
Проф. др Небојша Ралевић

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 340/2-3/4
Датум: 17.12.2009. године
БЕОГРАД – ЗЕМУН
ТЈР

На основу члана 64. став 7. и , члана 65. Закона о високом образовању ("Службени гласник РС" бр. 76/2005 и 97/2008), члана 101-108. Статута Пољопривредног факултета, Изборно веће на Другој редовној седници (у школској 2009/10 години), одржаној дана 17.12.2009. године, утврђује

ПРЕДЛОГ
ОДЛУКЕ О ИЗБОРУ НАСТАВНИКА У ЗВАЊЕ И НА РАДНО МЕСТО
ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

1. **др Андреја Рајковић, бира се у звање и на радно место ванредног професора за ужу научну област: Управљање безбедношћу и квалитетом хране.**
2. По добијању Одлуке Универзитета у Београду, декан Факултета са именованим закључује Уговор о раду.
3. Именовани заснива радни однос на одређено време од 5 (пет) година.
4. Права, обавезе и одговорности из радног односа биће регулисани Уговором о раду.

Образложење

Декан Пољопривредног факултета је дана 20.05.2009. године, донео одлуку о објављивању конкурса за избор наставника и сарадника бр. 201/1 (један наставник за избор у звање доцента или ванредног професора) за ужу научну област: Управљање безбедношћу и квалитетом хране.

Конкурс је објављен у листу Послови, дана 03.06.2009. године

Решењем Изборног већа бр. 420/6-4/2 од 28.05.2009. године за припрему извештаја о пријављеним кандидатима, образована је Комисија у саставу:

1. др Радомир Радовановић, редовни професор Пољопривредног факултета у Београду,
2. др Драгојло Обрадовић, редовни професор Пољопривредног факултета у Београду,
3. др Милан Балтић, редовни професор Факултета ветеринарске медицине у Београду;

Комисија је прегледала конкурсни материјал, сачинила Извештај и исти доставила Изборном већу факултета, ради утврђивања предлога Одлуке о избору др Андреја Рајковића у звање ванредног професора за ужу научну област: Управљање безбедношћу и квалитетом хране.

Извештај Комисије је стављен на увид јавности дана 13.10.2009. г. (Обавештење бр. 22/718).

На Другој редовној седници Изборног већа Пољопривредног факултета, одржаној дана 17.12.2009. године (у школској 2009/10. г.), утврђен је **Предлог Одлуке да се др Андреја Рајковић изабере у звање и на радно место ванредног професора за ужу научну област: Управљање безбедношћу и квалитетом хране.**

ДЕКАН

проф. др Небојша Ралевић

Достављено:

Именованом, Универзитету у Београду, Институту за прехранбenu технологију и биохемију, Служби за опште, правне и кадровске послове (2).

**ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА
УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ**

**САЖЕТАК ИЗВЕШТАЈА КОМИСИЈЕ
О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ**

I - О КОНКУРСУ

Назив факултета: **Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет**
Ужа научна област: **Управљање безбедношћу и квалитетом хране**
Број кандидата који се бирају: **1 (један)**
Број пријављених кандидата: **2 (два)**
Имена пријављених кандидата: **А - др Др Татјана М. Бранков**
Б - др Андреја Н. Рајковић

II - О КАНДИДАТУ

А - Др Татјана М. Бранков

1. Основни биографски подаци

Име, средње име и презиме: **Татјана (Милан) Бранков**
Датум и место рођења: **18. јун 1975. године; Требиње, Босна и Херцеговина**
Установа где је запослен: **Европски универзитет**
Звање / радно место: **Доцент**
Научна област: **Није наведено**

2. Стручна биографија, дипломе и звања

Основне студије:

- Назив установе: **Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет.**
- Место и година завршетка: **Нови Сад, 1998.**

Магистеријум:

- Назив установе: **Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет.**
- Место и година завршетка: **Нови Сад, 2000.**
- Наслов магистарске тезе: **"Ефективност азотобактера у земљшту под усевом пшенице"**
- Ужа научна област: **Магистар пољопривредних наука.**

Докторат:

- Назив установе: **Универзитет у Новом Саду, Економски факултет, Суботица.**
- Место и година завршетка: **Суботица, 2008.**
- Наслов дисертације: **"Економске и етичке импликације дифузије генетски модификоване хране"**
- Ужа научна област: **Доктор економских наука**

Досадашњи избори у наставна и научна звања:

- **Доцент (Европски Универзитет)**

3. Објављени радови

Име и презиме	Звање у које се бира		Ужа научна област за коју се бира	
др Татјана М. Бранков	Доцент или ванредни професор		Управљање безбедношћу и квалитетом хране	
Научне публикације	Број публикација у којима је једини или први аутор		Број публикација у којима је аутор, а није једини или први аутор	
	пре последњег избора/реизбора	после последњег избора/реизбора	пре последњег избора/реизбора	после последњег избора/реизбора
Поглавље у књизи; прегледни чланак у часопису, у тематском зборнику радова, у монографији или едицији посвећеној одређеној научној области (P23 - категорија P61)	-	1	-	-
Рад у часопису међународног значаја (категорија P52)	-	2	-	-
Рад саопштен на на скупу међународног значаја штампан у целини (категорија P54)	-	1	-	-
Рад у научном часопису националног значаја објављен у целини (категорија P62)	-	2	-	2
Рад саопштен на на скупу националног значаја штампан у целини (категорија P65)	-	-	-	1
Рад саопштен на на скупу међународног значаја штампан у изводу (категорија P72)	-	-	-	1
Рад саопштен на скупу националног значаја штампан у изводу (категорија P73)	-	1	-	2
Стручне публикације	Број публикација у којима је једини или први аутор		Број публикација у којима је аутор, а није једини или први аутор	
	пре последњег избора/реизбора	после последњег избора/реизбора	пре последњег избора/реизбора	после последњег избора/реизбора
Уџбеник, практикум, збирка задатака или поглавље у публикацији те врсте са више аутора	-	1	-	-

Напомена: Списак часописа са SCI листе у којима је кандидат др Татјана М. Бранков објавила радове (поред назива часописа, у загради се наводе подаци о броју објављених радова и одговарајући импакт фактор часописа)

1. Plant Disease (1; 1.47); 2. European Journal of Plant Pathology (1; 1.48).

4. Оцена резултата научног и истраживачког рада

Током досадашњег научног и стручног рада, **др Татјана М. Бранков** је самостално и у сарадњи са другим ауторима објавила **12 научних и стручних радова, једну монографију** (*"Characterization of two grapevine leafroll-associated virus 4 isolates: Kouds Y252 and Koussan DD8"*) и једну стручну књигу (*"Маслинарство - традиција и савремене тенденције"*).

До сада није учествовала у реализацији научно-истраживачких и академских пројеката.

Остварила је укупан коефицијент научне компетентности од **15,6** - при чему су **2 рада** објављена у часописима са **SCI** листе. До сада је остварила **3** студијска боравка на угледним иностраним универзитетима.

5. Оцена резултата у обезбеђивању научно-наставног подмлатка

Нема резултата у обезбеђивању научно-наставног подмлатка.

6. Оцена резултата педагошког рада

Др Татјана М. Бранков наводи да од 2009. године ради у звању доцента на Европском Универзитету.

7. Оцена о ангажовању у развоју наставе и других делатности високошколске установе

Др Татјана М. Бранков до сада није имала искуство у организацији и извођењу универзитетске наставе, при чему од 2009. године ради у звању доцента на Европском Универзитету.

