

ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

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

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 28.11.2019. (решењем бр. 300/2-3/1) образована је Комисија за припрему Извештаја за избор једног наставника у звање и на радно место: **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област, **НАУКА О ПРЕРАДИ РАТАРСКИХ СИРОВИНА** у саставу:

1. др Весна Радојичић, редовни професор Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду-председавајући комисије; Ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина;
2. др Милан Жежељ, редовни професор у пензији, Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду; Ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина;
3. др Јованка Попов-Раљић, редовни професор у пензији Природно-математичког факултета, Универзитета у Новом Саду; Ужа научна област: Гастрономија

На основу одлуке Декана бр. 400/1 од 28.11.2019, расписан је конкурс који је објављен у листу «Послови» бр.859 од 11.12.2019.год. После прегледа конкурсне документације, Комисија подноси следећи:

ИЗВЕШТАЈ

На расписани конкурс за избор у звање и на радно место **РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област **НАУКА О ПРЕРАДИ РАТАРСКИХ СИРОВИНА** са пуним радним временом, пријавио се само један кандидат, др Мирјана А. Демин, ванредни професор у истој ужој научној области. Кандидат је доставио потпуну документацију у складу са условима конкурса.

1. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ

Др Мирјана Демин рођена је 26.09.1962. год. у Крушевцу. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, смер Прехрамбена технологија, групу Технологија ратарских производа уписала је 1981/82 школске године а студије завршила 1985. год. са просечном оценом 9,57 (дипломски рад 10). На Пољопривредном факултету Универзитета у Београду запослила се 06.04.1987. год. као асистент приправник на предмету Технологија прераде брашна. Последипломске студије из области технологије ратарских производа завршила је на истом факултету а магистарски рад под називом «Изучавање

састава и особина пшеничне клице у циљу добијања витаминских концентрата природног порекла» одбранила је 28.12.1993. год. и стекла назив магистра биотехничких наука-област прехранбено технолошких наука-технологије биљних производа. Докторску дисертацију, под насловом «Утицај механичке обраде зрна на сензорне, дијеталне и нутритивне карактеристике производа млевења» одбранила је 12.07.2007. год. и стекла назив доктора биотехничких наука-област прехранбено технолошких наука.

Кретање у служби:

- Април 1987 - Новембар 1994 - **Асистент приправник** на предметима Млинарство и Технологија прераде брашна, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
- Децембар 1994 - Март 2008 (реизбор 1998. и поново 2002. год.) - **Асистент** на предмету Технологија прераде жита и брашна тј. Технологија жита и брашна, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
- Април 2008 - Мај 2013 – **Доцент за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина** (предмет Технологија жита и брашна), Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.
- Мај 2013- сада – **Ванредни професор за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина**, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду. (поновни избор 2018.).

2. ТЕЗЕ И ДИСЕРТАЦИЈЕ

Магистарска теза

Демин, М. 1993. Изучавање састава и особина пшеничне клице у циљу добијања витаминских концентрата природног порекла. Магистарска теза, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, одбрањена 28.12.1993. год.

Докторска дисертација

Демин, М. 2007. Утицај механичке обраде зрна на сензорне, дијеталне и нутритивне карактеристике производа млевења. Докторска дисертација, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, одбрањена 12.07.2007. год.

3. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

3.1. Наставна активност

3.1.1. Ангажман у настави до избора у ванредног професора

Кандидат др Мирјана А. Демин је у звање **асистент приправник** бирана 1987. године и била је ангажована у реализацији теоријских, лабораторијских и погонских

вежби на предметима Млинарство и Технологија прераде брашна за студенте технологије ратарских производа, Одсека за прехранбену технологију. Увођењем новог наставног плана и програма 1990. године учествовала је и у извођењу предмета Контрола квалитета (у делу који се односи на жито и брашно) и Основи технологије прехранбених производа (за студенте друге године агроекономског одсека).

У звање **асистента** бирана је за предмет Технологија прераде жита и брашна децембра 1994. године а реизбрана 1998. и поново 2002. год. (оба пута за предмет Технологија жита и брашна).

Од увођења реформе наставе по принципима Болоњске конвенције, др Мирјана А Демин је активно учествовала у припреми наставних програма за обавезне предмете **Технологија жита** и **Технологија брашна**, који су усвојени у оквиру акредитације наставе на основним студијама на Одсеку за прехранбену технологију, Пољопривредног факултета Универзитета у Београду.

Као **доцент** била је ангажована на извођењу предавања и вежби на Одсеку за прехранбену технологију, Пољопривредног факултета, на следећим предметима:

- **Основне академске студије:** обавезни предмети **Технологија жита** (3+2 часа недељно) и **Технологија брашна** (3+2 часа недељно) у оквиру модула Технологија ратарских производа. У оквиру модула Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, обавезни предмет **Основе технологије ратарских производа** ($\frac{1}{4}$ од укупно предвиђеног фонда наставе, 3+3 часа недељно).
- **Дипломске академске студије:** Виши курс технологије прераде жита и брашна, (3+2+2 часа недељно).
- **Специјалистичке студије:** у оквиру модула Технологија биљних производа: предмети **Технологија жита и брашна** (3+1+2 часа недељно) и **Сензорна анализа биљних производа** ($\frac{1}{4}$ од укупно предвиђеног фонда) и у оквиру модула Хемија хране предмет **Технологија ратарских производа** ($\frac{1}{4}$ од укупно предвиђеног фонда).

У оквиру ангажовања на предметима основних и дипломских академских студија учествовала је у осмишљавању, организацији и извођењу експерименталног дела многих дипломских и мастер радова а била је члан Комисије за одбрану једне докторске дисертације при чему је остварила изузетно добру сарадњу са кандидатима.

3.1.2. Ангажман у настави од избора у звање ванредног професора

Као ванредни професор за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина, др Мирјана Демин је ангажована на извођењу наставе и вежби на следећим предметима:

Предавања на обавезним предметима, на основним академским студијама:

- **Технологија жита** (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехранбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Технологија брашна** (3+2), основне академске студије, студијски програм Прехранбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Технологија прераде соје** (2+2) – са $\frac{1}{3}$ ангажовања, основне академске студије, студијски програм Прехранбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.

- **Основе технологије ратарских производа (3+3) – са $\frac{1}{4}$ ангажовања**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Управљање безбедношћу и квалитетом хране.

Предавања на изборним предметима, на основним академским студијама:

- **Органска прерада жита (2+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.

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

- **Технологија жита (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Технологија брашна (3+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.
- **Органска прерада жита (2+2)**, основне академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Технологија ратарских производа.

Предавања на мастер академским студијама – изборни предмет:

- **Нове технологије у преради жита и брашна (5+0+0+3)**, мастер академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија, модул: Прехрамбени инжењеринг.

Предавања на докторским академским студијама – изборни предмет:

- **Одабрана поглавља из технологије жита и брашна**, докторске академске студије, студијски програм Прехрамбена технологија.

Редовним праћењем расположиве научне и стручне литературе из области којом се бави, др Мирјана Демин је настојала да садржајним и актуелним наставним јединицама унапреди сваки сегмент наставе и да заинтересује и мотивише студенте на активно учешће у настави.

3.1.3. Рад на увођењу нових курсева

У оквиру реакредитације студијских програма 2013. године, кандидат др Мирјана Демин је писала план и програм новог изборног предмета **Органска прерада жита** и активно је учествовала у осмишљавању и писању наставног програма предмета **Технологија прераде соје**, који је обавезан на модулу Технологија ратарских производа на основним академским студијама програма Прехрамбена технологија.

3.1.4. Студентско вредновање педагошког рада наставника

Кандидат је до сада савесно и успешно испуњавала све обавезе везане за реализацију наставног програма и остварила је успешну сарадњу са студентима.

Просечне оцене студената на предметима Технологија жита и Технологија брашна, према подацима достављеним из студентске службе, су приказане у табели 1 и дате у Прилогу 4 у списку прилога.

Табела 1. Извештај о студентском вредновању педагошког рада наставника и сарадника за др Мирјану А. Демин

Предмети	Студенти Одсека за прехранбену технологију, модул Технологија ратарских производа			
	Просечна оцена			
	Школска година			
	2013/14	2014/15	2015/16	2016/17
Технологија жита	4,09	3,94	4,53	4,36
Технологија брашна	4,42	4,48	4,63	4,78
Органска прерада жита	-	-	-	4,77

3.1.5. Обезбеђење наставно-научног подмлатка

Др Мирјана А. Демин је у последњем изборном периоду као ментор или члан комисије учествовала у изради 54 дипломских и завршних радова (29 ментор; 25 члан комисије), била је ментор 8 и члан комисије на 5 мастер радова. Била је ментор једног специјалистичког рада, ментор једне докторске дисертације и члан комисије четири докторске дисертације (Прилог 3- у извештају и прилози 3а,б,в,г,д у списку прилога).

3.1.6. Уџбеници, монографије, збирке задатака, практикуми

1. Демин, М. **Практикум за анализе жита, брашна, пекарских производа и тестенина.** Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 2012, 103 стр. ISBN број: 978-86-7834-170-0; COBISS.SR-ID 195342348
2. Демин, М. **Жита без глутена и псеудоцереалије-Нове технологије у преради.** Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 2017, 260 стр. ISBN број: 978-86-7834-283-7; COBISS.SR-ID 247463436 (Прилог 8 у списку прилога).

Кандидат, др Мирјана А. Демин, је у складу са наставним програмима предмета **Технологија жита и Технологија брашна** написала практикум који је по свом обиму и структури прилагођен потребама судената основних студија модула Технологија ратарских производа а користе га и студенти других модула у оквиру студијског програма Прехрамбене технологије (који као изборни предмет бирају Технологију брашна). Аутор је и уџбеника који је намењен студентима виших нивоа студија студијског програма Прехрамбене технологије, модула Технологија ратарских производа а поједине делове могу користити и студенти обавезних и изборних предмета основних студија поменутог студијског програма.

3.2. Научно-истраживачки рад

3.2.1. Научно-истраживачки радови

Током досадашњег рада кандидат је остварила запажене резултате у научном и стручном раду. Самостално и у сарадњи са другим ауторима др Мирјана А. Демин је у

домаћим и међународним часописима објавила и саопштила на скуповима укупно 87 научних радова из научне области за коју се бира. До избора у звање ванредног професора објавила је 60 радова и једно техничко решење, а после избора у звање ванредног професора објавила је 26 научних радова. На основу укупног броја до сада објављених радова, кандидат је према методологији Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије остварила коефицијент научне компетентности од **M=93** (после избора у звање ванредног професора **M=23,5**), што је детаљно приказано у табели 2.

Табела 2. Преглед научно-истраживачких резултата др Мирјане А. Демин

Врста научног резултата		До избора у звање ванредног професора		После избора у звање ванредног професора		Укупно радова	Укупно бодова
M ₂₁	8	1	8	-	-	1	8
M ₂₃	3	4	12	2	6	6	18
M ₂₄	3	1	3	-	-	1	3
M ₃₃	1	6	6	2	2	8	8
M ₃₄	0,5	9	4,5	14	7	23	11,5
M ₄₅	1,5	5	7,5	-	-	5	7,5
M ₅₂	1,5	6	9	3	4,5	9	13,5
M ₅₃	1	-	-	1	1	1	1
M ₆₁	1,5	-	-	1	1,5	1	1,5
M ₆₃	0,5	7	3,5	3	1,5	10	5
M ₆₄	0,2	20	4	-	-	20	4
M ₇₀	6	1	6	-	-	1	6
M ₈₂	6	1	6	-	-	1	6
Укупно		61	69,5	26	23,5	87	93

Списак објављених радова дат је у Прилогу 1- у извешају и прилози 5 и 7 у списку прилога.

Приказ радова

Научно-истраживачки рад др Мирјане А. Демин је везан за технологију ратарских производа, пре свега технологију прераде жита и псеудоцереалија и добијање функционалних производа веће нутритивне вредности. У периоду после избора у звање ванредног професора радови се могу систематизовати у неколико области:

Прва група радова (радови 63, 66, 68, 69, 70, 71, 74, 75, 76, 77, 78, 80) др Мирјане А. Демин односе се на испитивање састава псеудоцереалија као што су квиноја (*Chenopodium quinoa* Willd) и чиа (*Salvia hispanica* L.) и могућност њихове употребе у пекарској и кондиторској индустрији.

Већ неколико хиљада година у регији Анда традиционално се гаји квиноја (*Chenopodium quinoa* Willd) а веома успешно је произведена и код нас. Висока хранљива вредност семена квиноје углавном потиче од високог садржаја протеина без глутена, са добро избалансираним саставом аминокиселина и широким спектром минерала и витамина. Негативна страна зрна квиноје су сапонини, биљни глукозиди који дају горак

укус зрну и производима па је неопходна обрада која се најчешће спроводи љуштењем и прањем зрна.

Чиа (*Salvia hispanica* L.) има дугу историју људске употребе. Прехрамбене и технолошке вредности ове псеудоцереалије су велике. Семе чие је богат извор протеина, хранљивих влакана и полифенола чија су антиоксидативна својства изузетна и могу се упоредити са синтетичким комерцијалним антиоксидансима. Уље семена чие представља изузетан извор биљних незасићених масних киселина. Удео α -линоленске ω -3 масне киселине у семену чие је један од највиших у биљном свету. Богатство хранљивим влакнима семену чие даје значајан нутритивни и технолошки потенцијал. Додавање семена чие разним пекарским или кондиторским производима може да допринесе одржавању свежине тих производа и нутритивном обогаћивању уз задржавање позитивних сензорних својстава. Чиа се у исхрани највише користи у виду целог семена, брашна и уља у комбинацији са другим псеудоцереалијама ради додатног побољшања укуса и нутритивних вредности. Због изражених желирајућих способности чиа се често користи за припрему пудинга и као основа освежавајућих пића.

Испитивани производи као то су хлеб, крекери и кекс од брашна различитих жита у комбинацији са овим псеудоцереалијама су имали веома добра нутритивна и сензорна својства. Уз помоћ семена чие са другим вредним састојцима (бадемово млеко, мед, свеже малине) добијен је хранљиви, биљни, без глутенски, замрзнут десерт, који је потврдио функционалне особине семена чие, као средства за врло добро везивање, згушњавање и желирање.

Друга група радова (радови 62, 64) односи се на испитивање могућности побољшања пецивих својстава брашна лошег квалитета употребом различитих додатака уз примену методе одзивне површине (RSM- Response Surface Methodology).

Технолошки квалитет пшенице се описује бројним показатељима и јаља се у веома широком опсегу. У том смислу сорте пшенице су разврстане на основне, хлебне и побољшиваче. На квалитет пшенице поред генетског потенцијала велики утицај имају агротехнички и климатски услови. У последњој деценији, примећене су екстремне варијације климатских услова које у комбинацији са неадекватном агро техником доводе до сниженог квалитета меркантилне пшенице што се одражава и на квалитет брашна. Са друге стране, захтеви потрошача у погледу квалитета хлеба су све већи. Најчешћи начин за побољшање квалитета субстандардног брашна је додавање прилагођених комплексних побољшивача. Применом побољшивача квалитет овог брашна може се оптимизирати. Систематском анализом праћени су појединачни и интеракцијски ефекти аскорбинске киселине и трансглутаминазе као средстава за побољшање квалитета теста. Ефекти су истражени помоћу RSM (Response Surface Methodology). Трансглутаминаза у односу на L-аскорбинску киселину има много већи ефекат на реолошке и ферментативне особине теста од брашна лошег квалитета. Оба додатка имају значајан ефекат на повећање специфичне запремине хлеба. Њихови утицаји зависе од примећених концентрација а оптимални нивои тестираних побољшивача за постизање максималног квалитета теста и хлеба одређени су коришћењем одговарајућих статистичких метода. Комбинацијом трансглутаминазе и L-аскорбинске киселине постиже се позитиван синергистички ефекат на реолошка и ферментативна својства пшеничног теста, као и на текстурна својства и специфичну запремину хлеба направљеног од брашна субстандардног квалитета. Испитивани су и индивидуални и комбиновани утицаји различитих доза виталног пшеничног глутена, аскорбинске и лимунске киселине на квалитет брашна (енергија

брашна и запремина формираног гаса) и хлеба (специфична запремина и мрвљивост). Мешавина ових додатака је утицала на повећање енергије брашна, запремину издвојеног гаса, специфични волумен хлеба и смањену мрвљивост.

