technology</i> , 92, 458-464.				
5.	Lončarević, I., Pajin, B., Tumbas Šaponjac, V., Petrović, J., Vulić, J., Fišteš, A., Jovanović, P. (2019): Physical, sensorial and bioactive characteristics of white chocolate with encapsulated green tea extract. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 99, 5834-5841.				
6.	Lončarević, I., Pajin, B., Petrović, J., Nikolić, I., Maravić, N., Ačkar, Đ., Šubarić, D., Zarić, D., Miličević, B. (2021): White chocolate with resistant starch: impact on physical properties, dietary fiber content and sensory characteristics. <i>Molecules</i> , 26, 5908.				
7.	Lončarević, I., Petrović, J., Teslić, N., Nikolić, I., Maravić, N., Pajin, B., Pavlić, B. (2022): Cocoa Spread with Grape Seed Oil and Encapsulated Grape Seed Extract: Impact on Physical Properties, Sensory Characteristics and Polyphenol Content. <i>Foods</i> , 11, 2730.				
8.	Jovanović, P., Pajin, B., Lončarić, A., Jozinović, A., Petrović, J., Fišteš, A., Zarić, D., Tumbas Šaponjac, V., Ačkar, Đ., Lončarević, I.* (2022): Whey as a Carrier Material for Blueberry Bioactive Components: Incorporation in White Chocolate. <i>Sustainability</i> , 14, 14172.				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Укупан број цитата (h-индекс)	835 (15)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	54	Тренутно учешће на пројектима – међународни	2

Усавршавања:

- Студијски боравак од 01–25.03.2010. године у Будимпешти, Мађарска на Corvinus University of Budapest, Faculty of Food Science у оквиру СЕЕПУС (STUDENT) програма (CII-HR-036-02-0910); Студијски боравак од 16–28.07.2018. године у Осијеку, Хрватска на Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку у оквиру ERASMUS (TRAINING) програма (2016-1-HR01-KA107-021828); Студијски боравак од 02–16.03.2020. године у Осијеку, Хрватска на Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку у оквиру СЕЕПУС (TEACHING) програма (CIII-HR-0306-12-1920-M-134181); Погон прехранбене индустрије и погон за пречишћавање отпадних вода од 27–29.05.2024. године у Осијеку, Хрватска на Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera, Универзитета у Осијеку у оквиру СЕЕПУС (TEACHING – SHORT TERM EXCURSION) програма (M-HR-0306-2324-182994).

Други подаци које сматрате релевантним:

- Члан комисије за оцену квалитета кондиторских производа на Новосадском сајму; Координатор одељења за кондиторске производе у оквиру акредитоване лабораторије за испитивање прехранбених производа; Учешће на Међународном фестивалу науке и образовања у Новом у оквиру радионице „Број Е-да или не“, 2017. и 2019. године; Координатор на 6. Националном студентском такмичењу у креирању еко-иновативних прехранбених производа „Ecotrophelia Serbia“ у Београду 2018. године са производом „Sweet rainbow“ – 2. место.

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Јарослав М. Катона			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 20.10.2003.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2010.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Технолошко-инжењерске хемије	
Магистратура	2008.	УНС, ТФ НС	Хемијско-технолошке науке	Примењена хемија	
Диплома	2002.	УНС, ТФ НС	Прехрамбене технологије	Микробиолошки процеси	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ2003	Колоидна хемија	П	ПИ, ФИ, Б	ОАС
2.	ОР3020	Реолошке методе у контроли квалитета	П	ПИ	ОАС
3.	МФ0014	Микрокапсулирани системи	П, СИР	ФИ	МАС
4.	МР3002	Структура хране	П	ПИ	МАС
5.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
6.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
7.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
8.	МФ0002	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	МАС
9.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
10.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
11.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
12.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
13.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
14.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
15.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ, ФИ	МАС
16.	МФ0003	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ФИ	МАС
17.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
18.	МФ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Катона, Ј., Колоидна хемија, Технолошки факултет Нови Сад, 2022.				
2.	Катона, Ј., Микрокапсулирани системи-практикум, Технолошки факултет Нови Сад, 2017.				
3.	Minghui, J., Peipei S., Xiaocheng H., Ruhao Z., He X., Zhenbo W., Cuicui S., Katona, J., Yumin Y., (2024) Micropatterned Polymer Nanoarrays with Distinct Superwettability for A Highly Efficient Sweat Collection and Sensing Patch, Small 20 (37), 2311380.				
4.	Takács, D., Adžić, M., Omerović, N., Vraneš, M., Katona, J., Pavlovic, M. (2024) Electrolyte-induced aggregation of zein protein nanoparticles in aqueous dispersions, Journal of Colloid and Interface Science 656, 467-465.				
5.	Babayev, A., Spasojevic, Lj., Skrbic, J., Bucko, S., Kocic-Tanackov, S., Bulut, S., Fraj, J., Petrovic, L., Milinkovic Budincic, J., Sharipova, A., Aidarova, S., Katona, J. (2023) Antimicrobial pseudolatex zein films with encapsulated carvacrol for sustainable food packaging, Food Packaging and Shelf Life 37, 101076.				
6.	Škrbic, J., Spasojevic, Lj., Sharipova, A., Aidarova, S., Babayev, A., Sarsembekova, R., Popovic, Lj., Bucko, S., Milinkovic Budincic, J., Fraj, J., Petrovic, L. and Katona, J. (2024) Investigation of Silk Fibroin/Poly(Acrylic Acid) Interactions in Aqueous Solution, Polymers 16, 936.				
7.	Milinković Budinčić, J., Petrović, L., Đekić, Lj., Fraj, J., Bučko, S., Katona, J., Spasojević, Lj. (2021) Study of vitamin E microencapsulation and controlled release from chitosan/sodium lauryl ether sulfate microcapsules, Carbohydrate polymers 251, 116988.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

8.	Spasojević, Lj., Bučko, S., Kovačević, D., Bohinc, K., Jukić, J., Abram, A., Požar, J., Katona, J. (2020) Interactions of zein and zein/rosin nanoparticles with natural polyanion gum arabic, Colloids and Surfaces B: Biointerfaces 196, 111289
9.	de Meutter, S., Katona, J., Tilemans, D. (2018) United States Patent and Trademark Office, US 9994020 B2, 2018-06-12
10.	Bollen, D., Vriamont, N., Katona, J (2016), European Patent Office, EP2781562 (B1), 2016-01-16.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	795 (15)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	46	Тренутно учешће на пројектима – међународни	4

Усавршавања:

- 1.1.2011.-30.6.2012. Универзитет у Антверпену, Департман за хемију. Припрема колоидних честице сребра за флексибилну, штампану електронику.
- 15.11.2006.-15.05.2007. AGFA Gevaert Истраживачки центар, Белгија, Динамика формирања капљица у процесу инкџет штампе.

Други подаци које сматрате релевантним

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ -Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	--	--



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Јарослава В. Шварц-Гајић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 22.06.1999.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2016.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2006.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Техничко-технолошке науке	
Магистратура	2002.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Примењена хемија	
Диплома	1998.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Фармацеутско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР3002	Узорковање и припрема узорака за анализу	П	ПИ	ОАС
2.	ОР3006	Токсикологија	П	ПИ	ОАС
3.	МР3005	Одабрана поглавља оптичких метода	П, ДОН, СИР	ПИ	МАС
4.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
5.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
6.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
7.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
8.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
9.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Švarc-Gajić, J. (2011): Sampling and Sample Preparation in Analytical Chemistry. Nova Science Publishers, New York.				
2.	Švarc-Gajić, J. (2009): General Toxicology, Nova Science Publishers, New York.				
3.	Švarc-Gajić, J. (2011): Naturally Occurring Food Toxicants. In: Jaroslava Švarc-Gajić (ed.) Nutritional Insights and Food Safety, Nova Science Publishers, New York.				
4.	Švarc-Gajić, J. (2013). Biological Activity of Natural Products. Nova Science Publishers, New York.				
5.	Švarc-Gajić, J. Remediation of environmental contamination by subcritical and supercritical water. In: P. Putnik, D. Šojić Merkulov (eds.). Environmental Remediation for Agri-Food Industry Using Nanotechnology and Sustainable Strategies. Elsevier, 2024 ISBN: 9780443132988.				
6.	Švarc-Gajić, J., Brezo-Borjana, T., Dzedik, V., Rodrigues, F., Morais, S., Delerue-Matos, C: (2023): ESG approach in the valorization of cocoa (<i>Theobroma cacao</i>) by-products by subcritical water: Application in the cosmetic industry. Sustainable Chemistry and Pharmacy, 31,100908, https://doi.org/10.1016/j.scp.2022.100908				
7.	Švarc-Gajić, J., Rodrigues, F., Moreira, M., Delerue-Matos, C., Morais, S., Doresh, O., Silva, A.M., Bassani, A., Dzedik, V., Spigno, G. (2022): Chemical composition and bioactivity of oilseed cake extracts obtained by subcritical and modified subcritical water. Bioresources and Bioprocessing, https://doi.org/10.21203/rs.3.rs-1838648/v1				
8.	Švarc-Gajić, J., Morais, S. (2022): Recent Advances in the Development and Application of Green Extraction Techniques. Editorial in Applied Sciences.				
9.	Švarc-Gajić, J., Cerdà, V., Delerue-Matos, C., Mašković, P., Clavijo, S., Suarez, R., Cvetanović, A., João Ramalhosa, M., Barroso, F., Moreira, M., Morais, S., Withouck, H., Boeykens, A. (2021): Chemical characterization and in vitro bioactivity of apple bark extracts obtained by subcritical water. Waste and Biomass Valorization https://doi.org/10.1007/s12649-021-01477-z				
10.	Švarc-Gajić, J., Cerdà, V., Clavijo, S., Suárez, R., Zengin, G., Cvetanović, A. (2019): Chemical and Bioactivity Screening of Subcritical Water Extracts of Chokeberry (<i>Aronia melanocarpa</i>) Stems. Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis, 164, 353-359.				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					
Укупан број цитата (h-индекс)		3407 (30)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи		1



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	125	Тренутно учешће на пројектима – међународни	1
Усавршавања: UCC - Universidad Cooperativa de Colombia: "Development of mathematical models for lignin valorisation", Букараманга, Колумбија, 10.05.-10.06.2021. Kasetsart University: "Food Security - Postharvest, Processing and Quality Assurance of Selected Agro-Industrial Products", Бакгок, Тајланд, 14.05.-11.06.2019. Central Institute of Fisheries Technology: "Protocols for the Production of High Value Secondary Products from Industrial Fish and Shellfish Processing", Кочи, Керала, Индија, 24.11.-24.12.2018. Гостујући професор, University of the Balearic Islands, Faculty of Science, Department of Chemistry, La Palma, Palma de Mallorca, Шпанија, 1.06.-1.07.2016. Гостујући професор, Prince of Songkla University, Faculty of Science, Department of Biophysics, Hay Yai, Тајланд, октобар 2014. Студијски боравак, Universidad de Córdoba, Departamento de Química Orgánica, Кордоба, Шпанија, 11.06.-12.07.2014. Гостујући професор, Prince of Songkla University, Faculty of Engineering, Department of Chemical Engineering; Department of Civil Engineering, Hay Yai, Тајланд, 15.01.-15.02.2011. Студијски боравак, University of Granada, Faculty of Science, Department of Analytical Chemistry, Environmental, Biochemical and Foodstuffs Analytical Control Research Group, Гранада, Шпанија, 24.09.-25.10.2010. Студијски боравак, Université de Nice-Sophia Antipolis, Laboratoire de Chimie des Molécules Bioactives et des Arômes, Ница, Француска, 29.03.-1.05.2009.			
Други подаци које сматрате релевантним: Страни језици: Енглески, Шпански, Француски, Руски, Португалски Евалуатор пројеката за National Science Centre of Poland Евалуатор Чешко-Норвешких билатералних пројеката Члан одбора за стандардизацију Републике Србије Лиценца саветника за хемикалије Гостујући уредник специјалних издања научног часописа Processes (ISSN 2227-9717; IF = 3.352, Cite score = 3.5) "Advances in Sub-/Supercritical Water Processes" и Applied Sciences (IF 2.838) "Advances in the development and application of green extraction techniques" Члан Уредничког одбора међународних научних часописа International Journal of Food Processing Technology и Food and Feed Research (ISSN 2217-5369)			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Јасмина С. Витас			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.12.2011.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2013.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Диплома	2009.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Контрола квалитета	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0005	Аналитичка хемија	П, В	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОН3003	Мониторинг животне средине	ДОН	ХИ	ОАС
3.	ОФ0009	Анализа фармацеутских производа	П, ДОН	ФИ	ОАС
4.	ОР3005	Контрола квалитета адитива и арома	ДОН	ПИ	ОАС
5.	МР3009	Одабрана поглавља хемијске анализе	П, ДОН, СИР	ПИ	МАС
6.	МР3001	Квалитативна анализа биоактивних компонената хране	П, ДОН	ПИ	МАС
7.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
8.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
9.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
10.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
11.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
13.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
14.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
15.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
16.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
17.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
18.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
19.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
20.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
21.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
22.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Витас, Ј., Малбаша, Р. (2019): АНАЛИЗА ФАРМАЦЕУТСКИХ ПРОИЗВОДА, практикум са радном свеском-помоћни уџбеник. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN: 978-86-6253-094-3.				
2.	Малбаша, Р., Витас, Ј. (2020): АНАЛИТИЧКА ХЕМИЈА, збирка задатака-помоћни уџбеник. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN: 978-86-6253-112-4.				
3.	Малбаша, Р., Витас, Ј., Вукмановић, С. (2021): АНАЛИТИЧКА ХЕМИЈА, практикум са радном свеском-помоћни уџбеник. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN: 978-86-6253-124-7.				
4.	Vitas, J., Malbaša, R., Vukmanović, S. (2022): Volatile Compounds Formation in Kombucha in the book Volatile Compounds Formation in Specialty Beverages edited by Dr Caroline Mongruel Eleutério dos Santos and Dr Felipe Richter Reis. CRC Press/Taylor and Francis, 185-207.				
5.	Malbaša, R., Vitas, J., Vukmanović, S. (2025): Traditional scaling up to produce kombucha tea in the book Kombucha Technology, Traceability, and Health-Promoting Effects by Nuria Elizabeth Rocha-Guzmán, Rubén Francisco González-Laredo, José Alberto Gallegos-Infante and Martha Rocío Moreno-Jiménez. Elsevier, Academic Press, 39-51.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

6.	Vukmanović, S., Vitas, J., Malbaša, R. (2025): Conventional and nonconventional sources for kombucha tea production in the book <i>Kombucha Technology, Traceability, and Health-Promoting Effects</i> by Nuria Elizabeth Rocha-Guzmán, Rubén Francisco González-Laredo, José Alberto Gallegos-Infante and Martha Rocío Moreno-Jiménez. Elsevier, Academic Press, 69-89.
7.	Trivunović, Z., Vitas, J., Puškaš, V., Zahović, I., Zeljko, M., Malbaša, R., Dodić, J. (2025): Herbal kombucha vinegar: biotechnological perspective, biological potential and sensory evaluation. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> 101, 103955.
8.	Vitas, J., Vukmanović, S., Malbaša, R. (2023): Antioxidant potential and Composition of Winery Effluent Based Kombucha Products. <i>Waste and Biomass Valorization</i> 14, 4187–4200.
9.	Vukmanović, S., Vitas, J., Ranitović, A., Cvetković, D., Tomić, A., Malbaša, R. (2022): Certain production variables and antimicrobial activity of novel winery effluent based kombucha. <i>LWT – Food Science and Technology</i> 154, 112726.
10.	Jayabalan, R., Malbaša, R.V., Lončar, E.S., Vitas, J.S., Sathishkumar, M. (2014): A Review on Kombucha Tea – Microbiology, Composition, Fermentation, Beneficial Effects, Toxicity and Tea Fungus. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> 13(4), 538-550.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	1274 (13)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	20	Тренутно учешће на пројектима – међународни	/
Усавршавања			
Учешће у пилот-програму TRAIN (Training & Research for Academic Newcomers) током октобра и новембра 2013. године, организованом од стране Универзитета у Новом Саду			
Други подаци које сматрате релевантним			
Витас, Ј., Малбаша, Р. (2025): АНАЛИЗА ФАРМАЦЕУТСКИХ ПРОИЗВОДА, основни уџбеник. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN: 978-86-6253-190-2, издавање у току.			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:	ВИД НАСТАВЕ:
УНС – Универзитет у Новом Саду	ПИ – Прехрамбено инжењерство	П – предавања
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	Б – Биотехнологија	В – вежбе
	ФИ – Фармацеутско инжењерство	ДОН – други облици наставе
	ХИ – Хемијско инжењерство	ИР/СИР – истраживачки рад
	ИМ – Инжењерство материјала	ОЧ – остали часови
	МБХ – Микробиолошка безбедност хране	



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Јасна М. Чанадановић-Брунет			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.05.1989.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Примењене и инжењерске хемије*			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2008.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Примењене и инжењерске хемије	
Докторат	1997.	УНС, ПМФ НС	Хемијске науке	Примењене и инжењерске хемије	
Магистратура	1990.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Примењена хемија	
Диплома	1986.	УНС, ТФ НС	Прехрамбено инжењерство	Угљенохидратна и сточна храна	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0006	Органска хемија	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОВ2002	Хемија хране	П	ПИ, Б	ОАС
3.	ОР3005	Контрола квалитета адитива и арома	П	ПИ	ОАС
4.	МР3010	Антиоксиданти у прехранбеној индустрији	П, СИР	ПИ	МАС
5.	МР3001	Квалитативна анализа биоактивних компонента хране	П	ПИ	МАС
6.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
7.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
8.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
9.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
10.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Фи	ОАС
11.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
12.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
13.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
14.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
15.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Фи	ОАС
16.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
17.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
18.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
19.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
20.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Vučetić, A., Pezo, L., Šovljanski, O., Vulić, J., Travičić, V., Četković, G., Čanadanović-Brunet J.(2024): Supramolecular Solvent-Based Extraction of Microgreens: Taguchi Design Coupled-ANN Multi-Objective Optimization, Processes, 12(7):1451.				
2.	Sailović, P., Odžaković, B., Bodroža, D., Vulić, J., Čanadanović-Brunet, J., Zvezdanović, J., Danilović, B. (2024): Polyphenolic Composition and Antimicrobial, Antioxidant, Anti-Inflammatory, and Antihyperglycemic Activity of Different Extracts of Teucrium montanum from Ozren Mountain. Antibiotics.13(4):358.				
3.	Cvanić, T., Šovljanski, O., Popović, S., Erceg, T., Vulić, J., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G., Travičić, V. (2023): Progress in Fruit and Vegetable Preservation: Plant-Based Nanoemulsion Coatings and Their Evolving Trends. Coatings. 13(11):1835.				
4.	Vulić, J., Čebović, T., Čanadanović, V., Četković, G., Djilas, S., Čanadanović-Brunet, Velićanski, A., Cvetković, D., Tumbas V. (2013): Antiradical, antimicrobial and cytotoxic activities of commercial beetroot pomace, Food & Function, 4, 713-721.				
5.	Čanadanović-Brunet J., Četković G., Tumbas Šaponjac V., Stajčić S., Vulić J., Đilas S., Štajner D., Popović B. (2014): Evaluation of phenolic content, antioxidant activity and sensory characteristics of Serbian honey-based product, Industrial Crops and Products, 62, 1-7.				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Укупан број цитата (h-индекс)	5049 (41)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	126	Тренутно учешће на пројектима – међународни	
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад ПМФ – Природно-математички факултет	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
---	---	--

*Наведено одговара ужој научној области Технолошко-инжењерске хемије према одлуци Сената Универзитета у Новом Саду од 26.05.2011. године, број одлуке: 04-29/6, са допуном од 16.03.2012. године, број одлуке 04-29/6.



