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: **Управљање безбедношћу и квалитетом хране**
Број кандидата који се бирају: **1**
Број пријављених кандидата: **1**
Имена пријављених кандидата:
1. др Никола С. Томић

II - О КАНДИДАТИМА

1) - Основни биографски подаци

- Име, средње име и презиме: **Никола (Симеон) Томић**
- Датум и место рођења: **28.03.1973., Београд**
- Установа где је запослен: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**
- Звање/радно место: **Ванредни професор**
- Научна, односно уметничка област: **Биотехничке науке**

2) - Стручна биографија, дипломе и звања

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

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, 2006. год.**
- Ужа научна, односно уметничка област: **Биотехничке науке, Прехрамбено-технолошке науке, Технологија анималних производа**

Докторат:
- Назив установе: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**
- Место и година одбране: **Београд, 2012. год.**
- Наслов дисертације: **Могућност примене одабраних антимикробних третмана у циљу контроле *Campylobacter jejuni* и *Bacillus cereus* у храни**
- Ужа научна, односно уметничка област: **Биотехничке науке, Прехрамбено-технолошке науке**

Досадашњи избори у наставна и научна звања:
- Асистент приправник: 2002. год.
- Асистент: 2006. год.
- Доцент: 2012. год.
- Ванредни професор: 2017. год.

3) Испуњени услови за избор у звање <u>РЕДОВНИ ПРОФЕСОР</u>

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	Није примењиво.
2	Позитивна оцена педагошког рада у студентским анкетама током целокупног претходног изборног периода	Просечна оцена 4,61 (Прилог 3)
3	Искуство у педагошком раду са студентима	Искуство у педагошком раду са студентима: 20 година, Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет: **Асистент-приправник**: 2002 - 2006. **Асистент:** 2006 - 2012. **Доцент:** 2012 - 2017. **Ванредни професор**: 2017 – сада.

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	**Број менторства / учешћа у комисији и др.**
4	Резултати у развоју научнонаставног подмлатка	**Ментор за израду и одбрану 28 завршних радова на мастер академским студијама (наведено је само 10 последњих) (Прилог 7):** 1. Брајовић Милица ПИ 200114 „Испитивање одабраних својстава квалитета желе бомбона са различитим средствима за желирање“, одбрањен 30.09.2021. год. 2. Ђурић Душан УБ 190195 „Системи контроле кривотворења хране“, одбрањен 03.03.2021. год. 3. Булатовић Марина УБ 19/192 „Примена дескриптивне сензорне анализе за испитивање јаких алкохолних пића“, одбрањен 30.09.2020. год. 4. Јордановић Милица УБ 19/193 „Примена дескриптивне сензорне анализе за испитивање вина“, одбрањен 29.09.2020. год. 5. Раковић Биљана УБ 18/151 „Утицај UV зрачења на одабрана својства квалитета ораха током вишемесечног периода складиштења“, одбрањен 18.09.2020. год. 6. Благојевић Катарина УБ 18/161 „Испитивање прихватљивости меда – Примена анализе пада средње вредности оцене укупне прихватљивости“, одбрањен 16.07.2020. год. 7. Томашевић Ђорђе УБ 18/099 „Провера перформанси дескриптивног сензорног панела у поступку испитивања утицаја UV зрачења на сензорна својства кикирикија“, одбрањен 30.09.2019. год. 8. Ранђелов Љиљана УБ 17/141 „Сензорно тестирање потрошача у погледу прихватљивости сушене паприке – Примена анализе пада средње вредности оцене укупне прихватљивости“, одбрањен 27.09.2019. год. 9. Белошевић Спасоје УБ 18/145 „Утицај UV зрачења на одабрана својства квалитета кикирикија током вишемесечног периода

