

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 Број одлуке 020-518; декан Технолошког факултета Нови Сад; 22.03.2024. године.</p> <p>2. Датум и место објављивања конкурса 29.03.2024. године, Дневни лист „Дневник“, Нови Сад</p> <p>3. Број сарадника са назнаком звања (асистент приправник, асистент) и назив уже научне области Један сарадник у звање асистента са докторатом за ужу научну област Биотехнологија</p> <p>4. Састав комисије са назнаком 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: председник: др Јелена Пејин, редовни професор, Биотехнологија, 31.10.2019. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду; члан: др Марина Шћибан, редовни професор, Биотехнологија, 24.07.2014. године, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду; члан: др Саша Деспотовић, ванредни професор, Наука о конзервираним и врењу, 17.01.2023. године, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду.</p> <p>5. Пријављени кандидати: Др Милана Прибић</p>
II. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА
<p>1. Име, име једног родитеља и презиме: Милана, Милан, Прибић</p> <p>2. Звање: Асистент</p> <p>3. Датум и место рођења: 20.02.1991. године, Бачка Топола</p> <p>4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће:</p>

Асистент, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

5. Година уписа и завршетка основних студија:
2010-2014.
6. Студијска група, факултет и универзитет:
Прехрамбена биотехнологија, Биотехнологија, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
7. Успех у студијама:
Просечна оцена 9,23 (девет и 23/100)
8. Оцене из наставних предмета релевантних за избор:
Основне академске студије:
Алтернативне сировине у производњи пива: 10
Технологија слада: 10
Технологија пива: 10
Мастер академске студије:
Технологија специјалних пива: 10
Докторске академске студије:
Одабрана поглавља технологија сладовине: 10
Одабрана поглавља технологије пива: 10
Валоризација нуспроизвода у сладарству и пиварству: 10
9. Наслов и оцена дипломског рада или дипломског испита:
„Утицај додатка шећера и екстракта квасца у хидролизат пивског тропа уз корекцију рН вредности на млечно-киселу ферментацију помоћу *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 7469”, оцена 10
10. Студијска група, факултет, универзитет и успех на мастер студијама:
Прехрамбена биотехнологија, Биотехнологија, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду
11. Година уписа и завршетка мастер студија:
2014-2015.

12. Наслов специјалистичког рада, односно магистарске тезе:
Наслов мастер рада:
„Оптимизација млечно-киселе ферментације хидролизата пивског тропа помоћу *Lactobacillus rhamnosus* ATCC 7469 уз додатак глукозе и цибре”, оцена 10
Наслов докторске тезе:
„Утицај примене тритикалеа на технолошке параметре квалитета пива”
13. Место и трајање специјализација и студијских боравака у иностранству:
 - Јун, 2017. године - обука и усавршавање за младе научнике на Департману за пољопривреду, биотехнологију и екологију у Анкони, Италија, у оквиру COST Action (CA15223) „Modifying plants to produce interfering RNA“;

- Октобар, 2018. године - реализација кратког истраживачког боравка на Департману молекуларне биологије биљака у Малополски центру за биотехнологију, Јагелонски универзитет, Краков, Пољска.

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

Одлично говори, чита и пише енглески језик

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

Технолошко инжењерство; биотехнологија; технологија слада и технологија пива

III. КРЕТАЊЕ У ПРОФЕСИОНАЛНОМ РАДУ

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

- Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 04.12.2015. године, истраживач-приправник;
- Стипендиста Министарства технологије, науке и технолошког развоја Републике Србије, од 01.04.2016. године;
- Укључена на пројекат ТР-31017 Министарства технологије, науке и технолошког развоја Републике Србије, од 09.05.2016. године као стипендиста Министарства технологије, науке и технолошког развоја Републике Србије;
- Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 01.05.2018. године, запослена као истраживач-приправник на пројекту ТР-31017 Министарства технологије, науке и технолошког развоја Републике Србије;
- Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 01.10.2018. године, запослена као асистент за ужу научну област Биотехнологија;
- Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 01.10.2021. године, запослена као асистент за ужу научну област Биотехнологија - реизбор;
- Тренутно истраживач на Програму Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, број уговора: 451-03-65/2024-03/ 200134.