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Јелена Д. Пејин			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 20.8.1999. године			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Биотехнологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2019.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Биотехнологија	
Докторат	2009.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Биотехнологија	
Магистратура	2003.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Технологије микробиолошких процеса	
Диплома	1999.	УНС, ТФ НС	Прехрамбено инжењерство	Микробиолошки процеси	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ2019	Сировине и савремени трендови у производњи пива	П, ДОН	Б	ОАС
2.	ОР3013	Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина	П, ДОН	ПИ	ОАС
3.	ОВ2007	Технологија слада	П, В, ДОН	Б	ОАС
4.	ОВ2010	Технологија пива	П, В, ДОН	Б	ОАС
5.	ОВ2024	Валоризација споредних производа индустрије алкохолних пића	П, ДОН	Б	ОАС
6.	ОВ1021	Сензорска својства алкохолних пића	П, ДОН	Б	ОАС
7.	МВ2003	Технологија специјалних пива	П, СИР, ДОН	Б	МАС
8.	МВ3001	Врсте и стилови алкохолних пића у свету	П, ДОН	Б	МАС
9.	МВ3006	Традиционалне биотехнологије	П, СИР, ДОН	Б	МАС
10.	SM0040	Микробиологија у технологији пива и квасца	П, ДОН	МБХ	САС
11.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
12.	МВ0003	Стручна пракса	ОЧ	Б	МАС
13.	SM0003	Стручна пракса	ОЧ	Б	САС
14.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
15.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
16.	МВ0002	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	Б	МАС
17.	МВ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	МАС
18.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
19.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Пејин, Ј.: Технологија пива, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија, 2019.				
2.	Пејин, Ј.: Практикум из технологије слада. Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија, 2016.				
3.	Pejin, J., Radosavljević, M., Mojović, L., Kocić-Tanackov, S., Djukić-Vuković, A. (2015): The influence of calcium-carbonate and yeast extract addition on lactic acid fermentation of brewer's spent grain hydrolysate. Food Research International 73, 31-37.				
4.	Djukić-Vuković, A., Mladenović, D., Radosavljević, M., Kocić-Tanackov, S., Pejin, J., Mojović, L. (2016): Wastes from bioethanol and beer productions as substrates for L(+) lactic acid production - a comparative study. Waste Management 48, 478-482				
5.	Pejin, J., Radosavljević, M., Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Mladenović, D., Djukić-Vuković, A., Mojović, L. (2018): Possibility of L-(+)-lactic acid fermentation using malting, brewing, and oil production by-products. Waste Management 79, 153-163.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

6.	Radosavljević, M., Pejlin, J., Pribić, M., Kocić-Tanackov, S., Romanić, R., Mladenović, D., Djukić-Vuković, A., Mojović, L. (2018): Utilization of brewing and malting by-products as carrier and raw materials in L-(+)-lactic acid production and feed application. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i> 103, 3001-3013.
7.	Radosavljević, M., Lević, S., Belović, M., Pejlin, J., Djukić-Vuković, A., Mojović, L., Nedović, V. (2020): Immobilization of <i>Lactobacillus rhamnosus</i> in polyvinyl alcohol/calcium alginate matrix for production of lactic acid. <i>Bioprocess and Biosystems Engineering</i> 43, 315–322.
8.	Radosavljević, M., Lević, S., Belović, M., Pejlin, J., Djukić-Vuković, A., Mojović, L., Nedović, V. (2021): Encapsulation of <i>Lactobacillus rhamnosus</i> in polyvinyl alcohol for the production of L-(+)-lactic acid. <i>Process Biochemistry</i> 100, 149-160.
9.	Pribić, M., Kamenko, I., Despotović, S., Miroslavljević, M., Pejlin, J. (2024): Modeling and optimization of the triticale wort production using artificial neural network and genetic algorithm. <i>Foods</i> 13, 343.
10.	Pribić, M., Mejić, L., Despotović, S., Špirović-Trifunović, B., Bulut, S., Pejlin, J. (2025): Is malting an absolute must? Native triticale as a stand-in for barley malt in the brewing process. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 105, 1818-1829.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	1529 (23)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	52	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-
Усавршавања			
2004. - три месеца на Department of Genetics Anthropology Evolution, University of Parma, Парма, Италија, стипендија FEMS-a (Federation of European Microbiological Societies); 2009. - курс и летња школа за стручно усавршавање младих научника: „Next Generation Biofuels: Development of sustainable chemical processes for production of biofuels and bio-based chemicals from agricultural waste and non-food biomass“ у Болоњи, Италија.			
Други подаци које сматрате релевантним			
Укупан број менторстава на ОАС, МАС и ДАС: 54; 2008. – Представила резултате докторске дисертације на такмичењу за најбољу докторску дисертацију у Европи „The Second European Workshop on Food Engineering and Technology“ у организацији EFCE, EFFoST и ENSIA Massy/Agro Paris Tech, Париз, Француска; 2014. и 2017. – Добитница СЕЕPUS стипендије за мобилност наставника, Slovak University of Technology, Братислава; Била је члан 15 организационих и научних одбора националних и међународних скупова, учесница на 12 националних и међународних пројеката; Од 2018. члан Радне групе Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије за ревизију Закона о пиву; 2015–2021. – Члан Извршног одбора Carlsberg и Дунђерски фондације.			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:	ВИД НАСТАВЕ:
УНС – Универзитет у Новом Саду	ПИ – Прехрамбено инжењерство	П – предавања
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	Б – Биотехнологија	В – вежбе
	ФИ – Фармацеутско инжењерство	ДОН – други облици наставе
	ХИ – Хемијско инжењерство	ИР/СИР – истраживачки рад
	ИМ – Инжењерство материјала	ОЧ – остали часови
	МБХ-Микробиолошка безбедност хране	



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Јелена М. Јерковић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 17.5.2005.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Англистика			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2024.	УНС, ТФ НС	Филолошке науке	Англистика	
Докторат	2016.	УНС, ФФ НС	Филолошке науке	Лингвистика	
Магистратура	2010.	УНС, ФФ НС	Филолошке науке	Лингвистика	
Диплома	2001.	УНС, ФФ НС	Филолошке науке	Лингвистика	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0022	Енглески језик 1	П, В	ХИ. ИМ. ФИ, Б, ПИ	ОАС
2.	ОВ0023	Енглески језик 2	П, В	ХИ. ИМ. ФИ, Б, ПИ	ОАС
3.	ОФ0030	Енглески језик струке	П	ЕЕИ, НПИ, ФИ, ИМ	ОАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Jerković, J., Komaromi, B. (2022). Aspekti nastave engleskog jezika struke u vosokoškolskom obrazovanju. Novi Sad: Filozofski fakultet. ISBN 978-86-6065-747-5.				
2.	Jerković, J., Vidaković, M. (2025). Exploring Course Evaluation Beliefs of University ESP Teachers, Zbornik radova Filozofskog fakulteta u Prištini, LV(3), Kosovska Mitrovica: Filozofski fakultet Univerziteta u Prištini, 335–352,				
3.	Jerković, J., Komaromi, B. (2024): Acquiring Academic Writing Skills in English – Experience of Serbian Engineering Researchers, U S. Gudurić, J. Dražić i M. Stefanović (ur.), Jezici i kulture u vremenu i prostoru XI/3: Tematski zbornik. Novi Sad: Filozofski fakultet. 346–360.				
4.	Komaromi, B., Jerković, J. (2023): Revisiting Error Analysis: Exploring the Errors in Case of English for Specific Purposes. Studies in Teaching and Education, 72(3), 461-479.				
5.	Vidaković, M., Jerković, J., Rakić, D. (2022): ESP Course Evaluation Purposes and Methodology: Tertiary Teachers' Perspective and Policy Implications, TESOL Journal, Vol. 13 (No.2), 1-19.				
6.	Jerković, J., Komaromi B., Rakić, D. (2022): The Effects of Online English Classes on Students' Motivation to Learn English Language, Folia Linguistica et Litteraria – Časopis za nauku o jeziku i književnosti, (39), Nikšić: Institut za jezik i književnost, Filološki fakultet, 335–352.				
7.	Komaromi, B., Jerković, J. (2021): Variation in the Translation Patterns of English 'Noun + Noun' compounds in ESP: The Case of Engineering Students. English Language Overseas Perspectives and Enquiries, Vol. 18 (No.2), Ljubljana: Ljubljana University Press; Faculty of Arts, 167–184.				
8.	Drašković Berger M., Vakula A., Tepić Horecki A., Rakić D., Pavlić B., Malbaša R., Vitas J., Jerković J., Šumić Z. (2020): Cabbage (Brassica oleracea L. var. capitata) fermentation: Variation of bioactive compounds, sum of ranking differences and cluster analysis, LWT – Food Science and Technology, 133, 110083, Elsevier Ltd.				
9.	Jerković, J., Komaromi, B. (2022): Značaj instrumentalne i integrativne motivacije u nastavi engleskog jezika struke na tehnološkom i poljoprivrednom fakultetu, U S. Gudurić, J. Dražić i M. Stefanović (ur.), Jezici i kulture u vremenu i prostoru X/3: Tematski zbornik. Novi Sad: Filozofski fakultet. 333–342.				
10.	Komaromi, B., Jerković, J. (2020): Sposobnost razumevanja i upotrebe engleskih endocentričnih binominalnih složenica kod studenata inženjerske struke, U S. Gudurić i M. Stefanović (ur.), Jezici i kulture u vremenu i prostoru IX/2: Tematski zbornik. Novi Sad: Filozofski fakultet. 369–381.				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					
Укупан број цитата (h-индекс)		119	Тренутно учешће на пројектима – домаћи		1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		5	Тренутно учешће на пројектима – међународни		1
Усавршавања					
Summer school, Radboud University, Nijmegen, the Netherlands, 12-16.8.2019. Erasmus + Staff Mobility for Teaching and Training between Programme and Partner Countries					
Други подаци које сматрате релевантним					



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад
ФФ – Филозофски факултет

ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехрамбено инжењерство
Б – Биотехнологија
ФИ – Фармацеутско инжењерство
ХИ – Хемијско инжењерство
ИМ -Инжењерство материјала
МБХ – Микробиолошка безбедност хране

ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања
В – вежбе
ДОН – други облици наставе
ИР/СИР – истраживачки рад
ОЧ – остали часови



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Јелена М. Продановић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, од 11.02.2008.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Биотехнологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2020.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Биотехнологија	
Докторат	2015.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Биотехнологија	
Диплома	2007.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Фармацеутско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ2004	Технологија воде	П	Б	ОАС
2.	ОР3001	Контрола квалитета воде и отпадних вода	П	ПИ	ОАС
3.	ОФ0003	Технологија воде у фармацеутској индустрији	П	ФИ	ОАС
4.	ОВ2023	Технологија флашираних вода	П	Б	ОАС
5.	ОВ2001	Технологија отпадних вода	П	Б, ХИ	ОАС
6.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
7.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
8.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
9.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
10.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
11.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
12.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
13.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
14.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
15.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
16.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
17.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
18.	МВ2005	Одабрана поглавља заштите околине у биотехнологији	П, СИР	Б	МАС
19.	МВ2007	Пројектовање процеса третмана отпадних вода	П, СИР	Б	МАС
20.	МФ0011	Управљање отпадом и емисијама у фармацеутској индустрији	П, СИР	ФИ	МАС
21.	МВ0003	Стручна пракса	ОЧ	Б	МАС
22.	МФ0002	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	МАС
23.	МВ0002	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	Б	МАС
24.	МВ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	МАС
25.	МФ0003	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ФИ	МАС
26.	МФ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	МАС
27.	SM0033	Заштита квалитета воде за пиће	П	МБХ	САС
28.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
29.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Šćiban, M., Prodanović, J. (2021): Tehnologija vode I deo – Kvalitet vode i sistem za vodosnabdevanje. Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, Нови Сад.				
2.	Prodanović, J., Šćiban, M., Nastić, N., Antov, M. (2018): The Common Bean (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) Seed as a Source of Natural Coagulant for Water and Wastewater Treatment, in <i>Phaseolus vulgaris</i> : Cultivars, Production and Uses, Eds. R. Campos-Vega, P. Bassinello, B. Oomah, 229-246, Nova Science Publishers, Inc., New York.				
3.	Cojbasic, S., Turk Sekulic, M., Pap, S., Taggart, A.M., Prodanovic, J. (2024): Nature-based solutions for wastewater treatment: Biodegradable freeze-dried powdered bio-flocculant. <i>Journal of Water Process Engineering</i> , 65, 105863.				
4.	Blagojev, N., Kukić, D., Vasić, V., Šćiban, M., Prodanović, J., Bera, O. (2019): A new approach for modelling and				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

	optimization of Cu(II) biosorption from aqueous solutions using sugar beet shreds in a fixed-bed column. Journal of Hazardous Materials, 363, 366-375.
5.	Radovic, S., Pap, S., Niemi, L., Prodanović, J., Turk Sekulic, M. (2023): A review on sustainable technologies for pharmaceutical elimination in wastewaters — A ubiquitous problem of modern society. Journal of Molecular Liquids, 383, 122121.
6.	Blagojev, N., Vasić, V., Kukić, D., Šćiban, M., Prodanović, J., Bera, O. (2021): Modelling and efficiency evaluation of the continuous biosorption of Cu(II) and Cr(VI) from water by agricultural waste materials. Journal of Environmental Management, 281, 111876.
7.	Prodanović, J., Nastić, N., Šćiban, M., Lukić, D., Vasić, V., Blagojev, N. (2025): An investigation into the factors influencing the effectiveness of a biodegradable natural coagulant derived from <i>Phaseolus vulgaris</i> seeds and coagulation mechanism. Sustainability, 17(4), 1372.
8.	Marjanović, T., Bogunović, M., Tenodi, S., Vasić, V., Kerkez, Đ., Prodanović, J., Ivančev-Tumbas, I. (2023): Advanced treatment of the municipal wastewater by lab-scale hybrid ultrafiltration. Sustainability, 15(12), 9519-9532.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	450 (<i>h</i> -индекс 11)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	27	Тренутно учешће на пројектима – међународни	0
Усавршавања -			
Други подаци које сматрате релевантним:			
• ментор 6 завршних радова на I и II степену студија (ОАС 4, МАС 2)			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:	ВИД НАСТАВЕ:
УНС – Универзитет у Новом Саду	ПИ – Прехрамбено инжењерство	П – предавања
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	Б – Биотехнологија	В – вежбе
	ФИ – Фармацеутско инжењерство	ДОН – други облици наставе
	ХИ – Хемијско инжењерство	ИР/СИР – истраживачки рад
	ИМ-Инжењерство материјала	ОЧ – остали часови
	МБХ-Микробиолошка безбедност хране	



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Јелена Ј. Вулић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 11.02.2008.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2012.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено-биотехнолошке науке	
Диплома	2007.	УНС, ТФ НС	Прехрамбена технологија	Конзервисана храна	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0006	Органска хемија	П, ДОН	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОВ2002	Хемија хране	П, ДОН	ПИ, Б	ОАС
3.	ОВ2020	Технолошка својства грожђа	П, ДОН	Б	ОАС
4.	ОР3005	Контрола квалитета адитива и арома	ДОН	ПИ	ОАС
5.	МР3010	Антиоксиданти у прехрамбеној индустрији	П, ДОН, СИР	ПИ	МАС
6.	МР3003	Савремене методе контроле аутентичности хране	П, ДОН, СИР	ПИ	МАС
7.	МФ0013	Антиоксиданти у фармацеутској и козметичкој индустрији	ДОН	ФИ	МАС
8.	МР3002	Структура хране	П	ПИ	МАС
9.	ОР0002, ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	ПИ, Б	ОАС
10.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
11.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
13.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
14.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
15.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
16.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
17.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
18.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
19.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
20.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
21.	МР0001, МФ0003	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ, ФИ	МАС
22.	МР0003, МФ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ, ФИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Postružnik, V., Stajčić, S., Borjan, D., Četković, G., Knez, Ž., Knez Marevci, M., Vulić, J. (2024): Impact of Storage Conditions on Stability of Bioactive Compounds and Bioactivity of Beetroot Extract and Encapsulates. Processes. 12(7):1345.				
2.	Sailović, P., Odžaković, B., Bodroža, D., Vulić, J., Čanadanović-Brunet, J., Zvezdanović, J., Danilović, B. (2023): Polyphenolic Composition and Antimicrobial, Antioxidant, Anti-inflammatory, and Antihyperglycemic Activity of Different Extracts of Teucrium montanum from Ozren Mountain. Antibiotics. 13(4):358.				
3.	Cvanić, T., Šovljanski, O., Popović, S., Erceg, T., Vulić, J., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G., Travičić, V. (2023): Progress in Fruit and Vegetable Preservation: Plant-Based Nanoemulsion Coatings and Their Evolving Trends. Coatings. 13(11):1835.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

4.	Vulić, J., Čebović, T., Čanadanović, V., Četković, G., Djilas, S., Čanadanović-Brunet, Velićanski, A., Cvetković, D., Tumbas V. (2013): Antiradical, antimicrobial and cytotoxic activities of commercial beetroot pomace, <i>Food & Function</i> , 4, 713-721.
5.	Vulić, J., Šeregelj, V., Tumbas Šaponjac, V., Karadžić Banjac, M., Kovačević, S., Šovljanski, O., Četković, G., Čanadanović-Brunet, J., Jevrić, L., Podunavac-Kuzmanović, S. (2022): From Sweet Corn By-Products to Carotenoid-Rich Encapsulates for Food Applications. <i>Processes</i> . 10(8):1616.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	2517 (31)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	85	Тренутно учешће на пројектима – међународни	

Усавршавања

1. Постдокторско усавршавање у трајању од 6 месеци, Аархус Универзитет, Данска (03.09.2016-14.04.2017)
2. Тренинг школа "8th Training School on Microencapsulation" Корк, Ирска (30.05-02.06.2016)
3. Зимска школа "EPR in Food Science" Аскона, Швајцарска (01.02-06.02.2015)

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Јелена М. Павличевић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 1.9.2009.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Хемијско инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Докторат	2010.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско-технолошке науке	
Диплома	2007.	УНС, ТФ НС	Хемијско инжењерство	Синтетски полимери	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0027	Елементи машинства	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОН3001	Енергетика и животна средина	П	ХИ	ОАС
3.	ОН3004	Енергетска ефикасност технолошких процеса	П	ХИ	ОАС
4.	ОН3011	Индустријска екологија и концепт чистије производње	П	ХИ	ОАС
5.	МН1006	Процена ризика	П, СИР	ХИ	МАС
6.	МН3008	Чисте енергетске технологије и складиштење енергије	П, СИР	ХИ	МАС
7.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
8.	МН0002	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	МАС
9.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
10.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
11.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
12.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
13.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
14.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
15.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
16.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
17.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
18.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
19.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
20.	МН0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Pavličević, J., Ikonić, B., Bera, O.: Engineering principles of material flow, sustainable water and energy management, udžbenik (elektronsko izdanje), Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, Novi Sad, 2018.				
2.	Ikonić, B., Pavličević, J., Bera, O.: Energetska efikasnost tehnoloških procesa – zbirka zadataka, Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, Novi Sad, 2016.				
3.	Lubura, J., Kojić, P., Pavličević, J., Ikonić, B., Balaban, D., Bera, O. (2023): A Novel Approach for Simulation and Optimization of Rubber Vulcanization. <i>Polymers</i> 15 (7), 1750.				
4.	Lubura, J., Kockova, O., Strachota, B., Bera, O., Pavlova, E., Pavličević, J., Ikonić, B., Kojić, P., Strachota, A. (2023): Natural Rubber Composites Using Hydrothermally Carbonized Hardwood Waste Biomass as a Partial Reinforcing Filler- Part I: Structure, Morphology, and Rheological Effects during Vulcanization. <i>Polymers</i> 15 (5), 1176.				
5.	Teofilović, V., Agan, B., Pavličević, J., Lacin, D., Aroguz, A. Z. (2022): Synthesis, characterization and kinetics of sustained pantoprazole release studies of interpenetrated poly(acrylic acid)-chitosan-bentonite hydrogels for drug delivery systems. <i>Reaction Kinetics Mechanisms and Catalysis</i> 135 (3), 1423-1437.				
6.	Baloš, S., Rajnović, D., Sidanin, L., Ćirić-Kostić, S., Bogojević, N., Pećinac, M., Pavličević, J. (2021): Knoop Hardness Optimal Loading in Measuring Microhardness of Maraging Steel Obtained by SLM, <i>Proceedings of the Institution of Mechanical Engineers. Part C: Journal of Mechanical Engineering Science</i> 235 (10), 1872-1877.				
7.	Špirková, M., Pavličević, J., Aguilar Costumbre, Y., Hodan, J., Krejčíková, S., Brožová, L. (2020): Novel waterborne poly(urethane-urea)/silica nanocomposites, <i>Polymer Composites</i> , 41 4031-4042.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