Трећа група радова (радови 81, 82, 83, 85) односи се на утицај различитих врста масноћа на квалитет пекарских производа, испитивање могућности издвајања уља из семенки псеудоцереалија, као што је чиа (*Salvia hispanica* L.) и друге нестандартне сировине попут семенке букве (*Fagus sylvatica*), које се због високог садржаја уља (око 40%) могу сврстати у уљарице. Семенке и уље чие сматрају се најбогатијим биљним извором α -линоленске, есенцијалне масне киселине. С обзиром на значајну нутритивну вредност семенки и уља, рађене су формулације крекера и кекса са додатком чиа семенки и праћен је утицај садржаја чие на нутритивну вредност готових производа. Семенке букве, као природни, неискоришћени извор хранљивих конституената у људској исхрани, одликује висок проценат јестивог уља (>40%), што указује на могућност њихове употребе за добијање новог, специфичног уља. С обзиром на позитиван здравствени ефекат олеинске и линолне масне киселине, које су доминанте у овом уљу, и њихову важност у правилној исхрани човека, може се закључити да уље семенки букве има високу нутритивну вредност. Релативно висок садржај укупних токоферола додатно доприноси нутритивној вредности испитиваног уља, а доминантни γ -токоферол оксидативној стабилности. Семенке укусом подсећају на лешник, тако да и издвојено уље има специфичан, орашаст укус. Самлевене, печене семенке се могу користити и као замена за кафу или као додатак хлебном брашну.

У овој групи су и радови у којима окосницу испитивања чине хладно пресована уља и њихов утицај на сензорна својства мајонеза, као и могућност употребе нус производа прераде воћа у производњи хладно пресованих уља (радови 65 и 87). Поређење квалитета сунцокретовог и палминог уља, пре и после пржења кромпира, обрађено је у раду 79, а присуство контаминената различитог порекла у биљним уљима и мастима објашњено је у раду 86.

Четврта група радова (радови 72, 84) односи се на област истраживања медицински важних гљива као новог додатка у пекарским производима. Печурке су познате као дијететска храна, богат извор високо квалитетних протеина, влакана, витамина и минерала уз мало учешће масти. Бројна истраживања доказују превентивна и терапеутска својства многих врста гљива која се заснивају на њиховим биоактивним компонентама. Неке гљиве се сматрају само јестивим, због веома чврсте конзистенције њиховог меса, док су неке у употреби због својих лековитих својстава. Циљ ових истраживања био је да се испита биоактивна способност медицински важних и јестивих гљива и могућност побољшања квалитета пецива додавањем прашкастих плодова и чајног екстракта гљива у тесто. Као алтернатива конвенционалном пециву, применом одабраног технолошког поступка креиран је нови хранљив, функционалан производ. У радовима је анализиран укупан садржај полифенола, антиоксидативна и антимикуробна активност воденог екстракта и чаја гљива *Ganoderma lucidum*, *Meripilus giganteus*, *Piptoporus betulinus* и *Boletus edulis*. Водени екстракти гљива, као и добијени чајеви поседују антиоксидативна својства и значајну хелирајућу способност. Испитивањима је потврђено да чајеви ових печурки поседују и антимикуробна својства. Нутритивна и енергетска вредност као и сензорна својства пецива са додатком ових гљива су веома добра. Додатак од 5% хидротермички обрађених гљива је значајно допринео сензорној оцени и нутритивној вредности овог пецива. Сензорна својства (изглед,

текстура коре и средине, мирис и укус) пецива са додатком гљива су оцењена одличним оценама а забележен је и пораст садржаја масти, влаге и енергетске вредности производа.

Пета група радова (радови 67, 73) односи се на употребу проса, као жита које се код нас ређе користи за људску исхрану. Нутритивни потенцијал проса је велики нарочито због присуства фенолних супстанци и њихове антиоксидативне активности а просо се одликује и протеинима без глутена те је посебно интересантна сировина за израду производа без глутена или са смањеним садржајем глутена.

3.2.2.Цитираност

Радови др Мирјане Демин су до сада, према SCOPUS бази података, цитирани 120 пута, h-индекс је 3 (не укључујући аутоцитате и цитате других коаутора). (Прилог 6 у списку прилога).

4. ИЗБОРНИ УСЛОВИ

У стручном раду др Мирјана А. Демин је остварила активну сарадњу Пољопривредног факултета са индустријом, као и сарадњу са другим научним, развојним и стручним центрима и институцијама.

4.1. Стручно професионални допринос

Кандидат је до сада, као истраживач, учествовала у реализацији 7 пројекта које је финансирало Министарство за просвету, науку и технолошки развој Републике Србије, а после избора у звање ванредног професора учествовала је као истраживач у реализацији 1 међународног пројекта (FP7-REGPOT-0212-2013-I, AREA, 2013-2016.). Тренутно је истраживач на националном пројекту које финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, ЕББ: 31006 (Прилог 2 - у извештају и прилог 9 у списку прилога)

У последњем изборном периоду била је ментор или члан комисије у изради 54 дипломских и завршних радова (29 ментор; 25 члан комисије), била је ментор 8 и члан комисије на 5 мастер радова. Била је ментор једног специјалистичког рада, једне докторске дисертације и члан комисије у четири докторске дисертације (Прилог 3- у извештају и прилози 3а,б,в,г,д у списку прилога).

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

Др Мирјана А. Демин је учествовала у извођењу наставе на заједничком студијском програму „Пољопривредна производња“ на Државном универзитету у Новом Пазару. Предмет: Основи технологије ратарских производа. Уговор бр. 11/60 од 21.03.2016. године. (Прилог 15 у списку прилога).

Била је члан Комисије за избор наставника на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду (решење бр. 020-1692/1 од 20.06.2014., кандидат: Александар Фиштеш; решење бр. 020-389/1 од 06.03.2017., кандидат Драгана Шороња-Симовић) и избор у научно звање на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду,

решење бр. I-01-2/8-3/3-5 од 19.09.2013., кандидат: Оливера Шимурина). (Прилог 14 у списку прилога).

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

На место шефа Катедре за технологију ратарских производа Института за прехранбену технологију и биохемију изабрана је септембра 2013. и поново 2015. (решење декана Пољопривредног факултета бр.345/23 од 28.09.2015.). (Прилог 11а у списку прилога).

Члан је интерног колегијума Института за прехранбену технологију и биохемији и Наставно научног већа Пољопривредног факултета за мандатни период 2015/16, 2016/17, 2017/18. (одлука Наставно научног већа Пољопривредног факултета у Београду-Земуну бр. 392/IK – 1 од 28.10.2015.). (Прилог 11б у списку прилога).

Више пута је била члан комисија на факултету за избор у звања наставника или сарадника (Прилог 11в у списку прилога):

1. Члан Комисије за избор наставника за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина на **Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, решење бр. 360/7-3/5 од 25.04.2013.** Кандидат Јованка Лаличић-Патронијевић.
2. Члан Комисије за избор наставника за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина на **Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, решење бр. 400/8-3 од 25.05.2017.** Кандидат Биљана Рабеновић.
3. Члан Комисије за избор наставника у звање и на радно место **ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина на **Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, одлука бр. 400/7-3/4 од 26.04.2018.** Кандидат Јованка Лаличић-Патронијевић.
4. Члан Комисије за избор сарадника у звање и на радно место **САРАДНИК У НАСТАВИ** за ужу научну област Наука о преради ратарских сировина на **Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, одлука бр. 420/9-3/7 од 26.09.2019.** Кандидат Лазар Пејић.

4.4. Члан стручног, законодавног или другог органа и комисија у широј друштвеној заједници

Председник је Комисије КС Е034-4 Жита, махуњаче и њихови производи, Институт за стандардизацију Србије (решење бр. 595/1-22-03/2017. од 01.02.2017.). (Прилог 12а у списку прилога).

Председник Комисије за полагање испита за лиценце за наставнике који изводе наставу у школи. Министарство просвете и науке Републике Србије (решење бр. 119-01-434/1/2008-13 од 26.04.2012.). (Прилог 12б у списку прилога).

Технички оцењивач Акредитационог тела Србије (Уговор о делу бр.4-04-00/16-18 од 09.11.2016.). (Прилог 12в у списку прилога).

У оквиру ангажовања у Комисији за стандарде др Мирјана А. Демин активно учествује у усвајању европских стандарда и сродних докумената у овој области. Председник је Комисије за полагање испита за лиценце за наставнике који изводе наставу у школи (предмети везани за технологију жита и брашна) а у истој области учествује као члан тима за оцењивање лабораторија у поступку акредитације према стандарду SRPS ISO/IEC 17025:2017.

4.4.1. Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа

- Члан је Удружења прехранбених технолога Србије.
- Члан је Удружења микробиолога Србије

4.5. Остале релевантне активности

4.5.1. Стручна усавршавања

Завршила је семинар из области заштите интелектуалне својине и трансфера технологије, Центар за истраживање, развој и трансфер технологије Универзитета у Загребу, Загреб, Хрватска, 19.-23. Мај 2014. (Innovation and entrepreneurship workshop, Centre for Research, Development and Technology Transfer of the University of Zagreb, Zagreb, Croatia, 19.-23. Мај 2014.). (Прилог 13 у списку прилога).

4.5.2. Рецензентска делатност

Рецензија уџбеника (Прилог 10а у списку прилога):

Др Ђорђе Псодоров: Основи пекарства и посластичарства, Универзитет у Новом Саду, Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, 2014. ISBN 978-86-7031-315-6.

Рецензија практикума (Прилог 10б у списку прилога):

Др Јованка Лаличић-Петронијевић: Технологија кондиторских производа-Практикум са теоријским основама, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, 2018. ISBN 978-86-7834-303-2.

Рецензија техничких решења (Прилог 10в у списку прилога):

1. „Меденак обогашен додатком меласе шећерне репе“. Одлука Научног већа ФИНС, Нови Сад бр. I-01-2/6-3/5-2 од 17.07.2013.

2. „Побољшан технолошки поступак производње интегралне тестенине са додатком хељдиног брашна“. Одлука Научног већа ФИНС, Нови Сад бр. I-01-2/11-2/5-3 од 06.12.2013.

Рецензија пројекта (Прилог 10г у списку прилога):

1. Предлог билатералног пројекта Србија-Словенија за циклус 2018-2019. Назив пројекта: Алтернативне сировине у здравствено безбедним, трајним функционалним производима на бази жита“ (Фебруар 2018.)

Рецензија научних радова у међународним часописима (Прилог 10д у списку прилога):
Хемијска индустрија IF=0,459 (2015) „Partial replacement of fat with wheat bran in formulation of biscuits enriched with herbal blend“.

Manuscript Number:4065.

Journal of Food Science and Technology IF=1,850 (2019)

„Effect of apple pomace on nutrition, rheology of dough and cookies quality”

Ref.: Ms. No. JFST-D-19-01702.

5. ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На основу свега што је изложено, анализе досадашњег рада и сагледавања обавезних и изборних услова који су релевантни за избор кандидата у звање и на радно место редовног професора, Комисија сматра да је др Мирјана Демин показала запажену наставну, научну и стручну активност.

Кандидат поседује дугогодишње педагошко искуство у извођењу наставе и вежби на обавезним предметима који припадају научној области Наука о преради ратарских сировина. Током тог периода унапредила је наставу на предметима које је држала, осмислила је нови изборни предмет на основним академским студијама, написала је практикум према плану и програму предмета – Технологија жита и Технологија брашна. За више нивое студија написала је уџбеник. Поред извођења наставе, кандидат је постигла запажене резултате и кроз менторски рад и чланства у комисијама у изради 54 завршних и дипломских радова, 8 мастер радова. Била је ментор специјалистичког рада, докторске дисертације и активно је учествовала у комисијама за оцену и одбрану четири докторске дисертације.

У свом досадашњем раду др Мирјана А. Демин је самостално или са другим ауторима објавила 87 радова из научне области за коју се бира, са укупним коефицијентом научне компетентности $M=93$. После избора у звање ванредног професора, објавила је 26 научних радова и саопштења са коефицијентом научне компетентности $M=23,5$. Учествовала је у реализацији једног националног и једног међународног научног пројекта.

Сагледавајући досадашњи педагошки, научни и стручни рад, Комисија сматра да кандидат др Мирјана А. Демин у потпуности испуњава све услове дефинисане

Законом о високом образовању и Статутом Пољопривреног факултета Универзитета у Београду, за избор у звање редовног професора. Из тог разлога, предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета, Већу биотехничких наука и Сенату Универзитета у Београду да се др Мирјана А. Демин изабере у звање и на радно место *редовног професора* за ужу научну област *Наука о преради ратарских сировина*.

Београд-Земун, 23.01.2020.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:

др Весна Радојичић, редовни професор-председајући Комисије
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
(ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина)

др Милан Жежељ, редовни професор у пензији
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
(ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина)

др Јованка Попов-Раљић, редовни професор у пензији
Универзитета у Новом Саду, Природно-математички факултет
(ужа научна област: Гастрономија)

Прилог 1

СПИСАК САОПШТЕНИХ И ОБЈАВЉЕНИХ НАУЧНИХ И СТРУЧНИХ РАДОВА КАНДИДАТА ДР МИРЈАНЕ А. ДЕМИН

А – Радови објављени и саопштени до избора у знање ванредног професора

Радови објављени у научним часописима међународног значаја; научна критика; уређивање часописа (M20)

Рад у врхунском међународном часопису (M21=8)

1. Stikić R., Glamočlija Đ., **Demin, M.**, Vucelić-Radović B., Jovanović Z., Milojković-Opšenić D., Jacobsen S.E., Milovanović M. (2012). Agronomical and nutritional evaluation of quinoa seeds (*Chenopodium Quinoa* Willd.) as an ingredient in bread formulations, *Journal of Cereal Science*, 55(2), 132-138 (ISSN 0733-5210, Online - full text edition; ISSN 1095-9963, DOI: 10.1016/j.jcs.2011.10.010); IF= 2,971

Рад у међународном часопису (M23=3)

2. Vucelić Radović B., Nešić V., **Demin M.**, Milovanović M. (2006). The B group vitamins and mineral elements in selective removal of wheat kernel layers, *Natural Product Communications*, vol.1, No.11, 997-1002; IF= 0,435
3. Popov-Raljić J., Mastilović J., Laličić-Petronijević J., Kevrešan Ž., **Demin M.** (2013). Sensory and color properties of dietary cookies with different fiber sources during 180 days of storage, *Hemijska industrija*, vol.67, br.1, str. 123-134, DOI:10.2298/HEMIND120327047P; IF=0,43
4. **Demin M.**, Vucelić-Radović B., Banjac N., Tipsina N. N., Milovanović M. (2012). Buckwheat and quinoa seeds as supplements in wheat bread production *Hemijska industrija*, vol. 67 br. 1, str. 115-121, DOI:10.2298/HEMIND120314048D; IF= 0,437
5. **Demin M.**, Popov-Raljić J., Laličić-Petronijević J., Rabrenović B., Filipčev B., Šimurina O. (2013). Thermo-mechanic and sensory properties of wheat and rye breads produced with varying concentration of the additive, *Hemijska industrija*, vol. 67 br. 3, str. 455-463, DOI:10.2298/HEMIND120613091D; IF=0,437

Рад у националном часопису међународног значаја (M24=3)

6. Rakić S., Janković S., **Demin M.**, Bucalo D., Maslovarić M. (2012). Quality and condition of wheat grain (*Triticum* spp.) during storage, *Biotechnology in Animal Husbandry*, Institute for Animal Husbandry, Belgrade, -1, vol. 28, no. 3, pp. 595 - 602, issn: 1450-9156, udc: 631.563:633.11, doi:10.2298/BAH1203595R.

Зборници међународних научних скупова (M30)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33=1)

7. **Demin M.**, Nešić V., Žeželj M. (2001). Results of milling of selected wheat varieties prepared by special surface tretment, 14th International Congress "Cereal Bread 2000", Proceedings, 151-154, Нови Сад.
8. Vukobratović R., Đurić V., **Demin M.**, Žeželj M. (2001). The importance of mechanical treatment on the quality of wholegrain products, 14th International Congress "Cereal Bread 2000", Proceedings, 155-159, Нови Сад.
9. **Demin M.**, Žeželj M., Belić S., Savić D. (2007). Production possibilities and use of pulverized sourdough in bakery, I International Congress: «Food Technology, Quality and Safety», XVI Symposium: «Cereal Bread», 13-15 новембар Нови Сад, Proceedings, 255-263.
10. Типсина Н.Н.; **Демин М.**; Варфоломеева Т.Ф. (2009). Пищевые волокна в питании человека, Двенадцатая международна научно практическая конференция «Современные проблемы техники и технологии пищевых производств», 17 ноября 2009 г. Барнаул, стр.335-339.
11. **Demin M.**, Milovanović M., Stikić R., Banjac N., Rabrenović B. (2011). Quinoa, buckwheat and flaxseed ingredients in the wheat bread production with nutritional quality, 6th International Congress FLOUR-BREAD '11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Proceedings, Opatija, Croatia, October 12-14, 2011, Osijek, 2012, p.245-251.
12. Rabrenović B., Dimić E., Vujasinović V., **Demin M.**, Šobajić S., Basić Z. (2012). Nutritional value of the oil extracted from the pumkin seed oil cake, CEFood Congress, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012, Proceedings of 6th Central European Congress on Food, p.330-336.

