

**А) ГРУПАЦИЈА ПРИРОДНИХ НАУКА**

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

**I - О КОНКУРСУ**

Назив факултета: **Пољопривредни факултет Универзитета у Београду**  
Ужа научна, односно уметничка област: **Биохемија**  
Број кандидата који се бирају: **1**  
Број пријављених кандидата: **1**  
Имена пријављених кандидата:  
**1. др Слађана Станојевић**

**II - О КАНДИДАТИМА**

**1) - Основни биографски подаци**

- Име, средње име и презиме: **Слађана, Предраг, Станојевић**  
- Датум и место рођења: **22.05.1965. Њуприја**  
- Установа где је запослен: **Пољопривредни факултет Универзитета у Београду**  
- Звање/радно место: **ванредни професор**  
- Научна, односно уметничка област: **Биотехнологија (ужа научна област: Биохемија)**

**2) - Стручна биографија, дипломе и звања**

Основне студије:  
- Назив установе: **Пољопривредни факултет Универзитета у Београду**  
- Место и година завршетка: **Земун, 1989.**  
Мастер:  
- Назив установе:  
- Место и година завршетка:  
- Ужа научна, односно уметничка област:  
Магистеријум:  
- Назив установе: **Пољопривредни факултет Универзитета у Београду**  
- Место и година завршетка: **Земун, 1998.**  
- Ужа научна, односно уметничка област: **Биохемија у прехранбеној технологији**  
Докторат:  
- Назив установе: **Пољопривредни факултет Универзитета у Београду**  
- Место и година одбране: **Земун, 2008.**  
- Наслов дисертације: **Биохемијске особине протеинског и угљенохидратног комплекса модификованих сојиних протеинских производа**  
- Ужа научна, односно уметничка област: **Биохемија у прехранбеној технологији**  
Досадашњи избори у наставна и научна звања:  
- за асистента **1999. године (ужа научна област: Биохемија са биохемијом хране)**  
- за доцента **2009. године (ужа научна област: Биохемија)**  
- за ванредниг професора **2013. године (ужа научна област: Биохемија)**

### 3) Испуњени услови за избор у звање РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА

#### ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ:

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	<b>оцена / број година радног искуства</b>
1	Пристапно предавање из области за коју се бира, позитивно оцењено од стране високошколске установе	
2	Позитивна оцена педагошког рада у студентским анкетама током целокупног претходног изборног периода	<ul style="list-style-type: none"> <li>- за школску годину 2013/14. просечна оцена 3,74</li> <li>- за школску годину 2014/15. просечна оцена 4,00</li> <li>- за школску годину 2015/16. просечна оцена 4,21</li> </ul>
3	Искуство у педагошком раду са студентима	<ul style="list-style-type: none"> <li>- од 1989-1993. године као студент постдипломац-сарадник</li> <li>- од 1993-1999. године као асистент-приправник</li> <li>- од 1999-2009. године као асистент</li> <li>- од 2009-2013. као доцент</li> <li>- од 2013-сада као ванредни професор</li> </ul>

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	<b>Број менторства / учешћа у комисији и др.</b>
4	Резултати у развоју научнонаставног подмлатка на факултету	<b>Ментор израде мастер рада</b> 1. Невена Јанковић (2017): Биолошки активне компоненте зрна лупне и техно-функционалне особине протеина; Пољопривредни факултет у Земуну, Универзитет у Београду. <b>Ментор израде 15 завршних и дипломских радова.</b> Члан комисије (3) за избор у научна и наставничка звања за научну област - Биохемија.
5	Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на специјалистичким, мастер односно докторским академским студијама	<b>Члан комисије за оцену и одбрану докторске дисертације</b> 1. Милица Павлићевић (2016): Утицај садржаја подјединица β-конглицинина на технолошке функционалне особине протеина соје; Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду. <b>Члан комисије за оцену и одбрану магистарске тезе</b> 1. Вања Јанковић (2014): Протеински профили и технолошка функционална својства брашна и изолата неких лекуминаза; Пољопривредни факултет у Земуну, Универзитет у Београду.

		<b>Члан комисије за оцену и одбрану мастер рада</b> 1. Данијел Милинчић (2017): Карактеризација биолошких активних компоненти сушених покожица грожђа; Пољопривредни факултет у Земуну, Универзитет у Београду.
--	--	---

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	<b>Број радова, сапштења, цитата и др</b>	<b>Навести часописе, скупове, књиге и друго</b>
6	Објављено пет радова из категорије M21, M22 или M23 из научне области за коју се бира, од којих најмање два рада из категорије M21 или M22.		
7	Објављен најмање 1 рад у домаћем научном, односно стручном часопису.		
8	Учешће на научном или стручном скупу (катеорије M31-M34 и M61-M64).		
9	Објављена 3 рада из категорије M21, M22 или M23 у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира, од којих је најмање један из категорије M21 или M22.(за поновни избор у звање доцента)		
10	Објављено		

	седам радова из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање доцента из научне области за коју се бира, од којих најмање два рада из категорије M21 или M22.		
11	Укупно објављено 12 радова, од којих најмање 3 рада из категорије M21 или M22.		
12	Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту	<p>Укупно – учешће у 10 националних пројеката финансираних од стране Министарства за науку, технологију и развој, Београд</p> <p>- учешће у 2 међународна пројекта финансираних од стране ЕУ категорије FP7 и FP6</p> <p>- учешће у 1 пројекту финансираног од стране WUSA-Austria</p>	<p><b>После избора у звање – ванредни професор – сарадник у реализацији пројеката:</b></p> <p>- <b>циклус истраживања 2011- данас</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. “Интердисциплинарни приступ стварања нових сорти соје и унапређењу технологије гајења и дораде семена”, Пројекат Министарства за науку, технологију и развој, Београд, у оквиру Националног програма биотехнике и агрономије TP310022</li> <li>2. “Савремени биотехнички приступ решавања проблема суше у пољопривреди Србије”, Пројекат Министарства за науку, технологију и развој, Београд, у оквиру Националног програма биотехнике и агрономије TP310005</li> </ol> <p>- <b>циклус истраживања 2013-2016.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. FP7-REGPOT-2012-2013-1, No. 316004 - “Advancing research in agricultural and food sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade”</li> </ol>
13	Одобрен и објављен уџбеник за ужу област за коју се бира, монографија, практикум или збирка задатака (са ISBN бројем)		
14	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (категорије M31-		

