ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА
УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Предмет: Избор наставника у звање и на радно место – ванредни професор за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 25.05.2017. (решењем бр. 400/8-3/3) образована је Комисија за припрему Извештаја за избор једног наставника у звање и на радно место: **ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област, **НАУКА О ПРЕРАДИ РАТАРСКИХ СИРОВИНА** у саставу:

1. др Мирјана Демин, ванредни професор, Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду; Ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина;
2. др Весна Радојичић, ванредни професор Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду; Ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина;
3. др Етелка Димић, редовни професор Технолошког факултета, Универзитета у Новом Саду; Ужа научна област: Технологије конзервисане хране.

На основу одлуке Декана бр. 188/1 од 17.05.2017, расписан је конкурс који је објављен у листу «Послови» број 727 од 24.05.2017. године. После прегледа конкурсне документације, Комисија подноси следећи:

И З В Е Ш Т А Ј

На расписани конкурс за избор у звање и на радно место **ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **НАУКА О ПРЕРАДИ РАТАРСКИХ СИРОВИНА** са пуним радним временом, пријавио се само један кандидат, др Биљана Б. Рабреновић, доцент у истој ужој научној области. Кандидат је доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса.

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Др Биљана Б. Рабреновић, рођена је 18.02.1972. године у Земуну. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, смер Прехрамбена технологија, групу Технологија биљних производа, уписала је школске 1990/91. године, а студије завршила школске 1995/96. године са просечном оценом 8,20 (дипломски рад 10). На истом факултету уписала је последипломске студије на групи Технологија конзервисања. Магистарски рад је одбранила 2006. године на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду и стекла звање магистар биотехничких наука, област прехрамбено-технолошке науке. На Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду 09. 02. 2012. године одбранила је докторску дисертацију „Утицај физичко-хемијских карактеристика семена уљане тикве (*Cucurbita pepo* L.) на квалитет и нутритивна својства хладно пресованог уља“ и стекла звање доктор техничких наука, област прехрамбено-биотехнолошке науке.

Добро говори енглески и руски језик.

***Кретање у служби**:*

- Јул 1997. – октобар 1999. Ангажована као стручни сарадник на предмету Технологија готове хране, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
- Септембар 2000. – децембар 2006. **Асистент-приправник** на предмету Технологија уља, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
- Децембар 2006. – децембар 2012. **Асистент** на предмету Технологија уља и масти, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
- Децембар 2012. – данас. **Доцент за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина**, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.

2. ТЕЗЕ И ДИСЕРТАЦИЈЕ

Магистарска теза

Рабреновић, Б. 2006. Утицај физичко-хемијских особина на оксидативну стабилност и нутритивну вредност ораховог уља. Магистарска теза, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, одбрањена 13.07.2006. год.

Докторска дисертација

Рабреновић, Б. 2012. Утицај физичко-хемијских карактеристика семена уљане тикве (*Cucurbita pepo* L.) на квалитет и нутритивна својства хладно пресованог уља. Докторска дисертација, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, одбрањена 09.02.2012. год.

3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

3.1. Наставна активност

3.1.1. Ангажман у настави до избора у доцента

Кандидат др Биљана Б. Рабреновић је у звању стручног сарадника на предмету Технологија готове хране на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду примљена септембра 1997. године и током тог ангажовања учествовала је у техничкој припреуми Практикума из Технологије готове хране и вежби које су се изводиле у оквиру овог предмета у VII семестру и са фондом од 3 часа недељно.

У звање **асистент приправник** бирана је у септембру 2000. године и била је ангажована у реализацији теоријских, лабораторијских и погонских вежби на предмету **Технологија уља** за студенте Прехрамбене технологије биљних производа, Одсека за прехрамбену технологију.

У звање **асистента** бирана је за предмет **Технологија уља и масти** децембра 2006. године.

Од увођења реформе наставе по принципима Болоњске конвенције, др Биљана Б. Рабреновић је активно учествовала у припреми наставних програма за обавезне предмете **Технологија уља и масти** и **Модификација уља и масти**, који су усвојени у оквиру акредитације наставе на основним студијама на Одсеку за прехрамбену технологију, Пољопривредног факултета Универзитета у Београду.

Као **асистент** била је ангажована на извођењу вежби на Одсеку за прехрамбену технологију, Пољопривредног факултета, на следећим предметима:

- **<u>Основне академске студије</u>**: обавезни предмети **Технологија уља и масти** (2 часа недељно) и **Модификација уља и масти** (2 часа недељно) у оквиру модула Технологија ратарских производа. У оквиру модула Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, обавезни предмет **Основе технологије ратарских производа** (¼ од укупно предвиђеног фонда вежби 3 часа недељно).
- **<u>Дипломске академске студије</u>: Виши курс технологије уља и масти,** 2 часа вежби недељно.
- **<u>Специјалистичке студије</u>:** у оквиру модула Технологија биљних производа: предмети **Технологија уља (**1 час недељно) и **Сензорна анализа биљних производа** (¼ од укупно предвиђеног фонда вежби 3 часа недељно) и у оквиру модула Хемија хране предмет **Технологија ратарских производа** (¼ од укупно предвиђеног фонда вежби 3 часа недељно).

У оквиру ангажовања на предметима Технологија уља и масти и Модификација уља и масти учествовала је у осмишљавању, организацији и извођењу експерименталног дела многих дипломских радова као и једног мастер рада („Антирадикалски потенцијал маслиновог уља пореклом из Либије“, 2012.), при чему је остварила изузетно добру сарадњу са кандидатима.

3.1.2. Ангажман у настави од избора у доцента

Као доцент за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина, др Биљана Б. Рабреновић је ангажована на извођењу наставе и вежби на следећим предметима:

Предавања на обавезним преметима, на <u>основним академским студијама</u>:

- **Технологија уља и масти** (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Модификација уља и масти** (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Технологија прераде соје** (2+2) – **са $^1/_3$ ангажовања,** основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Основе технологије ратарских производа** (3+3) – **са $^1/_4$ ангажовања**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране.

Предавања на изборним преметима, на <u>основним академским студијама</u>:

- **Хладно цеђена уља** (2+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.

Вежбе на обавезним преметима, на <u>основним академским студијама:</u>

- **Технологија уља и масти** (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Модификација уља и масти** (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Хладно цеђена уља** (2+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.

Предавања на <u>мастер академским студијама</u> – изборни предмет:

- **Трендови у технологији уља и масти** (5+0+0+3), мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Прехрамбени инжењеринг.

Предавања на <u>докторским академским студијама</u> – изборни предмет:

- **Одабрана поглавља из технологије уља и масти,** докторске какадемске студије, студијски програм Прехрамбена технологија.

Редовним праћењем расположиве научне и стручне литературе из области којом се бави, др Биљана Б. Рабреновић је настојала да унапреди сваки сегмент наставе. Садржајним и актуелним наставним јединицама, са мноштвом примера из праксе, успевала је да заинтересује и мотивише студенте на активно учешће у настави.

3.1.3. Рад на увођењу нових курсева

У оквиру реакредитације студијских програма 2013. године, кандидат др Биљана Б. Рабреновић је писала план и програм новог изборног предмета, **Хладно цеђена уља** и активно је учествовала у осмишљавању и писању наставног програма предмета **Технологија прераде соје,** који је обавезан на модулу Технологија ратарских производа на основним академским студијама програма Прехрамбена технологија.

3.1.4. Студентско вредновање педагошког рада наставника

Кандидат је до сада савесно и успешно испуњавала све обавезе везане за реализацију наставног програма и остварила је добру сарадњу са студентима.

Просечне оцене студената на предметима Технологија уља и масти и Модификација уља и масти, према подацима достављеним из студентске службе, су приказане у табели 1 и дате у Прилогу 4.

Табела 1. Извештај о студентском вредновању педагошког рада наставника и сарадника за др Биљану Б. Рабреновић

Предмети	**Студенти Одсека за прехрамбену технологију, модул Технологија ратарских производа**		
	Просечна оцена		
	Школска година		
	2013/14	**2014/15**	**2015/16**
Технологија уља и масти	4,49	4,68	4,84
Модификација уља и масти	4,77	4,40	4,68

3.1.5. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

Др Биљана Б. Рабреновић је до сада као ментор или члан комисије учествовала у изради 25 дипломских и завршних радова (8 ментор; 17 члан комисије), била је ментор једног и члан комисије на 5 мастер радова, а била је и члан комисије у две докторске дисертације (Прилози 3, 5, 6, 7, 8а,б,в,г,д).

3.1.6. Уџбеници, монографије, збирке задатака, практикуми

1. **Рабреновић, Б. Модификација уља и масти - Практикум**. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 2017, 94 стр. ISBN број: 978-86-7834-270-7; COBISS.SR-ID 229367052;
   CIP 665.3:543.6(075.8)(076) (Прилог 9).

Кандидат, др Биљана Б. Рабреновић, је у складу са наставним програмом предмета **Модификација уља и масти** написала практикум који је по свом обиму и структури прилагођен потребама суденатa модула Технологија ратарских производа.

3.2. Научно-истраживачки рад

3.2.1. Научно-истраживачки радови

Током досадашњег рада кандидат је остварила запажене резултате у научном и стручном раду. Самостално и у сарадњи са другим ауторима др Биљана Б. Рабреновић је у домаћим и међународним часописима објавила и саопштила на скуповима укупно 48 научних радова из научне области за коју се бира. До избора у звање доцента објавила је 17 радова, а после избора у звање доцента објавила је 31 научни рад. На основу укупног броја до сада објављених радова, кандидат је према методологији Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије остварила коефицијент научне компетентности од **M=70,5** (после избора у звање доцента **M=41,4**), што је детаљно приказано у табели 2.