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

13. Žeželj M., **Demin M.** (2001). Investigation of possibilittys of reduction of harmful materials by means of mechanical wheat, 1st International Symposium "Food in the 21st century", 17-19. November 2001. Subotica, Book of abstracts, 278-279.
14. Žeželj M., **Demin M.** (2001). Characteristics of foods with wheat base elements, 1st International Symposium "Food in the 21st century", 17-19. November 2001. Subotica, Book of abstracts, 293-294.
15. Žeželj M., **Demin M.** (2002). Possibilities in functional foods production with the corn as the basis, 10th Yugoslav Congress of Nutrition, 16-18. October 2002. Belgrade, Book of Abstracts, 114-115.
16. Žeželj M., **Demin M.**, Simović D. (2002): Analitics of dietary fibres in some corn products, 10th Yugoslav Congress of Nutrition, 16-18. October 2002. Belgrade, Book of Abstracts, 115-116.
17. **Demin M.**, M. Žeželj, N. N. Tipsina, Mišić O. (2008). Crude fiber: the role and content in flour, bran and bread made of wheat and ray, 11th Congess of Nutrition with international participation «Food and Nutrition New Challenges», 15-18. oktobar 2008. Београд, стр.146-147.
18. **Demin M.**, Milovanović M., Stikić R., Banjac N., Rabrenović B. (2011). Quinoa, buckwheat and flaxseed ingredients in the wheat bread production with nutritional quality, 6th International Congress FLOUR-BREAD '11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 12-14, 2011, Book of abstracts, p.55.

19. Milovanović M., **Demin M.**, Rabrenović B., Vucelić-Radović B., Blagojević S. (2011). Evaluation of the nutritional quality of wheat bread prepared with pseudocereals and pumpkin seeds blends, 6th International Congress FLOUR-BREAD '11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 12-14, 2011, Book of abstracts, p.90.
20. Vucelić-Radović B., **Demin M.**, Nešić V., Stanojević S., Milovanović M. (2012). Nutrients and minerals in grains and milling products after selective abrasive scouring of soft winter wheat, CEFood Congress, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012, Abstract Book of 6th Central European Congress on Food, p.124.
21. **Demin M.**, Banjac N., Milovanović M. (2012). Buckwheat and quinoa seeds as supplements in wheat bread production, CEFood Congress, Novi Sad, Serbia, 23-26 May 2012, Abstract Book of 6th Central European Congress on Food, p.91.

Монографије националног значаја (M40)

Поглавље у књизи M42 или рад у тематском зборнику националног значаја (M45=1,5)

22. Жежељ М., **Демин М.**, Ракић С., Марић С. (1995). Испитивање површинске обраде зрна пшенице, Монографија II Југословенски симпозијум прехранбених технолога, Уредник др Радомир Радовановић, Издавач Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Институт за прехранбену технологију и биохемију, Београд, 257-270.
23. Жежељ М., **Демин М.**, Ракић С. (1995). Изучавање неких особина жита значајних за унапређење постојећих и развој нових технологија-Млински аспекти производње интегралног брашна од пшенице ражи, Монографија Основна истраживања у прехранбеној технологији, Уредник др Радомир Радовановић, Издавач Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Институт за прехранбену технологију и биохемију, Београд, 102-112.
24. Жежељ М., **Демин М.** (1996). Испитивање ефеката активне вентилације пшенице у великим силоским ћелијама, Монографија Производња и прерада жита и брашна-домаћи потенцијал-светски квалитет, Уређивачки одбор др Розика Вукобратовић, Славка Бојат, мр Нада Филиповић, мр Радмила Секулић, Корнелија Матковић, Издавач Технолошки факултет, Завод за технологију жита и брашна, Нови Сад, 149-161.
25. Жежељ М.; **Демин М.** (2004). Адитиви у производима од жита, Монографија Услови употребе адитива, декларисање и обележавање намирница, Уредник др Милан Станковић, Издавач Министарство за унутрашње економске односе Државне заједнице Србија и Црна Гора, Београд, 133-143.
26. Радосављевић М., **Демин М.** (2012). Основни принципи и начини прераде жита из органске производње у монографији Органска прерада, том 3, уредници Царић М., Бабовић Ј., Факултет за економију и инжењерски менаџмент, Нови Сад, ISBN 978-86-87619-41-8, str. 23 – 58.

Радови у часописима националног значаја (M50)

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

27. **Демин М.**, Жежељ М., Мраовић Б., Кораћ Н. (1991). Екстракција фитина из пшеничних мекиња у различитим условима, Зборник радова Пољопривредног факултета, 113-119, Београд.
28. Жежељ М. **Демин М.** Манојловић Д., Цинцовић Љ., Оклопција С. (1992). Испитивање колириметријских карактеристика зрна пшенице и производа млевења, Жито-Хлеб, 2/19, 53-61, Нови Сад.
29. Жежељ М., **Демин М.**, Михајловић С., Обрадовић А. (1996). Испитивање утицаја површинске обраде на ефекте млевења пшенице, Жито-Хлеб, 5/22, 105-111.
30. **Demin M.**, Milovanović M., Glamočlija Đ., Vucelić-Radović B. (2012). Quinoa-new high quality crop in Serbia, Zemljište i biljka, Vol.61, No.2, Београд, 2012., p.107-117.
31. Жежељ М., **Демин М.** (2004). Трендови у коришћењу житарица, ПТЕП часопис за процесну технику и енергетику у пољопривреди, 8/3-4, 95-98, Нови Сад.
32. Жежељ М., **Демин М.** (2004). Начини рационализације потрошње ваздуха при складиштењу житарица, ПТЕП часопис за процесну технику и енергетику у пољопривреди, 8/3-4, 98-100, Нови Сад.

Предавања по позиву на скуповима националног значаја (M60)

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

33. Пићурић-Јовановић К., Гаврановић С., Врбашки Ж., **Демин М.** (1991). Фотооксидација уља бундевске коштице, Зборник радова са саветовања о унапређењу уљарства Југославије, 08. - 10. мај 1991. Херцег Нови, 369-382.
34. Пићурић-Јовановић К., Врбашки Ж., **Демин М.**, Миловановић М., Вуцелић Радовић Б. (1993). Утицај водено ензимске екстракције на стабилност уља, Зборник радова са саветовања о унапређењу уљарства Југославије, 01-04. Јун 1993. Лепенски Вир, 256-263.
35. Пићурић-Јовановић К., Врбашки Ж., **Демин М.**, Миловановић М. (1997). Оксидативна стабилност уља биљног порекла изолованих водено ензимском екстракцијом, 38.Саветовање Производња и прерада уљарица, 16-21. јун 1997. Будва, Зборник радова, 427-435.
36. Нешић В., **Демин М.**, Жежељ М., Димитров К., Luhter M. (2005). Микро и макро елементи у ситном и крупном прелазу након површинске обраде пшеничног зрна, VI Симпозијум са међународним учешћем «Савремене технологије и привредни развој», 21-22. Октобар 2005. Лесковац, Зборник радова бр.14, стр.127-135.
37. **Демин М.**; Жежељ М. (2009). Алтернативна жита и могућности у органској производњи, Саветовање на тему «Органска производња стање и перспективе», Удружење инжењера прехранбене струке Србије, 02.07.2009. Београд, стр.123-139.
38. Жежељ М.; **Демин М.** (2009). Техничко технолошка решења прераде жита из органске производње, Саветовање на тему «Органска производња стање и перспективе», Удружење инжењера прехранбене струке Србије, 02.07.2009. Београд, стр.155-159.
39. **Демин М.** (2010). Проблеми у акредитацији лабораторија за испитивање намирница у складу са стандардом SRPS/IEC 17025:2006, Саветовање на тему «Стање и

могућности примене НССР-а у Србији», Удружење инжењера прехранбене струке Србије, 17.03.2010. Београд, стр.97-102.

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

40. Жежељ М., Демин М., Манојловић Д., Оклопција С., Цинцовић Љ. (1991). Оптичка карактеризација зрна и производа млевења, X Саветовање Жито-Хлеб, 10-12. Децембар 1991. Нови Сад, Зборник радова саопштења стр.34.
41. Жежељ М., Демин М., Ристић С., Антов Т. (1991). Испитивање утицаја неких технолошких параметара млинског ваљка на ефекте уситњавања, X Саветовање Жито-Хлеб, 10-12. Децембар 1991. Нови Сад, Зборник радова саопштења, стр.35.
42. Демин М., Јаковљевић Љ., Пауновић С., Жежељ М. (1991). Могућности коришћења НРЛС у одређивању појединачног садржаја токоферола у пшеничној клици, X Саветовање Жито-Хлеб, 10-12. Децембар 1991. Нови Сад, Зборник радова саопштења, стр.41.
43. Демин М., Јаковљевић Љ., Пауновић С., Жежељ М. (1993). Одређивањ садржаја укупних и појединачних токоферола у пшеничној клици, Научни скуп о селену, САНУ Београд, 26.05.1993. Зборник радова саопштења, стр.16-17.
44. Жежељ М., Демин М., Росић С., Стошић Д. (1994). Хеб од целог зрна-зашто, како, са чиме?, XI Саветовање Жито-Хлеб, 19-21. Априла 1994. Нови Сад, Зборник извода саопштења, стр.27.
45. Жежељ М., Демин М. (1996). Утицај површинске обраде зрна на технолошка својства пшенице, XII Саветовање Жито-Хлеб, 24-26. Април 1996. Нови Сад, Зборник извода саопштења, стр.22.
46. Жежељ М., Демин М. (1996). Техничко технолошко решење регулисања климе у млиновима применом рецикулације ваздуха, XII Саветовање Жито-Хлеб, 24-26. Април 1996. Нови Сад, Зборник извода саопштења, стр.65.
47. Жежељ М., Демин М., Живковоић П. (1998). Хлађење, једна од најекономичнијих мера у чувању ускладиштених жита, III Југословенски симпозијум прехранбених технолога, 04-06. Фебруар 1998. Београд, стр.28.
48. Недељковић З., Демин М., Жежељ М. (1998). Екструдирање као један од персапективнијих начина проширења асортимана пекарско кондиторских производа, III Југословенски симпозијум прехранбених технолога, 04-06. Фебруар 1998. Београд, стр.46.
49. Жежељ М., Демин М., Вранић С., Јузбашић Н. (1998). Испитивање ефеката исклицавања кукуруза, XIII Саветовање Жито-Хлеб, 22-24. април 1998. Нови Сад, Зборник извода саопштења, стр.13.
50. Жежељ М., Демин М., Ивановић М., Антонијевић Д. (1998). Испитивање ефеката суве површинске обраде главничаве пшенице, V Јесење саветовање Жито-Хлеб, 14-15. Октобар 1998. Панонија, Зборник извода саопштења стр.22.
51. Жежељ М., Демин М. (2002). Прашина у силосима за жито, Прво саветовање о складиштењу и заштити ускладиштених жита, 23-25. Мај 2002. Копаоник, Зборник извода саопштења стр. 41,
52. Демин М., Дакић Д. (2002). Број падања, значајан показатељ квалитета пшенице, Прво саветовање о складиштењу и заштити ускладиштених жита, 23-25. Мај 2002. Копаоник, Зборник извода саопштења стр.51,

53. Жежељ М., Демин М. (2002). Хлађење ускладиштене пшенице као једна од перспективнијих мера очувања квалитета, Прво саветовање о ускладиштењу и заштити ускладиштених жита, 23-25. Мај 2002. Копаоник, Зборник извода саопштења стр.53.
54. Жежељ М., Демин М. (2002). Анализа губитака у току ускладиштења жита, Друго саветовање о ускладиштењу и заштити ускладиштених жита, 06-08. јун 2002. Бечићи, Зборник извода саопштења стр.44.
55. Жежељ М., Демин М. (2003). Техничко технолошка и конструкциона решења складишта за жито прилагођена мањим поседима, Друго саветовање о ускладиштењу и заштити ускладиштених жита, 06-08. јун 2002. Бечићи, Зборник извода саопштења стр. 45.
56. Жежељ М., Демин М. (2004). Тенденције у начинима заштите ускладиштених жита, Треће саветовање о ускладиштењу и заштити ускладиштених жита, 17.04. 2004. Београд Зборник извода саопштења стр.13.
57. Жежељ М., Демин М. (2004). Стање и перспективе у контроли квалитета жита, Треће саветовање о ускладиштењу и заштити ускладиштених жита, 17.04. 2004. Београд Зборник извода саопштења стр.14.
58. Демин М., Жежељ М. (2005). Систем контроле квалитета у промету и преради жита, Семинар о ускладиштењу и заштити ускладиштених жита, 15.10.2005. Београд Зборник извода саопштења стр.29.
59. Демин М., Мишић О., Жежељ М. (2006). Примена киселих теста у производњи интегралног хлеба, 11. пекарски дани, 20.10.2006. Кањижа, Зборник извода саопштења стр.19.

Одбрањена докторска дисертација (М70=6)

60. Демин М. (2007): Утицај механичке обраде зрна на сензорне, дијеталне и нутритивне карактеристике производа млевења пшенице, докторска дисертација, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Београд.

Техничка решења (М80)

Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу (М82=6)

61. Мирјана Демин, Зоран Живановић, Мирјана Миловановић, Радмила Стикић, Биљана Вуцелић-Радовић (2012). ПШЕНИЧНИ ХЛЕБ СА ДОДАТКОМ ХИДРОТЕРМИЧКИ ОБРАЂЕНОГ СЕМЕНА КВИНОЈЕ (бр. 469, везано за пројекат 31006) (www.mpn.gov.rs/wp-content/.../04/TEHNICKA-RESENJA-2011-2015-10-april.xls)

Објављен практикум из области за коју се бира

- ПРАКТИКУМ: Демин, М. (2012):** Практикум за анализе жита, брашна, пекарских производа и тестенина. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 103 стр. ISBN број 978-86-7834-170-0; COBISS.SR-IR 195342348.

Б – Радови објављени и саопштени после избора у знање ванредног професора

Радови објављени у научним часописима међународног значаја; научна критика; уређивање часописа (M20)

Рад у међународном часопису (M23=3)

- 62.Šimurina O, Popov S., Filipčev B., Dodić J., Bodroža-Solarov M., **Demin M.**, Nježić Z. (2014). Modelling the effects of transglutaminase and L ascorbic acid on substandard quality wheat flour by response surface methodology. Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly, 20 (4), 471–480. IF=0,892
- 63.**Mirjana Demin**, Biljana Rabrenović, Lato Pezo, Jovanka Laličić-Petronijević (2019): The influence of chia seeds (*Salvia hispanica* L.) and extra virgin olive oil addition on nutritional properties of salty crackers. Journal of Food Measurement and Characterization. DOI: 10.1007/s11694-019-00300-7. IF=0,521

Зборници међународних научних скупова (M30)

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33=1)

- 64.Šimurina, O., Jovanović, D., **Demin, M.**, Filipčev. B., Šoronja-Simović. D., Ikonić, B., Pestorić, M. (2016). The increase of technological performance of flour for the production of bread. In:Đuragić, O. (Ed.), Proceedings of the III International Congress „Food technology, Quality and Safety“, 25-27. October 2016. Novi Sad, Serbia, pp.484-489.
65. Rabrenović, B., Paunović, D., Dimić, E., Džinić, N., **Demin, M.**, and Popović-Djordjević, J. (2018). Contribution of cold pressed oils on sensory properties of mayonnaise. Proceedings, 4th International Congress “Food Technology, Quality and Safety” (FoodTech2018), 23-25 October, 2018, Novi Sad, Serbia, p. 474-480. ISBN 978-86-7994-056-8.

