

ОБРАЗАЦ ЗА ПИСАЊЕ ИЗВЕШТАЈА 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 Одлука Декана Технолошки факултет Универзитета у Новом Саду, бр. 020-617 од 31.05.2010. године.</p> <p>2. Датум и место објављивања конкурса 09. јун 2010., године, "Послови" (огласник <i>Националне службе за запошљавање</i>)</p> <p>3. Број сарадника са знаком звања (асистент приправник, асистент) и назив уже научне области Један асистент за ужу научну област Технологије конзервисане хране</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>1. Др Спасенија Милановић, ред. проф.; Технологије конзервисане хране, 04.05.2004., Технолошки факултет, Нови Сад, Универзитет у Новом Саду</p> <p>2. Др Маријана Царић, проф. емеритус, Технологије конзервисане хране, 24.09.2008., Универзитет у Новом Саду</p> <p>3. Др Драгојло Обрадовић, ред. проф.; Технолошка микробиологија, 05.07.1995., Пољопривредни факултет, Земун, Универзитет у Београду</p> <p>5. Пријављени кандидати: Др Мирела Илић</p>
II. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА
<p>1. Име, име једног родитеља и презиме: МИРЕЛА (Драгољуб) ИЛИЧИЋ</p> <p>2. Звање: АСИСТЕНТ Универзитета у Новом Саду, Технолошки факултет</p> <p>3. Датум и место рођења, адреса: 10. мај 1977. Задар, Република Хрватска</p> <p>4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће: АСИСТЕНТ Универзитета у Новом Саду, Технолошки факултет</p> <p>5. Година уписа и завршетка основних студија: Уписала школске 1995/1996 године, дипломирала 24.07. 2000. године</p>

6. Студијска група, факултет и универзитет:
Смер: Конзервисана храна на Прехрамбеном одсеку Технолошког факултета, Универзитета у Новом Саду
7. Успех у студијама:
8,76 (осам и 76/100)
8. Оцене из наставних предмета релевантних за избор:
- **Технологија млека и млечних производа 10 (основне студије)**
 - **Методе конзервисања 9 (основне студије)**
 - **Технологија трајних млечних производа 10 (последипломске студије)**
 - **Технологија ферментисаних млечних производа 10 (последипломске студије)**
 - **Технологија сирева 10 (последипломске студије)**
 - **Технологија споредних производа индустрије млека 10 (последипломске студије)**
 - **Одабрана поглавља метода конзервисања 10 (последипломске студије)**
 - **Одабрана поглавља воћа и поврћа – Технологија ензиматске обраде воћа и поврћа 10 (последипломске студије)**
 - **Методологија научно-истраживачког рада 10 (последипломске студије)**
9. Наслов и оцена дипломског рада или дипломског испита:
Утицај модела укритања на квалитет трупа и меса свиња Ф1 генерације;
Оцена: 10 (десет)
10. Студијска група, факултет, универзитет и успех на магистарским студијама:
Технологије конзервисане хране, Прехрамбено-биотехнолошке науке, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду; Успех: 10 (десет)
11. Година уписа и завршетка специјалистичких, односно магистарских студија:
Уписала школске 2000/2001 године, магистрирала 14.03.2005. године

12. Наслов магистарске тезе:
Развој технологије кварка уз примену пробиотика
13. Место и трајање специјализација и студијских боравака у иностранству:
-
14. Знање светских језика - наводи: чита, пише, говори, са оценом одлично, врлодобро, добро, задовољавајуће
Енглески – врлодобро чита, пише, говори
Француски - задовољавајуће чита, пише, говори
15. Професионална оријентација (област, ужа област и уска оријентација):
Прехрамбено-биотехнолошке науке; Технологије конзервисане хране, Технологија млека и млечних производа; Методе конзервисања.

III. КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ
<p>1 Установа, факултет, универзитет или фирма, трајање запослења и звање (навести сва):</p> <p>Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду: 2000. године запослена Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду: 2001-2005, асистент- приправник Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду: 2005-2010, асистент</p>
IV. ЧЛАНСТВО У СТРУЧНИМ И НАУЧНИМ АСОЦИЈАЦИЈАМА
<ul style="list-style-type: none"> - Члан Организационог одбора традиционалног саветовања: <i>Савремени правци развоја у технологији млека</i>, Технолошки факултет Нови Сад - Српско хемијско друштво - Српско друштво за микроскопију - Друштво инжењера прехранбене струке
V. НАСТАВНИ РАД:
<p>а) Претходни наставни рад (пре избора у звање асистента):</p> <p>1. Педагошко искуство пре избора у звање асистента: У периоду од шк. 2000. до 2005. године држала је лабораторијске, рачунске и погонске вежбе из предмета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологија млека и млечних производа, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду - Методe конзервисања, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду. <p>2. Ангажованост у одржавању вежби и семинара (на ком предмету, факултету, универзитету): Одржавање лабораторијских, рачунских и погонских вежби из предмета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологија млека и млечних производа, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду - Методe конзервисања, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду <p>3. Број часова недељно (вежби и семинара): 3 часа недељно са две групе студената у току зимског и летњег семестра на предмету <u>Технологија млека и млечних производа</u> (6 часова недељно у току зимског и летњег семестра) 3 часа недељно са једном групом студената у току зимског семестра на предмету <u>Методe конзервисања</u></p> <p>Укупан број часова недељно: 9 часова (зимски семестар) и 6 часова (летњи семестар)</p> <p>б) Садашњи наставни рад (за реизбор у звање асистента):</p> <p>1. Реизборност у звање асистента (од.до, број):</p> <p>-</p>

