

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

<p>I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА</p> <p>1. Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења одлуке Одлука бр. 020-1123, Декан Технолошког факултета, дана 27.11.2009.</p> <p>2. Датум и место објављивања конкурса 09.12.2009, Огласник Националне службе за запошљавање Републике Србије</p> <p>3. Број наставника који се бира, звање и назив уже научне области за коју је расписан конкурс Један доцент или ванредни професор за ужу научну област Технологије угљенохидратне хране</p> <p>4. Састав комисије Др Јулијана Гуига, редовни професор, Технологије угљенохидратне хране, 09.11. 2004, Технолошки факултет Нови Сад Др Љубица Докић, ванредни професор, Технологије угљенохидратне хране, 09.10.2008, Технолошки факултет Нови Сад Др Драго Шубарић, редовити професор, Биотехничке знаности, Прехрамбена технологија, 30.09.2006, Свеучилиште Јосипа Јурја Штросмайера у Осијеку, Прехрамбено-технолошки факултет Осијек</p> <p>5. Пријављени кандидати Др Биљана Пајин</p>
<p>II БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА</p> <p>1. Име, име једног родитеља и презиме Биљана, Сениша, Пајин</p> <p>2. Звање Доцент</p> <p>3. Датум и место рођења, адреса 12.10.1971, Сремска Митровица, Раваничка 9, Нови Сад</p> <p>4. Установа у којој је сада запослен и професионални статус Технолошки факултет, Нови Сад, Доцент</p> <p>5. Година уписа и завршетка високог образовања, универзитет, факултет, назив студијског програма, просечна оцена током студија и стечени академски назив 1990-1995, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Прехрамбено инжењерство, Технологија угљенохидратне хране, 9,03. Дипломирани инжењер технологије</p>

<p>6. Година уписа и завршетка магистарских студија, универзитет, факултет, назив студијског програма, просечна оцена током студија, научна област и стечени академски назив 1995-2000, Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет, Технолошко-биотехнолошке науке, Технологија угљенохидратне хране, просечна оцена: 9,83. Магистар технолошких наука</p>
<p>7. Наслов магистарске тезе Технолошки квалитет сунцокрета за наменску примену у кондиторским производима</p> <p>10. Знање светских језика Енглески језик, чита одлично, пише врло добро, говори врло добро</p> <p>11. Професионална оријентација Прехрамбено инжењерство, Инжењерство угљенохидратне хране, Технологија кондиторских производа</p> <p>12. Место и трајање студијских боравака у иностранству Corvinus Univerzitet, Budapest, Hungary, 1 месец, јун 2007</p> <p>13. Кретање у професионалном раду Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду 1998 - 2000 асистент приправник 2000 - 2005 асистент 2005 – 2010 доцент</p>
<p>14. Чланство у стручним и научним асоцијацијама Члан Српског хемијског друштва</p>
<p>III НАУЧНО ИСТРАЖИВАЧКИ ДОПРИНОС</p>
<p>1. Научне књиге</p> <p>а/ у ранијем периоду – нема б/ у току последњег изборног периода – нема</p>
<p>2. Монографије, посебна поглавља у научним књигама</p> <p>а/ у ранијем периоду - нема б/ у току последњег изборног периода Монографска студија/поглавље у књизи M12 или рад у тематском зборнику међународног значаја (M14)</p> <p>1. Julianna Gyura, Zita Šereš, Marijana Sakač, Biljana Pajin, Dragana Šoronja Simović, Aleksandar Jokić: Production of Dietary Fiber from Sugar Beet Crops for Application in Food Industry in Claus T. Hertsburg: Sugar Beet Crops: Growth, Fertilization and Yield, Nova Publicers, 2009, in press.</p>
<p>3. Референце међународног нивоа</p> <p>а/ у ранијем периоду Рад у врхунском међународном часопису (M21)</p> <p>1. Jovanović, O., Pajin, B. (2004): Influence of lactic acid ester on chocolate</p>

quality, Trends in Food Science and Technology 15, 128-136. (Food Science and Technology, 1/94)