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

- 66.Milovanović Mirjana, **Demin Mirjana**, Vucelić-Radović Biljana, Banjac Nebojša, Stikić Radmila, Jovanović Zorica, Jacobsen Sven-Erik. (2014). Quinoa- a new high quality food component. International Conference EU Projec Collaborations: Challenges for Research Improvements in Agriculture, Programme and Abstracts, p.72, University of Belgrade, Faculty of Agriculture, 2-4 June, Belgrade, Serbia.
- 67.Dajana Poleksić, Jelena Raković, **Mirjana Demin**, Vladislav Rac, Smiljana Raičević, Bojana Filipčev, Vesna Rakić. (2014). The characteristics of durable bakery products–rusks with addition of millet (*Panicum miliaceum* L.), 7th Central European Congress on Food, 21-24 May, Ohrid, Macedonia. Book of abstracts, Ed. Vladimir Kakurinov, ISBN 978-608-4565-05-5, pp. 130-131.
- 68.**Demin M.**, Rabrenović B., Laličić-Petronijević J. (2014). Nutritive value of chia seeds and their increasing use as a functional food. Book of Abstracts, II International Congress “Food Technology, Quality and Safety” (FoodTech2014), 28-30 October, 2014, Novi Sad, Serbia, pp.88.
- 69.Mirjana Milovanovic, Biljana Vucelic-Radovic, **Mirjana Demin**, Zorica Jovanovic and Radmila Stikic. (2015). Biomolecules of quinoa seeds (*Chenopodium quinoa* Willd), 4th

- International conference on Foodomics, Cesena, Italy, 2015., 8-9. October, Book of Abstracts*, pp.42-43.
70. Mirjana Milovanovic, Biljana Vucelic-Radovic, **Mirjana Demin**, Zorica Jovanovic and Radmila Stikic. (2015). Food components in fractions of quinoa seeds, 3rd Conference of Cereal Biotechnology and Breeding, 2-4, November, 2015, Berlin, Germany. *Book of Abstracts*, pp.42.
 71. Biljana Rabrenović, Jovanka Laličić-Petronijević, Radmila Stikić, Biljana Vucelić-Radović, Mirjana Milovanović, **Mirjana Demin** (2015), Nutritional and energy value of buckwheat crackers with chia seeds (*Salvia hispanica* L.), 8th International Congress of FOUR-BREAD i 10th Croatia Congress of Cereal Technologists, 29-30. October 2015. Opatija, Croatia, Book of abstracts (ISSN 1848-2554), p.50.
 72. Predrag Petrović, Jovana Vunduk, Milica Lučić, Đorđe Kojić, Anita Klaus, Maja Kozarski, Biljana Rabrenović, Jovanka Laličić-Petronijević, **Mirjana Demin** (2015). Revival of pastry production-mushroom decoctions as promising new ingredient, 8th International Congress of FOUR-BREAD i 10th Croatia Congress of Cereal Technologists, 29-30. October 2015. Opatija, Croatia, Book of abstracts (ISSN 1848-2554), p.51.
 73. Dajana Poleksić, **Mirjana Demin**, Vladislav Rac, Smiljana Raicevic, Bojana Filipcev, Vesna Rakić. (2015). Functional Characteristics and digestibility of rusks made from wheat flour with the addition of millet (*Panicum Miliaceum* L.), 3rd North and East European NEEFood Congress on Food, Transilvania University of Brasov; The European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), pp. 194 - 194, issn: ISSN: 1844-8577, Rumunija, 20. - 23. May, 2015.
 74. Mirjana Milovanović, Biljana Vucelić-Radović, **Mirjana Demin**, Zorica Jovanović and Radmila Stikić. (2016). Evaluation of nutritional quality of quinoa seeds (*Chenopodium quinoa* Willd), Plant Genes: Discovery, Functions and Futures - Plant Genes and „Omics”: Technology Development, February 11-12, **2016** Vienna, Austria, *Book of Abstracts*, p.20.
 75. Laličić-Petronijević, J., Stevanović, M., **Demin, M.**, Rabrenović, B., Vucelić-Radović, B. (2016). Seeds of white chia as the contributing ingredient of cookies with functional properties, International conference State-of-the-art technologies: challenge for the research in Agricultural and Food Sciences, Book of Abstracts. April 18-20, 2016, Belgrade. p. 81.
 76. **Demin M.**, Laličić-Petronijević J., Vucelić-Radović B., Žarković B., Radovanović V., Rabrenović B. (2017). *Salvia hispanica* L. and walnut oil as functional supplement of integral biscuits, The Third International Symposium on Agricultural Engineering ISAE - 2017, Book of Abstracts. October 20-21, 2017, Belgrade. p. 32.
 77. Laličić-Petronijević J., Rabrenović B., Stevanović M., Vasiljević M., **Demin M.** (2017). Vegetable frozen dessert produced with chia seeds (*Salvia hispanica* L.) as binding agent, The Third International Symposium on Agricultural Engineering ISAE -2017, Book of Abstracts. October 20-21, 2017, Belgrade. p. 34.
 78. Стикић Радмила, Јовановић Зорица, **Демин Мирјана**, Савић Слађана (2018). Златно семе Квиноје (*Chenopodium quinoa*): Нутритивне особине и лековити ефекти. UniFood Conference 210th Anniversary, Belgrade, Serbia, 5.-6. October, Book of Abstracts, p.102. ISBN 978-86-7522-060-2

79. Paunović, D.M., **Demin, M.A.**, Petrović, T.S., Marković, J.M., Vujasinović, V.B., Rabrenović, B.B. (2019). The quality of sunflower oil and palm olein during the production of french fries. *1st International Conference on Advanced Production and Processing* (pp. 34). 10-11 October, Novi Sad, Serbia. ISBN 978-86-6253-102-5

Радови у часописима националног значаја (M50)

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

80. Mirjana M. Milovanović, **Mirjana A. Demin**, Biljana V. Vucelić-Radović, Branka M. Žarković and Radmila I. Stikić (2014). Evaluation of the nutritional quality of wheat bread prepared with quinoa, buckwheat and pumpkin seed blends, *Journal of Agricultural Sciences*, Vol. 59, No. 3, Pages 319-328.
81. Рабреновић Б., **Демин М.**, Лаличић-Петронијевић Ј. (2014). *Salvia hispanica* L. – потенцијална сировина за добијање нутритивно вредног уља, *Уљарство*, 45(1): 77-84.
82. Рабреновић Б., **Демин М.**, Лаличић-Петронијевић Ј., Аничић И. (2017). Сензорна својства кроасана припремљених са различитим врстама масноћа. *Уљарство*, 48(1):56-66.

Рад у националном часопису (M53=1)

83. Биљана Рабреновић, Ивана Мутавцић, Владимир Шарац, **Мирјана Демин**, Зорица Басић (2016). Нутритивна својства хладно пресованог уља семенки букве (*Fagus sylvatica*), *Nutritive characteristics of cold pressed beech (Fagus sylvatica) seed oil*, *Journal of edible oil industry*, *Уљарство*, 47(1): 65-71.

Предавања по позиву на скуповима националног значаја (M60)

Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у целини (M61=1,5)

84. **Mirjana Demin**, Anita Klaus (2017): Medical important and edible mushrooms-potential antimicrobial supplement in the baking products (Medicinski važne i jestive gljive- Potencijalni antimikrobni dodatak u pekarskim proizvodima). IX Kongres mikrobiologa srbije MIKROMED 2017, 11-13. Maj 2017. Beograd, p.75-80.

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

85. Rabrenović B., **Demin M.**, Laličić-Petronijević J., Aničić I. (2017). Uticaj različitih vrsta masnoća na senzorna svojstva kroasana (The influence of different types of fat on sensory properties of croissant), 58th Conference PRODUCTION AND PROCESSING OF OILSEEDS with international participation, Proceedings, 18-23. jun 2017., Herceg Novi, Crna Gora, p. 279-290.
86. Рабреновић, Б., Пешић, М., **Демин, М.** (2018). Контаминенти у биљним уљима и мастима. 59. Саветовање индустрије уља - производња и прерада уљарица, Зборник радова, Будва, 138-143.
87. Biljana Rabrenović, **Mirjana Demin**, Vladislav Rac, Filip Sovtić, Miloš Purić, Milica Basić (2019). Upotreba nus proizvoda prerade voća u proizvodnji hladno presovanog

ulja. Zbrnik radova 60. Savetovanje industrije ulja, (179-190). 16-21. Jun 2019. Herceg Novi, Crna Gora. ISBN 978-86-6253-099-8

Објављен уџбеник из области за коју се бира

УЏБЕНИК: Демин, М. (2017). Жита без глутена и псеудоцереалије-Нове технологије у преради. Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд, 260 стр. ISBN број 978-86-7834-283-7; CIP- Каталогизација у публикацији Народна библиотека Србије 633.1:577.112(075.8)
664.641.1/.4(075.8)
664.6/.7(075.8)
COBISS.SR-IR 247463436.

Прилог 2

СПИСАК ПРОЈЕКТАТА

НАЦИОНАЛНИ ПРОЈЕКТИ

1. Испитивање могућности коришћења контаминираних вода за гајење алтернативних, здравствено безбедних жита. Технолошки развој, пројекат бр. 31006 (2011-)-истраживач.

МЕЃУНАРОДНИ ПРОЈЕКТИ

2. FP7-REGPOT-0212-2013-I AREA, No.316004 (2013-2016) - истраживач.

Прилог 3

МЕНТОРСТВА И ЧЛАНСТВА У КОМИСИЈАМА КАНДИДАТА МИРЈАНЕ А. ДЕМИН

Докторске дисертације – менторство

1. Драгана Јовановић: „Оптимизација пецивних својстава пшеничног брашна ниског квалитета додатком одабраних побољшивача“. Одлука Наставно научног већа Пољопривредног факултета у Београду-Земуну бр.33/10-5.1. од 26.09.2018.
Одлука Већа научних области Биотехничких наука 02-08 број.61206-5003/2-18 МЦ од 13.11.2018. Прилог 3 у извешају и прилог 3а у списку прилога).

Докторске дисертације – члан комисије

1. Јанковић Маријана: „Протеински профили пшенице и њихов утицај на технолошка својства брашна“. **Рад одбрањен: 08.09.2016.** (Одлука Наставно-научног већа Пољопривредног Факултета бр. 356/3-4.10 од 26.12.2012., Прилог 3 у извешају и прилог 3б у списку прилога).
2. Дајана Полексих: „Антиоксидативност и функционалност пекарских производа са додатком проса (*Panicum miliaceum* L.)“. **Рад одбрањен: 25.01.2019.** Одлука Наставно-научног већа Пољопривредног Факултета бр. 33/8-6.1 од 30.05.2018., Прилог 3 у извешају и прилог 3б у списку прилога).
3. Кристина Луковић: „Карактеризација КГ-линија пшенице по морфолошким особинама и технолошком квалитету зрна“. (Одлука Наставно научног већа Пољопривредног факултета у Београду-Земуну бр.290/9-3.4. од 24.06.2015., Прилог 3 у извешају и прилог 3в у списку прилога).

4. Милош Пурић: „Могућности искоришћења семенки јабука као нус производа прехранбене индустрије“. (Одлука Наставно научног већа Пољопривредног факултета у Београду-Земуну бр.32/6-3.1. од 26.03.2019. Прилог 3 у извешају и прилог 3в у списку прилога).

Специјалистички рад-ментор

1. Милан Милетић: „Утицај момента смрзавања на квалитет различитих типова хлеба“. **Рад одбрањен 04.06.2015.** (Одлука Наставно-научног већа Пољопривредног Факултета бр. 290/7-9.1 од 22.04.2015., Прилог 3 у извешају и прилог 3г у списку прилога).

Мастер радови -ментор

1. Милица Павковић: „Микотоксини у пшеници“. Рад одбрањен 17.06.2013. (Прилог 3 у извешају и прилог 3д у списку прилога).
2. Јелена Здравковић: „Кекс од брашна проса са додатком *Salvia hispanica* L. и уља ораха“. Рад одбрањен 31.10.2014. (Прилог 3 у извешају и прилог 3д у списку прилога).
3. Ивана Аничич: „Утицај различитих врста масноћа на сензорна својства кроасана“. Рад одбрањен 04.11.2016. (Прилог 3 у извешају и прилог 3д у списку прилога).
4. Кузмић Катарина: „Оцена прихватљивости кекса са хељдом“. Рад одбрањен 20.04.2017. (Прилог 3 у извешају и прилог 3д у списку прилога).
5. Турудић Татјана: „Оцена прихватљивости вафла са бундевом“. Рад одбрањен 20.04.2017. (Прилог 3 у извешају и прилог 3д у списку прилога).
6. Алексић Александра: „Испитивање могућности примене чиа семенки (*Salvia hispanica* L.) као компоненте пуњења пралина“. Рад одбрањен 29.09.2017. (Прилог 3 у извешају и прилог 3д у списку прилога).
7. Тијана Јовановић: Текстулна својства хлеба са додатком уситњеног семена јабуке. Рад одбрањен 11.12.2018. (Прилог 3 у извешају и прилог 3д у списку прилога).
8. Душица Ђого: Функционална и технолошка својства медањака са додатком квиноје. Рад одбрањен 30.09.2019. (Прилог 3 у извешају и прилог 3д у списку прилога).

СПИСАК ПРИЛОГА:

Прилог 1 Списак саопштених и објављених научних и стручних радова

Прилог 2 Списак пројеката

Прилог 3 Менторства и чланства у Комисијама

Прилог 3а Менторство докторат

Прилог 3б Учесће у Комисији за оцену и одбрану докторског рада

Прилог 3в Учесће у Комисији за оцену пријаве докторског рада

Прилог 3г Менторство специјалистичког рада

Прилог 3д Менторства масатер радова

Прилог 4 Искуство у педагошком раду-студентске анкете

Прилог 5 Радови из категорије М21-23

Прилог 6 Цитираност

Прилог 7 Предавање по позиву и радови из категорије М31-34

Прилог 8 Уџбеник из уже научне области

Прилог 9 Учесће на пројектима

Прилог 10 Рецензије

10а Уџбеника

10б Практикума

10в Техничких решења

10г Пројеката

10д Радова

Прилог 11 Члан органа управљања на факултету

11а Шеф Катедре

11б Члан Наставно научног већа

11в Члан комисија на факултету

Прилог 12 Члан стручног законодавног или другог органа и комисија

12а Институт за стандардизацију (председник Комисије)

12б Члан комисије за лиценце за наставнике у средњој школи

12в Технички оцењивач АТС-а

Прилог 13 Наставне активности без ЕСПБ бодова

Прилог 14 Комисије на другим високошколским установама или НИО

Прилог 15 Учесће у спровођењу заједничког студијског програма

Прилог 3а Менторство докторат

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 33/9-3.4.
Датум: 27.06.2018. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће факултета, на седница одржаној 27.06.2018. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију за оцјену пријаве теме докторске дисертације коју је поднела **ДРАГАНА ЈОВАНОВИЋ**, дипл. инж. под насловом: **«ОПТИМИЗАЦИЈА ПЕЦИВНИХ СВОЈСТАВА ПШЕНИЧНОГ БРАШНА НИСКОГ КВАЛИТЕТА ДОДАТКОМ ОДАБРАНИХ ПОБОЉШИВАЧА»**, именују се:

1. др Мирјана Демин, вапредни професор,
2. др Оливера Шимурина, научни сарадник
Научног института за прехранбене технологије Универзитета у Новом Саду и
3. др Бојана Филипов, научни саветник
Научног института за прехранбене технологије Универзитета у Новом Саду.

II Комисија у року од 30 дана утврђује да ли кандидат испуњава услове и научну заснованост поднете докторске дисертације.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН

(Проф. др Милица Петровић)



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



УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ

Адреса: Студентски трг 1, 11000 Београд, Република Србија
Тел.: 011 3207400; Факс: 011 2638818; Е-mail: office@unibg.ac.rs

ВЕЋЕ НАУЧНИХ ОБЛАСТИ
БИОТЕХНИЧКИХ НАУКА

Београд, 13.11.2018.
02-08 Број: 61206-5003/2-18
МЦ

На основу члана 48. став 5. тачка 3. Статута Универзитета у Београду ("Гласник Универзитета у Београду", број 201/18) и чл. 14. – 21. Правилника о свима научних области на Универзитету у Београду („Гласник Универзитета у Београду“, број 134/07, 150/09, 158/11, 164/11, 165/11, 180/14, 195/16, 196/16 и 197/17), а на захтев Пољопривредног факултета, број: 33/10-5.1. од 24.10.2018. године, Веће научних области биотехничких наука, на седници одржаној 13.11.2018. године, донело је

О Д Л У К У

ДАЈЕ СЕ САГЛАСНОСТ на предлог теме докторске дисертације ДРАГАНЕ ЈОВАНОВИЋ, под називом: „Оптимизација пецивних својстава пшеничног брашна ниског квалитета додатком одабраних побољшивача“.

