

**УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ  
ПОЉОПРИВРЕДНИ ФАКУЛТЕТ  
ИЗБОРНОМ ВЕЋУ ФАКУЛТЕТА**

**Предмет:** Избор наставника у звање и на радно место – редовни професор за ужу научну област Технологија анималних производа

Одлуком Изборног већа Пољопривредног факултета Универзитета у Београду донетој на седници од 24.6.2021. године (бр. 400/9-3/1), именовани смо у Комисију за оцену кандидата пријављених на расписани конкурс за избор једног наставника у звање и на радно место редовног професора за ужу научну област Технологија анималних производа. По прегледу достављених пријава на поменути конкурс и анализе достављеног материјала, Комисија подноси следећи

**ИЗВЕШТАЈ**

На конкурс за избор једног редовног професора за ужу научну област Технологија анималних производа, који је расписан одлуком Декана (бр. 208/2 од 24.6.2021. године) и објављен у листу „Послови” Републике Србије од 08.09.2021. године, пријавио се један кандидат и то:

- др Игор Томашевић, ванредни професор за ужу научну област Технологија анималних производа, Универзитет у Београду – Пољопривредни факултет,

На основу приложене документације, Комисија подноси детаљан извештај за кандидата.

**1 Извештај за кандидата Др Игор Томашевић**

**1.1 Биографски подаци**

Кандидат др Игор Б.Томашевић је рођен 30.03.1974. године у Београду где је завршио основну школу и гимназију. Основне студије на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, Одсек за прехранбену технологију, Група за технологију анималних производа, уписао је школске 1993/94. године. Дипломирао је 15. децембра 2000. године са просечном оценом 8,40 у току студија и оценом 10 (десет) на дипломском испиту.

Последипломске студије је уписао 08.11.2001. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (Група за технологију анималних производа) и, положио све испите предвиђене наставним планом и програмом са просечном оценом 10 (десет). Докторску дисертацију из уже научне области Наука о месу, под насловом "Могућности деконтаминације интензивним светлосним пулсевима у индустрији меса", успешно је одбранио на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду 2011. Године.

Током 2001. године је радио у Институту "Михајло Пупин" у Београду, као асистент информационих технологија. У периоду 1. јуна 2001. до 1. април 2003. био је стално запослен на месту Старијег технолога у Индустрији меса "Сарпех" из Врбаса.

За асистента-приправника на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду, за ужу научну област Наука о месу, изабран је 2003., где је запослен од 1. априла исте године. У звање асистента- приправника је реизабран 2006., у звање асистента за научну област Наука о месу - изабран је 2007. год., у звање доцента изабран је 2012. год,а у звање ванредног професора за исту научну област 2017. године.

До сада, самостално или у сарадњи са другим ауторима (*укључујући магистарску тезу и докторску дисертацију*), објавио је укупно **222 (две стотине двадесет два)** научна и стручна рада од чега **116 (стотину шеснаест)** у часописима са SCI листе. Од тога, **19 (деветнаест)** радова објавио је у међународним часописима изузетних вредности, **38 (тридесет осам)** у врхунским међународним часописима, **41 (четрдесет један)** у истакнутим међународним часописима и **18 (осамнаест)** у међународним часописима (Табела 1). Поред овога, аутор је **уџбеника "Обрада меса"** и **практикума "Управљање безбедношћу у процесима производње хране"**, а један је од коаутора и Елабората за заштиту имена порекла производа ("*Ваљевски дуван чварци*") код Завода за интелектуалну својину Србије. Кандидат се активно служи енглеским и шпанским језиком.

## 2 Магистарске и докторске тезе

**Магистарска теза:** "Безбедност хране: Анализа ризика и критичне контролне тачке у производњи меса од свиња и говеда ", Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду, одбрањена 2007.год (70).

**Докторска дисертација:** "Могућности деконтаминације интензивним светлосним пулсевима у индустрији меса" Пољопривредни факултет, Универзитета у Београду, одбрањена 2011.год (71).

## 3 Обавезни услови

### 3.1 Наставни рад

#### 3.1.1 Наставна активност

У периоду од избора у звање асистента-приправника, до 2011. год. др Игор Б. Томашевић је изводио вежбе из предмета *Технологија пратећих производа у индустрији меса* и *Управљање безбедношћу у производњи хране*.

Од избора за доцента и након акредитације Факултета и наставе по Болоњској декларацији, Др Игор Б. Томашевић је ангажован на извођењу наставе на свим степенима академских студија.