Табела 2. Преглед научно-истраживачких резултата др Биљане Б. Рабреновић

Врста научног резултата		До избора у звање доцента		После избора у звање доцента		Укупно радова	Укупно бодова
M_{21}	8	-	-	1	8	1	8
M_{22}	1	1	5	-	-	1	5
M_{23}	3	2	6	2	6	4	12
M_{32}	1,5	-	-	2	3	2	3
M_{33}	1	1	1	3	3	4	4
M_{34}	0,5	3	1,5	10	5	13	6,5
M_{51}	2	1	2	2	4	3	6
M_{52}	1,5	3	4,5	7	10,5	10	15
M_{53}	1	2	2	1	1	3	3
M_{63}	0,5	1	0,5	1	0,5	2	1
M_{64}	0,2	3	0,6	2	0,4	5	1
M_{71}	6	1	6	-	-	1	6
Укупно		**18**	**29,1**	**31**	**41,4**	**49**	**70,5**

Списак објављених радова дат је у Прилогу 1.

Приказ радова

Научно-истраживачки рад др Биљане Б. Рабреновић је везан за технологију ратарских производа, пре свега технологију прераде уљарских сировина и добијање уља, и у периоду после избора у звање доцента може се систематизовати у неколико области:

Прва група радова (радови 19, 21, 27, 28, 37, 39, 43, 46, 49) др Биљане Б. Рабреновић односи се на прераду семенки уљане тикве и производњу тиквиног уља. Почев од анализе техничко-технолошких карактеристика семенки уљаних тикви са љуском и голица, др Биљана Б. Рабреновић се бавила биолошки активним компонентама хладно пресованог уља, при чему је доказано да је уље тикве изузетно богат извор сквалена и делта-7 стерола који имају посебан здравствени значај. Више медицинских студија је доказало да Δ7-стероли имају повољан ефекат када је у питању лечење поремећаја везаних за простату и мокраћну бешику. С обзиром да се код нас производе хладно пресовано тиквино уље, добијено пресовањем сировог семена, и девичанско тиквино уље, добијено пресовањем предходно термички третираних семенки, др Биљана Б. Рабреновић се у већем броју радова бавила упоредном анализом ових уља. Пре свега, да ли и у којој мери поступак добијања уља утиче на садржај нутритивно важних компоненти. Такође, др Биљана Б. Рабреновић и сарадници су се бавили испитивањем и поређењем оксидативне стабилности ових уља, као и одређивањем специфичне боје тиквиног уља за које је карактеристичан појава дихроматизма. Наиме, боја тиквиног уља у дебљем слоју (у боци) је тамно браон до бордо, а када се уље разлије на равну површину у танком слоју, боја уља је жућкаста до светло зелена. Одређивана је транспаренција и боја тиквиних уља у CIE L*a*b* систему.

Као нуспроизвод при добијању хладно пресованих уља заостаје погача и у њој један значајан проценат уља (11 – 16%). Др Биљана Б. Рабреновић се бавила испитивањем садржаја и квалитета уља које заостаје у погачи након пресовања семенки тикве и могућности његове валоризације (радови 26, 27).

Друга група радова (радови 26, 38, 41, 42, 44, 45, 47, 48) односи се на испитивање квалитета маслиновог уља и специфичних хладно пресованих уља. Иако се маслиново уље не производи у Србији, у значајним количинама се увози и по потрошњи се налази на првом месту када су у питању хладно пресована уља. Др Биљана Б. Рабреновић се бавила испитивањем квалитета маслинових уља, пореклом из различитих медитеранских земаља, која се могу наћи на нашем тржишту. Поред основних физичко-хемијских карактеристика и нутритивне вредности уља, испитиван је антиоксидативни потенцијал и стабилност боје на умереним температурама.

У потрази за новим изворима уља, која су по свом пореклу и саставу специфична и нутритивно вредна, др Биљана Б. Рабреновић се бавила издвајањем уља поступком хладног пресовања из семенки букве (*Fagus sylvatica*). Семенке букве, као природни, неискоришћени извор у људској исхрани, карактерише висок проценат јестивог уља (>40%), што указује на могућност њихове употребе за добијање новог, специфичног уља. С обзиром на позитиван здравствени ефекат олеинске и линолне масне киселине, које су доминанте у овом уљу, и њихову важност у правилној исхрани човека, може се закључити да уље семенки букве има високу нутритивну вредност. Релативно висок садржај укупних токоферола додатно доприноси нутритивној вредности испитиваног уља, а доминантни γ-токоферол оксидативној стабилности. Семенке укусом подсећају на лешник, тако да и издвојено уље има специфичан, орашаст укус. Самлевене, печене семенке се могу користити и као замена за кафу или као додатак хлебном брашну.

Такође, као извор специфичног, јестивог уља др Биљана Б. Рабреновић је испитивала семенке шипурка (*Rosa canina* L.) које су нуспроизвод при преради плода. Методом по Soxhlet-**у** одређен је садржај уља.

Трећа група радова (радови 29, 30, 36, 40) односи се на испитивање могућности издвајања уља из семенки чие (*Salvia hispanica* L) која припада псеудоцереалијама, али се по садржају уља (до 40%) може сврстати у уљарице. Семенке и уље чие се сматрају најбогатијим биљним извором α-линоленске, есенцијалне масне киселине. С обзиром на значајну нутритивну вредност семенки и уља, рађене су формулације крекера и кекса са додатком чиа семенки и праћен је утицај садржаја чие на нутритивну вредност готових производа.

Четврта група радова (радови 20 и 31) се односи на област истраживања термо-механичких и сензорних својстава пекарских и кондиторских производа, где је примењен уређај новије генерације за реолошка испитивања. Промене на скробу и протеинима током замеса теста од пшеничног и ражаног брашна су упоређиване са променама које су настале под истим условима али уз додатак адитива са посебним освртом на утицај различитих концентрација додатака.

У формулацијама пецива са додатком јестивих и медицинских гљива, праћен је антимикробни и антиоксидативни потенцијал гљива и њихов утицај на сензорику и нутритивна својства готових производа.

Пета група радова (радови 22, 23, 32, 33, 34, 35) се односи на подстицање и увођење иновација у сектор прехрамбене индустрије, а посебно сектор традиционалне производње и прераде воћа у оквиру пројекта TRAFOON. С обзиром на важност успостављања јаче везе између науке и индустрије, урађен је пресек тренутног стања ових сектора, идентификоване су њихове предности и могућности са једне стране, и окарактерисане слабости и претње, са друге стране. У оквиру ових истраживања, приказана је и публикована стратегија развоја сектора прехрамбене технологије до 2020. године.

4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

У стручном раду др Биљана Б. Рабреновић је остварила активну сарадњу Пољопривредног факултета са индустријом, као и сарадњу са другим научним и стручним институцијама.

4.1. Стручно професионални допринос

Кандидат је до сада, као истраживач, учествовала у реализацији 3 пројекта које је финансирало Министарство за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије, а после избора у звање доцента учествовала је као истраживач у реализацији 1 међународног пројекта (завршен 2016. године). Тренутно је истраживач на националном пројекту које финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, ЕВБ: 46010 (Прилог 2).

Била је ментор или члан комисије у изради 25 дипломских и завршних радова (8 ментор; 17 члан комисије), била је ментор једног и члан комисије на 5 мастер рада, а била је и члан комисије у две докторске дисертације (Прилози 3, 5, 6, 7, 8а,б,в,г,д).

4.2. Сарадња са другим високошколским, научно-истраживачким установама у земљи и ностранству

Др Биљана Б. Рабреновић је учествовала у извођењу наставе на заједничком студијском програму „Пољопривредна производња“ на Државном универзитету у Новом Пазару. Предмет: Основи технологије ратарских производа. Уговор бр. 11/72 од 05.05.2014. године (Прилог 10).

Била је и члан комисије у оцени и одбрани докторске дисертације кандидата Тамаре Премовић на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду по одлуци бр. 020-2/26 од 18.10.2013. (Прилог 5)**.** Тема: „Утицај времена складиштења, садржаја нечистоће и љуске семена на сензорни квалитет, биоактивне компоненте и оксидативну стабилност хладно пресованог уља сунцокрета**“.** Рад одбрањен 17.03.2014.

4.3. Члан стручног, законодавног или другог органа и комисија у широј друштвеној заједници

Члан је Комисије КС Е034-2,11, Семе и плодови уљарица, масти и уља биљног и животињског порекла и њихови споредни производи при Институту за стандардизацију Србије (потврда бр. 1447/12-22-03, Прилог 11). У оквиру ангажовања у Комисији, др Биљана Б. Рабреновић, активно учествује у усвајању европских стандарда и сродних докумената у овој области.

4.5. Руковођење или чланство у органима или професионалнм удружењима или организацијама националног или међународног нивоа

- Члан је саветодавног одбора у часопису националног значаја „Уљарство“. (Прилог 12)
- Члан је Удружења прехрамбених технолога Србије.

