

ОБРАЗАЦ ЗА ПИСАЊЕ ИЗВЕШТАЈА О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА НА  
КОНКУРС ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ САРАДНИКА УНИВЕРЗИТЕТА  
-обавезна садржина-

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ, КОМИСИЈИ И КАНДИДАТИМА
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења: <b>Одлука број 020-518, Декан Технолошког факултета Нови Сад, 22.03.2024. године</b></li><li>2. Датум и место објављивања конкурса: <b>29.03.2024. године, Дневни лист „Дневник“, Нови Сад</b></li><li>3. Број сарадника са назнаком звања (асистент приправник, асистент) и назив уже научне области: <b>Један сарадник у звање асистента са докторатом за ужу научну област Прехрамбено инжењерство, са пуним радним временом, на одређено време у трајању од 36 месеци, тачка 3.</b></li><li>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: <b>1. проф. др Александар Фиштеш, редовни професор, ужа научна област Прехрамбено инжењерство, датум избора у звање: 25.02.2020., Технолошки Факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, председник</b> <b>2. др Никола Маравић, доцент, ужа научна област Прехрамбено инжењерство, 01. 10. 2023., Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, члан</b> <b>3. проф. др Мирјана Демин, редовни професор, ужа научна област Наука о преради ратарских сировина, датум избора у звање: 27.05.2020., Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, члан</b></li><li>5. Пријављени кандидати: <b>др Немања Бојанић, асистент</b></li></ol>
II. БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Име, име једног родитеља и презиме: <b>Немања (Ђорђо) Бојанић</b></li><li>2. Звање: <b>асистент</b></li><li>3. Датум и место рођења: <b>27.09.1991. Врбас</b></li><li>4. Садашње запослење, професионални статус, установа или предузеће: <b>асистент, доктор наука – технолошко инжењерство, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду</b></li></ol>

5. Година уписа и завршетка основних студија: **2010-2014.**
6. Студијска група, факултет и универзитет: **Биохемијско инжењерство, Биотехнологија, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду**
7. Успех у студијама: **9,21**
8. Оцене из наставних предмета релевантних за избор:
  - Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице: 10**
  - Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране: 10**
  - Савремени поступци у технологији хлеба: 10**
  - Специјално млинарство: 10**
  - Режими складиштења жита: 10**
  - Производња и примена прехранбених влакана: 10**
  - Технологија екструдирања хране: 10**
  - Мембрански сепарациони процеси у прехранбеној индустрији: 10**
  - Масне масе у кондиторским производима: 10**
9. Наслов и оцена дипломског рада или дипломског испита: **„Селективна преципитација у сепарацији биомолекула”, оцена 10**
10. Студијска група, факултет, универзитет и успех на специјалистичким, односно магистарским студијама: **Инжењерство угљенохидратне хране, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 10,00**
11. Година уписа и завршетка специјалистичких, односно магистарских студија: **2014/2015.**

12. Наслов специјалистичког рада, односно магистарске тезе: **„Примена матрица уситњавања у контроли приноса укупног извода на пролазиштима крупљења“, оцена 10**
13. Место и трајање специјализација и студијских боравака у иностранству:
  - 04.09. – 24.09.2017. године - похађао семинар намењен земљама у развоју, а на тему Контрола и заштита житарица током складиштења („2017 Seminar on Grain Security for Officials from Developing Countries“, Henan University, Zhengzhou, PR China), одржан на Хенан Универзитету у Џенгџоу, Кина;
  - 06.06. – 28.06.2021. године – студијски боравак у оквиру СЕЕPUS програма у Вроцлаву, Пољска, на Факултету за биотехнологију и науку о храни на вроцлавском универзитету за природне науке (Wroclaw University of Environmental and Life Sciences, Faculty of Biotechnology and Food Science)
14. Знање светских језика - наводи: чита, пише, говори, са оценом одлично, врло добро, добро, задовољавајуће

**Енглески језик – одлично (чита, пише, говори)**

15. Професионална оријентација (област, ужа област и уска оријентација): **Техничко-технолошке науке (образовно-научно поље), Технолошко инжењерство (област), Прехрамбено инжењерство (ужа област), Инжењерство угљенохидратне хране (уска оријентација)**

