

ИЗВЕШТАЈ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА НА  
КОНКУРС ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ САРАДНИКА УНИВЕРЗИТЕТА  
-обавезна садржина-

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА
<p>1. Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења:</p> <p><b>Одлука број 020-464, Декан Технолошког факултета, 23.04.2010. године.</b></p>
<p>2. Датум и место објављивања конкурса:</p> <p><b>05.05.2010., Гласник Националне службе за запошљавање „Послови“.</b></p>
<p>3. Број сарадника са знаком звања (асистент приправник, асистент) и назив уже научне области:</p> <p><b>Један АСИСТЕНТ за ужу научну област Технологије конзервисане хране.</b></p>
<p>4. Састав комисије са знаком имена и презимена сваког члана, звања, назива уже научне области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:</p> <p><b>Др Наталија Цинић, доцент, Технологије конзервисане хране, 15. 03. 2006. године, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду,</b></p> <p><b>Др Љиљана Петровић, редовни професор, Технологије конзервисане хране, 08. 07. 1997. године, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду,</b></p> <p><b>Др Илија Вуковић, редовни професор, Технологија меса, 05. 04. 1994. године, Факултет ветеринарске медицине, Универзитет у Београду.</b></p>
<p>5. Пријављени кандидати:</p> <p><b>Мр Марија Р. Јокановић, дипломирани инжењер технологије, асистент.</b></p>
II. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ
<p>1. Име, име једног родитеља и презиме:</p> <p><b>Марија Радомир Јокановић</b></p>
<p>2. Звање:</p> <p><b>Асистент</b></p>

3. Датум и место рођења, адреса:

**17. 04. 1976, Београд; бул. Слободана Јовановића 35 , Нови Сад.**

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

**Запослен на радном месту асистента, ужа научна област инжењерство конзервисане хране, на наставним предметима Основе производње готове хране и Индустијска производња готове хране, на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду.**

5. Година уписа и завршетка основних студија:

**Уписао основне студије школске 1995/1996. године. Дипломирао 28. 12. 2001. године.**

6. Студијска група, факултет и универзитет:

**Прехрамбена технологија, смер Конзервисана храна, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.**

7. Успех у студијама:

**Просечна оцена 8,91 (осам и 91/100).**

8. Оцене из наставних предмета релевантних за избор:

**Технологија производње и прераде меса – 9 (девет),  
Технологија млека и млечних производа – 10 (десет),  
Технологија готове хране – 8 (осам),  
Технологија биљних уља и протеина – 9 (девет),  
Технологија прераде воћа и поврћа – 10 (десет),  
Нутритивна и сензорна својства хране – 10 (десет),  
Методe конзервисања – 9 (девет).**

9. Наслов и оцена дипломског рада или дипломског испита:

**" Промене хлорофила током топлотне обраде спанаћа ". Оцена: 10 (десет).**

10. Студијска група, факултет, универзитет и успех на магистарским студијама:

**Прехрамбена технологија, смер Технологије конзервисане хране, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду. Успех: 9,92 (девет и 92/100).**

11. Година уписа и завршетка специјалистичких, односно магистарских студија:

**Уписала магистарске студије школске 2003/2004. године. Магистрирала 09.05.2007. године.**

12. Наслов специјалистичког рада, односно магистарске тезе:

**Наслов магистарске тезе: "Квалитет различитих сорти грашка и подобност за кулинарну обраду ".**

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

**Није имао специјализацију или студијски боравак у иностранству.**

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

**Енглески језик (чита, пише, говори). Чита: одлично, Говори: одлично, Пише: одлично.**

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

**Област: прехранбена технологија. Ужа област: инжењерство конзервисане хране. Уска оријентација: технологија готове хране, текстурне карактеристике хране.**

### III. КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ

1 Установа, факултет, универзитет или фирма, трајање запослења и звање (навести сва):

**Од 2002 до 2003. запослена на Заводу за технологију воћа и поврћа на Технолошком факултет, Универзитет у Новом Саду.**

**Од 2003. до 2007. године запослена на радном месту асистент приправник, на наставном предмету Технологија готове хране, ужа научна област Технологије конзервисане хране, на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду.**

**Од 2007. године запослена на радном месту асистента, на наставном предмету Технологија готове хране, ужа научна област Технологије конзервисане хране, на Технолошком факултету Универзитета у Новом Саду.**

### IV. ЧЛАНСТВО У СТРУЧНИМ И НАУЧНИМ АСОЦИЈАЦИЈАМА

### V. НАСТАВНИ РАД:

**а) Претходни наставни рад (пре избора у звање асистента):**

1. Педагошко искуство пре избора у звање асистента:

**Од 2003 до 2007. године запослена као асистент приправник у извођењу аудиторних, лабораторијских, рачунских и погонских вежби на наставном предмету Технологија готове хране, ужа научна област Технологије конзервисане хране, IV година (VII и VIII семестар) основних студија Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду.**

2. Ангажованост у одржавању вежби и семинара (на ком предмету, факултету, универзитету):

**Основе производње готове хране, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду.  
Индустријска производња готове хране, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду**

3. Број часова недељно (вежби и семинара):

**Технологија готове хране (IV година основних студија, VII и VII I семестар) – аудиторне,**

лабораторијске, рачунске и погонске вежбе, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, са фондом од 2 часа недељно, од школске 2003/2004. до 2006/2007. године; Основе производње готове хране (III година основних студија, VI семестар) и Индустијска производња готове хране (IV година основних студија, VII семестар) аудиторне, лабораторијске, рачунске и погонске вежбе, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, са фондом од 2 часа недељно од школске 2006/2007. године.

Контрола квалитета у технологијама конзервисане хране, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, III година студија (VI семестар), од школске 2006/2007. године, са фондом од укупно 8 часова по семестру.

Биохемија – лабораторијске вежбе, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, II година студија (IV семестар), школска 2005/2006. година, са фондом од 3 часа недељно.

**б) Садашњи наставни рад (за реизбор у звање асистента):**

1. Реизборност у звање асистента (од.до, број):

**Нема.**

2. Одржавање наставе под менторством (обим ангажовања у часовима / семестру, на предмету, са фондом часова):

**Нема.**

3. Назив предмета, година студија и број часова практичне и семинарске наставе на основним, специјалистичким и магистарским студијама:

**Основне студије:**

Основе производње готове хране (III година основних студија, VI семестар) аудиторне, лабораторијске, рачунске и погонске вежбе, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, са фондом од 2 часа недељно од школске 2006/2007. године

Индустијска производња готове хране (IV година основних студија, VII семестар) аудиторне, лабораторијске, рачунске и погонске вежбе, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, са фондом од 2 часа недељно од школске 2006/2007. године.

Контрола квалитета у технологијама конзервисане хране, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, III година студија (VI семестар), од школске 2006/2007. године, са фондом од укупно 9 часова по семестру.

4. Увођење нових области, наставних предмета и метода у наставном процесу:

**Нема.**

5. Руковођење – менторство у раду са студентима (семинарски, стручни радови и сл.):

**Нема.**

**в) Награде и признања универзитета, педагошких и научних асоцијација:**

**Нема.**

- г) Дидактичка средства (приручници, скрипте и сл. Наслов, аутор, година издања, издавач):

**Нема.**

- д) Мишљење студената о педагошком раду сарадника ако је формирано у складу са општим актом факултета:

**Асистента Марију Јокановић студенти су у анкети оценили веома високом оценом 10,00 за предмет Технологија готове хране у шкплској 2008/2009.**

- ђ) Остало:

**Од 2003. године до сада учествовала је у изради 12 дипломска рада у свим фазама израде до одбране.**

1. Научне књиге (оригинални наслов, аутори, година издања и издавач):

**Нема.**

2. Монографије, посебна поглавља у научним књигама (наслов, аутори, година издања и издавач):

**Нема.**

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

**Нема.**

4. Референце националног нивоа у другим државама (публикације у станим националним часописима, самосталне или колективне изложбе, уметнички или спортски наступи на билатералном нивоу):

Рад у водећем часопису националног значаја (M51)

1. Savković, T., Tojagić, S., Ristić M., **Jokanović M.** (2007): Probiotics in broiler nutrition and their effects on carcass quality – dressing percentage, Romanian Biotechnological Letters, Vol. 12, Nr 1. 3059-3063.

5. Референце националног нивоа (публикације у домаћим часописима, самосталне или колективне домаће изложбе и уметнички или спортски наступи у земљи):

Рад у водећем часопису националног значаја (M51)