ПРЕДСЕДНИК ВЕЋА

Проф. др Ната Драговић

Доставити:

- Факултету
- архиви Универзитета

Прилог 36 Учешће у Комисији за оцену и одбрану докторског рада

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 33/8-5.6.
Датум: 27.04.2016. 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 27.04.2016. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију за оцену и одбрану урађене докторске дисертације коју је поднела **МАРИЈАНА ЈАНКОВИЋ**, дипл. инж., под насловом: **«ПРОТЕИНСКИ ПРОФИЛИ ПШЕНИЦЕ И ЊИХОВ УТИЦАЈ НА ТЕХНОЛОШКА СВОЈСТВА БРАШНА»**, именују се:

1. др Милољуб Бараћ, редовни професор,
2. др Слађана Жилић, научни саветник Института за кукуруз „Земун Поље“,
3. др Мирјана Демић, ванредни професор,
4. др Дејан Додик, научни саветник Института за кукуруз „Земун Поље“ и
5. др Мирјана Пешић, доцент.

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

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ФАКУЛТЕТА
(*Проф. др Јелена Петровић*)

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

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 33/8-6.1.
Датум: 30.05.2018. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће факултета на седници одржаној 30.05.2018. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију на оцену и одбрану урађене докторске дисертације коју је поднела **ДАЈАНА ПОЛЕКСИЋ**, дипл. инж. под насловом: **«АНТИОКСИДАТИВНОСТ И ФУНКЦИОНАЛНОСТ ТРАЈНИХ ПЕКАРСКИХ ПРОИЗВОДА СА ДОДАТКОМ ПРОСА (*Paspalum milassum* L.)»**, именују се:

1. др Весна Ракић, редовни професор,
2. др Мирјана Демић, ванредни професор,
3. др Билал Вучковић-Радовић, редовни професор,
4. др Милана Анђић, редовни професор и
5. Бојана Фиданчић, научни сарадник

Научног института за прехрамбено технологије Универзитета у Новом Саду.

II Комисија је дужна да најкасније у року од 45 дана поднесе Наставно-научном већу факултета извештај о оцени докторске дисертације.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН

(Проф. др Милана Петровић)

Достављено: председату, члановима Комисије, Институту за прехрамбену технологију и биохемију, Студентској стуби и архиви.

Прилог 3в Учешће у Комисији за оцену пријаве докторског рада

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 290/9-3.4.
Датум: 24.06.2015. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу Закона о високом образовању, члана 33. став 3. и 34. став 1. Правилника о правилима академских студија другог и трећег степена и члана 44. став 17. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће Факултета, на седници одржаној 24.06.2015. године, донело је

ОДЛУКУ

I. У Комисију за оцену пријаве теме докторске дисертације коју је поднела **КРИСТИНА ЛУКОВИЋ, знат. инж.** под насловом: **«КАРАКТЕРИЗАЦИЈА КГ-ЛИНИЈА ПШЕНИЦЕ ПО МОРФОЛОШКИМ ОСОБИНАМА И ТЕХНОЛОШКОМ КВАЛИТЕТУ ЗРНА»**, именују се:

1. др Славен Продановић, редовни професор,
2. др Миливоје Миловиновић, научни саветник Центра за стварање у Крагујевцу
3. др Мираљуб Ђараћ, редовни професор и
4. др Мирјана Демчи, ванредни професор

II. Комисија у року од 30 дана утврђује да ли кандидат испуњава услове и научну заснованост поднете докторске дисертације.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН

(Проф. др Милица Петровић)

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 32/6-3.1.
Датум: 26.03.2019. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 44. Статута Пољопривредног факултета (2018. година), Наставно-научног већа факултета, на седници одржаној 26.03.2019. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију за оцену пријаве теме докторске дисертације коју је поднео **мр МИЛОШ ПУРИЋ** под насловом: **«МОГУЋНОСТИ ИСКОРИШЋЕЊА СЕМЕНКИ ЈАБУКА КАО ПУСПРОИЗВОДА ПРЕХРАМБЕНЕ ИНДУСТРИЈЕ»**, именују се:

1. др Биљана Рабреновић, ванредни професор,
2. др Владислав Рач, доцент,
3. др Стева Левић, доцент,
4. др Марко Малићанин, доцент
Пољопривредног факултета у Крушевцу Универзитета у Нишу и
5. др Мирјана Демич, ванредни професор.

II Комисија у року од 30 дана утврђује да ли кандидат испуњава услове и научну заснованост поднете докторске дисертације.

ПРЕДСЕДНИК
НАСТАВНО-НАУЧНОГ ВЕЋА
ДЕКАН



(*Душан Живковић*)

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

Прилог 3г Менторство специјалистичког рада

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 290/7-9.1.
Датум: 22.04.2015. године
БЕОГРАД-ЗЕМУН

На основу члана 52. Закона о универзитету и члана 57. Статута Пољопривредног факултета, Наставно-научно веће Факултета на седници одржаној 22.04.2015. године, донело је

ОДЛУКУ

I У Комисију за оцену и одбрану урађеног специјалистичког рада који је поднео **МИЛАН МИЛЕТИЋ**, дипл. инж. под насловом: «УТИЦАЈ МОМЕНТА СМРЗАВАЊА НА КВАЛИТЕТ РАЗЛИЧИТИХ ТИПОВА ХЛЕБА», именују се:

1. др Мирјана Демић, ванредни професор,
2. др Снежана Стевановић, доцент и
3. др Никола Томић, доцент.

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



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

Прилог 3д Менторства масатер радова

[illegible][illegible][illegible][illegible]

Университет Бургунь
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
№ 4
Дата: 22.08.2016

ЗАПИСНИК
по работе студентов в Политехническом факультете

Имя: Каталон, Катя Фамилия: Каталон
Пол: Женщина Дата рождения: 02.04.1997 Место рождения: Москва, Московская область, г. Москва

По итогам выполнения работы в образовательном учреждении, студенту, студентке, аспиранту, аспирантке, соискателю, соискательнице, а также другим лицам, обучающимся в образовательном учреждении, выданы следующие рекомендации:

Рекомендации:

1. Хорошо 2. Хорошо 3. Хорошо

Университет Бургунь
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
№ 4
Дата: 22.08.2016

ИНСТИТУТ ЗА МАШИНОСТРОЕНИЕ

По итогам выполнения работы в образовательном учреждении, студенту, студентке, аспиранту, аспирантке, соискателю, соискательнице, а также другим лицам, обучающимся в образовательном учреждении, выданы следующие рекомендации:

1. Хорошо 2. Хорошо 3. Хорошо

Комиссия: И. И. И. И. И. И.

Итого: 22.08.2016 22.08.2016

Бригада: И. И. И. И. И. И.

Университет Бургунь
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
№ 4
Дата: 22.08.2016

ИНСТИТУТ ЗА МАШИНОСТРОЕНИЕ

По итогам выполнения работы в образовательном учреждении, студенту, студентке, аспиранту, аспирантке, соискателю, соискательнице, а также другим лицам, обучающимся в образовательном учреждении, выданы следующие рекомендации:

1. Хорошо 2. Хорошо 3. Хорошо

Комиссия: И. И. И. И. И. И.

Итого: 22.08.2016 22.08.2016

Бригада: И. И. И. И. И. И.

Университет Бургунь
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
№ 4
Дата: 22.08.2016

ИНСТИТУТ ЗА МАШИНОСТРОЕНИЕ

По итогам выполнения работы в образовательном учреждении, студенту, студентке, аспиранту, аспирантке, соискателю, соискательнице, а также другим лицам, обучающимся в образовательном учреждении, выданы следующие рекомендации:

1. Хорошо 2. Хорошо 3. Хорошо

Комиссия: И. И. И. И. И. И.

Итого: 22.08.2016 22.08.2016

Бригада: И. И. И. И. И. И.

Прилог 4 Студентске анкете

Технологија жита

ЗИМСКИ СЕМЕСТАР 2013/2014. ГОДИНЕ

Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАВАЊЕКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Технологија ратарских производа IV година
Назив и шифра предмета	Технологија жита
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Мирјана Демин
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	20
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	28

Р.бр.	Тардње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања
		б) консултације
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	3,84
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,25
4.	Подстицање студената на активност, критичко размисљање и креативност	3,55
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	3,45
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,21
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	3,83
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	4,05
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,10
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,41
11.	Општи утисак	4,05
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,09

Коментар:

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
Филозофски факултет
Београд, 11. новембар 2014.
Мирјана Демин

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Технологија ратарских производа IV година
Назив и шифра предмета	Технологија жита
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Мирјана Демин
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	17
Број студената који имају обавезу да слуша у наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	
	а) предавања	4,88
	б) консултације	4,44
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	3,64
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	3,82
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	3,00
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	3,65
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	3,65
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	3,59
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	4,12
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,35
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,13
11.	Општи утисак	4,00
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	3,94

Коментар:

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
СЕМЕСТАР 2014/2015. Г

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Технологија ратарских производа IV година
Назив и шифра предмета	Технологија жита
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Мирјана Демин
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
		б) консултације
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	4,94
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,66
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	4,47
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	4,58
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,00
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	4,35
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	4,17
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,41
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,76
11.	Општи утисак	4,52
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,83
		4,62
		4,53

Коментар:

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ФАКУЛТЕТ ПОЉОПРИВРЕДНИХ НАУКА
Београд, 15. маја 2016. г.

INDIVIDUALNI STATISTIČKI IZVEŠTAJ O PREDNOŠAVANJU
PREDGOVORNOG RADA NASTAVNIKA UNIVERZITETA U BEOGRADU

Podaci:	Poljoprivredni fakultet
Školska godina: 2016/2017.	IT/IT/Statistički predmeti: predmeti: TP 00
Ime i prezime nastavnika: A	Technološki fakultet
Nastavnik: Marjeta Džonić	Marjeta Džonić
Broj studenata koji su učestvovali u predavanju: 5	
Broj studenata koji su bili obavezni da prisustvuju predavanju: 5	

Red. Broj	Opis	Procenjena ocena
1.	Da li se nastava razlikovala od: a) predavanja b) predavanja	4,40
2.	Razlikovali su se od predavanja predavanja predavanja	3,10
3.	Ukoliko jeste, kako se razlikovala od predavanja predavanja	3,10
4.	Ukoliko jeste, kako se razlikovala od predavanja predavanja	3,60
5.	Procenjena ocena predavanja predavanja predavanja	3,90
6.	Procenjena ocena predavanja predavanja predavanja	3,90
7.	Procenjena ocena predavanja predavanja predavanja	4,20
8.	Procenjena ocena predavanja predavanja predavanja	4,70
9.	Procenjena ocena predavanja predavanja predavanja	4,20
10.	Procenjena ocena predavanja predavanja predavanja	4,30
11.	Procenjena ocena predavanja predavanja predavanja	4,70
12.	UKUPNA PROCENJENA OCENA (prosečna ocena: 4,40)	4,40

Komentar:

Marjeta Džonić

INDIVIDUALNI STATISTIČKI IZVEŠTAJ O PREDNOŠAVANJU
PREDGOVORNOG RADA NASTAVNIKA UNIVERZITETA U BEOGRADU

Podaci:	Poljoprivredni fakultet
Školska godina: 2016/2017.	IT/IT/Statistički predmeti: predmeti: TP 14
Ime i prezime nastavnika: A	Technološki fakultet
Nastavnik: Marjeta Džonić	Marjeta Džonić
Broj studenata koji su učestvovali u predavanju: 12	
Broj studenata koji su bili obavezni da prisustvuju predavanju: 12	

Red. Broj	Opis	Procenjena ocena
1.	Da li se nastava razlikovala od: a) predavanja b) predavanja	4,92
2.	Razlikovali su se od predavanja predavanja predavanja	4,92
3.	Ukoliko jeste, kako se razlikovala od predavanja predavanja	4,92
4.	Ukoliko jeste, kako se razlikovala od predavanja predavanja	4,54
5.	Procenjena ocena predavanja predavanja predavanja	4,62
6.	Procenjena ocena predavanja predavanja predavanja	4,62
7.	Procenjena ocena predavanja predavanja predavanja	4,40
8.	Procenjena ocena predavanja predavanja predavanja	4,40
9.	Procenjena ocena predavanja predavanja predavanja	4,77
10.	Procenjena ocena predavanja predavanja predavanja	4,50
11.	Procenjena ocena predavanja predavanja predavanja	4,69
12.	UKUPNA PROCENJENA OCENA (prosečna ocena: 4,60)	4,60

Komentar:

Marjeta Džonić

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2012/2013. ГОДИНЕ

Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАТОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Технологија ратарских производа IV година
Назив и шифра предмета	Технологија брашна
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Мирјана Денић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	12
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	18

Р.бр.	Тврдња	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	
	а) предавања	4,92
	б) консултације	4,23
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	4,58
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,83
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	4,54
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	4,67
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	/
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	4,83
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	4,91
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,83
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,92
11.	Општи утисак	5,00
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,75

Коментар: /

УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ФАКУЛТЕТ ПОЉОПРИВРЕДНИХ НАУКА
ЗЕМУН

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2013/2014. ГОДИНЕ

Образак 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Технологија ратарских производа IV година
Назив и шафра предмета	Технологија брашна
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Мирјана Демин
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	20
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	28

Р.бр.	Тврдње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	а) предавања
	б) консултације	4,90
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	4,40
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,60
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	3,55
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	4,20
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,40
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	4,10
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	4,25
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,65
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,70
11.	Општи уписак	4,45
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,42

Коментар:

"Све похвале, професионалац у послу, хоће да помогне и да изађе у сусрет сваком студенту. Све најбоље."

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
УНИВЕРЗИТЕТА БЕОГРАД
ЗЕМУЉ. НАУКЕ
[Својеручни потпис]

ЛЕТЊИ СЕМЕСТАР 2014/2015. ГОДИНЕ

Образац 2а

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Технологија ратарских производа IV година
Назив и шифра предмета	Технологија брашна
Наставник чији се рад вреднује	Проф. др Мирјана Демин
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	19
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврдње	Просечна оцена
1.	Да ли се настава редовно одржава	
	а) предавања	4,84
	б) консултације	4,77
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	4,52
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,63
4.	Подстицање студената на активност, критичко размишљање и креативност	4,00
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	4,26
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,00
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и за будући рад студената	4,15
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна о студентским коментарима	4,68
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,73
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,61
11.	Општи утисак	4,52
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,48

Коментар:

ПОДПИСАНА
УНИВЕРЗИТЕТУ БЕОГРАДУ
30.04.2015. г.

ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ
ПРЕДАГОШКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Пољопривредни факултет
Студијски програм	Технологија ратарских производа IV година
Назив и шифра предмета	Технологија брашна
Наставник чиј се рад вреднује	Проф. др Мирјана Демин
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	18
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	4,88
	б) консултације	4,56
2.	Разумљивост и начин излагања материје предвиђене предметом	4,61
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,66
4.	Подношање студената на активност, критичко размишљање и креативност	4,50
5.	Предавања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	4,55
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,44
7.	Наставник даје корисне информације о досадашњем и зв. будућем рад студента	4,61
8.	Наставник одговара на питања и води рачуна с студентским коментарима	4,72
9.	Професионалност и етичност наставника у комуникацији са студентима	4,83
10.	Објективност и непристрасност у оцени знања студената	4,70
11.	Општи утисак	4,55
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,63

Коментар:

ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ
ДЕМУН. Неопада
[Потпис]

INDIVIDUALNI STATISTIČKI IZVEŠTAJ O VEŠTOVAŃU
PREDLAGAČKOG RADA NASTAVNIKA UNIVERZITETA U BOSNI I HERCEGOVINI

Ime i prezime:	Poljevanje: Fakultet:
Stupanj i naziv predmeta:	PP/Teorija i primjena različitih pravila - TP 80
Ime i prezime predmeta:	Teorija i primjena različitih pravila
Naziv i naziv predmeta:	Marija Džonić
Prezentacija i naziv predmeta:	4
Prezentacija i naziv predmeta:	4
Prezentacija i naziv predmeta:	4

№	Ime i prezime	Prezentacija
1.	Ime i prezime predmeta	4,00
2.	Ime i prezime predmeta	4,00
3.	Ime i prezime predmeta	4,00
4.	Ime i prezime predmeta	4,00
5.	Ime i prezime predmeta	4,00
6.	Ime i prezime predmeta	4,00
7.	Ime i prezime predmeta	4,00
8.	Ime i prezime predmeta	4,00
9.	Ime i prezime predmeta	4,00
10.	Ime i prezime predmeta	4,00
11.	Ime i prezime predmeta	4,00
12.	Ime i prezime predmeta	4,00

Ime i prezime:

Marija Džonić

INDIVIDUALNI STATISTIČKI IZVEŠTAJ O VEŠTOVAŃU
PREDLAGAČKOG RADA NASTAVNIKA UNIVERZITETA U BOSNI I HERCEGOVINI

Ime i prezime:	Poljevanje: Fakultet:
Stupanj i naziv predmeta:	PP/Teorija i primjena različitih pravila - TP 14
Ime i prezime predmeta:	Teorija i primjena različitih pravila
Naziv i naziv predmeta:	Marija Džonić
Prezentacija i naziv predmeta:	4
Prezentacija i naziv predmeta:	4
Prezentacija i naziv predmeta:	4

№	Ime i prezime	Prezentacija
1.	Ime i prezime predmeta	4,00
2.	Ime i prezime predmeta	4,00
3.	Ime i prezime predmeta	4,00
4.	Ime i prezime predmeta	4,00
5.	Ime i prezime predmeta	4,00
6.	Ime i prezime predmeta	4,00
7.	Ime i prezime predmeta	4,00
8.	Ime i prezime predmeta	4,00
9.	Ime i prezime predmeta	4,00
10.	Ime i prezime predmeta	4,00
11.	Ime i prezime predmeta	4,00
12.	Ime i prezime predmeta	4,00

Ime i prezime:

Marija Džonić

Органска прерада жита

ШКОЛСКА 2016/2017. ГОДИНА

Образац Za

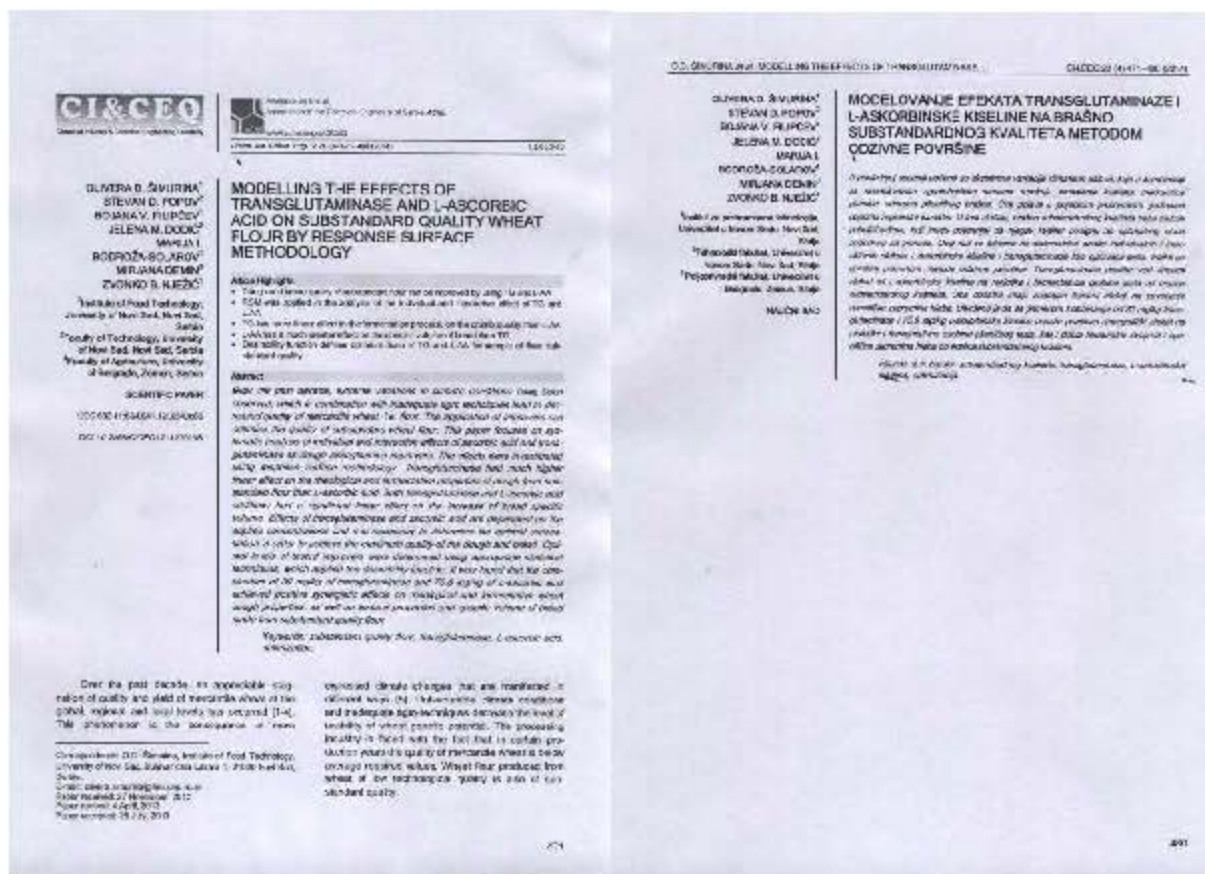
ИНДИВИДУАЛНИ СТАТИСТИЧКИ ИЗВЕШТАЈ О ВРЕДНОВАЊУ ПРЕДАВАНИКОГ РАДА НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА У БЕОГРАДУ

Факултет	Пољопривредни факултет
Ступањски програм/Модул	ИТ/Технологија ратарских производа TP 14
Наставна единица предмета	Органска прерада жита
Наставник који се ради вреднује	Мирјана Денић
Број студената који су учествовали у вредновању наставника на овом предмету	10
Број студената који имају обавезу да слушају наставника на овом предмету	

Р.бр.	Тврђење	Просечна оцена
1.	Да ли се наставник редовно одржава	
	а) предавања	4,78
	б) консултације	4,88
2.	Разумљивост и јасноћа излагача материје предвиђене предметом	4,78
3.	Усаглашеност плана предавања и обима материје предвиђене предметом	4,78
4.	Постизање студената на активности, критичко размишљање и креативност	4,78
5.	Постизања наставника помажу студенту да лакше савлада материју предвиђену предметом	4,75
6.	Обим и квалитет препоручене литературе	4,56
7.	Наставник даје корисне информације о пословању и о будућности студената	4,67
8.	Наставник одговара на питања и подиже рачуна о студентском коментарију	4,89
9.	Професионалност и ефикасност наставника у комуникацији са студентима	4,78
10.	Објективност и непристрасност у оценама студената	4,78
11.	Општи утисак	4,89
12.	УКУПНА ПРОСЕЧНА ОЦЕНА (просек претходних 11)	4,77

Коментар:

Мирјана Денић



Influence of chia seeds (*Salvia hispanica* L.) and extra virgin olive oil addition on nutritional properties of salty crackers

Milijana Decak¹*, Biljana Radenković¹, Ljiljana Petrović², Jovana Lašić-Petrović²

© 2010 Blackwell Publishing Ltd *Journal of Internal Medicine* 267: 105–114

Abstract

[illegible]

Keywords: Crabs; Chile; sea urchins; herbivory; herbivores; herbivory; *Squilla*

Introduction

In the whole world, the interest in functional foods and products health is high, and the demand for natural supplements with bioactive properties has increased. Nowadays, consumers demand more aware of food and dietary issues. They are increasingly interested in their health and options for food, in more adequate nutritional options, that are palatable and in the state of well-being and health, or the reduction of the risk of disease. Therefore, today, one of the modern diet is combining good fats and food beneficial. Although it cannot be said that they belong to a group of healthy foods, because, it contains a lot of saturated fats.

can be a valuable source of nutrition. It occurs in various life nutritional value in proteins and biotiniformations, and is associated with the addition of biotin and myofibril [1], thereby (from the body [2], from [7], protein source [1] (also [3]).

[illegible]

Another health benefit that dairy provides is derived from its total dietary fiber (TDF) content and amino acid composition. The only source of dairy dietary fiber (2-4) g/100 g (3, 7), although this is not conventionally grown as a protein source, is unique and profile has no limiting factors in the amino acid, but threonine, lysine, and isoleucine are the limiting amino acids in a protein-rich diet (11). Since this source is naturally deficient in

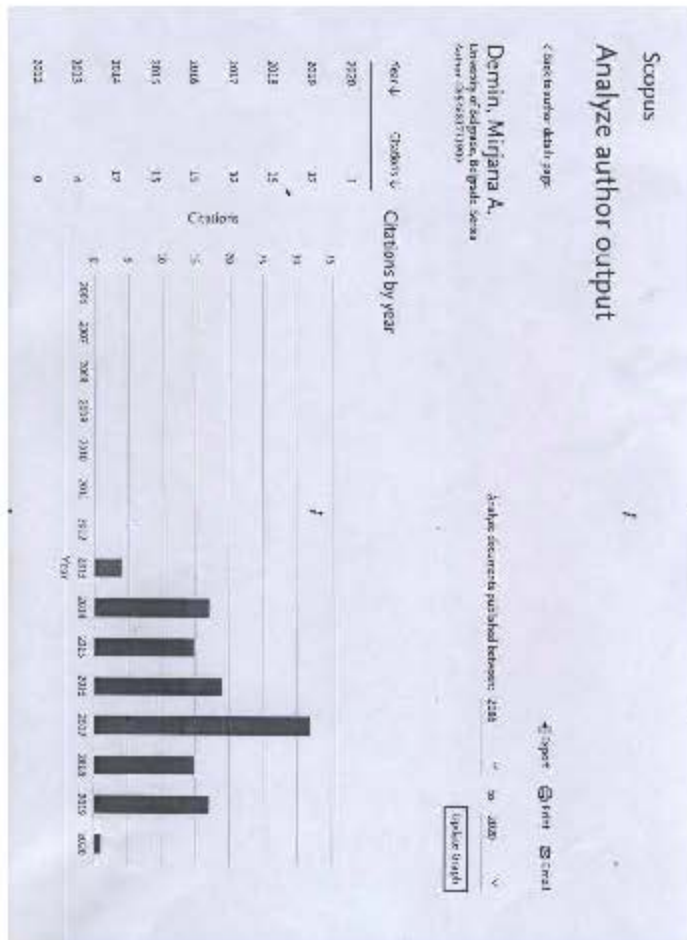
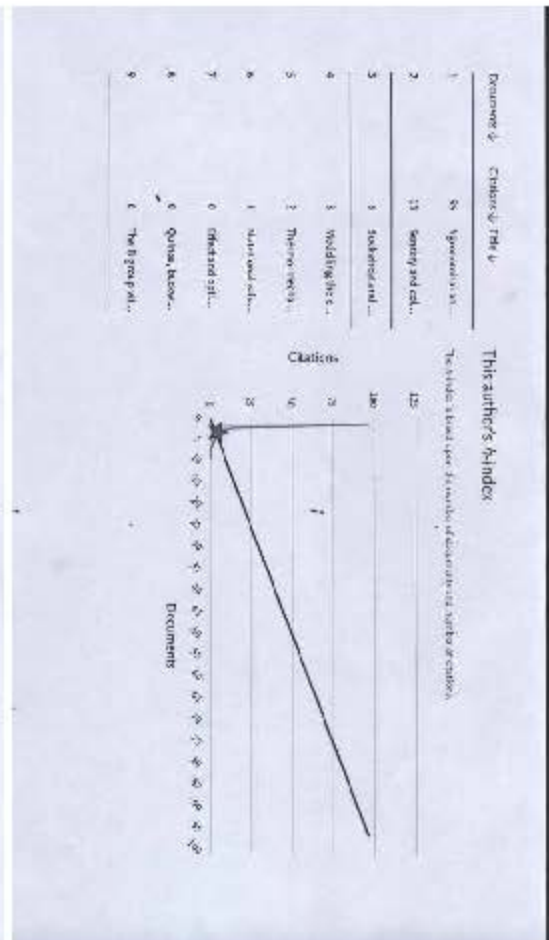
2.0. *Mycoplasma hominis*
 Isolation: 100%
 Reagents: 100%
 Media: 100%
 Culture: 100%
 Results: 100%
 Interpretation: 100%

- 1 Faculty of Agriculture, University of Baghdad, Baghdad, Iraq; E-mail: shahab@uobaghdad.edu.iq
- 2 Institute of Geographical Sciences and Earth Information, P. O. Box 45, Beijing 100937, China

Published online 25 October 2005


- [illegible]

Published with Springer-Verlag, Germany, printed with regard to
journalization data of published maps and cartographic information.




Прилог 7 Предавање по позиву и радови из категорије M31-34

Предавање по позиву са скупа националног значаја штампано у целини - M61



UDRUŽENJE MEDICINSKIH
MIKROBIOLOGA SRBIJE



UDRUŽENJE
MIKROBIOLOGA SRBIJE

XI MICROMED

Belgrade | 11-13 May | **2017**

Širi izbor aktuelnih tema obuhvata sledeće oblasti: epidemiologija zaraznih bolesti, onkogeni virusi, invazivne bakterijske bolesti, intrahospitalne infekcije, rezistencija na antimikrobne lekove, savremene metode dijagnostikovanja mikroorganizama, virusni mikoradiklasi, mikološke infekcije, parazitarne bolesti, protoze izazivači bolesti ljudi i životinja, nove mogućnosti u lečenju infektivnih bolesti, ekološka mikrobiologija, mikrobiologija hrane, veterinarska mikrobiologija, genetika mikroorganizama, biotehnologija, fitopatologija, i druge.

U nedeljama koje su pred nama ćemo vam predstaviti ključne teme i preliminarni program Kongresa, kao i sve ostale relevantne informacije. Za pristup različitim relevantnim informacijama i komunikaciju ćete moći da koristite i website Kongresa koji će biti u funkciji za nekoliko nedelja.

Za sve dodatne informacije menadžment koordinator Kongresa, **ARIA.ONE Conference & Consulting** (mail: info@micromed2017.com) Vam stoji na raspolaganju.

Unapred se zahvaljujemo i radujemo se viđenju u maju sledeće godine u Beogradu.

Predsednik
Naučnog odbora

Prof. dr Branislava Savić

Ko-predsednik
Organizacionog odbora

Prof. dr Dragojlo Obradović

Ko-predsednik
Organizacionog odbora

Prof. dr Lazar Ranin

SEMINAR MEDICINSKIH DRUGOVA
XI MICROMED

Belgrade
11-13 May | **2017**



XI KONGRES MIKROBIOLOGA SRBIJE
MIKROMED 2017
za međunarodnim učesćem



SERTIFIKAT

Mirjana Demin

PREDAVAČ

XI KONGRES MIKROBIOLOGA SRBIJE - MIKROMED 2017

Prof. dr. Dragoljub Cvetković
Predsednik
Jednjenja mikrobiologa Srbije

11.13. maj 2017.
Hotel "A", Beograd, Srbija

Prof. dr. Ljiljana Demin
Predavač
Učesnik međunarodnog kongresa Srbije

www.mikromed2017.com

MEDICINSKE VAŽNE I JESTIVE GLJIVE POTENCIJALNO KARTIČNOG BILJA DODATAK U
HRVATSKIM POUČAVIMA

Doc. nr. Nijasa Benta, sect. de Salte. 6/10/22

Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet, Kamenj na 6, Beograd-Zemun

USyd

[illegible][illegible]

Dermatofiti stihli gips ugostani, na principu volikim broju histotih aktivnih komponenti (gipsi, biocidni komponenti, gipsna pasta, adhezivna (lepljiva) sredstva i dr.) izrađuju adhezivna sredstva, keramičnih (Kučak, 2013; Perović W. I., 2013) (Tabela 1, dr. 2017). Antibiotske, stanične, ili kombinovane terapije frotirnih (stihli) i keramičnih gipsa (Peng, van Groenou, 2000; Aal-Lushi, 2013; Khatami, 2014; Khatami, 2015).

[illegible]

Sadržaj ovog dokumenta nije obavezan i ne može se uzeti kao temelj za bilo kakve pravne ili druge vrste odgovornosti. Informacije o ažurnosti i tačnosti nisu garancija. Revizija informacija podložna je ažurnosti prema trenutnim potrebama i ažurnosti prema izmjenama u zakonodavstvu.

[illegible]

Miller HD, Ogsthorpe J, Marquart L, et al. (2003) Antinutrient content of whole grain breads: cereals, fruits and vegetables. *Journal of the American College of Nutrition* 12:110-125.

Witkowski M, Dami M, Pucił-Gajda E, Zarog J, Rębański R. (2014). Determination of the nutritional quality of wheat bran, prepared with quinoa, buckwheat and pumpern seed blends. *Journal of Agricultural Science*, Vol. 54, No. 3, p.319-321.

Ozyurt N. (1996). Studies on products of browning reactions; antioxidative activities of products of browning reaction extracted from plant origin. *pp* 1-54. <http://Sak44337-Sak44337>.

36. R. P. E. (1993) *Anticancer Activity: Applying an Improved ABS Model*. *Cancer Detection and Prevention: Five Years' Science & Survival*, vol. 28, p. 1231-1237.

Souli, E. A. (2014). Total phenolic contents, antioxidant activity and toxicity of aqueous extracts from selected Greek medicinal and aromatic plants. *Industrial Crops and Products*, 53, 466-4.