На основним академским студијама изводи наставу на:

- а) Модулу Технологија анималних производа, из предмета: *Обрада меса* (обавезан предмет 3+3), *Технологија пратећих производа технологије меса* (обавезан предмет 3+2), *Нова храна* (изборни предмет 3+2);
- б) Модулу Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, из предмета: *Основи технологије анималних производа* (обавезан предмет 3+2).
- в) Модулу Микробиологија хране, из предмета: *Нова храна* (изборни предмет 3+2);
- г) Студијском програму агроекономија из предмета: *Прерада меса и млека* (изборни предмет 3+0).

У оквиру мастер академских студија изводи наставу на модулу Прехрамбени инжењеринг из предмета: *Наука о месу* (изборни предмет 5+3), *Трендови о технологији меса* (изборни предмет 5+3).

У оквиру докторских академских студија, на студијском програму Прехрамбена технологија, изводи наставу из предмета: *Одабрана поглавља из познавања и обраде меса* (изборни предмет 7+0) и *Одабрана поглавља из технологије меса* (изборни предмет 7+0).

Од избора у звање ванредног професора, кандидат др Игор Томашевић изводи теоријски део предавања и вежбе на свим нивоима академских студија.

На основним академским студијама изводи наставу на:

- а) Модулу Технологија анималних производа, из предмета: **Обрада меса** (обавезан предмет 3+3), **Технологија пратећих производа технологије меса** (обавезан предмет 3+2), **Нова храна** (изборни предмет 3+2);
- б) Модулу Управљање безбедношћу и квалитетом у производњи хране, из предмета: **Основи технологије анималних производа** (обавезан предмет 3+2).
- в) Модулу Микробиологија хране, из предмета: **Нова храна** (изборни предмет 3+2);

У оквиру мастер академских студија изводи наставу на:

- а) Модулу Прехрамбени инжењеринг из предмета: **Наука о месу** (изборни предмет 5+3), **Технологија меса** (изборни предмет 5+3), **Сировине у прехрамбеној индустрији** (изборни предмет 2+2).
- б) Модулу Хемија хране из предмета: **Наука о месу** (изборни предмет 5+3), **Трендови у технологији меса** (изборни предмет 5+0), **Сировине у прехрамбеној индустрији** (изборни предмет 2+2).
- в) Модулу Микробиологија хране и животне средине из предмета: **Трендови у технологији меса** (изборни предмет 5+0), **Сировине у прехрамбеној индустрији** (изборни предмет 2+2).

У оквиру докторских академских студија, на студијском програму Прехрамбена технологија, изводи наставу из предмета: **Одабрана поглавља из науке о месу** (изборни предмет 7+0) и **Одабрана поглавља из технологије меса** (изборни предмет 7+0).

### 3.1.2 Оцена педагошког рада у студентским анкетама

Према подацима Студентске службе Пољопривредног факултета Универзитета у Београду, наставна активност др Игора Б. Томашевића је у студентским анкетама оцењена високим укупним просечним оценама: 2017/18.год. 4,74; 2018/19.год. 4,61 и 2019/20.год. 4,82 (Прилог 2).

### 3.1.3 Обезбеђење наставно-научног подмлатка

У досадашњем раду, др Игор Томашевић је био ментор или члан комисије у 38 дипломских, завршних, специјалистичких и мастер радова.

Био је ментор две (1,2) одбрањене и шест (3-8) докторских дисертација које су још увек у фази реализације/одбране (Прилог 6):

1. Шкунца, Д. (2019): Унапређење одрживог квалитета пилећег меса и производа од пилећег меса у ланцу исхране. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.
2. Новаковић, С. (2021): Утицај додатка вргања (*Boletus edulis*), лисичарке (*Cantharellus cibarius*) и црне трубе (*Craterellus cornucopioides*) на укупан квалитет барених кобасица у типу франкфуртера. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.
3. Миловановић, Б. (2019-данас): Испитивање могућности примене компјутерског визуелног система за мерење боје хране анималног порекла. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.
4. Илић, Ј. (2019-данас): Утицај различитих кулинарских метода на параметре оралног процесирања хране. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.
5. Митровић, М. (2019-данас): Унапређење одрживог квалитета јаја у ланцу хране. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.
6. Симуновић, С. (2021-данас): Оптимизација процеса производње традиционалних ферментисаних кобасица применом савремених метода сензорне анализе. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.
7. Рајић, С. (2021-данас): Анализа интринзичних и екстринзичних карактеристика квалитета свињског и говеђег меса. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.

