ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА
УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

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

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 26.4.2018. године (решењем бр. 400/7-3/4) образована је Комисија за припрему Извештаја за избор једног наставника у звање и на радно место: **ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област, **НАУКА О ПРЕРАДИ РАТАРСКИХ СИРОВИНА** у саставу:

1. Др Мирјана Демин, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, председавајући Комисије, Ужа научна област: *Наука о преради ратарских сировина*

2. Др Биљана Рабреновић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, Ужа научна област: *Наука о преради ратарских сировина*

3. Др Јованка Попов-Раљић, редовни професор Природно-математичког факултета Универзитета у Новом Саду, Ужа научна област: *Гастрономија*.

На основу одлуке Изборног већа расписан је конкурс који је објављен у листу „Послови“ број 777 од 16.5.2018. године. После прегледа конкурсне документације, Комисија подноси следећи:

И З В Е Ш Т А Ј

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

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Кандидат др Јованка Г. Лаличић-Петронијевић рођена је 5.7.1971. године у Земуну, где је завршила основну школу и Земунску гимназију. Основне студије на Пољопривредном факултету Одсек за прехрамбену технологију и биохемију, смер Технологија биљних производа, уписала је школске 1992/93. године, а дипломирала је 1997. године са просечном оценом за време студирања **9,03** и оценом **10** на дипломском испиту.

Од маја 1998. године запослена је на Пољопивредном факултету Универзитета у Београду, где је била ангажована као стручни сарадник на предмету Технологија уља. Године 2000. изабрана је у звање асистента приправника на предмету Технологија кондиторских производа. Последипломске студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, Група за технологију ратарских производа, завршила је 2007. године са просечном оценом **10**, одбранивши магистарску тезу под насловом *«Утицај састава и времена складиштења на одабрана својства квалитета различитих врста чоколада»*. У звање асистента на предмету Технологија кондиторских производа (ужа научна област Наука о преради ратарских сировина) изабрана је 2008. године. Такође, од почетка 2008. године преузела је извођење вежби и на предмету Технологија шећера и скроба. Докторску дисертацију из уже научне области Наука о преради ратарских сировина, под називом “*Сензорна, антиоксидативна и реолошка својства различитих врста чоколада са пробиотицима*” успешно је одбранила 2013. године и стекла научни назив **доктора биотехничких наука, област прехрамбено-технолошких наука**. За доцента у ужој научној области Наука о преради ратарских сировина изабрана је 12.11.2013. године. Од тада је изводила наставу и вежбе на предметима Основе

производње кондиторских производа, Технологија кондиторских производа, Технологија шећера и скроба, као и Технологија и квалитет кафе и производа сродних кафи.

Од октобра 2009. до јануара 2015. године обављала је послове секретара Катедре за технологију ратарских производа.

Поседује активно знање енглеског и шпанског језика.

Кретање у служби:

- Мај 1998 – Мај 2000. – **Стручни сарадник** на предмету Технологија уља, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду
- Мај 2000.- Фебруар 2008. – **Асистент приправник** на предмету Технологија кондиторских производа, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
- Фебруар 2008. – Новембар 2013. – **Асистент** на предметима Основе производње кондиторских производа, Технологија кондиторских производа, Технологија шећера и скроба и Технологија и квалитет кафе и производа сродних кафи, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
- Новембар 2013. – до сада – **Доцент за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина,** Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.

2. ТЕЗЕ И ДИСЕРТАЦИЈЕ

Магистарска теза

Лаличић, Ј. 2007. Утицај састава и времена складиштења на одабрана својства квалитета различитих врста чоколада. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, одбрањена 5.7.2007. године.

Докторска дисертација

Лаличић-Петронијевић, Ј. 2013. Сензорна, антиоксидативна и реолошка својства различитих врста чоколада са пробиотицима. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, одбрањена 11.3.2013. године.

3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

3.1. Наставна активност

3.1.1. Ангажман у настави до избора у звање доцента

У периоду од 1998-2000. године кандидат др Јованка Лаличић-Петронијевић је у звању **стручног сарадника** учествовала у организацији вежби на предмету Технологија уља (VI и VII семестар, са фондом од 3 часа недељно) на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, као и на реализацији пројекта Министарства за науку и технологију Републике Србије "Основна истраживања у прехрамбеној технологији" (12М02Р1). Почев од 20.5.2000. године била је изабрана за **асистента приправника** на предмету **Технологија кондиторских производа** (VII и VIII семестар, фонд 2 часа недељно) и ангажована на извођењу теоријских, лабораторијских и погонских вежби. На истом предмету изабрана је у звање **асистента** 28.2.2008. године, а реизабрана 2011. године. Од фебруара 2008. године изводила је вежбе и на предмету **Технологија шећера и скроба** (V и VI семестар, фонд од 2 часа недељно).

После акредитације факултета по принципима Болоњске декларације кандидат др Јованка Лаличић-Петронијевић је у звању **асистента** изводила вежбе са пуним фондом часова на следећим предметима:

<u>Основне академске студије</u>:

- **Основе производње кондиторских производа** (модул: Технологија ратарских производа, 2 часа недељно)
- **Технологија кондиторских производа** (модул: Технологија ратарских производа, 2 часа недељно)
- **Технологија шећера и скорба** (модул: Технологија ратарских производа, 2 часа недељно)
- **Технологија и квалитет кафе и производа сродних кафи** (модул: Технологија ратарских производа, 2 часа недељно)
- **Основе технологије ратарских производа** (модул: Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, 1/4 од укупно предвиђеног фонда вежби од 3 часа недељно)

Дипломске академске – мастер студије:

- **Виши курс технологије кондиторских производа** (студијски програм: Прехрамбена технологија, 2 часа недељно)
- **Виши курс технологије шећера и скроба** (студијски програм: Прехрамбена технологија, 2 часа недељно)

Специјалистичке студије:

- **Технологија кондиторских производа** (модул: Технологија биљних производа, 1 час недељно)
- **Сензорна анализа биљних производа** (модул: Технологија биљних производа, 1 час недељно)
- **Технологија ратарских производа** (модул: Хемија хране, 1/4 од укупно предвиђеног фонда вежби од 1 часа недељно).

У оквиру ангажовања на наведеним предметима помагала је студентима у организацији, извођењу експерименталног дела и писању бројних семинарских радова, преко 30 дипломских радова, неколико завршних и специјалистичких, и два мастер рада.

3.1.2. Ангажман у настави од избора у звање доцента

Као **доцент** за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина др Јованка Лаличић-Петронијевић је ангажована на извођењу предавања и вежби на Одсеку за прехрамбену технологију, Пољопривредног факултета, на следећим предметима:

Предавања на обавезним предметима, на основним академским студијама:

- **Основе производње кондиторских производа** (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Технологија кондиторских производа** (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Технологија шећера и скроба** (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Основе технологије ратарских производа** (3+3), **са 1/4 ангажовања**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране.

Предавања на изборним предметима, на основним академским студијама:

- **Технологија кафе и сродних производа** (2+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.

Вежбе на обавезним и изборним предметима, на основним академским студијама:

- **Основе производње кондиторских производа** (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Технологија кондиторских производа** (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Технологија шећера и скроба** (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Технологија кафе и сродних производа** (2+2), основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа
- **Основе технологије ратарских производа** (3+3), **са 1/4 ангажовања**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране.

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

- **Трендови у технологији кондиторских производа** (5+0+0+3), мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Прехрамбени инжењеринг
- **Заслађивачи и производи од скроба** (5+0+0+3), мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Прехрамбени инжењеринг.

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

- **Одабрана поглавља из технологије кондиторских производа,** докторске академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија
- **Одабрана поглавља из технологије шећера и скроба,** докторске академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија.

Кандидат др Јованка Лаличић-Петронијевић испољила је веома посвећен приступ у извођењу наставе из предмета који су јој поверени. У фази увођења студирања према Болоњској декларацији непосредно је учествовала у осмишљавању настваног програма за нове предмете (Основе производње кондиторских производа и Технологија и квалитет кафе и производа сродних кафи), као и прилагођавању и иновирању наставе на предметима Технологија кондиторских производа и Технологија шећера и скроба, који су усвојени у оквиру акредитације наставе на основним студијама на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду. Редовним праћењем савремене литературе из научне и стручне области којом се бави, уз коришћење резултата сопствених истраживања, кандидат је настојао да унапреди сваки сегмент наставе. Садржајним и актуелним наставним јединицама, са мноштвом примера из праксе, успевала је да заинтересује и мотивише студенте на активно учешће у настави.

3.1.3. Рад на увођењу нових курсева

Током реакредитације студијских програма 2013. године кандидат др Јованка Лаличић-Петронијевић писала је иновирани план и програм за изборни предмет Технологија и квалитет кафе и производа сродних кафи који је при томе и променио назив у **Технологија кафе и сродних производа.**

3.1.4. Студентско вредновање педагошког рада наставника

Кандидат је савесно и благовремено испуњавао све обавезе везане за реализацију наставног програма и остварио је успешну сарадњу са студентима.

Према подацима Студентске служне Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, наставна активност др Јованке Лаличић-Петронијевић од избора у звање доцента је у студентским

анкетама за предмет *Основе производње кондиторских производа* оцењена просечном оценом 4,28 (школска 2013/14. год.), за предмет *Технологија кондиторских производа* просечном оценом 4,13 (школска 2013/14. год.) и 4,67 (школска 2014/15. год.), за предмет *Технологија шећера и скроба* просечном оценом 3,67 (школска 2013/14. год.) и 3,61 (школска 2014/15. год.) и за изборни предмет *Технологија кафе и сродних производа* просечном оценом 3,12 (школска 2013/14. год.) и 3,67 (школска 2014/15. год.).(Прилог 4). (Напомена: Школске 2015/16. године кандидат др Јованка Лаличић-Петронијевић није оцењена због одсуства).

3.1.5. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

Др Јованка Лаличић-Петронијевић је у последњем изборном периоду као ментор или члан комисије учествовала у изради 6 дипломских и завршних радова (2 ментор, 4 члан комисије), била је ментор 4, и члан комисије за одбрану 4 мастер рада, као и члан комисије за одбрану једног специјалистичког рада (Прилог 3а – Списак мастер и специјалистичких радова и 3б – Записици).

3.1.6. Уџбеници, монографије, збирке задатака, практикуми

Лаличић-Петронијевић, Ј. Технологија кондиторских производа – практикум са теоријским основама. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 2018, 165 стр. ISBN број: 978-86-7834-303-2; COBISS.SR-ID 259971084. (Прилог 5).

Практикум је, пре свега, намењен студентима основних студија модула Тенологија ратарских производа који слушају предмете Основе производње кондиотрских производа и Технологија кондиторских производа. Писан је према наставном плану и програму наведених предмета и конципиран у шест поглавља са теоријским и практичним делом.

3.2. Научно-истраживачки рад

3.2.1. Научно-истраживачки радови

У свом досадашњем раду др Јованка Лаличић-Петронијевић је самостално или у сарадњи са другим ауторима објавила, или на скуповима саопштила, укупно **43 рада** из научне области за коју се бира. До избора у звање доцента објавила је **27 радова**, а после избора у звање доцента **16 радова**. Кандидат има укупно **12 радова објављених у међународним часописима са SCI листе** (категорије М21, М22 и М23). Према методологији Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије на основу укупног броја објављених и саопштених научних радова др Јованка Лаличић-Петронијевић је остварила коефицијент научне компетентности од **101,6** (60,6 пре, и 41 после избора у звање доцента), од чега радови са **SCI листе** чине **72** (табела 1).

