Универзитет у Београду - ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

И З Б О Р Н О М В Е Ћ У

<u>Предмет</u>: Избор наставника у звање и на радно место – ванредни професор за ужу научну област Управљање безбедношћу и квалитетом хране

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 25.05.2017. год. (решење бр. 400/8-3/5) образована је Комисија за припрему Извештаја за избор наставника у звање и на радно место: **ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **УПРАВЉАЊЕ БЕЗБЕДНОШЋУ И КВАЛИТЕТОМ ХРАНЕ**, у саставу:

1. Др Андреја Рајковић, редовни професор (Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет; ужа научна област Управљање безбедношћу и квалитетом хране),
2. Др Радомир Радовановић, редовни професор у пензији (Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет; ужа научна област Управљање безбедношћу и квалитетом хране) и
3. Др Славица Грујић, редовни професор, Универзитет у Бањој Луци, Технолошки факултет (ужа научна област Управљање и контрола квалитета хране и пића).

На основу одлуке Декана (Одлука бр. 188/1 од 17.05.2017. године) расписан је конкурс који је објављен у листу "Послови" дана 24.05.2017. год. 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 УПРАВЉАЊЕ БЕЗБЕДНОШЋУ И КВАЛИТЕТОМ ХРАНЕ, пријавио се само један кандидат, др Никола С. Томић, доцент у истој ужој научној области Пољопривредног факултета Универзитета у Београду. Кандидат је доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса.

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Кандидат др Никола С. Томић је рођен 28.03.1973. године у Београду где је завршио основну и средњу школу. Основне студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, Одсек за прехрамбену технологију, Група за технологију анималних производа, уписао је школске 1995/96. године. Дипломирао је 13. јула 2001. године са просечном оценом у току студија 8,84 и оценом на дипломском испиту 10, у оквиру теме „Испитивање садржаја калцијума и магнезијума у сладоледу“.

Последипломске студије је уписао 07.11.2001. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (Група за технологију анималних производа) и, пошто је положио све испите предвиђене наставним планом и програмом са просечном оценом 10 (десет), магистарску тезу под насловом "Упоредна испитивања важнијих својстава

говеђе ужичке пршуте у циљу оптимизације процеса производње и стандардизације квалитета производа" кандидат је успешно одбранио 17. маја 2006. године.

Докторску дисертацију из уже научне области Управљање безбедношћу и квалитетом хране, под насловом "Могућност примене одабраних антимикробних третмана у циљу контроле *Campylobacter jejuni* и *Bacillus cereus* у храни", успешно је одбранио на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду 14. фебруара 2012. Највећи део експерименталног дела своје докторске дисертације др Никола Томић је урадио у Лабораторији за микробиологију и конзервисање хране на Универзитету у Генту током свог боравка у Белгији 2008. и 2010. године у оквиру међународних пројеката Pathogen Combat и MICRORISK.

Др Никола Томић је запослен на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (Институт за прехрамбену технологију и биохемију) од 15. јануара 2002. године. У звање асистента-приправника за предмет Контрола квалитета, изабран је 2002. године, док је у звање асистента за ужу научну област Управљање безбедношћу и квалитетом хране изабран у децембру 2006. године, а реизабран за исту научну област у децембру 2009. године. У звање доцента за ужу научну област Управљање безбедношћу и квалитетом хране изабран је 2012. године.

Кандидат је до сада остварио четири вишемесечна студијска боравка на Универзитету у Јерусалиму (Израел), Универзитету у Охају (САД) и два пута на Универзитету у Генту (Белгија). Такође, похађао је и већи број међународних стручних обука. Активно се служи енглеским језиком и различитим рачунарским програмима из области обраде текста, графике, статистичких серија, база података, као и интернет комуникације.

2. МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

Магистарска теза: Упоредна испитивања важнијих својстава говеђе ужичке пршуте у циљу оптимизације процеса производње и стандардизације квалитета производа. Теза одбрањена 17.05.2006. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.

Докторска дисертација: Могућност примене одабраних антимикробних третмана у циљу контроле *Campylobacter jejuni* и *Bacillus cereus* у храни. Дисертација одбрањена 14.02.2012. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.

3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

3.1. Наставни рад

3.1.1. *Искуство у педагошком раду са студентима*

У периоду од избора у звање асистента-приправника (2002. год.) до избора у звање доцента (2012. год.) кандидат др Никола Томић је држао вежбе из следећих предмета на основним студијама у оквиру студијског програма Прехрамбена технологија:

a) Контрола квалитета (фонд: 3+2; смер: Технологија анималних производа; 2002-2010. год.);

b) Управљање безбедношћу у производњи хране (фонд: 3+2, обавезан и изборни предмет модули: Управљање безбедношћу и квалитетом хране, Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа, Технологија анималних производа; школска 2009/2010. год.);

c) Управљање квалитетом у производњи хране (фонд: 3+2, обавезан и изборни предмет модули: Управљање безбедношћу и квалитетом хране, Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа, Технологија анималних производа; 2009-2012);

d) Управљање документима (фонд: 2+3, обавезан предмет; модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране; 2010-2012. год.);

e) Сензорна анализа (фонд: 2+2, обавезан и изборни предмет; модули: Управљање безбедношћу и квалитетом хране, Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа, Технологија анималних производа; 2010-2012. год.).

У периоду од избора у звање доцента (2012. год.) до данас др Никола Томић држи предавања и вежбе из следећих предмета у оквиру студијског програма Прехрамбена технологија:

Основне студије:

a) Сензорна анализа (фонд: 2+2, обавезан и изборни предмет; модули: Управљање безбедношћу и квалитетом хране, Технологија конзервисања и врења, Технологија ратарских производа, Технологија анималних производа; од школске 2016/2017. год. и Микробиологија хране);

b) Управљање документима (фонд: 2+3, обавезан предмет; модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране).

Мастер студије:

a) Методе сензорне анализе хране (фонд: 5+0+0+3, изборни предмет; модули: Управљање безбедношћу и квалитетом хране, Прехрамбени инжењеринг; 2014-данас).

Специјалистичке (ак.) студије:

a) Принципи и пракса сензорне анализе хране (фонд: 2+2, изборни предмет; модул: Хемија хране; 2014-данас).

Докторске (ак.) студије:

a) Виши курс сензорне анализе хране (фонд: 3+3, изборни предмет; 2014-данас).

3.1.2. ***Оцена педагошког рада у студентским анкетама***

Према подацима Студентске службе Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, наставна активност др Николе Томића је у студентским анкетама оцењена високим укупним просечним оценама (доказ у Прилогу 2):

Предмет Сензорна анализа:

a) Школска 2012/2013. год.

- Модул Технологија ратарских производа IV година (просечна оцена 4,80);
- Модул Технологија конзервисања и врења IV година (4,51);
- Модул У*прављање безбедношћу и квалитетом хране* IV година: (4,87).

b) Школска 2013/2014. год.

- Модул Технологија ратарских производа IV година (4,53);

– Модул *Технологија конзервисања и врења* IV година (4,44).

c) Школска 2014/2015. год.

– Модул Технологија ратарских производа IV година (4,72);
– Модул Технологија анималних производа IV година (4,81);
– Модул Управљање безбедношћу и квалитетом хране IV година (4,71).

d) Школска 2015/2016. год.

– Модул Технологија ратарских производа IV година (4,69);
– Модул Технологија конзервисања и врења IV година (3,79);
– Модул Технологија анималних производа IV година (4,68);
– Модул Управљање безбедношћу и квалитетом хране IV година (4,59).

Предмет Управљање документима, модул Управљање безбедношћу и квалитетом хране IV година: школска 2013/2014. год. просечна оцена 4,49; 2014/2015. год. 4,77; 2015/2016. год. 4,57.

3.1.3. ***Уџбеници, практикуми, монографије***

ПРАКТИКУМ СА ТЕОРИЈСКИМ ОСНОВАМА: **Томић, Н.** (2016). Сензорна анализа хране. Практикум са теоријским основама. Београд: Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. ISBN: 978-86-7834-263-9; COBISS.SR-ID 227995916.

Практикум је намењен студентима основних и мастер студија студијског програма Прехрамбена технологија на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду и писан је за потребе извођења наставе и вежби из предмета Сензорна анализа (основне студије) и Методе сензорне анализе хране (мастер студије). Садржај практикума је издељен по областима у оквиру којих су обухваћени теоријски део, рачунски задаци и лабораторијске вежбе.

3.1.4. ***Обезбеђење наставно-научног подмлатка***

У досадашњем раду, др Никола Томић је био члан комисије за оцену и одбрану једне докторске дисертације, члан комисије за оцену и одбрану једног специјалистичког рада, ментор 11 мастер радова, члан комисије за оцену и одбрану три мастер рада, ментор 24 дипломска рада и члан комисије за оцену и одбрану 18 дипломских радова. Наведени су само завршни радови који су одбрањени до момента писања Извештаја.

a) Менторство и чланство у комисијама одбрањених докторских дисертација

1. Зорана Милорадовић (2015): Карактеристике белих сирева у саламури произведених од козјег млека третираног различитим термичким третманима. Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (члан комисије)

b) Менторство и чланство у комисијама одбрањених специјалистичких радова

1. Милан Милетић (2015): Утицај момента смрзавања на квалитет различитих типова хлеба. Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (члан комисије)

c) Менторство и чланство у комисијама одбрањених мастер радова

1. Наташа Недељковић (2014): Сензорна анализа козјих сирева произведених од млека третираног различитим термичким третманима. Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (ментор)

2. Ана Круна (2015): Мапирање преференције: однос оцене прихватљивости потрошача и дескриптивне сензорне мапе шлаг крема са природном и синтетичком бојом. Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (ментор)
3. Ивана Јевтић (2015): Примена анализе пада средње вредности оцене прихватљивости код сензорног тестирања потрошача у погледу прихватљивости јогурта са додатком биљних влакана. Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (ментор)
4. Бранка Павловић (2015): Примена анализе пада средње вредности оцене прихватљивости код испитивања прихватљивости воћних сокова, воћних нектара и освежавајућих безалкохолних пића са различитим садржајем сока од јабуке. Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (ментор)
5. Сања Љубисављевић (2015): Испитивање сензорних својстава и прихватљивости од стране потрошача надева од вишње. Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (ментор)
6. Јасна Николић (2015): Испитивање квалитета воћних сокова, воћних нектара и освежавајућих безалкохолних пића са различитим садржајем сока од јабуке. Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (ментор)
7. Александра Мишић (2016): Утицај различитих поступака сушења на сензорна својства и прихватљивост сушеног босиљка као додатка јелима. Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (ментор)
8. Невена Стефановић (2016): Дескриптивна сензорна анализа воћних сокова, воћних нектара и освежавајућих безалкохолних пића са различитим садржајем сока од јабуке. Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (ментор)
9. Ивана Крсмановић (2016): Испитивање прихватљивости козјег сира за гриловање израђеног од сировог млека. Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (ментор)
10. Александра Аритоновић (2016): Утицај различитих поступака сушења на сензорна својства сушене паприке. Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (ментор)
11. Љиљана Ратковић (2017): Провера перформанси дескриптивног сензорног панела. Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (ментор)
12. Весна Дучић (2015): Испитивање ефикасности система за управљање безбедношћу храном у погонима индустрије млека. Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (члан комисије)
13. Катарина Кузмић (2017): Оцена прихватљивости кекса са хељдом. Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (члан комисије)
14. Татјана Турудић (2017): Оцена прихватљивости вафла са бундевом. Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (члан комисије)

3.2. Научно-истраживачки рад

3.2.1. *Објављени и саопшени научно-истраживачки радови*

У свом досадашњем раду др Никола Томић је самостално или са другим ауторима објавио, или на скуповима саопштило, укупно 57 радова из научне области за коју се бира. До избора у звање доцента објавио је 35 радова, а после избора у звање доцента 22 рада (Прилог 1).

Др Никола Томић има укупно 12 радова објављених у међународним часописима са SCI листе. После избора у звање доцента објавио је 10 радова у часописима међународног значаја (6 радова категорије М21, 2 рада категорије М22 и 2 рада категорије М23), 7 радова је саопштио на међународним скуповима (од чега је 3 штампано у целини), 8 научних радова је објавио у часописима националног значаја (2 у водећем часопису националног значаја).

Научна и стручна компетентност кандидата, исказана кроз коефицијент М, износи укупно 133,7 (56,7 пре и 77 после избора у звање доцента).

Табела 1. Врста и квантификација индивидуалних научно-истраживачких резултата

Научни резултат			**До избора у звање доцента**		**После избора у звање доцента**		**Укупно бодова**
М	Категорија	Број резултата	Број радова	Број бодова	Број радова	Број бодова	
М21а = 10	Рад у међународном часопису изузетних вредности	1	1	10	-	-	10
М21 = 8	Рад у врхунском међународном часопису	6	-	-	6	48	48
М22 = 5	Рад у истакнутом међународном часопису	2	-	-	2	10	10
М23 = 3	Рад у међународном часопису	3	1	3	2	6	9
М33 = 1	Саопштења са међународног скупа штампано у целини	12	9	9	3	3	12
М34 = 0,5	Саопштења са међународног скупа штампано у изводу	8	4	2	4	2	4
М51 = 2	Рад у водећем часопису националног значаја	4	3	6	1	2	8
М52 = 1,5	Рад у часопису националног значаја	12	8	12	4	6	18
М63 = 0,5	Саопштење са скупа национ. значаја штампано у целини	5	5	2,5	-	-	2,5
М64 = 0,2	Саопштење са скупа национ. значаја штампано у изводу	1	1	0,2	-	-	0,2
М71 = 6	Одбрањена докторска дисертација	1	1	6	-	-	6
М72 = 3	Одбрањен магистарски рад	1	1	3	-	-	3
М84 = 3	Елаборат	1	1	3	-	-	3
Укупан број научних резултата		**57**	35	56,7	22	77	**133,7**

Анализа радова

Радови објављени до избора у звање доцента детаљно су анализирани у претходним извештајима.

Научно-истраживачки рад др Николе Томића, после избора у звање доцента, може се поделити у неколико целина, односно тематских области.