		складиштења“, одбрањен 27.09.2019. год. 10. Мићош Александар УБ 18/112 „Предусловни програми за очување безбедности и квалитета прехрамбених производа током складиштења у магацинима Војске Републике Србије“, одбрањен 11.09.2019. год.
5	Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на академским специјалистичким, мастер или докторским студијама	**Учешће у комисијама за одбрану три докторске дисертације (Прилог 7):** 1. Немања Кљајевић ТХ 12/32 „Утицај складиштења смрзнутог козјег млека, груша и груде на својства сира у саламури“, одбрањен 19.09.2019. год. Ментор: др Снежана Јовановић. Одлука бр. 32/7-6.1. од 24.04.2019. 2. Дубравка Шкунца ТХ 14/27 „Унапређење одрживог квалитета пилећег меса и производа од пилећег меса у ланцу исхране“, одбрањен 18.02.2019. год. Ментори: др Илија Ђекић и др Игор Томашевић. Одлука бр. 33/10-6.1. од 26.09.2018. 3. Зорана Милорадовић ТХ 08/45 „Карактеристике белих сирева у саламури произведених од козјег млека третираног различитим термичким третманима“, одбрањен 06.07.2015. год. Ментор: др Огњен Маћеј. Одлука бр. 290/6-5.2. од 25.03.2015. **Учешће у комисијама за одбрану једног специјалистичког рада (Прилог 7):** 4. Милан Милетић ТБ 12/10 „Утицај момента смрзавања на квалитет различитих типова хлеба“, одбрањен 04.06.2015. год. Ментор: др Мирјана Демин. Одлука бр. 290/7-9.1. од 22.04.2015. **Учешће у комисијама за одбрану 29 мастер радова (наведено је само шест) (Прилог 7):** 1. Цвејић Анка ПИ 200110 „Испитивање одабраних својстава квалитета црне чоколаде произведене са кокосовим шећером“, одбрањен 30.09.2021. год. Ментор: др Јованка Лаличић-Петронијевић. 2. Живановић Петар УБ 19/255 „Производња црвених вина у винарији „Carpe Diem“ – Лазаревац“, одбрањен 30.09.2021. год. Ментор: др Александар Петровић. 3. Личинар Јелена ПИ 19/239 „Промене сензорних својстава пива током складиштења“, одбрањен 30.09.2021. год. Ментор: др Саша Деспотовић. 4. Вујић Слободан УБ 180108 „Анализа предусловних програма погона за производњу вина капацитета 20.000 литара”, одбрањен 09.07.2021. год. Ментор др Александар Петровић. 5. Здравковић Бобан УБ 18/136 „Процена изложености становника Поморавског округа Републике Србије афлатоксину Б1 путем хране“, одбрањен 15.06.2021. год. Ментор др Нада Шмигић. 6. Пејоски Драгана УБ 19/206 „Производња дестилованог Гина од кукурузног и меласног рафинисаног етанола“, одбрањен 30.09.2020. год. Ментор др Предраг Вукосављевић.

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	**Број радова, саопштења, 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		Није примењиво.

7	Саопштена два рада на научном или стручном скупу (категорије М31-М34 и М61-М64).		Није примењиво.
8	Објављена два рада из категорије М21, М22 или М23 од првог избора у звање доцента из научне области за коју се бира		Није примењиво.
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.		Није примењиво.
10	Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту	Од избора у звање ванредног професора учествовао је у реализацији четири међунаро-дна и једног национал-ног пројекта	**Учешће у реализацији укупно седам међународних пројеката (Прилог 10):** 1. Међународни пројекат (EU), Cost Action CIRCUL-A-BILITY CA19124 „Rethinking packaging for circular and sustainable food supply chains of the future“ (2020-данас). Координатор пројекта: Prof. Dr. Milena Corredig (Aarhus University, Denmark). 2. Међународни пројекат (EU), Horizon 2020 MycoKey No. 678781 “Integrated and innovative key actions for mycotoxin management in the food and feed chain” (2016-2020). Руководилац тима са Пољопривредног факултета Универзитета у Београду као партнера на пројекту. Координатор пројекта: Antonio Francesco Logrieco (Consiglio Nazionale Delle Ricerche, Roma, Italy). 3. Међународни пројекат (EU), Horizon 2020 FutureFood No. 635759 „Faster Upcoming Technology Uptake Relevant for the Environment in FOOds Drying” (2015-2018/2020). Координатор пројекта: Dr. Maaike van der Kamp - van Roosmalen (Feyecon Development & Implementation BV, Weesp, Netherlands). 4. Међународни пројекат (EU), FP7 Aquavalens No. 311846 „Protection the health of the Europeans by improving methods for the detection of pathogens in drinking water and water used for the food preparation” (2013-2018). Координатор пројекта: Prof. Dr. Paul Hunter (Norwich Medical School, University of East Anglia, UK). 5. Међународни пројекат (EU), FP7 VEG-I-TRADE No. 244994 „Impact of climate change and globalisation on safety of fresh produce – governing a supply chain of uncompromised food sovereignty” (2010-2015). Координатор пројекта: Prof. Dr. Mieke Uyttendaele (Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium). 6. Међународни пројекат (Belgian Government, Federal Public Service of Health, Food Chain Safety and Environment), MICRORISK No. RT

