

**В) ГРУПАЦИЈА ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКИХ НАУКА**

**(ПРИМЕР: РЕДОВНИ ПРОФЕСОР)**

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

**I - О КОНКУРСУ**

Назив факултета: (на пример: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**)  
Ужа научна, односно уметничка област: **Технологија анималних производа**  
Број кандидата који се бирају: **1**  
Број пријављених кандидата: **1**  
Имена пријављених кандидата:  
**1. Јелена Миочиновић**

**II - О КАНДИДАТИМА**

**1) - Основни биографски подаци**

- **Име, средње име и презиме:** Јелена, Бранко, Миочиновић  
- Датум и место рођења: **24.02.1975., Београд**  
- Установа где је запослен: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**  
- Звање/радно место: **Ванредни професор**  
- Научна, односно уметничка област: **Биотехничке науке**

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

Основне студије:

- Назив установе: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**  
- Место и година завршетка: **Београд, 1998. година**

Мастер:

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

Магистеријум:

- Назив установе: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**  
- Место и година завршетка: **Београд, 2004 година**  
- Ужа научна, односно уметничка област:

Докторат:

- Назив установе: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**  
- Место и година одбране: **Београд, 2010 година**  
- Наслов дисертације: **Развој технологије нискомасних сирева од УФ млека сацијететским и функционалним својствима**  
- Ужа научна, односно уметничка област: **Технологија анималних производа**

Досадашњи избори у наставна и научна звања:

- **Сарадник, 1999**  
- **Асистент приправник, 2000**  
- **Асистент, 2005**  
- **Доцент, 2010**  
- **Ванредни професор, 2015**

### 3) Испуњени услови за избор у звање РЕДОВНИ ПРОФЕСОР

#### ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ:

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	<b>оцена / број година радног искуства</b>
1	Пристапно предавање из области за коју се бира, позитивно оцењено од стране високошколске установе	Није применљиво.
②	Позитивна оцена педагошког рада у студентским анкетама током целокупног претходног изборног периода	Просечна оцена 4,80
③	Искуство у педагошком раду са студентима	Искуство у педагошком раду са студентима 20 година, Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет: 1999 – 2005 – асистент приправник 2005 – 2010 – асистент 2010 – 2015 – доцент 2015 – данас – ванредни професор

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	<b>Број менторства / учешћа у комисији и др.</b>
④	Резултати у развоју научнонаставног подмлатка	<p>Менторство</p> <p>Две пријављене докторске дисертације у изради:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Снежана Паскаш, Квалитет козјег млека, сира и сурутке из различитих система држања“. Пољопривредни факултет Универзитета у Новом Саду. Одобрена тема, одлука 333/2, 18.09.2018</li> <li>2. Марина Ховјецки: „Утицај одабраних фактора на ток киселе и сиришне коагулације козјег млека и квалитет јогурта и сирева“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, дисертација у изради, одлука 32/14-3.2., 29.01.2020.</li> </ol> <p>Коментор једне пријављене докторске дисертације у изради:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бојана Миловановић, „Испитивање могућности примене компјутерског визуелног система за мерење боје хране анималног порекла“. Пољопривредни факултет Универзитета у Београду. дисертација у изради, одлука, 32/4-5.1., 30.01.2019.</li> </ol> <p>3 Мастер рада (укупно 11 мастер радова)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наташа Старчевић „Квалитет и безбедност ферментисаних млечних производа на тржишту“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, одбрањен 27.09.2019.</li> <li>2. Александар Живковић „Састав и текстуална својства</li> </ol>