IV. ЧЛАНСТВО У СТРУЧНИМ И НАУЧНИМ АСОЦИЈАЦИЈАМА

Члан Удружења микробиолога Србије и Српско хемијског друштва

V. НАСТАВНИ РАД:

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

1. Педагошко искуство пре избора у звање асистента:

Школске 2016/2017. године ангажовање у просветно-педагошком раду на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, у оквиру реализације практичне наставе (лабораторијских вежби) из три предмета на основним и мастер академским студијама студијског програма Биотехнологија,

студијског подручја Прехрамбена биотехнологија и студијског програма Прехрамбено инжењерство, студијског подручја Контрола квалитета, и то:

- Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина;
- Технологија слада и
- Технологија специјалних пива.

Учествовање и у припреми и реализацији експеримената и обради резултата неколико завршних и мастер радова, који су реализовани из наведених предмета, на основним и на мастер академским студијама студијског програма Биотехнологија, студијског подручја Прехрамбена биотехнологија.

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

Од школске 2017/2018. године - рад на извођењу и осавремењивању лабораторијских и рачунских вежби на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, на предметима:

- Алтернативне сировине у производњи пива (Основне академске студије);
- Технологија слада (Основне академске студије);
- Технологија пива (Основне академске студије);
- Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина (Основне академске студије) и
- Технологија специјалних пива (Мастер академске студије).

3. Број часова недељно (вежби и семинара):

- Алтернативне сировине у производњи пива - 3 часа (3 часа x 1 група) - лабораторијске вежбе;
- Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина - 4 часа (2 часа x 2 групе) - лабораторијске вежбе;
- Технологија слада – 6 часова (3 часа x 2 групе) - лабораторијске и рачунске вежбе;
- Технологија пива – 6 часова (3 часа x 2 групе) - лабораторијске и рачунске вежбе и
- Технологија специјалних пива - 3 часа (3 часа x 1 група) - лабораторијске вежбе.

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

1. Реизборност у звање асистента (од.до, број):
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, специјалистичким и магистарским студијама:
4. Увођење нових области, наставних предмета и метода у наставном процесу:
5. Руковођење – менторство у раду са студентима (семинарски, стручни радови и сл.):

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

- Стипендија, Министарство просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије (2011/2012, 2012/2013, 2013/2014 године)
- Награда Технолошког факултета Нови Сад, за постигнут успех у току студија (2011/2012. и 2012/2013. године)

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

7. Мишљење студената о педагошком раду сарадника ако је формирано у складу са општим актом факултета:

- Школска 2016/2017. година

Предмет	Број студената	Просечна оцена
Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина	6	10,0
Технологија слада	2	10,0

- Школска 2017/2018. година

Предмет	Број студената	Просечна оцена
Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина	12	9,92
Технологија слада	21	9,95
Алтернативне сировине у производњи пива	18	9,89
Технологија пива	4	9,75
Технологија специјалних пива	4	10,0

- Школска 2018/2019. година

Предмет	Број студената	Просечна оцена
Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина	10	9,95
Технологија слада	19	9,74
Алтернативне сировине у производњи пива	9	9,75
Технологија пива	27	9,81
Технологија специјалних пива	5	10,0

- Школска 2019/2020. година

Предмет	Број студената	Просечна оцена
Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина	9	9,60

Технологија слада	17	9,88
Алтернативне сировине у производњи пива	10	9,74
Технологија пива	19	9,83

- Школска 2020/2021. година

Предмет	Број студената	Просечна оцена
Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина	5	9,94
Технологија слада	28	9,93
Алтернативне сировине у производњи пива	12	9,17
Технологија пива	17	9,98
Технологија специјалних пива	8	9,98