II - О КАНДИДАТУ

Б - Др Андреја Н. Рајковић

1. Основни биографски подаци

Име, средње име и презиме: **Андреја (Ненад) Рајковић**

Датум и место рођења: **25.децембар 1975.; Београд, Република Србија**

Установа где је запослен: **Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent**

Звање / радно место: **Виши научни сарадник**

Научна област: **Управљање безбедношћу и квалитетом хране**

2. Стручна биографија, дипломе и звања

Основне студије:

- Назив установе: **Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет.**
- Место и година завршетка: **Београд, 2001.**

Магистеријум:

- Назив установе: **Faculty of Agricultural and Applied Biological Science, University of Gent, Belgium**
- Место и година завршетка: **Gent, Belgium, 2002.**
- Наслов магистарске тезе: **"Challange Testing of *Listeria monocytogenes* in Meat Products"**
- Ужа научна област: **Master of Science in Food Science and Technology**

Докторат:

- Назив установе: **Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, Belgium.**
- Место и година завршетка: **Gent, Belgium, 2006.**
- Наслов дисертације: **"Biological and Imuno-molecular Methods for Monitoring of *Bacillus cereus* Emetic Toxin and *Staphylococcus aureus* Enterotoxin".**
- Ужа научна област: **Доктор биотехничких наука - област прехранбено-технолошких наука**

Досадашњи избори у наставна и научна звања: **Виши научни сарадник (Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent,Belgium)**

3. Објављени радови

Име и презиме	Звање у које се бира		Ужа научна област за коју се бира	
др Андреја Н. Рајковић	Доцент или ванредни професор		Управљање безбедношћу и квалитетом хране	
Научне публикације	Број публикација у којима је једини или први аутор		Број публикација у којима је аутор, а није једини или први аутор	
	пре последњег избора/реизбора	после последњег избора/реизбора	пре последњег избора/реизбора	после последњег избора/реизбора
Поглавље у књизи; прегледни чланак у водећем часопису, у тематском зборнику радова, у монографији или едицији посвећеној одређеној научној области (P21 - категорија P51)	-	3	-	-
Поглавље у књизи; прегледни чланак у часопису, у тематском зборнику радова, у монографији или едицији посвећеној одређеној научној области (P22 - категорија P52)	-	1	-	1
Рад у водећем часопису међународног значаја I (категорија P51-а)	-	1	-	1
Рад у водећем часопису међународног значаја II (категорија P51-б)	-	4	-	8
Рад у часопису међународног значаја (категорија P52)	-	4	-	3
Рад у научном часопису националног значаја објављен у целини (категорија P62)	-	-	-	1
Рад саопштен на на скупу међународног значаја штампан у изводу (категорија P72)	-	1	-	1
Стручне публикације	Број публикација у којима је једини или први аутор		Број публикација у којима је аутор, а није једини или први аутор	
	пре последњег избора/реизбора	после последњег избора/реизбора	пре последњег избора/реизбора	после последњег избора/реизбора
Уџбеник, практикум, збирка задатака или поглавље у публикацији те врсте са више аутора	-	-	-	1

Напомена: Списак часописа са SCI листе у којима је кандидат др Андреја Н. Рајковић објавио радове (поред назива часописа, у загради се наводе подаци о броју објављених радова и одговарајући импакт фактор часописа)

1. Applied and Environmental Microbiology (2; 4,004); 2. International Journal of Food Microbiology (6; 2,581); 3. Trends in Food Science and Technology (1; 2,501); 4. Journal of Microbiological Methods (1; 2,153); 5. Food Microbiology (4; 2,039); 6. Journal of Food Protection (2; 1,886); 7. Innovative Food Science and Emerging Technologies (1; 1,713); 8. Letters in Applied Microbiology (1; 1,623); 9. International Journal of Food Science and Technology (1; 0,941); 10. Journal of Muscle Foods (1; 0,532).

4. Оцена резултата научног и истраживачког рада

Током досадашњег научног и стручног рада, др Андреја Н. Рајковић је самостално и у сарадњи са другим ауторима објавио 22 научна и стручна рада, 1 универзитетски уџбеник (*одлука Одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета Универзитета у Београду бр.48/XI-2/3 од 25.06. 2009. - ISBN 978-86-7834-078-9*) и 5 поглавља у међународним публикацијама (*књигама*); одржао је 11 предавања по позиву на међународним скуповима, 10 излагања на међународним скуповима (2 објављена као *продужени сажетци*), а имао је и 13 постер презентација на међународним скуповима. Током досадашњег научно-истраживачког рада, остварио је укупан коефицијент научне компетентности од **115,5** - при чему је **20 радова** објављено у часописима са **SCI** листе. Такође, учествовао је у реализацији **12** научно-истраживачких и академских пројеката.

Поред наведеног, др Андреја Н. Рајковић је члан издавачког одбора Међународног часописа за микробиологију хране (*International Journal of Food Microbiology*), рецензент научних часописа са SCI листе (*Applied and Environmental Microbiology; Food Science and and Technology; Journal of Dairy Research; Foodborne Pathogens and Disease*) и регистровани консултант европске банке за обнову и развој, пословно-саветодавна служба Србије (*European Bank for Reconstruction and Development - Business Advisory Service Serbia*). До сада је остварио 5 (пет) студијских боравака на угледним иностраним универзитетима.

5. Оцена резултата у обезбеђивању научно-наставног подмлатка

Др Андреја Рајковић је на Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, Belgium, био (*или је тренутно*) коментор 3 PhD дисертације и 7 MSc теза, а учествовао је у одбрани 5 MSc теза (*приложена изјава/потврда професора*).

6. Оцена резултата педагошког рада

У периоду 2002-2009 година, кандидат др Андреја Рајковић је учествовао у извођењу наставе на Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent из следећих предмета у области управљања безбедношћу и квалитетом хране: *Food microbiology and analysis; Food microbiology and food preservation; Food safety; Microbiological food safety and analysis* (*приложене изјаве/потврде одговорних професора*).

7. Оцена о ангажовању у развоју наставе и других делатности високошколске установе

Током дужег боравака и рада на Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, кандидат др Андреја Рајковић је активно учествовао у извођењу наставе из више дисциплина у области управљања безбедношћу и квалитетом хране. Такође, активно је учествовао у формирању и развоју **научно-наставног подмлатка** (*приложено 6 изјава/потврда и веома повољних оцена одговорних професора*).

III - ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Комисија констатује да оба пријављена кандидата испуњавају конкурсом захтеване услове. При томе, кандидат **др Андреја Н. Рајковић** је, у односу на другог кандидата др Татјану М. Бранков, остварио значајно боље резултате у оквиру досадашњих научно-истраживачких, наставно-педагошких и стручних активности. Укупан коефицијент научне компетентности **др Андреје Н. Рајковића** је **115,5** - при чему је **20 радова** објавио у часописима са **SCI** листе. Такође, учествовао је у реализацији **12 научно-истраживачких пројеката**. На Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, Belgium је учествовао у организацији и извођењу вежбања и наставе из више дисциплина у области управљања безбедношћу и квалитетом хране. Поред тога, био је (*или је још увек*) **коментор 3 PhD дисертације и 7 MSc теза**, а у својству члана комисије учествовао је у **одбрани 5 MSc теза**. Коаутор је универзитетског **уџбеника** "Управљање безбедношћу у процесима производње хране" и **5 поглавља у међународним публикацијама (књигама)**. Одржао је **11 предавања по позиву на међународним скуповима**. Остварио је **5 студијских боравака** на угледним иностраним универзитетима. Члан је **издавачког одбора** Међународног часописа за микробиологију хране (*International Journal of Food Microbiology*), **рецензент научних часописа са SCI листе** (*Applied and Environmental Microbiology; Food Science and Technology; Journal of Dairy Research; Foodborne Pathogens and Disease*) и **регистровани је консултант** европске банке за обнову и развој, пословно-саветодавна служба Србије (*European Bank for Reconstruction and Development - Business Advisory Service Serbia*).

Поред веома богате и успешне научно-истраживачке, наставно-педагошке и стручне активности, у раду др Андреје Н. Рајковића посебно се истиче вишегодишњи **практичан рад** у погонима прехранбене индустрије у области увођења, праћења, унапређења перформанси и оцене усаглашености савремених **система управљања безбедношћу и квалитетом**. Евидентна је оријентација кандидата да кроз стална усавршавања, бројне (*а различите*) међународно признате обуке, систематски ради на повећању сопствене компетентности. Мада веома млад, др Андреја Н. Рајковић (*34 године*) се несумњиво развио у искусног научног радника, педагога и стручњака у области управљања безбедношћу и квалитетом у процесима производње хране - веома цењеног како у земљи тако и у иностранству.