			09/01 (у периоду јун – септембар 2010: учествовао у реализацији дела пројектних задатака у Laboratory of Food Microbiology and Food Preservation, Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium). Координатор пројекта: Prof. dr. ir. Frank Devlieghere (Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium). 7. Међународни пројекат (EU), FP6 PathogenCombat No. 007081 „Development of costeffective control and prevention strategies for emerging and future food-borne pathogenic microorganisms throughout the food chain" (у периоду април – септембар 2008: учествовао у реализацији једног дела пројектних задатака у Laboratory of Food Microbiology and Food Preservation, Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium). Координатор пројекта: Prof. Dr. Mogens Jakobsen (University of Copenhagen, Denmark). **Учешће у реализацији укупно шест националних пројеката (Прилог 10):** **Програм истраживања у области технолошког развоја (три пројекта):** 1. Национални пројекат (Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије), ТР31034 „Одабране биолошке опасности за безбедност/квалитет хране анималног порекла и контролне мере од фарме до потрошача" (2010–2020). Координатор пројекта: проф. др Сава Бунчић (Универзитет у Новом Саду – Пољопривредни факултет). 2. Национални пројекат (Министарство науке Републике Србије), ТР20121 „Унапређење система управљања безбедношћу и квалитетом у процесима производње традиционалних производа од меса са оствареном заштитом географског порекла" (2008 – 2010). Координатор пројекта: проф. др Душан Живковић (Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет). 3. Национални пројекат (Министарство науке Републике Србије), ТР20066 „Одрживост ланца масовне производње хране" (2008 – 2010). Координатор пројекта: др Јасна Мастиловић (Универзитет у Новом Саду – Научни исститут за прехрамбене технологије у Новом Саду). **Национални програм Биотехнологија и агроиндустрија (два пројекта):** 4. Национални пројекат (Министарство науке и заштите животне средине Републике Србије),

			БТН.351005 „Оптимизација и стандардизација технологије производње трајних сувомеснатих производа од овчијег и свињског меса“ (2005 – 2008). Координатор пројекта: проф. др Радомир Радовановић (Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет). 5. Национални пројекат (Министарство науке и заштите животне средине Републике Србије), БТН.5.3.3.7163.Б „Ужичка говеђа пршута – оптимизација и хармонизација производње производа заштићене ознаке порекла“ (2003 – 2005). Координатор пројекта: проф. др Радомир Радовановић (Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет). **Иновациони пројекти (један пројекат):** 6. Национални пројекат бр. ИП.8078 „Динамика искрварења, количина и стабилизација крви свиња“ (2006 – 2008). Координатор пројекта: проф. др Виктор Недовић (Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет).
11	Одобрен и објављен уџбеник за ужу област за коју се бира, монографија, практикум или збирка задатака (са ISBN бројем)		Није примењиво.
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)*		Није примењиво.
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)*		Није примењиво.
14	Објављена два рада из категорије М21, М22 или М23 од првог избора у звање ванредног професора из научне области за коју се бира.	Објављено 17 радова од избора у звање ванредног професора: М21а – 1 М21 – 10 М22 – 5 М23 – 1	**(Прилог 1)** **М21а:** 1. Udovicki, B., **Tomic, N.,** Trifunovic, B. S., Despotovic, S., Jovanovic, J., Jacxsens, L., Rajkovic, A. (2021). Risk assessment of dietary exposure to aflatoxin B1 in Serbia. *Food and Chemical Toxicology*, *151*, 112116. https://doi.org/10.1016/j.fct.2021.112116 (Food Science & Technology, F=6,023 за 2020. год.) **М21:** 2. Jovanovic, J., Djekic, I., Smigic, N., **Tomic, N.,** Rajkovic, A. (2022). Temperature profile and hygiene in household refrigerators in Belgrade, Serbia and their relation to consumers food safety knowledge and characteristics of the refrigerators. *Food Control*, *136*, 108813. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.108813 (Food Science & Technology, F=5,548 за 2020.

			год.) 3. Smigic, N., **Tomic, N.,** Udovicki, B., Djekic, I., Rajkovic, A. (2022). Prevention and practical strategies to control mycotoxins in the wheat and maize chain. *Food Control*, *136*, 108855. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.108855 (Food Science & Technology, F=5,548 за 2020. год.) 4. Udovicki, B., Stankovic, S., **Tomic, N.,** Djekic, I., Smigic, N., Spirovic Trifunovic, B., Milicevic, D., Rajkovic, A. (2022). Evaluation of ultraviolet irradiation effects on *Aspergillus flavus* and Aflatoxin B1 in maize and peanut using innovative vibrating decontamination equipment. *Food Control*, *134*, 108691. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108691 (Food Science & Technology, F=5,548 за 2020. год.) 5. Petrović, M., Veljović, S., **Tomić, N.,** Zlatanović, S., Tosti, T., Vukosavljević, P., Gorjanović, S. (2021). Formulation of Novel Liqueurs from Juice Industry Waste: Consumer Acceptance and Monitoring of Antioxidant Activity and Color Changes During Storage. *Food Technology and Biotechnology*, *59*(3), 282-294. https://doi.org/10.17113/ftb.59.03.21.6759 (Food Science & Technology, F=3,918 за 2020. год.) 6. Miloradovic, Z., **Tomic, N.,** Kljajevic, N., Levic, S., Pavlovic, V., Blazic, M., Miocinovic, J. (2021). High Heat Treatment of Goat Cheese Milk. The Effect on Sensory Profile, Consumer Acceptance and Microstructure of Cheese. *Foods*, *10*(5), 1116. https://doi.org/10.3390/foods10051116 (Food Science & Technology, F=4,350 за 2020. год.) 7. **Tomic, N.,** Djekic, I., Hofland, G., Smigic, N., Udovicki, B., Rajkovic, A. (2020). Comparison of Supercritical CO2-Drying, Freeze-Drying and Frying on Sensory Properties of Beetroot. *Foods*, *9*(9), 1201. https://doi.org/10.3390/foods9091201 (Food Science & Technology, F=4,350 за 2020. год.) 8. Zambon, A., **Tomic, N.,** Djekic, I., Hofland, G., Rajkovic, A., Spilimbergo, S. (2020). Supercritical CO2 Drying of Red Bell Pepper. *Food and Bioprocess Technology*, *13*(5), 753-763. https://doi.org/10.1007/s11947-020-02432-x (Food Science & Technology, F=4,465 за 2020. год.) 9. Zlatanović, S., Kalušević, A., Micić, D., Laličić-Petronijević, J., **Tomić, N.,** Ostojić, S., Gorjanović, S. (2019). Functionality and Storability of Cookies Fortified at the Industrial Scale with up to 75% of Apple Pomace Flour Produced by Dehydration. *Foods*, *8*(11), 561.

