Табела 9.1. Научне, уметничке и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име и презиме		Игор Ђуровић			
Звање		Доцент			
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Агрономски факултет у Чачку, 01.09.2008.			
Ужа научна односно уметничка област		Примењена хемија и хемијско инжењерство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	18.02.2026.	Агрономски факултет у Чачку	Примењена хемија	Примењена хемија	
Докторат	2015	Природно-математички факултет	Хемија	Органска хемија:Физичка хемија	
Специјализација	-				
Магистратура	-				
Мастер	-				
Диплома	2006	Природно-математички факултет	Хемија	Хемија; смер за истраживање и развој	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Р.Б. 1,2,3....	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, ССС, ОАС, МСС, МАС, САС)
1.	ТБ-4	Физичка хемија 1	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ТБ-5	Физичка хемија 2	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ТИ-4	Хемија вода и третман отпадних вода	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС

4.	ТИ-6	Обрада резултата мерења	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	МТ-1	Хемијске анализе пољопривредних и прехрамбених производа	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС, акредитован 2015.
6.	МИТ31	Аналитика хране	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Marković, Z., Marković,S., Đurović, B.I. (2008): Kolbe-Schmitt Reaction of Sodium 2-Naphthoxide. Monatsh. Chem. 139: 329–335, ISSN: 0026-9247, IF= 1.426, M22 https://doi.org/10.1007/s00706-007-0771-6
2.	Marković,S.**,** Đurović, B.I., Marković, Z. (2008): Formation of Sodium 6-Hydroxy-2-Naphthoate in the Kolbe-Schmitt Reaction. Monatsh. Chem. 139: 1169–1174, ISSN: 0026-9247. IF= 1.426, M22
3.	Marković, S., Despotović,A., Jovanović,D., Đurović,B.I. (2009): Enthalpy of Formation of Acyclic Saturated Ketones. Russ. J. Phys. Chem. A 83(9):1430–1435, ISSN: 0036-0244. IF= 0.477, M23
4.	Đurović,B.I., Marković,S., Marković,Z. (2015): Carboxylation of sodium 2-naphthoxide. Reinvestigation of the mechanism by means of a hybrid meta density functional theory method. Hem. Ind. published online, DOI:10.2298/HEMIND140625066D, ISSN: 0367-598X. IF=0.562, M23
5.	Marković, S., Đurović, B.I., Marković, Z. (2015): Revisiting the Kolbe–Schmitt reaction of sodium 2-naphthoxide. Theor. Chem. Acc. 134: 45–53, ISSN: 1432-881X. IF=2.143, M22
6.	Petković,M., Đurović,B.I., Miletić,N., Radovanović,J. (2019*):* Effect of Convective Drying Method of Chokeberry *(Aronia melanocarpa L.)* on Drying Kinetics, Bioactive Components and Sensory Characteristics of Bread with Chokeberry Powder. Period Polytech Chem Eng, 63(4), 600–608, https://doi.org/10.3311/PPch.13783, IF(2019)=1.257, M23
7.	Petković,M., Filipović,V., Filipović,J., Miletić,N., Đurović,B.I., Radovanović,J. (2020): Chemical, antioxidative and sensory characterisitics of wheat bread partially substituted with black chokeberry (Aronia melanocarpa L.) powder. Journal of Food Processing and Preservation. https://doi.org/10.1111/jfpp.15027, IF(2019)=1.405, M22
8.	Marković S., Đurović B.I., Marković Z. (2014): Carboxylation of Sodium 2-Naphthoxide. Reinvestigation of the Mechanism by Means of a MetaHybrid Functional. 11th International Conference on Fundamental and Applied Aspects of Physical Chemistry, September 22-26, M33
9.	Filipović V., Petković M., Filipović J., Miletić N.**, Đurović I.**, Radovanović J. and Lukyanov A. (2020): Chokeberry thin layer convective drying process modeling and energy efficiency estimation. **IOP Conference series: Materials Science and Engineering**, Volume 900, International Conference Energy efficiency and energy saving in technical systems", 16-17 june 2020, Rostov-on-Don, Russian Federation. https://doi.org/10.1088/1757-899X/900/1/012001 , M33

10.	Đurović B.I., Đorđević S.,Radenković S. (2018): Aromaticity of Roesky's Ketone. XXIII Biotechnology Consultation, Faculty of Agronomy, Čačak March 9-10, M63

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	3	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	8	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни -
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним: Учешће на симпозијуму ‘’Одређивање резидуа пестицида и антибиотика у храни и животној средини, LC-MS/MS техником’’, и основни курс обуке на QTRAP 5500 анализатору.		

Име и презиме	Весна М. Ђуровић
Звање	Доцент
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када	Агрономски факултет у Чачку, 01.04.2015., преко пројекта МПНТР
Ужа научна односно уметничка област	Микробиологија

Академска каријера

	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област
Избор у звање	18.05.2022.	Агрономски факултет у Чачку	Биотехничке науке	Биотехнолошка микробиологија
Докторат				
Специјализација				
Магистратура				
Диплома	29.11.2009.	Пољопривредни факултет, Београд	Биотехничке науке	Прехрамбена технологија

Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија

Р.Б. 1,2,3....	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, ССС, ОАС, МСС, МАС, САС)
1.	ОВ4	Микробиологија	Вежбе, обавезни	Општа агрономија, Прехрамбена технологија, Воћарство и виноградарство, Зоотехника	ОАС
2.	ОИ9	Микроорганизми и алтернативна пољопривреда	Вежбе, изборни	Општа агрономија, Воћарство и виноградарство	ОАС
3.	ТГ5	Индустријска микробиологија	Вежбе, обавезни	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	ТИ12	Микробиологија хране	Вежбе, изборни	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	МИТ17	Технолохија микробиолошке производње	Вежбе, обавезни	Прехрамбена технологија	МАС

