

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: Технолошка микробиологија
Број кандидата који се бирају: **1**
Број пријављених кандидата: **1**
Имена пријављених кандидата:
1. Анита Клаус

II - О КАНДИДАТИМА

1) - Основни биографски подаци

- Име, средње име и презиме: **Анита, Стјепан, Клаус**
- Датум и место рођења: **24.12.1969., Београд**
- Установа где је запослен: **Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет**
- Звање/радно место: **Ванредни професор**
- Научна, односно уметничка област: **Технолошка микробиологија**

2) - Стручна биографија, дипломе и звања

Основне студије:

- Назив установе: **Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет**
- Место и година завршетка: **Београд, 1997. године**

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: **Технолошка микробиологија**

Докторат:

- Назив установе: **Универзитет у Београду - Пољопривредни факултет**
- Место и година одбране: **Београд, 2011. година**
- Наслов дисертације: **Хемијска карактеризација, антимикуробна и антиоксидативна својства полисахарида лигнिकолних гљива *Ganoderma spp. Laetiporus sulphureus* и *Schizophyllum commune***

- Ужа научна, односно уметничка област: **Технолошка микробиологија**

Досадашњи избори у наставна и научна звања:

- Асистент приправник 2001. године
- Асистент 2005. године
- Доцент 2012. године
- Ванредни професор 2017. године

3) Испуњени услови за избор у звање РЕДОВНИ ПРОФЕСОР

ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ:

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	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 4.62
3	Искуство у педагошком раду са студентима	Искуство у педагошком раду са студентима 23 године, Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет: - Сарадник преко тржишта рада 1998-1999 - Асистент приправник 2001-2005 - Асистент 2005-2012 - Доцент 2012-2017 - Ванредни професор 2017-

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	Број менторства / учешћа у комисији и др.
4.	Резултати у развоју научнонаставног подмлатка	- Коментор за израду и одбрану 2 докторске дисертације (Прилог 6): 1. Предраг Петровић (2019): Карактеризација и инкапсулација биолошки активних компоненти из гљива <i>Handkea utriformis</i> (Bull.) Kreisel, <i>Handkea excipuliformis</i> (Bull.) Kreisel и <i>Vascellum pratense</i> (Pers.) Kreisel, на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду 2. Саша Новаковић (2021): Утицај додатка вргања (<i>Boletus edulis</i>), лисичарке (<i>Cantharellus cibarius</i>) и црне трубе (<i>Craterellus cornucopioides</i>) на укупан квалитет барених кобасица у типу франкфуртера, на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду - Ментор за израду и одбрану 14 завршних радова на мастер академским студијама на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (Прилог 6): 1. Маја Драгићевић (2017): Промена микробиолошке слике и антиоксидативног потенцијала браон шампињона (<i>Agaricus bisporus</i> – Portobello) у току рока трајања. 2. Милица Здравковић (2017): Промена

		<p>биолошких својстава и параметара квалитета воденог екстракта шампињона (<i>Agaricus bisporus</i>) током рока трајања.</p> <p>3. Ана Апт (2017): Антиадхезијско и антибиофилмотворно дејство водених екстраката гљива на Грам позитивне и Грам негативне бактерије</p> <p>4. Бранка Манасијевић (2017): <i>Candida</i> spp. у производњи биофилмова</p> <p>5. Наташа Постоловић (2017): <i>Aspergillus</i> врсте у производњи биофилмова</p> <p>6. Бојан Ракић (2019): Микробиолошки квалитет љуспица и сојиног брашна у року трајања</p> <p>7. Јована Гајић (2019): Quorum sensing</p> <p>8. Милица Петровић (2019): Антиадхезијски и антибиофилмотворни потенцијал одабраних врста гљива класе Agaricomycetes на <i>Listeria monocytogenes</i></p> <p>9. Саша Чакара (2020): Антиадхезијско и антибиофилмско дејство водених екстракта одабраних врста макромикета на <i>Staphylococcus aureus</i> и <i>Escherichia coli</i> O157:H7.</p> <p>10. Катарина Милошевић (2020): Поређење изабраних АТСС сојева патогених бактерија из хране на основу специфичног индекса формирања биофилма.</p> <p>11. Александар Петровић (2020): Примена кинетике формирања биофилма у оцени инвазивности клиничких и АТСС сојева бактерија изазивача тровања храном.</p> <p>12. Милан Боцић (2020): Утврђивање везе између јачине формирања биофилма и густине планктонских ћелије одабраних бактерија изазивача тровања прехранбеним производима.</p> <p>13. Звездан Јовановић (2020): Биолошки потенцијал гљиве <i>Pleurotus djamor</i></p> <p>14. Катарина Топаловић (2021): Биолошки потенцијал зеленог чаја обogaћеног гљивом <i>Inonotus obliquus</i>.</p>
5	Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на академским специјалистичким, мастер или докторским студијама	<p>- Учешће у комисији за оцену и одбрану 4 докторске дисертације на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (Прилог 7):</p> <p>1. Јована Вундук (2017): Хемијска карактеризација и биолошка својства полисахаридних екстраката гљива <i>Fomes fomentarius</i>, <i>Auricularia auricula-judae</i> и <i>Sparassis crispa</i>.</p> <p>2. Данка Матијашевић (2017): Утицај Se(IV)- и Se(VI)- модификованог зеолита на антиоксидативно и антимикубно дејство</p>