			https://doi.org/10.3390/foods8110561 (Food Science & Technology, F=4,092 за 2019. год.) 10. **Tomic, N.,** Djekic, I., Zambon, A., Spilimbergo, S., Bourdoux, S., Holtze, E., Hofland, G., Sut, S., Dall'Acqua, S., Smigic, N., Udovicki, B., Rajkovic, A. (2019). Challenging chemical and quality changes of supercritical Co2 dried apple during long-term storage. *LWT, 110*, 132-141. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.04.083 (Food Science & Technology, F=4,006 за 2019. год.) 11. Djekic, I., **Tomic, N.,** Bourdoux, S., Spilimbergo, S., Smigic, N., Udovicki, B., Hofland, G., Devlieghere, F., & Rajkovic, A. (2018). Comparison of three types of drying (supercritical CO2, air and freeze) on the quality of dried apple – Quality index approach. *LWT, 94*, 64-72. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.04.029 (Food Science & Technology, F=3,714 за 2018. год.) **M22** 12. Djekic, I., Udovicki, B., Kljusurić, J.G., Papageorgiou, M., Jovanovic, J., Giotsas, C., Djugum, J., **Tomic, N.,** Rajkovic, A. (2019). Exposure assessment of adult consumers in Serbia, Greece and Croatia to deoxynivalenol and zearalenone through consumption of major wheat-based products. *World Mycotoxin Journal, 12*(4), 431-442. https://doi.org/10.3920/WMJ2019.2452 (Food Science & Technology, F=2,306 за 2019. год.) 13. Veljović, S.P., **Tomić, N.S.,** Belović, M.M., Nikićević, N.J., Vukosavljević, P.V., Nikšić, M.P., Tešević, V.V. (2019). Volatile composition, Colour and Sensory Quality of Spirit-Based Beverages Enriched with Medicinal Fungus Ganoderma lucidum and Herbal Extract. *Food Technology and Biotechnology, 57*(3), 408-417. https://doi.org/10.17113/ftb.57.03.19.6106 (Food Science & Technology, F=2,115 за 2019. год.) 14. Smigic, N., Djekic, I., **Tomic, N.,** Udovicki, B., Rajkovic, A. (2019). The potential of foods treated with supercritical carbon dioxide (sc-CO2) as novel foods. *British Food Journal, 121*(3), 815-834. https://doi.org/10.1108/BFJ-03-2018-0168 (Food Science & Technology, F=2,102 за 2019. год.) 15. Djekic, I., **Tomic, N.,** Smigic, N., Udovicki, B., Hofland, G., Rajkovic, A. (2018). Hygienic design of a unit for supercritical fluid drying – case study. *British Food Journal, 120*(9), 2155-2165. https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2018-0052 (Food Science & Technology, F=1,717 за 2018. год.) 16. Miocinovic, J., **Tomic, N.,** Dojnov, B., Tomasevic, I., Stojanovic, S., Djekic, I., Vujcic,