8. Петровић, Ј. (2021-данас): Процена изложености хемијским опасностима у храни анималног порекла. Универзитет у Београду-Пољопривредни факултет.

Такође, кандидат је био члан комисија за оцену и одбрану три (3) докторске дисертације на Пољопривредном факултету – Универзитета у Београду (Прилог 7).

### **3.1.4 Уџбеници, практикуми, збирке задатака**

Практикум: **Томашевић, И.** (2010): Управљање безбедношћу у производњи хране - практикум. Београд: Пољопривредни факултет. ISBN 978-86-7834-113-7 CIP637.5.03(075.8), COBISS.SR-ID 217876236 (Прилог 5)

Уџбеник: **Томашевић, И.**, Томовић, В. (2015): Обрада меса. Издавач: Пољопривредни факултет – Универзитет у Београду, Београд, Србија, ISBN: 978-86-7834-226-4 CIP658.562.47(035), COBISS.SR-ID 177221132 (Прилог 5)

## **3.2 Научно-истраживачка и стручна делатност**

### **3.2.1 Научно-истраживачка делатност**

У свом досадашњем раду др Игор Б. Томашевић је самостално или са другим ауторима објавио, или на скуповима саопштио, укупно **222 (две стотине двадесет два)** научна и стручна рада. До избора у звање ванредног професора, објавио је 70 радова, а после избора у звање ванредног професора 152 рада (Прилог 1).

Игор Б. Томашевић има укупно 116 радова објављених у међународним часописима са SCI листе. После избора у звање ванредног професора објавио је 88 радова у часописима међународног значаја (категорије M21, M22 и M23), 3 научна у водећем часопису националног значаја и 11 предавања по позиву на међународном скупу штампано у целини. Научна и стручна компетентност кандидата исказана кроз коефицијенат М, износи укупно 1032 (250 пре и 782 после избора у звање ванредног професора)(Табела 1 на стр 6).

### **Анализа радова**

Радови објављени до избора у ванредног професора детаљно су анализирани у претходним извештајима. Научно – истраживачки рад Игора Б. Томашевића, после избора у звање ванредног професора, може се поделити у неколико целина, односно тематских области.

1. Највећи део радова односи се на истраживања везана за технологију производње меса и производа од меса и њихове различите и разноврсне аспекте квалитета (**74,79,82,87,88,91,97,100,107,108,109,117,118,120,121,130,133,137,138,145,146,147,148,158,162,167,168,170**). Посебну пажњу покљонио је могућностима смањења оксидативних промена у производима од меса применом природних антиоксиданаса који представљају савремени тренд у технологији меса (**90,116,144,172**). Безбедност хране анималног порекла представља континуитет у његовим истраживањима и од избора у звање ванредног професора наставио је да публикује резултате из овог домена (**94,98,111,134,159,160**).
2. Значајан део радова кандидата обрађује тематику квалитетаи могућности искоришћења пратећих производа индустрије меса (хране) (**75,80,114,143,154,161,165,169**). Није запоставио ни проблеме безбедности унутрашњих органа (**128**) пре свега са аспекта садржаја тешких метала односно кадмијума и олова.
3. Сензорна анализа хране се априори означава као субјективна када се вредновања својства намирница врше искључиво уз помоћ једног или више чула човека. Изузетак представљају савремене методе инструменталне (објективне) сензорне

анализе када се у ову сврху користе различити технички уређаји. Кандидат је у ову сврху самостално развио и компјутерски визуелни систем **(123)** са којим је успешно анализирао боју и друге различите физичке карактеристике хране анималног порекла и то: меса и производа од меса **(110,139,164,171,173)**, млека и производа од млека **(113,155)** и јаја **(156)**. Испитивања механичке обраде хране (орално процесирање), процес који се одвија рефлексно и у коме се храна припрема за гутање и варење, представља најактуелнији тренд у сензорној анализи хране. Ово је сложен физиолошки процес у коме поред зуба који одгризају, кидају, ситне и мељу храну, учествују и други делови мастикаторног органа. Рефлекс изазива присуство хране у устима, па се уз помоћ мишића жвакача врши њена механичка обрада зубима и натапање пљувачком чиме настаје болус. Ова проблематика представља и најсвежије научно интересовање кандидата, а резултате својих истраживања већ је публиковао у бројним научним радовима **(96, 141,149,151,152,153)**.