6.	МИТ21	Санитарна микробиологија	Вежбе, изборни	Прехрамбена технологија	МАС
7.	МИ8	Еколошка микробиологија	Вежбе, изборни	Агрономија	МАС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	**Đurović V,** Radovanović M, Mandić L, Knežević D, Zornić V, Đukić D (2020): Chemical and microbial evaluation of biscuits made from wheat flour substituted with wheat sprout. Food Science and Technology international, ISSN 1082-0132. Published July 22, 2020. https://doi.org/10.1177/108201322094244 **IF 1,729 (M22)**
2.	**Mirjana N. Radovanović**, Milan P. Nikolić, Vesna M. Đurović, Branimir Z. Jugović, Milica M. Gvozdenović, Branimir N. Grgur, Zorica D. Knežević-Jugović (2018): Stabilizacija magnetnih čestica polianilinom i imobilizacija alfa-amilaze, Hemijska industrija, v. 72, n. 1, p.1-12, ISSN 2217-7426, ISSN 0367-598X, https://doi.org/10.2298/HEMIND161213016R IF 0,407 **(M23)**
3.	**Vesna Đurović**, S. Tanasković, D. Đukić, L. Mandić, S. Gvozdenac, D. Knežević (2016): Water quality and ecological status of the tributaries of Western Morava in the Čačak and Kraljevo region. Proceedings XXIV Ecological Truth, 378-383. Eds. R Pantović and Z. Markovic. ISBN 978-86-6305-043-3. Eco-Ist'16. 12-15 June 2016, Vrnjacka Banja, Serbia **(M33)**
4.	Dragutin Đukić, Aleksandra Stanojković-Sebić, Leka Mandić, Marijana Pešaković, **Vesna Đurović**, Milica Zelenika, Ivana Bošković (2017): Effect of some herbicides on cellulose decomposition in the soil, VIII Međunarodni Poljoprivredni Simpozijum"AGROSYM 2017" Jahorina, 5-8. oktobar 2017. godine, Bosna i Hercegovina ISBN 978-99976-632-9-0, page 920-920 **)** **(M33)**
5.	**ĐurovićM.Vesna** (2018): Antibacterial activity and total phenol content in Wheat extracts.Международная научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых „Ломоносов“, Lomonosov, Moskva.Conference “Ломоносов 2018” – Секция Микробиология, 09 -13. april. 2018. godine ISBN 978-5-317-05800-5 5 Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова **(M33)**
6.	**Vesna Đurović**, Desimir Knežević, Milica Zelenika, Leka Mandić, Dragutin Đukić, Pavle Mašković (2017): Mikrobiološki i fizičko-hemijski parametri kao pokazatelji ekološkog statusa i kvaliteta površinske vode Lađevačke reke. “XXII Savetovanje O Biotehnologiji” Zbornik radova, Knjiga 2, str. 627-635, ИСБН 978-86-87611-49-8 (низ), ЦИП 63(082), 60(082) **(M63)**
7.	Dragutin Đukić, Aleksandar Semjonov, Leka Mandić, **Vesna Đurović**, Milica Zelenika, Aleksandra Stanojković Sebić: Proučavanje funkcionalnih profila mikrobnih zajednica zagađenih zemljišta.„XXIII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Čačak, 9-10. mart 2018. godine, Univerzitet u Kragujevcu, Agronomski fakultet, 2018, Cacak, ISBN 978-86-87611-55-9. ЦИП 63(082), 60(082) Zbornik radova, str 257 - 268. **(M63)**
8.	Dragutin Đukić, Tanja Stamenković, Leka Mandić, Pavle Mašković, Slavica Vesković, **Vesna Đurović**, Milica Zelenika: Mikrobiološki i hemijski kvalitet vode za piće u filterskoj stanici „MOJDEŽ“ i u distributivnoj mreži Herceg Novog (2017): "XXII Savetovanje O Biotehnologiji” Zbornik radova, Knjiga 2, str. 653-661 ИСБН 978-86-87611-49-8 (низ), ЦИП 63(082), 60(082) **(M63)**

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	2	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни

Усавршавања	
Други подаци које сматрате релевантним:	

Име и презиме			Владимир Курћубић		
Звање			Редовни професор		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када			Агрономски факултет Чачак, Универзитет у Крагујевцу, од 01.10.1998. године		
Ужа научна односно уметничка област			Технологија анималних сировина		
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	28.10.2021.	Агрономски факултет Чачак	Технологија анималних сировина	Технологија и хигијена анималних сировина	
Докторат	11.06.2004.	Факултет ветеринарске медицине Београд	Ветерина		
Магистратура	20.10.1993.	Ветеринарски факултет Београд	Ветерина		
Диплома	16.03.1989.	Ветеринарски факултет Београд	Ветерина		
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Р.Б. 1,2,3....	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, ССС, ОАС, МСС, МАС, САС)
1	ТА6	Технологија меса	обавезни	Прехрамбена технологија	ОАС
2	ТИ9	Технологија ферментисања производа од меса	изборни	Прехрамбена технологија	ОАС
3	ТИ10	Конзервисање меса и производа од меса	изборни	Прехрамбена технологија	ОАС
4	ТВ7	Технологија млека и млечних производа	обавезни	Прехрамбена технологија	ОАС
5	МИТ2	Наука и технологија производње меса	изборни	Прехрамбена технологија	МАС – програм акредитован 2015.

6	МТ5	Основе методологије научноистраживачког рада	обавезни	Прехрамбена технологија	МАС
7	МИТ20	Савремени концепти у технологији и конзервисању меса	изборни	Прехрамбена технологија	МАС
8	МИТ26	Савремени концепти у технологији млека и млечних производа	изборни	Прехрамбена технологија	МАС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	**Kurćubić, V.S.,** Mašković, P.Z., Vujić, J.M., Vranić, D.V., Veskovic-Moračanin, S.M., Okanović, Đ.G., Lilić, S.V. (2014): Antioxidant and antimicrobial activity of *Kitaibelia vitifolia* extract as alternative to the added nitrite in fermented dry sausage. Meat Science, 97(4): 459-467. https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.03.012 **IF = 3,083 (M21)**
2.	**Kurćubić, S.V.**, Mašković, Z.P., Dragica, K., Veskovic-Moračanin, M.S., Okanović, G.Đ., Lilić, V.S., Džinić, P.N. (2014): Sensory properties of sausage fortified by *Kitaibelia vitifolia* extract. Agro FOOD Industry Hi Tech, 25(1), 16-19. **IF = 0,225 (M23)**
3.	**Kurćubić, V.S.,** Vujić, J.M., Iličić, M.D, Vranić, D., Veskovic-Moračanin, S.M., Mašković, P.Z. (2015): Effect of plant extracts of *Kitaibelia vitifolia* on antioxidant activity, chemical characteristics, microbiological status and sensory properties of Pirotski Kachkaval cheese. Hemijska Industrija, 69(1): 85-93. UDC 637.354(497.11Pirot). https://doi.org/10.2298/HEMIND140129025K **IF = 0,437 (M23)**
4.	**Kurćubić, S.V.**, Đoković, D.R., Ilić, Ž.Z., Stojković, S.J., Petrović, P.M., Caro-Petrović, V. (2014): Modern Approach to the Enigma of Bovine Respiratory Disease Complex: A Review. Pakistan Veterinary Journal, 34(1): 11-17. **IF = 1,392 (M21)**
5.	Mašković, P., Solujić, S., Mihailović, V., Mladenović, M., Cvijović, M., Mladenović, J., Aćamović-Đoković, G., **Kurćubić, V.** (2011): Phenolic Compounds and Biological Activity of *Kitaibelia vitifolia*. Journal of Medicinal Food, 14(12): 1617-1623. https://doi.org/10.1089/jmf.2011.0013 **IF = 1,408** (**M22)**
6.	Bogosavljevic-Boskovic, S., **Kurcubic, V.**, Petrovic, M.D., Radovic, V. (2006): The effect of sex and rearing systems on carcass composition and cut yields of broiler chickens. Chech Journal of Animal Science, 51(1): 31-38. ISSN 1212-1819 **IF = 0,421 (M23)**
7.	Bogosavljević-Bosković, S., **Kurćubić, V.,** Petrović, M., Dosković, V. (2006): The effects of season and rearing systems on meat quality traits. Chech Journal of Animal Science, 51(8): 369-374. ISSN 1212-1819. **IF = 0,421 (M23)**
8.	**Kurcubic, V.S**., Milic, N.S., Djokovic, R.D., Ilic, Z.Z. (2011): Evaluation of immunogenic properties of monovalent and polyvalent inactivated bovine virus diarrhea virus (BVDV) vaccines, African Journal of Microbiology Research, 5(17): 2422-2427. ISSN 1996-0808. https://doi.org/10.5897/AJMR10.892 **IF = 0,539 (M23)**
9.	**Kurćubić, V.S**., Vukašinović, M.P., Mašković, P.Z., Petrović, M.D. (2012): Examination of the Certain Chemical Characteristics of Different Types of Boiled Sausages Produced in Serbia. Journal of Central European Agriculture, 13(4): 643-653. ISSN 1332-9049. https://doi.org/10.5513/JCEA01/13.4.1104 **(M24)**
10.	**Kurćubić, V.,** Džinić, N., Jokanović, M., Ivić, M., Šojić, B., Radić, N., Škaljac, S. (2018): The effect of the addition of a functional alginate-based compound on the sensory properties, texture and colour of the hot dogs. Book of proceedings of the IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety", 356-362, October 23-25, 2018, Novi Sad. ISBN 978-86-7994-056-8 **(M33)**