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

-

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

- **Технологија течних млечних производа и дезерата**, 3. година, 3 часа практичне наставе са две групе студената у току шестог семестра: 6 часова
- **Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа и дезерата**, 4. година, 3 часа практичне наставе са две групе студената у току седмог семестра: 6 часова
- **Методe конзервисања**, 3. година, 2 часа рачунских вежби са једном групом студената у току шестог семестра: 2 часа
- **Контрола квалитета у технологијама конзервисане хране**, 3. година, 3 пута по 4 часа практичне наставе у току шестог семестра: 0,8 часова

**Укупан број часова недељно: 8 часова (зимски семестар) и
6,8 часова (летњи семестар)**

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

Активно учешће у припреми и осавременавању практичне наставе увођењем нових научних сазнања и метода у области технологије млека и млечних производа.

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

Помоћ студентима при изради дипломских и семинарских радова.

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

-

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

-

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

Др Мирелу Иличић студенти 3. године који су слушали предмет *Методe конзервисања* оценили су оценом **9,30**, а студенти 3. године који су слушали предмет *Технологија течних млечних производа и дезерата* оценили су оценом **9,00**.

- ђ) Остало**

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

-

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

-

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

***Рад у врхунском међународном часопису
M21 (8 бодова)***

1. Đurić, M., Carić, M., Milanović, S., Tekić, M., **Panić, M.**: Development of whey-based beverages, *European Food Research and Technology*, 219, 4, 321-328, 2004.
2. Malbaša, R., Milanović, S., Lončar, E., Djurić, M., Carić, M., **Pličić, M.**, Kolarov, Lj.: Milk – based beverages obtained by Kombucha application, *Food Chemistry*, 112, 178-184, 2009.
3. Popović, S., Milanović, S., **Pličić, M.**, Djurić, M., Tekić, M.: Flux recovery of tubular membranes fouled with whey proteins, *Desalination*, 249, 293-300, 2009.

***Рад у међународном часопису
M23(3 бода)***

1. Milanović, S., **Pličić, M.**, Djurić, M., Carić, M.: Effect of transglutaminase and whey protein concentrate on textural characteristics of low fat probiotic yoghurt, *Milchwissenschaft (Milk Science International)*, 4, 388-392, 2009.

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

1. Milanović, S., **Panić, M.**, Carić, M.: Quality of Quarg produced by probiotics application, *Acta Periodica Technologica*, vol. 35, 37-48, 2004.
2. Đurić, M., Carić, M., Tekić, M., Milanović, S., **Panić, M.**: Analysis of energy consumption during milk processing in UH- plant with two recuperators, *Acta Periodica Technologica*, 36, 23-31, 2005.
3. Đurić, M., **Pličić, M.**, Milanović, S., Carić, M., Tekić, M.: Nutritive characteristics of probiotic Quarg as influenced by type of starter, *Acta Periodica Technologica*, 38, 11-19, 2007.
4. Milanović, S., Carić, M., Đurić, M., **Pličić, M.**, Duraković, K.: Physico-chemical properties of probiotic yoghurt produced with transglutaminase, *Acta Periodica Technologica*, 38, 45-52, 2007.
5. **Pličić, M.**, Carić, M., Milanović, S., Dokić, Lj., Đurić, M., Bošnjak, G., Duraković, K.: Viscosity changes of probiotic yoghurt with transglutaminase during storage, *Acta Periodica Technologica*, 39, 11-19, 2008.

6. Milanović, S., Lončar, E., Đurić, M., Malbaša, R., Tekić, M., **Пићић, М.**, Duraković, K.: Low energy kombucha fermented milk-based beverages, *Acta Periodica Technologica*, 39, 37-46, 2008.
7. Popović, S., Milanović, S., **Пићић, М.**, Lukić, N., Šijački, I.: Flux recovery of ceramic tubular membranes fouled with whey proteins: some aspects of membrane cleaning, *Acta Periodica Technologica*, 39, 101-109, 2008.
8. Milanović, S., **Пићић, М.**, Duraković, K., Vukić, V.: Textural Characteristics of fermented milk beverages produced by kombucha, *Acta Periodica Technologica*, 40, 63-69, 2009.