- Школска 2021/2022. година

Предмет	Број студената	Просечна оцена
Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина	3	9,95
Технологија слада	26	9,84
Алтернативне сировине у производњи пива	6	9,36
Технологија пива	27	9,89
Технологија специјалних пива	5	10,0

- Школска 2022/2023. година

Предмет	Број студената	Просечна оцена
Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина	5	10,0
Технологија слада	16	9,87
Алтернативне сировине у производњи пива	3	9,90
Технологија пива	26	9,94
Технологија специјалних пива	10	9,50

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):

M₂₁ Рад у врхунском међународном часопису

1. J. Pejin, M. Radosavljević, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, D. Mladenović, A. Djukić-Vuković, L. Mojović (2018) Possibility of L-(+)-lactic acid fermentation using malting, brewing, and oil production by-products, Waste Management, 79, 153-163, doi: 10.1016/j.wasman.2018.07.035. (Engineering, Environmental 9/52, IF 5.431, ISSN: 0956-053X)
2. M. Radosavljević, J. Pejin, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, R. Romanić, D. Mladenović, A. Djukić-Vuković, L. Mojović (2019) Utilization of brewing and malting by-products as carrier and raw materials in L-(+)-lactic acid production and feed application, Applied Microbiology and Biotechnology, 103, 3001-3013, doi: 10.1007/s00253-019-09683-5. (Biotechnology & Applied Microbiology 46/156, IF 3.530, ISSN: 0175-7598)
3. **M. Pribić**, I. Kamenko, S. Despotović, M. Miroslavljević, J. Pejin (2024) Modeling and optimization of the triticale wort production using artificial neural network and genetic algorithm, Foods, 13, 343, doi: <https://doi.org/10.3390/foods13020343>. 035 (Food Science & Technology 34/142, IF 5.200, ISSN: 2304-8158)

M₂₂ Рад у истакнутом међународном часопису

1. M. Radosavljević, J. Pejin, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, D. Mladenović, A. Djukić-Vuković, L. Mojović (2018) Brewing and malting technology by-products as raw materials in L-(+)-lactic acid fermentation, Journal of Chemical Technology and Biotechnology, 95, 339–347, doi: 10.1002/jctb.5878. (Biotechnology & Applied Microbiology 73/156, IF 2.750, ISSN: 0268-2575)

M₂₄ Рад у националном часопису међународног значаја у области материјала и хемијске технологије

1. **M. Pribić**, J. Pejin, S. Kocić-Tanackov, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2018) Micromalting of triticale varieties NS Paun and Odisej, Acta Periodica Technologica, 49, 137-145, doi: 10.2298/APT1849137P
4. Референце националног нивоа у другим државама (публикације у станим националним часописима, самосталне или колективне изложбе, уметнички или спортски наступи на билатералном нивоу):

M₅₁ Рад у водећем часопису националног значаја

1. D. Živančev, B. Jocković, M. Miroslavljević, V. Momčilović, N. Mladenov, V. Aćin, **M. Pribić** (2019) How a slight modification of the bread-making procedure for the evaluation of

wheat cultivars affects the most important properties of bread (bread volume and bread crumb), Journal on Processing and Energy in Agriculture, 23, 180-184, doi: 10.5937/JPEA1904180Q

5. Референце националног нивоа (публикације у домаћим часописима, самосталне или колективне домаће изложбе и уметнички или спортски наступи у земљи:
6. Саопштења на међународним научним скуповима:

M₃₃ Саопштење са међународног скупа штампано у целини

1. M. Radosavljević, J. Pejin, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, D. Mladenović, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2018) Brewing and malting technology by-products as raw materials in L-(+)-lactic acid fermentation, e-Book of Proceedings and Abstracts, 6th International Conference „Sustainable Solid Waste Management“, June 13-16, 2018, Naxos, Greece,.