	<p>гљива <i>Pleurotus ostreatus</i> и <i>Coriolus versicolor</i>.</p> <p>3. Дуња Дувњак (2017): Акумулација селена у субмерзно и индустријски гајеној гљиви <i>Coriolus versicolor</i>.</p> <p>4. Александра Скнепнек (2017): Карактеристике чајне гљиве - комбухе, ферментисане у присуству екстракта одабраних врста медицинских гљива.</p> <p>- Учешће у комисији за оцену и одбрану 1 завршног рада на мастер студијама Institute of Biological Sciences, Faculty of Science, Universiti Malaya, Kuala Lumpur, Malaysia (Прилог 7):</p> <p>1. Jaganath A/L Puvanen Thiran (2020): Performance of exopolysaccharide from the fermented mycelium of ganoderma lucidum on red hybrid Tilapia (<i>Oreochromis</i> spp.)</p> <p>Institute of Biological Sciences, Faculty of Science, Universiti Malaya, Kuala Lumpur</p> <p>- Учешће у комисији за оцену и одбрану 1 завршног рада на мастер студијама на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду (Прилог 7):</p> <p>1. Мића Тумара, Универзитет у Београду - Технолошко-металуршки факултет (2018): Карактеризација и инкапсулација екстракта медицинске гљиве <i>Inonotus obliquus</i></p> <p>- Учешће у комисији за оцену и одбрану 6 завршних радова на мастер студијама на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (Прилог 7):</p> <p>1. Александар Ђукић (2019): Процена изложености становника Србије фумонизинима путем уноса производа на бази пшенице и кукуруза.</p> <p>2. Ивана Полић (2017): Антимикробна активност јестивих филмова на бази протеина сурутке са додатком старских уља тимијана и оригана</p> <p>3. Наташа Вељковић (2018): Антимикробни потенцијал водених и алкалних екстракта добијених из гљиве <i>Pleurotus ostreatus</i> обогаћене селеном</p> <p>4. Тамара Богдановић (2018): Антимикробна активност екстракта добијених из плодносног тела гљиве <i>Pleurotus salmoneo-stramineus</i></p> <p>5. Неда Јанићијевић (2020): Процена изложености DON и ZEN токсинима приликом конзумирања производа на бази пшенице.</p> <p>6. Ружица Пурић (2020): Сензорно оцењивање буковаче припремљене различитим кулинарским методама.</p> <p>- Учешће у комисији за оцену и одбрану 3</p>
--	---

		<p>специјалистичка рада на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (Прилог 7):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дарко Ивљанин (2019): Верификација методе за детекцију и детекција <i>Alicyclobacillus</i> spp. у матичном и коцентрисаном соку јабуке 2. Сандра Симић (2020): Инхибитори алкохолне ферментације - застоји и успорена ферментација. 3. Ненад Вујовић (2019): Анализа микробиолошког ризика у прехранбеним производима биљног порекла.
--	--	--

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	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		Није применљиво.

	избора у претходно звање из научне области за коју се бира.		
10	Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту	<p>Учешће у реализацији пројеката</p> <p>Учешће у реализацији 2 међународна пројекта</p> <p>Учешће у реализацији 5 националних пројеката које је финансирало Министарство за науку и заштиту животне средине</p> <p>Учешће у реализацији 2 национална пројекта које је финансирало Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије</p> <p>Институционално финансирање - уговори о реализацији и финансирању истраживачког рада 2020. године (451-03-68 / 2020-14 / 200116) и 2021. године (451-03-9/2021-14/ 200116) године, између Универзитета у Београду-Пољопривредног факултета и Министарства</p>	<p>Учешће у међународним пројектима (Прилог 8):</p> <p>1. The use of natural zeolite (clinoptilolite) for the treatment of farm slurry and as a fertilizer carrier, пројекат Норвешка-Србија 09/1548 HERD (2012-2014).</p> <p>2. EU Commission project AREA-Advancing Research in Agricultural and Food Sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade FP7-REGPOT-2012-2013-1, No. 316004 (2013-2016).</p> <p>Учешће у националним пројектима (Прилог 8):</p> <p>1. Развој технолошких поступака прераде воћа заснованих на процесимаосмотског концентрисања - БТР 0510 (2002-2003).</p> <p>2. Унапређење технологије производње пива употребом имобилизованих ћелија квасца у биореакторским системима - БТР 5.07.0548.В (2002-2004).</p> <p>3. Развој функционалних ферментисаних млечних напитака - БТН-371001А (2005-2007).</p> <p>4. Микроинкапсулација и имобилизација у производњи функционалне хране и за потребе индустрије врења 371005 (2005-2007).</p> <p>5. Развој нових прехранбених и дијететских производа са медицинским гљивама и лековитим биљем - 20049 (2008-2011)</p> <p>6. Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности - 046010 (2011-2017).</p> <p>7. Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и светско тржиште-СТВОРИМО БОГАТСТВО ИЗ БОГАТСТВА СРБИЈЕ - 046001 (2011-2017).</p> <p>8. Институционално финансирање 2020., 2021. година.</p>

		просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије	
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	Објављено 23 рада од избора у звање ванредни професор M21 5 радова	Научни радови (Прилог 1): 1. Djekic, I., Vunduk, J., Tomašević, I., Kozarski, M., Petrovic, P., Niksic, M., Pudja, P., Klaus, A. 2017. Application of quality function deployment on shelf-life analysis of <i>Agaricus bisporus</i> Portobello. LWT - Food Science and Technology, 78, 82-89. ISSN: 0023-6438 doi 10.1016/j.lwt.2016.12.036, M21 , IF - 3.290 http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643816308143 2. Jovana Vunduk, Wan Abd Al Qadr Imad Wan-Mohtar, Shaiful Azuar Mohamad, Nur Hafizati Abd Halim, Ahmad Zainuri Mohd Dzomir, Zeljko