**Рад у часопису националног значаја
M52 (1,5 бодова)**

1. Лончар, Е., Милановић, С., Царић, М., Малбаша, Р., **Панић, М.**: Метаболичка активност чајне гљиве у млеку, *Прехрамбена индустрија-Млеко и млечни производи*, 12, 1-2, 13-17, 2001.
2. Милановић, С., Царић, М., **Панић, М.**, Вуканић, А.: Дијетални кварк са функционалним аромама, *Прехрамбена индустрија-Млеко и млечни производи*, 12, 1-2, 48-54, 2001.
3. Милановић, С., Царић, М., Лончар, Е., **Панић, М.**, Малбаша, Р., Добрић, Д.: Примена концентрата чајне гљиве у производњи ферментисаних млечних напитака, *Прехрамбена индустрија-Млеко и млечни производи*, 13, 1-2, 8-13, 2002.
4. Милановић, С., Царић, М., **Панић, М.**: Утицај пробиотика на квалитет кварка, *Прехрамбена индустрија-Млеко и млечни производи*, 14, 1-2, 11-19, 2003.
5. Царић, М., Милановић, С., Немет, Г., **Панић, М.**: Производња функционалног напитка од сурутке, *Прехрамбена индустрија-Млеко и млечни производи*, 14, 1-2, 69-73, 2003.
6. Милановић, С., Царић, М., Ђурић, М., Шкрињар, М., **Панић, М.**, Корхеџ, Г., Прчић, И., Коцић, С.: Развој технологије функционалног напитка од сурутке обогаћеног витаминима, *Прехрамбена индустрија-Млеко и млечни производи*, 15, 1-2, 20-26, 2004.
7. **Иличкић, М.**, Царић, М., Милановић, С.: Нутритивна вредност кварка произведеног уз примену пробиотика, *Прехрамбена индустрија - Млеко и млечни производи*, 16, 1-2, 90-95, 2005.
8. Царић, М., Милановић, С., Ђурић, М., Текић, М., **Иличкић, М.**, Дураковић, К.: Примена трансглутаминазе у технологији млека, *Прехрамбена индустрија - Млеко и млечни производи*, 17, 1-2, 43-47, 2006.
9. **Иличкић, М.**, Царић, М., Милановић, С.: Микроструктура кварка произведеног уз примену пробиотика, *Прехрамбена индустрија - Млеко и млечни производи*, 17, 3-4, 6-9, 2006.

10. **Иличкић, М.**, Милановић, С., Царић, М., Ђурић, М., Текић, М.: Оптимизација параметара квалитета пробиотског кварка, *Прехрамбена индустрија-Млеко и млечни производи*, 18, 1-2, 2007.
 11. Дураковић, М., Царић, М., Милановић, С., **Иличкић, М.**, Ђурковић, М.: Утицај трансглутаминазе на функционалне карактеристике пробиотског јогурта, *Прехрамбена индустрија-Млеко и млечни производи*, 18, 1-2, 2007.
 12. Дураковић, К., Милановић, С., Царић, М., **Иличкић, М.**, Ђурић, М., Текић, М., Ленђел, Ј.: Функционални нискоенергетски млечни напиток произведен уз примену комбухе, *Прехрамбена индустрија - Млеко и млечни производи*, 19,1-2, 66-73, 2008.
 13. **Иличкић, М.**, Милановић, С., Царић, М, Ђурић, М., Текић, М., Шашић, Д.: Текстуралне карактеристике ферментисаних млечних производа, *Прехрамбена индустрија - Млеко и млечни производи*, 19,1-2, 79-83, 2008.
 14. **Иличкић, М.**, Милановић, С., Царић, М., Ђурић, М., Текић, М., Вукић, В., Дураковић, К., Поповић, С.: Примена комбухе у технологији функционалних ферментисаних млечних производа, *Прехрамбена индустрија – млеко и млечни производи*, 20, 1-2, 65-69, 2009.
 15. Милановић, С., Царић, М., **Иличкић, М.**: Преглед истраживања микроструктуре млечних производа, *Прехрамбена индустрија – млеко и млечни производи*, вол. 20, 1-2, 100-105, 2009.
 16. Радуловић, З., **Иличкић, М.**, Радин, Д., Пауновић, Д., Митровић, Н., Обрадовић, Д.: Карактеризација микрофлоре комбухе у ферментисаним млечним напицима, *Прехрамбена индустрија – млеко и млечни производи*, 20, 1-2, 106-109, 2009.
6. Саопштења на међународним научним скуповима:
Саопштење са међународног скупа штампано у целини
М 33 (1 бод)
1. Milanović, S., **Panić, M.**, Prčić, I., Krstić, D.: Whey: Source of High Valuable Ingredients for Functional Food, 6th Int. Symposium Interdisciplinary Regional Research - ISSIR 2002, Proceedings on CD Section 4 - Applied Biotechnology, 0414, Novi Sad, October 3-4, 2002.
 2. Đurić, M., Carić, M., Milanović, S., Raič, J., Tekić, M., **Panić, M.**, Krstić, D., Albijanić, B.: Optimization of composition of whey beverages based on the particular sensory parameters, Int. Symposium: Recent Developments in Dairy Science and Technology, Isparta, Turkey, May 24-28, 2004. Symposium Proceedings, 106-109, 2004.
 3. Đurić, M., **Panić, M.**, Milanović, S., Carić, M., Tekić, M, Krstić, D., Albijanić, B., Probiotic starters versus traditional starter in Quarg production, ISIRR'2005 – 7th International Symposium: Interdisciplinary Regional Research, Hungary- Romania- Yugoslavia, Segedin, Proceedings on CD, 19-21 April, 2005.
 4. Milanović, S., Carić, M., **Pličić, M.**, Đurić, S.: Viscosity of probiotic Quarg, 9th International Symposium, ISIRR 2007, Proceedings on CD, 21 -23 june, Novi Sad, 2007.
 5. **Pličić, M.**, Milanović, S. Đurić, M., Carić, M., Tekić, M.: Optimization of minerals in probiotic Quarg, 9th International Symposium, ISIRR 2007, 21 -23 June, Novi Sad, 2007.

