

УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ

ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ

ДЕПАРТМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ, ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕРСТВО

21000 Нови Сад

**ИЗВЕШТАЈ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА
НА КОНКУРС ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАСТАВНИКА УНИВЕРЗИТЕТА**

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА

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

Одлука Изборног већа Природно-математичког факултета, Департман за географију, туризам и хотелијерство у Новом Саду, бр. 0602-543/1 од 14.01.2010.

2. Датум и место објављивања конкурса

7.12.2009., г., Нови Сад, лист „ДНЕВНИК“.

3. Број наставника који се бира, звање и назив уже научне области за коју је расписан конкурс

Један наставник, редовни професор, на неодређено време, ужа научна област – ГАСТРОНОМИЈА

4. Састав комисије са знаком имена и презимена сваког члана, звања, назива уже научне области за коју је изабран у звање, датум избора у звање и установа у којој је члан комисије запослен

Др Слободан Тојагић, ред. проф., Институт за прехранбене технологије, Нови Сад, ужа научна област-Технологије конзервисане хране, датум избора: 22.11.1991.

Др Етелка Димић, ред. проф., Технолошки факултет, Нови Сад, ужа научна област-Технологије конзервисане хране, датум избора: 22.03.2007.

Др Саша Кицошев, ред. проф., Природно-математички факултет, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад, ужа научна област-Друштвена географија, датум избора: 25.05.2001.

5. Пријављени кандидати:

Др Јованка Попов-Раљић

II БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА

1. Име, име једног родитеља и презиме:

Јованка, Вид, Попов-Раљић

2. Звање:

Редовни професор, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд - Земун; са 100% радног времена и

Редовни професор, Универзитет у Новом Саду, ПМФ, Департман за географију, туризам и хотелијерство, ужа научна област ХОТЕЛИЈЕРСТВО (до 30% радног времена)

3. Датум и место рођења, адреса:

16.03.1953, Нови Сад, Јозефа Марчока 1, 21000 Нови Сад

4. Установа или предузеће у које је сада запослен и професионални статус:

Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд – Земун, редовни професор на предметима: ТЕХНОЛОГИЈА КОНДИТОРСКИХ ПРОИЗВОДА, и ТЕХНОЛОГИЈА ШЕЋЕРА И СКРОБА

5. Година уписа и завршетка високог образовања, универзитет, факултет, назив студијског програма (студијска група), просечна оцена током студија и стечени стручни односно академски назив:

1973 – 1979; Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, одсек: Прехрамбено инжењерство, смер: Конзервна храна, просечна оцена 8,13, дипл. инж. технологије

6. Година уписа и завршетка специјалистичких, односно магистарских студија, универзитет, факултет, назив студијског програма, просечна оцена током студија, научна област и стечени академски назив:

Магистарске студије: 1980 – 1984, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, одсек: Прехрамбено инжењерство, смер: Конзервна храна, просечна оцена 9,20, Магистар Техничких наука

7. Наслов специјалистичког рада, односно магистарске тезе:

Магистарска теза: Изналажење могућности скраћења обраде топлотом полуприпремљеног смрзнутог меса (1984).

8. Универзитет, факултет, назив студијског програма докторских студија, година уписа, научна област и просечна оцена:

Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, одсек: Прехрамбено инжењерство, Доктор технолошких наука

9. Наслов докторске дисертације, година одбране и стечено научно звање:

Утицај састава, начина обраде топлотом и услова складиштења на квалитет јела од уситњеног, обликованог меса (1988).

10. Знање светских језика:

Енглески – чита, пише, говори, врло добро.

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

Прехрамбено инжењерство, готова храна, исхрана, квалитет, сензорна анализа

12. Место и трајање специјализација и студијских боравака у иностранству:

Kulmbach, СР Немачка, 1990 (2 недеље), Institut für Technologie.

13. Кретање у професионалном раду (установа, факултет, универзитет или фирма, трајање запослења и звање-навести сва звања):

а) 01.11.1979.-01.11.1988.	Асистент на предмету Технологија готове хране, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.
б) 01.11.1988.-27.03.1997.	Доцент на предмету Технологија готове хране, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.
в) 27.03.1997. – 22.09.1999.	Ванредни професор на предмету Технологија готове хране, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.
г) 22.09.1999.-01.07.2002.	Редовни професор на предмету Технологија готове хране, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.
д) Од 23.12.2004.	Редовни професор на Природно-математичком факултету, Универзитет у Новом Саду (ужа научна област-хотелијерство) до 30% радног времена.
ђ) Од 22.09.2004.-14.05.2008.	Ванредни професор на Пољопривредном факултету у Београду на предмету Технологија кондиторских производа, а обавља наставу и из предмета Технологија шећера и скроба.
- Од 14.05.2008.	Редовни професор на Пољопривредном факултету у Београду на предмету Технологија кондиторских производа, а обавља наставу и из предмета Технологија шећера и скроба.
Др Јованка Попов-Раљић била је:	
- Наставник Више Пољопривредне школе у Прокупљу до 30% радног времена за предмет Технологија кондиторских производа (у периоду 1993-1995. година)	
- Наставник Више Техничке школе у Пожаревцу до 30% радног времена за предмет Технологија шећера (у периоду 1994-2003. година).	
- Редовни професор Технолошког факултета у Бањој Луци до 30% радног времена за предмете: Сензорна анализа прехранбених производа и Адитиви прехранбеној индустрији (у периоду 1999-2004. година).	
- Наставник Више хотелијерске школе у Београду до 30% радног времена за предмет	
Посластичарство са пекарством (у периоду 2000-2002. година).	
- Редовни професор на Економском факултету Нови Сад – Суботица (по позиву) у току 2007. год. За предмет Технологија познавања робе	
- Редовни професор - ТЕМПУС – Београд, 2004. године за предмет Сензорна анализа хране.	

<p>14. Чланство у стручним и научним асоцијацијама</p> <p>а) Члан Српског хемијског друштва – Хемијско друштво Војводине</p> <p>б) Члан уређивачког одбора часописа WORLD'S POULTRY SCIENCE JOURNAL</p> <p>в) Члан и председник оцењивачке комисије МЕЂУНАРОДНОГ ПОЉОПРИВРЕДНОГ САЈМА У Новом Саду</p> <p>г) Члан уређивачког одбора часописа ЖИТО-ХЛЕБ, Технолошки факултет Нови Сад</p> <p>д) Саветник Министра за пољопривреду за област -квалитет и технологија готове хране (у периоду 1998-2000. године)</p> <p>ђ) Члан експертског тима за израду Правилника о квалитету меса и готове хране (у периоду 2001-2002. године).</p>
<p>III НАУЧНО ИСТРАЖИВАЧКИ ОДНОСНО УМЕТНИЧКИ, И ПРОФЕСИОНАЛНИ ДОПРИНОС</p>
<p>1. Научне књиге (оригинални наслов, аутори, година издавања и издавач):</p> <p>Сви уџбеници кандидата др Јованке Попов-Раљић наведени у делу IV под тачком 4 (стр. 18) овога реферата имају карактер научних књига</p>
<p>2. Монографије, посебна поглавља у научним књигама (наслов, аутори, година издавања и издавач):</p>
<p>Монографија (М 42):</p>
<p>1. Попов-Раљић Ј., Келемен-Машећ Ђ., Крајиновић М., Џинић Н и Попов С.: Својства квалитета јагњећег меса расе Цигаја (Characteristics of the Lamb Meat of the Cigaja Breed), Монографија, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, страна 110, 1994 (М42).</p>
<p>Поглавља у монографијама (М 14)</p>
<p>1. Окановић Ђ., Петровић Љ., Попов-Раљић Ј., Беара М.: Утицај додатака крвне плазме на својства саламурених мишића свиња слабијег квалитета, у: Савремени трендови у прехранбеној индустрији (Монографија), Београд 1995, стр. 333-348.</p> <p>2. Попов С., Дозет Ј., Попов-Раљић Ј., Песторић М., Бокан Ј.: Оптимизација производње течних квасова у контролисаним условима, Жито-хлеб 96, Монографија, ур. Р. Вукобратовић, Технолошки факултет, Завод за технологију жита и брашна, 219-231, 1996, стр. 103-120.</p> <p>3. Попов-Раљић Ј., Тојагић С., Петровић Љ.: Топлотна обрада и сензорна својства говећег меса, у: Производња и прерада меса од говеда (монографија), Београд 1998, стр. 103-120, 1998.</p> <p>4. Петровић Љ., Попов-Раљић Ј., Џинић Н, Манојловић Д., Јованов М., Бодо М.: Утицај крвне плазме на степен хидрирања при саламурењу меса у комадима, НОДА 97. Монографија: Технологија производње и квалитет конзерви од меса у комадима, Нови Сад, 1999, стр. 259-277.</p> <p>5. Попов-Раљић Ј.: Сензорни квалитет хране, у: Контрола квалитета и безбједности намирница (монографија), Бања Лука, стр. 69-99, 1999.</p> <p>6. Балтић М., Попов-Раљић Ј., Теодоровић В.: Мирис и укус рибљег меса. Савремено рибарство Југославије (монографија), Пољ. фак., Н Сад, Пољ. фак Београд-Земун, стр. 185-195, 2000.</p> <p>7. Попов-Раљић Ј., Балтић М.: Сензорна оцена рибе и производа од меса рибе. Савремено рибарство Југославије (монографија), Пољ. фак., Н Сад, Пољ. фак. Београд-Земун, стр. 195-203, 2000.</p> <p>8. Попов-Раљић Ј.: Сензорна анализа производа од меса и готове хране, у Квалитет меса и производа од меса (монографија, Нови Сад, стр. 31-49, 2000.</p> <p>9. Попов-Раљић Ј., Радовановић Р., Сензорна анализа прехранбених производа, Монографија, Адитиви, ароме и ензимски препарати за прехранбене производе (нова законска регулатива), Савезно министарство привреде и унутрашње трговине, Београд стр. 107-124, 2002.</p>

10. Попов-Раљић Ј., Тојагић, С., Кеврешан, Ж.: Поједина својства квалитета производа од рибе, Монографија, Нови Сад, Пољопривредни факултет стр.118-123, 2003.