8.	Pavličević, J., Špirková, M., Jovičić, M., Budinski-Simendić, J., Pilić, B., Baloš, S., Bera, O. (2019): Structure – functional property relationship of aliphatic polyurethane-silica hybrid films. <i>Progress in Organic Coatings</i> 126, 62-74.
9.	Pavličević, J., Špirková, M., Aroguz, A., Jovičić, M., Kojić, D., Govedarica, D., Ikončić, B. (2019): The effect of TiO ₂ particles on thermal properties of polycarbonate-based polyurethane nanocomposite films. <i>Journal of Thermal Analysis and Calorimetry</i> 138, 2043-2055.
10.	Špirková, M., Pavličević, J., Strachota, A., Poreba, R., Bera, O., Kaprálková, L., Baldrian, J., Šlouf, M., Lazić, N., Budinski-Simendić, J. (2011): Novel polycarbonate-based polyurethane elastomers: Composition-property relationship. <i>European Polymer Journal</i> 47 (5), 959-972.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	912 (16)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	54	Тренутно учешће на пројектима – међународни	2
Усавршавања UNESCO/IUPAC курс, Институт за хемију макромолекула чешке академије наука, Праг, Чешка Република, 04.10.2010. - 29.7.2011.			
Други подаци које сматрате релевантним			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Јована А. Граховац			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 4.12.2007.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Биотехнологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Биотехнологија	
Докторат	2011.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско и биохемијско инжењерство	
Мастер	2007.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Биохемијско инжењерство	
Диплома	2006.	УНС, ТФ НС	Микробиолошки процеси	Микробиолошки процеси	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ1019	Индустријска биокатализа	П	Б	ОАС
2.	ОВ1009	Генетичко инжењерство	П	Б	ОАС
3.	ОВ2021	Технологија микробиолошке биомасе	П	Б	ОАС
4.	ОВ1012	Иновационо предузетништво	П	ПИ, Б, ХИ, ИМ	ОАС
5.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
6.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
7.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
8.	МВ1007	Биопроцеси и окружење	П	Б	МАС
9.	МВ1011	Управљање хемикалијама	П	Б	МАС
10.	МВ1005	Генетика и биоинформатика индустријских микроорганизама	П, СИР	Б	МАС
11.	МВ3004	Технологија ћелијских култура	П, СИР	Б	МАС
12.	МВ1008	Оптимизација биопроцеса	П, СИР	Б	МАС
13.	МВ3002	Прецизне ферментације	П, СИР	Б	МАС
14.	МВ0003	Стручна пракса	ОЧ	Б	МАС
15.	МН0002	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	МАС
16.	МВ0002	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	Б	МАС
17.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
18.	МВ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	МАС
19.	МН0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Додић, Ј., Граховац, Ј.: Индустријска микробиологија - практикум. Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2013 (прво издање), 2024. (друго издање). (помоћни уџбеник)				
2.	Danilov, I., Vlajkov, V., Šumić, Z., Milić, A., Tepić Horecki, A., 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. <i>Foods</i> 13(20), 3224. (M21)				
3.	Додић, Ј., Граховац, Ј., Тривуновић, З.: Биотехнолошка производња лекова - практикум. Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2023. (помоћни уџбеник)				
4.	Dmitrović, S., Pajčin, S., Lukić, N., Vlajkov, V., Grahovac, M., Grahovac, J., Jokić, A. (2022): Taguchi Grey Relational Analysis for Multi-Response Optimization of <i>Bacillus</i> Bacteria Flocculation Recovery from Fermented Broth by Chitosan to Enhance Biocontrol Efficiency. <i>Polymers</i> 14(16), 3282. (M21)				
5.	Pajčin, I., Knežić, T., Savić Azoulay, I., Vlajkov, V., Đisalo, M., Janjušević, Lj., Grahovac, J., Gađanski, I. (2022): Bioengineering Outlook on Cultivated Meat Production. <i>Micromachines</i> 13(3), 402. (M22)				
6.	Граховац, Ј., Влајков, В., Пајчин, И., Јокић, А., Додић, Ј. (2022): Потенцијал валоризације нуспроизвода производње биогорива кроз иновативна биопроцесна решења, Научни скуп САНУ „Потенцијал и ефекти коришћења биомасе у Републици Србији“, Србија, 2-3. новембар 2022. године. (M61)				
7.	Vlajkov, V., Grahovac, M., Budakov, D., Loc, M., Pajčin, I., Milić, D., Novaković, T., Grahovac, J. (2021): Distribution, Genetic Diversity and Biocontrol of Aflatoxigenic <i>Aspergillus flavus</i> in Serbian Maize Fields, <i>Toxins</i> 13(10), 687. (M21)				



КЊИГА НАСТАВНИКА

8.	Pajčin, I., Vlajkov, V., Frohme, M., Grebinyk, S., Grahovac, M., Mojićević, M., Grahovac, J. (2020): Pepper bacterial spot control by <i>Bacillus velezensis</i> : bioprocess solution. <i>Microorganisms</i> 8(10), 1463. (M21)
9.	Grahovac, J., Rončević, Z.: Environmental impacts of the confectionary industry, In: <i>Environmental Impact of Agro-Food Industry and Food Consumption</i> , Edited by Charis M. Galanakis. Elsevier, 2020, pp. 189-216. (M13)
10.	Граховац, Ј., Додић, Ј.: Производња биоетанола у контексту одрживог развоја. Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2017. (монографија одобрена за коришћење као помоћни уџбенички материјал)

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	1195 (19)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	3
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	66	Тренутно учешће на пројектима – међународни	1

Усавршавања

- Предавач у области управљања хемикалијама (Уверење Агенције за хемикалије број 153-01-6/8/2012-01);
- Рецензент НАТ-а (од 2012. године до данас);
- Сертификат о завршеној обуци Реакција ланчане полимеризације (PCR) - основе, модалитети и практични аспекти, Универзитет у Београду;
- Сертификат о завршеној обуци у оквиру EU4TECH (Изградња капацитета за трансфер технологије на Западном Балкану) PoC (Доказ концепта) пројекта (EU4TPoC-1592918470) финансираног од стране Европске комисије, модули: 1) Израда прототипа, 2) Управљање интелектуалном својином и њена заштита, 3) Анализа тржишта;
- Сертификат о завршеној обуци Недеља подршке научним иновацијама, модули Пословне прилике за научнице, Превазилажење родне неравноправности и родних стереотипа, Прелазак са научног на тржишно оријентисано размишљање и комуникацију, Развој пословног модела, Како финасирати иновативни бизнис?;

Други подаци које сматрате релевантним

- Рецензент помоћног уџбеника: Ранитовић, А., Цветковић Д., Марков, С.: Практикум из микробиологије са радном свеском, Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2023.
- Ментор 78 завршних радова (ОАС 38, МАС 35 и ДАС 5);
- Аутор/коаутор 7 техничких решења категорија М82 и М85;
- Сарадник Одељења за квасац у оквиру акредитоване Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад; Сарадник студентске групе „The BioSense Alt. Protein Project“ кроз реализацију радионице „Изазови комуникације науке и привреде из угла биотехнолога“, кроз предавање по позиву на КОМУНАЛТ конференцији о алтернативним протеинима „Прецизна ферментација са циљем производње хране тј. месних алтернатива“ и „Генерални аспекти *stirred-tank* биореактора за производњу култивисаног меса“ и кроз креирање едукативног видео материјала на тему „Производња култивисаног меса“ за потребе Института Добре Хране (The Good Food Institute); Члан жирија за доделу награда Привредне коморе Србије за најбоље докторске дисертације са оригиналним научним доприносом развоју привреде; Члан Радне групе за избор кандидаткиња по Националном програму „За жене у науци“ у РС за 2024. годину; Члан Удружења микробиолога Србије;

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Катарина Г. Канурић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 1.11.2005.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2014.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Диплома	2005.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Конзервисана храна	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР2001	Методe конзервисања	П	ПИ	ОАС
2.	ОР2003	Технологија течних млечних производа и дезерата	П	ПИ	ОАС
3.	ОР2008	Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа	П	ПИ	ОАС
4.	ОР2013	Ланци производње хране	П	ПИ	ОАС
5.	ОР3017	Контрола квалитета готове хране и производа од меса и млека	П	ПИ	ОАС
6.	МР2011	Модерни принципи конзервисања хране	П	ПИ	МАС
7.	МР2008	Модерни трендови у технологији млека и млечних производа	П, СИР	ПИ	МАС
8.	МР4004	Култура исхране	П, СИР	ПИ	МАС
9.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
10.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
11.	SM0003	Стручна пракса	ОЧ	МБХ	САС
12.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
13.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
14.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
15.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
16.	SM0038	Технологија ферментисаних производа од меса и млека	П	МБХ	САС
17.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
18.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, D. (2022): Zbirka zadataka iz metoda konzervisanja hrane. Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad, Novi Sad.				
2.	Lončar, B., Pezo, L., Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, D., Degenek, J., Vukić, V. (2024): Modeling and optimization of herb-fortified fresh kombucha cheese: An artificial neural network approach for enhancing quality characteristics. Foods, 13(4), 548.				
3.	Degenek, J., Kanurić, K., Iličić, M., Vukić, D., Mrkonjić, Ž., Pavlić, B., Zeković, Z., Vukić, V. (2023): Fortification of fresh kombucha cheese with wild thyme (Thymus serpyllum L.) herbal dust and its influence on antioxidant activity. Food Bioscience, 56, 103161.				
4.	Vukić, V., Vukić, D., Pavlić, B., Iličić, M., Kocić-Tanackov, S., Kanurić, K., Bjekić, M., Zeković, Z. (2023): Antimicrobial potential of kombucha fresh cheese with the addition of sage (Salvia officinalis L.) and its preparations. Food & Function.				
5.	Vukić, V., Degenek, J., Kanurić, K., Vukić, D., Pavlić, B., Iličić, M., Kocić-Tanackov, S., Mrkonjić, Ž., Bulut, S., Zeković, Z. (2024): The Effect of Thymus serpyllum L. and Its Preparations on Reduction of L. monocytogenes and S. aureus in Kombucha Fresh Cheese. Processes, 12 (6), 1187.				
6.	Degenek, J., Kanurić, K., Iličić, M., Vukić, V., Vukić, D., Mrkonjić, Ž., Pavlić, B., Zeković, Z., Kocić-Tanackov, S., Bulut, S. (2025): Changes in textural parameters and microstructure of kombucha fresh cheese initiated by the addition of wild thyme. Mljekarstvo 75(1), 28-40.				
7.	Lazarević, J., Iličić, M., Peulić, T., Dragojlović, D., Kanurić, K., Popović, Lj., Lončarević, I. (2023): Comparison of the				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

	nutritional quality and the fat globule size after six months of lactation of donkey and human milk. <i>Mljekarstvo</i> 73 (3), 175-186.
8.	Vukić, V., Iličić, M., Vukić, D., Kocić-Tanackov, S., Pavlić, B., Bjekić, M., Kanurić, K., Degenek, J., Zeković, Z. (2021): The application of kombucha inoculum as an innovative starter culture in fresh cheese production. <i>LWT-Food Science and Technology</i> , 151, 112142.
9.	Vukić, D., Pavlić, B., Vukić, V., Iličić, M., Kanurić, K., Bjekić, M., Zeković, Z. (2022): Antioxidative capacity of fresh kombucha cheese fortified with sage herbal dust and its preparations. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 59, 2274-2283.
10.	Bjekić, M., Iličić, M., Vukić, V., Vukić, D., Kanurić, K., Pavlić, B., Zeković, Z., Popović, Lj., Torbica, A., Tomić, J., Degenek, J. (2021): Protein characterisation and antioxidant potential of fresh cheese obtained by kombucha inoculum. <i>Mljekarstvo</i> , 71 (4), 215-225.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	425 (13)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	-
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	46	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-

Усавршавања

Други подаци које сматрате релевантним:

- Члан је Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад.
- Члан је Одбора за родну равноправност на Универзитету у Новом Саду.
- Члан је Српског хемијског друштва.

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехранбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме	Лидија Р. Јеврић				
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када	Технолошки факултет Нови Сад, 01.10.1997.				
Звање	Редовни професор				
Ужа научна област	Технолошко-инжењерске хемије				
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2020.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2009.	УНС, ПМФ	Хемијске науке	Хемија	
Магистратура	1996.	УНС, ПМФ	Хемијске науке	Примењена хемија	
Диплома	1989.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Фармацеутско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0025	Хемијски лабораторијски практикум	П, ДОН	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	МН3003	Процена утицаја технолошких система на околину	П	ПИ, ХИ	МАС
3.	МР3007	Хеометрија	П	ПИ	МАС
4.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
5.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
6.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
7.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
8.	МН0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Kovačević, S., Karadžić Banjac, M., Anojčić, J., Banjac, V., Ilić, P., Salaković, B., Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L. (2023): Comparative Analysis of Anisotropic Lipophilicity of a Series of 6-Chloro-1,3,5-Triazines Determined in Reversed Phase Ultra High Performance Liquid Chromatography System. Agriculture 13 (12), 1-18				
2.	Salaković B., Kovačević S., Karadžić Banjac M., Podunavac-Kuzmanović S., Jevrić L., Danilov I., Grahovad J., (2023): New Perspective on Comparative Chemometric and Molecular Modeling of Antifungal Activity and Herbicidal Potential of Alkyl and Cycloalkyl s-Triazine Derivatives, Processes ISSN: 2227-9717, 11.				
3.	Kovačević, S., Karadžić Banjac, M., Anojčić, J., Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L., Nikolić, A., Savić, M., Kuzminac, I. (2022): Chemometrics of Anisotropic Lipophilicity of Anticancer Androstane Derivatives Determined by Reversed-Phase Ultra High Performance Liquid Chromatography with Polar Aprotic and Protic Modifiers. Journal of Chromatography A 1673, 463197, 1-14.				
4.	Vulić J., Travičić V., Tumbas Šaponjac V., Karadžić Banjac M., Kovačević S., Šovljanski O., Četković G., Čanadanović-Brunet J., Jevrić L., Podunavac-Kuzmanović S., (2022): From sweet corn by-product to carotenoid-rich encapsulates for food application, Processes ISSN: 2227-9717, 10, 1-14.				
5.	Kovačević, S. Z., Karadžić, M. Ž., Podunavac-Kuzmanović, S. O., Jevrić, L. R. (2018): Binding affinity toward human prion protein of some anti-prion compounds – Assessment based on QSAR modeling, molecular docking and non-parametric ranking. European Journal of Pharmaceutical Sciences 111, 215-225.				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					
Укупан број цитата (h-индекс)	335 (14)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	68	Тренутно учешће на пројектима међународни			
Усавршавања					



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Други подаци које сматрате релевантним

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад
ПМФ – Природно математички факултет

ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехрамбено инжењерство
Б – Биотехнологија
ФИ – Фармацеутско инжењерство
ХИ – Хемијско инжењерство
ИМ – Инжењерство материјала
МБХ – Микробиолошка безбедност хране

ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања
В – вежбе
ДОН – други облици наставе
ИР/СИР – истраживачки рад
ОЧ – остали часови



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Љубица П. Докић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.11.1995.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2013.	УНС, ТФНС	Технолошке науке	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2002.	УНС, ТФНС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	1999.	УНС, ТФНС	Технолошке науке	Технологије угљенохидратне хране	
Диплома	1992.	УНС, ТФНС	Прехрамбено инжењерство	Угљенохидратна и сточна храна	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1005	Технологија скроба	П	ПИ	ОАС
2.	ОР1010	Технологија прераде скроба	П	ПИ	ОАС
3.	ОР1014	Биоактивна једињења у производњи хране	П	ПИ	ОАС
4.	ОВ0028	Менаџмент индустријске производње	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ	ОАС
5.	МР1003	Управљање пројектним задацима	П	ПИ	МАС
6.	МР1009	Функционалност скроба у прехрамбеним производима	П, СИР	ПИ	МАС
7.	МР4005	Нискоенергетски прехрамбени производи и заслађивачи	П, СИР	ПИ	МАС
8.	ОР3016	Контрола квалитета пекарских производа	П	ПИ	ОАС
9.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
10.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
11.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
13.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
14.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Докић, Љ. Технологија скроба, Технолошки факултет Нови Сад, 2013.				
2.	Николић, И., Докић, Љ., Технологија прераде скроба, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2022. (ISBN 978-86-6253-140-7, CD-ROM)				
3.	Nikolić, I., Šoronja-Simović, D., Zahorec, J., Dokić, L., Lončarević, I., Stožinić, M., & Petrović, J. (2024). Polysaccharide-Based Fat Replacers in the Functional Food Products. <i>Processes</i> , 12(12), 2701.				
4.	Maravić, N.; Šereš, Z.; Krstonošić, V.; Dokić, P.; Teslic, N.; Dokić, Lj. (2023) Comparative characterization of sugar beet fibers to sugar beet pectin and octenyl succinic anhydride modified maltodextrin in aqueous solutions using viscometry, conductometry, tensiometry and component analysis <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> 103, 1, 255-263				
5.	Nikolić, I., Petrović, J., Pajin, B., Lončarević, I., Šubarić, D., Ačkar, Đ., ... & Jozinović, A. (2023). The influence of starch sweeteners on functional properties of cellulose fat mimetics: Rheological and textural aspects. <i>Polymers</i> , 15(14), 2982.				
6.	Nikolić, I., Pajin, B., Lončarević, I., Šubarić, D., Jozinović, A., Lončarić, A., ... & Šoronja-Simović, D. (2023). Technological Characteristics of Wheat-Fiber-Based Fat Mimetics in Combination with Food Additives. <i>Sustainability</i> , 15(3), 1887.				
7.	Krstonošić, V., Jovičić-Bata, J., Maravić, N., Nikolić, I., & Dokić, L. (2021). Rheology, structure, and sensory perception of hydrocolloids. In <i>Food structure and functionality</i> (pp. 23-47). Academic Press.				
8.	Hadnađev M., Dapčević Hadnađev T., Dokić L.: Chapter 9: Functionality of Starch Derivates in bakery and confectionery products, <i>Handbook for food bioengineering Volume 20-Biopolymers for food design</i> , ed: Grumezescu A.M., Holban A M., Academic Press/Elsevier, 2018, pp. 279-312V				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					
Укупан број цитата (h-индекс)		1384 (20)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи		1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		43	Тренутно учешће на пројектима – међународни		1



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Усавршавања: Септембар-децембар 2005, постдокторско усавршавање, Texas A&M university, College Station, Texas, SAD
CEEPUS teacher: 2009, Corvinus university Budapest, 2021. Wroslav university of environmental and life science

Други подаци које сматрате релевантним: 1992-1995. запослена као технолог у прехранбеној индустрији

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад

ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехрамбено инжењерство
Б – Биотехнологија
ФИ – Фармацеутско инжењерство
ХИ – Хемијско инжењерство
ИМ – Инжењерство материјала
МБХ – Микробиолошка безбедност хране

ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања
В – вежбе
ДОН – други облици наставе
ИР/СИР – истраживачки рад
ОЧ – остали часови



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Марија Р. Јокановић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.02.2002.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2013.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	2007.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Технологије конзервисане хране	
Диплома	2001.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Конзервисана храна	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1001	Нутритивна и сензорска својства хране	П	ПИ	ОАС
2.	ОР2006	Основи производње готове хране	П	ПИ	ОАС
3.	ОР2011	Индустријска производња готове хране	П	ПИ	ОАС
4.	ОР2016	Пратећи производи прехрамбене индустрије	П	ПИ	ОАС
5.	ОР3018	Контрола квалитета готове хране, биљних уља и масти и производа од воћа и поврћа	П	ПИ	ОАС
6.	МР2003	Модерни принципи исхране	П	ПИ	МАС
7.	МР4001	Типови и специфични режими исхране	П	ПИ	МАС
8.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
10.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
11.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
12.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
13.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Јокановић, М. (2022): Практикум из технологије готове хране, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад,				
2.	Мујовић, М., Шојић, В., Пеулић, Т., Кочић-Танацков, С., Иконић, П., Боžовић, Д., Теслић, Н., Џупанјас, М., Новакковић, С., Јокановић, М., Шкалјас, С., Павлић, В. (2024): Effects of Dill (<i>Anethum graveolens</i>) Essential Oil and Lipid Extracts as Novel Antioxidants and Antimicrobial Agents on the Quality of Beef Burger, Foods, doi: 10.3390/foods13060896.				
3.	Шкалјас, С., Јокановић, М., Пеулић, Т., Вranešević, Ј., Карталовић, В., Томовић, В., Иконић, П., Шојић, В. (2024): Content of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Traditionally Smoked Meat Products from North Serbia (Vojvodina). Fermentation, 10(2), 104; https://doi.org/10.3390/fermentation10020104				
4.	Иконић, П., Јокановић, М., Чућевић, Н., Пеулић, Т., Шарић, Лј., Томичић, З., Шкалјас, С., Делић, Ј., Лакићевић, В., Томашевић, И. (2023): Effect of different ripening conditions on amino acids and biogenic amines evolution in Sjenički sudžuk. Journal of Food Composition and Analysis, 115, 105009. https://doi.org/10.1016/j.jfca.2022.105009				
5.	Delic, J., Ikonic, P., Jokanovic, M., Peulic, T., Ikonic, B., Banjac, V., Vidosavljevic, S., Stojkov, V., Hadnadjev, M. (2023): Sustainable snack products: Impact of protein- and fiber-rich ingredients addition on nutritive, textural, physical, pasting and color properties of extrudates; Innovative Food Science & Emerging Technologies				
6.	Шкалјас, С., Јокановић, М., Томовић, В., Шојић, В., Иконић, П., Пеулић, Т., Ивић, М., Вranešević, Ј., Карталовић, В. (2022): Color Characteristics and Content of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons of Traditional Dry Fermented Sausages Throughout Processing in Controlled Conditions. Polycyclic Aromatic Compounds, https://doi.org/10.1080/10406638.2020.1853183				
7.	Томовић, В., Шојић, В., Савановић, Ј., Кочић-Танацков, С., Павлић, В., Јокановић, М., Ђорђевић, В., Паруновић, Н., Мартинковић, А., Вујадиновић, Д. (2021): Caraway (<i>Carum carvi</i> L.) essential oil improves quality of dry-fermented sausages produced with different levels of sodium nitrite. Journal of Food Processing and Preservation, 00:e15786.				
8.	Јокановић, М., Ивић, М., Шкалјас, С., Томовић, В., Павлић, В., Шојић, В., Зековић, З., Пеулић, Т., Иконић, П. (2020): LWT, https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110260				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	1387 (21)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	59	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Маријана М. Ачански			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.04.1989.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Примењене и инжењерске хемије*			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2009.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Примењене и инжењерске хемије	
Докторат	1999.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Примењене и инжењерске хемије	
Магистратура	1990.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Примењена хемија	
Диплома	1987.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Хенијско прерађивачко и фармацеутско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0003	Општа и неорганска хемија	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОВ0024	Рачунање у хемији	П, В	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
3.	МР3003	Савремене методе контроле аутентичности хране	П, СИР, ДОН	ПИ	МАС
4.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
5.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
6.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
7.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
8.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
9.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
10.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
11.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
12.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
13.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
14.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
15.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
16.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Petrović, S.M., Ačanski, M., Perišić-Janjić, N., Vlaović, Đ. (1993): Reversed Phase Liquid Chromatography of Some Benzimidazole Derivatives. <i>Chromatographia</i> 37, 98-104.				
2.	Petrović, S.M., Ačanski, M., Pejanović, V., Petrović, J. (1996): High-Performance Liquid Chromatography of Some Estrogens on Chemically Bonded Phases. <i>Chromatographia</i> 43, 551-556.				
3.	Đaković-Sekulić, T., Ačanski, M., Perišić-Janjić, N. (2002): Evaluation of the predictive power of calculation procedure for molecular hydrophobicity of some estradiol derivatives. <i>Journal of Chromatography B</i> 766, 67-75.				
4.	Ačanski, M.M. (2007): <i>Tečna hromatografija derivata estradiola i estrona</i> . Tehnološki fakultet, Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, 2007.				
5.	Ačanski, M., Vujić, Đ. (2014): Comparing sugar components of cereal and pseudocereal flour by GC-MS analysis. <i>Food Chemistry</i> 145, 743-748.				
6.	Ačanski, M., Vujić, Đ., Psodorov, Đ. (2015): Practical method for the confirmation of authentic flours of different types of cereals and pseudocereals. <i>Food Chemistry</i> 172, 314-317.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

7.	Pastor, K., Ačanski, M., Vujić Đ. (2019): Chapter 3: A Review of Adulteration Versus Authentication of Flour, in: Flour and Breads and Their Fortification in Health and Disease Prevention, Second Edition, Edited by Victor R. Preedy and Ronald Ross Watson, Academic Press, Elsevier Inc., pp. 21-36.
8.	Radovanović, M., Ilić, M., Pastor, K., Ačanski, M., Panić, S., Srdić, V.V., Randjelović, D., Kojić, T., Stojanović, G.M. (2021): Rapid detection of olive oil blends using a paper-based portable microfluidic platform. Food Control 124, 107888.
9.	Ilić, M., Pastor, K., Romanić, R., Vujić, Đ., Ačanski, M. (2023): A GC-MS based Fatty Acid Profiling Approach for Uncovering the Composition of Edible Oil Blends. Food Analytical Methods 16, 1149-1155.
10.	Ilić, M., Pastor, K., Ilić, A., Vasić, M., Nastić, N., Vujić, Đ., Ačanski, M. (2023): Legume Fingerprinting through Lipid Composition: Utilizing GC/MS with Multivariate Statistics. Foods 12(24), 4420.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	629 (12)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	46	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-

Усавршавања

2016. - Columbia University, New York; USA; 2000. – ELS Language Centers, Charlotte, North Carolina, USA; 1997. - Auburn University, Auburn, USA; 1997. - Institute of Chemistry "Boris Kidrič", Ljubljana, Slovenia; 1985.- Fabrika Lek, Ljubljana Slovenije

Други подаци које сматрате релевантним

Председник управног одбора удружења универзитетских наставника и научника Војводине (УУННВ); члан Матице српске; члан Комисије за награде и одликовања Хемијског друштва Војводине

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехранбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--

*Наведено одговара ужој научној области Технолошко-инжењерске хемије према одлуци Сената Универзитета у Новом Саду од 26.05.2011. године, број одлуке: 04-29/6, са допуном од 16.03.2012. године, број одлуке 04-29/6.