4.4. Остале релевантне активности

4.4.1. Стручна усавршавања

- Завршила обуку: „Knowledge Transfer“, организовану кроз CAPINFOOD пројекат, 21.5-22.5.2013. године, на Пољопривредном факултету, Универзитет у Београду, Београд-Земун, Србија.
- Завршила обуку: „ICT Solutions“, организовану кроз CAPINFOOD пројекат, 17.6-18.6.2013. године, на Пољопривредном факултету, Универзитет у Београду, Београд-Земун, Србија.
- Завршила обуку: „Food Chain Management“, организовану кроз CAPINFOOD пројекат, 12.9-13.9. 2013. године, на Институту за Прехрамбене Технологије (ФИНС), Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Србија.

4.4.2. Рецензентска делатност

Рецензија књиге:

Чорбо, С., Вујасиновић, В.: Намјенске масти и маргарини, Универзитет у Сарајеву, Пољопривредно-прехрамбени факултет, 2015. ISBN 978-9958-597-45-9; COBISS.BH-ID 22601478. (Прилог 13)

Рецензија научних радова у међународним часописима (Прилог 14):

European Journal of Lipid Science and Technology IF=1.953 (2015)
"Contribution of tocopherols and squalene to the oxidative stability of cold pressed pumkin seed oil (*Cucurbita pepo* L.)", Manuscript Number: ejlt.201500261
Journal of Food Science and Technology IF=1.241 (2015)
"Bioactive compounds and oxidative stability of pumpkin oils cold pressed from roasted and unroasted seeds", Manuscript Number: JFST-D-16-02362
European Food Research and Technology IF=1.433 (2015)
"Chemometrics Analysis for the Composition of Fatty Acid of Different Walnut (*Juglans regia* L.) Varieties", Manuscript Number: EFRT-17-0077
Journal of the American Oil Chemists Society IF=1.505 (2015)
"Comparative study of tocopherol contents and fatty acids composition in twenty almond cultivars of Afghanistan", Manuscript Number: JAOCS - 16-0650.R1
Journal of Oleo Science IF=1.108 (2015)
"Flash extraction and physicochemical characterization of oil from *Elaeagnus mollis* seeds", Manuscript Number: ESS-16-200
Polish Journal of Food and Nutrition Sciences IF=0.679 (2015)
"Antioxidant capacity, tocol and fatty acid profile of cold pressed pumpkin seed (*Cucurbita pepo* L.) oils from central Anatolia region of Turkey", Manuscript Number: PJFNS-D-16-00085.
International Journal of Food Properties IF=1.586 (2015)
„Amino acid composition and antioxidant properties of hydrolyzed pumpkin (*Cucurbita pepo*) oil cake protein", Manuscript Number: IJFP-2016-0678
Helyon
„Nutrients content and chemical composition of three species of nuts grown in Nigeria: nutritional, health and economic implications for developing countries", Manuscript: HELIYON_2017_961

Рецензија научних радова у водећим националним часописима:

Journal of Processing and Energy in Agriculture –PTEP
„Kinetics of non-isothermal oxidation of raspberry and blackberry seed oils by DSC".
Acta Periodica Technologica

- „Influence of extrusion temperature and moisture content of processed material on reduction of cyanogenic glycosides", Manuscript Number: 09-46/2015
- „Energy value and fatty acid profile of commercial fat spreads based on oilseeds", Manuscript Number: 11-46/2015

Journal of the Serbian Chemical Society
„An effective GC method for determination of fatty acid composition in silkworm pupae oil using two-step methylation", Manuscript Number: 6000-BH

4.4.3. Учешће у научним и организационим комитетима научних скупова националног или међународног нивоа

Члан је уређивачког одбора 58. Саветовања „Производња и прерада уљарица", Херцег Нови, 18-23. јун, 2017. год. (Прилог 15).

5. ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На основу свега што је изложено, анализе досадашњег рада и сагледавања обавезних и изборних услова који су релевантни за избор кандидата за ванредног професора, Комисија сматра да је др Биљана Б. Рабреновић показала запажену наставну, научну и стручну активност.

Кандидат поседује дугогодишње педагошко искуство у држању наставе и вежби на обавезним предметима који припадају научној области Наука о преради ратарских сировина. Током тог периода унапредила је наставу на предметима које је држала, осмислила је нови изборни предмет на основним академским студијама и написала је практикум према плану и програму предмета - Модификација уља и масти. Поред извођења наставе, кандидат је постигла запажене резултате и кроз менторски рад и чланства у комисијама у изради 25 завршних и дипломских радова, 6 мастер радова и активно је учествовала у комисијама за оцену и одбрану две докторске дисертације.

У свом досадашњем раду др Биљана Б. Рабреновић је самостално или са другим ауторима објавила 49 радова из научне области за коју се бира, са укупним коефицијентом научне компетентности М=70,5. После избора у звање доцента, објавила је 31 научни рад са коефицијентом научне компетентности М=41,4. Учествовала је у реализацији три национална и једном међународном научном пројекту.

Сагледавајући досадашњи педагошки, научни и стручни рад, Комисија сматра да кандидат др Биљана Б. Рабреновић у потпуности испуњава све услове дефинисане Законом о високом образовању и Статутом Пољопривреног факултета Универзитета у Београду, за избор у више звање. Из тог разлога, предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду и Већу биотехничких наука, да се др Биљана Б. Рабреновић изабере у звање и на радно место ванредног професоре за ужу научну област *Наука о преради ратарских сировина.*

Београд-Земун, 28.06.2017.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:

др Мирјана Демин, ванредовни професор
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
(ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина)

др Весна Радојичић, ванредни професор
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
(ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина)

др Етелка Димић, редовни професор
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет
(ужа научна област: Технологије конзервисане хране)

Прилог 1

СПИСАК САОПШТЕНИХ И ОБЈАВЉЕНИХ НАУЧНИХ И СТРУЧНИХ РАДОВА КАНДИДАТА ДР БИЉАНЕ Б. РАБРЕНОВИЋ

А) ОБЈАВЉЕНИ И САОПШТЕНИ РАДОВИ ДО ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ДОЦЕНТА

Радови објављени у научним часописима међународног значаја; научна критика; уређивање часописа (М20)

Рад у истакнутом међународном часопису (М22=5)

1. Gorjanović S., **Rabrenović B.,** Novaković M., Dimić E, Basić Z.,Sužnjević D. (2011). Cold-pressed pumpkin seed oil antioxidant activity as determined by a dc polarographic assay based on hydrogen peroxide scavenge. Journal of the American Oil Chemists Society, 88:1875–1882. ISSN0003-021X; Food Science & Technology (42/128); IF= 1,587

Рад у међународном часопису (М23=3)

2. **Rabrenović B.,** Pićurić-Jovanović K., Šobajić S. (2008). Physico-Chemical Properties and Fatty Acid Composition of Walnut (*Juglans regia* L.) Cultivars Grown in Serbia, Chemistry of Natural Compounds, Vol.4, No.2: 151-154. ISSN 009-3130; Chemistry, Organic (54/55); IF= 0.468
3. **Rabrenović B.,** Dimić E., Maksimović M., Šobajić S., Gajić-Krstajić Lj. (2011). Determination of Fatty Acid and Tocopherol Compositions and the Oxidative Stability of Walnut (*Juglans regia* L.) Cultivars Grown in Serbia, Czech Journal of Food Science, Vol. 29, No.1:74–78. ISSN 1212-1800; Food Science & Technology (105/128); IF= 0.413

Зборници међународних научних скупова (М30)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (М33=1)

4. Demin M., Milovanović M., Stikić R., Banjac N., **Rabrenović B**. (2011): Quinoa, buckwheat and flaxseed ingredients in the wheat bread production with nutritional quality, 6th International Congress FLOUR-BREAD '11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Proceedings, Opatija, Croatia, October 12-14, 2011, Osijek, 2012, 245-251.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (М34=0,5)

5. Beatović, D., Jelačić, S., **Rabrenović, B.** (2006). Basil seed yield and quality. 4th Conference on Medical and Aromatic Plants of South-East European Countries, Iasi-Romania, May 2006, 37.
6. **Rabrenović B.,** Pićurić-Jovanović K., Šobajić S., Dimić E., Romanić R. (2006). Fatty Acid Composition and Oxidative Stability of Walnut (*Juglans regia* L.) Cultivars Grown in Serbia, 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries, University of Patras, Rio-Patras (Greece), 18-21 June 2006, 45.

7. Milovanović M., Demin M., **Rabrenović B.**, Vucelić-Radović B., Blagojević S. (2011). Evaluation of the nutritional quality of wheat bread prepared with pseudocereals and pumpkin seeds blends. 6th International Congress „Flour-Bread“. 6th International ‘11“ & 8th Croatian Congress of Cereal Technologists „Brašno-Kruh ‘11“, Book of Abstracts, 12-14 October, Opatija, Croatia, 55.

Радови у часописима националног значаја (М50)

Рад у врхунском часопису националног значаја (М51=2)

8. **Рабреновић Б.,** Пићурић-Јовановић К., Миловановић М. (2003). Ацетон као алтернативно екстракционо средство за издвајање биљних уља, Journal of Scientific Agricultural Research, 64 (3-4), N° 227-228, 27-35.

Рад у истакнутом националном часопису (М52=1,5)

9. Лаличић Ј., **Рабреновић Б.**, Пићурић-Јовановић К., Попов-Раљић Ј. (2005). Могућност примене уља палмине коштице у кондиторској индустрији, Уљарство, 36 (3-4): 35-41.
10. Пићурић-Јовановић К., М. Миловановић, **Б. Рабреновић** (2005): Релативна антиоксидативна активност босиљка (*Ocimum basilicum* L.), Уљарство, 36 (1-2):35-38.
11. **Rabrenović B.,** Gajić-Krstajić Lj. (2010). Determination of Physico-Chemical Characteristics of Walnut (***Juglans regia*** L.) Oil From Cultivar Sampion, Acta Agriculturae Serbica, Vol. XV, No.29: 89-94.