Ценећи укупан досадашњи рад, Комисија сматра да кандидат др Андреја Н. Рајковић у потпуности испуњава све услове предвиђене Законом о Универзитету и Статутом Пољопривредног факултета у Београду за избор у звање ванредног професора, па предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета у Београду да др Андреју Н. Рајковића, изабере у звање ванредног професора за ужу научну област Управљање безбедношћу и квалитетом хране.

У Београду,
10. јуна 2009. године

Чланови Комисије:

1. Др Радомир Радовановић, редовни професор
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
(ужа научна област: управљање безбедношћу
и квалитетом хране; наука о месу)
2. Др Драгојло Обрадовић, редовни професор
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
(ужа научна област: технолошка микробиологија)
3. Др Мила Балтић, редовни професор
Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду
(ужа научна област: хигијена и технологија меса)

ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета (**бр.420/6-4/2 од 28.05.2009**) именовани смо у Комисију за оцену кандидата пријављених на расписани конкурс за избор једног наставника у звање **доцента или ванредног професора** за ужу научну област **Управљање безбедношћу и квалитетом хране**.

Прегледом достављеног материјала констатовали смо да је поменути конкурс одлуком Декана (**бр. 201/1 од 20.05.2009**) објављен у огласним новинама националне службе за запошљавање "Послови" 03.јуна 2009. и да су се на конкурс пријавила **два кандидата** (*наведени према азбучном реду*)

др Татјана М. Бранков (*пријава бр.201/25 од 17.06.2009*)

и

др Андреја Н. Рајковић (*пријава бр.201/9 од 12.06.2009*).

На основу прегледа пријава и остале приложене документације, констатовали смо да оба кандидата у потпуности испуњавају конкурсом захтеване услове и подносимо следећи

ИЗВЕШТАЈ

01 - др Татјана М. Бранков

А. Биографски подаци

Др Татјана М. Бранков (*рођ. Папић*) доцент, рођена је 18. јуна 1975. године у Требињу (БиХ). Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду (*смер Заштита биља*) уписала је 1993/94 школске године, а завршила 24.12.1998. године са просечном оценом током студија 9,34 и оценом на дипломском испиту 10. Тиме је стекла стручни назив **дипломирани инжењер пољопривреде**.

Последипломске студије је уписала 1998/99. школске године на Пољопривредном факултету Универзитета у Н.Саду. Магистарску тезу је одбранила 25.12.2000. године и тако стекла академски назив **магистар пољопривредних наука**.

На International center for Advanced Mediterranean Agronomic Studies у Барију, Италија (2001-2003) завршила је усавршавање као најбољи Master Course студент ("*Characterization of two grapevine leafroll-associated virus 4 isolates: Kouds Y252 and Koussan DD8*"). Поред овога, током 2005., кандидаткиња је успешно обавила два усавршавања у САД: Norman E. Bourlag International Agricultural Science and Technology Fellows Program (*четри недеље*), као и тродневну обуку "*Developing and Implementing HACCP Plans for the Meat Industry Course*" на Texas A&M University, Department of Animal Science.

Докторску дисертацију је одбранила је 10.новембра 2008. године на Економском факултету у Суботици Универзитета у Новом Саду, и тиме стекла научни степен **доктор економских наука**.

У пријави кандидаткиња наводи да је до сада стекла следећа радна искуства:

- Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Црне Горе (1999-2000);
- Биотехнички институту, Подгорица - истраживач сарадник (2000-2003);
- Министарство за међународне економске односе СЦГ - виши саветник (2004-2006);
- Министарство економије Србије - саветник (2006-2008);
- Европски Универзитет - доцент (2009 -).

Б. Дисертације

Магистарска теза: "Ефективност азотобактера у земљшту под усевом пшенице" (одбрањена 25.12.2000. године) - академски назив **магистар пољопривредних наука**.

Докторска дисертација: "Економске и етичке импликације дифузије генетски модификоване хране" (одбрањена 10.11.2008) - научни степен **доктор економских наука**.

В. Наставна делатност

Кандидаткиња наводи да од 2009. године ради у звању доцента на Европском Универзитету.

Г. Научна делатност

Током досадашњег научног и стручног рада, **др Татјана М. Бранков** је самостално и у сарадњи са другим ауторима објавила **12 научних и стручних радова, једну монографију** - *"Characterization of two grapevine lefroll-associated virus 4 isolates: Kouids Y252 and Koussan DD8"* (редни број списка објављених радова 6) и **једну стручну књигу** - *"Маслинарство - традиција и савремене тенденције"* (11).

Седам радова су објављени у целини: три научна рада се одне на истраживања гљива (рад из списка 4) и вируса у примарној пољопривредној (воћарској) производњи (7- *Impact Factor*=1.47; 15 - *IF*=1.48). Три стручна рада обухватају различиту проблематику генетски модификованих организама (12; 13; 14), док један рад третира питање квалитета хране као фактора конкурентности (11).

Шест радова је саопштено на домаћим и међународним скуповима, а објављени су у целини (3) или виду кратких садржаја (1; 2; 8; 9).

На основу увида у расположиве резултате досадашње научне и стручне активности, а према критеријумима који је усвојио Сенат Универзитета у Београду (на седници одржаној 20.02.2008.), др Татјана Бранков је до сада остварила **укупан коефицијент научне компетентности 15,6** ($P_{23}=1$; $P_{52}=6$; $P_{54}=1$; $P_{62}=6$; $P_{65}=0,5$; $P_{72}=0,5$; $P_{73}=0,6$). Списак свих објављених радова даје се у прилогу овог Извештаја.

Д. Стручна делатност

Осим информација о досадашњем кретању у служби, кандидаткиња у пријави не наводи друге податке о стручним активностима.

Ђ. Остале активности од значаја

Не наводе се.

А. Биографски подаци

Др Андреја Рајковић је рођен 25.12.1975. године у Београду (Р.Србија). Пољопривредни факултет Универзитета у Београду (Одсек за *прехрамбену технологију, група Технологија анималних производа*) уписао је 1995/96 школске године, а завршио 16.10.2001. године са просечном оценом током студија 9,65 и оценом на дипломском испиту 10 (*тема: "Анализа ризика и критичне контролне тачке: пример могућег модела за примарно обрађене и охлађене говеђе полутке/четвртине"*). Тиме је стекао стручни назив **дипломирани инжењер прехрамбене технологије - анималних производа**.

Последипломске студије (*мастер*) је завршио на Faculty of Agricultural and Applied Biological Science, University of Gent, Белгија (2001-2002). Тезу је одбранио 2002. године и тако стекао академски назив **Master of Science in Food Science and Technology** (*мастер науке о храни и технологији*).

Докторску дисертацију је одбранио 2006. године на Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, Белгија и тиме стекао научно звање **Doctor of Applied Biological Science**. На основу одлуке Комисије Универзитета за признавање страних високошколских исправа (*бр.06-613-819/3 од 08.05.2009.*), Решењем Ректора Универзитета у Београду (*бр.06-613-819/4 од 16.06.2009.*), диплома др Андреје Рајковића стечена на Универзитету у Генту, Белгија, призната је као диплома докторских студија са научним звањем **доктор биотехничких наука - област прехрамбено-технолошких наука**.

У пријави кандидат наводи да је у периоду од 2002. до 2007. године, на Универзитету Генту (*University of Gent*), Белгија, обавио додатне обуке (*усавршавања*) у областима: Микробиологија хране; Примењена микробиолошка систематика; Управљање квалитетом и анализа ризика; Статистичке методе; Анализа патогена у храни применом *microarray* технике.

Тренутно, кандидат је ангажован на Универзитету у Генту у звању вишег научног сарадника (www.Ugent.be) и директор је центра знања Food Experts у Генту (www.FoodExperts.eu).

Др Андреја Рајковић **говори енглески и холандски (фламандски)** језик, активно се служи **руским**, а поседује основна знања **немачког и француског** језика.