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Милица С. Хаднађев-Костић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 1.9.2005.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Хемијско инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Докторат	2013.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Хемијско инжењерство	
Магистратура	2009.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Примењена хемија	
Диплома	2005.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Микробиолошки процеси	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0008	Физичка хемија	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОВ0026	Основи инжењерства	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
3.	ОН2002	Катализа и каталитички процеси	П	ХИ	ОАС
4.	ОН1015	Управљање чврстим отпадом и опасним отпадом	П	ХИ	ОАС
5.	ОН3010	Циркуларна економија и екоиндустрија	П	ХИ	ОАС
6.	МН3004	Катализа и заштити животне средине	П, СИР	ХИ	МАС
7.	МН3008	Чисте енергетске технологије и складиштење енергије	П, СИР	ХИ	МАС
8.	МН3006	Циркуларни менаџмент ресурса и отпада	П, СИР	ХИ	МАС
9.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
10.	МН0002	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	МАС
11.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
13.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
14.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
15.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
16.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
17.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
18.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
19.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
20.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
21.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
22.	МН0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Маринковић Недучин, Р., Вулић, Т., Хаднађев-Костић, М: Физичка хемија, уџбеник (штампано издање), Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 2022.				
2.	Вулић, Т., Хаднађев-Костић, М: Фотокатализатори на бази слојевитих хидроксида у процесима заштите животне средине, помоћни уџбеник (штампано издање), Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 2016.				
3.	Hadnadjev-Kostic, M., Karanovic, Dj., Vulic, T., Dostanic, J., Lončarević, D. (2023): Photocatalytic properties of ZnFe-mixed oxides synthesized via a simple route for water remediation. Green Processing and Synthesis 12, 20228153.				
4.	Govedarica, O., Aškrabić, M., Hadnađev-Kostić, M., Vulić, T., Lekić, B., Rajaković-Ognjanović, V., Zakić, D. (2022): Evaluation of Solidified Wastewater Treatment Sludge as a Potential SCM in Pervious Concrete Pavements. Materials 15, 4919.				
5.	Šalipur, H., Fronczak, M., Prašnikar, A., Mohaideen Kamal K., Mudrinić, T., Hadnađev-Kostić, M., Likozar, B., Dostanić, J., Lončarević, D. (2024): Metal doped TiO ₂ decorated carbon nanostructured materials as an emerging photocatalysts for solar fuels production. Catalysis Today 436, 114724.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

6.	Dostanić, J., Lončarević, D., Hadnađev-Kostić, M., Vulić, T. (2024): Recent Advances in the Development and Modification Strategies of Photocatalytic Materials for Wastewater Treatment. <i>Processes</i> 12, 1914.
7.	Hadnadjev M., Vulic T., Marinkovic-Neducin R., Suchorski Y., Weiss H. (2008): The iron oxidation state in Mg-Al-Fe mixed oxides derived from layered double hydroxides: An XPS study. <i>Applied Surface Science</i> 254, 4297-4302.
8.	Hadnadjev-Kostic, M., Vulic, T., Marinkovic-Neducin, R., Lončarević, D., Dostanić, J., Markov, S., Jovanović, D. (2017): Photo-induced properties of photocatalysts: A study on the modified structural, optical and textural properties of TiO ₂ -ZnAl layered double hydroxide based materials. <i>Journal of Cleaner Production</i> 164, 1-18.
9.	Despotović, V., Hadnađev-Kostić, M., Vulić, T., Bognár, S., Karanović, Đ., Tot, N., Šojić Merkulov, D. (2024): Utilizing Zn(Cu/Cr)Al layered double hydroxide-based photocatalysts for effective photodegradation of environmental pollutants. <i>Separations</i> 11, 308.
10.	Hadnadjev-Kostic, M., Vulic, T., Dostanic, J., Loncarevic, D. (2020): Section III Metal oxides photocatalytic materials, Chapter 3: Design and application of various visible light responsive metal oxide photocatalysts. Elsevier, in <i>Handbook of Smart Photocatalytic Materials: Fundamentals, Fabrications & Water Resources Applications</i> , ISBN: 9780128190517

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	439 (10)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	31	Тренутно учешће на пројектима – међународни	0
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:	ВИД НАСТАВЕ:
УНС – Универзитет у Новом Саду	ПИ – Прехрамбено инжењерство	П – предавања
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	Б – Биотехнологија	В – вежбе
	ФИ – Фармацеутско инжењерство	ДОН – други облици наставе
	ХИ – Хемијско инжењерство	ИР/СИР – истраживачки рад
	ИМ – Инжењерство материјала	ОЧ – остали часови
	МБХ – Микробиолошка безбедност хране	



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме	Мирела Д. Иличић
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када	Технолошки факултет Нови Сад, 29.12.2000.
Звање	Редовни професор
Ужа научна област	Прехрамбено инжењерство

Академска каријера				
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство
Докторат	2010.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство
Магистратура	2005.	ТФ НС	Технолошке науке	Технологије конзервисане хране
Диплома	2000.	ТФ НС	Технолошко инжењерство	Конзервисана храна

Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР2001	Методe конзервисања	П	ПИ	ОАС
2.	ОР2003	Технологија течних млечних производа и дезерата	П	ПИ	ОАС
3.	ОР2008	Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа	П	ПИ	ОАС
4.	ОР3017	Контрола квалитета готове хране и производа од меса и млека	П	ПИ	ОАС
5.	ОР2016	Пратећи производи прехрамбене индустрије	П	ПИ	ОАС
6.	МР2008	Модерни трендови у технологији млека и млечних производа	П, СИР	ПИ	МАС
7.	МР2011	Модерни принципи конзервисања хране	П	ПИ	МАС
8.	МР4004	Култура исхране	П, СИР	ПИ	МАС
9.	SM0038	Технологија ферментисаних производа од меса и млека	П	МБХ	САС
10.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
11.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
12.	SM0003	Стручна пракса	ОЧ	МБХ	САС
13.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	МАС
14.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
15.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки	СИР	ПИ	МАС
16.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
17.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
18.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)	
1.	Милановић, С. Иличић, М., Царић, М.: Ферментисани млечни производи, Универзитет у Новом саду, Технолошки факултет Нови Сад, п.242.
2.	Иличић, М., Канурић, К., Вукић, Д. Збирка задатака из метода конзервисања хране, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, п.144.
3.	Degenek, J., Kanurić, K., Iličić, M., Vukić, V., Vukić, D., Mrkonjić, Ž., Pavlić, B., Zeković, Z., Kocić-Tanackov S., Bulut, S. (2025): Changes in textural parameters and microstructure of kombucha fresh cheese initiated by the addition of wild thyme, <i>Mljekarstvo</i> , 75 (1), 28 -36.
4.	Lončar, B., Pezo, L., Iličić, M., Kanurić, K., Vukić, D., Degenek, J., Vukić, V. (2024): Modeling and optimization of herb-fortified fresh kombucha cheese: An artificial neural network approach for enhancing quality characteristics. <i>Foods</i> , 13(4), 548, 1-22.
5.	Degenek, J., Kanurić, K., Iličić, M., Vukić, D., Mrkonjić, Ž., Pavlić, B., Zeković, Z., Vukic, V. (2023): Fortification of fresh kombucha cheese with wild thyme (<i>Thymus serpyllum</i> L.) herbal dust and its influence on antioxidant activity. <i>Food</i>



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

	Bioscience, vol 56, 103161
6.	Vukić, V., Vukić, D., Pavlič, B., Iličić, M., Kocić-Tanackov, S., Kanurić, K., Bječić, M., Zeković Z. (2023): Antimicrobial potential of kombucha fresh cheese with addition of sage (<i>Salvia officinalis</i> L.) and its preparations. <i>Food and Function</i> , 14, 3348-3356.
7.	Mladenović, K., Grujović, M., Kocić-Tanackov, S., Bulut, S., Iličić, M., Degenek, J., Teresa Semedo-Lemsaddek (2022): Serbian traditional goat cheese: physico-chemical, sensory, hygienic and safety characteristics. <i>Microorganisms</i> , 10, 90, 2022.
8.	Vukić, V., Iličić, M., Vukić, D., Kocić Tanackov, S., Pavlič, B., Bječić, M., Kanurić, K., Degenek, J., Zeković, Z.: The application of kombucha inoculum as an innovative starter culture in fresh cheese production. <i>LWT- Food Science and Technology</i> 151, 11 21 42, 2021.
9.	Bječić, M., Iličić, M., Vukić, V., Vukić, D., Kanurić, K., Pavlič, B., Zeković, Z., Popović Lj., Torbica, A., Tomić, J., Degenek, J (2021): Protein characterisation and antioxidant potential of fresh cheese obtained by kombucha inoculum, <i>Mljekarstvo</i> , 71 (4) 215-225, 2021. DOI: 10.15567/mljekarstvo.2021.0401
10.	Iličić, M., Milanović, S., Kanurić, K., Vukić, V., Vukić, D., Stojanović, B. (2021): Improving the texture and rheology of set and stirred kombucha fermented milk beverages by addition of transglutaminase. <i>Mljekarstvo</i> , 71 (3) 155-164, 2021.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	330 (13)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	33	Тренутно учешће на пројектима – међународни	

Усавршавања

- Учешће у оквиру Ceerpus Programme, Network no. CIII-HR-0306-08-18516, Братислава, Словачка, предавање на Slovak University of Technology in Bratislava, Department of Biochemical Technology, Faculty of Chemical and Food Technology, 19.4.2016.-27.4.2016.

-Предавање по позиву, Second European Workshop on Food Engineering and Technology, AgroParisTech, Massy, Француска, 26.05.-27.5.2008.

Други подаци које сматрате релевантним

1. Члан Уређивачког одбора часописа „МЉЕКАРСТВО“, *Journal for dairy production and processing improvement*.
2. Члан Научног одбора и учешће на скупу 45th International Dairy Experts Symposium, Ровињ, Хотел Еден, 15-16 Новембар 2024.
3. Председник *Комисије за стандарде КС Е034-5, Млеко и производи од млека, Институт за стандардизацију, Београд.*
4. *Ментор одбрањене докторске дисертације*
5. *Члан Српског хемијског друштва.*

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
---	--	---



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Мирјана Г. Антов			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 1.11.1995.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Биотехнологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2011.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Биотехнологија	
Докторат	2000.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Примењене хемије	
Магистратура	1996.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Микробиолошки процеси	
Диплома	1990.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Хемијско-прерађивачко и фармацеутско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0013	Биохемија	П	ПИ, Б, ФИ	ОАС
2.	ОВ1001	Биосепарационо инжењерство	П	Б	ОАС
3.	МВ1009	Одабрана поглавља биосепарационог инжењерства	П, СИР	Б	МАС
4.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
5.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
6.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
7.	МВ0003	Стручна пракса	ОЧ	Б	МАС
8.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
9.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
10.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
11.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
12.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
13.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
14.	МВ0002	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	Б	МАС
15.	МВ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Milošević, M.M. and Antov, M.G. (2022): Pectin from butternut squash (<i>Cucurbita moschata</i>) – The effect of enzyme-assisted extractions on fiber characteristics and properties. Food Hydrocolloids, 123, 107201.				
2.	Perović, M.N., Pajin, B.S. and Antov, M.G. (2022): The effect of enzymatic pretreatment of chickpea on functional properties and antioxidant activity of alkaline protein isolate. Food Chemistry, 374, 131809.				
3.	Milošević, M., Đorđević, T., Antov, M. (2020): Complex coacervation of acid-extracted fiber from butternut squash (<i>Cucurbita moschata</i>) and protein. Food Hydrocolloids, 108, 105999.				
4.	Antov, M. and Đorđević, T. (2017): Environmental-friendly technologies for the production of antioxidant xylooligosaccharides from wheat chaff. Food Chemistry 235 (175-180).				
5.	Đorđević, T. and Antov, M. (2017): Ultrasound assisted extraction in aqueous two-phase system for the integrated extraction and separation of antioxidants from wheat chaff. Separation and Purification Technology 182 (52-58).				
6.	Zgonjanin, D, Stojiljković, G., Antov, M., Petković, S and Drašković, D. (2016); Population data on the AmpFISTR® NGMTM loci in the population of Vojvodina province, Serbia. Forensic Science International: Genetics 23 (e12-e13).				
7.	Antov, M., Šćiban, M., Petrović, N. (2010): Proteins from common bean (<i>Phaseolus vulgaris</i>) seed as a natural coagulant for potential application in water turbidity removal. Bioresource Technology 101 (2167-2172).				
8.	Antov, M., Anderson, L., Andersson, A., Tjerneld, F., Stalbrand, H. (2006): Affinity partitioning of a <i>Cellulomonas fimi</i> β -mannanase with a mannan-binding module in galactomannan/starch aqueous two-phase system. Journal of Chromatography A 1123 (53-59).				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

9.	Torbica, S. Antov, M., Mastilović, J., Knežević, D. (2007): The influence of changes in gluten complex structure on technological quality of wheat (<i>Triticum aestivum</i> L.), Food Research International 40 (1038-1045).
10.	Антов, М. (2010): Биосепарационо инжењерство, Основни уџбеник, Технолошки факултет, Нови Сад, ИСБН 978-86-80995-85-4.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	1424 (19)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	70	Тренутно учешће на пројектима – међународни	1

Усавршавања

Постдокторско усавршавање на Department of Chemistry, Center of Chemistry and Chemical Engineering, Lund University, Sweden, 2005, стипендирано од стране МНЗЖС РС

Други подаци које сматрате релевантним

У студентском рангирању факултета (www.iSerbia.rs) 2012. оцењена као професор са Технолошког факултета који је најпозитивније утицао на њих, а 2014. као једини професор са Универзитета у Новом Саду који је својом посвећеношћу инспирисао студенте.

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФНС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
---	---	--



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Мирјана М. Брдар			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 02.12.2002.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Нумеричка математика			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2024.	УНС, ТФ НС	Математичке науке	Нумеричка математика	
Докторат	2016.	УНС, ТФ НС	Математичке науке	Нумеричка математика	
Диплома	2002.	УНС, ПМФ	Математичке науке	Математика	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0001	Математика 1	П, В	ХИ, ИМ, ФИ, Б, ПИ	ОАС
2.	ОВ0004	Математика 2	П, В	ХИ, ИМ, ФИ, Б, ПИ	ОАС
3.	ОН1007	Математичке методе у хемијском инжењерству	П	ХИ	ОАС
4.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	СИР	ХИ, ИМ, ФИ, Б, ПИ	ОАС
5.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ, ИМ, ФИ, Б, ПИ	МАС
6.	МН3005	Моделовање и оптимизација у енергетици	П, СИР	ХИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Мирјана Брдар, Душан Ракић, Татјана Дошеновић, Александар Такачи.: Збирка задатака из Математике I за студенте Технолошког факултета, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 2021.				
2.	Душан Ракић, Мирјана Брдар, Татјана Дошеновић, Александар Такачи: Збирка задатака из Математике II за студенте Технолошког факултета, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 2017.				
3.	Brdar M., Franz S., Roos H.-G., (2024), A convection–diffusion problem with a large shift on Durán meshes, <i>Calcolo</i> , 61(1) 6.				
4.	Brdar, M., Franz, S., Ludwig, L., Roos, H.-G., A balanced norm error estimation for the time-dependent reaction-diffusion problem with shift in space, <i>Applied Mathematics and Computation</i> , 437 (2023) 127507. https://doi.org/10.1016/j.amc.2022.127507				
5.	Brdar, M., Radojev, G., Roos, H.-G., Teofanov, Lj., Superconvergence analysis of FEM and SDFEM on graded meshes for a problem with characteristic layers, <i>Computers & Mathematics with Applications</i> , 93 (2021), 50-57.				
6.	Brdar, M., Franz, S., Roos, H.-G. A singularly perturbed fourth order problem with two parameters, <i>Electronic Transactions on Numerical Analysis (ETNA)</i> , 51 (2019), 50-62.				
7.	Radojev, G., Brdar, M. A collocation method on a Gartland-type mesh for a singularly perturbed reaction-diffusion problem, <i>Mathematical Communications</i> , 24 (2019), 19-37.				
8.	Brdar, M., Šćiban, M., Takači, A., Došenović, T. Comparison of two and three parameters adsorption isotherm for Cr(VI) onto Kraft lignin, <i>Chemical Engineering Journal</i> , 183 (2012), 108-111. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1385894711015865				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					
Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)		420 (9)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи		1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		27	Тренутно учешће на пројектима – међународни		
Усавршавања					
Research Stays for University Academics and Scientists, 2021 (3 месеца у Дрездену, Немачка)					
Research Stays for University Academics and Scientists, 2017 (3 месеца у Дрездену, Немачка)					
Други подаци које сматрате релевантним					
ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:		ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:		ВИД НАСТАВЕ:	
УНС – Универзитет у Новом Саду		ПИ – Прехрамбено инжењерство		П – предавања	
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад		Б – Биотехнологија		В – вежбе	
ПМФ – Природно-математички факултет		ФИ – Фармацеутско инжењерство		ДОН – други облици наставе	
		ХИ – Хемијско инжењерство		ИР/СИР – истраживачки рад	
		ИМ – Инжењерство материјала		ОЧ – остали часови	