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	95

Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	18	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 2	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме	Лека Г. Мандић			
Звање	Редовни професор			
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када	Агрономски факултет у Чачку, 15. 02. 1991.			
Ужа научна односно уметничка област	Микробиологија			
Академска каријера				
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област
Избор у звање	31. 05. 2012.	Агрономски факултет у Чачку	Биотехничке науке	Микробиологија
Докторат	21. 03. 2002.	Агрономски факултет у Чачку	Агрономске науке	Микробиологија
Специјализација				
Магистратура	02. 12. 1994.	Пољопривредни факултет, Нови Сад	Пољопривредне науке	Микробиологија
Диплома	30. 3. 1988.	Агрономски факултет у Чачку	Пољопривреда	Агрономија

Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија

Р.Б. 1,2,3....	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, ССС, ОАС, МСС, МАС, САС)
1.	ОВ4	Микробиологија	Предавања, обавезни	Општа агрономија, Прехрамбена технологија, Воћарство и виноградарство, Зоотехника	ОАС

2.	ОИ9	Микроорганизми и алтернативна пољопривреда	Предавања, изборни	Општа агрономија, Воћарство и виноградарство	ОАС
3.	ТГ5	Индустријска микробиологија	Предавања, обавезни	Прехрамбена технологија	ОАС
4.	ТИ12	Микробиологија хране	Предавања, изборни	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	МТ3	Технологија микробиолошких производа	Предавања, обавезни	Прехрамбена технологија	МАС, акредитован 2015.
6.	МИТ3	Санитарна микробиологија	Предавања, изборни	Прехрамбена технологија	МАС, акредитован 2015.
7.	МИТ17	Технолохија микробиолошке производње	Предавања, изборни	Прехрамбена технологија	МАС
8.	МИТ21	Санитарна микробиологија	Предавања, изборни	Прехрамбена технологија	МАС
9.	МИ8	Еколошка микробиологија	Предавања, изборни	Агрономија	МАС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Mandić L., Đukić D., Pešaković M., Đurović V. (2020): Sanitary assessment of soil in the municipality of Čačak based on the presence of *Escherichia coli* and *Salmonella* sp. Acta Agriculturae Serbica, 25(49), 65-69. doi: 10.5937/AASer2049065M. ISSN 0354-9542, **(M24)**
2.	Đurović V, Radovanović M, Mandić L, Knežević D, Zornić V, Đukić D (2021): Chemical and microbial evaluation of biscuits made from wheat flour substituted with wheat sprout. Food Science and Technology international, 27(2): 172-183, ISSN 1082-0132., **IF =2,240 (M22)**
3.	Leka Mandić, Jelena Mladenović, Slavica Vesković, Slobodan Vlajić, Dragutin Đukić, (2020): Toxic influence of chemical substances on the living organisms. 2nd International Symposium Modern Trends in Agricultural Production and Environmental Protection, 1-4 July 2020, Tivat-Montenegro, Proceedings, 289-297. ISBN 978-86-6042-021-5 **(M33)**
4.	Boskovic I., Đukić D., Maskovic P., Mandić L., Perovic S. (2018): Phytochemical composition and antimicrobial, antioxidant and cytotoxic activities of Anchusa officinalis L. extracts. Biologia, 73(11): 1035–1041. ISSN 0006-3088 **IF =0,728 (M23)**
5.	Pešaković M., Milenković S., Đukić D., Mandić L., Karaklajić-Stajić Ž., Tomić J., Miletić N. (2016): Phenolic composition and antioxidant capacity of integrated and conventionally grown strawberry (Fragaria × ananassaDuch.). Horticultural Science, 43(1): 17–24. ISSN 0862-867X **IF= 0,566 (M22)**
6.	Djukic D., Milorad Radovic M., Mandic L., Veskovic-Moracanin S. (2014): Effect of sourdough on the fermentation of dough pieces and quality of bread made with rye flour. Acta Periodica Tehnologica, 45: 11-22. ISSN 1450 – 7188 **(M24)**
7.	Djukic D., Veskovic Moracanin S., Milijasevic M., Babic J., Memisi N., Mandic L. (2016): Food safety and food sanitation. Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol. 14: 25-31. ISSN 1857- 8489 **(M51)**
8.	Мандић Л., Ђукић Д., Весковић Морачанин С. (2014): Производња микробних беланчевина за потребе исхране стоке. XIX Саветовање о биотехнологији, Чачак, 07-08. Март, Зборник радова, 19(21): 441-449. ISBN 978-86-87611-31-3 **(M63)**
9.	Ђукић Д., Мандић Л. (2016): Микробиолошко пречишћавање отпадних вода. Агрономски факултет у Чачку, 378 стр. ИСБН 978-86-87611-46-7 **(M42)**
10.	Ђукић Д., Мандић Л., Ђорђевић С. (2015): Микробиолошка и фиторемедијација загађених земљишта и вода. Агрономски факултет у Чачку, 294 стр. ISBN 978-86-87611-38-2 **(M42)**

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	196 (ResearchGate)	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	16	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним: : Члан редакционог одбора националног часописа *Acta Agriculturae Srebica*.		

Име и презиме	Немања Милетић
Звање	Ванредни професор
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када	Агрономски факултет у Чачку, Универзитет у Крагујевцу, 01. 10 .2016.
Ужа научна односно уметничка област	Технологија биљних сировина

Академска каријера

	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област
Избор у звање	14.07.2021.	Агрономски факултет Чачак, Универзитет у Крагујевцу	Технологија биљних сировина	Технологија биљних сировина
Докторат	20.11.2009.	Универзитет у Гронингену, Холандија	Техничке науке	Хемија и хемијска технологија
Специјализација	/	/	/	/
Магистратура	/	/	/	/
Мастер	/	/	/	/

Диплома	09.05.2005.	Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду	Дипломирани инжењер технологија	

Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија

Р.Б. 1,2,3....	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, ССС, ОАС, МСС, МАС, САС)
1	ТЂ6	Технологија воћа и поврћа	Предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2	ТД8	Технологија јаких алкохолних пића и пива	Предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3	ТД7	Технологија вина	Предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
4	ТГ8	Нормативно регулисање безбедности и квалитета хране	Предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
5	ВИ5	Прерада воћа	Предавања и вежбе	Воћарство и виноградарство	ОАС
6.	МИТ5	Виши курс технологије прераде воћа и поврћа	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС, акредитован 2015.
7.	МИТ6	Виши курс алкохолних пића	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС, акредитован 2015.
8.	МТ5	Основе методологије научноистраживачког рада	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
9.	МИТ23	Виши курс технологије прераде воћа и поврћа	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
10.	МИТ24	Виши курс технологије алкохолних пића	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	МАС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	**Miletić, N.**, Popović, B., Mitrović, O., Kandić, M. (2012): Phenolic content and antioxidant capacity of fruits of plum cv. 'Stanley' (*Prunus domestica* L.) as influenced by maturity stage and on-tree ripening. Australian Journal of Crop Science, 6(4): 681-687. **IF = 1,632 (M21)**
2.	**Miletić, N.**, Mitrović, O., Popović, B., Nedović, V., Zlatković, B., Kandić, M. (2013): Polyphenolic content and antioxidant capacity in fruits of plum (*Prunus domestica* L.) cultivars "Valjevka" and "Mildora" as influenced by air drying. Journal of Food Quality, 36(4): 229-237. **IF = 0,768** https://doi.org/10.1111/jfq.12035 **(M23)**
3.	Nikićević, N., Popović, B., Tešević, V., Mitrović, O., Kandić, M., **Miletić, N.**, Urošević, I. (2014): Uticaj momeata odvajanja srednje frakcije pri redestilaciji na kvalitet šljivovice sorte Crvena ranka. Journal of Pomology, 48(185-186): 21-27. **(M51)**

4.	Oregui-Bengoechea, M., Gandarias, I., **Miletić, N.**, Simonsen, S.F., Kronstad, A., Arias, P.L., Barth, T. (2017): Thermocatalytic conversion of lignin in an ethanol/formic acid medium with NiMo catalysts: Role of the metal and acid sites. Applied Catalysis B: Environmental, 217: 353-364. **IF = 11,698** https://doi.org/10.1016/j.apcatb.2017.06.004 **(M21a)**
5.	Mitrović, O., Popović, B., Kandić, M., Leposavić, A., **Miletić, N.** (2018): Dipping effect on drying kinetics of plum fruits. Journal of Mountain Agriculture on the Balkans, 21(4): 207-219. **(M51)**
6.	Petković, M., Đurović, I., **Miletić, N.**, Radovanović, J. (2019): Effect of convective drying method of chokeberry (*Aronia melanocarpa* L.) on drying kinetics, bioactive components and sensory characteristics of bread with chokeberry powder. Periodica Polytechnica Chemical Engineering, 63(4) 600-608. **IF = 1.382** https://doi.org/10.3311/PPch.13783 **(M23)**
7.	**Miletić, N.**, Mitrović, O., Popović, B., Mašković, P., Mitić, M., Petković M. (2019): Chemical changes caused by air drying of fresh plum fruits. International Food Research Journal, 26(4): 1191-1200. **IF = 0,662 (M23)**
8.	Korićanac, A., **Miletić, N.**, Popović, B., Mitrović, O., Lukić, M., Pešaković, M., Tomić, J. (2020): The effect of ULO and NA storage on changes in the quality of apple fruit (*Malus domestica* Borkh.) during shelf life. Agronomy, 10:25. **IF = 3,417** doi: 10.3390/agronomy10010025 **(M21)**
9.	Petković, M., Filipović, V., Filipović, J., Đurović, I., **Miletić, N.**, Radovanović, J. (2021): Chemical, antioxidative, and sensory characteristics of wheat bread partially substituted with black chokeberry (*Aronia melanocarpa* L.) powder. Journal of Food Processing and Preservation, 45(1): e15027. **IF = 2,190** https://doi.org/10.1111/jfpp.15027 **(M23)**
10.	Filipović, V., Petković, M., Filipović, J., Đurović, I., **Miletić, N.**, Radovanović, J., Filipović, I. (2021): Nutritional attributes of wheat bread fortified with convectively dried chokeberry powder. Acta Agriculturae Serbica, 26(51): 55–62. doi: 10.5937/AASer2151055F **(M24)**

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	670 (без аутоцитата)	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	31	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: 1	Међународни
Усавршавања	Пост-докторско усавршавање на Државном Баскијском Универзитету у Билбау, Шпанија (2013-2015)	
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме	Милан Николић
Звање	Ванредни професор
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када	Универзитет у Крагујевцу, Агрономски факултет у Чачку, 30.11.2012.
Ужа научна односно уметничка област	Инжењерски процеси

Академска каријера

	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област
Избор у звање	19.02.2025.	Универзитет у Крагујевцу, Агрономски факултет у Чачку	Технолошко инжењерство	Инжењерски процеси
Докторат	2014.	Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство	Инжењерство материјала
Специјализација				
Магистратура	2009.	Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство	Инжењерска и примењена хемија
Мастер				
Диплома	2004.	Универзитет у Крагујевцу, Агрономски факултет у Чачку	Технолошко инжењерство	Прехрамбена технологија

Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија

Р.Б. 1,2,3....	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, ССС, ОАС, МСС, МАС, САС)
1.	ТА5	Технолошке операције 1	Предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ТВ6	Технолошке операције 2	Предавања	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ТИ22	Инжењерски аспекти термичких процеса у прехрамбеној индустрији	Предавања	Прехрамбена технологија	ОАС

4.	ТИ14	Технологија хлађења	Предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	МТ2	Заштита животне средине у прехрамбеној индустрији	Предавања и вежбе, обавезни	Прехрамбена технологија	МАС, акредитован 2015.
6.	МТ4	Биореактори	Предавања и вежбе, обавезни	Прехрамбена технологија	МАС, акредитован 2015.
7.	МИТ9	Феномени преноса количине кретања	Предавања и вежбе, изборни	Прехрамбена технологија	МАС, акредитован 2015.
8.	МИТ10	Феномени преноса топлоте	Предавања и вежбе, изборни	Прехрамбена технологија	МАС, акредитован 2015.
9.	МИТ11	Феномени преноса масе	Предавања и вежбе, изборни	Прехрамбена технологија	МАС, акредитован 2015.
10.	МТ6	Технолошки поступци у прехрамбеној индустрији	Предавања и вежбе, изборни	Прехрамбена технологија	МАС
11.	МИТ16	Одабрана поглавља заштите животне средине у прехрамбеној индустрији	Предавања и вежбе, изборни	Прехрамбена технологија	МАС
12.	МИТ18	Биореактори и биопроцесна опрема	Предавања и вежбе, изборни	Прехрамбена технологија	МАС
13.	МИТ28	Амбалажни материјали у прехрамбеној индустрији	Предавања и вежбе, изборни	Прехрамбена технологија	МАС
14.	МИТ30	Одабрана поглавља из феномена преноса	Предавања и вежбе, изборни	Прехрамбена технологија	МАС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Nikolić, M.P., Srdić, V.V., Antov, M.G. (2009): Immobilization of lipase into mesoporous silica particles by physical adsorption. Biocatalysis and Biotransformation, 27(4): 254-262. ISSN 1024-2422 print/ISSN 1029-2446 online. **IF=1,017**; https://DOI: 10.1080/10242420903049895
2.	Nikolić, M.P., Giannakopoulos, K.P., Bokorov, M., Srdić, V.V. (2012): Effect of surface functionalization on synthesis of mesoporous silica core/shell particles. Microporous and Mesoporous Materials, 155: 8-13. ISSN: 1387-1811. **IF=3,365;** https://doi:10.1016/j.micromeso.2011.12.046
3.	Nikolić, M.P., Giannakopoulos, K.P., Stamopoulos, D., Moshopoulou, E.G., Srdić, V.V. (2012): Synthesis and characterization of silica core/nanoferrite shell particles. Materials Research Bulletin, 47: 1513–1519. ISSN: 0025-5408. **IF=1,913;** https://doi:10.1016/j.materresbull.2012.02.034
4.	Srdić V.V., Bojana Mojić, B., **Nikolić**, M., Ognjanović, S. (2013): Recent progress on synthesis of ceramics core/shell nanostructures. Processing and Application of Ceramics, 7(2): 45–62. https://DOI: 10.2298/PAC1302045S