4. Значај резултата истраживања потрошача у вези њихових ставова, навика, веровања и убеђења одавно је препозната од стране индустрије хране али и у научним круговима. Због тога посебно издвајамо радове који су представили резултате истраживања потрошача Источне Европе, спроведених у најмање десет различитих земаља, у вези добробити животиња за клање **(89,92)**, квалитета меса дивљачи **(103)** и свињског меса **(115)**.
5. Препознајући важност одрживе производње хране којом се тежи смањењу негативних антропогених утицаја на животну средину, кроз ефикасно коришћење, очување и унапређење квалитета природних ресурса, кандидат је посебну пажњу посветио изучавању утицаја производње хране анималног порекла на животну средину као и животних циклуса прехранбених производа. Радови из ове области **(73,76,78,84,85,86,105,106,136,140)** баве се проблематиком увођења, предности и недостатака уведених система заштите животне средине, ефеката примене ових система, неусаглашености у уведеним системима управљања животном средином као и провера ових система. Уз то ова група радова се бави моделима присутним у концепту заштите животне средине у индустрији хране са фокусом на анализи животних циклуса прехранбених производа углавном фокусирано на производима животињског порекла и то меса и млека као и на парадигми одрживог квалитета у целокупном животном циклусу.
6. У посебну групу радова спадају они који се баве проблематиком квалитета у индустрији хране као и примена алата квалитета у истој. Радови **(72,104,126,129,166)** су обухватили аспекте увођења система квалитета, предности и недостатака уведених система, анализу ефеката од уведених система, параметре ефективности процеса у прехранбеним погонима, анализу неусаглашености у уведеним системима квалитета као и питања методологије проверавања система квалитета.
7. Технологија анималних производа усмерила је испитивања кандидата и у област технологије млека где је обавио истраживања различитих аспеката производње и квалитета козјег млека и производа добијених од ове врсте млека **(101,131,132)**. Бавио се и разликама хигијенских параметара сировог млека произведеног у органској и конвенционалној производњи на фармама сличне величине **(127)**. Посебну пажњу наставио је да посвећује испитивањима изложености домаће популације афла токсину пореклом из сировог млека и различитих производа од млека **(142)**. Посебан акценат је дао примени техника Раман спектроскопије, реолошких мерења и анализе текстуралних својстава у изучавању различитих производа од млека **(83,11,112,122,163)**.

Табела 1. Врста и квантификација индивидуалних научно-истраживачких резултата

Научни резултат			До избора у звање ванредног проф.		После избора у звање ванредног проф.		
<b>М</b>	Категорија	Укупно о радова	Број радова	Број бодова	Број рад ова	Број бодова	Укупно бодова
<b>М<sub>13</sub>=7</b>	Поглавље у књизи М11	<b>12</b>	1	7	11	77	<b>84</b>
<b>М<sub>21а</sub>=10</b>	Рад у међународном часопису изузетних вредности	<b>19</b>	5	50	14	140	<b>190</b>
<b>М<sub>21</sub>=8</b>	Рад у врхунском међународном часопису	<b>38</b>	9	72	29	232	<b>304</b>
<b>М<sub>22</sub>=5</b>	Рад у истакнутом међународном часопису	<b>41</b>	6	30	35	175	<b>205</b>
<b>М<sub>23</sub>=3</b>	Рад у међународном часопису	<b>18</b>	8	24	10	30	<b>54</b>
<b>М<sub>24</sub>=3</b>	Рад у националном часопису међународног значаја	<b>3</b>	0	0	3	9	<b>9</b>
<b>М<sub>28а</sub>=3,5</b>	Главни одговорни уредник истакнутог међународног научног часописа	<b>1</b>	0	0	1	3.5	<b>3.5</b>
<b>М<sub>28б</sub>=2,5</b>	Уређивање истакнутог међународног научног часописа (гост уредник)	<b>11</b>	0	0	11	27.5	<b>27.5</b>
<b>М<sub>29а</sub>=1,5</b>	Уређивање међународног научног часописа	<b>3</b>	0	0	3	4.5	<b>4.5</b>
<b>М<sub>29б</sub>=1</b>	Уређивање националног научног часописа	<b>1</b>	0	0	1	1	<b>1</b>
<b>М<sub>31</sub>=3,5</b>	Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини	<b>14</b>	3	10.5	11	38.5	<b>49</b>
<b>М<sub>32</sub>=1,5</b>	Предавања по позиву са међународног скупа штампана у изводу	<b>4</b>	4	6	0	0	<b>6</b>
<b>М<sub>33</sub>=1</b>	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	<b>23</b>	9	9	14	14	<b>23</b>
<b>М<sub>51</sub>=2</b>	Рад у врхунском часопису националног значаја	<b>6</b>	6	12	0	0	<b>12</b>
<b>М<sub>52</sub>=1,5</b>	Рад у часопису националног значаја	<b>0</b>	0	0	0	0	<b>0</b>
<b>М<sub>53</sub>=1</b>	Рад у националном часопису	<b>14</b>	10	10	4	4	<b>14</b>
<b>М<sub>63</sub>=0,5</b>	Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини	<b>5</b>	5	2.5	0	0	<b>2.5</b>
<b>М<sub>71</sub>=6</b>	Докторска дисертација	<b>1</b>	1	6	0	0	<b>6</b>
<b>М<sub>72</sub>=3</b>	Магистарска теза	<b>1</b>	1	3	0	0	<b>3</b>
<b>М<sub>82</sub>=6</b>	Ново техничко решење (метода) примењено на националном нивоу	<b>1</b>	0	0	1	6	<b>6</b>
<b>М<sub>84</sub>=3</b>	Битно побољшано техничко решење на националном нивоу	<b>1</b>	1	3	0	0	<b>3</b>
<b>М<sub>102</sub>=5</b>	Награда на конкурс	<b>5</b>	1	5	4	20	<b>25</b>
<b>Укупан број научних резултата</b>		<b>222</b>	<b>70</b>	<b>250</b>	<b>152</b>	<b>782</b>	<b>1032</b>