2. **Pajin B.**, Jovanović O. (2004): Influence of high-melting milk fat fraction on quality and fat bloom stability of chocolate, European Food Research and Technology, Vol.220, No. 3-4, 389-395. (Food Science and Technology, 28/94)

б/ у току последњег изборног периода

Рад у истакнутом међународном часопису (M22)

1. Torbica A., Jovanović O., **Pajin B.** (2006): The advantages of Solid fat content determination in cocoa butter and cocoa butter equivalents by the Karlshamns method, European Food Research and Technology, 222 , 385-391. (Food Science and Technology, 35/96)
2. Šoronja Simović D., **Pajin B.**, Seres Z., Filipović N. (2009): Effect of low-trans margarine on physicochemical and sensory properties of puff pastry, International Journal of Food Science and Technology, 44, 6, 1235-1244. (Food Science and Technology, 50/107)

Рад у међународном часопису (M23)

1. **Pajin B.**, Lazić V., Jovanović O., Gvozdrenović J. (2006): Shelf life of dragee product based on sunflower kernel depending on packaging materials used, International Journal of Food Science and Technology, 41, 717-721. (Food Science and Technology, 50/96)
2. **Pajin B.**, Đ. Karlović, R. Omorjan, V. Sovilj, D. Antić (2007): Influence of filling fat type on praline products with nougat filling, European Journal of Lipid Science and Technology, Vol. 109, No. 12, 1203-1207. (Food Science and Technology, 52/103)

4. Референце националног нивоа у другим државама

а/ у ранијем периоду

Часопис националног значаја (M52)

1. Karlović, Đ., Jovanović, O., Škorić, D., **Pajin, B.** (1999): Valorisation of the confectionery sunflower kernel in confectionery industry, Olaj Szappan Kozmetika, 48, 2, 54-59.

б/ у току последњег изборног периода

5. Референце националног нивоа у домаћим часописима

а/ у ранијем периоду

Часопис националног значаја (M52)

1. Jovanović, O., Pribiš, V., **Pajin, B.**, Torbica, A. (2000): Svetloća boje površine pokazatelj kvaliteta čokolade, Acta Periodica Technologica, 31, Part A, 31, 265-272.
2. Jovanović, O., **Pajin, B.** (2002): Sensory and instrumental evaluation of physical characteristics of laboratory made chocolate, Acta Periodica, 33, 33, 19-27.
3. **Pajin, B.** i Jovanović, O. (2003): Dragee product based on sunflower, Acta Periodica Technologica, 34, 13-23.
4. Lazić, V., Jovanović, O., Dimić, E., **Pajin, B.**, Jovanović, D. (2004): Barijerna svojstva ambalažnih materijala za snek proizvode, Uljarstvo, 33, 3-4, 19-23.

5. Jovanović, O., **Pajin, B.** (2003): Primena prehrambenih vlakana u konditorskim proizvodima, *Žito-hleb*, 30, (6), 241-247.

б/ у току последњег изборног периода

Часопис националног значаја (M52)