6. Carić, M., Milanović, M., Đurić, M., Tekić, M., **Iličić, M.**, Duraković, K.: Effects of transglutaminase treatment on functional properties of probiotic yoghurt, 9th International Symposium, ISIRR 2007, 21 -23 june, Novi Sad.
7. **Iličić, M.**, Milanović, S., Carić, M., Djurić, M., Škrinjar, M., Duraković, K., Šarić, Lj.: Production of probiotic fresh cheese, International Conference on Science and Technique in the Agri-food Business, ICoSTAF2008, November 5-6, Szeged, 26-34.
8. Lončar, E., Milanović, S., **Iličić, M.**, Djurić, M., Malbaša, R., Duraković, K.: Fermented milk beverages manufacture by kombucha, International Conference on Science and Technique in the Agri-food Business, ICoSTAF2008, Proceedings on CD, November 5-6, Szeged, 1-8, 2008.
9. **Iličić, M.**, Milanović, S, Carić, M., Đurić, M., Tekić, M., Duraković, K., Vukić, V.: Quality optimisation of fermented dairy beverages produced by transglutaminase application, EuroFoodChem XV-Food for the Future, The Contribution of Chemistry to Improvement of Food Quality, Faculty of life Sciences, University of Copenhagen, Denmark. Book II of Proocedings, 203-206, 2009.

*Саопштење са међународног скупа штампано у изводу
М 34 (0,5 бодова)*

1. Milanović, S., Carić, M., Jovanović, V., **Panić, M.**: Dietary long-life yogurt with functional flavourings, 1st International Symposium "Food in 21st century", Book of Abstracts 2001, 14-17, November, Subotica, 2001.
2. Milanović, S., Carić, M., **Panić, M.**: Functional flavourings in fermented dairy products and fresh cheese, 26th IDF World Dairy Congress CONGRILAIT, Paris, Sept. 2002, Abstract No 0220, 2002.
3. Milanović, S., Carić, M., **Panić, M.**: Functional whey beverage - Technology and quality, Int. Symposium: Recent Developments in Dairy Science and Technology, Isparta, Turkey, May 24-28, 2004. Symposium Proceedings, 72, 2004.
4. Milanović, S., Carić, M., **Panić, M.**: Probiotic application in Quarg manufacture, ISIRR'2005 – 7th International Symposium: Interdisciplinary Regional Research, Hungary- Romania- Yugoslavia, Segedin, 19-21 April, 2005.
5. Đurić, M., Carić, M., Milanović, S., Tekić, M., **Panić, M.**, Krstić, D., Albijanić, B.: Optimization of minerals in probiotic Quarg production, 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries, Patras, Greece, ICBF, June 18-21, 2006., Congress Proceedings, 91, 2006.
6. Milanović, S., Carić, M., **Iličić, M.**, Duraković, K., Todorović, A.: Effect of transglutaminase and probiotic starter on yoghurt quality, 2nd International Congress on Bioprocesses in Food Industries, Patras, Greece, ICBF, June 18-21, 2006., Congress Proceedings, 84, 2006.
7. Milanović, S., Carić, M., **Iličić, M.**: Application of electron microscopy in dairy technology, 3rd Serbian Congress of Microscopy, 25-28 september, 2007, Belgrade, 219-