Списак објављених и саопштених радова дат је у Прилогу 1.

Кратак приказ и анализа радова по тематици научног истраживања

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

Научно-истраживачки рад кандидата др Јованке Лаличић-Петронијевић, после избора у звање доцента везан је за технологију ратарских производа, пре свега за добијање функционалних производа из ове групе, и може се систематизовати у неколико области.

Прва група (32, 33, 40, 41, 42) радова односи се на испитивање сировина и њиховог утицаја на сензорна својства квалитета кондиторских и пекарских производа. У наставку својих ранијих истраживања, кандидат се бави испитивањем меда, као природног инвертног шећера и важне сировине у кондиторским производима. Анализа ливадског и багремовог мед из Јабланичког округа

је показала да постоји јака корелација између климатских услова подручја са којих је сакупљан мед (температуре и надморске висине), са једне, и минералног састава и сензорних карактеристика узорака меда, са друге стране (32).

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	Рад у међународном часопису изузетних вредности	1	-	-	1	10	10
М21	Рад у врхунском међународном часопису	5	4	32	1	8	40
М22	Рад у истакнутом међународном часопису	2	-	-	2	10	10
М23	Рад у међународном часопису	4	3	9	1	3	12
М33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	2	2	2	-	-	2
М34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	9	2	1	7	3,5	4,5
М52	Рад у истакнутом националном часопису	6	4	6	2	3	9
М63	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	9	8	4	1	0,5	4,5
М64	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	3	3	0,6	-	-	0,6
М70	Докторска дисертација	1	1	6	-	-	6
М84	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу (М84=3)	1	-	-	1	3	3
Укупан број научних резултата		43	27	60,6	16	41	**101,6**

У XXI веку чоколада, као омиљени кондиторски производ, је све више призната због свог састава. У савременој науци постоји општи консензус да су флавоноиди, као једна од класа полифенола, основна група биоактивних компоненти чоколаде која испољава највеће бенефите по здравље захваљујући њиховом антиоксидативном, антирадикалском и антиканцерогеном дејству. Наведено се посебно односи на црне чоколаде, које због већег удела какао-делова, поседују више фенолних компоненти у поређењу са млечним, али и са осталим намирницама богатим полифенолима, као што су зелени чај, црвено вино или неке врсте воћа. Међутим, упркос позитивним утицајима на здравље, полифеноли могу имати опречне ефекте на сензорна својства квалитета чоколада, будући да изазивају појаву горчине и опорости при конзумирању. Због тога је испитиван утицај различитих удела какао-делова (60%, 70%, 75%, 85% и 99%) на сензорна својства квалитета црних чоколада (33), при чему је закључено да применом добрих формулација и балансирањем сласти и грочине наведене чоколаде могу имати одличан или врло добар сензорни кавлитет.

Због великог утицаја на реолошка и текстурална својства финалних производа, кандидат се

бавио изучавањем различитих извора и врста масти за кондиторске и пекарске производе (40, 41, 42). Као један од најинтересантнијих издвојила се древна псеудоцереалија чиа (*Salvia hispanica* L.) која се због високог садржаја уља (око 40%) може сврстати у уљарице. Уље чие сматра се најбогатијим биљним извором α-линоленске есенцијалне масне киселине, због чега је пожељно у формулацијама нових, функционалних производа. Испитиван је и утицај различитих маснећа за ламинирање на сензорна својства квалитета кроасана, при чему су се као најбоље показале путер и маргарин који имитира путер.

Посебно се издвајају радови из ***друге групе*** који се баве утицајем корисних микроорганизама на нутритивна, технолошка и сензорна својства квалитета кондиторских и пекарских производа (28, 29, 36, 43).

У светлу савремених тежњи да се храна обогати на такав начин да својим саставом поред нутритивне, има и превентивну или терапеутску улогу, кандидат се бавио применом више сојева пробиотских бактерија у различите врсте чоколада (28, 29, 43). Поред утврђивања оптималне концентрације пробиотика коју је потребно додати у црне и млечне чоколаде да би се добио производ са функционалним својствима, као и праћења њихове вијабилности у чоколадама током складиштења на 4ºC и 20ºC у периоду од шест месеци, окосницу наведених истраживања представљало је одређивање утицаја пробиотских бактерија на сензорна својства (са посебним освртом на промене боје, текстуре и термалних својстава), антиоксидативни капацитет, као и реолошке карактеристике различитих врста чоколада. Такође, испитана је погодност употребљених амбалажних материјала за паковање чоколада са пробиотицима. На основу добијених резултата утврђено је да чоколаде представљају добар матрикс за интестиналну доставу пробиотика из више разлога. Наиме, пробиотици су показали добру вијабилност у чоколадама а њихова функционалност надмашује ону у производима од млека, чиме су ове благотворне бактерије доступне током дужег временског периода. Такође, употребом чоколаде као носача пробиотика превазилазе се недостаци везани за производе од млека (интолеранција на лактозу, алергије на млечне протеине, чување на хладном и др.). Својим протективним компонентама, као што је какао-маслац, чоколада обавија и штити пробиотике при проласку кроз желудац, због чега се може очекивати боља колонизација цревног тракта. Комбинација терапеутских ефеката пробиотика и добробити полифенолних једињења интегрисаних на једном месту, чини чоколаду са пробиотицима једном врстом функционалне намирнице која доприноси проширењу асортимана кондиторских производа и тржишта функционалне хране.

Бројна истраживања доказују превентивна и терапеутска својства многих врста гљива која се заснивају на њиховим биоактивним компонентама. Кандидат се, са сарадницима, бавио испитивањем биоактивне способности медицински важних и јестивих гљива и могућношћу побољшања квалитета пецива додавањем прашкастих плодова и чајног екстракта гљива у тесто. Као алтернитива конвенвционалном пециву, применом одабраног технолошког поступка креиран је нови хранљив, функционалан производ (36).

Трећу групу радова чине истраживања везана за утврђивање антиоксидативне ефикасности полифенолних једињења из различитих намирница биљног порекла (30, 31). У наведеним испитивањима нова, поларографска метода (HPS) по први пут је примењена у сврху одређивања антиоксидативног капацитета чоколада (са 27, 44 и 75% какао-делова), кафа (инстант, еспресо, црна, филтер) и сурогата кафе (цикорија, јечам, грашак, леблебије и сушене смокве). На основу просечних вредности резултата добијених примењеним антиоксидативним методама (FRAP, ABTS, DPPH) израчунат је релативни индекс антиоксидативног капацитета (RACI). Параметри оксидативне стабилности масти екстраховане из анализираних узорака чоколада праћени су применом диференцијалне скенирајуће калориметрије (DSC). Измерени параметри и RACI су корелирани међусобно, као и са садржајем укупних фенола, флаван-3-ола и проантоцијанидина. Показало се да су, како функционална својства чоколада, тако и својства повезана са утицајем на здравље остала непромењена током складиштења од 360 дана (30). Са друге стране, највише RACI вредности имали су узорци инстант кафе, одмах затим сурогати кафе, док су најниже вредности нађене код декофеинизиране еспресо кафе (31). Добијени високи коефицијенти корелације HPS методе са примењеним стандардним методама и садржајем полифенолних једињења, потврђују валидност овог есеја и могућност примене у испитивањима антиоксидативног капацитета какао-производа, кафе и сурогата кафе.

Четврта група радова се односи на одређивање нутритивне вредности (34) и обогаћивање производа додатком семенки чие (*Salvia hispanica* L.)(35, 37, 38, 39). Садржај липида, протеина,

влакана и антиоксиданаса у овим семенкама је знатно већи него у многим другим културама. Иако се чиа семенке углавном користе као најбогатији биљни извор ω-3 масних киселина, оне садрже и низ других компонената од значаја за исхрану људи. Због високог удела наведених киселина чиа значајно доприноси снижавању односа ω-6/ω-3 масних киселина у свакодневној исхрани чиме се потпомажу многи метаболички процеси у организму. Главни антиоксиданси нађени у семнекама чие су хлорогенске киселине, кафеинска киселина, мирицетин, кверцетин, кемпферол флавоноли, и, посебно важни лигнани. Чиа има више расрворљивих и нерастворљивих влакана од многих жита, као што су пшеница, овас, кукуруз и пиринач. Садржај калцијума, фосфора и калијума је већи него код жита и млека, а количина гвожђа превазилази ону у спанаћу и сочиву. Овако високовредна псеудоцереалија, комбинована је са другим квалитетним састојцима попут ораховог или девичанског маслиновог уља, интегралног или хељдиног брашна и кокосовог шећера, у различитим формулацијама. Добијени крекери и кекс имали су веће количине минералних материја, протеина, масти и антиоксиданаса од контролних узорака, док је садржај шећера био мањи. Оцењивањем сензорних карактеристика произведени крекери и кекс су сврстани у категорију одличног квалитета, са посебним сензацијама у погледу сензорног својства текстуре које потиче од додатих семнеки чие (35, 37, 39).

Поред изузетних хранљивих, семенке чие одликују се и важним технолошким својствима као што је способност везивања, згушњавања и желирања. Због тога су употребљене као једино средство за повезивање састојака у леденом десерту на бази бадемовог млека, воћа и меда. Добијена је замрзнута посластица од природних састојака биљног порекла, примењива и у веганској исхрани, као и код свих који воде рачуна о здрављу, која по својим сензорним својствима не заостаје за традиционалним производима из исте групе (38).

4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

4.1. Стручно професионални допринос

У стручном раду др Јованка Лаличић-Петронијевић је остварила активну сарадњу Пољопривредног факултета са индустријом, као и сарадњу са другим научним и стручним институцијама.

Др Јованка Лаличић-Петронијевић има 11 саопштења на међународним (од чега 7 после избора у звање доцента) и 12 на националним скуповима (један после избора у звање доцента). Др Јованка Лаличић-Петронијевић је била ментор 4 мастер рад, члан комисије за одбрану 4 мастер рада, ментор 2, и члан комисије за одбрану 4 дипломска и завршна рада, као и члан комисије за одбрану једног специјалистичког рада.

Кандидат је један од аутора техничког решења под називом „Нови производ/нови технолошки поступак производње различитих врста чоколада са пробиотским бактеријама“. Такође је и рецензирао једно техничко решење под називом „Побољшање оксидативне стабилности салатних прелива на бази сурутке додатком високоолеинског уља сунцокрета и антиоксиданаса“ (Прилог 8а), и био је рецензент у следећим научним часописима: Food Research International (IF=3,086; ISSN: 0963-9969), LWT – Food Science & Technology (IF=2,929; ISSN: 0023-6438) и Journal of the Science of Food and Agriculture ISSN: 0022-5142) (Прилог 8б, 8в, 8г). Кандидат је као истраживач учествовао у 4 национална пројекта, а тренутно учествује у реализацији 2 национална пројекта који финансира Министарство просвете и науке Републике Србије (Прилог 2а- Списак актуелних пројеката и 2б – Докази о учешћу на актуелним пројектима).

