

В) ГРУПАЦИЈА ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКИХ НАУКА

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

I - О КОНКУРСУ

Назив факултета: **Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет**
Ужа научна, односно уметничка област: **Управљање безбедношћу и квалитетом хране**
Број кандидата који се бирају: **1**
Број пријављених кандидата: **1**
Имена пријављених кандидата:
1. Нада Шмигић

II - О КАНДИДАТИМА

1) - Основни биографски подаци

- **Име, средње име и презиме:** Нада, Вукоје, Шмигић
- Датум и место рођења: **04.11.1978. год., Исток**
- 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 – Технолошко-металуршки факултет**
- Место и година завршетка: **Београд, 2003. година**

Мастер:

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

Магистеријум:

- Назив установе: **Универзитет у Београду – Факултет ветеринарске медицине**
- Место и година завршетка: **Београд, 2005. година**
- Ужа научна, односно уметничка област:

Докторат:

- Назив установе: **Универзитет у Генту – Факултет за бионаучни инжењеринг**
- Место и година одбране: **Гент, Белгија, 2010. година**
- Наслов дисертације: **Инактивација патогених микроорганизама, *Escherichia coli* O157:H7 и *Campylobacter jejuni*, благим деконтаминационим третманима**
- Ужа научна, односно уметничка област: **биотехничке науке, прехранбено-технолошке науке**

Досадашњи избори у наставна и научна звања:

- **Сарадник у настави, 2010. година,** Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. Ужа научна област **Управљање безбедношћу и квалитетом хране.**
- **Доцент, 2011. година,** Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. Ужа научна област **Управљање безбедношћу и квалитетом хране.**
- **Ванредни професор, 2016. година,** Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. Ужа научна област **Управљање безбедношћу и квалитетом хране.**

3) Испуњени услови за избор у звање РЕДОВНИ ПРОФЕСОР

ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ:

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	оцена / број година радног искуства
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 4,55
3	Искуство у педагошком раду са студентима	Искуство у педагошком раду са студентима 11 година, Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет: 2010 – 2011 – сарадник у настави 2010 – 2016 – доцент 2016 – данас – ванредни професор

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	Број менторства / учешћа у комисији и др.
4	Резултати у развоју научно-наставног подмлатка	Ментор за израду и одбрану 9 завршних радова на мастер академским студијама (Прилог 7): 1. Мила Јовић (2020) „Квалитет ваздуха у погонима прехрамбене индустрије“; 2. Јелена Мајкић (2020) „Процена мерне несигурности хемијске методе испитивања квалитета воде“; 3. Александра Вукчевић (2019) „Ниво испуњености хигијенско-санитарних услова у млечним халама на територији града Београда“; 4. Александар Ђукић (2019) „Процена изложености становника Србије фумонизинима путем уноса производа на бази пшенице и кукуруза“; 5. Слађана Мишић (2018) „Ниво знања о безбедности хране код кадета војне академије“. 6. Тијана Лазаров (2016) „Ниво знања о безбедности хране студената Универзитета у Београду и Новом саду“; 7. Јелена Јашић (2015) „Законски оквири за употребу нутритивних и здравствених изјава у Републици Србији, Европској Унији и Америци“; 8. Весна Дучић (2015) „Испитивање ефикасности система за управљање безбедношћу храном у погонима индустрије млека“; 9. Марија Лазаревић (2015) „Анализа различитих параметара који утичу на рок трајања производа типа сирни надев“.
5	Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на академским специјалистичким, мастер или докторским студијама	Учешће у комисијама за одбрану једне докторске дисертације (Прилог 8): 1. Марија Стојановић (2014) „Изолација и карактеризација <i>Cronobacter sakazakii</i> из формула за одојчад и из биљних чајева“. Одлука 1-15/29 од 25.6.2014. године, Факултет