M₃₄ Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

1. J. Pejin, M. Radosavljević, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, D. Mladenović, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2017) Utilization of malt, beer, and oil technology by-products in lactic acid fermentation, Proceedings of 5th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTER 2017 and XXIX National Conference Processing and Energy In Agriculture PTEP 2017, April 23–28, 2017, Vršac, Serbia, p. 274-275.
2. J. Pejin, M. Radosavljević, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, D. Mladenović, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2018) Usage of food industry by-products as raw materials in lactic acid fermentation, e-Book of Proceedings and Abstracts, 6th International Conference „Sustainable Solid Waste Management“, June 13-16, 2018, Naxos, Greece.
3. J. Pejin, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2018) New trends in application of alternative raw materials in beer production, Book of Abstracts, IV International Congress Food, Technology, Quality, and Safety, Food Tech Congress, October 23-25, 2018, Novi Sad, Serbia, p. 31.
4. J. Pejin, M. Radosavljević, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, D. Mladenović, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2019) Food procesing by-products in L-(+)-lactic acid fermentation, Book of Abstracts, 6th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTER 2019 and XXXI National Conference Processing and Energy In Agriculture PTEP 2019, April 7-12, 2019, Kladovo, Serbia, p. 149.
5. M. Radosavljević, S. Lević, M. Belović, J. Pejin, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, A. Đukić-Vuković, L. Mojović, V. Nedović (2019) Immobilisation of *Lactobacillus rhamnosus* in combined polyvinyl alcohol/calcium alginate matrix for l-(+)-lactic acid fermentation, 1st International Conference on Advanced Production and Processing - ICAPP, October 10-11, 2019, Novi Sad, Serbia.
6. **M. Pribić**, J. Pejin, S. Kocić-Tanackov, M. Radosavljević, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2019) Triticale as potential brewing raw material, 1st International Conference on Advanced Production and Processing - ICAPP, October 10-11, 2019, Novi Sad, Serbia.
7. M. Radosavljević, S. Lević, M. Belović, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, L. Mojović J., A. Đukić-Vuković, A. Cvetanović Kljakić, A. Torbica, V. Nedović (2020) Production of L-(+)-lactic acid by *Lactobacillus rhamnosus* encapsulated in polyvinyl alcohol, Food Quality and Texture in Sustainable Production and Healthy Consumption - ISEKI, November 18-19, 2020, online.