1. Jovanović, O., **Pajin, B.** (2005): Slatki dvopek obogaćen prehrambenim vlaknima, *Žito-hleb*, 32, (1-2), 55-61.
2. **Pajin B.**, O. Jovanović, A. Torbica, M. Šarić (2005): Tehnološki kvalitet brašna domaćih sorti pšenice za proizvodnju brašneno-konditorskih proizvoda, *Žito-hleb* 32, 6, 199-203
3. **Pajin B.**, O. Jovanović, M. Petković, V. Lazić, A. Torbica (2006): Kvalitet biskvitnog kolača u zavisnosti od tehnoloških karakteristika brašna, *Žito-hleb* 33, 5-6, 119-124.
4. **Pajin B.**, Karlović, Đ., Dokić Lj., Hadnađev M. (2006): Karakterizacija mazivnih krem proizvoda, *Uljarstvo*, Volumen 37, 1-2, 13-16.
5. Šimurina O., Filipčev B., Lević Lj., Pribiš V., **Pajin B.** (2006): Melasa šećerne repe kao dodatak u proizvodnji čajnog peciva, *Časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi*, PTEP 10,3-4,93-96.
6. **Pajin, B.**, O. Jovanović, E. Dimić, R. Romanić, V. Lazić (2007): Trajnost i kvalitet čokolade sa dodatkom termički obrađenog jezgra suncokreta, *Uljarstvo*, Vol. 38, No. 1-2, str. 27- 33.
7. J. Mihić, **B. Pajin**, N. Džinić, B. Tomić (2007): Fizičke i senzorne karakteristike čajnog peciva sa dodatkom brašna heljde, tapioke i kinove, *Žito-Hleb*, Vol. 34, 5-6, 83-151.

6. Саопштења на међународним научним скуповима

а/ у ранијем периоду

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33)

1. Jovanović, O., **Pajin, B.**, Karlović, Đ.: The Effect of Emulsifier Sorbitane Tristearate on the Quality of Chocolate, 3rd International Symposium Interdisciplinary Regional Research, (Hungary, Romania, Yugoslavia), Proceedings, Part I, p. 303-307, Novi Sad, (1998).
2. **Pajin, B.**, Jovanović, O. (1999): The effect of precrystallization process on the chocolate fat bloom stability, 2nd Regional Symposium "Young people and the Multidisciplinary Research" (Hungary, Romania, Yugoslavia), Proceedings, s. 75-82, Temišvar .
3. Jovanović, O., **Pajin, B.** (2001): Confectionery products based on sunflower functional food, 1st International symposium, "Food in the 21st century", Subotica
4. **Pajin, B.**, Jovanović, O., Jovanović, D. (2004): Quality and shelf life of a dragee product based on sunflower kernels, 16th International Sunflower Conference, Fargo, USA, Proceedings, Vol.II, 841-846.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34)

1. **Pajin B.**, Jovanović O. (2004): Influence of high melting milk fat fraction on quality and fat bloom stability of chocolate, 16th International Congress of Chemical and Process Engineering, Praha, Czech Republic, p. 1956.

б/ у току последњег изборног периода

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33)

1. **B. Pajin**, Đ. Karlović, Lj. Dokić, B. Tomić, J. Mihić (2007): Physical

- properties of confectionery spreads, I International Congress: Food Technology, Quality and Safety, 280-287, Novi Sad, Serbia.
2. **B. Pajin**, E. Dimić, R. Romanić, B. Tomić (2008): Shelf-life and quality of cookies with addition of sunflower kernel, 4th International Congress Flour-Bread '07, 6th Croatian Congress of Cereal Technologists, 357-365, Opatija, Croatia.
 3. Z. Šereš, J. Gyura, T. Davidović-Torma, D. Šoronja Simović, **B. Pajin** (2008): Changes of metal content of byproducts during the technological procedure of sugar production, International Conference on Science and Technque in the Agri-Food Business, ICoSTAF2008, November 5-6, 2008, Szeged, Hungary, pp 140-147.
 4. D. Šoronja Simović, N. Filipović, **B. Pajin**, Z. Šereš, A. Fišteš (2008): Physical properties and quality of puff pastry, International Conference on Science and Technque in the Agri-Food Business, ICoSTAF2008, November 5-6, 2008, Szeged, Hungary, pp 232-239 .
 5. J. Mihić, **B. Pajin**, D. Šubarić, Lj. Petrović, V. Tomović (2008): Cookies supplemented with chestnut flour, International Conference on Science and Technque in the Agri-Food Business, ICoSTAF2008, November 5-6, 2008, Szeged, Hungary, pp 6-12.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34)