3. Референце међународног нивоа (публикације у међународним часописима, међународне изложбе и уметнички наступи):

Радови у врхунским међународним часописима (M21)

1. Попов-Раљић Ј., Келемен-Машић Ђ., Попов С., Џинић Н.: Some characteristics of frozen sauces made with *Polyporus squamosus*, *Nahrung*, 40, 218-221, 1996.
2. Гвозденовић Ј., Попов-Раљић Ј., Чураковић М.: Investigation of characteristics colour stability of powdered orange base juice. *Food Chemistry* (70), 291-301, 2000.
3. Јованка Попов-Раљић, Додић, С., Попов, С., Јелена Додић (2006): Sensory and colour characteristics of frozen ready - made sauces, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 46(2):125-129.
4. Додић, Ј., Пејин, Д., Додић, С., Попов, С., Мاستиловић, Ј., Попов-Раљић, Ј., Живановић, С. (2007): Effects of hydrophilic hydrocolloids on dough and bread performance of samples made from frozen doughs. *Journal of Food Science*, 72,4, 235-241, 2007.
5. Јованка Попов-Раљић, Нада Лакић, Јованка Лаличић-Петронијевић, Мирољуб Бараћ, Вишња Сикимић (2008): Color changes of UHT milk during storage, *Sensors* 8 (9), 5961-5974; doi:10.3390/s8095961.
6. Јованка Попов-Раљић, Јованка Лаличић-Петронијевић (2009): Sensory Properties and Color Measurements of Dietary Chocolates with different Composition During Storage for Up to 360 days, *Sensors*, 9(3), 1996-2016; doi:10.3390/s90301996
7. Јованка Попов-Раљић, Јасна Мاستиловић, Јованка Лаличић Петронијевић, Владимир Попов (2009) : Investigations of Bread Production with Postponed Staling Applying Instrumental Measurements of Bread Crumb Color, *Sensors*, 9, 8613-8623; doi:10.339/s91108613

Радови у истакнутим међународним часописима (M22)

1. Попов-Раљић Ј., Крајиновић М., Келемен-Машић Ђ., Цветковић Т., Џинић Н, Попов С., Кунц В.: Chemical Composition of Kid Meat of Domestic White Goat. *Acta Veterinaria*, 45, 303-310, 1995.
2. Попов-Раљић Ј., Попов С., Тојагић С., Келемен-Машић Ђ.: Einige Qualitätsmerkmale von Hackfleischprodukten mit Zusatz von *Polyporus squamosus*. *Deutsche Lebensmittel Rundschau*, 5, s. 148-150, 1995.
3. Крајиновић М., Келемен-Машић Ђ., Попов-Раљић Ј., Џинић Н., Попов С.: Accumulation of Selenium in Kidneys, Liver and Heart of Tsigai Lambs, *Acta Veterinaria*, 46, pp. 33-38, 1996.
4. Окановић Ђ., Петровић Љ., Реде Р., Попов-Раљић Ј., Манојловић Д.: Kochschinkenherstellung aus fruh post Mortem entbeinten Schinken, 2. Eigenschaften der Endprodukte. *Fleischwirtschaft*, 77, s. 784-790, 1997.
5. Окановић Ђ., Петровић Љ., Реде Р., Попов-Раљић Ј., Манојловић Д.: Possibility of cooked ham production from ham deboned post mortem, 2. Properties of finished products. *Fleischwirtschaft International* 1/2, s. 20-25, 1998.

Радови у међународним часописима (M23)

1. Попов-Раљић Ј., Додић С., Попов С., Додић Ј.: Rheological Quality Characteristics of Frozen Ready-Made Sauces, *Roum. Biotech. Lett.*, Vol. 6, No 5, pp. 411-422, 2001.
2. Јованка Попов-Раљић, Наташа Џинић, Ђурђица Келемен-Машић, Анамарија Мандић, Александра Павловић, Вишња Сикимић (2003): Colour, Texture and Sensory Characteristics of Chicken Breast Influenced by Citric Acid Addition to the Feed, *Roum. Biotech. Lett.*, Vol. 9, No. 3. pp. 1661-1668.
3. Јелена Додић, Душанка Пејин, Попов, С., Додић, С., Јасна Мاستиловић, Пушкаш, В., Јованка Попов-Раљић (2004): Evaluation of fermentative activities of different strains of *Saccharomyces cerevisiae* in bread dough, *Roum. Biotech. Lett.*, Vol. 9, No 4, pp. 1793-1798.
4. Амарела Терзић-Видојевић, Јованка Попов-Раљић, Миличић, Б., Јошић, Д. (2004): Microbiological and Sensory Quality of Bread Crumbs Treated With Ionizing Radiation, *Roum. Biotech. Lett.*, Vol. 9, No 2, pp. 1643-1649.
5. Ђурић В., Попов-Раљић Ј.: Effects of nitrogen nutrition on rheological properties of wet gluten in wheat, *Roum. Biotech. Lett.*, 12, 2, 3167-3173, 2007.

<p>6. Ђурић В., <i>Попов-Раљић Ј.</i>, Малешевић М.: Effect of increased nitrogen fertilisation on the breadmaking quality of winter wheat (<i>Triticum aestivum L.</i>) Roum. Biotech. Lett., 12, 2, 3167-3173, 2007.</p> <p>7. <i>Попов-Раљић Ј.</i>, Шмит К., Живковић А., Лукић И.: Colour and sensory properties of the mixed edible vegetable oil, Roum. Biotech. Lett., 12, 2, 3189-3194, 2007.</p>
<p>4. Референце националног нивоа у другим државама (публикације у страним националним часописима, самосталне или колективне изложбе, уметнички или спортски наступи на билатералном нивоу):</p> <p style="text-align: center;">Нема</p>
<p>5. Референце националног нивоа (публикације у домаћим часописима, самосталне или колективне домаће изложбе и уметнички или спортски наступи у земљи):</p>
<p>Радови у водећим часописима националног значаја (M51)</p> <p>1. Олушки В., Олушки А., <i>Попов-Раљић Ј.</i>: Поступци производње јела у белим умацима који могу да се конзервишу смрзавањем. Технологија меса, 23, 4, стр. 102-105, 1982.</p> <p>2. Олушки В., Олушки А., <i>Попов-Раљић Ј.</i>: Домаћи емулгатор и производња умака који су отпорни на смрзавање. Технологија меса, 25, 4, стр. 50-61, 1984.</p> <p>3. Келемен-Машић Ђ., Олушки В., Петровић М., <i>Попов-Раљић Ј.</i>, Лорант, Ј.: Утицај смрзавања и начина топлотне обраде на квалитет јагњећег меса, Технологија меса, 26, 10, стр. 296-299, 1985.</p> <p>4. Олушки В., Петровић М., Келемен-Машић Ђ., <i>Попов-Раљић Ј.</i>, Лорант, Ј.: Испитивање одабраних својстава коагулата обезбојене крви. Технологија меса, 26, 11, стр. 335-337, 1985.</p> <p>5. Олушки В., <i>Попов-Раљић Ј.</i>, Гаћеша З.: Домаће сировине и полуиндустријска производња умака који могу да се смрзавају. Технологија меса, 26, 9, стр. 277-281, 1985.</p> <p>6. Олушки В., <i>Попов-Раљић Ј.</i>: Сир од соје и производња обликованог уситњеног меса. Технологија меса, 26, 10, стр. 303-305, 1985.</p> <p>7. Олушки В., Томчов Д., Џинић Н., <i>Попов-Раљић Ј.</i>: Аминокиселински састав хидролизата кожице и квасца алкохолног врења. Технологија меса, 26, 7-8, стр. 233-235, 1985.</p> <p>8. Олушки В., Томчов Д., <i>Попов-Раљић Ј.</i>, Џинић Н.: Хидролизати побољшивачи укуса прженог меса бројлера. Технологија меса, 26, 2, стр. 54-56, 1985.</p> <p>9. Олушки В., Томчов Д., Џинић Н., <i>Попов-Раљић Ј.</i>: Утицај начина смрзавања на квалитета печеног јагњећег меса. Технологија меса, 26, 10, стр. 296-299, 1985.</p> <p>10. Олушки В., <i>Попов-Раљић Ј.</i>, Гаћеша З.: Индустријска производња на смрзавање отпорних умака. Технологија меса, 26, 2, стр. 44-48, 1986.</p> <p>11. <i>Попов-Раљић Ј.</i>, Тојагић С.: Квалитет смрзнутих пљескавица у које су додати одабрани адитиви. Технологија меса, 29, 7-8, стр. 231-234, 1988.</p> <p>12. Тојагић С., <i>Попов-Раљић Ј.</i>, Јаух К.: Сензорна и инструментална својства <i>M. longissimus dorsi</i> свиња топлотно обрађених микроталасима и на роштиљу, смрзнутих и складиштених при -18°C, на реконституисаних традиционалном методом – топлотном обрадом на роштиљу. Храна и исхрана, 29, 4, стр. 207-209, 1988.</p> <p>13. Тојагић С., <i>Попов-Раљић Ј.</i>, Кањух Т.: Сензорна и инструментална својства <i>M. longissimus dorsi</i> свиња топлотно обрађених микроталасима и на роштиљу, смрзнутих при -18°C, складиштених при истим условима на реконституисаних истом методом топлотне обраде којом су припремљени. Технологија меса, 29, 12, стр. 350-253, 1988.</p> <p>14. Тојагић С., <i>Попов-Раљић Ј.</i>, Сунток Ж.: Инструментални и сензорни показатељи одрживости <i>M. longissimus dorsi</i> свиња. Технологија меса, 29, 11, стр. 311-314, 1988</p> <p>15. Тојагић С., <i>Попов-Раљић Ј.</i>: Утицај топлотне обраде на сензорна и инструментална својства смрзнутог уситњеног обликованог меса уз додатак TSP-а. Храна и исхрана, 29, 2, стр. 89-92, 1988.</p> <p>16. Тојагић С., <i>Попов-Раљић Ј.</i>: Утицај топлотне обраде на сензорна и инструментална својства смрзнутог уситњеног обликованог меса уз додатак TSP-а, Храна и исхрана, 2, стр. 88-92, 1988.</p> <p>17. Џинић Н., <i>Попов-Раљић Ј.</i>, Келемен-Машић Ђ., Крајиновић М. Цветковић Т.: Савремене инструменталне методе и поједина сензорна својства квалитета јагњећег меса. Технологија меса, 33, 6, стр. 288-291, 1992</p>