8. J. Pejin, **M. Pribić**, L. Mojović, A. Djukić-Vuković, D. Mladenović, S. Kocić-Tanackov (2021) Application of unmalted raw materials in brewing, Book of Abstracts, 7th International Conference INOPTeP 2021 Sustainable Postharvest And Food Technologies, April 18-23, 2021, Vršac, Serbia, p. 97.
 9. J. Pejin, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, S. Despotović (2021) Triticale in beer production, Book of Abstracts, The International Bioscience Conference and the 8th International PSU – UNS Bioscience Conference - IBSC2021, November 25-26, 2021, Novi Sad, Serbia, p. 86-87.
 10. **M. Pribić**, S. Despotović, L. Mojović, S. Kocić-Tanackov, J. Pejin (2021) Challenges in the application of unmalted raw materials in brewing, Book of Abstract, 6th International ISEKI-Food Conference, June 23-25, 2021, Vienna, Austria, Online, p. 146.
 11. A. Cvetanović, M. Radosavljević, S. Lević, J. Pejin, M. Belović, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, L. Mojović, A. Torbica, V. Nedović (2021) Evaluation of several freeze/thawing sequences on fermentation efficiency of *Lactobacillus rhamnosus* encapsulated in polyvinyl alcohol, Book of Abstracts, International congress on biological and health sciences, International congress on biological and health sciences, February 26-28, 2021, Turkey, Online, p. 391.
 12. S. Despotović, N. Velić, D. Velić, H. Pavlović, J. Gorenšek, V. Nedović, **M. Pribić**, J. Pejin (2022) Lignocellulose industrial food waste - a valuable substrate for growing edible and medicinal mushrooms, Book of abstracts, 7th International Scientific Meeting: Mycology, Mycotoxicology, and Mycoses, June 2-3, 2022, Novi Sad, Serbia, p. 38.
 13. **M. Pribić**, S. Despotović, S. Kocić-Tanackov, S. Bulut, J. Pejin (2022) Challenges in the application of unmalted triticale in brewing, Book of Abstracts, 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, October 20-22, 2022, Novi Sad, Serbia, p. 62.
 14. S. Despotović, J. Pejin, N. Velić, A. Bjeković, **M. Pribić**, V. Nedović (2022) Moving towards sustainability: valorization of byproduct in the brewing industry, Book of Abstracts, 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, October 20-22, 2022, Novi Sad, Serbia, p. 95.
 15. S. Bulut, J. Živančev, I. Antić, R. Tomičić, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov (2022) The possibility of aflatoxins synthesis of different *A. flavus* and *A. parasiticus* strains isolated from cereals and nuts, Book of Abstracts, 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, October 20-22, 2022, Novi Sad, Serbia, p. 70.
 16. **M. Pribić**, S. Despotović, S. Kocić-Tanackov, S. Bulut, J. Pejin (2023) Oats as potential brewing raw material, Book of abstracts, VIII International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTeP 2023, April 23-28, Subotica – Palić, Serbia, p. 110.
 17. S. Kocić-Tanackov, S. Ilić, S. Kravić, S. Bulut, **M. Pribić**, J. Pejin (2023) Antimicrobial effect of immortelle essential oil and *Lactobacillus rhamnosus* cell-free supernatant on *Bacillus cereus*, Book of abstracts, VIII International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTeP 2023, April 23-28, Subotica – Palić, Serbia, p. 61.
 18. **M. Pribić**, S. Despotović, J. Pejin (2023) Malted oats as brewing raw material, Book of abstracts, 15th International Symposium „Novel technologies and sustainable development“, October 20-21, Leskovac, Serbia, p. 41.
7. Саопштења на домаћим научним скуповима:
М₆₄ Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу
1. J. Pejin, M. Radosavljević, **M. Pribić**, S. Kocić-Tanackov, D. Mladenović, A. Djukić-Vuković, L. Mojović (2017) Fed-batch L-(+)-lactic acid fermentation of brewer's spent grain hydrolysate with the addition of renewable nitrogen sources, Book of Abstracts, 12th

- Symposium “Novel technologies and economic development”, October 20-21, 2017, Leskovac, Serbia, p. 57.
2. J. Пејин, М. Радосављевић, **М. Прибић**, С. Коцић-Танацков, Д. Младеновић, А. Ђукић-Вуковић, Л. Мојовић (2018) Споредни производи технологије слада и пива као сировине у L-(+)-млечно-киселој ферментацији, XXX Национална Конференција процесна техника и енергетика у пољопривреди РТЕР 2018, април 15–20, 2018, Брзеће, Србија, р. 90.
 3. J. Pejin, **M. Pribić**, S. Kocić Tanackov, L. Mojović, A. Djukić-Vuković (2018) Triticale micromalting, UNIFood Conference, October 5-6, 2018, Belgrade, Serbia.
 4. **М. Прибић**, С. Деспотовић, С. Коцић-Танацков, Ј. Пејин (2022) Утицај различитих удела тритикалеа сорте одисеј на квалитет пива, XXXIV Национална Конференција процесна техника и енергетика у пољопривреди РТЕР 2022, април 03–08, 2022, Сокобања, Србија, р. 78.
 5. Л. Брбаклић, С. Микић, М. Миросављевић, В. Аћин, Д. Живанчев, **М. Прибић**, Ј. Пејин (2021) Процес стварања високородних сорти јечма са одличним квалитетом за индустрију слада и пива, Зборник апстраката, IV научно-стручни Симпозијум “Пиво, пиварске сировине и опрема”, октобар 28-30, 2021, Зрењанин, Србија. р. 23-24.
 6. Л. Брбаклић, Ј. Пејин, **М. Прибић**, Т. Дражић, В. Аћин, С. Микић (2022) Перспектива мини сладара у Србији. Зборник апстраката, V научно-стручни Симпозијум, „Пиво, пиварске сировине и опрема“, октобар 25-28, 2022, Зрењанин, Србија, р. 52-53.