	<p>ветеринарске медицине, Универзитет у Београду.</p> <p>Учешће у комисијама за одбрану једног специјалистичког рада (Прилог 8):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Марија Гајић (2015) „Анализа присутности физичких контаминената у гранама прехранбене индустрије“. Одлука 277/1-9.2 од 30.10.2013. године, Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет. <p>Учешће у комисијама за одбрану 15 мастер радова (Прилог 8):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Душан Ђурић (2021) „Системи контроле кривотворења хране“; 2. Неда Јанићијевић (2020) „Процена изложености DON i ZEN токсинима приликом конзумирања производа на бази пшенице“; 3. Милијан Мареш (2020) „Процена нивоа знања радника о контроли штеточина као предусловном програму у погону за производњу и прераду салате“; 4. Емир Циљевић (2020) „Квалитет сировог млека на територији Сјенице“; 5. Ђорђе Томашевић (2019) „Провера перформанси дескриптивног сензорног панела у поступку испитивања утицаја УВ зрачења на сензорна својства кикирикија“ 6. Александар Маћош (2019) „Предусловни програми за очување безбедности и квалитета прехранбених производа током складиштења у магацинима војске Србије“; 7. Тијана Гачић (2019) „Сензорно тестирање потрошача у погледу прихватљивости сушене цвекле – Примена анализе пада средње вредности оцене укупне прихватљивости“; 8. Јелена Јовановић (2015) „Температура и микробиолошка слика фрижидера у домаћинствима на територији града Београда“; 9. Маријана Живановић (2015) „Управљање алергенима у прехранбеној индустрији – законске обавезе и добра произвођачка пракса“; 10. Весна Савић (2014) „Квалитет декларација одабраних прехранбених производа на тржишту Републике Србије“; 11. Лучић Данијела (2014) „Декларисање прехранбених производа – ставови потрошача и квалитет декларација“; 12. Александра Радовановић (2013) „Анализа степена контроле квалитета пет сродних производа у једној фабрици кондиторских производа у Републици Србији“; 13. Јовица Михајило (2013) „Процена присуства Норо вируса у примарној производњи и смрзавању малине као део управљања безбедношћу хране“; 14. Драган Пузовић (2013) „Анализа степена контроле квалитета у пет погона за прераду млека у Републици Срвији“; 15. Нада Крупежевић (2012) „Испитивање ефикасности система за управљање безбедношћу храном – примери извозних хладњача за смрзавање и паковање малина“.
--	---

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	Број радова, саопштења, цитата и др	Навести часописе, скупове, књиге и друго
6	Објављен један рада 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-M34 и M61-M64).		Није применљиво.
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 наставничко звање учествовала је у реализацији 1 националног и 5 међународних пројеката.	Учешће у међународним пројектима (Прилог 11): <ol style="list-style-type: none"> 1. Међународни пројекат, Horizon 2020 MycoKey 678781 “Integrated and innovative key actions for mycotoxin management in the food and feed chain” (2016-2020). 2. Међународни пројекат FP7 Aquavalens 311846 „Protection the health of the Europeans by improving methods for the detection of pathogens in drinking water and water used for the food preparation” (2013-2018). 3. Међународни пројекат, Horizon 2020 FutureFood 635759 „Faster Upcoming Technology Uptake Relevant for the Environment in FOODs Drying” (2015-2018). 4. Међународни пројекат, Cost Action BacFoodNet FA1202 „A European Network For Mitigating Bacterial Colonisation and Persistence On Foods and Food Processing Environments“ (2012-2016). 5. Међународни пројекат, VEG-I-TRADE, 244994 „Impact of climate change and globalisation on safety of fresh produce – governing a supply chain of uncompromised food sovereignty” (2010-2014). Учешће у националним пројектима (Прилог 11): <ol style="list-style-type: none"> 1. Национални пројекат Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије TP31034 „Одабране биолошке опасности за безбедност / квалитет хране анималног порекла и контролне мере од

