

ИЗВЕШТАЈ
О ИЗБОРУ У ЗВАЊЕ ИСТРАЖИВАЧА САРАДНИКА ЗА НАУЧНУ
ДИСЦИПЛИНУ ТЕХНОЛОГИЈА ХРАНЕ ЗА ЖИВОТИЊЕ

-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 V електронској седници Научног већа Института за прехранбене технологије у Новом Саду, одржане 15.04.2022. године.

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

Један истраживач сарадник за научну област *Биотехничке науке*, научну грану *Прехрамбено инжењерство*, односно научну дисциплину *Технологија хране за животиње* и ужу научну дисциплину *Квалитет и безбедност хране за животиње*.

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 редовној седници Научног већа Научног института за прехранбене технологије у Новом Саду, образована је Комисија за израду Извештаја о кандидату и испуњености услова за избор у истраживачко звање у следећем саставу:

- др Слађана Ракита, научни сарадник у области Биотехничких наука-прехранбено инжењерство, 27.11.2018. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, председник;
- др Војислав Бањац, научни сарадник у области Биотехничких наука - прехранбено инжењерство, 27.03.2019. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, члан
- др Бојана Кокић, научни сарадник, у области Биотехничких наука-прехранбено инжењерство, 04.06.2018. године, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Нови Сад, члан;

4. Пријављени кандидат:

Виктор Стојков, мастер инжењер технологије

II БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА

1. Име, име једног родитеља и презиме:

Виктор, Ђорђе, Стојков

2. Звање:

Истраживач приправник, изабран 31.07.2019.

3. Датум и место рођења, адреса:

16. септембар 1994. године, Сента, Република Србија
Keј Тисин цвет 8/19, Сента, Република Србија

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

Мастер инжењер технологије, истраживач приправник, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду Универзитета у Новом Саду

5. Година уписа и завршетка основних студија:2013-2017.

Година уписа и завршетка мастер студија: 2017 - 2018.

Година уписа докторских студија: 2018.

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

Технологије конзервисане хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

7. Успех на основним студијама:7,91

Успех на мастер студијама: 9,2

8. Оцене из наставних предмета на докторским студијама:

Методологија научно - истраживачког рада - 10, Нови материјали и савремени услови паковања - 10, Одабрана поглавља технологије производа од воћа и поврћа - 10, Функционална и нова храна – 10, Технологија хладно цеђених уља – 10, Специјално млинарство – 10, Технологија прераде соје - 10

9. Наслов и оцена дипломског рада или дипломског испита:

Могућности производње јестивог уља и других производа од семена лана, оцена 10

Наслов и оцена мастер рада:

Испитивање оксидативне стабилности мешаног биљног уља сунцокрета и лана богатог омега 3 масним киселинама, оцена 10

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

енглески: чита-одлично, пише-одлично, говори-одлично

мађарски: чита- одлично, пише- одлично, говори- одлично

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

Биотехничке науке, Прехранбено инжењерство, Технологија хране за животиње, ужа научна дисциплина Квалитет и безбедност хране за животиње.

III КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ

- Јун, 2021. године запослен као истраживач приправник, Научни институт за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитет у Новом Саду
- Мај, 2019.године Стипендиста докторанд Министарства просвете, науке и технолошког развоја

IV БИБЛИОГРАФИЈА РАДОВА**M24 - Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком**

1. Strahinja Ž. Vidosavljević, Nemanja Đ. Bojanić, **Viktor Đ. Stojkov**, Radmilo R. Čolović, Olivera M. Đuragić, Aleksandar Z. Fišteš, Vojislav V. Banjac: Comparison of two dry fractionation processes for protein enrichment of sunflower meal, Food & Feed Research, 2019, Vol. 46, pp. 2019-217. DOI:10.5937/FFR1902209V

M33 – Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. Delić J., Ikonić P., Jokanović M., Banjac V., Peulić T., Ikonić B., Vidosavljević S., **Stojkov V.** Textural properties of extruded snack products formulated with deboned poultry meat and brewer's spent grain. 61st International Meat industry conference (MEATCON). IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 854, Zlatibor, 26-29 September, (2021). doi:10.1088/1755-1315/854/1/012020
2. Romanić R., Lužaić T., Kravić S., Radić B., **Stojkov V.:** Influence of the fatty acids unsaturation degree on the rancidity of blended vegetable oils, 7. International Congress Engineering, Environment and Materials in Processing Industry, Jahorina, 17-19 March, 2021, pp. 162-167. DOI: 10.7251/EEMEN2101162R

M34 – Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

1. Dimić I., Pezo L., Rakić D., Teslić N., Zeković Z., Vidosavljević S., **Stojkov V.**, Pavlić B. Cherry seed oil: supercritical fluid extraction kinetics and mathematical modelling. 7. International Congress Engineering, Environment and Materials in Processing Industry, Jahorina, 17-19 March, 2021. 161-161.
2. Dragojlović D., Đuragić O., Rakita S., **Stojkov V.**, Vidosavljević., Spasevski N.,: Mealworm as a valuable source of essential fatty acids in animal feed production, 8. The International Bioscience Conference (IBSC), Novi Sad, 25-26 November, 2021, pp. 220-221.
3. Dragojlović D., Rakita S., **Stojkov V.**, Vidosavljević S., Đuragić O., MarjanovićJeromela A. Cold-pressed Camelina Cake as a Source of Essential Fatty Acids in Animal Nutrition. 18th Euro Fed Lipid Congress and Expo. 292-293, Frankfurt, 18-21 October, 2021.
4. Romanić R., Lužaić T., Kravić S., Radić B., **Stojkov V.:** Influence of the fatty acids unsaturation degree on the rancidity of blended vegetable oils. 7. International Congress Engineering, Environment and Materials in Processing Industry, Jahorina, 17-19 March, 2021, pp 178-178. ISBN 978-99955-81-38-1