	M34 и M61-M64)		
15	Објављена 3 рада из категорије M21, M22 или M23 у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		
16	Саопштена три рада на 8 међународним или домаћим научним скуповима (категорије M31-M34 и M61-M64) у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		
17	Објављено најмање 8 радова из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање ванредног професора из научне области за коју се бира, од којих најмање 2 из категорије M21 или M22.	<p><b>Укупно 16 радова</b></p> <p>-----</p> <p><b>2 из категорије M21a,</b></p> <p>-----</p> <p><b>5 из категорије M21,</b></p> <p>-----</p> <p><b>3 из категорије M22</b></p> <p>-----</p> <p><b>5 из категорије M23</b></p> <p>-----</p> <p><b>1 из категорије M24</b></p>	<p><b>Радови у међународним часописима изузетних вредности M21a=10</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Stanojevic S.</b>; Barac M.; Pesic M.; Jankovic V.; Vucelic-Radovic B.: Bioactive proteins and energy value of okara as a byproduct in hydrothermal processing of soymilk, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>, <b>2013</b>, 61, 9210-9219. DOI:dx.doi.org/10.1021/jf4012196 (IF<sub>2013</sub>=3.107; Agriculture, Multidisciplinary 2/56; ISSN:0021-8561). <a href="https://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/jf4012196">https://pubs.acs.org/doi/pdf/10.1021/jf4012196</a></li> <li>2. <b>Stanojevic P.S.</b>; Barac M. B; Pesic B.M.; Zilic M.S.; Kresovic M.M.; Vucelic-Radovic V.B.: Mineral elements, lipoxygenase activity and antioxidant capacity of okara as a byproduct in hydrothermal processing of soymilk, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>, <b>2014</b>, 62, 9017-9023. DOI:dx.doi.org/10.1021/jf501800s (IF<sub>2014</sub>=2.912; Agriculture, Multidisciplinary 2/56; ISSN:0021-8561). <a href="https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf501800s">https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf501800s</a></li> </ol> <p><b>Радови у врхунским међународним часописима - M21=8</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesic M.B.; Barac M.B.; <b>Stanojevic S.P.</b>; Vrvic M.V.: Effect of pH on heat-induced casein-whey protein interactions: a comparison between caprine milk and bovine milk, <i>International Dairy Journal</i>, <b>2014</b>, 39, 178-183. DOI:doi.org/10.1016/j.idairyj.2014.06.006 (IF<sub>2014</sub>=2.008; Food Science and Technology 32/122; ISSN:0958-6946). <a href="https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2014.06.006">https:// doi.org/10.1016/j.idairyj.2014.06.006</a></li> </ol>

			<p>2. Barać B.M.; Pešić B.M.; <b>Stanojević P.S.</b>; Bivolarevic V.; Kostić A.: Comparative study of the functional properties of three legume seed isolates: adzuki, pea and soy bean, <i>Journal of Food Science and Technology</i>, <b>2015</b>, 52(5), 2779-2787. DOI:10.1007/s13197-014-1298-6, Published online: 2014. (IF<sub>2014</sub>=2.203; FoodScienceandTechnology 28/122; NSSI:0022-1155). <a href="https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25892775">https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25892775</a></p> <p>3. Kostić A.Ž.; Barać, M.B.; <b>Stanojević, S.P.</b>; Milojković Opsenica D.M.; Tešić Ž.Lj.; Šikoparija B.; Radišić P.; Prentović M.; Pešić M.B.: Physicochemical composition and techno-functional properties of bee pollen collected in Serbia, <i>LWT - Food Science and Technology</i>, <b>2015</b>, 62(1), 301-309. DOI:dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2015.01.031 (IF<sub>2015</sub>=2.711, Food Science and Technology 23/125; NSSI:0023-6438). <a href="http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2015.01.031">http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2015.01.031</a></p> <p>4. Dodig D.; Rančić D.; Vucelić-Radović B.; Zorić M.; Savić J.; Kandić V.; Pećinar I.; <b>Stanojević S.</b>; Šešlija A.; Vassilev D.; Pekić-Quarrie S.: Response of wheat plants under post-anthesis stress induced by defoliation: II. Contribution of peduncle morpho-anatomical traits and carbon reserves to grain yield, <i>Journal of Agricultural Science</i>, <b>2017</b>, <u>155</u>(3), 475-493. DOI:10.1017/S0021859616000551 (IF<sub>2016</sub>=1.291; Agriculture, Multidisciplinary 14/56; ISSN: 0021-8596). <a href="https://doi.org/10.1017/S0021859616000551">https://doi.org/10.1017/S0021859616000551</a></p> <p>5. Kostić A.Ž.; Petrović, T.S.; Krnjaja, V.S.; Nedić N.M.; Tešić Ž.Lj.; Milojković-Opsenica D.M.; Barać M.B.; <b>Stanojević S.P.</b>; Pešić M.B.: Mold/aflatoxin contamination of honey bee collected pollen from different Serbian regions. <i>Journal of Apicultural Research</i>, <b>2017</b>, 56(1), 13-20. DOI: 10.1080/00218839.2016.1259897, Received: 2014. (IF<sub>2016</sub>=2.084; Entomology 15/94; ISSN:0021-8839). <a href="http://dx.doi.org/10.1080/00218839.2016.1259897">http://dx.doi.org/10.1080/00218839.2016.1259897</a></p> <p><b>Радови у истакнутим међународним часописима -M22=5</b></p> <p>1. Barac M.; Pesic M.; Zilic S.; Smiljanic M., <b>Stanojevic S.</b>; Vasic M.; Despotovic S.; Vucic T.; Kostic A.: Protein profiles and total antioxidant capacity of water-soluble and water-insoluble fractions of white brined goat cheese at different stages of ripening, <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, <b>2016</b>, 51(5), 1140-1149. DOI:10.1111/ijfs.13091 (IF<sub>2016</sub>=1.640; Food Science and Technology 60/130; ISSN: 0950-5423). <a href="http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/ijfs.13091/abstract">http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/ijfs.13091/abstract</a></p> <p>2. Šešlija A.; Vucelić-Radović B.; <b>Stanojević S.</b>; Savić J.; Rančić D.; Pećinar I.; Kandić V.; Dodig D.: Water-soluble carbohydrates accumulation in peduncle of wheat and its relationship to morpho-anatomical and productive traits. <i>Zemdirbyste Agriculture</i>, <b>2017</b>, 104(2): 165–172. DOI:3080/z-a.2017.104.021 (IF<sub>2016</sub>=0.644; Agriculture, Multidisciplinary 33/56; ISSN:1392-3196). <a href="https://www.researchgate.net/.../317082629_Water-...">https://www.researchgate.net/.../317082629_Water-...</a></p> <p>3. Pavlicevic Z.M.; Tomic D.M.; Djonlagic A.J.; <b>Stanojevic P.S.</b>; Vucelic Radovic V.B.: Evaluation of variation in protein composition on solubility, emulsifying and gelling properties of soybean genotypes synthesizing β' subunit. <i>Journal of the American Oil Chemists' Society</i>, <b>2018</b>, 95 (2): 123-134.,</p>
--	--	--	--