Рад у националном часопису М53=1

12. **Рабреновић Б.,** Пићурић-Јовановић К. (2009). Физичко-хемијске карактеристике и оксидативна стабилност уља ораха *(Juglans regia L.)* сорте Гајзенхајм-139, Уљарство, 39 (1-2):39-43.
13. **Рабреновић Б.,** Димић Е. (2011). Најзначајније био-активне компоненте хладно пресованог уља семена уљане тикве, Уљарство, 52 (1-2):3-11.

Предавања по позиву на скуповима националног значаја (М60)

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (М63=0,5)

14. Пићурић-Јовановић К., **Рабреновић Б.,** Миловановић М. (2002). Физичко-хемијске карактеристике и оксидативна стабилност уља семена црне рибизле. 43. Саветовање индустрије уља - производња и прерада уљарица, Зборник радова, Будва, 138-143.

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (М64=0,2)

15. Пићурић-Јовановић К., **Рабреновић Б.,** Миловановић М. (2002). Извори γ-линоленске киселине, 10. Југословенски конгрес о исхрани, Београд, 54.

16. **Рабреновић Б.**, Пићурић-Јовановић К., Миловановић М. (2003). Ацетон као алтернативно екстракционо средство за издвајање биљних уља, V смотра радова младих научних истраживача из области биотехнике, Зборник резимеа, Београд, 93.
17. Јелачић С., Беатовић Д., **Рабреновић Б**. (2006). Оцена квалитета ароматичних и зачинских биљних сировина произведених на принципима ГАП-а, Научно-стручно саветовање агронома Републике Српске, Теслић, Зборник сажетака, 125-126.

Магистарске и докторске тезе (М70)

Одбрањена докторска дисертација (М71=6)

18. **Рабреновић Б.** 2012. Утицај физичко-хемијских карактеристика семена уљане тикве (*Cucurbita pepo* L.) на квалитет и нутритивна својства хладно пресованог уља. Докторска дисертација, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Сад.

Б) ОБЈАВЉЕНИ И САОПШТЕНИ РАДОВИ ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ДОЦЕНТА

Радови објављени у научним часописима међународног значаја; научна критика; уређивање часописа (М20)

Рад у врхунском међународном часопису (М21=8)

19. **Rabrenovic, B.,** Dimic, E., Novakovic, M., Tesevic, V., Basic, Z. (2014). The most important bioactive components of cold pressed oil from different pumpkin (*Cucurbita pepo* L.) seeds. LWT - Food Science and Technology, Vol. 55 (2):521-527. ISSN: 0023-6438; Food Science & Technology (24/122); IF (2014) = 2.416 http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643813003629

Рад у међународном часопису (М23=3)

20. Demin M., Popov-Raljić J., Laličić-Petronijević J., **Rabrenović B.**, Filipčev B., Šimurina O. (2013). Thermo–mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive. Hemijska industrija, Vol. 67 (3):455-463. ISSN: 2217-7426; (DOI: 10.2298/HEMIND120613091D); IF (2013) = 0.562
21. **Rabrenović, B**., Vujasinović, V., Novaković, M., Čorbo, S., Basić, Z. (2016). Comparative review of the nutritional value of cold-pressed pumpkin (*Cucurbita pepo* L.*)* seed oil of different origins. Hemijska industrija, vol. 70 (1):59-65. ISSN: 2217-7426 (DOI:10.2298/HEMIND141128011R); IF (2016) = 0,459

Зборници међународних научних скупова (М30)

Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу (М32=1,5)

22. Nedović V., Pešić M., Kutlača Dj., Štrbac D., Cerović R., **Rabrenović B**. and Petrović T. (2016): Innovation and knowledge transfer in traditional sweet fruits sector in Serbia, 8th Central European Congress on Food - CEFOOD2016, May 23-26th, Kiev, Ukraine, Book of Apstracts, 76. ISBN 978-966-612-181-6, UDK 664.
23. Štrbac, D., Kutlača. Đ., Pešić, M., Cerović. R., Petrović. T., **Rabrenović, B.,** Nedović, V. (2016): Strategic research and innovation agenda for traditional food industry: case of traditional sweet fruits sector in Serbia. Book of Apstracts, 1st Black Sea Association of Food science and Technology - B-FoST Congress, 22.-24.9.2016., Ohrid, Macedonia, 165-166. ISBN 978-608-4565-09-3.

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (М33=1)

24. Vujasinović V., Dimić E., Radočaj O., **Rabrenović B.,** Takači A. (2012). Chemical characterization of hull-less pumpkin seed oil press-cake. Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 370-374.
25. **Rabrenović B.,** Dimić E., Vujasinović V., Demin M., Šobajić S., Basić Z. (2012). Nutritional value of the oil extracted from pumpkin seed oil cake**.** Proceedings of 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, Novi Sad, Serbia, 330-335.
26. Lužaić T., Vujasinović V., Esalami S., **Rabrenović B.** (2016). Color stability of virgin olive oil at moderate temperatures testing. Book of Proceedings. III International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech2016), 25-27 October, 2016, Novi Sad, Serbia, 425-429. ISBN 978-86-7994-049-0.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (М34=0,5)

27. Vujasinović V., Radočaj O., **Rabrenović B**., Dimić E. (2013). Comparative study of the oxidative state of cold pressed and virgin pumpkin seed oils. 24th International scientific-expert conference of agriculture and food industry, Sarajevo, Bosnia and Hercegovina, 2015, 25.-28. September, Book of Abstracts, 122.
28. Novaković M., **Rabrenović B.**, Dimić E., Trifunović S., Tešević V., Šobajić S. (2013). Determination of fatty acids, phytosterols and squalene from cold-pressed pumpkin seed oil. Book of Abstracts, 1st International Conference on Plant Biology; 20th Symposium of the Serbian Plant Physiology Society, June 4-7, 2013, Subotica, Serbia, 102.
29. Demin M., **Rabrenović B**., Laličić-Petronijević J. (2014). Nutritive value of chia seeds and their increasing use as a functional food. Book of Apstracts, II International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech2016), 25-27 October, 2016, Novi Sad, Serbia, 88.
30. **Rabrenović B.**, Demin M., Laličić-Petronijević J., Stikić R., Vucelić-Radović B., Milovanović M. (2015). Nutritional and energy value of buckwheath crackers with chia seeds (*Salvia hispanica* L.). 8th International Congress and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists "Flour-Bread '15, Book of Abstracts, 29.-30. October, Opatija, Croatia, 50.
31. Petrović P., Vunduk J., Lučić M., Kojić Đ., Klaus A., Kozarski M., **Rabrenović B.**, Laličić-Petronijević J., Demin M. (2015). Revival of pastry production-mushroom decoctions as promising new ingredient. 8th International Congress and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists "Flour-Bread '15, Book of Abstracts, 29.-30. October, Opatija, Croatia, 51.

32. Pešić., M., Kutlača, Đ., Štrbac, D., Cerović, R., Petrović,T., **Rabrenović, B.,** and Nedović, V. (2016): Innovations for improvement of traditional food production: case of production of raspberries and plums in Serbia. Book of Apstracts, 4th ISEKI Food International Conference, 5-8 July 2016, Vienna, Austria, 265. ISBN 978-3-900932-34-3.
33. Pešić, M., Cerović, P., Petrović,T., **Rabrenović, B**., Kutlača, Đ., Štrbac, D. and Nedović, V. (2016). Support of the TRAFOON project to the traditional food producers and processors in Serbia. Book of Apstracts, 18th IUFoST Conference, 20-25. August, 2016, Dublin, Ireland, p. 1483. ISBN 978-1-5262-0545-2.
34. Petrović T., Pešić M., Kutlača Đ., Štrbac D., Cerović R., **Rabrenović B**., Nedović V. (2016). Support of traditional food sector via TRAFOON project. Book of Apstracts of International Conference, State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences. 18-20 April, Belgrade, Serbia, 52.
35. Pešić., M., Kutlača, Đ., Štrbac, D. Cerović, R., Petrović,T., **Rabrenović, B**., and Nedović, V. (2016). Innovation needs of traditional food SMEs in Serbia as found in SRIA developed trough TRAFOON project. Book of Apstracts, III International Congress "Food Technology, Quality and Safety" (FoodTech2016), 25-27 October, 2016, Novi Sad, Serbia, p. 105. ISBN 978-86-7994-049-0.
36. Laličić-Petronijević, J., Stevanović, M., Demin, M., Rabrenović, B., Vucelić-Radović, B. (2016). Seeds of white chia as the contributing ingredient of cookies with functional properties, International conference State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, Book of Abstracts. April 18-20, 2016, Belgrade, 81.

Радови у часописима националног значаја (M50)

Рад у врхунском часопису националног значаја (M51=2)

37. **Rabrenović B.**, Vujasinović V., Dimić E, Džinić N. (2012). Characteristics of the colour of the pumpkin seed oil, Journal of Oil Soap Cosmetics, 61 (1-2):9-13. HU ISSN 0472-8602, METE Kiado.
38. Paunović, D., Mirković, D., **Rabrenović, B**., Petrović, T., Rajić, J., Veljović, M. (2014): Stability of vitamin C in rose hip (*Rosa canina* L.) products and possibility of valorization of rose hip seed oil. Journal of Pomology, 185-186:55-60.