			фарме до потрошача“, (2011–2020).
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 15 радова од избора у звање ванредног професора из следећих категорија M21a – 3 M21 – 5 M22 – 3 M23 – 4	<p>Научни радови (Прилог 3)</p> <p>1. Smigic, N., Lazarov, T., Djekic, I. (2021): Does the university curriculum impact the level of students' food safety knowledge? British Food Journal, 123(2), 563-576, doi:10.1108/BFJ-06-2020-0485. https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/BFJ-06-2020-0485/full/html (ISSN: 0007-070X, KoBSON, Food Science and Tehnology, 69/139; 2019, IF 2,106) M22=5</p> <p>2. Monteiro, S., Smigic, N., Rajkovic, A., Santos, R. (2020) Efficiency of PEG secondary concentration and PCR for the simultaneous concentration and quantification of foodborne bacteria, viruses and protozoa. FEMS microbiology letters, 367(10), doi:10.1093/femsle/fnaa085. https://academic.oup.com/femsle/article-abstract/367/10/fnaa085/5841523?redirectedFrom=fulltext (ISSN 1574-6968, KoBSON, Microbiology, 99/135, 2019, IF 1,987) M23=3</p> <p>3. Tomic, N., Djekic, I., Hofland, G., Smigic, N., Udovicki, B., Rajkovic, A. (2020) Comparison of supercritical CO₂-drying, freeze-drying and frying on sensory properties of beetroot, Foods, 9(9), 1201. https://www.mdpi.com/2304-8158/9/9/1201 (ISSN 2304-8158, KoBSON, Food Science and Technology 27/139 2019, IF 4,092) M21=8</p> <p>4. Machado-Moreira, B., Monteiro, S., Santos, R., Martinez-Murcia, A., Rajkovic, A., Smigic, N., Ricahrds, K. G., Abram, F., Burgess, C. M. (2020). Note – Impact of beef extract used</p>

		<p>for sample concentration on the detection of Escherichia coli DNA in water samples via qPCR. Journal of microbiological methods, 168, doi:10.1016/j.mimet.2019.105786. https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0167701219309492 (ISSN 0167-7012, KoBSON, Biochemical Research Methods, 50/77, 2019, IF 1,707) M23=3</p> <p>5. Gunnarsdottir, M. J., Gardarsson, S. M., Figueras, M. J., Puigdomènech, C., Juárez, R., Saucedo, G., M. Arnedo, J., Santos, R., Monteiro, S., Avery, L., Pagaling, E., Richard, A., Allan, Claire, A., Eglitis, J., Hambsch, M., Rajkovic, A., Smigic, N., Udovicki, B., Albrechtsen, H.J., López-Avilés, A., Hunter, H. & Pagaling, E. (2020). Water safety plan enhancements with improved drinking water quality detection techniques. Science of The Total Environment, 698, 134185. https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0048969719341622 (ISSN 0048-9697, KoBSON Environmental Sciences 22/265, 2019, IF 6,419) M21a=10</p> <p>6. Tomic, N., Djekic, I., Zambon, A., Spilimbergo, S., Bourdoux, S., Holtze, E., Hofland, G., Sut, S., Dall'Acqua, S., Smigic, N., Udovicki, B., Rajkovic, A. (2019). Challenging chemical and quality changes of supercritical CO2 dried apple during long-term storage. LWT, 110, 132-141. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S002364381730097X (ISSN 0023-6438, KoBSON, Food Science & Technology, 28/139; 2019, IF 4,006) M21=8</p> <p>7. Smigic, N., Djekic, I., Tomic, N., Udovicki, B., & Rajkovic, A. (2018). The potential of foods treated with supercritical carbon dioxide (sc-CO2) as novel foods. British Food Journal, 121(3), 815-834. https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/BFJ-03-2018-0168/full/html (ISSN 0007-070X, KoBSON, Food Science and Tehnology, 69/135; 2019, IF 1,717) M22=5</p> <p>8. Smigic, N., Miocinovic, J., 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. https://hrcak.srce.hr/index.php?show=clanak&id_clanak_jezik=297862 (ISSN 0026-704X, KoBSON, Agriculture, Dairy & Animal Science, 42/61; 2018, IF 0,806) M23=3</p> <p>9. Djekic, I., Tomic, N., Bourdoux, S., Spilimbergo, S., Smigic, N., Udovicki, B., Hofland, G., Devlieghere, F., & Rajkovic, A. (2018). Comparison of three types of drying (supercritical CO2, air and freeze) on the quality of dried apple – Quality index approach. LWT, 94, 64-72. https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0023643818303359 (ISSN 0023-6438, KoBSON, Food Science & Technology, 24/135; 2018, IF 3,714) M21=8</p> <p>10. Djekic, I., Tomic, N., Smigic, N., Udovicki, B., Hofland, G., & Rajkovic, A. (2018). Hygienic design of a unit for supercritical fluid drying – case study. British Food Journal, 120(9), 2155-2165. https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/BFJ-01-2018-0052/full/html (ISSN: 0007-070X, KoBSON, Food</p>
--	--	---

