



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

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Александра Н. Тепић Хорецки</b>			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет Нови Сад, 2000-			
Звање		Редовни професор			
Ужа научна област		Прехрамбено инжењерство			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
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	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
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
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
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.				
8.	Drašković Berger M., Vakula A., Tepić Horecki A., Rakić D., Pavlić B., Malbaša R., Vitas J., Jerković J., Šumić Z.: Cabbage				



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



## КЊИГА НАСТАВНИКА

	(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.
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. Food and Feed Research, 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			

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> 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**

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Александра С. Ранитовић</b>			
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			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
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	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
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
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
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).				



## 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., Stanojev, J., Bajac, B., Kovač, S., Tóth, E., Ristić, I., Tomić, A., Ranitović, A., Cvetković, D., Markov, S. (2021): Comprehensive profiling of microbiologically induced CaCO <sub>3</sub> 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  
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**

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Драгана В. Лукић</b>			
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			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
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	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
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	Б	МАС
8.	МВ2007	Пројектовање процеса третмана отпадних вода	П	Б	МАС
9.	МФ0011	Управљање отпадом и емисијама у фармацеутској индустрији	П	ФИ	МАС
10.	SM0033	Заштита квалитета воде за пиће	П	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
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
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 &amp; 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: 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

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Драгољуб Д. Цветковић</b>			
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			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
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	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
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
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
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 <sub>2</sub> extracts, Journal of supercritical fluids 218 (M22)				
2.	Đorđević N., Cvetković K., Stanojević J., Karabegović I., Savić D., Cvetković D. and Bojana Danilović (2025): Nanoencapsulation of <i>Ocimum basilicum</i> L. and <i>Satureja montana</i> L. Essential Oil Mixtures: Enhanced				



## КЊИГА НАСТАВНИКА

	Antimicrobial and Antioxidant Activity, Antibiotics, 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, Chem. Ind. Chem. Eng. Q. 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, Foods, 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. LWT-Food Science and Technology 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. Fermentation 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. International Journal of Environmental Research and Public Health 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 ( <i>h</i> -индекс)	2025 (25)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	1
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	91	Тренутно учешће на пројектима – међународни	-

#### Усавршавања

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.

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехранбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> 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**

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Јелена Д. Пејин</b>			
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			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
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	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
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
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
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. <i>Food Research International</i> 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. <i>Waste Management</i> 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. <i>Waste Management</i> 79, 153-163.
6.	Radosavljević, M., Pejin, 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., Pejin, 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., Pejin, 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., Pejin, 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., Pejin, 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 СЕЕПУС 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.

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство МБХ-Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> 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

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Јелена М. Продановић</b>			
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			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
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	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
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
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
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: Cultivars, Production and Uses</i> , 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.				



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



## КЊИГА НАСТАВНИКА

4.	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.
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. <i>Journal of Molecular Liquids</i> , 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. <i>Journal of Environmental Management</i> , 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. <i>Sustainability</i> , 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. <i>Sustainability</i> , 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
	МБХ-Микробиолошка безбедност хране	ОЧ – остали часови



## КЊИГА НАСТАВНИКА

**Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави**

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Катарина Г. Канурић</b>			
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			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
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	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
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
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
1.	Ilić, 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., Ilić, 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.				
3.	Degenek, J., Kanurić, K., Ilić, M., Vukić, D., Mrkonjić, Ž., Pavlić, B., Zeković, Z., Vukić, 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 Bioscience</i> , 56, 103161.				
4.	Vukić, V., Vukić, D., Pavlić, B., Ilić, M., Kocić-Tanackov, S., Kanurić, K., Bjekić, M., Zeković, Z. (2023): Antimicrobial potential of kombucha fresh cheese with the addition of sage ( <i>Salvia officinalis</i> L.) and its preparations. <i>Food &amp; Function</i> .				
5.	Vukić, V., Degenek, J., Kanurić, K., Vukić, D., Pavlić, B., Ilić, M., Kocić-Tanackov, S., Mrkonjić, Ž., Bulut, S., Zeković, Z. (2024): The Effect of <i>Thymus serpyllum</i> L. and Its Preparations on Reduction of <i>L. monocytogenes</i> and <i>S. aureus</i> in Kombucha Fresh Cheese. <i>Processes</i> , 12 (6), 1187.				
6.	Degenek, J., Kanurić, K., Ilić, M., Vukić, V., Vukić, D., Mrkonjić, Ž., Pavlić, B., Zeković, Z., Kocić-Tanackov, S.,				