Рад у истакнутом националном часопису (M52 = 1,5)

39. **Рабреновић Б.,** Димић Е. (2013). Делта-7 стероли: специфичност уља семена уљане тикве, Уљарство, 44 (1):45-49.
40. **Рабреновић Б.,** Демин М., Лаличић-Петронијевић Ј. (2014). *Salvia hispanica* L.– потенцијална сировина за добијање нутритивно вредног уља, Уљарство, 45 (1): 77-84.
41. Esalami S., **Rabrenović B.**, Premović T., Radočaj O. (2014). Some physico-chemical characteristics of olive oils from Libya, Uljarstvo, 45 (1):39-47.
42. Esalami S., **Rabrenović B.**, Dimić E., Premović T., Vujasinović V. (2015). Analysis of oil quality from various olive growing regions of Libya, Uljarstvo, 46 (1):31-41.

43. Vujasinović V., Čorbo, S., Dimić, E., **Rabrenović B**. (2016): Comparative study of the quality characteristics of cold-pressed and virgin pumpkin seed oils. Works of the Faculty of agriculture and food sciences University of Sarajevo, Volume LXI, No. 66/1, 177-181.
44. Димић Е., Лужаић Т., Вујасиновић В., Esalami S., **Рабреновић Б**., Фијат А. (2016). Антиоксидативни капацитет девичанских маслинових уља различитих маслинарских регија Либије при умереним температурама, Уљарство, 47 (1):31-39.
45. **Рабреновић Б**., Мутавџић И., Шарас В., Демин М., Басић З. (2016). Нутритивна својства хладно пресованог уља семенки букве (*Fagus sylvatica*), Уљарство, 47 (1):65-71.

Рад у националном часопису (M53 = 1)

46. **Рабреновић, Б.,** Берењи, J., Вујасиновић В. (2012). Технолошке карактеристике и квалитет семена слободнооплодних и хибридних сорти уљане тикве. Уљарство, 43 (1-2):25-33.

<u>Предавања по позиву на скуповима националног значаја (M60)</u>

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63=0,5)

47. **Рабреновић Б**., Мутавџић И., Шарац В., Демин М. (2016). Физичко-хемијске карактеристике хладно пресованог уља семенки букве (*Fagus sylvatica*). 57. Саветовање индустрије уља - производња и прерада уљарица, Зборник радова, Будва, 138-143.

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64=0,2)

48. Esalami S., **Rabrenović B.**, Premović T., Vujasinović V. (2015). Some aspects of chemical characteristics and nutritive quality of olive oils originated from Libya. XI Simpozijum Savremene tehnologije i privredni razvoj, Leskovac, Zbornik izvoda radova, 46 (BPT-8), Tehnološki fakultet, Leskovac, 23-24. oktobar 2015, Leskovac, 57.
49. Вујасиновић В., Димић Е., **Рабреновић Б.** (2015). Упоредна анализа оксидативног статуса хладно пресованог и девичанског уља семена уљане тикве (*Cucurbita pepo* L.*)*. XI Симпозијум Савремене технологије и привредни развој, Лесковац, Зборник извода радова, 46 (БПТ-8), Технолошки факултет, Лесковац, 23-24. октобар 2015, Лесковац, 51.

Објављен практикум из области за коју се бира

ПРАКТИКУМ: Рабреновић, Б. (2017): Модификација уља и масти - Практикум. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Београд. 94. стр. ISBN број: 978-86-7834-270-7. (Прилог)
CIP 665.3:543.6(075.8)(076)
COBISS.SR-ID 229367052

Прилог 2

СПИСАК ПРОЈЕКАТА

НАЦИОНАЛНИ ПРОЈЕКТИ

1. Микроинкапсулација и имобилизација у производњи функционалне хране и за потребе индусртије врења. Пројекат Министарства за науку и заштиту животне средине, у оквиру Националног програма биотехнике и агроиндустрије, ев. бр. БТН 371005 (2005-2007) – истраживач.

2. Развој нових прехрамбених и дијететских производа са медицинским гљивама и лековитим биљем. Пројекат Министарства за науку и заштиту животне средине Републике Србије, у оквиру Технолошког развоја и биотехнологије, ев.бр. 20049 (2008-2010) – истраживач.

3. Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране, у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности. Пројекат Министарства просвете и науке, Интегрална и интердисциплинарна истраживања ев. бр. 0 46010 (2011-) – истраживач.

МЕЂУНАРОДНИ ПРОЈЕКТИ

4. FP7 Project „TRAFOON, Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation", Grant agreement No 613912, (2013-2016) - истраживач.

Прилог 3

МЕНТОРСТВА И ЧЛАНСТВА У КОМИСИЈАМА КАНДИДАТА БИЉАНЕ Б. РАБРЕНОВИЋ

Докторске дисертације – члан комисије

1. Тамара Премовић: „Утицај времена складиштења, садржаја нечистоће и љуске семена на сензорни квалитет, биоактивне компоненте и оксидативну стабилност хладно пресованог уља сунцокрета“. Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет. **Рад одбрањен 17.03.2014.** (Одлука бр. 020-2/26 од 18.10.2013., Прилог 5)
2. Марко Малићанин: “Изоловање и физичко-хемијска карактеризација уља из семена црвених сорти грожђа”. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет. **Рад одбрањен: 26.12.2014.** (Одлука ВС – 277/2-6.3., Прилог 6)

Мастер радови

1. Ивана Мутавџић: „Квалитет и нутритивна својства хладно пресованог уља семена букве (*Fagus sylvatica)“.* Рад одбрањен: 30.09.2015. **(менторство) (**Прилог 7)
2. Милица Павковић: „Микотоксини у пшеници“. Рад одбрањен 17.06.2013. **(члан комисије) (**Прилог 8а)
3. Душан Јазић: „Утицај удела хладно пресованих уља на сензорна својства мајонеза“. Рад одбрањен 02.10.2014. **(члан комисије) (**Прилог 8б)
4. Милица Стевановић: „Кекс од интегралног брашна са додатком семена *Salvia hispanica* L. и уља ораха“. Рад одбрањен 14.10.2014. **(члан комисије) (**Прилог 8в)
5. Јелена Здравковић: „Кекс од брашна проса са додатком *Salvia hispanica* и уља ораха“. Рад одбрањен 31.10.2014. **(члан комисије) (**Прилог 8г)
6. Ивана Аничић: „Утицај различитих врста масноћа на сензорна својства кроасана“. Рад одбрањен 04.11.2016. **(члан комисије) (**Прилог 8д)

Дипломски и завршни радови

1. Крахтис Горан: „Маргарин и наменске масноће“. Рад одбрањен: 16.10.2013. **(менторство)**
2. Ивана Мутавџић: „Значај и улога биљних уља и масти у људској исхрани“. Рад одбрањен: 10.10.2014. **(менторство)**
3. Јелена Милићевић: „Биљне масноће у пекарској индустрији“. Рад одбрањен: 10.10.2014. **(менторство)**
4. Тамара Гвозденовић: „Употреба биљних масти у кондиторској индустрији“. Рад одбрањен: 15.10.2014. **(менторство)**
5. Антић Драгана: „Уља за пржење“. Рад одбрањен: 15.07.2015. **(менторство)**
6. Ивана Јевтић: Аналози млечних масти и њихова примена у прехрамбеној индустрији. Рад одбрањен: 12.10.2015. **(менторство)**
7. Чивовић Јелена: Бетапол и друге специјалне масти за адаптиране млечне формуле. Рад одбрањен: 30.06.2016. **(менторство)**
8. Бобан Златковић: Употреба и значај емулгатора у производима на бази уља и масти. Рад одбрањен: 10.10.2016. **(менторство)**
9. Здравковић Јелена: „Производи на бази цереалија без глутена“. Рад одбрањен: 11.10.2013. **(члан комисије)**
10. Алексић Александра: „Фитохемикалије као биоактивне компоненте цереалија и псеудоцереалија“. Рад одбрањен: 15.10.2013. **(члан комисије)**
11. Пауновић Јелена: „Крекери од ражаног брашна са додатком маслиновог уља и семена *Salvia hispanica* L.“. Рад одбрањен: 12.11.2013. **(члан комисије)**
12. Златковић Јелена: „Крекери од хељдиног брашна са додатком маслиновог уља и семена *Salvia hispanica* L.“. Рад одбрањен: 12.11.2013. **(члан комисије)**
13. Чучиловић Александра: „Биоактивни липиди у цереалијама и њиховим производима“. Рад одбрањен: 11.12.2013. **(члан комисије)**
14. Маринковић Драгана: „Предност примене палминог уља при технолошком поступку производње чипса“. Рад одбрањен: 24.04.2014. **(члан комисије)**
15. Мирјачић Бојана: „Прехрамбена и технолошка вредност семена *Salvia hispanica* L.“. Рад одбрањен: 16.06.2014. **(члан комисије)**