### 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 01.10.2021. године, асистент
- Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 01.01.2021. до 01.10.2021. године истраживач-сарадник на Програму Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, број: 451-03-68/2020-14/ 200134;
- Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 15.11.2018. до 31.12.2020. године, истраживач-сарадник на пројектима Министарства просвете, науке и технолошког развоја: ТР 31014 и III 46009;
- Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 26.10.2017. до 15.11.2018. године, истраживач-приправник на пројектима Министарства просвете, науке и технолошког развоја: ТР 31014 и III 46009;
- Стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја на пројекту „Развој нових и функционалних кондиторских производа на бази уљарица“ (Евиденциони број: ТР310014), Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад, од 01.04.2016. до 26.10.2017. године;

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

Рад на извођењу и осавремењивању лабораторијских вежби на Технолошком факултету Нови Сад на предметима:

- Контрола квалитета у технологијама прераде жита
- Контрола квалитета жита, брашна и скроба
- Примена наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији
- Технологија млинарства
- Технологија складиштења жита

- Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране
- Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице
- Основи инжењерства

### 3. Број часова недељно (вежби и семинара):

#### Школска 2016/2017. година

- Контрола квалитета у технологијама прераде жита – 1,3 часа недељно (2 часа x 0,66 групе)
- Примена наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији – 3 часа недељно (3 часа x 1 група)
- Технологија млинарства – 1,5 час недељно (3 часа x 0,5 групе)
- Технологија складиштења жита – 1 час недељно (2 часа x 0,5 групе)
- Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице – 1,5 час недељно (3 часа x 0,5 групе)

#### Школска 2017/2018. година

- Контрола квалитета у технологијама прераде жита – 0,66 часова недељно (2 часа x 0,33 групе)
- Технологија млинарства – 1,5 час недељно (3 часа x 0,5 групе)
- Технологија складиштења жита – 1 час недељно (2 часа x 0,5 групе)
- Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране – 1 час недељно (3 часа x 0,33 групе)
- Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице – 1,5 час недељно (3 часа x 0,5 групе)

#### Школска 2018/2019. година

- Контрола квалитета у технологијама прераде жита – 0,66 часова недељно (2 часа x 0,33 групе)
- Технологија млинарства – 1,5 час недељно (3 часа x 0,5 групе)
- Технологија складиштења жита – 1 час недељно (2 часа x 0,5 групе)
- Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране – 1 час недељно (3 часа x 0,33 групе)
- Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице – 1,5 час недељно (3 часа x 0,5 групе)

#### Школска 2019/2020. година

- Контрола квалитета у технологијама прераде жита – 1 час недељно (2 часа x 0,5 група)
- Технологија млинарства – 3 часа недељно (3 часа x 1 група)
- Технологија складиштења жита – 2 часа недељно (2 часа x 1 група)
- Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране – 1 час недељно (3 часа x 0,33 групе)
- Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице – 3 часа недељно (3 часа x 1 група)

## Школска 2020/2021. година

- Контрола квалитета у технологијама прераде жита – 0,66 часова недељно (2 часа x 0,33 групе)
- Технологија млинарства – 3 часа недељно (3 часа x 1 група)
- Технологија складиштења жита – 2 часа недељно (2 часа x 1 група)
- Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране – 1 час недељно (3 часа x 0,33 групе)
- Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице – 3 часа недељно (3 часа x 1 група)

## Школска 2021/2022. година

- Контрола квалитета у технологијама прераде жита – 1 час недељно (2 часа x 0,5 групе)
- Технологија млинарства – 3 часа недељно (3 часа x 1 група)
- Технологија складиштења жита – 2 часа недељно (2 часа x 1 група)
- Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране – 1,5 час недељно (3 часа x 0,5 групе)
- Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице – 3 часа недељно (3 часа x 1 група)
- Основи инжењерства – 2 часа недељно (2 часа x 1 група)

## Школска 2022/2023. година

- Контрола квалитета жита, брашна и скроба – 1 час недељно (2 часа x 0,5 групе)
- Технологија млинарства – 3 часа недељно (3 часа x 1 група)
- Технологија складиштења жита – 2 часа недељно (2 часа x 1 група)
- Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране – 1,5 час недељно (3 часа x 0,5 групе)
- Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице – 3 часа недељно (3 часа x 1 група)
- Основи инжењерства – 8 часова недељно (2 часа x 4 групе)

## Школска 2023/2024. година

- Контрола квалитета у технологијама прераде жита – 1 час недељно (2 часа x 0,5 групе)
- Технологија млинарства – 3 часа недељно (3 часа x 1 група)
- Технологија складиштења жита – 2 часа недељно (2 часа x 1 група)
- Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране – 1,5 час недељно (3 часа x 0,5 групе)
- Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице – 3 часа недељно (3 часа x 1 група)
- Основи инжењерства – 4 часа недељно (2 часа x 2 групе)