			Z. (2018). Application of new insoluble dietary fibres from triticale as supplement in yoghurt – effects on physico-chemical, rheological and quality properties. *Journal of The Science of Food and Agriculture, 98*(4), 1291–1299. https://doi.org/10.1002/jsfa.8592 (Food Science & Technology, F=2,422 за 2018. год.) **M23:** 17. Djekic, I., Dimitrijevic, B., Tomic, N. (2017). Quality dimensions of intellectual capital in Serbian fruit industry. *Engineering Management Journal, 29*(3), 154-164. http://dx.doi.org/10.1080/10429247.2017.1339582 (Engineering, Industrial, F=0,487 за 2017. год.)
15	Цитираност од 10 хетеро цитата	405 хетеро цитата (Scopus)	**Scopus (405 хетероцитата, h-index 11)** Scopus (421 укупно цитата, h-index 11) https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=56382303000 (Прилог 4)
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	Саопштено 6 радова на међународним скуповима од којих је једно предавање по позиву од претходног избора у звање: М32 – 1 М34 – 5	**Предавање по позиву на међународном скупу (Прилог 5)** 1. **Tomić, N.,** Spilimbergo, S., Hofland, G., Rajković, A. (2019). Application of supercritical carbon dioxide for drying of fruits and vegetables – Sensory and food safety perspectives. ICAPP: 1st International Conference on Advanced Production and Processing. Book of Abstracts, 8-9. Invited lecture. Novi Sad, Serbia. (ISBN 978-86-6253-102-5) (M32) http://stari.tf.uns.ac.rs/index.php/en/confirmed-plenary-and-invited-key-note-speakers **Учешће на конференцијама** 2. Udovicki B., **Tomic N.,** Smigic N., Djekic I., Rajkovic A. (2018). Preliminarily survey on aflatoxin B1 occurrence in Serbia. FoodTech: IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety". Abstract Book, 131. Novi Sad, Serbia. (ISBN 978-86-7994-054-4) (M34) 3. **Tomić, N.**, Djekić, I., Hofland, G., Šmigić, N., Udovički, B., Rajković, A. (2018). Effects of different drying methods on changes in sensory properties of beetroot. UNIFood Conference, Book of Abstracts, OH10 / FCS10 U/O. Belgrade, Serbia. (ISBN 978-86-7522-060-2) (M34) 4. Udovicki, B., **Tomic, N.,** Smigic N., Djekic, I., Stankovic, S., Rajkovic, A. (2017): Short Survey on the Occurrence and Estimated Intake of Aflatoxins in "Health Food" Stores Products in the City of Belgrade, Serbia. In: Report from the 1st MYCOKEY International Conference Global Mycotoxin Reduction in the Food and Feed

			Chain. *Toxins*, *9*, 276; Book of Abstracts pp. 112-113. Ghent, Belgium. (M34) https://doi.org/10.3390/toxins9090276 (M34) 5. Udovicki, B., **Tomic, N.**, Audenaert, K., De Saeger, S., Rajkovic, A. (2017). Extreme weather events resulted in increased prevalence of principal mycotoxins in Serbia in comparison to baseline data in the period 2004-2017. IUMS 2017, 15th International Congress of Mycology and Eukaryotic Microbiology, Abstract Book, Poster Abstract PO498, p.172. Singapore. (M34) 6. Rajkovic, A., Udovicki, B., **Tomic, N.** (2017). Occurrence of the principal mycotoxins in food and feed in Serbia from 2004 to 2017. IAFP 2017 Annual Meeting, *Journal of Food Protection*, Vol.80, Supplement A (Abstract Book), Poster Abstract P2-76, p.179. Tampa, USA. (M34)
17	Књига из релевантне области, одобрен уџбеник 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	Укупно: 1 уџбеник 1 практи-кум	**Од избора у звање ванредног професора (Прилог 6)** **Уџбеник:** 1. **Томић, Н.** (2021). Сензорна анализа хране. Београд: Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (ИСБН: 978-86-7834-378-0). Одлука бр. 36/VI-2/1 од 27.09.2021. **Пре избора у ванредног професора** **Практикум:** 2. **Томић, Н.** (2016). Сензорна анализа хране. Практикум са теоријским основама. Београд: Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. (ИСБН: 978-86-7834-263-9). Одлука бр. 37-VII-2/2 од 28.11.2016.
18	Број радова као услов за менторство у вођењу докт. дисерт. – (стандард 9 Правилника о стандардима...)	Објављено укупно 29 радова са SCI листе	Радови приказани у Библиографији кандидата (Прилог 1).

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, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству	① Учешће у реализацији пројеката, студија или других научних остварења са другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи 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. Стручно-професионални допринос

1.2.

- Члан научног одбора UNIFood међународне конференције у организацији Универзитета у Београду од почетка 2018. год. (http://www.unifood.rect.bg.ac.rs/scientific-committee.php; http://www.unifood.rect.bg.ac.rs/2018/scientific-committee.php) (Прилог 8).

1.3

- Ментор за израду и одбрану 28 завршних радова на мастер академским студијама (Прилог 7).
- Члан комисије за одбрану три докторске дисертације, једног завршног рада на специјалистичким студијама и 29 завршних радова на мастер академским студијама (Прилог 7).

1.4.

Коаутор на изради једног елабората (Прилог 9):

- Радовановић, Р., Дамњановић, П., Томић, Н., Томашевић, И. (2007). Елаборат о заштити имена порекла производа "Ваљевски дуван чварци". Универзитет у Београду, Пољопривредни факулетет, Београд-Земун (М84).