Song W, Van Gieswen HLE. (2008). Pro- and antioxidative properties of medicinal mushroom extracts. In: *Phytochemistry: Methods, 3e*.

Griffin, S., Greenwood, J., Harkin, M., Varela-Karstoft, S., Jovanović, A. Nitrogen Deposition in Scotland: Sven Erik Moberg and M. (2012). Agricultural and Environmental Evaluation of Nitrogen (Chemosphere Letters 1941) is an Engineer in Food Technology, Journal of Social Science, Volume 55, Issue 2, pp. 182-188.

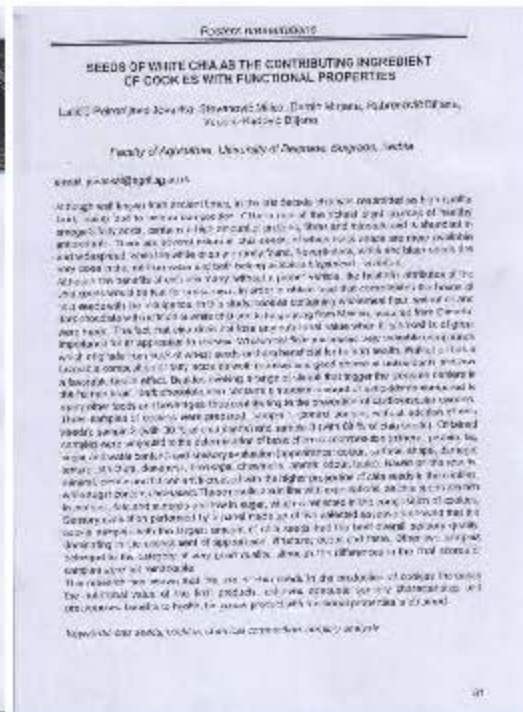
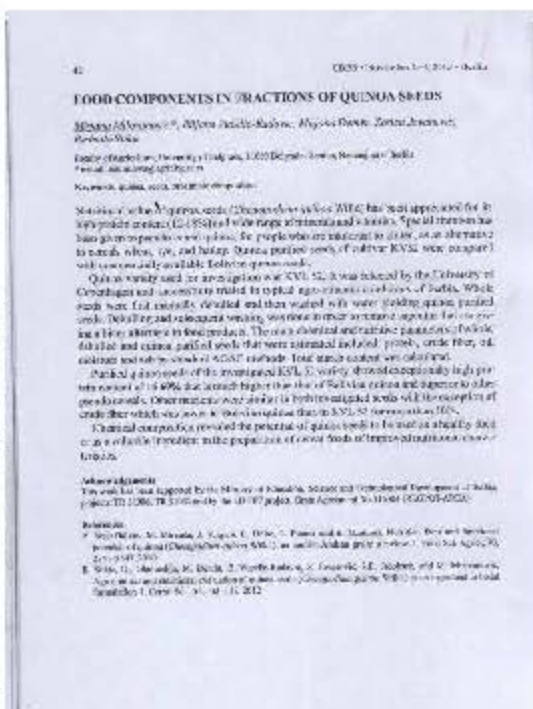
¹⁰Yu. M. Sogin, V. V. Stuk, V. G. Voz, (2002), Anticancer properties of underacetylated polyacetylenes from *Antrodia discolorata* in suberged culture, *Food Chem.* 106:1115-1122.

Torregiani A, Beni ME, Naveen K, Jeyaraj I, Gopal K. (2007). Anticodine and zidovudine mediated inhibition of *Leishmania* subpopulations (Bull.) Microb. Food Chem 101:267-273.

Wu H, Hwang C* (2008) Antioxidant capacity, phenolic content and polyacetylenes in different leaflet ages grown in white perennials-based continuous culture. J Food Sci 75: 1-8.

36. W. Zhang, F. Luo, Y. Ma, L. Kang, X. Zhang, K. Zhang, [2003]. Anticancer activity of water-soluble polyacrylamide modified from *Sargassum muticum* (Zetchar) Rup. 344-357-272.

[illegible]



Прилог 8 Уџбеник из уже научне области



Одлуком Савета за научног делатност Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, бр. 47-VII-2/2 од 14.04.2017. године, одобрено је штампање овог уџбеника "ЖИТА БЕЗ ГЛУТЕНА И ПСЕУДОЦЕРЕАЛИЈЕ: Нове технологије у преради" чији је аутор др Мирјана Демин, к.т.и.и.и.

Издавач:

Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет у Земуну

За издавача:

Проф. др Милана Петровић, доктор

Главни одговорни уредник:

Проф. др Душан Радивојевић

Рецензенти:

Проф. др Милан Жовић

Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет

Проф. др Ђорђе Прилић-Гацковић

Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет

Лектор:

Др Јована Бркић

Компјутерска и техничка обрада:

Драгана Илић

Штампа:

Научна КМД Београд

Тираж:

200 примерака

Прилог 9 Учесће на
пројектима

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ

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

ПОТВРДУ

Да је наставник / сарадник **Мирјана Демин**, учесник на пројекту-има (*Назив пројекта - број пројекта; циклус истраживања: година – година.*)

Испитивање могућности коришћења контаминираних вода за гајење алтернативних, здравствено безбедних жита. Технолошки развој, пројекат бр. 31006 (2011-)-истраживач.

FP7-REGPOT-0212-2013-1, AREA(DVANCING RESEARCH IN AGRICULTURAL AND FOOD SCIENCES AT FACULTY OF AGRICULTURE; UNIVERSITY OF BELGRADE. Project number 316004 (2013-2016) - истраживач.

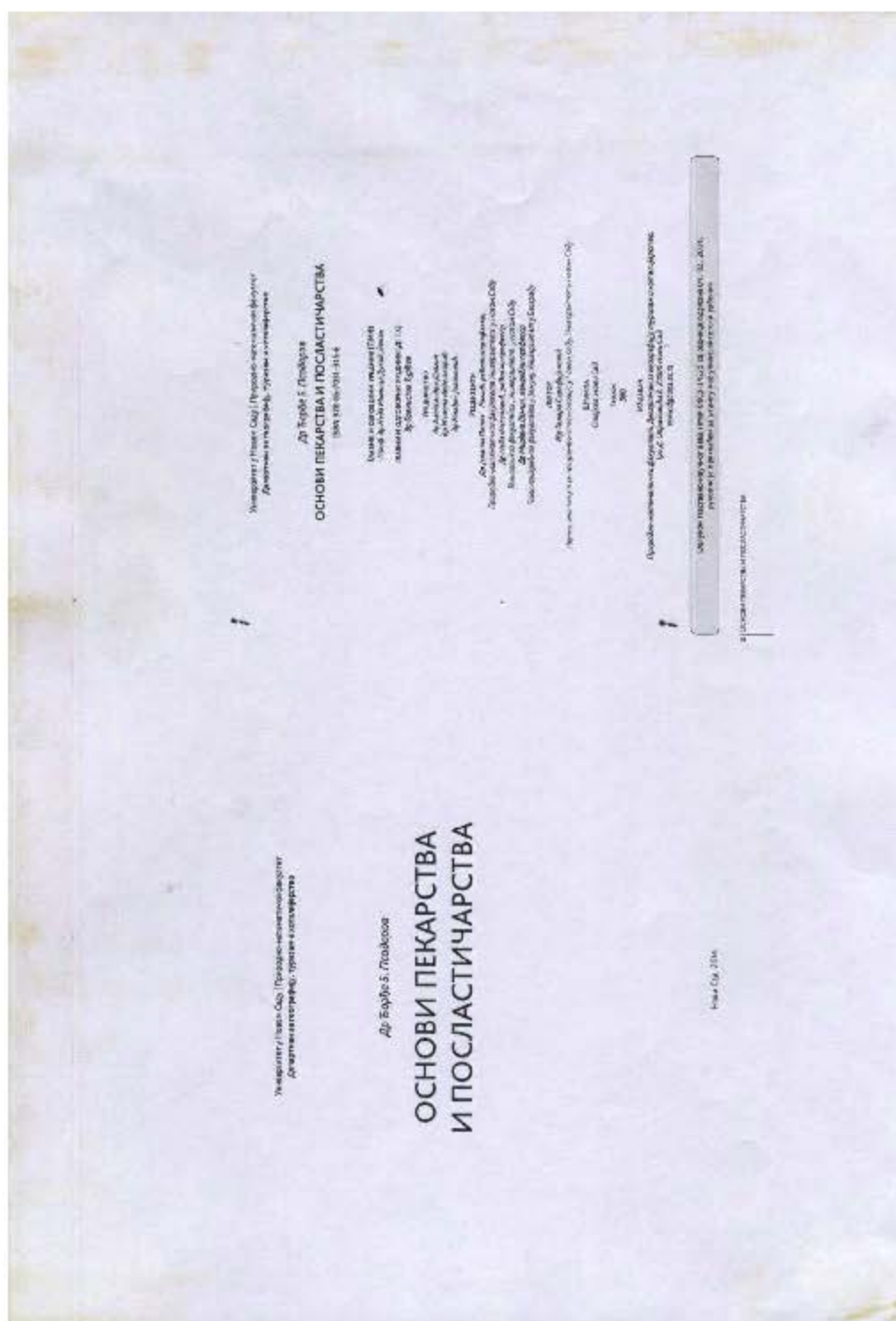
Потврда се издаје на лични захтев, у сврху остваривања права везаних за поступак избора у звање, а основу података у одговарајућој евиденцији Универзитета у Београду – Пољопривредног факултета.

Београд-Земун
Датум: 28.10.2019.




Шеф Службе за финансијске
и рачуноводствене послове

Милена Досковић







Univerzitet u Novom Sadu
**INSTITUT ZA
PREHRAMBENE
TEHNOLOGIJE**

TEKUĆI RAČUN 265-2010310004486-47 MATIČNI BROJ 08885485 ŠIFRA DELATNOSTI 7219 PIB 104743019

Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu
Broj: I-01-2/6-3/5-2
Dana: 17. 07. 2013. god.
Novi Sad

Izvod iz zapisnika sa 6. redovne sednice Naučnog veća Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu (u daljem tekstu Institut), koja je održana 17. jula 2013. godine, u sali za sednice, na III spratu, u ulici Bulevar cara Lazara br. 1 u Novom Sadu sa početkom u 8 časova.


nepotrebno izostavljeno

Ad V


Naučno veće Instituta jednoglasno donosi

ODLUKU

Naučno veće Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu imenuje: dr Mirjanu Dedin, i dr Draganu Šoronju-Simović za recenzente tehničkog rešenja: „Medenjak obogaćen dodatkom melase šećerne repe“, autora: dr Bojane Filipčev, Olivera Šimurine, dr Jasne Grbić, dr Rade Jevtić-Mučibabić i dr Marije Bodrože-Solarov.



Predsednik Naučnog veća Instituta
Manja Bodrože Solarov
Dr Marija Bodrože-Solarov



Ulica cara Lazara 1, 21000 Novi Sad, Srbija
Telefoni: +381(0)21 53-50-120, 53-50-133, 53-50-200
www.fins.uns.ac.rs, fins@fins.uns.ac.rs



Univerzitet u Novom Sadu
**INSTITUT ZA
PREHRAMBENE
TEHNOLOGIJE**

TEKUĆI RAČUN 265-2010310004498-47 MATIČNI BROJ 08865485 ŠIFRA DELATNOSTI 7219 PIB 104743019

Naučni institut za prehrambene tehnologije u Novom Sadu

Broj: I-01 2/11-3/6-3

Dana: 6. 12. 2013. god.

Novi Sad

Izvod iz Zapisnika sa 11. redovne sednice Naučnog veća Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu (u daljem tekstu Institut), koja je održana 6. decembra 2013. godine, u sali za sednice, na III spratu, u ulici Bulevar cara Lazara br. 1 u Novom Sadu sa početkom u 8 časova i 15 minuta.

nepotrebno izostavljeno

Ad V

Naučno veće Instituta jednoglasno donosi

ODLUKU

Naučno veće Naučnog instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu imenuje recenzente: dr Mirjanu Demin, docenta Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu, Zemun, i dr Draganu Simović-Soronja, docenta, Tehnološkog fakulteta, Univerziteta u Novom Sadu, za rešavajuće rešenje: „Poboljšanje tehnološkog postupka proizvodnje integralne testenine sa dodatkom heljdinog brašna“ grupe autora (dipl. inž. Dubravka Jambrec, dr Đorđe Psodorov, dr Marijana Sakač, dr Anamarija Mandić, dr Mladenka Pestorić, dr Aleksandra Mišan, dr Ivana Sedej, dipl. inž. Dragana Plavšić, dipl. inž. Nataša Nedeljković, MSc biochem. Ivan Milovanović, dipl. inž. Bojana Šarić).



Predsednik Naučnog veća Instituta

Marja Bodroža-Solarov
Dr Marja Bodroža-Solarov



Bulevar cara Lazara 1, 21000 Novi Sad, Srbija

tel: +381 (0)30 320 63 60, 63 60 300

10r Projekat

RE: recenzije projekata

https://mail.agrif.bg.ac.rs/webmail/send/printer_friendly_bottom.php

From: "Nada Milošević" <nada.milosevic@mpn.gov.rs>
Subject: RE: recenzije projekata
Date: Thu, February 1, 2018 11:31 am
To: demin@agrif.bg.ac.rs

Poštovana gospodjo Demin,

Molim vas na brzom i pozitivnom odgovoru.

U prilozi vam šaljem Formular za recenzije predloga projekata sa definisanim kriterijumima, a na web stranici <http://397.91.185.38/bilateral/slovenia> je projekat Dragane Suranije Sinović.
Kod za projekat OQ0023

Predlog projekata možete da sačuvate i kao PDF, ako na opciju Print/Print, izaberete opciju PDF i tako sačuvate dokumenta.

Srdačan pozdrav,

Nada Milošević, kontakt telefon 011/1616 529

-----Original Message-----

From: demin@agrif.bg.ac.rs [mailto:demin@agrif.bg.ac.rs]
Sent: 1. februar 2018 8:16
To: Nada Milošević
Subject: Re: recenzije projekata

Postovana gospodjo Milošević,

zahvaljujem se Vama i profesorici Suzlan-Panairovic na ukazanoj poverenju za evaluaciju predloga projekta i prihvatanje recenziju.

Molim Vas da mi posaljete potrebnu dokumentaciju.

Srdačan pozdrav,

Mirjana Demin

> Poštovani gospodjo Demin,

>

> Obraćam Vam se po predlogu profesorke Gordane Suzlan Konikovic sa molbu da
> uzmete učešće u procesu evaluacije predloga projekta u okviru bilateralne
> naučne i tehnološke saradnje između Republike Srbije i Republike
> Slovenije.

>

> Da li ste u mogućnosti da uradite recenziju predloga projekta sa
> Slovenijom za period 2018-2019, sa rokom do 15. februara?

>

>

>

>

>

>

>

>

1 of 2

19.2.2018 11:2

JFST: Thank you for the review of JFST-D-19-01702

https://mail.agri.bg.ac.rs/webmail/love/gmail_friendly_login.php?passed_email_id=0&mail...

From: "Ashish Ashok Inamdar" <am@editorialmanager.com>
 Subject: JFST: Thank you for the review of JFST-D-19-01702
 Date: Wed, October 2, 2019 4:25 pm
 To: "Miguel Demin" <demin@agri.bg.ac.rs>

Ref: J. No. JFST-D-19-01702
 EXPERT OF APPLE SCIENCE IN NUTRITION, REBOLLO OF BORCH AND COOKING QUALITY
 Journal of Food Science and Technology

Dear Dr. Demin,

Thank you for your review of this manuscript.

You can access your review comments and the decision letter (when available) by logging into the Editorial Manager site at:

Your username is: minic20

If you forgot your password, you can click the 'Send Login Details' link on the EM Login page at <https://www.editorialmanager.com/jfat/>.

Kind regards,

Dr. Ashish Ashok Inamdar
 Editor
 Journal of Food Science and Technology

Recipients of this email are registered users within the Editorial Manager database for this journal. We will keep your information on file to use in the process of submitting, evaluating and publishing a manuscript. For more information on how we use your personal details please see our privacy policy at <https://www.agrijournal.com/production/privacy-policy>. If you no longer wish to receive messages from this journal or you have questions regarding database management, please contact the Publication Office at the link below.

In compliance with data protection regulations, you may request that we remove your personal registration details at any time. Use the following URL: <https://www.editorialmanager.com/jfat/login.do?act=1>. Please contact the publication office if you have any questions.