		<p>свежих сирева произведених са додатком различитих врста протеина. Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, одбрањен 17.09.2018.</p> <p>3. Стефан Карић „Утицај концентрације урее на ток сиришне коагулације и синерезис гела од сировог и термички третираног козјег млека“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, одбрањен 19.09.2019.</p>
⑤	Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на академским специјалистичким, мастер или докторским студијама	<p>Учешће у комисији по врстама радова:</p> <p>4 одбрањене докторске дисертације и 2 дисертације у изради,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Мира Радовановић: „Утицај састава и термичког третмана млека на дистрибуцију протеина у производњи кајмака и својства формиране pokožице, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Дисертација одбрањена 26.04.2013.</li> <li>2. Милица Мирковић: „Примена и вијабилност аутохтоних спреј сушених потенцијалних пробиотских бактерија млечне киселине у храни и гастроинтестиналним условима, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Дисертација одбрањена 04.07.2016.</li> <li>3. Тијана Ледина, Резистенција на тетрациклин бактерија млечне киселине изолованих из традиционалних сирева Србије, Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду, Дисертација одбрањена 13.07.2018.</li> <li>4. Немања Кљајевић, Утицај складиштења смрзнутог млека, груша и груде на својства козјих белих сирева у салмури, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, Дисертација одбрањена 12. 09.2019.</li> <li>5. Марина Ивановић: „Потенцијал примене аутохтоних бактерија млечне киселине као антилистеријских култура у производњи хране“, Пољопривредни факултет Универзитета у Београду, одлука 32/9-3.3., 26.06.2019.</li> <li>6. Душанка Пауновић: „Тартуф ((Tuber sp.): Микрофлора, ароматична једињења и примена у производњи сира“, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, Дисертација у изради.</li> </ol> <p>Члан комисије у 11 мастер радова и 3 специјалистичка рада.</p>

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	<b>Број радова, саопштења, цитата и др</b>	<b>Навести часописе, скупове, књиге и друго</b>
6	Објављен један рад из категорије M21, M22 или M23 из научне области за коју се бира		Није применљиво.
7	Саопштена два рада на научном или стручном скупу (категорије M31-		Није применљиво.

	M34 и M61-M64).		
8	Објављена два рада из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање доцента из научне области за коју се бира		Није применљиво.
9	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (категорије M31-M34 и M61-M64) од избора у претходно звање из научне области за коју се бира.		Није применљиво.
10	Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту	Од избора у звање ванредног професора учествовала је у реализацији 4 националних и 4 међународна пројекта.	<p><b>Руководилац:</b>  <b>Међународни пројекти</b>  1. Билатералног пројекта са Словачком 451-03-545/2015-09/08, “Characteristics of Cheeses Made with Autochthonous Lactic Acid Bacteria”, 2015–2016 godina.</p> <p><b>Учешће у пројектима:</b>  <b>Међународни пројекти</b>  1. Међународни пројекта, Advancing research in agricultural and food sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade – AREA, FP7-REGPOT – (2012–2013–1), 2013 – 2016 година.  2. Међународни пројекат, Building Capacity of Serbian Agricultural Education to Link with Society, TEMPUS-1-2013-1-RS-TEMPUS-SMHES 544072 (2013 – 4604/001 – 001),  3. Међународни пројекта, Cost action FA 1308 “DairyCare”, 2014–2018 година.</p> <p><b>Национални пројекти</b>  1. Национални пројекат, Трансфер знања од Пољопривредног факултета ка пољопривредним произвођачима – заједно до безбедних и конкурентних производа“. бр. 680-00-00049/1/2017-02). децембар 2017-септембар 2018. godine. Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, Управа за аграрна плаћања.  2. Национални пројекат, Хигијена муже крава у лактацији, коришћена затворених система за транспорт и уређаја за хлађење млека, бр 680-00-00005/2016-02. 2016. Година, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, Управа за аграрна плаћања.  3. Национални пројекат, Унапређење пољопривредне производње Тимочког региона засновано на диверзификацији еколошко сертификованих</p>

			<p>пољопривредно прехранбених производа са додатом вредношћу, бр. 680-00-00049/1/2015-02). 2015. Година, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде, Управа за аграрна плаћања.</p> <p>4. Национални пројекат, Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту, 46009, 2011 – 2020. Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије.</p>
11	Одобрен и објављен уџбеник за ужу област за коју се бира, монографија, практикум или збирка задатака (са ISBN бројем)		Није применљиво.
12	Објављен један рад из категорије M21, M22 или M23 у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		Није применљиво.
13	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (категорије M31-M34 и M61-M64) у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		Није применљиво.
14	Објављена два рада из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање ванредног професора из научне области за коју се бира.	Објављено 24 радова од избора у звање ванредног професора из следећих категорија M21a – 4 M21 – 8 M22 – 6	<p>1. Mirkovic, N., Kulas, J., Miloradovic, Z., Miljkovic, M., Dina Tucovic, D., <b>Miocinovic, J.</b>, Jovicic, B., Mirkovic, I., Kojic, M. (2020): Lactolisterin BU-producer <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> BGBU1-4: Bio-control of <i>Listeria monocytogenes</i> and <i>Staphylococcus aureus</i> in fresh soft cheese and effect on immunological response of rats, Food Control, 111, 107076.  <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713519306656">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713519306656</a> (ISSN 0956-7135, KoBSON, Food Science &amp; Technology, 11/135, 2018; IF 4,248) <b>M21a=10</b></p> <p>2. Miloradovic Z., Kljajevic N., <b>Miocinovic J.</b>, Levic S., Pavlovic V., Blazic M., Pudja P. (2020): Rheology and</p>