	<p>научне области за коју се бира.</p>	<p>M22 6 радова</p> <p>M23 10 радова</p> <p>M24 2 рада</p>	<p>Zizak, Anita Klaus, 2019. Polysaccharides of <i>Pleurotus flabellatus</i> strain Mynuk produced by submerged fermentation as a promising novel tool against adhesion and biofilm formation of foodborne pathogens, LWT- Food Science and Technology, 112, Article 10822. ISSN: 0023-6438. DOI:10.1016/j.lwt.2019.05.119, M21, IF - 3.714 https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S002364381930550X</p> <p>3. Mohd Hanafiah, Z., Wan Mohtar, W.H.M., Abu Hasan, H., Stokbro Jensen, H., Klaus, A., Wan-Mohtar, W.A.A.Q.I., 2019. Performance of wild-Serbian <i>Ganoderma lucidum</i> mycelium in treating synthetic sewage loading using batch bioreactor. Scientific Reports 9, 16109. ISSN: 2045-2322 doi:10.1038/s41598-019-52493-y., M21, IF - 4.576 https://www.nature.com/articles/s41598-019-52493-y.pdf</p> <p>4. Saša Novaković, Ilija Djekić, Anita Klaus, Jovana Vunduk, Vesna Djordjević, Vladimir Tomović, Branislav Šojić, Sunčica Kocić-Tanackov, Jose M. Lorenzo, Francisco J. Barba, Igor Tomasevic, 2019. The Effect of <i>Cantharellus Cibarius</i> Addition on Quality Characteristics of Frankfurter during Refrigerated Storage, Foods, 8(12), 635; doi.org/10.3390/foods8120635, M21, IF - 4.092 https://doi.org/10.3390/foods8120635</p> <p>5. Milena D. Milošević, Aleksandar D. Marinković, Predrag Petrović, Anita Klaus, Milica G. Nikolić, Nevena Ž. Prlainović, Ilija N. Cvijetić, 2020. Synthesis, characterization and SAR studies of bis(imino)pyridines as antioxidants, acetylcholinesterase inhibitors and antimicrobial agents, Bioorganic Chemistry, 102, 104073. ISSN:0045-2068, M21, IF - 4.831 DOI:10.1016/j.bioorg.2020.104073 https://doi.org/10.1016/j.bioorg.2020.104073</p> <p>6. Jovana Vunduk, Ilija Djekic, Predrag Petrović, Igor Tomašević, Maja Kozarski, Saša Despotović, Miomir Nikšić, Anita Klaus, 2018. Challenging the difference between white and brown <i>Agaricus bisporus</i> mushrooms: Science behind consumers choice, British Food Journal, 1381-1394, ISSN: 0007-070X doi.org/10.1108/ BFJ-10-2017-0550, M22, IF - 1.952 https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2017-0550</p> <p>7. P. Petrović , J. Vunduk, A. Klaus, M. Carević, M. Petković, N. Vuković, A. Cvetković, Ž. Žizak, B. Bugarski, 2019. From mycelium to spores: A whole circle of biological potency of mosaic puffball, South African Journal of Botany, 123, 152–160, ISSN: 0254-6299/© 2019 SAAB. Published by Elsevier B.V doi:10.1016/j.sajb.2019.03.016, M22, IF - 1.594 https://doi.org/10.1016/j.sajb.2019.03.016</p> <p>8. Wan-Mohtar Wan Abd Al Qadr Imad, Klaus Anita, Cheng Acga, Salis Shardana Aiga, Abdul Halim Lim Sarina, 2019. Total quality index of commercial oyster mushroom <i>Pleurotus sapidus</i> in modified atmosphere packaging, British Food Journal, 121(8), 1871-1883. © Emerald Publishing Limited, ISSN: 0007-070X, M22, IF - 2.467 DOI: 10.1108/BFJ-06-2018-0408 https://doi.org/10.1108/BFJ-06-2018-0408</p> <p>9. Jovana Vunduk, Maja Kozarski, Ilija Djekic, Igor Tomašević, Anita Klaus, 2021. Effect of modified atmosphere packaging on selected functional characteristics of <i>Agaricus bisporus</i>, European Food Research and Technology, 247, 829-838. SpringerLink, Electronic ISSN: 1438-2385, M22, IF - 3.005 DOI:https://doi.org/10.1007/s00217-020-03666-x https://doi.org/10.1007/s00217-020-03666-x</p> <p>10. Anita Klaus, Wan Abd Al Qadr Imad Wan-Mohtar, Biljana Nikolić, Stefana Cvetković, Jovana Vunduk, 2021. Pink oyster mushroom <i>Pleurotus flabellatus</i> mycelium produced by an airlift bioreactor - the evidence of potent in vitro biological activities, World Journal of Microbiology and Biotechnology, 37(1), 17. Springer, Electronic ISSN: 1573-0972, M22, IF - 3.580 DOI: 10.1007/s11274-020-02980-6</p>
--	--	--	--