16. Ђуга Александар: „Могућност употребе брашна макадамије у пекарској индустрији“. Рад одбрањен: 14.07.2014. **(члан комисије)**
17. Мојић Ђорђе: „Прехрамбена и технолошка вредност спелте (*Triticum aestivum ssp. spelta)“*. Рад одбрањен: 24.09.2014. **(члан комисије)**
18. Ћирковић Александра: „Нутритивни и здравствени потенцијал хељде и њена употреба у исхрани“. Рад одбрањен: 09.10.2014. **(члан комисије)**
19. Абдула Елма: „Реологија теста“. Рад одбрањен: 14.10.2015. **(члан комисије)**
20. Совтић Филип: „Брашно коштице кајсије и примена у прехрамбеној индустрији“. Рад одбрањен: 14.10.2015. **(члан комисије)**
21. Делић Љубомир: „Примена зачинског биља које садржи етарска уља у индустријској производњи готове хране“. Рад одбрањен: 10.03.2016. **(члан комисије)**
22. Николић Марија: „Могућност примене уља кукурузних клица у технологији готове хране“. Рад одбрањен: 28.09.2016. **(члан комисије)**
23. Костић Сања: „Примена киселог теста у производњи хлеба“. Рад одбрањен: 30.09.2016. **(члан комисије)**
24. Јанковић Александра: „Глутен-састојак прехрамбених производа и његов утицај на здравље“. Рад одбрањен: 04.01.2016. **(члан комисије)**
25. Личинар Тијана: „Законска регулатива и означавање производа од жита без глутена“. Рад одбрањен: 28.12.2016. **(члан комисије)**

Прилог 4 Студентске анкете

ЗИМСКИ СЕМЕСТАР 2013/2014. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија ратарских производа III година**
Назив и шифра предмета	**Технологија уља и масти**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Биљана Рабреновић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**22**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	**25**

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,72
		б) консултације	4,59
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,45
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,63
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,31
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,40
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,31
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,31
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,59
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,45
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,54
11.	Општи утисак		4,54
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,49**

Коментар: /

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ ЗЕМУН, Немањина 6

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2013/2014. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија ратарских производа III година**
Назив и шифра предмета	**Модификације уља и масти**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Биљана Рабреновић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**18**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	**25**

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,83
		б) консултације	4,94
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,83
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,67
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,83
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,83
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,76
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,78
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,72
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,67
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,67
11.	Општи утисак		4,72
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,77**

Коментар: /

Штампа: Сл

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ ЗЕМУН, Немањина 6

ЗИМСКИ СЕМЕСТАР 2014/2015. ГОДИНЕ

Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија ратарских производа III година**
Назив и шифра предмета	**Технологија уља и масти**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Биљана Рабреновић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	17
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,88
		б) консултације	4,62
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,71
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,76
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,71
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,71
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,35
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,71
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,65
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,71
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,56
11.	Општи утисак		4,76
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,68**

Коментар: /

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2014/2015. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија ратарских производа III година**
Назив и шифра предмета	**Модификације уља и масти**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Биљана Рабреновић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**12**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	5,00
		б) консултације	5,00
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,66
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,33
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,16
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,66
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,25
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,33
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,33
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		3,90
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		3,90
11.	Општи утисак		4,25
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,40**

Коментар: /

шталета: СА

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ ЗЕМУН, Немањина 6

ЗИМСКИ СЕМЕСТАР 2015/2016. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија ратарских производа III година**
Назив и шифра предмета	**Технологија уља и масти**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Биљана Рабреновић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**16**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	5,00
		б) консултације	5,00
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,87
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,68
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,56
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,68
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,68
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,87
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,93
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,93
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,87
11.	Општи утисак		5,00
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,84**

Коментар: /

Декан факултета:

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ ЗЕМУН, Немањина 6

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2015/2016. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија ратарских производа III година**
Назив и шифра предмета	**Модификације уља и масти**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Биљана Рабреновић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**22**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,86
		б) консултације	4,81
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,71
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,59
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,63
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,77
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,50
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,63
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,68
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		3,63
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		3,72
11.	Општи утисак		4,68
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,68**

Коментар: /

шеталта: [signature]

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ УНИВЕРЗИТЕТУ БЕОГРАДУ ЗЕМУН, Немањина 6

Прилог 5 Учешће у Комисији за оцену и одбрану докторског рада

UNIVERZITET U NOVOM SADU
TEHNOLOŠKI FAKULTET NOVI SAD

Bulevar cara Lazara 1, Novi Sad
Tel: 021/485 3600, 485 3601
e-mail: deantf@uns.ac.rs
web: www.tf.uns.ac.rs

Број: 020-2/26
Дана: 18.10.2013.

ИЗВОД ИЗ ЗАПИСНИКА

са 26. редовне седнице Наставно-научног већа која је одржана у петак, 18.10.2013. године, са почетком у 08:30 часова у Сали за седнице Факултета

-Непотребно изостављено-

Ад 8.
ИМЕНОВАЊЕ КОМИСИЈЕ ЗА ОЦЕНУ И ОДБРАНУ УРАЂЕНЕ ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ

НН веће једногласно (21 глас „за") доноси следећу

Одлуку

Именује се Комисија за оцену и одбрану урађене докторске дисертације кандидата дипл. инж Тамаре Премовић, под називом „ Утицај времена складиштења, садржаја нечистоће и љуске семена на сензорни квалитет, биоактивне компоненте и оксидативну стабилност хладно пресованог уља сунцокрета", чији је ментор проф. др Етелка Димић у саставу:

1. Др Наталија Џинић, ванредни професор, Технолошки факултет Нови Сад, председник,
2. Др Етелка Димић, редовни професор, Технолошки факултет Нови Сад, ментор,
3. Др Александар Такачи, ванредни професор, Технолошки факултет Нови Сад, члан,
4. Др Биљана Рабреновић, доцент, Пољопривредни факултет Београд, члан

-Непотребно изостављено-

Записник водила
Маја Јекић

председника НН већа,
Проф. др Золтан Заварго, с.р.

Тачност оверава,
Маја Јекић

Прилог 6 Учешће у Комисији за оцену и одбрану докторског рада

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: ВС - 277/2-6.3.
Датум: 17.09.2014. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 123. Закона о високом образовању и члана 24. Правилника о последипломским студијама и докторату наука, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 17.09.2014. године, донело је

О Д Л У К У

I У Комисију за оцену и одбрану урађене докторске дисертације коју је поднео **МАРКО МАЛИЋАНИН, дипл. инж.** под насловом: **«ИЗОЛОВАЊЕ И ФИЗИЧКО-ХЕМИЈСКА КАРАКТЕРИЗАЦИЈА УЉА ИЗ СЕМЕНА ЦРВЕНИХ СОРТИ ГРОЖЂА»,** именују се:

1. др Весна Ракић, ванредни професор,
2. др Малиша Антић, ванрдни професор,
3. др Ирена Жижовић, ванредни професор Технолошко-металуршког факултета у Београду,
4. др Биљана Рабреновић, доцент и
5. др Драгица Зорић, редовни професор.

II Комисија је дужна да најкасније у року од 45 дана поднесе Већу Факултета извештај о оцени докторске дисертације.

П Р Е Д С Е Д Н И К
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
Д Е К А Н

(Проф. др Милица Петровић)

Доставити: кандидату, члановима Комисије, Институту за прехрамбену технологију и биохемију, Студентској служби и архиви.

Прилог 7 Менторство мастер рада

Квалитет и нутритивна својства хладно пресованог уља семена Вукое

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
БЕОГРАД – ЗЕМУН

Број индекса: НН 14/90 4/228

ПРИЈАВА ЗА ПОЛАГАЊЕ ИСПИТА

Име и презиме: Ивана Мутавџић

Студијски програм (одсек): Хемија и биохемија хране

НАЗИВ ПРЕДМЕТА: МАСТЕР РАД

Предмет сам слушао-ла у II семестру, шк. 2014/15

код наставника Биљана Рабреновић

Испит полажем _____ пут.

У Београду, _____ године.

ПРИЈАВА ЗА ПОЛАГАЊЕ ИСПИТА

Име и презиме: Ивана Мутавџић

НАЗИВ ПРЕДМЕТА: МАСТЕР РАД

Број стечених поена на:

предиспитним обавезама _____, на испиту _____

Укупно стечених поена _____, чиме је студент

положио-ла испит са оценом 10 (десет)

Датум полагања испита, 30.09.2015.

Рабреновић

(предметни наставник)

Мирјана Лемић

(члан комисије)

Прилог 8а Члан Комисије за одбрану мастер рада

КАТЕДРА ЗА ТЕХНОЛОГИЈУ РАТАРСКИХ ПРОИЗВОДА

Београд, 24.04.2013.године

НАСТАВНО НАУЧНОМ ВЕЋУ ИНСТИТУТА ЗА ПРЕХРАМБЕНУ ТЕХНОЛОГИЈУ И БИОХЕМИЈУ

Предмет: Пријаве тема масте рада

Одлука: На редовној седници Катедре за Технологију ратарских производа одржаној 24.04.2013. године пријављене су теме и одобрене Комисије следећег мастер рада:

1. Ментор: Доц. др Мирјана Демин

Кандидат: Павковић Милица ТХ 11/77

Наслов теме: «Одређивање микотоксина у пшеници»

Предлог комисије: Доц. др Мирјана Демин

Доц. др Биљана Рабреновић

Шеф Катедре

Проф. др Мирослава Николић

Прилог 8б Члан Комисије за одбрану мастер рада

З А П И С Н И К

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

кандидата Душана Јазића, **одржане на дан** 02.10.2014,

под насловом: « утицај удела хладно пресованог уља на сензорна својства мајонеза **»,**

пред Комисијом у саставу:

1. Бранислав Златковић, **руководилац,**
2. Бивана Рабреновић, **члан Комисије.**

Пошто је руководилац упознао присутне са основним подацима о студенту и извештајем о мастер раду, позвао је студента да усмено изнесе проблематику коју је обрађивао-ла и резултате до којих је дошао-ла.