1. Lazic V., Becar T., **Pajin B.**, Gvozdencovic J. (2006): Packaging Materials for Packing Chocolate, Congress Proceedings, Patras, Greece, 111
2. **Pajin B.**, Lazic V., Torbica A. (2006): The Influence of Technological Characteristics of the Flour on Biscuit Cake Quality, Congress Proceedings, Patras, Greece, 117
3. **Pajin B.**, V. Lazic, D. Jovanovic, A. Torbica (2007): Influence of low-melting milk fat fraction on crystallization and physical properties of chocolate, Abstracts, Annals of Nutrition and Metabolism, Journal of Nutrition, Metabolic Diseases and Dietetics, 10th European Nutrition Conference, Paris, France, p.137.
4. D. Šoronja Simović, **B. Pajin**, Z. Šereš (2008): Physical and sensory properties of low trans puff pastry, First European Food Congress, Food Production·Nutrition·Healthy Consumers, 4-9 November, Ljubljana, Slovenia.
5. Z. Šereš, J. Gyura, Gy. Vatai, **B. Pajin**, D. Šoronja Simović (2008): Separation of coloured compounds from sirup from crystallization step of the sugar-beet production process by ultrafiltration with 5nm ceramic membrane using static mixer, First European Food Congress, Food Production Nutrition Healthy Consumers, 4-9 November, Ljubljana, Slovenia.

7. Саопштења на домаћим научним скуповима

a/ у ранијем периоду

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63)

1. Jovanović, O., Karlović, Đ., Jakovljević, J., **Pajin, B.** (1998): Pretkristalizacija čokoladne mase novim skraćenim postupkom, Zbornik radova 39. Savetovanja industrije ulja, Budva, 273-278.
2. Jovanović, D., Sakač, Z., Jovanović, O., **Pajin, B.** (2003): Uticaj faktora spoljne sredine na kvalitet semena NS hibrida suncokreta, Zbornik radova 44. Savetovanja industrije ulja, Budva, 21-29.
3. Jovanović, O., **Pajin, B.**, Lazić, V., Jovanović, D. (2003): Određivanje parametara kvaliteta hibrida suncokreta za primenu u konditorskoj industriji,

Zbornik radova 44. Savetovanja industrije ulja, Budva, 69-75.

4. **Pajin, B.**, Lazić V, Jovanović O. (2004): Održivost draže proizvoda na bazi suncokreta u zavisnosti od primenjene ambalaže, Zbornik radova 45. Savetovanja industrije ulja, Petrovac, 79-85

б/ у току последњег изборног периода

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63)