18. Окановић Ђ., Петровић Љ., Беара М., *Попов-Раљић Ј.*, Михајловић Б.: Испитивање могућности саламурења мишића бута свиња слабијег квалитета. *Технологија меса*, 33, 5, стр. 217-223, 1992.
19. Тојагић С., *Попов-Раљић Ј.*: Проблеми стандардизације неких чинилаца хране. *Квалитет и стандардизација*, 20, 1-2, 29-31, 1992.
20. Келемен-Машић Ђ., Џинић Н., Јањић Ј., Крајиновић М., *Попов-Раљић Ј.*: Олово, арсен, кадмијум и жива у месу и органима јагњаци домаћи Мерино x Wuertemberg. *Савремена пољопривреда* 6, стр. 486-498, 1993.
21. Крајиновић М., Келемен-Машић Ђ., *Попов-Раљић Ј.*, Џинић Н.: Депоновање селена у унутрашњим органима јагњаци. *Технологија меса*, 34, 4-6, стр. 130-132, 1993.
22. Петровић Љ., Окановић Ђ., *Попов-Раљић Ј.*, и Фимић Д.: Изглед и боја куване шунке у фолији израђене од мишића БМБ својстава уз додатак коже и крвне плазме. *Технологија меса*, 34, 4-6, стр. 146-149, 1993.
23. Попов С., Грујић О., Гаћеша С, *Попов-Раљић Ј.*: Испитивање могућности примене хидротермички третираног лигноцелулозног материјала за производњу SCP. *Савремена пољопривреда*, 6, стр. 255-257, 1993.
24. *Попов-Раљић Ј.*, Кајиновић М., Келемен-Машић Ђ., Џинић Н., Цветковић Т.: Прилог објективизацији сензорног вредновања квалитета јагњећег меса. *Савремена пољопривреда*, Нови Сад, стр. 131-135, 1993.
25. Крајиновић М., Чобић Т., Теодоровић М. *Попов-Раљић Ј.*: Европски системи класификације трупова појединих врста животиња. *Биотехнологија у сточарству* 11, стр. 155-162, 1994.
26. Окановић Ђ., Петровић Љ., Беара М., *Попов-Раљић Ј.*, Џинић Н.: Утицај механичке обраде на текстуру полутрајних конзерви израђених од мишића откоштених у различито време пост мортем. *Технологија меса*, 35, 4-5, стр. 177-181, 1994.
27. *Попов-Раљић Ј.*, Келемен-Машић Ђ., Крајиновић М., Џинић Н.: Квалитет јагњећег меса расе цигаја. *Биотехнологија у сточарству* 11, стр. 79-83, 1994.
28. *Попов-Раљић Ј.*, Тојагић С., Џинић Н., Келемен-Машић Ђ.: Сензорно вредновање и поједина инструментална мерења конзистенције барених кобасица. *Технологија меса*, 35, 1-2, стр. 41-45, 1994.
29. Супић Б., Милошевић Н., Укропина Ј., Џинић Н, *Попов-Раљић Ј.*: Употреба сирка у исхрани товних пилића. *Биотехнологија у сточарству* 10, 1-2, стр. 60-65, 1994.
30. Виторовић Д., *Попов-Раљић Ј.*, Митровић С.: The Effect of Age and Rearing System on Bone Strength of Broiler Chicks. *Биотехнологија у сточарству*, Београд-Земун, 11, 1-2, пп. 21-26, 1995.
31. *Попов-Раљић Ј.*, Келемен-Машић Ђ., Џинић Н., Сушић М., Тешановић Д.: Сензорна анализа сушених ферментованих кобасица. *Технологија меса*, 37, 3-4, стр. 150-152, 1996.
32. *Попов-Раљић Ј.*, Вујковић, И., Цицовић, С: Сензорна својства смрзнуте готове хране реконституисан микроталасима, *Технологија меса*, 3-4, стр. 153-156, 1996.
33. Супић, Б., Кунц В., Милошевић Н., Савић С., Перић Ј., Џинић Н., *Попов-Раљић Ј.*: Употреба сирка у исхрани бројлера, *Наука у живинарству*, 1, 1-2, стр. 33-39, 1996.
34. *Попов-Раљић Ј.*, Тојагић С.: Сензорна анализа хране, улога и значај у индустрији меса. Уводно излагање по позиву. *Технологија меса*, 38, 2-3, стр. 95-98, 1997
35. *Попов-Раљић Ј.*, Сензорно вредновање квалитета производа од уситњеног обликованог меса. *Технологија меса*, 39, 6, стр. 221-225, 1998.
36. Вујковић И., *Попов-Раљић Ј.*: Полиестарски филм за топлотну обраду меса. *Технологија меса*, 4-5, стр. 193-195, 1998.
37. Радовановић, Р., *Попов-Раљић Ј.*: Сензорна анализа – субјективна или објективна испитивања, *Технологија меса*, 40, 3-5, стр. 136-144, Пленарни реферат, 1999.
38. Грујић О., *Попов-Раљић Ј.*, Гаћеша С.: Предлог правилника за оцењивање сензорних особина пива на бази универзалног флексибилног система оцене квалитета производа, *Пиварство*, 1-2, стр. 78-90, 2001.
39. Тепић А., Вујичић Б., Димић Н., *Попов-Раљић Ј.*: The Quality of Dietetic jelly products, *Acta Periodica Technologica*, Vol. 32, Arteff 32, 1-172, 33-38, 2001.
40. Ивановић М., Булатовић А., *Попов-Раљић Ј.*, Перуновић М., Живковић Д.: Influence of carrageenan addition on some technological and sensory properties of smoked pork loin, *Acta Periodica Technologica*, Vol. 33, Arteff 33, 11-17, 2002
41. *Попов-Раљић Ј.*, Радовановић Р.: Основи савремене сензорне анализе квалитета прехранбених производа, *Уљарство, Journal of edible oil industry*, 33, 3-4, 25-35, 2002.

42. Мандић А., Павловић А., Џинић Н., *Попов-Раљић Ј.*, Келемен-Машић Ђ.: Effects of α -tocopherol acetate Addition to the Chicken Feed on the Sensory Characteristics and α -tocopherol Content in Meat, Биотехнологија у сточарству, Београд-Земун, 19 (1-2), 49-56, 2003.
43. *Попов-Раљић Ј.*, Пејановић, Р.: Технолошко економски аспекти квалитета хране, КВАЛИТЕТ, 5-6, стр. 36-38, 2003.
44. *Попов-Раљић Ј.*, Лаличић, Ј.: Dietary Chocolate Colours during their Storage up to 1 year, Journal of Agriculture Science, vol 52, 1, 65-74, 2007.
45. Попов-Раљић, Ј., Радовановић, Р.: Сензорна анализа у функцији утврђивања безбедности и квалитета прехранбених производа, Савремена пољопривреда, посебно издање, радови саопштени на ИВ Симпозијуму “Млеко и производи од млека – квалитет сировог млека”, (Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, “Заједница сточарства” Београд – Кладово), Нови Сад, 142-150, 2007.

Радови у часописима националног значаја (М52)

1. Попов-Раљић Ј., Радовановић, Р.: Одабрана сензорна својства квалитета хране - Запажања помоћу чула, Journal of edible oil industry, 34, 1-2, 29-33, 2003.
2. Лаличић Ј., Рабреновић Б., Попов-Раљић Ј., Пићурић-Јовановић К.: Могућности примене уља палмине кошнице у кондиторској индустрији, прегледни рад. Уљарство, Journal of edible oil industry, 36,3-4, 35-41, 2005.

Радови у научним часописима (М53)

1. Шарић М., Попов-Раљић Ј., Дозет Ј.: Производња и примена клијанаца у прехранбеној индустрији. Жито-хлеб, 19, 4, стр. 105-109, 1992.
2. Тодоровић М., Радосавкић З., Попов-Раљић Ј., Бојат С., Терзић-Видојевић А.: Могућност деконтаминације грахам-брашна применом хладне стерилизације, Жито-хлеб, стр. 90-95, 1997.
3. Тодоровић М., Радосавкић З., Попов-Раљић Ј., Бојат С., Терзић-Видојевић А.: Примена Јонизујућег зрачења у прехранбеној индустрији, Жито-хлеб, стр. 151-154, 1997.
4. Терзић-Видојевић А., Попов-Раљић Ј., Псодоров Ђ., Мاستиловић Ј., Миличић Б.: Микробиолошки, сензорни и хемијски квалитет хлебних мрвица третираних јонизујућим зрачењем, Жито-хлеб, 30, 2, 77-85, 2003.
5. *Попов-Раљић Ј.*, Тојагић С., Тешановић Д.: Савремене методе сензорне анализе квалитета хране у ресторатерству, Туризам, број 8, Универзитет у Новом Саду, Природно математички факултет, Нови Сад, 2004.
6. *Попов-Раљић Ј.*, Коцић-Танацковић С., Сикимић В.: Загревање и одмрзавање хране микроталасима, Туризам број 8, Универзитет у Новом Саду, Природно математички факултет, Нови Сад, 114-117, 2004.
7. Шкрињар М., Тешановић Д., *Попов-Раљић Ј.*, Коцић-Танацковић С.: Употреба интегралног брашна у хотелској кухињи, Туризам, број 8, Универзитет у Новом Саду, Природно математички факултет, Нови Сад, 117-119, 2004.
8. Песторић, М., Мاستиловић, Ј., *Попов-Раљић, Ј.*, Појић, М., Милошевић, С.: Примена инструменталних метода у одређивању неких текстуралних својстава свежег хлеба, Жито-хлеб, 32, Број 4-5, 168-178, 2005.
9. Песторић, М., Мастиловић, Ј., *Попов-Раљић, Ј.*, Појић, М.: Примена инструменталних метода у одређивању неких текстурних својстава свежег хлеба, Жито-хлеб, Нови Сад, 32, 4-5, 167-179, 2005.
10. *Попов-Раљић Ј.*, Лаличић Ј., Горјановић Р., Сикимић В.: Предлог могућности сензорног вредновања брашно-кондиторских производа у типу тврдог кекса, крекера и сланог пецива, Жито-хлеб, 32, Број 4-5, 179-184, 2005.
11. Блешкић И., *Попов-Раљић Ј.*: Квалитет услуга у новосадским хотелијерским објектима, Туризам, број 11, Савремене тенденције у туризму, хотелијерству и гастрономији, Нови Сад, 2007.
12. *Попов-Раљић Ј.*, Блешкић И.: Основне карактеристике и могућности примене вештачких заслађивача у гастрономији, Туризам, број 11, Савремене тенденције у туризму, хотелијерству и гастрономији, Нови Сад, 2007.