1. Savković, T., Tojagić, S., **Jokanović, M.** (2005): Effect of probiotics on production performances and meat quality of fattening chicks, Biotechnology in animal husbandry, Vol 21, 5-6. knjiga, Institut za stočarstvo Beograd-Zemun, 135-139.
2. **Jokanović, M.**, Jovičević, D., Tepić, A., Vujičić, B. (2006): Suitability of some green pea (*Pisum sativum*) varieties for processing, Acta Periodica Technologica, Vol. 37, 13-20.
3. Savković, T., **Jokanović, M.**, Tojagić, S. (2006): Aminokiselinski sastav belog mesa brojlera u zavisnosti od upotrebe probiotika i njegove koncentracije u ishrani brojlera, Biotechnology in animal husbandry, 22, 679-684.
4. Džinić, N., Petrović, Lj., Tomović, V., **Jokanović, M.** (2009): Influence of seasons on pig halves and meat quality (*M. longissimus dorsi*) of three-race hybrids, Biotechnology in animal husbandry, Vol. 25, 5-6, 803-809.
5. Cvetković, B., **Jokanović, M.**, (2009): Effect of preservation method and storage condition on ascorbic acid loss in beverage, Acta Periodica Technologica, 40, 1-7.
6. Vasilev, D., Vuković, I., Tomović, V., **Jokanović, M.**, Vasiljević N., Milanović-Stevanović M., Tubić M. (2009): Važnije fizičke, fizičko-hemijske i senzorne osobine

Рад у часопису националног значаја (M52)

1. Tojagić, S., **Jokanović, M.** (2004): Uticaj toplotnih operacija na promene belančevina mleka, Prehrambena industrija, Specijalno izdanje, XIX Savetovanje, Savremeni pravci razvoja u tehnologiji mleka, Vol. 15, (1-2), 110-112.
2. Tojagić, S., Kevrešan, Ž., **Jokanović, M.** (2004): Neki pokazatelji kvaliteta mesa vinogradarskog puža (*Helix pomatia*), Veterinarski glasnik, Vol.58, 1-2, 157-161.
3. Savković, T., **Jokanović, M.**, Tojagić, S. (2006): Effects of nutrition and heat treatment methods on sensory train of chicken meat, Acta Agriculturae Serbia, Čačak, Vol.XI, 21, 11-18.
4. Bodroža-Solarov, M., Lević, Lj., Pribiš, V., Filipčev, B., **Jokanović, M.** (2006): Senzorna svojstva flipsa sa dodatkom griza od semena *AMARANTHUS SP.*, PTEP – časopis za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi, 10, 86-88.
5. Tomović, V., Petrović, Lj., Tomović, M., Kevrešan, Ž., Džinić, N., **Jokanović, M.** (2010): Content of manganese in *M. semimembranosus*, liver and kidney in commercial pigs produced in Vojvodina, Journal on Processing and Energy in Agriculture – PTEP, 14, 1, 11-14.
6. Džinić, N., Tomović, V., Petrović, Lj., Jokanović, M., Filipović, S., Savković, T. (2009): Kvalitet trupa i mesa grudi brojlera hranjenih različito obrađenim kukuruznim stočnim brašnom, Glasnik hemičara i tehnologa Republike Srpske, 2, 127-130.

Рад у научном часопису (M53)

1. Tojagić, S., Tešanović, D., **Jokanović, M.** (2004): Kuvanje – najčešća metoda toplotne obrade u restoraterstvu, Turizam, 8, 107-109.
2. **Jokanović, M.**, Tojagić, S., Kevrešan, Ž. (2004): Meso vinogradarskog puža (*Helix pomatia*) komponenta hrane u domaćoj turističkoj ponudi, Turizam, 8, 112-114.
3. **Jokanović, M.**, Tojagić, S. (2005): Senzorna svojstva spanaća skladištenog u uslovima zamrzavanja, Turizam 9, 196-198.
4. Savković, T., Ristić, M., **Jokanović, M.**, Tojagić, S. (2006): Aromatične biljke kao aditiv u ishrani brojlera, Živinarstvo, 11, 17-21.
5. Cvetković, B., Bardić, Ž., **Jokanović, M.**, Mastilović, J. (2008): Technological quality of biofermented white cabbage, cultivar Futoški, Food Processing, Quality and Safety, 35, 2, 93-97.
6. Džinić, N., Petrović, Lj., **Jokanović, M.**, Tomović, V., Sredanović, S., Lević, J., Savatić, S. (2009): Uticaj ishrane brojlera izoenergetskim smešama različitog nivoa i izvora proteina na kvalitet trupa u mesa, Uljarstvo, 40, 1-2, 29-35.