			<p>DOI:10.1002/aocs.12002 (IF<sub>2016</sub>=1.421; Food Science and Technology 65/130; ISSN:0003-021X).  <a href="https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/aocs.12002">https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/aocs.12002</a></p> <p><b>Радови у међународним часописима - M23=3</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Barać B.M.; Smiljanić M.; Pesić B.M.; <b>Stanojević P.S.</b>; Jovanović T.S.; Maćej D.O.: Primary proteolysis of white brined goat cheese monitored by high molarity Tris buffer SDS-PAGE system, <i>Mljekarstvo</i>, <b>2013</b>, 63(3), 122-131. UDK:637.12'639/637.35.045 IF<sub>2013</sub>=0.484, Agriculture, Dairy and Animal Science 34/52; ISSN:0026-704X).  <a href="https://hrcak.srce.hr/file/156983">https://hrcak.srce.hr/file/156983</a></li> <li>2. Kostić Ž.A.; Pešić B.M.; Barać B.M.; <b>Stanojević P.S.</b>, Lačnjevac M.Č., Maćej D.O., Stojanović D.M.: The influence of the addition of polyacrylic hydrogel on protein, minerals and trace elements content in milk protein solutions, <i>Food Technology and Biotechnology</i>, <b>2014</b>, 52(1), 128–134. FTB-3407 (IF<sub>2014</sub>=0.920; Food Science and Technology 74/122; NSSI: 1330-9862).  <a href="https://hrcak.srce.hr/file/175294">https://hrcak.srce.hr/file/175294</a></li> <li>3. Smiljanić M.; Pesić M.B.; <b>Stanojević S.P.</b>; Barać M.B.: Primary proteolysis of white brined cheese prepared from raw cow milk monitored by high-molarity Tris buffer SDS-PAGE system, <i>Mljekarstvo</i>, <b>2014</b>, 64(2), 102-110. UDK: 637.352 (IF<sub>2013</sub>=0.484, Agriculture, Dairy and Animal Science 34/52; ISSN:0026-704X).  <a href="https://www.academia.edu/26037816/Primary...">https://www.academia.edu/26037816/Primary...</a></li> <li>4. Barać M.; Smiljanić M.; Žilić S.; Pesić M.; <b>Stanojević S.</b>; Vasić M.; Vučić T.: Protein profiles and total antioxidant capacity of water soluble and insoluble protein fractions of white cow cheese at different stage of ripening, <i>Mljekarstvo</i>, <b>2016</b>, 66(3), 187-197. DOI:10.15567/mljekarstvo.2016.0303 (IF<sub>2013</sub>=0.484, Agriculture, Dairy and Animal Science 34/52; ISSN:0026-704X).  <a href="https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2016.0303">https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2016.0303</a></li> <li>5. <b>Stanojević P.S.</b>; Barac B.M.; Pesić B.M.; Vucelic-Radovic V.B.: Distribution of β-amylase and lipoxygenase in soy protein products obtained during tofu production, <i>Chemical Industry</i>, <b>2017</b>, 71(2), 119–126. DOI:10.2298/HEMIND150525021S (IF<sub>2016</sub>=0.4459; Engineering, Chemical 125/135; ISSN:2217-7426).  <a href="http://www.ache-pub.org.rs/index.php/HemInd/article/...">http://www.ache-pub.org.rs/index.php/HemInd/article/...</a></li> </ol> <p><b>Радови у националном часопису међународног значаја M24=3</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Barać B.M.; Pešić B.M.; <b>Stanojević P.S.</b>; Kostić Ž.A.; Čabrilo B.S.: Techno-functional properties of pea (<i>Pisum sativum</i>) protein isolates - A Review, <i>Acta Periodica Technologica</i>, <b>2015</b>, 46(1), 1-18.; DOI:10.2298/APT1546001B; ISSN:1450-7188  <a href="https://doi.org/10.2298/APT1546001B">https://doi.org/10.2298/APT1546001B</a></li> </ol>
18	Објављено укупно 20 радова из категорије M21, M22 или M23 од којих најмање 5 из категорије M21 или M22.	<p><b>Укупно 31</b></p> <p><b>рад</b></p> <p>-----</p> <p><b>15 пре избора у звање – ванредни професор-</b></p>	<p><b>Пре избора у звање - ванредни професор –</b></p> <p><b>Радови у међународним часописима изузетних вредности - M21a=10</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesić M.; Barac M.; Vrvic M.; Ristic N.; Macej O.; <b>Stanojević S.</b>: Qualitative and quantitative analysis of bovine milk adulteration in caprine and ovine milks using native-PAGE, <i>Food Chemistry</i>, <b>2011</b>, 125, 1443–1449. DOI:10.1016/j.foodchem.2010.10.045 (IF<sub>2011</sub>=3.655, Food Science and Technology 6/128; ISSN:0308-</li> </ol>