Предавања по позиву са скупова националног значаја штампана у целини (М61)

1. *Попов-Раљић Ј.*, Сикимић В.: Функционална храна-улога и значај, Симпозијум: Екологија и производња здравствено безбедне хране у Браничевском округу (са међународним учешћем), Пожаревац, 29-33, 2003.

2. Попов-Раљић Ј., Горјановић Р., Лаличић Ј., Сикимић В.: Специфичности сензорног вредновања меда, Зборник пленарних и научних радова XIII Научног Саветовања са међународним учешћем: Квалитет и промет меда и пчела. 32-37(рад по позиву), 2005.
3. Попов-Раљић Ј., Горјановић Р., Лаличић Ј., Сикимић В.: Услови објективизације сензорног вредновања боје меда, рад по позиву. Зборник пленарних и научних радова ХИВ научног саветовања са међународним учешћем, Заштита и производња домаће пчеле и меда, 64-71 (рад по позиву), 2006.
4. Грујић С., Попов – Раљић Ј.: Преглед метода за одређивање географског порекла и аутентичности меда, Зборник пленарних и научних радова ХВ научног саветовања са међународним учешћем, Производња и промоција меда и пчела, 123-129, (рад по позиву), 2007.
5. Мاستиловић, Ј., Песторић, М., Сакач, М., Појић, М., Савковић, Т., Попов-Раљић, Ј.: Савремени приступ вредновања сензорских својстава прехранбених производа на тржишту, Економске теме-Унапређење заштите потрошача, Ниш, 1, 71-79, 2007.
6. Попов-Раљић Ј., Грујић С., Сикимић В., Лаличић Ј., Горјановић Р.: Општи захтеви, термини и методологија сензорног вредновања конзистенције меда. Зборник пленарних и научних радова ХВ научног саветовања са међународним учешћем, Производња и промоција меда и пчела, 117-122 (рад по позиву), 2007.
7. Попов-Раљић Ј., Младеновић М., Лаличић – Петронијевић Ј., Сикимић В. (2008): Стандардизације сензорног квалитета меда, Зборник пленарних и научних радова ХВИ научног саветовања са међународним учешћем «Квалитетом и селекцијом у пчеларству ка Европи», 9-10 фебруар 2008, Пољопривредни факултет – Земун, (рад по позиву) 90-98.
8. Попов-Раљић Ј., Лаличић-Петронијевић Ј., Недић Н., Кечкеш Ј., Младеновић Н. (2009): Нови функционални производи у типу црне чоколаде обигаћене трутовским леглом, Зборник пленарних и научних радова ХВИИ научног саветовања са међународним учешћем, Квалитет меда и селекција медоносне пчеле, 118-127.

Саопштења са скупа националног значаја штампана у целини (М63)

1. Тојагић С., Попов-Раљић Ј., Манојловић Д., Петровић Љ., Рахелић С.: Компаративно испитивање сензорних својстава бареног, прженог и печеног *M. longissimus dorsi* јунади смрзнутог и ускладиштеног различито дуго време. 31. Сав. индустрије меса Југ., Копривница. Зборник радова, стр. 172-175, 1981.
2. Поповић М., Попов-Раљић Ј., Тојагић С.: Хемијски састав и енергетска вредност угушћених крем супа конзервисаних топлотом. Сав. Југ. индустрије за прераду воћа и поврћа, Нови Сад, Зборник радова, стр. 185-190, 1985.
3. Попов-Раљић Ј., Сушић М., Тојагић С., Сврзић Г.: Органолептичка својства, хемијски састав и нутритивна вредност каша од меса са поврћем, за допунску исхрану мале деце. Сав. Југ. индустрије за прераду воћа и поврћа, Нови Сад. Зборник радова, стр. 176-184, 1985.
4. Попов-Раљић Ј., Тојагић С., Поповић М., Ковач А.: Својства угушћених супа произведених од јунећих цевастих костију. 35. Сав. Југ. индустрије меса, Брчко. Зборник радова, стр. 192-198, 1985.
5. Келемен-Машећ Ђ., Петровић М., Попов-Раљић Ј., Крајиновић М.: Утицај смрзавања и топлотне обраде на квалитет јагњећег меса. 36. Сав. Југ. индустрије меса, Доњи Милановац, Зборник радова, стр. 383-390, 1986.
6. Попов-Раљић Ј., Тојагић С., Јеросимић П., Манојловић Д.: Утицај одмрзавања микроталасима на поједина својства топлотно припремљеног меса. 36. Сав. Југ. индустрије меса “Квалитет меса и производа од меса у преради и промету”, Доњи Милановац. Зборник радова, стр. 417-423, 1986.
7. Попов-Раљић Ј., Тојагић С., Поповић М.: Основне карактеристике квалитета смрзнутих супа од поврћа. Сав. Југ. индустрије за прераду воћа и поврћа, Нови Сад. Зборник радова, стр. 44-47, 1987.
8. Попов-Раљић Ј., Димић Н., Вујичић Б., Тојагић С.: Реолошка и сензорна својства смрзнутих супа од целера. Сав. Југ. индустрије за прераду воћа и поврћа, Нови Сад. Зборник радова, стр. 152-155, 1988.
9. Тојагић С., Вујичић Б., Димић Н., Попов-Раљић Ј.: Ново технолошко решење у циљу рационализације потрошње енергије при производњи супа од поврћа. II научно-стручни скуп “Индустријски системи у агрокомплексу”, ИСА 88. Дубровник. Зборник радова, стр. 425-429, 1988.
10. Џинић Н., Попов-Раљић Ј., Келемен-Машећ Ђ., Крајиновић М.: Ефекат топлотне обраде на сензорна и инструментална својства меса јагњаци. 39. Сав. југ. индустрије меса, Врбовец, Зборник радова, стр. 191-200, 1989.

11. Попов-Раљић Ј., Тојагић С.: Микроталасно загревање и реконституција *M. longissimus dorsi* свиња. 39. Сав. Југ. индустрије меса “Месо као намирница у савременој исхрани”, Врбовец, Зборник радова, стр. 180-190, 1989.
12. Тојагић С., Попов-Раљић Ј.: Изналажење оптималне методе топлотне обраде *M. longissimus dorsi* свиња. 39. Сав. Југ. индустрије меса “Месо као намирница у савременој исхрани”, Врбовец. Зборник радова, стр. 172-179, 1989.
13. Поповић М., Келемен-Машић Ђ., Џинић Н., Попов-Раљић Ј., Тојагић С.: Компаративна примена цитрата и полифосфата при изради барених кобасица. 40. јубиларно Сав. Југ. индустрије меса “Дани развоја науке и праксе у југ. индустрији меса”, Београд, Зборник радова, стр. 349-357, 1990.
14. Поповић М., Скенцић М., Келемен-Машић Ђ., Попов-Раљић Ј., Тојагић С.: Могућност примене брашна од пасуља при изради барених кобасица. 40. јубиларно Сав. Југ. индустрије меса “Дани развоја науке и праксе у југ. индустрији меса”, Београд, Зборник радова, стр. 396-401, 1990.
15. Попов-Раљић Ј., Вујичић Б., Димић Н, Тојагић С.: Основни принципи и могућност примене микроталаса у индустрији меса. Сав. Југ. индустрије за прераду воћа и поврћа, Нови Сад. Зборник радова, стр. 86-93, 1990.
16. Попов-Раљић Ј., Вукас С., Сушић М., Тојагић С.: Сензорна својства и инструментална мерења сушених ферментованих кобасица. Сав. Новосадски дани индустрије меса “NODA 90”. Технологија производње и квалитет сушених ферментованих кобасица, Нови Сад. Зборник радова, стр. 101-105, 1990.
17. Тојагић С., Попов-Раљић Ј.: Еластичност - део ширег појма ферментованих кобасица. Сав. Новосадски дани индустрије меса “NODA 90”. Технологија производње и квалитет сушених ферментованих кобасица, Нови Сад. Зборник радова, стр. 123-128, 1990.
18. Попов-Раљић Ј., Тојагић С., Ковчин С., Станаћев. В.: Микроталаси у производњи сточне хране. 5. Симп. технологије сточне хране, Дивчибаре. Зборник радова, стр. 171-175, 1992.
19. Виторовић Д., Попов-Раљић Ј., Укропина И, Неговановић Д.: Побољшање чврстоће костију, значајан чинилац интензивне живинарске производње (Bone strength Improvement, important Factor of Modern Poultry Production), Међународни симп. “Сточарство на прагу 21. века”, Београд-Земун, 5-6, стр. 195-201, 1992.
20. Попов-Раљић Ј., Вујковић И.: Примена амбалаже од полимерних материјала за прављење готове хране. II Научно-стручно Сав. са међунар. учешћем “Амбалажа и паковање”. Савремено паковање, 1-3, стр. 115-123, 1995.
21. Шарић М., Попов-Раљић Ј., Монаров Е.: Могућност коришћења поника у исхрани спортиста. Nutrition and Sportsmen and Recreatives (Int. Conf.), Нови Сад, стр. 263-266, 1995.
22. Тојагић, С., Попов-Раљић Ј., Тешановић, Д.: Changes of heat treated deer meat during freeze storage, Proceedings, Зборник Радова, Технолошки факултет Нови Сад, 26/27, стр. 41-47, 1995/96.
23. Попов С., Дозет Ј., Попов-Раљић Ј., Гаћеша С., Додић С.: Ревитализација пивског квасца за примену у пекарској индустрији и биотехнологији, Сав. Екотехнологија у прехр. индустрији и биотехнологији ИИ, Пословна заједница “Врење”, Београд. Зборник радова (ур. Ј. Барас), Врњачка Бања 9-12.6. 1997., стр. 182-189, 1997.
24. Дозет Ј., Попов С., Попов-Раљић Ј., Песторић М., Јевтић Р., Додић С.: Аутоматизација индиректног поступка производње хлеба применом савремених биотехнолошких поступака. II Југ. симп. прехрамбене технологије, Зборник радова, свеска 5, Пољ. фак., Унив. у Београду, Инст. за прехр. технологију и биохемију, Београд 4-6.2., стр. 113-123, 1998.
25. Петровић Љ., Попов-Раљић Ј., Џинић Н., Манојловић Д., Јованов М., Бодо М.: Утицај крвне плазме на степен хидрирања при саламурењу меса у комадима, Монографија: Технологија производње и квалитет конзерви од меса у комадима, Уредник: Љиљана Петровић, Издавач: Технолошки факултет, Нови Сад, стр. 259-276, каталогизација у публикацији Библиотеке Матице Српске: 637.05(082), 1999.
26. Попов-Раљић Ј., Радовановић Р.: Специфичности сензорног вредновања деликатесних салата, Зборник радова, 43. Саветовање индустрије уља, Production and Processing of Oilseeds, Proceedings of the 43th Oil Industry Conference, Будва, стр. 225-233, 2002.
27. Попов-Раљић Ј., Пејановић Р.: Квалитет хране као фактор конкурентности, Агроекономика, Конкурентност пољопривреде, Зборник радова, 32, 32, 167-173, 2003.
28. Попов-Раљић Ј., Шмит К., Димић Е., Богдан В., Кулић В.: Сензорно оцењивање и инструментално одређивање боје мајонеза и њима сличних производа, Зборник радова, 44. Саветовање индустрије уља, Production and Processing of Oilseeds, Proceedings of the 44th Oil Industry Conference, Будва, стр. 211-219, 2003.