1) Један део радова се односи на област испитивања потрошача, првенствено у погледу прихватљивости различитих производа, али и у погледу перцепције и ставова када су у питању различите димензије квалитета. Испитивана је прихватљивост пецива са надевом од вишње различитих произвођача присутних на домаћем тржишту (47) и закључено да су карактеристичан укус на вишњу, изражена киселост, слаб вискозитет

гела, мањи степен дезинтеграције воћа и мања адхезивност гела атрибути који доприносе већој прихватљивости испитиване групе производа код потрошача. Испитивање прихватљивости јогурта са додатком дијететских влакана изолованих из житарице тритикале (40) показало је да и поред жуто-браон боје, превише израженог мириса и укуса на житарице и изражене песковитости, влакна тритикалеа имају потенцијал да се користе у индустрији млека за производњу јогурта обогаћеног дијететским влакнима. Гриловани козји сир је показао велики потенцијал да се јави као нов производ на тржишту сира (48). Према оценама прихватљивости датим од стране потрошача, већи период зрења овог типа козјег сира резултује у већем степену прихватљивости. Сензорно тестирање потрошача је реализовано и по питању прихватљивости козјег сира са биљним додацима (51). Кандидат у поменутим радовима, у циљу утврђивања оних карактеристика производа које утичу на степен прихватљивости, примењује сложене мултиваријационе статистичке методе за анализу података и регресионом анализом повезује оцене прихватљивости дате од стране потрошача са дескриптивним оценама добијеним од стране дескриптивног сензорног панела. Перцепција квалитета услуге у ресторанима од стране потрошача (57) испитивана је у четири различита европска града (Солун, Порто, Манчестер и Београд). Испитивани су ставови потрошача у погледу више појединачних ставки у оквиру одабраних фактора као што су квалитет ресторанске хране, распоред и ентеријер у ресторану, удобност смештаја, ресторанска услуга, хигијена у тоалетима, као и екстеријер ресторана. Резултати су показали да потрошачи из различитих градова на различите начине доживљавају квалитет услуге у ресторанима, при чему се као заједничке тачке могу навести директна услуга од стране особља ресторана и сам квалитет хране (првенствено са сензорног аспекта), а закључено је да би власници ресторана, у циљу постизања високог нивоа задовољства корисника, требало више да обрате пажњу да разумеју културолошке разлике различитих социјалних структура. Такође, у другом испитивању које је обухватило 15 земаља широм света, коришћена је EMB скала у циљу сегментирања потрошача у погледу жеље за куповином „локалних“ (занатских) производа у односу на комерцијалне, индустријски произведене, производе (56). Резултати су показали да се емоционална повезаност са регионом (локалитетом) јавља као латентна димензија која утиче на опредељеност потрошача при куповини, при чему су EMB сегменти указали на три групе потрошача: они који у потпуности подржавају куповину локалних/занатских производа, они који немају јасан став о томе и они који признају да немају довољно знања о томе и да због тога више верују комерцијалним/индустријским производима.

2) Узимајући у обзир да кандидат у институцији где је запослен држи наставу из предмета везаних за сензорну анализу на свим нивоима студија, значајан део радова се односи на примену различитих метода сензорног испитивања, примену различитих статистичких тестова за анализу података, као и повезивање различитих сензорних података како међусобно тако да и са другим аналитичким подацима. За различите групе производа кандидат увежбава сензорни панел за потребе конкретних испитивања. Тако примењује: дескриптивну сензорну анализу и сензорно профилисање за јогурт са додатком нерастворљивих дијететских влакана (40), надев од вишње (47), Granny Smith јабуке (39), козји сир (докторска дисертација Зоране Милорадовић у оквиру које је кандидат био члан Комисије); методе за испитивање сензорног квалитета за јогурт са додатком нерастворљивих дијететских влакана (40), козји сир (43), козји сир са биљним додацима (51), говеђу ужичку пршуту (2); затим дискриминаторне тестове и рангирање код говеђе пршуте (34), пилећих батака третираних интензивним пулсирајућим светлом (33); као и методе за сензорно тестирање потрошача (40, 47, 48, 51). Код већине поменутих радова закључци су изведени након примене мултиваријационих

статистичких тестова као што су PCA – анализа главних компонената (39, 40, 47, 57), PCA-ANOVA (39), GPA – уопштена Прокруст анализа (39, 40, 47), вишеструка регресија (40, 47), PREFMAP – мапирање преференције (40, 47).

3) Значајан број радова односи се на системе безбедности и квалитета хране и заштите животне средине, као и њихову ефективност, а првенствено на системе управљања безбедношћу хране који се ослањају на предусловне програме као што су добра произвођача пракса (GMP), добра хигијенска пракса (GHP), санитационе стандардне оперативне процедуре (SSOP). У оквиру истраживања које је обухватило већи број домаћих компанија прехрамбене индустрије испитана је ефективност система управљања безбедношћу хране (36, 45, 46, 54), систем управљања квалитетом (42, 46, 54) и систем управљања заштитом животне средине (38, 37). Развијен је и дијагностички инструменти за испитивање исхода система безбедности хране у ланцу производње малина (41) и елаборирана је тренутна ситуација у погледу обезбеђења безбедности хране у Србији (44).

4) Везано за безбедност хране, испитана је ефективност примене интензивног пулсирајућег светла (ILP), као нетермичког деконтаминационог третмана, у комбинацији са складиштењем производа у модификованој атмосфери на редукцију броја ћелија *Campylobacter jejuni* на сировом пилећем месу (50). Истраживање је показало да ILP третман само делимично утиче на број *C. jejuni* на пилећем месу, док је контрола ћелија овог патогена, оштећених током ILP третмана, постигнута са накнадним паковањем меса у атмосфери са високим садржајем кисеоника. Примена благих нетермичких третмана у циљу редукције броја ћелија *C. jejuni* била је део истраживања у оквиру докторске дисертације кандидата (33).

5) Део истраживања се односи на могућности примене високих температура (90 °C) за пастеризацију млека у производњи козјег сира (43). Резултати су, супротно од свих очекивања, показали да је управо сир израђен од козјег млека пастеризованог 5 минута на температури од 90 °C показао најбоље оцене за испитиване сензорне карактеристике што даје могућност производње сира (козјег) уз већи рандман, без било какве модификације самог процеса производње сира. Истраживања везана за козји сир обухватила су и могућности израде козјег сира за гриловање (48) и козјег сира са биљним додацима (51).

6) Кандидат је такође истраживао могућност примене дијететских влакана из до сада не коришћених извора, као што је житарица тритикале, за производњу јогурта обогаћеног влакнима (40). Резултати су показали да и поред жуто-браон боје јогурта, превише израженог мириса и укуса на житарице и изражене песковитости, влакна тритикалеа имају потенцијал да се користе у индустрији млека за производњу јогурта обогаћеног дијететским влакнима.

7) Део истраживања је усмерен и на услове паковања и складиштења производа. Кандидат је испитивао утицај 1-метилциклопропена (1-MCP) и дифениламина (DPA) на промену сензорних својстава јабуке Granny Smith током деветомесечног складиштења на температури блиској 0 °C (39). Резултати су показали да третман са 1-MCP може да продужи период складиштења Granny Smith јабука за најмање 3 месеца у односу на конвенционални начин складиштења, као и да је овај третман ефектнији у погледу очувања сензорних својстава када се пореди са DPA. Такође, у истраживању које је обухватило више компанија прехрамбене индустрије, испитана је ефективност примене статистичке контроле квалитета у процесима паковања производа (53).

3.2.2. ***Цитираност***

На основу података доступних преко сервиса Mendeley, који се ослања на базе података Scopus и Science Direct, као и на сопствене базе, цитираност радова др Николе Томића износи 70 цитата, h-index је 4, (доказ у Прилогу 2). Овим статистичким податком обухваћено је само 15 научних радова директно доступних преко јавних научних сервиса.

4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

4.1. Стручно-професионални допринос

Др Никола Томић има 20 саопштења на међународним и 6 саопштења на националним скуповима. После избора у звање доцента имао је 7 саопштења на међународним скуповима од којих је 5 усмено презентовано.

Др Никола Томић је био члан комисије за оцену и одбрану једне докторске дисертације, члан комисије за оцену и одбрану једног специјалистичког рада, ментор 11 мастер радова, члан комисије за оцену и одбрану 3 мастер рада, ментор 24 дипломска рада и члан комисије за оцену и одбрану 18 дипломских радова.

Кандидат је један од аутора Елабората о заштити имена порекла производа ”Ваљевски дуван чварци”, који од 2007. године има регистровану ознаку географског порекла као име порекла код Завода за интелектуалну својину Републике Србије.

Кандидат је био рецензент радова у следећим научним часописима: International Journal of Food Contamination (ISSN: 2196-2804), Journal on Processing and Energy in Agriculture (ISSN: 1821-4487), Journal of Muscle Foods (Online ISSN: 1745-4573).

Др Никола Томић је до сада учествовао као истраживач у једном међународном и 5 националних научних пројеката чији је циклус завршен. Тренутно активно учествује у реализацији 3 међународна научна пројекта које финансира Европска Комисија и једног националног пројекта који финансира Министарство просвете и науке Републике Србије.

Списак пријеката

Међународни научни пројекти

2016 – данас
Руководилац тима са Пољопривредног факултета Универзитета у Београду (као партнера) на пројекту финансираном од стране Европске Комисије из оквира HORIZON 2020: **MycoKey** “Integrated and innovative key actions for mycotoxin management in the food and feed chain”. Бр. Уговора: 678781. Координатор пројекта: Antonio Francesco Logrieco (Consiglio Nazionale Delle Ricerche, Roma, Italy).

2015 – данас
Учесник на пројекту финансираном од стране Европске Комисије из оквира HORIZON 2020: **Future Food** “Faster Upcoming Technology Uptake Relevant for the Environment in Foods Drying”. Бр. Уговора: 635759 Координатор пројекта: Dr. Maaike van der Kamp - van Roosmalen (Feyecon Development & Implementation BV, Weesp, Netherlands).

2011 – данас
Учесник на пројекту финансираном од стране Европске Комисије из оквира FP7: **Aquavalens** “Protection the health of the Europeans by improving methods for the detection of pathogens in drinking water and water used for the food preparation”. Бр. Уговора:

311846. Координатор пројекта: Prof. Dr. Paul Hunter (Norwich Medical School, University of East Anglia, UK).

2010 – 2015
Учесник на пројекту финансираном од стране Европске Комисије из оквира FP7: **Veg-i-Trade** “Impact of Climate Change and Globalisation on Safety of Fresh Produce – Governing a Supply Chain of Uncompromised Food Sovereignty”. Бр. Уговора: 244994. Координатор пројекта: Prof. Dr. Mieke Uyttendaele (Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium).

Национални научни пројекти
Програм истраживања у области технолошког развоја

2010 – данас
Учесник на пројекту финансираном од стране Министарства просвете и науке Републике Србије **ТР-31034**: "Одабране биолошке опасности за безбедност/квалитет хране анималног порекла и контролне мере од фарме до потрошача". Координатор пројекта: Проф. др Сава Бунчић (Универзитет у Новом Саду – Пољопривредни факултет).

2008 – 2010
Учесник на пројекту финансираном од стране Министарства науке Републике Србије **ТР–20121**: "Унапређење система управљања безбедношћу и квалитетом у процесима производње традиционалних производа од меса са оствареном заштитом географског порекла". Координатор пројекта: Проф. др Душан Живковић (Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет).

2008 – 2010
Учесник на пројекту финансираном од стране Министарства науке Републике Србије **ТР–20066**: "Одрживост ланца масовне производње хране". Координатор пројекта: Др Јасна Мастиловић (Универзитет у Новом Саду – Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду - ФИНС).

Национални програм Биотехнологија и агроиндустрија

2005 – 2008
Учесник на пројекту финансираном од стране Министарства науке и заштите животне средине Републике Србије **БТН.351005**: "Оптимизација и стандардизација технологије производње трајних сувомеснатих производа од овчијег и свињског меса". Координатор пројекта: Проф. др Радомир Радовановић (Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет).

2003 – 2005
Учесник на пројекту финансираном од стране Министарства науке и заштите животне средине Републике Србије **БТН.5.3.3.7163.Б**: "Ужичка говеђа пршута – оптимизација и хармонизација производње производа заштићене ознаке порекла". Координатор пројекта: Проф. др Радомир Радовановић (Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет).

Иновациони пројекти

2006 – 2008

Учешће у иновационом пројекту бр. **ИП.8078**: "Динамика искрварења, количина и стабилизација крви свиња". Координатор пројекта: Проф. др Виктор Недовић (Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет).

Стручни рад

Др Никола Томић има остварену стручну сарадњу са компанијама из прехрамбене индустрије из области управљања безбедношћу и квалитетом хране и области сензорне анализе.

Као консултант учествовао је у увођењу система управљања квалитетом, према захтевима стандарда ISO 9001, и/или система безбедности хране у складу са принципима добре произвођачке праксе (GMP) и HACCP принципима, у пет компанија прехрамбене индустрије: „Кланица“ – Дивци, „Богдановић“ – Параћин, „Петковић“ – Параћин, „Yuhor Export“ – Јагодина, „Полет Дужине“ – Пландиште. Био је један од учесника обуке из области управљања безбедношћу хране одржане у Привредној комори Републике Српске у Бањој Луци за особље запослено у прехрамбеној индустрији. Такође, у складу са закљученим уговором са компанијом "Lloyd's Register" о пружању услуга оцењивања система безбедности и квалитета хране у објектима за производњу и промет намирница анималног порекла, учествовао је у 14 оцењивања у својству техничког експерта, а до сада је у својству водећег (јединог) проверивача реализовао шест провера система управљања безбедношћу и квалитетом хране складишта/дистрибутера, за потребе компаније Mars South Central Europe GmbH.

Из области сензорне анализе хране, др Никола Томић је организовао и реализовао обуке у три компаније прехрамбене индустрије („Бамби“ – Пожаревац, „Вино Жупа“ – Александровац, „Desing” – Београд/Књажевац) и четири акредитоване лабораторије („Југоинспект Београд“ – Београд, „Књаз Милош – Лабораторија за испитивање хране“ – Аранђеловац, „Еко-Лаб“ – Београд, „A Bio Tech Lab“ – Сремска Каменица). Такође, по позиву, учествовао је као предавач у две радионице на тему сензорног испитивања хране („Hands-on Sensory Evaluation Workshop“) одржане у Истанбулу у Турској и Подчетртеку у Словенији, организоване од стране компаније „Frutarom Etol“ из Словеније. У обе радионице, предавања је одржао на тему „сензорна анализа производа од меса“.

4.2. Допринос академској и широј заједници

Др Никола Томић је заменик шефа Катедре за управљање безбедношћу и квалитетом хране на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (одлука Катедре је дата у Прилогу 2).

Из области сензорне анализе хране, др Никола Томић је организовао и реализовао обуке у три компаније прехрамбене индустрије („Бамби“ – Пожаревац, „Вино Жупа“ – Александровац, „Desing” – Београд/Књажевац) и четири акредитоване лабораторије („Југоинспект Београд“ – Београд, „Књаз Милош – Лабораторија за испитивање хране“ – Аранђеловац, „Еко-Лаб“ – Београд, „A Bio Tech Lab“ – Сремска Каменица). Такође, по позиву, учествовао је као предавач у две радионице на тему сензорног испитивања хране („Hands-on Sensory Evaluation Workshop“) одржане у Истанбулу у Турској и Подчетртеку у Словенији, организоване од стране компаније „Frutarom Etol“ из Словеније. У обе радионице, предавања је одржао на тему „сензорна анализа производа од меса“.

Др Никола Томић је добитник Дипломе са златном медаљом "Најбољи у агробизнису" за научно истраживачки рад "Упоредна испитивања важнијих својстава говеђе ужичке пршуте у циљу оптимизације процеса производње и стандардизације квалитета производа" у оквиру 74. Међународног пољопривредног сајма у Новом Саду 2007. године.