Коаутор на седам студија (Прилог 9):

- Израда студије за Полет Дужине ДОО „Систем управљања безбедношћу хране“, 2013-2014. год. Пројектни тим: Никола Томић и Нада Шмигић.
- Израда студије „Преглед постојећих научних истраживања у области развоја функционане хране и могуће примене у кондиторској индустрији“, за концерн Бамби Пожаревац, 2014. год. Пројектни тим: Нада Шмигић, Јелена Милешевић, Илија Ђекић и Никола Томић.
- Израда студије „Оптимизација процеса сензорне анализе“, за концерн Бамби Пожаревац, 2012. год. Пројектни тим: Радомир Радовановић, Илија Ђекић и Никола Томић.

- Израда студије за Петковић ДОО „Интегрисани систем управљања безбедношћу и квалитетом хране“, 2006-2008. год. Пројектни тим: Радомир Радовановић, Игор Томашевић и Никола Томић.
- Израда студије за Богдановић ДОО „Систем управљања безбедношћу хране“, 2006-2008. год. Пројектни тим: Радомир Радовановић, Игор Томашевић и Никола Томић.
- Израда студије за Yuhor Export AD „Систем управљања безбедношћу хране“, 2006-2007. год. Пројектни тим: Радомир Радовановић, Игор Томашевић и Никола Томић.
- Израда студије за Кланица-Дивци „Интегрисани систем управљања безбедношћу и квалитетом хране“, 2004-2005. год. Пројектни тим: Радомир Радовановић, Игор Томашевић и Никола Томић.

1.5.

Сарадник у реализацији седам међународних пројектата (Прилог 10):

- Међународни пројекат (EU), Cost Action CIRCUL-A-BILITY CA19124 „Rethinking packaging for circular and sustainable food supply chains of the future“ (2020-данас). Координатор пројекта: Prof. Dr. Milena Corredig (Aarhus University, Denmark).
- Међународни пројекат (EU), Horizon 2020 MycoKey No. 678781 “Integrated and innovative key actions for mycotoxin management in the food and feed chain” (2016-2020). Руководилац тима са Пољопривредног факултета Универзитета у Београду као партнера на пројекту. Координатор пројекта: Antonio Francesco Logrieco (Consiglio Nazionale Delle Ricerche, Roma, Italy).
- Међународни пројекат (EU), Horizon 2020 FutureFood No. 635759 „Faster Upcoming Technology Uptake Relevant for the Environment in FOOds Drying” (2015-2018/2020). Координатор пројекта: Dr. Maaike van der Kamp - van Roosmalen (Feyecon Development & Implementation BV, Weesp, Netherlands).
- Међународни пројекат (EU), FP7 Aquavalens No. 311846 „Protection the health of the Europeans by improving methods for the detection of pathogens in drinking water and water used for the food preparation” (2013-2018). Координатор пројекта: Prof. Dr. Paul Hunter (Norwich Medical School, University of East Anglia, UK).
- Међународни пројекат (EU), FP7 VEG-I-TRADE No. 244994 „Impact of climate change and globalisation on safety of fresh produce – governing a supply chain of uncompromised food sovereignty” (2010-2015). Координатор пројекта: Prof. Dr. Mieke Uyttendaele (Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium).
- Међународни пројекат (Belgian Government, Federal Public Service of Health, Food Chain Safety and Environment), MICRORISK No. RT 09/01 (у периоду јун – септембар 2010: учествовао у реализацији дела пројектних задатака у Laboratory of Food Microbiology and Food Preservation, Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium). Координатор пројекта: Prof. dr. ir. Frank Devlieghere (Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium).
- Међународни пројекат (EU), FP6 PathogenCombat No. 007081 „Development of costeffective control and prevention strategies for emerging and future food-borne pathogenic microorganisms throughout the food chain” (у периоду април – септембар 2008: учествовао у реализацији једног дела пројектних задатака у Laboratory of Food Microbiology and Food Preservation, Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium). Координатор пројекта: Prof. Dr. Mogens Jakobsen (University of Copenhagen, Denmark).

Сарадник у реализацији шест националних пројектата (Прилог 10):

- Национални пројекат (Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије), ТР31034 „Одабране биолошке опасности за безбедност/квалитет хране анималног порекла и контролне мере од фарме до потрошача“ (2010–2020). Координатор пројекта: проф. др Сава Бунчић (Универзитет у Новом Саду – Пољопривредни факултет).
- Национални пројекат (Министарство науке Републике Србије), ТР20121 „Унапређење система управљања безбедношћу и квалитетом у процесима производње традиционалних производа од меса са оствареном заштитом географског порекла“ (2008 – 2010). Координатор пројекта: проф. др Душан Живковић (Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет).
- Национални пројекат (Министарство науке Републике Србије), ТР20066 „Одрживост ланца масовне производње хране“ (2008 – 2010). Координатор пројекта: др Јасна Мастиловић (Универзитет у Новом Саду – Научни исститут за прехрамбене технологије у Новом Саду).
- Национални пројекат (Министарство науке и заштите животне средине Републике Србије), БТН.351005 „Оптимизација и стандардизација технологије производње трајних сувомеснатих производа од овчијег и свињског меса“ (2005 – 2008). Координатор пројекта: проф. др Радомир Радовановић (Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет).