- 220, 2007.
8. Carić, M., Milanović, S., Tekić, M., **Iličić, M.**, Duraković, K.: Improved probiotic yoghurt: optimisation of transglutaminase quantity, *Book of abstracts*, 2nd International Congress on Food and Nutrition, 24-26 October 2007, Istanbul, P216, 193-194, 2007.
 9. Đurić, M., Carić, M., Milanović, S., **Iličić, M.**, Bošnjak, G.: Viscosity of changes of probiotic yoghurt with TG-ase storage, *Book of abstracts*, 2nd International Congress on Food and Nutrition, 24-26 October 2007, Istanbul, P204, 188, 2007.
 10. Milanović, S., Carić, M., **Iličić, M.**, Đurić, M., Duraković, K.: Probiotic Quarg: yield, chemical composition and sensory characteristics, *Book of abstracts*, 2nd International Congress on Food and Nutrition, 24-26 October 2007, Istanbul, P205, 188, 2007.
 11. **Iličić, M.**, Carić, M., Milanović, S., Lazić, V., Tekić, M.: Effect of Storage Conditions on Probiotic Quarg Viscosity, *Book of abstracts*, 2nd International Congress on Food and Nutrition, 24-26 October 2007, Istanbul, P206, 189, 2007.
 12. Popović, S., Milanović, S., **Iličić, M.**, Đurić, M., Tekić, M.: Rinsing and cleaning of ceramic membranes fouled by whey proteins, 35th International Conference of SSCHE, May 26-30, 2008, Tatranské Matliare, Slovakia, 319, 2008.
 13. Milanović, S., Carić, M., Djurić, M., Dokić, Lj., **Iličić, M.**, Duraković, K., Bošnjak, G.: Effect of transglutaminase on probiotic yoghurt viscosity, International Conference on Science and Technique in the Agri-food Business, ICoSTAF2008, PROCEEDINGS on CD, November 5-6, Szeged, 79, 2008.
 14. Djurić, M., Milanović, S., Carić, M., **Iličić, M.**, Duraković, K.: Optimization of transglutaminase activation for production of probiotic yoghurt, International Conference on Science and Technique in the Agri-food Business, ICoSTAF2008, PROCEEDINGS on CD, November 5-6, Szeged, 115, 2008.
 15. **Iličić, M.**: Improvement of probiotic yoghurt characteristics by transglutaminase application, *Second European Workshop on Food Engineering and Technology*, Presentations by selected European PhD students in food engineering and technology 2007/2008, Massy, May 26-27, 2008, 19, 2008.
 16. Milanović, S., Carić, M., **Iličić, M.**, Đurić, M., Duraković, K., Vukić, V.: Technology of functional fermented milk beverage produced by tea fungus application, EuroFoodChem XV- Food for the Future, The Contribution of Chemistry to Improvement of Food Quality, Faculty of life Sciences, University of Copenhagen, Denmark. Book of Abstracts, 183, 2009.
 17. Milanović, S., **Iličić, M.**, Lončar, E., Duraković, K., Vukić, V.: Technology Development of Functional Fermented Milk Beverages, New Challenges in Food Preservation, PROCEEDINGS on CD, EFFOST 2009, 11-13 November 2009, Budapest, Hungary, P065, 2009.
 18. **Iličić, M.**, Milanović, S., Vukić, V., Kanurić, K.: Role of probiotic starter and Kombucha inoculum in fermented dairy beverages production, *Book of Abstracts*, 3rd International Symposium on *Propionibacteria* and *Bifidobacteria*: Dairy and Probiotic Applications,

June 1-4, 2010, Oviedo, Spain, P29, 48, 2010.

7. Сопштења на домаћим научним скуповима:

***Saopštenje sa skupa nacionalnog značaja štampano u celini
M63 (0,5 бодова)***

1. Iličić, M., Milanović, S., **Carić, M.** Duraković, K.: Uticaj probiotika na nutritivne karakteristike kvarka, **Tematski zbornik "Zdravstveno bezbedna hrana"**, IV Međunarodna Eko-Konferencija, 20-23 septembar 2006, Novi Sad, 199-204, 2006.
2. Milanović, S., Carić, M., **Iličić, M.**, Đurić, M., Duraković, K., Vujaković, Đ. (2008): Fizičko-hemijska svojstva probiotskog svežeg sira, Zbornik radova sa Naučno-stručnog skupa, *Agrotech Gradačac*, 18-26, 2007.
3. Milanović, S., Carić, M., **Iličić, M.**, Duraković, K., Vukić, V., Ranogajec, M.: Uticaj transglutaminaze na osobine i strukturu probiotrskog jogurta, XV Savetovanje o biotehnologiji – Zbornik radova, vol.17 (15), Agronomski fakultet, Čačak, 26-27. mart, 2010., 787-792, 2010.
4. Milanović, S., **Iličić, M.**, Kanurić, K, Vukić, V, Ranogajec, M.: Reološke karakteristike fermentisanog mlečnog napitka proizvedenog uz primenu čajne gljive, XLVII Savetovanje Srpskog hemijskog društva, Novi Sad, 17-18. april 2010., *Zbornik radova (Proceedings)*, 219-222, 2010.