		<p>https://doi.org/10.1007/s11274-020-02980-6</p> <p>11. Hanafiah, ZM., Wan Mohtar, WHM, Hasan, HA., Jensen, HS, Klaus, A., Sharil, S., Wan-Mohtar, WAAQI, 2021. Ability of <i>Ganoderma lucidum</i> mycelial pellets to remove ammonia and organic matter from domestic wastewater, International Journal of Environmental Science and Technology, Springer, Electronic ISSN: 1735-2630, M22, IF- 3.083 https://doi.org/10.1007/s13762-021-03633-3</p> <p>12. Wan Abd Al Qadr Imad Wan-Mohtar, Christina Viegelmann, Anita Klaus, Sarina Abdul Halim Lim, 2017. Antifungal-demelanizing properties and RAW264.7 macrophages stimulation of glucan sulfate from the mycelium of the mushroom <i>Ganoderma lucidum</i>, Food Science and Biotechnology, 26(1), 159-165. ISSN: 1226-7708, DOI:10.1007/s10068-017-0021-6, M23, IF - 0.882 https://link.springer.com/article/10.1007/s10068-017-0021-6</p> <p>13. Jasmina Lj. Čilerdžić, Jelena B. Vukojević, Anita S. Klaus, Žarko S. Ivanović, Jovana D. Blagojević, Mirjana M. Stajić, 2018. Wheat straw - a promising substrate for <i>Ganoderma lucidum</i> cultivation, Acta Scientiarum Polonorum Hortorum Cultus, 17(1), 13-22. ISSN:1644-0692. DOI:10.24326/asphc.2018.1.2, M23, IF - 0.550 https://czasopisma.up.lublin.pl/index.php/asphc/article/view/386</p> <p>14. Maja Kozarski, Anita Klaus, Dragica Jakovljević, Nina Todorović, Wan Abd Al Qadr Imad Wan-Mohtar and Miomir Nikšić, 2019. <i>Ganoderma lucidum</i> as a cosmeceutical: study of anti-radical potential and inhibitory effect on hyperpigmentation and skin extracellular matrix degradation enzymes, Archives of Biological Sciences, 71(2),253-264. ISSN: 0354-4664, DOI:10.2298/ABS181217007K, M23, IF - 0.648 http://www.doiserbia.nb.rs/img/doi/0354-4664/2019/0354-46641900007K.pdf</p> <p>15. P. Petrović, K. Ivanović, C. Oetue, M., Tumara, A. Jovanović, J. Vunduk, M. Nikšić, R. Pjanović, B. Bugarski, A. Klaus, 2019. Immobilization of Chaga extract in alginate beads for modified release: simplicity meets efficiency, Chemical Industry, 73(5), 325-335, ISSN: 0367-598X, M23, IF - 0.758 DOI: 10.2298/HEMIND190819028P https://doi.org/10.2298/HEMIND190819028P</p> <p>16. Predrag Petrović, Katarina Ivanović, Aleksandra Jovanović, Milica Simović, Violeta Milutinović, Maja Kozarski, Miloš Petković, Anka Cvetković, Anita Klaus, Branko Bugarski, 2019. The impact of puffball autolysis on selected chemical and biological properties: puffball extracts as potential ingredients of skin-care products, Archives of Biological Sciences, 71(4), 721-33, ISSN: 0354-4664, DOI: 10.2298/ABS190725055P, M23, IF - 0.554 http://www.serbiosoc.org.rs/arch/index.php/abs/article/view/4516</p> <p>17. Sasa Novakovic, Ilija Djekic, Anita Klaus, Jovana Vunduk, Vesna Đorđević, Vladimir Tomovic, Sunčica Kočić-Tanackov, Jose M. Lorenzo, Francisco J. Barba, Igor Tomasevic, 2020. Application of porcini mushroom (<i>Boletus edulis</i>) to improve the quality of frankfurters, Journal of Food Processing and Preservation, 44(4). ISSN:1745-4549, 2020;00:e14556, doi:10.1111/jfpp.14556, M23, IF - 1.342 https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfpp.14556</p> <p>18. Kozarski Maja S, Klaus Anita S, Vunduk Jovana D, Jakovljevic Dragica M, Jadranin Milka B, Niksic Miomir P, 2020. Health impact of the commercially cultivated mushroom <i>Agaricus bisporus</i> and the wild-growing mushroom <i>Ganoderma resinaceum</i> - A comparative overview, Journal of the Serbian Chemical Society, 85 (6), 721-735, ISSN 0352-5139 (Print) ISSN, 1820-7421 (Online), DOI: https://doi.org/10.2298/JSC190930129K, M23, IF - 1.097 https://www.shd-pub.org.rs/index.php/JSCS/article/view/8675/960</p> <p>19. Anita Klaus, Predrag Petrovic, Jovana Vunduk, Vladimir Pavlovic, Leo J.L.D. van Griensven, 2020. Antimicrobial properties of silver-nanoparticles of <i>Agaricus bisporus</i>, <i>Agaricus brasiliensis</i> and <i>Phellinus linteus</i>, International</p>
--	--	---