### 3.2.2 Цитираност

Преглед цитираности урађен је на основу следећих база података: Web of Science (1182 цитата, h-index 19); Scopus (1276 цитата, h-index 20), и GoogleScholar (2159 цитата, h-index 25). Посебно истичемо да је укупно 5 радова др Игор Томашевића на бази Web of Science проглашено за високо цитиране (Highly Cited Papers) (Прилог 3).

## 4 ИЗБОРНИ УСЛОВИ

### 4.1 Стручно професионални допринос

Др Игор Б. Томашевић заменик је Главног одговорног уредника истакнутог међународног научног часописа „Theory and practice of meat processing“, који издаје Руска академија наука (ISSN 2414-438X). Као гост уредник уређивао је истакнуте међународне научне часописе и то њихова следеће специјална издања (Прилог 8):

1. Surgical Castration of Piglets and Its Alternatives: National Strategies, Consequences for Animal Welfare, Production Systems and Product Quality. A special issue of Animals (ISSN 2076-2615) (IF 2.752)
2. Advanced Analysis Techniques of Food Contaminants and Risk Assessment. A special issue of Applied Sciences (ISSN 2076-3417) (IF 2.697)
3. Sustainable Technological Advancements for Food Quality. A special issue of Foods (ISSN 2304-8158) (IF 4.350)
4. New Challenges in Improving the Quality and Safety of Meat Products. A special issue of Applied Sciences (ISSN 2076-3417) (IF 2.697)
5. Opportunities and Threats of Ultrasound Application in Meat Processing. A special issue of Applied Sciences (ISSN 2076-3417).
6. Natural toxins and processing contaminants in food. A special issue of International Journal of Food Science and Technology (ISSN 1365-2621) (IF 3.713)
7. Recent advances in meat products quality & safety improvement and assurance. A special issue of International Journal of Food Science and Technology (ISSN 1365-2621) (IF 3.713)
8. Food Quality in the Digital Age. A special issue of Journal of Food Quality (ISSN 0146-9428) (IF 2.450)
9. Vulnerability to Fraud and Quality Consequences of Food Fraud. A special issue of Journal of Food Quality (ISSN 0146-9428) (IF 2.450)
10. Plant-Derived Compounds in Animal Foods and Food Packaging: Use of Phytochemicals to Improve Nutrition and Stability of Animal Origin Products. A special issue of Frontiers in Animal Science (ISSN 2673-6225)
11. Reformulated Meat Products. Technological Implications, Nutritional Value, Aroma and Sensory Properties. A special issue of Frontiers in Animal Science (ISSN 2673-6225)

Члан је уређивачких одбора три (3) међународна научна часописа и то: Current Research in Food Science – Elsevier (ISSN 2214-7993); Food Science and Technology – Brasil (ISSN 0101-2061); Frontiers in Animal Science (ISSN 2673-6225), као и једног националног научног часописа: Meat Technology (ISSN 2466-4812) (Прилог 8).