М70 МАГИСТАРСКЕ И ДОКТОРСКЕ ТЕЗЕ

М70 Одбрањена докторска дисертација

1. **М. Прибић** (2024) Утицај примене тритикалеа на технолошке параметре квалитета пива, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.

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

М21 Рад у врхунском међународном часопису

1. **М. Pribić**, I. Kamenko, S. Despotović, M. Miroslavljević, J. Pejin (2024) Modeling and optimization of the triticale wort production using artificial neural network and genetic algorithm, Foods, 13, 343, doi: <https://doi.org/10.3390/foods13020343>.

М24 Рад у националном часопису међународног значаја у области материјала и хемијске технологије

1. **М. Pribić**, J. Pejin, S. Kocić-Tanackov, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2018) Micromalting of triticale varieties NS Paun and Odisej, Acta Periodica Technologica, 49, 137-145, doi: 10.2298/APT1849137P

М34 Саопштење са међународног скупа штампано у изводу

1. **М. Pribić**, J. Pejin, S. Kocić-Tanackov, M. Radosavljević, A. Đukić-Vuković, L. Mojović (2019) Triticale as potential brewing raw material, 1st International Conference on Advanced Production and Processing - ICAPP, October 10-11, 2019, Novi Sad, Serbia.
2. **М. Pribić**, S. Despotović, L. Mojović, S. Kocić-Tanackov, J. Pejin (2021) Challenges in the

application of unmalted raw materials in brewing, Book of Abstract, 6th International ISEKI-Food Conference, June 23-25, 2021, Vienna, Austria, Online, p. 146.

3. **M. Pribić**, S. Despotović, S. Kocić-Tanackov, S. Bulut, J. Pejin (2022) Challenges in the application of unmalted triticale in brewing, Book of Abstracts, 2nd International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP 2022, October 20-22, 2022, Novi Sad, Serbia, p. 62.
4. **M. Pribić**, S. Despotović, S. Kocić-Tanackov, S. Bulut, J. Pejin (2023) Oats as potential brewing raw material, Book of abstracts, VIII International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies - INOPTER 2023, April 23-28, Subotica – Palić, Serbia, p. 110.
5. **M. Pribić**, S. Despotović, J. Pejin (2023) Malted oats as brewing raw material, Book of abstracts, 15th International Symposium „Novel technologies and sustainable development“, October 20-21, Leskovac, Serbia, p. 41.

M₆₄ Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу

1. **М. Прибић**, С. Деспотовић, С. Коцић-Танацков, Ј. Пејин (2022) Утицај различитих удела тритикалеа сорте одисеј на квалитет пива, XXXIV Национална Конференција процесна техника и енергетика у пољопривреди РТЕР 2022, април 03–08, 2022, Сокобања, Србија, р. 78.

M₇₀ (6) Одбрањена докторска дисертација

1. **М. Прибић** (2024) Утицај примене тритикалеа на технолошке параметре квалитета пива, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.