Кандидат наводи активно коришћење рачунара (*MS Office - Word; Exel; PowerPoint; Access; Outlook; Project; Visio; Adobe Photoshop; Reference Manager; Risk for Risk Modeling; Image Analysis Software*) и знања у области програмирања (*php; html; MySQL*).

Б. Дисертације

Магистарска теза: "Challenge Testing of *Listeria monocytogenes* in Meat Products" (*одбрањена 2002. године; Faculty of Agricultural and Applied Biological Science, University of Gent, Belgium*); дипломирао са великим признањем и стекао академски назив **Master of Science in Food Science and Technology**.

Докторска дисертација: "Biological and Imuno-molecular Methods for Monitoring of *Bacillus cereus* Emetic Toxin and *Staphylococcus aureus* Enterotoxin" (одбрањена 2006. године; Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, Belgium); дисертација је оцењена као одлична и тиме је стекао научни степен **Doctor of Applied Biological Science**, односно према решењу о признању Ректора Универзитета у Београду - доктор биотехничких наука - област прехранбено-технолошких наука.

В. Наставна делатност

Кандидат наводи да је у периоду од 2002/2003 до 2009. године био ангажован у извођењу различитих облика наставе на Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, Belgium (приложене изјаве професора), и то:

Период (школска година)	Назив предмета и одговорни професор	Студијски програм	Ангажовање др Андреје Рајковића (део, h)	Подаци о времену студирања (h)			
				настава теорија	настава пракса	време	ECTS
2002/03 до 2009/10	Food microbiology and analysis <i>Prof.dr.ir Frank Devlieghere</i>	Master of Science in Food Technology	6	30	60	175	7
2002/03 до 2009/10	Food microbiology and food preservation <i>Prof.dr.ir Frank Devlieghere</i>	Master in Bio-engineering Science	6	30	30	135	5
2002/03 до 2009/10	Food safety <i>Prof.dr.ir Mieke Uyttendaele</i>	Master in nutrition and rural development	с в е	30	15	120	4
2002/03 до 2009/10	Microbiological food safety and analysis <i>Prof.dr.ir Mieke Uyttendaele</i>	Master in Bio-engineering Science	с в е	30	30	135	5

Поред наставе на Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, Belgium, кандидат др Андреја Рајковић је држао наставу/обуке из области управљања безбедношћу и квалитетом хране, и то:

- Tempus Project "Food Management" (Zagreb, Croatia, 2006/2007): HACCP and GMP; Microbial foodborne hazards; Foodborne bacterial toxins and Food Safety; Risk Assessment of Foodborne Intoxicants (15h наставе и 5h вежбања)
- Tempus Project "Food Safety and Quality" (Belgrade/Gent, 2004/2005): HACCP and GMP; Microbial foodborne hazards; Foodborne bacterial toxins and Food Safety; Risk Assessment of Foodborne Intoxicants;
- ITP Food Sanitary Safety (Rennes, France, 2007/2008): HACCP/GMP (6h наставе);
- ITP Food Sanitary Safety (Gent, Belgium, 2003/04/08): Foodborne bacterial toxins and Food Safety; Risk Assessment of Foodborne Intoxicants (10h наставе и 5h вежбања)
- CEEPUS Summer School (Budapest, Hungary, 2007): Hygienic Design and GHP; GMP in Food Processing;
- Food Safety Curricula (Banja Luka, RS/BiH, 2003; Moscow, Russia, 2009).

Поред наставе, др Андреја Рајковић је стицао искуства кроз следеће активности:

- 1999-2000 (*Leuven, Belgium*) - потпредседник IAAS (одговоран за финансије и издавачку делатност; главни уредник часописа IAAS World – ISSN 0789-8355; 15 међународних састанака - FAO; UNESCO; ICA - у Европи, Азији и Ј.Америци);
- 2002-2006 (*University of Gent, Belgium*) - научни сарадник и докторант (истраживачки рад на изради докторске дисертације; саветодавне услуге у вези HACCP концепта, добре броизвођачке и добре хигијенске праксе; екстерне обуке и универзитетска настава у области безбедности хране);
- 2002-2009 (*University of Gent, Belgium*) - научно-истраживачки рад (у оквиру ЕУ пројекта бр.007081 *Pathogen Combat*); држање наставе на University of Gent, Belgium и екстерних обука у области безбедности хране.

Г. Научна делатност

Током досадашњег научног и стручног рада, др Андреја Рајковић је самостално и у сарадњи са другим ауторима објавио

- 22 научна и стручна рада,
- 1 универзитетски уџбеник (одлука Одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета Универзитета у Београду бр.48/XI-2/3 од 25.06.2009.године - ISBN 978-86-7834-078-9),
- 5 поглавља у међународним публикацијама (књигама),
- 11 предавања по позиву на међународним скуповима,
- 10 излагања на међународним скуповима (2 објављена као продужени сажетци) и
- 13 постер презентација на међународним скуповима.

Од научних и стручних радова (укупно 22), највећи део (20 радова) је објављен у часописима са **SCI листе** (*JCR Science Edition, 2007*):

Назив часописа са SCI листе	Број радова у часописима са SCI листе	"Impact factor" часописа са SCI листе	Коефицијент	
			појед.	укупно
Applied and Environmental Microbiology	2	4,004	8	16
International Journal of Food Microbiology	6	2,581	5	30
Trends in Food Science and Technology	1	2,501	5	5
Journal of Microbiological Methods	1	2,153	5	5
Food Microbiology	4	2,039	5	20
Journal of Food Protection	2	1,886	3	6
Innovative Food Sci. and Emerging Technol.	1	1,713	3	3
Letters of Applied Microbiology	1	1,623	3	3
Int. Journal of Food Science and Technology	1	0,941	3	3
Journal of Muscle Foods	1	0,532	3	3
УКУПНО	20	-	-	94

У часописима ван SCI листе су објављена 2 рада:

Назив часописа	Број радова у часописима	Коефицијент	
		појед.	укупно
Tehnologija mesa	1	1.5	1.5
New Food	1	3	3
УКУПНО	2		4,5

Остали објављени или саопштени/презентовани радови (20) су:

Објављени или саопштени радови	Број радова	Коефицијент	
		појед.	укупно
Поглавља у међунар.публикацијама (P21)	3	4	12
Поглавља у међунар.публикацијама (P22)	2	2	4
Продужени сажетак са међународ.скупова	2	0,5	1,0
Постер презентац.на међунар.скуповима	13	-	-
УКУПНО	20	-	17

Највећи број научних радова кандидата др Андреје Рајковића се односи на управљање безбедношћу у процесима производње хране. Проучавања углавном обухватају биолошке опасности, пре свега најзначајније патогене бактерије присутне намирницама, опасне по здравље и живот потрошача. Тако су предмет испитивања утицаји различитих услова и третмана на динамику пораста, инактивацију, деконтаминацију и реанимацију бактерије *Listeria monocytogenes* (**радови из списка 2; 3; 8; 9; 14; 20**). Део истраживања (укључујући и докторску дисертацију) обухвата проучавање биолошких и имуно-молекуларних метода за мониторинг *Bacillus cereus* Emetic токсина и *Staphylococcus aureus* Enterо токсина на различитим подлогама/храни (**15; 16; 17; 18**), отпорност *Bacillus cereus* Emetic токсина "cereulide" на различите топлотне третмане (**6**), затим ефикасност деградације N-acyl-L-homoserine lactones од стране *Bacillus cereus* на лабораторијским културама и екстракту свињског меса (**12**), као и антимикробни ефекат који на *Bacillus Cereus* и *Bacillus cirvulans* испољавају "nisin" и "carvacrol" у парадајз пасти (**19**). Неколико радова се односи испитивање утицаја различитих третмана (*lactic acid; neutralized electrolyzed oxidising water; chlorine dioxide*) и измењених услова (*t; pH; MAP*), на преживљавање и раст *Escherichia coli* O:157:H7 (**4**), односно на отпорност патогена *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O:157:H7 и *Campylobacter jejuni* (**5; 11**). Део радова обухвата проучавање примене различитих услова и третмана на ефикасност и ефективност конзервисања намирница (**1**), услова складиштења јабука на стварање *ratulina* ширењем плесни *Penicillium* (**10**), као и могућности компјутерске методе детекције "cereulide" токсина (**13**). Најзад, део истраживања се односи на утицај различитих поступака сољења (*количина коришћене соли и третмани при сољењу*) на сензорна својства сувомеснатих производа (**7**).