29. Вујковић И., Попов-Раљић Ј., Вујковић Г.: Паковање хране и заштита животне средине, Симпозијум: Екологија и производња здравствено безбедне хране у Браничевском округу (са међународним учешћем), Пожаревац, 296-303, 2003.
30. Попов-Раљић Ј., Сикимић В.: Могућности примене млека и производа од млека у кондиторској индустрији, Зборник радова Више Техничке школе, Пожаревац, 1-2, 41-48, 2006.
31. Попов-Раљић Ј., Шмит, К., Кулић, В., Лукић, Д., Лукић, И.: Критеријум сензорног вредновања мешаних јестивих биљних уља, Зборник радова, 47. Саветовање индустрије уља, Производња и прерада уљарица, са међународним учешћем, Херцег Нови, 207-214, 2006.
32. Лаличић Ј., Попов-Раљић Ј., Лакић Н., Горјановић Р.: Утицај појединих производа од млека на сензорна својства квалитета млечних чоколада, Зборник радова IV симпозијума «Млеко и производи од млека», Кладово, 125-132, 2007.
33. Попов-Раљић Ј., Лаличић Ј., Горјановић Р., Романић Р.: Текстурална својства квалитета крем производа и масних намаза, Зборник радова 48. Саветовања индустрије уља «Производња и прерада уљарица», Херцег Нови, 213-217, 2007.
34. Попов-Раљић Ј., Лаличић Ј., Горјановић Р., Сикимић В.: Адитиви – боје у кондиторској индустрији, Зборник радова Више техничке школе, Пожаревац, 1, 79-86, 2007.
35. Попов-Раљић Ј., Сикимић В., Лаличић Ј., Илић Д.: Тврде пуњене бомбоне – оцена квалитета, Зборник радова Више техничке школе, Пожаревац, 1, 87-98, 2007.
36. Сикимић В., Попов – Раљић Ј.: Сензорна оцена Хомолског белог сира у саламури, Зборник радова ИВ симпозијума «Млеко и производи од млека», Кладово, 101-107, 2007.

6. Саопштења на међународним научним скуповима:

Саопштења са међународних скупова штампана у целини (МЗЗ)

1. Тојагић С., Попов-Раљић Ј., Манојловић Д.: Effect of Freezing and Storage on Some Quality Properties of Heat and Treated Chicken Breast. 33. Int. Congr. of Meat Sci. and Technol., European Meeting of Meat Research Workers, Helsinki. Proceedings, 1, pp. 307-311, 1987
2. Тојагић С., Попов-Раљић Ј.: Technological Shelf-Life of Heat Treated, Frozen and Stored Meat. 36. Int. Congr. of Meat Sci. and Technol., Havana, Proceedings, Vol. 3, pp. 714-720, 1990.
3. Перуновић М., Чавошки Ј., Попов-Раљић Ј., Радовановић Р., Бојовић П.: Effect of Blood Plasma Addition on Some Technological and Sensory Properties of Frankfurters, 37 Int. Congr. of Meat Sci. and Techn., Kulmbach, Proceedings, 2, pp. 770-774, 1991.
4. Мајор Ф., Крајиновић М., Попов-Раљић Ј., Вауман Ф.: А сјаја Југослaviaбан Allattenyesztes es takarmanyayas, pp. 210-219, Debrecin, 1994.
5. Булатовић Р., Попов-Раљић Ј., Џинић Н.: The influence of ionising radiation on colour change of poultry meat. 44th Int. Congr. of Meat Sci. and Techn. (ICoMST), Barcelona, Spain, pp. 558-559.
6. Мастиловић Ј., Попов С., Попов-Раљић Ј., Песторић М., Псодоров Ђ.: Optimization of fluid dough production procedure for Yugoslav baking industry conditions. 3. Int. Symp. Interdisc. Regional Research (Hungary, Romania, Yugoslavia, Novi Sad, Sept. 24-25, 1998. Abstracts, p. 113. Proceedings, 2, 225-228, 1998.
7. Попов-Раљић Ј., Туркулов Ј., Карловић Ђ., Пекић Б., Текић М., Шкрбић Б.: Research activities of the Faculty of Technology. 3. Int. Symp. Interdisc. Regional Research (Hungary, Romania, Yugoslavia, Novi Sad, Sept. 24-25, 1998. Abstracts, p. 109. Proceedings, 2, 211-218, 1998.
8. Радовановић Р., Попов-Раљић Ј., Ивановић М., Живковић Д., Џинић Н.: Dynamics of salta penetration during curing of *M. longissimus lumbrum et tlacuris*. 44th Int. Congr. of Meat Sci. and Techn. (ICoMST), Barcelona, Spain, pp. 978-979.
9. Радовановић Р., Попов-Раљић Ј., Ивановић М., Живковић Д., Џинић Н.: Dynamics of salt diffusion during dry curing of beef *M. biceps femoris*, Proc. 45th International Congress of Meat Science and Technology, Yokohama, Japan, Vol. I, P-25, pp. 170-171, 1999.
10. Попов-Раљић Ј., Ђ. Псодоров, Мастиловић Ј.: Sensory analysis of wheat and flour based products, Proc. 14th International Congress "Cereal bread 2000", Novi Sad, 2000.
11. Шкрињар М., Грбић З., Попов-Раљић Ј.: Fusarium species and zearalenone-contaminants of broyler chicken feed, Macedonian veterinary Review, 29, 2, pp. 89-93, 2001.

12. Ђурић, В., *Попов-Раљић, Ј.*, Малешевић, М.: Утицај азотне исхране на реолошка својства влажног глутена пшенице (Тритицум aestivum L.), IV Међународна ЕКО-КОНФЕРЕНЦИЈА, Здравствено безбедна храна – Safe Food, Тематски зборник – Proceedings, II, Нови Сад, 193-199, 2006.
13. Песторић, М., Мاستиловић, Ј., *Попов-Раљић, Ј.*, Сакач, М., Појић, М., Седеј, И.: Значај хедонске оцене на прихватљивост прехранбених производа, The Importance of Hedonic judgement on acceptance of food products, Технологија, квалитет и безбедност хране, међународни конгрес, 13 -15 новембар, 2007, Нови Сад.
14. *Попов – Раљић Ј.*, Радовановић Р., Окановић Ђ.: Савремени аспекти сензорне анализе хране – текстурална својства, Технологија, квалитет и безбедност хране, међународни конгрес, 13-15 новембар, 2007, Нови Сад, (рад по позиву), зборник радова, 179-183.
15. *Попов-Раљић, Ј.*, Лаличић-Петронијевић, Ј., Зарић, В., Попов, В. (2008): Место и улога сензорне анализе у дефинисању укупног квалитета хране као основе за повећање конкурентности производа. Универзитет у Београду. Пољопривредни факултет. Симпозијум агроекономиста са међународним учешћем поводом 45 година Одсека за агрономију. "Агроекономска наука и струка у транзицији образовања и агропривреде". ISBN 978-86-7834-059-8. COBISS-RS ID 150346508. Стр. 355-367

7. Саопштења на домаћим научним скуповима:

Саопштења са скупова националног значаја штампана у изводу (М64)

1. Тојагић С., *Попов-Раљић Ј.*, Манојловић Д., Петровић Љ., Рахелић С.: Компаративно испитивање јестивих својстава куваног, бареног и пирјаног меса груди пилића смрзнутог и ускладиштеног различито дуго време. II Састанак хемичара Војводине, 1980.
2. Тојагић С., Манојловић Д., *Попов-Раљић Ј.*, Петровић Љ., Петровић М.: Компаративно испитивање јестивих својстава прженог и печеног меса груди пилића смрзнутог и ускладиштеног различито дуго време. 6. Конгрес о исхрани народа Југ., Синописи реферата, стр. 104, Нови Сад, 1982.
3. *Попов-Раљић Ј.*, Сврзић Г., Тојагић С.: Реолошка својства каша од меса и меса са поврћем за исхрану деце узраста 3–12 месеци. Сав. "Правилна исхрана – здраво дете". Синописи реферата, стр. 21, Нови Сад, 1983.
4. Тојагић С., Сушић М., Сврзић Г., *Попов-Раљић Ј.*: Наша искуства у могућности индустријске производње дечије хране за децу узраста 3 до 12 месеци. Сав. "Правилна исхрана – здраво дете". Синописи реферата, стр. 20, Нови Сад, 1983.
5. Поповић М., *Попов-Раљић Ј.*, Тојагић С.: Неки показатељи угушћених супа конзервисаних топлотом. 4. Састанак прехранбених технолога, биотехнолога и нутрициониста Хрватске, Синописи реферата, Загреб, 1984.
6. Сушић М., *Попов-Раљић Ј.*, Тојагић С., Сврзић Г.: Утицај лецитина и модификованог скроба на сензорна и реолошка својства каша од меса и меса са поврћем за исхрану деце узраста 3 до 12 месеци. Сав. "Правилна исхрана – здраво дете", Синописи реферата стр. 21, Нови Сад, 1984.
7. Тојагић С., *Попов-Раљић Ј.*, Манојловић Д.: Изналажење могућности скраћења топлотне обраде меса груди пилића пирјањем у производњи смрзнутих готових јела. 4 Састанак прехранбених технолога, биотехнолога и нутрициониста Хрватске, Синописи реферата, Загреб, 1984.
8. Олушки, В., *Попов-Раљић Ј.*: Сир од соје и производња обликованог уситњеног меса, Саветовање ПРАВИЛНА ИСХРАНА-ЗДРАВО ДЕТЕ (синопис), стр. 26, 1985.
9. *Попов-Раљић Ј.*, Сушић М., Сврзић Г., Тојагић С.: Реолошка својства каша од изнутрица са поврћем за исхрану деце узраста 3 до 12 месеци. Сав. "Правилна исхрана – здраво дете". Синописи реферата, стр. 27, Нови Сад, 1985.
10. *Попов-Раљић Ј.*, Сушић М., Сврзић Г., Тојагић С.: Реолошка својства каша од изнутрица са поврћем за исхрану деце узраста 3-12 месеци, Саветовање ПРАВИЛНА ИСХРАНА-ЗДРАВО ДЕТЕ (синопис), стр. 27, 1985.
11. Гугушевић-Ђаковић М., Тојагић С., Состић С., *Попов-Раљић Ј.*: Стање и основни правци развоја индустријске производње готове хране. 7. Југ. конгр. о исхрани (пленарно предавање). Будва, Синопис извода радова, стр. 61-62, 1986.
12. *Попов-Раљић Ј.*, Тојагић С., Поповић М.: Нека својства угушћених смрзнутих супа, ускладиштених 180 дана. 7 Југ. конгр. о исхрани, Будва, Синописи извода радова, стр. 78-79, 1986.

