

ИЗВЕШТАЈ
О ИЗБОРУ У ЗВАЊЕ ИСТРАЖИВАЧА САРАДНИКА ЗА НАУЧНУ
ДИСЦИПЛИНУ ТЕХНОЛОГИЈА БИЉНИХ ПРОИЗВОДА

-обавезна садржина-

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА

1. Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења :

Поступак за избор у звање ИСТРАЖИВАЧА САРАДНИКА покренут је на 3. електронској седници Научног већа Института за прехранбене технологије у Новом Саду, одржаној 1.3.2021.

2. Број сарадника са знаком звања и назив научне области:

Поступак је покренут за истраживача сарадника, за научну грану *Прехрамбено инжењерство*, научну дисциплину *Технологија биљних производа*, ужу научну област *Квалитет и безбедност хране биљног порекла*.

3. Састав комисије са знаком имена и презимена сваког члана, звања, назива уже научне области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:

На 3. електронској седници Научног већа Института за прехранбене технологије у Новом Саду, одржане 1.3.2021.године одлуком број 2/3е-3/1-2 образована је Комисија за израду Извештаја о кандидату и испуњености услова за избор у истраживачко звање у следећем саставу:

1. Драгана Плавшић, спец. Микробиологије хране, истраживач сарадник, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, председник комисије,
2. Др Анамарија Мандић, научни саветник, у области Биотехничких наука – прехранбено инжењерство, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, члан комисије,
3. Др Милица Појић, научни саветник, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, члан комисије.

4. Пријављени кандидати:

Наташа Ђерић, истраживач приправник

II БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

1. Име, име једног родитеља и презиме:Наташа (Радован) Ђерић

2. Звање:истраживач приправник

3. Датум и место рођења, адреса:16.7.1993., Рогатица, Република Српска, БИХ, Сомборска 21, Нови Сад

4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће:

Мастер инжењер технологије, истраживач приправник / технолошки координатор за жита и млинске производе, белачевинасте производе, скроб и производе од скроба, Научни институт за прехранбене технологије, Универзитет у Новом Саду.

5. Година уписа и завршетка основних студија:2012-2016

Година уписа и завршетка мастер студија:2016-2017

Година уписа докторских студија:2017

6. Студијска група, факултет и универзитет (основне студије):

Прехранбеноинжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

7. Успех на основним студијама:9.15

Успех на мастер студијама:9.80

8. Оцене из наставних предмета на докторским студијама: Методологија научно-истраживачког рада (10); Хемија слободних радикала (10); Природни и синтетски антиоксиданти (10); Функционална и нова храна (10); Одабрана поглавља хемије хране (10); Технологија производње и квалитет хране за посебне категорије потрошача (10).

9. Наслов и оцена дипломског рада:

Токсичност производа Maillard-ове реакције, оцена 10

Наслов и оцена мастер рада:

Контрола раста плесни изолованих са ферментисаних кобасица применом етарских уља босиљка и кима, *in vitro* и *in vivo*, оцена 10

10. Знање светских језика (наводи: чита, пише, говори, са оценом одлично, врло добро, добро, задовољавајуће)

Енглески језик - чита, пише, говори, одлично

Немачки језик - чита, пише, говори, задовољавајуће

11. Професионална оријентација (област, ужа област и уска оријентација):

Прехранбено инжењерство, Технологија биљних производа, Квалитет и безбедност хране биљног порекла.

III КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ**Установа, факултет, универзитет или фирма, трајање запослења и звање (навести сва):**

- Од 2017. године кандидат је мастер инжењер технологије и докторант на Технолошком факултету, Универзитет у Новом Саду.
- Од 03.04.2018. године кандидат је изабран у звање истраживач приправник на Научном институту за прехранбене технологије, Универзитет у Новом Саду.

IV БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА

M21 Врхунски међународни часопис

1. Kocić-Tanackov, S., Dimić, G., **Đerić, N.**, Mojović, L., Tomović, V., Šojić, B., Đukić-Vuković, A., Pejin, J. (2020). Growth control of molds isolated from smoked fermented sausages using basil and caraway essential oils, in vitro and in vivo. *LWT*, 123, 109095.

M24 Национални часопис међународног значаја

1. Rošul, M. Đ., Mandić, A. I., Mišan, A. Č., **Đerić, N. R.**, Pejin, J. D. (2019). Review of trends in formulation of functional beer. *Food and Feed Research*, 46(1), 23-35.
2. **Đerić, N.**, Todorčić, O., Rošul, M., Kocić-Tanackov, S., Sikora, V., Kiprovski, B., Mandić, A. (2020). Influence of different chemical agents and storage conditions on the microbiological content of industrial hemp (*Cannabis sativa* L.) seeds. *Food and Feed Research*, 47(2), 159-168.