			<p>Journal of Medicinal Mushrooms, 22 (9), 869-883. ISSN Print: 1521-9437, ISSN Online: 1940-4344, M23, IF - 1.525 DOI: 10.1615/IntJMedMushrooms.2020035988 https://www.dl.begellhouse.com/journals/708ae68d64b17c52,358d19d227c8633b,3bdfbdb5395cc18c.html</p> <p>20. Ana Doroški, Anita Klaus, Maja Kozarski, Stefana Cvetković, Biljana Nikolić, Dragica Jakovljević, Igor Tomasević, Jovana Vunduk, Vesna Lazić, Ilija Djekić, 2020. The influence of grape pomace substrate on quality characterization of <i>Pleurotus ostreatus</i> – total quality index approach, Journal of Food Processing and Preservation, Article ID: JFPP15096 Internal Article ID: 16945318, DOI: 10.1111/jfpp.15096, M23, IF - 1.517 https://doi.org/10.1111/jfpp.15096</p> <p>21. Novakovic Sasa M, Djekic Ilija V, Klaus Anita S, Vunduk Jovana D, Djordjevic Vesna Z, Tomovic Vladimir M, Kocic-Tanackov Suncica D, Lorenzo Jose Manuel, Barba Francisco J, Tomasevic Igor B, 2021. The potential of horn of plenty mushroom (<i>Craterellus cornucopioides</i>), FLEISCHWIRTSCHAFT, 101(3),100-106. ISSN:0015-363X, M23, IF-0.225 https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7680866</p> <p>22. Novaković, S., Đekić, I., Klaus, A., Vunduk, J., Đorđević, V., Tomović, V., Šojić, B., Kocić-Tanaskov, S., Tomašević, I., 2020. Antioxidant activity of mushrooms in vitro and in frankfurters. Scientific Journal "Meat Technology", 61(1), 62-69. DOI: 10.18485/meattech.2020.61.1.5, ISSN: 2466-4812 DOI: 10.18485/meattech.2020.61.1.5, M24 https://www.journalmeattechnology.com/index.php/meat_technology/article/view/2020.61.1.5</p> <p>23. Maja S. Kozarski, Anita S. Klaus, Jovana Đ. Vunduk, Miomir P. Nikšić, 2020. The influence of mushroom <i>Coriolus versicolor</i> and hazelnuts enrichment on antioxidant activities and bioactive content of dark chocolate, Food and Feed Research, 47(1), 23-32, UDK 663.918.4:634.54+635.8]:615.322 DOI: 10.5937/FFR2001023K, M23 https://scindeks-clanci.ceon.rs/data/pdf/2217-5369/2020/2217-53692001023K.pdf</p>
15	Цитираност од 10 хетеро цитата	Scopus, хетеро цитата	Scopus: 1058 свих цитата, 940 хетеро цитата, h-index 13 (Прилог 3)
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	Објављено 28 радова од избора у звање ванредни професор M32 - 1 M33 - 3 M34 - 22 M64 - 2	<p>Саопштења са међународних и националних скупова након избора у звање ванредног професора (Прилог 4)</p> <p>1. Anita Klaus, Selected Polyporaceae as promising ingredients of functional food, International Congress in Food Quality and Safety, Health and Nutrition NUTRICON 2021 - Macedonia, 9 to 11 June 2021, Ohrid, Macedonia, M32</p> <p>2. S. Novaković, I. Djekić, J. Vunduk, A. Klaus, J.M. Lorenzo, F. Barba, I. Tomašević, 2019. An insight into in vitro antioxidant activity of <i>Cantharellus cibarius</i> hot water extract for the potential application in meat products. The 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 333, 012089, IOP Publishing, doi:10.1088/1755-1315/333/1/012089, M33</p> <p>3. Jauk J., Gosch L., Vašatko H., Christian I., Klaus A., Stavric M., 2020. Clay-Mycelium Composite, Using the growth of mycelium as fibre reinforcement for clay Cross-strait, Conference: Conference Bio-inspired Design and Technology, CCBTD, Dalian, China, Dec 27 - 29, M33</p> <p>4. Jauk J., Gosch L., Vašatko H., Christian I., Klaus A., Stavric M., 2021. DIGITAL FABRICATION OF GROWTH, Combining digital manufacturing of clay and natural growth of mycelium, Proceedings of the 26th International</p>

<p>претходно звање из научне области за коју се бира</p>		<p>Conference of the Association for Computer-Aided Architectural Design Research in Asia (CAADRIA) 2021, Volume 1, 753-762. © 2021 and published by the Association for Computer-Aided Architectural Design Research in Asia (CAADRIA), Hong Kong, 29.3-2.4., M33</p> <p>5. Kozarski, M., Klaus, A. 2017. Biološki potencijal jestivih gljiva-mehanizam dejstva. XI Kongres mikrobiologa Srbije MIKROMED 2017, sa Međunarodnim učešćem. Zbornik radova, elektronski izvor, Izdavač: UDRUŽENJE MIKROBIOLOGA SRBIJE, ISBN 978-86-914897-4-8, 11.-13. maj, Hotel M, Beograd, pp.81-82, M34</p> <p>6. Demin, M., Klaus, A., Medicinski važne i jestive gljive - potencijalni antimikrobni dodatak u pekarskim proizvodima. XI Kongres mikrobiologa Srbije MIKROMED 2017, sa Međunarodnim učešćem. Zbornik radova, elektronski izvor, Izdavač: UDRUŽENJE MIKROBIOLOGA SRBIJE, ISBN 978-86-914897-4-8, 11.-13. maj, Hotel M, Beograd, pp. 75-80, M34</p> <p>7. Pantić, M., Klaus, A., Kozarski, M., Vunduk, J., Nikšić, M. Ekstrakti viših gljiva kao nutraceutici. XI Kongres mikrobiologa Srbije MIKROMED 2017, sa Međunarodnim učešćem. Zbornik radova, elektronski izvor, Izdavač: UDRUŽENJE MIKROBIOLOGA SRBIJE, ISBN 978-86-914897-4-8, 11.-13. maj, Hotel M, Beograd, pp.135-136, M34</p> <p>8. Maja Kozarski, Anita Klaus, Jovana Vunduk, Predrag Petrović, Miomir Nikšić, 2017. Antioxidant potential and antiacetylcholinesterase activity of aqueous extracts of selected medicinal mushrooms, The 9th International Medicinal Mushrooms Conference, Univerity of Palermo, Department of Agricultural, Food and Forest Sciences, Book of Abstracts, 24-28 September, 74-75, M34</p> <p>9. Petrović Predrag, Charly Octrue, Jovana Vunduk, Anita Klaus, Miomir Nikšić, Branko Bugarski, 2017. Antibacterial and Antifungal Activity of Chemically Modified Chaga Mushroom Polysaccharides, The 6th International Scientific Meeting "Mycology, Mycotoxicology, and Mycoses", Matica srpska, Novi Sad, 27.-29.9.2017., M34</p> <p>10. Tamara Adžić, Jelena Popović-Djordjević, Nemanja Gršić, Marina Mačukanović-Jocić, Anita Klaus, Irena Miljković, Aleksandar Kostić, 2018. Toxic elements accumulation by two truffle species (<i>Tuber</i> spp.), 3rd International Conference on Plant Biology (22nd SPPS Meeting), Book of Abstracts, Serbian Plant Physiology Society, Institute for Biological Research "Siniša Stanković", University of Belgrade, Faculty of Biology, University of Belgrade, 9-12 June, Belgrade. COBISS.SR-ID 264421900, M34</p> <p>11. Ana Doroški, Maja Kozarski, Anita Klaus, Miomir Nikšić, Jovana Vunduk, Ilija Đekić, 2018. Antioksidativni potencijal bukovače (<i>Pleurotus ostreatus</i>) uzgajane na supstratu sa različitim sadržajem komine grožđa i slame, Unifood Conference, University of Belgrade, 210th Anniversary, Book of Abstracts, 5-6.October, Belgrade. ISBN 978-86-7522-060-2, M34</p> <p>12. Dušanka A. Popović, Predrag Petrović, Miomir Nikšić, Anita Klaus, 2018. Antimikrobna svojstva ekstrakata čage (<i>Inonotus obliquus</i>), Unifood Conference, University of Belgrade, 210th Anniversary, Book of Abstracts, 5-6.October, Belgrade. ISBN 978-86-7522-060-2, M34</p> <p>13. Jovana Vunduk, Dunja Miletić, Danka Matijašević, Anita Klaus, Maja Kozarski, Dragica Jakovljević, Željko Žizak, Miomir Nikšić, Mushrooms as functional food and dietary supplement – type of extract and what is the right purification level, 9th International Conference on Nutritional and Physical Activity (NAPA2018), Hotel National Taichung, Taiwan, 17.- 19. December, 2018., M34</p>
--	--	--