13. Тојагић С., Попов-Раљић Ј., Манојловић Д.: Утицај смрзавања, складиштења до 180 дана и одмрзавања на нека својства прженог и печеног *M. Longissimus dorsi* свиња. 5 Састанак прехрамбених технолога, биотехнолога и нутрициониста Хрватске, Загреб. Зборник сажетака, 1986.
14. Тојагић С., Сушић М., Попов-Раљић Ј., Сврзић Г.: Нека хемијско-физичка и сензорна својства каша од изнутрица са поврћем за исхрану деце узраста 3–12 месеци. 7. Југ. конгрес о исхрани, Будва, Синописи извода радова, стр. 78, 1986.
15. Тојагић С., Вујичић Б., Димић Н., Попов-Раљић Ј.: Possibilities of Soup Production under Reduced Energy Consumption. Third Sectorial Group Meeting in the Food Processing industry, Нови Сад, УНИДО, Proceedings, 1987.
16. Тојагић С., Вујичић Б., Димић Н., Попов-Раљић Ј.: Могућности увођења енергетски “скромне” технологије у производњи смрзнутих супа од поврћа. Int. Symp. on Energy and Technology Today and Tomorrow, ЕТТТ 88, Zagreb. Symp. Proceedings, стр. 275-277, 1988.
17. Поповић М., Сврзић Г., Попов-Раљић Ј., Тојагић С.: Сензорна својства производа од месаизрађених у индустријским условима и испитивање изолованих система произведених уз додатак протеинских препарата. Семинар “Новија искуства у примени тостованог брашна (ОТБ) као функционалног додатка у изради производа од меса”, Бечеј, 16-17 март, 13-14 април, 10-11 мај, 1989.
18. Димић Н., Попов-Раљић Ј., Вујичић Б., Тојагић С.: Quality of carrot sauce produced by enzymatic liquefaction. I Сав. прехр. технолога Србије, Београд-Земун, Зборник радова, 18, 1991.
19. Келемен-Машић Ђ., Крајиновић М., Џинић Н., Попов-Раљић Ј., Којдић М.: Sensory and Instrumental Quality Properties of Lambs Crosses R1 and R2 Generation Merino x Wuerttemberg. Proc. 42. Annual Meeting of the European Association for Animal Production (EAAP), Berlin, S.4.26., 1991.
20. Келемен-Машић Ђ., Крајиновић М., Џинић Н., Попов-Раљић Ј., Којдић М.: Sensorische und instrumentale Qualitاسmermale von Lammern R₁ und R₂ generation Merino x Wuerttemberg, 42nd Annual Meeting of the EAAP, Berlin, 1991.
21. Попов-Раљић Ј., Тојагић С., Јанковић И., Гугушевић-Ђаковић М., Костић С.: The stability of dispersion systems of fruit juices and baby food in the function of technological process. II Сав. прехр. техн. Србије, Београд-Земун. Зборник радова, с. 6, 1991.
22. Попов-Раљић Ј., Тојагић С.: Some characteristics and possibilities for microwave application in meat industry. I Сав. прехрамбених технолога Србије, Београд-Земун. Зборник радова, стр. 64, 1991.
23. Келемен-Машић Ђ., Џинић Н., Попов-Раљић Ј., Тојагић С., Кунц В.: Influence of different levels of sorghum grains in concentrate mixtures on the quality of lamb meat. 43rd Annual Meeting of the EAAP, Madrid, S.IV.87, 1992.
24. Крајиновић М., Кунц В., Џинкулов М., Келемен-Машић Ђ., Попов-Раљић Ј., Џинић Н.: Efficiency of different levels of sorghum grain in concentrate mixtures for lamb fattening. 43rd Annual Meeting of the EAAP, Madrid, S.IV.41, 1992.
25. Крајиновић М., Кунц В., Џинкулов М., Келемен-Машић Ђ., Попов-Раљић Ј., Џинић Н.: Efficiency of different levels of sorghum grain in concentrate mixtures for Lamb fattening, 42nd Annual Meeting of the EAAP, Madrid, p. 256, 1992.
26. Окановић Ђ., Петровић Љ., Беара М., Попов-Раљић Ј., Михајловић Б.: Испитивање могућности саламурења мишића бута свиња слабијег квалитета. 41. Сав. Југ. индустрије меса, Сремска Митровица, 1992.
27. Поповић М., Келемен-Машић Ђ., Џинић Н., Попов-Раљић Ј.: Примена цитрата за супституцију полифосфата у бареним кобасицама различитог дијаметра. Сав. произвођача здравствено безбедне хране, Рисан, 1992.
28. Шарић М., Попов-Раљић Ј., Кеврешан С., Дозет Ј.: Примена клијанаца као додатка у функцији побољшања нутритивне вредности готове хране. Сав. “Пекаријада”, Кладово, 1992.
29. Шарић М., Попов-Раљић Ј., Станаћев В., Дозет Ј.: Могућност примене клијанаца као једног од облика здравствено безбедне хране. Сав. произвођача здравствено безбедне хране, Рисан, 1992.
30. Шарић М., Попов-Раљић Ј., Станаћев В., Дозет Ј.: Примена клијанаца пшенице у прехрамбеној индустрији. Сав. о здравствено безбедној и биолошки вредној храни, Технолошки фак., Нови Сад, 1992.
31. Келемен-Машић Ђ., Џинић Н., Попов-Раљић Ј., Јањић Ј., Киурски Ј.: Олово, арсен, кадмијум и жива у месу и органима јагњаци домаћи Мерино x Wuerttemberg. Заштита животне средине и пољопривреда “ЕКО 93”, 21-22 октобар, Нови Сад, 1993.

32. Келемен-Машић Ђ., Јањић Ј., Киурски Ј., Џинић Н., Крајиновић М., *Попов-Раљић Ј.*: Lead, arsenic, cadmium and mercury in meat and organs of lambs. 39 ICoMST, 1-6 August, Calgary, Canada, 1993.
33. Келемен-Машић Ђ., *Попов-Раљић Ј.*, Поповић М., Џинић Н.: Possibility of citrate application by manufacturing of frankfurter sausages. "CHISA 93" - 11 Int. Congress of Chemical Engineering, 29. avgust-3. September, Prag, 1993.
34. Крајиновић М., Келемен-Машић Ђ., *Попов-Раљић Ј.*, Џинић Н.: Депоноване селена у унутрашњим органима јагњади. 42. Сав. Југ. индустрије меса, Кикинда 28-29. октобар 1993.
35. Крајиновић М., Келемен-Машић Ђ., Џинић Н., *Попов-Раљић Ј.*, Цветковић Т., Палић Д.: Chemische zusammensetzung des Zickleinfleisches geschlachtet beim Lebensgewicht von 15kg, 44 éme Reunion Annuelle de la Federation Europeenne de zootechnie, Denmark, 16-19. Аугуст, 1993.
36. Петровић Љ., Окановић Ђ., *Попов-Раљић Ј.*, Фимић Д.: Изглед и боја куване шунке у фолији израђене од мишића БМБ својстава уз додатак коже и крвне плазме. 42. Сав. Југ. индустрије меса, Кикинда, 29-29. октобар 1993.
37. Попов С., Грујић О., Гаћеша С., *Попов-Раљић Ј.*: Испитивање могућности примене хидротермички третираног лигноцелулозног материјала за производњу SCP. Заштита животне средине и пољопривреда "ЕКО'93", октобар, Нови Сад, 1993.
38. Попов С., *Попов-Раљић Ј.*, Гаћеша С.: Optimization of production of fungal biomass. "CHISA 93" Int. Congr. of Chem Eng., 29 August-3 September, Prag, 1993.
39. *Попов-Раљић Ј.*, Ковчин С., Келемен-Машић Ђ., Џинић Н., Станаћев В.: Citric acid, lactic acid and "Probios" as factors influencing the quality of broiler breast meat. "CHISA" 93" - 11 Int. Congr. of Chem. Eng., 29. August - 3 September, Prag, 1993.
40. Дозет Ј., Попов С., *Попов-Раљић Ј.*, Песторић М.: Реологија течних квасова. Сав. "Жито-хлеб 94", Нови Сад, 1994.
41. Окановић Ђ., Петровић Љ., Беара М., *Попов-Раљић Ј.*, Џинић Н.: Утицај механичке обраде на текстуру полутрајних конзерви израђених од мишића откоштених у различито време post mortem. 43. Сав. индустрије меса, Лесковац, 1994.
42. Дозет Ј., Попов С., *Попов-Раљић Ј.*, Песторић М.: Rheology of Liquid Sour Doughs. 9th World Congress of Food Sci. and Technol., Budapest, Hungary, Аугуст 1995.
43. Окановић Ђ., Петровић Љ., *Попов-Раљић Ј.*, Беара М.: Утицај додатка крвне плазме на својства саламурених мишића свиња слабијег квалитета. II Југ. Симп. прехранбених технолога, Земун, 9-10. фебруара 1995.
44. Перуновић М., Чавошки Д., Сврзић Г., *Попов-Раљић Ј.*: Утицај појединих фаза процеса производње и складиштења на промену боје "свињске ужичке пршуте". II Југ. Симп. прехранбених технолога, Земун 9-10. фебруара 1995.
45. Попов С., Дозет Ј., *Попов-Раљић Ј.*, Бокан Ј., Песторић М., Јевтић Р.: Развој једноступног поступка производње течних квасова под контролисаним условима. ВИИ конгрес микробиолога Југославије, Уводно секцијско предавање на секцији II Биосинтеза, микробне трансформације и биодеградације, Херцег Нови, јун, 1995.
46. Попов С., Дозет Ј., *Попов-Раљић Ј.*: Производња течних квасова под контролисаним условима за примену у пекарству. ВИИ Конгрес микробиолога Југославије, Херцег Нови, јун, 31, 1995.
47. *Попов-Раљић Ј.*: Предлог методологије сензорног вредновања производа од уситњеног обликованог меса. 44. Сав. "Достигнућа хигијене и технологије меса", Тара 1995.
48. Шарић М., *Попов-Раљић Ј.*: Начини производње и коришћења поника као биолошки вредне хране. II Југ. Симп. прехранбених технолога, Земун, 9-10. фебруар, 1995.
49. Терзић-Видојевић А., Тодоровић М., *Попов-Раљић Ј.*, Радосављевић З.: Утицај хладне стерилизације на поједина својства житарица. VII Конгрес микробиолога Југ, Херцегнови, Зборник сажетака, стр. 180, јуни 1995.
50. Тодоровић М., Јосимовић Љ., *Попов-Раљић Ј.*: Investigation of possibility of carbohydrate food decontamination applying cold sterilization, 9th World Congress of Food Science and Technology, Budapest, 1995.
51. *Попов-Раљић Ј.*, Тојагић С.: Сензорна анализа хране, улога и значај у индустрији меса, 47. Саветовање индустрије меса Југославије са међународним учешћем, Соко Бања, (уводно предавање по позиву), 1997.
52. Гвозденовић Ј., *Попов-Раљић Ј.*, Васиљев М., Цураковић М.: Effect of permeability of packing materials, packing conditions and time of storage on colour change of orange powder. 13th Int. Congress of Chemical and Process Engineering, Praha, Czech Republic, August 1998.