Поред наведеног, др Јованка Лаличић-Петронијевић је учествовала у организацији и реализацији семинара из области сензорне анализе прехрамбених производа “Општа упутства за избор, обуку и проверу оцењивача“ према захтевима стандарда ISO 8586-1:1993 тј. SRPS ISO 8586-1:2002, као и практичне примене стандарда SRPS ISO 5492:2000 тј. Сензорне анализе – Речник уз указивање на критеријуме и методологију рада и сензорно оцењивање кондиторских и осталих прехрамбених производа, у неколико реномираних прехрамбених компанија: „Бамби-Банат“ а.д., Београд – октобар 2008. и јул 2010. године; „Дијамант“ а.д. Зрењанин – јун 2010. године; „Jaffa“ д.о.о., Црвенка – јун 2012. године; „Суноко“ д.о.о., Нови Сад – март 2015. године.

Др Јованка Лаличић-Петронијевић је учествовала у успостављању пословно-техничке сарадње између Пољопривредног факултета и Концерна за производњу и промет кондиторских

производа „Бамби“ а.д. из Пожаревца (уговор број 117/1 од 20.2.2015. год.) (Прилог 9а), као и у реализацији уговора о сарадњи са Предузећем за промет кафе „Greenet“ д.о.о. Београд (уговор број 16/173 од 24.4.2014. год. и 16/413 од 15.5.2015. год.)(Прилог 9б).

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

Др Јованка Лаличић-Петронијевић је остварила студијски боравак у Iowa State University of Science and Technology, College of Agricultural and Life Sciences, Department of Food Science and Human Nutrition, Ames, Iowa, USA, током 2011. године у оквиру стипедније Norman E. Borlaug International Agricultural Science and Technology. Наредне, 2012. године професори и особље са наведеног универзитета остварили су узвратну посету Пољопривредном факултету у оквиру које су посетили и огледно добро Радмиловац и присуствовали VI Централноевропском конгресу о храни (CeFood 6th Central European Congress on Food, 23-26 May 2012) у Новом Саду.

Кандидат је учествово у извођењу наставе на заједничком студијском програму „Пољопривредна производња“ на Државном универзитету у Новом Пазару, на предмету Основе технологије ратарских производа, Уговор бр. 11/30 од 5.3.2014. године (Прилог 6).

Поред тога, кандидат др Јованка Лаличић-Петронијевић је остварила успешну сарадњу са Институтом за општу и физичку хемију из Београда, Прехрамбено-биотехнолошким факултетом Универзитета у Загребу, Технолошким и Природно-математичким факултетом Универзитета у Новом Саду, а као резултат тога са колегама из наведених институција објавила је 5 научних радова који се налазе на SCI листи.

4.3. Председник или члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству

У оквиру акредитације Централне лабораторије Пољопривредног факултета, кандидат је именован за руководиоца квалитета РЈ Лабораторије за испитивање ратарских производа (Прилог 7а).

Др Јованка Лаличић-Петронијевић обављала је послове секретара Катедре за технологију ратарских производа у периоду 2009-2015 године (Прилог 7б).

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

- Члан је Удружења прехрамбених технолога Србије.

4.5. Остале релевантне активности

4.5.1. Стручна усавршавања

Поред неколико обука из области сензорне анлализе прехрамбених производа и познавања и тумачења захтева стандарда SRPS ISO 17025:2005 у претходном изборном периоду, кандидат др Јованка Лаличић-Петронијевић је после избора у звање доцента завршила и одуку „Основе наставничких компетенција и академских вештина универзитетских наставника“ према програму усвојеном од стране Сената Универзитета у Београду. Обука је одржана у Ректорату Универзитета у Београду, 23-25. маја 2014. године (Прилог 10).

4.5.2. Рецензентска делатност

Рецензија техничког решења:

„Побољшање оксидативне стабилности салатних прелива на бази сурутке додатком високоолеинског уља сунцокрета и антиоксиданаса“, аутори: др Мирјана Павловић, др Лато Пезо,

Снежана Златановић, мр Сања Остојић, Олгица Ковачевић, др Драгана Митић-Ћулафић, проф. др Љубинко Левић, др Бранислав Р. Симоновић (Извод из записника са седнице НВ ИОФХ бр. VI од 14.10.2013. год. о именовању рецензената и извод из записника са VII/3 седнице НВ ИОФХ од 2.12.2013.год. – одлука о прихватању позитивне рецензије -Прилог 8а).

Рецензија научних радова у међународним часописима:

Food Research International IF=3,086 (2016)
"Sensory evaluation of dark origin and non-origin chocolates applying Temporal Dominance of Sensations (TDS)", Manuscript Number: FOODRES-D-18-01072 (Прилог 8б).

LWT – Food Science &Technology IF=2,929 (2016)
„Separation of catechins from green tea (*Camellia sinensis* L.) by microwave assisted acetylation, evaluation of antioxidant potential of individual components and spectroscopic analysis", Manuscript Number: LWT-D-17-02343 (Прилог 8в).

Journal of the Science of Food and Agriculture IF=2,463 (2016)
„Effects of ultrasonication, agitation and stirring extraction techniques on the physicochemical properties, health-promoting phytochemicals, and structure of cold brewed coffee", Manuscript Number: JSFA-18-0608 (Прилог 8г).

4.5.3. Домаће или међународне награде и признања у развоју образовања или науке

Награда RSC Advances Poster Prize за постер презентацију у оквиру 2nd International Congress on Food Technology, Kusadasi/Turkey, 5-7. новембар, 2014. године, Association of Food Technology/Turkey and Ankara University/Turkey (Прилог 11).

5. ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Узимајући у обзир укупне резултате у наставној, научно-истраживачкој и стручној активности др Јованке Лаличић-Петронијевић, доцента, Комисија констатује да је кандидат показао запажене резултате у свим областима рада и да се развио у успешног наставника, научног радника и стручњака.

Др Јованка Лаличић-Петронијевић поседује дугогодишње педагошко искуство у извођењу наставе и вежби на обавезним и изборним предметима на свим академским нивоима, који припадају ужој научној области Наука о преради ратарских сировина. Током тог периода учествовала је у формирању плана и програма за нове обавезне и изборне предмете на основним студијама, као и у унапређењу и осавремењавању наставе на постојећим предметима на свим степенима студија. Аутор је практикума са теоријским основама којим су обухваћени Основе производње кондиторских производа и Технологија кондиторских производа, чиме је попуњена дугогодишња празнина у оквиру практичне, и дела теоријске наставе, на наведеним предметима. У протеклом периоду била је ментор 4, и члан комисије за одбрану 4 мастер рада, као и ментор 2 и члан комисије за одбрану 4 дипломска и завршна рада и једног специјалистичког рада.

Током рада на Пољопривредном факултету др Јованка Лаличић-Петронијевић је показала веома коректан однос, како према студентима, тако и према колегама, чиме је испољила неопходне педагошке и етичке квалитете потребне за избор наставника на Универзитету. Такође, остварила је успешну сарадњу и са колегама из научне и стручне јавности у земљи и иностранству, као и са привредом.

Др Јованка Лаличић-Петронијевић је у свом научно-истраживачком и стручном раду постигла значајне резултате. Самостално или у сарадњи са другим ауторима објавила је 43 научна рада са укупним коефицијентом научне компетентности М=101,6. После избора у звање доцента објавила је 16 научних радова са коефицијентом научне компетентности М=41. Објавила је 12 радова у научним часописима са SCI листе, од тога 5 после избора у звање доцента. Учествовала је у реализацији 6 националних пројеката, од којих су два још увек актуелна.

Имајући у виду све изнето, Комисија је утврдила да су у потпуности испуњени сви услови дефинисани у Закону о високом образовању и Правилником о минималним условима за стицање звања наставника на Универзитету у Београду, те стога са задовољством предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду и Већу биотехничких наука да подржи предлог Комисије за избор др Јованке Г. Лаличић-Петронијевић у звање и на радно место ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина.

У Београду, **ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ**

4.6.2018. год.

_____

Др Мирјана Демин, ванредни професор, председавајући Комисије
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет,
(Ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина)

_____

Др Биљана Рабреновић, ванредни професор
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
(Ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина)

_____

Др Јованка Попов-Раљић, редовни професор
Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет
(Ужа научна област: Гастрономија)

Прилог 1.

Списак саопштених и објављених научних и стручних радова кандидата
др Јованке Г. Лаличић-Петронијевић

A) <u>Пре избора у звање доцента</u>

<u>Радови објављени у научним часописима међународног значаја; научна критика; уређивање часописа (М20)</u>

Рад у врхунском међународном часопису (М21=8)

1. Popov-Raljić, J., Lakić, N., **Laličić-Petronijević, J.**, Barać, M., Sikimić, V. (2008): Color changes of UHT milk during storage, *Sensors, 8* (9), 5961-5974, doi: 10.3390/s8095961, ISSN: 1424-8220.

2. Popov-Raljić, J., **Laličić-Petronijević, J**. (2009): Sensory Properties and Color Measurements of Dietary Chocolates with different Composition During Storage for Up to 360 days, *Sensors, 9* (3), 1996-2016; doi:10.3390/s90301996, ISSN: 1424-8220.

3. Popov-Raljić, J., Mastilović, J., **Laličić-Petronijević, J.**, Popov, V. (2009): Investigations of Bread Production with Postponed Staling Applying Instrumental Measurements of Bread Crumb Color, *Sensors,* 9 (11), 8613-8623; doi:10.339/s91108613, ISSN: 1424-8220.

4. Popov-Raljić, J., **Laličić-Petronijević, J**., Georgijev, A., Popov, V., Mladenović, M. (2010): Sensory Evaluation of Pralines Containing Different Honey Products, *Sensors*, *10* (9), 7913-7933; doi:10.3390/s100907913, ISSN: 1424-8220.

Рад у међународном часопису (М23=3)

5. Demin, M., Popov-Raljić, J., **Laličić-Petronijević, J.,** Rabrenović, B., Filipčev, B., Šimurina, O. (2013): Thermo-mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive, Hemijska industrija, OnLine-First (00):91-91, doi: 10.2298/HEMIND120613091D.

6. Popov-Raljić, J., Mastilović, J., **Laličić-Petronijević, J**., Kervešan, Ž., Demin, M. (2013): Sensory and color properties of dietary cookies with different fiber sources during 180 days of storage, Hemijska industrija, 67 (1), 123-134. doi: 10.2298/HEMIND120327047P.

7. Popov-Raljić, J., **Laličić-Petronijević, J.,** Dimić, E., Popov, V., Vujasinović, V., Blešić, I., Portić, M. (2013): Change of sensory characteristics and some quality parameters of mixed milk and cocoa spreads during storage up to 180 days, Hemijska industrija, OnLine-First (00): 4-4, doi:10.2298/HEMIND120903004P.

<u>Зборници међународних научних скупова (М30)</u>

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

8. Ostojić, S., Radulović, A., Micić, D., **Laličić-Petronijević J.,** Zlatanović, S., Pezo, L., Simonović, B. (2012): Chocolate with probiotics crystal forms followed by DSC and XRPD. 3rd Workshop of Specific Methods for Food Safety and Quality, PHYSICAL CHEMISTRY 2012 Satelite Event, Belgrade, Society of Physical Chemists of Serbia and Vinča Institute of Nuclear Sciences, Vinča - Belgrade, Serbia, pp. 11-14. ISBN: 978-86-7306-118-4, Srbija, 27. septembar, 2012.

