ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕТРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Предмет: Избор наставника у звање и на радно место редовног професора за ужу научну област Наука о конзервисању

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 28.12.2017 (решење бр. 400/3-3/2.) образована је Комисија за припрему Извештаја за избор једног наставника у звање и на радно место: **РЕДОВНИ ПРОФЕСОР** за ужу научну област **НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ** у саставу:

1. др Нинослав Никићевић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област: Наука о врењу;
2. др Миомир Никшић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област: Технолошка микробиологија;
3. др Миодраг Јанковић, редовни професор у пензији Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област: Наука о конзервисању.

На основу одлуке Декана (Одлука бр. 445/1 од 20.12.2017. године) расписан је конкурс који је објављен у листу «Послови» 27.12.2017. После прегледа конкурсне документације, Комисија подноси следећи

И З В Е Ш Т А Ј

На расписан конкурс за избор у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ**, пријавио се само један кандидат и то др Предраг В. Вукосављевић, ванредни професор у истој научној области Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду. Кандидат је доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса и доказе о испуњености услова за избор у звање редовног професора који су дате у прилозима од 1 до 10.

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Др Вукосављевић В. Предраг, рођен је 18.12.1965. године у Београду. Основну и средњу хемијску школу завршио је у Београду. Основне студије Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду, Одсек за прехрамбену технологију и биохемију, смер технологија конзервисања и врења уписао је 1986. године и завршио 1993. године са просечном оценом 8,53 и оценом 10 на дипломском раду. Постдипломске студије на истом факултету, група магистар биотехничких наука – област прехрамбено технолошких наука - технологија конзервисања, уписао је 1993. године. На дан 23.05.2001. године, одбранио је магистарску тезу под називом: “Бистрење сока јабуке применом унакрсног тока ултрафилтрације са неорганским мембранама”. Овим је

стекао звање магистра биотехничких наука - област прехрамбено технолошких наука - технологија конзервисања.

Марта 2005. године одобрена му је израда докторске дисертације на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду. Докторску дисертацију под називом „Бистрење сока малине ултрафилтрацијом и микрофилтрацијом“ одбранио је 18.05.2006. године. Тиме је стекао звање: Доктор биотехничких наука, област прехрамбено технолошких наука. Ужа научна област: Наука о конзервисању.

Од 1993. до 2001. године радио је као асистент приправник на предмету Технологија воћа и поврћа на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду. Од 2001. до 2006. године радио је у звању асистента на истом предмету. Од 2006. године до 2013. године, на истом факултету радио је као доцент на предметима Технологија воћа и поврћа и Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића (ужа научна област – наука о конзервисању). Од 2013. године до данас ради као ванредни професор на предметима из уже научне области: Наука о конзервисању на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду.

Учесник као истраживач је био у 7 пројеката које је финансирало Министарство за науку и технолошки развој републике Србије, као и на 4 међународна пројекта. Шеф Катедре за технологију конзервисања и врења, Пољопривредног факултета, Универзитета у Беогрдау је од 01.10.2016. године. Кандидат активно говори енглески језик и служи се рачунаром.

2. МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

Магистарска теза:
Предраг Вукосављевић, 2001: БИСТРЕЊЕ СОКА ЈАБУКЕ ПРИМЕНОМ УНАКРСНОГ ТОКА УЛТРАФИЛТРАЦИЈЕ СА НЕОРГАНСКИМ МЕМБРАНАМА, *Магистарска теза*, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду, одбрањена 23.05.2001.

Докторска дисертација:
Предраг Вукосављевић, 2006: БИСТРЕЊЕ СОКА МАЛИНЕ ПРИМЕНОМ УЛТРАФИЛТРАЦИЈЕ И МИКРОФИЛТРАЦИЈЕ, *Докторска дисертација*, Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду, одбрањена 18.05.2006.

3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

3.1. НАСТАВНИ РАД

3.1.1. Наставна активност

Наставна активност кандидата се огледала у савесном и веома успешном раду са студентима. Кандидат др Предраг Вукосављевић је у периоду од 1995. до 2006. године, као асистент приправник и асистент, изводио лабораторијске и погонске вежбе на предмету Технологија воћа и поврћа за студенте Прехрамбене технологије биљних

производа у 6. и 7 семестру са фондом од 3+2 часа недељно. За то време је извео и преко 40 дипломских радова са студентима одсеска за Прехрамбену технологију биљних производа. Од 2006. године до 2013. године, на истом факултету радио је као доцент ангажован на извођењу вежби и предавања на основним и изборним предметима на Одсеку за прехрамбену технологију, Пољопривредног факултета.

Од увођења реформе, наставе по принципима Болоњске конвенције, др Предраг Вукосављевић је активно учествовао у састављању предлога наставних планова и програма. Припремио је наставне програме за већи број предмета. На основним академским студијама на студијском програму за Прехрамбену технологију, Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду припремио је наставне програме на два предмета: Технологија воћа и поврћа и Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића, који су усвојени у оквиру акредитације наставе. Такође је припремио наставни програм за предмет Конзервисање и квалитет производа од воћа и поврћа на мастер академским студијама, на Одсеку за прехрамбену технологију, Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду. У оквиру докторских академских студија припремио је наставни програм за предмете: Одабрана поглавља из технологије воћа и поврћа и Одабрана поглавља из технологије воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића.

Од последње акредитације факултета, ангажован је на извођењу наставе на основним, мастер и докторским академским студијама на студијском програму за Прехрамбену технологију, као и на основним академским студијама на студијским програмима за Биљну производњу и Агроекономију. Ангажован је на следећим предметима:

Основне академске студије:

1. Технологија воћа и поврћа, (3+2), обавезни предмет, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Технологија конзервисања и врења, и изборни предмет на модулу Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране;
2. Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића, (3+2), обавезни предмет, студијски програм Прехрамбена технологија, модул Технологија конзервисања и врења, и изборни предмет на модулима Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране и Микробиологија хране;
3. Основи прехрамбене технологије, (3+0), обавезни предмет, студијски програм Агроекономија;
4. Прерада воћа, (2+2), изборни предмет, студијски програм Биљна производња, модули Воћарство и виноградарство, и Хортикултура.

Мастер академске студије:

1. Конзервисање и квалитет производа од воћа и поврћа, (5+0+0+3), изборни предмет, студијски програм Прехрамбена технологија, модули Прехрамбени инжињеринг, Хемија и Биохемија хране, и Управљање безбедношћу и квалитетом хране.

Докторске академске студије:

1. Одабрана поглавља из технологије воћа и поврћа, (8+5), изборни предмет, студијски програм Прехрамбена технологија;
2. Одабрана поглавља из технологије воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића, (8+5), изборни предмет, студијски програм Прехрамбена технологија.

Кандидат поседује добре педагошке способности. Он је осавременио програме и начине извођења наставе из наведених предмета. Наставне активности у току семестра обавља према плану, улажући напор да студенти у њима активно учествују, стекну знање и савладају вештине које ће им бити потребне у будућем практичном, али и научном раду. Омогућава студентима да обогате знања из наведених области путем израде семинарских радова и тестова користећи савремене методе за активно учење, уводећи и методе интерактивне наставе. Све наведено, омогућило му је да развије и уведе систем квалитетног оцењивања студената.

У оквиру наставних активности ангажован је на изради дипломских, мастер и докторских радова, при чему је остварио добру сарадњу и пружио велику помоћ кандидатима у осмишљавању, организацији и извођењу експерименталног дела, као и писању рада.

3.1.2. Оцена педагошког рада у студентским анкетама

У анонимним студентским анкетама приликом самовредновања, наставна активност др Предрага Вукосављевића, после избора у звање ванредног професора, је оцењена просечним оценама по предметима: Технологија воћа и поврћа ТВП (4,15), Конзервисање и прерада воћа и поврћа КВП (4,19) и Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића ТОБП (3,77). Просечна збирна оцена је 4,04 (прилог 2):

2013/2014.
ТВП (Технологија конзервисања и врења): 4,17 (зимски семестар)
КВП (Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране): 4,50 (зимски семестар)
ТОБП (Технологија конзервисања и врења): 3,45 (летњи семестар)
2014/2015.
ТВП (Технологија конзервисања и врења): 3,71 (зимски семестар)
КВП (Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране): 3,94 (зимски семестар)
ТОБП (Технологија конзервисања и врења): 3,77 (летњи семестар)
2015/2016.
ТВП (Технологија конзервисања и врења): 4,56 (зимски семестар)
КВП (Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране): 4,14 (зимски семестар)
ТОБП (Технологија конзервисања и врења): 4,08 (летњи семестар)

3.1.3. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

Кандидат има велики допринос у погледу обезбеђивања научно-наставног подмлатка. У досадашњем раду др Предраг Вукосављевић је био више пута ментор или члан комисије за одбрану докторских дисертација, мастер, специјалистичких и дипломских радова. Укупно је био 93 пута ментор одбрањених завршних или дипломских радова. После избора у ванредног професора био је 3 пута ментор одбрањених специјалистичких радова, 3 пута ментор одбрањених мастер радова и 60 пута ментор одбрањених завршних или дипломских радова. Сада је ментор једне докторске дисертације која је у изради (прилог 8):

Докторске академске студије:

1. Снежана Златановић, Хемијска и функционална својства тропа од јабуке и могућности примене у прехрамбеној индустрији, дисертација у изради (2017), ментор дг Предраг Вукосављевић, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет;

Специјалистичке академске студије:

1. Давидовић Соња, Антиоксидативна својства џема од парадајиза, датум одбране: 29.09.2016, ментор: Др Предраг Вукосављевић, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет;
2. Софија Ранков, Квалитет конвенционалних и органских производа од воћа, datum одбране: 31.05.2017, ментор: Др Предраг Вукосављевић, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет;
3. Симић Мирослав, Квалитет, аутентичност и сензорна анализа, бистрих воћних сокова од јабуке на тржишту републике Србије, datum одбране: 07.06.2017, ментор: Др Предраг Вукосављевић, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет;

Мастер академске студије

1. Урошевић Зорица ТХ 13/108, Антиоксидативни потенцијал освежавајућих безалкохолних пића на бази биљних екстраката ароматичног и лековитог биља, датум одбране: 30.10.2014, ментор: др Предраг Вукосављевић, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет;
2. Јовановић Јасмина П15/225, Утицај ултравиолентног зрачења на стабилност природних боја у освежавајућим пићима, датум одбране: 20.09.2017, ментор: др Предраг Вукосављевић, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет;
3. Марија Дрењак ХХ 150048, Оптимизација процеса кандирања јагодичастог воћа, датум одбране: 27.09.2017, ментор: др Предраг Вукосављевић, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет;

Укупно је 5 пута био члан комисије за одбрану докторских дисертација, 14 пута члан комисије за одбрану мастер радова и 167 пута члан комисије за одбрану завршног или дипломског рада. Од тога, после избора у звање ванредног професора 4 пута је био члан комисије за одбрану докторских дисертација, 14 пута члан комисије за одбрану мастер радова и 108 пута члан комисије за одбрану завршног или дипломског рада (прилог 7):

Докторске академске студије:

1. Драгана М. Станисављевић, Могућности примене екстраката лековитог и ароматичног биља у производњи безалкохолних пића, датум одбране: 05.03.2014, члан комисије: Др Предраг Вукосављевић, ванредни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет;
2. Соња П. Пецић, Утицај плодоносног тела гљиве Ганодерма луцидум на хемијски састав и сензорне картактеристике специјалних ракија, датум одбране: 09.06.2015, члан комисије: Др Предраг Вукосављевић, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет,
3. Марија П. Петровић, Добијање нових ликера са функционалним својствима од одабраног лековитог, ароматичног и зачинског биља, датум одбране: 06.03.2017,

члан комисије: Др Предраг Вукосављевић, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет,

4. Ладислав Василишин, Задовољење РДА вриједности за минералне материје воћа у исхрани, датум одбране: 11.07.2014, члан комисије: Др Предраг Вукосављевић, ванредни професор, Пољопривредни факултет,Београд, Универзитет у Бања Луци, Технолошки факултет, Босна и Херцеговина;

У прилогу 1. дати су докази о иуспуњености услова за ментора докторских дисертација (минимум 5 радова са SCi листе у задњих 10 година).

3.1.4.Уџбеници, практикуми, монографије

Пре избора у звање ванредног професора, објавио је 2 практикума и 1 монографију, из уже научне области Наука о конзервисању:

1. П.Вукосављевић, М.Вељовић, (2012), **Практикум** – Технологија воћа и поврћа, I издање, Пољопривредни факултет Универзитет у Београду, ISBN 978-86-7834-144-1, CIP 664.8:543.64(075.8)(076)(0.034.2), COBISS.SR-ID 197275404;
2. П.Вукосављевић, М.Вељовић, (2013), **Практикум** – Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића, I издање, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, ISBN 978-86-7834-173-1, CIP 663.8(075.8)(076)(0.034.2) 658.5:663.8(075.8)(076)(0.034.2), COBISS.SR-ID 197266444;
3. П. Вукосављевић (2008): Бистрење и концентрисање воћних сокова применом мембранских сепарационих процеса, **Монографија**, Задужбина Андрејевић, Посебна издања, Београд; ISBN 978-86-7244-707-1, ISSN: 1450-801X; 175, CIP 663.81.086.6; COBISS.SR-ID 147293964.

После избора у звање ванредног професора, објавио је 1 уџбеник из уже научне области Наука о конзервисању (прилог 6):

1. П. Вукосављевић, М.Вељовић (2017): **Уџбеник** – Технологија освежавајућих безалкохолних пића, I издање, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду; ISBN 978-86-7834-284-4, CIP 663.8(075.8)(0.034.2) 658.5:663.8(075.8)(0.034.2) , COBISS.SR-ID 249894156.

3.2. НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКИ РАД

3.2.1. Објављени и саопштени научно-истраживачки радови

Током досадашњег рада кандидат је остварио запажене резултате у научном и стручном раду. Самостално и у сарадњи са другим ауторима др Предраг Вукосављевић је у домаћим и међународним часописима објавио, или саопштио на скуповима укупно 99 научна рада, укључујући и докторску дисертацију. До избора у звање ванредног професора објавио је 83 рада укључујући и докторску дисертацију, а после избора објавио је 16 научних радова. Укупно је објавио 8 научних радова са SCi листе, од чега 4 после избора у звање ванредног професора. Од којих су 1 из категорије М21а (врхунски међународни часопис), 3 из категорије М21 (врхунски међународни часопис), 2 из категорије М22 (истакнути међународни часопис) и 2 из категорије М23

(међународни часопис). У прилогу 3. дати су докази о објављена 4 рада са SCi листе од последњег избора у ванредног професора (потребно минимум 2 за избор у редовног професора).

На основу укупног броја објављених радова, кандидат је према методологији Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије остварио укупни коефицијент научне компетентности M=149,3 од чега је пре избора у звање ванредног професора M=112,6, а после избора у звање ванредног професора M=36,7.

Табела 1. Резултати научно-истраживачког рада кандидата

Научни резултат			**До избора у ванредног професора**		**После избора у ванредног професора**		
M	**Категорија**	**број**	**радови**	**бодови**	**радови**	**бодови**	**укупно**
M21a=10	Рад у врхунском међународном часопису	1	1	10	-	-	10
M21=8	Рад у врхунском међународном часопису	3	1	8	2	16	24
M22=5	Рад у истакнутом међународном часопису	2	1	5	1	5	10
M23=3	Рад у међународном часопису	2	1	3	1	3	6
M33=1	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	12	10	10	2	2	12
M34=0,5	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	10	7	3,5	3	1,5	5
M42=5	Монографија националног значаја	1	1	5	-	-	5
M51=2	Рад у водећем часопису националног значаја	3	3	6	-	-	6
M52=1,5	Рад у часопису националног значаја	19	18	27	1	1,5	28,5
M61=1,5	Предавање по позиву са скупа националног значаја штампан у целини	5	4	6	1	1,5	7,5
M63=0,5	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	11	11	5,5	-	-	5,5
M64=0,2	Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу	19	18	3,6	1	0,2	3,8
M65=0	Ауторизована дискусија	6	3	0	3	0	0
M70=6	Докторска дисертација	1	1	6	-	-	6
M82=6	Ново техничко решење примењено на националном нивоу	3	2	12	1	6	18
M85=2	Ново техичко решење (није комерцијализовано)	1	1	2	-	-	2
Укупан број научних резултата		**99**	**83**	**112,6**	**16**	**36,7**	**149,3**

До избора у звање ванредног професора др Предраг Вукосављевић је објавио или саопштио 4 рада са SCi листе (M21 – M23), 10 саопштења са међународног скупа штампана у целини (M33), 7 саопштења са међународног скупа штампана у изводу (M34), 1 монографију националног значаја (M42), 3 рада у водећем часопису националног значаја (M51), 18 радова у часопису националног значаја (M52), 4 предавања по позиву са скупа националног значаја штампана у целини (M61), 11 саопштења са скупа националног значаја штампана у целини (M63), 18 саопштења са скупа националног значаја штампана у изводу (M64), 3 ауторизоване дискусије (M65), и докторску дисертацију (M70). Аутор или коатур је два нова техничка решења примењена на националном нивоу (M82) и једног новог техичког решења које није комерцијализовано (M85) (табела 1).

После избора у звање ванредног професора др Предраг Вукосављевић је објавио или саопштио 4 рада са SCi листе (M21 – M23), 2 саопштења са међународног скупа штампана у целини (M33), 3 саопштења са међународног скупа штампана у изводу (M34), 1 рад у часопису националног значаја (M52), 1 предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у целини (M61), 1 саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64), 3 ауторизоване дискусије (M65), Аутор је једног новог техничког решења примењеног на националном нивоу (M82) (прилог 9).

Анализа радова: Научно-истраживачки рад др Предрага Вукосављевића у периоду пре и после избора у звање ванредног професора је био врло разноврсан и може се систематизовати у неколико научних области:

а) У самом почетку свог научно-истраживачког рада кандидат се бавио проблемима везаним за дијализу и дијафилтрацију пива као поступака за добијање пива са смањеним садржајем алкохола и пива без алкохола. Из ове области објавио је доста радова (4,5,23,26,27,28,29,30,48,59, 60,61,62).

б) Област ултарфилтрације као мембранског сепарационог процеса за бистрење воћних сокова, представља значајно поље истраживања кандидата, из којег је кандидат Предраг Вукосављевић, поред магистарског рада (81) и докторске дисертације (80) објавио или саоштио и низ радова у часописима међународног и националног значаја (1,6,7,8,15,22,24,25,31,32,33,36,38,44,45,54,55,56,63,86,87,97). Један од главних проблема при бистрењу воћних сокова микро- и ултрафилтрацион је опадање флукса пермеата током процеса. До опадања флукса пермеата долази због неколико феномена који се дешавају у или на мембрани и условљени су концентрационом поларизацијом. У радовима се бавио техникама за отклањање негативног ефекта концентрационе поларизације, као што су: предтретман напојног раствора (предфилтрација, центрифугирање), врста и конструкција мембране и модула (употреба промотера турбуленције, пулсирани/повратни ток, ротационе/вибрационе мембране), утицај радних услова (избор радних услова: трансмембранки притисак, температура, унакрсни ток, периодично хидрауличко чишћење, периодично механичко чишћење) и др.