53. Гвозденовић Ј., Попов-Раљић Ј., Васиљев М., Цураковић М.: Effect of permeability of packing materials, packing conditions and time of storage on colour change of orange powder, 13th International Congress of Chemical and Process Engineering, Praha, Czech Republic, 1998.
54. Келемен-Машић Ђ., Џинић Н., Попов-Раљић Ј.: Утицај топлотне обраде на поједина својства квалитета јагњећег меса. 47. Сав. индустрије меса, Сокобања, јуни 1998.
55. Попов-Раљић Ј., Џинић Н., Келемен-Машић Ђ., Попов С.: Квалитет прженог пилећег меса у исхрани спортиста, ВИ Међународно саветовање Дијететски производи и тренажни процеси, Нови Сад, Зборник сажетака, стр. 84-85, 1998.
56. Попов-Раљић Ј., Џинић Н., Келемен-Машић Ђ., Попов С.: Quality of fried chicken meat in diet of sportsmen. Saopšt. 6th Int. Conf. "Dietic products and training process" Нови Сад, Зборник сажетака, стр. 109, 1998.
57. Попов-Раљић Ј., Келемен-Машић Ђ., Џинић Н., Попов С.: Citric acid and "probios" as factors influencing the quality of broiler breast meat. Saopšt. 10th European Conf., Jerusalem, Israel, 21-26. јуни 1998. Abstracts, p. 109.
58. Попов-Раљић Ј., Радовановић Р., Перић В. и Џинић Н.: Текстура и сензора својства топлотно обрађеног меса груди пилића. 47. Сав. индустрије меса, Сокобања, јуни 1998.
59. Попов-Раљић Ј., Тешановић Д., Ђурић В.: "ИНСТРОН", савремена инструментална метода за одређивање текстуре житарица и производа њихове примене. 13. Сав. "Жито-хлеб" '98. Зборник извода, стр. 83, Нови Сад, април 1998.
60. Келемен-Машић Ђ., Киурски Ј., Јањић Ј., Џинић Н., Попов-Раљић Ј., Кеврешан Ж.: Микроелементи у месу и органима јагњаци, Југословенски конгрес прехранбеног, фармацеутошког и хемијског инжењерства са међународним учешћем, Нови Сад, Зборник извода радова, П4, 32, (постер), 1999.
61. Додић, С., Попов, С., Мاستиловић, Ј., Попов-Раљић Ј.: Примена пивског квасца у производњи хлеба, Зборник резимеа, Први међународни симпозијум "Храна у 21. веку", Суботица, 2001.
62. Попов-Раљић Ј., Додић, С., Попов, С., Додић, Ј.: Квалитет смрзнуте готове хране у типу умака, Зборник резимеа, Први међународни симпозијум "Храна у 21. веку", Суботица, 2001.
63. Мандић А., Мишан А. Келемен-Машић Ђ., Попов-Раљић Ј., Кеврешан Ж.: Хлорамфеникол: Могућности одређивање у месу и сточној храни применом течне хроматографије, Нове технологије, Вода и енергије у производњи и преради меса, 51. Саветовање индустрије меса са међународним учешћем, Врњачка Бања, постер, 2002.
64. Попов-Раљић Ј., Тојагић С., Кеврешан Ж.: Поједина својства квалитета производа од рибе, В Симпозијум о рибарству Југославије са међународним учешћем, Зборник извода, Бар, стр. 43, 2002.
65. Јованка Попов-Раљић, Сунчица Коцић-Танацков, Вишња Сикимић (2004): Загревање и одмрзавање хране микроталасима, Интернационални Симпозијум: Савремене тенденције у туризму, хотелијерству и гастрономији, Нови Сад-Вршац.
66. Јованка Попов-Раљић, Тојагић, С., Тешановић, Д. (2004): Савремене методе сензорне анализе квалитета хране у ресторатерству, Интернационални Симпозијум: Савремене тенденције у туризму, хотелијерству и гастрономији, Нови Сад-Вршац.
67. Марија Шкрињар, Тешановић, Д., Јованка Попов-Раљић (2004): Употреба интегралног брашна у хотелској кухињи, Интернационални Симпозијум: Савремене тенденције у туризму, хотелијерству и гастрономији, Нови Сад-Вршац.
68. Сикимић В., Попов-Раљић Ј.: Инструментално одређивање боје УХТ млијека тијekom чувања и складиштења, Зборник сажетака 37. Хрватског симпозија мљекарских стручњака, Ловран, 58-59, 2006.
69. Песторић, М., Мاستиловић, Ј., Попов-Раљић, Ј., Сакач, М., Појић, М., Седеј, И.: Значај хедонске оцене на прихватљивост прехранбених производа, квалитет и безбедност хране, међународни конгрес, 13 -15 новембар, Нови Сад., 2007.
70. Попов-Раљић Ј., Лаличић Ј., Горјановић Р.: Сензорно вредновање квалитета меда, Књажевац, Традиционални скуп произвођача меда, (рад по позиву) 2007.

8. Радови у којима је кандидат једини аутор и први коаутор:

Кандидат је први аутор у 86 радова

9. Учешће у раду жирија на домаћим и страним уметничким изложбама, конкурсима, уметничким и спортским такмичењима и манифестацијама:

Члан и председник оцењивачке комисије Међународног пољопривредног сајма у Новом Саду

- за квалитет меса и производа од меса,
- за квалитет кондиторских производа,
- за квалитет воћа и поврћа,
- за угоститељство и туризам (2001 и 2002. године). . .

10. Уређивање часописа и публикација:

Монографија „Квалитет меса и производа од меса“, 2000, Технолошки факултет Нови Сад, Пољопривредни: факултет Београд и АД „Новосадски сајам“, Нови Сад (уређивање колективне монографије)

11. Обављање консултантских послова:

Нема.

12. Индекс компетентности:

Индекс компетентности: 335

13. Стручни рад (прихваћени или реализовани пројекти, патенти, законски текстови и сл.):

Техничка решења за привреду – битно побољшан постојећи производ (М84)

1. Тојагић С., Попов-Раљић Ј.,: Прелиминарна технолошко-техничка информација о производњи кулинарских производа за исхрану радника: топла дистрибуција. Комбинат Лабинск–СССР, 1987.
2. Тојагић С., Попов-Раљић Ј.,: Прелиминарна технолошко-техничка информација о производњи супа од пилећег меса. Комбинат Лабинск-СССР, 1987.
3. Тојагић С., Попов-Раљић Ј.,: Прелиминарна технолошко-техничка информација о производњи и паковању супа од меса у праху. Комбинат Тихнорецк–СССР, 1987.
4. Тојагић С., Попов-Раљић Ј., Вујковић И.: Индустриска производња кулинарски полуприпремљених јела од уситњеног, обликованог меса. Развој нове групе смрзнутих полуприпремљених готових јела: линија топлотне обраде смрзавања и паковања у одговарајућу амбалажу. 29. Новембар–Суботица, 1988.
5. Тојагић С., Вујичић Б., Димић Н., Попов-Раљић Ј.,: Концепција индустријске производње “инжињерске” хране будућности, Технолошки фак., Нови Сад, 1988.

14. Признања, награде и одликовања за професионални рад:

- Захвалница, Виша Техничка школа, Пожаревац

15. Остало:

(а) Др Јованка Попов-Раљић је обавила специјализацију из области **микробиологије хране** у периоду 3 године са правом потписа **МИКРОБИОЛОШКИХ анализа (1984-1986)**.

(б) Др Јованка Попов- Раљић је одржала следеће курсеве:

- «Обука и одабир оцењивача за сензорске анализа- пекарских производа», а према захтеву стандарда *ЈУС ИСО 8586-1:2002* (Београд, фебруар, 2004. год.)
- «Обука и одабир оцењивача за сензорске анализа-кондиторских производа», а према захтеву стандарда *ЈУС ИСО 8586-1:2002* (Београд, мај, 2004. год.).
- «Обука и одабир оцењивача за сензорске анализа-меда и производа оа меда», а према захтеву стандарда *ЈУС ИСО 8586-1:2002* (Књажевац, јули 2007.)