9. Ostojić, S., Micić, D., **Laličić-Petronijević, J.,** Zlatanović, S., Kovačević, O., Pezo, L., Simonović B. (2012): Oxidative stability of chocolate fat. 3rd Workshop of Specific Methods for Food Safety

and Quality, PHYSICAL CHEMISTRY 2012 Satelite Event, Belgrade, Society of Physical Chemists of Serbia and Vinča Institute of Nuclear Sciences, Vinča - Belgrade, Serbia, pp. 15-18. ISBN: 978-86-7306-118-4, Srbija, 27. septembar, 2012.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34=0,5)

10. Ostojić, S., Radulović, A., Kićanović, M., **Laličić-Petronijević, J.**, Zlatanović, S., Pezo, L., Simonović, B. (2011): Thermal and x-ray analysis of different chocolate formulations. 16th European conference on analytical Chemistry EURO analysis, Belgrade 11-15 Sept. 2011, Book of abstracts, FA46, ISBN 978-86-7132-047-4.

11. **Laličić-Petronijević, J.**, Popov-Raljić, J., Obradović, D., Nedović, V., Petrušić, M., Paunović, D., Radulović, Z. (2012): Dark chocolate as a matrix for probiotic bacteria, CeFood 6th Central European Congress on Food, 23-26 May 2012, Novi Sad, Serbia.

<u>Радови у часописима националног значаја (M50)</u>

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

12. Рајковић, М., Пићурић-Јовановић, К., **Лаличић, Ј.,** Ковачевић, Д., Пантелић, Г., Петровић, С. (2001): Испитивање квалитета уља допремљеног као „хуманитарна помоћ“. Journal of Agricultural Sciences 46, 2, 149-161, ISSN 1450-8109.

13. Рајковић, М., Ваковић, Г., Перић, Л., Демин, М., **Лаличић, Ј.,** Ковачевић, Д. (2004): Испитивање квалитета кафе различитим методама. Journal of Agricultural Sciences 49, 1, 96 – 106, ISSN 1450-8109.

14. **Лаличић, Ј.,** Рабреновић, Б., Попов-Раљић, Ј., Пићурић-Јовановић, К. (2005): Могућности примене уља палмине коштице у кондиторској индустрији, прегледни рад. Уљарство, 36,3-4, 35-41, 2005, ISSN 0351-9503 UDC: 63(497.1) (051)-„540.2“ YU ISSN 0350-1205.

15. Попов-Раљић, Ј., **Лаличић, Г.,** Горјановић, Р., Сикимић, В. (2005): Предлог могућности сензорног вредновања брашнено-кондиторских производа у типу тврдог кекса, крекера и сланог пециво, Жито-хлеб, 32, бр. 4-5, 179-184, 2005, YUISSN-0351-0999, UDK: 664.681: 543.92.

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

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

16. Попов-Раљић, Ј., Горјановић, Р., **Лаличић, Ј.,** Сикимић, В. (2005): Специфичности сензорног вредновања квалитета меда, Зборник пленарних и научних радова XIII научног саветовања са међународним учешћем: „Квалитет и промет меда и пчела“ фебруар 2005, Пољопривредни факултет, Београд - Земун, 32-37, ISBN 86-80733-91-1.

17. Попов-Раљић, Ј., Горјановић, Р., **Лаличић, Ј.,** Сикимић, В. (2006): Услови објективизације сензорног вредновања боје меда, Зборник пленарних и научних радова XIV научног саветовања са међународним учешћем: „Заштита и производња домаће пчеле и меда“, фебруар 2006, Пољопривредни факултет, Београд - Земун, 64-71, ISBN 86-7834-012-6.

18. Попов-Раљић, Ј., Грујић, С., Сикимић, В., **Лаличић, Ј.,** Горјановић, Р. (2007): Општи захтеви, термини и методологија сензорног вредновања конзистенције меда. Зборник пленарних и научних радова XV научног саветовања са међународним учешћем: „Производња и промоција меда и пчела“, фебруар 2007, Пољопривредни факултет, Београд - Земун, 117-122, ISBN: 978-86-7834-027-7.

19. Попов-Раљић, Ј., **Лаличић, Ј.,** Горјановић, Р., Романић, Р. (2007): Текстурална својства квалитета крем-производа и масних намаза, Зборник радова 48. саветовања индустрије уља „Производња и прерада уљарица", Херцег Нови, 11-16 јун 2007, 213-217, ISBN 978-86-80995-61-8.

20. Попов-Раљић, Ј., Младеновић, М., **Лаличић-Петронијевић, Ј.,** Сикимић, В. (2008): Стандардизација сензорног квалитета меда, Зборник пленарних и научних радова XVI научног саветовања са међународним учешћем: „Квалитетом и селекцијом у пчеларству ка Европи", 9-10. фебруар 2008, Пољопривредни факултет, Београд - Земун, 90-98, ISBN: 978-86-7834-052-9.

21. Попов-Раљић, Ј., **Лаличић-Петронијевић, Ј.,** Зарић, В., Попов, В. (2008): Место и улога сензорне анализе у дефинисању укупног квалитета хране као основе за повећање конкурентности производа. Симпозијум агроекономиста са међународним учешћем поводом 45 година Одсека за агроекономију: „Агроекономска наука и струка у транзицији образовања и агропривреде", 24-25. октобар, 2008, Пољопривредни факултет, Београд-Земун. ISBN 978-86-7834-059-8. COBISS.SR-ID 150346508, 355-367.

22. Попов-Раљић, Ј., **Лаличић-Петронијевић, Ј.,** Недић, Н., Кечкеш, Ј., Младеновић, Н. (2009): Нови функционани производи у типу црне чоколаде обогаћене трутовским леглом, Зборник пленарних и научних радова XVII научног саветовања са међународним учешћем: „Квалитет меда и селекција медоносне пчеле", фебруар, 2009, Пољопривредни факултет, Београд-Земун. 118-127, ISBN: 978-86-7834-065-9.

23. **Лаличић, Ј.,** Попов-Раљић, Ј., Лакић, Н., Горјановић, Р. (2007): Утицај појединих производа од млека на сензорна својства квалитета млечних чоколада, Зборник радова IV симпозијума „Млеко и производи од млека", 9-13. мај 2007, Кладово, 125-132.

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

24. Калењук, Б., **Лаличић-Петронијевић, Ј.,** Попов-Раљић, Ј. (2010). Кафа – најпопуларнији напитак у угоститељско-туристичкој понуди, II Конгрес географа, Департман за географију, туризам и угоститељство, Природно-математички факултет, Нови Сад, Србија, р. 118, 10-11.12.2010.

25. Попов-Раљић, Ј., Блешић, И., **Лаличић-Петронијевић, Ј.,** Попов, В., Портић, М., Ђурић, В. (2012): Мед као састојак хране у хотелијерству и угоститељству, XII Конгрес о исхрани са међународним учешћем „ Исхраном до здравља у XXI веку" 31. октобар – 3. новембар 2012, Београд, р. 184-187 Abstract Book on CD ROM.

26. Богојевић, П., Попов-Раљић, Ј., **Лаличић-Петронијевић, Ј.** (2012): Кафа и производи од кафе у кафе-посластичарницама Београда, XII Конгрес о исхрани са међународним учешћем „Исхраном до здравља у XXI веку" 31. октобар – 3. новембар 2012, Београд, р. 196-198, Abstract Book on CD ROM.

<u>Одбрањена докрторска дисертација (М70=6)</u>

27. **Лаличић-Петронијевић, Ј.** (2013): Сензорна, антиоксидативна и реолошка својства различитих врста чоколада са пробиотицима. Универзитет у Берограду, Пољопривредни факултет, Београд-Земун.

Б) <u>После избора у звање доцента</u>

<u>Радови објављени у научним часописима међународног значаја; научна критика, уређивање часописа (М20)</u>

Рад у међународном часопису изузетних вредности (М21а=10)

28. **Laličić-Petronijević, J.**, Popov-Raljić, J., Obradović, D., Radulović, Z., Paunović, D., Petrušić, M., Pezo, L. (2015): Viability of probiotic strains *Lactobacillus acidophilus* NCFM® and *Bifidobacteruim lactis* HN019 and their impact on sensory and rheological properties of milk and dark chocolates during storage for 180 days, Journal of Functional Foods 15, 541-550.doi:10.1016/j.jff.2015.03.046. ISSN: 1756-4646. IF 3,144.

Рад у врхунском међународном часопису (М21=8)

29. **Laličić-Petronijević, J**., Popov-Raljić, J., Lazić, V., Pezo, L., Nedović, V. (2017): Synergistic effect of tree encapsulated strains of probiotic bacteria on quality parameters of chocolates with different composition. Journal of Functional Foods 38, part A, 329-337.https://doi.org/10.1016/j.jff.2017.09.041. ISSN: 1756-4646. IF 3,144.

Рад у истакнутом међународном часопису (М22=5)

30. **Laličić-Petronijević, J.**, Komes, D., Gorjanović, S., Belščak-Cvitanović, A., Pezo, L., Pastor, F., Ostojić, S., Popov-Raljić, J., Sužnjević, D. (2016): Content of Total Phenolics, Flavan-3-Ols, Proanthocyanidins, Oxidative Stability and Antioxidant Capacity of Chocolate During Storage. Food Technology and Biotechnology 54, 1, 13-20. doi: 10.17113/ftb.54.01.16.4014. ISSN 1330-9862. IF=0,891.

31. Gorjanović, S., Komes, D., **Laličić-Petronijević, J.**, Pastor, F., Belščak-Cvitanović, A., Veljović, M., Pezo, L., Sužnjević, D. (2017): Antioxidant efficiency of polyphenols from coffee and coffee substitutes-electrochemical versus spectrophotometric approach. Journal of Food Science and Technology, Mysore 54, 8, 2324-2331. ISSN: 0975-8402 (Online). IF =1,262.

Рад у међународном часопису (М23=3)

32. Popov-Raljić, J., Arsić, N., Zlatković, B., Basarin, B., Mladenović, M., **Laličić-Petronijević, J.**, Ivkov, M., Popov, V. (2015): Evaluation of color, mineral substances and sensory uniqueness of meadow and accacia honey from Serbia. Romanian Biotechnological Letters 20, 5, 10784-10799. . ISSN: 1224-5984, IF=0,396.

<u>Зборници међународних научних скупова (М30)</u>

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

33. Popov-Raljić, J., **Laličić-Petronijević, J.**, Blešić, I. (2014): Sensory properties of dark chocolates with different cocoa parts content, 2nd International Congress on Food Technology, Kusadasi/Turkey, 5-7. novembar, 2014. Association of Food Technology/Turkey and Ankara, University/Turkey, p. 336.

34. Demin, M., Rabrebović, B., **Laličić-Petronijević, J.** (2014): Nutritive value of chia seeds and their increasing use as a functional food. 2nd International Congress "Food technology, quality and safety" Novi Sad, 28-30.oktobar 2014. p.88, ISSN: 978-86-7994-041-4.

35. Rabrenović, B., **Laličić-Petronijević, J.**, Stikić, R., Vucelić-Radović, B., Milovanović, M. Demin, M. (2015): Nutritional and energy value of buckwheath crackers with chia seeds (*Salvia hispanica*

L.), 8th International Congress of flour-bread i 10th Croatia Congress of Cereal Technologists, 29-30. October, 2015, Opatija. Book of Abstracts p.50. ISSN 1848-2554.