ц) На основу резултата истраживања у оквиру неколико пројеката које је финансирало Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије, проистекло је низ техничких решења које је др Предраг Вукосављевић објавио као аутор (82,83,100) или коаутор (84). Међу њима се истичу нови производи на бази екстраката лековитог и ароматичног биља и воћа, као што су: горки биљни ликер,

ароматизовано вино и ликер са медом. Развијени технолошки поступак екстракције и прераде биљака и воћа омогућава добијање горких биљних екстраката веома добрих сензорних својстава, али и нутритивно вредних састојака у финалном производу. Тиме је учињен суштински искорак у области производње алкохолних пића на бази природних екстраката лековитог, ароматичног биља и воћа. Наиме, већина пића на тржишту се заснива на производњи уз додавање сировина које садрже разне адитиве и ароме, са малим, или потпуно без учешћа природних биљних екстраката и воћа. Као и из претходне области, кандидат др Предраг Вукосављевић је и из ове области саопштио или објавио низ релевантних научних радова, како у домаћим тако и у међународним часописима или скуповима (2,3,9,17,18,19,21,40, 41,72,74,75,99).

д) У неколико радова кандидат се бавио испитивањима вазаним за промену антоцијана приликом различитих технолошких поступака бистрења и концентрисања сока од малине (34,36,69,70). У радовима је истакнуто да се највиши садржај антоцијана у соковима добија бистрањем поступком микрофилтрације.

е) Одређен број радова (16,49,50,57,58,64,65,77,78,79) је посвећен технологији производње освежавајућих безалкохолних пића, као и примени адитива и арома за њихову производњу. Кандидат је потпуно упознат са технолошким захтевима, као и законским нормама неопходним за њихову производњу.

ф) У једној групи се налазе радови (35,37,39,66,67,68,71) који приказују податке добијене применом лиофилизације као методе за конзервисање малине и подаци о параметрима упоредног испитивања њеног квалитета у односу на класично замрзнуте плодове.

г) После избора у звање ванредног професора кандидат др Предраг Вукосављевић се највише бавио функционалним својствима хране, везаним за антиоксидативни потенцијал алкохолних и безалкохолних пића, а који потиче од биљних полифенола. Феноли припадају групи фитохемикалија. Они су секундарни метаболити биљака који као биоактивна једињења биљног порекла имају потенцијалан позитиван ефекат на здравље људи тј. на смањење ризика многих хроничних обољења, а нису есенцијални нутријенти. Они имају позитиван утицај тако што показују: антимикробно и антивирално деловање, антиинфламаторна активност, превентивно антитуморну активност, делују као превенција кардиоваскуларних обољења, генетских мутација, Алцхајмерове и Паркинсонове болести, остеопорозе, деменције, успоравају старење и што је најважније ублажавају оксидативни стрес јер делују као антиоксиданси у организму човека. Из ове научне области кандидат је такође објавио или саопштио пуно радова (10,11,12,13,20,42,73,76,85,88,89,90,91).

х) Један број радова није везан за претходно набројане научне области, већ је доста широк и разноврстан (14,43,51,52,53,92,93,94,95,96,98). То показује да се кандидат у свом научно-истраживачком раду бавио широким и разноврсним пољима истраживања.

3.2.2. Цитираност

Од потребних 10 хетероцитата, цитираност др Предраг Вукосављевића је знатно виша и износи 155 (прилог 4), док h-индекс износи 4 (изор SCOPUS).

4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

4.1. СТРУЧНО-ПРОФЕСИОНАЛНИ ДОПРИНОС

- Од последњег избора у звање ванредног професора учествовао на 8 међународних и 3 национална научна скупа и на 1 међународном и 1 националном стручном скупу. На њима је објавио 1 пленарно предавање и 6 саопштења из категорије М31-М34 и М61-М64 (прилог 5);
- Кандидат има допринос у погледу обезбеђивања научно-наставног подмлатка. Др Предраг Вукосављевић је био ментор или члан комисије за одбрану докторских дисертација (1 пут ментор и 5 пута члан комисије), специјалистичких радова (3 пута ментор), мастер радова (3 пута ментор и 14 пута члан комисије) и завршних или дипломских радова на основним академским студијама (93 пута ментор и 167 пута члан комисије) (прилози 7, 8);
- Др Предраг Вукосављевић је био ангажован на научно-истраживачким и едукативним пројектима. Истраживач је био на 7 националних пројеката које је финансирало Министарство за науку републике Србије и 4 међународна пројекта. Од тога 2 домаћа и 2 међународна пројекта после избора у звање ванредног професора (прилог 9). Тренутно је ангажован на 2 национална пројекта.
- Од последњег избора у звање ванредног професора аутор је техничког решења: Нов производ уведен у производњу, Ликер – Медена тајна, производи и пуни: Огледно добро Радмиловац, Радмиле Вукичевић 3-5, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет (прилог 9) (линк: www.mpn.gov.rs/nauka /najava-konkursa/tehnička rešenja 2011-2015, broj 906).
- Кандидат је више пута био члан комисија за оцену наставних, научних, и стручних квалификација кандидата пријављених на расписани конкурс за избор сарадника и наставника за ужу научну област којом се бави (прилог 10).

4.2. ДОПРИНОС АКАДЕМСКОЈ И ШИРОЈ ЗАЈЕДНИЦИ

После избора у звање ванреног професора Др Предраг Вукосављевић активно учествује у раду органа Факултета као (прилог 10):

- члан Одбора за планирање и развој огледног добра Пољопривредног факултета Радмиловац, Универзитета у Београду;
- Шеф Катедре за технологију конзервисања и врења од 01.10.2016. год. у оквиру Института за прехрамбену технологију и биохемију, Пољопривредног факултета.

Др Предраг Вукосављевић је члан радних група за израду правилника у оквиру Министарства пољопривреде и Министарства здравља, Републике Србије. Члан је радне групе за израду (прилог 10):

- Правилника о здравственој исправности адитива;
- Правилника о воћним соковима и одређеним сродним производима намењеним за људску исхрану, Република Србија, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде.

4.3 САРАДЊА СА ДРУГИМ ВИСОКОШКОЛСКИМ, НАУЧНО ИСТРАЖИВАЧКИМ УСТАНОВАМА У ЗЕМЉИ И НОСТРАНСТВУ

Кандидат је био учесник у реализацији пројеката и техничких решења и других научних остварења са другим високошколским или научно-истраживачким установама у земљи или иностранству (прилог 9):

- Учесник је на међународном пројекту 2016 године, финансираном од стране Vlade Republike Kine („*Seminar on Modern Agricultural Technology and Food security for Developing Countries", sponsored by the Ministry of Commerce and organized by Foreign Economic Coperation Center, MOA from October 18th 2016 to November 7th, 2016 in Beijing, the People´s Repablic of China, No. 16AO842052*).
- Учесник је на међународном пројекту 2016 године, финансираном од стране Европске банке за развој (*EBRD - Advice for Small Businesses, Final Handbook, Desing, Serbia, Sponsored by Europian Bank for Reconstruction and Development, Књажевац*);

Др Предраг Вукосављевић има радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научно-истраживачким установама у земљи или иностранству (прилог 10):

- Рад у настави на Високој здравственој школи струковних студија до 1/3 радног времена, три школске године од 2014 до 2016. године;
- Рад у настави на предмету Основи технологије воћа и поврћа, Универзитет у Бјељини, Република Српска, Босна и Херцеговина, школске 2013/14. године;
- Члан комисије за писање извештаја на конкурсу за избор у звање једног доцента 2013 године на Технолошком факултету у Лесковцу, Универзитета у Нишу;
- Члан комисије за писање извештаја на конкурсу за избор 1 предавача 2013 године на Високој пољопривредно-прехрамбеној школи струковних студија у Прокупљу;
- Члан комисије за писање извештаја за избор у звање једног асистента са докторатом 2015 год. на Технолошком факултету у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду.

Др Предраг Вукосављевић је члан комисије за стручну процену посебних својстава пољопривредних и прехрамбених производа и утврђивање испуњености за коришћење ознаке квалитета „Српски квалитет" од 2017. године, Република Србија, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде (прилог 10).

5. ЗАКЉУЧЦИ И ПРЕПОРУКА КОМИСИЈЕ

На основу свега што је изложено и анализе досадашњег рада може се закључити да је др Предраг Вукосављевић остварио запажене резултате у педагошком, научно истраживачком и стручном раду. Поред општих услова, испунио је и услове предвиђене Правилником о минималним условима за стицање звања ванредног професора на Универзитету у Београду.

У свом досадашњем раду на Факултету др Предраг Вукосављевић је показао коректан однос, како према студентима, тако и са колегама, чиме је показао неопходне педагошке квалитете као наставник на Универзитету. Написао је уџбеник „Технологија освежавајућих безалкохолни пића". Др Предраг Вукосављевић постиже

изузетне резултате кроз бројна менторства или чланства у комисијама на свим нивоима студија (5 докторских дисерација, 17 мастер радова, 3 специјалистичка рада и 168 дипломских или завршних радова).

Осим тога Др Предраг Вукосављевић има истакнуту научно стручну активност која се огледа у великом броју објављених научних радова. Од избора у звање асистента приправника па до данас, сам или у сарадњи са другим ауторима, објавио је 99 научних радова, од чега 83 пре и 16 после избора у звање ванредног професора. Укупни коефицијент научне компетентности износи 149,3 од чега 112,6 пре и 36,7 после избора у звање ванредног професора. Објавио је 8 радова у међународним часописима са SCI листе, од тога 4 после избора у ванредног професора. Аутор је једне националне монографије и 4 технича решења од чега 1 техничко решење после избора у звање ванредног професора. Др Предраг Вукосављевић је био учесник на 7 пројеката које је финансирало Министарство за науку и технолошки развој републике Србије и 4 међународна пројекта. Од тога по 2 домаћа и 2 међународна пројекта после избора у звање ванредног професора. Др Предраг Вукосављевић је и члан радних група за израду правилника у оквиру Министарства пољопривреде и Министарства здравља, Републике Србије. Активно учествује у раду органа Факултета.

Увидом у конкурсни материјал и на основу изнетих података и анализе наставне, научно-истраживачке и стручне делатности др Предрага Вукосављевића, Комисија сматра да кандидат испуњава све услове прописане Законом о високом образовању, Статутом универзитета у Београду и Статутом Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду и са задовољством предлаже Изборном Већу Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду да се **др Предраг Вукосављевић** изабере у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **Наука о конзервисању**.

У Београду, 29.01.2018. године

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

Др Нинослав Никићевић, редовни професор
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
Ужа научна област: Наука о врењу

_____

Др Миомир Нишић, редовни професор
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
Ужа научна област: Технолошка микробиологија

_____

Др Миодраг Јанковић, редовни професор у пензији
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
Ужа научна област: Наука о конзервисању

_____

ПРИЛОЗИ:

Прилог 1. Библиографија (списак објављених радова)

Прилог 2. Оцена педагошког рада у студентским анкетама

Прилог 3. Објављена 4 рада са SCi листе од последњег избора у звање ванредног професора

Прилог 4. Цитираност радова

Прилог 5. Саопштено минимум 5 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.

Прилог 6. Уџбеник

Прилог 7. Учешће у комисијама за одбрану дипломских или завршних радова на академским мастер, специјалистичким и докторским студијама

Прилог 8. Ментор у комисијама за одбрану дипломских или завршних радова на академским мастер, специјалистичким и докторским студијама

Прилог 9. Потврде о учешћима на пројектима и техничким решењима

Прилог 10. Чланство у органима управљања Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду; чланство у радним групама Министарства пољопривреде и Министарства здравља, Републике Србије; учешће у настави или комисијама на другим високошколским или научно-истраживачким установама у земљи или иностранству.

Прилог 11. Испуњеност услова за ментора докторских дисертација

Прилог 1.

Библиографија (списак објављених радова)

Списак објављених радова

I - ОБЈАВЉЕНИ И САОПШТЕНИ РАДОВИ ДО ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

M20 - Радови објављени у научним часописима међународног значаја; научна критика; уређивање часописа:

КАТЕГОРИЈА M21: Рад у врхунском међународном часопису

Р. бр.		категорија
1.	G.T. Vladisavljevic, **P.Vukosavljevic**, B.Bukvic, (2003): Permeate flux and fouling resistance in ultrafiltration of depectinized apple juice using ceramic membranes, Journal of Food Engineering *(Elsevier Science Ltd., Oxford, UK)*, 60, No. 3, pp 241-247, M21=8, IF (2003) = 1,213, ISSN: 0260-8774.	M21=8
2.	S.Gorjanovic, M.Novakovic, **P.Vukosavljevic,** F.Pastor, V.Tesevic, D.Suznjevic, (2010): Polarographic Assay Based on Hydrogen Peroxide Scavenge in Determination of Antioxidant Activity of Strong Alcohol Beverages, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Jul 28, Vol.58 (14), pp 8400-8406, M21a=10, IF (2010) = 2,816, ISSN: 0021-8561.	M21a=10

КАТЕГОРИЈА M22: Рад у истакнутом међународном часопису

Р. бр.		категорија
3.	I. Karabegovic, **P. Vukosavljevic,** M. Novakovic, S.Gorjanovic, A.Džamic, M.Lazic, (2012): Influence of the Storage on Bioactive Compounds and Sensory Attributes of Herbal Liqueur, Digest Journal of Nanomaterials and Biostructures, Vol. 7, No. 4, pp 1587-1598, October-December, M22=5, IF (2012) = 1,092, ISSN: 1842-3582.	M22=5

КАТЕГОРИЈА M23: Рад у међународном часопису

Р. бр.		категорија
4.	M.Petkovska, I.Leskosek-Cukalovic, **P.Vukosavljevic,** D.Krstic, (1996): Analysis of mass transfer in beer dialysis and diafiltration with two different membranes, *Journal of the Serbian Chemical Society*, 61, 4-5, pp 331-342, M23=3, IF (1996) = 0,277, ISSN: 0352-5139.	M23=3

M30 - Зборници међународних научних скупова

КАТЕГОРИЈЕ М31-М36: Зборници међународних научних скупова

Р. бр		категорија
5.	M.Petkovska, I.Leskosek, **P.Vukosavljevic**, D.Krstic (1996): Analysis of Convective and Diffusive Mass Tranfer, in Beer Diafiltration with Cellulose Based and Polysulfone membranes, *The 12-th International Congress of Chemical and Process Engineering - Chisa96, Mikrofilm Service*, Nu. P3.78, Praha, Czech Republic.	M33=1
6.	**P. Vukosavljevic**, G. T. Vladisavljevic, B. Bukvic, B. Zlatkovic, (1998): Intrinsic hydraulic resistance of ceramic Tech-Sep ultrafiltration membranes, *The 13-th International Congress of Chemical and Process Engineering - Chisa98, CD-rom of full texts*, Magic Ware Ltd., Paper P 3.83, Praha, Czech Republic.	M33
7.	**P.Vukosavljevic**, B.Bukvic, G.Vladisavljevic, M.Jankovic *(2007)*: Change of Juice Color During Raspberry Processing in Juice Concentrate, Membrane Science and Technology Conference of Visegrad Countres - PERMEA 2007, September 2 - 6, *CD-rom of full texts*, ISBN 978-963-9319-69-1, *Paper P.II.66, Siofok, Hungary.*	M33
8.	T.Markovic, **P.Vukosavljevic**, B.Bukvic, G.Vladisavljevic *(2007)*: Investigations of Hydrodynamic Permeability of Ceramic and Polysulfone Membranes for Microfiltration and Ultrafiltration, Membrane Science and Technology Conference of Visegrad Countres - PERMEA 2007, September 2 - 6, *CD-rom of full texts*, ISBN 978-963-9319-69-1, *Paper P.II.58, Siofok, Hungary.*	M33
9.	**P.Vukosavljevic**, M. Novakovic, B.Bukvic, M.Niksic, I.Stanisavljevic (2008): Microfiltration and antioxidant activities of herbs extracts, fruits and medicinal mushroom *Ganoderma lucidum*, Delegate Manual, EFFoST - Firs European Food Congres, *P201*, Ljubljana, Slovenia.	M33
10.	J. Rajic, T. Petrovic, M. Veljovic, D. Paunovic, M. Bradas, V. Nedovic, **P. Vukosavljevic** (2012): The influence of apple juice added in blackberry and sour cherry juices on their total phenols content and antioxidative capacity, 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, *Proceedings of 6th Central European Congress on Food*, 133-137. ISBN 978-86-7994-027-8, Novi Sad, Serbia.	M33
11.	M. Veljovic, S. Davidovic, S. Pecic, S. Despotovic, I. Leskosek-Cukalovic, **P. Vukosavljevic** (2012): Lycopene content and antioxidant capacity of tomato jam, 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, *Proceedings of 6th Central European Congress on Food*, 138-143. ISBN 978-86-7994-027-8, Novi Sad, Serbia.	M33
12.	M. Veljovic, S. Despotovic, S. Pecic, S., Davidovic, R. Djordjevic, **P. Vukosavljevic**, I. Leskosek-Cukalovic (2012): The influence of raw materials and fermentation conditions on the polyphenol content of grape beer, 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, *Proceedings of 6th Central European Congress on Food*, 1137-1141. ISBN 978-86-7994-027-8, Novi Sad, Serbia.	M33
13.	S. Pecic, M. Veljovic, S. Despotovic, I. Leskosek-Cukalovic, M.	M33

	Niksic, **P. Vukosavljevic**, N. Nikicevic (2012): Antioxidant capacity and sensory characteristics of special plum brandy, 6th Central European Congress on Food, 23-26. May, *Proceedings of 6th Central European Congress on Food*, 1371-1375. ISBN 978-86-7994-027-8, Novi Sad, Serbia.	
14.	Z.Ilić, **P.Vukosavljević**, V.Zarić (2012): Proc. XXVIIIth IHC – IS on Postharvest Technology in the Global Market, Eds. M.I. Cantwell and D.P.F. Almeida, Acta Hort. 934, ISHS.	M33
15.	**Vukosavljevic, P.,** Vladisavljevic, G., Bukvic, B., Petrovic, T. (2006): Change of juice color during raspberry processing in fruit juice and fruit juice concentrate, Second International congress on Bioprocesses in food Industries ICBF, Congress proceedings, 120 – 120, Patras, 18-21 jun, Greece.	M34=0,5
16.	B.Bukvic, **P.Vukosavljevic**, V.Tesevic, M. Nikšic (2008): Soft drinks with raspberry juice and herbs, Book of abstracts, Food and Nutrition, pp 163, 11th Congress of Nutrition, Belgrade, Serbia.	M34
17.	**P.Vukosavljevic**, M.Novakovic, B.Bukvic, M.Niksic, I.Stanisavljević (2008): Anti-oxidant activities of herbs and fruits extracts in "Bitter 54", Book of abstracts, Food and Nutrition, pp 167, 11th Congress of Nutrition, Belgrade, Serbia.	M34
18.	**P.Vukosavljevic**, M.Novakovic, B.Bukvic, M.Niksic, I.Stanisavljevic (2009): Antioxidant activities of Bitter 55 made from herbs extracts, fruits and medicinal mushroom *Ganoderma lucidum*, Abstracts of the 5th International Medicinal Mushrooms Conference, P-6A-2, Nantong, China.	M34
19.	Karabegovic I., Lazic M., Stojicevic S., Nikolic N., **Vukosavljevic P.,** Velickovic D. (2012): Influence of the storage on antioxidant activity and sensorial properties of herbal liqueur, 22th Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, Book of abstracts, pp 92 (BFP-5), September 5-9, Ohrid, Republic of Macedonia.	M34
20.	M.Veljovic, S.Despotovic, S.Pecic, S.Davidovic, **P.Vukosavljevic,** I.Leskosek-Cukalovic (2012): The Effect of raw Materials and Fermentation Conditions on Flavonoids Content of Grape Beer, XXII Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, Book of Abstracts, September 5-9, Ohrid, Republic of Macedonia.	M34
21.	S.Pecic, M.Veljovic, S.Despotovic, S.Davidovic, I.Leskosek-Cukalovic, **P.Vukosavljevic**, N.Nikicevic (2012): The Influence of Production Process on the Antioxidant Capacity and Sensory Characteristics of Honey Liquer, XXII Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, Book of Abstracts, September 5-9, Ohrid, Republic of Macedonia.	M34