		M23 – 5 M24 – 1	<p>microstructures of rennet gels from differently heated goat milk, <i>Foods</i>, 9, 3. <a href="https://www.mdpi.com/2304-8158/9/3/283">https://www.mdpi.com/2304-8158/9/3/283</a> (ISSN 2304-8158, KoBSON, Food Science &amp; Technology, 36/125; 2018, IF 3.011) <b>M21=8</b></p> <p>3. Djekic, I., Smigic, N., Glavan, R., <b>Miocinovic, J.</b>, Tomasevic, I. (2018): Transportation sustainability index in dairy industry - Fuzzy logic approach, <i>Journal of cleaner production</i>, 180, 107-115. <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652618302075">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652618302075</a> (ISSN 0959-6526, KoBSON, Environmental Sciences, 18/251; 2018, IF 6.395) <b>M21a=10</b></p> <p>4. Nedeljkovic, A., Tomasevic, I., <b>Miocinovic, J.</b>, Pudja, P. (2017): Feasibility of discrimination of dairy creams and cream-like analogues using Raman spectroscopy and chemometric analysis, <i>Food Chemistry</i>, 232, 487-492. <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814617305605?via%3Dihub">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814617305605?via%3Dihub</a> (ISSN 0308-8146, KoBSON, Food Science &amp; Technology, 7/133, 2017; IF 4.946). <b>M21a=10</b></p> <p>5. Guinee, T.P., Pudja, P., <b>Miocinovic, J.</b>, Wiley, J., Mullins, C.M. (2015): Textural and cooking properties and viscoelastic changes on heating and cooling of Balkan cheeses, <i>Journal of Dairy Science</i>, 98, 11, 7573-7586. <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022030215006050?via%3Dihub">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022030215006050?via%3Dihub</a> (ISSN 0022-0302, KoBSON, Food Science &amp; Technology, 29/125, 2015; IF 2.408). <b>M21=8</b></p> <p>6. <b>Miocinovic, J.</b>, Miloradovic, Z., Josipovic, M., Nedeljkovic, A., Radovanovic, M., Pudja, P. (2016): Rheological and textural properties of goat and cow milk set type yoghurts, <i>International Dairy Journal</i>, 58, 43-45. <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694615002174">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694615002174</a> (ISSN 0958-6946, KoBSON, Food Science &amp; Technology, 35/125; 2015, IF 2.416) <b>M21=8</b></p> <p>7. Nedeljković, A., Rösch, P., Popp, J., <b>Miočinović, J.</b>, Radovanović, M., Pudja, P. (2016): Raman Spectroscopy as a Rapid Tool for Quantitative Analysis of Butter Adulterated with Margarine, <i>Food analytical methods</i>, 9(5), 1315-1320, DOI 10.1007/s12161-015-0317-1. <a href="https://link.springer.com/article/10.1007/s12161-015-0317-1">https://link.springer.com/article/10.1007/s12161-015-0317-1</a> (ISSN 1936-9751, KoBSON, Food Science &amp; Technology, 34/125; 2015, IF 2.167) <b>M21=8</b></p> <p>8. Miloradovic, Z., Kljajevic, N., <b>Miocinovic, J.</b>, Tomic, N., Smiljanic, J., Macej, O. (2017): High heat treatment of goat cheese milk. The effect on yield, composition, proteolysis, texture and sensory quality of cheese during ripening, <i>International Dairy Journal</i>, 68, 1-8. <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694616303594">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694616303594</a> (ISSN 0958-6946, KoBSON, Food Science &amp; Technology, 47/133; 2017, IF 2.201) <b>M21=8</b></p> <p>9. Tomic, N., Dojnov, B., <b>Miocinovic, J.</b>, Tomasevic, I.,</p>
--	--	--------------------	---