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

МБХ – Микробиолошка безбедност хране



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Мирјана В. Шиљековић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Природно-математички факултет Нови Сад, 1.7.2004.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Експериментална физика кондензоване материје			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ПМФ НС	Физика	Експериментална физика кондензоване материје	
Докторат	2016.	УНС, ПМФ НС	Физика	Експериментална физика кондензоване материје	
Магистратура	2008.	УНС, ПМФ НС	Физика	Експериментална физика кондензоване материје	
Диплома	2003.	УНС, ПМФ НС	Физика	Експериментална физика кондензоване материје	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0002	Инжењерска физика	В	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Šiljegović, M.V., Skuban, F., Štrbac, G.R. (2022): Study of the crystallization behaviour in arsenic-sulphide glasses doped with Pb, Chalcogenide Letters, 19, 1, 65-74.				
2.	Skuban, F., Šiljegović, M.V., Skuban, S.J., Lukić-Petrović, S.R. (2019): Investigation on thermally induced crystallization processes in glassy (As ₂ Se ₃) _{100-x} (SbSI) _x system, Journal of Crystal Growth, 522, 103-109.				
3.	M.V. Šiljegović, F. Skuban, G.R. Štrbac, R. Raonić, S.R. Lukić-Petrović, Correlation between thermo-mechanical properties and network structure in Pb-As ₂ S ₃ quasibinar chalcogenides, Processing and Application of Ceramics 15 (2021) 344-350 https://doi.org/10.2298/PAC2104344S				
4.	M.V. Šiljegović, J. Petrović, D. Sekulić, F. Skuban, S. R. Lukić Petrović, Impedance response and I-V characteristics of Bi ₆ (As ₂ S ₃) ₉₄ and Bi ₇ (As ₂ S ₃) ₉₃ at elevated temperature, Journal of Materials Science: Materials in Electronics 31 (2020) 14730-14736 DOI 10.1007/s10854-020-04036-9				
5.	M. V. Šiljegović, S. R. Lukić Petrović, D. L. Sekulić, G. R. Štrbac, F. Skuban, O. Bošák, D. M. Petrović, Investigation of thermal and electrical properties of As-Se glasses modified with Cu using DSC and AC impedance spectroscopy, Applied Physics A: Materials Science and Processing (2018), DOI: 110.1007/s00339-018-2289-7.				
6.	F. Skuban, S. R. Lukić-Petrović, M. V. Šiljegović, D. M. Petrović, M. Slankamenac, Study of Dielectric Properties of Some Cu-As-Se-I Chalcogenides, Chalcogenide Letters (2018), http://www.chalcogen.ro/7_SkubanF.pdf				
7.	Castro Alexandre, Brehault Antoine, Carcreff Julie, Bosak Ondrej, Kubliha Marian, Trnovcova Viera, Domankova Maria, Šiljegovic Mirjana V, Calvez Laurent, Labas Vladimir, Le Coq David, Lithium and lead chloride antimonate glasses, Journal of Non-Crystalline Solids (2018), DOI: https://doi.org/10.1016/j.jnoncrysol.2018.07.015				
8.	M.V. Šiljegović, S.R. Lukić-Petrović, D.M. Petrović, D.L. Sekulić, G.R. Štrbac, F. Skuban, Dielectric and structural characteristics of the Bi-As ₂ S ₃ quasibinar chalcogenides, Journal of Non-Crystalline Solids(2017), DOI: http://dx.doi.org/10.1016/j.jnoncrysol.2016.12.003				
9.	K. O. Čajko, D. L. Sekulić, S. Lukić-Petrović, M. V. Šiljegović, D. M. Petrović, Temperature-dependent electrical properties and impedance response of amorphous Ag _x (As ₄₀ S ₃₀ Se ₃₀) _{100-x} chalcogenide glasses, J Mater Sci: Mater Electron (2017), DOI 10.1007/s10854-016-5500-7.				
10.	M.V. Šiljegović, S.R. Lukić-Petrović, D. M. Petrović, G.R. Štrbac, I.R. Videnović, Study of crystallization processes in Bi-doped As ₂ S ₃ chalcogenide glasses using linear isoconversion and isokinetic methods, Journal of Crystal Growth (2016), DOI 10.1016/j.jcrysgro.2016.08.007				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					
Укупан број цитата (h-индекс)		130 (6)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи		1



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	27	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад ПМФ – Природно-математички факултет	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ-Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
---	---	--



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Никола Р. Маравић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.10.2016.			
Звање		Доцент			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2024.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2019.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Мастер	2013.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Диплома	2012.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1002	Заштита околине у прехрамбеној индустрији	П	ПИ, ХИ	ОАС
2.	ОР1003	Технологија шећера 1	П	ПИ	ОАС
3.	ОР1008	Технологија шећера 2	П	ПИ	ОАС
4.	МР1008	Управљање споредним производима и вишковима хране	П	ПИ	ОАС
5.	МР1010	Циркуларна економија и одрживе технологије	П	ПИ	МАС
6.	МР4003	Макро и микро нутријенти	П	ПИ	МАС
7.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
8.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
9.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
10.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
11.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
12.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Maravić, N., Kiss, F., Šereš, L., Bogdanović, B., Bogdanović, B., & Šereš, Z. (2015). Economic analysis and LCA of an advanced industrial-scale raw sugar juice purification procedure. <i>Food and Bioproducts Processing</i> , 95, 19-26.				
2.	Šereš, Z., Maravić, N., Takači, A., Nikolić, I., Šoronja-Simović, D., Jokić, A., & Hodur, C. (2016). Treatment of vegetable oil refinery wastewater using alumina ceramic membrane: optimization using response surface methodology. <i>Journal of Cleaner Production</i> , 112, 3132-3137.				
3.	Maravić, N., Teslić, N., Nikolić, D., Dimić, I., Šereš, Z., & Pavlić, B. (2022). From agricultural waste to antioxidant-rich extracts: Green techniques in extraction of polyphenols from sugar beet leaves. <i>Sustainable Chemistry and Pharmacy</i> , 28, 100728.				
4.	Krstonošić, V., Jovičić-Bata, J., Maravić, N., Nikolić, I., & Dokić, L. (2021). Rheology, structure, and sensory perception of hydrocolloids. In <i>Food structure and functionality</i> (pp. 23-47). Academic Press.				
5.	Šurlan, J., Šereš, Z., Dokić, L., Krstonošić, V., & Maravić, N. (2023). Evaluation of sugar beet pectin viscosity, surface activity, conductivity and zeta potential in sodium chloride aqueous solutions. <i>Food Hydrocolloids</i> , 139, 108490.				
6.	Khakimova, N., Maravić, N., Davidović, P., Blagojević, D., Bečelić-Tomin, M., Simeunović, J., ... & Mišan, A. (2022). Sugar beet processing wastewater treatment by microalgae through biosorption. <i>Water</i> , 14(6), 860.				
7.	Budžaki, S., Velić, N., Ostojčić, M., Stjepanović, M., Rajs, B. B., Šereš, Z., ... & Strelec, I. (2022). Waste management in the agri-food industry: The conversion of eggshells, spent coffee grounds, and brown onion skins into carriers for lipase immobilization. <i>Foods</i> , 11(3), 409.				
8.	Maravić, N., Šereš, Z., Nikolić, I., Dokić, P., Kertész, S., & Dokić, L. (2019). Emulsion stabilizing capacity of sugar beet fibers compared to sugar beet pectin and octenyl succinate modified maltodextrin in the production of O/W emulsions: individual and combined impact. <i>Lwt</i> , 108, 392-399.				
9.	Šoronja-Simović, D., Šereš, Z., Maravić, N., Djordjević, M., Djordjević, M., Luković, J., & Tepić, A. (2016). Enhancement of physicochemical properties of sugar beet fibres affected by chemical modification and vacuum drying. <i>Food and Bioproducts Processing</i> , 100, 432-439.				
10.	Vasić, V. M., Šćiban, M. B., Kukić, D. V., Prodanović, J. M., & Maravić, N. R. (2015). Sequential micro and ultrafiltration of distillery wastewater. <i>Acta periodica technologica</i> , (46), 177-183.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Збирни подаци научне и стручне активности наставника			
Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	465 (12)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	0
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	40	Тренутно учешће на пројектима – међународни	2
Усавршавања: Боравак и усавршавања на неколико страних универзитета и установа (Umwelt Campus Birkenfeld, Немачка; NOVA Универзитет у Лисабону, Португал; Универзитет у Сегедину, Мађарска; HiST Универзитет, Трондхајм, Норвешка.			
Други подаци које сматрате релевантним			
Претходно радно искуство: Погонски технолог – Фабрика шећера „Шајкашка“, Жабаљ 2013-2014.			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:	ВИД НАСТАВЕ:
УНС – Универзитет у Новом Саду	ПИ – Прехрамбено инжењерство	П – предавања
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	Б – Биотехнологија	В – вежбе
	ФИ – Фармацеутско инжењерство	ДОН – други облици наставе
	ХИ – Хемијско инжењерство	ИР/СИР – истраживачки рад
	ИМ – Инжењерство материјала	ОЧ – остали часови
	МБХ – Микробиолошка безбедност хране	



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Предраг С. Којић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.01.2011.			
Звање		Доцент			
Ужа научна област		Хемијско инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2021.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Докторат	2016.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Диплома	2008.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОН0006	Примена софтвера у инжењерству	П	ХИ	ОАС
2.	ОВ0009	Примена рачунара	П	ХИ, ИМ, ФИ, Б, ПИ	ОАС
3.	ОН1024	Увод у хемијско инжењерство	П	ХИ	ОАС
4.	ОН1017	Системи управљања квалитетом у индустрији	П	ХИ	ОАС
5.	ОН2014	Течни природни гас	П	ХИ	ОАС
6.	МВ0001	Инжењерска статистика	П	ХИ, ИМ, ФИ, Б, ПИ	МАС
7.	МН1103	Вештачка интелигенција и базе података	П	ХИ	МАС
8.	МН2007	Симулација и управљање процесима нафтне индустрије	П	ХИ	МАС
9.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
10.	ОИ0011	Стручна пракса	ОЧ	ИМ	ОАС
11.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
12.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
13.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
14.	МН0002	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	МАС
15.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
16.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
17.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
18.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
19.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
20.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
21.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
22.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
23.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
24.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
25.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
26.	МИ0016	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ИМ	МАС
27.	МФ0003	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ФИ	МАС
28.	МВ0002	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	Б	МАС
29.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
30.	МН0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	МАС
31.	МИ0017	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	МАС
32.	МФ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	МАС
33.	МВ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	МАС
34.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					



КЊИГА НАСТАВНИКА

1.	Kojic, P., Kojic, J., Pezo, M., Krulj, J., Pezo, L., & Mirkov, N. (2021). Numerical study of the hydrodynamics and mass transfer in the external loop airlift reactor. <i>Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly</i> , 00, 34–34. https://doi.org/10.2298/CICEQ210522034K
2.	Milićević, N., Kojić, P., Sakač, M., Mišan, A., Kojić, J., Perussello, C., Banjac, V., Pojić, M., & Tiwari, B. (2021). Kinetic modelling of ultrasound-assisted extraction of phenolics from cereal brans. <i>Ultrasonics Sonochemistry</i> , 79. https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2021.105761 .
3.	Sovtić, N., Kojić, P., Bera, O. J., Pavličević, J. M., Govedarica, O. M., Jovičić, M. C., & Govedarica, D. D. (2020). A review of environmentally friendly rubber production using different vegetable oils. <i>Polymer Engineering and Science</i> , 60(6), 1097–1117. https://doi.org/10.1002/pen.25443
4.	Pezo, L., Pezo, M., Banjac, V., Jovanović, A. P., Krulj, J., Kojić, J., & Kojić, P. (2020). Blending performance of the coupled Ross static mixer and vertical feed mixer - Discrete element model approach. <i>Powder Technology</i> , 375, 20–27. https://doi.org/10.1016/j.powtec.2020.07.104
5.	Kojić, J. S., Ilić, N. M., Kojić, P. S., Pezo, L. L., Banjac, V. V, Krulj, J. A., & Bodroža Solarov, M. I. (2019). Multiobjective process optimization for betaine enriched spelt flour based extrudates. <i>Journal of Food Process Engineering</i> , 42(1), e12942. https://doi.org/10.1111/jfpe.12942
6.	Pezo, M., Pezo, L., Jovanović, A. P., Terzić, A., Andrić, L., Lončar, B., & Kojić, P. (2018). Discrete element model of particle transport and premixing action in modified screw conveyors. <i>Powder Technology</i> , 336, 255–264. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.powtec.2018.06.009

Збирни подаци научне и стручне активности nastavnika

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	416 (12)	Тренутно учешће на пројектима - домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	37	Тренутно учешће на пројектима - међународни	3
Усавршавања			
Похађање летње школе „Advanced Separation Technologies in chemical engineering“, Berlin Institute of Technology 2010. године.			
Похађање летње школе „The International School on Modeling and Simulation in Food and Bio Processing MSFS2018“ 2018. године.			
Похађање курса Entrepreneurship in food & technology, Startup Village Amsterdam, 2019. године.			
Други подаци које сматрате релевантним			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Радомир В. Малбаша			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 08.05.1997.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2015.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2004.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Фармацеутско инжењерство	
Магистратура	2000.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Фармацеутско инжењерство	
Диплома	1997.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Фармацеутско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0005	Аналитичка хемија	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОН3003	Мониторинг животне средине	П	ХИ	ОАС
3.	ОР3005	Контрола квалитета адитива и арома	П	ПИ	ОАС
4.	МР3009	Одабрана поглавља хемијске анализе	П, СИР	ПИ	МАС
5.	МР3001	Квалитативна анализа биоактивних компонената хране	П	ПИ	МАС
6.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
7.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
8.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
9.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
10.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
11.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
12.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
13.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
14.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
15.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
16.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
17.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
18.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
19.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
20.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
21.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Витас, Ј., Малбаша, Р. (2019): АНАЛИЗА ФАРМАЦЕУТСКИХ ПРОИЗВОДА, практикум са радном свеском-помоћни уџбеник. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN: 978-86-6253-094-3.				
2.	Малбаша, Р., Витас, Ј. (2020): АНАЛИТИЧКА ХЕМИЈА, збирка задатака-помоћни уџбеник. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN: 978-86-6253-112-4.				
3.	Малбаша, Р., Витас, Ј., Вукмановић, С. (2021): АНАЛИТИЧКА ХЕМИЈА, практикум са радном свеском-помоћни уџбеник. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN: 978-86-6253-124-7.				
4.	Vitas, J., Malbaša, R., Vukmanović, S. (2022): Volatile Compounds Formation in Kombucha in the book Volatile Compounds Formation in Specialty Beverages edited by Dr Caroline Mongruel Eleutério dos Santos and Dr Felipe Richter Reis. CRC Press/Taylor and Francis, 185-207.				
5.	Malbaša, R., Vitas, J., Vukmanović, S. (2025): Traditional scaling up to produce kombucha tea in the book Kombucha Technology, Traceability, and Health-Promoting Effects by Nuria Elizabeth Rocha-Guzmán, Rubén Francisco González-Laredo, José Alberto Gallegos-Infante and Martha Rocío Moreno-Jiménez. Elsevier, Academic Press, 39-51.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

6.	Vukmanović, S., Vitas, J., Malbaša, R. (2025): Conventional and nonconventional sources for kombucha tea production in the book <i>Kombucha Technology, Traceability, and Health-Promoting Effects</i> by Nuria Elizabeth Rocha-Guzmán, Rubén Francisco González-Laredo, José Alberto Gallegos-Infante and Martha Rocío Moreno-Jiménez. Elsevier, Academic Press, 69-89.
7.	Trivunović, Z., Vitas, J., Puškaš, V., Zahović, I., Zeljko, M., Malbaša, R., Dodić, J. (2025): Herbal kombucha vinegar: biotechnological perspective, biological potential and sensory evaluation. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> 101, 103955.
8.	Vitas, J., Vukmanović, S., Malbaša, R. (2023): Antioxidant potential and Composition of Winery Effluent Based Kombucha Products. <i>Waste and Biomass Valorization</i> 14, 4187–4200.
9.	Vukmanović, S., Vitas, J., Ranitović, A., Cvetković, D., Tomić, A., Malbaša, R. (2022): Certain production variables and antimicrobial activity of novel winery effluent based kombucha. <i>LWT – Food Science and Technology</i> 154, 112726.
10.	Jayabalan, R., Malbaša, R.V., Lončar, E.S., Vitas, J.S., Sathishkumar, M. (2014): A Review on Kombucha Tea – Microbiology, Composition, Fermentation, Beneficial Effects, Toxicity and Tea Fungus. <i>Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety</i> 13(4), 538-550.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	1939 (21)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	36	Тренутно учешће на пројектима – међународни	/
Усавршавања Колеџ за фармацију, Универзитет Илиноис у Чикагу, САД, 04.-29.07.2000.			
Други подаци које сматрате релевантним Витас, Ј., Малбаша, Р. (2025): АНАЛИЗА ФАРМАЦЕУТСКИХ ПРОИЗВОДА, основни уџбеник. Технолошки факултет Нови Сад, ISBN: 978-86-6253-190-2, издавање у току.			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:	ВИД НАСТАВЕ:
УНС – Универзитет у Новом Саду	ПИ – Прехрамбено инжењерство	П – предавања
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	Б – Биотехнологија	В – вежбе
	ФИ – Фармацеутско инжењерство	ДОН – други облици наставе
	ХИ – Хемијско инжењерство	ИР/СИР – истраживачки рад
	ИМ -Инжењерство материјала	ОЧ – остали часови
	МБХ – Микробиолошка безбедност хране	



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Ранко С. Романић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.03.2002.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2015.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено-технолошко инжењерство	
Диплома	2004.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Конзервисана храна	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР2005	Технологија прераде уљарица	П	ПИ	ОАС
2.	ОР2010	Технологија биљних уља и масти	П	ПИ	ОАС
3.	ОР2013	Ланци производње хране	П	ПИ	ОАС
4.	ОР3018	Контрола квалитета готове хране, биљних уља и масти и производа од воћа и поврћа	П	ПИ	ОАС
5.	МР2006	Модерни трендови у технологији уља и масти	П, СИР	ПИ	МАС
6.	МР2010	Сертификација и акредитација	П, СИР	ПИ	МАС
7.	МР4008	Оптимизација и моделовање у исхрани	П	ПИ	МАС
8.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
10.	ОР0004	Дипломски рад - истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
11.	ОР0003	Дипломски рад - израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
12.	МР0001	Мастер рад - студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
13.	МР0003	Мастер рад - израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Романић, Р. (2022): Практикум из технологије прераде уљарица. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад.				
2.	Romanić, R. (2020): Cold pressed sunflower (<i>Helianthus annuus</i> L.) oil. In: M.F. Ramadan (Ed.), Cold pressed oils: Green technology, bioactive compounds, functionality, and applications, 1st Edition, Academic Press & Elsevier Inc., pp. 197-218.				
3.	Romanić, R.S., Lužaić, T.Z. (2022): Dehulling effectiveness of high-oleic and linoleic sunflower oilseeds using air-jet impact dehuller: A comparative study, Food Science and Technology, Ciencia e Tecnologia de Alimentos, Campinas, 42, e58620, 1-7.				
4.	Lužaić, T., Romanić, R., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Hladni, N., Pezo, L. (2021): Prediction of mechanical extraction oil yield of new sunflower hybrids: artificial neural network model, Journal of the Science of Food and Agriculture, 101 (14), 5827-5833.				
5.	Romanić, R.S., Lužaić, T.Z., Radić, B.Đ. (2021): Enriched sunflower oil with omega 3 fatty acids from flaxseed oil: Prediction of the nutritive characteristics, LWT - Food Science and Technology (Lebensmittel - Wissenschaft und Technologie), 150, 112064.				
6.	Romanić, R., Lužaić, T., Pezo, L., Radić, B., Kravić, S. (2024): Omega 3 blends of sunflower and flaxseed oil - modeling chemical quality and sensory acceptability, Foods, 13(23): 3722.				
7.	Ilić, M., Pastor, K., Romanić, R., Vujić, Đ., Ačanski, M. (2022): A new challenge in food authenticity: Application of a novel mathematical model for rapid quantification of vegetable oil blends by gas chromatography - mass spectrometry (GC-MS), Analytical Letters, 55 (17), 2752-2763.				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					
Укупан број цитата (h-индекс)	255 (9)		Тренутно учешће на пројектима – домаћи		2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	19		Тренутно учешће на пројектима – међународни		/
Усавршавања					



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

1. Курс за техничке оцењиваче за лабораторије (SRPS ISO/IEC 17025) и контролне организације (SRPS ISO/IEC 17020), Акредитационо тело Србије (АТС), Београд, 2009.
2. Семинар за акредитоване лабораторије за испитивање и еталонирање, Акредитационо тело Србије (АТС), Београд, 2013.
3. Семинар: Презентација измена и тумачење захтева нове верзије стандарда ISO/IEC 17025 - Препоруке за примену, Институт за стандардизацију Србије, Београд (www.iss.rs), 2017.
4. Семинар: Прелазак са стандарда SRPS ISO/IEC 17025:2006 на стандард SRPS ISO/IEC 17025:2017 (практична обука), Институт за стандардизацију Србије, Београд и Магат Инжењеринг, Београд, 2018.
5. Семинар „Систем менаџмента безбедношћу хране - Новине у SRPS EN ISO 22000:2018“, 2020.
6. Обука ТОУ за измењена документа АТС-а (www.ats.rs), организатор: Акредитационо тело Србије (АТС), Београд, on-line путем Cisco Webex Meetings платформе, 2022.
7. Годишњи семинари за чланове ИСС комисија за стандарде, од 2013. до 2025.

Други подаци које сматрате релевантним

1. Главни и одговорни уредник Часописа Уљарство - Journal of Edible Oil Industry, од 2018.
2. Члан Програмског и Уређивачког одбора и уредник Зборника радова Саветовања индустрије уља: Производња и прерада уљарица, од 2011.
3. Члан експертског тима у оквиру Пројекта „Најбоље из Војводине“ за производе индустрије уља, од 2005.
4. Председник или члан Комисија за оцењивање квалитета јестивих уља и сличних производа на Новосадском сајму, Нови Сад, од 2004.
5. Руководилац и учесник у научно-стручној и пословно-техничкој сарадњи на Технолошком факултету Нови Сад, у оквиру испитивања усаглашености јестивих уља, биљних масти и сличних производа са важећим законским прописима, од 2004.
6. Члан Комисије за стандарде и сродне документе KS E034-2,11, Институт за стандардизацију Србије (ИСС), Београд, од 2013.
7. Руководилац за квалитет, заменик руководиоца и координатор Одељења за уља и масти Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад, од 2007. до 2024.
8. Руководилац и координатор Одељења за уља и масти Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад, од 2024.
9. Технички експерт, односно технички оцењивач (испитивање, контролисање и сертификација), Акредитационо тело Србије (АТС), Београд, од 2008. до 2014.
10. Експерт за одлучивање о акредитацији за следеће области оцењивања усаглашености: испитивање, контролисање и сертификација, Акредитационо тело Србије (АТС), Београд, од 2018.
11. Предавач на обукама за оспособљавање особља лабораторија за испитивање и лабораторија за еталонирање за имплементацију захтева стандарда ISO/IEC 17025 и спровођење интерних провера, од 2012.
12. Предавач на обукама за оспособљавање особља тела која обављају контролисање за имплементацију захтева стандарда ISO/IEC 17020 и спровођење интерних провера, од 2015.