M40 - Монографије националног значаја

КАТЕГОРИЈЕ М41-49: Монографије националног значаја

Р. бр		категорија
22.	**П.Вукосављевић** (2008): Бистрење и концентрисање воћних сокова применом мембранских сепарационих процеса, Монографија, Задужбина Андрејевић, Посебна издања, Београд.	М42=5

M50 - Радови у часописима националног значаја

КАТЕГОРИЈА М51: Рад у водећем часопису националног значаја

Р. бр.		категорија
23.	И.Лескошек-Чукаловић, М.Митровић, **П.Вукосављевић** (1993): Пренос масе у континуалној дијализи пива, *Хемијска индустрија* 47, 11/12, 163-167, Београд, Србија.	М51=2
24.	**П.Вукосављевић**, Г.Владисављевић, Б.Буквић, Б.Златковић (1998): Хидрауличка пропустљивост према чистој води неорганских мембрана за ултрафилтрацију, *Процесна Техника*, 14, 2 - 3, 28 - 32, Београд, Србија.	М51
25.	**П.Вукосављевић**, Г.Владисављевић, Б.Буквић, Б.Златковић (1999): Ултрафилтрација сока од јабуке применом неорганских мембрана Carbosep, *Процесна Техника*, 14, 3, 196-199, Београд, Србија.	М51

КАТЕГОРИЈА М52: Рад у часопису националног значаја

Р. бр.		категорија
26.	И.Лескошек-Чукаловић, В.Недовић, **П.Вукосављевић** (1993): Утицај ултрафилтрационих карактеристика *cuprophan* мембрана на пренос масе у дијализи пива, *Пиварство 26*, 3/4, 69-73, Београд, Србија.	М52=1,5
27.	I.Leskošek, M.Mitrović, V.Nedović, **P.Vukosavljević** (1994): Influence Of Absolute Pressure On Membrane Perm-Selectivity By Beer Dialysis, Review of Research Work et The Faculty of Agriculture, 39, 1, 57-66, Belgrade, Serbia.	М52
28.	I.Leskošek-Čukalović, V.Nedović, **P,Vukosavljević** (1995): Operating Parameters And Beer Quality In Beer Dialysis With Cuprophane Hollow Fibre Membranes, Review of Research Work at The Faculty of Agriculture, 40, 2, 125-133, Belgrade, Serbia.	М52
29.	I.Leskošek-Čukalović, V.Nedović, **P.Vukosavljević** (1995): The Influence Of Different Mashing Procedures And Fermantation Temperature On The Beer Alcohol Content, Review of Research Work at The Faculty of Agriculture, 40, 2, 133-141, Belgrade, Serbia.	М52
30.	**П.Вукосављевић**, И.Лескошек-Чукаловић, В.Недовић (1995): Могућности оптимизације дијализе пива применом изотоничних услова, *Пиварство 28*, 3/4, 194-197, Београд, Србија.	М52
31.	P. Vukosavljević, G. Vladisavljević, B. Bukvić, B. Zlatković (1998): Hydraulic Resistance of Ceramic Tech-Sep Ultrafiltration Membranes, *Review of Research Work at The Faculty of Agriculture*, 43, 2, 111-120, Belgrade, Serbia.	М52
32.	G.Vladisavljević, **P.Vukosavljević**, B.Bukvić, B.Zlatković (2000): Applicatuon of Ultrafiltration to Apple Juice Clarification, *Review of Research Work at The Faculty of Agriculture*, 45, 2, 130-136, Belgrade, Serbia.	М52
33.	**P.Vukosavljević**, B.Bukvić, M.Janković, S.Mašović (2003): Change of Anthocyanins Contents During Raspberry Extraction, Journal of	М52

	Agriculture Sciences, Vol. 48 , No 1, 85 – 102, Belgrade, Serbia.	
34.	**П.Вукосављевић**, Б.Буквић, М.Јанковић, С.Машовић (2004): Деградација боје малине при ензимирању и цеђењу, Југословенско воћарство, Вол 38, 3-4, бр. 147 – 148, 229 – 237, Београд, Србија.	М52
35.	М.Јанковић, С.Машовић, Б.Буквић, **П.Вукосављевић** (2004): Конзервисање малине лиофилизацијом, I симпозијум о малини Србије и Црне горе, Југословенско воћарство, Вол 38, , 3-4, бр. 147 – 148, 199 – 207, Београд, Србија.	М52
36.	**P.Vukosavljević**, B.Bukvić, M.Janković, T.Petrović, S.Stevanović (2006): Change of juice color during raspberry processing in fruit juice and fruit juice concentrate, Journal of Agriculture Sciences, ISSN 1450-8109, UDC 634.711:661.152.2, Vol. 51 , No 1, 99 – 115, Belgrade, Serbia.	М52
37.	М.Јанковић, Б.Буквић, Б.Златковић, С.Стевановић, **П.Вукосављевић** (2006): Нови производи од малине добијени лиофилизасијом, Економика пољопривреде, факултет за менаџмент - Мегатренд универзитет, UDC 338.43:63, ISSN 0352-3462, LIII, 2, 93-524, 327-335, Београд, Србија.	М52
38.	T.Marković, **P.Vukosavljević**, G.Vladisavljević. Branka Bukvić (2006): Investigations of hydrodynamic permeability ceramic membranes for microfiltration, Journal of Agriculture Sciences, ISSN 1450-8109, UDC66.067.124, Vol. 51 , No 2, 151 – 164, Belgrade.	М52
39.	М.Јанковић, Б.Златковић, Б.Буквић, С.Стевановић, **П.Вукосављевић** (2007): Лиофилизација каше и матичног сока малине, *Journal of Scientific Agricultural Research*, Архив за пољопривредне науке, 68, UDC 63, ISSN 0354-5695, 242, 17 - 22, Београд, Србија.	М52
40.	**P.Vukosavljević,** M.Novaković, B.Bukvić, M.Niksić, I.Stanisavljević, A.Klaus (2009): Antioxidant activities of herbs, fruits and medicinal mushroom *ganoderma lucidum* extracts produced by microfiltration process, Journal of Agriculture Sciences, ISSN 0018-68727, UDC 613.2, Vol. 54, No 1, 45–61 , Belgrade.	М52
41.	**П.Вукосављевић**, М.Новаковић, Б.Буквић, М.Никшић, И.Станисављевић (2009): Потенцијални антиоксидативни капацитет композиције лековитих и аромартичних биљака и воћа у Биттер-у 54, Храна и исхрана, ISSN 0018-68727, UDC 613.2, Vol. 50, No 1-2 , 3–8 , Београд, Србија.	М52
42.	Б.Буквић, **П.Вукосављевић** (2009): Иновације у контроли квалитета воћних сокова, Храна и исхрана, ISSN 0018-68727, UDC 613.2, 50, 1-2, 28–32, Београд, Србија.	М52
43.	А.Клаус, М.Никшић, М.Савић, С.Деспотовић, **П.Вукосављевић** (2009): Више гљиве – стари извор сировина за фармацеутску индустрију, Лековите сировине, бр. 28, 3 – 10, Београд, Србија.	М52

M60 - Предавање по позиву на скуповима националног значаја

КАТЕГОРИЈЕ М61-М66: Предавање по позиву на скуповима националног значаја

Р. бр		категорија
44.	**П.Вукосављевић**, Г.Владисављевић, Б.Буквић, Б.Златковић, Д.Чантрић (1998): Хидраулички отпор ултрафилтрационе неорганске мембране Tech-sep Carbosep M-9, III *југословенски Симпозијум прехрамбених технолога, Зборник радова, Свеска 5*, Пољопривредни факултет, 370 - 376, Београд, Србија.	М61=1,5
45.	**П.Вукосављевић**, Г.Владисављевић, Б.Буквић, Б.Златковић (1998): Утицај радних параметара на хидрауличке отпоре неорганских мембрана Carbosep M-9,M-8, M-7, *III југословенски Симпозијум прехрамбених технолога, Зборник радова, Свеска 1,* Пољопривредни факултет, 50 - 57, Београд, Србија.	М61
46.	Н.Никићевић, С.Јовић, **П.Вукосављевић** (1998): Утицај неких производних фактора на сензорне карактеристике кантарионове ракије*, III југословенски Симпозијум прехрамбених технолога, Зборник радова, Свеска 2,* Пољопривредни факултет, 48 - 55, Београд, Србија.	М61
47.	Б.Златковић, Б.Буквић, **П.Вукосављевић** (1998): Квалитет хране и исхране са посебним осврtом на примену сорбитола, *IV саветовање индустрије алкохолних и безалкохолних пића, Зборник радова,* Пословна заједница за врење, 125- 129, Врњачка Бања, Србија.	М61
48.	**П.Вукосављевић**, И.Лескошек-Чукаловић, В.Недовић (1995): Утицај радних параметара на квалитет дијализованог пива целулозним мембранама у виду шупљих влакана, Савремени трендови у прехамбеној технологији, Монографија, Пољопривредни факултет, 100-109, Београд, Србија.	М63=0,5
49.	Б.Буквић, Б.Златковић, **П.Вукосављевић** (1996): Примена адитива у производњи освежавајућих безалкохолних пића, Савремени трендови у производњи алкохолних и безалкохолних пића *Зборник радова,* Пословна заједница за врење, 383 - 388, Врњачка Бања, Србија.	М63
50.	**П.Вукосављевић**, Б.Буквић (1996): Могућности производње освежавајућих безалкохолних пића са воћним соком и од биљних екстраката, *III саветовање произвидјача алкохолних и безалкохолних пића и сирћета, Зборник радова и извода радова,* Пословна заједница за врење, 123, Врњачка Бања, Србија.	М63
51.	**П.Вукосављевић**., Б.Буквић., Б.Златковић (1997): Рационализација производње и екологија у технологији концентрата јабуке, Зборник радова са саветовања Екотехнологија у прехрамбеној индустрији и биотехнологији, 257-266, Врњачка Бања, Србија.	М63
52.	Б.Буквић, Б.Златковић, **П.Вукосављевић** (1998): Параметри квалитета концентрисаног сока вишње и фактори утицаја, III југословенски Симпозијум прехрамбених технолога, Зборник радова, Свеска I, Пољопривредни факултет, 37 - 44, Београд, Србија.	М63

53.	Б.Златковић, Б.Буквић, **П.Вукосављевић** (1998): Активност воде као мера њеног садржаја у производу, III југословенски Симпозијум прехрамбених технолога, Зборник радова, Свеска I, Пољопривредни факултет, 57 - 63, Београд, Србија.	M63
54.	Г.Владисављевић, **П. Вукосављевић**, Б. Буквић, Б. Златковић (1998): Бистрење воћних сокова применом ултрафилтрације, IV саветовање индустрије алкохолних и безалкохолних пића, Зборник радова, Пословна заједница за врење, 113 - 119, Врњачка Бања, Србија.	M63
55.	Г.Владисављевић, **П. Вукосављевић**, Б. Буквић (2000): Нове могућности примене мембранских сепарационих процеса у производњи воћних сокова и безалкохолних пића, V саветовање индустрије алкохолних и безалкохолних пића, Зборник радова, Пословна заједница за врење, 243 - 249, Врњачка Бања, Србија.	M63
56.	**П. Вукосављевић**, Г.Владисављевић, Б. Буквић, Б.Златковић (2000): Утицај депектинизације матичног воћног сока јабуке на кинетику преноса масе при ултрафилтрацији кроз неорганске мембране, V саветовање индустрије алкохолних и безалкохолних пића, Зборник радова, Пословна заједница за врење, 227 - 237, Врњачка Бања.	M63
57.	**П. Вукосављевић**, Б. Буквић, Б.Златковић (2002): Имитација укуса шећера употребом вештачких заслађивача у производњи освежавајућих безалкохолних пића, VI саветовање индустрије алкохолних и безалкохолних пића, Зборник радова, Пословна заједница за врење, 247 - 255, Врњачка Бања, Србија.	M63
58.	Тања Крњаја, Б. Буквић, **П. Вукосављевић** (2002): Инхибиторна својства екстраката и етарских уља ароматичног и лековитог биља, VI саветовање индустрије алкохолних и безалкохолних пића, Зборник радова, Пословна заједница за врење, 255 - 261, Врњачка Бања.	M63
59 .	С.Милановић, И.Лескошек-Чукаловић, **П.Вукосављевић** (1994): Потенцијалне могућности полисулфонских мембрана у дијализи пива, II југословенски Симпозијум прехрамбених технолога, Књига синопсиса, 68, Пољопривредни факултет, Београд, Србија.	M64=0,2
60.	И.Лескошек-Чукаловић, В.Недовић, **П.Вукосављевић** (1994): Утицај поступка комљења на садржај алкохола у пиву, II југословенски Симпозијум прехрамбених технолога, Књига синопсиса, 71, Пољопривредни факултет, Београд, Србија.	M64
61.	Љ.Давидовић, И.Лескошек-Чукаловић, В.Митровић-Тутуџић, **П.Вукосављевић** (1994): Могућност коришћења секундарних сировина индустрије слада и пива у исхрани пастрмки, II југословенски Симпозијум прехрамбених технолога, Књига синопсиса, 74, Пољопривредни факултет, Београд, Србија.	M64
62.	**П.Вукосављевић**, И.Лескошек-Чукаловић, В.Недовић (1994): Утицај радних параметара на квалитет дијализованог пива целулозним мембранама у виду шуплјих влакана, II југословенски Симпозијум прехрамбених технолога, Књига синопсиса, 67, Пољопривредни факултет, Београд, Србија.	M64
63.	**П.Вукосављевић**, Г.Владисављевић, Б.Буквић, Б.Златковић (1999): Бистрење сока јабуке применом неорганских мембрана	M64

	за ултрафилтрацију: Утицај протока напојног тока на флукс пермеата, I југословенски конгрес прехрамбеног, фармацеутског и хемијског инжењерства, Зборник извода радова, 102, Технолошки факултет, Нови Сад, Србија.	
64.	**П.Вукосавевић**, Б.Буквић, И.Лескошек, Ф.Ружевић (2002): Производња освежавајућих безалкохолних пића од правих биљних екстраката лековитог и ароматичног билја, 10 југословенски конгрес нутриционисте, Зборник извода радова, Југословенско друштво за исхрану, Београд, Србија.	М64
65.	Т.Крњаја, М.Никшић, **П.Вукосављевић** (2002): Утицаји екстраката зачинског и лековитог билја на квасце изазиваче кварења освежавајућих безалкохолних пића и биоферментисаних сокова од поврћа, 10 југословенски конгрес нутриционисте, Зборник извода радова, Југословенско друштво за исхрану, Београд, Србија.	М64
66.	М.Јанковић, Б.Буквић, С.Машовић, **П.Вукосављевић** (2002): Промена квлаитета при лиофилизацији малине, 10 југословенски конгрес нутриционисте, Зборник извода радова, Југословенско друштво за исхрану, Београд, Србија.	М64
67.	С.Машовић, М.Јанковић, Б.Буквић, **П.Вукосављевић** (2002): Квалитетне групе малине при смрзавању у различитим уредјајима, 10 југословенски конгрес нутриционисте, Зборник извода радова, Југословенско друштво за исхрану, Београд, Србија.	М64
68.	С.Машовић, М.Јанковић, Б.Буквић, **П.Вукосављевић** (2002): Промене у садржају л-аскорбинске киселине при конвективном и сублимационом сушењу јагодастог воћа, Смотра радова младих научних радника из области биотехнике, Пољопривредни факултет, Београд, Србија.	М64
69.	**П.Вукосављевић**, Б.Буквић, М.Јанковић, С.Машовић (2003): Деградација боје малине при ензимирању и цеђењу, I симпозијум о малини Србије и Црне горе, Институт Србија, Центар за воћарство и виноградарство Чачак, Изводи саопштења, 116, 28-30 октобар, Чачак, Србија.	М64
70.	Б.Буквић, **П.Вукосављевић**, М.Јанковић, С.Машовић (2003): Утицај поступка третирања малине на рандман сока, I симпозијум о малини Србије и Црне горе, Институт Србија, Центар за воћарство и виноградарство Чачак, Изводи саопштења, 114, 28-30 октобар, Чачак, Србија.	М64
71.	М.Јанковић, С.Машовић, Б.Буквић, **П.Вукосављевић** (2003) Конзервисање малине лиофилизацијом, I симпозијум о малини Србије и Црне горе, Институт Србија, Центар за воћарство и виноградарство Чачак, Изводи саопштења, 110 28-30 октобар, Чачак, Србија.	М64
72.	**П.Вукосављевић**, М.Новаковић, Б.Буквић, М.Никшић, И.Станисављевић, (2009): Антиоксидатвна активност јаког алкохолног пића на бази лековитог биља, воћа и медицинске гљиве *Ganoderma lucidum*, Матица Српска, ISSN 0352-4906, UDC 5/6 (05), III научни скуп, Микологија микотоксикологија и микозе, Нови Сад, Србија.	М64