## 6. Саопштења на међународним научним скуповима:

Рад саопштен на скупу међународног значаја, штампан у целини (M33)

1. **Jokanović, M.**, Tojagić, S., Kevrešan, Ž. (2004): Toxic residues in controlled production of vineyard snail (*Helix pomatia*), Proceedings of the VIth International Symposium "Young people and multidisciplinary research"- Temisoara, Romania, 281-285.
2. **Jokanović, M.**, Mišan, A., Kevrešan, Ž. (2005): Carrageenans in cooked ham production, "Young people and multidisciplinary research"- Resita, Romania.
3. **Jokanović, M.**, Tojagić, S., Savković, T., Ristić, M. (2006): Probiotici – alternativa antibioticima u ishrani domaćih životinja i proizvodnji mesa, IV Međunarodna Eko-konferencija, Zdravstvena bezbednost hrane, Novi Sad, 20-23. sept., Zbornik radova II, 89-93.
4. Savković, T., **Jokanović, M.**, Tojagić, S., Ristić, M. (2006): Upotreba lekovitog bilja u proizvodnji zdravstveno bezbedne hrane, , IV Međunarodna Eko-konferencija, Zdravstvena

- bezbednost hrane, Novi Sad, 20-23. sept., Zbornik radova II, 217-223.
5. Savković, T., Ristić, M., Tojagić, S., **Jokanović, M.** (2006): Safety and quality – new trends in modern poultry production, II International Symposium of Ecologists of Montenegro, Kotor, 20-24. 09., Proceedings of the symposium, 361-364.
  6. Sovilj, N., **Jokanović, M.**, Džinić, N., Tomović, V. (2007): Effect of feed supplemented with garlic powder on nutritive and sensory quality of chicken breast meat, Proceedings of the IX<sup>th</sup> International Symposium »Young people and multidisciplinary research«, 15<sup>th</sup> –16<sup>th</sup> November, Timisoara, Romania, 202-206.
  7. Savković, T., Ristić, M., Okanović, Đ., **Jokanović, M.**, Filipović, S. (2007): Conterporary considerations of the problem of possible solutions for the utilization of byproducts of animal origin, I International congress food technology, quality and safety, XI Symposium NODA, Novi Sad, 13-15. November, 38-42.
  8. Savković, T., Ristić, M., Okanović, Đ., **Jokanović, M.**, Filipović, S. (2007): Disposal of died animals and of nonedible byproducts of the slaughtered animals and environment protection, I International congress food technology, quality and safety, XI Symposium NODA, Novi Sad, 13-15. November, 43-46.
  9. Tasić, T., Petrović, Lj., Džinić, N., Ikonić, P., Tomović, V., Lazić, V., **Jokanović, M.**, Glumac, M. (2007): Effects of time and temperature of storaging on sensory properties of pork packed in modified atmosphere (MAP), I International congress food technology, quality and safety, XI Symposium NODA, Novi Sad, November 13-15, 66-72.
  10. **Jokanović, M.**, Džinić, N. (2008): Texture changes of green peas (*Pisum Sativum*) beetween harvesting and processing, Proceedings of the Vth International Symposium »Young people and multidisciplinary research«, Timisoara, Romania, 13-14th November, 111-115.
  11. Sovilj, N., **Jokanović, M.**, Džinić, N. (2008): Physical characteristics of coffee beans affected by roasting, Proceedings of the Vth International Symposium »Young people and multidisciplinary research«, Timisoara, Romania, 13-14th November, 131-135.
  12. Tomović, V., Petrović, Lj., Džinić, N., Ikonić, P., Tasić, T., **Jokanović, M.** (2009): Rapid chilling of carcasses and earlier deboning to improve WHC of pork semimembranosus muscle, Proc. 55<sup>th</sup> ICoMST "Meat - Muscle, Manufacturing and Meals", 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE4.11, 477-480.
  13. Petrović Lj., **Jokanović, M.**, Vasić, N., Džinić, N., Tomović, V., Markuš, K. (2009): Characteristics of low-fat frankfurters with addition of alginate/glyceride functional mixture, Proc. 55<sup>th</sup> ICoMST "Meat - Muscle, Manufacturing and Meals", 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE4.19, 514-517.
  14. **Jokanović, M.**, Petrović, Lj., Tomović, V., Savatić, S., Tasić, T. Džinić N., Ikonić P. (2009): Changes of sensory properties during ripening of *Petrovská klobása* (traditional dry-fermented sausage), Proc. 55<sup>th</sup> ICoMST "Meat - Muscle, Manufacturing and Meals", 16-21. August, Copenhagen, Denmark, PE4.95, 813-816.
  15. Dzinic, N., Petrovic, Lj., **Jokanovic, M.**, Tomovic, V., Stanacev, V. (2009): Effects of dietary garlic powder on growth performances and quality of poultry meat, Proc. 1<sup>st</sup> Workshop "Feed-to-Food" – XIII International Feed Symposium "Feed technology", September, 29<sup>th</sup> – October, 1<sup>th</sup>, Novi Sad, Serbia, 322-326.
  16. Savković, T., **Jokanović, M.** (2009): Effect of a comercial essential oil and probiotic on growth promotion in broiler chickens, Proc. 1<sup>st</sup> Workshop "Feed-to-Food" – XIII International Feed Symposium "Feed technology", September, 29<sup>th</sup> – October, 1<sup>th</sup>, Novi Sad, Serbia, 316-321.