- Национални пројекат (Министарство науке и заштите животне средине Републике Србије), БТН.5.3.3.7163.Б „Ужичка говеђа пршута – оптимизација и хармонизација производње производа заштићене ознаке порекла“ (2003 – 2005). Координатор пројекта: проф. др Радомир Радовановић (Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет).
- Национални пројекат бр. ИП.8078 „Динамика искрварења, количина и стабилизација крви свиња“ (2006 – 2008). Координатор пројекта: проф. др Виктор Недовић (Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет).

1.6.

Коаутор на изради једног техничког решења (Прилог 11):

- Милорадовић, З., Кљајевић, Н., Миочиновић, Ј., **Томић, Н.,** Јовановић, С., Маћеј., О. (2020). Нови производ/нови технолошки поступак производње белог сира у саламури од козјег млека третираног високим термичким третманом. (**М82** – Ново техничко решење примењено на националном нивоу).

Рецензент научних радова за 12 међународних часописа са SCI листе (Прилог 11):

- LWT (ISSN: 0023-6438; F= 4,952 за 2020. год.); Foods (ISSN: 2304-8158; F= 4,350 за 2020. год.); Journal of Food Quality (ISSN: 0146-9428; F=2,450 за 2020. год.); Fermentation (ISSN: 2311-5637; F= 3,975 за 2020. год.); Molecules (ISSN: 1420-3049; F= 4,412 за 2020. год.); International Journal of Food Properties (ISSN: 1094-2912; F= 2,727 за 2020. год.); Journal of Agricultural Science and Technology (ISSN: 1680-7073; F= 1,098 за 2020. год.); Sensors (ISSN: 1424-8220; F= 3,576 за 2020. год.); International Journal of Food Contamination (ISSN: 2196-2804); Food and Feed Research (ISSN: 2217-5660); Journal on Processing and Energy in Agriculture (ISSN: 1821-4487); Journal of Muscle Foods (ISSN: 1046-0756; F= 0,500 за 2011. год. – не постоји више).

2. Допринос академској и широј заједници

2.1.

- Члан Одбора за издавачку делатност на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (2021–данас) (Прилог 12).
- Шеф Катедре за управљање безбедношћу и квалитетом хране на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (2018–2021) (Прилог 12).
- Члан Комисије за стамбена питања на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (2018–данас) (Прилог 12).
- Заменик шефа Катедре за управљање безбедношћу и квалитетом хране на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (2017–2018) (Прилог 12).

2.2.

- Члан Комисије за стандарде и сродне документе KS E034-12 – Сензорске анализе, Институт за стандардизацију Србије (Прилог 13).

2.4.

- Организовање и реализација посета и обилазака погона прехрамбене индустрије и кетеринга са студентима модула *Управљање безбедношћу и квалитетом хране* (McDonald’s ресторани; Iceberg Salat Centar; Desing; ЈКП Београдски водовод и канализација – Макиш) (Прилог 14).

2.5.

Реализатор обука из области сензорне анализе хране (Прилог 15):

- ANAHEM Д.О.О., Моцартова 10, Београд (фебруар 2018.).
- REA LAB Д.О.О., Кичевска 19, Београд (јануар 2018.).
- КОНЦЕРН БАМБИ А.Д., Ђуре Ђаковића бб, Пожаревац (јануар–март 2013.)
- A BIO TECH LAB Д.О.О., Војводе Путника 87, Сремска Каменица (03-05. јул 2012.).
- ВИНО ЖУПА А.Д., Крушевачка 36, Александровац (април 2012.).
- DESING Д.О.О., Књажевац/Београд (септембар–октобар 2011.).
- ЕКО-ЛАБ, Индустријско насеље бб, Падинска Скела (март 2008).
- КЊАЗ МИЛОШ А.Д., Јужна индустријска зона бб, Аранђеловац (септембар 2007.).
- ЈУГОИНСПЕКТ-БЕОГРАД, Лабораторија за испитивање квалитета и здравствене исправности производа, Теодора Драјзера 11, Београд (јули 2006.).

Предавања из области сензорне анализе хране (Прилог 15):

- Предавања на тему сензорне анализе производа од меса у оквиру две радионице под називом „Hands-On Sensory Evaluation Workshop”, у организацији компаније FRUTAROM ETOL из Словеније.

Радионице су биле намењене компанијама из различитих грана прехрамбене индустрије и одржане су у Подчетртеку у Словенији (30.09. –01.10.2014.) и у Истанбулу у Турској (23-25. септембар 2013.).

Предавања из области безбедности хране (Прилог 15):

- Привредна комора Републике Српске – Бања Лука (март 2007). Обука и предавања из области управљања безбедношћу хране кроз концепт анализе опасности и критичних контролних тачака (HACCP) за особље запослено у прехрамбеној индустрији.