5.	Nikolić, M.P., Giannakopoulos, K.P., Srdić, V.V. (2015): Synthesis and characterization of mesoporous and superparamagnetic bilayered-shell around silica core particles. Ceramics International , 41: 13480-13485. ISSN: 0272-8842 **IF=2,758**; http://dx.doi.org/10.1016/j.ceramint.2015.07.139
6.	Nikolić, M.P., Filipović, R., Slobodanka Stanojevic-Nikolić, S. (2015): Effect of reaction time on formation of silica core/shell particles. Processing and Application of Ceramics 9 [4] (2015) 209–214. ISSN: 1820-6131, **IF=0,75** DOI: 10.2298/PAC1504209N
7.	Nikolić M.P., Pavlović V.B., Stanojević-Nikolić S., Srdić V.V. (2021): Enzyme immobilization using two processing methods onto silic acore-shell particles, Boletín de la Sociedad Española de Cerámica y Vidrio, 60(4):234-254. ISSN: 0366-3175 **IF= 2,517**doi.org/10.1016/j.bsecv.2020.03.004
8.	Nikolić M.P., Pavlović K.V., Stanojević-Nikolić S., Maričić A., Srdić V.V. (2021): Synthesis and Characterization of Silica Core/Multilayered Cobalt Ferrite-Silica Shell Particles for Lipase Immobilization, Materials Research, 24(6): e20210130. ISSN: 1516-1439 **IF=1,524** https://doi.org/10.1590/1980-5373-MR-2021-0130

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	63	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	8	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни 1
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме	Марко М. Петковић
Звање	Ванредни професор
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када	Агрономски факултет Чачак, Универзитет у Крагујевцу, 01.10.2017. год
Ужа научна односно уметничка област	Технологија биљних сировина

Академска каријера

	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област
Избор у звање	12.07.2022.	Агрономски факултет Чачак, Универзитет у Крагујевцу	Технолошко инжењерство	Технологија биљних сировина
Докторат	15.06.2012.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	Прехрамбенобиотехнолошке науке	Технолошко инжењерство
Специјализација	/	/	/	/
Магистратура	/	/	/	/
Мастер	/	/	/	/
Диплома	10.03.2006.	Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду	Дипломирани инжењер технологије	Угљенохидратна храна

Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија

Р.Б. 1,2,3....	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, ССС, ОАС, МСС, МАС, САС)
1.	ТИ4	Складиштење зрнастих производа	Изборни	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ТИ16	Адитиви у прехрамбеној индустрији	Изборни	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ТД6	Технологија хлеба, пекарских и тестеничарских производа	Обавезни	Прехрамбена технологија	ОАС

4.	ТИ23	Технологија чоколадних и какао производа	Изборни	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	ТИ24	Технологија брашнено-кондиторских производа	Изборни	Прехрамбена технологија	ОАС
6.	ТП1	Стручна пракса	Обавезни	Прехрамбена технологија	ОАС
7.	МИТ1	Виши курс технологије кондиторских производа	Изборни	Прехрамбена технологија	МАС, акредитован 2015.
8.	МИТ19	Технологија бомбонских и брашнено-кондиторских производа	Изборни	Прехрамбена технологија	МАС
9.	МИТ27	Технолошки процеси у пекарству и тестеничарству	Изборни	Прехрамбена технологија	МАС
10.	МТП1	Стручна пракса	Обавезни	Прехрамбена технологија	МАС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Petkovic, M., Pajin, B., Tomic, J., Torbica, A., Seres, Z., Zaric, D., Soronja Simovic, D. (2012): Teksturalna i senzorna svojstva krem proizvoda sa saharozom i maltitolom, Hemijska Industrija 66(3): 385–394, UDK 663.914.5:66.02. **IF =0.317** https://doi.org/10.2298/HEMIND110902094P **(M23)**
2.	Petkovic, M., Pajin, B., Tomic, J., (2013): Uticaj temperature i brzine obrtanja mešača na reološke osobine mazivih kremova sa maltitolom, Journal of Food Process Engineering 36(5): 634–644, ISSN 1745-4530. **IF =0.896** https://doi.org/10.1111/jfpe.12027 **(M23)**
3.	Petkovic, M., Pajin, B., Seres, Z., Banjac, V. (2014): Termička razgradnja kremova sa maltitolom, Journal of Thermal Analysis and Calorimetry, 117(1): 277–284, ISSN 1388-6150. **IF =1.750** https://doi.org/10.1007/s10973-014-3659-9 **(M22)**
4.	Petković, M., Dimitrijević, D., Filipović, V., Filipović, J. (2018): Uticaj prirodnog ekstrakta ruzmarina na oksidativnu stabilnost prženog kukuruznog čipsa, Zbornik radova sa XXIII Savetovanja o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, 23(74), 475-480. 9-10 mart 2018, Agronomski fakultet u Čačku. ISBN 978-86-87611-55-9 **(M63)**
5.	Petković, M., Blagojević, M., Mladenović, M. (2018): The application of the artificial neural network in analyzing the spread quality. XIV International Scientific-Technical Conference "Dynamic of Technical Systems (DTS-2018)", Rostov on Don, September 12-14, 2018. Eds. H.-G. Gross, H. Khaled, T. Abbasian Najafabadi, D.A. Nguyen, I. Kudish, I.B. Sevostyanov, Y.G. Cen, K. Egiazarian, V. Mladenovic, G. Karapetyan and M. Minkin. MATEC Web Conf. 226 (04042), 1-8. eISSN: 2261-236X https://doi.org/10 .1051/matecconf/201822604042 **(M31)**
6.	Petković, M., Đurović, I., Miletić, N., Radovanović, J. (2019): Effect of Convective Drying Method of Chokeberry (*Aronia melanocarpa* L.) on Drying Kinetics, Bioactive Components and Sensory Characteristics of Bread with Chokeberry Powder, Periodica Polytechnica Chemical Engineering, 1-9. **IF =0.733** https://doi.org/10.3311/PPch.13783 **(M23)**
7.	Miletić, N., Mitrović, O., Popović, B., Kandić, M., Mašković, P., Petković, M. (2019): Chemical changes caused by air drying of fresh plum fruits, International Food Research Journal, 26(4): 1191-1200. https://doi.org/10.1111/jfpp.15027 **IF =0.559 (M23)**

