Образац 4 В

В) ГРУПАЦИЈА ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКИХ НАУКА

С А Ж Е Т А К
РЕФЕРАТА КОМИСИЈЕ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА
ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

I - О КОНКУРСУ

Назив факултета: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**
Ужа научна, односно уметничка област: **Наука о преради ратарских сировина**
Број кандидата који се бирају: **1**
Број пријављених кандидата: **1**
Имена пријављених кандидата:
1. Др Јованка Г. Лаличић-Петронијевић

II - О КАНДИДАТИМА

1) - Основни биографски подаци

- Име, средње име и презиме: **Јованка (Гојко) Лаличић-Петронијевић**
- Датум и место рођења: **5.7.1971., Београд-Земун**
- Установа где је запослен: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**
- Звање/радно место: **Доцент**
- Научна, односно уметничка област: **Биотехничке науке,** област **Прехрамбено-технолошке науке**

2) - Стручна биографија, дипломе и звања

Основне студије:
- Назив установе: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**
- Место и година завршетка: **Београд-Земун, 1997.**

Мастер:
- Назив установе:-
- Место и година завршетка:-
- Ужа научна, односно уметничка област:-

Магистеријум:
- Назив установе: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**
- Место и година завршетка: **Београд-Земун, 5.7.2007.**
- Ужа научна, односно уметничка област: **Наука о преради ратарских сировина**

Докторат:
- Назив установе: **Универзитет Београду – Пољопривредни факултет**
- Место и година одбране: **Београд-Земун, 11.3.2013.**
- Наслов дисертације: **Сензорна, антиоксидативна и реолошка својства различитих врста чоколада са пробиотицима**
- Ужа научна, односно уметничка област: **Наука о преради ратарских сировина**

Досадашњи избори у наставна и научна звања:
- **Асистент приправник,** Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 2000. године;
- **Асистент,** Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 2008. године; реизбор 2011. године
- **Доцент,** Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 2013. године.

3) Испуњени услови за избор у ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ:

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	**оцена/број година радног искуства**
1	Приступно предавање из области за коју се бира, позитивно оцењено од стране високошколске установе	-
2	Позитивна оцена педагошког рада у студентским анкетама током целокупног претходног изборног периода	Оцене студената Одсека за Прехрамбену технологију; модул Технологија ратарских производа за школску 2013/14 и 2014/15* за предмете: ***Основе производње кондиторских производа*:** школске 2013/14 – 4,28 ***Технологија кондиторских производа:*** школске 2013/14 – 4,13 школске 2014/15 – 4,67 ***Технологија шећера и скроба***: школске 2013/14 – 3,67 школске 2014/15 – 3,61 ***Технологија кафе и сродних производа***: школске 2013/14 – 3,12 школске 2014/15 – 3,67
3	Искуство у педагошком раду са студентима	2000– 2008 – Асистент приправник 2008 – 2013 – Асистент 2013– до сада – Доцент

* Напомена: Школске 2015/16. године кандидат др Јованка Лаличић-Петронијевић није оцењена због одсуства

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	**Број менторства / учешћа у комисији и др.**
4	Резултати у развоју научнонаставног подмлатка	**Ментор четири мастер рада:** 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.
5	Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на академским специјалистичким, мастер или докторским студијама	**Члан комисије за одбрану четири мастер рада**: 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 XX 14/138: Испитивање могућности примене чиа семенки (*Salvia Hispanica* L.) као компоненте пуњења пралина. Рад одбрањен: 26.9.2017. **Члан комисије за одбрану једног специјалистичког рада:** 1.Јелић Нада: Утицај састава на сензорна својства различитих врста карамела. Рад одбрањен: 18.6.2014.

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	**Број радова, сапштења, цитата и др**	**Навести часописе, скупове, књиге и друго**
6	Објављен један рада из категорије М21; М22 или М23 из научне области за коју се бира		
7	Саопштена два рада на научном или стручном скупу (категорије М31-М34 и М61-М64).		
8	Објављена два рада из категорије М21, М22 или М23 од првог избора у звање доцента из научне области за коју се бира	5	1. **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, **M21a** 2. **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 **M21** 3. **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. ISSN 1330-9862. doi: 10.17113/ftb.54.01.16.4014. ISSN: 1330-9862, IF=0,891 **M22** 4. 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 **M22** 5. 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 **M23**
9	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (категорије М31-М34 и М61-М64) од избора у претходно звање из научне области за коју се бира.	Укупно 8, овде приказано 5	1. 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. **M34** 2. **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. **M34** 3. 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. **M63** 4. **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.**M34** 5. 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.**M34**
10	Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту	Од избора у звање доцента учешће на 2 национална пројекта	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.
11	Одобрен и објављен уџбеник за ужу област за коју се бира, монографија, практикум или збирка задатака (са ISBN бројем)	Један практикум из уже научне области за коју се бира	**ПРАКТИКУМ: 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 59971084.
12	Објављен један рад из категорије М21, М22 или М23 у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. *(за поновни избор ванр. проф.)*		
13	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (категорије М31-М34 и М61-М64) у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. *(за поновни избор ванр. проф)*		
14	Објављена два рада из категорије М21, М22 или М23 од првог избора у звање ванредног професора из научне области за коју се бира.		
15	Цитираност од 10 хетеро цитата		
16	Саопштено пет радова на		