M34 Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

1. Rošul, M., Mišan, A., **Đerić, N. R.**, Mandić, A. (2018). Marigold (*Calendula Officinalis* L.) as a source of bioactive phenolic and carotenoid compounds for food industry. Book of Abstracts of the 4th International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Serbia, p.99.
2. **Đerić, N. R.**, Plavšić, D., Rošul, M., Mandić, A. (2018). Mycological image of industrial hemp seed. Book of Abstracts of the 4th International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Serbia, p.165.

Индекс компетентности

Група M20 = M21 (1 x 8) + M24 (2 x 3) = 14

Група M30 = M34 (2 x 0,5) = 1

Укупно = 15 бодова

V ОСТАЛО

1. Током треће и четврте године основних и током мастер студија, 2014 - 2017. године, **стипендиста** Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије,
2. **Стручна пракса** у компанији „Heineken Србија“/ Бањалучка пивара, 2015/2017. године.
3. **Учешће на Фестивалу науке**, у Новом Саду, 2017. и 2018. године.
4. **Учешће у организацији** „IV International Congress „Food Technology, Quality and Safety“/Foodtech Congress and XVIII International Symposium „Feed Technology“, у Новом Саду, 2018. године.
5. **Обука за технолошког координатора** за жита и млинске производе, белачевинасте производе, скроб и производе од скроба Финс, Нови Сад; новембар 2019 – јануар 2020. године.
6. **Стручно усавршавање током боравка у иностранству** у INRA Институту, Марсеј, Француска, током периода од 2 месеца, у склопу CA15136 EUROCAROTEN, COST програма мобилности студената докторских студија, 2019. године.
7. **Учешће на националном пројекту** TR31029 - "Функционални производи на бази жита намењени особама са метаболичким поремећајима", (2018-2019), истраживач на пројекту у звању истраживач приправник.
8. **Учешће на Н 2020 пројекту**, FOODstars: **Округлисто** "Иновације у области хране и могућности њихове тржишне реализације: Модел финансијске подршке за мала и средња предузећа", Финс, Нови Сад, 2018. године и **Округлисто** "Трансфер знања у мала и средња предузећа у прехранбеном сектору", Пољопривредни сајам, Нови

Сад, 2018. године.

9. **Учесник COST акције CA19110 - Plasma applications for smart and sustainable agriculture**,(2020. – 2024.)године

10. **Учесник на пројектима билатералне сарадње са Француском (2018-2019),**Оптимизација састава производа на бази жита обогаченог каротеноидима и одређивање биоусвојивости каротеноида“ (број пројекта: 451-03-01963/2017-09/14).

VI АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА (на једној страници куцаног текста):

Кандидат Наташа Ђерић, мастер инжењер технологије, од 05.04.2018. године запослена је као истраживач приправник на Научноминституту за прехранбене технологијеу Новом Саду, преко пројекта Министарствапросвете, науке и технолошког развоја Републике СрбијеТР 31029 "Функционални производи на бази жита намењени особама са метаболичким поремећајима". Тренутно је ангажована као истраживач у Центру за воће и поврће у оквиру Института. Кандидат је упоредо на четвртој години докторских студија наТехнолошком факултету у Новом Саду и до сада је положила шест од седам испита предвиђених планом и програмом студијског програма прехранбено инжењерство, при чему су изборни предмети повезани са проблематиком докторске дисертације. Такође, пријавила је тему докторске дисертације под називом "Функционални производи на бази клијанаца индустријске конопље“ чија израда је успешно одобрена од стране Сената Универзитета у Новом Саду 2020. године.

Током обављања свих задатака, кандидат је показао самосталност и иницијативу, као и успешно функционисање у тимском раду. Поред експерименталних истраживања, активно учествује у изради научноистраживачких публикација, као и раду FinsLab-a као технолошки координатор за жита и млинске производе, белачевинасте производе, скроб и производе од скроба.

VII МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ И НА РАДНО МЕСТО СВАКОГ КАНДИДАТА ПОЈЕДИНАЧНО (на 1/2 стране куцаног текста, са називом звања за које је конкурс расписан):

На основу разматрања пријаве кандидата, досадашњег успеха на докторским студијама и интересовања кандидата за научну област у којој се бира у звање, са акцентом на научну дисциплину Технолошко инжењерство,ужа научна дисциплина Прехранбено инжењерство, Комисија оцењује да мастер инжењер технологије **Наташа Ђерић** задовољава све услове да буде изабрана у звање **ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК** за наведену област.

VIII ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА

У Новом Саду 02.03.2021.

ПОТПИС ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

1. Драгана Плавшић, истраживачсарадник

2. др Анамарија Мандић, научни саветник

3. др Милица Појић, виши научни сарадник

НАПОМЕНА: Извештај се пише навођењем кратких одговора, са валидним подацима, у облику обрасца, без непотребног текста.

Разврставање и рангирање радова и индекс компетенције врше се односно израчунавају према правилнику надлежног министарства.

Члан комисије који не жели да потпише извештај јер се не слаже са мишљењем већине чланова комисије, дужан је да унесе у извештај образложење, односно разлоге због којих не жели да потпише извештај.