8.	Marko Petković, Vladimir Filipović, Jelena Filipović, Igor Đurović, Nemanja Miletić, Jovana Radovanović (2020): Chemical, antioxidative and sensory characteristics of wheat bread partially substituted with black chokeberry (Aronia melanocarpa L.) powder, Journal of Food Processing and Preservation, e15027. https://doi.org/10.1111/jfpp.15027 **IF =1.228 (M22)**
9.	Evgeniya P. Klyuchka, **Marko Petkovic** (2021): Vertical Greenhouses Agro-technology- Solution toward Environmental Problems. In: Manoj Kumar Jhariya, Arnab Banerjee, Ram Swaroop Meena (Eds.) Ecological Intensification of Natural Resources for Sustainable Agriculture, Springer, Singapore, pp. 289–340. https://doi.org/10.1007/978-981-33-4203-3_9 . ISBN 978-981-334-202-6. (**M44**)
10.	Filipović Vladimir, Filipovć Jelena, **Petković Marko**, Filipović Ivana, Miletić Nemanja, Đurović Igor, Lukyanov Alexander (2021): Modeling convective thin-layer drying of carrot slices and quality parameters, Thermal Science, OnLine-First Issue 00, Pages: 285-285. https://doi.org/10.2298/TSCI210422285F **IF =1.625 (M22)**

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника		
Укупан број цитата	57	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	7	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме	Бранко Поповић
Звање	Научни саветник
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када	Институт за воћарство, Чачак, 15. 7. 1998. године
Ужа научна односно уметничка област	Технологија јаких алкохолних пића

Академска каријера

	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област
Избор у звање	26.05.2026.	Институт за воћарство, Чачак	Биотехничке науке	Биотехничке науке-прехрамбено инжењерство

Докторат	2014	Пољопривредни факултет, Земун	Биотехничке науке	Технологија јаких алкохолних пића
Специјализација	/	/	/	/
Магистратура	2007	Пољопривредни факултет, Земун	Биотехничке науке	Технологија јаких алкохолних пића
Мастер	/	/	/	/
Диплома	1992	Пољопривредни факултет, Земун	Биотехничке науке	Технологија воћа и поврћа

Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија

Р.Б. 1,2,3....	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, ССС, ОАС, МСС, МАС, САС)
1.		Виши курс технологије алкохолних пића		Прехрамбена технологија	МАС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	**Popović B.**, Mitrović O., Leposavić A., Paunović S., Jevremović D., Nikićević N., Tešević V. (2019): Chemical and sensory characterization of plum spirits obtained from Cv Čačanska Rodna and its parent cultivars. Journal of Serbian Chemical Society, 84, 12: 1381–1390.
2.	Vulić T., Nikićević N., Stanković Lj., Veličković M., Todosijević M., **Popović B.**, Urošević I., Stanković M., Beraha I., Tešević V. (2012): Chemical and sensorial characteristics of fruit spirits produced from different black currant (*Ribes nigrum* L.) and red currant (*Ribes rubrum* L.) cultivars. Macedonian Journal of Chemistry and Chemical Engineering, 31, 2: 217–227.
3.	Ljekočević M., Jadranin M., Stanković J., **Popović B.**, Nikićević N., Petrović A., Tešević V. (2019): Phenolic composition and DPPH radical scavenging activity of plum wine produced from three plum cultivars. Journal of the Serbian Chemical Society, 84, 2: 141–151.
4.	Miletić N., **Popović B.**, Mitrović O., Kandić M. (2012): Phenolic content and antioxidative capacity of fruits of plum cv. 'Stanley' (*Prunus domestica* L.) as influenced by maturity stage and on-tree ripening. Australian Journal of Crop Science, 6, 4: 681–687.
5.	Miletić N., Mitrović O., **Popović B.**, Nedović V., Zlatković B., Kandić M. (2013): Polyphenolic content and antioxidant capacity in fruits of plum (*Prunus domestica* L.) cultivars 'Valjevka' and 'Mildora' as influenced by air drying. Journal of Food Quality, 36, 4: 229–237.
6.	Miletić N., **Popović B.**, Mitrović O., Kandić M., Leposavić A. (2014): Phenolic compounds and antioxidant capacity of dried and candied fruits commonly consumed in Serbia. Czech Journal of Food Science, 32, 4: 360–368.
7.	**Popović B.**, Gavrilović-Damnjanović J., Mitrović O., Ogašanović D. Nikićević N., Tešević V. (2009): Major volatile components and sensory characteristics of plum brandies produced from plum cultivars developed in Čačak. Acta Horticulturae, 825: 575–581.

8.	**Popović B.**, Nikićević N., Tešević V., Mitrović O., Kandić M., Milošević N., Lukić M. (2019): Plum fruits maturity indices and quality of plum brandy. Proceedings of XI International Symposium on Plum and Prune Genetics, Breeding and Pomology, Acta horticulturae, 1260: 275–281.
9.	**Поповић Б.**, Никићевић Н., Тешевић В., Урошевић И., Митровић О., Кандић М., (2015): Сензорне карактеристике шљивових препеченица добијених мешањем дестилата шљиве сорте Црвена ранка и других сората. Воћарство, 49, 191/192: 99–105.
10.	Korićanac A., Miletić N., **Popović B.**, Mitrović O., Lukić M., Pešaković M., Tomić, J. (2020): The Effect of ULO and NA Storage on Changes in the Quality of Apple Fruit (Malus domestica Borkh.) during Shelf Life. Agronomy, 10, 25.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата	201		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	11		
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи /	Међународни /	
Усавршавања	1. 7 – 31. 8. 2003. Одсек за ферментационе технологије, Институт за прехрамбену технологију, Универзитет Хохенхајм, Немачка		
Други подаци које сматрате релевантним 1. 10. 1993 – 14. 7. 1998. Технолог за јака алкохолна пића у ПИК „Таково“ Г. Милановац			
Ове податке дати за сваког наставника, или користећи исту форму формулара формирати књигу свих наставника у установи, која се у том слушају даје као прилог. Ова табела несме прећи једну А4 страну.			