На основу увида у расположиве резултате досадашње научне и стручне активности, а према критеријумима који је усвојио Сенат Универзитета у Београду (на седници одржаној 20.02.2008.), др Андреја Рајковић је до сада остварио **укупан коефицијент научне компетентности 115,5** (P21=12; P22=4; P51-a=16; P51-b=60; P52=21; P62=1,5; P72=1,0). Списак радова је у прилогу Извештаја.

Поред наведеног, кандидат др Андреја Рајковић је успешно учествовао у реализацији **12 (дванаест)** научно-истраживачких и академских пројеката, и то:

- 3 пројекта које је финансирало Министарство јавног здравља Белгије;
- 3 Темпус пројекта (*Food Management, 2006-2008; Master in Food Quality and Food Safety, 2004-2005; BalkanNet, 2002*);
- 2 IAAS пројекта (*Азијско-пацифичке перспективе у пољопривреди у новом миленијуму – Bogor, Indonesia, 2000-2001; Вода - изазов за нови век – Mexico, јули-август, 2000*);
- 2 пројекта финансирана из посебног истраживачког фонда *University of Gent* (*Развој имунолошко-квантитативне PRC технике за одређивање Bacillus cereus токсина, 2002-2006; Кинетика раста, експресија гена и производња токсина Bacillus cereus у танком цреву*);
- 1 пројекат који је финансирао UNESCO (*UNESCO World Scholar programme*);
- 1 Оквирни пројекат ЕУ (*Pathogen Combat, 2005-2010*).

Д. Стручна делатност

Током досадашњег рада, у циљу научног и стручног усавршавања, кандидат др Андреја Рајковић је обавио више студијских боравака у иностранству, и то:

- Универзитет у Генту, Белгија (*8 година у континуитету, 2001-2009*);
- Универзитет у Лијежу, Белгија (*мај-јун, 2003; јун, 2005*);
- CONGEN, Берлин, Немачка (*октобар, 2007*);
- Универзитет у Копенхагену, Данска (*мај-јун, 2007; октобар-новембар, 2008*);
- Универзитет у Бургосу, Шпанија (*април, 2009*).

Поред овога, др Андреја Рајковић је био (*или је*) коментор 3 PhD дисертације и 7 MSc теза, а учествовао је у одбрани 5 MSc теза (*приложена изјава/потврда професора*).

Ђ. Остале активности од значаја

На крају наводимо да је кандидат др Андреја Рајковић

- регистровани консултант европске банке за обнову и развој, пословно-саветодавна служба Србије (*European Bank for Reconstruction and Development - Business Advisory Service Serbia*),
- члан издавачког одбора Међународног часописа за микробиологију хране (*International Journal of Food Microbiology*),
- рецензент научних часописа са SCI листе: (*Applied and Environmental Microbiology; Food Science and and Technology; Journal of Dairy Research; Foodborne Pathogens and Disease*).

Е. ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ

Узимајући у обзир укупне резултате оба пријављена кандидата (*др Татјана Бранков и др Андреја Рајковић*), остварене у научно-истраживачкој и стручној активности, пре свега у области Управљања безбедношћу и квалитетом хране, Комисија констатује да **др Андреја Н. Рајковић**, у односу на другог кандидата др Татјану М. Бранков, има значајне предности:

- На основним студијама (*Пољопривредни факултет*) је завршио Одсек за прехранбену технологију, група Технологија анималних производа са већом просечном оценом током студија - 9,65
(*др Татјана Бранков је завршила Пољопривредни факултет, смер Заштита биља, са нешто нижом просечном оценом током студија - 9,34*);
- Последипломске студије је завршио на Faculty of Agricultural and Applied Biological Science, University of Gent, Belgium и стекао академски назив **Master of Science in Food Science and Technology**
(*др Татјана Бранков је последипломске студије завршила на Пољопривредном факултету Универзитета у Новом Саду и стекла академски назив **магистар пољопривредних наука***);
- Докторску дисертацију је одбранио на Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, Belgium и стекао научни степен Doctor of Applied Biological Science, односно према решењу о признању Ректора Универзитета у Београду - **доктор биотехничких наука - област прехранбено-технолошких наука**
(*др Татјана Бранков је докторску дисертацију одбранила на Економском факултету у Суботици Универзитета у Новом Саду, и тиме стекла научни степен **доктор економских наука***);
- На Faculty of Bioscience Engineering, University of Gent, Belgium је учествовао у организацији и извођењу вежбања и наставе из више дисциплина у области управљања безбедношћу и квалитетом хране. Поред тога, био је (*или је још увек*) коментор 3 PhD дисертације и 7 MSc теза, а учествовао је у одбрани 5 MSc теза - *приложене одговарајуће изјаве/потврде одговорних професора*
(*др Татјана Бранков од 2009. год. ради у звању доцента на Европском универзитету*);
- Током досадашњег научно-истраживачког рада, остварио је укупан коефицијент научне компетентности од **115,5** - при чему је **20 радова** објављено у часописима са **SCI** листе
(*др Татјана Бранков је до сада остварила укупан коефицијент научне компетентности од 15,6 - при чему су 2 рада објављена у часописима са **SCI** листе*);
- Учествовао је у реализацији **12** научно-истраживачких и академских пројеката
(*др Татјана Бранков до сада није учествовала у реализацији научно-истраживачких пројеката*);
- Коаутор је универзитетског уџбеника "Управљање безбедношћу у процесима производње хране" (у штампи - одлука Одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета Универзитета у Београду бр.48/XI-2/3 од 25.јуна 2009. године - ISBN 978-86-7834-078-9)
(*др Татјана Бранков до сада није била аутор/коаутор универзитетског уџбеника*);
- Објавио је 5 поглавља у међународним публикацијама (*књигама*)
(*др Татјана Бранков је до сада објавила једну монографију и једну стручну књигу - о маслинарству*);
- Одржао је 11 предавања по позиву на међународним скуповима
(*др Татјана Бранков није држала предавања по позиву на међународним скуповима*);
- Остварио 5 (пет) студијских боравака на иностраним универзитетима
(*др Татјана Бранков је до сада остварила 3 студијска боравака на иностраним универзитетима*);
- Говори два језика - **енглески** и **холандски**, активно се служи **руским** језиком, а користи и основна знања **француског** и **немачког** језика
(*др Татјана Бранков користи основно знање **енглеског** језика*).

Поред наведеног, др Андреја Н. Рајковић је

- члан издавачког одбора Међународног часописа за микробиологију хране (*International Journal of Food Microbiology*),
- рецезент научних часописа са SCI листе (*Applied and Environmental Microbiology*; *Food Science and Technology*; *Journal of Dairy Research*; *Foodborne Pathogens and Disease*) и
- регистровани консултант европске банке за обнову и развој, пословно-саветодавна служба Србије (*European Bank for Reconstruction and Development - Business Advisory Service Serbia*).

Поред веома богате и успешне научно-истраживачке, наставно-педагошке и стручне активности, у раду др Андреје Н. Рајковића посебно се истиче вишегодишњи практичан рад у погонима прехрамбене индустрије у области увођења, праћења, унапређења перформанси и оцено усаглашености савремених система управљања безбедношћу и квалитетом. Уз евидентна стална усавршавања и увећање сопствене компетентности, кроз бројне, а различите, међународно признате обуке, мада веома млад, др Андреја Н. Рајковић (34 године) се несумњиво развио у искусног научног радника, педагога и стручњака у области управљања безбедношћу и квалитетом у процесима производње хране - веома цењеног како у земљи тако и у иностранству.