		<p>и то:</p> <p><b>3 из катеорије M21a,</b> -----</p> <p><b>6 из катеорије M21,</b> -----</p> <p><b>2 из катеорије M22</b> -----</p> <p><b>3 из катеорије M23</b> -----</p> <p><b>1 из катеорије M24</b> -----</p> <p><b>16 после избора у звање – ванредни професор</b></p>	<p>8146). <a href="https://www.researchgate.net/.../215787831_Qualitative_...">https://www.researchgate.net/.../215787831_Qualitative_...</a></p> <p>2. <b>Sladjana P. Stanojevic</b>; Miroљub B. Barac; Mirjana B. Pesic; Biljana V. Vucelic- Radovic: Assessment of soy genotype and processing method on quality of soybean tofu, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>, <b>2011</b>, 59(13), 7368-7376. DOI:dx.doi.org/10.1021/jf2006672 (IF<sub>2011</sub>=2.823; Agriculture, Multidisciplinary 3/57; ISSN:0021-8561). <a href="https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf2006672">https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf2006672</a></p> <p>3. <b>Stanojevic P.S.</b>; Barac B.M.; Pesic B.M.; Vucelic- Radovic V.B.: Composition of proteins in okara as a by-product in hydrothermal processing of soymilk, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>, <b>2012</b>, 60, 9221-9228. DOI:dx.doi.org/10.1021/jf3004459 (IF<sub>2012</sub>=2.906; Agriculture, Multidisciplinary 1/57; ISSN:0021-8561). <a href="https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf3004459">https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf3004459</a></p> <p><b>Радови у врхунским међународним часописима -M21=8</b></p> <p>1. Barac M.; Jovanovic S.; <b>Stanojevic S.</b>; Pesic M.: Effect of limited hydrolysis on traditional soy protein concentrate, <i>Sensors</i>, <b>2006</b>, 6(9), 1087-1101. DOI:<a href="https://doi.org/10.3390/s6091087">10.3390/s6091087</a> (IF<sub>2006</sub>=1.373; Instruments and Instrumentation 13/53; ISSN:1424-8220). <a href="http://www.mdpi.org/sensors">http://www.mdpi.org/sensors</a></p> <p>2. Pešić M.; Vucelić-Radović B.; Barać M.; <b>Stanojević S.</b>; Viktor A. Nedović: Influence of different genotypes on trypsin inhibitor levels and activity in soybeans, <i>Sensors</i>, <b>2007</b>, 7(1), 67-74. DOI:10.3390/s7010067 (IF<sub>2007</sub>=1.573; Instruments and Instrumentation 13/55; ISSN:1424-8220). <a href="http://www.mdpi.org/sensors">http://www.mdpi.org/sensors</a></p> <p>3. Barac M.; Cabrilo S.; Pesic M.; <b>Stanojevic S.</b>; Zilic S.; Macej O.; Ristic N.: Profile and functional properties of seed proteins from six pea (<i>Pisum sativum</i>) Gnotypes, <i>International Journal of Molecular Sciences</i>, <b>2010</b>, 11(12), 4973-4990. DOI:10.3390/ijms11124973 (IF<sub>2010</sub>=2.279; Chemistry, Multidisciplinary 40/144; ISSN:1422-0067). <a href="http://www.mdpi.com/journal/ijms">www.mdpi.com/journal/ijms</a></p> <p>4. Pesic B.M.; Barac B.M.; Vrvic M.M.; Ristic M.N.; Macej D.O.; <b>Stanojevic P.S.</b>; Kostic Z. A.: The distributions of major whey proteins in acid wheys obtained from caprine/bovine and ovine/bovine milk mixtures, <i>International Dairy Journal</i>, <b>2011</b>, 21(10), 831-838. DOI:doi:10.1016/j.idairyj.2011.04.002 (IF<sub>2011</sub>=2.401; Food Science and Technology 24/128; ISSN:0958-6946). <a href="https://www.researchgate.net/.../215787849_The_...">https://www.researchgate.net/.../215787849_The_...</a></p> <p>5. Barać M.; Čabrilo S.; Pešić M.; <b>Stanojević S.</b>; Pavličević M.; Maćeј O.; Ristić N.: Functional properties of pea (<i>Pisum sativum</i>, L.) protein isolates modified with chymosin, <i>International Journal of Molecular Sciences</i>, <b>2011</b>, 12(12), 8372-8387. DOI:10.3390/ijms12128372 (IF<sub>2011</sub>=2.464; Chemistry, Multidisciplinary 48/152; ISSN:1422-0067). <a href="http://www.mdpi.com/journal/ijms">www.mdpi.com/journal/ijms</a></p> <p>6. Pesic B.M.; Barac B.M.; <b>Stanojevic P.S.</b>; Ristic M.N.; Macej D.O.; Vrvic M.M.: Heat induced casein–whey protein interactions at natural pH of milk: a comparison between caprine and bovine milk, <i>Small Ruminant Research</i>, <b>2012</b>, 108, 77-86. DOI:<a href="http://dx.doi.org/10.1016/j.smallrumres.2012.06.013">http://dx.doi.org/10.1016/j.smallrumres.2012.06.013</a></p>
--	--	--	---