4.3. Сарадња са другим високошколским, научно- истраживачким установама у земљи и иностранству

Др Никола Томић је до сада учествовао на четири међународна пројекта, од којих су три још увек у току (наведено у Поглављу 4.1). У оквиру тих пројеката остварио је сарадњу са више научних радника из различитих научно-истраживачких установа у иностранству и земљи. Такође је остварио четири студијска боравка на међународним универзитетима (Прилог 2) и то на Универзитету у Јерусалиму (Израел), Универзитету у Охају (САД) и два пута на Универзитету у Генту (Белгија). Током свог боравка у Белгији на Универзитету у Генту, радио је у Лабораторији за микробиологију и конзервисање хране(Laboratory of Food Microbiology and Food Preservation, Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University) и то 2008. године у оквиру пројекта финасираног од стране Европске Комисије из оквира FP6 „Pathogen-Combat“ и 2010. године у оквиру пројекта финасираног од стране Европске Уније „MICRORISK“, при чему је имао активну сарадњу са професорима: Frank Devlieghere, Mieke Uyttendaele, Liesbeth Jacxsens, као и Renata Januszewska. У САД-у, на Универзитету у Охају, боравио је као стипендиста програма Norman E. Borlaug International Agricultural Science and Technology Program, где је у оквиру Департмана за науку о месу (Department of Animal Sciences, Meat Science Program) радио на тему „примена HACCP у производњи и преради меса“ (Meat Technology and Application of HACCP to Animal Harvest and Meat Processing) под надзором професора: Lynn Knipe и Herbert Ockerman. Током боравка у Израелу на Универзитету у Јерусалиму, био је учесник пост дипломског курса „Технологија хране“ (The 6th International Post-Graduate Course on: Food Technology), где је такође сарађивао са више професора поменутог универзитета. У сарадњи са колегама из научно истраживачких установа у иностранству, др Никола Томић је до сада објавио 2 рада у међунардним часописима са SCI листе и 2 рада у међународним научним часописима без импакт фактора.

Кандидат је био члан Комисије за разматрање конкурсног материјала и писање извештаја за избор једног наставника (у звању доцента) за ужу научну област Управљање и контрола квалитета хране и пића, на Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци (одлука НН већа дата у Прилогу 2).

5. ЗАКЉУЧЦИ И ПРЕПОРУКЕ КОМИСИЈЕ

Увидом у поднесену документацију констатовано је да се на расписани конкурс за избор у звање и на радно место ванредног професора за ужу научну област Управљање безбедношћу и квалитетом хране пријавио се само један кандидат - др Никола С. Томић, доцент. Узимајући у обзир укупне резултате у наставној, научно-истраживачкој и стручној активности др Николе Томића, доцента, Комисија закључује да је кандидат показао запажене резултате у свим областима рада и да се развио у успешног наставника, научног радника и стручњака.

Досадашњим радом у настави др Никола Томић је испунио све своје обавезе. После избора у звање доцента објавио је практикум са теоријским основама „Сензорна анализа хране“ из уже научне области за коју се бира, који је намењен студентима и основних и мастер студија. Студентске анкете показују да је, од стране студената, кандидат оцењен са високим просечним оценама (2012/2013. год. 4,73; 2013/2014. год. 4,49; 2014/2015. год. 4,75; 2015/2016. год. 4,46). У досадашњем раду, др Никола Томић је био члан комисије за оцену и одбрану једне докторске дисертације, члан комисије за оцену и одбрану једног специјалистичког рада, ментор 11 мастер радова, члан комисије за оцену и одбрану 3 мастер рада, ментор 24 дипломска рада и члан комисије за оцену и одбрану 18 дипломских радова.

Др Никола Томић је самостално или са другим ауторима објавио 57 научних радова, са укупним коефицијентом научне компетентности М=133,7. После избора у звање доцента објавио је 22 научна рада са коефицијентом научне компетентности М=77. Објавио је 12 радова у међународним часописима са SCI листе, од тога 10 радова после избора у звање доцента. Учествовао је у реализацији 6 националних и 4 међународна научна пројекта.

Ценећи укупан досадашњи рад кандидата, Комисија сматра да др Никола С. Томић, доцент, у потпуности испуњава све услове предвиђене Законом о високом образовању и Правилником о минималним условима за стицање звања наставника на Универзитету у Београду, и предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета у Београду да др Николу С. Томића изабере у звање и на радно место ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област УПРАВЉАЊЕ БЕЗБЕДНОШЋУ И КВАЛИТЕТОМ ХРАНЕ.

У Београду 19.06.2017. год.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

Др Андреја Рајковић, редовни професор
Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет
(ужа научна област Управљање безбедношћу и квалитетом хране)

Др Радомир Радовановић, редовни професор у пензији
Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет
(ужа научна област Управљање безбедношћу и квалитетом хране)

Др Славица Грујић, редовни професор
Универзитет у Бањој Луци, Технолошки факултет
(ужа научна област Управљање и контрола квалитета хране и пића)

6. ПРИЛОЗИ

Прилог 1: Списак саопштених и објављених радова др Николе Томића

<u>Списак саопштених и објављених радова пре избора у звање доцента</u>

Радови објављени у научним часописима међународног значаја (М20)

Рад у међународном часопису изузетних вредности (М21а)

1. Rajkovic, A., **<u>Tomic, N.</u>,** Smigic, N., Uyttendaele, M., Ragaert, P., Devlieghere, F. (2010): Survival of Campylobacter jejuni on raw chicken legs packed in high-oxygen or high-carbon dioxide atmosphere after the decontamination with lactic acid/sodium lactate buffer. *International Journal of Food Microbiology, 140*(2-3), 201–206. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2010.03.034

Рад у међународном часопису (М23)

2. **<u>Tomic, N.</u>,** Tomasevic, 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. DOI:10.1111/j.1745-4573.2008.00111.x

Зборници међународних научних скупова (М30)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (М33)

3. Radovanovic, R., **<u>Tomic, N.</u>,** Gorica Carapic (2003): HACCP plan for the "Uzice beef prshuta" traditional dry fermented meat product. Proceedings, 49th ICoMST, 301-302. Campinas, Brazil.
4. Radovanovic, R., Tomasevic, I., **<u>Tomic, N.</u>** (2004): HACCP plan for traditional dry fermented meat products origined from the region of mountain Zlatibor. Proceedings, 22nd Food Technology Days 2004 - "Food Safety", 191-196. Biotehniska fakulteta, Univerza v Ljubljani, Slovenia. (ISBN 961-6333-33-x).
5. Radovanovic, R., Tomasevic, I., **<u>Tomic, N.</u>** (2005): Integrated QMS in Food Production. TEMPUS IB JEP 16140-2001, Proceedings from Final Seminar, 19-31, Faculty of Technology, University of Banja Luka, Bosnia and Herzegovina. (ISBN 99938-54-06-9)
6. **<u>Tomic, N.</u>,** Tomasevic, I. (2007): Quantitative and qualitative properties of selected beef muscles during production of „Uzice beef prshuta" – traditional Serbia dry-cured meat product. Proceedings, I International Congres on Food Technology, Quality and Safety, XI Symposium NODA 2007, 157-164. Novi Sad, Serbia.
7. Tomasevic, I., **<u>Tomic, N.</u>** (2007): Comparison of excision and swabbing carcass sampling methods to achieve compliance with EU 2001/471/ EC regulation. Proceedings, I International Congres on Food Technology, Quality and Safety, XI Symposium NODA 2007, 199-204. Novi Sad, Serbia.
8. **<u>Tomic, N.</u>,** Tomasevic, I., Radovanovic, R., Barac, M., Sobajic, S., Saicic S. (2009): Changes in Myofibrillar Proteins and Fatty Acid Composition During Production of "Uzice Beef Prshuta" – Traditional Dry-Cured Meat Product. 55th ICoMST, Proceedings, PE4.34, Copenhagen, Denmark.

9. **Tomic, N.,** Tomasevic, I., Radovanovic, R., Rajkovic, A. (2010): Salting process optimization in production of Uzice Beef Prshuta – traditional Serbian dry-cured meat product. XIV International Symposium *Feed Technology*, XII International Symposium NODA 2010. Proceedings, 99-106. October 19-21, 2010, Novi Sad, Serbia.
10. Tomasevic, I., Smigic, N., Rajkovic, A., Djekic, I., **Tomic, N.,** Radovanovic, R. (2012). Serbian meat industry: A survey on prerequisite programmes. International Conference ”Biological Food Safety & Quality”. Proceedings, 165-167. October 4-5, 2012, Belgrade, Serbia.
11. Zaric, V., Tomasevic, I., Smigic, N., Rajkovic,A., Djekic, I., **Tomic, N.,** Radovanovic R. (2012). Attitudes of Serbian food producers with quality and safety control systems towards business environment. International Conference ”Biological Food Safety & Quality”. Proceedings, 168-170. October 4-5, 2012, Belgrade, Serbia.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (М34)

12. Rajkovic, A, Tomasevic, I., Smigic, N., Uyttendaele, M., **Tomic, N.,** Radovanovic, R., Devlieghere, F. (2010). Preventive and intervention decontamination of meat products and meat contact surfaces with intense light pulses. Abstract PED2.49, pg 313. 22nd International ICFMH Symposium Food Micro 2010. Poster.
13. Tomasevic, I., Rajkovic, A., Smigic, N., **Tomic, N.,** VanBree, I., Radovanovic, R., DeMeulenaer, B., Devlieghere, F. (2010): The feasibility of intense light pulses (ILP) decontamination in meat industry. European PhD Conference in Food Science and Technology - Berlin (8 – 10 September), Poster Presentation.
14. Januszewska, R., Mettepenningen, E., Majchrzak, D., Williams, H. G., Mazur, J., Reichl, P., Regourd, A., Jukna, V., Tagarino, D., Konopacka, D., Kaczmarek, U., Jaworska, D., Wojtal, S., Sabau, M., Cofari, A., **Tomic, N.,** Kinnear, M., De Kock, H.L., Chaya, C., Fernández-Ruiz, V., Brugger, C., Peyer, L., Aldredge, T.L., Valenzuela-Estrada M. (2012). Segmenting Consumers by Emotional Link to the Region to Explore Attitudes and Sensory Preferences Towards Locally and Globally Manufactured Apple Juices. Book of abstracts 83. Poster, 11th Sensometrics Conference: ‘New skin for the old ceremony’, 10-13 July 2012, Rennes, France.
15. Januszewska, R., Mettepenningen, E., Majchrzak, D., Williams, H. G., Mazur, J., Reichl, P., Regourd, A., Jukna, V., Tagarino, D., Konopacka, D., Kaczmarek, U., Jaworska, D., Wojtal, S., Sabau, M., Cofari, A., **Tomic, N.,** Kinnear, M., De Kock, H.L., Chaya, C., Fernández-Ruiz, V., Brugger, C., Peyer, L., Aldredge, T.L., Valenzuela-Estrada M. (2012). Characteristics of Regionally Embedded Segments Across Fifteen Countries. Book of abstracts P9.19. Poster, 5th European Conference on Sensory and Consumer Research: ‘A Sense of Inspiration’, 9-12 September 2012, Bern, Switzerland.

Радови у часописима националног значаја (М50)

Рад у водећем часопису националног значаја (М51)

16. Radovanović, R., **Tomić, N.,** Tomašević, I., Rajković, A. (2005): Prinos muskulature namenjene proizvodnji “Goveđe užičke pršute”. Tehnologija mesa, 46, 5-6, 250-260. (ISSN 0494-9846).
17. Radovanović, R., Tomašević, I., **Tomić, N.** (2006). Uloga i značaj HACCP koncepta u međunarodnoj trgovini mesom i proizvodima od mesa. *Tehnologija mesa, 47*(1-2), 8-19. (ISSN 0494-9846).

18. Antonić, B., Radovanović, R., Grujić, R., **Tomić, N.** (2006). Prinos mesa namenjenog proizvodnji svinjske pršute. *Tehnologija mesa, 47*(3-4), 104-109. (ISSN 0494-9846).

Рад у часопису националног значаја (М52)

19. **Tomić, N.,** Tomašević, I. (2003). Sanitarne standardne operativne procedure (SSOP) kao integralni deo HACCP sistema. *Kvalitet, XIII*(9-10), 64-66.
20. Tomašević I., **Tomić N.,** Radovanović R. (2004). Rezultati ispitivanja mišljenja potrošača Srbije u vezi kvaliteta, obima i strukture potrošnje mesa i trajnih suvomesnatih proizvoda. *Kvalitet, XIV*(1-2), 81-85.
21. Radovanović, R., **Tomić, N.,** Tomašević, I. (2005). Bezbednost hrane u svetlu novih standarda i zakonskih propisa. Kvalitet, XV, 9-10, 30-35.
22. Radovanović, R., Tomašević, I., **Tomić, N.** (2006). Mesto i značaj HACCP koncepta u međunarodnoj trgovini prehrambenim proizvodima. *Kvalitet, XVI*(1-2), 37-43.
23. Radovanović, R., Tomašević, I., **Tomić, N.** (2007). Katehizam 7 principa HACCP koncepta: 7 smrtnih grehova i 7 nebeskih vrlina u odnosu na bezbednost hrane. Savremena poljoprivreda. Vol. 56, 5, 150-163.
24. Djekic, I., Radovanovic, R., Rajkovic, A., **Tomic, N.** (2010). Bezbednost hrane: Od koncepta (HACCP) do sistema upravljanja (ISO 22000). *Kvalitet, XX*(1-2), 49-53.
25. Djekic, I., Radovanovic, R., **Tomic, N.,** Rajkovic, A. (2010). Indikatori efektivnosti procesnog pristupa upravljanja bezbednošću i kvalitetom u proizvodnji hrane – Primeri iz prakse. *Kvalitet, XX*(9-10), 41-44.
26. **Tomic, N.,** Radovanovic, R. (2012). Senzorno ispitivanje prehrambenih proizvoda u funkciji kontrole kvaliteta. *Kvalitet & izvrsnost, I(9-10)*, 56-61.

Предавања по позиву на скуповима националног значаја (М60)

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (М63)

27. Tomić, T., Lekić, D., **Tomić, N.** (2002). Sadržaj kalcijuma i magnezijuma u sladoledima "Frikoma" A.D. Jugoslovenski mlekarski simpozijum "Savremeni trendovi u mlekarstvu", Zbornik radova, 239-250, Vrnjačka Banja, Srbija.
28. Radovanović, R., Tomašević, I., **Tomić, N.** (2004). Troškovi i efekti unapređenja bezbednosti proizvoda industrije mesa – iskustva razvijenih zemalja. XIV Stručni seminar o kvalitetu "Kvalitet uslov za transformaciju privrede i nacionalni progres", Zbornik radova, 77-84, Petrovac, Crna Gora.
29. **Tomić, N.,** Tomašević, I., Radovanović, R. (2005). Integrisani sistemi menadžmenta kvalitetom u procesima proizvodnje i prerade mleka. Simpozijum "Mleko i proizvodi od mleka", Zbornik radova, 32-34, Tara, Srbija.
30. Radovanović, R., **Tomić, N.,** Tomašević, I. (2005). Sistemi za upravljanje rizicima (HACCP / ISO FDIS 22000) Obavezni deo poslovne strategije preduzeća prehrambene industrije. XV Stručni seminar o kvalitetu "Kvalitet izazov budućnosti", Zbornik radova, 40-46, Čanj, Crna Gora.
31. **Tomić, N.,** Tomašević, I., Radovanović, R., Natalija Šljivić (2007). Model HACCP plana za proces proizvodnje krem sladoleda. IV Simpozijum "Mleko i proizvodi od mleka", Zbornik radova, 113-123, Kladovo, Srbija.