			<p>Science and Tehnology, 69/135; 2018, IF 1,717) M22=5</p> <p>11. Djekic, I., Smigic, N., Glavan, R., Miocinovic, J., Tomasevic, I. (2018): Transportation sustainability index in dairy industry - Fuzzy logic approach, Journal of cleaner production, 180, 107-115. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652618302075 (ISSN 0959-6526, KoBSON, Environmental Sciences, 18/251; 2018, IF 6,395) M21a=10</p> <p>12. Miloradovic, Z., Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Kljajevic, N., Nedeljkovic, A., Miocinovic, J. (2018): The influence of NaCl concentration of brine and different packaging on goat white brined cheese characteristics, International Dairy Journal, 79, 24-32. https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958694617302406 (ISSN 0958-6946, KoBSON, Food Science&Technology, 39/135; 2018, IF 2,735) M21=8</p> <p>13. Rajkovic, A., Smigic, N., Djekic, I., Popovic, D., Tomic, N., Krupezevic, N., Uyttendaele, M., & Jacxsens, L. (2017). The performance of food safety management systems in the raspberries chain. Food Control, 80, 151-161 https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713517302451 (ISSN 0956-7135, KoBSON Food Science and Technology 12/133, 2017, IF 3,667) M21a=10</p> <p>14. Tomic, N., Dojnov, B., Miocinovic, J., Tomasevic, I., 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, https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S002364381730097X (ISSN 0023-6438, KoBSON, Food Science & Technology, 24/133; 2017, IF 3,129) M21=8</p> <p>15. Smigic, N., Djekic, I., Tomasevic, I., Stanisic, N., Aleksandar Nedeljkovic, A., Luković, V., Miocinovic, J. (2017): Organic and conventional milk – insight on potential differences, British Food Journal, 119 (2), 366-376. https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/BFJ-06-2016-0237/full/html (ISSN 0007-070X, KoBSON, Food Science & Technology, 81/133; 2017, IF 1,289) M22=5</p>
15	Цитираност од 10 хетеро цитата	Scopus 853 хетеро цитата	Scopus (918 свих цитата, 853 хетеро цитата, h-index 16), Research Gate (1054 цитат, h-index 19, h-index 18 excluding self-citations) и GoogleScholar, укупно 1478 цитата (1002 од 2016), h index 21 (17 од 2016) и i10-index 29 (24 od 2016)
16	Саопштено пет радова на међународним или домаћим скуповима (катеорије M31-M34 и M61-M64) од којих један мора да буде пленарно предавање или предавање по позиву на међународном или домаћем научном скупу од избора у	Од избора у звање ванредног професора саопштено 6. радова на међународним и домаћим скуповима из следећих категорија:	<p>Предавање по позиву (Прилог 5):</p> <p>1. Šmigić, N. (2019) Značaj inovativnih metoda u eliminaciji mikroorganizama u hrani – tretman visokim pritiskom, primena intenzivnih svetlosnih pulseva, pulsirajuće električno polje, superkritični CO₂, elektrolizovana oksidujuća voda, ultrazvuk, radijacija, tečni hlor dioksid, organske kiseline. Simpozijum Mikrobiologija hrane i vode, 4.12.2019. godine, Beograd, Srbija. M62=1</p> <p>2. Šmigić, N. (2019) The level of food safety knowledge and food handling practices among Serbian university students. Proceedings of 10th Edition of International Conference on Food Safety and Regulatory Measures, ISSN:2324-9323, 23-24 May</p>