			<p>(IF<sub>2011</sub>=1.295; Agriculture, Dairy and Animal Science 16/55; ISSN:0921-4488).  <a href="http://www.smallruminantresearch.com/article/S0921-">http://www.smallruminantresearch.com/article/S0921-</a></p> <p><b>Радови у истакнутим међународним часописима -M22=5</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pesic M.; Vucelic-Radovic B.; Barac M.; <b>Stanojevic S.</b>: The Influence of genotypic variation in protein composition on emulsifying properties of soy proteins, <i>Journal of the American Oil Chemists' Society</i>, <b>2005</b>, 82(9), 667-672. DOI:J10969 (IF<sub>2005</sub>=0.923; Food Science and Technology 38/93; ISSN:0003-021X).  <a href="https://link.springer.com/content/pdf/.../s11746-005-1126-">https://link.springer.com/content/pdf/.../s11746-005-1126-</a></li> <li>2. Barac M.; Cabrilo S.; <b>Stanojevic S.</b>; Pesic M.; Pavlicevic M.; Zlatkovic B.; Jankovic M.: Functional properties of protein hydrolysates from pea (<i>Pisum sativum</i>, L) seeds, <i>International Journal of Food Science and Technology</i>, <b>2012</b>, 47(7), 1457-1467. DOI:doi:10.1111/j.1365-2621.2012.02993.x (IF<sub>2012</sub>=1.123; Food Science and Technology 65/124; ISSN:0022-1155).  <a href="http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1365-2621...">http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1365-2621...</a></li> </ol> <p><b>Радови у међународним часописима - M23=3</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Veličković, D.; Vucelić–Radović, B.; Blagojević, S.; Barać, M.; <b>Stanojević, S.</b>; Ljubičić, M.: A modification of a method for phytic acid determination, <i>Journal of Serbian Chemical Society</i>, <b>1999</b>, 64(4), 303-310. UDK:547.593.26:547.963.2:633.3 (IF<sub>1999</sub>=0.259; Chemistry, Multidisciplinary 92/118; ISSN:0352-5139) <a href="http://www.shd.org.rs/JSCS/Vol64/No4.htm">www.shd.org.rs/JSCS/Vol64/No4.htm</a></li> <li>2. Barac M.; <b>Stanojevic S.</b>: The effect of microwave roasting on soybean protein composition and components with trypsin inhibitor activity, <i>Acta Alimentaria</i>, <b>2005</b>, 34(1), 23-31. DOI: <a href="https://doi.org/10.1556/AAlim.34.2005.1.5">https://doi.org/10.1556/AAlim.34.2005.1.5</a> (IF<sub>2005</sub>=0.275; Food Science and Technology 78/93; ISSN: 0139-3006 ).  <a href="http://akademai.com/doi/pdf/10.1556/AAlim.34.2005.1.5">http://akademai.com/doi/pdf/10.1556/AAlim.34.2005.1.5</a></li> <li>3. Pavličević Ž.M.; <b>Stanojević P.S.</b>; Vucelić-Radović V.B.: <b>Influence of extraction method on protein profile of soybeans</b>, <i>Chemical Industry</i>, <b>2013</b>, 67(4) 687–694. DOI:10.2298/HEMIND120919115P (IF<sub>2013</sub>=0.4459; <b>Engineering, Chemical 125/135</b>; ISSN: 2217-7426). <a href="http://www.ache.org.rs/HI/">http://www.ache.org.rs/HI/</a></li> </ol> <p><b>Рад у националном часопису међународног значаја M24=3</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Žilić S.; Barać M.; Pešić M.; <b>Stanojević S.</b>; Nišavić A.; Saratlić G.; Tolimir M.: Characterization of sunflower seed and kernel proteins, <i>Helia</i>, <b>2010.</b>, 33(52), 1-12. DOI: 10.2298/HEL1052103Z (ISSN:1018-1806)  <a href="https://www.degruyter.com/.../hel1052103z/hel1052103...">https://www.degruyter.com/.../hel1052103z/hel1052103...</a></li> </ol> <p><b>После избора у звање - ванредни професор -</b>  Ови радови су наведени у горњем тексту у тачки – <u>17.</u>  <b>ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ за избор у звање редовног професора</b></p>
19	Цитираност од 10 хетеро цитата	Према SCOPUS бази података	<p><b>10 изабраних хетероцитата:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fanbin Kong, Sam K.C. Chang: Changes in protein characteristics during soybean storage under adverse conditions as related to tofu making, <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i>, (ISSN:1520-5118; IF<sub>2013</sub>=3.107), 2013, 61(2), 387-393,</li> </ol>

	<p>укупно 282 цитата; h – индекс је 9 (без аутоцитата – 226 пута; x – индекс је 8).</p> <p>Према Google Scholar бази података укупно 224 цитата; h – индекс је 8; 10 – индекс је 8 (од 2013 године – 162 цитата; h – индекс је 7; 10 – индекс је 6).</p> <p>– преузето 06.05.2018. -</p>	<p>DOI:10.1021/jf3032606;  <a href="https://www.ncbi.nlm.nih.gov/labs/articles/23181760/">https://www.ncbi.nlm.nih.gov/labs/articles/23181760/</a></p> <p>2. Andrew T. James, Aijun Yang: Interactions of protein content and globulin subunit composition of soybean proteins in relation to tofu gel properties, <i>Food Chemistry</i>, (ISSN: 0308-8146; IF<sub>2016</sub>=4.529), 2016, 194, 284-289.  DOI:10.1016/j.foodchem.2015.08.021;  <a href="http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.08.021">http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2015.08.021</a></p> <p>3. Weng Chan, Liu Shao-Quan: Biovalorisation of okara (soybean residue) for food and nutrition, <i>Trends in Food Science and Technology</i>, (ISSN:0924-2244; IF<sub>2016</sub>=5.191), 2016, 52, 139-147.  DOI:10.1016/j.tifs.2016.04.011;  <a href="https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.04.011">https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.04.011</a></p> <p>4. Gabriel Quintana, Esteban Gerbino, Andrea Gómez-Zavaglia: Okara: A nutritionally valuable by-product able to stabilize <i>Lactobacillus plantarum</i> during freeze-drying, spray-drying, and storage, <i>Food Microbiology</i>, (ISSN:0740-0020; IF<sub>2016</sub>=3.759), 2017, 8, 1-9. DOI:10.3389/fmicb.2017.00641;3.759  <a href="https://doi.org/10.3389/fmicb.2017.00641">https://doi.org/10.3389/fmicb.2017.00641</a></p> <p>5. Marcela Albuquerque Cavalcanti de Albuquerque, Raquel Bedani, Antônio Diogo Silva Vieira, Jean Guy LeBlanc, Susana Marta Isay Saad: Supplementation with fruit and okara soybean by-products and amaranth flour increases the folate production by starter and probiotic cultures, <i>International Journal of Food Microbiology</i>, (ISSN:1338-5178; IF<sub>2016</sub>=3.339), 2016, 236, 26-32.  DOI:10.1016/j.ijfoodmicro.2016.07.008;  <a href="https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2016.07.008">https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2016.07.008</a></p> <p>6. In Seong Choi, Young Gyu Kim, Ja Kyun Jung, Hyeun-Jong Bae: Soybean waste (okara) as a valorization biomass for the bioethanol production, <i>Energy</i>, (ISSN:0360-5442; IF<sub>2015</sub>=4.292), 2015, 93 (2), 1742-1747. DOI:10.1016/j.energy.2015.09.093;  <a href="https://doi.org/10.1016/j.energy.2015.09.093">https://doi.org/10.1016/j.energy.2015.09.093</a></p> <p>7. Lena Jankowiak, Jochem Jonkman, Francisco J. Rossier-Miranda, Atze Jan van der Goot, Remko M. Boom : Exergy driven process synthesis for isoflavone recovery from okara, <i>Energy</i>, (ISSN:0360-5442; IF<sub>2014</sub>=4.844), 2014, 74, 471-483.  DOI:10.1016/j.energy.2014.07.013;  <a href="https://doi.org/10.1016/j.energy.2014.07.013">https://doi.org/10.1016/j.energy.2014.07.013</a></p> <p>8. Quintana, G., Gerbino, E., Gómez-Zavaglia, A.: Valorization of okara oil for the encapsulation of <i>Lactobacillus plantarum</i> <i>Food Research International</i>, (ISSN: 0963-9969; IF<sub>2016</sub>=3.086), 2018, 106, 81–89. DOI:<a href="https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.12.053">https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.12.053</a>  <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996917309079">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996917309079</a></p> <p>9. Weng Chan; AuYang, Kai Ling Corrine, Liu,Shao-Quan: Okara (soybean residue) biotransformation by yeast <i>Yarrowia lipolytica</i>, <i>International Journal of Food Microbiology</i>, (ISSN: 0168-1605; IF<sub>2016</sub>= 3.339), 2016, 235, 1-9.  DOI:10.1016/j.ijfoodmicro.2016.06.039;  <a href="http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2016.06.039">http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2016.06.039</a></p> <p>10. Katherine E. Preece, Ellen Drost, Nasim Hooshyar, Ardjan Krijgsman, Philip W. Cox, Nicolaas J. Zuidam: Confocal imaging to reveal the microstructure of soybean processing materials, <i>Journal of Food Engineering</i>, (ISSN:0260-8774; IF<sub>2015</sub>= 3.199), 2015, 147, 8-13. DOI:10.1016/j.jfoodeng.2014.09.022;</p>
--	--	---