			<p>Smigic, N., Djekic, I., Vujcic, Z. (2017): Enrichment of yoghurt with insoluble dietary fiber from triticale - a sensory perspective, LWT - Food Science and Technology, 80, 59–66,  <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S002364381730097X">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S002364381730097X</a> (ISSN 0023-6438, KoBSON, Food Science &amp; Technology, 24/133; 2017, IF 3.129) <b>M21=8</b></p> <p>10. <b>Miocinovic, J.</b>, Tomic, N., Dojnov, B., Tomasevic, I., Stojanovic, S., Djekic, I., Vujcic, Z. (2018): Application of new insoluble dietary fibers from triticale as supplement in yoghurt - effects on physicochemical, rheological and quality properties Journal of the Science of Food and Agriculture, 98, 4, 15,1291–1299.  <a href="https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/jsfa.8592">https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/jsfa.8592</a> (ISSN 0022-5142, KoBSON, Agriculture, Multidisciplinary, 9/57; 2018, IF 2.422) <b>M21=8</b></p> <p>11. Miloradovic, Z., Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Kljajevic, N., Nedeljkovic, A., <b>Miocinovic, J.</b> (2018): The influence of NaCl concentration of brine and different packaging on goat white brined cheese characteristics, International Dairy Journal, 79, 24-32.  <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694617302406">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694617302406</a> (ISSN 0958-6946, KoBSON, Food Science&amp;Technology, 39/135; 2018, IF 2.735) <b>M21=8</b></p> <p>12. Miloradovic, Z., <b>Miocinovic, J.</b>, Kljajevic, N., Tomasevic, I., Pudja, P. (2018): The influence of milk heat treatment on composition, texture, colour and sensory characteristics of cows' and goats' Quark-type cheeses, Small Ruminant Research, 169, 154-159.  <a href="https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0921448818308253">https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0921448818308253</a> (ISSN 0921-4488, KoBSON, Agriculture, Dairy &amp; Animal Science, 30/61; 2018, IF 1.210) <b>M22=5</b></p> <p>13. Kljajevic, N., Tomasevic, I., Miloradovic, Z., Nedeljkovic, A., <b>Miocinovic, J.</b>, Jovanovic, S. (2018): Seasonal variations of Saanen goat milk composition and the impact of climatic conditions, Journal of food science and technology, 55, 1, 299–303.  <a href="https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5756215/">https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5756215/</a> (ISSN 0022-1155, KoBSON, Food Science &amp; Technology, 64/135; 2018, IF 1.850) <b>M22=5</b></p> <p>14. Radulović, Z., <b>Miočinović, J.</b>, Mirković, N., Mirković, M., Paunović, D., Ivanović, M., Seratlić, S. (2017): Survival of spray-dried and free-cells of potential probiotic <i>Lactobacillus plantarum</i> 564 in soft goat cheese, Animal Science Journal, 88 (11), 1849-1854.  <a href="https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/asj.12802">https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/asj.12802</a> (ISSN 1344-3941, KoBSON, Agriculture, Dairy &amp; Animal Science, 25/61; 2018, IF 1.301) <b>M22=5</b></p> <p>15. <b>Miocinovic J.</b>, Keskic T., Miloradovic Z., Kos A., Tomasevic I., Pudja P. (2017): The aflatoxin M1 crisis in</p>
--	--	--	---