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (М64)

32. **Tomić, N.,** Rajković, A., Šmigić, N., Uyttendaele, M., Devlieghere, F. (2010). Uticaj pufernog rastvora mlečne kiseline i pakovanja u modifikovanoj atmosferi na preživljavanje *Campylobacter jejuni* u pilećem mesu. Poster prezentacija, VII Kongres mikrobiologa Srbije, Beograd.

Магистарске и докторске тезе (M70)

Одбрањена докторска дисертација (M71)

33. **Tomić, N.** (2012). Mogućnost primene odabranih antimikrobnih tretmana u cilju kontrole *Campylobacter jejuni* i *Bacillus cereus* u hrani. Doktorska disertacija, Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Srbija. Odbranjeno: 14.02.2012.

Одбрањен магистарски рад (M72)

34. **Tomić, N.** (2005): Uporedna ispitivanja važnijih svojstava goveđe užičke pršute u cilju optimizacije procesa proizvodnje i standardizacije kvaliteta proizvoda. Magistarska teza, Poljoprivredni fakultet, Univerzitet u Beogradu, Srbija. Odbranjeno: 17.05.2006.

Техничка решења (M80)

Битно побољшано техничко решење на националном нивоу (M84)

35. Radovanović, R., Damnjanović, P., **Tomić, N.,** Tomašević, I. (2007). Elaborat o zaštiti imena porekla proizvoda "Valjevski duvan čvarci". Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakuletet, Beograd-Zemun.

Списак саопштених и објављених радова после избора у звање доцента

Радови објављени у научним часописима међународног значаја (M20)

Рад у врхунском међународном часопису (M21)

36. Tomasevic, I., Smigic, N., Djekić, I., Zaric, V., **Tomic, N.,** Rajkovic, A. (2013). Serbian meat industry: A survey on food safety management systems implementation. *Food Control, 32*(1), 25-30. http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.11.046
37. Djekic, I., Miocinovic, J., Tomasevic, I., Smigic, N., **Tomic, N.** (2014). Environmental life-cycle assessment of various dairy products. *Journal of Cleaner Production, 68*(0), 64-72. http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2013.12.054
38. Djekic, I., Rajkovic, A., **Tomic, N.,** Smigic, N., Radovanovic, R. (2014). Environmental management effects in certified Serbian food companies. *Journal of Cleaner Production, 76*(0), 196-199. http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.04.062
39. **Tomic, N.,** Radivojevic, D., Milivojevic, J., Djekic, I., Smigic, N. (2016). Effects of 1-methylcyclopropene and diphenylamine on changes in sensory properties of 'Granny Smith' apples during postharvest storage. *Postharvest Biology and Technology, 112,* 233-240. http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2015.09.009
40. **Tomic, N.,** Dojnov, B., Miocinovic, J., Tomasevic, I., Smigic, N., Djekic, I., Vujcic, Z. (2017). Enrichment of yoghurt with insoluble dietary fiber from triticale – A sensory

perspective. *LWT - Food Science and Technology, 80*, 59-66. http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2017.02.008

41. Rajkovic, A., Smigic, N., Djekic, I., Popovic, D., **Tomic, N.,** Krupezevic, N., Uyttendaele, M., Jacxsens, L. (2017). The performance of food safety management systems in the raspberries chain. *Food Control, 80*, 151-161. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.04.048

Рад у истакнутом међународном часопису (М22)

42. Djekic, I., **Tomic, N.,** Smigic, N., Tomasevic, I., Rajkovic, A., Radovanovic, R. (2013) Quality management effects in certified Serbian companies producing food of animal origin, *Total Quality Management & Business Excellence, 25*(3–4), 383–396. http://dx.doi.org/10.1080/14783363.2013.776765
43. Miloradovic, Z., Kljajevic, N., Miocinovic, J., Tomic, N., Smiljanic, J., Macej, O. (2017). High heat treatment of goat cheese milk. The effect on yield, composition, proteolysis, texture and sensory quality of cheese during ripening. *International Dairy Journal, 68,* 1-8. http://dx.doi.org/10.1016/j.idairyj.2016.12.004

Рад у међународном часопису (М23)

44. Smigic, N., Rajkovic, A., Djekic, I., **Tomic, N.** (2015). Legislation, standards and diagnostics as a backbone of food safety assurance in Serbia. *British Food Journal,* 117(1), 94-108. http://dx.doi.org/10.1108/BFJ-08-2013-0228
45. Tomašević, I., Šmigić, N., Đekić, N., Zarić, V., **Tomić, N.,** Miočinović, J., Rajković, A. (2016). Evaluation of food safety management systems in Serbian dairy industry. *Mljekarstvo, 66* (1), 48-58. doi: 10.15567/mljekarstvo.2016.0105

Зборници међународних научних скупова (М30)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (М33)

46. Radovanović, R., Đekić, I., Tomašević, I., **Tomić, N.,** Šmigić, N., Rajković, A., Zarić, V. (2013). Effects of food safety and quality management systems in the Serbian meat industry. International 57th Meat Industry Conference. Proceedings, 75-83. June 10-12, 2013, Belgrade, Serbia. (ISBN 978-86-82547-07-5). (Oral presentation).
47. **Tomić, N.,** Lazarević, M., Djekić, I., Šmigić, N., Ljubisavljević, S., Rajković, A. (2014). Descriptive sensory attributes and consumer acceptance of cherry pie filling. II International Congress "Food Technology, Quality and Safety". Proceedings, 367-373. October 28-30, 2014, Novi Sad, Serbia. (ISBN 978-86-7994-043-8). (Oral presentation).
48. Miloradovic, Z., Miocinovic, J., Tesevic, S., Kljajevic, N., **Tomic, N.** (2016). Consumer acceptance and texture profile analysis of grilled goat cheeses. III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Proceedings, 163-168. October 25-28, 2016, Novi Sad, Serbia. (ISBN 978-86-7994-050-6).

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (М34)

49. Udovicki, B., Andjelkovic, M., **Tomic, N.,** Rajkovic, A. (2016). Meta-analysis of aflatoxin prevalence and estimated human exposure levels in Serbia after 2013 European aflatoxin contamination. 25th International ICFMH Conference - FoodMicro 2016, Abstract Book, Poster Abstract PO1-RA-131, p.234, Dublin, Ireland.

50. **Tomic, N.,** Rajkovic, A., Smigic, N., Uyttendaele, M., Devlieghere, F. (2016). Injury caused by intense pulsed UV light formed basis for reductions of *Campylobacter jejuni* on chicken legs in high-O_2 modified atmosphere. 25th International ICFMH Conference - FoodMicro 2016, Abstract Book, Oral Abstract OR-NFP-016, p.82, Dublin, Ireland. (Oral presentation).
51. Miloradovic, Z., Kljajevic, N., Grubacic, M., **Tomic, N.,** Miocinovic, J. (2016): Characterization and sensory evaluation of semi-hard artisan goat cheeses with flavoring ingredients. The 42nd Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, Book of Abstracts, p46. November 9-12, 2016, Lovran, Croatia. (Oral presentation).
52. Djekic, I., Bourdoux, S., Akkermans, C., Hofland, G., Devlieghere, F., **Tomic, N.,** Rajkovic, A. (2017): Evaluation of the hygienic design of an industrial device for drying food using supercritical fluids. 13th IAFP European Symposium on Food Safety, 29th – 31st March 2017, Brussels, Belgium. Book of abstracts pp. 64–65. (Oral presentation).

Радови у часописима националног значаја (М50)

Рад у водећем часопису националног значаја (М51)

53. Djekic, I., Smigic, N., Tomic, N., Rajkovic, A. (2014). Statistical process control in Serbian food packaging. *International Journal for Quality Research, 8*(3), 323-334. (ISSN 1800-6450; UDC–519.248).

Рад у часопису националног значаја (М52)

54. Radovanović, R., Đekić, I., Tomašević, I., **Tomić, N.,** Šmigić, N., Rajković, A., Zarić, V. (2013). Ostvareni efekti sistema za upravljanje bezbednošću i kvalitetom hrane u industriji mesa u Republici Srbiji. *Kvalitet & izvrsnost, II(9-10)*, 39-44.
55. Đekić, I., Radovanović, R., **Tomić, N.,** Šmigić, N., Rajković, A. (2013). Fokus istraživanja kvaliteta i poslovne izvrsnosti u industriji hrane – Analiza objavljenih radova u Srbiji i svetu. *Kvalitet & izvrsnost, II(9-10)*, 79-81.
56. Januszewska, R., Mettepenningen, E., Majchrzak, D., Williams, H. G., Mazur, J., Reichl, P., Regourd, A., Jukna, V., Tagarino, D., Konopacka, D., Kaczmarek, U., Jaworska, D., Wojtal, S., Sabau, M., Cofari, A., Tomic, N., Kinnear, M., De Kock, H. L., Chaya, C., Fernández-Ruiz, V., Brugger, C., Peyer, L., Aldredge, T. L., Valenzuela-Estrada, M. (2013). Regional Embeddedness Segments Across Fifteen Countries. *Journal of Culinary Science & Technology, 11*(4), 322–335. DOI: 10.1080/15428052.2013.798603
57. Djekic, I., Kane, K., **Tomic, N.,** Kalogianni, E., Rocha, A., Zamioudi, L., Pacheco, R. (2016). Cross-cultural consumer perceptions of service quality in restaurants. *Nutrition & Food Science, 46*(6), 827-843. http://dx.doi.org.proxy.kobson.nb.rs:2048/10.1108/NFS-04-2016-0052

Уџбеничка литература: Објављен практикум

Tomić, N. (2016). Senzorna analiza hrane. Praktikum sa teorijskim osnovama. Beograd: Univerzitet u Beogradu – Poljoprivredni fakultet. (ISBN: 978-86-7834-263-9; COBISS.SR-ID 227995916)

Прилог 2: Студентске анкете, Mendeley извештај о цитираности аутора, потврде о учешћима на пројектима, решења, одлуке и фотокопије других докумената

Универзитет у Београду
Пољопривредни факултет
Број: 400/8– 3/5
Датум: 25.05.2017.године
Београд-Земун
ТЈР

На основу чл. 29. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и одлуке Изборног већа од 25.05.2017. године, доносим следеће

Р Е Ш Е Њ Е

I – ОБРАЗУЈЕ СЕ КОМИСИЈА за припрему Извештаја за избор наставника у звање и на радно место: ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област:

УПРАВЉАЊЕ БЕЗБЕДНОШЋУ И КВАЛИТЕТОМ ХРАНЕ

у саставу:

1. др Андреја Рајковић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду,
2. др Радомир Радовановић, редовни професор у пензији Пољопривредног факултета Универзитета у Београду,
3. др Славица Грујић, редовни професор Технолошког факултета Универзитета у Бања Луци.

II - **Комисија је дужна да** у складу са чл. 46.,48. и 50. Статута Пољопривредног факултета и чл. 4. и чл. 5. Правилника о уређењу дела поступка избора у звања и заснивања радног односа наставника и сарадника **припреми Реферат и Сажетак о свим пријављеним кандидатима у року од 60 дана од дана истека рока за пријављивање кандидата на конкурс** и у два примерка Извештај достави Катедри за управљање безбедношћу и квалитетом хране и Институту за прехрамбену технологију и биохемију, заједно са материјалом.

III – Конкурсни материјал ће бити достављен комисији.

Достављено:

1x Комисији
1x Правној служби

ДЕКАН ФАКУЛТЕТА

Проф. др Милица Петровић

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2012/2013. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија ратарских производа IV година**
Назив и шифра предмета	**Сензорна анализа - изборни**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Никола Томић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**12**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	**18**

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,92
		б) консултације	4,92
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,50
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,92
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,58
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,67
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		/
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,67
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,92
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,83
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,83
11.	Општи утисак		5,00
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,80**

Коментар: /

одштампати

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6
20 APR 2017

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2012/2013. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија конзервисања и врења IV година**
Назив и шифра предмета	**Сензорна анализа - изборни**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Никола Томић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**29**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	**35**

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,76
		б) консултације	4,50
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,48
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,48
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,48
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,45
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		/
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,38
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,54
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,59
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,45
11.	Општи утисак		4,48
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,51**

Коментар:
"Смањити градиво на минимум."

odštampala

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6
20 APR 2017

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2013/2014. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране IV година**
Назив и шифра предмета	**Сензорна анализа**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Никола Томић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**13**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	**22**

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		4,85
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,85
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,92
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,85
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,77
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,77
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,85
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,85
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,85
11.	Општи утисак		4,92
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,87**

Коментар:
"Све похвале."

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6
20 APR 2017

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2013/2014. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране IV година**
Назив и шифра предмета	**Управљање документима у производњи хране**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Никола Томић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**13**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	**22**

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,85
		б) консултације	4,85
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,92
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,92
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		5,00
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		5,00
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,92
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,92
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,92
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		5,00
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		5,00
11.	Општи утисак		4,92
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,49**

Коментар:
"Све похвале, ни једна једина замерка, пример правог професора."
"Браво за ангажовање на настави."

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6
20 APR 2017

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 IV година**
Назив и шифра предмета	**Сензорна анализа**
Наставник чији се рад вреднује	**Проф. др Никола Томић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**19**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	**28**

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,74
		б) консултације	4,67
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,53
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,53
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,21
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,16
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,37
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,42
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,63
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,79
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,74
11.	Општи утисак		4,53
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,53**

Коментар: /

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6
20 APR 2017

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2013/2014. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија конзервисања и врења IV година**
Назив и шифра предмета	**Сензорна анализа**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Никола Томић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**15**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	**28**

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,87
		б) консултације	4,71
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,27
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,53
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,33
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,33
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,13
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,13
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,40
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,53
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,57
11.	Општи утисак		4,53
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,44**

Коментар: /

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6
20 APR 2017

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 IV година**
Назив и шифра предмета	**Сензорна анализа**
Наставник чији се рад вреднује	**Проф. др Никола Томић**
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	4,75
		б) консултације	4,75
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,68
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,73
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,75
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,75
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,68
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,68
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,75
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,68
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,75
11.	Општи утисак		4,68
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,72**

Коментар: /

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН Немањина 6
20 APR 2017

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2014/2015. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија анималних производа IV година**
Назив и шифра предмета	**Сензорна анализа**
Наставник чији се рад вреднује	**Никола Томић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**10**
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		4,500
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,800
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,70
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,90
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,66
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,60
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,90
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,90
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,88
11.	Општи утисак		4,90
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,81**

Коментар: /

odštampala

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6
20 APR 2017

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2014/2015 ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране IV година**
Назив и шифра предмета	**Сензорна анализа**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Никола Томић**
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	4,90
		б) консултације	4,90
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		4,54
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,63
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,54
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,59
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,81
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,86
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,86
11.	Општи утисак		4,81
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,71**

Коментар: Одличан!