***Saopštenje sa skupa nacionalnog značaja štampano u izvodu
M64 (0,2 бода)***

1. Carić, M., Milanović, S., **Panić, M.**: Dijetalni mlečni proizvodi: nutritivni aspekt i tehnologija, 10. jugoslovenski kongres o hrani, 16-19. oktobar, 2002., Beograd, Izvodi radova, 107-109, 2002.
2. Carić, M., Milanović, S., **Panić, M.**, Mudrić, K.: Tehnologija proizvodnje niskoenergetskog sladoleda, Simpozijum mlekarske industrije SiCG: Savremeni trendovi u mlekarstvu, Zlatibor, 2003. *Zbornik radova*, 134-135, 2003.
3. Carić, M., Milanović, S., **Panić, M.**: Proizvodnja dijetalnog kvarka uz primenu probiotika, Simpozijum: Mleko i proizvodi od mleka - stanje i perspektive, Zlatibor, 25-29.04. 2004. *Zbornik radova*, 237-238, 2004.
4. Milanović, S., Carić, M., **Panić, M.**, Pešić, N., Korhec, g., Prčić, I.: Napitak od surutke: Tehnologija i kvalitet, Simpozijum: Mleko i proizvodi od mleka - stanje i perspektive, Zlatibor, 25-29.04. 2004. *Zbornik radova*, 260-261, 2004.
5. Milanović, S., Carić, M., **Panić, M.**, Tuco, D.: Kvalitet aromatizovanog kvarka proizvedenog uz primenu probiotika, Simpozijum *Mleko i proizvodi od mleka*, Tara, 6-10. 04. 2005. *Zbornik radova*, 99-100, 2005.
6. **Iličić, M.**, Carić, M., Milanović, S., Đurić, M.: Iskorišćenje komponenata mleka u kvarku proizvedenom uz primenu probiotika, XLV Savetovanje srpskog hemijskog društva, *Kratki izvodi radova*, Novi Sad, 25-26 januar, 2007, 100, 2007.

7. Milanović, S., Carić, M., **Iličić, M.** : Primena elektronske mikroskopije u determinaciji kvaliteta mlečnih proizvoda, *Zbornik radova*, IV Simpozijum: Mleko i proizvodi od mleka, 9-13 maj, Kladovo, 3-5, 2007.
8. Carić, M., Milanović, S., **Iličić, M.**, Duraković, K.: Uticaj transglutaminaze na kvalitet probiotskog jogurta, *Zbornik radova*, IV Simpozijum: Mleko i proizvodi od mleka, Kladovo, 9-13 maj, 2007, 71-73, 2007.
9. **Iličić, M.**, Milanović, S., Carić, M.: Proteinske frakcije kvarka proizvedenog uz primenu probiotika, *Zbornik radova*, IV Simpozijum: Mleko i proizvodi od mleka, 9-13 maj, Kladovo, 75-77, 2007.
10. Carić, M., Milanović, S., Đurić, M., **Iličić, M.**, Duraković, K., Ćurković, M.: Effect of Transglutaminase Activation on Probiotic Yoghurt Quality, *Book of Abstracts*, AgroTECH 2007, II Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane, Gradačac 30. avgust, 5, 2007.
11. Milanović, S., Carić, M., **Iličić, M.**, Đurić, M., Duraković, K., Vujaković, Đ.: Physico-chemical Properties of Probiotic Fresh Cheese, *Book of Abstracts*, AgroTECH 2007, II Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane, Gradačac, 30. avgust 2007, 6, 2007.
12. Milanović, S., Carić, M., **Iličić, M.**, Duraković, K., Fimić, V.: Pобољшanje kvaliteta probiotskog jogurta primenom transglutaminaze, XLVI Savetovanje Srpskog hemijskog društva, Beograd, *Knjiga radova*, Proceedings, 21. februar 2008., 110, 2008.
13. Milanović, S., Carić, M., Đurić, M., **Iličić, M.**, Duraković, K.: Savremena istraživanja mogućnosti pobољшanja funkcionalnih karakteristika jogurta, V Simpozijum. Mleko i proizvodi od mleka, *Zbornik radova*, Tara, 04-08. jun, 2008. 3-4, 2008.
14. Milanović, S., Lončar, E., Malbaša, R., Đurić, M., **Iličić, M.**, Duraković, K.: Primena kombuhe u proizvodnji fermentisanih mlečnih napitaka, V Simpozijum. Mleko i proizvodi od mleka, *Zbornik radova*, Tara, 04-08. jun, 2008., 29-31, 2008.
15. Milanović, M., Carić, M., **Iličić, M.**, Duraković, K.: Nutritivne karakteristike funkcionalnog fermentisanog mlečnog napitka dobijenog uz primenu kombuhe, 11. Kongres o ishrani sa međunarodnim učešćem, Beograd, 15-18. oktobar, 2008. *Izvodi radova*, 264-266, 2008.
16. Milanović, S., Carić, M., Đurić, M., Tekić, M., **Iličić, M.**, Duraković, K. (2008). The effect of transglutaminase on the textural properties of probiotic yoghurt, *Book of Abstracts*, III Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane sa međunarodnim učešćem, Tuzla, avgust 2008, 13-14.
17. Carić, M., Milanović, S., **Iličić, M.**, Duraković, K.: Improvement of yoghurt functional characteristics by transglutaminase application, The 38th Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, Book of Abstracts, November 23-26, Lovran, 106-107, 2008.
18. Milanović, S., **Iličić, M.**, Duraković, K., Vukić, V., Filipaš, I.: Funkcionalni fermentisani mlečni proizvodi sa dodatkom kombuhe, *Knjiga sažetaka IV Savjetovanja o proizvodnji i preradi hrane (Book of Abstracts of 4th Conference about production and processing of*