По завршеном излагању, студенту су постављена питања која се односе на проблематику мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио-ла на постављена питања, Комисија је објавила да је

студент Душан Јазић **успешно одбранио-ла мастер рад и добио-ла оцену** 10 (десет), **чиме су се испунили сви услови прописани Законом да буде промовисан-а у звање МАСТЕРА.**

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. Бранислав Златковић
2. Рабреновић

Прилог 8в Члан Комисије за одбрану мастер рада

З А П И С Н И К

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

кандидата Milica Stevanović, **одржане на дан** 14.10.2014.,

под насловом: « Kekc od integralnog brašna sa dodatkom semena Salvia hispanica L. i ulja oraha **»,**

пред Комисијом у саставу:

1. J. Lalić-Petronijević, **руководилац,**
2. Marijana Zemun Pavlenović, **члан Комисије.**

Пошто је руководилац упознао присутне са основним подацима о студенту и извештајем о мастер раду, позвао је студента да усмено изнесе проблематику коју је обрађивао-ла и резултате до којих је дошао-ла.

По завршеном излагању, студенту су постављена питања која се односе на проблематику мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио-ла на постављена питања, Комисија је објавила да је

студент Milica Stevanović **успешно одбранио-ла мастер рад и добио-ла оцену** 10 (deset)**, чиме су се испунили сви услови прописани Законом да буде промовисан-а у звање МАСТЕРА.**

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. J. Lalić-Petronijević
2. Marijana Zemun Pavlenović

Прилог 8г Члан Комисије за одбрану мастер рада

З А П И С Н И К

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

кандидата Јелене Здравковић, **одржане на дан** 31.10.2014.,

под насловом: « Кекс од брашна проса са додатком Salvia hispanica и уља орахи **»,**

пред Комисијом у саставу:

1. др Мирјана Демић, **руководилац,**
2. др Јованка Лаличић - Петронијевић, **члан Комисије.**
3. др Бојана Рабреновић, члан Комисије

Пошто је руководилац упознао присутне са основним подацима о студенту и извештајем о мастер раду, позвао је студента да усмено изнесе проблематику коју је обрађивао-ла и резултате до којих је дошао-ла.

По завршеном излагању, студенту су постављена питања која се односе на проблематику мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио-ла на постављена питања, Комисија је објавила да је

студент Здравковић Јелена **успешно одбранио-ла мастер рад и добио-ла оцену** 10 (десет), **чиме су се испунили сви услови прописани Законом да буде промовисан-а у звање МАСТЕРА.**

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. Мирјана Демић
2. J. Lalić-Petronijević
3. Рабреновић

Прилог 8д Члан Комисије за одбрану мастер рада

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

кандидата Анчић Иванa, одржане на дан 04.11.2016.,

под насловом: « Утицај различитих врста масти на сензорна својства кролетине »,

пред Комисијом у саставу:

1. др Мирјана Ђемић, руководилац,
2. др Биљана Рабреновић, члан Комисије.

Пошто је руководилац упознао присутне са основним подацима о студенту и извештајем о мастер раду, позвао је студента да усмено изнесе проблематику коју је обрађивао-ла и резултате до којих је дошао-ла.

По завршеном излагању, студенту су постављена питања која се односе на проблематику мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио-ла на постављена питања, Комисија је објавила да је

студент Анчић Иванa успешно одбранио-ла мастер рад и добио-ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви услови прописани Законом да буде промовисан-а у звање МАСТЕРА.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. Мирјана Ђемић
2. Рабреновић

Прилог 9 Практикум из уже научне области

Одлуком Одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, бр. 47/1-2/5 од 20.01.2017. године, одобрено је штампање практикума **"Модификација уља и масти - Практикум"** чији је аутор: **др Биљана Рабреновић**, као I издање.

Рецензенти:

Проф.др Етелка Димић
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет

Проф.др Селма Чорбо
Универзитет у Сарајеву, Пољопривредно-прехрамбени факултет

Издавач:

Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет

За издавача:

Проф.др Милица Петровић, декан

Главни и одговорни уредник:

Проф.др Душан Радивојевић

Компјутерска обрада:

Драгица Ипач

Штампа:

Научна КМД, Београд

Тираж: 150

Штампање рукописа је омогућено финансијским средствима компаније **Пуратос д.о.о.**

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

665.3:543.6(075.8)(076)

РАБРЕНОВИЋ, Биљана, 1972-
Модификација уља и масти : практикум / Биљана Рабреновић. - Београд : Универзитет, Пољопривредни факултет, 2017 (Београд : Научна КМД). - 94 стр. : илустр. ; 26 cm

Тираж 150. - Библиографија: стр. 92-94

ISBN 978-86-7834-270-7

a) Биљна уља - Анализа - Вежбе
b) Биљне масти - Анализа - Вежбе
COBISS.SR-ID 229367052

Прилог 10 Сарадња са другим високошколским, научно-истраживачким установама у земљи и ностранству

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 11/72
Датум: 05.05.2014. године
Београд - Земун

На основу члана 26. и 75. Закона о високом образовању ("Службени гласник РС" бр. 76/2005, 97/2008, 44/2010 и 89/2013, 100/2007 – аутентично тумачење), а у складу са чланом 199. Закона о раду ("Службени гласник РС" бр. 24/2005, 61/2005, 54/2009 и 32/2013) и Уговором о сарадњи у организовању и извођењу заједничког студијског програма основних академских студија бр. 262/1 од 26.05.2010. године, те Анексом 3 наведеног Уговора, закључује се

УГОВОР
О АНГАЖОВАЊУ ЗА ИЗВОЂЕЊУ НАСТАВЕ НАСТАВНИКА ЗАЈЕДНИЧКОМ СТУДИЈСКОМ ПРОГРАМУ "Пољопривредна производња" у школској 2013/2014. години

Уговор је закључен између:

1. **Универзитета у Београду - ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА,** Београд - Земун, ул. Немањина бр. 6, (у даљем тексту: Факултет) кога заступа декан проф. др Милица Петровић и
2. Запослени **др Биљана Рабреновић, доцент** из Београда (у даљем тексту: Наставник)

Предмет уговора

Члан 1.

Констатује се да је између Факултета и Државног универзитета у Новом Пазару закључен Уговоро о сарадњи у организовању и извођењу заједничког студијског програма основних академских студија бр. 262/1 од 26.05.2010. године и Анекс 3 наведеног Уговора, којима се уређују међусобне обавезе при извођењу заједничког студијског програма "Пољопривредна производња".

Овим уговором се регулишу међусобна права и обавезе између Факултета и запосленог - наставника који изводи наставу из предмета **Основи технологије ратарских производа** у школској 2013/2014. години на заједничком студијском програму "Пољопривредна производња".

Обавезе наставника

Члан 2.

Наставник се обавезује да ће изводити све облике наставе из означених предмета, према распореду који је утврђен на Државном универзитету у Новом Пазару, у школској 2013/2014. години.

Наставник се обавезује да ће по завршетку наставе обавити и испите из означеног предмета, у складу са распоредом који је утврђен на Државном универзитету у Новом Пазару у школској 2013/2014. години.

Обавезе Факултета

Члан 3.

Факултет се обавезује да ће, наставника исплаћивати према члану 1. овог Уговора, за стварно одржану наставу.

Накнада се одржани час предавања се утврђује у износу:

- за лице у звању редовни професор: нето 2100,00 динара;
- за лице у звању ванредни професор и доцент: нето 1900,00 динара;

Накнада се одржани час вежби се одређује у износу од 1000,00 динара невезано за звање у коме се лице налази.

Накнада за одржан испит у прва два испитна рока по завршеном семесту у коме је предмет из кога се полаже испит утврђује се у износу нето од 5.000,00 динара, а за сваки наредни испитни рок утврђује се у износу нето од 2.500,00 динара.

Накнада за трошкове превоза обрачунава се и исплаћује посебно уз налог за службено путовање.

Исплата накнаде за ангажовање настаника се врши уплатом на текући рачун наставника.

Саставни део овог уговора, је спецификација одржане наставе коју сачињава и одобрава секретар факултета.

Остале одредбе

Члан 4.

Уговорне стране су сагласне да све спорове поводом овог Уговора решавају споразумно, а ако до споразума не дође, прихватају стварно надлежни суд у Београду.

Члан 5.

Овај уговор је сачињен у 4 (четири) истоветна примерака, од којих 3 (три) за Факултет, а 1 (један) за наставника.

НАСТАВНИК	ФАКУЛТЕТ Декан
Доц. др Биљана Рабреновић	**Проф. др Милица Петровић**

Доставити: наставнику, секретару факултета, Служби за финансијске и рачуноводствене послове и архиви.

Прилог 11 Члан стручног, законодавног или другог органа и комисија у широј друштвеној заједници

ИСС

РЕПУБЛИКА СРБИЈА
ИНСТИТУТ ЗА СТАНДАРДИЗАЦИЈУ СРБИЈЕ
Број: 1447/12-22-03/2017
Београд: 24.04.2017 године

На основу *Решења о измени и допуни Решења бр. 857/1-26-01/2016 од 22.02.2016. године о образовању Комисије за стандарде и сродне документе KS E034-2,11, Семе и плодови уљарица, масти и уља биљног и животињског порекла и њихови споредни производи, 422/1-26-01/2013,* директор Института за стандардизацију Србије доноси

Потврду

о чланству у Комисији за стандарде и сродне документе KS E034-2,11, *Семе и плодови уљарица, масти и уља биљног и животињског порекла и њихови споредни производи*

Потврђује се да је др Биљана Рабреновић, доцент, представник Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду, члан Комисије за стандарде и сродне документе KS E034-2,11, *Семе и плодови уљарица, масти и уља биљног и животињског порекла и њихови споредни производи* (у даљем тексту: комисија).