Име и презиме	Мирјана Радовановић
Звање	Доцент
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када	Агрономски факултет у Чачку, Универзитет у Крагујевцу, 21.10.2008.
Ужа научна односно уметничка област	Технологија биљних сировина

Академска каријера

	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област
Избор у звање	17.04.2024.	Агрономски факултет у Чачку, Универзитет у Крагујевцу	Технолошко инжењерство	Технологија биљних сировина

Докторат	12.09.2018.	Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду	Технолошко инжењерство	Биотехнологија
Специјализација	/	/	/	/
Магистратура	/	/	/	/
Мастер	/	/	/	/
Диплома	05.06.2008.	Агрономски факултет у Чачку, Универзитет у Крагујевцу	Технолошко инжењерство	Прехрамбена технологија

Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија

Р.Б. 1,2,3....	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, ССС, ОАС, МСС, МАС, САС)
1.	ТЂ6	Технологија угљених хидрата 2	Предавања и вежбе, обавезни	Прехрамбена технологија	ОАС, акредитован 2013.
2.	ТГ7	Технологија шећера и скроба	Предавања и вежбе, обавезни	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ТД8	Технологија уља и масти	Предавања и вежбе, изборни	Прехрамбена технологија	ОАС, акредитован 2013.
4.	ТИ13	Технологија уља и масти	Предавања и вежбе, изборни	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	ТИ25	Технологија готове хране	Предавања и вежбе, изборни	Прехрамбена технологија	ОАС
6.	МИТ7	Виши курс технологије уља и масти	Предавања и вежбе, изборни	Прехрамбена технологија	МАС, акредитован 2015.
7.	МТ5	Основе методологије научноистраживачког рада	Предавања и вежбе, обавезни	Прехрамбена технологија	МАС
8.	МИТ25	Трендови у технологији уља и масти	Предавања и вежбе, изборни	Прехрамбена технологија	МАС
9.	МИТ29	Алтернативни заслађивачи у прехрамбеној индустрији	Предавања и вежбе, изборни	Прехрамбена технологија, изборни	МАС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Đurović, V., **Radovanović, M**., Mandić, L., Knežević, D., Zornić, V., Đukić, D. (2021): Chemical and microbial evaluation of biscuits made from wheat flour substituted with wheat sprouts. Food Science and Technology International, 27(2):172-183. **IF=1,654 (M22)**
2.	Gvozdenac, S., Prvulović, D., **Radovanović, M**., Ovuka, J., Miklić, V., Acanski, J., Tanasković, S., Vukajlović, F. (2018): Life history of Plodia interpunctella Hubner on sunflower seeds: Effects of seed qualitative traits and the initial seed damage. Journal of stored products research, 79:89-97. **IF= 2,123 (M21)**
3.	**Radovanović, M.,** Nikolić, M., Đurović, V., Jugović, B., Gvozdenović, M., Grgur, B., Knezević-Jugović, Z. (2018): Polyaniline stabilization of magnetic particles and immobilization of alpha-amylase. Hemijska industrija, 72(1): 1-12. **IF=0,407 (M23**)
4.	**Radovanović, M.,** Račić, B., Tanasković, S., Marković, G., Tomić, D., Pantović, J. (2017): The catalytic effect of honey on formation of reducing sugars during sucrose hydrolysis. Hemijska industrija, 71 (2): 105-110. **IF=0,407 (M23)**
5.	**Radovanović, M.,** Jugović, B., Gvozdenović, M., Jokić, B., Grgur, B., Bugarski, B., Knezević-Jugović, Z. (2016): Immobilization of alpha-amylase via adsorption on magnetic particles coated with polyaniline. Starch-starke, 68 (5-6), 427-435. **IF=2,226 (M22)**
6.	**Radovanović, M.,** Đurović, V., Gvozdenović, M., Jugović, B., Grgur, B., Knežević-Jugović, Z.(2017): Uticaj veličine čestica polianilina na imobilizaciju alfa-amilaze, Zbornik radova, XXII savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Čačak. 22 (26), pp. 527-534.ISBN 978-86-87611-49-8. **(M63)**
7.	Radojičić, D., **Radovanović, M.**, Marković G.(2015): Bromatološke analize studentskih obroka u studentskom centru Čačak. Zbornik radova, XX savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Čačak. 20(22), pp. 321-325. ISBN 978-86-87611-35-1. **(M63)**
8.	**Radovanović, M..,** Račić, B., Knežević-Jugović, Z.(2013): Uticaj vremena i početne koncentracije alfa-amilaze na imobilizaciju na magnetnim česticama polianilina, Zbornik radova, XVIII savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem Čačak. 18(20), pp. 489-494. ISBN 978-86-87611-29-0. **(M63)**
9.	Radojičić, D., **Radovanović M.,** Jeknić, D., Radovanović, I., Brković, D. (2012): Značaj upotrebe surutke u prahu u proizvodnji nekih konditorskih proizvoda, Zbornik radova, XVII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Čačak 17(19) pp. 425-429. ISBN 978-86-87611-23-8. **(M63)**
10.	**Radovanović, M**., Knežević-Jugović, Z., Radojičić, D. (2012): Primena ELS detektora u rutinskim analizama ugljenih hidrata tečnom hromatografijom, Zbornik radova, XVII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem, Čačak. 435-439. ISBN 978-86-87611-23-8. **(M63)**

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	11 (без аутоцитата)	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	5	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни /
Усавршавања	/	
Други подаци које сматрате релевантним /		

Име и презиме	Слободанка Станојевић-Николић
Звање	Доцент
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када	Универзитет у Крагујевцу, Агрономски факултет у Чачку, 20.11.2019.
Ужа научна односно уметничка област	Биотехнологија

Академска каријера

	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област
Избор у звање	19.05.2025.	Универзитет у Крагујевцу, Агрономски факултет у Чачку	Технолошко инжењерство	Инжењерски процеси
Докторат				
Специјализација	2015.	Технолошки факултет Нови Сад	Технолошко инжењерство	Микробиологија хране
Магистратура				
Мастер				
Диплома	2007.	Универзитет у Крагујевцу, Агрономски факултет у Чачку	Технолошко инжењерство	Прехрамбена технологија

Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија

Р.Б. 1,2,3....	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, ССС, ОАС, МСС, МАС, САС)
1.	ТА5	Технолошке операције 1	Вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
2.	ТВ6	Технолошке операције 2	Вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	ТИ22	Инжењерски аспекти термичких процеса у прехрамбеној индустрији	Вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
5.	МТ6	Технолошки поступци у прехрамбеној индустрији	Вежбе	Прехрамбена технологија	МАС

6.	МИТ16	Одабрана поглавља заштите животне средине у прехрамбеној индустрији	Вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
7.	МИТ18	Биореактори и биопроцесна опрема	Вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
8.	МИТ28	Амбалажни материјали у прехрамбеној индустрији	Вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
9.	МИТ30	Одабрана поглавља из феномена преноса	Вежбе	Прехрамбена технологија	МАС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Stanojević-Nikolić S., Dimić, G., Mojović, Lj., Pejin, J., Djukić-Vuković, A., Kocić-Tanackov, S. (2016) Antimicrobial activity of lactic acid against pathogen and spoilage microorganism. Journal of Food Processing and Preservation, 40: 990-998. IF=0,791; https://doi.org/10.1111/jfpp.12679
2.	Nikolić, M.P., Filipović, R., Slobodanka Stanojevic-Nikolić, S.: (2015) Effect of reaction time on formation of silica core/shell particles. Processing and Application of Ceramics 9 [4] (2015) 209–214. ISSN: 1820-6131, **IF=0,75** DOI: 10.2298/PAC1504209N
3.	Stanojević-Nikolić, S., Dimić, G., Mojović, Lj., Pejin, J., Radosavljević, M., Djukić-Vuković, A., Mladenović, D., Kocić-Tanackov, S. (2020) Reduction of sterigmatocystin biosynthesis and growth of food-borne fungi by lactic acid. Bioscience of Microbiota, Food and Health, 39: 83-88. ISSN : 2186-3342, **IF=1,906**; DOI: 10.12938/bmfh.2019-029
4.	Nikolić M.P., Pavlović V.B., Stanojević-Nikolić S., Srdić V.V.: (2021) Enzyme immobilization using two processing methods onto silic acore-shell particles, Boletín de la Sociedad Española de Cerámica y Vidrio, 60(4):234-254. ISSN: 0366-3175 **IF= 2,517** doi.org/10.1016/j.bsecv.2020.03.004
5.	Nikolić, M.P., Ribić-Zelenović, L., Trišović, T., Stanojević-Nikolić, S. (2016) Synthesis and characterization of porous silica particles for bioseparation application. Acta Agriculturae Serbica, Vol. XXI, 41 (2016); 47-55
6.	Nikolić M.P., Pavlović K.V., Stanojević-Nikolić S., Maričić A., Srdić V.V. (2021): Synthesis and Characterization of Silica Core/Multilayered Cobalt Ferrite-Silica Shell Particles for Lipase Immobilization, Materials Research, 24(6): e20210130. ISSN: 1516-1439 **IF=1,524** https://doi.org/10.1590/1980-5373-MR-2021-0130