	претходно звање из научне области за коју се бира	M32 – 1 M33 – 1 M34 – 4 M62 – 1	<p>2019, Zurich, Switzerland. M32=1,5</p> <p>Учесће на конференцијама (Прилог 5):</p> <p>3. Čegar, S., Djekic, I., Smigic, N., Antic, D., Blagojevic, B. (2016) Assessment of good environmental practices in abattoirs. Proceedings of International Congress Food Technology, Quality and Safety, Ed.: Djuragic, O., 25-27 October 2016, Novi Sad, Serbia, ISBN 978-86-7994-050-6, 125, M33=1,5.</p> <p>4. Udovicki, B., Tomic, N., Smigic, N., Djekic, I., Rajkovic, A. (2018) Preliminarily survey on aflatoxin b1 occurrence in Serbia, Proceedings of International Congress Food Technology, Quality and Safety, Ed.: Pojic, M., 23-25 October 2018, Novi Sad, Serbia, ISBN 978-86-7994-054-4, 131, M34=0,5</p> <p>5. Tomic, N., Djekic, I., Hofland, G., Smigic, N., Udovicki, B., Rajkovic, A. (2018) Effects of different drying methods on changes in sensory properties of beetroot. Proceedings at UNIFood Confrence, Ed.: Sokovic, M., Tesic, Z. 5-6 October 2018, Belgrade, Serbia, ISBN 978-86-7522-060-2, 115, M34=0,5.</p> <p>6. Štulić, M., Dodevska, M., Stojanović, M., Šmigić, N., Natić, M. (2018) Occurrence of mycotoxins in spelt flour. Proceedings at UNIFood Confrence, Ed.: Sokovic, M., Tesic, Z. 5-6 October 2018, Belgrade, Serbia, ISBN 978-86-7522-060-2, 228, M34=0,5.</p> <p>7. Udovicki, B., Tomic, N., Smigic N., Djekic, I., Stankovic, S., Rajkovic, A. (2017): Short Survey on the Occurrence and Estimated Intake of Aflatoxins in “Health Food” Stores Products in the City of Belgrade, Serbia. In: Report from the 1st MYCOKEY International Conference Global Mycotoxin Reduction in the Food and Feed Chain. Ghent, Belgium, pp 112-113, M34=0,5.</p>
17	Књига из релевантне области, одобрен цбеник за ужу област за коју се бира, поглавље у одобреном <u>уџбенику за ужу област за коју се бира или превод иностраног уџбеника</u> одобреног за ужу област за коју се бира, објављени у периоду од избора у наставничко звање	Објављена 2 уџбеника из области за коју се бира и 2 поглавља	<p>Уџбеници (Прилог 6):</p> <p>Од избора у звање ванредног професора</p> <p>1. Шмигић Н. (2019): Нормативно регулисање квалитета и безбедности хране. Решењем Одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду број 36/VIII-2/2 од 03.07.2019. године одобрено је штампање уџбеника за студенте Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ISBN 978-86-7834-336-0.</p> <p>Пре избора у звање ванредног професора</p> <p>2. Рајковић, А., Шмигић, Н., Анђелковић, М. (2012) Организација рада и акредитација лабораторија. Решењем Одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета, Универзитета у Београду број 38/I-3/I од 22.02.2012. године одобрено је штампање уџбеника за студенте Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ISBN 978-86-7834-143-4.</p> <p>Поглавља (Прилог 6):</p> <p>Од избора у звање ванредног професора</p> <p>1. Smigic N., Djekic I. (2017). Chapter: Food safety – regulation and standards (pages 531 – 562). Book: Food Safety and Protection. Publisher: CRC Press – Taylor and Francis Group, Editors: Ravishankar Rai, A. and Jamuna Bai, A. ISBN:</p>