8. Индекс компетентности:

Категорија	Опис	Бодови	Резултат	Укупно
M21	Рад у врхунском међународном часопису	8	3	24,0
M22	Рад у истакнутом међународном часопису	5	1	5,0
M24	Рад у националном часопису међународног значаја у области материјала и хемијске технологије	3	1	3,0
M33	Саопштење са међународног скупа штампано у целини	1	1	1
M34	Саопштење са међународног скупа штампано у изводу	0,5	18	9,0
M51	Рад у водећем часопису националног значаја	2	1	2,0
M64	Саопштење на скупу националног значаја штампано у изводу	0,2	6	1,2

M70	Одбрањена докторска дисертација	6	1	6,0
Укупно			32	51,2

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

- пројекат Министарства просвете, науке и технолошког развоја, ТР-31017, од 2016. године: „Производња млечне киселине и пробиотика на отпадним производима прехранбене и агро-индустрије”, носилац: проф. др Љиљана Мојовић, редован професор, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду и
- Пројекат Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност, од 2021. године: „Контрола афлатоксигених плесни и афлатоксина природним антимикробним агенсима у храни”, носилац: проф. др Сунчица Коцић-Танацков, ванредни професор, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.

VII. ПРИЗНАЊА, НАГРАДЕ И ОДЛИКОВАЊА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ

VIII. ОСТАЛО

- „Train“ програм за усавршавање академског особља, јун 2016. године.
- Активно учествовање у припреми и реализацији експеримената и обради резултата у изради завршних и мастер радова, реализованих у оквиру уже наставно-научне области Прехрамбена биотехнологија.
- Учествовала у манифестацији научно-популарног карактера: Међународни фестивал науке и образовања Универзитета у Новом саду (2019. године) у оквиру радионице „Пиварска ризница“.
- Учествовала у менторском раду – школске 2020/2021. и 2023/2024. године, као ментор-наставник студентима I године, студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија.
- Учествовала у снимању промотивног спота Катедре за биотехнологију (2021. године).
- Учествовање у промоцији факултета – обилазак погона Мини-пиваре са ученицима средњих школа, као и учешће на 17. Међународном сајму образовања „Путокази“ (2022. године).
- Секретар Катедре за биотехнологију од 01.06.2021 до 30.09.2023. године.
- Администратор друштвених мрежа Катедре за биотехнологију (од 2022. године).
- Добитник награде за најбоље усмено излагање рада, у категорији домаћих аутора, на VII међународној конференцији Процесне технике и енергетике у пољопривреди (април, 2023. године).
- Учешће у организацији међународних научних конференција “1st International Conference on Advanced Production and Processing ICAPP 2019” и “2nd International Conference on Advanced Production and Processing ICAPP 2022”.
- Део уређивачког одбора књиге апстраката међународне научне конференције “2nd International Conference on Advanced Production and Processing ICAPP 2022”.
- Члан комисије за контролу квалитета студијског програма Биотехнологија на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду.