73.	**П.Вукосављевић,** Б.Буквић, И.Станисављевић, М.Новаковић, М.Никшић (2009): Антиоксидативни потенцијал производа од малине са додатком лековитих биљака, Зборник извода радова, VIII Симпозијум "Савремене технологије и привредни развој", ISBN 978-86-82367-81-9, БПТ-16, стр 54, Технолошки факултет, Лесковац, Србија.	M64
74.	И.Станисављевић, **П.Вукосављевић**, М.Новаковић, М.Лазић (2009): Антиоксидативна активност, садржај фенола и флавоноида у комерцијалним ликерима (Биттер 54 и Биттер 55), Зборник извода радова VIII Симпозијум "Савремене технологије и привредни развој", ISBN 978-86-82367-81-9, БПТ-15, стр 53, Технолошки факултет, Лесковац, Србија.	M64
75.	Пецић С., Вељовић М., Деспотовић С., Давидовић С., Ђорђевић Р., Лескошек-Чукаловић И., **Вукосављевић П**., Тешевић В., Никићевић Н., (2012): Утицај филтрационог поступка на антиоксидативну активност ликера са медом, 12. конгрес о исхрани са међународним учешћем - Исхраном до здравља у 21. веку, Друштво за исхрану србије, Зборник извода радова, 02.УП6, стр 80 - 81, Београд, Србија.	M64
76.	Рајић Ј, Петровић Т, Недовић В, Вељовић М, Пауновић Д, **Вукосављевић П**. (2012): Утицај технолошких поступака производње на антиоксидативност воћних сокова вишње и малине, 12. конгрес о исхрани са међународним учешћем - Исхраном до здравља у 21. веку, Друштво за исхрану србије, Зборник извода радова, 02.УП8, стр 84 - 86, Београд, Србија	M64
77.	**П.Вукосављевић**, Б.Буквић (2004): Имитација укуса шећера употребом вештачких заслађивача у производњи освежавајућих безалкохолних пића, II саветовање Esarom групације, Саопштен прегледни рад, Хотел Inter Continental, Београд, Србија.	M65=0
78.	Б.Буквић, **П.Вукосављевић** (2004): Адитиви у производима од воћа и поврћа и освежавајућим безалкохолним пићима, Услови употребе адитива, декларисање и означавање намирница – законска регулативе, 167–185, Министарство за унутрашње економске односе СЦГ, Београд, Србија.	M65
79.	**П.Вукосављевић,** С.Лучић (2006): Декларисање освежавајућих безалкохолних пића, Саветовање под покровитељством Министарства пољопривреде, Саопштен прегледни рад, Оморика, Тара, Србија.	M65

M70 - Одбрањена докторска дисертација

КАТЕГОРИЈЕ M71-M72: магистарске и докторске дисертације

Р. бр		категорија
80.	**П.Вукосављевић** (2006): Бистрење сока малине применом ултрафилтрације и микрофилтрације, Докторска дисертација, Пољопривредни факултет, Београд, Србија.	M71=6
81.	**П.Вукосављевић** (2001): Бистрење сока јабуке применом унакрсног тока ултрафилтрације са неорганским мембранама, Магистарска теза, Пољопривредни факултет, Београд, Србија.	M72=3

M80 - Техничка решења

КАТЕГОРИЈЕ М81-М86: Техничка решења

Р. бр		категорија
82.	**П.Вукосављевић**, М.Никшић, Н.Никићевић, М.Новаковић, И.Станисављевић (2010): Нови производ уведен у производњу (уз доказ у прилогу), Жестоко алкохолно пиће – Горки биљни ликер – Горки ликер, Производи и пуни: Огледно добро Радмиловац – Радмиловац, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Радмиле Вукичевића 3 - 5, Београд, Србија.	М82=6
83.	**П.Вукосављевић**, М.Никшић, Н.Никићевић, Б.Буквић, С.Горјановић (2010): Нови производ уведен у производњу (уз доказ у прилогу), Ароматизовано вино – Радмиловачки вермет, Производи и пуни: Огледно добро Радмиловац – Радмиловац, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Радмиле Вукичевића 3 - 5, Београд, Србија.	М82
84.	И.Карабеговић, М.Лазић, Н.Николић, С.Стојичевић, Д.Величковић, **П.Вукосављевић**, (2012): Лабараторијски поступак добијања екстраката дејством микроталаса, нова метода верификована на лабораторијском нивоу, Технолошки факултет у Лесковцу, Универзитет у Нишу.	М85=2

II - ОБЈАВЉЕНИ И САОПШТЕНИ РАДОВИ ПОСЛЕ ИЗБОРА У ЗВАЊЕ ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА

M20 - Радови објављени у научним часописима међународног значаја; научна критика; уређивање часописа:

КАТЕГОРИЈА M21: Рад у врхунском међународном часопису

Р. бр.		категорија
85.	S.Davidovic, M.Veljovic, M.Pantelic, R.Baosic, M.Natic, D.Dabic, S.Pecic, **P.Vukosavljevic** (2013): Physicochemical, antioxidant and sensory properties of peach wine made from Redhaven cultivar, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 61(6), pp 1357-1363; M21=8, IF (2013) = 3,107, ISSN: 0021-8561.	M21=8
86.	G.Vladisavljevic, **P.Vukosavljevic**, M.Veljovic, (2013): Clarification of red raspberry juice using microfiltration withgas backwashing: A viable strategy to maximize permeateflux and minimize a loss of anthocyanins, Food and Bioproducts Processing, *(*Elsevier Science Ltd., Oxford, UK), 91 (4), pp 473–480; M21=8, IF (2013) = 2,285, ISSN: 0960-3085.	M21=8

КАТЕГОРИЈА M22: Рад у истакнутом међународном часопису

Р. бр.		категорија
87.	T.Uroševic, D.Povrenovic, **P.Vukosavljevic**, I.Uroševic, S. Stevanovic, (2017): Recent developments in microfiltration andultrafiltration of fruit juices, Food and Bioproducts Processing, 106, pp 147–161; M21=8, IF (2017) = 1,970, ISSN: 0960-3085.	M22=5

КАТЕГОРИЈА M23: Рад у међународном часопису

Р. бр.		категорија
88.	Veljovic, M., Despotovic, S., Stojanovic, M., Pecic, S., **Vukosavljevic, P.,** Belovic, M., Leskosek-Cukalovic, I. (2015): The fermentation kinetics and physicochemical properties of special beer with addition of Prokupac grape variety, Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly, 21(3), pp 391-397; M23=3, IF (2015) = 0,617, ISSN: 1451-9372.	M23=3

M30 - Зборници међународних научних скупова

КАТЕГОРИЈА М33: Саопштење са међународног скупа штампано у целини

Р. бр		категорија
89.	Veljovic, M., Kalusevic, A., Salevic, A., Stamenkovic - Dokovic, M., **Vukosavljevic, P**., Bugarski, B., Nedovic, V. (2015): Optimization of herbs extraction for soft drink production, Sixth International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2015", 15-18 october 2015, pp 478-482, ISBN 978-99976-632-2-1, Jahorina, Bosnia.	M33=1
90.	Rajic,J., Petrovic,T., **Vukosavljevic,P**., Paunovic,D., Nesic,K., Djordjevic,R., Nedovic,V. (2014): Formulation and antioxidant capacity of plum and apple juices, Proceedings of II International Congress Food Technology, Quality and Safety, 28-30. October 2014, pp. 510-515, ISBN 978-86799-404-3-8, Novi Sad, Serbia.	M33=1

КАТЕГОРИЈА М34: Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

91.	Dajic Stevanovic Z., Veljovic M., Karabegovic I., **Vukosavljevic P**. (2017): Herbal extracts and bioactive plant metabolites in functional drinks and beverages, 3rd International Conference on Natural Products Utilization: from Plant to Pharmacy Shelf (ICNPU-2017), Book of abstracts pp. 34 (IL 14), 18-21 october 2017, Bansko, Bulgaria.	M34=0,5
92.	Stamenkovic S., Karabegovic I., Lazic M., Nikolic N., Stojicevic S., Velickovic D., **Vukosavljevic P**. (2017): Solvent-free microwave extraction of essential oil from cherry laurel (*Prunus laurocerasus*) leaves, 3rd International Conference on Natural Products Utilization: from Plant to Pharmacy Shelf (ICNPU-2017), Book of abstracts, pp 34 (IL 14), 18-21 october 2017, Bansko, Bulgaria.	M34=0,5
93.	Dimitrijevic B., **Vukosavlevic P**., Rajic Z., Karabegovic I., (2017): Influence of Climatic Conditions on Yield and Profitability of Quince Brandy, Book of Apstracts, 3rd International Symposium for Agriculture and Food – ISAF 2017, pp 17, ISBN 978-9989-845-68-0, 18-20 October 2017, Ohrid, Macedonia.	M34=0,5

M50 - Радови у часописима националног значаја

КАТЕГОРИЈА М52: Рад у часопису националног значаја

Р. бр.		категорија
94.	**П.Вукосављевић,** З.Шумић, И.Карабеговић, З.Дајић-Стевановић, М.Вељовић, (2017): Законски прописи у производњи желираних производа, Храна и исхрана, ISSN 0018-68727, UDK664.858(497.11)664.8.03, 58, 1 , 12–18 , Београд, Србија.	M52=1,5

M60 - Предавање по позиву на скуповима националног значаја

КАТЕГОРИЈА М61: Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у целини

Р. бр		категорија
95.	**Vukosavljević P.**, (2017): Modern Trends in Production of Fruit Jams, Jellies and Marmelades, Plenary Lecture, Book of Apstracts, 12th Symposium with international participation, Novel Tehnologies and Economic Development, pp 26, Faculty of Technology, University of Niš, 20.october 2017, ISBN 978-86-89429-22-0, Leskovac, Serbia.	M61=1,5

КАТЕГОРИЈА М64: Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

96.	Veljović M., **Vukosavljević P**., Karabegović I., Dajić Z., (2017): Phisico-Chemical and Sensory Properties of Candied Raspberries Remained after Alcoholate Production, Book of Apstracts, 12th Symposium with international participation „Novel Tehnologies and Economic Development“, pp 81, ISBN 978-86-89429-22-0, 20–21 October 2017, Faculty of Technology, University of Niš, Leskovac.	M64=0,2

КАТЕГОРИЈА М65: Ауторизована дискусија са националног скупа

97.	**П.Вукосављевић**, М.Вељовић (2015): Бистрење и стабилизација воћних сокова колоидно-хемијским поступком и/или микрофилтрацијом и ултрафилтрацијом**,** Саветовање о примени технолошких поступака у преради воћа у сокове и воћна вина, Саопштен прегледни рад, Ireks група, Сребрно језеро, Србија.	M65=0
98.	**П.Вукосављевић** (2016): Примена новог Правилника о квалитету воћних џемова, желеа, мармеладе, пекмеза и заслађеног кестен пиреа“, Службени гласник РС, бр.101/2015 год., Министарство пољопривреде РС, Привредна комора Србије, Београд, Србија.	M65=0
99.	**П. Вукосављевић** (2014): Законске норме за производњу јаких алкохолних пића у ЕУ, БиХ и Србији, 41 Сајам шљиве у Градачцу, Саопштен прегледни рад, Доњи Скугрић, Босна и Херцеговина, Република Српска.	M65=0

M80 - Техничка решења

КАТЕГОРИЈА М82: Ново техничко решење примењено на националном нивоу

Р. бр		категорија
100.	**П.Вукосављевић**, И.Лескошек-Чукаловић, М.Вељовић, М.Никшић, Н.Никићевић, И.Карабеговић, Љ.Станковић, С.Давидовић, С.Рашић, С.Пецић (2011-2015): Нов производ уведен у производњу, Ликер – Медена тајна, производи и пуни: Огледно добро Радмиловац, Радмиле Вукичевић 3-5, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, link: www.mpn.gov.rs/nauka/najava-konkursa/ (2011-2015 br.906).	M82=6

Прилог 2.

Оцена педагошког рада у студентским анкетама

ЗИМСКИ СЕМЕСТАР 2013/2014. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија конзервисања и врења III година**
Назив и шифра предмета	**Техноогија воћа и поврћа**
Наставник чији се рад вреднује	**Проф. др Предраг Вукосављевић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**40**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	**42**

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,72
		б) консултације	4,45
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		3,77
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		3,97
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		3,92
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,07
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		3,89
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,17
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,30
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,20
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,46
11.	Општи утисак		4,10
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,17**

Коментар:
"Више причања, мање читања са слајдова".

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6

ЗИМСКИ СЕМЕСТАР 2013/2014. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране III година**
Назив и шифра предмета	**Конзервисање и прерада воћа и поврћа**
Наставник чији се рад вреднује	**Проф. др Предраг Вукосављевић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**26**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	**50**

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,88
		б) консултације	4,64
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,46
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,38
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,54
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,42
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,00
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,44
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,54
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,61
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,72
11.	Општи утисак		4,35
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,50**

Коментар:
"Пеђа је диван, одлично предаје."

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2013/2014. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија конзервисања и врења III година**
Назив и шифра предмета	**Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића**
Наставник чији се рад вреднује	**Проф. др Предраг Вукосављевић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**31**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	**42**

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,80
		б) консултације	4,19
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		3,07
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		3,60
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		2,93
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		3,00
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		3,13
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		3,41
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		3,45
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		3,17
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		3,46
11.	Општи утисак		3,20
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**3,45**

Коментар:
"Мање да чита са слајдова када предаје."

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6

ЗИМСКИ СЕМЕСТАР 2014/2015. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија конзервисања и врења III година**
Назив и шифра предмета	**Техноогија воћа и поврћа**
Наставник чији се рад вреднује	**Проф. др Предраг Вукосављевић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**35**
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	4,22
		б) консултације	4,00
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		3,80
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		3,58
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		3,08
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		3,61
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		3,54
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		3,91
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		3,74
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		3,65
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		3,77
11.	Општи утисак		3,62
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**3,71**

Коментар:

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6

ЗИМСКИ СЕМЕСТАР 2014/2015. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране III година**
Назив и шифра предмета	**Конзервисање и прерада воћа и поврћа**
Наставник чији се рад вреднује	**Проф. др Предраг Вукосављевић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**13**
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	4,31
		б) консултације	4,08
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		3,77
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,00
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,00
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		3,85
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		3,54
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,00
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,00
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		3,92
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,00
11.	Општи утисак		3,85
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**3,94**

Коментар:
"

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ ЗЕМУН, Немањина 6

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2014/2015 ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија конзервисања и врења III година**
Назив и шифра предмета	**Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића**
Наставник чији се рад вреднује	**Проф. др Предраг Вукосављевић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**28**
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	4,25
		б) консултације	3,73
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		3,69
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		3,71
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		3,61
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		3,70
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		3,57
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		3,75
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		3,96
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		3,89
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		3,84
11.	Општи утисак		3,71
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**3,77**

Коментар:

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6

ЗИМСКИ СЕМЕСТАР 2015/2016. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија конзервисања и врења III година**
Назив и шифра предмета	**Техноогија воћа и поврћа**
Наставник чији се рад вреднује	**Проф. др Предраг Вукосављевић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**33**
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	4,96
		б) консултације	4,90
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		4,43
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		4,42
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,51
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,39
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		4,39
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,50
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,57
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,54
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,65
11.	Општи утисак		4,51
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,56**

Коментар:

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
ЗЕМУН, Немањина 6

ЗИМСКИ СЕМЕСТАР 2015/2016. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране III година**
Назив и шифра предмета	**Конзервисање и прерада воћа и поврћа**
Наставник чији се рад вреднује	**Проф. др Предраг Вукосављевић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**15**
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	4,35
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		3,92
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		3,53
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		4,06
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		3,86
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		3,92
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		4,33
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,13
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,33
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,20
11.	Општи утисак		4,26
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,14**

Коментар:
"

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ ЗЕМУН, Немањина 6

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2015/2016. ГОДИНЕ Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	**Пољопривредни факултет**
Студијски програм	**Технологија конзервисања и врења III година**
Назив и шифра предмета	**Технологија воћних сокова и освежавајућих безалкохолних пића**
Наставник чији се рад вреднује	**Проф. др Предраг Вукосављевић**
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	**17**
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње		Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања	4,47
		б) консултације	3,50
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом		3,23
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом		3,70
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност		3,88
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом		4,00
6.	Обим и квалитет препоручене литературе		3,52
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената		3,94
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима		4,00
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима		4,17
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената		4,35
11.	Општи утисак		4,17
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)		**4,08**

Коментар:

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ ЗЕМУН, Немањина 6

Прилог 3.

Објављена 4 рада са SCi листе од последњег избора у звање ванредног професора

M21

1. G.Vladisavljević, **P.Vukosavljevic**, M.Veljović, (2013): Clarification of red raspberry juice using microfiltration withgas backwashing: A viable strategy to maximize permeateflux and minimize a loss of anthocyanins, Food and Bioproducts Processing, *(*Elsevier Science Ltd., Oxford, UK), 91 (4), pp 473–480; M21=8, IF (2013) = 2,285, ISSN: 0960-3085.
2. S.Davidovic, M.Veljovic, M.Pantelic, R.Baosic, M.Natic, D.Dabic, S.Pecic, **P.Vukosavljevic** (2013): Physicochemical, antioxidant and sensory properties of peach wine made from Redhaven cultivar, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 61(6), pp 1357-1363; M21=8, IF (2013) = 3,107, ISSN: 0021-8561.

M22

1. T.Urošević, D.Povrenović, **P.Vukosavljević**, I.Urošević, S. Stevanović, (2017): Recent developments in microfiltration andultrafiltration of fruit juices, Food and Bioproducts Processing, 106, pp 147–161; M21=8, IF (2017) = 1,970, ISSN: 0960-3085.

M23

2. Veljovic, M., Despotovic, S., Stojanovic, M., Pecic, S., **Vukosavljevic, P.,** Belovic, M., Leskosek-Cukalovic, I. (2015): The fermentation kinetics and physicochemical properties of special beer with addition of Prokupac grape variety, Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly, 21(3), pp 391-397; M23=3, IF (2015) = 0,617, ISSN: 1451-9372.

Author's personal copy

FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING 91 (2013) 473–480

Contents lists available at ScienceDirect

Food and Bioproducts Processing

journal homepage: www.elsevier.com/locate/fbp

IChemE

Clarification of red raspberry juice using microfiltration with gas backwashing: A viable strategy to maximize permeate flux and minimize a loss of anthocyanins

Goran T. Vladisavljević[a,b,*], *Predrag Vukosavljević*[c], *Mile S. Veljović*[c]

[a] Chemical Engineering Department, Loughborough University, Loughborough, Leicestershire LE11 3TU, UK
[b] Laboratory of Chemical Dynamics and Permanent Education, Vinča Institute of Nuclear Sciences, University of Belgrade, P.O. Box 522, 11001 Belgrade, Serbia
[c] Institute of Food Technology and Biochemistry, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, P.O. Box 127, 11081 Zemun-Belgrade, Serbia

ABSTRACT

Red raspberry (*Rubus idaeus*) juice was produced by maceration of raspberry pulp at 50 °C for 2 h using 400 mg kg^{-1} Klerzyme® 150 enzymatic pectolitic preparation followed by raw juice clarification with gelatin and bentonite or cross-flow membrane filtration. A minimal loss of anthocyanins from 630 to 540 mg l^{-1} was obtained when the juice was clarified using a ceramic multichannel microfilter (MF) with a pore size of 0.2 μm. A light transmission at 625 nm in MF permeate was above 85% and the residual pectin (900 mg l^{-1}) was completely removed. During ultrafiltration through ceramic or polysulfone membranes with a molecular weight cut-off of 30–300 kDa, the content of anthocyanins was reduced to 220–370 mg l^{-1}, but a light transmission at 625 nm was as high as 96%. The permeate flux in MF was maintained at high values above 170 l m^{-2} h^{-1} at 3 bar for more than 2 h by backwashing the membrane with a compressed air every 6 min for 1 min. The cake compression at high pressures was avoided by short filtration times between backwashing.

© 2013 The Institution of Chemical Engineers. Published by Elsevier B.V. All rights reserved.