**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:**

- награда коју додељује Универзитет у Новом Саду за постигнут успех у току студирања (школске 2010/2011. и 2011/2012. године)
- награда коју додељује Технолошки факултет Нови Сад, за постигнут успех у току студирања за школску 2011/2012. годину

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

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

<b>Технологија складиштења жита</b>			
Година	Тип наставе	Број анкетираних студенат	Просечна оцена
2016/17.	Вежбе	10	9,90
2017/18.	Вежбе	14	10,00
2018/19.	Вежбе	15	9,38
2019/20.	Вежбе	19	9,08
	ДОН	19	9,14
2020/21.	Вежбе	19	9,32
	ДОН	19	9,59
2021/22.	Вежбе	14	9,38
	ДОН	14	9,92
2022/23.	Вежбе	12	9,76
	ДОН	12	9,74

<b>Технологија млинарства</b>			
Година	Тип наставе	Број анкетираних студената	Просечна оцена
2016/17.	Вежбе	9	9,89
2017/18.	Вежбе	7	10,00
2018/19.	Вежбе	12	9,83
2019/20.	Вежбе	15	9,89
	ДОН	15	9,82
2020/21.	Вежбе	15	9,73
	ДОН	15	9,97

2021/22.	Вежбе	18	9,78
	ДОН	18	9,71
2022/23.	Вежбе	13	9,71
	ДОН	13	9,85

<b>Основи инжењерства</b>			
Година	Тип наставе	Број анкетираних студената	Просечна оцена
2021/22.	Вежбе	129	9,82
2022/23.	Вежбе	78	9,51

<b>Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице</b>			
Година	Тип наставе	Број анкетираних студената	Просечна оцена
2020/21.	ДОН	3	10

<b>Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране</b>			
Година	Тип наставе	Број анкетираних студената	Просечна оцена
2021/22.	ДОН	1	9,29

#### ђ) Остало

- Активно учествовање у припреми и реализацији експеримената и обради резултата у изради завршних, дипломских и мастер радова реализованих у оквиру предмета Технологија складиштења жита и Технологија млинарства наставно-научне области Инжењерство угљенохидратне хране.
- Активно учествовање у припреми и реализацији експеримената у изради студентских темата.
- Учествовао у менторском раду са студентима Технолошког факултета: школске 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020., 2020/2021., 2021/2022. и 2022/2023. године, као ментор наставник студентима I и II године основних академских студија, студијски програм Прехрамбено инжењерство, модул Инжењерство угљенохидратне хране.
- Учествовао у организацији међународне научне конференције „1<sup>st</sup> International Conference on Advanced Production and Processing“, која је одржана на Технолошком факултету, Универзитет у Новом Саду, од 10. до 11. октобра, 2019. године.
- Учествовао у организацији и извођењу активности на Фестивалу науке Универзитета у Новом Саду (2017. и 2019. године).
- Учествовање у својству учесника у стручним школама, курсевима и тренинзима:
- „Train“ програм за усавршавање академског особља, одржан у Новом Саду, јуна 2016. године;
- Учествовање на семинару „Могућности финансирања путем ЕУ фондова“, -

14.12.2018., у организацији Фонда „Европски послови“, Аутономне покрајине Војводине;

- Учествовање на семинару „Лабораторије за ангажовање потрошача“, 05.11.2021., у организацији Научног института за прехранбене технологије Нови Сад
- Учествовао у организацији и извођењу активности за промоцију Технолошког факултета на Сајму образовања у Новом саду
- Учествовао у организацији и извођењу активности на Европској ноћи истраживача у Новом саду (2023. године).

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):

#### **M21a**

**Врста резултата: Рад у међународном часопису изузетних вредности**

**Вредност резултата: 10**

1. **Nemanja Bojanić**, Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Aleksandar Takači, Tatjana Došenović: Using the breakage matrix approach for monitoring the break release in the wheat flour milling process, Journal of the Science of Food and Agriculture, 97(7), 2205–2214, (2017). <https://doi.org/10.1002/jsfa.8030>

#### **M21**

**Врста резултата: Рад у врхунском међународном часопису**

**Вредност резултата: 8**

1. Nemanja Teslić, **Nemanja Bojanić**, Dušan Rakić, Aleksandar Takači, Zoran Zeković, Aleksandar Fišteš, Marija Bodroža-Solarov and Branimir Pavlić: Defatted wheat germ as source of polyphenols – Optimization of microwave-assisted extraction by RSM and ANN approach, Chemical Engineering and Processing - Process Intensification, 143, 107634, (2019). <https://doi.org/10.1016/j.cep.2019.107634>
2. Viktor Stojkov, Slađana Rakita, Vojislav Banjac, Aleksandar Fišteš, **Nemanja Bojanić**, Dušan Rakić & Petar Ilić: Soybean Molasses Has A Positive Impact on the Pelleting Process and Physical Quality of Dairy Feed Pellets. Animal Feed Science and Technology, 115738, (2023). <https://doi.org/10.1016/j.anifeedsci.2023.115738>