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	20	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	5	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи 1	Међународни 1
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		

Име и презиме		Томислав Љ Тришовић		
Звање		Редовни професор		
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Институт техничких наука САНУ Београд, Агрономски факултет Чачак		
Ужа научна односно уметничка област		Инжењерски процеси, електрохемија		
Академска каријера				
Избор у звање	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област
звање научни сарадник	2004	ИХТМ Београд	Техничко-технолошке нуке	Хемија и материјали
виши научни сарадник	2010	ИХТМ Београд	Техничко-технолошке нуке	Хемија и материјали
научни саветник	2015	ИТН САНУ Београд	Техничко-технолошке нуке	Хемија и материјали
доцент	2006	Агрономски факултет Чачак	Инжењерски процеси	Електрохемијско инжењерство и термодинамика
ванредни професор	2011	Агрономски факултет Чачак	Инжењерски процеси	Електрохемијско инжењерство и термодинамика
Редовни професор	27.01.2022.	Агрономски факултет Чачак		Инжењерски процеси
Докторат	2004	Универзитет у Београду, Технолошко-металурушки факултет		
Специјализација				
Магистратура	1993	Универзитет у Београду, Технолошко-металурушки факултет		
Мастер				

Диплома	1988	Универзитет у Београду, Технолошко-металурушки факултет		

Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија

Р.Б. 1,2,3....	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, ССС, ОАС, МСС, МАС, САС)
1	ТГ3	Основе термодинамике	Усмена презентација и експерименталне вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
2	ТИ14	Технологија хлађења	Усмена презентација и експерименталне вежбе	Прехрамбена технологија	ОАС
3.	МИТ4	Виши курс технологије хлађења и смрзавања прехрамбених производа	Усмена презентација и експерименталне вежбе	Прехрамбена технологија	МАС, акредитован 2015.
4.	МИТ22	Виши курс технологије хлађења и смрзавања прехрамбених производа	Усмена презентација и експерименталне вежбе	Прехрамбена технологија	МАС
5.	МИТ32	Технологије пречишћавања вода	Усмена презентација и експерименталне вежбе	Прехрамбена технологија	МАС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Tomislav Trišović, Lidija Rafailović, Branimir Grgur, Svetomir Milojević, Branimir Jugović, Trišović Zaga: APARATURA ZA ODREĐIVANJE TEHNIČKIH KARAKTERISTIKA PUMPI I KOMPRESORA, XXV SAVETOVANJE O BIOTEHNOLOGIJI sa međunarodnim učešćem - ZBORNIK RADOVA 2 - Čačak, 13 - 14. mart 2020. str 495
2.	Branimir N. Grgura,⁎, Tomislav Lj. Trišovićb, Lidija Rafailovićc Corrosion of stainless steel 316Ti tank for the transport 12–15% of hypochlorite solution, Engineering Failure Analysis 116 (2020) 104768
3.	Milan Ilić, Miljojka Mijailović, Miljana Marković, Svetomir Milojević, Tomislav Trišović, Production of the wild blackberry and blueberry distillate, Book of abtracts, 13th Simposium “Novel Technologies and Economic Development”, Faculty of Technology, Leskovac, University of Niš, (2019), 48.
4.	Tomislav Trišović, Branimir Grgur, Lidija Rafailović, Milica Popović,Trišović Zaga:HIPERDEZINFEKCIJA BUNARA ZA VODOSNADBEVANJE TIPA RENI. XXIV savetovanje o biotehnologiji sa medjunarodnim ucescem, Knjiga radova2, 835-844, 15-16 mart 2019.
5.	Tomislav Trišović, Lidija Rafailović, Branimir Grgur, Svetomir Milojević, Milan Nikolić,Trišović Zaga: PRANJE I DEZINFEKCIJA VODOVODNE MREŽE NA RELACIJI UŠĆE ZEMUN-PIRAMIDA NOVI BEOGRAD. XXIV savetovanje o biotehnologiji sa medjunarodnim ucescem, Knjiga radova 2, 827-833, 15-16 mart 2019.
6.	Miroslav Spasojević, Lenka Ribić-Zelenović, Milica Spasojević, and Tomislav Trišović, The Mixture of Nanoparticles of RuO2 and Pt Supported on Ti as an Efficient Catalyst for Direct Formic Acid Fuel Cell. Russian Journal of Electrochemistry, 2019, Vol. 55, No.12, pp. 1350–1359. ISSN 1023-1935

7.	Spasojevic Miroslav D Markovic Dusan B Trisovic Tomislav Lj Spasojevic Milica Mathematical Model of the Catalytic Effect of Chromium(VI) on Hypochlorite Disproportionation in Chlorate Electrolysis JOURNAL OF THE ELECTROCHEMICAL SOCIETY, (2018), vol. 165 br. 2, str. E8-E19
8.	L.D. Rafailovic, C. Gammer, J. Srajer, T. Trišović, J. Rahel, H.P. Karnthaler; “Surface enhanced Raman scattering of dendritic Ag nanostructures grown with anodic aluminium oxide”, *RSC Adv.,* vol.6, pp. 33348-33352, Apr. 2016: DOI: 10.1039/C5RA26632G
9.	Trišović, T.L., Spasojević, M.D., Gvozdenović, M.M., Jugović, B.Z., Rafailović,L.D.Automatic device s for electrochemical water treatment with cooling of electrolyte [Automatski uredjaji za elektohemijsku dezinfekciju vode sa pothlađivanjem elektolita] (2016) HemijskaIndustrija, 70 (2), pp. 201-207. DOI: 10.2298/HEMIND140822026T
10.	B. N. Grgur, A. R. Elkais, M. M. Gvozdenović, S. Ž. Drmanić, T. L. Trišović, B. Z. Jugović, "Corrosion of mild steel with composite polyaniline
	coatings using different formulations", *Progress in Organic Coatings*, 79 (2015) 17–24, http://dx.doi.org/10.1016/j.porgcoat.2014.10.013.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата **349**		
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе 31		
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи Elektrohemijska sinteza i karakterizacija nanostrukturiranih funkcionalnih materijala za primenu u novim tehnologijama.Šifra, ON-172046.	Међународни
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним: Преко фирме Аква цристал производимо уређаје и опрему за третман вода (пијаће, технолошке, отпадне)		