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

Анализирајући укупан досадашњи рад др Милане Прибић, Комисија је закључила да је кандидат све наставне, научне и стручне резултате остварила радећи на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитета у Новом Саду. Оцењујући укупне наставне активности од момента запошљавања на Технолошком факултету Нови Сад (од 2015. године) констатује се да кандидат изводи лабораторијске и рачунске вежбе на основним академским и мастер академским студијама од школске 2016/2017. године. Лабораторијске вежбе на предметима: Технологија слада (студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија), Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина (студијски програм Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Контрола квалитета) и Технологија специјалних пива (студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија) је изводила током школске 2016/2017. године, да би кандидат наредних година, од школске 2017/2018. године, изводила лабораторијске и рачунске вежбе и на предметима: Алтернативне сировине у производњи пива (студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија), Контрола квалитета у технологијама слада, пива и вина (студијски програм Прехрамбено инжењерство, студијско подручје Контрола квалитета), Технологија пива (студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија), Технологија слада (студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија) и Технологија специјалних пива (студијски програм Биотехнологија, студијско подручје Прехрамбена биотехнологија). Др Милана Прибић изводила је лабораторијске и рачунске вежбе савесно и одговорно. Показала је велико залагање у помоћи студентима и у унапређењу лабораторијских и рачунских вежби. Квалитет наставног рада кандидата вредновали су и студенти и оценили га са просечном оценом 9,83. Комисија би се придружила овим оценама студената. Поред наставних обавеза кандидат такође пружа велику помоћ студентима око израде завршних и мастер радова. Кандидат се, поред наставног рада, бави и научним радом. Током свог досадашњег научног рада је учествовала у раду и писању 26 саопштења на домаћим и међународним научним скуповима. Коаутор је три рада у врхунском међународном часопису, једног рада у истакнутом међународном часопису, као и једног рада у водећем часопису националног значаја. Кандидат је и први коаутор једног рада у врхунском међународном часопису, националном часопису међународног значаја и 5 саопштења са међународног скупа штампаног у изводу, а укупни индекс компетентности је 51,2. Др Милана Прибић је од 2016 до 2020. године била истраживач на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, ТР-31017, под називом „Производња млечне киселине и пробиотица на отпадним производима прехрамбене и агро-индустрије”. Кандидат тренутно учествује на Програму Министарства науке, технолошког развоја и иновација Републике Србије, број уговора: 451-03-65/2024-03/ 200134, а од 2021. године и на пројекту Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност „Контрола афлатоксигених плесни и афлатоксина природним антимицробним агенсима у храни”, чији је носилац проф. др Сунчица Коцић-Танацков. Др Милана Прибић је 2014. године завршила основне академске студије са просечном оценом 9,23, док је Мастер академске студије завршила 2015. године са просечном оценом 10,0. Докторске студије је завршила 2024. године са просечном оценом 10,0, одбраном тезе под насловом „Утицај примене тритикалеа на технолошке параметре квалитета пива“. У јуну 2017. године учествовала је у оквиру COST Акције на обуци и усавршавању за младе научнике на Департману за пољопривреду, биотехнологију и екологију у Анкони, Италија. У октобру 2018. године реализовала је кратки истраживачки боравак на Департману молекуларне биологије биљака у Малопољски центру за биотехнологију на Јагелонском универзитету у Кракову, Пољска. 2023. године добитник је награде за најбоље усмено излагање рада, у категорији домаћих аутора, на VII међународној конференцији Процесне технике и енергетике у пољопривреди.

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):

Комисија је детаљно анализирала наставни, научни и стручни рад јединог пријављеног кандидата на конкурс, др Милане Прибић, и закључује да је веома савестан и одговоран сарадник. Кандидат је резултатима свог досадашњег рада показала да поседује квалитете за наставни и научни рад. Овај закључак се изводи на основу анализе рада кандидата, као и рада са студентима. Анализом научног и педагошког рада Комисија закључује да пријављени кандидат др Милана Прибић испуњава све законске услове за избор сарадника у звање **асистента са докторатом** за ужу научну област **Биотехнологија** у складу са Законом о високом образовању Републике Србије (на основу члана 85 „Службени гласник РС“, бр. 88/2017, 73/2018, 27/2018 – др. закон, 67/2019 и 6/2020 – др. закони, 11/2021 – аутентично тумачење, 67/2021, 67/2021 – др. закон и 76/2023) и на основу члана 127. Статута Технолошког факултета Нови Сад, број 020-1104/1 од 08.07.2022. године, у складу са Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад, број 020-1984 од 17.11.2020. године.

XI. ПРЕДЛОГ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА У ОДРЕЂЕНО ЗВАЊЕ САРАДНИКА

Комисија у доле потписаном саставу, на основу изнетог у овом Извештају, са задовољством предлаже Изборном Већу Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду да др Милану Прибић изабере у звање **АСИСТЕНТА СА ДОКТОРАТОМ**, за ужу научну област **БИОТЕХНОЛОГИЈА**.

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

председник комисије
др Јелена Пејин, редовни професор, Технолошки
факултет Нови Сад, Универзитета у Новом Саду

члан
др Марина Шћибан, редовни професор,
Технолошки факултет Нови Сад, Универзитета у
Новом Саду

члан
др Саша Деспотовић, ванредни професор,
Пољопривредни факултет, 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.