1. **Pajin, B.**, Karlović Đ., Jovanović O., Sovilj V., Antić D. (2005): Uticaj različitih namenskih masti na osobine masnih punjenja i praline proizvoda, Zbornik radova 46. Savetovanja industrije ulja, Petrovac, 139-145.
2. Dimić, E., Romanić R., Jovanović D., **Pajin B.** (2006): Kvalitet sirovog i termički obrađenog jezgra semena proteinskog suncokreta, Zdravstveno bezbedna hrana, Eko-Konferencija 2006, 363-368, Novi Sad, Srbija.
3. Jovanović D., Dimić E., Romanić R., **Pajin, B.** (2006): Izbor hibrida konzumnog suncokreta za prehrambenu industriju, Proizvodnja i prerada uljarica, Zbornik radova, 47. savetovanje, industrije ulja 85-90, Herceg Novi, Crna Gora.
4. Lj. Dokić, **B. Pajin**, M. Hadnađev, P. Dokić (2007): Uticaj maltodekstrina na funkcionalne i senzorne osobine masnog punjenja, Zbornik radova 48. Savetovanja industrije ulja 157-163, Herceg Novi, Crna Gora.
5. **B. Pajin**, E. Dimić, R. Romanić, D. Jovanović, V. Lazić (2007): Kvalitet čokolade obogaćene jezgrom suncokreta, Zbornik radova 48. Savetovanja industrije ulja 199-207, Herceg Novi, Crna Gora.
6. **B. Pajin**, E. Dimić, R. Romanić, V. Lazić, O. Jovanović, S. Jocić (2007): Kvalitet čajnog peciva uz dodatak jezgra suncokreta, Zbornik radova 48. Savetovanja industrije ulja 207-213, Herceg Novi, Crna Gora.
7. **B. Pajin**, M. Hadnađev, V. Pribiš, B. Radulović (2007): Uticaj emulgatora na fizička i senzorna svojstva masnih punjenja, Zbornik radova 48. Savetovanja industrije ulja 219-227, Herceg Novi, Crna Gora.
8. V. Lazić, J. Gvozdenović, E. Dimić, **B. Pajin** (2007): Ambalaža i pakovanje – pravci razvoja, Zbornik radova 48. Savetovanja industrije ulja 281-287, Herceg Novi, Crna Gora.
9. Lj. Dokić, M. Hadnađev, **B. Pajin** (2008): Reološke i kristalizacione osobine smeša namenske biljne masti i gela maltodekstrina, Zbornik radova 49. Savetovanja industrije ulja 241-245, Herceg Novi, Crna Gora .
10. **Pajin B.**, E. Dimić, V. Lazić, R. Romanić, J. Mihić (2008): Trajnost čajnog peciva obogaćenog jezgrom suncokreta u zavisnosti od primenjenog ambalažnog materijala, Zbornik radova 49. Savetovanja industrije ulja, 67-72, Herceg Novi, Crna Gora.
11. **Pajin B.**, D. Šoronja Simović, E. Hartig, J. Škrbić, M. Gvozdenović, I. Radujko (2009): Kristalizaciona svojstva margarina, Zbornik radova 50. Savetovanja industrije ulja, 189-194, Herceg Novi, Crna Gora.
12. Šoronja Simović D., **B. Pajin**, Lj. Dokić, Z. Šereš, I. Radujko, J. Jurić (2009): Fizičke karakteristike margarina za lisnata peciva, Zbornik radova 50. Savetovanja industrije ulja, 195-199, Herceg Novi, Crna Gora.
13. Dokić Lj., M. Hadnađev, **B. Pajin**, A. Fišteš, I. Nikolić (2009): Teksturalne karakteristike masnih punjenja za konditorske proizvode, Zbornik radova 50. Savetovanja industrije ulja, 219-225, Herceg Novi, Crna Gora.

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

а/ у ранијем периоду: 6

б/ у току последњег изборног периода: 16

9. Индекс компетентности

а/ у ранијем периоду

Категорија	Индекс	Број радова/саопштења	Укупан индекс по категоријама
M ₂₁	8,0	2	16
M ₅₂	1,5	6	9
M ₃₃	1,0	4	4,0
M ₃₄	0,5	1	0,5
M ₆₃	0,5	4	2,0
Укупан индекс компетентности			31,5

б/ у току последњег изборног периода

Категорија	Индекс	Број радова/саопштења	Укупан индекс по категоријама
M ₁₄	4,0	1	4
M ₂₂	5,0	2	10
M ₂₃	3,0	2	6
M ₅₂	1,5	7	10,5
M ₃₃	1,0	5	5,0
M ₃₄	0,5	5	2,5
M ₆₃	0,5	13	6,5
Укупан индекс компетентности			44,5

Укупан индекс компетентности: $31,5 + 44,5 = 76$ **10. Уређивање часописа и публикација**

а/ у ранијем периоду: -

б/ у току последњег изборног периода: -

11. Обављање консултантских послова

а/ у ранијем периоду: -

б/ у току последњег изборног периода: -

12. Индекс компетентности

а/ у ранијем периоду: 31,5

б/ у току последњег изборног периода: 44,5

13. Стручни рад (прихваћени или реализовани пројекти, и сл.)