- (в) Др Јованка Попов-Раљић је акредитовани координатор одељења за сензорну анализу прехранбених производа (жита и брашна...) (од 2003. године).
- (г) Др Јованка Попов-Раљић је и технички експерт за сензорну анализу прехранбених производа (код компетентности 22) Акредитационо тело Србије (ЈУАТ) (мај 2007).
- (д) Комисија за акредитацију и проверу квалитета – Београд, именовала је за рецензента Комисије за акредитације и проверу квалитета високог образовања др Јованку Попов-Раљић (документ бр. 119-01-305/2006-04/ од 24.12.2007.).

IV ПЕДАГОШКА СПОСОБНОСТ И ДОПРИНОС У НАСТАВИ:

- а) Претходни наставни рад (пре избора у звање наставника):**
На ПМФ Нови Сад – нема
1. Назив студијског програма, наставног предмета (модула, курса) година студијског програма и фонд часова:
На ПМФ Нови Сад – нема
2. Педагошко искуство:
На ПМФ Нови Сад – од 2004. године редовни професор, ужа научна област ХОТЕЛИЈЕРСТВО
3. Реизборност у звање асистента (од – до, број):
На ПМФ Нови Сад – нема
4. Одржавање наставе под менторством (обим ангажовања у часовима / по семестру, на предмету, са фондом часова):
На ПМФ Нови Сад – нема
5. Оцена приступног предавања:
На ПМФ Нови Сад – нема
- б) Садашњи наставни рад (за избор у више звање наставника – ванредни професор и редовни професор)**
1. Назив студијског програма, предмета (модула, курса), година студијског програма и фонд часова (на основним, дипломским односно специјалистичким, магистарским и докторским студијама):

Др Јованка Попов-Раљић је редовни професор на ПМФ –Департмана за географију, туризам и хотелијерство, од 2004. године, до 30 % радног времена, на предметима:

- *Техничко технолошке основе у угоститељству,*
- *Исхрана,*
- *Аутоматизација пословних операција у хотелијерству-гастрономији,*
- *Стандардизација и квалитет у гастрономији,*
- *Ланци брзе исхране* - све на основним студијама, као и на мастер студијама предмет
- *Изградња, уређење и опремање угоститељских објеката.*
- *Психологија у хотелијерству*

На докторским студијама:

- *Менаџмент безбедности хране у угоститељству*

2. Увођење нових области, наставних предмета (модула, курсева):

Прехрамбено инжењерство, храна, исхрана, квалитет, сензорна оцена хране

3. Увођење нових метода у реализацији наставе и развоју квалитетног материјала за употребу у настави (задатака, демонстрационих огледа, групних радова и сл.):

Инструменталне методе, сензорна анализа прехрамбених производа

4. Уџбеници (наслов, аутори, година издавања, издавач):

Уџбеници:

1. *Попов-Раљић Ј.:* Технологија и квалитет готове хране, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Нови Сад, 1999.
2. Радовановић, Р., *Попов-Раљић Ј.:* Сензорна анализа прехрамбених производа, Универзитет у Београду, Београд-Нови Сад, 2000/2001.
3. Грујић, Р., Марјановић Н., Радовановић, Р., *Попов-Раљић Ј.,* Комић Ј.: Квалитет и анализа намирница, Универзитет у Бањој Луци, Технолошки факултет, Бања Лука, 2001.
4. Грујић, Р., Марјановић Н., *Попов-Раљић Ј.:* Квалитет и анализа намирница – друго допуњено и измењено издање, Универзитет у Бањој Луци, Технолошки факултет, Бања Лука, 2007.
5. *Попов-Раљић Ј.,* Стојшин, Љ., Технологија кондиторских производа, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет, Београд - Земун, 2007.

5. Друга дидактичка средства (приручници, скрипте и сл. – наслов, аутор, година издавања, издавач):

Мултимедијална презентација

Попов-Раљић Ј. Технологија шећера и скроба, мултимедијална презентација, електронска форма, ЦИП и рецензија, Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет., *Београд* (2009)

Скрипте

Попов-Раљић Јованка, **Техничко-технолошке основе у угоститељству-** предавања-електронски облик - скрипта, ПМФ, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад, 2008.

Попов-Раљић Јованка.: Стандардизација и квалитет у гастрономији, предавања-електронски облик-скрипта, ПМФ, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад, 2008.

Попов-Раљић Јованка, Исхрана, предавања- електронски облик - скрипта, ПМФ, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Нови Сад, 2008.

6. Награде и признања универзитета, педагошких и научних асоцијација:

нема

7. Извођење наставе на универзитетима ван земље:

нема

8. Мишљење студената о педагошком раду наставника ако је формирано у складу са општим актом Универзитета и факултета:

на основу анкете ПМФ, одлично мишљење студената

9. Остало:

- нема.

V РУКОВОЂЕЊЕ – МЕНТОРСТВО У ИЗРАДИ ЗАВРШНИХ РАДОВА

1. Руководјење – менторство у изради дипломских и специјалистичких радова и магистарских теза (број радова, име и презиме студента, ужа научна област и наслов рада): - *велики број дипломских радова (око 40)*

Одбрањени магистарски радови:

1. Лаличић Јованка: «Утицај састава и времена складиштења на одабрана својства квалитета различитих врста чоколаде», Пољопривредни факултет, Београд-Земун, 2007.
2. Слађана Видосављевић: »Квалитет нискоенергетских производа од меса и поврћа намењених посебним категоријама потрошача«, Технолошки факултет, Нови Сад, 1996.
3. Вишња Сикимић:»Утицај смрзавања и одмрзавања микроталасима на квалитет готове хране у типу умака«, Технолошки факултет, Нови Сад, 2000.

Одбрањени специјалистички радови:

1. Снежана Теодоровић: »Етерохеморагична *Escherichia coli* O157:X7 у узорцима меса, производима од меса, млека и млечних производа«, Технолошки факултет, Нови Сад, 2002.
2. Жељка Симовић: »Утицај микотоксиколошког квалитета брашна на промену боје и сензорни квалитет појединих пекарских производа«, Технолошки факултет, Нови Сад, 2002.

2. Руководјење – менторство докторских дисертација (број радова, име и презиме докторанта, ужа научна област и наслов дисертације):

Мр Драган Тешановић:»Изучавање нутритивне, здравствене, технолошке и кулинарне вредности меса јелена лопатара«, Технолошки факултет, Нови Сад, 1997.

3. Учешће у комисијама за одбрану дипломских и специјалистичких радова, магистарских теза и докторских дисертација: **велики број одбрана**

VI ДОПРИНОС АКАДЕМСКОЈ И ШИРОЈ ЗАЈЕДНИЦИ

1. Учешће у раду органа и тела факултета и Универзитета: **Учествовала у раду више органа и тела факултета, међу којима обављала дужност декана Технолошког факултета Нови Сад 1998-2000 и шеф Катедре “Наука о преради ратарских сировина“ при Пољопривредном факултету – Београд-Земун.**
2. Учешће у комисијама за избор наставика и сарадника (навести број):
велики број
3. Вођење професионалних (струковних) организација:
нема
4. Организација, учешће и вођење локалних, регионалних, националних или међународних уметничких и спортских манифестација:
нема
5. Учешће у раду одбора, законодавних тела, професионалних организација:
нема
6. Израда професионалних експертиза и рецензирање радова и пројеката:
Већи број рецензираних радова

VII МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ СВАКОГ КАНДИДАТА ПОЈЕДИНАЧНО

Расписан је конкурс за избор у звање и заснивање радног односа за једног редовног професора, на неодређено време, за ужу научну области ГАСТРОНОМИЈА.

на Конкурс се је пријавио само један кандидат, и то:

др Јованка ПОПОВ-РАЉИЋ

ред. проф. Пољопривредног факултета Београд.

Анализирајући укупни рад кандидата (наставни, научни и стручни), Комисија једногласно констатује да је кандидат постигао веома запажене резултате на свим подручјима свога професионалног рада. **Др Јованка ПОПОВ-РАЉИЋ**, испуњава све услове дефинисане чл. 63.,64.,и 65, Закона о високом образовању и чл. 94.до105,Статута о Природно-математичком факултету у Новом Саду,за избор у звање **редовног професора**. У наставном процесу користи савремене аудио-визуелне методе. Поред наведене **монографије и 5 уџбеника**, вредно је напоменути да је на скоро свим предметима које је предавала припремила и ставила студентима на располагање своја предавања у виду писаног текста – скрипта, као и електронских презентација. Организованом анкетом од стране Факултета, од студената је врло високо оцењена. Научни рад др Јованке Попов Раљић се огледа у укупно **226 библиографских јединица, при чему из категорије М21 има 7 радова, М 22- 5, итд., што укупно даје индекс компетентности од завидних 335 поена**. Активност у развоју дисциплине и личног интереса се огледа и у дугогодишњем учешћу кандидата у бројним пројектима, као и комисијама за оцену квалитета производа индустрије хране и угоститељских објеката – поготово у активностима Новосадског Пољопривредног сајма. Из свега наведеног произилази да је др Јованка Попов-Раљић, током свог дугогодишњег наставног и научно-истраживачког рада стекла углед афирмисаног радника у области прехранбеног инжењерства, угоститељства и хотелијерства, које су детаљно наведене у овом реферату.

**VIII ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ
НАСТАВНИКА**

У сагласности са подацима изнетим и обрађеним у овом извештају,
Комисија предлаже Декану Природно-математичког факултета
Универзитета у Новом Саду, да по прибављању одговарајућих
сагласности, а сагласно Закону о високом образовању

Др Јованку ПОПОВ-РАЉИЋ

изабере у звање редовног професора, за ужу научну област
„ГАСТРОНОМИЈА“ и постави на одговарајуће радно место.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

Др Слободан ТОЈАГИЋ, ред. проф.
Институт за прехранбене

технологије,Нови Сад

Др Етелка ДИМИЋ, ред проф.
Технолошки факултет,Нови Сад

Др Саша КИЦОШЕВ, ред проф.
Природно-математички

факултет,Нови Сад