одштампала

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6
20 APR 2017

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2014/2015 ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране IV година**
Назив и шифра предмета	**Управљање документима у производњи хране**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Никола Томић**
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	5,00
		б) консултације	5,00
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,55
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,72
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,59
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,82
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,50
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,66
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,86
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,90
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,86
11.	Општи утисак		4,81
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,77**

Коментар:
"

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6
20 APR 2017

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 IV година**
Назив и шифра предмета	**Сензорна анализа**
Наставник чији се рад вреднује	**др Никола Томић**
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	4,94
		б) консултације	4,73
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,68
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,70
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,52
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,70
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,35
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,64
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,82
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,76
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,73
11.	Општи утисак		4,76
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,69**

Коментар: /

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6
20 APR 2017

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2015/2016. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија конзервисања и врења IV година**
Назив и шифра предмета	**Сензорна анализа**
Наставник чији се рад вреднује	**Никаола Томић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**30**
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	4,00
		б) консултације	3,93
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		3,80
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		3,83
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		3,80
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		3,73
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		3,66
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		3,83
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		3,60
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		3,73
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		3,73
11.	Општи утисак		3,73
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**3,79**

Коментари:

одштампала

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6
20 APR 2017

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2015/2016. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија анималних производа IV година**
Назив и шифра предмета	**Сензорна анализа**
Наставник чији се рад вреднује	**Никола Томић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	19
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	4,89
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,61
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,89
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,57
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,42
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,68
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,47
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,78
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,63
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,63
11.	Општи утисак		4,57
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,68**

Коментар: /

одштампала

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6
20 APR 2017

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2015/2016 ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране IV година**
Назив и шифра предмета	**Сензорна анализа**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Никола Томић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**19**
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	4,78
		б) консултације	4,63
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,36
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,63
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,50
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,42
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,42
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,66
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,73
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,63
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,77
11.	Општи утисак		4,52
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,59**

Коментар:

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6
20 APR 2017

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2015/2016 ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране IV година**
Назив и шифра предмета	**Управљање документима у производњи хране**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Никола Томић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**19**
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	4,78
		б) консултације	4,73
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,36
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,47
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,16
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,57
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,26
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,70
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,57
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,78
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,83
11.	Општи утисак		4,57
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,57**

Коментар:

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6
20 APR 2017

Stats is becoming part of your Mendeley profile

We are pleased to announce that we will soon be integrating the Stats dashboard with your profile so that you can monitor the impact of your work and showcase it to others in one place.

More information

Citations

70

Powered by Scopus

h-index

4

Powered by Scopus

Publications

15

Powered by Scopus

Views

10,457

Powered by ScienceDirect

Readers

Readers

251

Powered by Mendeley

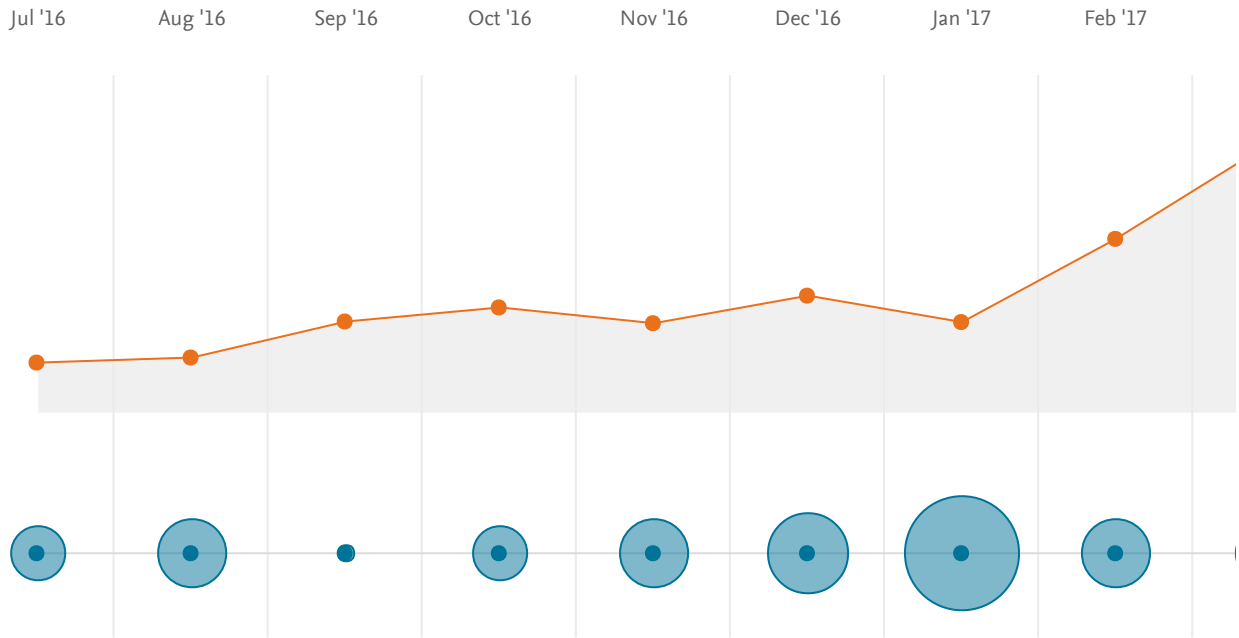
Performance Timeline

Views this month

253 Your publications have received 253 views so far this month and a cumulative 1,997 views so far this year.

Citations this month

1 Your publications have been cited 1 time so far this month and a cumulative 13 times so far this year.



Last 12 months | Historical view

Publications

Publication date (newest)

The performance of food safety management systems in the raspberries chain

Rajkovic A , Smigic N , Djekic I , Popovic D , Tomic N , Krupezevic N , Uyttendaele M , Jacxsens L

Food Control, vol. 80 (2017)

0 Citations • 0 Readers • 290 Views

View stats

Enrichment of yoghurt with insoluble dietary fiber from triticale – A sensory perspective

Tomic N , Smigic N , Djekic I , Dojnov B , Miocinovic J , Tomasevic I , Vujcic Z

LWT - Food Science and Technology, vol. 80 (2017)

0 Citations • 6 Readers • 523 Views

View stats

High heat treatment of goat cheese milk. The effect on yield, composition, proteolysis, texture and sensory quality of cheese during ripening

Miloradovic Z , Kljajevic N , Miocinovic J , Smiljanic J , Macej O , Tomic N

International Dairy Journal, vol. 68 (2017)

0 Citations • 7 Readers • 467 Views

View stats

Effects of 1-methylcyclopropene and diphenylamine on changes in sensory properties of 'Granny Smith' apples during postharvest storage

Tomic N , Djekic I , Smigic N , Radivojevic D , Milivojevic J

Postharvest Biology and Technology, vol. 112 (2016)

1 Citations • 9 Readers • 783 Views

View stats

Evaluation of food safety management systems in Serbian dairy industry

Tomašević I , Miocinovic J , Rajković A , Šmigić N , Đekić I , Tomić N , Zarić V

Mljekarstvo, vol. 66, issue 1 (2016)

0 Citations • 6 Readers • N/A Views

View stats

Cross-cultural consumer perceptions of service quality in restaurants

Djekic I , Kane K , Tomic N , Kalogianni E , Zamioudi L , Rocha A , Pacheco R

Nutrition and Food Science, vol. 46, issue 6 (2016)

0 Citations • 0 Readers • N/A Views

View stats

Legislation, Standards and diagnostics as a backbone of food safety assurance in Serbia

Smigic N , Rajkovic A , Djekic I , Tomic N

British Food Journal, vol. 117, issue 1 (2015)

4 Citations • 8 Readers • N/A Views

View stats

Environmental management effects in certified Serbian food companies

Djekic I , Rajkovic A , Tomic N , Smigic N , Radovanovic R

Journal of Cleaner Production, vol. 76 (2014)

4 Citations • 32 Readers • 766 Views

View stats

Environmental life-cycle assessment of various dairy products

Djekic I , Smigic N , Tomic N , Miocinovic J , Tomasevic I

Journal of Cleaner Production, vol. 68 (2014)

17 Citations • 121 Readers • 3,563 Views

View stats

Quality management effects in certified Serbian companies producing food of animal origin

Djekic I , Tomic N , Smigic N , Radovanovic R , Rajkovic A , Tomasevic I

Total Quality Management and Business Excellence, vol. 25, issue 3-4 (2014)

8 Citations • 20 Readers • N/A Views

View stats

Statistical process control in Serbian food packaging

Djekic I , Smigic N , Tomic N , Rajkovic A

International Journal for Quality Research, vol. 8, issue 3 (2014)

0 Citations • 1 Readers • N/A Views

View stats

Regional Embeddedness Segments Across Fifteen Countries

Januszewska R , Mettepenningen E , Majchrzak D , Williams H , Mazur J , Reichl P , Regourd A , Jukna V , Tagarino D , Konopacka D , Kaczmarek U , Jaworska D , Wojtal S , Sabau M , Cofari A , Tomic N , Kinnear M , De Kock H , Chaya C , Fernández-Ruiz V , Brugger C , Peyer L , Aldredge T , Valenzuela-Estrada M

Journal of Culinary Science and Technology, vol. 11, issue 4 (2013)

0 Citations • 6 Readers • N/A Views

View stats

Serbian meat industry: A survey on food safety management systems implementation

Tomašević I , Šmigić N , Dekić I , Tomić N , Rajković A , Zarić V

Food Control, vol. 32, issue 1 (2013)

18 Citations • 0 Readers • 2,185 Views

View stats

Survival of Campylobacter jejuni on raw chicken legs packed in high-oxygen or high-carbon dioxide atmosphere after the decontamination with lactic acid/sodium lactate buffer

Rajkovic A , Smigic N , Uyttendaele M , Ragaert P , Devlieghere F , Tomic N

International Journal of Food Microbiology, vol. 140, issue 2-3 (2010)

17 Citations • 28 Readers • 1,880 Views

View stats

"Uzice Beef Prshuta": Influence of different salting processes on sensory properties

Tomić N , Tomaševic I , Radovanović R , Rajković A

Journal of Muscle Foods, vol. 19, issue 3 (2008)

1 Citations • 7 Readers • N/A Views

View stats

My mentions in the media

We continually monitor over 55,000 international news outlets for mentions of you and your publications. When your work is mentioned in one of these outlets, we will display a link to the article here.

Are any publications missing from this overview?

If so, visit the Scopus Feedback Wizard to identify and select your publications.

Mendeley Supports Responsible Sharing Learn how you can share

Products

Support

About Us

Downloads

ELSEVIER

Copyright
Terms of Use
Privacy Policy

Copyright © 2017 Mendeley Ltd. All rights reserved. Cookies are set by this site. To decline them or learn more, visit our cookies page.

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
БЕОГРАД – ЗЕМУН
ПРИМЉЕНО: 05 JUN 2017
Орг. јед. | Број | Прилог | Вредност
14 | 221/425

КАТЕДРА ЗА УПРАВЉАЊЕ БЕЗБЕДНОШЋУ И КВАЛИТЕТОМ ХРАНЕ

ДЕКАНУ И СЕКРЕТАРУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ

Предмет: Избор шефа и заменика шефа *Катедре за управљање безбедношћу и квалитетом хране* у текућем мандатном периоду

Узимајући у обзир да се на основу Анекса бр. 1 Уговора о раду бр. 02-194/2 од 25.05.2017. год., закљученог између Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и др Андреје Рајковића, редовног професора и шефа *Катедре за управљање безбедношћу и квалитетом хране,* почев од 01.06.2017. год. мења радно ангажовање др Андреје Рајковића, редовног професора, са пуног радног времена на непуно радно време (20%), Веће Катедре је, на седници одржаној 05.06.2017. год., покренуло питање избора шефа и заменика шефа Катедре у текућем мандатном периоду.

После учињених предлога, а на основу тајног гласања, Веће Катедре је једногласно донело одлуку да се Декану Факултета учини предлог за именовање, и то:

- за шефа *Катедре за управљање безбедношћу и квалитетом хране* **др Илија Ђекић**, ванредни професор;
- за заменика шефа *Катедре за управљање безбедношћу и квалитетом хране* **др Никола Томић**, доцент.

У Београду, 05.06.2017. год.

Досадашњи шеф катедре
Др Андреја Рајковић, редовни проф.

Новоизабрани шеф катедре
Др Илија Ђекић, ванредни проф.

УНИВЕРЗИТЕТ У БАЊОЈ ЛУЦИ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ
UNIVERSITY OF BANJA LUKA
FACULTY OF TECHNOLOGY

ЈИБ: 4401017720111 // ПИБ: 401017720111 // Матични број: 01040251

Војводе Степе Степановића 73 // 78 000 Бања Лука // Република Српска // Босна и Херцеговина
Контакт телефон: +387 51 434 360 // факс: +387 51 434 351 // Е-пошта: info@tf.unibl.org // www.tf.unibl.org

Број: 15/3.654- 4.4/17
Датум: 18.4.2017. године

На основу члана 71. став (7) тачка е) Закона о високом образовању („Службени гласник Републике Српске број: 73/10, 104/11, 84/12, 108/13, 44/15 и 90/16) и члана 54. Статута Универзитета у Бањој Луци, Наставно-научно вијеће Технолошког факултета на 12. редовној сједници одржаној 18.4.2017. године, донијело је

О Д Л У К У
о именовању Комисије за разматрање конкурсног материјала и писање извјештаја за избор у академска звања

I

Именује се Комисија за разматрање конкурсног материјала и писање извјештаја по расписаном конкурсу, објављеном у дневном листу „Глас Српске“ од 29.3.2017. године, за избор једног наставника за ужу научну област Управљање и контрола квалитета хране и пића, у саставу:

1. Др Славица Грујић, редовни професор, Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци, ужа научна област Управљање и контрола квалитета хране и пића, предсједник,
2. Др Горан Вучић, доцент, Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци, ужа научна област Управљање и контрола квалитета хране и пића, члан и
3. Др Никола Томић, доцент, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, ужа научна област Управљање безбедношћу и квалитетом хране, члан.

II

Комисија има задатак да припреми Извјештај о свим пријављеним кандидатима и исти, најкасније у року од 45 дана од дана достављања конкурсног материјала члановима Комисије, у писаној и електронској форми на типском формулару „Образац-1“ (са пријавом и свим приложеним документима) достави Наставно-научном вијећу Технолошког факултета Универзитета у Бањој Луци, ради даљег поступка.

III

Извјештај Комисије треба садржавати: податке о конкурсу, податке о кандидатима (основни биографски подаци кандидата, дипломе и звања кандидата, научна, образовна и стручна дјелатност пријављених кандидата), закључно мишљење и издвојено закључно мишљење уколико постоји.

Извјештај Комисије мора бити урађен-написан у складу са одредбама Закона о високом образовању, односно Правилника о поступку и условима избора академског особља на Универзитету у Бањој Луци, да би исти био разматран и усвојен од стране Наставно-научног вијећа Технолошког факултета и Сената Универзитета.

IV

Ова одлука ступа на снагу даном доношења.

ПРЕДСЈЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВИЈЕЋА

Проф. др Љиљана Вукић

ДОСТАВЉЕНО:
1. Комисији 1-3,
2. а/а

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 290/6-5.2.
Датум: 25.03.2015. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 123. Закона о високом образовању и члана 37. Правилника о правилима академских студија другог и трећег степена, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 25.03.2015. године, донело је

О Д Л У К У

I У Комисију за оцену и одбрану урађене докторске дисертације коју је поднела **ЗОРАНА МИЛОРАДОВИЋ, дипл. инж. технол.** под насловом: **„КАРАКТЕРИСТИКЕ БЕЛИХ СИРЕВА У САЛАМУРИ ПРОИЗВЕДЕНИХ ОД КОЗЈЕГ МЛЕКА ТРЕТИРАНОГ РАЗЛИЧИТИМ ТЕРМИЧКИМ ТРЕТМАНИМА“**, именују се:

1. др Огњен Маћеј, редовни професор,
2. др Снежана Јовановић, редовни професор,
3. др Спасенија Милановић, редовни професор Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду,
4. др Мирољуб Бараћ, редовни професор и
5. др Никола Томић, доцент.