		<p>14. Jelena Popović-Đorđević, Maja Kozarski, Anita Klaus, Nebojša Banjac, 2019. Preliminary assessment of antioxidative properties of glutarimide derivatives, XXIV Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Zbornik radova 2, University of Kragujevac, Faculty of Agronomy Čačak, Čačak, 15-16. Mart, 741-746., M34</p> <p>15. Anita Klaus, Milena Savić, Jovana Vunduk, Miomir Nikšić, 2019. The role of mushrooms as functional food and dietary supplements, The 2nd Balkans - China Mini - Symposium on Natural Products and Drug Discovery, Book of abstracts, Institute for Biological Research "Siniša Stanković", University of Belgrade, Belgrade Serbia, 11-13 April, M34.</p> <p>16. Popović, D.A., Milinčić, D.D., Grahovac, T.B., Bačević-Marinković, M.M., Nikšić, M., Nikićević, N., Klaus, A. (2019): The total phenolic content of grape brandy and wine distillate enriched with Chaga mushroom (<i>Inonotus obliquus</i>). 8th International Symposium on Agricultural Sciences, Trebinje, Bosnia and Herzegovina, 16.05-18.05.2019. Book of Abstracts: pp 111, M34</p> <p>17. Popović, D.A., Milinčić, D.D., Bačević-Marinković, M.M., Nikšić, M., Nikićević, N., Klaus, A. (2019): The antioxidative activity of alcoholic mediums enriched with Chaga (<i>Inonotus obliquus</i>). 10th CASEE Conference - The role of life science universities in redirecting land use from threat to guardian of ecosystem, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 12.06.-15.06.2019. Book of Abstracts: pp 25-26, M34</p> <p>18. Popović, D., Milinčić, D., Nikšić, M., Nikićević, N., Klaus, A. (2019): The total phenolic content of alcoholic mediums enriched with <i>Inonotus obliquus</i> mushroom. 30th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry "SMART agriculture systems, answers for forthcoming challenges", Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 28.09.-29.09.2019., M34</p> <p>19. Vesna V. Lazić, Jovana Vunduk, Jelena Z. Vladić, Senka S. Vidović, Anita S. Klaus, 2019. Antiadhesive and antibiofilm potential of subcritical water extracts derived from mushroom <i>Inonotus obliquus</i>, 1st International Conference of Advanced production and processing, 10th -11th October, Book of Abstract, p. 210, Novi Sad, Serbia, ISBN 978-86-6253-102-5, M34</p> <p>20. Ana G. Doroški, Ilija V. Đekić, Jovana Đ. Vunduk, Miomir P. Nikšić, Anita S. Klaus, 2019. Total quality index approach in the cultivation of oyster mushroom (<i>Pleurotus ostreatus</i>) grown in cellulose plant waste, 1st International Conference of Advanced production and processing, 10th -11th October, Book of Abstract, p.108, Novi Sad, Serbia, ISBN 978-86-6253-102-5, M34</p> <p>21. Nemanja Gršić, Jelena Popović-Đorđević, Đorđe Moravčević, Anita Klaus, Tamara Adžić, Ilija Brčeski, 2019. Kvalitet vode za navodnjavanje u južnom Sremu, republika Srbija, IX Simpozijum sa međunarodnim učešćem: "Inovacije u ratarskoj i povrtarskoj proizvodnji", Zemun, 17 i 18. oktobar, M34</p> <p>22. Kozarski, M., Klaus, A., Vunduk, J., Jakovljević, D., Vrvic, M.M., Zizak, Z., Van Griensven, L.J.L.D., Niksic, M. (2020). The potential of edible mushroom <i>Cantharellus cibarius</i> (Fries) as a source of bioactive ingredients in formulation of nutraceutical products. Book of Abstracts, Food Quality and Safety, Health and Nutrition Congress, Editor: Prof. Dr Vladimir Kakurinov, Ohrid, Macedonia, September, 2-4, p. 177, ISBN 978-608-4565-14-7, Consulting and training center – Key, M34</p> <p>23. Anita Klaus, Maja Kozarski, Vesna Lazić, Predrag Petrović, Jovana Vunduk, 2020. Antilisterial potential of selected forest mushrooms of Serbia, International scientific conference "XIII Conference of Chemists, Technologist and Environmentalists of Republic of Srpska", The Book of Abstracts ISBN 978-99938-54-86-9, COBISS.RS-ID 129947649, Faculty of Technology, University</p>
--	--	---