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад

ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехрамбено инжењерство
Б – Биотехнологија
ФИ – Фармацеутско инжењерство
ХИ – Хемијско инжењерство
ИМ – Инжењерство материјала
МБХ – Микробиолошка безбедност хране

ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања
В – вежбе
ДОН – други облици наставе
ИР/СИР – истраживачки рад
ОЧ – остали часови



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Сања О. Подунавац-Кузмановић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.10.1997.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Примењене и инжењерске хемије*			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2009.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Примењене и инжењерске хемије	
Докторат	1999.	УНС, ПМФ	Хемијске науке	Хемија	
Магистратура	1990.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Примењена хемија	
Диплома	1987.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Хемијско прерађивачко и фармацеутско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0003	Општа и неорганска хемија	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОВ0024	Рачунање у хемији	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
3.	ОР3004	Лабораторије за контролу квалитета	П	ПИ	ОАС
4.	МР3007	Хеометрија	П, СИР	ПИ	МАС
5.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
6.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
7.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
8.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
9.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
10.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
11.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
12.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
13.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
14.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
15.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
16.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
17.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
18.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Kovačević, S., Karadžić Banjac, M., Anojčić, J., Banjac, V., Ilić, P., Salaković, B., Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L. (2023): Comparative Analysis of Anisotropic Lipophilicity of a Series of 6-Chloro-1,3,5-Triazines Determined in Reversed Phase Ultra High Performance Liquid Chromatography System. Agriculture 13 (12), 1-18				
2.	Kovačević, S., Karadžić Banjac, M., Podunavac-Kuzmanović, S., Ajduković, J., Salaković, B., Rárová, L., Đorđević, M., Ivanov, M. (2023): Local QSAR modeling of cytotoxic activity of newly designed androstane 3-oximes towards malignant melanoma cells. Journal of Molecular Structure 1283, 135272.				
3.	Kovačević, S., Karadžić Banjac, M., Anojčić, J., Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L., Nikolić, A., Savić, M., Kuzminac, I. (2022): Chemometrics of Anisotropic Lipophilicity of Anticancer Androstane Derivatives Determined by Reversed-Phase Ultra High Performance Liquid Chromatography with Polar Aprotic and Protic Modifiers. Journal of Chromatography A 1673, 463197, 1-14.				
4.	Kovačević, S. Z., Karadžić, M. Ž., Podunavac-Kuzmanović, S. O., Jevrić, L. R. (2018): Binding affinity toward human prion protein of some anti-prion compounds – Assessment based on QSAR modeling, molecular docking and non-parametric ranking. European Journal of Pharmaceutical Sciences 111, 215-225.				
5.	Kovačević, S., Podunavac-Kuzmanović, S., Zec, N., Papović, S., Tot, A., Dožić, S., Vraneš, M., Vastag, Gy., Gadžurić, S. (2016): Computational modeling of ionic liquids density by multivariate chemometrics. Journal of Molecular Liquids 214, 276-282.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

6.	<u>Podunavac-Kuzmanović, S. O., Cvetković, D. D., Jevrić, L. R., Uzelac, N. J. (2013): Quantitative structure-activity relationship (QSAR) study of a series of benzimidazole derivatives as inhibitors of <i>Saccharomyces cerevisiae</i>. Acta Chimica Slovenica 60, 26-33.</u>
7.	<u>Podunavac-Kuzmanović, S., Markov, S., Barna, D. (2007): Relationship between the lipophilicity and antifungal activity of some benzimidazole derivatives. Journal of Theoretical and Computational Chemistry 6 (4), 687-698.</u>
8.	<u>Podunavac-Kuzmanović, S. O., Cvetković, D. D., Barna, D. J. (2009): QSAR analysis of 2-amino or 2-methyl-1-substituted benzimidazoles against <i>Pseudomonas aeruginosa</i>. International Journal of Molecular Sciences 10, 1670-1682.</u>

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	1042 (17)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	78	Тренутно учешће на пројектима – међународни	1

Усавршавања

Други подаци које сматрате релевантним

Проректорка за наставу и студентске активности Универзитета у Новом Саду (2018-2021), Оснивачица и председница Удружења научница Србије „СРНА“.

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад ПМФ – Природно-математички факултет	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ-Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
---	---	--

*Наведено одговара ужој научној области Технолошко-инжењерске хемије према одлуци Сената Универзитета у Новом Саду од 26.05.2011. године, број одлуке: 04-29/6, са допуном од 16.03.2012. године, број одлуке 04-29/6.



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Сенка З. Поповић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 20.10.2005.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2013.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско-технолошке науке	
Диплома	2005.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Микробиолошки процеси	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ2017	Амбалажа и паковање	П	ПИ	ОАС
2.	ОР3008	Контрола квалитета амбалаже и паковања	П	ПИ	ОАС
3.	ОР3003	Управљање квалитетом у производњи хране	П	ПИ	ОАС
4.	МР2009	Савремено паковање прехрамбених производа	П	ПИ	ОАС
5.	МФ0011	Фармацеутски амбалажни материјали	П, СИР	ФИ	МАС
6.	МВ1006	Управљање квалитетом	П	Б	МАС
7.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
8.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
10.	МФ0002	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	МАС
11.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
12.	МФ0003	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ФИ	МАС
13.	МВ0002	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	Б	МАС
14.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
15.	МФ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	МАС
16.	МВ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Петровић, Т., Лазић, В., Поповић, С.: Амбалажа и паковање хране, Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет, 2021.				
2.	Поповић, С., Хромиш, Н., Лазић, В.: Контрола квалитета амбалаже и паковања: практикум са радном свеском [Електронски извор], Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2022.				
3.	Popović, S., Hromiš, N., Šuput, D., Bulut, S., Romanić, R., Lužaić, T. (2024). The influence of the process parameters of the biopolymer pouches synthesis on the quality of packaged edible oil. International Conference on Science, Technology, Engineering and Economy ICOSTEE 2024 Book of abstracts, 31.05.2024., Segedin, Mađarska, 80.				
4.	Popović, S., Hromiš, N., Šuput, D., Bulut, S., Romanić, R., Lazić, V. (2020). Valorization of by-products from the production of cold pressed oils to produce edible biofilms, (Chapter 3), u Cold Pressed Oils, Ed: Ramadan, M.F., Academic Press, Elsevier, pp. 15-30.				
5.	Popović, S., Hromiš, N., Šuput, D., Bulut, S., Vitas, S., Savić, M., Lazić, V. (2020). Pumpkin seed oil cake/polyethylene film as new food packaging material, with perspective for packing under modified atmosphere. Packaging Technology and Science, 34 (1), 25-33.				
6.	Hromiš, N., Ostojić, S., Pezo, L., Popović, S., Šumić, Z., 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, 3583.				
7.	Šuput, D., Rakita, S., Spasevski, N., Tomičić, R., Dragojlović, D., Popović, S., Hromiš, N. (2024). Dried Beetroots: Optimization of the osmotic dehydration process and storage stability. Foods, 13, 1494.				
8.	Cvanić, T., Šovljanski, O., Popović, S., Erceg, T., Vulić, J., Čanadanović-Brunet, J., Četković, G., Travičić, V. (2023). Progress in fruit and vegetable preservation: plant-based nanoemulsion coatings and their evolving trends. Coatings, 13(11), 1835.				
9.	Hromiš, N., Lazić, V., Popović, S., Šuput, D., Bulut, S., Kravić, S., Romanić, R. (2022). The possible application of edible pumpkin oil cake film as pouches for flaxseed oil protection. Food Chemistry, 371, 131197.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

10.	Erceg, T., Vukić, N., Šovljanski, O., Stupar, A., Šergelj, V., Aćimović, M., Baloš, S., Ugarković, J., Šuput, D., Popović, S., Rakić, S. (2022). Characterization of films based on Cellulose Acetate/Poly(caprolactone diol) intended for active packaging prepared by green chemistry principles. ACS Sustainable Chemistry & Engineering, 10(28), 9141-9154.
-----	---

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	1167 (17)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2+програм
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	51	Тренутно учешће на пројектима – међународни	1

Усавршавања

- Курс за интерне провере према СРПС ИСО/ИЕЦ 17205:2016, 2016. година
- Семинар „Презентација измена и тумачење захтева нове верзије ИСО/ИЕЦ 17025 - препоруке за примену“, 2017. година
- Семинар „Спровођење интерних провера према СРПС ИСО/ИЕЦ 17025:2017 (практична обука), 2019. година
- Семинар „Систем менаџмента безбедношћу хране – Новине у СРПС ЕН ИСО 22000:2018“, 2020. година
- Семинар за чланове ИСС комисија за стандарде, 2023. година

Други подаци које сматрате релевантним

- Руководилац Лабораторије за амбалажу и паковање, ТФНС, 2020. година до сад
- Председник комисије Z261-5 Института за стандардизацију Србије, комисија Z261-5, 2019. година до сад.
- Руководилац квалитета и координатор послова Лабораторије за амбалажу и паковање, ТФНС, 2011.-2020. година
- Члан комисије Z261-5 Института за стандардизацију Србије, комисија Z261-5, 2018. година
- Члан Комисије за оцењивање квалитета амбалаже на Новосадском сајму

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду
ТФНС – Технолошки факултет Нови Сад

ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехрамбено инжењерство
Б – Биотехнологија
ФИ – Фармацеутско инжењерство
ХИ – Хемијско инжењерство
ИМ – Инжењерство материјала
МБХ – Микробиолошка безбедност хране

ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања
В – вежбе
ДОН – други облици наставе
ИР/СИР – истраживачки рад
ОЧ – остали часови



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име и презиме		Снежана Ж. Кравић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.11.2000.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2010.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Технолошко-инжењерске хемије	
Магистратура	2006.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Примењена хемија	
Диплома	1997.	УНС, ТФ НС	Прехрамбене технологије	Микробиолошки процеси	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР3007	Анализа хране, воде, земљишта, ваздуха и предмета опште употребе	П, ДОН	ПИ	ОАС
2.	ОВ1016	Мерно-инструментална техника	П, ДОН	ПИ	ОАС
3.	ОР3009	Модерне инструменталне технике у контроли квалитета	П, ДОН	ПИ	ОАС
4.	ОР3021	Хемијски сензори	П, ДОН	ПИ, ХИ	ОАС
5.	ОВ1010	Инструменталне методе анализе	ДОН	ПИ, Б, ФИ, ХИ	ОАС
6.	МР3004	Одабрана поглавља метода раздвајања	П, ДОН, СИР	ПИ	МАС
7.	МР3003	Савремене методе контроле аутентичности хране	ДОН	ПИ	МАС
8.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
10.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
11.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
12.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
13.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
14.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
15.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
16.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
17.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
18.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
19.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
20.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
21.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
22.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Стојановић, З., Кравић, С.: Мерно-инструментална техника, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2022.				
2.	Кравић, С., Стојановић, З.: Анализа хране, воде, земљишта, ваздуха и предмета опште употребе - практикум, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, 2016.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

3.	Pastor, K., Ilić, M., Vujić, Đ., Ačanski, M., Kravić, S., Stojanović, Z., Đurović, A.: Gas Chromatography and Mass Spectrometry: The Technique. In: Emerging Food Authentication Methodologies Using GC/MS, Ed. By Pastor, K., Springer, Cham., 2023, 3-31.
4.	Pojić, M., Kravić S., Stojanović Z.: Analytical Methods for Determination of Moisture and Ash in Foodstuffs. In Handbook of Food Analysis, Volume I, Third Edition, Ed. by Leo M.L. Nollet and Fidel Toldrá, Boca Raton, CRC Press Taylor & Francis Group, 2015, 275- 296.
5.	Romanić, R., Lužaić, T., Pezo, L., Radić, B., Kravić, S. (2024): Omega 3 Blends of Sunflower and Flaxseed Oil—Modeling Chemical Quality and Sensory Acceptability. <i>Foods</i> , 13 (23), 3722.
6.	Grahovac, N., Lužajić, T., Živančev, D., Stojanović, Z., Đurović, A., Romanić, R., Kravić, S., Miklič, V. (2024): Assessing Nutritional Characteristics and Bioactive Compound Distribution in Seeds, Oil, and Cake from Confectionary Sunflowers Cultivated in Serbia. <i>Foods</i> 2024; 13 (12), 1882.
7.	Stojanović, Z., Đurović, A., Kravić, S., Ashrafi, A., Richtera, L. (2023): Electrochemical sensing platform based on the use of ZnONPs and MWCNTs as CPE modifiers for a selective and sensitive determination of polyamine spermine in the urine sample. <i>Electroanalysis</i> 35 (6), e202200446.
8.	Lužaić, T., Kravić, S., Stojanović, Z., Grahovac, N., Jocić, S., Cvejić, S., Pezo, L., Romanić, R. (2023): Investigation of oxidative characteristics, fatty acid composition and bioactive compounds content in cold pressed oils of sunflower grown in Serbia and Argentina. <i>Heliyon</i> 9, e18201.
9.	Đurović, A., Stojanović, Z., Kravić, S., Kos, J., Richtera, L. (2020): Electrochemical determination of vitamin D3 in pharmaceutical products by using boron doped diamond electrode. <i>Electroanalysis</i> 32 (4), 741-748.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	513 (14)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	42	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-
Усавршавања:			
<ul style="list-style-type: none">Међународна летња школа масене спектрометрије (GC - MS, HPLC - MS), Нови Сад, Београд, 2004.Међународна летња школа гасне хроматографије-масене спектрометрије (GC/MS, GC/MS/MS, HRGC-HRMS), Марибор, 2006.			
Други подаци које сматрате релевантним			
<ul style="list-style-type: none">Сарадник Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад.			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:	ВИД НАСТАВЕ:
УНС – Универзитет у Новом Саду	ПИ – Прехрамбено инжењерство	П – предавања
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	Б – Биотехнологија	В – вежбе
	ФИ – Фармацеутско инжењерство	ДОН – други облици наставе
	ХИ – Хемијско инжењерство	ИР/СИР – истраживачки рад
	ИМ – Инжењерство материјала	ОЧ – остали часови
	МБХ – Микробиолошка безбедност хране	



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Страхиња З. Ковачевић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.11.2013.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2023.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2015.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Мастер	2012.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Диплома	2011.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0003	Општа и неорганска хемија	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОВ0006	Органска хемија	ДОН	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
3.	ОВ0024	Рачунање у хемији	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
4.	ОР3004	Лабораторије за контролу квалитета	П	ПИ	ОАС
5.	ОР3006	Токсикологија	ДОН	ПИ	ОАС
6.	МР3007	Хеометрија	П, ДОН, СИР	ПИ	МАС
7.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
8.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
9.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
10.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
11.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
12.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
13.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
14.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
15.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
16.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
17.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
18.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
19.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
20.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Vladić, J., Kovačević, S., Aladić, K., Rebocho, S., Jokić, S., Podunavac-Kuzmanović, S., Rita Duarte, A., Jerković, I. (2024): Novel insights into recovery and stabilization of Rosmarinus officinalis volatile aroma compounds using green solvents. Food and Bioprocess Technology 17, 1215-1230.				
2.	Kovačević, S., Karadžić Banjac, M., Anojčić, J., Banjac, V., Ilić, P., Salaković, B., Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L. (2023): Comparative Analysis of Anisotropic Lipophilicity of a Series of 6-Chloro-1,3,5-Triazines Determined in Reversed Phase Ultra High Performance Liquid Chromatography System. Agriculture 13 (12), 1-18				
3.	Kovačević, S., Podunavac-Kuzmanović, S., Zec, N., Papović, S., Tot, A., Dožić, S., Vraneš, M., Vastag, Gy., Gadžurić, S. (2016): Computational modeling of ionic liquids density by multivariate chemometrics. Journal of Molecular Liquids 214, 276-282.				
4.	Kovačević, S., Karadžić Banjac, M., Podunavac-Kuzmanović, S., Ajduković, J., Salaković, B., Rárová, L., Đorđević, M., Ivanov, M. (2023): Local QSAR modeling of cytotoxic activity of newly designed androstane 3-oximes towards malignant melanoma cells. Journal of Molecular Structure 1283, 135272.				
5.	Kovačević, S., Karadžić Banjac, M., Anojčić, J., Podunavac-Kuzmanović, S., Jevrić, L., Nikolić, A., Savić, M., Kuzminac, I. (2022): Chemometrics of Anisotropic Lipophilicity of Anticancer Androstane Derivatives Determined by Reversed-Phase				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

	Ultra High Performance Liquid Chromatography with Polar Aprotic and Protic Modifiers. Journal of Chromatography A 1673, 463197, 1-14.
6.	Pastewska, M., Źołnowska, B., Kovačević, S., Kapica, H., Gromelski, M., Stoliński, F., Sławiński, J., Sawicki, W., Ciura, K. (2022): Modeling of anticancer sulfonamide derivatives lipophilicity by chemometric and quantitative structure-retention relationships approaches. Molecules 27 (13), 3965.
7.	Kovačević, S. Z., Karadžić, M. Ž., Podunavac-Kuzmanović, S. O., Jevrić, L. R. (2018): Binding affinity toward human prion protein of some anti-prion compounds – Assessment based on QSAR modeling, molecular docking and non-parametric ranking. European Journal of Pharmaceutical Sciences 111, 215-225.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	668 (15)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	70	Тренутно учешће на пројектима – међународни	1

Усавршавања

Обука за држање наставе на енглеском језику (*Training for teaching in English as a medium of instruction*), Фондација Темпус, Амбасада Сједињених Америчких Држава у Београду, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад (2024); Курс за континуирано професионално усавршавање „Дизајн савремено конципираних курсева заснованих на принципу конструктивног усаглашавања“, Универзитет у Новом Саду, ПМФ, Нови Сад (2019); Training & Research for Academic Newcomers (TRAIN) program „Дидактика и дизајн курикулума у високом образовању“, Универзитет у Новом Саду (2017); Summer School on Green Chemistry & Sustainable Energy, American Chemical Society, Colorado School of Mines, Golden, Colorado, USA (2016).

Други подаци које сматрате релевантним

Лауреат Награде „др Зоран Ћинђић“ за младог научника и истраживача у АП Војводини за 2015. годину.

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Сунчица Д. Коцић-Танацков			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 02.09.2002.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2012.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	2014.	УНС, ТФ НС	Прехрамбено-биотехнолошке науке	Технологије микробиолошких процеса	
Диплома	1999.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Фрамацеутско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР0001	Микробиологија хране	П	ПИ	ОАС
2.	ОР3019	Санитација у производњи хране	П	ПИ	ОАС
3.	МР2002	Токсикоинфекције и интоксикације храном	П	ПИ	МАС
4.	SM0001	Храна и микроорганизми	П	МБХ	САС
5.	SM0022	Микробиолошке методе у анализи хране	П	МБХ	САС
6.	SM0028	Микологија и микотоксикологија хране	П	МБХ	САС
7.	SM0041	Одабрана поглавља микробиологије хране и воде	П	МБХ	САС
8.	ОР0002,	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	SM0003	Стручна пракса	ОЧ	МБХ	САС
10.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
11.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
12.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
13.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
14.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
15.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Коцић-Танацков, С., Димић, Г., Павловић, Х.: Микробиологија хране – Практикум, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, 2022.				
2.	Димић, Г., Коцић-Танацков, С., Шкрињар, М.: Санитација у производњи хране, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, 2022.				
3.	Kocić-Tanackov, S., Dimić, G., Moјović, L., Pejin, J. (2021): Role of Mycotoxins in Human Food and Inhibition of Their Producers by Plant-Derived Products, In: Comprehensive Foodomics, vol. 3., Editor: Cifuentes, A., Publisher: Elsevier, pp. 62–86.				
4.	Kocić-Tanackov, S., Dimić, G., Đerić, N., Moјović, L., Tomović, V., Šojić, B., Đukić-Vuković, A., Pejin, J. (2020): Growth control of molds isolated from smoked fermented sausages using basil and caraway essential oils, <i>in vitro</i> and <i>in vivo</i> . LWT - Food Science and Technology 123, 109095.				
5.	Mladenović K.G., Grujović, M.Ž., Kiš, M., Furmeg, S., Jaki Tkalec, V., Stefanović, O.D., Kocić-Tanackov, S.D. (2021): <i>Enterobacteriaceae</i> in food safety with an emphasis on raw milk and meat. Applied Microbiology and Biotechnology 105 (23), 8615-8627.				
6.	Grujović, Ž.M., Mladenović, G.K., Semendo-Lemsaddek, T., Laranjo, M., Stefanović, D.O., Kocić-Tanackov, D.S. (2022): Advantages and disadvantages of non-starter lactic acid bacteria from traditional fermented foods: potential use as starters or probiotics. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety 21(2), 1537-1567.				
7.	Vidaković Knežević, S., Knežević, S., Vranešević, J., Kravić, Ž.S., Lakićević, B., Kocić-Tanackov, S., Nedjeljko Karabasil, N. (2023): Effects of selected essential oils on <i>Listeria monocytogenes</i> in biofilms and in a model food system. Foods 2023 (12), 1930.				
8.	Tomičić, R., Tomičić, Y., Nićetin, M., Knežević, V., Kocić-Tanackov, S., Raspor, P. (2023): Food grade disinfectants based on hydrogen peroxide/peracetic acid and sodium hypochlorite interfere with the adhesion of <i>Escherichia coli</i> ,				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> and <i>Listeria monocytogenes</i> to stainless steel of differing surface roughness. <i>Biofouling</i> 39 (9-10), 990–1003.
9.	Nikolić, I., Čabarkapa, I., Pavlić, B., Kravić, S., Đilas, M., Iličić, M., Bulut, S., Kocić-Tanackov, S. (2024): Antibacterial and antibiofilm effect of essential oils on staphylococci isolated from cheese - application of the oil mixture in a cheese model. <i>International Journal of Food Microbiology</i> 425, 110873.
10.	Tomičić, R., Cebela, M., Tomičić, Z., Čabarkapa, I., Kocić-Tanackov, S., Raspor, P. (2025): ZnO nanoparticles enhance the efficiency of sodium hypochlorite disinfectant in reducing the adhesion of pathogenic bacteria to stainless steel surfaces. <i>Food Microbiology</i> 129, 104760.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	1733 (26)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	89	Тренутно учешће на пројектима – међународни	

Усавршавања

CEEDUS Mobility - Faculty of Food Technology, Josip Juraj Strossmayer University of Osijek, Croatia; Biotechnical Faculty, University of Ljubljana, Ljubljana, Slovenia.