Keywords: Microfiltration; Ultrafiltration; Red raspberry juice; Clarification; Anthocyanin

1. Introduction

Red raspberries (*Rubus idaeus* L.) are produced in 37 countries worldwide on about 184,000 acres with a global production estimated at over 400,000 tons per year. Only about 3% of red raspberries are sold fresh and the rest are processed into juices and other products such as jams, jellies, confectionery products, and yogurts. Red raspberry juice is a rich source of phenolic compounds with antioxidant capacity, such as anthocyanins and elagitannins (Weber et al., 2001; Suh et al., 2011; Mejía-Meza et al., 2010). Phenolic compounds from red raspberries show strong antimicrobial properties and can selectively inhibit the growth of intestinal pathogens, especially *Staphylococcus* strains (Puupponen-Pimiä et al., 2005). Consumption of red raspberry juice has been shown to lead to a marked reduction in aortic lipid deposition, which can help to prevent the development of early atherosclerosis (Suh et al., 2011; Rouanet et al., 2010). Red raspberry juice may also have beneficial effects against several types of human cancers, which is attributed to its ability to reduce damage resulting from oxidative stress and inflammation (Seeram, 2008; Zafra-Stone et al., 2007).

Red raspberry juice is usually stored and traded in the form of a clear juice concentrate to reduce the storage and transportation costs. A cloudy juice can be clarified by flocculation of suspended solids with fining agents, such as gelatin and bentonite (Benítez and Lozano, 2007) or using membrane filtration. Compared to traditional processing with fining agents that require subsequent diatomaceous earth filtration, ultrafiltration (UF) or microfiltration (MF) entirely eliminates the

* Corresponding author at: Chemical Engineering Department, Loughborough University, Loughborough, Leicestershire LE11 3TU, UK. Tel.: +44 01509 222 518; fax: +44 01509 223 923.
E-mail address: G.Vladisavljevic@lboro.ac.uk (G.T. Vladisavljević).
Received 6 January 2013; Received in revised form 24 April 2013; Accepted 2 May 2013
0960-3085/$ – see front matter © 2013 The Institution of Chemical Engineers. Published by Elsevier B.V. All rights reserved.
http://dx.doi.org/10.1016/j.fbp.2013.05.004

JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY

KoBSON

Subscriber access provided by KoBSON

Article

Physicochemical, antioxidant and sensory properties of peach wine made from Redhaven cultivar

Sonja Davidovic, Mile S Veljovic, Milica M Pantelic, Rada M Baosic, Maja M Natic, Dragana # Dabic, Sonja P Pecic, and Predrag V Vukosavljevic

J. Agric. Food Chem., **Just Accepted Manuscript** • DOI: 10.1021/jf3043727 • Publication Date (Web): 09 Jan 2013

Downloaded from http://pubs.acs.org on January 15, 2013

Just Accepted

"Just Accepted" manuscripts have been peer-reviewed and accepted for publication. They are posted online prior to technical editing, formatting for publication and author proofing. The American Chemical Society provides "Just Accepted" as a free service to the research community to expedite the dissemination of scientific material as soon as possible after acceptance. "Just Accepted" manuscripts appear in full in PDF format accompanied by an HTML abstract. "Just Accepted" manuscripts have been fully peer reviewed, but should not be considered the official version of record. They are accessible to all readers and citable by the Digital Object Identifier (DOI®). "Just Accepted" is an optional service offered to authors. Therefore, the "Just Accepted" Web site may not include all articles that will be published in the journal. After a manuscript is technically edited and formatted, it will be removed from the "Just Accepted" Web site and published as an ASAP article. Note that technical editing may introduce minor changes to the manuscript text and/or graphics which could affect content, and all legal disclaimers and ethical guidelines that apply to the journal pertain. ACS cannot be held responsible for errors or consequences arising from the use of information contained in these "Just Accepted" manuscripts.

ACS Publications
High quality. High impact.

Journal of Agricultural and Food Chemistry is published by the American Chemical Society. 1155 Sixteenth Street N.W., Washington, DC 20036
Published by American Chemical Society. Copyright © American Chemical Society. However, no copyright claim is made to original U.S. Government works, or works produced by employees of any Commonwealth realm Crown government in the course of their duties.

Contents lists available at ScienceDirect

Food and Bioproducts Processing

journal homepage: www.elsevier.com/locate/fbp

Recent developments in microfiltration and ultrafiltration of fruit juices

Tijana Uroševića,*, Dragan Povrenovićb, Predrag Vukosavljevića, Ivan Uroševića, Snežana Stevanovića

a Institute of Food Technology and Biochemistry, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Belgrade, Serbia

b Faculty of Technology and Metallurgy, University of Belgrade, Karnegijeva 4, 11000 Belgrade, Serbia

ARTICLE INFO

Article history:
Received 10 January 2017
Received in revised form 18 September 2017
Accepted 27 September 2017
Available online 6 October 2017

Keywords:
Membrane filtration
Fruit juice
Microfiltration
Ultrafiltration

ABSTRACT

This article provides an overview of recent developments and the published literature in microfiltration (MF) and ultrafiltration (UF) of fruit juices. In this review, we summarize studies by relating basic concepts of membrane filtration with reported results and outlining the important factors to consider in the practical use of MF and UF. The important factors influencing the filtration rate and product quality are type of feed solution (type of fruit juice), membrane selection and operating parameters (temperature, transmembrane pressure, cross-flow velocity and volume concentration ratio). According to physicochemical and sensory tests confirmed by many types of research, juices produced by membrane filtration are of an excellent quality. Membrane fouling is a critical issue and inhibits the wider application of membranes in the fruit juice industry. The use of cross-flow filtration is one of the main requirements for increasing permeate flux, but overall insufficient, so we considered various techniques (enzymatic pretreatment, mechanical and electrical techniques) for improving fruit juice flux during membrane clarification.

© 2017 Institution of Chemical Engineers. Published by Elsevier B.V. All rights reserved.

1. Introduction

Membrane technology is applied in many branches of production, including the fruit juice industry. Microfiltration and ultrafiltration can be applied in the clarification step of the fruit juice production process. Although membrane technology has useful application in industry, many studies present results using laboratory- or pilot plant-scale equipment. Testing with small-scale equipment is the first step in developing a large-scale procedure. Numerous articles reported results of studies in which wide range of membranes, equipment and operating parameters were used. All the articles reported influence on membrane filtration, interpretation and comparison of results, and the outlines of important factors in the practical use of membrane processes.

In comparison to the conventional processes, microfiltration and ultrafiltration can bring the following benefits: separation can be done without changing the temperature and pH of the solution and without chemical additives, thus reducing production costs and solving the problem of waste treatment, improving the product quality, and reducing labor costs.

Fig. 1 is a schematic presentation of traditional and microfiltration/ultrafiltration clarification processes for apple juice. As this figure shows, required steps in the traditional production process are as follows: addition of fining agents, clarification, precipitation and final filtration. With the use of membrane filtration, all these steps are not necessary.

The first operation step that is no longer needed with the use of membrane filtration is clarification. Squeezed fruit juices are usually turbid because of the presence of plant residue, which is not water soluble (fiber, cellulose, hemicellulose, starch and fat) and the colloid macromolecules (pectin, protein and soluble parts of starch, certain polyphenols and their oxidized or condensed derivatives). These finely dispersed substances must be partially or completely eliminated in the production of clear juice to avoid blurring and subsequent deposition and to enhance sensory characteristics (taste, odor and color). In practice, the most commonly used method is a combination of physical, chemical and mechanical methods. That way clarification is achieved

* Corresponding author.
E-mail address: tijana@agrif.bg.ac.rs (T. Urošević).
https://doi.org/10.1016/j.fbp.2017.09.009
0960-3085/© 2017 Institution of Chemical Engineers. Published by Elsevier B.V. All rights reserved.

CI&CEQ
Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly

Available on line at
Association of the Chemical Engineers of Serbia AChE
www.ache.org.rs/CICEQ

Chem. Ind. Chem. Eng. Q. 21 (3) 391–397 (2015) CI&CEQ

MILE VELJOVIC[1]
SASA DESPOTOVIC[1]
MILAN STOJANOVIC[2]
SONJA PECIC[3]
PREDRAG VUKOSAVLJEVIC[1]
MIONA BELOVIC[4]
IDA LESKOSEK-CUKALOVIC[1]

[1]Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Zemun-Belgrade, Serbia
[2]Agricultural Extension Service Institute Tamiš, Pančevo, Serbia
[3]Economics Institute, Belgrade, Serbia
[4]Institute of Food Technology, Novi Sad, Serbia

SCIENTIFIC PAPER

UDC 663.4.098:634.8.076

DOI 10.2298/CICEQ140415041V

THE FERMENTATION KINETICS AND PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF SPECIAL BEER WITH ADDITION OF PROKUPAC GRAPE VARIETY

Article Highlights

- The mixture of wort and grape mash is a more nutritious medium for yeast growth than pure wort
- The grape beer is a better source of natural antioxidants than regular lager beer
- The rate of yeast growth in grape beer was higher compared with control beer

Abstract

Over the last decade, the market of special beers with improved healthy function and/or with new refreshing taste has significantly increased. One of the possible solutions enables mixing beer with bioactive components in grapes responsible for well-known health-promoting action of red wine. The effects of the addition of the Prokupac grape on the physicochemical properties and the fermentation kinetics of the grape beer were studied and the results were compared with a control lager beer. The effect of grape addition on the activity of yeast was also studied. Original extract, alcohol content, degree of fermentation, fermentation rate and yeast growth were significantly higher in beers with grapes as a consequence of higher concentration of simple sugars in grapes compared with pure wort. Based on the CIELab chromatic parameters the color of grape beer samples was yellow with certain proportion of redness, while the control beer was purely yellow. The increase in the concentration of grape mash affects the reduction of lightness and yellowness of beers, while the redness of samples was directly proportional with grape quantity. The phenolic content and antioxidant capacity of grape beers was remarkably higher compared to the control beer, which indicates that the grape beer is a better source of natural antioxidants than regular lager beer.

Keywords: beer, grape, phenolic compounds, antioxidants, yeast growth.

Beer is the most popular alcoholic beverage in the world, and probably one of the oldest fermented beverages, dating back more than 8000 years. Since ancient times, many different types of beer and beer-based beverages have been developed at various countries worldwide [1]. Such diversity is caused by wide variety of raw materials and technologies, which are used in their production. According to the Reinheitsgebot (beer purity law which governing commercial brewing in Germany, firstly introduced into Bavaria in 1516), beer could be brewed only from water, malted barley, hops and yeast. However, in other countries laws governing beer production are less stringent and brewers have more flexibility, *e.g.*, in selection of carbohydrate sources (adjuncts). Brewing adjuncts are "any carbohydrate source other than malted barley which contributes sugars to the wort", where cereals (malted or unmalted) and sugar syrups are the most widely used, usually in conjunction with barley malt [2]. In addition, from early times different fruits have also been used in brewing as sources of fermentable extract and as flavoring agents. Furthermore, because the grains do not host naturally occurring yeast, many ancient brewers inoculated the wort by adding fruit, wine or honey [3].

Correspondence: M. Veljovic, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Nemanjina 6, 11080 Zemun-Belgrade, Serbia.
E-mail: veljovicmile@gmail.com
Paper received: 15 April, 2014
Paper revised: 15 September, 2014
Paper accepted: 5 November, 2014

Прилог 4.

Цитираност радова

Scopus Search Sources Alerts Lists Help SciVal ↗ Register Login

Author details

The Scopus Author Identifier assigns a unique number to groups of documents written by the same author via an algorithm that matches authorship based on a certain criteria. If a document cannot be confidently matched with an author identifier, it is grouped separately. In this case, you may see more than 1 entry for the same author.

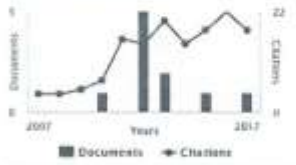
Back to results | 1 of 1 Prev | Next

Vukosavljević, Predrag V.
University of Belgrade, Department of Food Technology and Biochemistry, Belgrade, Serbia
Author ID: 6507507669

Alert Scopus Author Identifier | View potential author matches
Other name formats: Vukosavljević, Predrag; Vukosavljević, P.
View More

Follow this Author — Receive emails when this author publishes new articles
Get citation alerts
Add to ORCID
Request author detail corrections

Documents: 12 — Analyze author output
Citations: 155 total citations by 155 documents — View citation overview
h-index: 4 — View h-graph
Co-authors: 36
Subject area: Agricultural and Biological Sciences , Biochemistry, Genetics and Molecular Biology View More



12 Documents | Cited by 155 documents | 36 co-authors

12 documents View in search results format — Sort on: Date Cited by

Export all | Add all to list | Set document alert | Set document feed

Recent developments in microfiltration and ultrafiltration of fruit juices KOBSON View at Publisher	Lovković, T., Pudarić, D., Vukosavljević, P., Lovković, I., Strelec, I.	2017	Food and Bioproducts Processing	0
The fermentation kinetics and physicochemical properties of special beer with addition of prokupac grape variety [(Kinetika fermentacije i fizičkohemijske karakteristike specijalnih piva sa dodatkom grožđa sorte prokupac) KOBSON View at Publisher	Veljović, M., Despotović, S., Stojanović, M., (...), Balmić, M., Leskošek-Čukalović, I.	2016	Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly Open Access	3
Clarification of red raspberry juice using microfiltration with gas backwashing: A viable strategy to maximize permeate flux and minimize a loss of anthocyanins KOBSON View at Publisher	Vladisavljević, G.T., Vukosavljević, P., Veljović, M.S.	2015	Food and Bioproducts Processing	12
Physicochemical, antioxidant and sensory properties of peach wine made from Redhaven cultivar KOBSON View at Publisher	Davidović, S.M., Veljović, M.S., Pantelić, M.M., (...), Pecić, S.P., Vukosavljević, P.V.	2013	Journal of Agricultural and Food Chemistry	12
Influence of the storage on bioactive compounds and sensory attributes of herbal liqueur KOBSON	Karabegović, I.T., Vukosavljević, P.V., Nikolović, M.M., (...), Džamić, A.M., Lazić, M.L.	2013	Digest Journal of Nanomaterials and Biostructures	2
The influence of apple juice added in blackberry and sour cherryjuices on their total phenols content and antioxidative capacity KOBSON	Rajić, J.R., Petrović, T.S., Veljović, M.S., (...), Nedović, V.A., Vukosavljević, P.V.	2012	CEFood 2012 – Proceedings of 8th Central European Congress on Food	0
Antioxidant capacity and sensory characteristics of special herb brandy KOBSON	Pecić, S., Veljović, M., Despotović, S., (...), Vukosavljević, P., Nikićević, N.	2012	CEFood 2012 – Proceedings of 8th Central European Congress on Food	0

Author History

Publication range: 1996 - Present
References: 202
Source History:
Journal of Agricultural and Food Chemistry View documents
CEFood 2012 – Proceedings of 8th Central European Congress on Food View documents
Journal of Food Engineering View documents
View More

Show Related Affiliations

Lycopin-a content and antioxidant capacity of tomato jam	Vuković, M., Davidović, S., Pecić, S., (...), Leskošek-Čukalović, I., Vukosavljević, P.	2012	CEFood 2012 - Proceedings of 6th Central European Congress on Food	0
KOBSON				
The influence of raw materials and fermentation conditions on the polyphenol content of grape beer	Vuković, M., Despotović, S., Pecić, S., (...), Vukosavljević, P., Leskošek-Čukalović, I.	2012	CEFood 2012 - Proceedings of 6th Central European Congress on Food	0
KOBSON				
Polarographic assay based on hydrogen peroxide scavenging in determination of antioxidant activity of strong alcohol beverages	Gorjanović, S.Z., Novaković, M.M., Vukosavljević, P.V., (...), Trifković, V.V., Sužnjević, D.Ž.	2010	Journal of Agricultural and Food Chemistry	33
KOBSON View at Publisher				
Permeate flux and fouling resistance in ultrafiltration of depectinized apple juice using ceramic membranes	Vladisavljević, G.T., Vukosavljević, P., Bukvić, B.	2005	Journal of Food Engineering	91
KOBSON View at Publisher				
Analysis of mass transfer in beer dialysis and diafiltration with two different membranes	Petrovački, M., Leskošek-Čukalović, I., Vukosavljević, P., Krstić, D.	1998	Journal of the Serbian Chemical Society Open Access	2
KOBSON				

Display: 20 results per page Page 1

Back to results | 1 of 1 Top of page

The data displayed above is compiled exclusively from available content in the Scopus database. To request corrections to any inaccuracies or provide any further feedback, please contact us (registration required).
The data displayed above is subject to the privacy conditions contained in the privacy policy.

About Scopus
What is Scopus
Content coverage
Scopus blog
Scopus API
Privacy matters

Language
日本語に切り替える
切換至简体中文
切換至繁體中文
Русский язык

Customer Service
Help
Contact us

ELSEVIER Terms and conditions Privacy policy
Copyright © 2017 Elsevier B.V. All rights reserved. Scopus® is a registered trademark of Elsevier B.V.
Cookies are set by this site. To decline them or learn more, visit our Cookies page.
RELX Group™

Прилог 5.

Саопштено минимум 5 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.

UNIVERSITY OF NIŠ • FACULTY OF TECHNOLOGY, LESKOVAC SERBIA
УНИВЕРЗИТЕТ У НИШУ • ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ, ЛЕСКОВАЦ, СРБИЈА

Bulevar Oslobođenja br. 124
16000 Leskovac, Srbija
Dekan: +381 16 247-203
246-717
Telefaks: +381 16 242-859
Centrala: +381 16 247-016
E-mail: tehfak@ni.ac.rs

06 N° / Broj: 243/1

Date / Datum: 14. 2. 2017.

Dr Predrag Vukosavljević, v. prof.
Poljoprivredni fakultet
Univerzitet u Beogradu
Nemanjina 6
11080 Zemun

Poštovani,

Naučni odbor 12. Simpozijuma „Savremene tehnologije i privredni razvoj" sa međunarodnim učešćem koji će se 20. i 21. oktobra 2017. godine održati na Tehnološkom fakultetu u Leskovcu, imenovao Vas je za plenarnog predavača.

Molim Vas da Naučnom odboru Simpozijuma dostavite kraću biografiju sa fotografijom i izvod predavanja na engleskom jeziku.