Ценећи укупан досадашњи рад, Комисија сматра да кандидат др Андреја Н. Рајковић у потпуности испуњава све услове предвиђене Законом о Универзитету и Статутом Пољопривредног факултета у Београду за избор у звање ванредног професора, па предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета у Београду да др Андреју Н. Рајковића, изабере у звање ванредног професора за ужу научну област Управљање безбедношћу и квалитетом хране.

У Београду,
10. јуна 2009. године

Чланови Комисије:

1. Др Радомир Радовановић, редовни професор
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
(ужа научна област: управљање безбедношћу
и квалитетом хране; наука о месу)
2. Др Драгојло Обрадовић, редовни професор
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
(ужа научна област: технолошка микробиологија)
3. Др Мила Балтић, редовни професор
Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду
(ужа научна област: хигијена и технологија меса)

ПРИЛОГ 01: Списак објављених радова др Татјане Бранков

1. Papić T. Govedarica, M., Milošević, N., Milošev, D., Protić, R., Djurić N. (2002): Efektivnost Diazotrofa kod pšenice. Savjetovanje agronoma Republike Srpske sa međunarodnim učešćem: "Valorizacija resursa za proizvodnju hrane u Republici Srpskoj", Zbornik sazetaka, Teslić, str. 22.
2. Djukić, D., Vučinić, Z., Mandić, L., Spalević, Papić, T. (2000): Spatial and time variations in the number of fungi in the air of vine orchard. "Microbiologia Balkanica", First Balkan Conference of Microbiology, 5-9 October, Plovdiv-Bulgaria, s. 114, 1999.
3. Govedarica M., Milošević N., Jarak M., Djurić S., Konstatinović B., Papić, T. (2000): Uticaj herbicida na mikrobiološku aktivnost u rizosfernom zemljištu pod uslevom pšenice. XI jugoslovenski simpozijum o zaštiti bilja, sa međunarodnim učešćem, 4-9. 12. 2000. Zlatibor.
4. Djukić, D., Vučinić, Z., Mandić, L., Spalević, V., Papić, T., Nikčević, S. (2000): Spatial and time variations in the number of fungi in the air of vine orchard. *Poljoprivreda i šumarstvo*. Vol 46, 1-2, 53-60. YU ISSN:0554-5579
5. Papić T., Govedarica M., Protić R., Djurić N., Milošev D. (2002): Application of diazotrof in biotechnology of wheat (2002). ISIRR 2002 6th International Symposium Interdisciplinary Regional Research Hungar – Romania – Yugoslavia. Universitas Studiorum Neoplantensis. http://www.ns.ac.yu/stara/novosti_dogadjaji/ISIRR/2002/Programme.pdf
6. Papić T. (2003): Characterization of two grapevine leafroll-associated virus 4 isolates: Koulsi Y252 and Koussan DD85. CIHEAM-IAMB.ID512103522 (Monografija) <http://sebina.iamb.it:8080/SebinaOpac/Opac?action=navigate&subaction=refresh>
7. Papić, T., Santos, C., Nolasco, G. (2005): First report of Citrus tristeza virus (CTV) in the State Union of Serbia and Montenegro. *Plant Disease* 89:434. ID512102754 (ISI LIST, impact factor 1.47)
8. Papić, T., Pejanović, R., Tica, N., Popov-Raljić, J. (2005): kvalitet hrane kao faktor konkurentnosti. Simpozijum "Stočarstvo, veterina i agroekonomija u tranzicionim procesima" sa međunarodnim učešćem. Zbornik kratkih sadržaja. Herceg Novi, str.2. ID512103010
9. Popov-Raljić, J., Pejanović, R., Papić, T. (2005): Savremene tendencije definisanja i kontrole kvaliteta hrane-tehnološko, ekonomski aspekt. Zbornik kratkih sadržaja, Herceg Novi, str. 11. ID512103266
10. Papić, T., Lazović, B. (2005): Maslinarstvo-tradicija i savremene tendencije. Ministarstvo za međunarodne ekonomske odnose, Beograd. ID512101474 (Stručna knjiga)
11. Pejanović, R., Popov-Raljić, J., Papić, T. (2006): kvalitet hrane kao faktor konkurentnosti. *Savremena poljoprivreda* 55:1-7.ID512102242
12. Papić, T., Lovre, K. (2008): Politika multinacionalnih kompanija u proizvodnji genetski modifikovanih biljnih kultura. *Ekonomika poljoprivrede* 55/4: 389-396. ID512102498
13. Papić, T., (2008): Farm Income Impact of Using GM Technology. Međunarodna naučna konferencija "Challenges of Economic Science in 21st Century". Zbornik radova, IEN, str. 83-91.
14. Papić, T., Lovre, K. (2008): Genetski modifikovana hrana će spasiti svet od gladi: istina ili zabluda. *Socajalna misao*. 4:193-201
15. Cerni, S., Skoric, D., Ruscic, J., Krajacic, M., Papic, T., Djelouah, K., Nolasco, G. (2009): East Adriatic – a reservoir of severe Citrus tristeza virus strains. *European Journal of Plant Pathology*. <http://www.citeulike.org/artikle/4111498> SCI list (IF 1.48).

2009

1. Gomez-Lopez, V., **Rajkovic, A.**, Ragaert, P., Smigic, N., Devlieghere, F. (2009). Chlorine dioxide for minimally processed produce preservation: a review. *Trends in Food Science and Technology*, 20, 1, 17-26.
2. Jasson, V., **Rajkovic, A.**, Debevere, J., Uyttendaele, M. (2009). Kinetics of resuscitation and growth of *L. monocytogenes* as a tool to select appropriate enrichment conditions as a prior step to rapid detection methods. *Food Microbiology*, 26, 88-93.
3. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Van Houteghem, N., Osés Gómez, S.-M., Debevere, J., Devlieghere, F. (2009). Influence of partial inactivation on growth of *Listeria monocytogenes* under sub-optimal conditions of increased NaCl concentration or increased acidity. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 10, 267-271.
4. Smigic, N., **Rajkovic, A.**, Antal, E., Medic, H., Lipnicka, B., Uyttendaele, M., Devlieghere, F. (2009). Treatment of *Escherichia coli* O157:H7 with lactic acid, neutralized electrolyzed oxidising water and chlorine dioxide followed by growth under sub-optimal conditions of temperature, pH and modified atmosphere. *Food Microbiology*, u štampi.
5. **Rajkovic, A.**, Smigic, N., Uyttendaele, M., Medic, H., De Zutter, L., Devlieghere, F. (2009). Resistance of *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H7 and *Campylobacter jejuni*, u štampi.

2008

6. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Vermeulen, A., Andjelkovic, M., James, I.-F., in 't Veld, P., Denon, Q., Verhé, R., Debevere, J. (2008). Heat resistance of *Bacillus cereus* emetic toxin, cereulide. *Letters in Applied Microbiology*, 46 (5), 536–541.
7. Tomic, N., Tomašević, I., Radovanovic, R., **Rajkovic, A.** (2008): "Uzice Beef Prshuta": Influence of different salting processes on sensory properties. *Journal of Muscle Foods*, 19 (3), 237-246.
8. Uyttendaele, M., **Rajkovic, A.**, Van Houteghem, N., Boon, N., Thas, O., Debevere, J. and Devlieghere, F. (2008). Multi-method approach indicates no presence of sub-lethally injured *Listeria monocytogenes* cells after mild heat treatment. *International Journal of Food Microbiology*, 123 (3), 262–268.
9. Van Houteghem, N., Devlieghere, F., **Rajkovic, A.**, Osés Gómez, S.M., Uyttendaele, M. and Debevere, J. (2008). Effects of CO₂ on the resuscitation of *Listeria monocytogenes* injured by various bactericidal treatments. *International Journal of Food Microbiology*, 123 (1-2), 67-73.