#### **M22**

**Врста резултата: Рад у истакнутом међународном часопису**

**Вредност резултата: 5**



1. Nemanja Teslić, **Nemanja Bojanić**, Dušica Čolović, Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Marija Bodroža-Solarov, Zoran Zeković and Branimir Pavlić: Conventional versus novel extraction techniques for wheat germ oil recovery: multi-response optimization of supercritical fluid extraction, *Separation Science and Technology*, 56(9), 1546-1561, (2021). <https://doi.org/10.1080/01496395.2020.1784941>
2. **Nemanja Bojanić**, Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Samuel Kolar, Bojana Ćurić and Jovana Petrović: Study on the effects of smooth roll grinding conditions on reduction of wheat middlings using response surface methodology, *Journal of Food Science and Technology*, 58(4), 1430-1440, (2021). <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04654-5>
3. Strahinja Vidosavljević, **Nemanja Bojanić**, Petar Ilić, Dušan Rakić, Olivera Đuragić, Vojislav Banjac, Aleksandar Fišteš: Optimization of Grinding Process of Sunflower Meal for Obtaining Protein-Enriched Fractions. *Processes*, 10, 2704, (2022). <https://doi.org/10.3390/pr10122704>
4. **Nemanja Bojanić**, Strahinja Vidosavljević, Aleksandar Fišteš, Zita Šereš, Emilija Fodor, Nikola Maravić: Emulsion stabilizing capacity of sunflower meal depending on fraction protein content and particle size, *International Journal of Food Science and Technology*, (2023). <https://doi.org/10.1111/ijfs.16814>

**M23****Врста резултата: Рад у међународном часопису****Вредност резултата: 3**

1. **Nemanja Bojanić**, Nemanja Teslić, Dušan Rakić, Mirjana Brdar, Aleksandar Fišteš, Zoran Zeković, Marija Bodroža-Solarov, Branimir Pavlić: Extraction kinetics modeling of wheat germ oil supercritical fluid extraction, *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(9), e14098, (2019). <https://doi.org/10.1111/jfpp.14098>
2. **Nemanja Bojanić**, Aleksandar Fišteš, Tatjana Došenović, Aleksandar Takači, Mirjana Brdar, Kiyoshi Yoneda, Dušan Rakić: Control of the size and compositional distributions in a milling process by using a reverse breakage matrix approach, *Hemijska industrija*, 75(1), 1-14, (2021). <https://doi.org/10.2298/HEMIND201027004B>
3. Strahinja Vidosavljević, Jana Zahorec, **Nemanja Bojanić**, Viktor Stojkov, Dušan Rakić, Dragana Šoronja-Simović, & Aleksandar Fišteš: Optimization of rheological characteristics of bread dough supplemented with defatted wheat germ. *Food Science and Technology International*, 10820132221108708, (2022). <https://doi.org/10.1177/10820132221108708>

**M24****Врста резултата: Рад у часопису међународног значаја верификован посебном одлуком****Вредност резултата: 3**

1. Jovana Petrović, Biljana Pajin, Sunčica Kocić-Tanackov, Jelena Pejin, Aleksandar Fišteš, **Nemanja Bojanić**, Ivana Lončarević: Quality properties of cookies supplemented with fresh brewer's spent grain, *Food and Feed Research*, 44(1), 57-63, (2017). <https://doi.org/10.5937/FFR1701057P>
2. Strahinja Vidosavljević, **Nemanja Bojanić**, Viktor Stojkov, Radmilo Čolović, Olivera

Đuragić, Aleksandar Fišteš, Vojislav Banjac, Comparison of two dry fractionation processes for protein enrichment of sunflower meal, Food and Feed Research, 46 (2), 209-217, (2019). <https://doi.org/10.5937/FFR1902209V>

4. Референце националног нивоа у другим државама (публикације у станим 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:

### **M51**

**Врста резултата: Рад у (домаћем) водећем часопису националног значаја**

**Вредност резултата 2**

1. Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Đuro Vukmirović, **Nemanja Bojanić**: The possibilities of wheat roller milling optimization using the response surface methodology, Journal on Processing and Energy in Agriculture (former PTEP), 21 (2), 118-123, (2017).