			<p>9781498762878.</p> <p>Пре избора у звање ванредног професора</p> <p>2. Smigic, N., Rajkovic, A. (2014) Hurdle technology (pages 383-398). Book: Microbial Food Safety and Preservation Techniques. Publisher: CRC Press/Taylor & Francis Group Editors: Ravishankar Rai, A. and Jamuna Bai A. ISBN: 9781466593060.</p>
18	<p>Број радова као услов за менторство у вођењу докт. дисерт. – (стандард 9 Правилника о стандардима...)</p>	<p>Објављено укупно 44 радова са SCI листе</p>	<p>Радови приказани у Библиографији кандидата (Прилог 1).</p>

ИЗБОРНИ УСЛОВИ:

<i>(изабрати 2 од 3 услова)</i>	<i>Заокружити ближе одреднице (најмање по једна из 2 изабрана услова)</i>
1. Стручно-професионални допринос	<ol style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1. Председник или члан уређивачког одбора научног часописа или зборника радова у земљи или иностранству. <input type="checkbox"/> 2. Председник или члан организационог одбора или учесник на стручним или научним скуповима националног или међународног нивоа. <input type="checkbox"/> 3. Председник или члан у комисијама за израду завршних радова на академским специјалистичким, мастер и докторским студијама. <input type="checkbox"/> 4. Аутор или коаутор елабората или студија. <input type="checkbox"/> 5. Руководилац или сарадник у реализацији пројеката. <input type="checkbox"/> 6. Иноватор, аутор или коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења, експертиза, рецензија радова или пројеката. <input type="checkbox"/> 7. Поседовање лиценце.
2. Допринос академској и широј заједници	<ol style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1. Председник или члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству. <input type="checkbox"/> 2. Члан стручног, законодавног или другог органа и комисија у широј друштвеној заједници. <input type="checkbox"/> 3. Руководијење активностима од значаја за развој и углед факултета, односно Универзитета. <input type="checkbox"/> 4. Руководијење или учешће у ваннаставним активностима студената. <input type="checkbox"/> 5. Учесће у наставним активностима који не носе ЕСПБ бодове (перманентно образовање, курсеви у организацији професионалних удружења и институција или сл.). <input type="checkbox"/> 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	<ol style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1. Учесће у реализацији пројеката, студија или других научних остварења са другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству. <input type="checkbox"/> 2. Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству, <input type="checkbox"/> 3. Руководијење или чланство у органима или професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа. <input type="checkbox"/> 4. Учесће у програмима размене наставника и студената. <input type="checkbox"/> 5. Учесће у изради и спровођењу заједничких студијских програма. <input type="checkbox"/> 6. Гостовања и предавања по позиву на универзитетима у земљи или иностранству.

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

1. Стручно-професионални допринос

1.1. Члан уређивачког одбора међународног часописа International Journal of Food Microbiology, (ISSN 0007-070X, KoBSON, Food Science & Technology, 23/135; 2019, IF 4.187, M21) <https://www.journals.elsevier.com/international-journal-of-food-microbiology/editorial-board> (Прилог 9);

1.3. Ментор за израду и одбрану 9 завршних радова на мастер академским студијама и 10 завршних радова на основним академским студијама, члан комисије за одбрану једног завршног рада на докторским студијама, једног завршног рада на специјалистичким студијама, 15 завршних радова на мастер академским студијама и 32 завршних радова на основним академским студијама (Прилози 7 и 8).