food)’’agroTECH’’ Gradačac, septembar 2009, 24-25, 2009.

8. Радови у којима је кандидат једини аутор и први коаутор:
14 радова
9. Индекс компетентности:

Врста референце	Вредност (бодова)	Број референци	Индекс компетентности
M21	8	3	24
M23	3	1	3
M33	1	9	9
M34	0,5	18	9
M51	2	8	16
M52	1,5	16	24
M63	0,5	4	2
M64	0,2	18	3,6
M81	8	3	24
УКУПНО		80	114,6

Укупна вредност индекса компетентности за референце категорије: 114,6
Вредност индекса компетентности након последњег избора (2005-2010): 81,6

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

Нови производ или технологија
M81 (8 бодова)

1. Напитак од сурутке: нова технологија.

Резултат рада на пројекту БТН.0440. Национални програм биотехнологија и агроиндустрија; *Програм нових технологија у прехранбеној индустрији*. Министарство науке и заштите животне средине Републике Србије (2002-2005). Верификован одлуком Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију. Корисник: *АД Млекара, Суботица*

2. Кварк са пробиотицима

Резултат рада на пројекту БТН 371002Б. „Технологија кварка уз примену пробиотика”, Национални програм биотехнологија и агроиндустрија, Министарство науке и заштите животне средине Републике Србије (2005-2008). Верификован одлуком Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију. Корисник: *”Новосадска млекара”*, Нови Сад и *Млекопродукт АД, Зрењанин*

3. Комбуха јогурт

Резултат рада на пројекту ТР 20008. „Функционални ферментисани млечни напиток-нова технологија”, Програм истраживања у области Технолошког развоја, Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије (2008-2010). Верификован одлуком Матичног одбора за биотехнологију и агроиндустрију. Корисник: *Млекопродукт АД, Зрењанин*

УЧЕШЋЕ НА ПРОЈЕКТИМА

- 2002-2005 **БТН.0440. Национални програм биотехнологија и агроиндустрија:** Програм нових технологија у прехранбеној индустрији: **Напитак од сурутке: нова технологија**, Министарство науке и заштите животне средине Републике Србије.
- 2005-2008 **БТН 371002Б. Национални програм биотехнологија и агроиндустрија:** **Технологија кварка уз примену пробиотика**, Министарство науке и заштите животне средине Републике Србије.
- 2008-2010 **ТР 20008.** Пројекат у области Технолошког развоја: **Функционални ферментисани млечни напиток – нова технологија**. Министарство за науку и технолошки развој Републике Србије.
- 2002-2005 **TEMPUS project CD JEP 17065 “Quality and Food Safety”**, Master program. **AGRENA-Center-Experimentation and Agro-alimentary Technology (CETTA)**, Rennes, Francuska.
- 2006-2009 **EUREKA E!3488: Development of probiotic yoghurt technology with improved yoghurt characteristics.** Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu; *Mlekara Subotica, MTC-SO, Sombor*; Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Hrvatska. *i Probiotik, Zagreb.*

VII. ПРИЗНАЊА, НАГРАДЕ И ОДЛИКОВАЊА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ

-

VIII. ОСТАЛО

-

IX. АНАЛИЗА РАДА КАНДИДАТА (на једној страници куцаног текста):

Анализирајући укупан досадашњи рад др Миреле Иличић, Комисија је закључила да је кандидат све наставне, научне и стручне резултате остварила радећи на Технолошком факултету у Новом Саду.