	међународним или домаћим скуповима (категорије М31-М34 и М61-М64) од којих један мора да буде пленарно предавање или предавање по позиву на међународном или домаћем научном скупу од избора у претходно звање из научне области за коју се бира		
17	Књига из релевантне области, одобрен џбеник за ужу област за коју се бира, поглавље у одобреном уџбенику за ужу област за коју се бира или превод иностраног уџбеника одобреног за ужу област за коју се бира, објављени у периоду од избора у наставничко звање		
18	Број радова као услов за менторство у вођењу докт. дисерт. – (стандард 9 Правилника о стандардима...)		

ИЗБОРНИ УСЛОВИ:

(изабрати 2 од 3 услова)	*Заокружити ближе одреднице (најмање по једна из 2 изабрана услова)*
1. Стручно-професионални допринос	1. Председник или члан уређивачког одбора научног часописа или зборника радова у земљи или иностранству. 2. Председник или члан организационог одбора или учесник на стручним или научним скуповима националног или међународног нивоа. 3. Председник или члан у комисијама за израду завршних радова на академским специјалистичким, мастер и докторским студијама. 4. Аутор или коаутор елабората или студија. 5. Руководилац или сарадник у реализацији пројеката. 6. Иноватор, аутор или коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења, експертиза, рецензија радова или пројеката. 7. Поседовање лиценце.
2. Допринос академској и широј заједници	1. Председник или члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству. 2. Члан стручног, законодавног или другог органа и комисија у широј друштвеној заједници. 3. Руковођење активностима од значаја за развој и углед факултета, односно Универзитета. 4. Руковођење или учешће у ваннаставним активностима студената. 5.Учешће у наставним активностима који не носе ЕСПБ бодове (перманентно образовање, курсеви у организацији професионалних удружења и институција или сл.). 6. Домаће или међународне награде и признања у развоју образовања или науке.
3. Сарадња са другим високошколским,	1. Учешће у реализацији пројеката, студија или других научних остварења са другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи

научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству	или иностранству. 2. Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству, 3. Руковођење или чланство у органима или професионалнм удружењима или организацијама националног или међународног нивоа. 4. Учешће у програмима размене наставника и студената. 5. Учешће у изради и спровођењу заједничких студијских програма. 6. Гостовања и предавања по позиву на универзитетима у земљи или иностранству.

***Напомена:** *На крају табеле кратко описати заокружену одредницу*

1.2. Учешће на 6 стручних или научних скупова националног или међународног нивоа:
- 2nd International Congress on Food Technology, Kusadasi/Turkey, 2014.
- 2nd International Congress "Food technology, quality and safety" Novi Sad, Serbia, 2014.
- 8th International Congess of flour-bread i 10th Croatia Congess of Cereal Technologists, Croatia, 2015.
- International conference State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, Belgrade, Serbia, 2016.
- The 58th Conference Production and Processing of Oilseeds with international participation, Herceg Novi, Crna Gora, 2017.
- Third International Symposium on Agricultural Engineering, ISAE, Belgrade, Serbia, 2017.

1.3. Ментор 4 мастер рада и члан комисије за одбрану 4 мастер рада, члан комисије за одбрану једног специјалистичког рада (списак и докази у Прилогу 3а и 3б Извештаја).

1.5. Учешће на 2 национала пројекта која су у току (списак и докази у Прилогу 2а и 2б Извештаја).

1.6. Коаутор једног техничког решења (Прилог 1, реф. 43 Извештаја), рецензент једног техничког решења и научних радова у међународним часописима (Прилог 8а-8г Извештаја)

2.1. Секретар Катедре за технологију ратарских производа у периоду 2009-2015. (Прилог 7б Извештаја).

2.6. 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 Извештаја).

3.3. Члан Удружења Прехрамбених технолога Србије.

3.5. Учешће 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 Извештаја).

III - 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 M=101,6. После избора у звање доцента објавила је 16 научних радова са коефицијентом научне компетентности M=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.

Место и датум:
Београд-Земун,
4.6.2018. године

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:

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)