### **M52**

**Врста резултата: Рад у (домаћем) часопису националног значаја**

**Вредност резултата: 1,5**

1. Nikola Maravić, Zita Šereš, Aleksandar Takači, Žana Šaranović, Ivana Nikolić, Ljubica Dokić, Dragana Šoronja Simović, **Nemanja Bojanić**: Fizičke osobine emulzija tipa ulje u vodi dobijenih tehnikom membranskog emulgovanja upotrebom Shirasu staklenih membrana, Uljarstvo (Journal of edible oil industry), 47(1), 55-63, (2016).

6. Саопштења на међународним научним скуповима:

### **M33**

**Врста резултата: Саопштење са међународног скупа штампано у целини**

**Вредност резултата: 1,0**

1. Jovana Petrović, Aleksandar Fišteš, Biljana Pajin, Ivana Lončarević, **Nemanja Bojanić**, Sunčica Kocić-Tanackov, Jelena Pejin: The influence of defatted extruded wheat germ on cookie quality, VI International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 74-78, March, (2019).

### **M34**

**Врста резултата: Саопштење са међународног скупа штампано у изводу**

**Вредност резултата: 0,5**

1. Aleksandar Takači, Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Tatjana Došenović, Mirjana Brdar, Ivan Stijepović, **Nemanja Bojanić**: The formation of particle size distribution prediction model, V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 473, March, (2017).

2. Nemanja Teslić, **Nemanja Bojanić**, Dušica Čolović, Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Marija Bodroža-Solarov, Zoran Zeković, Branimir Pavlić: Comparative analysis of

conventional and novel extraction techniques for the wheat germ oil recovery, VI International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 87, March, (2019).

3. Nemanja Teslić, **Nemanja Bojanić**, Dušica Čolović, Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Marija Bodroža-Solarov, Zoran Zeković, Branimir Pavlić: Supercritical fluid extraction of wheat germ oil: Optimization by response surface methodology, VI International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 86, March, (2019).

4. Jovana Petrović, **Nemanja Bojanić**, Sonja Simić, Biljana Pajin, Ivana Lončarević, Drago Šubarić, Antun Jozinović: Characterization of corn snack product enriched with sugar beet pulp, IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Serbia, 45-45, 23- 25. October, (2018).

5. **Nemanja Bojanić**, Dušan Rakić, Jovana Petrović, Samuel Kolar, Bojana Ćurić, Aleksandar Fišteš: Effect of smooth roll grinding conditions on reduction of middlings in the wheat flour milling process, IV International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad Serbia, 23-25. October, (2018).

6. **Nemanja Bojanić**, Nemanja Teslić, Dušan Rakić, Aleksandar Fišteš, Marija Bodroža-Solarov, Zoran Zeković, Branimir Pavlić: Optimization of microwave-assisted extraction (MAE) of defatted wheat germ phenolic antioxidants using response surface methodology, Malta Polyphenols World Congress 2019, Valletta, Malta, 74, September, (2019).

7. Nemanja Teslić, **Nemanja Bojanić**, Branimir Pavlić, Marija Bodroža-Solarov, Aleksandar Fišteš, Zoran Zeković: Comparative analysis of convectional and novel extraction techniques for the defatted wheat germ polyphenols recovery, Malta Polyphenols World Congress 2019, Valletta, Malta, 133, September, (2019).

8. **Nemanja Bojanić**, Nemanja Teslić, Dušan Rakić, Aleksandar Takači, Zoran Zeković, Aleksandar Fišteš, Marija Bodroža-Solarov, Branimir Pavlić: Application of artificial neural network for optimization of microwave-assisted extraction (MAE) of defatted wheat germ phenolic antioxidants, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 25, 10-11. October, (2019).

9. Jovana Petrović, Sunčica Kocić-Tanackov, Biljana Pajin, Ivana Lončarević, Aleksandar Fišteš, **Nemanja Bojanić**, Jelena Pejin: The possibility of using extruded sugar beet pulp for the production of cookies, from the aspect of microbiological profile, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, 30, 10-11. October, (2019).

10. Branimir Pavlić, **Nemanja Bojanić**, Nemanja Teslić, Dušan Rakić, Aleksandar Fišteš, Marija Bodroža Solarov, Zoran Zeković: Supercritical fluid extraction of wheat germ oil: RSM optimization, 17th European Meeting on Supercritical Fluids, Sijudad Real, Španija, 278-279, 8- 11. April, (2019).