			<p>Serbian dairy sector: the year after, Food additives and contaminants - Part B, 10 (1), 1-4.  <a href="https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/19393210.2016.1210243?journalCode=tfab20">https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/19393210.2016.1210243?journalCode=tfab20</a> (ISSN 1939-3210, KoBSON, Food Science &amp; Technology, 44/135; 2017, IF 2.407) <b>M22=5</b></p> <p>16. Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Stanisic, N., Aleksandar Nedeljkovic, A., Luković, V., <b>Miocinovic, J.</b> (2017): Organic and conventional milk – insight on potential differences, British Food Journal, 119 (2), 366-376.  <a href="https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/BFJ-06-2016-0237/full/html">https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/BFJ-06-2016-0237/full/html</a> (ISSN 0007-070X, KoBSON, Food Science &amp; Technology, 75/130; 2016, IF 1.206) <b>M22=5</b></p> <p>17. Smigic, N., <b>Miocinovic, J.</b>, Tomic, J., Tomasevic, I., Rajkovic, A., Djekic, I. (2018): The effect of nisin and storage temperature on the quality parameters of processed cheese, Mljekarstvo, 68 (3), 182-191.  <a href="https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&amp;id_clanak_jezik=297862">https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&amp;id_clanak_jezik=297862</a> (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy &amp; Animal Science, 42/61; 2018, IF 0.806) <b>M23=3</b></p> <p>18. Kljajevic, N., Miloradovic, Z., <b>Miocinovic, J.</b>, Jovanovic, S. (2017): Textural and physico-chemical characteristics of white brined goat cheeses made from frozen milk and curd. The use of square I - distance statistics, Mljekarstvo, 67 (2), 130-137.  <a href="https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&amp;id_clanak_jezik=265643">https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&amp;id_clanak_jezik=265643</a> (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy &amp; Animal Science, 47/60; 2017, IF 0.529) <b>M23=3</b></p>
(15)	Цитираност од 10 хетеро цитата	Scopus 380 хетеро цитата	Scopus (380 хетеро цитата, h-index 10), Research Gate (RG Score 25,33; 428 цитат, h-index 11) и GoogleScholar, укупно 582 цитата (498 од 2015), h index 13 (13 од 2015) и i10-index 16 (15 од 2014)
(16)	Саопштено пет радова на међународним или домаћим скуповима (катеорије М31-М34 и М61-М64) од којих један мора да буде пленарно предавање или предавање по позиву на међународном или домаћем научном скупу од избора у претходно звање из научне области за	Од избора у звање ванредног професора саопштено 29. радова на међународним и домаћим скуповима из следећих категорија: М32 – 1,5 М33 – 5 М34 – 16 М64 – 7	<p><b>Предавање по позиву</b></p> <p>1. <b>Міоџиновић, Ј.</b>, Miloradović, Z., Pudja, P. (2019): Goat milk processing: technological challenges, International Symposium on Animal Science 2019, 03-08.06.2019. Herceg Novi, Montenegro, Univesrity of Novi Sad, Faculty of Agriculture. М32=1,5</p> <p><b>Учешће на конференцијама</b></p> <p>2. <b>Міоџиновић, Ј.</b>, Miloradović, Z., Josipović, M., Nedeljković, A., Kljajević, N., Puda, P. (2016): Wheather Zlatar cheeses on the market are authentic? Proceedings of International Congress Food Technology, Quality and Safety, Ed.: Djuragic, O., 25-27 October, Novi Sad, Serbia,. ISBN 978-86-7994-050-6, 657 – 662. М33=1</p> <p>3. <b>Miocinovic, J.</b>, Pudja, P. (2018): PDO cheeses in Serbia: current state and future challenges, Proceedings 10th Cheese Symposium, 4-6 april, Rennes, Francuska, 151. М34=0,5</p>



	коју се бира		<p>4. Mirković M., Mirković N., Ilić V., Puđa P., <b>Miočinović J.</b>, Paunović D., Radulović A. (2019): Hygienic quality of white cheese production in Kraljevo region. Intemational Symposium on Animal Science (ISAS) 2019 3rd to 8th June Herceg Novi, Montenegro, Abstract Book, 36. ISBN: 978-86-7520-467-1. M34=0,5</p> <p>5. <b>Miocinovic, J.</b>, Miloradovic, Z., Josipovic, M., Pudja, P., Guinee, T.P. (2016): Comparison of rennet and acid gelation properties of bovine and caprine milks, Book of abstracts IDF Parallel Symposia, 11 – 13 April, Dublin, Ireland, 113. M34=0,5</p> <p>6. <b>Miocinovic, J.</b>, Miloradovic, Z., Kljajevic, N., Veljkovic, M., Pudja, P., Tomic, N. (2016): Characteristics and consumer acceptance of differently aged Pirotski Kackavalj cheese, Book of Abstracts of The 42th Croatian dairy experts symposium, 09-12 November, Lovran, Hrvatska Mljekarska Udruga, 75-76. M64=0,2</p>
17	<p>Књига из релевантне области, одобрен уџбеник за ужу област за коју се бира, поглавље у одобреном <u>уџбенику за ужу област за коју се бира или превод иностраног</u> уџбеника одобреног за ужу област за коју се бира, објављени у периоду од избора у наставничко звање</p>	Објављен 1 уџбеник из области за коју се бира	<p><b>Миочинович Ј.</b> (2019): Технологија млека 2 – посебно сираство. Решењем Одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду број 36/XIV-2/4 од 21.02.2020. одобрено је штампање уџбеника за студенте Пољопривредног факултета Универзитета у Баограду, ISBN 978-86-7834-359-9, str. 309-331.</p>
18	Број радова као услов за менторство у вођењу докт. дисерт. – (стандард 9 Правилника о стандардима...)	Објављени радови после избора у ванредног професора су из следећих категорија M21a – 3 M21 – 9 M22 – 6 M23 – 5 M24 – 1	Радови приказани у Библиографији кандидата (Прилог 1).