1.4. Коаутор следећих елабората / студија (Прилог 10):

- Израда студије анализе ризика присуства бактерије Legionella у систему водоснабдевања у хотелу „Crowne Plaza“ (студија урађена на српском и енглеском језику 2014. година);

- Израда студије „Преглед постојећих научних истраживања у области развоја функционалне хране и могуће примене у кондиторској индустрији“ – студија рађена за концерн „Бамби“, Пожаревац (2014. година);
- Израда студије: „Пружање саветодавних услуга из области управљања интегрисаним системом управљања безбедношћу хране“, Полет-Дужине ДОО (2014. година).

1.5. Учествовала у реализацији 1 пројекта Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и 5 међународних пројеката (Прилог 11):

- Национални пројекат ТР31034 „Одабране биолошке опасности за безбедност / квалитет хране анималног порекла и контролне мере од фарме до потрошача“ (2010-2021);
- Међународни пројекат, Horizon 2020 MycoKey 678781 “Integrated and innovative key actions for mycotoxin management in the food and feed chain” (2016-2020);
- Међународни пројекат FP7 Aquavalens 311846 „Protection the health of the Europeans by improving methods for the detection of pathogens in drinking water and water used for the food preparation” (2013-2018);
- Међународни пројекат, Horizon 2020 FutureFood 635759 „Faster Upcoming Technology Uptake Relevant for the Environment in FOODs Drying” (2015-2018);
- Међународни пројекат, Cost Action BacFoodNet FA1202 „A European Network For Mitigating Bacterial Colonisation and Persistence On Foods and Food Processing Environments“ (2012-2016).
- Међународни пројекат, VEG-I-TRADE, 244994 „Impact of climate change and globalisation on safety of fresh produce – governing a supply chain of uncompromised food sovereignty” (2010-2014).

1.6. Била рецензент научних пројеката и научних радова (Прилог 12):

- Рецензент научних пројеката за казахстански Национални центар за евалуацију науке и технологије (National Center of Science and Technology Evaluation (NCSTE));
- Рецензент за 7 часописа са SCI листе, а члан уређивачког одбора једног часописа са SCI листе.

2. Допринос академској и широј заједници

2.1. Била члан стручног органа Пољопривредног факултета и члан комисија на другим Универзитетима (Прилог 13):

- Члан тима за самовредновање студијског програма мастер и специјалистичких академских студија студијског програма Прехрамбена технологија, Пољопривредни факултет – Универзитет у Београду (2019. година);
- Члан Одбора на наставу Пољопривредног факултета – Универзитета у Београду, (2018-данас);
- Члан Комисије за обезбеђење квалитета и самовредновање Пољопривредног факултета – Универзитета у Београду, (2015-2016);
- Директор квалитета Централне лабораторије Пољопривредног факултета у образовању (2011-2012);
- Председник комисије за избор наставника у звање ванредног професора за ужу научну област Прехрамбена технологија, Универзитет у Крагујевцу Агрономски факултет у Чачку, одлука број IV-04-171/7 од 10.3.2021. год.
- Члан комисије за одбрану докторске дисертације на Факултету ветеринарске медицине, кандидат Марија Стојановић: „Изолација и карактеризација *Stenobacter sakazakii* из формула за одојчад и из биљних чајева“, одбрана 2014. године, Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду;
- Члан комисије за избор наставника у звање доцента за ужу научну област Технологија биљних сировина, Универзитет у Крагујевцу Агрономски факултет у Чачку, одлука број IV-04-379/17 од 12.4.2017. год;
- Члан комисије за избор сарадника у звање асистента за ужу научну област Управљање безбедношћу и квалитетом хране, Пољопривредни факултет – Универзитет у Београду, одлука број 300/8-3/8, од 23.7.2020. год;

- Члан комисије за избор сарадника у звање сарадника у настави за ужу научну област Управљање безбедношћу и квалитетом хране, Пољопривредни факултет – Универзитет у Београду, одлука број 400/9-4/3, од 28.6.2018. год.