11. Zoran Zeković, **Nemanja Bojanić**, Nemanja Teslić, Dušan Rakić, Mirjana Brdar, Aleksandar Fišteš, Marija Bodroža Solarov, Branimir Pavlić: Extraction kinetics of wheat germ oil SFE, 17th European Meeting on Supercritical Fluids, Sijudad Real, Španija, 276-277, 8-11. April, (2019).

## 7. Саопштења на домаћим научним скуповима:

**M63****Врста резултата: Саопштење са скупа националног значаја штампано у целини****Вредност резултата: 0,5**

1. Aleksandar Fišteš, **Nemanja Bojanić**: Pšenična klica: sporedni proizvod mlevenja pšenice – polazna sirovina za proizvodnju ulja, 57. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi, Crna Gora, 137-144, 19-24. Jun, (2016).
2. Aleksandar Takači, **Nemanja Bojanić**, Zita Šereš, Nikola Maravić, Miljana Đorđević, Ljubica Dokić, Vladimir Šarac: Analiza vrednosti hemijske potrošnje permeata otpadne vode prilikom filtracije kroz keramičku membranu sa slojem TiO<sub>2</sub>, 57. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi, Crna Gora, 187-196, 19-24. Jun, (2016).
3. **Nemanja Bojanić**, Snežana Kravić, Branislav Šojić, Ivana Lončarević, Jovana Petrović, Aleksandar Fišteš: Fizičko – hemijske karakteristike ulja pšenične klice, 58. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi, Crna Gora, 157-163, 18-23. Jun, (2017).
4. **Nemanja Bojanić**, Aleksandar Fišteš: Ocena efikasnosti separacije frakcija suncokretove sačme ostvarene primenom različitih mlevnih postupaka, 59. Savetovanje Proizvodnja i prerada uljarica, Herceg Novi, Crna Gora, 101-109, 17-22. Jun, (2018).

**M64****Врста резултата: Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу****Вредност резултата: 0,2**

1. **Nemanja Bojanić**, Nemanja Teslić, Dušan Rakić, Branimir Pavlić: Response surface methodology: optimization of microwave-assisted extraction (MAE) of defatted wheat germ phenolic antioxidants, 7th Conference of the Young Chemists of Serbia, Belgrade, Serbia, 2. November, (2019).

**M71****Врста резултата: Одбрањена докторска дисертација****Вредност резултата: 6**

**Bojanić Nemanja** (2021): Primena reverzibilnosti matrica usitnjavanja i metode odzivne površine za kontrolu efekata usitnjavanja u tehnološkom postupku mlevenja pšenice, Doktorska disertacija, Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet.

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

**M21a****Врста резултата: Рад у међународном часопису изузетних вредности****Вредност резултата: 10**

1. **Nemanja Bojanić**, Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Aleksandar Takači, Tatjana Došenović: Using the breakage matrix approach for monitoring the break release in the wheat flour milling process, *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 97(7), 2205–2214, (2017). <https://doi.org/10.1002/jsfa.8030>

**M22**

**Врста резултата:** Рад у истакнутом међународном часопису

**Вредност резултата:** 5

1. **Nemanja Bojanić**, Aleksandar Fišteš, Dušan Rakić, Samuel Kolar, Bojana Ćurić and Jovana Petrović: Study on the effects of smooth roll grinding conditions on reduction of wheat middlings using response surface methodology, *Journal of Food Science and Technology*, 58(4), 1430-1440, (2021). <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04654-5>

2. **Nemanja Bojanić**, Strahinja Vidosavljević, Aleksandar Fišteš, Zita Šereš, Emilija Fodor, Nikola Maravić: Emulsion stabilizing capacity of sunflower meal depending on fraction protein content and particle size, *International Journal of Food Science and Technology*, (2023). <https://doi.org/10.1111/ijfs.16814>

**M23**

**Врста резултата:** Рад у међународном часопису

**Вредност резултата:** 3

1. **Nemanja Bojanić**, Nemanja Teslić, Dušan Rakić, Mirjana Brdar, Aleksandar Fišteš, Zoran Zeković, Marija Bodroža-Solarov, Branimir Pavlić: Extraction kinetics modeling of wheat germ oil supercritical fluid extraction, *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(9), e14098, (2019). <https://doi.org/10.1111/jfpp.14098>

2. **Nemanja Bojanić**, Aleksandar Fišteš, Tatjana Došenović, Aleksandar Takači, Mirjana Brdar, Kiyoshi Yoneda, Dušan Rakić: Control of the size and compositional distributions in a milling process by using a reverse breakage matrix approach, *Hemijska industrija*, 75(1), 1-14, (2021). <https://doi.org/10.2298/HEMIND201027004B>