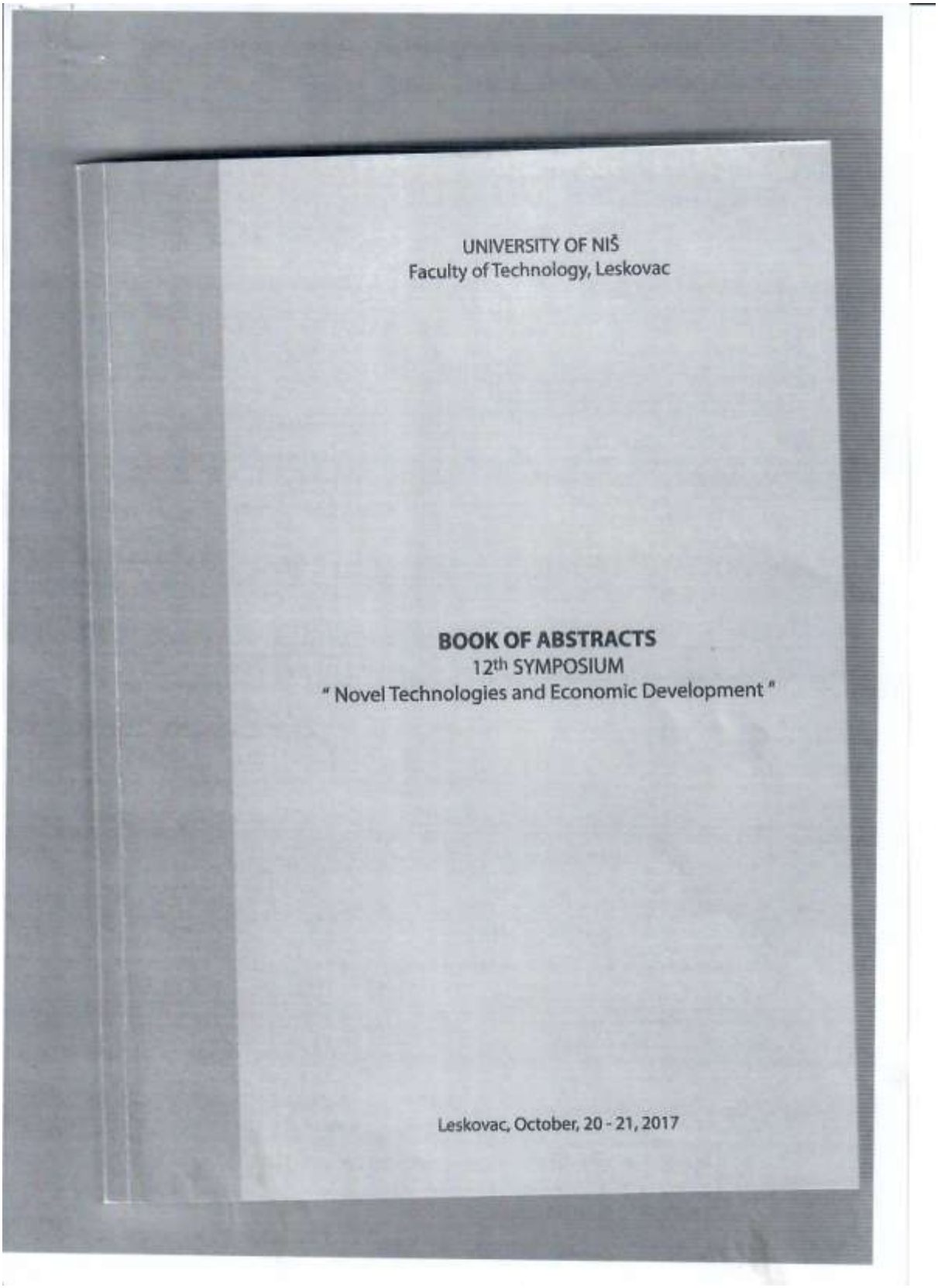
Izvod vase prezentacije i biografiju pripremiti prema prema instrukcijama:
MS Word sa fontom Ariel, veličine slova 10 sa jednostrukim proredom, margine 2 cm gore, dole, sa leve i desne strane, format strane B5 (17,6 x 24 cm).
Maksimalna dužina abstrakta 2 strane a biografije 1 strana.

Dokmenta poslati do 1.4.2017. na adresu: symposium@tf.ni.ac.rs. ili tehfak@ni.ac.rs.

Ukoliko sie zainteresovani da svoju prezentaciju objavite u časopisu "Advances Technologies" čiji je izdavač Tehnološki fakultet, mozete nam, do 15. jula, dostaviti ceo rad, pripremljen prema uputstvu koje vam saljem u prilogu, na iste e-mail adrese.

S poštovanjem,

Naučni odbor Simpozijuma
Prof. dr Miodrag Lazić, predsednik


UNIVERSITY OF NIŠ
Faculty of Technology, Leskovac
BOOK OF ABSTRACTS
12th SYMPOSIUM
" Novel Technologies and Economic Development "
Leskovac, October, 20 - 21, 2017

Faculty of Technology, Leskovac

Publisher: Faculty of Technology, Leskovac

For the Publisher: Prof. Ljubiša Nikolić

Editor: Prof. Miodrag Lazić

CIP- Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије

6(048)

SYMPOSIUM „Novel Technologies and Economic Development" (12 ; 2017 ; Leskovac)
Book of Abstracts / 12th Symposium „Novel Technologies and Economic Development" Leskovac, October, 20-21, 2017. ; [organized by] Faculty of Technology, Leskovac ; [editor Miodrag Lazić]. - Leskovac : Faculty of Technology, 2017 (Leskovac : Troters Kopi). – 197 str. : ilustr. ; 24 cm

Na vrhu nasl. str.: University of Niš. – Tiraž 150. – Registar.

ISBN 978-86-89429-22-0

1.Tehnološki fakultet (Leskovac)
a) Технологија - Апстракти
b) Технолошки прогрес – Привредни развој - Апстракти

COBISS.SR-ID 245751564

Print: Troters Kopi, Leskovac
Printing: 150

Proofreader: Biljana Mitić Stanković
Paging and graphical design: Vesna Marinković

ISBN 978-86-89429-22-0

12th Sym
Economic
and Techı

MODERN TRENDS IN PRODUCTION OF FRUIT JAMS, JELLIES AND MARMALADES

Predrag Vukosavljević
University of Belgrade, Agriculture faculty, Institute for Food Technology and Biochemistry, Belgrade, Serbia

Once the new Serbian Regulation on the quality of fruit jams, jellies, marmalades and sweetened chestnut puree (101/2015) was issued, the former Regulation on the quality of fruit, vegetables, mushrooms and pectin preparations (01/79) ceased. However, the former Regulation seemed neither incorrect nor outdated to be eradicated. Rather, it was an excellent document, which had to be changed upon the harmonization of laws with European Union (EU). Amendments to this Regulation were not a result of demands of the profession or consumers' demands for improvement, yet the necessity of the state's determination for EU membership. By interpreting the "old" regulations it is obvious that the share of fruit in the gelled product was high, higher than under the new regulation. Gelled products have been defined as: jam, marmelade, *pekmez* and jelly.

Jam was described as the gelled product in which the fruits or parts of a fruit of the final product could be sensory recognized, as was the basic difference between the formerly treated jams and marmalades. The percentage of soluble solids had to be minimally 65% of which min. 6% should come from fruits. This indicates that percentage of sugar was high, and that the percentage of fruit content in the final jam was sufficient.

Marmalade was defined as the gelled product obtained by cooking of mashed fresh or semi-processed fruits with added sugar. Percentage of soluble solids had to be min. 67% of which min. 7% should come from a fruit (5% for the strawberry and citrus fruit). This clearly indicates that the percentage of fruit content in the final product was very high, even higher than in the case of jam. Today the situation is different, regarding the participation of fruit in a product when compared with former "superior" products which contained a high percentage of fruit. This was the reason for introduction of a new product group, known as domestic marmalade (*domaća marmelada*).

Pekmez was described as a product obtained by cooking of fresh fruit, with no added sugar, and sweetened *pekmez* with addition of up to 20% of sugar. *Pekmez* is concentrated fruit with total soluble solids (corresponding with the sugar content **originated** only from fruits) at minimum of 60%. Definition of *pekmez* is unknown in the EU, but its introduction was a way to keep the high quality of tradition products within new regulation system.

Idea of a common EU market occurred in 1979. The actual EU directives (2001/113/EC) originate from 2001. Harmonization of legislation with the Directive (2001/113/EC) created a "new" Serbian Regulation regarding quality of fruit jams, jellies, marmalades, *pekmez* and sweetened chestnut puree (101/2015).

The new Regulations of R. of Serbia recognize a categorization of the following nine products: jam, extra jam, jelly and extra jelly, marmalade, jelly marmalade, domestic marmalade (*domaća marmelada*), sweetened chestnut puree and *pekmez*. Domestic marmalade and *pekmez* weren't recognized in the Directive (2001/113/EC), but are result of harmonization of regulations and introduction of novelties that are specific to individual EU members.

Прилог 6.

Уџбеник

UNIVERZITET U BEOGRADU
POLJOPRIVREDNI FAKULTET

Prof.dr Predrag Vukosavljević
Dipl.inž. Mile Veljović

TEHNOLOGIJA OSVEŽAVAJUĆIH BEZALKOHOLNIH PIĆA

Beograd, 2017.

UNIVERZITET U BEOGRADU-POLJOPRIVREDNI FAKULTET

Odlukom Odbora za izdavačku delatnost Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu, br. 47-VII-2/3 od 14.09.2017. godine, odobreno je elektronsko izdanje (PDF-Portable Document Format) udzbenika **"Tehnologija osvežavajućih bezalkoholnih pića"** čiji su autori: dr Predrag Vukosavljević i dipl.inž. Mile Veljović, kao i izdanje.

Autori:
Dr Predrag Vukosavljević
Dipl. Inž. Mile Veljović

Recenzenti:
Prof.dr Branka Bukvić
Prof.dr Aleksandra Tepić

Izdavač:
Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet

Za izdavača:
Prof.dr Milica Petrović, dekan

Glavni i odgovorni urednik:
Prof.dr Dušan Radivojević

Prvo izdanje:
Tiraž 250

Format publikacije:
Elektronski optički disk (CD-ROM)

Godina izdanja:
2017.

Štampa:
„Copy centar" Beograd

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна библиотека Србије, Београд

663.8(075.8)(0.034.2)
658.5:663.8(075.8)(0.034.2)

ВУКОСАВЉЕВИЋ, Предраг, 1965-
Tehnologija osvežavajućih bezalkoholnih pića [Elektronski izvor] / Predrag Vukosavljević, Mile Veljović. - 1. izd. - Beograd : Univerzitet, Poljoprivredni fakultet, 2017 (Beograd : Copy centar). - 1 elektronski optički disk (CD-ROM) ; 12 cm

Sistemski zahtevi: Nisu navedeni. - Nasl. sa naslovnog ekrana. - Tiraž 250. - Bibliografija uz svako poglavlje.

ISBN 978-86-7834-284-4
1. Веловић, Миле, 1984- [аутор]
а) Безалкохолна пића
COBISS.SR-ID 249894156

Copyright© 2017 Vukosavljević P i Veljović M.. 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 fotografija, magnetni ili bilo koji drugi vid zapisa, bez prethodne pismene dozvole autora.

Прилог 7.

Учешће у комисијама за одбрану дипломских или завршних радова на академским мастер, специјалистичким и докторским студијама

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 356/9-5.1.
Датум: 26.06.2013. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 128. Закона о високом образовању и члана 72. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 26.06.2013. године, донело је

О Д Л У К У

I У Комисију за оцену и одбрану урађене докторске дисертације коју је поднела **мр ДРАГАНА СТАНИСАВЉЕВИЋ,** под насловом: **«МОГУЋНОСТ ПРИМЕНЕ ЕКСТРАКАТА ЛЕКОВИТОГ И АРОМАТИЧНОГ БИЉА У ПРОИЗВОДЊИ БЕЗАЛКОХОЛНИХ ПИЋА»,** именују се:

1. др Бранислав Златковић, редовни професор,
2. др Предраг Вукосављевић, ванредни професор,
3. др Малиша Антић, ванредни професор,
4. др Софија Ђорђевић, научни саветник
   Института за проучавање лековитог биља «Др Јосиф Панчић», у Београду и
5. др Драган Величковић, виши научни сарадник
   Високе школе струковних студија у Прокупљу.

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

П Р Е Д С Е Д Н И К
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
Д Е К А Н
(Проф. др Милица Петровић)

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

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 290/5-6.3.
Датум: 25.02.2015. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 123. Закона о високом образовању и члана 37. Правилника о правилима академских студија другог и трећег степена, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 25.02.2015. године, донело је

О Д Л У К У

I У Комисију за оцену и одбрану урађене докторске дисертације коју је поднела **СОЊА ПЕЦИЋ, дипл. инж.** под насловом: **«УТИЦАЈ ПЛОДОНОСНОГ ТЕЛА ГЉИВЕ *Ganoderma Lucidum* НА ХЕМИЈСКИ САСТАВ И СЕНЗОРНЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ СПЕЦИЈАЛНИХ РАКИЈА»**, именују се:

1. др Нинослав Никићевић, редовни професор,
2. др Миомир Никшић, редовни професор,
3. др Ида Лескошек-Чукаловић, редовни професор,
4. др Предраг Вукосављевић, ванредни професор и
5. др Веле Тешевић, ванредни професор

Хемијског факултета Универзитета у Београду.

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

П Р Е Д С Е Д Н И К
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
Д Е К А Н
(Проф. др Милица Петровић)

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

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 33/11-4.3.4
Датум: 26.09.2016. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 123. Закона о високом образовању и члана 37. Правилника о правилима академских студија другог и трећег степена, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 26.09.2016. године, донело је

О Д Л У К У

I У Комисију за оцену и одбрану урађене докторске дисертације коју је поднела **МАРИЈА ПЕТРОВИЋ, дипл. инж.**, под насловом: **«ДОБИЈАЊЕ НОВИХ ЛИКЕРА СА ФУНКЦИОНАЛНИМ СВОЈСТВИМА ОД ОДАБРАНОГ ЛЕКОВИТОГ, АРОМАТИЧНОГ И ЗАЧИНСКОГ БИЉА»**, именују се:

1. др Малиша Антић, редовни професор,
2. др Мирјана Миловановић, редовни професор,
3. др Бранислав Златковић, редовни професор,
4. др Предраг Вукосављевић, ванредни професор,
5. др Станислава Горјановић, виши научни сарадник Института за општу и физичку хемију у Београду и
6. др Татјана Шолевић-Кнудсен, научни сарадник Института за хемију, технологију и металургију у Београду.

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

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

(Проф. др Милица Петровић)

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

УНИВЕРЗИТЕТ У БАЊОЈ ЛУЦИ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ
БАЊА ЛУКА

UNIVERSITY OF BANJA LUKA
Faculty of Technology

Војводе Степе Степановића 73
78 000 Бања Лука
ЈИБ: 4401017720111
ПИБ: 401017720111
Матични број: 01040251
Тел/ декан: +387 51 466 032
http://www.tfbl.org

Број: 15/3.937-5/14
Датум: 12.05.2014. године

На основу члана 149. Закона о високом образовању («Службени гласник Републике Српске» број: 73/10, 104/11, 84/12 и 108/13) и члана 54. Статута Универзитета у Бањој Луци, Наставно-научно вијеће Технолошког факултета на 57. редовној сједници, одржаној 12.05.2014. године, донијело је

О Д Л У К У

о именовању Комисије за оцјену и одбрану урађене докторске тезе кандидата мр Ладислава Василишина

I

У Комисију за оцјену и одбрану урађене докторске тезе под називом „Задовољење РДА вриједности минералних материја воћа у исхрани" кандидата мр Ладислава Василишина, именују се:

1. Др Мирослав Грубачић, редовни професор Технолошког факултета Универзитета у Бањој Луци у пензији, ужа научна област Прехрамбене технологије намирница биљног поријекла, ментор,
2. Др Бранислав Златковић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област Технологија конзервисања хране,
3. Др Предраг Вукосављевић, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ужа научна област Технологија конзервисања хране,
4. Др Јелена Пенавин-Шкундрић, редовни професор Технолошког факултета Универзитета у Бањој Луци, уже научне области Неорганска хемија и Физичка хемија и
5. Др Анка Поповић-Вранеш, редовни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Новом Саду, ужа научна област Сточарство (Прехрамбене технологије намирница животињског поријекла).

II

Комисија из претходне тачке има задатак да Наставно-научном вијећу Технолошког факултета поднесе Извјештај о оцјени урађене докторске тезе кандидата мр Ладислава Василишина на Обрасцу број 3, у складу са Одлуком Сената Универзитета о форми и садржини пријаве теме за израду докторске тезе, извјештаја о оцјени подобности теме и кандидата за израду докторске тезе и извјештаја о оцјени урађене докторске тезе број: 05-276-XLIII-17/11 од 27.01.2011. године.

III

Одлука ступа на снагу даном доношења.

ПРЕДСЈЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВИЈЕЋА

Проф. др Милош Сорак

ДОСТАВЉЕНО:
1. Комисији/досије
2. а/а

Образац 6.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/276-2
Датум: 22.9.2017 године

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента ПЛАВШИЋ ИВАНЕ, уписаног/е на
студијски програм ПРЕХРАМБЕНА ТЕХН. – ПРЕХРАМБЕНИ ИНЖЕЊЕРИ
одржане на дан 26.09.2017, под насловом: « ДИНАМИКА ЕКСТРАКЦИЈЕ
ПОЗЕДИНИХ ФЕНОЛНИХ ЈЕДИЊЕЊА ИЗ ПРЕВРЕЛЕ
ЦРВЕНЕ СОРТЕ СЛАДЕЊЕЛЕТ SAVIGNON »,
ИЗРАДИО АПСОЛВЕНТ ДИПЛОМИРАНИ ДЕТОЗАВЕЋ,

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. dr Aleksandra Petrović, ментор,
2. dr Predrag Vukosavljević, члан, Plukosavljević
3. _____, члан.

15

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 4/229-2
Датум: 19.20/17. године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Соње Јовић, уписаног/е на студијски програм Прехрамбено инж. – Прехрамбене науке одржане на дан 27.09.2017, под насловом: «Антиоксидативни састав вина производених на одабраном подручју Радовљице».

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. _____, ментор,
2. Рашковић, члан,
3. _____, члан.

15

(34) М

Образац 6.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2280
Датум 12.9.2017. године

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Данијеле Лапчић УБ 15/135, уписаног/е на студијски програм Прехрамбена технологија, одржане на дан 27.09.2017, под насловом: «Утицај различитих поступака сушења на физичке особине сушеног зеленог грашка од стране потрошача – биолошки активних једињења средње вредности одређивања».

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. _____, ментор,
2. Жељко Јаћимовић, члан,
3. _____, члан.

15

(16)

З А П И С Н И К

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

кандидата Бранка Пантић 46 14/86, одржане на дан 21.10.2015.