36. Petrović, P., Vunduk, J., Lučić, M., Kojić, Đ., Klaus, A., Kozarski, M., Rabrenović, B., **Laličić-Petronijević, J.**, Demin, M. (2015): Revival of pastry production-mushroom decoctions as promising new ingredient, 8th International Congress of flour-bread i 10th Croatia Congress of Cereal Technologists, 29-30. October, 2015, Opatija. Book of Abstracts p.51. ISSN 1848-2554.

37. **Laličić-Petronijević, J.**, Stevanović, M., Demin, M., Rabrenović, B., Vucelić-Radović, B. (2016): Seeds of white chia as the contributing ingredient of cookies with functional properties, International conference State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, Book of Abstracts, p. 81, April 18-20, 2016, Belgrade.

38. **Laličić-Petronijević, J**., Rabrenović, B., Stevanović, M., Vasiljević, M., Demin, M. (2017): Vegetable frozen dessert produced with chia seeds (*Salvia Hispanica* L.) as binding agent. The Third International Symposium on Agricultural Engineering, ISAE-2017, 20-21. October 2017, Belgrade-Zemun, Serbia. Book of Abstracts, p.34.

39. Demin, M., **Laličić-Petronijević, J.**, Vucelić-Radović, B., Žarković, B., Radovanović, B., Rabrenović, B. (2017): *Salvia Hispanica* L. and walnut oil as a functional supplement of integral biscuits. The Third International Symposium on Agricultural Engineering, ISAE-2017, 20-21. October 2017, Belgrade-Zemun, Serbia. Book of Abstracts, p.32.

Радови у часописима националног значаја (М50)

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

40. Рабреновић, Б., Демин, М., **Лаличић-Петронијевић, J.** (2014): *Salvia hispanica* L.– потенцијална сировина за добијање нутритивно вредног уља. Уљарство 45, 1, 77-84.YUISSN 0351-9503.

41. Рабреновић, Б., Демин, М., **Лаличић-Петронијевић, J.** (2017): Сензорна својства кроасана припремљених са различитим врстама масноћа. Уљарство 48, 1, 43-53.

Предавања по позиву на скуповима националног значаја (М60)

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

42. Rabrenović, B., Demin, M., **Laličić-Petronijević, J.,** Aničić, I. (2017): Uticaj različitih vrsta masnoća na senzorna svojstva kroasana (The influence of different types of fat on sensory properties of croissant)58th Conference Production and Processing of Oilseeds with international participation, Proceedings, 18-23. jun 2017, Herceg Novi, Crna Gora, p. 279-290.

Техничка решења (М80)

Битно побољшано техничко решење на националном нивоу (М84=3)

43. **Лаличић-Петронијевић, J.**, Попов-Раљић, J., Радуловић, З., Мирковић, Н., Петрушић. М., Пауновић, Д., Бугарски, Б. (2014): Нови производ/нови технолошки поступак производње различитих врста чоколада са пробиотским бактеријама, област: Биотехнолошке науке/Прехрамбена технологија – везано за пројекат бр. 046010. www.mpn.gov.rs/wp-content/.../04/TEHNICKA-RESENJA-2011-2015-23-maj.xls

Прилог 2а Списак актуелних пројеката

1. Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту (2011-). Бр. пројекта: 46009. Министарство науке, просвете и технолошког развоја - Интегрална и интердисциплинарна истраживања.

2. Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности (2011-). Бр. пројекта: 46010. Министарство науке, просвете и технолошког развоја - Интегрална и интердисциплинарна истраживања.

Прилог 3а Списак мастер и специјалистичких радова

Менторство и чланство у комисијама

Мастер радови – ментор

1. Стевановић Милица ТХ 13/91: Кекс од интегралнбог брашна са додатком семена *Salvia Hispanica* L. и уља ораха. Рад одбрањен: 14.10.2014.

2. Рајић Неда ТХ 13/173: Примена аквафабе у производњи пенастих производа. Рад одбрањен: 20.9.2016.

3. Богојевић Предраг ПИ 14/224: Процесни контаминенти у мешавини печене млевене кафе (Арабика и Робуста). Рад одбрањен: 18.9.2017.

4. Ристић-Крстић Јелена ПИ 15/41: Производња и оцена прихватљивости колача са пуњењем од гоџи бобица. Рад одбрањен: 18.9.2017.

Мастер радови – члан комисије

1. Здравковић Јелена ТХ 13/18: Кекс од интегралног и брашна проса са додатком семена *Salvia Hispanica* L. и уља ораха. Рад одбрањен: 31.10.2014.

2. Трудић Татјана ПИ 15/220: Оцена прихватљивости вафла са бундевом. Рад одбрањен: 20.4.2017.

3. Кузмић Катарина ПИ 15/224: Оцена прихватљивости кекса са хељдом. Рад одбрањен: 20.4.2017.

4. Алексић Александра ХХ 14/138: Испитивање могућности примене чиа семенки (*Salvia Hispanica* L.) као компоненте пуњења пралина. Рад одбрањен: 26.9.2017.

Специјалистички рад – члан комисије

1. Јелић Нада: Утицај састава на сензорна својства различитих врста карамела. Рад одбрањен: 18.6.2014.

Прилог 2б Докази о учешћу на актуелним пројектима

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 Jovanka Lalićić-Petronijević, учесник на пројекту-има *(Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година.)*:
Razvoj novih inkapsulacionih i enzimskih tehnologija za proizvodnju biokatalizatora i biološki aktivnih komponenti hrane u cilju povećanja njene konkurentnosti, kvaliteta i bezbednosti br. 46010

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:

Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Милена Досковић

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

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

П О Т В Р Д У

Да је наставник / сарадник Jovanka Lakić-Petronijević, учесник на пројекту-има *(Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година.)*:
Unapređenje i razvoj higijenskih i tehnoloskih postupaka u proizvodnji namirnica životinjskog porekla u cilju dobijanja kvalitetnih i bezbednih proizvoda konkurentnih na svetskom tržistu br. 46009

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:

Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Милена Досковић

Прилог 3б Менторство мастер радова и чланство у комисијама за одбрану мастер и специјалистичких радова

З А П И С Н И К

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

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

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

пред Комисијом у саставу:

1. Ј. Lalićić-Petronijević, **руководилац,**
2. Мирјана Демин Рабјеновић, **члан Комисије.**

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

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

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

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

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. Ј. Lalićić-Petronijević
2. Мирјана Демин Рабјеновић

З А П И С Н И К

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

кандидата Rajić Neda TH 13/173, одржане на дан 20.9.2016.

под насловом: « PRIMENA AKVAFABE U PROIZVODNJI PENASTIH PROIZVODA »,

пред Комисијом у саставу:

1. JOVANKA LALIĆIĆ-PETRONJEVIĆ, руководилац,
2. JOVANKA POPOV-RAJIĆ, члан Комисије.

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

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

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

студент Rajić Neda TH 13/173 успешно одбранио-ла мастер рад и добио-ла оцену 10 (deset), чиме су се испунили сви услови прописани Законом да буде промовисан-а у звање МАСТЕРА.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. J. Lalićić-Petronjević
2. Dr Popov-Rajić

Образац 6.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/219
Датум: 12.9.2017 године

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента PREDRAG BOGOJEVIĆ, уписаног/е на студијски програм Prehrambena tehnologija, одржане на дан 18.09.2017., под насловом: « Procesni kontaminenti u mešavini pečene mlevene kafe (Arabike i Robusta) ».

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (deset), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. J. Lalić-Petronijević, ментор,
2. Dr Popov-Raljić Jovanka, члан,
3. _____, члан.

15

Образац 6.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/222-2
Датум: 13.9.2017.године

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента JELENA RISTIĆ-KRSTIĆ, уписаног/е на студијски програм Prehrambena tehnologija, одржане на дан 18.09.2017., под насловом: « Proizvodnja i ocena prihvatljivosti nolača se punjenjem od grožđi Bobice ».

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (deset), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. J. Labčić-Petrovijević, ментор,
2. Dr Popov-Rajić, члан,
3. _____, члан.

15

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

Број: 4/180

Датум: 30 ОКТ 2014

ИНСТИТУТ ЗА Прехрамбену технологију

Пошто сам положио-ла све испите предвиђене наставним планом студијског програма, молим да ми се одобри одбрана урађеног и предатог мастер рада под насловом:

« Кекс од брашна проса са додатком Salvia hispanica и уља орха ».

Комисија
М. Демин
Ј. Ламшић-Петровић
Б. Радјеновић
31.10.2014. 10 (Десет)

ПОТПИС СТУДЕНТА

Јелена Здравковић

Број индекса: ТА 15/18

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2151-2
Датум: 12.4.2017.године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Кузмић Катарине, уписаног/е на студијски програм Прехрамбени (инжењеринг) технологија одржане на дан 20.04.2017., под насловом: «Оцена прихватљивости кекса са хељдом».

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Мирјана Демин, ментор,
2. Ј. Лаћић-Petrovićević, члан,
3. [illegible], члан.

15

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2130-2
Датум: 12.04.2017.године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Татјане Турудић ПИ 15/220, уписаног/е на студијски програм Прехрамбена технологија (Прехрамбени инжењеринг) одржане на дан 20.04.2017, под насловом: « Оцена прихватљивости вафла са бундевом ».

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Мирјана Демин, ментор,
2. Т. Лаћић-Рећимјенић, члан,
3. [illegible], члан.

15

Образац 6

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/320-2
Датум: 26 SEP 2017 20 године

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Алексић Александре, уписаног/е на студијски програм Прехрамбена технологија, одржане на дан 29.09.2017., под насловом: «Испитивање могућности примене сиа семенки (Salvia hispanica L.) као компоненте пуњења пфалина».

На почетку излагања студент је образложио/ла проблематику коју је обрађивао у свом мастер раду и резултате до којих је дошао. После завршеног излагања, студенту су постављена питања која се односе на тему мастер рада.

Пошто је студент позитивно одговорио/ла на сва постављена питања, Комисија за оцену пријаве и оцену и одбрану мастер рада је објавила да је студент успешно одбранио/ла мастер рад и добио/ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. Мирјана Демин, ментор,
2. J. Lalić-Petronijević, члан,
3. Радмиловић, члан.

З А П И С Н И К

са јавне одбране специјалистичког рада на Пољопривредном факултету

студента Nade Jelić, **одржане на дан** 18.06.2014.,

под насловом: « Uticaj sastava na senzorna svojstva različitih vrsta karamela **».**

Испитну Комисију, именовану одлуком Наставно-научног већа сачињавају:

1. prof. dr Jovanka Popov-Raljić, **руководилац,**
2. prof. dr Dragojlo Obradović, **члан Комисије,**
3. prof. dr Nada Lalić, **члан Комисије,**
4. doc. dr Jovanka Lalić-Petronijević, **члан Комисије,**

Комисија је за председника изабрала prof. dr Dragojla Obradovića

Председник Комисије је упознао присутне са биографским подацима студента и подацима о досадашњем његовом раду, а затим позвао студента да изнесе резултате до којих је дошао у свомј специјалистичком раду.

По завршеном излагању, чланови Комисије су студенту поставили питања и дали критички осврт на специјалистички рад.

Пошто је студент позитивно одговорио на сва постављена питања у вези са специјалистичким радом, Комисија се повукла ради доношења одлуке.