## 9. Индекс компетентности:

Категорија	Поена	Број радова	Укупно поена
<b>M21a</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
<b>M21</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>16</b>
<b>M22</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>20</b>
<b>M23</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>9</b>
<b>M24</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>6</b>
<b>M33</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>M34</b>	<b>0,5</b>	<b>11</b>	<b>5,5</b>
<b>M51</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
<b>M52</b>	<b>1,5</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>
<b>M63</b>	<b>0,5</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>M64</b>	<b>0,2</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>
<b>M71</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>6</b>
<b>Укупан индекс компетентности:</b>			<b>79,2</b>

**VI. СТРУЧНИ РАД** (прихваћени или реализовани пројекти, патенти, законски

текстови и др).

Учешће на пројектима:

- Истраживач на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије: *Развој нових функционалних кондиторских производа на бази уљарица* (Евиденциони број: ТР 31014), у периоду од 2016. године
- Истраживач на пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије: *Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту* (Евиденциони број: ИИИ 46009), у периоду од 2017. до 2019. године
- Истраживач на пројекту Покрајинског секретаријата за високо образовање и научноистраживачку делатност: *Валоризација споредних производа прехранбене индустрије кроз развој нутритивно обогаћених финих пекарских производа* (Евиденциони бројеви: 142-451-2445/2018, 142-451-2134/2019-01/02), у периоду од 2018-2020. године
- Истраживач на пројекту Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде; Управе за аграрна плаћања: *Технолошки поступак валоризације споредних производа прераде житарица, шећерне репе, воћа и уљарица кроз развој кондиторско пекарских производа* (Евиденциони број: 680-00-00054/4/2020-02), у периоду од 2020. до 2021. године
- Истраживач на пројекту Фонда за науку Републике Србије, Програм ИДЕЈЕ: *Multifunctional leaf protein and assembled nanocarrier structures delivered by enzyme technology (MULTI PROMIS)*, од 2023. године.

## **VII. ПРИЗНАЊА, НАГРАДЕ И ОДЛИКОВАЊА ЗА ПРОФЕСИОНАЛНИ**

### **VIII. ОСТАЛО**

Кандидат је током основних студија у два мандата обављао функцију студента продекана. Секретар је Спортског удружења „ТЕХНОЛОГ“ и члан Културно-уметничког друштва Технолошког факултета и активно учествује у раду поменутих удружења. Члан је Маркетинг тима Технолошког факултета. Био је члан креативног тима задуженог за израду Монографије Технолошког факултета, објављене поводом 60 година постојања Технолошког факултета, Универзитета у Новом Саду. Кандидат је сарадник у НТЦ систему учења. Коаутор је стручног семинара, под називом: „Три Т метода за подстицање интересовања ученика за природне и друштвене науке и развој функционалног знања“, акредитованог од стране Завода за унапређивање васпитања и образовања Републике Србије; два научно-популарна романа за децу „Бранко и Станко - У свету атома“ и „Бранко и Станко - Пут у Елементарнијум“; друштвених игара „Реч на потезу“, „Хемикадо“ и „Множилица“.