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

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

(Проф. др Милица Петровић)

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

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 290/7-9.1.
Датум: 22.04.2015. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 52. Закона о универзитету и члана 57. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће Факултета на седници одржаној 22.04.2015. године, донело је

О Д Л У К У

I У Комисију за оцену и одбрану урађеног специјалистичког рада који је поднео **МИЛАН МИЛЕТИЋ, дипл. инж.** под насловом: «**УТИЦАЈ МОМЕНТА СМРЗАВАЊА НА КВАЛИТЕТ РАЗЛИЧИТИХ ТИПОВА ХЛЕБА**», именују се:

1. др Мирјана Демин, ванредни професор,
2. др Снежана Стевановић, доцент и
3. др Никола Томић, доцент.

II Комисија подноси извештај у року од 30 дана од дана именовања.

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.

КАТЕДРА ЗА УПРАВЉАЊЕ
БЕЗБЕДНОШЋУ И КВАЛИТЕТОМ ХРАНЕ

НАСТАВНО НАУЧНОМ ВЕЋУ
ИНСТИТУТА ЗА ПРЕХРАМБЕНУ
ТЕХНОЛОГИЈУ И БИОХЕМИЈУ

Предмет: Предлог тема за израду мастер и дипломских радова

На седници већа Катедре од 31.05.2016. год. једногласно је усвојено да се Наставно-научном већу Института предложе следеће теме за израду Мастер радова:

1. За кандидата **Сању Тешевић** (УБ 15/120) – тема: „Сензорно тестирање потрошача у погледу прихватљивости козјег сира за гриловање". За ментора се предлаже др Никола Томић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Јелена Миочиновић, ванредни професор.

2. За кандидата **Ивану Крсмановић** (УБ 15/032) – тема: „Испитивање прихватљивости козјег сира за гриловање израђеног од сировог млека". За ментора се предлаже др Никола Томић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Јелена Миочиновић, ванредни професор.

3. За кандидата **Милимирку Грубачић** (УБ 15/070) – тема: „Сензорно тестирање потрошача у погледу прихватљивости козјег сира са биљним додацима". За ментора се предлаже др Никола Томић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Јелена Миочиновић, ванредни професор.

4. За кандидата **Александру Аритоновић** (УБ 15/025) – тема: „Утицај различитих поступака сушења на сензорна својства сушене паприке". За ментора се предлаже др Никола Томић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Предраг Вукосављевић, ванредни професор.

5. За кандидата **Данијелу Ламбић** (УБ 15/035) – тема: „Утицај различитих поступака сушења на прихватљивост сушене паприке од стране потрошача – примена анализе пада средње вредности оцене прихватљивости". За ментора се предлаже др Никола Томић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Предраг Вукосављевић, ванредни професор.

6. За кандидата **Љиљану Ратковић** (УБ 15/038) – тема: „Провера перформанси дескриптивног сензорног панела". За ментора се предлаже др Никола Томић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Нада Шмигић, доцент.

7. За кандидата **Сању Ивановић** (УБ 15/188) – тема: „Анализа параметара квалитета надева за пуњење". За ментора се предлаже др Нада Шмигић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Илија Ђекић, ванредни професор.

На седници већа Катедре од 31.05.2016. год. једногласно је усвојено да се Наставно-научном већу Института предложе следеће теме за израду дипломских радова:

1. За кандидата **Оливеру Максимовић** (УБ 12/601) – тема: „Гајење гљиве *Pleurotus osreatus* на комини и сувим пресованим коштицама грожђа". За ментора се предлаже др Анита Клаус, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Илија Ђекић, ванредни професор.

2. За кандидата **Ивана Марила** (УБ 12/649) – тема: „Испитивање сензорног квалитета козјег сира за гриловање". За ментора се предлаже др Никола Томић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Јелена Миочиновић, ванредни професор.

3. За кандидата **Јовану Царевић** (УБ 12/633) – тема: „Сензорно тестирање потрошача у погледу прихватљивости пиротског качкаваља". За ментора се предлаже др Никола Томић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Јелена Миочиновић, ванредни професор.

4. За кандидата **Катарину Радић** (УБ 12/562) – тема: „Испитивање сензорног квалитета козјег сира са биљним додацима". За ментора се предлаже др Никола Томић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Јелена Миочиновић, ванредни професор.

5. За кандидата **Ладислава Ширку** (УБ 12/632) – тема: „Испитивање сензорног квалитета сушене паприке". За ментора се предлаже др Никола Томић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Предраг Вукосављевић, ванредни професор.

6. За кандидата **Катарину Станисављевић** (УБ 12/558) – тема: „Сензорно тестирање потрошача у погледу прихватљивости сушене паприке". За ментора се предлаже др Никола Томић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Предраг Вукосављевић, ванредни професор.

7. За кандидата **Тијану Гачић** (УБ 12/554) – тема: „Обавеза декларисања алергена у законодавству Републике Србије и Европске Уније". За ментора се предлаже др Нада Шмигић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Илија Ђекић, ванредни професор.

8. За кандидата **Снежана Булатовић** (УБ 12/529) – тема: „Заступљеност добровољних информација на декларацијама прехрамбених производа". За ментора се предлаже др Нада Шмигић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Илија Ђекић, ванредни професор.

9. За кандидата **Наташа Постоловић** (УБ 12/559) – тема: „Законски предуслови за коришћење нутритивних и здравствених изјава". За ментора се предлаже др Нада Шмигић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Никола Томић, доцент.

10. За кандидата **Бранка Манасијевић** (УБ 12/557) – тема: „Законски предуслови за производњу дијететских производа". За ментора се предлаже др Нада Шмигић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Анита Клаус, доцент.

11. За кандидата **Миљану Стошић** (УБ 11/713) – тема: „Одређивање биоактивних компоненти у пекарским производима после in-vitro дигестије ензима". За ментора

се предлаже проф. др Весна Ракић, а у комисију за одбрану се предлаже проф. др Биљана Вуцелић-Радовић.

12. За кандидата **Ненада Шљивић** (УБ 11/370) – тема: „Утицај термичког третмана козјег млека на својства свежег сира". За ментора се предлаже др Јелена Миочиновић, ванредни професор, а у комисију за одбрану се предлаже др Никола Томић, доцент.

13. За кандидата **Љиљану Ранђелов** (УБ 12/3628) – тема: „Примена седам алата квалитета у производњи готових јела". За ментора се предлаже др Илија Ђекић, ванредни професор, а у комисију за одбрану се предлаже др Нада Шмигић, доцент.

14. За кандидата **Ану Апт** (УБ 12/545) – тема: „Свеже воће и поврће као преносилац патогених микроорганизама". За ментора се предлаже проф. др Драгослава Радин, а у комисију за одбрану се предлаже др Милена Пантић, доцент.

15. За кандидата **Наташу Вељковић** (УБ 11/278) – тема: „Ниво знања радника који раде у ресторанима и објектима брзе хране о алергенима у храни". За ментора се предлаже др Нада Шмигић, доцент, а у комисију за одбрану се предлаже др Никола Томић, доцент.

У Београду, 31.05.2016. год.

Шеф Катедре
Проф. др Андреја Рајковић

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Бр. 22/714
04 OCT 2017 200 год
11080 БЕОГРАД - ЗЕМУН
Немањина бр. 6

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 Никола Томић, доцент, учесник на пројекту-има *(Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година.)*:

Пројекат финансиран од стране Европске Комисије из оквирног програма HORIZON 2020

Назив пројекта: "Integrated and innovative key actions for mycotoxin management in the food and feed chain"; скраћено: " **MycoKey"**

Уговор број: 678781

Циклус истраживања: 2016 – данас (пројекат траје до 2020. године)

Потврда се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права везаних за поступак избора у звање, а основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд-Земун
Датум: 04.10.2017.

Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Милена Досковић

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
БЕОГРАД - ЗЕМУН

ПРИМЉЕНО: 30 MAR 2016			
Орг. јед.	Број	Прилог	Вредност
14	221/288-1		

КАТЕДРА ЗА УПРАВЉАЊЕ БЕЗБЕДНОШЋУ И КВАЛИТЕТОМ ХРАНЕ

О Д Л У К А

о именовању руководиоца за реализацију добијених
међународних (ЕУ) пројеката

На предлог Шефа Катедре др Андреја Рајковића, редовног професора Веће *Катедре за управљање безбедношћу и квалитетом хране*, на седници од 23.03.2016. год., једногласно је донело одлуку о именовању руководиоца за реализацију добијених међународних пројеката из радног оквира FP7 и H2020. Списак пројеката са именованим руководиоцима приказан је табеларно у наставку Одлуке. Руководиоци пројеката су главне контакт особе за своје пројекте како на Факултету тако и ван Факултета. Такође руководиоци су главни истраживачи на пројекту под чијим надзором се врши спровођње планираних пројектних активности, укључујући и студентске радове унутар пројеката. Руководиоци пројеката су одговорни за вршње вођење евиденције о раду на пројекту које укључује регистровање радног времена истраживача који раде на пројекту и утрошених средстава. Руководиоци пројеката су одгворни за коректно и правовремено извештавање Европске Комисије, Координатора пројекта, вођа радних пакета и задатака, као и евентуалних других релевантних инстанци. Право потписивања свих текућих докумената која су везана за реализације наведених пројеката имају:

- др Андреја Рајковић, редовни професор, и
- именовани руководиоци пројеката према доле наведеој табели.

Радни оквир	Назив пројекта	Координатор
FP7	**Aquavalens** (Protecting the health of Europeans by improving methods for the detection of pathogens in drinking water and water used in food preparation)	др Нада Шмигић, доцент
H2020	**Future-Food** (Faster Upcoming Technology Uptake Relevant for the Environment in Foods Drying)	др Илија Ђекић, ван. проф.
H2020	**MycoKey** (Integrated and innovative key actions for mycotoxin management in the food and feed chain)	др Никола Томић, доцент

* Одлуку доставити *Одељењу за финансијске и рачуноводствене послове*.

У Београду, 23.03.2016. год.

Шеф Катедре
Проф. др Андреја Рајковић

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Бр. 22/714-1
04 ОКТ 2017 200 год.
11080 БЕОГРАД - ЗЕМУН
Немањина бр. 6

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 Никола Томић, доцент, учесник на пројекту-има *(Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година.)*:

Пројекат финансиран од стране Европске Комисије из оквирног програма HORIZON 2020

Назив пројекта: "Faster Upcoming Technology Uptake Relevant for the Environment in Foods Drying"; скраћено: "**Future Food**"

Уговор број: 635759

Циклус истраживања: 2015 – данас (пројекат траје до 2018. године)

Потврда се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права везаних за поступак избора у звање, а основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд-Земун
Датум: 04.10.2017.

Шеф Службе за финансијске и рачуноводствене послове

Милена Досковић

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Бр. 22/714-2
04 OCT 2017 200 год
11080 БЕОГРАД - ЗЕМУН
Немањина бр. 6

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 Никола Томић, доцент, учесник на пројекту-има *(Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година.)*:

Пројекат финансиран од стране Европске Комисије из оквирног програма FP7

Назив пројекта: "Protection the health of the Europeans by improving methods for the detection of pathogens in drinking water and water used for the food preparation"; скраћено: "**Aquavalens"**

Уговор број: 311846

Циклус истраживања: 2011 – данас (пројекат траје до 2018. године)

Потврда се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права везаних за поступак избора у звање, а основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд-Земун
Датум: 04.10.2017.

Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Милена Досковић

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Бр. 22 1714-3
04 OCT 2017 год.
11080 БЕОГРАД - ЗЕМУН
Немањина бр. 6

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 Никола Томић, доцент, учесник на пројекту-има *(Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година.)*:

Пројекат финансиран од стране Европске Комисије из оквирног програма FP7

Назив пројекта: "Impact of Climate Change and Globalisation on Safety of Fresh Produce – Governing a Supply Chain of Uncompromised Food Sovereignty"; скраћено: "**Veg-i-Trade"**

Уговор број: 244994

Циклус истраживања: 2010 – данас (пројекат траје до 2015. године)

Потврда се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права везаних за поступак избора у звање, а основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд-Земун
Датум: 04.10.2017.

Шеф Службе за финансијске и рачуноводствене послове

Милена Досковић

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Бр. 22/7/4-4
04 OCT 2017 200 год
11080 БЕОГРАД - ЗЕМУН
Немањина бр. 6

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 Никола Томић, доцент_____ , учесник на пројекту-има *(Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година.)*:

Национални пројекти из Програма истраживања у области технолошког развоја:

Назив пројекта: "Одабране биолошке опасности за безбедност/квалитет хране анималног порекла и контролне мере од фарме до потрошача"

Број пројекта: ТР-31034

Циклус истраживања: 2010 – данас (пројекат траје до краја 2017. године)

Назив пројекта: "Унапређење система управљања безбедношћу и квалитетом у процесима производње традиционалних производа од меса са оствареном заштитом географског порекла"

Број пројекта: ТР-20121

Циклус истраживања: 2008 – 2010.

Назив пројекта: "Одрживост ланца масовне производње хране"

Број пројекта: ТР-20066

Циклус истраживања: 2008 – 2010.

Потврда се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права везаних за поступак избора у звање, а основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд-Земун
Датум: 04.10.2017.

Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Милена Досковић

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ 4

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Бр. 22/714-5
04 OCT 2017
200 ___ год
11080 БЕОГРАД - ЗЕМУН
Немањина бр. 6

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 Никола Томић, доцент_____ , учесник на пројекту-има *(Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година.)*:

Национални пројекти из програма Биотехнологија и агроиндустрија:

Назив пројекта: "Оптимизација и стандардизација технологије производње трајних сувомеснатих производа од овчијег и свињског меса"

Број пројекта: БТН.351005

Циклус истраживања: 2005 – 2008.

Назив пројекта: "Ужичка говеђа пршута – оптимизација и хармонизација производње производа заштићене ознаке порекла"

Број пројекта: БТН.5.3.3.7163.Б

Циклус истраживања: 2003 – 2005.

Потврда се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права везаних за поступак избора у звање, а основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд-Земун
Датум: 04.10.2017.