Други подаци које сматрате релевантним

Завршен НАСРП курс за стручњаке у прехранбеној индустрији.

Гостујући едитор – часопис *Foods*; Едитор рецензије – *Frontiers in Microbiology*.

Преседник Организационог одбора 6th и 7th International Scientific Meeting Mycology, Mycotoxicology, and Mycoses. Члан међународног научног одбора Food & Biosystems Engineering Conference (Fabe2019).

Предавач по позиву на *International Course in the field of Food Safety and Nutrition*, Битола, Република Македонија.

Члан Матице српске, *Institute of Food Technologists (IFT)*, Удружења Микробиолога Србије, Друштва прехранбених технолога Србије. Члан Одбора Одељења за природне науке Матице српске.

Сарадник Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад.

Рецензент у међународним часописима.

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:	ВИД НАСТАВЕ:
УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ПИ – Прехранбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Татјана Ј. Вулић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 1.10.1998.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Хемијско инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2017.	УНС, ТФНС	Технолошко инжењерство	Хемијско инжењерство	
Докторат	2006.	УНС, ТФНС	Техничке науке	Примењене и инжењерске хемије	
Магистратура	2000.	УНС, ТФНС	Технолошке науке	Хемијско инжењерство	
Диплома	1996.	УНС, ТФНС	Технолошке науке	Хемијско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0008	Физичка хемија	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
2.	ОВ0026	Основи инжењерства	П	ПИ, Б, ФИ, ХИ, ИМ	ОАС
3.	ОН2002	Катализа и каталитички процеси	П	ХИ	ОАС
4.	ОН0005	Одрживи развој и индустријски системи	П	ХИ	ОАС
5.	ОН3010	Циркуларна економија и екоиндустрија	П	ХИ	ОАС
6.	МН3004	Катализа и заштити животне средине	П, СИР	ХИ	МАС
7.	МН1009	Мониторинг и анализа потрошње енергије	П, СИР	ХИ	МАС
8.	МН3006	Циркуларни менаџмент ресурса и отпада	П, СИР	ХИ	МАС
9.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
10.	МН0002	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	МАС
11.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
13.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
14.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
15.	ОИ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ИМ	ОАС
16.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
17.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
18.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
19.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
20.	ОИ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ИМ	ОАС
21.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
22.	МН0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Маринковић Недучин Р., Вулић Т., Хаднађев-Костић М., Физичка хемија, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2022.				
2.	Вулић Т., Хаднађев-Костић М., Фотокатализатори на бази слојевитих хидроксида у процесима заштите животне средине, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2016.				
3.	Киш Е., Ломић Г., Маринковић-Недучин Р., Бошковић Г., Вулић Т., Експериментална катализа, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2009.				
4.	Вулић Т., Глине као катализатори, Задужбина Андрејевић и Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2008.				
5.	Dostanić, J., Lončarević, D., Hadnađev-Kostić, M., Vulić, T. (2024): Recent Advances in the Development and Modification Strategies of Photocatalytic Materials for Wastewater Treatment. Processes 12, 1914.				
6.	Govedarica, O., Aškračić, M., Hadnađev-Kostić, M., Vulić, T., Lekić, B., Rajaković-Ognjanović, V., Zakić, D. (2022): Evaluation of Solidified Wastewater Treatment Sludge as a Potential SCM in Pervious Concrete Pavements. Materials 15, 4919.				
7.	Hadnadjev-Kostic, M., Vulic, T., Dostanic, J., Loncarevic, D. (2020): Section III Metal oxides photocatalytic materials, Chapter 3: Design and application of various visible light responsive metal oxide photocatalysts. Elsevier, in Handbook of Smart Photocatalytic Materials: Fundamentals, Fabrications & Water Resources Applications, ISBN: 9780128190517				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

8.	Vulic T., Rudic O., Vucetic S., Lazar D., Ranogajec J. (2015): Photocatalytic activity and stability of TiO ₂ /ZnAl layered double hydroxide based coatings on mortar substrates, <i>Cement & Concrete Composites</i> , 58, 50–58.
9.	Vulic T., Hadnadjev-Kostic M., Rudic O., Radeka M., Marinkovic-Neducin R., Ranogajec J. (2013): Improvement of cement-based mortars by application of photocatalytic active Ti-Zn-Al nanocomposites, <i>Cement & Concrete Composites</i> , 36, 121-127.
10.	Vulic T. J., Reitzmann A.F.K., Lázár K. (2012): Thermally Activated Iron Containing Layered Double Hydroxides as Potential Catalyst for N ₂ O Abatement, <i>Chemical Engineering Journal</i> , 207-208, 913-922.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	741 (16)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	42	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-
Усавршавања DAAD стипендија (2002-2003), семинар за истраживање и науку из области хемијског инжењерства, Универзитет у Карлсруеу, Институт за хемијско-процесно инжењерство, Карлсруе, Немачка			
Други подаци које сматрате релевантним			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Татјана М. Дошеновић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 5.1.1998.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Анализа и вероватноћа			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2019.	УНС, ТФ	Математичке науке	Анализа и вероватноћа	
Докторат	2002.	УНС, ПМФ	Математичке науке	Математичка анализа	
Магистратура	2000.	УНС, ПМФ	Математичке науке	Математичка анализа	
Диплома	1997.	УНС, ПМФ	Математичке науке	Математика	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ0001	Математика 1	П, В	ХИ, ИМ, ФИ, Б, ПИ	ОАС
2.	ОВ0004	Математика 2	П, В	ХИ, ИМ, ФИ, Б, ПИ	ОАС
3.	МН3005	Моделовање и оптимизација у енергетици	П, СИР	ХИ	МАС
4.	МН2010	Примењена математика у нафтно-петрохемијском инжењерству	П	ХИ	МАС
5.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Дошеновић, Т., Такачи, А., Математика I за студенте Технолошког факултета, издавач: Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 2013.				
2.	Дошеновић, Т., Ракић, Д., Такачи, А., Математика II за студенте Технолошког факултета, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 2018.				
3.	Брдар, М., Дошеновић, Т., Ракић, Д., Такачи, А., Збирка задатака из Математике I за студенте Технолошког факултета, електронски извор, Нови Сад, Технолошки факултет, 2021.				
4.	Ракић Д., Брдар М., Дошеновић Т., Такачи А., Збирка задатака из Математике II за студенте Технолошког факултета, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, 2017.				
5.	T. Došenović, D. Rakić, N. Ralević, B. Carić, Note on Intuitionistic Fuzzy Metric-like Spaces with Application in Image Processing; Mathematics, (2024), Vol. 12, No. 15, https://doi.org/10.3390/math12152333				
6.	T. Došenović, D. Rakić, S. Radenović, B. Carić, Ćirić type nonunique fixed point theorems in the frame of fuzzy metric spaces; AIMS Mathematics, (2023), Vol. 8, No.1, 2154- 2167; https://doi.org/10.3934/math.2023111				
7.	H. Huang, B. Carić, T. Došenović, D. Rakić, M. Brdar, Fixed-Point Theorems in Fuzzy Metric Spaces via Fuzzy F-Contraction, Mathematics, (2021), 9(6), 641; https://doi.org/10.3390/math9060641.				
8.	B. Carić, T. Došenović, R. George, Z. D. Mitrović, S. Radenović, On Jungck–Branciari–Wardowski Type Fixed Point Results, Mathematics, (2021), 9(2), 161; https://doi.org/10.3390/math9020161.				
9.	T. Došenovic, M. de la Sen, Lj. Paunović, S. Rakić, S. Radenović, Some New Observations on Generalized Contractive Mappings and Related Results in b-Metric-Like Spaces, Volume 2021, (2021), Article ID 6634822, https://doi.org/10.1155/2021/6634822				
10.	N. Fabiano, T. Došenović, D. Rakić, S. Radenović, Some New Results on (s, q) - Dass-Gupta-Jaggi Type Contractive Mappings in b-Metric-Like Spaces, FILOMAT, (2020), 34(12), 4015-4026.				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					
Укупан број цитата (h-индекс)	822 (15)		Тренутно учешће на пројектима – домаћи		2
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	47		Тренутно учешће на пројектима – међународни		-
Усавршавања					
Други подаци које сматрате релевантним					



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад
ПМФ – Природно-математички факултет

ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехрамбено инжењерство
Б – Биотехнологија
ФИ – Фармацеутско инжењерство
ХИ – Хемијско инжењерство
ИМ – Инжењерство материјала
МБХ – Микробиолошка безбедност хране

ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања
В – вежбе
ДОН – други облици наставе
ИР/СИР – истраживачки рад
ОЧ – остали часови



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Урош Д. Миљић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.01.2011.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Биотехнологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2023.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Биотехнологија	
Докторат	2015.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Биотехнологија	
Диплома	2010.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Биотехнологија	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ2020	Технолошка својства грожђа	П	Б	ОАС
2.	ОВ2009	Технологија вина	П	Б	ОАС
3.	ОВ2005	Технологија јаких алкохолних пића	П	Б	ОАС
4.	ОВ1021	Сензорска својства алкохолних пића	П	Б	ОАС
5.	ОВ2024	Валоризација споредних производа индустрије алкохолних пића	П	Б	ОАС
6.	ОР3013	Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина	П	ПИ	ОАС
7.	ОР3014	Контрола квалитета у технологијама квасца, биоетанола и јаких алкохолних пића	П	ПИ	ОАС
8.	МВ3001	Врсте и стилови алкохолних пића у свету	П	Б	МАС
9.	МВ2004	Савремени трендови у производњи вина	П, СИР	Б	МАС
10.	МВ2008	Технологија воћних вина	П, СИР	Б	МАС
11.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
12.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
13.	МВ0003	Стручна пракса	ОЧ	Б	МАС
14.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
15.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
16.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
17.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
18.	МВ0002	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	Б	МАС
19.	МВ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Hogervorst Cvejić, J., Miljić, U., Puškaš, V. (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.				
2.	Puškaš, V., Miljić, U., Vasić, V., Jokić, A., 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.				
3.	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.				
4.	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.				
5.	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.				
6.	Correia, A.C., Miljić, U., Jordão, A.M. (2023): Storage of a white wine with different untoasted wood species: impact on the chemical composition and sensory characteristics. European Food Research and Technology 249, 2689–2703.				
7.	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. Journal of Food Processing and Preservation e15849, 1-10.				
8.	Miljić, U., Puškaš, V., Correia, A.C., Jordão, A.M. (2023): The impact of Quercus pubescens wood chips on chemical and sensory characteristics of a Serbian 'Kadarka' red wine during aging: A comparison with other oak species (Q. petraea, Q. alba, and Q. pyrenaica). VITIS 62(1), 41–58.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Збирни подаци научне и стручне активности наставника			
Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	442 (12)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	27	Тренутно учешће на пројектима – међународни	2
Усавршавања Стручно усавршавање у винарији Staffelter Hof у Крову, Мозел, Немачка- Органска производња вина (2015), Школа протеомике на Хемијском факултету у Београду (2016), Стручно усавршавање у винарији Ernst Sebastian у Дернау, Ар долина, Немачка, Производња вина сорте Пино црни у хладнијим климатским условима (2016), Стручно усавршавање у винарији Howard Park Wines, Margaret River, Australija- Proizvodnja vrhunskih vina u vinariji velikog kapaciteta (2017).			
Други подаци које сматрате релевантним Ментор 14 завршних радова на различитим нивоима студија. Рад у акредитованој Лабораторији за испитивање прехранбених производа (Одељење за вино и алкохолна пића). Поседује сертификат о обучености за сензорску оцену квалитета вина, Члан експертских група Министарства пољопривреде Србије за успостављање географских ознака порекла српских вина, Представник Србије у TECHNO и SPECIF експертским групама OIV (Међународна организација за винову лозу и вино).			
ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:	ВИД НАСТАВЕ:	
УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ-Микробиолошка безбедност хране	П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови	



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Весна М. Вучуровић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 3.11.2003.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Биотехнологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2024.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Биотехнологија	
Докторат	2012.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Биотехнологија	
Магистратура	2007.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Технологије микробиолошких процеса	
Диплома	2003.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Микробиолошки процеси	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	OB2006	Технологија квасца	П	Б	ОАС
2.	OB2011	Технологија биоетанола	П	Б, ХИ	ОАС
3.	OP3014	Контрола квалитета у технологијама квасца, биоетанола и јаких алкохолних пића	П	ПИ	ОАС
4.	MB2006	Квасци у савременој биотехнолошкој производњи	П, СИР	Б	МАС
5.	MB3006	Традиционалне биотехнологије	П, СИР	Б	МАС
6.	SM0040	Микробиологија у технологијама квасца и пива	П	Б	САС
7.	OB1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
8.	OP0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	MB0003	Стручна пракса	ОЧ	Б	МАС
10.	SM0003	Стручна пракса	ОЧ	Б	САС
11.	OB0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
12.	OB0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
13.	OP0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
14.	OP0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
15.	OH1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
16.	OH1022	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
17.	MB0002	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	Б	МАС
18.	MB0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	МАС
19.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
20.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Вучуровић, В.: Технологија пекарског квасца-Практикум, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2018.				
2.	Мојовић Љ., Шилер-Маринковић С., Ракин М., Вукашиновић М., Повреновић Д., Скала Д., Орловић А., Николић С., Пејин Д., Попов С., Додић С., Додић Ј., Вучуровић В., Лазић М., Јовановић В., Банковић-Илић И., Тасић М., Стојиљковић Д., Недовић В., Лескошек-Чукаловић И., Левић С., Милојевић С., Здравих-Нешковић В. Биоетанол као гориво: стање и перспективе: Технолошки факултет Лесковац, Универзитет у Нишу, 2007.				
3.	Pejin D., Mojović Lj., Vučurović V., Pejin J., Denčić S., Rakin M. (2009): Fermentation of wheat and triticale hydrolysates: A comparative study, Fuel, 88, 1625-1628.				
4.	Razmovski R., Vučurović V. (2012) Bioethanol production from sugar beet molasses and thick juice using <i>Saccharomyces cerevisiae</i> immobilized on maize stem ground tissue, Fuel, 92, 1-8.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

5.	Vučurović V., Razmovski R. (2012): Sugar beet pulp as support for <i>Saccharomyces cerevisiae</i> immobilization in bioethanol production, <i>Industrial Crops and Products</i> , 39, 128 - 134.
6.	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 Institute of Brewing and Distilling</i> , 125(1), 134-142.
7.	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.
8.	Katanski A., Vučurović V., Vučurović D., Bajić B., Šaranović Ž., Šereš Z., Dodić S. (2024): Bioethanol Production from A-Starch Milk and B-Starch Milk as Intermediates of Industrial Wet-Milling Wheat Processing, <i>Fermentation</i> , 10 (144), 1-25.
9.	Vučurović V., Katanski A., Vučurović D., Bajić B., Dodić S. (2025): Simultaneous Saccharification and Fermentation of Wheat Starch for Bioethanol Production. <i>Fermentation</i> 11 (80) 1-23.
10.	Vučurović V., Radovanović V., Filipović J., Filipović V., Košutić M., Novković N., Radojević V. (2022): Influence of yeast extract enrichment on fermentative activity of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and technological properties of spelt bread. <i>Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly (CICEQ)</i> , 28(1) 57-66.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	643 (12)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	27	Тренутно учешће на пројектима – међународни	2
Усавршавања			
Training or Teaching In English, Certificate number: 2025-HEDU-0310-021			
Рад у Лабораторији за испитивање прехранбених производа, одљење за квасац и алкохол 2004-2011.			
Други подаци које сматрате релевантним:			
Менторство: 2 дипломска рада, 13 завршних радова, 1 мастер рад			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:	ВИД НАСТАВЕ:
УНС – Универзитет у Новом Саду	ПИ – Прехранбено инжењерство	П – предавања
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	Б – Биотехнологија	В – вежбе
	ФИ – Фармацеутско инжењерство	ДОН – други облици наставе
	ХИ – Хемијско инжењерство	ИР/СИР – истраживачки рад
	ИМ – Инжењерство материјала	ОЧ – остали часови
	МБХ-Микробиолошка безбедност хране	



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Владимир М. Томовић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 31.5.2000.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2020.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2009.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	2002.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Технологије конзервисане хране	
Диплома	2000.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Конзервисана храна	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1001	Нутритивна и сензорска својства хране	П	ПИ	ОАС
2.	ОР2004	Технологија меса	П	ПИ	ОАС
3.	ОР2009	Технологија производа од меса	П	ПИ	ОАС
4.	ОР2015	Сензорска анализа хране	П	ПИ	ОАС
5.	SM0038	Технологија ферментисаних производа од меса и млека	П	ПИ	САС
6.	MP2005	Модерни трендови у технологији меса и производа од меса	П, СИР	ПИ	МАС
7.	MP4002	Алтернативни протеини и аналоги хране	П	ПИ	МАС
8.	OP0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	MP0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
10.	SM0003	Стручна пракса	ОЧ	МБХ	САС
11.	OP0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
12.	OP0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
13.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
14.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС
15.	MP0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
16.	MP0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Томашевић, И., Томовић, В.: Обрада меса. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2015.				
2.	Žugić Petrović, T, Tomović, V., Marković, K., Semedo-Lemsaddek, T., Grujović, M. (2025). Probiotics and honey: boosting functional properties in dry fermented sausages. <i>Microorganisms</i> , 13, 349.				
3.	Rajčić, A., Bošković Cabrol, M., Glišić, M., Čobanović, N., Tomović, V., Laudanović, M., Nešić, S. (2024). Pathomorphological and meat quality alterations connected with wooden breast in broiler chickens of different genotypes and slaughter ages. <i>Acta Veterinaria-Beograd</i> , 74, 2, 183-209.				
4.	Škaljac, S., Jokanović, M., Peulić, T., Vranešević, J., Kartalović, B., Tomović, V., Ikonić, P., Šojić, B. (2024). Content of polycyclic aromatic hydrocarbons in traditionally smoked meat products from north serbia (Vojvodina). <i>Fermentation</i> , 10, 104.				
5.	Škaljac, S., Jokanović, M., Tomović, V., Kartalović, B., Ikonić, P., Čučević, N., Vranešević, J., Ivić, M., Šojić, B., Peulić, T. (2023). Influence of traditional smoking on the content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented beef sausage from Serbia. <i>Food Control</i> , 150, 109766.				
6.	Šojić, B., Milošević, S., Savanović, D., Zeković, Z., Tomović, V., Pavlić, B. (2023). Isolation, bioactive potential, and application of essential oils and terpenoid-rich extracts as effective antioxidant and antimicrobial agents in meat and meat products. <i>Molecules</i> , 28, 2293.				
7.	Lazović, M., Tomović, V., Vasiljević, I., Kecojević, I., Tomović, M., Martinović, A., Žugić Petrović, T., Danilović, B., Vujadinović, D., Tomašević, I., Smiljanić, M., Đorđević, V. (2023). Cadmium, lead, mercury and arsenic in fresh vegetables and vegetable products intended for human consumption in the Republic of Serbia, 2015-2017. <i>Food Additives and Contaminants: Part B</i> , 16, 2, 102-119.				
8.	Tomović, V., Šojić, B., Tomović, M., Mandić, A., Jokanović, M., Škaljac, S., Martinović, A., Đorđević, V., Vujadinović, D., Tomašević, I., Vasilev, D., Nikolić, I., Smiljanić, M. (2023). Analysis of traditional Serbian meat products – Aldehydes in dry				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

cured pork and beef and dry-fermented sausages. Fleischwirtschaft, 10, 98-104.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	2137 (26)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	111	Тренутно учешће на пројектима – међународни	0

Усавршавања: US Department of Agriculture, Washington, USA; Iowa State University, Ames, USA; Sør-Trøndelag University College (HiST), Trondheim, Norway; Ludwig Maximilian University, Munich, Germany; Max Rubner-Institut, Kulmbach, Germany; Biotechnical faculty, University of Ljubljana; IRTA - Monells and Girona, Spain; Molecular Biotechnology Center, University of Torino, Italy; Instituto Superior Técnico, University of Lisbon, Portugal.