Оцењујући укупне наставне активности од момента запошљавања на Технолошком факултету у Новом Саду (2000. године) констатује се да је кандидат изводила лабораторијске, рачунске и погонске вежбе од шк. 2000. до 2005. године на предметима: *Технологија млека и млечних производа* (фонд часова 3 часа недељно са две групе студената у летњем и зимском семестру) и *Методe конзервисања* (фонд часова 3 часа недељно са једном групом студената у летњем семестру). У периоду од шк. 2006. до 2010. године кандидат је изводио лабораторијске, погонске и рачунске вежбе из следећих предмета: *Технологија течних млечних производа и дезерата* (3 часа практичне наставе са две групе студената у току шестог семестра); *Технологија сирева, концентрованих и сушених млечних производа* (3 часа практичне наставе са две групе студената у току седмог семестра); *Методe конзервисања* (2 часа рачунских вежби са једном групом студената у току петог семестра) и *Контрола квалитета у технологијама конзервисане хране* (3 пута по 4 часа практичне наставе у току шестог семестра), односно *укупан број часова недељно: 8 часова (зимски семестар) и 6,8 часова (летњи семестар)*.

Квалитет наставног рада кандидата вредновали су и студенти и оценили га високом просечним оценама 9,30 (*Методe конзервисања*) и 9,0 (*Технологија течних млечних производа и дезерата*).

Др Мирела Иличић се поред наставног рада успешно бави и научним радом. Током досадашњег научног рада као аутор и коаутор је објавила и реферисала 80 радова са укупним индексом компетентности од 114,6 од тога 81,6 у овом изборном периоду. Резултате научног рада објавила је у часописима међународног и националног значаја. Три рада публикована су у врхунском међународном часопису (категорије М₂₁), 1 рад публикован је у међународном часопису (категорије М₂₃), 9 радова саопштено је на међународном скупу, штампано у целини (категорије М₃₃), 18 радова саопштено је на међународном скупу, штампано у изводу (категорије М₃₄), 24 рада публикована су у домаћим часописима (8 радова категорије М₅₁ и 16 радова категорије М₅₂), 4 рада саопштена су на скупу националног значаја штампана у целини (М₆₃) и 18 радова саопштено је на скупу националног значаја штампано у изводу (категорије М₆₄). Коаутор је три техничка решења- нове технологије. У 14 радова и саопштења је први аутор.

Кандидат је 2010. године одбранила докторску дисертацију под насловом: *"Оптимизација технолошког процеса производње функционалног ферментисаног млечног напитка"* на Технолошком факултету у Новом Саду.

Учествовала је као истраживач у два међународна пројекта: ТЕМПУС и ЕУРЕКА, и три национална научноистраживачка пројекта Министарства за науку и технолошки развој Републике Србије, од којих је један у току.

Кандидат је са сарадницима у Одељењу за млеко и млечне производе уложио значајан труд да се лабораторија предмета Технологија млека и млечних производа подигне на ниво акредитованог Одељења за анализу млека и млечних производа. Кроз наведени стручни рад кандидат се афирмисо у прехрамбеној индустрији као стручњак за контролу квалитета веома широког асортимана млечних производа.

Х. 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):

Комисија је детаљно анализирао наставни, научни и стручни рад јединог пријављеног кандидата на конкурс, др Миреле Иличић, асистента, и закључила да је кандидат веома савестан, одговоран и поуздан сарадник. Др Мирела Иличић је резултатима свог досадашњег рада показала да поседује високе квалитете за наставни и научни рад.

Комисија закључује да кандидат др Мирела Иличић, испуњава све услове прописане Законом о високом образовању, чл. 72 (Сл. гласник Републике Србије 76/2005, 97/2008) и Статутом Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду за избор у звање АСИСТЕНТА, за ужу научну област ТЕХНОЛОГИЈЕ КОНЗЕРВИСАНЕ ХРАНЕ.

XI. ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА

На основу изнетог у овом Извештају, Комисија са задовољством предлаже Изборном Већу Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду да др Мирелу Иличић изабере у звање АСИСТЕНТА, за ужу научну област ТЕХНОЛОГИЈЕ КОНЗЕРВИСАНЕ ХРАНЕ.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

Др Спасенија Милановић, редовни професор
Технолошки факултет, Нови Сад

Др Маријана Царић, професор емеритус,
Универзитет у Новом Саду

Др Драгојло Обрадовић, редовни професор
Пољопривредни факултет, Земун

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.