**ИЗБОРНИ УСЛОВИ:**

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

**\*Напомена:** На крају табеле су кратко описане заокружене одреднице

- 1.1. Члан уређивачког одбора часописа Мљекарство кога издаје Хрватска мљекарска удруга (Прилог 8);  
 1.2. Од избора у звање учествовала је на бројним међународним и националним конференцијама. Члан научног одбора симпозијума 43 Симпозијума мљекарских стручњака одржаног у Ловрану 7-10.11.2018., Члан научног одбора симпозијума 44 Симпозијума мљекарских стручњака који ће се одржати у Ровињу 7 – 10.11.2020. године. У периоду од избора у звање ванредног професора учествовала на 8 међународних и 2 националних скупа. Члан Организационог одбора Саветовања „Савремени приступ трансферу знања у пољопривреду“, 17. 04. 2018. Година, Пољопривредни факултет, Универзитету Београду. (Прилози 1, 8 и 9)  
 1.3. После избора у звање била је ментор 2 и коментор 1 докторске дисертације у изради, 12 одбрањених мастер и 41 дипломских радова; Члан комисије за одбрану 4 одбрањене и 2 пријављене докторске дисертације, 11 мастер радова, 3 специјалистичка рада и 15 дипломских радова. (Прилог 7.)

1.5. Учествовала у реализацији 4 пројекта Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, 3 пројекта Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, била руководилац једног билатералног пројекта са Словачком и сарадник на 3 међународна пројекта; тренутно је истраживач на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја, (Прилог 10).

2.1. Члан Комисије за обезбеђење, праћење и унапређење квалитета Пољопривредног факултета (КОПУК-а); Руководилац студијског програма мастер академских студија Прехрамбена технологија на Пољопривредном факултету, Универзитет у Београду; Члан радне групе за израду стратегије развоја и обезбеђења квалитета за период 2018 – 2025. година; Члан радне групе за израду монографије, пропагандног материјала и осталих промотивних активности поводом обележавања 100 година постојања и рада Пољопривредног факултета Универзитета у Београду. (Прилог 12)

2.2. Члан радне групе члан радне групе за припрему Предлога програма наставе и учења изборног програма: Примењене науке 1 за трећи и четврти разред општег образовања и васпитања (Прилог 13.)

2.4. Учесће са студентима на Фестивалу науке 2013 и 2014 године; Ментор студентског тима који је победио на националном такмичењу Екотрофелија Србија 2019 у креирању еко иновативних производа. (Прилог 18)

2.5. Предавање у Пиротској млекарској школи „др Обрен Пејић“ одржано септембра 2019 године, Предавач на 3 и 7 Balkan cheese festivalu који се одржава у Београду (Прилог 14)

3.1. Сарадња са Факултетима и Институтима у земљи и иностранству заснована је на заједничким пројектима и публикавању бројних радова: сарадња са Универзитетом у Нитри у реализацији билатералног пројекта; сарадња са Технолошким факултетом Универзитета у Новом Саду на реализацији националног пројекта 46009 Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије; сарадња са колегама са Института Teagasc из Ирске током међународног пројекта. (Прилог 1 и 10)

3.2. Ангажовање као наставник у школској 2016/2017. години и 2017/2018. години на Пољопривредном факултету Универзитета у Новом Саду за предмете Инжењеринг у млекарству и Производња и прерада млека и млечних производа; Ментор докторске дисертације у изради кандидата Снежане Паскаш на Пољопривредном факултету Универзитета у Новом Саду; Члан комисије за писање извештаја о кандидатима пријављеним на конкурс за избор у звање једног доцента за ужу научну област Сточарство на Пољопривредном факултету Универзитета у Новом Саду; (Прилог 15)