Прилог 11 Члан органа управљања на факултету

11a Шеф Катедре

Универзитет у Београду
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ
Број: 345/23
Датум: 28.09.2015. године
Београд – Земун

09

На основу члана 18. став 5. Статута Пољопривредног факултета (2006. године) декан дана 28.09.2015. године доноси

РЕШЕЊЕ

I РАЗРЕШАВА СЕ функције шефа Катедре за технологију ратарских производа проф. др Миријана Демин, са 30.09.2015. године из разлога истека мандатног периода.

II КОНСТАТУЈЕ СЕ ДА ЈЕ ИЗАБРАНА на функцију шефа Катедре за технологију ратарских производа проф. др Миријана Демин, на мандатни период од 3 (три) школске године тј. за школску 2015/16, 2016/17, 2017/18 годину, почев од 01.10.2015. године.

III Лицу из тачке II овог решења, увећава се обрачуната плата за 10% почев од 01.10.2015. године.

IV Ово решење ступа на снагу даном доношења.

Образложење

На седници већа Катедре за технологију ратарских производа, тајним гласањем за шефа Катедре изабрана је проф. др Миријана Демин, а што се утврђује из Извештаја о избору, који је поднео директор Института за прехранбену технологију и биодемију, 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 вршена функције шефа Катедре.

Сходно свему изнетом, одлучено је као у диспозитиву.

Декан
Милица Петровић
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: - лицима из тачке I и II овог решења, Служби за опште, правне и кадровске послове, Служби за финансијске и рачуноводствене послове, архиви.

Универзитет у Београду
ПОДГОДИНАЦИ ФАКУЛТЕТ
Број: 392/БК-1
Датум: 28.11.2015. године
Београд - Београд

На основу члана 6. Пословника о раду Наставно научног већа факултета,
на Предлог – кандидатуре за чланове, професорица – и.д. дедекла, дана
28.10.2015. године, донета је одлука:

ОДЛУКУ

I. КОНСТАТУЈЕ СЕ да су чланови Наставно научног већа факултета по
функцији, без гласа гласа, до изабраних окупних избора 2015/16, 2016/17,
2017/18 година одређено да изабере напредних година на које су изабрани,
свиђајући се:

Глас број	Полож функције	Име и презиме, звање
1.	и.д. глас	Др Милош Петровић, заступник професора
2.	и.д. професор на месту	Др Душан Ђукић, заступник професора
3.	и.д. професор на месту и сарадник и сарадник	Др Зоран Јакоб Станковић, заступник професора
4.	и.д. професор на месту	Др Драгољуб Стојановић, заступник професора
5.	директор СРПО „Дарина“	Мр. Милош Стојановић

II. КОНСТАТУЈЕ СЕ да су чланови Наставно научног већа факултета по
предметним функцијама, сваки изабран до краја гласа, на изабраних
године избора 2015/16, 2016/17, 2017/18 година, свиђајући се:

Глас број	Полож функције	Име и презиме, звање
Математика и математичке науке		
1.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
2.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
3.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
4.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора

29.	Директор Института	Др. Небојша Ђукић, заступник професора
30.	Директор Института	Др. Небојша Ђукић, заступник професора
Математика и математичке науке		
31.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
32.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
33.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
34.	Директор Института	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
35.	Директор Института	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
36.	Директор Института	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
Математика и математичке науке		
37.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
38.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
39.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
40.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
41.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
42.	Директор Института	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
Математика и математичке науке		
43.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
44.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
45.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
46.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
47.	Проф. Катаре и математике и физике	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора
48.	Директор Института	Др. Драгољуб Стојановић, заступник професора

III. Ова одлука ступа на снагу даном доношења.

Образложење:

Предлог доношења одлуке и врло је значајан за развој факултета и
на функцији професора Савеса факултета од 19.06.2015. године.
Директор СРПО „Дарина“ изабран је за члана Савеса факултета
од 28.07.2015. године.

11в Члан комисија на факултету (приказане две одлуке)

Универзитет у Београду
Пољопривредни факултет
Број: 400/7- 3/4
Датум: 26.04.2018.године
Београд-Земун
ТЛР

На основу чл. 8. Правилника о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Београду, чл. 29. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду Изборно веће је донело 26.04.2018.године

ОДЛУКУ

Именује се комисија и одређује председавајући комисије за припрему Реферата за избор наставника у звање и на радно место: **ВАНРЕДНОГ ПРОФЕСОРА** за ужу научну област:

НАУКА О ПРERAЦИ РАТАРСКИХ ПРОИЗВОДА

у саставу:

1. др Мирјана Демина, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду- председавајући комисије
2. др Билана Рабреновић, ванредни професор Пољопривредног факултета Универзитета у Београду,
3. Јованка Попов-Ракић, редовни професор Природно-математичког факултета Универзитета у Новом Саду;

II - Комисија је дужна да у складу са Статутом Пољопривредног факултета, Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Београду, Правилником о уређењу дела поступка избора у звања и заснивања радног односа наставника и сарадника **припреми Реферат и Сажетак 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 ратарских производа и Институту за прехранбену технологију и биохемију, заједно са материјалом.

III - Конкурсни материјал ће бити достављен комисији.

Достављено:

1х Комисији
1х Правној служби

ДЕКАН ФАКУЛТЕТА
проф. др Милица Петровић


Универзитет у Београду
Пољопривредни факултет
Број: 420/9- 3/7
Датум: 26.09.2019. године
Београд-Земун
ТЈР

На основу 18. Правилника о уређењу дела поступка избора у звања и заснивања радног односа наставника и и начину и поступку избора у звања и заснивање радног односа сарадника (бр. 98/1 од 17.02.2017. год.), чл. 29. и 46. Статута Пољопривредног факултета Универзитета у Београду Изборно веће је донело 26.09.2019. године

ОДЛУКУ

I Именује се комисија и одређује председавајући комисије за припрему Реферата за избор сарадника у звање и на радно место: САРАДНИКА У НАСТАВИ за ужу научну област:

НАУКА О ПРЕРАДИ РАТАРСКИХ СИРОВИНА

у саставу:

1. Др Весна Радојичић, редовни професор Универзитета у Београду Пољопривредног факултета- председавајући комисије,
2. др Мирјана Демин, ванредни професор Универзитета у Београду Пољопривредног факултета
3. др Оливера Шимурица, научни сарадник Института за прехранбене технологије у Новом Салу;

II - Комисија је дужна да у складу са Статутом Пољопривредног факултета, Правилником о уређењу дела поступка избора у звања и заснивања радног односа наставника и начину и поступку избора у звања и заснивања радног односа сарадника припреми Извештај о свим пријављеним кандидатима у року од 60 дана од дана истека рока за пријављивање кандидата на конкурс и у два примерка достави Катедри за технологију ратарских производа и Институту за прехранбену технологију и биохемију, заједно са материјалом.

III - Конкурсни материјал ће бити достављен комисији.

Достављено:

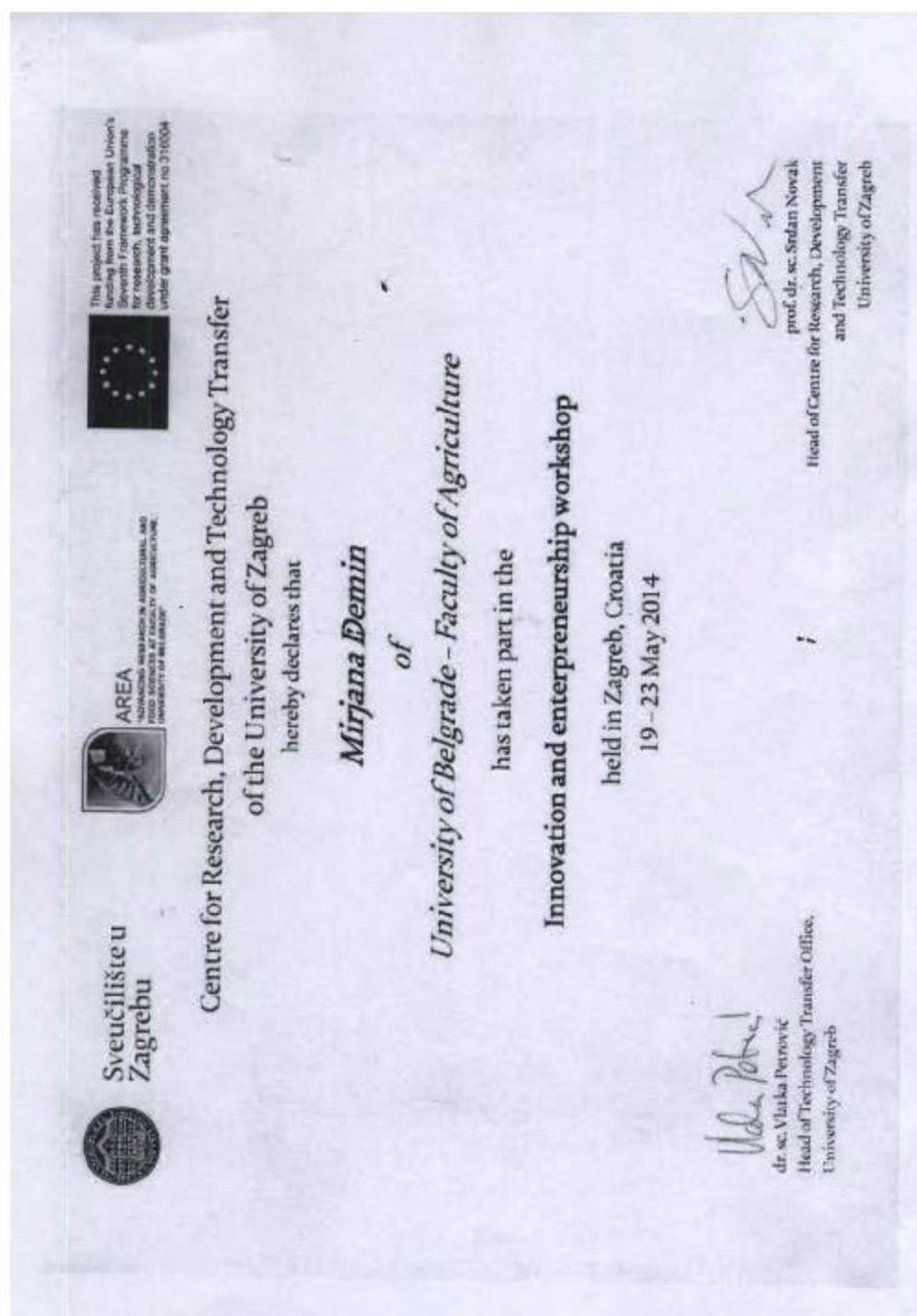
- I. Комисији
I. Правној служби




12a Институт за стандардизацију (председник Комисије)



[illegible][illegible]



Прилог 14 Комисије на другим високошколским установама или НИО

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: 020-16921/1
Дана: 20.06.2014.

На основу члана 192. Закона о раду, члана 63. став 1. тачка 4. Статута Факултета и Одлуке Изборног већа Факултета од 06.06.2014. године, а у складу са чланом 10. Правилника о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача, в. д. Декана Технолошког факултета Нови Сад, доноси

РЕШЕЊЕ
О ИМЕНОВАЊУ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

У Комисију за избор једног наставника за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, именују се следећи чланови, и то:

1. Др Љубица Докић, редовни професор, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, председник;
2. Др Зита Шереш, ванредни професор, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан;
3. Др Мирјана Демин, ванредни професор, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, члан.

Конкурсни материјал се доставља проф. др Љубици Докић.

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

Образложење

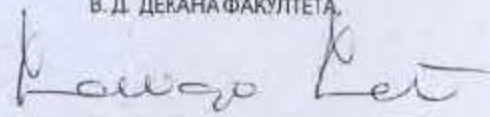
Декан Факултета расписао је конкурс за избор у звање и заснивање радног односа једног наставника за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, који је објављен у дневном листу Дневник дана 05.06.2014. године.

На расписани конкурс пријаву је поднео следећи кандидат:

1. Др Александар Фиштеш

РЕШЕЊЕ ДОСТАВИТИ:

1. Члановима Комисије
2. Архиви.

В. Д. ДЕКАНА ФАКУЛТЕТА,

Проф. др Золтан Заварго

Број: 020-389/1
Дана: 06.03.2017

На основу члана 192. Закона о раду ("Сл. гласник РС", бр. 24/2005, 61/2005, 54/2009, 32/2013 и 75/2014), члана 69. став 1. тачка 4. Статута Факултета (20.02.2015, 01.04.2015. и 15.03.2016. године) и Одлуке Изборног већа Факултета са 11. седнице, а у складу са чланом 7. Правилника о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад (30.09.2016. године), доноси се

РЕШЕЊЕ О ИМЕНОВАЊУ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

Именује се Комисија за писање извештаја за избор једног наставника у звање доцента или ванредног професора за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, у саставу:

1. Др Зита Шереш, ванредни професор, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, ужа научна област: Прехрамбено инжењерство, председник;
2. Др Александар Фиштеш, ванредни професор, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, ужа научна област: Прехрамбено инжењерство, члан;
3. Др Мирјана Демић, ванредни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, ужа научна област: Наука о преради ратарских сировина, члан.

Конкурсни материјал се доставља проф. др Зити Шереш

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

Образложење

Декан Факултета расписао је 17.02.2017. године конкурс, у дневном листу „Дневник“, за избор једног наставника у звање доцента или ванредног професора за ужу научну област Прехрамбено инжењерство.

На расписани конкурс пријаву је поднео следећи кандидат:

1. Др Драгана Шорџа-Симовић.

Решење доставити:

1. Члановима Комисије;
2. Служби за опште и правне послове;
3. Архиви.





Univerzitet u Novom Sadu
**INSTITUT ZA
PREHRAMBENE
TEHNOLOGIJE**

НАУЧНО ВЕЋЕ

Број: I-01-2/8-3/3-5

Дана: 19. 09. 2013. год.

Научно веће Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду донело је

ОДЛУКУ

I

Покреће се поступак за избор др Оливере Шимурине у научно звање научни сарадник за научну дисциплину: "Технологија биљних производа".

II

Образује се Комисија за оцену стручног и научног рада кандидата и оцену испуњености услова кандидата за избор у звање научни сарадник, у следећем саставу:

Др Бојана Филипчев, научни сарадник, Научни институт за прехранбене технологије, Нови Сад, председник,

Др Мирјана Демин, ванредни професор, Пољопривредни факултет, Београд, члан,

Др Младенка Песторић, научни сарадник, Научни институт за прехранбене технологије, Нови Сад, члан.

III

Задатак Комисије је да у року од 30 дана од дана образовања поднесе Научном већу Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду извештај сачињен у складу са чланом 76. Закона о научноистраживачкој делатности.



Председник Научног већа

Др Марија Бодрожа-Соларов

Прилог 15 Учешће у спровођењу заједничког студијског програма

Ученый секретарь: *Е. В. Бондарь*
 ПОЛНОМОЩНЫЙ ПОДПИСАТЕЛЬ
 Служба: 11-60
 Директор: 21.05.2016, подлинно
 Подпись: *А. В. Кудрявцев*

[illegible]

УГОДОР
О АНДЖОЊАЊУ ЗА ШКОЉЕЊУ ЕКАСТЕВ НАСТАВНИКА
ЗАЈДНИЧКОМ СТУДИЈСКОМ ПРОГРАМУ "Психологија промена"
У Беоли 2015/2016. години

- [illegible]

Підприємство працює

[illegible][illegible]

© 2004 Blackwell Publishing Ltd

Читая, мы видим, что в начале 1970-х годов, когда в политике еще не сложилась линия на перемены в жизни Китая и страны ЮВА, Китай не был заинтересован в развитии отношений с Юго-Восточной Азией.

Notes

References

On the basis of the above, the following conclusions can be drawn:

[illegible]

Исследования в области тропической агроклиматологии и агрометеорологии

Домашни задаци и задатки наставника обично се издешавају из једног или два разна постојања, а то је у одређеном времену и дан, али ипак још срећније омишљање, а други је то измешавање околности, из одређеног дана се издешавају испитивања разна, а она се обично издешавају и у одређеном времену и дане постојања. Димитрије Јовановић унапредује у Њома Њома.

Answer: 100%

Число 4.

Упомянутые в законе статьи являются частью Уголовного кодекса Республики Беларусь, а не доктринами из области уголовного права Республики Беларусь.

⁴ Lane 5.

Сам утврђује у складу с 4. ставом, али не и 3. ставом, основне и додатне услове.

НАСТАВНИК

Prof. dr. Marijana Jelić

Prof. dr. Marijana Lantini

Duke University Press

Иван Дедан
Брат

David, an American, lives in

Државни, калитни, окресту, баштин, Скуле за франкојаз и
религиозни работи и други