под насловом: «Примена биљних врста средње планинских области Источне Србије у исхрани домаћих животиња са посебним освртом на јабуке»,

пред Комисијом у саставу:

1. Др Никола Танић, доцент, руководилац,
2. Др Предраг Вукосављевић, ванр. проф., 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 одговорно-ла на постављена питања, Комисија је објавила да је

студент Бранка Пантић 46 14/86 успешно одбранио-ла мастер рад и добио-ла оцену 8 (осам), чиме су се испунили сви услови прописани Законом да буде промовисан-а у звање МАСТЕРА.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. _____
2. _____

(18) М

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

кандидата Јасна Никић МБ 14/77, одржане на дан 15.12.2015,

под насловом: «Испитивање квалитета воћних сокова, воћних нектара и освежавајућих безалкохолних пића са различитим садржајем сока од јабуке»

пред Комисијом у саставу:

1. др Никола Тонић, доцент, руководилац,
2. др Предраг Вукомановић, ван. проф., 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 Јасна Никић МБ 14/77 успешно одбранио-ла мастер рад и добио-ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви услови прописани Законом да буде промовисан-а у звање МАСТЕРА.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. _____
2. Вукомановић

(19 М

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

кандидата Мијић Александра, одржане на дан 21.04.2016

под насловом: «Ценасе ранијих родитеља Ливеја на бешлонке сувојсна и ратнотрпност супруге војника»,

пред Комисијом у саставу:

1. др. Мирослав Тошић, руководилац,
2. др Предраг Вукојевић, 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 Мијић Александра успешно одбранио-ла мастер рад и добио-ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви услови прописани Законом да буде промовисан-а у звање МАСТЕРА.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. _____
2. _____

(2014)

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

кандидата Невене Стевановић, одржане на дан 30.05.2016,

под насловом: «Дескриптивна сензорна анализа воћних сокова, воћних чекиња и осезенаајних безалкохолних пића са различитим садржајем сока од јабуке»

пред Комисијом у саставу:

1. др Никола Гошић, доцент, руководилац,
2. др Предраг Вукосављевић, ван. проф., 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 Невена Стевановић успешно одбранио-ла мастер рад и добио-ла оцену 10 (десет), чиме су се испунили сви услови прописани Законом да буде промовисан-а у звање МАСТЕРА.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. _____
2. _____

ЗАПИСНИК

(15Н)

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

кандидата Сање Лубуровић IX 13/12, одржане на дан ~~21.10.2015~~ 21.10.2015

под насловом: « Испитивање септорских својстава и способности ов сурове пшенице помоћу ЗИМБО »,

пред Комисијом у саставу:

1. др Никола Пејић, ванред. проф., руководилац,
2. др Предраг Вуковић, ван. проф., 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 одговорно-ла на постављена питања, Комисија је објавила да је

студент Сања Лубуровић IX 13/12 успешно одбранио-ла мастер рад и добио-ла оцену 8 (осам), чиме су се испунили сви услови прописани Законом да буде промовисан-а у звање МАСТЕРА.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. _____
2. _____

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

ЗАПИСНИК

са одбране дипломског рада на Пољопривредном факултету

студента Иване Шеповић YG 13/628, уписаног/е на студијски програм Прехрамбена технологија, одржане на дан 27.09.2017, под насловом: «Примена дуо-трио система за испитивање сличности код сојиних аутохтоних безалкохолних пића».

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

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

Датум: 27.09.2017. године

КОМИСИЈА:

1. _____, ментор,
2. _____, члан.

Прилог 8.

Ментор у комисијама за одбрану дипломских или завршних радова на академским мастер, специјалистичким и докторским студијама

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 461/4-4.1.
Датум: 25.01.2017. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу Закона о високом образовању, члана 34. став 2. Правилника о правилима академских студија другог и трећег степена и члана 44. став 15. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 25.01.2017. године, донело је

О Д Л У К У

ПРИХВАТА СЕ извештај о позитивној оцени пријаве теме докторске дисертације коју је поднела **СНЕЖАНА ЗЛАТАНОВИЋ, дипл. физико-хемичар** и одобрава израда дисертације по добијању сагласности од Универзитета под насловом: **«ТЕРМАЛНА, ХЕМИЈСКА И ФУНКЦИОНАЛНА СВОЈСТВА ТРОПА ОД ЈАБУКЕ И МОГУЋНОСТИ ПРИМЕНЕ У ПРЕХРАМБЕНОЈ ИНДУСТРИЈИ».**

За ментора се именује др Предраг Вукосављевић, ванредни професор.

П Р Е Д С Е Д Н И К
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
Д Е К А Н
(Проф. др Милица Петровић)

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

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 33/ВС-2-5.1.
Датум: 07.09.2016. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 52. Закона о универзитету и члана 57. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће Факултета на седници одржаној 07.09.2016. године, донело је

О Д Л У К У

I У Комисију за оцену и одбрану урађеног специјалистичког рада који је поднела **СОЊА ДАВИДОВИЋ, дипл. инж.**, под насловом: **«АНТИОКСИДАТИВНА СВОЈСТВА ЦЕМА ОД ПАРАДАЈЗА»**, именују се:

1. др Предраг Вукосављевић, ванредни професор,
2. др Бранислав Златковић, редовни професор и
3. др Ивана Карабеговић, доцент Технолошког факултета у Лесковцу Универзитета у Нишу.

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

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

(Проф. др Милица Петровић)

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

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 33/11-7.1.
Датум: 26.09.2016. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 123. Закона о високом образовању и члана 20. Правилника о правилима академских студија другог и трећег степена, Наставно-научно веће Факултета на седници одржаној 26.09.2016. године, донело је

О Д Л У К У

У Комисију за оцену пријаве теме специјалистичког рада који је поднела **СОФИЈА РАНКОВ, дипл. инж.**, под насловом: **«КВАЛИТЕТ КОНВЕНЦИОНАЛНИХ И ОРГАНСКИХ ПРОИЗВОДА ОД ВОЋА»**, именују се:

1. **др Предраг Вукосављевић**, ванредни професор,
2. **др Бранислав Златковић**, редовни професор и
3. **др Александра Тепић**, ванредни професор Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду.

П Р Е Д С Е Д Н И К
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
В. Д. Д Е К А Н
(Проф. др Милица Петровић)

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

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 461/1-6.1.
Датум: 26.10.2016. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 123. Закона о високом образовању и члана 21. Правилника о правилима академских студија другог и трећег степена, Наставно-научно веће Факултета на седници одржаној 26.10.2016. године, донело је

О Д Л У К У

У Комисију за оцену пријаве теме специјалистичког рада који је поднео **МИРОСЛАВ СИМИЋ, дипл. инж.** под насловом: **«КВАЛИТЕТ, АУТЕНТИЧНОСТ И СЕНЗОРСКА АНАЛИЗА БИСТРИХ ВОЋНИХ СОКОВА НА ТЕРИТОРИЈИ РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ»**, именују се:

1. др Предраг Вукосављевић, ванредни професор,
2. др Бранислав Златковић, редовни професор у пензији и
3. др Александра Тепић, ванредни професор
   Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду.

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

(Проф. др Милица Петровић)

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

Образац 6.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2 1631 2
Датум: 6.9.20 17.године

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Јасмина Јовановић, уписаног/е на студијски програм ПРЕХРАМБЕНА ТЕХНОЛОГИЈА; одржане на дан 20.09.2017, под насловом: «Utiecaj UV zracenja na stabilnost proizvoda Goji u oksidacionim pićima».

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 _____ (_____), чиме су се испунили сви законски услови за стицање одговарајућег академског звања.

КОМИСИЈА:

1. dr Predrag Vukosavljević, ментор,
2. dr Tanja Petrović, члан,
3. _____, члан.

15

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 2/308-2
Датум: 26.2.2017. године

Образац 6.

ЗАПИСНИК

са одбране мастер рада на Пољопривредном факултету

студента Катја Дероњак, **уписаног/е на студијски програм** Прехрамбена технологија, хемија и биохемија хране **одржане на дан** 27.09.2017., **под насловом:** «Оптимизација процеса кондиторења загорчастог воћа».

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. Др Предраг Вукосављевић, **ментор,** Предраг
2. Др Станислава Брајановић, **члан,** Брајановић
3. _____, **члан.**

ПРИЈАВА ЗА ПОЛАГАЊЕ ИСПИТА

Име и презиме: Зорица Урошевић

НАЗИВ ПРЕДМЕТА: Англоамериканска књижевност XVIII века

Број стечених поена на

предиспитним обавезама 20, на испиту 30.

Укупно стечених поена 50, чиме је студент

положио-ла испит са оценом 10 (десет).

Датум полагања испита, 30.10.2014

(предметни наставник)

(члан комисије)

Прилог 9.

Потврде о учешћима на пројектима и техничким решењима

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 **др Предраг Вукосављевић, ванредни професор**, учесник на пројектима *(Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година.)*:

1. Назив пројекта: Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности; Број пројекта: 46010; 2011 – 2017 година; Министарство за просвету и науку Републике Србије;
2. Назив пројекта: Развој и примена нових и традиционалних технологију у производњи конкурентних прехрамбених производа са додатом вредношћу за домаће и светско тржиште – Створимо богатство из богатства Србије; Број пројекта: 46001; 2011 – 2017; Министарство за просвету и науку Републике Србије;

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

Београд - Земун
Датум: 20.11.2017 године

Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Милена Досковић

No. 16A0842052

This is to certify that Mr. FREDRAG VUKOSAVLJEVIC
from The Republic of Serbia, has completed the 2016
Seminar on Modern Agricultural Technology and Food
Security for Developing Countries sponsored by the
Ministry of Commerce and organized by Foreign
Economic Cooperation Center, MOA from October 18th
2016 to November 7th, 2016 in Beijing, the People's
Republic of China.

Ministry of Commerce
People's Republic of China

DocuSign Envelope ID: 2E028D87-F0D3-4175-A15C-BBB7778B0D6E

European Bank
for Reconstruction and Development

Predrag Vukosavljevic
Vladimira Rolovica 33
BELGRADE
11000
Serbia

16 December 2015

Dear Mr Vukosavljevic

Please find enclosed Consultancy Contract No: **C32789/ECBS-2015-09-11/02** for **Serbia: EGP - Desing doo - Predrag Vukosavljevic - Local Specialist**. I should be grateful if you would kindly electronically countersign the Consultancy Contract and initial each page.

May I particularly draw your attention to the requirement to comply with the **Rules for the Preparation of Invoices**, to avoid unnecessary delays in payment.

Any queries on this Consultancy Contract should be directed to **Giulia Di Pierro** in Technical Cooperation, email dipierrg@ebrd.com.

Yours sincerely

DocuSigned by:
Steven Gillard
704AE39A1EEF451...

Steve Gillard
Associate Director, Head TC Operations
Technical Cooperation

Enc.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 356/4-21.
Датум: 30.01.2013. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће Факултета, на седници одржаној 30.01.2013. године донело је

ОДЛУКУ

УСВАЈА СЕ позитиван Извештај Комисије за рецензију пријављеног техничког решења под насловом: "Нови производ Медена тајна - ликер", аутора др Предрага Вукосављевића, др Нинослава Никићевића, др Иде Лескошек - Чукаловић, др Миомира Никшића, Љубише Станковића, дипл. инж., Соње Давидовић, дипл. инж., Слађана Рашића, дипл. инж., др Ивана Карабеговића, Миле Вељовић, дипл. инж. и Соње Пецић, дипл. инж.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
(Проф. др Мирослав Пајчин)

Доставити: именованој, Институту за прехрамбену технологију и биохемију, секретару факултета и архиви.

Прилог 10.

- Чланство у органима управљања Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду;
- чланство у радним групама Министарства пољопривреде и Министарства здравља, Републике Србије;
- учешће у настави или комисијама на другим високошколским или научно-истраживачким установама у земљи или иностранству.

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 3931/1
Датум: 01.10.2016. године
Београд – Земун

На основу члана 18. став 6. Статута Пољопривредног факултета (2006. године) декан дана 01.10.2016. године доноси

Р Е Ш Е Њ Е

I **РАЗРЕШАВА СЕ** функције шефа Катедре за технологију конзервисања и врења **проф. др Бранислав Златковић**, са 30.09.2016. године из разлога престанка радног односа услед одласка у пензију.

II **КОНСТАТУЈЕ СЕ ДА ЈЕ ИЗАБРАН** за шефа Катедре за технологију конзервисања и врења **проф. др Предраг Вукосављевић**, за школску 2016/17, 2017/18 годину, почев од дана доношења овог решења.

III Лицу из тачке **II** овог решења, увећава се обрачуната плата за 10% почев од дана доношења овог решења.

IV Ово решење ступа на снагу даном доношења.

О б р а з л о ж е њ е

На седници већа Катедре за технологију конзервисања и врења, тајним гласањем за шефа Катедре изабран је проф. др Предраг Вукосављевић, а што се утврђује из дописа бр. 22/680 од 07.09.2016. године који је поднео шеф Катедре за технологију конзервисања и врења - проф. др Бранислав Златковић, те се у складу са одредбама Статута Факултета овим решењем констатује разрешење и избор лица из тачке I и II овог решења.

У складу са Одлуком о коефицијентима сложености рада од 16.03.2015. године лицу из тачке II овог решења увећава се плата за 10% из разлога вршења функције шефа Катедре.

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 60 дана од дана достављања.
Доставити: - лицу из тачке I и II овог решења, Служби за опште, правне и кадровске послове, Служби за финансијске и рачуноводствене послове, архиви.

1

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 416/1
Датум: 29.10.2015. године
Београд - Земун

На основу члана 13. став 1 и 6. Правилника о раду ОДПФ „Радмиловац“ в.д. декан дана 29.10.2015. године, доноси

РЕШЕЊЕ О РАЗРЕШЕЊУ И ИМЕНОВАЊУ ЧЛАНОВА ОДБОРА ЗА ПЛАНИРАЊЕ И РАЗВОЈ ОДПФ "РАДМИЛОВАЦ"

I ИМЕНУЈЕ СЕ за председника Одбора за планирање и развој ОДПФ "Радмиловац" др Тодор Вулић, редовни професор, Институт за хортикултуру.

II КОНСТАТУЈЕ СЕ да су за чланове Одбора за планирање и развој ОДПФ "Радмиловац" изабрани:

1. Др Жељко Долијановић , ванредни професор - Институт за ратарство и повртарство;
2. Др Гордан Зец, доцент - Институт за хортикултуру;
3. Др Зоран Марковић, редовни професор - Институт за зоотехнику;
4. Др Новица Милетић, ванредни професор - Институт за фитомедицину;
5. Др Милован Живковић, редовни професор Институт за пољопривредну технику;
6. Др Предраг Вукосављевић, ванредни професор - Институт за прехрамбену технологију и биохемију;
7. Др Бранка Булатовић, ванредни професор - Институт за агроекономију;
8. Радојица Ракић, студент – Студентски парламент.

Мандат чланова Одбора траје 3 године, изузев члана Одбора из реда студената чији мандат траје 1 годину.

Директор ОДПФ "Радмиловац" обавезно присуствује седницама Одбора.

III РАЗРЕШАВАЈУ СЕ чланства Одбору за планирање и развој ОДПФ "Радмиловац" лица изабрана за мандатни период школска 2012/13, 2013/14, 2014/15. година.

Ова решење ступа на снагу даном доношења.

Образложење

У складу са одредбама Правилника о раду ОДПФ „Радмиловац“ в.д. декан именовао је председника Одбора, а по једног члана Одбора бирају и разрешавају Наставно-научно већа института. Једног члана Одбора из реда студената бира и разрешава

Студентски парламент Факултета. Овим решењем констатује се избор и разрешење чланова.

На основу изложеног, одлучено је као у диспозитиву.

В. Д. Декан

(Проф. др Милица Петровић)

Доставити: именованим, секретару факултета, архиви

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ЗДРАВЉА
Број:119-01-173/2012-10
Датум: 17.4.2012. год.
Београд

На основу члана 23. став 2. Закона о државној управи („Сл. гл. РС", бр. 79/2005, 101/2007 и 95/2010) и члана 26. став 5. Закона о безбедности хране („Сл. гл. РС", бр. 41/2009) министар здравља доноси

Р Е Ш Е Њ Е
О ОБРАЗОВАЊУ РАДНЕ ГРУПЕ ЗА ИЗРАДУ ПРАВИЛНИКА О ЗДРАВСТВЕНОЈ ИСПРАВНОСТИ АДИТИВА

I

Образује се радна група за израду Правилника о здравственој исправности адитива.
У састав радне групе именују се:

1. Проф. др Иван Станковић, председник радне групе (Фармацеутски факултет Београд)
2. Др Зоран Ж. Вучић, секретар радне групе (Министарство здравља)
3. Проф. др Илија Вуковић, члан радне групе (Факултет ветеринарске медицине, Београд)
4. Проф. др Спасенија Милановић, члан радне групе (Технолошки факултет, Нови Сад)
5. Доц. др Предраг Вукосављевић, члан радне групе (Пољопривредни факултет, Београд)
6. Др Драгана Јовић, члан радне групе, (Институт за јавно здравље Србије)
7. Драгана Стикић, члан радне групе, (Nestlé Adriatic Foods d.o.o. – представник ПКС)
8. Mr ph Александра Раушки, члан радне групе, COCA COLA – HBC SRBIJA D.O.O., Земун
9. Слађана Драгојловић, члан радне групе, директор квалитета, БАМБИ-БАНАТ А.Д. Пожаревац
10. Mr sc. Натали Мићовић, члан радне групе, АЛЕВА А.Д. Нови Кнежевац

II

Радна група се образује са следећим задацима:

- израда Правилника о здравственој исправности адитива који ће бити усклађен са Regulation (EC) No 1333/2008 и другим прописима ЕУ који уређују област адитива (РОК: 30.5.2012. године);
- ажурирање тзв. Позитивне листе адитива најмање једанпут годишње.

III

Председник са секретаром организује радне састанке и припрема извештаје о раду.
Секретар обавља и друге стручне и административне послове од значаја за рад групе.

IV

Ради остваривања задатака радна група може тражити од Министарства здравља и надлежних здравствених и других организација и установа потребне податке, обавештења или информације.

V

Радна група може у свом раду да користи стручну помоћ научних и стручних радника које председник радне групе ангажује као повремене чланове.

VI

Стручне и административне послове за потребе радне групе обавља Министарство здравља.
Своје радне састанке радна група ће одржавати у згради Републичких органа управе ул. Омладинских бригада 1, Нови Београд (зграда „СИВ-3“).

VII

Радна група подноси извештаје о раду министру здравља.

VIII

Решење доставити члановима радне групе.

МИНИСТАР ЗДРАВЉА

Проф. др Зоран Станковић

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ,
ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ
Број: 119-01-148/2017-09
16.10.2017. године
Немањина 22-26
Београд

На основу члана 24. став 2. Закона о државној управи („Службени гласник РС", бр.79/05, 101/07, 95/10 и 99/14), државни секретар у Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде, на основу овлашћења бр.119-01-5/19/2017-09 од 25.07.2017. године, доноси

РЕШЕЊЕ

I Формира се Радна група за израду Правилника о воћним сокovима и одређеним сродним производима намењених за људску исхрану, у следећем саставу:

- Бранислав Ракетић, Сектор за пољопривредну политику, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, председник;
- проф др Предраг Вукосављевић, Пољопривредни факултет Земун, члан;
- Владимир Чупић, Atlantic Grupa, члан;
- Милада Лукешевић, Привредна комора Србије, члан;
- Андреа Радоњић, Coca Cola HBC, члан;
- Тиса Чаушевић, NALED, члан;
- Марија Вујић Стефановић, СП Лабораторија, члан;
- Бојан Костић, Foodland, члан;
- Гордана Пајовић, Кнез Милош, члан;
- Славољуб Крстић, Nectar, члан;
- Сандра Дејановић, Fruvita, члан;
- Дејан Живковић, Rauch, члан;
- Здравко Шумић, Технолошки факултет Нови Сад, члан;
- Гордана Павловић, Сектор пољопривредне инспекције, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, члан;

Послове секретара, укључујући и доставу решења о формирању Радне групе за израду Правилника о воћним сокovима и одређеним сродним производима намењених за људску исхрану обављаће Снежана Кумбарић, Сектор за пољопривредну политику, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде.

II Задатак Радне групе је да изврши израду Нацрта правилника о воћним сокovима и одређеним сродним производима намењених за људску исхрану, у складу са важећим правним прописима.

III Радна група ће задатке из тачке II реализовати на састанцима који ће се организовати по потреби, посебно имајући у виду да је **рок за израду Правилника 31.12.2017.године**. Извештај о раду Радне групе ће доставити министру пољопривреде, шумарства и водопривреде.