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



## КЊИГА НАСТАВНИКА

	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), 28-40.
7.	Lazarević, J., Iličić, M., Peulić, T., Dragojlović, D., Kanurić, K., Popović, Lj., Lončarević, I. (2023): Comparison of the 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., Bječić, 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., Bječić, 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.	Bječić, 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.

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> 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	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 Bioscience</i> , vol 56, 103161



## КЊИГА НАСТАВНИКА

6.	Vukić, V., Vukić, D., Pavlić, B., Ilić, M., Kocić-Tanackov, S., Kanurić, K., Bjekić, 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., Ilić, 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., Ilić, M., Vukić, D., Kocić Tanackov, S., Pavlić, B., Bjekić, 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.	Bjekić, M., Ilić, 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, 2021. DOI: 10.15567/mljekarstvo.2021.0401
10.	Ilić, 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 ( <i>h</i> -индекс)	584 (15)	Тренутно учешће на пројектима – домаћи	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	33	Тренутно учешће на пројектима – међународни	
Усавршавања			
- Учешће у оквиру Ceerus 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 45 <sup>th</sup> 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:	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



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Сунчица Д. Коцић-Танацков</b>			
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			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
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	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
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
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
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., Mojović, 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., Mojović, 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				



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



## КЊИГА НАСТАВНИКА

	disinfectants based on hydrogen peroxide/peracetic acid and sodium hypochlorite interfere with the adhesion of <i>Escherichia coli</i> , <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

CEEPUS 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:

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



## КЊИГА НАСТАВНИКА

Табела 9.1 Научне и стручне квалификације наставника и задужења у настави

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Весна М. Вучуровић</b>			
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			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
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	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред. бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студије
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	Б	МАС
6.	SM0040	Микробиологија у технологији 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
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
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., Лазивић 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 ( <i>h</i> -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: 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

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Владимир М. Томовић</b>			
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			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
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	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
Ред бр.	Шифра предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	OP1001	Нутритивна и сензорска својства хране	П	ПИ	ОАС
2.	OP2004	Технологија меса	П	ПИ	ОАС
3.	OP2009	Технологија производа од меса	П	ПИ	ОАС
4.	OP2015	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
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
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., Kecejević, 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.				



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



## КЊИГА НАСТАВНИКА

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 cured pork and beef and dry-fermented sausages. <i>Fleischwirtschaft</i> , 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			

<b>ОЗНАКА ИНСТИТУЦИЈЕ:</b> УНС – Универзитет у Новом Саду ТФ НС – Технолошки факултет Нови Сад	<b>ОЗНАКА СТУДИЈСКОГ ПРОГРАМА:</b> ПИ – Прехрамбено инжењерство Б – Биотехнологија ФИ – Фармацеутско инжењерство ХИ – Хемијско инжењерство ИМ – Инжењерство материјала МБХ – Микробиолошка безбедност хране	<b>ВИД НАСТАВЕ:</b> 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

<b>Име, средње слово и презиме</b>		<b>Здравко М. Шумић</b>			
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			
<b>Академска каријера</b>					
	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Научна област</b>	<b>Ужа научна област</b>	
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	
<b>Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија</b>					
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
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>					
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.				
<b>Збирни подаци научне и стручне активности наставника</b>					
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