После већања, председник Комисије је јавно саопштио једногласну одлуку да је студент са успехом ОДБРАНИО специјалистички рад, чиме је испунио све услове прописане Законом и Статутом Пољопривредног факултета да буде промовисан у звање СПЕЦИЈАЛИСТА ИНЖЕЊЕР ТЕХНОЛОГИЈЕ.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. Dr P. Raljić Jovanka
2. Nada Lalić
3. J. Lalić-Petronijević

ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ

Прилог 4 Студентске анкете

ЗИМСКИ СЕМЕСТАР 2013/2014. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија ратарских производа III година**
Назив и шифра предмета	**Основипроизводње кондиторских производа**
Наставник чији се рад вреднује	**Јованка Петронијевић-Лаличић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**12**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	**25**

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,66
		б) консултације	4,66
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,25
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,25
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,41
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4м08
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,00
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,25
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,50
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,25
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,00
11.	Општи утисак		4,08
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,28**

Коментар: /

ЗИМСКИ СЕМЕСТАР 2013/2014. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија ратарских производа IV година**
Назив и шифра предмета	**Технологија и квалитет кафе и производа сродних кафи**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Јованка Лаличић-Петронијевић**
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	3,00
		б) консултације	2,87
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		3,55
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		3,05
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		2,89
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		3,05
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		2,94
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		3,00
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		3,68
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		3,36
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		2,82
11.	Општи утисак		3,21
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**3,12**

Коментар:

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2013/2014. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

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

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,72
		б) консултације	4,28
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,33
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		3,83
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,17
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,00
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		3,72
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,06
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,28
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,11
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		3,94
11.	Општи утисак		4,11
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,13**

Коментар: /

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	**Технологија шећера и скроба**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Јованка Лаличић Петронијевић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**20**
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	4,20
		б) консултације	4,28
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		3,80
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		3,70
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		3,55
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		3,55
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		3,40
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		3,80
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		3,85
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		3,45
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		3,15
11.	Општи утисак		3,35
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**3,67**

Коментар:

ЗИМСКИ СЕМЕСТАР 2014/2015. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија ратарских производа IV година**
Назив и шифра предмета	**Технологија и квалитет кафе и производа сродних кафи**
Наставник чији се рад вреднује	**Проф. др Јованка Попов Раљић**
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	3,35
		б) консултације	3,19
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		3,76
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		3,71
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		3,76
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		3,53
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		3,73
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		3,59
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		3,76
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,06
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		3,67
11.	Општи утисак		3,88
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**3,67**

Коментар:
“

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2014/2015. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија ратарских производа III година**
Назив и шифра предмета	**Технологија кондиторских производа**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Јованка Лаличић Петронијевић**
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	4,80
		б) консултације	4,70
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,88
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,70
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,40
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,70
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,40
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,80
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,60
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,70
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,70
11.	Општи утисак		4,60
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,67**

Коментар: /

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2014/2015. ГОДИНЕ Образац 2а

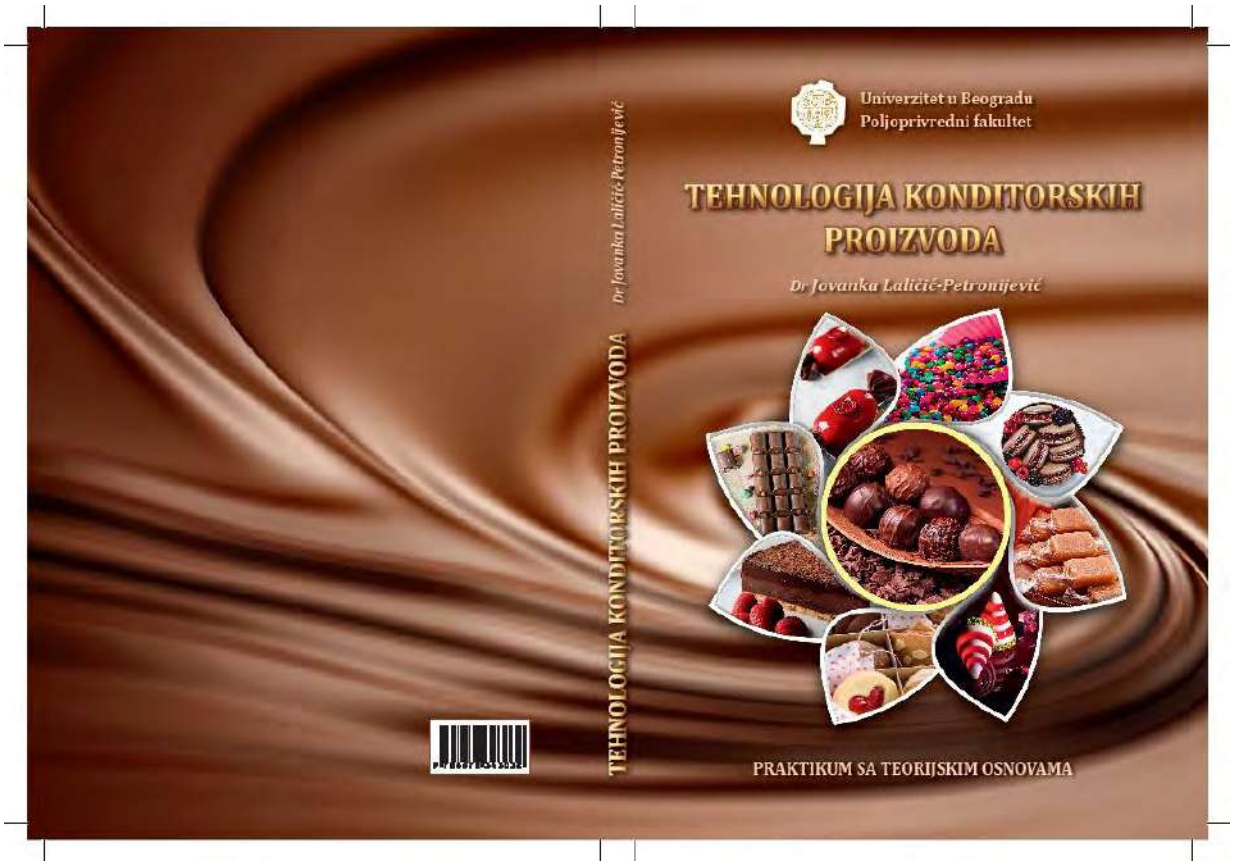
ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија ратарских производа IV година**
Назив и шифра предмета	**Технологија шећера и скроба**
Наставник чији се рад вреднује	**Доц. др Јованка Лаличић Петронијевић**
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	4,10
		б) консултације	3,73
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		3,63
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		3,63
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		3,57
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		3,38
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		3,47
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		3,63
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		3,47
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		3,52
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		3,47
11.	Општи утисак		3,68
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**3,61**

Коментар:

Прилог 5 Практикум из уже научне области



Recenzenti:

dr Jovanka Popov-Raljić, redovni profesor
Univerzitet u Novom Sadu, Prirodno-matematički fakultet

dr Mirjana Demin, vanredni profesor
Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet

Izdavač:

Univerzitet u Beogradu-Poljoprivredni fakultet

Za izdavača:

Prof.dr Milica Petrović, dekan

Glavni i odgovorni urednik:

Prof.dr Dušan Radivojević

Kompjuterska obrada:

Dragica Ipač

Štampa:
Naučna KMD, Beograd

Tiraž: 250

I izdanje

Odlukom Odbora za izdavačku delatnost Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu, br.37-II-2/6 od 15.03.2018. godine, odobreno je štampanje praktikuma "Tehnologija konditorskih proizvoda-praktikum sa teorijskim osnovama" autora dr Jovanke Laličić Petronijević.

Copyright© 2018 Jovanka Laličić Petronijević. Sva prava zadržana. Nije dozvoljeno da ni jedan deo ove knjige bude snimljen, emitovan ili reprodukovan na bilo koji način, uključujući, ali ne i ograničavajući se na fotokopiranje fotografiju, magnetni ili bilo koji drugi vid zapisa, bez prethodne pismene dozvole autora.

CIP- Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

821.163.41-1(082.2)
821.163.41-1:398
821.163.41-36(082.2)
664.14(075.8)(076)

ЛАЛИЧИЋ-Петронијевић, Јованка Г., 1971-
Tehnologija konditorskih proizvoda : praktikum sa teorijskim osnovama / Jovanka Laličić Petronijević. - 1. izd. - Beograd : Univerzitet, Poljoprivredni fakultet, 2018 (Beograd : Naučna KMD).- 165 str. : ilustr. ; 24 cm

Tiraž 250.- Prilog: str. [167-184].- Bibliografija: str. [185-187].

ISBN 978-86-7834-303-2

a) Кондиторски производи- Технологија- Вежбе

COBISS.SR-ID 259971084

Прилог 6 Сарадња са другим високошколским, научно-истраживачким установама у земљи и иностранству

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 11/30
Датум: 05.03.2014. године
Београд - Земун

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

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

Уговор је закључен између:

1. **Универзитета у Београду - ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА,** Београд - Земун, ул. Немањина бр. 6, (у даљем тексту: Факултет) кога заступа декан проф. др Милица Петровић и
2. Запослене **др Јованке Лаличић Петронијевић, доцента,** из Београда (у даљем тексту: Наставник)

Предмет уговора

Члан 1.

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

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

Обавезе наставника

Члан 2.

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

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

Обавезе Факултета

Члан 3.

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

Накнада се одржани час предавања се утврђује у износу:

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

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

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

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

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

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

Остале одредбе

Члан 4.

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

Члан 5.

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

НАСТАВНИК	ФАКУЛТЕТ Декан
Ј. Лаличић-Петронијевић	
Др Јованка Лаличић Петронијевић, доцент	**Проф. др Милица Петровић**

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

Прилог 7а Председник или члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 22/601-5
Датум: 01.07.2011.
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 29. став 1 и 2. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, декан дана 01.07.2011. године, доноси

Р Е Ш Е Њ Е

I Овим решењем врши се именовање руководиоца РЈ Лабораторије за испитивање ратарских производа, а на предлог Катедре за технологију ратарских производа.

II **ИМЕНУЈЕ СЕ мр Јованка Лаличић - Петронијевић**, на функцију - положај руководиоца квалитета РЈ Лабораторије за испитивање ратарских производа.

Образложење

У складу са Правилником о организацији и систематизацији радних места, а на предлог овлашћених катедара извршено је именовање лица на функцију - положај у организационој јединици Централне лабораторије Пољопривредног факултета.

Сходно изнетом, одлучено је као у диспозитиву.

ДЕКАН

(Проф. др Небојша Ралевић)

Правна поука: Против овог решења запослени може покренути спор пред надлежним судом у року од 90 дана од дана достављања.

Доставити: лицу из тачке II решења, секретару Факултета, архиви.

Прилог 7б Председник или члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 51/1
Датум: 13.01.2015. године
БЕОГРАД – ЗЕМУН

На основу члана 18. став 5. Статута Пољопривредног факултета, декан дана 13.01.2015. године доноси

Р Е Ш Е Њ Е

I **РАЗРЕШАВА СЕ** функције секретара Катедре за технологију ратарских производа **др Јованка Лаличић - Петронијевић, доцент,** са 13.01.2015. године.

II **КОНСТАТУЈЕ СЕ** да је изабрана за секретара Катедре за технологију ратарских производа **Тијана Урошевић, дипл. инж. асистент,** почев од 13.01.2015. године до краја школске 2014/15. године.