Други подаци које сматрате релевантним

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад

ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехрамбено инжењерство
Б – Биотехнологија
ФИ – Фармацеутско инжењерство
ХИ – Хемијско инжењерство
ИМ – Инжењерство материјала
МБХ – Микробиолошка безбедност хране

ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања
В – вежбе
ДОН – други облици наставе
ИР/СИР – истраживачки рад
ОЧ – остали часови



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Владимир С. Пушкаш			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 1.10.1994.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Биотехнологија			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2021.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Биотехнологија	
Докторат	2010.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено-биотехнолошке науке	
Магистратура	2000.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Технологије микробиолошких процеса	
Диплома	1994.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Конзервисана храна	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ2020	Технолошка својства грожђа	П	Б	ОАС
2.	ОВ2009	Технологија вина	П	Б	ОАС
3.	ОВ2005	Технологија јаких алкохолних пића	П	Б	ОАС
4.	ОВ1021	Сензорска својства алкохолних пића	П	Б	ОАС
5.	ОВ2024	Валоризација споредних производа	П	Б	ОАС
6.	ОР3013	Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина	П	ПИ	ОАС
7.	ОР3014	Контрола квалитета у технологијама квасца, биоетанола и јаких алкохолних пића	П	ПИ	ОАС
8.	МВ3001	Врсте и стилови алкохолних пића у свету	П,	Б	МАС
9.	МВ2004	Савремени трендови у производњи вина	П, СИР	Б	МАС
10.	МВ2008	Технологија воћних вина	П, СИР	Б	МАС
11.	МВ3006	Традиционалне биотехнологије	П, СИР	Б	МАС
10.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
11.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
12.	МВ0003	Стручна пракса	ОЧ	Б	МАС
13.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
14.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
15.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
16.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
17.	МВ0002	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	Б	МАС
18.	МВ0004	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Hogervorst Cvejić, J., Miljić, U., Puškaš, V. (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.				
2.	Puškaš, V., Miljić, U., Vasić, V., Jokić, A., 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.				
3.	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.				
4.	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.				
5.	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.				
6.	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. Journal of Food Processing and Preservation e15849, 1-10.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

7.

Miljić, U., Puškaš, V., Correia, A.C., Jordão, A.M. (2023): The impact of Quercus pubescens wood chips on chemical and sensory characteristics of a Serbian 'Kadarka' red wine during aging: A comparison with other oak species (Q. petraea, Q. alba, and Q. pyrenaica). VITIS 62(1), 41–58.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	433	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	25	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-

Усавршавања

Други подаци које сматрате релевантним

- Водећи оцењивач на Листи оцењивача вина Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде РС.

-Члан експертских група Министарства пољопривреде шумарства и водопривреде РС за успостављање географских ознака порекла српских вина.

-Председник радне групе за израду текста нацрта Закона о вину и другим производима од грожђа и вина.

-Представник Србије у TECHNО и SCMA експертским групама OIV (Међународна организација за винову лозу и вино).

-Аутор помоћног уџбеника: Приручник за физичко-хемијску анализу грожђа, шире и вина.

-Коаутор монографије: Воћна вина од шљива-производња и карактеризација.

-Укупан број менторстава износи 59 и то: 3 дипломска рада, 1 магистарска теза, 4 специјалистичка рада, 1 докторска дисертација, 34 завршна рада и 16 мастер радова.

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад

ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехрамбено инжењерство
Б – Биотехнологија
ФИ – Фармацеутско инжењерство
ХИ – Хемијско инжењерство
ИМ – Инжењерство материјала
МБХ-Микробиолошка безбедност хране

ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања
В – вежбе
ДОН – други облици наставе
ИР/СИР – истраживачки рад
ОЧ – остали часови



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Зита И. Шереш			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 01.10.2019.			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2019.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2008.	УНС, ТФ НС	Техничке науке	Прехрамбено инжењерство	
Магистратура	2000.	УНС, ТФ НС	Технолошке науке	Технологија угљенохидратне хране	
Диплома	1996.	УНС, ТФ НС	Технологија угљенохидратне хране	Прехрамбено инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР1002	Заштита околине у прехрамбеној индустрији	П	ПИ, ХИ	ОАС
2.	ОР1019	Производња и примена прехрамбених влакана	П	ПИ	ОАС
3.	ОР1003	Технологија шећера 1	П	ПИ	ОАС
4.	ОР1008	Технологија шећера 2	П	ПИ	ОАС
5.	ОР1017	Пројектовање технолошких процеса у прехрамбеној индустрији	П	ПИ	ОАС
6.	ОР3010	Контрола квалитета кондиторских производа	П	ПИ	ОАС
7.	МН3003	Процена утицаја технолошких система на околину	П	ПИ, ХИ	МАС
8.	МР1010	Циркуларна економија и одрживе технологије	П	ПИ	МАС
9.	МР4005	Нискоенергетски прехрамбени производи и заслађивачи	П	ПИ	МАС
10.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
11.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
12.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
13.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
14.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
15.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
16.	МН0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ХИ	МАС
17.	МН0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Maravić, N., Kiss, F., Šereš, L., Bogdanović, B., Bogdanović, B., & Šereš, Z. (2015). Economic analysis and LCA of an advanced industrial-scale raw sugar juice purification procedure. <i>Food and Bioproducts Processing</i> , 95, 19-26.				
2.	Šereš, Z., Maravić, N., Takači, A., Nikolić, I., Šoronja-Simović, D., Jokić, A., & Hodur, C. (2016). Treatment of vegetable oil refinery wastewater using alumina ceramic membrane: optimization using response surface methodology. <i>Journal of Cleaner Production</i> , 112, 3132-3137.				
3.	Maravić, N., Teslić, N., Nikolić, D., Dimić, I., Šereš, Z., & Pavlić, B. (2022). From agricultural waste to antioxidant-rich extracts: Green techniques in extraction of polyphenols from sugar beet leaves. <i>Sustainable Chemistry and Pharmacy</i> , 28, 100728.				
4.	Gyura, J., Šereš, Z., Vatai, G., & Molnár, E. B. (2002). Separation of non-sucrose compounds from the syrup of sugar-beet processing by ultra-and nanofiltration using polymer membranes. <i>Desalination</i> , 148(1-3), 49-56.				
5.	Šurlan, J., Šereš, Z., Dokić, L., Krstonošić, V., & Maravić, N. (2023). Evaluation of sugar beet pectin viscosity, surface activity, conductivity and zeta potential in sodium chloride aqueous solutions. <i>Food Hydrocolloids</i> , 139, 108490.				
6.	Khakimova, N., Maravić, N., Davidović, P., Blagojević, D., Bečelić-Tomin, M., Simeunović, J., ... & Mišan, A. (2022). Sugar beet processing wastewater treatment by microalgae through biosorption. <i>Water</i> , 14(6), 860.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

7.	Budžaki, S., Velić, N., Ostojčić, M., Stjepanović, M., Rajs, B. B., Šereš, Z., ... & Strelec, I. (2022). Waste management in the agri-food industry: The conversion of eggshells, spent coffee grounds, and brown onion skins into carriers for lipase immobilization. <i>Foods</i> , 11(3), 409.
8.	Šereš, Z.: Ultrafiltracija u industriji šećera, Zadužbina Andrejević, 2009.
9.	Šoronja-Simović, D., Šereš, Z., Maravić, N., Djordjević, M., Djordjević, M., Luković, J., & Tepić, A. (2016). Enhancement of physicochemical properties of sugar beet fibres affected by chemical modification and vacuum drying. <i>Food and Bioproducts Processing</i> , 100, 432-439.
10.	Šereš, Z., Gyura, J., Eszterle, M., & Vatai, G. (2004). Coloured matter removal from sugar-beet industry syrup by ultra-and nanofiltration. <i>Acta alimentaria</i> , 33(2), 119-127.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (<i>h</i> -индекс)	932 (18)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	0
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	96	Тренутно учешће на пројектима – међународни	2
Усавршавања: Боравак и усавршавања на неколико страних универзитета и установа (Институт за мембранске технологије, Италија; NOVA Универзитет, Лисабон, Португал; Универзитет у Сегедину, Мађарска; Corvinus Универзитет у Будимпешти, Мађарска. Координатор и менаџер неколико међународних пројеката (Interreg IPA CBC; Horizon 2020, SME Instrument, Horizon Europe).			
Други подаци које сматрате релевантним			

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име и презиме		Зорица С. Стојановић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 15.11.2006.			
Звање		Ванредни професор			
Ужа научна област		Технолошко-инжењерске хемије			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2022.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Технолошко-инжењерске хемије	
Докторат	2011.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Хемијско-технолошке науке	
Мастер	2007.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Контрола квалитета	
Диплома	2006.	УНС, ТФ НС	Фармацеутско инжењерство	Фармацеутско инжењерство	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОВ1010	Инструменталне методе анализе	П, ДОН	ПИ, Б, ФИ, ХИ	ОАС
2.	ОВ1016	Мерно-инструментална техника	П, ДОН	ПИ	ОАС
3.	ОР3021	Хемијски сензори	П, ДОН	ПИ, ХИ	ОАС
4.	ОР3009	Модерне инструменталне технике у контроли квалитета	П, ДОН	ПИ	ОАС
5.	ОР3007	Анализа хране, воде, земљишта, ваздуха и предмета опште употребе	ДОН	ПИ	ОАС
6.	МР3004	Одабрана поглавља метода раздвајања	П, СИР	ПИ	МАС
7.	МР3006	Одабрана поглавља електроаналитичких метода	П, ДОН, СИР	ПИ	МАС
8.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
9.	ОФ0011	Стручна пракса	ОЧ	ФИ	ОАС
10.	ОВ1011	Стручна пракса	ОЧ	Б	ОАС
11.	ОН0008	Стручна пракса	ОЧ	ХИ	ОАС
12.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
13.	ОР0004	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
14.	ОФ0013	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ФИ	ОАС
15.	ОВ0030	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	Б	ОАС
16.	ОН1022	Дипломски рад – истраживачки рад	ИР	ХИ	ОАС
17.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
18.	ОФ0014	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ФИ	ОАС
19.	ОВ0017	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	Б	ОАС
20.	ОН1023	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ХИ	ОАС
21.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
22.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Стојановић, З., Кравић, С.: Мерно-инструментална техника, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2022.				
2.	Кравић, С., Стојановић, З.: Анализа хране, воде, земљишта, ваздуха и предмета опште употребе - практикум, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, 2016.				
3.	Pastor, K., Ilić, M., Vujić, Đ., Ačanski, M., Kravić, S., Stojanović, Z., Đurović, A. (2023): Gas Chromatography and Mass Spectrometry: The Technique. In: Emerging Food Authentication Methodologies Using GC/MS, Ed. By Pastor, K., Springer, Cham., 3-31.				



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

4.	Đurović, A., Stojanović, Z. (2023): Recent Applications of Carbon-Based Sensors in the Analysis of Selected Organic Substances. In: Advances in Materials Science research, Ed. by Wythers, M.C., Nova Science Publishers, Inc., New York, USA, 1-72.
5.	Stojanović, Z., Đurović, A., Kravić, S., Ashari, A., Richtera, L. (2023): Electrochemical sensing platform based on the use of ZnONPs and MWCNTs as CPE modifiers for a selective and sensitive determination of polyamine spermine in the urine sample. <i>Electroanalysis</i> (35), e202200446
6.	Đurović, A., Gudelj, V., Kravić, S., Panić, S., Stojanović, Z. (2024): MWCNTs-supported Ni electrocatalyst-modified CPE as a sensing platform for voltammetric determination of ibuprofen in pharmaceutical formulations. <i>Monatshefte Fur Chemie</i> (155), 131-141.
7.	Stojanović, Z., Đurović, A., Ashrafi, A., Koudelková, Zítka, O., Richtera, L. (2020): Highly sensitive simultaneous electrochemical determination of reduced and oxidized glutathione in urine samples using antimony trioxide modified carbon paste electrode – <i>Sensors and Actuators B: Chemical</i> (318), 128141.
8.	Stojanović, Z., Kos, J. (2020): Detection of metabolites of microbial origin in beverages with harmful effect on human health – Biogenic amines and Mycotoxins. In: Safety Issues in Beverages Production, Volume 18: the Science of Beverages, Ed. by Grumezescu, A. and Holban, A-M., Academic Press, Elsevier Inc. Pages 39-77.
9.	Đurović, A., Stojanović, Z., Kravić, S., Kos, J., Richtera, L. (2020). Electrochemical determination of vitamin D3 in pharmaceutical products by using boron doped diamond electrode. <i>Electroanalysis</i> (32), 741-748.
10.	Stojanović, Z., Erdössy, J., Keltai, K., Scheller, F.W., Gyurcsányi, R.E. (2017): Electrosynthesized molecularly imprinted polystyrene nanofilms for human serum albumin detection. <i>Analytica Chimica Acta</i> (977) 1-9.

Збирни подаци научне и стручне активности наставника

Укупан број цитата (h-индекс)	876 (15)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	39	Тренутно учешће на пројектима – међународни	1

Усавршавања: 2022. Vienna-Budapest Joint Training School of Total Reflection X-Ray Fluorescence, Technische Universität Wien, Atominstytut Radiation physics X-ray physics, Беч, Аустрија; 2016-2022. Mendel University in Brno, Faculty of Agronomy, Брно, Република Чешка, више одлазака, 3 месеца укупно; 2015-2016. Budapest University of Technology and Economics, Faculty of Chemical Technology and Biotechnology, Будимпешта, Мађарска, 4 месеца; 2014. Karl-Franzens University, Institute of Chemistry - Analytical Chemistry, Грац, Аустрија, 1 месец; 2010. International Summer School of Instrumental Analysis (GC/MS, GC/MS/MS, HRGC-HRMS), Марибор, Словенија; 2010. Летња академија "Advanced Separation Technologies in Chemical Engineering", Берлин, Немачка, 2 недеље; 2009. Dortmund International Summer Program 2009, Дортмунд, Немачка, 2,5 месеци; 2008. Winter University "Culture and Technology in Munich", Минхен, Немачка, 3 недеље; 2008. Expert Seminar "Improving life quality in the field of water and constructing, Bachesehir University, Истанбул, Турска; 2007. International Summer School of Instrumental Analysis (GC/MS, HPLC/MS), Faculty of Technology, Novi Sad, Serbia; 2007. International Summer School of Instrumental Analysis (IR, FTIR), Institute of Organic Chemistry, Bulgarian Academy of Science, Софија, Бугарска.

Други подаци које сматрате релевантним: 2024. Mendel University in Brno, Faculty of Agronomy, Lecture: „*Electrochemical Sensors for the Analysis of Selected Organic Substances*“. Брно, Република Чешка, гостујући професор; 2018. Faculty of Chemistry, Brno University of Technology, Ceepus Teaching Mobility, Lecture to students and academic staff: „*Determination of Pesticides in water samples by chronopotentiometry*“. Брно, Република Чешка.

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ: УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА: ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	ВИД НАСТАВЕ: П – предавања В – вежбе ДОН – други облици наставе ИР/СИР – истраживачки рад ОЧ – остали часови
--	---	--



КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово и презиме		Здравко М. Шумић			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 11.2.2008.			
Звање		Доцент			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна област	Ужа научна област	
Избор у звање	2021.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство	
Докторат	2014.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Прехрамбено биотехнолошке науке	
Диплома	2007.	УНС, ТФ НС	Технолошко инжењерство	Конзервисана храна	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	ОР2002	Технологија производа од воћа и поврћа	П	ПИ	ОАС
2.	ОР2007	Технологија сокова и освежавајућих безалкохолних пића	П	ПИ	ОАС
3.	ОР2013	Ланци производње хране	П	ПИ	ОАС
4.	ОР0004	Дипломски рад - истраживачки рад	ИР	ПИ	ОАС
5.	ОР0003	Дипломски рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	ОАС
6.	ОР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	ОАС
7.	МР0002	Стручна пракса	ОЧ	ПИ	МАС
8.	SM0003	Стручна пракса	ОЧ	МБХ	, САС
9.	МР4007	Органска и минимално прерађена храна	П, СИР	ПИ	МАС
10.	МР2012	Стандарди система менаџмента	П	ПИ	МАС
11.	МР2010	Сертификација и акредитација	П, СИР	ПИ	МАС
12.	МР0001	Мастер рад – студијско-истраживачки рад	СИР	ПИ	МАС
13.	МР0003	Мастер рад – израда и одбрана	ОЧ	ПИ	МАС
14.	SM0032	Технологија ферментисаних безалкохолних напитака и производа од воћа и поврћа	П	МБХ	САС
15.	SM0004	Специјалистички рад – студијско-истраживачки рад	СИР	МБХ	САС
16.	SM0005	Специјалистички рад – израда и одбрана	ОЧ	МБХ	САС
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Vidović S., Tepić Horecki A., Vlačić J., Šumić Z., Gavarić A., Vakula A. (2020): Apple (Chapter 2). In: Galanakis M.H. (Ed.): Valorization of Fruit Processing By-products. Academic Press, Elsevier Inc. ISBN: 978-0-12-817106-6.				
2.	Šumić Z., Vakula A., Tepić A., Čakarević J., Vitas J., Pavlić B.: Modeling and optimization of red currants vacuum drying process by response surface methodology (RSM). Food chemistry 203 (2016) 465-475.				
3.	Šumić Z., Tepić A., Vidović S., Jokić S., Malbaša R.: Optimization of frozen sour cherries vacuum drying process. Food Chemistry, 136 (2013) 55-63.				
4.	Vojnović Đ., Maksimović I., Koprivica G., Tepić Horecki A., Milić A., Adamović B., Šumić Z., Ilin Ž.: Optimizing greenhouse cucumber fertigation through grafting: improving yield, bioactive compounds, and antioxidant activity. Horticulturae, 10, (2024), 1135.				
5.	Dražković Berger M., Vakula A., Tepić Horecki A., Rakić D., Pavlić B., Malbaša R., Vitas J., Jerković J., Šumić Z.: Cabbage (Brassica oleracea L. var. capitata) fermentation: Variation of bioactive compounds, sum of ranking differences and cluster analysis. LWT - Food Science and Technology, 133 (2020) 110083.				
6.	Vakula S.A., Drašković Berger V.M., Daničić N.T., Tepić Horecki N.A., Pavlić M.B., Jokanović R.M., Šumić M.Z.: Vacuum drying of red currant (Ribes rubrum L.): physical and chemical properties and kinetic modeling. Food and Feed Research, 46, 1 (2019) 91-98.				
Збирни подаци научне и стручне активности наставника					
Укупан број цитата (h-индекс)	636 (14)		Тренутно учешће на пројектима – домаћи	2	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	42		Тренутно учешће на пројектима – међународни	-	
Усавршавања НАССР систем администратор, TÜV Rheinland InterCert d.o.o. Берлин					



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД
21000 Нови Сад, Булевар цара Лазара 1



КЊИГА НАСТАВНИКА

Предузетништво и како га применити, Висока школа за економију, предузетништво и управљање, Загреб
Use of HACCP principles in HoReCa, Lloyd's Register Quality Assurance Ltd, Лондон
Водећи оцењивач за ISO 14000 стандард, American Quality and Environmental Group, Чикаго
Водећи оцењивач за ISO 22000 стандард, Nigel Bauer & Associates, Лондон
International Food Standard, TÜV Croatia, Загреб
Водећи оцењивач за ISO 9001 стандард, Lloyd's Register Quality Assurance Ltd, Лондон
Технички оцењивач за сертификациона тела за сертификацију система менаџмента (SRPS ISO/IEC 17021), Акредитационо тело Србије
Training of Business Innovation Support Organizations consultants in performing training program for SMEs in the area of innovation, Integrated Innovation Support Programme

Други подаци које сматрате релевантним
Водећи проверавач за HACCP, ISO9001 и ISO 22000 стандарде сертификационих тела TÜV SÜD München и LL-C Praha (од 2012. до 2014. године)
Технички оцењивач Акредитационог тела Србије, Београд (од 2011. до данас). Преко 100 оцењивања и осведочења у компетентност проверавача у пољу прехранбене индустрије.
Сарадник акредитоване Лабораторије за испитивање прехранбених производа Технолошког факултета Нови Сад (од 2008. до данас)
Комисија за оцену квалитета производа од воћа и поврћа на Новосадском сајму (од 2016. до данас)
Развио је Сертификационо тело за сертификацију особа на Технолошком факултету Нови Сад. Руководилац је овог тела од његовог оснивања до данас.
Развио је или учествовао у развоју програма следећих обука: декларисање прехранбених производа, HACCP, ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025, ISO 22000. Организовао је укупно 160 стручних обука за стандарде система менаџмента са преко 1000 полазника.
Председник Удружења технолога прехранбене струке Србије, Београд (од 2012. до данас)
Члан радних група Привредне коморе Србије и Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Србије за израду прописа из области квалитета производа од воћа и поврћа.
Члан Комисије Института за стандардизацију Србије KS CASCO, Оцењивање усаглашености и менаџмент квалитетом
Члан Комисије Института за стандардизацију Србије KS E034-3, Воће, поврће и њихови производи

ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:

УНС – Универзитет у Новом Саду
ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад

ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:

ПИ – Прехрамбено инжењерство
Б – Биотехнологија
ФИ – Фармацеутско инжењерство
ХИ – Хемијско инжењерство
ИМ – Инжењерство материјала
МБХ – Микробиолошка безбедност хране

ВИД НАСТАВЕ:

П – предавања
В – вежбе
ДОН – други облици наставе
ИР/СИР – истраживачки рад
ОЧ – остали часови