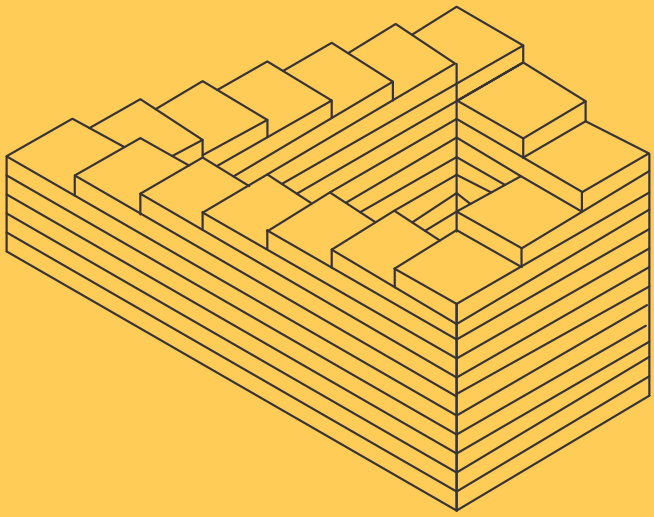
Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Милена Досковић

UNIVERZITET U BEOGRADU
POLJOPRIVREDNI FAKULTET

Nikola Tomić

SENZORNA ANALIZA HRANE



PRAKTIKUM SA TEORIJSKIM OSNOVAMA

Beograd, 2016

UNIVERZITET U BEOGRADU
POLJOPRIVREDNI FAKULTET

Dr Nikola Tomić

SENZORNA ANALIZA HRANE

PRAKTIKUM
sa teorijskim osnovama

prvo izdanje

Beograd, 2016

SENZORNA ANALIZA HRANE

Praktikum sa teorijskim osnovama

Dr Nikola Tomić

Recenzenti:

Dr Radomir Radovanović, redovni profesor u penziji
Univerzitet u Beogradu - Poljoprivredni fakultet

Dr Slavica Grujić, redovni profesor
Univerzitet u Banjoj Luci - Tehnološki fakultet

Dr Nebojša Ralević, redovni profesor
Univerzitet u Beogradu - Poljoprivredni fakultet

Izdavač:

Univerzitet u Beogradu - Poljoprivredni fakultet
(Nemanjina 6, 11080 Beograd, Srbija)

Glavni i odgovorni urednik: Prof. dr Dušan Radivojević

Štampa:

PR Štamparija: Art studio Pjanić, Mije Kovačevića 10a, Beograd

Tiraž: 300

Izdanje: prvo

ISBN: 978-86-7834-263-9

Štampanje rukopisa je omogućeno finansijskim sredstvima kompanija:

McDonald's Srbija (Nicefoods restorani d.o.o.), Beograd

CIN – Centar za ispitivanje namirnica d.o.o., Beograd

Knjaz Miloš A.D., Aranđelovac

© Copyright Tomić N., 2016. Sva prava zadržana. Nije dozvoljeno da tekst ove knjige u celini, ili bilo koji njen deo, bude reprodukovan, presnimavan ili prenošen na bilo koji način, uključujući, ali ne ograničavajući se na fotokopiranje, fotografisanje, magnetni ili bilo koji drugi vid zapisa, bez prethodne pismene saglasnosti autora.

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

664:658.56(075.8)(076)
614.31(075.8)(076)
658.56:543.92(075.8)(076)

ТОМИЋ, Никола, 1973-
Senzorna analiza hrane : praktikum sa teorijskim osnovama / Nikola Tomić. - 1. izd. - Beograd : Univerzitet, Poljoprivredni fakultet, 2016 (Beograd : Art studio Pjanić). - III, 192 str. : ilustr. ; 30 cm

Tiraž 300. - Bibliografija: str. 190-192.

ISBN 978-86-7834-263-9

a) Животне намирнице - Контрола квалитета - Вежбе b) Прехрамбени производи - Сензорна анализа - Вежбе
COBISS.SR-ID 227995916

РЕПУБЛИКА СРБИЈА
ЗАВОД ЗА ИНТЕЛЕКТУАЛНУ СВОЈИНУ
Број: 4089/07 **Г**-02/07/5
Датум: 08.10.2007. године
4-2/1 ЗД

На основу члана 39. Закона о министарствима ("Службени гласник РС" бр. 43/2007), решења о преносу овлашћења бр.4/97 од 13.03.2007 године и чл. 8. 21 22 и 25. Закона о ознакама географског порекла ("Сл. лист СЦГ" бр.20/2006), члана 192. став. 1. Закона о општем управном поступку ("Службени лист СРЈ", бр 33/97 и 31/01) и Тар. број 81. Закона о административним таксама ("Службени лист СРЈ", бр. 59/98) Завод за интелектуалну својину доноси

Р Е Ш Е Њ Е

РЕГИСТРУЈЕ СЕ ознака географског порекла **"ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ"** као **ИМЕ ПОРЕКЛА** за производ - дуван чварци, својственог мириса и укуса, на пржено месо, са садржајем соли до 2%, влакнастог изгледа и својствене смеђе-жуте боје, произведени на територији општине Ваљево, од масног ткива и меснатих обрезака примарно обрађених и охлађених трупова домаће меснате свиње чија маса пре клања прелази 120 кг. које су гајене на подручју општине Ваљево и храњене смешом хранива која је је произведена на том подручју, по поступку производње и карактеистикама идентичним онима које су наведене у **"Елаборат о заштити имена порекла производа ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ**. Ово име порекла ће бити уписано у Регистар географских ознака порекла под бројем 46.

О б р а з л о ж е њ е

"КЛАНИЦА" АД ДИВЦИ, 14222 Дивци б.б. поднеском бр. 4089/07 Г-02/07 од 30.03.2007. године поднела је пријаву за регистровање имена порекла са доказом о плаћеној такси и затражила да се у Регистар географских ознака порекла упише име порекла" ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ".

Увидом у поднету пријаву Г-02/07 од 30.03.2007. године, за регистровање имена порекла - **"Елаборат о заштити имена порекла производа ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ"** утврђено је да производ који носи наведено име порекла има следеће карактеристике: сировина за производњу "ВАЉЕВСКИХ ДУВАН ЧВАРАКА" је масно ткиво и меснати обресци, пореклом од примарно обрађених и охлађених трупова (полутки) свиња расе "домаћа месната свиња" које су заклане претходног дана, а чији су трупови (полутке) ефикасно охлађени на температуре од 0 до + 4° С, односно до постизања температуре полутки од мин, + 7° С и централним деловима бута, које су гајене искључиво на подручју општине Ваљево. За исхрану свиња морају да се користе одговарајуће смеше хранива, при чему протеинска компонента не сме да садржи рибље брашно, док биљне компоненте (кукуруз и јечам) марају да буду проиведене и припремљене на територији општине Ваљево. Маса свиња пре клања мора да буде преко 120 кг. а оптималан и карактеристичан квалитет "ВАЉЕВСКИХ ДУВАН ЧВАРАКА" добија се од старијих свиња, посебно излучених крмача, масе 150-250 кг. Процес клања здравих свиња претходно прегледаних од стране ветеринарског инспектора, као и примарна обрада и хлађење трупова, мора да се обавља у регистрованим објектима, уз пуно уважавање добре произвођачке праксе (GMP), добре хигијенске праксе (GHP), санитационих стандардних

оперативних процедура (SSOP) као и увођење и доследна примена савременог концепта анализа ризика и критичних контролних тачака (HACCP), а све под сталним надзором надлежне ветеринарске инспекције. За производњу "ВАЉЕВСКИХ ДУВАН ЧВАРАКА" не сме да се користи масно ткиво некастрираних нерастова нити васцеларно масно ткиво. Процес производње "Ваљевских дуван чварака" мора да има следеће фазе: преглед, избор и припрему сировина за топљење; влажење сировине (50 л / 100 кг), топљење и запржавање; цеђење и пресовање чварака; растресавање чварака и формирање танког слоја; сољење чварака са 1,8 ± 0,2 кухињске соли; хлађење чварака на температуре од 0 до + 4° С; складиштење чварака на температуре ≤ + 7° С; паковање чварака у одговарајућу амбалажу, са одговарајућом декларацијом производа у уз обавезно коришћење одговарајућег знака. "ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ" морају да задовоље специфичне захтеве у погледу типичних сензорских својстава: да нису препечни, загорели или ужегли, да не садрже длаке, веће остатке кожица или друге примесе, да су својственог мириса и укуса на пржено месо, да су умерено слаини, односно да садрже до 2 % соли, да имају влакнасти изглед и својствену светло смеђе-жуту боју.

Поменутим елаборатом и пријавом имена порекла је утврђено да редовну контролу квалитета и процеса производње дуван чварака са именом порекла "ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ" врши Институт за хигијену и технологију меса, Каћанског 13, 11000 Београд.

Завод је утврдио да је пријава Г-02/07 уредна у смислу чл. 21 ст. 1. Закона о ознакама географског порекла. Чланом 22. истог Закона, прописано је да је Завод дужан да прибави мишљење од надлежног органа о испуњености услова за регистровање имена порекла. Завод је доставио дана 22.08.2007. године под бројем 10204/07 Г-04/06/4, Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије као надлежном државном органу, "Елаборат о заштити имена порекла производа ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ" ради прибављања мишљења о испуњености услова за регистровање имена порекла.

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије својим дописом бр. 320-00-5265/2007-08 од 27.09.2007. године који је примљен у просторијама Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде дана 04.10.2007. године, обавестило је Завод да је достављени елаборат размотрило и да на исти нема примедби.

Такса за ово решење плаћена је у износу од 2500,00 динара по Тарифном броју 81. Закона о савезним административним таксама.

На основу предходно изложеног, одлучено је као у диспозитиву.

Поука о правном леку:

Ово решење је коначно. Против овог решења може се покренути управни спор непосредно пред Врховним судом Србије у року од 30 дана од дана пријема.

Руководилац групе за дизајн и географске ознаке порекла

Зоран Драгојевић

Зоран Драгојевић, дипл. правник

Доставити:
- Подносиоцу пријаве,
"КЛАНИЦА" АД ДИВЦИ
14222 Дивци б.б.
- Писарници Завода

Примио
дана 09.10.2007
Предрег Даниловић

Адреса:Кнегиње Љубице бр.5, 11000 Београд, Телефон: 2630-499, факс: 311-23-77
E-mail: yupat@yupat.sv.gov.yu
www.yupat.sv.gov.yu

''КЛАНИЦА'' А.Д.
ДИВЦИ
Članica LUTRA GROUP

ЕЛАБОРАТ

О ЗАШТИТИ ИМЕНА ПОРЕКЛА

ПРОИЗВОДА

ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ

ДИВЦИ, 2007.

САДРЖАЈ ЕЛАБОРАТА

			Страна
I	ОПШТИ ПОДАЦИ О ЕЛАБОРАТУ		5
II	ПОДАЦИ О НОСИОЦУ ИЗРАДЕ ЕЛАБОРАТА		6
III	ПОДАЦИ О ПОДНОСИОЦУ ПРИЈАВЕ *(за заштиту имена порекла производа)*		24
	1.	ОСНОВНИ ПОДАЦИ О ПРЕДУЗЕЋУ "КЛАНИЦА" А.Д.	31
	1.1	*Делатност*	31
	1.2	*Историјат и развој*	31
	1.3	*Организација предузећа и управљање*	32
	2.	ПРОИЗВОДЊА И ТРЖИШТЕ	34
	2.1	*Обим производње меса*	34
	2.2	*Обим производње "Дуван чварака"*	34
	2.3	*Тржиште*	36
IV	ОПШТИ ПОДАЦИ		37
	1.	УВОДНЕ НАПОМЕНЕ	38
	2.	ОСНОВНИ ПОДАЦИ О ПОДРУЧЈУ ОПШТИНЕ ВАЉЕВО	40
	2.1	*Положај, површина и рељеф*	40
	2.2	*Хидрографија*	45
	2.3	*Клима*	45
	2.4	*Бројно стање стоке у округу и региону Ваљева*	48
	2.5	*Становништво, људски и материјални ресурси*	51
V	ПОСЕБАН ДЕО - ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ		53
	1.	ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ - ПРОЦЕС ПРОИЗВОДЊЕ	54
	1.1	*Опште напомене*	54
	1.2	*Карактеристике и избор сировине за производњу*	54
	1.2.1	*Производња свиња*	54
	1.2.2	*Избор и својства основних сировина*	57
	1.3	*Припрема сировине за топљење*	63
	1.4	*Топљење*	64
	1.5	*Цеђење и пресовање*	68
	1.6	*Сољење*	70
	1.7	*Хлађење и складиштење*	70
	1.8	*Паковање*	70
	1.9	*Употреба - коришћење*	70

Наставак...

САДРЖАЈ ЕЛАБОРАТА

			Страна
V	ПОСЕБАН ДЕО - *наставак*		
	2.	ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ – МАТЕРИЈАЛНИ БИЛАНС *(искуство индустрије меса "Кланица", А.Д., Дивци)*	72
	3.	ОПШТА СВОЈСТВА КВАЛИТЕТА ДУВАН ЧВАРАКА И ДОМАЋЕ СВИЊСКЕ МАСТИ	79
	4.	РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА КВАЛИТЕТА ВАЉЕВСКИХ ДУВАН ЧВАРАКА	81
	5.	КОНТРОЛА БЕЗБЕДНОСТИ И КВАЛИТЕТА ПРОИЗВОДА	82
	6.	ПРОИЗВОЂАЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА *(ПРОИЗВОДА ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ)*	83
VI	ЗАХТЕВИ У ПОГЛЕДУ ПОСЕБНИХ СВОЈСТАВА КВАЛИТЕТА ВАЉЕВСКИХ ДУВАН ЧВАРАКА		84
VII	НАЧИН ОБЕЛЕЖАВАЊА ПРОИЗВОДА ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ		87
VIII	УСЛОВИ ЗА ПРАВО КОРИШЋЕЊА ИМЕНА ПОРЕКЛА ПРОИЗВОДА		89
IX	ОДРЕДБЕ О ПРАВИМА И ОБАВЕЗАМА КОРИСНИКА ИМЕНА ПОРЕКЛА		91

I ОПШТИ ПОДАЦИ О ЕЛАБОРАТУ			
1.	НАЗИВ	*Елаборат о заштити имена порекла производа "ВАЉЕВСКИ ДУВАН ЧВАРЦИ"*	
2.	ПОДНОСИЛАЦ ПРИЈАВЕ	***"КЛАНИЦА" А.Д., Дивци***	
3.	НОСИОЦИ ИЗРАДЕ ЕЛАБОРАТА		
	3.1	РУКОВОДИЛАЦ ИЗРАДЕ ЕЛАБОРАТА	
		Проф.др Радомир Радовановић, ***шеф Катедре за технологију анималних производа,*** ***Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, Београд - Земун***	
	3.2	САРАДНИЦИ ЗА ПОГОНСКА И ЛАБОРАТОРИЈСКА ИСПИТИВАЊА	
		3.2.1	▪ ***Предраг Дамјановић, дипл.инж.,*** ***"Кланица" А.Д., Дивци***
		3.2.2	▪ ***Мр Никола Томић, дипл.инж., асистент,*** ***Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, Београд - Земун***
		3.2.3	▪ ***Мр Игор Томашевић, дипл.инж., асистент,*** ***Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет, Београд - Земун***