Такође, кандидат је био члан комисија за оцену и одбрану две (2) дисертације на Технолошком факултету – Универзитета у Новом Саду и једне (1) на Факултету ветеринарске медицине – Универзитета у Београду (Прилог 7). Био је и члан комисија за писање извештаја и избор у истраживачка звања и то два (2) истраживача приправника, једног (1) истраживача сарадника, два (2) научна сарадника и два (2) виша научна сарадника. Био је и члан комисија за писање извештаја и избор у наставничка звања и то три (3) асистента, једног (1) асистента са докторатом, једног (1) доцента и једног (1) ванредног професора на другим Универзитетима у Београду и Новом Саду (Прилог 7).

Коаутор Елабората о заштити имена порекла производа Ваљевски дуван чварци и Новог техничког решења примењеног на националном нивоу „Нови производ/нови технолошки поступак производње свежег сира у типу Кварк-а од козјег млека“ (Прилог 9).

Након избора у звање ванредног професора имао је једанаест (11) предавање по позиву са међународних скупова штампаних у целини (Прилог 4). До сада је обавио 254 рецензија научних радова у 60 различитих научних часописа са SCI листе. За овакав професионални допринос награђиван је титулама „Најбољи рецензент Универзитета у Београду“ (2017); „Најбољи рецензент у пољопривредним наукама“ (2018 & 2019) и „Најбољи рецензент у мултидисциплинарним областима“ (2019) од стране „Publons“-Web of Science. Добио је и признања за изванредан рецензентски допринос од стране међународних часописа: Food Chemistry, Journal of Food Composition and Analysis, Food Control, Food Research International (Прилог 11).

Обављао је и улогу рецензента предлога научних пројеката за Министарство науке Пољске и Босне и Херцеговине током 2021. године. Рецензент је уџбеника „Месо, рибе и јаја“ издавача Пољопривредно-прехрамбеног факултета Универзитета у сарајеву, као и једног техничког решења на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду (Прилог 11).

#### **4.2 Допринос академској и широј заједници**

Кандидат, Др Игор Б. Томашевић је заменик шефа Катедре за Технологију анималних производа и члан Етичке комисије за заштиту добробити огулних животиња Пољопривредног факултета. Од стране Владе Републике Србије именован је за члана Управног одбора Института за економику пољопривреде у Београду, члана Комисије за стандарде и сродне документе КС Е034-17, "Системи менаџмента безбедношћу хране", Института за стандардизацију Републике Србије, члана Комисије за стручну процену посебних својстава пољопривредних и прехрамбених производа и утврђивање испуњености услова за коришћење ознаке „српски квалитет“ (Прилог 12).

#### **4.3 Сарадња са другим високошколским, научно-истраживачким установама у земљи и иностранству**

Кандидат др Игор Томашевић је остварио сарадњу са другим факултетима и институтима у земљи и иностранству која је заснована на студијским боравама, заједничким пројектима и публикавању бројних научних радова. Од избора у звање ванредног професора, узео је учешће у једном (1) националном и четири (4) међународна пројекта (Прилог 10):

Национални пројекат: " *Одабране биолошке опасности за безбедност/ квалитет хране анималног порекла и контролне мере од фарме до потрошача* " (ЕВБ: 31034) у текућем циклусу националних пројеката Министарства за просвету и науку Републике Србије (2011-данас).

Међународни пројекти:

1. CA15118 - Mathematical and Computer Science Methods for Food Science and Industry (FoodMC) (2016.-2020.).
2. CA15215 - Innovative approaches in pork production with entire males (2016.-2020.).
3. Hurdle technology and 3D printing for sustainable fruit juice processing and preservation" (IP-2019-04-2105) (Croatia 2020.-2024.)
4. Fundamental studies of the movement of pathogenic microorganisms and viruses in food systems and the creation of innovative means for their prevention using antimicrobial materials and physical methods of influencing biological objects (2020-1902-01-288) (Russia 2020. -2022.)