IV Председник Радне групе је одговоран министру пољопривреде, шумарства и водопривреде за организацију рада и реализацију задатка из тачке II овог решења.

V Чланови Радне групе за свој рад на реализацији постављених задатака неће примати новчану надокнаду.

VI Ово решење ступа на снагу даном доношења.

ОБРАЗЛОЖЕЊЕ

У складу са Планом рада Владе за 2017. годину, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде је у обавези да донесе Правилник о воћним сокoвима и одређеним сродним производима намењених за људску употребу на основу члана 55. став 2. Закона о безбедности хране („Службени гласник РС", број 41/09). Доношењем овог правилника ставиће се ван снаге Правилник о квалитету воћних сокова, концентрисаних воћних сокова у праху, воћних нектара и сродних производа („Службени гласник РС", број 27/10, 77/11).

На основу свега наведеног, одлучено је као у диспозитиву решења.

Доставити:
-члановима Радне групе
-архиви

ДРЖАВНИ СЕКРЕТАР
Жељко Радошевић

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 392/1-14.12.
Датум: 28.10.2015. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу Правилника о давању сагласности за рад наставника и сарадника Универзитета у Београду у другој високошколској установи ("Гласник Универзитета у Београду", година XLIV, бр. 132) и сагласности Института за прехрамбену технологију и биохемију, Наставно-научно веће факултета, на седници одржаној 28.10.2015. године, донело је

ОДЛУКУ

ДАЈЕ СЕ САГЛАСНОСТ проф. др Предрагу Вукосављевићу, за извођење наставе и одржавање испита из предмета Прехрамбена технологија 1 са фондом часова 2+0, Прехрамбена технологија 2 са фондом часова 2+0, Планирање и организација исхране 1 са фондом часова 2+0 и Планирање и организација исхране 2 са фондом часова 2+0 у школској 2015/2016. години на Високој здравственој школи струковних студија у Београду, до 1/3 радног времена.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
В. Д. ДЕКАН

(Проф. др Милица Петровић)

Доставити: проф. др Предрагу Вукосављевићу, Институту за прехрамбену технологију и биохемију, Служби за финансијске и рачуноводствене послове, архиви.

На основу члана 90. став 4. Закона о високом образовању (Сл.гл.Републике Српске бр. 73/10, 104/11, 84/12 и 108/13) з а к љ у ч у ј е с е

УГОВОР
О ИЗВОЂЕЊУ НАСТАВЕ

Између:

1. **Универзитет „Бијељина“ Бијељина,** са сједиштем у Бијељини, Павловића пут бб, кога заступа директор Боро Крстић (у даљем тексту: Универзитет) и
2. **Проф.др Предраг Вукосављевић ,** из Београда, Немањина 6.

Странке су се споразумјеле о следећем:

Члан 1.

Универзитет повјерава проф.др Предрагу Вукосављевић, да у љетном семестру школске 2013/2014 године организује и изводи наставу у својству наставника за предмет Основи технологије воћа и поврћа.

Члан 2.

Проф.др Предраг Вукосављевић се обавезује да ће наставни процес из члана 1.овог уговора организовати и изводити у складу са одредбама Закона о високом образовању (Сл.гласник Републике Српске бр. 73/10, 104/11, 84/12 и 108/13) и наставним планом и студијским програмом Универзитета.

Члан 3.

Накнада за извршени посао ће се вршити мјесечно за протекли мјесец по обављеном послу, а висина исплаћене мјесечне накнадно у зависности од фонда одржаних часова наставе.

Члан 4.

Максимално оптерећење именованог наставника не може бити веће од 12 часова током једне недеље (седмично).

Члан 5.

Овај уговор је закључен у Бијељини, дана 17.02.2014.године

Члан 6.

За случај спора по овом уговору стварно и мјесно је надлежан Основни суд у Бијељини.

Члан 7.

Уговор је закључен у 2 (два) истовјетна примјерка од којих свакој уговорној страни по један примјерак.

НАСТАВНИК **ДИРЕКТОР**

На основу члана 65. став 2. Закона о високом образовању («Службени гласник РС» број 76/2005, 100/2007 – аутентично тумачење, 97/2008, 44/2010 и 93/2012), члана 44. став 1. тачка 3. Статута Универзитета у Нишу («Гласник Универзитета у Нишу» број 5/10, 4/11, 5/11, 6/12 и 8/12), и члана 4. Правилника о поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Нишу („Гласник Универзитета у Нишу" број 2/08), Научно-стручно веће за техничко-технолошке науке, на седници одржаној 14.05.2013. године, донело је следећу

О Д Л У К У
о именовању Комисије за писање извештаја о пријављеним учесницима на конкурсу

Члан 1.

Именује се Комисија за писање извештаја о пријављеним учесницима на конкурсу за избор наставника у звање доцент за ужу научну област Прехрамбене технологије и биотехнологија на Технолошком факултету у Лесковцу, у следећем саставу:

1. др Миодраг Лазић, редовни професор
   Технолошког факултета у Лесковцу, председник
   (научна област: Технолошко инжењерство;
   ужа научна област: Прехрамбене технологије и биотехнологије);
2. др Нада Николић, ванредни професор
   Технолошког факултета у Лесковцу, члан
   (научна област: Технолошко инжењерство;
   ужа научна област: Прехрамбене технологије и Биотехнологија);
3. др Предраг Вукосављевић, доцент
   Пољопривредног факултета у Земуну, члан
   (научна област: Прехрамбено технолошке науке).

Члан 2.

Задатак Комисије је да сачини извештај о свим пријављеним учесницима конкурса за избор наставника у звање доцент за ужу научну област Прехрамбене технологије и биотехнологија на Технолошком факултету у Лесковцу, са предлогом за избор одређеног учесника у одговарајуће звање.

Комисија је дужна да сачини извештај и у случају када се ниједан од пријављених учесника не предлаже за избор у одговарајуће звање.

Члан 3.

Извештај из члана 2. ове одлуке треба да садржи:

- опште биографске податке учесника конкурса и податке о њиховој професионалној каријери;
- преглед научног и стручног рада учесника конкурса (преглед објављених научних радова, учешће у научним пројектима, руковођење у научним пројектима, саопштења на међународним или домаћим научним скуповима, усмена излагања на међународним или домаћим скуповима, индекс цитираности радова, објављени стручни радови у часописима или зборницима са рецензијом, оригинално стручно остварење, награде и признања, објављени уџбеник или објављене монографије или практикум или збирка задатака за ужу научну област за коју се бира и остале публикације од значаја) у складу са Ближим критеријума за избор у звања наставника («Гласник Универзитета у Нишу» број 2/08 и 2/09);
- мишљење о научним и стручним радовима учесника конкурса;
- остварене резултате у развоју научно-наставног подмлатка на факултету (кроз менторство у магистарским тезама, кроз менторство у докторским дисертацијама, учешће у комисијама за оцену и одбрану магистарске тезе, учешће у комисијама за одбрану докторске дисертације);

- преглед елемената доприноса академској и широј заједници, у складу са чланом 3. Ближих критеријума за избор у звања наставника («Гласник Универзитета у Нишу» број 2/08 и 2/09).

Члан 4.

Комисија ће Извештај из члана 2. ове одлуке Технолошком факултету у Лесковцу у року од 30 дана од дана када је председник Комисије примио од декана Технолошког факултета у Лесковцу пријаве учесника конкурса.

Члан 5.

Одлуку доставити именованим члановима Комисије и Технолошком факултету у Лесковцу.

НСВ број 8/20-01-004/13-032
У Нишу, 14.05.2013. године

ПРЕДСЕДНИК НАУЧНО-СТРУЧНОГ ВЕЋА ЗА ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКЕ НАУКЕ

Проф. др Властимир Николић

РЕКТОР УНИВЕРЗИТЕТА У НИШУ

Проф. др Драган Антић

ВИСОКА ПОЉОПРИВРЕДНО-ПРЕХРАМБЕНА ШКОЛА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА
Ћирила и Методија 1, 18400 Прокупље, www.vpps.edu.rs

БРОЈ: 1748
ДАТУМ: 18.10.2013.год.
ПРОКУПЉЕ

На основу члана 55., 64. и 65. Закона о високом образовању („Сл. Гласник РС" бр. 76/05), члана 42., 46., 47. и 50. Статута Високе пољопривредно-прехрамбене школе струковних студија у Прокупљу, члана 23. Правилника о избору у звање наставника школе и предлога Наставног већа Школе на седници одржаној 18. 10. 2013. године, директор Школе је донео следеће

РЕШЕЊЕ

У Комисију за писање Извештаја и подношење предлога за избор кандидата у звање предавача струковних студија за ужу научну област:

- **ТЕХНОЛОГИЈА КОНЗЕРВИСАЊА**

одређују се следећи професори:

1. др Бранислав Златковић, редовни професор–
Пољопривредни факултет у Земуну, Универзитет у Београду
ужа научна област: Технологија конзервисања
(Председник Комисије)

2. др Предраг Вукосављевић, ванредни професор –
Пољопривредни факултет у Земуну, Универзитет у Београду
ужа научна област: Технологија конзервисања

3. др Дејан Давидовић, професор струковних студија-
Висока пољопривредно-прехрамбена школа струковних студија у Прокупљу
ужа научна област: Технологија конзервисања

Комисија је дужна да поднесе Извештај најкасније за 30 дана од дана пријема Решења и документације.

Решење доставити:
- Председнику Комисије
- Члановима Комисије
- Рачуноводству Школе

Директор,
др Саша Петровић,проф.

http://www.vpps.edu.rs
e-mail: vpps@ihentel.rs
Тел: 027/324-311
324-878

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ
ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД

Булевар цара Лазара 1, Нови Сад
Тел: 021/485 3600, 485 3601
имејл: deantf@uns.ac.rs
веб: www.tf.uns.ac.rs

Број: 020-870/1
Дана: 09.04.2015.

На основу члана 192. Закона о раду, члана 63. став 1. тачка 4. Статута Факултета и Одлуке Изборног већа Факултета од 24.03.2015. године, а у складу са чланом 10. Правилника о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача, доноси се

Р Е Ш Е Њ Е
О ИМЕНОВАЊУ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

У Комисију за писање извештаја за избор у звање АСИСТЕНТА СА ДОКТОРАТОМ за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, именују се следећи чланови, и то:

1. Др Александра Тепић, ванредни професор, Технолошки факултет Нови Сад, председник;
2. Др Спасенија Милановић, редовни професор, Технолошки факултет Нови Сад, члан;
3. Др Предраг Вукосављевић, ванредни професор, Пољопривредни факултет у Београду, члан.

Конкурсни материјал се доставља проф. др Александри Тепић.

Комисија је дужна да у року од 30 дана од дана закључења конкурса припреми Извештај и исти достави Декану Факултета.

О б р а з л о ж е њ е

Декан Факултета расписао је конкурс за избор у звање и заснивање радног односа једног асистента са докторатом за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, који је објављен у дневном листу Дневник, дана 20.03.2015. године.

На расписани конкурс пријаву је поднео следећи кандидат:

1. Др Здравко Шумић

РЕШЕЊЕ ДОСТАВИТИ:

1. Члановима Комисије,
2. А р х и в и.

ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ НОВИ САД

Овлашћено лице

Република Србија
МИНИСТАРСТВО ПОЉОПРИВРЕДЕ
И ЗАШТИТЕ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ
Број: 119-01-26/2017-09
16.01.2017. године
Немањина 22-26
Београд

На основу члана 24. став 2. Закона о државној управи („Службени гласник РС", бр.79/05, 101/07, 95/10 и 99/14), члана 28. Уредбе о начелима за унутрашње уређење и систематизацију радних места у министарствима, посебним организацијама и службама Владе („Службени гласник РС", број 81/07, 69/08, 98/12 и 87/13) и члана 8. Уредбе о означавању пољопривредних и прехрамбених производа националном ознаком вишег квалитета " Српски квалитет" („Службени гласник РС" број 90/16), државни секретар у Министарству пољопривреде и заштите животне средине, на основу овлашћења бр.119-01-51/37/2016-09 од 23.11.2016. године, доноси

РЕШЕЊЕ

I Формира се Комисија за стручну процену посебних својстава пољопривредних и прехрамбених производа и утврђивање испуњености услова за коришћење ознаке квалитета „Српски квалитет", (у даљем тексту: Комисија) у следећем саставу:

- Бранислав Ракетић, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, председник;
- Игор Томашевић, доцент, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, члан;
- Предраг Вукосављевић, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, члан;
- Љиљана Иванац, Министарство пољопривреде и заштите животне средине, члан;
- др Татјана Тасић, Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, члан;
- Вера Вида, Центар потрошача Србије, члан;
- Горан Паповић, Национална организација потрошача Србије, члан;
- др сц Весна Ђорђевић, Институт за хигијену и технологију меса, члан;
- Родољуб Живадиновић, Савез пчеларских организација Србије, члан;
- др Ксенија Чобановић, Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду, члан;
- Горан Илић, представник Асоцијације произвођача (YUHOR), члан;
- Тамара Пењић, представник Асоцијације произвођача (CARNEX) члан;

Представници асоцијација произвођача не учествују у доношењу одлука Комисије

Послове секретара, укључујући и доставу решења о формирању Комисије свим члановима, обављаће Снежана Кумбарић, Министарство пољопривреде и заштите животне средине.

II Задатак Комисије је да:
-Утврђује испуњеност услова за означавање пољопривредних и прехрамбених производа ознаком „Српски квалитет";
-Обавља стручну проверу спецификација;
-Предлаже министру доношење решења о означавању производа ознаком „Српски квалитет" и праву коришћења те ознаке.

III Комисија ће реализовати задатке на састанцима, који ће се организовати на позив председника, на којима ће сачињавати записник о изнетим предлозима, а на које ће се позивати чланови комисије одговарајуће струке у зависности од врсте производа за који је поднет захтев за коришћење ознаке „Српски квалитет"

IV Председник Комисије је одговоран министру пољопривреде и заштите животне средине за организацију рада Комисије и реализацију задатака из члана II овог решења

V Чланови Комисије су одговорни за спровођење свих оперативних послова на реализацији постављеног задатка.

VI Чланови Комисије за реализацију наведеног задатка неће примати посебну надокнаду.

VII Ово решење ступа на снагу даном доношења.

Доставити:
-члановима Комисије
-архиви

ДРЖАВНИ СЕКРЕТАР
Жељко Радошевић

Универзитет у Београду
Пољопривредни факултет
Број: 400/10– 3/1
Датум: 27.09.2016.године
Београд-Земун
ТЈР

На основу чл. 29. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и одлуке Изборног већа од 27.09.2016.године, доносим следеће

Р Е Ш Е Њ Е

I – ОБРАЗУЈЕ СЕ КОМИСИЈА за припрему Извештаја за избор сарадника у звање и на радно место: САРАДНИКА У НАСТАВИ за ужу научну област:

НАУКА О КОНЗЕРВИСАЊУ

у саставу:

1. др Предраг Вукосављевић, ванредни професор Пољопривредног факултета у Београду,
2. др Тања Петровић, доцент Пољопривредног факултета у Београду,
3. др Вера Лазић, редовни професор Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду.

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

III – Конкурсни материјал ће бити достављен комисији.

Достављено:

1х Комисији
1х Правној служби

В. Д. ДЕКАН ФАКУЛТЕТА

Проф. др Милица Петровић

Универзитет у Београду
Пољопривредни факултет
Број: 300/1-5
Датум: 30.10.2014.године
Београд-Земун
ТЈР

На основу члана 29. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду и одлуке Изборног већа од 30.10.2014.године, доносим следеће

Р Е Ш Е Њ Е

I - **Образује се комисија** за припрему Извештаја ради спровођења поступка за стицање истраживачког звања – **ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК (кандидат: МИЛЕ ВЕЉОВИЋ)**

у саставу:

1. др Предраг Вукосављевић, ванредни професор Пољопривредног факултета у Београду,
2. др Бранислав Златковић, редовни професор Пољопривредног факултета у Београду,
3. др Бранка Буквић, ванредни професор у пензији Пољопривредног факултета у Београду;

II - Комисија је дужна да у складу са Законом о научно-истраживачкој делатности, Правилником о поступку и начину вредновања, и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата и Одлуком декана факултета бр. 22/549 од 23.06.2004. године сачини Извештај у року од 30 дана од дана када је образована, два примерка Извештаја достави Катедри за технологију конзервисања и врења и Институту за прехрамбену технологију и биохемију, заједно са конкурсним материјалом.

Достављено:

1x Комисији
1x Правној служби

ДЕКАН ФАКУЛТЕТА

Проф. др Милица Петровић

Прилог 11.

Испуњеност услова за ментора докторских дисертација

Испуњеност услова за ментора докторских дисертација
(минимум 5 радова са SCi листе у последњих 10 година)

M21a

1. S.Gorjanovic, M.Novakovic, **P.Vukosavljevic,** F.Pastor, V.Tesevic, D.Suznjevic, (2010): Polarographic Assay Based on Hydrogen Peroxide Scavenge in Determination of Antioxidant Activity of Strong Alcohol Beverages, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Jul 28, Vol.58 (14), pp 8400-8406, M21a=10, IF (2010) = 2,816, ISSN: 0021-8561.

M21

1. G.Vladisavljević, **P.Vukosavljevic**, M.Veljović, (2013): Clarification of red raspberry juice using microfiltration withgas backwashing: A viable strategy to maximize permeateflux and minimize a loss of anthocyanins, Food and Bioproducts Processing, *(*Elsevier Science Ltd., Oxford, UK), 91 (4), pp 473–480; M21=8, IF (2013) = 2,285, ISSN: 0960-3085.
2. S.Davidovic, M.Veljovic, M.Pantelic, R.Baosic, M.Natic, D.Dabic, S.Pecic, **P.Vukosavljevic** (2013): Physicochemical, antioxidant and sensory properties of peach wine made from Redhaven cultivar, Journal of Agricultural and Food Chemistry, 61(6), pp 1357-1363; M21=8, IF (2013) = 3,107, ISSN: 0021-8561.

M22

3. I. Karabegović, **P. Vukosavljević,** M. Novaković, S.Gorjanović, A.Džamić, M.Lazić, (2012): Influence of the Storage on Bioactive Compounds and Sensory Attributes of Herbal Liqueur, Digest Journal of Nanomaterials and Biostructures, Vol. 7, No. 4, pp 1587-1598, October-December, M22=5, IF (2012) = 1,092, ISSN: 1842-3582.
4. T.Urošević, D.Povrenović, **P.Vukosavljević**, I.Urošević, S. Stevanović, (2017): Recent developments in microfiltration andultrafiltration of fruit juices, Food and Bioproducts Processing, 106, pp 147–161; M21=8, IF (2017) = 1,970, ISSN: 0960-3085.

M23

1. Veljovic, M., Despotovic, S., Stojanovic, M., Pecic, S., **Vukosavljevic, P.,** Belovic, M., Leskosek-Cukalovic, I. (2015): The fermentation kinetics and physicochemical properties of special beer with addition of Prokupac grape variety, Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly, 21(3), pp 391-397; M23=3, IF (2015) = 0,617, ISSN: 1451-9372.