а/ у ранијем периоду

1. Истраживања сировина, процеса и контроле квалитета у прехранбеној индустрији (Ев. Бр. 12М13), подпројекат Истраживања феномена и процеса трансформације угљенохидратних сировина, 1995-1998 године.
2. Програм нових технологија у прехранбеној индустрији, Двопек производи на бази влакана из шећерне репе, БТН 7.16.0441.Б, 2002-2005
3. Програм нових технологија у прехранбеној индустрији, Нови снек производи на бази језгре конзумног сунцокрета БТН.2.3.2.0411.Б, 2002-2005

б/ у току последњег изборног периода

1. Национални програм Биотехнологија и агроиндустрија за период 2005-2007. Чоколада на бази језгра сунцокрета, БТН-321008Б, Министарство науке и заштите животне средине, Република Србија
2. Национални програм Биотехнологија и агроиндустрија за период 2005-2007. Нови кондиторски производи на бази језгра сунцокрета, БТН-321009Б, Министарство науке и заштите животне средине, Република Србија
3. Национални програм Биотехнологија и агроиндустрија за период 2005-2007. Нискоенергетска масна пуњења за кондиторске производе са додатком скробних деривата, БТН-371010Б, Министарство науке и заштите животне средине, Република Србија
4. Пројекат АП Војводине за период 2004-2007. Вредновање квалитета пшенице и производа од ње према намени у Републици Србији, АП Војводини и Републици Македонији у поређењу са моделом квалитета по стандардима ЕУ, Пројекат бр. 114-451-00565/2005-01,
5. Пројекат АП Војводине за период 2008-2009. Функционалност наменских масти за пекарске и кондиторске производе, 114-451-01062/2008-01
6. Пројекат Технолошког развоја за период 2008-2010. Функционални ингријенти - носиоци квалитета у технологији кекса, TR 20023, Министарство науке и заштите животне средине, Република Србија, **(Руководилац Пројекта)**

14. Признања, награде и одликовања за професионални рад

а/ у ранијем периоду: -

б/ у току последњег изборног периода: -

15. Остало

1. Рецензент монографије националног значаја аутора Зита Шереш: Ултрафилтрација у технологији шећера, Задужбина Андрејевић и Технолошки факултет Нови Сад, 2009.
2. Рецензент практикума аутора Љубица Докић: Практикум из Технологије скроба, Технолошки факултет, 2009.

IV ПЕДАГОШКА СПОСОБНОСТ И ДОПРИНОС У НАСТАВИ:
а) Претходни наставни рад (пре избора у звање наставника):

1. Назив студијског програма, наставног предмета (модула, курса) година студијског програма и фонд часова:
 Асистент приправник
 Технологије угљенохидратне хране, Технологија кондиторских производа, VII и VIII семестар, 3+3 и 3+2
 Асистент
 Технологије угљенохидратне хране, Технологија кондиторских производа, VII и VIII семестар, 3+3 и 3+2
2. Педагошко искуство: -
3. Реизборност у звање асистента (од – до, број): -
4. Одржавање наставе под менторством (обим ангажовања у часовима / по семестру, на предмету, са фондом часова): -
5. Оцена приступног предавања: -

б) Садашњи наставни рад

1. Назив студијског програма, предмета, година студијског програма и фонд часова:

Доцент

Технологије угљенохидратне хране, Основне академске студије,

Технологија чоколаде и какао производа, VI семестар, 3+3

Технологија кекса и бомбонских производа, Основне академске студије, VII семестар, 3+2

Контрола квалитета у технологијама угљенохидратне хране, Дипломске академске студије, IX семестар, 4+4

Савремени поступци у технологији кондиторских производа, Дипломске академске студије, IX семестар, 3+3