			<a href="https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2014.09.022">https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2014.09.022</a>
20	Саопштено пет радова на међународним или домаћим скуповима од којих један мора да буде пленарно предавање или предавање по позиву на међународном или домаћем научном скупу (категорије М31-М34 и М61-М64)	<p><u>укупно саопштено 28 радова</u></p> <p>на међународним или домаћим скуповима после избора у звање – ванредни професор – .... и то:</p> <p>1 пленарно предавање ....</p> <p>2 рада штампана у целини на међународним скуповима ....</p> <p>24 рада штампана у изводу на међународним скуповима ....</p> <p>1 рад штампан у изводу на националном скупу</p>	<p><b>Предавање по позиву на скупу националног значаја штампано у изводу М62=1</b></p> <p>1. <b>Stanojević P.S.</b>; Barac B.M.; Pesic B.M.; Vucelic-Radovic V.B.: Nutritional value of protein products of soybean obtained from domestic variety of soybean, 8<sup>th</sup> <i>Symposium with international participation - Innovations in crop and vegetable production</i>, Belgrade, 18-19. October, <b>2017</b>, <i>Book of Abstracts</i>, 21-22. (ISBN:978-86-7834-286-8)</p> <p><b>Одабраних 5 саопштења:</b></p> <p>1. <b>Stanojević P.S.</b>; Barac B.M.; Pesic B.M.; Zilic M.S.; Kresovic M.M.; Vucelić-Radović V. B.: Mineral elements, lipoxenase activity and antioxidant capacity of okara, 7<sup>th</sup> <i>Central European Congress on Food</i>, Ohrid, Macedonia, 21-24. May, <b>2014</b>, <i>Book of Abstracts</i>, 31-32. ISBN:978-608-4565-05-5</p> <p>2. <b>Stanojević P.S.</b>; Barac B.M.; Pesic B.M.; Vucelić-Radović V.B.: Distribution of lipoxenase in soy protein products obtained during tofu production, 4<sup>th</sup> <i>International conference on Foodomics</i>, Cesena, Italy, <b>2015</b>, 8-9. October, <i>Book of Abstracts</i>, 47-48.</p> <p>3. <b>Stanojević P.S.</b>; Barac B.M.; Pesic B.M.; Vucelić-Radović V.B.: Distribution of beta-amylase in soy protein products obtained during tofu production, 3<sup>th</sup> <i>Conference of Cereal Biotechnology and Breeding</i>, Berlin, Germany, 2-4. November, <b>2015</b>, <i>Book of Abstracts</i>, 47. ISBN:978 963 05 9668 8</p> <p>4. <b>Stanojević P.S.</b>; Barac B.M.; Pesic B.M.; Vucelić-Radović V.B.: Nutritive value of soybean - reason of priority in individual and collective nutrition, <i>Conference: State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences; University of Belgrade - Faculty of Agriculture, Belgrade</i>, <b>2016</b>, 18-20. April, <i>Book of Abstracts</i>, 123. ISBN:978-86-7834-247-9</p> <p>5. <b>Stanojević P.S.</b>; Barac B.M.; Pesic B.M.; Vucelić-Radović V.B.: Sensory characteristics of tofu prepared by HTC processing with chymosin-pepsin rennet, <i>III Food Technology, Quality and Safety International Congress, FoodTech Congress</i>, Novi Sad, <b>2016</b>, 25-27. October, <i>Book of Abstracts</i>, 81. ISBN:978-86-7834-247-9</p>
21	Монографија или уџбеник, односно превод уџбеника (не односи се на збирке задатака, помоћни уџбенички материјал – практикум и сл.		<p><b><u>После избора у звање – ванредни професор –</u></b></p> <p><b>Уџбеник</b> (за потребе наставе на основним студујама на Одсеку за Прехрамбену технологију и биохемију)</p> <p>1. <b>Станојевић С.</b>; Пешић М.: Увод у биохемију хране, Издавач: Пољопривредни факултет – Уневирзитет у Београду, Главни и одговорни уредник проф др Д. Радивојевић, <b>2017</b>. ISBN:978-86-7834-267-7.</p> <p><b><u>Истакнута монографија националног значаја–М41=7</u></b></p> <p>1. Бараћ М.; Песић М.; Жилић С.; <b>Станојевић С.</b>: Протеински производи од соје, Издавач: Пољопривредни факултет – Уневирзитет у Београду, Главни и одговорни уредник проф др Предраг Пуђа, <b>2014</b>, ISBN 978-86-7834-194-6. <a href="http://bibliografije.nb.rs/bibliografija/cnp/CM2014032/zari...">bibliografije.nb.rs/bibliografija/cnp/CM2014032/zari...</a></p>

			<p><b>Монографске студије/поглавља у истакнутим монографијама међународног значаја M13=7</b></p> <p>1. Pesic M.B.; Barac M.B.; <b>Stanojevic S.P.</b>; Vrvic M.V.: Heat-induced casein-whey protein interactions in caprine milk: whether are similar to bovine milk? In Series: Food Engineering Series, Book: <i>Emerging and Traditional Technologies for Safe, Healthy and Quality food</i>; Eds.: Nedovic V., Raspor P., Tumbas V. and Barbosa-Cánovas G.; Springer International Publishing; <b>2015</b>, Part II - Food Quality; Chapter 9. DOI: 10.1007/978-3-319-24040-4_9; ISBN: 978-3-319-24038-1; 163-175.</p> <p><a href="http://www.springer.com/gp/book/9783319240381">www.springer.com/gp/book/9783319240381</a></p>
--	--	--	--