2007

10. Baert, K., Devlieghere, F., Flyps, H., Oosterlinck, M., Ahmed, M.M., **Rajkovic, A.**, Verlinden, B., Nicolai, B., Debevere, J. and De Meulenaer, B. (2007). Influence of storage conditions of apples on growth and patulin production by *Penicillium expansum*. *International journal of food microbiology*, 119, 3, 170-81.
11. Jasson, V., Uyttendaele, M., **Rajkovic, A.** and Debevere, J. (2007). Establishment of procedures provoking sub-lethal injury of *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter jejuni* and *Escherichia coli* O157 to serve method performance testing. *International Journal of Food Microbiology*, 118, 241-249.
12. Medina-Martinez, M., Uyttendaele, M., **Rajkovic, A.**, Nadal, P. and Debevere, J. (2007). Degradation of N-acyl-L-homoserine lactones by *Bacillus cereus* in laboratory culture and pork extract. *Applied and Environmental Microbiology*, 73, 7, 2329-2332.

13. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M. and Debevere, J. (2007). Computer aided boar semen motility analysis for cereulide detection in different food matrices. *International Journal of Food Microbiology*, 114 (1), 92-99.
14. Vermeulen, A., Smigic, N., **Rajkovic, A.**, Gusemans, K., Bernaerts, K., Geeraerd, A., Van Impe, J., Debevere, J., Devlieghere, F. (2007). Performance of a growth/no growth model for *Listeria monocytogenes* developed for mayonnaise-based salads: influence of strain variability, food matrix, inoculation level, and presence of sorbic and benzoic acid. *Journal of Food Protection*, 70 (9), 2118-2126.

2006

15. **Rajkovic, A.**, El Moualij, B., Uyttendaele, M., Brolet, P., Zorzi, W., Heinen, E., Foubert, E. and Debevere, J. (2006). Immuno-quantitative real-time PCR for detection and quantification of *Staphylococcus aureus* enterotoxin B in foods. *Applied and Environmental Microbiology*, 72 (10), 6593-6599.
16. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Courtens, T., Heyndrickx, M. and Debevere, J. Prevalence and characterization of *Bacillus cereus* in vacuum packed potato puree. *International Journal of Food Science & Technology* 41 (8), 878–884.
17. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Ombregt S.-A., Jaaskelainen, E., Salkinoja-Salonen, M., Debevere, J. (2006). Influence of type of food on the kinetics and overall production of *Bacillus cereus* emetic toxin. *Journal of Food Protection* 69 (4), 847–852.
18. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Van Soom, A., Rijsselaere, T., Debevere, J. (2006). Dynamics of boar semen motility inhibition as a semi-quantitative measurement of *Bacillus cereus* emetic toxin (cereulide). *Journal of Microbiological Methods*, 65 (3), 525-534.

2005

19. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Courtens, T., Debevere, J. (2005) Antimicrobial effect of nisin and carvacrol and competition between *Bacillus cereus* and *Bacillus circulans* in vacuum packed potato puree. *Food Microbiology*, 22, 189-197.

2004

20. Uyttendaele, M., **Rajkovic, A.**, Benos, G., François, K., Devlieghere, F., Debevere, J. (2004). Evaluation of a challenge testing protocol to assess the stability of ready-to-eat cooked meat products against growth of *Listeria monocytogenes*. *International Journal of Food Microbiology*, 90 (2), 219-236.

Остале публикације

Часописи ван SCI листе

1. Radovanović, R., Tomić N., Tomašević I. i **Rajkovic, A.** (2005). Muscles yield used for production of "Užice Beef Prshuta". *Tehnologija mesa*, 46, 250-260.
2. Uyttenadaele, M. i **Rajkovic, A.** (2009). Use of molecular techniques in food industry. *New Food*, 2, 22-26.

Књиге

2009

1. Radovanovic, R. i **Rajkovic, A.** (2009). Upravljanje bezbednošću u procesima proizvodnje hrane. Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet.

Поглавља у књигама

2007

1. **Rajkovic, A.** (2007). *Clostridium perfringens*. Objavljeno u: Animal Health and Production Compendium. Valingford, Velika Britanija: CAB International.
2. **Rajkovic, A.** i Simbarashe, S. (2007). *Clostridium botulinum*. Objavljeno u: Animal Health and Production Compendium. Valingford, Velika Britanija: CAB International.
3. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M. i Debevere, J. (2007). *Bacillus cereus*. Objavljeno u: Animal Health and Production Compendium. Valingford, Velika Britanija: CAB International.

2006

4. Maraz, A., Marin, F i Cava R. (cases by **Rajkovic, A.**). (2005). Microbial analysis of food. Objavljeno u: Safety in the Agri-Food Chain (Urednici P.A. Luning, F. Devlieghere, R. Verhé). 471-525. Wageningen Academic Publishers, Holandija, ISBN 90 7699 877-9

2003

5. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M. i Debevere J. (2003): General risk assessment of *Bacillus cereus* in processed foods. Objavljeno u: Food Quality: A Challenge for North and South. IAAS Belgium vzw, Coupure links 653, Gent, Belgija. ISBN 9789080796713

Предавања по позиву

2009

1. **Rajkovic, A.** (2009). Food safety management systems, HACCP and microbiological hazards. Extended meeting of Education and Methodics Association (EMA) of Higher Education Institutions (HEI) of Russia on education in the area of raw materials and foods of animal origin technologies. 7.-8. april 2009., Moskva, Rusija. Predavanje po pozivu.
2. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M. Smigic, N. i Devlieghere, F. (2009). New processing technologies that can reduce the presence of pathogens in foods. Pathogen Combat Workshop for EU Food Industry: "How to improve the food safety of my products". 18. jun 2009., Burgos, Španija. Predavanje po pozivu.

2008

3. **Rajkovic, A.**, Smigic, N., Jasson, V., Uyttendaele, M., i Devlieghere, F. (2008). Sublethal food processing: effect on the behaviour of pathogens under suboptimal conditions. Četvrti hrvatski mikrobiološki kongres sa međunarodnim učešćem, 24.-27. septembar, 2008, Zadar, Hrvatska. Predavanje po pozivu.
4. **Rajkovic, A.**, Smigic, N. i Devlieghere, F. (2008). Decontaminatie door intensieve lichtflitsen (Dekontaminacija snažnim svetlosnim pulsevima). Pathogen Combat Workshop „Mild inactivation techniques in food industry“. 10. oktobar 2008. Gent, Belgija. Predavanje po pozivu.
5. **Rajkovic, A.**, Smigic, N. i Devlieghere, F. (2008). Novel processing techniques. Prezentacija radnog paketa 12 u okviru Pathogen Combat projekta. 17.-19. jun, 2008., Maribor, Slovenija. Predavanje po pozivu.
6. **Rajkovic, A.** i Devlieghere, F. (2008). Novel food processing effect on the behaviour of pathogens under suboptimal conditions. Precongress workshop at First European Food Congress organized by The European Federation of Food Science and Technology (EFFoST). 7. novembar 2008. Ljubljana, Slovenija. Predavanje po pozivu.

2007

7. **Rajkovic, A.**, Smigic, N. i Devlieghere, F. (2007). Novel processing techniques. Prezentacija radnog paketa 12 u okviru Pathogen Combat projekta. 20.-22. novembar 2007., Bolonja, Italija. Predavanje po pozivu.

2006

8. **Rajkovic, A.**, Smigic, N. i Devlieghere, F. (2006). Novel processing techniques. Prezentacija radnog paketa 12 u okviru Pathogen Combat projekta. 20.-22. jun 2006., Solun, Grčka. Predavanje po pozivu.

2005

9. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Debevere, J i Devlieghere, F. (2005). Microbiological risk assessment as a tool to apprehend and control food related illnesses. Workshop microbiological food safety, 16. decembar 2005, Mele, Belgija. Predavanje po pozivu.

2001

10. **Rajkovic, A.** (2001). HACCP in meat industry- European Conference of IAAS in Subotica, decembar 2001, Subotica, Srbija. Predavanje po pozivu.

1999

11. **Rajkovic, A.** (1999). Biotechnology in Food Industry today; januar 1999 -Loreto, Italija. Predavanje po pozivu.