3.4. Боравак на “Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku”, Хрватска у оквиру размене наставника Ерасмус+ током 2018 године; Боравак 6 месеци на Универзитету у Генту, Белгија у оквиру Basileus Exchange Program, 2009 – 2010 година; Боравак 1,5 месец у САД, Texas A&M Универзитету у оквиру „Young Scientist Program“, 2003 година (Прилог 16)

3.6. Одржала предавање на Факултету ветеринарске медицине Универзитета у Београду (Прилог 17)

### III - ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На основу изложених података и анализе досадашњег рада, Комисија сматра да др Јелена Миочиновић, досадашњи ванредни професор, је показала веома запажену наставну, научно-истраживачку, стручну и друштвену активност, као и допринос академској заједници.

Сагледавајући обавезне и изборне услове, за избор у звање и на радно место редовни професор, Комисија је утврдила да др Јелена Миочиновић поседује вишегодишње педагошко искуство у извођењу наставе и вежби на обавезним и изборним предметима, на свим академским нивоима који припадају ужој научној области Технологија анималних производа на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду. У студентским анкетама наставна активност кандидата вреднована је просечном оценом 4,80.

После избора у звање је ментор 2 и коментор 1 пријављене и одобрене докторске дисертације, које су у фази израде, 12 мастер и 41 дипломских радова. У наведеном периоду кандидат је дала значајан допринос као члан комисије за одбрану докторских дисертација (4), мастер (11), специјалистичких (3) и дипломских и завршних радова (15).

Кандидат има написан уџбеник из уже научне области за коју се бира, уз пет поглавља у књигама међународног значаја. Др Јелена Миочиновић је у свом дугогодишњем научно-истраживачком и стручном раду остварила завидну сарадњу са значајним образовним и научним институцијама у земљи и иностранству.

Успешну активност и допринос развоју и унапређењу уже научне области, остварила је кроз **155 библиографске јединице**, са индикатором научне компетентности **M=336,8**. Пре избора у звање ванредни професор објавила је 96 радова (M=148,9), а после избора 59 радова (M=187,9). Укупно је објавила 37 научних радова са SCI листе, од којих 24 од последњег избора у звање (M21a-24). Тематика радова је уско везана за научну и стручну област у оквиру које кандидат конкурише.

Радови су цитирани у водећим часописима у земљи и иностранству, па је према базама података цитираност: Scopus Scopus (380 хетеро цитата, h-index 10), Research Gate (RG Score 25,33; 428 цитат, h-index 11) и GoogleScholar, укупно 582 цитата (498 од 2015), h index 13 (13 од 2015) и i10-index 16 (15 од 2014).

У периоду после избора у звање ванредног професора учествовала је или учествује у реализацији 1 пројекта који се финансира од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и три пројекта који су се финансирани од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије, и три међународна пројекта. Била је руководица билатералног пројекта са Словачком.

У свом досадашњем раду на Факултету др Јелена Миочиновић је показала веома коректан однос, како према студентима, тако и са колегама, чиме испољава неопходне педагошке квалитете професора на Универзитету. Досадашњи научно истраживачки рад др Јелене Миочиновић указује да у области којом се бави остварује одличне резултате и може се очекивати да ће и у наредном периоду успешно развијати универзитетску каријеру. У бројним активностима остварила је веома добар однос са колегама из научне и стручне јавности ван Факултета, што указује на њене веома добре комуникативне способности. Поседује веома добре организаторске способности, као и изражену креативност у раду.

Полазећи од анализе целокупне наставне и научно-истраживачке делатности кандидата др Јелене Миочиновић, обима и квалитета њеног рада, **предлажемо изборном већу Пољопривредног факултета да се др Јелена Миочиновић изабере у звање и на радно место РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област Технологија анималних производа на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.**

Место и датум: 29.06.2020.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

*Др Предраг Пуђа*, редовни професор

Пољопривредног факултета Универзитета у Београду  
(ужа научна област: Технологија анималних производа)

*Др Снежана Јовановић*, редовни професор

Пољопривредног факултета Универзитета у Београду  
(ужа научна област: Технологија анималних производа)

*Др Снежана Булајић*, редовни професор

Факултета ветеринарске медицине Универзитета у Београду  
(ужа научна област: Хигијена и технологија млека)