Рад саопштен на скупу међународног значаја, штампан у изводу (M34)

1. Kevrešan, Ž., Lj. Petrović, A. Mandić, B. Pejić, **M. Jokanović** (2003): Chemical, microbiological and toxicological properties of additives designed for cooked ham production, 5<sup>th</sup> regional conference on environment and food quality, Novi Sad, septembar, 37.
2. Savković, T. Tojagić, S., Ristić, M., **Jokanović, M.** (2006): Probiotics in broiler nutrition and their effect on carcass quality – dressing percentage, 5th Internacional Symposium of IBNA, Balotesti September 28-29, Book of Abstracts, 22.

3. Džinić, N., Petrović, Lj., Tomović, V., **Jokanović, M.** (2006): Textura – quality factor of finely ground cooked sausages, 7th International Conference of Food Physicist, Senta, 30. jun – 1. jul, Book of abstracts, A5.
4. **Jokanović, M.**, Jovićević, D., Tepić, A., Vujičić, B. (2006): Suitability of some green pea (*Pisum sativum*) varieties for processing, 2nd International Congress on Bioprocesses in Food industries ICBF Patras Greece, 18-21 june, congress proceedings, 63.
5. Petrović, Lj., Tomović, V., Džinić, N., Pešović, B., Salitrežić, P., Šojić, B., **Jokanović, M.** (2007): Nutritional and sensorial quality of cooked sausages made with addition of dietary fibers, Interanional 54<sup>th</sup> meat industry conference "Current trends in meat production and processing", 18-20 Juni, Vrnjačka Banja, II-12, 77-78.
6. Tasić, T., Petrović, Lj., Ikonić, P., Tomović, V., Džinić, N., **Jokanović, M.** (2007): Effect of storage time and temperature on colour characteristics of pork packaged in map, 2nd International congress on food and nutrition, 24-26 October Istanbul, Turkey, Book of abstracts, 66.
7. Džinić, N., Petrović, Lj., **Jokanović, M.**, Tomović, V., Ikonić, P., Tasić, T. (2007): Physico-chemical and sensory properties of broiler meat (*Mm. Pectoralis*) fed diets containing corn products, 2nd International congress on food and nutrition, 24-26 October, Istanbul, Turkey, Book of abstracts, 242.
8. Savković, T., **Jokanović, M.**, Filipović, S., Ristić, M., (2007): The effects of alternatives to antibiotic use on commercial growth performance in broiler chickens, 2nd International congress on food and nutrition, 24-26 October, Istanbul, Turkey, Book of abstracts, 223.
9. **Jokanović, M.**, Cvetković, B., Vujičić, B., Džinić, N. (2007): Effect of postharvest time on texture characteristics of green peas (*Pisum sativum*), 2nd International congress on food and nutrition, 24-26 October, Istanbul, Turkey, Book of abstracts, 217.
10. Cvetković, B., **Jokanović, M.** (2007): Waste prevention and minimization in sterilized sweet corn production, 9th International Symposium Interdisciplinary regional research ISIRR, 21-23rd, June, Novi Sad, Abstract book, 27.
11. Savković T., **Jokanović M.**, Filipović V., Filipović J. (2007): The influence of animal feed production plant on environment pollution, 9th International Symposium Interdisciplinary regional research ISIRR, 21-23rd, June, Novi Sad, Abstract book, 27.
12. **Jokanović M.**, Cvetković B., Vujičić B., Džinić N., Savković T. (2007): Effect of maturato stage on nutritive value of green pea (*Pisum sativum*) grains, 9th International Symposium Interdisciplinary regional research ISIRR, 21-23rd, June, Novi Sad, Abstract book, 31.
13. Džinić, N., **Jokanović, M.** (2008): Uticaj hemijskog sastava espresso kafe na senzorna svojstva napitka, 11. Kongres o ishrani sa međunarodnim učešćem, Hrana i ishrana – novi izazovi, Beograd, 15-18 oktobar, 201-203.
14. Džinić, N., **Jokanović, M.**, Vasić, N., Markuš, K., Savatić, S., Šojić, B. (2009): Primena karagenana u proizvodnji gotovih jela od usitnjenog oblikovanog mesa, Međunarodno 55. Savetovanje industrije mesa, Tara – Hotel Omorika, 15-17. juni, 143-144. ISBN 978-86-82547-05-1.
15. Džinić, N., Jelić, N., **Jokanović, M.**, Jocić, Lj. (2009): Senzorni i tehnološki kvalitet različitih vrsta mariniranog mesa, Međunarodno 55. Savetovanje industrije mesa, Tara – Hotel Omorika, 15-17. juni, 139-140.
16. Petrović, Lj., Ikonić, P., **Jokanović, M.**, Džinić, N., Tomović, V., Tasić, T. (2009): Uticaj kvaliteta crvene začinske paprike na boju Petrovske klobáse - tradicionalne suve fermentisane kobasice, Međunarodno 55. Savetovanje industrije mesa, Tara – Hotel Omorika, 15-17. juni, 62-63
17. Petrović, Lj., Vasić, N., Džinić, N., **Jokanović, M.**, Tomović, V., Markuš, K. (2009): Uticaj dodatka funkcionalne smeše alginata/glicerida na kvalitet fino usitnjenih barenih kobasica, Međunarodno 55. Savetovanje industrije mesa, Tara – Hotel Omorika, 15-17. juni, 33-34.