До сада је остварио укупно шест (7) студијских борава на универзитетима у иностранству, од чега четири (4) пре (Јерусалем/Израел 2005; Тексас А.М./САД 2005;



Вагенинген/Холандија 2007; Гент/Белгија 2009), три (3) након избора у ванредног професора (ИРТА/Шпанија 2018; Валенсија/Шпанија 2019; Љубљана/Словенија 2019) (Прилог 13). Такође, похађао је и већи број значајних међународних стручних обука и то 9 (девет) до и 2 (две) након избора у звање ванредног професора (Прилог 14).

Кандидат је био члан комисије за оцену докторских дисертација и на универзитетима у иностранству и то на Универзитету у Хохенхајму – Немачка и Универзитету у Вигу – Шпанија. Био је и члан комисије за писање извештаја и избор у звање ванредног професора на Технолошком факултету, Универзитета у Источном Сарајеву – Босна и Херцеговина (Прилог 7). Одржао је предавања по позиву у фламанском Министарству за животну средину (2019) на тему ставова и уверења источно европских потршача о добробити животиња и могућности укидања хируршке кастрације свиња и на Универзитету у Готингену – Немачка (2019) на тему употребе компјутерског визуелног система за мерење боје меса (Прилог 4).

Од октобра 2005. године, др Игор Б. Томашевић је члан професионалног удружења AMSA (American Meat Science Association) (Прилог 14).

## 5 ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Узимајући у обзир укупне резултате у наставној, научно-истраживачкој и стручној активности др Игор Б. Томашевића, ванредног професора, Комисија констатује да је кандидат показао запажене резултате, у свим областима рада, и да се развио у успешног наставника, научног радника, и стручњака.

Досадашњим радом у настави др Игор Б. Томашевић у потпуности је испуњавао све своје обавезе. До избора у звање ванредног професора објавио је практикум "Управљање безбедношћу у производњи хране" и уџбеник "Обрада меса", из уже научне области за коју се бира. У оквиру спроведених анкета од стране студената оцењен је са високим оценама.

Др Игор Томашевић је био ментор или члан комисије у 38 дипломских, завршних, специјалистичких и мастер радова. Био је ментор две одбрањене и шест докторских дисертација које су још увек у фази реализације/одбране. Самостално или са другим ауторима, др Игор Б. Томашевић је до сада објавио **222 научна рада**, са укупним коефицијентом научне компетентности **M=1032**. После избора у звање ванредног професора објавио је 152 научна рада са коефицијентом научне компетентности **M=782**. Објавио је **116 радова у међународним часописима са SCI листе**, од тога 88 радова после избора у звање ванредног професора. Тематика радова је уско везана за научну и стручну област у оквиру које кандидат конкурише. Све области научног истраживања којима се кандидат до сада бавио веома су актуелне и обухватају испитивања различитих аспеката квалитета и безбедности анималних производа. Увид у одговарајуће базе података показано је да је цитираност кандидата: Web of Science (1182 цитата, **h-index 19**); Scopus (1276 цитата, **h-index 20**), и GoogleScholar (2159 цитата, **h-index 25**). Овоме је посебно допринело и 5 радова који су на бази Web of Science проглашени за високо цитиране (Highly Cited Papers). За свој рецензентски допринос др Игор Томашевић је вишеструко награђиван од стране међународне научне заједнице.

У периоду после избора у звање ванредног професора учествовао је у реализацији 1 националног пројекта које финансира Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије и 4 међународна научна пројекта. У свом досадашњем раду на Факултету др Игор Томашевић испољио је веома коректан однос, како према студентима, тако и са колегама, чиме испољава неопходне педагошке квалитете професора на Универзитету.

Ценећи укупан досадашњи рад кандидата, Комисија сматра да др Игор Б. Томашевић, ванредни професор, у потпуности испуњава све услове предвиђене Законом о Универзитету и Статутом Факултета, и предлаже Изборном већу Пољопривредног факултета у Београду да др Игор Б. Томашевића изабере у звање и на радно место РЕДОВНОГ ПРОФЕСОРА за ужу научну област ТЕХНОЛОГИЈА АНИМАЛНИХ ПРОИЗВОДА.

У Београду, 30.09.2021. године

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

Др Душан Живковић, редовни професор  
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет  
(ужа научна област: Технологија анималних производа)

---

Др Владимир Томовић, редовни професор  
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет  
(ужа научна област: Прехрамбено инжењерство)

---

Др Неђељко Карабасил, редовни професор  
Универзитет у Београду, Факултет ветеринарске медицине  
(ужа научна област: Хигијена и технологија меса)

---