III Лицу из тачке **II** овог решења, **увећава се обрачуната плата за 5% почев од дана доношења овог решења.**

IV Ово решење ступа на снагу даном доношења.

Образложење

На седници већа Катедре за технологију ратарских производа за секретара Катедре изабрана је Тијана Урошевић, дипл. инж. асистент, а што се утврђује из Извештаја о избору, који је поднео шеф Катедре за технологију ратарских производа, те се у складу са одредбама Статута Факултета овим решењем констатује разрешење и избор лица из тачке I и II овог решења.

Како се лица на финкцију секретара катедара бирају на мандатни период од три године, а у току школске 2012/2013, 2013/2014. и до 13.01.2015. године функцију секретара катедре је вршило лице из тачке I овог решења, то је извршен избор лица из тачке II овог решења на мандатни период до краја школске 2014/2015. године, из разлога усклађености са трајањем мандата лица изабраних на ову функцију на Факултету.

Сходно свему изнетом, одлучено је као у диспозитиву.

ДЕКАН

(Проф. др Милица Петровић)

Правна поука: против овог решења запослени може покренути спор пред надлежним судом у року од 90 дана од дана достављања.

Доставити: Лицима из тачке I и II овог решења; Катедри за технологију ратарских производа; Институту за прехрамбену технологију и биохемију; Служби за опште, правне и кадровске послове; Служби за финансијске и рачуноводствене послове; архиви.

Тачка 3: Техничка решења

Научно веће је на основу пристигле Молбе (бр. 407-13 од 11.10.2013.) др Мирјане Павловић, одобрило предложене рецензенате за техничко решење М84 , Битно побољшан постојећи производ или технологија према правилнику о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научно - истраживачких резултата истраживача (Службени гласник РС бр 38-2008).

Техничка решења Битно побољшан постојећи производ или технологија - ПОБОЉШАЊЕ ОКСИДАТИВНЕ СТАБИЛНОСТИ САЛАТНИХ ПРЕЛИВА НА БАЗИ СУРУТКЕ ДОДАТКОМ ВИСОКООЛЕИНСКОГ УЉА СУНЦОКРЕТА И АНТИОКСИДАНАСА

-Аутора/ установа :

Мирјана Павловић (Институт за општу и физичку хемију , Београд)
Лато Пезо (Институт за општу и физичку хемију , Београд)
Снежана Златановић (Институт за општу и физичку хемију , Београд)
Сања Остојић (Институт за општу и физичку хемију , Београд)
Олгица Ковачевић (Институт за општу и физичку хемију , Београд)
Драгана Митић - Ћулафић (Биолошки факултет , Београд)
Љубинко Левић (Технолошки факултет , Нови Сад)
Бранислав Р. Симоновић (Институт за општу и физичку хемију , Београд)
- установа : Институт за општу и физичку хемију , Београд и Технолошки факултет у Новом Саду

Прихваћени предложени рецензенти су:

1. др Јованка Лаличић-Патронијевић, доцент
Пољопривредни факултет, Београд-Земун
Немањина 6,
Институт за прехрамбену технологију и биохемију
Модул: Технологија ратарских производа.
2. др Драгана Пауновић, доцент
Пољопривредни факултет, Београд-Земун
Немањина 6,
Институт за прехрамбену технологију и биохемију
Модул: Технологија конзервисања и врења

ИНСТИТУТ ЗА ОПШТУ И ФИЗИЧКУ ХЕМИЈУ
Бр. 20/186
11 . 10 20 13 год.
11000 БЕОГРАД, Студентски трг 16

Извод из записника
са седнице НВ ИОФХ
бр. VI од 14.10.2013.г.

Председник Научног већа:

др Милош Бељански

ИНСТИТУТ ЗА ОПШТУ И ФИЗИЧКУ ХЕМИЈУ
Бр. 20/285-2
3. 12. 20 13 год.
Нови Београд, Студентски трг 12-16

Научно веће Института за општу и физичку хемију, Студентски трг 12/V, Београд, је на седници одржаној 02.12.2013. године једногласно донело

О Д Л У К У: Прихвата се позитивна рецензија рецензената др Јованке Лаличић-Патронијевић, доцента, Пољопривредног факултета Београд, Универзитет у Београду и др Драгане Пауновић, доцента Пољопривредног факултета Београд , Универзитет у Београду, за техничко решење :

Битно побољшан постојећи производ или технологија: ПОБОЉШАЊЕ ОКСИДАТИВНЕ СТАБИЛНОСТИ САЛАТНИХ ПРЕЛИВА НА БАЗИ СУРУТКЕ ДОДАТКОМ ВИСОКООЛЕИНСКОГ УЉА СУНЦОКРЕТА И АНТИОКСИДАНАСА
(М84 , Битно побољшан постојећи производ или технологија –према правилнику о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научно - истраживачких резултата истраживача Службени гласник РС бр 38-2008) .
Техничко решења Битно побољшан постојећи производ или технологија -
- Аутора - установа :
др Мирјана Павловић (Институт за општу и физичку хемију , Београд)
др Лато Пезо (Институт за општу и физичку хемију , Београд)
Снежана Златановић, дипл. физ. хем. (Институт за општу и физичку хемију , Београд)
мр Сања Остојић (Институт за општу и физичку хемију, Београд)
Олгица Ковачевић, дипл. физ. хем. (Институт за општу и физичку хемију, Београд)
др Драгана Митић - Ђулафић (Биолошки факултет, Београд)
Проф. др Љубинко Левић (Технолошки факултет, Нови Сад)
др Бранислав Р. Симоновић (Институт за општу и физичку хемију, Београд)
- установа : Институт за општу и физичку хемију, Београд и Технолошки факултет у Новом Саду

Председник Научног већа
др Милош Бељански

Извод из записника са VII/13 седнице Научног већа
Института за општу и физичку хемију,
која је одржана 02.12.2013. године

Прилог 8б Рецензентска делатност

Current Folder: **INBOX**

Compose Addresses Folders Options Search Help

Sign Out
www.agrif.bg.ac.rs

Message List | Unread | Delete Previous | Next Forward | Forward as Attachment | Reply | Reply All

Subject: {Paznja: Moguce lazno predstavljanje, ne saljite lozinku?!} Thank you for the review of FOODRES-D-18-01072
From: "Food Research International" <eesserver@eesmail.elsevier.com>
Date: Sun, April 15, 2018 3:19 am
To: jovankal@agrif.bg.ac.rs
Priority: Normal
Options: View Full Header | View Printable Version | Download this as a file | Add to Address Book
Block Sender
Block Sender's Domain

Ms. Ref. No.: FOODRES-D-18-01072
Title: Sensory evaluation of dark origin and non-origin chocolates applying Temporal Dominance of Sensations (TDS)
Food Research International

Dear Dr. Lalicic-Petronijevic,

Thank you for your review of this manuscript.

You may access your review comments and the decision letter (when available) by logging onto the Elsevier Editorial System at https://ees.elsevier.com/foodres/.
Please login as a Reviewer:

Your username is: jovankal@agrif.bg.ac.rs
If you need to retrieve password details, please go to:
http://ees.elsevier.com/foodres/automail_query.asp

If you have not yet activated or completed your 30 days of access to Scopus and ScienceDirect, you can still access them via this link:

http://scopees.elsevier.com/ees_login.asp?journalacronym=FOODRES&username=jovankal@agrif.bg.ac.rs

You can use your EES password to access Scopus and ScienceDirect via the URL above.
You can save your 30 days access period, but access will expire 6 months after you accepted to review.

Kind regards,

Food Research International

Anderson de Souza Sant'Ana, Ph.D.
Editor-in-Chief

****
For further assistance, please visit our customer support site at http://help.elsevier.com/app/answers/list/p/7923. Here you can search for solutions on a range of topics, find answers to frequently asked questions and learn more about EES via interactive tutorials. You will also find our 24/7 support contact details should you need any further assistance from one of our customer support representatives.

Delete & Prev | Delete & Next
Move to: INBOX Move

Прилог 8в Рецензентска делатност

Current Folder: **INBOX** Sign Out

Compose Addresses Folders Options Search Help www.agrif.bg.ac.rs

Message List | Unread | Delete Previous | Next Forward | Forward as Attachment | Reply | Reply All

Subject: {Paznja: Moguce lazno predstavljanje, ne saljite lozinku?!} Reviewer Notification of Editor Decision
From: "LWT - Food Science & Technology" <eesserver@eesmail.elsevier.com>
Date: Mon, January 15, 2018 10:32 pm
To: jovankal@agrif.bg.ac.rs
Priority: Normal
Options: View Full Header | View Printable Version | Download this as a file | Add to Address Book
Block Sender
Block Sender's Domain

Ref: LWT-D-17-02343R2
Title: Separation of catechins from green tea (Camellia sinensis L.) by microwave assisted acetylation, evaluation of antioxidant potential of individual components and spectroscopic analysis
Article Type: Research paper

Dear Dr. Jovanka Lalicic-Petronijevic,

Thank you once again for reviewing the above-referenced paper. With your help the following final decision has now been reached:

Accept

The author decision letter and reviewer reports can be found below.

We appreciate your time and effort in reviewing this paper and greatly value your assistance as a reviewer for LWT - Food Science and Technology.

If you have not yet activated or completed your 30 days of access to Scopus and ScienceDirect, you can still access them via this link:

http://scopees.elsevier.com/ees_login.asp?journalacronym=LWT&username=jovankal@agrif.bg.ac.rs

You can use your EES password to access Scopus and ScienceDirect via the URL above. You can save your 30 days access period, but access will expire 6 months after you accepted to review.

Yours sincerely,

Ryszard Amarowicz
Editor
LWT - Food Science and Technology

To: "nagarajan Subban" nagarajan@cftri.res.in,nagr_97@yahoo.com
From: "LWT - Food Science & Technology" eesserver@eesmail.elsevier.com
Reply To: "LWT - Food Science & Technology" lwt@elsevier.com
Subject: Your Submission
Ms. Ref. No.: LWT-D-17-02343R2
Title: Separation of catechins from green tea (Camellia sinensis L.) by microwave assisted acetylation, evaluation of antioxidant potential of individual components and spectroscopic analysis
LWT - Food Science and Technology

Dear Dr. nagarajan Subban,

I am pleased to inform you that your paper "Separation of catechins from green tea (Camellia sinensis L.) by microwave assisted acetylation, evaluation of antioxidant

Прилог 8г Рецензентска делатност

Current Folder: **INBOX**

Compose Addresses Folders Options Search Help

Sign Out
www.agrif.bg.ac.rs

Search Results | Unread | Delete

Forward | Forward as Attachment | Reply | Reply All

Subject: Thank you for submitting your review
From: "Journal of the Science of Food and Agriculture" <onbehalfof@manuscriptcentral.com>
Date: Sun, April 29, 2018 2:51 am
To: jovankal@agrif.bg.ac.rs
Priority: Normal
Options: View Full Header | View Printable Version | Download this as a file | Add to Address Book
Block Sender
Block Sender's Domain

28-Apr-2018

Dear Dr Lalicic-Petrunijevic,

Thank you for completing your review of JSFA-18-0608 entitled "Effects of ultrasonication, agitation and stirring extraction techniques on the physicochemical properties, health-promoting phytochemicals, and structure of cold brewed coffee" for the Journal of the Science of Food and Agriculture. Your contribution to the peer-review process is greatly appreciated and we will keep you informed of the decision on the paper as soon as it has been made. You will also be sent the other referees' comments to compare with your own.