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

Асистент Немања Бојанић завршио је основне академске студије на Технолошком факултету, Универзитет у Новом Саду на студијском програму Биотехнологија, смер Биохемијско инжењерство. Мастер академске студије завршио је на истом факултету на студијском програму Прехрамбено инжењерство, смер Инжењерство угљенохидратне хране. Звање дипломирани инжењер технологије стекао је 2014. године са просечном оценом 9,21. У два наврата је био добитник награде за постигнут успех у току студирања коју додељује Универзитет у Новом Саду и један пут добитник награде за постигнут успех у току студирања коју додељује Технолошки факултет Нови Сад. Такође, у току студирања, у два наврата је обављао функцију студента продекана. Године 2015. стекао је звање мастер инжењер технологије са просечном оценом 10. Исте године уписао је докторске академске студије на Технолошком факултету, на студијском програму Прехрамбено инжењерство, а 2021. године је одбранио докторску тезу под називом "Примена реверзибилности матрица уситњавања и методе одзивне површине за контролу ефеката уситњавања у технолошком поступку млевења пшенице ". У периоду од 2016. до 2017. године стиче искуство у научно-истраживачком раду на Технолошком факултету као стипендиста Министарства просвете, науке и технолошког развоја, прикључењем на пројекат под евиденционим бројем: ТР31014. Године 2017. заснива радни однос на Технолошком факултету Нови Сад у звању истраживач-приправник, и ради на претходно наведеном пројекту Министарства просвете, науке и технолошког развоја број ТР 31014 као и на пројекту са евиденционим бројем: ИИИ 46009. Од новембра 2018. године на истим пројектима ради у звању истраживач-сарадник, све до завршетка пројеката, крајем 2020. године, од када је ангажован на Програму Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије, број: 451-03-68/2020-14/ 200134. Од 01.10.2021. године кандидат је изабран у звање асистента на Технолошком факултету Нови Сад, Универзитет у Новом Саду и у том звању је запослен до данас. Кандидат је, до сада, као истраживач учествовао у пет научно-истраживачких пројеката. Од момента запошљавања на Технолошком факултету, кандидат је био ангажован на одржавању лабораторијских и рачунских вежби из следећих предмета: Контрола квалитета у технологијама прераде жита (у школској 2016/17, 2017/18, 2018/19, 2019/20, 2020/21, 2021/22. и 2023/24. години), Примена наменских масти у кондиторској и пекарској индустрији (у школској 2016/17. години), Технологија млинарства (у школској 2016/17, 2017/18, 2018/19, 2019/20, 2020/21, 2021/22, 2022/23. и 2023/24. години), Технологија складиштења жита (у школској 2016/17, 2017/18, 2018/19, 2019/20, 2020/21, 2021/22, 2022/23. и 2023/24. години), Прерада споредних производа технологија угљенохидратне хране (у школској 2017/18, 2018/19, 2019/20, 2020/21, 2021/22, 2022/23. и 2023/24. години) и Савремени поступци у технологији млинске прераде пшенице (у школској у школској 2016/17, 2017/18, 2018/19, 2019/20, 2020/21, 2021/22, 2022/23. и 2023/24. години), Контрола квалитета жита, брашна и скроба (у школској 2022/23. години) и Основи инжењерства (у школској 2021/22, 2022/23. и 2023/24. години). Квалитет наставног рада кандидата вредновали су студенти Технолошког факултета Нови Сад, оценивши га у анкетама за период од школске 2016/17. до школске 2022/23. године с просечном оценом већом од 9,00. Кандидат је учествовао у менторском раду са студентима I и II године Технолошког факултета. Аутор је или коаутор на укупно 32 публикације, чиме је остварио укупан индекс компетенције 79,2. Објавио је дванаест радова из М20 категорије: један рад из М21а, два из М21 категорије, четири рада из М22, три рада из М23 и два рада из М24 категорије. Први је аутор на раду из М21а категорије, и на по два рада из М22 и М23 категорије. Током студирања, два пута је боравио на студијском усавршавању у иностранству. Похађао је програме и семинаре за усавршавање академског особља. Учествовао је у организацији и извођењу активности на Фестивалу науке, Ноћи истраживача и Сајму образовања у Новом саду.

## **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):

На основу приложене конкурсне документације (Конкурс бр. 020-518, тачка 3) и анализе рада кандидата, комисија је утврдила да пријављени кандидат др Немања Бојанић, асистент на Технолошком факултету Нови Сад, испуњава све законске услове за избор сарадника у звање асистента са докторатом за ужу научну област Прехрамбено инжењерство предвиђене чланом 85. Закона о високом образовању („Сл. Гласник РС“, број 88/2017, 73/2018, 27/2018 - др. закон, 67/2019, 6/2020 - др. закони, 11/2021 – аутентично тумачење, 67/2021, 67/2021 – др. Закон и 76/2023), чланом 127. Статута Факултета (број 020-1104/1 од 08.07.2022. године), као и Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника, сарадника и истраживача на Технолошком факултету Нови Сад (020-1984 од 17.11.2020. године).

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

Комисија у доле потписаном саставу, са великим задовољством предлаже Изборном већу Технолошког факултета Нови Сад, Универзитета у Новом Саду, да **др Немању Бојанића** изабере у звање **АСИСТЕНТА СА ДОКТОРАТОМ** за ужу научну област Прехрамбено инжењерство и заснује радни однос, са пуним радним временом, на одређено време у трајању од 36 месеци.

**ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ**

\_\_\_\_\_  
Проф. др Александар Фиштеш, редовни професор,  
Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом  
Саду, председник

\_\_\_\_\_  
Др Никола Маравић, доцент,  
Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом  
Саду, члан

\_\_\_\_\_  
Проф. др Мирјана Демин, редовни професор,  
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, члан

26.04.2024 .г.

**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.