Нискоенергетски кондиторски производи, Докторске студије, I семестар, 4+2

Масне масе у кондиторским производима, Докторске студије, I семестар, 4+2

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

Контрола квалитета у технологијама угљенохидратне хране, Дипломске академске студије, IX семестар, 4+4

3. Увођење нових метода у реализацији наставе и развоју квалитетног материјала за употребу у настави

Нема

<p>4. Уџбеници (наслов, аутори, година издавања, издавач) Нема</p> <p>5. Друга дидактичка средства (приручници, скрипте и сл. – наслов, аутор, година издавања, издавач) Практикум из технологије кондиторских производа, Биљана Пајин, 2009, Технолошки факултет Нови Сад</p> <p>16. Награде и признања Нема</p> <p>17. Извођење наставе на универзитетима ван земље Нема</p> <p>18. Мишљење студената о педагошком раду наставника Резултати анкете студената на предмету Технологије кекса и сродних производа: оцена 10.00</p> <p>19. Остало</p>
<p>V) РУКОВОЂЕЊЕ – МЕНТОРСТВО У ИЗРАДИ ЗАВРШНИХ РАДОВА</p> <p>1. Руководјење – менторство у изради дипломских и специјалистичких радова и магистарских теза</p> <p>Менторство у изради дипломских радова: 11</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Марко Петковић, Инжењерство угљенохидратне хране, Утицај наменског квалитета брашна различитих сорти пшенице на квалитет брашно-кондиторских производа 2. Љиљана Милошевић, Инжењерство угљенохидратне хране, Испитивање квалитета чајног пецива уз додатак језгра сунцокрета 3. Биљана Радуловић, Инжењерство угљенохидратне хране, Карактеризација масних пуњења на бази различитих наменских масти 4. Марија Трифуњагић, Инжењерство угљенохидратне хране, Утицај емулгатора на реолошка, физичка и сензорна својства масних пуњења 5. Јелена Михаић, Инжењерство угљенохидратне хране, Утицај брашна различитог порекла на физичка и сензорна својства чајног пецива 6. Бојан Томић, Инжењерство угљенохидратне хране, Одрживост чајног пецива са додатком језгра сунцокрета 7. Сања Попов, Инжењерство угљенохидратне хране, Физичка и сензорна својства чајног пецива са додатком резистатног скроба 8. Марко Симичић, Инжењерство угљенохидратне хране, Квалитет и одрживост чајног пецива са додатком језгра сунцокрета измењеног састава масних киселина 9. Бојана Медаковић, Инжењерство угљенохидратне хране, Физичке и кристализационе особине маргарина за лисната пецива 10. Радмила Попов, Инжењерство угљенохидратне хране, Физичке и

<p>сензорне карактеристике чајног пецива са додатком прехранбених влакана шећерне репе</p> <p>11. Радмила Вулин, Инжењерство угљенохидратне хране, Утицај емулгатора на реолошка и кристализациона својства наменских масти</p>
<p>2. Руковођење – менторство докторских дисертација</p> <p>Нема</p>
<p>3. Учешће у комисијама за одбрану дипломских и специјалистичких радова, магистарских теза и докторских дисертација:</p> <p>Учествовала је у 29 комисија за одбрану дипломских радова, магистарских теза и докторских дисертација</p>
<p>VI ДОПРИНОС АКАДЕМСКОЈ И ШИРОЈ ЗАЈЕДНИЦИ</p>
<p>1. Учешће у раду органа и тела факултета и Универзитета</p> <p>Члан је Наставно-научног већа Факултета</p> <p>2. Учешће у комисијама за избор наставика и сарадника (навести број): 2</p> <p>3. Вођење професионалних (струковних) организација: -</p> <p>4. Организација, учешће и вођење локалних, регионалних, националних или међународних уметничких и спортских манифестација: -</p> <p>5. Учешће у раду одбора, законодавних тела, професионалних организација: -</p> <p>6. Израда професионалних експертиза и рецензирање радова и пројеката:</p> <p>Рецензије у међународним часописима:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Journal of Food Quality • Food Science and Technology International