2.4. Учествовала у ваннаставним активностима студената (Прилог 14):

- Учествовала у планирању и селекцији студената за две иностране посете погонима прехранбене индустрије у сарадњи са компанијом Chapter4 i McDonald's, током 2016 и 2018 године;
- Учествовала у Ноћи истраживања одржаној 27.9.2013. године у Београду у оквиру активности „Европско ћоше“ кроз представљање међународних пројеката Veg-I-Trade и Aquavalens.

2.5 Учествовала у наставним активностима који не носе ЕСПБ бодове (перманентно образовање, курсеви у организацији професионалних удружења и институција или сл.) (Прилог 15):

- Комерцијални уговори за курсеве: Петодневна обука за микробиолошке методе анализе хране у компанији за производњу свежег воћа и поврћа (уговор бр. 322/1, 2018. година);
- Комерцијални уговори за курсеве: Једнодневна обука за управљање алергенима у систему безбедности хране (уговор бр. 453/1, 2015. година);
- Ученик Округлог стола: „Развој безбедности хране – специфични захтеви међународних стандарда за управљање безбедношћу хране“, 12.5.2016. године, Београд (организатор портал „Квалитет“).

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

3.1 Учешће у реализацији пројеката, студија или других научних остварења са другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству (Прилози 3 и 11):

- Сарадња са Факултетима и Институтима у земљи и иностранству заснована је на заједничким пројектима и публикавању бројних радова.

3.2. Била члан комисија на Универзитету у Београду (Прилог 13):

- Председник комисије за избор наставника у звање ванредног професора за ужу научну област Прехрамбена технологија, Универзитет у Крагујевцу Агрономски факултет у Чачку, одлука број IV-04-171/7 од 10.3.2021. године;
- Члан комисије за одбрану докторске дисертације на Факултету ветеринарске медицине, кандидат Марија Стојановић: „Изолација и карактеризација *Cronobacter sakazakii* из формула за одојчад и из биљних чајева“, одбрана 2014. године, Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду;
- Члан комисије за избор наставника у звање доцента за ужу научну област Технологија биљних сировина, Универзитет у Крагујевцу Агрономски факултет у Чачку, одлука број IV-04-379/17 од 12.4.2017. године;
- Члан комисије за избор сарадника у звање асистента за ужу научну област Управљање безбедношћу и квалитетом хране, Пољопривредни факултет – Универзитет у Београду, одлука број 300/8-3/8, од 23.7.2020. године;
- Члан комисије за избор сарадника у звање сарадника у настави за ужу научну област Управљање безбедношћу и квалитетом хране, Пољопривредни факултет – Универзитет у Београду, одлука број 400/9-4/3, од 28.6.2018. године.

3.3 Гостовања на универзитетима у иностранству

- Гостовање на лисабонском институту Instituto Superior Tecnico Laboratorio de Análises, у Лисабону, Португалија, у периоду од 13-30 јуна 2016. године;
- Гостовање и предавање на француском National College of Veterinary Medicine, Food Science and Engineering, у Нанту, Француска, у оквиру радионице „BacFoodNet Workshop on Campylobacter“, 27-28 април 2015. године.

III - ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Сагледавајући досадашњи наставни, научни и стручни рад, Комисија сматра да кандидат др Нада Шмигић испуњава све услове дефинисане Законом о високом образовању и Статутом Универзитета у Београду Пољопривредног факултета за избор у звање и на радно место редовног професора. Стога Комисија предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, Већу биотехничких наука и Сенату Универзитета у Београду да се **др Нада Шмигић изабере у звање и на радно место редовног професора за ужу научну област Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране.**

Место и датум:
Београд, 07.04.2021.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

Др Илија Ђекић, редовни професор (председавајући Комисије)
Пољопривредног факултета Универзитета у Београду
(ужа научна област: Управљање безбедношћу и квалитетом хране)

Др Јелена Миочиновић, редовни професор
Пољопривредног факултета Универзитета у Београду
(ужа научна област: Технологија анималних производа)

Др Вера Катић, редовни професор у пензији
Факултета ветеринарске медицине Универзитета у Београду
(ужа научна област: Хигијена и технологија млека)