			<p>of Banja Luka, Banja Luka, October 30, Republic of Srpska, B&H, online presentation, FT 09/20, p 51. M34</p> <p>24. Maja Kozarski, Vesna Lazić, Milena Pantić, Katarina Topalović, Miomir Nikšić, Anita Klaus, 2020. Potential of champignons cultivated on digested organic waste in the prevention against oxidative stress and neural damage, International scientific conference "XIII Conference of Chemists, Technologist and Environmentalists of Republic of Srpska", The Book of Abstracts ISBN 978-99938-54-86-9, COBISS.RS-ID 129947649, Faculty of Technology, University of Banja Luka, Banja Luka, October 30, Republic of Srpska, B&H, online presentation, FT 08/20, p 48, M34</p> <p>25. Maja Kozarski, Anita Klaus, Dragica Jakovljevic, 2021. PCC-17: Assessment of cosmeceutical potential of <i>Agaricus brasiliensis</i> mushroom: antioxidant and anti-tyrosinase activity, Natural product application: Health, Cosmetic and Food, Book of Abstracts, 1st International Online Conference, 4th-5th February, Edition Instituto Politécnico de Bragança, Portugal. ISBN 978-972-745-286-6, p 269, M34</p> <p>26. Vesna Lazić, Maja Kozarski, Jovana Vunduk, Ana Doroški, Predrag Petrović, Anita Klaus, 2021. PCF-75: Antioxidant properties of Subcritical Water Extracts Derived from Mushroom <i>Inonotus obliquus</i>, Natural product application: Health, Cosmetic and Food, 1st International Online Conference, 4th-5th February, Edition Instituto Politécnico de Bragança, Portugal. ISBN 978-972-745-286-6, p 244, M34</p> <p>27. Popović, D.A., Petrović, P., Nikšić, M., Klaus, A. (2018): Antimicrobial properties of Chaga extracts (<i>Inonotus obliquus</i>). 1st Unifood Conference, Belgrade, 05.10–06.10.2018., M64</p> <p>28. Milutinović, V., Petrović, P., Klaus, A., Ušjak, Lj., Niketić, M., Petrović, S., Acetylcholinesterase and butyrylcholinesterase inhibitory activity of methanol extracts of 28 <i>Hieracium</i> species and their selected metabolites, 13th Symposium on the Flora of Southeastern Serbia and Neighboring Regions (13th SFSES). Book of Abstracts, Department of Biology and Ecology, Faculty of Sciences and Mathematics, University of Niš; Institute for Nature Conservation of Serbia, pp. 180 - 180, isbn: 978-86-80877-67-9, Stara planina, Srbija, 20. - 23. Jun, 2019, M64</p>
17	<p>Књига из релевантне области, одобрен уџбеник за ужу област за коју се бира, поглавље у одобреном уџбенику за ужу област за коју се бира или превод иностраног уџбеника одобреног за ужу област за коју се бира, објављени у</p>	<p>Објављен 1 уџбеник и 1 практикум из уже научне области за коју се бира</p>	<p>Уџбеник (Прилог 5): Практикум за ужу област за коју се бира пре избора у звање ванредног професора: Анита Клаус и Миомир Никшић (2016): Практикум из предмета Микробиологија биљних производа. Одлуком одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, бр. 37-VI-2/6 од 17.10.2016. године, одобрено је штампање практикума за студенте Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ISBN 978-86-7834-259-2.</p> <p>Уџбеник за ужу област за коју се бира после избора у звање ванредног професора: Анита Клаус (2021): Микробиолошко кварење хране. Одлуком одбора за издавачку делатност Пољопривредног факултета Универзитета у Београду од 23.04.2021. године, бр. 36/IV-2/2, одобрено је издавање и штампање уџбеника за студенте Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, ISBN 978-86-7834-373-5.</p>

	периоду од избора у наставничко звање		
18	Број радова као услов за менторство у вођењу докт. дисерт. – (стандард 9 Правилника о стандардима...)	Објављено 40 радова са SCI листе, 23 после избора у звање ванредни професор	Радови приказани у Библиографији кандидата (Прилог 1). M21 - 5 M22 - 6 M23 - 10 M24 - 2

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	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. Руководиоње активностима од значаја за развој и углед факултета, односно Универзитета. 4. Руководиоње или учешће у ваннаставним активностима студената. 5. Учесће 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. Учесће 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. Руководиоње или чланство у органима или професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа. 4. Учесће у програмима размене наставника и студената. 5. Учесће у изради и спровођењу заједничких студијских програма.

1.1. Члан научног одбора за 14. Конгрес о исхрани „Храна, исхрана и здравље: Место сусрета науке и праксе“ 11-13. октобра 2021 у Београду (Прилог 15).