M52 – Рад у часопису националног значаја

1. Romanić R., Radić B., Lužaić T., **Stojkov V.** Possibilities of production of nutritive value flax seed edible oils and other products. Uljarstvo – Journal of edible oil industry. 2018. Vol. 49, No. 1, pp 47-54, ISSN 0351-9503

M64 – Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини

1. Takači A., **Stojkov V.**, Romanić R.,: Primena matematičkih modela za dobijanje optimalnog oksidativnog statusa mešanog ulja lana i suncokreta, 62. Savetovanje Industrije ulja – Proizvodnja i prerada uljarica, Zbornik radova, 27. jun-2. jul 2021. Herceg Novi. pp. 147-157. ISBN: 978-86-6253-132-2
2. Takači, A., Romanić, R., **Stojkov, V.**, Radić, B., Kravić, S. (2019). Uticaj dodavanja lanenog ulja na oksidativni status ulja suncokreta bogatog omega 3 masnim kiselinama. 60. Savetovanje industrije ulja: Proizvodnja i prerada uljarica, Zbornik radova, 16-21. jun

2019. Herceg Novi. pp. 169-177. ISBN: 978-86-6253-099-8.

3. Romanić, R., Radić, B., **Stojkov, V.**: Seme i ulje lana (*Linum usitatissimum* L.) – esencijalne masne kiseline i dijetna vlakna. 59. Savetovanje industrije ulja: Proizvodnja i prerada uljarica, Zbornik radova, 17-22 jun 2018. Herceg Novi. pp. 167-173. ISBN 978-86-6253-085-1.

Индекс компетентности:

Група М20 = 1*(М24)= 3

Група М30 = М33 (1*1) + М33 (нормирани бодови (1*0,83)) + М34 (3*0,5) + М34 (нормирани бодови (1*0,42)) = 3,75

Група М50 = 1*(М52) = 1,5

Група М60 = 3*(М64)= 1,5

Укупно = 9,75

V ОСТАЛО

Признања, награде и одликовања за професионални рад

- Мај 2019. године - Стипендија Министарства просвете науке и технолошког развоја Републике Србије за најбоље докторанте
- Децембар 2013 - 2018. године – Стипендија за најбоље студенте општина Сента

Пројекти финансирани од стране Покрајинског секретаријата за науку и технолошки развој:

- 2021-2022: Ланик као одржива уљана биљна врста: карактеризација и потенцијал примене. Руководилац пројекта: др Слађана Ракита.
- 2021-2024: Потенцијал уља од ланика и шафранике као функционалног додатка у храни за кућне љубимце. Руководилац пројекта: др Оливера Ђурагић.

Учешће на међународном курсу

- У 2022. години држао предавање на међународном курсу „Animal nutrition and feed technology“, назив предавања „Conditioning“

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

Кандидат, мастер инжењер технологије Виктор Стојков је 2018.године уписао докторске студије на Технолошком факултету у Новом Саду, на одсеку прехранбено инжењерство. Кандидат је током целокупног основног и мастер школовања био стипендиста општине Сента као један од најбољих студената општине. Од маја 2019. постаје носилац стипендије за докторанте коју додељује Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије за најбоље докторанте. Носилац стипендије је био до јуна 2021. године када се запошљава, као истраживач приправник, на Научном институту за прехранбене технологије у Новом Саду, Универзитета у Новом Саду у Истраживачком центру за технологију хране за животиње и анималних производа,

Кандидат је положио све испите предвиђене планом и програмом докторских академских студија. У претходном периоду је показао изразито интересовање како у проучавању доступне литературе из области за коју се бира у истраживачко звање, тако и за учествовање у научним и комерцијалним пословима у оквиру истраживачког центра за технологију и квалитет хране за животиње.

Осим експерименталних истраживања, активно учествује у изради научноистраживачких

публикација и презентацији добијених резултата.
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, научних радова које је приложио, досадашњег успеха на докторским студијама и интересовања кандидата за научну област у којој се бира у звање, са акцентом на ужу научну дисциплину <i>Квалитет и безбедност хране за животиње</i> , Комисија оцењује да мастер инжењер технологије Виктор Стојков задовољава све услове да буде изабран у звање ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК за научну дисциплину <i>Технологија хране за животиње</i> и ужу научну дисциплину <i>Квалитет и безбедност хране за животиње</i> .
VIII ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА
На основу вредновања резултата научно-стручног рада мастер инжењера технологије Виктора Стојкова и услова предвиђених Законом о науци и истраживачима („Службени гласник РС“ , број 49/19) и Правилником о стицању истраживачких и научних звања Комисија предлаже да се кандидат Мастер инжењер технологије Виктор Стојков изабере у звање ИСТРАЖИВАЧ САРАДНИК за научну грану: „Прехрамбено инжењерство“ и научну дисциплину: „Технологија хране за животиње“.
У Новом Саду ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

Др Слађана Ракита, научни сарадник

Др Војислав Бањац, научни сарадник

Др Бојана Кокић, 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.