7. Сопштења на домаћим научним скуповима:

Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини (M63)

1. Savković, T., Ristić, M., **Jokanović, M.** (2006) Probiotik kao aditiv u ishrani riba i u funkciji zaštite životne sredine, Agro TECH Savetovanje o proizvodnji i preradi hrane sa međunarodnim učešćem. Zbornik radova, Gradačac BiH, , 119-124.
2. Savković, T., Ristić, M., **Jokanović, M.** (2006): Sporedni proizvodi zaklane živine kao sirovina za proizvodnju hrane za ribe, Agro TECH Savetovanje o proizvodnji i preradi hrane sa međunarodnim učešćem. Zbornik radova, Gradačac BiH, 35-40.
3. Džinić, N., Tomović, V., Petrović, Lj., Tasić, T., **Jokanović, M.**, Savković, T. (2007): Kvalitet mesa grudi brojlera hranjenih oplemenjenim i ekstrudiranim oplemenjenim kukuruznim stočnim brašnom, XII Savetovanje o biotehnologiji, Čačak, 02.-03. mart, Zbornik radova, Vol. 12 (13), 183-188.
4. Savković, T., Ristić, M., **Jokanović, M.** (2007): Proizvodne performanse brojlera i uticaj probiotika na njih, XII Savetovanje o biotehnologiji, Čačak, 02.-03. mart, Zbornik radova, Vol. 12 (13), 209-213.
5. Džinić, N., Petrović, Lj., **Jokanović, M.**, Tomović, V., Tasić, T., Ikonić, P. (2008): Uticaj dodatka belog luka i bakra u hrani za piliće na nutritivni i senzorni kvalitet mesa grudi, Zbornik radova, III Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane sa međunarodnim učešćem "agroTECH", Avgust, Gradačac, Bosna i Hercegovina, 57-62.
6. Džinić, N., **Jokanović, M.** (2008): Kvalitet sorti minas kafa namenjenih proizvodnji komercijalnih mešavina, III Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane sa međunarodnim učešćem, agroTECH 2008, Gradačac, BiH, 21. avgust, 21. 38-42.
7. Džinić, N., Petrović, Lj., Tomović, V., **Jokanović, M.**, Tasić, T., Filipović, S., Stanačev, V. (2009): Kvalitet trupa i mesa pilića hranjenih sa različitim količinama ekstrudirane sačme uljane repice, Zbornik radova, XIV savetovanje o biotehnologiji, 27-28. Mart, Čačak, 317-323.
8. Džinić, N., Petrović, Lj., **Jokanović, M.**, Tomović, V., Sredanović S., Lević, J. (2009): Uticaj ishrane pilića izoenergetskih smešama na bazi proizvoda industrije ulja na kvalitet trupa i mesa, Zbornik radova, Jubilaro 50. Savetovanje industrije ulja sa međunarodnim učešćem "Proizvodnja i prerada uljarica", 22-26. Jun, Herceg Novi, 251-258.
9. Tomović, V., Petrović, Lj., Tomović, M., Kevrešan, Ž., Džinić, N., **Jokanović, M.** (2010): Sadržaj nutritivnih elemenata u mesu, jetri i bubrežima svinja rase Veliki Jorkšir, Zbornik radova, XV savetovanje o biotehnologiji, 26-27. Mart, Čačak, 765-769.
10. Tomović, V., Petrović, Lj., Džinić, N., **Jokanović, M.** (2010): Sadržaj nitrata u termički netretiranim proizvodima od mesa, Zbornik radova, XV savetovanje o biotehnologiji, 26-27. Mart, Čačak, 777-781.
11. Petrović, Lj., Džinić, N., Tomović, V., **Jokanović, M.**, Savatić, S., Šojić, B., Ikonić, P., Tasić, T. (2010): Kvalitet kobasica u tipu kulena proizvedenih na tradicionalni način i u industrijskim uslovima, Zbornik radova, XV savetovanje o biotehnologiji, 26-27. Mart, Čačak, 827-832.