### ИЗБОРНИ УСЛОВИ:

<i>(изабрати 2 од 3 услова)</i>	<i>Заокружити ближе одреднице (најмање по једна из 2 изабрана услова)</i>
1. Стручно-професионални допринос	<p>1. Председник или члан уређивачког одбора научних часописа или зборника радова у земљи или иностранству.</p> <p>② Рецензент у водећим међународним научним часописима, или рецензент међународних или националних научних пројеката.</p> <p>3. Председник или члан организационог или научног одбора на научним скуповима националног или међународног нивоа.</p> <p>④ Председник или члан комисија за израду завршних радова на академским основним, мастер или докторским студијама.</p> <p>⑤ Руководилац или сарадник на домаћим или међународним научним пројектима.</p> <p>⑥ Аутор/коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења или иновације.</p> <p>7. Писма препоруке.</p>
2. Допринос академској и широј заједници	<p>1. Чланство у страним или домаћим академијама наука, или чланство у стручним или научним асоцијацијама у које се члан бира.</p> <p>2. Председник или члан органа управљања, стручног органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству.</p> <p>3. Члан националног савета, стручног, законодавног или другог органа и комисије министарстава.</p> <p>④ Учешће у наставним активностима ван студијских програма високошколске установе (перманентно образовање, курсеви у организацији професионалних удружења и институција, програми едукације наставника) или у активностима популаризације науке</p> <p>⑤ Домаће и или међународне награде и признања у развоју образовања и науке.</p> <p>⑥ Социјалне вештине (поседовање комуникационих способности, способности за презентацију, способности за тимски рад и вођење тима).</p> <p>7. Способност писања пројектне документације и добијања домаћих и међународних научних и стручних пројеката.</p>
3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким	<p>1. Постдокторско усавршавања или студијски боравци у иностранству.</p> <p>② Руководијење или учешће у међународним научним или стручним пројектима или студијама.</p>

установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству	3. Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству, или звање гостујућег професора, или истраживача. 4. Руковођење или чланство у органу професионалног удружења или организацији националног или међународног нивоа. 5. Учешће у програмима размене наставника и студената. 6. Учешће у изради и спровођењу заједничких студијских програма. 7. Предавања по позиву на универзитетима у земљи или иностранству.
--	--

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

## 1. Стручно-професионални допринос (у периоду између два избора)

### • Рецензент у водећим међународним научним часописима

- **Рецензије у међународним часописима изузетних вредности - M21a:** Biomacromolecules (American Chemical Society; ISSN:1525-7797; Polymer Science, 5/82; IF<sub>2014</sub>=5.750); Journal of the Science of Food and Agriculture (John Wiley and Sons Ltd. United Kingdom; ISSN:0022-5142; Agriculture, Multidisciplinary 4/56; IF<sub>2016</sub>=2.463); 4 рецензије: 1 у 2016.; 2 у 2017. години и 1 у 2018. години; Food Chemistry (Elsevier BV; ISSN:0308-146; Food Science and Technology 1/130; Chemistry, Applied 7/72; IF<sub>2016</sub>=4.529); ACS Sustainable Chemistry and Engineering (American Chemical Society Publications; ISSN:2168-0485; Chemistry, Multidisciplinary 26/166; Engineering, Chemical 9/135; IF<sub>2016</sub>=5.951).

- **Рецензије у врхунским међународним часописима - M21:** Food and Bioproducts Processing (ELSEVIER; ISSN:0960-3085; Food Science and Technology 23/122; IF<sub>2014</sub>=2.474).

- **Рецензије у истакнутим међународним часописима - M22:** Journal of Integrative Agriculture (formerly Agricultural Sciences in China; ISSN:2095-3119; Agriculture, Multidisciplinary 29/57; IF<sub>2013</sub>=0.625); Journal of Food Science (Institute of Food Technologists, Chicago, United States; ISSN:0022-1147; Food Science and Technology 49/125; IF<sub>2016</sub>=1.815). Рецензије у међународним часописима - M23: Applied Engineering in Agriculture (American Society of Agricultural and Biological Engineers - ASABE; ISSN:0883-8542; Agricultural Engineering 12/14; IF<sub>2016</sub> = 0.667).

- **Рецензије у националном часопису међународног значаја - M24:** Acta periodica technologica (Tehnološki fakultet - Novi sad; ISSN: 1450-7188).

- **Рецензије у врхунском часопису националног значаја - M51:** Journal of Agricultural Sciences (Poljoprivredni fakultet u Zemunu-Univerzitet u Beogradu; ISSN:1450-819). 3 рецензије: 2014, 2016 и 2018.

• **Председник или члан комисија за израду завршних радова на академским основним, мастер или докторским студијама:** за оцену и одбрану 1 докторске дисертације и 1 магистарске тезе (председник комисије), као и за оцену пријаве 1 докторске дисертације, ментор 1 мастер рада и члан комисије за оцену и одбрану 1 мастер рада, као и ментор израде 15 завршних и дипломских радова. Поред тога, др Слађана Станојевић је била ментор израде и 1 научног рада презентованог на скупу студената агрономије, као и члан комисија за избор у научна и наставничка звања за научну област - Биохемија, на Пољопривредном факултету у Земуну (1 за избор у звање истраживача-приправника и 2 за избор у звање ванредног професора).

• **Сарадник на домаћим и међународним научним пројектима:** учествовала је у реализацији 1 међународног FP7 пројекта финансираног од стране EU и 2 национална пројекта финансираних од стране Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије.

• **Коаутор прихваћеног техничког унапређења** од стране Матичног научног одбора за биотехнологију и пољопривреду - Интердисциплинарни научни одбор за пољопривреду и храну (по „Правилнику о поступку и начину вредновања и квантитативном исказивању научноистраживачких резултата истраживача“, Службени гласник бр. 38/2008) усвојено 2014. године - у категорији M83; под називом: "Нови технолошки поступак производње сојиног млека и тофуа применом ХТЦ (*hydrothermal cooking* - *HTC*) поступка и химозинског сирила".