Предавања на конгресима и продужени сажетци

2008

1. Jasson, V., Uyttendaele, M., **Rajkovic, A.**, Baert, L. i Debevere, J. (2008). Appropriate enrichment conditions, a prerequisite for rapid and reliable detection of sub-lethally injured E. coli O157 in food using capture and real-time PCR. FoodMicro 2008, 1.-4. septembar, 2008, Aberdin, Škotska. Predavanje.
2. **Rajkovic, A.**, Medic, H., Smigic, N. i Devlieghere, F. (2008) Increased resistance of Listeria monocytogenes, Escherichia coli O157:H7 and Campylobacter jejuni after exposure to repetitive cycles of mild bactericidal treatments. Zajednički centralno-evropski kongres 2008, Četvrti centralno-evropski kongres o hrani, 15.-18. maj 2008, Cavtat, Hrvatska. Predavanje.
3. Smigic, N., **Rajkovic, A.** i Devlieghere, F. (2008). Sensitivity of different Campylobacter jejuni and Escherichia coli O157:H7 strains to mild bactericidal treatments. Septembar, 2008. Gent, Belgija. Communications in Agricultural and Applied Biological Sciences, 73 (1), 209-212. Produženi sažetak.
4. Smigic, N., **Rajkovic, A.**, Medic, H., Uyttendaele, M. i Devlieghere, F. (2008). Sensitivity of Listeria monocytogenes, Campylobacter jejuni and Escherichia coli STEC to sublethal bactericidal treatments and development of increased resistance after repetitive cycles of inactivation. FoodMicro 2008, 1.-4. septembar, 2008, Aberdin, Škotska. Predavanje.

2006

5. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M. i Debevere, J. (2006). Monitoring Heat Stable Intoxicative Enterotoxins of Bacillus cereus and Staphylococcus aureus in Food. FoodMicro2006, 29. avgust – 2. septembar 2006., Bolonja, Italija. Predavanje.

2005

6. Rajkovic A., Uyttendaele, M., Ombregt, S.-A. i Debevere, J. (2005). Cereulide production in different foods by Bacillus cereus 5964a, causative agent of a fatal foodborne outbreak. Proceedings: CCFRA - Campden and Chorleywood Food Research Association, June 9-10, 2005, CCFRA, Chipping Campden, Gloucestershire, Velika Britanija. Predavanje.
7. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M. i Debevere, J. (2005). Impact of non typical food matrices and cell density on Bacillus cereus emetic toxin production. Communications in Agricultural and Applied Biological Sciences, 70 (2), 10-13. Septembar 2005. Luven, Belgija. Predavanje.

2004

8. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M. i Debevere J. (2004). Voorkomen, groei en karakterisatie van *Bacillus cereus* in industrieel geproduceerde, gekoelde, vacuümverpakte aardappelpuree: deel van de risicoanalyse. Konferencija „Lični rad“, jun 2004, Vageningen, Holandija. Predavanje.

2003

9. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M. i Debevere, J. (2003). General risk assessment of *Bacillus cereus* in processed foods. IAAS World Congress “Food Quality, a Challenge for North and South”, 30. jul-1. august 2003, Luven, Belgija. Predavanje.
10. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Courtens, T. i Debevere, J. (2003). Prevalence, growth and characterization of *Bacillus cereus* in refrigerated vacuum packed potato puree. Forum primenjene biotehnologije, 14.-19. septembar 2003, Communications in Agricultural and Applied Biological Sciences, 68 (3), 239-243, 2003. Produženi sažetak.

Постери на конгресима и сажеци

2009

1. Jasson, V., **Rajkovic, A.** i Uyttendaele, M. (2009). Comparison of three pillars for detection of *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157 and *Campylobacter jejuni* within 24 hours time frame. Rapid Methods EUROPE 2009, 26.-28. januar 2009, Nordvikerhout, Holandija. Poster prezentacija.
2. Smigic, N., **Rajkovic, A.**, Medic, H. i Devlieghere, F. (2009) Resistance of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* after exposure to repetitive cycles of inactivation. Microbial Stress from Molecules to Systems. 7.-10. maj 2009., Semering, Austrija. Poster prezentacija.
3. Smigic, N., **Rajkovic, A.**, Nielsen, D.S., Arneborg, N. i Devlieghere, F. (2009) Intracellular pH – recovery and survival of lactic acid stressed *Campylobacter jejuni*. Microbial Stress from Molecules to Systems. 7.-10. maj 2009., Semering, Austrija. Poster prezentacija.

2008

4. Jasson, V., **Rajkovic, A.**, Miller, S. i Uyttendaele, M. (2008). Rapid detection of low numbers of *Listeria monocytogenes*: capture based on phage proteins and magnetic separation. Rapid Methods EUROPE 2008, 21. – 23. januar 2008, Nordvikerhout, Holandija. Poster prezentacija.
5. Smigic, N., **Rajkovic, A.**, Medic, H., Van Houteghem, N. i Devlieghere, F. (2008) Resuscitation and growth of *Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes* in suboptimal conditions after mild inactivation. Zajednički centralno-evropski kongres 2008, Četvrti centralno-evropski kongres o hrani, 15.-18. maj 2008, Cavtat, Hrvatska. Poster prezentacija.
6. **Rajkovic, A.**, Smigic, N., Nielsen, D.N., Siegmundt, H., Uyttendaele, M., Arneborg, N. i Devlieghere, F. (2008). Sublethal bactericidal treatments and behaviour of foodborne *Campylobacter jejuni*. FoodMicro 2008, 1.-4. septembar, 2008, Aberdin, Škotska. Poster prezentacija.
7. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Heyndrickx, M., Dierick, K. i Mahillon, J. (2008). Public health implications of foodborne *Bacillus cereus* and its toxins. FoodMicro 2008, 1.-4. septembar, 2008, Aberdin, Škotska. Poster prezentacija.
8. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Van Houteghem, N., Debevere, J. i Devlieghere, F. (2008). Growth of *Listeria monocytogenes* under suboptimal conditions after sublethal bactericidal treatments. FoodMicro 2008, 1.-4. septembar, 2008, Aberdin, Škotska. Poster prezentacija.

2007

9. Jasson, V., Uyttendaele, M. i **Rajkovic, A.** (2007). Optimization of resuscitation and capture as a prerequisite for fast detection of *L. monocytogenes* in food samples. Dvanaesta konferencija prehrambene mikrobiologije, 21.-22. jun 2007., Lijež, Belgija. Poster prezentacija

10. Beran, V., Devlieghere, F., Uyttendaele, M., **Rajkovic, A.**, Smigic, N., i Pavlik, I. (2007). The effect of chemical and physical stress factors on *Mycobacterium avium* subspecies *paratuberculosis*. U: Proceedings of the 9th International Colloquium on Paratuberculosis, 29. oktobar – 2. novembar 2007, Tsukuba, Japan, 85. Poster prezentacija.

2005

11. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Ombregt S-A., Salkinoja, M., Jaaskelainen, E. i Debevere J. Detection and quantification of cereulide (*Bacillus cereus* emetic toxin) in different foods. Proceedings: Deseta konferencija prehrambene mikrobiologije, 23.-24. jun 2005., Lijež, Belgija. Poster prezentacija.

2003

12. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Courtens, T., Heyndrickx, M. i J. Debevere (2003). Prevalence, growth and characterization of *Bacillus cereus* in industrially produced refrigerated vacuum packed potato puree: part of the risk assessment study. Proceedings: Newly Emerging Pathogens. The Safe Consortium, 1st FOSARE seminar April 24-25, 2003, Brisel, Belgija. Poster prezentacija.
13. **Rajkovic, A.**, Uyttendaele, M., Courtens, T., Heyndrickx, M. i J. Debevere. Prevalence, growth and characterization of *Bacillus cereus* in industrially produced refrigerated vacuum packed potato puree: part of the risk assessment study. Proceedings: Osma konferencija prehrambene mikrobiologije, 19.-20. jun 2003., Lijež, Belgija. Poster prezentacija.