1.2. Учешће на међународним и националним скуповима (Прилог 4):

- International Congress in Food Quality and Safety, Health and Nutrition NUTRICON 2021 - Macedonia, 9 to 11 June 2021, Ohrid, Macedonia;
- The 60th International Meat Industry Conference MEATCON2019, IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 333, 012089, IOP Publishing, doi:10.1088/1755-1315/333/1/012089
- Proceedings of the 26th International Conference of the Association for Computer-Aided Architectural Design Research in Asia (CAADRIA) 2021, Volume 1, 753-762. © 2021 and published by the Association for Computer-Aided Architectural Design Research in Asia (CAADRIA), Hong Kong, 29.3-2.4.
- 1st International Conference of Advanced production and processing, 10th -11th October, Book of Abstract, p. 210, Novi Sad, Serbia, ISBN 978-86-6253-102-5.
- International scientific conference "XIII Conference of Chemists, Technologist and Environmentalists of Republic of Srpska", The Book of Abstracts ISBN 978-99938-54-86-9, COBISS.RS-ID 129947649, Faculty of Technology, University of Banja Luka, Banja Luka, October 30, Republic of Srpska, B&H, online presentation, FT 09/20, p 51.
- Natural product application: Health, Cosmetic and Food, Book of Abstracts, 1st International Online Conference, 4th-5th February, Edition Instituto Politécnico de Bragança, Portugal. ISBN 978-972-745-286-6, p 269.
- 1st Unifood Conference, Belgrade, 05.10–06.10.2018.

1.3. Коментор, ментор и члан комисије за израду завршних радова на академским специјалистичким, мастер и докторским студијама (Прилози 6 и 7)

Коментор за израду и одбрану 2 докторске дисертације; Ментор за израду и одбрану 14 завршних радова на мастер академским студијама; Учешће у комисији за оцену и одбрану завршног рада на мастер студијама Institute of Biological Sciences, Faculty of Science, Universiti Malaya, Kuala Lumpur, Malaysia; Учешће у комисији за оцену и одбрану 4 докторске дисертације на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду; Учешће у комисији за оцену и одбрану 3 завршна рада на мастер студијама на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду; Учешће у комисији за оцену и одбрану 3 специјалистичка рада на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду.

1.5. Учешће у међународним и националним пројектима (Прилог 8):

- The use of natural zeolite (clinoptilolite) for the treatment of farm slurry and as a fertilizer carrier, пројекат Норвешка-Србија 09/1548 HERD (2012-2014).
- EU Commission project AREA-Advancing Research in Agricultural and Food Sciences at Faculty of Agriculture, University of Belgrade FP7-REGPOT-2012-2013-1, No. 316004 (2013-2016).
- Развој технолошких поступака прераде воћа заснованих на процесимаосмотског концентрисања - БТР 0510 (2002-2003).
- Унапређење технологије производње пива употребом имобилисаних ћелија квасца у биореакторским системима - БТР 5.07.0548.В (2002-2004).
- Развој функционалних ферментисаних млечних напитака - БТН-371001А (2005-2007).
- Микроинкапсулација и имобилизација у производњи функционалне хране и за потребе индустрије врења 371005 (2005-2007).
- Развој нових прехранбених и дијетеских производа са медицинским гљивама и лековитим биљем - 20049 (2008-2011)
- Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности - 046010 (2011-2017).
- Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и светско тржиште-СТВОРИМО БОГАТСТВО ИЗ БОГАТСТВА СРБИЈЕ - 046001 (2011-2017).

- Институционално финансирање 2020., 2021. година.

1.6. Рецензент научних радова (Прилог 9)

- Рецензент више научних радова са SCI листе

2.1. Члан комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству.

- Током периода после избора за ванредног професора, др Анита Клаус је била члан више комисија за стицање научног звања (Прилог 10).

2.6. Домаће или међународне награде и признања у развоју образовања или науке

- Добитник је награде за најбољу презентацију рада (Прилог 11).

3.1. Учешће у реализацији пројеката, студија или других научних остварења са другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству.

- Интензивно је сарађивала са другим високошколским и научно истраживачким установама у земљи и иностранству и у сарадњи са колегама објавила више радова са SCI листе (Прилог 1)

3.2. Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству.

- До избора у звање ванредног професора била је члан комисије за оцену и одбрану 1 докторске дисертације на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду (претходни извештај за избор у звање ванредног професора).

- После избора у звање ванредног професора кандидаткиња је била члан комисије за оцену и одбрану 1 мастер рада на Institute of Biological Sciences, Faculty of Science, Universiti Malaya, Kuala Lumpur, Malaysia, као и 1 једног мастер рада на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду (Прилог 7).

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

др Анита Клаус је активни члан у следећим удружењима (Прилог 13):

- International Society for Mushroom Science

- Удружење микробиолога Србије

- Друштво за исхрану Србије

3.4. Учешће у програмима размене наставника и студената (Прилог 14):

- Пре избора у ванредног професора руководила је израдом 2 завршна рада студената са Универзитета IUT UCBL I (L'Institut Universitaire de Technologie, Université Claude Bernard Lyon 1), током 11 недеља.

- После избора у звање ванредног организовала је и извела обуку студенткиње са Биотехничког факултета Универзитета у Љубљани, у периоду 8.6-30.6.2018. године, у оквиру Erasmus+ програма мобилности између Универзитета у Београду и Универзитета у Љубљани, као и студенткиње мастер студија са Graz University of Technology, Institute of Architecture and Media, Faculty of Architecture, у периоду 25.11-29.11.2019. године

III - ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Сагледавајући досадашњи наставни и научни рад, Комисија сматра да кандидат др Анита Клаус 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 Анита Клаус изабере у звање и на радно место редовног професора за ужу научну област Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране.**

Место и датум: Београд, 28.9.2021. године

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

Др Миомир Никшић, редовни професор (Председавајући Комисије)
Пољопривредног факултета Универзитета у Београду
(ужа научна област: Технолошка микробиологија)

Др Драгослава Радин, редовни професор
Пољопривредног факултета Универзитета у Београду
(ужа научна област: Технолошка микробиологија)

Др Сузана Димитријевић Бранковић, редовни професор
Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду
(ужа научна област: Биохемиско инжењерство и биотехнологија)