## **2. Допринос академској и широј заједници (у периоду између два избора)**

- **Учешће у наставним активностима ван студијских програма високошколске установе.** 2013. године завршила је обуку из области „Food chain management“, CAPINFOOD.
- **Домаће и или међународне награде и признања у развоју образовања и науке** (пре избора у звање ванредни професор). Добитник годишње награде Привредне коморе Београда за најбоље докторске дисертације у школској 2007/08 години на Универзитету у Београду; и са сарадницима на симпозијуму са међународним учешћем (у Опатији - *The 39<sup>th</sup> Croatian Dairy Experts Symposium*) освојила I награду (IUPAC) за постерску презентацију рада.
- **Социјалне вештине (поседовање комуникационих способности, способности за презентацију, способности за тимски рад и вођење тима).**
  - Радно искуство 29 година у струци: у педагошком раду са студентима (предавања, вежбе, консултације, радионице).
  - Тимски научно-истраживачки рад са колегама на Пољопривредном факултету, студентима на основним и последипломским студијама, као и са сарадницама у другим уставовама и предузећима.
  - Учешће на домаћим и међународним конгресима и конференцијама.
  - Ментор дипломских и мастер радова.
  - Члан комисија за одбрану: магистарске тезе, мастер рада и докторских дисертација.
  - Члан комисија за изборе у научна и наставничка звања.
  - Учешће у домаћим и међународним пројектима.
  - Члан радних тела на факултету (секретар Катедре за хемију и биохемију и члан акредитационих тела).
  - Чланство у професионалним и стручним удружењима.

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

- **Учешће у међународним научним или стручним пројектима.** Учествовала је у реализацији 2 међународна пројекта категорије FP6 и FP7 финансираног од стране EU и 1 пројекта финансираног од стране WUS-Austria.
- **Чланство у органу професионалног удружења или организацији националног или међународног нивоа.** Члан „Српског хемијског друштва“, „Удружења прехранбених технолога Србије“, „Друштва за исхрану Србије“ и Global Harmonization initiative.

## **III - ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ**

Анализирајући документацију која се односи на наставну, научно-истраживачку и стручну активност и сагледавања обавезних и изборних услова који су релевантни за избор кандидата за редовног професора, Комисија закључује да је Др Слађана Станојевић показала запажене резултате у свим областима рада и да се развила у успешног наставника, научног радника и стручњака.

Кандидат поседује дугогодишње педагошко искуство (29 година) у држању наставе и вежби на обавезним и изборним предметима који припадају ужој научној области Биохемија, на свим нивоима студија. Студентске анкете показују да су је студенти оценили високим просечним оценама у периоду после избора у звање ванредног професора (2013/14. година 3.74; 2014/15. година 4.0; 2015/16. година 4.21; подаци за 2016/2017. годину нису доступни у одговарајућој служби факултета).

У периоду између два избора, др Слађана Станојевић је била активна у обезбеђењу наставно-научног подмлатка. Била је члан: комисије за оцену и одбрану 1 докторске дисертације и 1 магистарске тезе, као и за оцену пријаве 1 докторске дисертације, ментор 1 мастер рада и члан комисије за оцену и одбрану 1 мастер рада, као и ментор израде 15 завршних и дипломских радова. Поред тога, др Слађана Станојевић је била ментор израде и 1 научног рада презентованог на скупу студената агрономије, као и члан комисија за избор у научна и наставничка звања за научну област - Биохемија, на Пољопривредном факултету у Земуну (1 за избор у звање истраживача-приправника и 2 за избор у звање ванредног професора).

После избора у звање ванредног професора др Слађана Станојевић је написала **учбеник** према плану и програму предмета Биохемија хране за другу годину одсека Прехрамбена технологија и биохемија, из уже научне области за коју се бира. Такође, коаутор је истакнуте монографије националног значаја и монографске студије међународног значаја.

Др Слађана Станојевић је објавила укупно 111 научних радова у међународним и домаћим часописима са рецензијом и у зборницима радова са међународних и домаћих скупова, од тога **31 са SCI-листе** (и то: M21a-5; M21-11; M22-5; M23-8; M24-2).

После избора у звање ванредног професора објавила укупно 45 научних радова, од којих: **16 са SCI-листе** (и то: M21a-2; M21-5; M22-3; M23-5; M24-1). Такође, објавила је 1 рад у **врхунском часопису националног значаја** - M51. Др Слађана Станојевић има укупно 52 саопштења на међународним и 11 саопштења на националним скуповима. После избора у звање ванредног професора има 26 саопштења на међународним скуповима, **1 пленарно предавање** на националном скупу (M62) и 1 саопштење на националном скупу-M64.

У сарадњи са колегама из научно истраживачких установа и радних организација, др Слађана Станојевић је после избора у ванредног професора креирала два технолошка решења, од којих је једно усвојено 2014. године (M83), а друго се налази у поступку верификације. **Укупан степен научне компетенције др Слађане Станојевић је 270.6** (без узимања у обзир коефицијената за одбрањену докторску дисертацију и магистарску тезу). **Степен научне компетенције после избора у звање ванредни професор је 128.7.**

Др Слађана Станојевић је до сада учествовала као истраживач у 10 националних пројеката финансираних од стране Министарства за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије и 2 међународна пројекта категорије FP6 и FP7 финансираних од стране EU, као и 1 пројекта финансираног од стране WUS-Austria. После избора у звање ванредног професора учествовала је у реализацији 1 међународног FP7 пројекта и 2 национална пројекта.

После избора у звање ванредног професора др Слађана Станојевић је била рецензент радова у међународним часописима изузетних вредности - M21a, врхунским међународним часописима - M21, истакнутим међународним часописима - M22, међународним часописима - M23, националном часопису међународног значаја - M24, врхунском часопису националног значаја - M51, као и рукописа намењеног студентима Основних студија Пољопривредног факултета у Земуну.

Ценећи укупан досадашњи рад кандидата, Комисија сматра да др Слађана П. Станојевић, ванредни професор, у потпуности испуњава све услове предвиђене Законом о високом образовању и Статутом Пољопривредног и Хемијског факултета за стицање звања наставника на Универзитету у Београду, и са задовољством предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета, Већу природних наука и Сенату Универзитета у Београду да **др Слађану П. Станојевић** **изабере у звање и на радно место РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област БИОХЕМИЈА.**

Место и датум: 4.06.2018.

ПОТПИСИ  
ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

---

Др Биљана ВУЦЕЛИЋ-РАДОВИЋ, редовни професор  
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду  
(ужа научна област: Биохемија)

---

Др Мирољуб БАРАЋ, редовни професор  
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду  
(ужа научна област: Биохемија)

---

Др Мирослав ВРВИЋ, редовни професор у пензији,  
Хемијски факултет Универзитет у Београду  
(ужа научна област: Биохемија).