Предмет рада Комисије за стандарде је стандардизација терминологије, спецификација производа и метода испитивања и узимања узорака из области уљарица, масти и уља биљног и животињског порекла и њихових споредних производа. Комисија за стандарде прати рад техничких поткомитета ISO/TC 34/SC 2, Семе и плодови уљарица и уљане сачме и погаче, и ISO/TC 34/SC 11, Масти и уља биљног и животињског порекла, Међународне организације за стандарде (ISO) и техничког комитета CEN/TC 307, Семе уљарица, масти и уља биљног и животињског порекла и њихови производи, Европског комитета за стандардизацију (CEN).

Госпођа Биљана Рабреновић редовно присуствује седницама комисије и својим конструктивним примедбама и предлозима даје значајан допринос остваривању њеног програма рада и годишњих планова.

В.Д. ДИРЕКТОРА
Татјана Бојанић

Доставити:

- именованом,
- Одељењу за хемијске технологије, пољопривреду, шумарство, безбедност, животну средину и опште стандарде,
  Архиви ИСС-а.

Стевана Бракуса бр. 2, 11030 Београд
Телефон: (011) 34-09-301
Телефакс: (011) 75-41-257
Матични број: 17740580
ПИБ: 105801694

Инфоцентар: (011) 65-47-293
Е-пошта: infocentar@iss.rs

Продаја: (011) 65-47-496
Е-пошта: prodaja@iss.rs
Веб-сајт: www.iss.rs

Институт за стандардизацију Србије сертификован је према ISO 9001 и ISO/IEC 27001

Прилог 12 Руковођење или чланство у органима или професионалнм удружењима или организацијама националног или међународног нивоа –*Члан саветодавног одбора националног Чаописа „Уљарство“*

Прилог 13 Рецензентска делатност – *рецензија књиге из уже нучне области*

AUTORI: Dr Selma Čorbo
Univerzitet u Sarajevu,
Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo

Dr Vesna Vujasinović
MPK Visoka škola strukovnih studija za menadžment i poslovne komunikacije, Sremski Karlovci, Srbija

IZDAVAČ: Univerzitet u Sarajevu
Poljoprivredno-prehrambeni fakultet

ZA IZDAVAČA: Prof. dr Zlatan Sarić

RECENZENTI: Prof. dr Etelka Dimić, Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet, Novi Sad

Doc. dr Biljana Rabrenović, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Beograd-Zemun

LEKTOR: Prof. Mehmed Parić

TEHNIČKI UREDNIK: Mirsad Cerić

GRAFIČKI DIZAJN: Mirsad Cerić

ŠTAMPARIJA: „Grafičar promet" d.o.o. Sarajevo

ZA ŠTAMPARIJU: Smail Vilić

TIRAŽ: 300 primjeraka

CIP - Katalogizacija u publikaciji
Nacionalna i univerzitetska biblioteka
Bosne i Hercegovine, Sarajevo

664.3(075.8)

ČORBO, Selma
Namjenske masti i margarin / Selma Čorbo, Vesna Vujasinović. - Sarajevo : Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, 2015. - 207 str. : ilustr. ; 25 cm

Bibliografija: str. 205-207.

ISBN 978-9958-597-45-9

1. Vujasinović, Vesna

COBISS.BH-ID 22601478

Прилог 14 Рецензија научних радова у међународним часописима

Thank you for submitting your review of Manuscript ID LJFP-2016-... https://mail.agrif.bg.ac.rs/webmail/src/printer_friendly_bottom.php?p...

From: "International Journal of Food Properties" <onbehalfof+shafiur+squ.edu.om@manuscriptcentral.com>
Subject: Thank you for submitting your review of Manuscript ID LJFP-2016-0678 for International Journal of Food Properties
Date: Fri, August 5, 2016 11:24 am
To: biljanar@agrif.bg.ac.rs

05-Aug-2016

Dear Dr Biljana B. Rabrenovic:

Thank you for reviewing the above manuscript, entitled "Amino acid composition and antioxidant properties of hydrolyzed pumpkin (Cucurbita pepo) oil cake protein" for International Journal of Food Properties.

We greatly appreciate the voluntary contribution that each reviewer gives to the Journal. We hope that we may continue to seek your assistance with the refereeing process for International Journal of Food Properties, and hope also to receive your own research papers that are appropriate to our aims and scope.

Sincerely,
Dr Rahman
Editor, International Journal of Food Properties
shafiur@squ.edu.om

There are now over 1050 Taylor & Francis titles available on our free table of contents alerting service! To register for this free service visit: www.informaworld.com/alerting.

Thank you for submitting your review of Manuscript ID EFRT-17-00... https://mail.agrif.bg.ac.rs/webmail/src/printer_friendly_bottom.php?p...

From: "European Food Research and Technology" <onbehalfof+Thomas.Henle+chemie.tu-dresden.de@manuscriptcentral.com>
Subject: Thank you for submitting your review of Manuscript ID EFRT-17-0077 for the European Food Research and Technology (N-SW-35)
Date: Fri, February 24, 2017 12:36 pm
To: biljanar@agrif.bg.ac.rs,maslinke@yahoo.com

24-Feb-2017

Dear Mrs. Rabrenovic:

Thank you for reviewing manuscript # EFRT-17-0077 entitled "Chemometrics Analysis for the Composition of Fatty Acid of Different Walnut (Juglans regia L.) Varieties" for the European Food Research and Technology.

On behalf of the Editors of the European Food Research and Technology, we appreciate the voluntary contribution that each reviewer gives to the Journal. We thank you for your participation in the online review process and hope that we may call upon you again to review future manuscripts.

Sincerely,
Prof. Thomas Henle
Editor in Chief, European Food Research and Technology
Thomas.Henle@chemie.tu-dresden.de

Прилог 15 Учешће у научним и организационим комитетима научних скупова на ционалног или међунаодног нивоа

IZDAVAČI
PUBLISHERS
UNIVERZITET U NOVOM SADU, TEHNOLOŠKI FAKULTET NOVI SAD
UNIVERSITY OF NOVI SAD, FACULTY OF TECHNOLOGY NOVI SAD
INSTITUT ZA RATARSTVO I POVRTARSTVO NOVI SAD
INSTITUTE OF FIELD AND VEGETABLE CROPS NOVI SAD
DOO „INDUSTRIJSKO BILJE" NOVI SAD
BUSINESS ASSOCIATION „INDUSTRIAL PLANTS" NOVI SAD

UREĐIVAČKI ODBOR
EDITORIAL BOARD
Prof. dr Sajam Fajt, Dr Branko Ilanović, Prof. dr Radivoje Marjanović, Dr Vojislav Mišić, Dr Vesna Dragović, Mr Zvonimir Sarić, Dr Olga Cvetić, Zoran Nikolovski, dipl. inž., Dr Branislav Dozet, Dr Milan Zdravković, Mihajlo Vasiljević, dipl. ek., Nada Gavić, dipl. inž., Zorica Bešić, dipl. inž., Dragan Tomić, dipl. inž.

UREDNIK
EDITOR
Zvonimir Sarić

TEHNIČKI UREDNICI
TECHNICAL EDITORS
Dr Branko Ilanović
Dr Ivana Lončarević

ADRESA IZDAVAČA
PUBLISHER'S ADDRESS
DOO „INDUSTRIJSKO BILJE", NOVI SAD
21000 Novi Sad, Hajduk Veljkova 9, p.p. 5000
Telefon: +381 21 66 10 600, +381 21 16 24 111, +381 21 66 17 111
e-mail: office@indbilje.com

ŠTAMPA
PRINT
Štamparija Fajnt, Novi Sad
Sedlarska 17
Tel: 021/66-22-400

58. SAVETOVANJE
58th CONFERENCE

PROIZVODNJA I PRERADA ULJARICA
sa međunarodnim učešćem

PRODUCTION AND PROCESSING OF OILSEEDS
with international participation

ZBORNIK RADOVA
PROCEEDINGS

Herceg Novi, Crna Gora
18-23. jun 2017

\

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

На основу члана 29. став 1. Закона о општем управном поступку ("Службени гласник РС", бр. 18/2016), Универзитет у Београду – ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ, издаје

П О Т В Р Д У

Да је наставник / сарадник др Биљана Рабреновић, учесник на пројекту-има *(Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година.)*:
FP7 Project „TRAFOON, Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation", Grant agreement No 613912, (2013-2016).
Потврда се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права везаних за поступак избора у звање, а на основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд-Земун
Датум: 27.06.2017.

Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Милена Досковић

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

На основу члана 29. став 1. Закона о општем управном поступку ("Службени гласник РС", бр. 18/2016), Универзитет у Београду – ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ, издаје

П О Т В Р Д У

Да је наставник / сарадник др Биљана Рабреновић, учесник на пројекту-има *(Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година.)*:
Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране, у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности. Пројекат Министарства просвете и науке. Интегрална и интердисциплинарна истраживања ев. бр. 0 46010 (2011-)
Потврда се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права везаних за поступак избора у звање, а на основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд-Земун
Датум: 27.06.2017.

Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Милена Досковић