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ И РЕФЕРЕНЦЕ

1.1 Проф.др Радомир Радовановић

1.1.1 Биографија *(Curriculum Bitae)*

1. ИМЕ И ПРЕЗИМЕ	*РАДОМИР М. РАДОВАНОВИЋ*		
2. ДАТУМ И МЕСТО РОЂЕЊА	*23. јун 1948., Ужице, Србија*		
3. ОБРАЗОВАЊЕ	Ph.D	***Доктор прахрамбено-технолошких наука*** *Пољопривредни факултет Универзитета у Београду*	
	Ms.Sc	***Магистар технологије меса*** *Пољопривредни факултет Универзитета у Београду*	
	B.Sc.	***Дипломирани инжењер прехрамбене технологије*** *(Група затехнологију анималних производа)* *Пољопривредни факултет Универзитета у Београду*	
	Средње	***Гимназија*** *III београдска гимназија*	
4. КРЕТАЊЕ У СЛЖБИ	1975-78	***Референт спољне трговине*** *Центропром (export-import), Београд*	
	1978 -	***Прошао кроз сва универзитетска звања*** *Пољопривредни факултет, Београд – Земун*	
5. СТАТУС У СЛУЖБИ	од 1994.	***Редовни професор***	***Наука о месу***
			Управљање безбедношћу и квалитетом хране
	од 2004.	***Шеф катедре за технологију анималних производа***	
6. ЧЛАНСТВО У ПРОФЕСИОНАЛНИМ УДРУЖЕЊИМА	од 1993.	***Профес.члан америчког друштва за науку о месу*** *(AMSA - American Meat Science Association)*	
7. ОВЛАШЋЕЊА	од 2007.	***IRCA - Регистровани оцењивач система за управљање безбедношћу хране*** *(ISO 22000; HACCP)*	
	од 2000.	***Технички експерт скредитационог тела Србије***	
8. ОСТАЛА ЗНАЊА И ВЕШТИНЕ	-	***Енглески језик;*** ***MS Windows, MS Office***	
9. НАГРАДЕ И ПРИЗНАЊА	1994.	***Brussels LA MEDAILLE D'OR and Diploma "EUREKA"*** Organise a L'Iniatiве de la Chambre Belge des Inвentures (За резултате остварене на заштити географских ознака порекла)	

1.2 **Предраг Дамњановић, дипл.инж.**

1.2.1 **Биографија** ***(Curriculum Bitae)***

1.	**ИМЕ И ПРЕЗИМЕ**	***ПРЕДРАГ ДАМЊАНОВИЋ***	
2.	**ДАТУМ И МЕСТО РОЂЕЊА**	*25. јануар 1975., Ваљево, Србија*	
3.	**ОБРАЗОВАЊЕ**	**B.Sc.**	***Дипломирани инжењер прехрамбене технологије*** *(Група затехнологију анималних производа)* *Пољопривредни факултет Универзитета у Београд*
		Средње	***Средња пољопривредна школа, Ваљево***
4.	**КРЕТАЊЕ У СЛЖБИ**	**2004-04**	***"Carnex", Врбас*** *Технолог у производњи кобасица*
		2004-	***"Кланица", А.Д., Дивци*** *Руководилац службе производња*
5.	**ЧЛАНСТВО У ПРОФЕСИОНАЛНИМ УДРУЖЕЊИМА**	**од 2006.**	***Представник групације произвођача "Ваљевских дуван чварака"*** *(на годишњој манифестацији Фестивал дуван чварака у Ваљеву)*
6.	**ОСТАЛА ЗНАЊА И ВЕШТИНЕ**	**-**	***MS Windows, MS Office***

1.3 **Мр Никола Томић, дипл.инж., асистент**

1.3.1 **Биографија** ***(Curriculum Bitae)***

1.	**ИМЕ И ПРЕЗИМЕ**	***НИКОЛА С. ТОМИЋ***	
2.	**ДАТУМ И МЕСТО РОЂЕЊА**	*28. март 1973., Београд, Србија*	
3.	**ОБРАЗОВАЊЕ**	**Ms.Sc**	***Магистар технологије меса*** *Пољопривредни факултет Универзитета у Београд*
		B.Sc.	***Дипломирани инжењер прехрамбене технологије*** *(Група затехнологију анималних производа)* *Пољопривредни факултет Универзитета у Београду*
		Средње	***Средња техничка школа*** *"Никола Тесла" у Београд*
4.	**КРЕТАЊЕ У СЛЖБИ**	**од 2002.**	***Асистент-приправник*** *Пољопривредни факултет Универзитета у Београду*
		од 2006.	***Асистент*** *Пољопривредни факултет Универзитета у Београду*
5.	**СТАТУС У СЛУЖБИ**	**од 2006.**	***Асистент*** — ***Управљање безбедношћу и квалитетом хране***
6.	**ОСТАЛА ЗНАЊА И ВЕШТИНЕ**	**-**	***Енглески језик;*** ***MS Windows, MS Office***
7.	**НАГРАДЕ И ПРИЗНАЊА**	**2007.**	***Златна медаља Новосадског сајма за научни рад***

NOVOSADSKI SAJAM

OCENJIVANJE KVALITETA

2007

Diploma

sa ZLATNOM MEDALJOM
"NAJBOLJI U AGROBIZNISU"

Mr Nikola S. Tomić
Poljoprivredni fakultet

Zemun

za naučno istraživačk rad "Uporedna ispitivanja važnijih svojstava goveđe užičke pršute u cilju optimizacije procesa proizvodnje i standardizacije kvaliteta proizvoda"

ufi
Approved
Event

74. MEĐUNARODNI POLJOPRIVREDNI SAJAM
12 - 19. maj 2007. godine

GENERALNI DIREKTOR

Prof. dr Aleksandar Andrejević

PREDSEDNIK KOMISIJE

Prof. dr Radovan Pejanović

FRUTAROM FOUNDED 1933

etol since 1924

CONFIRMATION

Herewith we confirm that

NIKOLA TOMIĆ Ph.D.

(ASSISTANT PROFESSOR)

from

Institute of Food Technology and Biochemistry Department
of Food Safety and Quality Management
University of Belgrade, Faculty of Agriculture
Serbia

gave a lecture about

SENSORY EVALUATION OF MEAT PRODUCTS

held by company FRUTAROM ETOL (Slovenia)
in period from 30.09.2014 till 01.10.2014

Podčetrtek, 1st of October, 2014

Zdenko Zanoški
Company Director

FRUTAROM FOUNDED 1933 etol since 1924
Frutarom Etol d.o.o.
Škofja vas 39
SI-3211 Škofja vas
01/2

Reiner Daiminger

Reiner Daiminger, PhD
Senior Flavourist

FRUTAROM FOUNDED 1933 etol since 1924

CONFIRMATION

Herewith we confirm that

NIKOLA TOMIĆ Ph.D.
(ASSISTANT PROFESSOR)

from
Institute of Food Technology and Biochemistry Department
of Food Safety and Quality Management
University of Belgrade, Faculty of Agriculture
Serbia

gave a lecture about

SENSORY EVALUATION OF MEAT PRODUCTS

held by company FRUTAROM ETOL (Slovenia)
in period from 23.09.2013 till 25.09.2013

Istanbul, 25th of September, 2013

Zdenko Zanoški

FRUTAROM FOUNDED 1933 etol since 1924
Frutarom Etol d.o.o.
Škofja vas 39
SI-3211 Škofja vas
01/2

Reiner Daiminger

Reiner Daiminger, PhD

מדינת ישראל

STATE OF ISRAEL

Ministry of Foreign Affairs
International Cooperation Division
"MASHAV"

The Hebrew University of Jerusalem
Faculty of Agricultural, Food and Environmental Quality Sciences
DIVISION FOR EXTERNAL STUDIES

CERTIFICATE

We hereby certify that

MR. NIKOLA S. TOMIC

from SERBIA & MONTENEGRO
participated in the 6th international post-graduate course on

"FOOD TECHNOLOGY"

held at the Rehovot Campus, Israel,
February 15– April 4, 2006

MR. HAIM DIVON
Deputy Director General
Ministry of Foreign Affairs

DR. ISRAEL ROZENBOIM
Head, External Studies
Academic Committee

האוניברסיטה העברית בירושלים
The Hebrew University of Jerusalem
הפקולטה למדעי החקלאות, המזון ואיכות הסביבה
Faculty of Agricultural, Food and Environmental Quality Sciences
Division for External Studies המדור לכימודי חוץ

- ישיעי באוניברסיטה
- קורסי הכנה
- סמסטר קיץ
- תכנית שלא מן המניין
- קורסים למטל השתלמות
- קורסי הפשרה בערב

- Graduate (M.Sc.) and Postgraduate (Diploma) Studies
- Postgraduate International Courses

TO321806
APRIL 2006

This is to certify that

MR. NIKOLA S. TOMIC

from SERBIA & MONTENEGRO

participated in the 6th International Post-Graduate Course on

"FOOD TECHNOLOGY"

held from February 15 until April 4, 2006.

The course consisted of two - hundred thirty five (235) hours

of lectures, laboratory sessions and professional field trips.

The participant completed the course successfully

and submitted both a written abstract and a Power Point presentation as a final project.

The overall grade of the course was

EXCELLENT.

Z. Gershon

Dr. Zipporah Gershon
Academic Coordinator

SCALE:	Excellent	Very Good	Good	Fair
	95-100	85-94	76-84	70 - 75

P.O.B. 122, Rehovot 76100 Israel Tel: 972-8-9489285/990 טל Fax: 972-8-9470171 פקס E-mail: benhaim@agri.huji.ac.il Internet: http://indycel.agri.huji.ac.il/external/external.htm ת.ד. 12 רחובות 76100

Norman E. Borlaug

INTERNATIONAL AGRICULTURAL SCIENCE AND TECHNOLOGY FELLOWS PROGRAM

This is to certify that

Nikola Tomić

Has successfully completed a professional scientific collaboration through the Norman E. Borlaug International Agricultural Science and Technology Fellows Program, sponsored by the United States Department of Agriculture. This work will contribute to increasing agricultural productivity and increasing food security in Serbia.

Dr. Norman E. Borlaug
Nobel Peace Prize Laureate, Sasakawa Africa Association

Patricia R. Sheikh
Deputy Administrator, Office of Capacity Building and Development
Foreign Agricultural Service, United States Department of Agriculture

2007 Borlaug Scholar Certificate of Recognition

presented to

Nikola S. Tomic

Teaching Assistant, Institute for Food Technology & Biochemistry, University of Belgrade, Belgrade, Serbia

for having completed a one month scholarly exchange in

"Meat Technology & Application of HACCP to Animal Harvest & Meat Processing"

at

The Ohio State University

Columbus, Ohio, USA

October 16, 2007 - November 16, 2007

Dr. Bobby D. Moser, Dean & Vice President
College of Food, Agricultural & Environmental Sciences

Dr. James C. Kinder, Chair
Department of Animal Sciences

Dr. David O. Hansen, Associate Dean & Director
International Programs in Agriculture

Dr. Lynn C. Knipe, Associate Professor, Animal & Food Science & Technology

Dr. Herbert Ockerman, Professor, Animal Sciences

FACULTEIT
BIO-INGENIEURSWETENSCHAPPEN

VAKGROEP VOEDSELVEILIGHEID EN
VOEDSELKWALITEIT
LABO VOOR LEVENSMIDDELENMICROBIOLOGIE
EN -CONSERVERING

TO WHOM IT MAY CONCERN

This is to certify that Nikola Tomić, at that time a teaching assistant and now an assistant professor at the Institute for Food Technology and Biochemistry, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, has completed a **six months post-graduate scientific collaboration and scholarly exchange from April 9 until October 2, 2008** in the field of food microbiology, food safety and food quality, within the framework of the EU FP7 scientific project Pathogen Combat. During this exchange program Nikola Tomić worked in the Laboratory of Food Microbiology and Food Preservation, at the Department of Food Safety and Quality, Faculty of Bioscience Engineering, University of Ghent, Belgium, under direct supervision of Prof. dr. Frank Devlieghere, Prof. dr. Mieke Uyttendaele and Prof. dr. Andreja Rajkovic. His work, performed in the framework of his PhD studies, consisted of laboratory research with *Campylobacter jejuni, Escherichia coli* O157:H7 and *Listeria monocytogenes*, as well as of sensory analysis of food products of animal origin foods that were treated with different microbial inactivation methods.

His work in our Laboratory resulted in several joint publications in most prominent scientific Journals and in presentations at some of the largest scientific conferences.

Prof. dr. Frank Devlieghere

UNIVERSITEIT
GENT

Coupure links 653, B-9000 Gent
Tel. +32 (0)9/264.61.84
www.foodmicrobiology.ugent.be

FACULTEIT
BIO-INGENIEURSWETENSCHAPPEN

VAKGROEP VOEDSELVEILIGHEID EN
VOEDSELKWALITEIT
LABO VOOR LEVENSMIDDELENMICROBIOLOGIE
EN -CONSERVERING

TO WHOM IT MAY CONCERN

This is to certify that Nikola Tomić, at that time a teaching assistant and now an assistant professor at the Institute for Food Technology and Biochemistry, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, has completed **a three months post-graduate scientific collaboration and scholarly exchange from June 18 until September 13, 2010** in **the field of food microbiology, food safety and food quality**, within the framework of the project MICRORISK, funded by Belgian Government. During this exchange program Nikola Tomić worked in the Laboratory of Food Microbiology and Food Preservation, at the Department of Food Safety and Quality, Faculty of Bioscience Engineering, University of Ghent, Belgium, under direct supervision of Prof. dr. Frank Devlieghere, Prof. dr. Mieke Uyttendaele, Prof. dr. Liesbeth Jacxsens and Prof. dr. Andreja Rajkovic.

His work, performed in the framework of his PhD studies, consisted of laboratory research with *Bacillus cereus*.

His work in our Laboratory resulted in several joint publications in most prominent scientific Journals and in presentations at some of the largest scientific conferences.

Prof. dr. Frank Devlieghere

UNIVERSITEIT
GENT

Coupure links 653, B-9000 Gent
Tel. +32 (0)9/264.61.84
www.foodmicrobiology.ugent.be

food micro 19-22 July 2016 Dublin Ireland

CERTIFICATE OF ATTENDANCE

July 19th - 22nd, 2016
University College Dublin

The 25th International ICFMH Conference

This is to certify that

Nikola Tomic

Attended the
FoodMicro 2016 Conference

July 19th - 22nd
University College Dublin, Ireland

S. Fanning

Séamus Fanning
Chair of the Organising Committee

mci

FoodMicro 2016

25th International ICFMH conference

Dear Dr Nikola Tomic,

Thank you for your abstract submission for the 25th International ICFMH Conference being held in Dublin from 19th to 22nd July, 2016.

On behalf of the conference Scientific Committee, we wish to inform you that your abstract

FOODMICRO2016-713

INJURY CAUSED BY INTENSE PULSED UV LIGHT FORMED BASIS FOR REDUCTIONS OF CAMPYLOBACTER JEJUNI ON CHICKEN LEGS IN HIGH-O2 MODIFIED ATMOSPHERE

has been accepted as an **Oral presentation.**

Your abstract has been renumbered and your final oral presentation number is:

OR-NFP-016

Please note the important information below relating to your oral presentation:

Session Title:	**Novel Food Processing**
Session Date and Time:	**Thursday, 21 July 2016 14:00**
Session Room:	**ACCENTURE**
Time allocated to your Presentation:	**15 minutes presentation, 5 minutes of questions**
Presentation order in session	**2**
Presentation start time	**Thursday, 21 July 2016 14:20**
Presentation end time	**Thursday, 21 July 2016 14:40**
Presenting Author	**Nikola Tomic**
Speaker Instructions	**Full details on the programme and speaker arrangements can be found within this document.**

You will not be required to produce a poster of your abstract as it will be presented within an oral session.

Please provide your presentation slides *via* e-mail to Foodmicro2016@mci-group.com in advance no later than the 17th June 2016.

When submitting your slides, on the subject lines of your e-mail indicate the Session Title, and Date followed by your First and Last Name.

(e.g.: *Subject*: Veterinary/Food animal microbiology; *Date*; 20th July, *File Name*: John_Smith).