As a thank you for reviewing a paper for JSFA we would like to offer you free e-membership to the Society of Chemical Industry (SCI). With this e-membership you will receive a free online copy of C&I magazine. To take advantage of this great opportunity please follow the link, complete the required information and enter the code JOURREV14.
http://www.soci.org/Registration/E-Member/Code-Validation

Thank you once again for your contribution to the journal.

With thanks and best wishes,

JSFA Editorial Office
E: JSFA@wiley.com

P.S. In appreciation of your review, we are pleased to offer you a 30% discount on Wiley books. Visit http://www.wiley.com and use code JRREV in the promotion code field. Discount excludes major reference works.

Прилог 9а Стручно професионални допринос

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Бр. 117/1
20 FEB 2015 20 год.
11080 БЕОГРАД - ЗЕМУН
Немањина бр. 6

KONCERN ZA PROIZVODNJU I PROMET KONDITORSKIH PROIZVODA „BAMBI" A.D. Požarevac
Broj 2/256
Datum 02-03- 2015
BEOGRAD

UGOVOR O POSLOVNO-TEHNIČKOJ I STRUČNOJ SARADNJI

Zaključen između:

1. Koncerna za proizvodnju i promet konditorskih proizvoda „BAMBI" A.D.Požarevac, Đure Đakovića bb, MB 07162936, PIB 100436827, **koga zastupa Generalni direktor**Miroslav Miletić**(u daljem tekstu: Koncern)**

i

2. Univerzitet u Beogradu-Poljoiprivredni fakultet, Beograd-Zemun, Nemanjina 6, PIB10198802, MB 07029845, račun br. 840-1872666-79 **koga zastupa dekan prof.dr Milica Petrović (u daljem tekstu: Fakultet)**

Zajednički naziv za sve strane učesnice ovog Ugovora je „Ugovorne strane".

PREAMBULA

Ugovorne strane imajući u vidu zajedničke interese u oblasti razvoja poslovno-tehničke i stručne saradnje, zaključuju ovaj Ugovor sa namerom da unaprede svoje poslovanje i postignu bolje rezultate na obostranu korist.

Cilj saradnje je sprovođenje konkretnih aktivnosti koje imaju edukativnu, praktičnu i razvojnu dimenziju. Neposredni rezultati saradnje odnose se na povezivanje studenata Fakulteta, aktivnih učesnika programa koji svoja znanja i veštine mogu unaprediti u okviru Koncerna kao i za zaposlene Koncernakoji mogu u kontaktima sa studentima i zaposlenima na Fakulteta razviti aktuelne projekte koji su bazirani na naučnom pristupu i praktičnoj primeni. Posredni efekti saradnje tiču se korporativne društvene odgovornosti, pozicioniranja Fakulteta i Koncerna u okruženju, kao i promovisanja direktnog vida saradnje institucija privrede i obrazovanja.

PREDMET UGOVORA

Član 1.

Predmet ovog Ugovora je poslovno tehnička i stručna saradnja (u daljem tekstu: „Ugovor"), utvrđivanje okvirnih vidova i uslova poslovno-tehničke i stručne saradnje ugovornih strana, uz uvažavanje obostranih poslovnih interesa i obavezu postupanja prema standardima struke i sa pažnjom dobrog privrednika, uz nužnu toleranciju koja zbog promenjenih okolnosti u poslovanju može nastati tokom trajanja ovog Ugovora.

Član 20.

Izmene i dopune ovog Ugovora mogu se vršiti samo uz saglasnost obe Ugovorne strane, a putem Aneksa ovog Ugovora.

Član 21.

Sastavni deo ovog Ugovora čini sva dokumentacija koja je pojedinačno ili zajednički izrađena u vezi sa realizacijom Ugovora.

Član 22.

Ovaj Ugovor je sačinjen u 4 (četiri) istovetna primerka, od kojih po 2 (dva) pripadaju svakoj Ugovornoj strani.

Za Koncern	**Za Fakultet**
Generalni direktor	**Dekan**
Miroslav Miletić	**Prof.dr Milica Petrović**

Прилог 9б Стручно професионални допринос

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Бр. 16/173
24 APR 2014 год.
11080 БЕОГРАД - ЗЕМУН
Немањина бр. 6

Пољопривредни факултет
Београд-Земун
Број
Датум

УГОВОР О САРАДЊИ

Уговорене стране:

1. УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ – ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ, БЕОГРАД-Земун, Немањина 6, МБ 7029845, ПИБ 100198802, рачун број 840 – 1872666 – 79, кога заступа Декан проф. др Милица Петровић (у даљем тексту Факултет)

2. Д.О.О. GREENET, Пуковника Пурића 6, Београд, МБ 17223917, ПИБ 100164784, у даљем тексту наручилац.

Члан 1.

Предмет овог уговора су хемијске анализе печене кафе (једанаест узорака) које врши Факултет за потрбе наручиоца посла, а према важећим правилницима о квалитету кафе.

Члан 2.

Факултет се обавезује да ће хемијске анализе печене кафе извршити складу са законом и стандардима који важе за ову област. Факултет ће о извршеној анализи сачинити извештај који ће доставити наручиоцу посла након извршене уплате на име трошкова анализе.

Члан 3.

Наручилац анализа се обавезује да Факултету достави захтв за рад, као и да обезбеди приступ довољном броју репрезентативних узорака, односно да омогући представнику Факултета, непосредан увид у преглед узорака на терену уколико се за то укаже потреба.

Члан 4.

Прва рата од нето 18.480,00 динара (осамнаест хиљада четристо осамдесет динара), са ПДВ-ом 21.806,40 (двалесет и једна хиљада осамсто шест динара и четрдесет пара), уплаћује се по доношењу прве серије узорака за анализу. Остале рате се уплаћују на три месеца у односу на прву рату, тј. приликом достављања следеће серије узорака.

Члан 5.

Факултет задржава право измене услова плаћања уколико дође до знатног економског поремећаја на тржишту.

Члан 6.

Овај уговор се закључује на годину дана, рачунајући од дана потписивања.

Члан 7.

Евентуалне спорове који би проистекли из овог уговора сауговарачи ће настојати да реше споразумно, а у супротном надлежан је Привредни суд у Београду.

Члан 8.

Овај уговор је сачињен у четири (4) истоветна примерка, по два (2) за сваког сауговарача.

НАРУЧИЛАЦ ПОСЛА
Д.О.О. GREENET, Београд
Мира Радуловић

ИЗВРШИЛАЦ ПОСЛА
Пољопривредни факултет, Београд-Земун
Декан, проф. др Милица Петровић

Пољопривредни факултет
Београд-Земун
Број 16/1413
Датум
15 MAY 2015

Бр. 1318
18.05.15
БЕОГРАД

УГОВОР О САРАДЊИ

Уговорене стране:

1. УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ – ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ, БЕОГРАД-Земун, Немањина 6, МБ 7029845, ПИБ 100198802, рачун број 840 – 1872666 – 79, кога заступа Декан проф. др Милица Петровић (у даљем тексту Факултет)

2. Д.О.О. GREENET, Пуковника Пурића 6, Београд, МБ 17223917, ПИБ 100164784, у даљем тексту наручилац.

Члан 1.

Предмет овог уговора су хемијске анализе печене кафе (једанаест узорака) које врши Факултет за потрбе наручиоца посла, а према важећим правилницима о квалитету кафе.

Члан 2.

Факултет се обавезује да ће хемијске анализе печене кафе извршити складу са законом и стандардима који важе за ову област. Факултет ће о извршеној анализи сачинити извештај који ће доставити наручиоцу посла након извршене уплате на име трошкова анализе.

Члан 3.

Наручилац анализа се обавезује да Факултету достави захтев за рад, као и да обезбеди приступ довољном броју репрезентативних узорака, односно да омогући представнику Факултета, непосредан увид у преглед узорака на терену уколико се за то укаже потреба.

Члан 4.

Прва рата од нето 18.480,00 динара (осамнаест хиљада четристо осамдесет динара), са ПДВ-ом 21.806,40 (двадесет и једна хиљада осамсто шест динара и четрдесет пара), уплаћује се по доношењу прве серије узорака за анализу. Остале рате се уплаћују на три месеца у односу на прву рату, тј. приликом достављања следеће серије узорака.

Члан 5.

Факултет задржава право измене услова плаћања уколико дође до знатног економског поремећаја на тржишту.

Члан 6.

Овај уговор се закључује на годину дана, рачунајући од дана потписивања.

Члан 7.

Евентуалне спорове који би проистекли из овог уговора сауговарачи ће настојати да реше споразумно, а у супротном надлежан је Привредни суд у Београду.

Члан 8.

Овај уговор је сачињен у четири (4) истоветна примерка, по два (2) за сваког сауговарача.

НАРУЧИЛАЦ ПОСЛА
Д.О.О. GREENET, Београд
Мира Радуловић

ИЗВРШИЛАЦ ПОСЛА
Пољопривредни факултет, Београд-Земун
Декан проф. др Милица Петровић

Прилог 10 Стручна усавршавања

Универзитет у Београду

УВЕРЕЊЕ

Јованка Лаличић Петронијевић

савладала је програм сталног усавршавања: „Основе наставничких компетенција и академских вештина универзитетских наставника“, у периоду 23-25. маја 2014. године, у трајању од 32 часа.

Програм је усвојен од стране Сената Универзитета у Београду.

Редни број 00223
У Београду, 15. јула 2014. године

Руководилац програма
проф.др Снежана Медић

Ректор
проф. др Владимир Бумбаширевић

2nd International Congress on Food Technology

November 05-07, 2014 Kuşadası

November 26, 2014

Dear Jovanka Laličić-Petronijević,

As previously announced in our congress web site, we have evaluated all poster presentations during the congress. And you have been awarded as 3rd poster prize at 2nd International Congress on Food Technology. Your awarded poster was [Sensory properties of dark chocolates with different cocoa parts content] by Jovanka Popov-Raljić, Jovanka Laličić-Petronijević, Ivana Blešić; poster no 535.

Please find the certificate and your award book and accept our congratulations.

Kind regards,

Prof. Kadir HALKMAN
Congress Chair

Assoc. Prof. Birce TABAN
Congress Secretary General

GIDA TEKNOLOJİSİ DERNEĞİ
(The Association of Food Technology/ Turkey)
Ankara University, Department of Food Engineering, Campus of Agriculture Faculty,
Diskapi (06110), Ankara, Turkey
Tel: +90 312 596 1180, **Fax:** +90 312 317 8711, **E-mail:** gida@gidadernegi.org
Congress E-mail: birce@intfoodtechno2014.org & secretariat@intfoodtechno2014.org

ROYAL SOCIETY OF CHEMISTRY

RSC Advances

This is to certify that

J. POPOV-RALJIĆ, J. LALICIC-PETRANIJEVIK, J. BLESIC from SERBIA

Has been awarded an *RSC Advances* Poster Prize at

The 2nd International Congress on Food Technology

Kuşadası, Turkey

5–7th November 2014

Sarah Ruthven

Sarah Ruthven

Editor, *RSC Advances*

www.rsc.org/advances

Registered Charity Number 207890