2.6.

- Признање часописа Nutrition & Food Science (ISSN: 0034-6659; Emerald Publishing) за изванредан (outstanding) научни рад за 2017. годину: Djekic, I., Kane, K., **Tomic, N.,** Kalogianni, E., Rocha, A., Zamioudi, L., Pacheco, R. (2016). Cross-cultural consumer perceptions of service quality in restaurants. *Nutrition & Food Science*, *46*(6), 827-843. http://dx.doi.org/10.1108/NFS-04-2016-0052 (Прилог 16).
- Диплома са златном медаљом „Најбољи у агробизнису“ из 2007. године за научно истраживачки рад „Упоредна испитивања важнијих својстава говеђе ужичке пршуте у циљу оптимизације процеса производње и стандардизације квалитета производа“. 74. Међународни пољопривредни сајам у Новом Саду – Оцењивање квалитета, 12 – 19. мај 2007. године (Прилог 16).

3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству

3.1.

- Учешће на међународним и националним пројектима наведеним у тачки 1.5 овог Сажетка, у оквиру којих су учествовале и друге високошколске и научноистраживачке установаме из иностранства и земље (Прилог 10).

3.2.

Ангажовање у комисијама на другим високошколским установама (Прилог 17):

- Комисија за избор наставника за ужу научну област Управљање и контрола квалитета хране и пића, Универзитет у Бањој Луци – Технолошки факултет, одлука број 15/3.1943-4/21 од 15.11.2021. год.
- Комисија за избор у научно звање виши научни сарадник за област Биотехничке науке, научну грану Прехрамбени инжењерство, научну дисциплину Технологија биљних производа и ужу научну дисциплину Квалитет и безбедност хране биљног порекла, Универзитет у Новом Саду – Научни институт за прехрамбене технологије у Новом Саду, одлука број 2/9-3/2-3 од 13.08.2021. год.
- Комисија за избор наставника за ужу научну област Управљање и контрола квалитета хране и пића, Универзитет у Бањој Луци – Технолошки факултет, одлука број 15/3.654-4.4/17 од 18.04.2017. год.

3.4.

Учешће у програмима размене наставника и студената (Прилог 18):

- Јун–септембар 2010. Студијски боравак у Белгији на Универзитету у Генту и рад у Лабораторији за микробиологију и конзервисање хране (Laboratory of Food Microbiology and Food Preservation, Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium) у оквиру пројекта финасираног од стране владе Краљевине Белгије: **MICRORISK**. Сарадња са професорима: Prof. dr. ir. Frank Devlieghere, Prof. dr. ir. Liesbeth Jacxsens и Prof. dr. Andreja Rajković.
- Април–септембар 2008. Студијски боравак у Белгији на Универзитету у Генту и рад у Лабораторији за микробиологију и конзервисање хране (Laboratory of Food Microbiology and Food Preservation, Department of Food Safety and Food Quality, Faculty of Bioscience Engineering, Ghent University, Belgium) у оквиру пројекта финасираног од стране Европске Комисије из оквира FP6: **Pathogen-Combat** „Control and prevention of emerging and future pathogens at cellular and molecular level throughout the food chain”. Сарадња са професорима: Prof. dr. ir. Frank Devlieghere, Prof. dr. ir. Mieke Uyttendaele и Prof. dr. Andreja Rajković.
- Октобар–новембар 2007. Студијски боравак у Сједињеним Америчким Државама у месту Колумбус у држави Охајо на The Ohio State University, Department of Animal Sciences, Meat Science Program (Columbus Campus) у оквиру програма/стипендије Norman E. Borlaug International Agricultural Science and Technology Program и рад на тему Meat Technology and Application of HACCP to Animal Harvest and Meat Processing, под надзором професора: Prof Dr. Lynn Knipe и Prof. Dr. Herbert Ockerman.
- Фебруар–април 2006. Студијски боравак у Израелу у месту Реховот на The Hebrew University of Jerusalem; Faculty of Agricultural, Food and Environmental Quality Sciences, Division for External Studies

(Rehovot Campus) и похађање академског курса „The 6th International Post-Graduate Course on: Food Technology“.

III - ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Уважавајући целокупни наставни, научно-истраживачки и стручни рад кандидата, Комисија сматра да др Никола Томић у потпуности испуњава све услове предвиђене Законом о Универзитету и Статутом Пољопривредног факултета, те предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета, као и Већу научних области биотехничких наука Универзитета у Београду да се **др Никола С. Томић**, ванредни професор, изабере у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **УПРАВЉАЊЕ БЕЗБЕДНОШЋУ И КВАЛИТЕТОМ ХРАНЕ**.

Место и датум:
Београд, 06.05.2022.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:

др Нада Шмигић, редовни професор
(Председавајући Комисије)
Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет
(ужа научна област: Управљање безбедношћу и квалитетом хране)

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

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