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64)

1. Tojagić, S., Tešanović, D., **Jokanović, M.** (2003): Neka razmišljanja o industrijskoj proizvodnji hrane, VII Savetovanje hemičara i tehnologa Republike Srpske, Zbornik izvoda radova, 14, Tehnološki fakultet Banja Luka, 6-7 novembar.
2. Savković, T., **Jokanović, M.**, Ristić, M., Filipović, S. (2006): Aminokiselinski sastav pilećeg mesa i probiotici, Simpozijum sa međunarodnim učešćem Unapređenje poljoprivredne proizvodnje na teritoriji Kosova i Metohije, Vrnjačka Banja, 26.-29. jun, Zbornik abstrakata,
3. Savković, T., **Jokanović, M.**, Tojagić, S. (2006): Organoleptičke osobine mesa pod uticajem aditiva u ishrani, Simpozijum sa međunarodnim učešćem Unapređenje poljoprivredne proizvodnje na teritoriji Kosova i Metohije, Vrnjačka Banja, 26.-29. jun, Zbornik abstrakata, 4.

Одбрањен магистарски рад (M72)

**Marija Jokanović**, Kvalitet različitih sorti graška i podobnost za kulinaru obradu, Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu, 2007.

8. Радови у којима је кандидат једини аутор и први коаутор:  
**Кандидат је први коаутор у 12 радова и саопштења. Радова у којима је једини аутор нема.**

9. Индекс компетентности:

**Индекс компетентности у текућем изборном периоду:**

Категорија рада	Коефицијент	Број радова	Укупно
M51	2	3	6
M52	1,5	2	3
M53	1	2	2
M33	1	9	9
M34	0,5	12	6
M63	0,5	7	3,5
<b>Укупно</b>			<b>29,5</b>

**Укупан индекс компетентности:**

Категорија рада	Коефицијент	Број радова	Укупно
M51	2	7	14
M52	1,5	6	9
M53	1	6	6
M33	1	16	16
M34	0,5	17	8,5
M63	0,5	11	5,5
M64	0,2	3	0,6
M72	3	1	3
<b>Укупно</b>			<b>62,6</b>

**VI. СТРУЧНИ РАД** (прихваћени или реализовани пројекти, патенти, законски текстови и др).

У периоду од 2003. до 2005. године учесник (истраживач) у Националном програму: «Биотехнологија и агроиндустрија», развојни програм: Унапређење сточарства и производа анималног порекла, број пројекта: БТН.5.2.1.7101.Б, назив пројекта: «Производња свињске шунке у конзерви», финансиран средствима МНТР (МНЗЖС) Републике Србије.

У периоду од 2005 до 2008 године учесник (истраживач) у Националном програму «Биотехнологија и агроиндустрија» број пројекта БТН. 371006.Б, назив пројекта «Нови производи од маринираног поврћа»; финансиран средствима МНЗЖС Републике Србије.

У периоду од 2005 до 2008 године учесник (истраживач) у Националном програму «Биотехнологија и агроиндустрија» број пројекта БТН.351003.Б, назив пројекта «Развој нових производа из групе ферментисаних кобасица и лесковачко роштиљ месо»; финансиран средствима МНЗЖС Републике Србије.

У периоду од 2008. до 2010. године учесник (истраживач) у националном Програму истраживања у области технолошког развоја, број пројекта: ТР-20037, назив пројекта: «Развој технологије сушења и ферментације Петровачке кобасице (Petrovska klobasa – ознака географског порекла) у контролисаним условима», финансиран средствима Министарства Науке Републике Србије.

У периоду од 2008. до 2010. године учесник (истраживач) у националном Програму истраживања у области технолошког развоја, број пројекта ТР- 20066, назив пројекта «Одрживост ланца масовне производње хране», финансиран средствима Министарства Науке Републике Србије.