VII АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА

Кандидат др Биљана Пајин је доцент на предметима: Технологија чоколаде и какао производа, Технологија кекса и бомбонских производа, а одговорна је за реализацију једног дела наставе на предмету Контрола квалитета у технологијама угљенохидратне хране. У току последњег изборног периода објавила је за потребе студената на наведеним предметима Практикум из технологије кондиторских производа, а њен педагошки рад је анкетом студената оцењен највишом оценом 10,00. Под менторством кандидата је урађено и одбрањено 11 дипломских радова, а као члан комисије учествовала је у одбрани две докторске дисертације, једног магистарског рада и 15 дипломских радова.

Поље научног истраживања кандидата обухвата испитивање квалитета чоколаде, масних пуњења као и кекса у смислу функционалности њихових ингредијената, пре свега масти, као основног састојка наведених производа. Укупно је објавила 51 рад, од тога 34 рада у последњем изборном периоду. Аутор је 6 радова из категорије M20, од којих су 4 објављена током последњег изборног периода. Први је аутор у 22 рада. У току изборног периода је као коаутор објавила поглавље у монографији међународног значаја. Укупан индекс компетентности износи 76.

У текућем пројектном периоду 2008-2010 руководилац је пројекта финансираног од стране Министарства Републике Србије под називом "Функционални ингредијенти – носиоци квалитета у технологији кекса". Истовремено је активни учесник на једном пројекту финансираном од стране АП Војводине под називом "Функционалност наменских масти за пекарске и кондиторске производе". Сем ових је учествовала у реализацији 6 научних пројеката које је финансирало Министарство Републике Србије и 1 пројекта финансираног од стране АП Војводине.

Др Биљана Пајин је рецензент међународних часописа: Journal of Food Quality и Food Science and Technology International. Рецензирала је и једну монографију националног значаја и један практикума.

Од студијских боравака треба истаћи једномесечни боравак на Corvinus University у Будимпешта, Мађарска, са обавезом одржавања четири предавања из најактуелнијих области технологије кондиторских производа.

Дуги низ година је председник комисије за оцену квалитета кондиторских производа, Међународни пољопривредни сајам у Новом Саду. Председник је комисије за доделу признања Најбоље из Војводине за кондиторске производе као и члан комисије за доделу признања Најбоље из Војводине за пекарске производе.

**VIII МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У
ЗВАЊЕ СВАКОГ КАНДИДАТА ПОЈЕДИНАЧНО**

На основу увида у рад др Биљане Пајин Комисија констатује, да је кандидат аутор 19 радова објављених у међународним и домаћим часописима, а на скуповима од међународног и националног значаја су саопштена 32 рада чији је кандидат коаутор. Први је аутор на 22 рада и сарадник на 9 пројеката. Укупан индекс компетентности кандидата је 76. Рецензент је еминентних часописа Journal of Food Quality и Food Science and Technology International.

Комисија констатује да кандидат др Биљана Пајин, својим наставним и научним радом, испуњава све услове за избор у звање ванредног професора за ужу научну област Технологије угљенохидратне хране.

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

Увидом у наставни и научни рад др Биљане Пајин, доцента, Комисија констатује, да су испуњени сви услови дефинисани Законом о високом образовању, члан 64., Статутом Технолошког факултета и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача Технолошког факултета у Новом Саду, те предлаже, да се утврди предлог за избор **др Биљана Пајин** у звање ванредног професора за ужу научну област Технологије угљенохидратне хране.

Нови Сад, 25. јануар 2010. године

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

Др Julianna Gyuga,
редовни професор,
Технолошки факултет, Нови Сад

Др Љубица Докић,
ванредни професор,
Технолошки факултет, Нови Сад

Др Драго Шубарић,
редовни професор,
Прехрамбено-технолошки факултет, Осијек