У периоду од 2008. до 2010. године учесник (истраживач) у научном пројекту од значаја за

<p>науку и технолошки развој АП Војводине, назив пројекта: «Карактеристике олеоризина млевене зачинске паприке добијене класичном и екстракцијом суперкритичним угљен-диоксидом», број пројекта: 114-451-0064, финансиран средствима Покрајинског Секретаријата за Науку и Технолошки Развој Аутономне Покрајине Војводине.</p>
<p><b>VII. ПРИЗНАЊА, НАГРАДЕ И ОДЛИКОВАЊА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ РАД:</b></p>
<p>Нема.</p>
<p><b>VIII. ОСТАЛО</b></p>
<p>Од 2004. године мр Марија Јокановић је учесник у Комисијама, као члан или секретар, за оцену квалитета зачина и додатака јелима, кафе, меда, млека и млечних производа, сладоледа и вина у оквиру међународних пољопривредних сајмова и међународних јесењих сајмова који се организују на Новосадском сајму.</p>
<p><b>IX. АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА (на једној страници куцаног текста):</b></p>
<p>Мр Марија Јокановић, дипломирани инжењер технологије, се већ у току израде дипломског, а потим и магистраског рада, на наставном предмету Технологија готове хране, показала као веома самостална, студиозан и предана раду, са израженим смислом за планирање и извођење експеримената. Обрадом обимне стране и домаће литературе и самосталним елаборирањем добијених резултата експерименталних истраживања, квалитетно написаним и одбрањеним дипломским и магистарским радом, показала је да влада методологијом потребном за бављење научним радом. Овим се на најбољи начин препоручила као потенцијални сарадник у научном раду при Заводу за воће и поврће (Технолошки факултет, Унивезитет у Новом Саду), а потом и за наставни рад на дисциплини Технологија готове хране. Школске 2003/2004. године изабрана је за асистента приправника а по магистрирању 2007. године и за асистента из уже научне области Технологије конзервисане хране..</p> <p>Учествујући у реализацији практичне наставе – вежби на предмету, односно у извођењу аудиторних, лабораторијских, рачунских и погонских вежби са фондом часова 2+2, успела је да сваки од тих сегмената практичне наставе на предмету видно унапреди и осавремени, те да у непосредном раду са студентима испољи све најбоље особине врсног младог педагога, којег студенти цене и поштују, што потврђује висока оцена коју је добила од студената за свој рад (10,00).</p> <p>Активно је учествовала у свим фазама израде 12 одбрањених дипломских радова а тренутно је ангажован на још два дипломска рада чија је израда у току.</p> <p>Кандидат је тренутно у фази израде експерименталног дела своје докторске дисертације за коју је одабрала савремену и актуелну проблематику чијим изучавањем треба да да допринос унапређењу производње и популаризацији традиционалних ферментисаних производа од меса. Кандидат је до сада објавила и саопштила 66 радова, у 12 радова је први аутор, а укупни индекс компетентности јој је 62,6 индексна поена.</p>
<p><b>X. МИШЉЕЊЕ О ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ И НА РАДНО МЕСТО СВАКОГ КАНДИДАТА ПОЈЕДИНАЧНО (на 1 / 2 стране куцаног текста, са називом звања за које је конкурс расписан):</b></p>
<p>Анализом рада кандидата Мр Марије Јокановић, дипломираног инжењера технологије, установљено је да је већ стекла солидно педагошко искуство и да се развија у одговорног, темељног и успешног сарадника у настави.</p> <p>Досадашњим научним и стручним радом кандидат је показао да у потпуности влада методологијом научно-истраживачког рада, а Комисија цени да ће се кандидат коначно уобличити у врхунског самосталног научног радника веома брзо и то завршетком започете докторске дисертације.</p> <p>Досадашњим научни опусом, Комисија налази да је кандидат дао знатан допринос науци из области конзервисане хране те да је тиме у потпуности испунила услове за избор у звање на радно место асистента за ужу научну област Технологије конзервисане хране.</p>

**XI. ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА**

Ценећи резултате рада које је до сада остварила у наставном, научном и стручном раду и законске и статутарне услове за избор сарадника Универзитета, Комисија са великим задовољством предлаже Декану и Изборном већу Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду да Мр Марију Јокановић, дипломираног инжењера технологије, изабере у звање асистента за ужу научну област технологије конзервисане хране.

**ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ**

---

Др Наталија Џинић, доцент  
Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду

---

Др Љиљана Петровић, редовни професор  
Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду

---

Др Илија Вуковић, редовни професор  
Факултет ветеринарске медицине Универзитета у Београду

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

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

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