

## НАСТАВНО – НАУЧНОМ ВИЈЕЋУ ТЕХНОЛОШКОГ ФАКУЛТЕТА СЕНАТУ УНИВЕРЗИТЕТА У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ

**Предмет:** Извјештај комисије о пријављеним кандидатима за избор сарадника у звање вишег асистента за ужу научну област Храна и пиће.

Одлуком Наставно-научног вијећа Технолошког факултета Универзитета у Источном Сарајеву, број 1880/2019. од 11.11.2019. године именована је Комисија за разматрање конкурсног материјала и писање извјештаја по конкурс, објављеном у дневном листу “Глас Српске“ од 04.12.2019. године, за избор сарадника у звање вишег асистента за ужу научну област Храна и пиће.

### ПОДАЦИ О КОМИСИЈИ

Састав комисије <sup>1</sup> са назнаком имена и презимена сваког члана, звања, назив научне области, научног поља и уже научне/умјетничке области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:
1. Др Драгана Шороња-Симовић, ванр. проф. предсједник; Научна област: Технолошко ижењерство Научно поље: Техничко-технолошке науке Ужа научна област: Прехрамбено ижењерство Датум избора у звање: 01.08.2017. године Универзитет у Новом Саду Факултет/академија: Технолошки факултет Нови Сад
2. Др Владимир Томовић, ред. проф. члан; Научна област: Технолошко ижењерство Научно поље: Техничко-технолошке науке Ужа научна област: Прехрамбено ижењерство Датум избора у звање: 31.10.2019. Универзитет у Новом Саду Факултет/академија: Технолошки факултет Нови Сад
3. Др Драган Вујадиновић, доцент, члан; Научна област: Инжењерство и технологија Научно поље: Остала инжењерства и технологије Ужа научна област: Храна и пиће Датум избора у звање: 01.10.2015. Универзитет у Источном Сарајеву Факултет/академија: Технолошки факултет, Зворник

На претходно наведени конкурс пријавило се 1 кандидат:

Редни број	Име и презиме	Датум пријема	Број протокола
1.	Милан Стево Вукић	18.12.2019.	2271/2019

<sup>1</sup> Комисија се састоји од најмање три наставника из научног поља, од којих је најмање један из уже научне/умјетничке за коју се бира кандидат. Најмање један члан комисије не може бити у радном односу на Универзитету у Источном Сарајеву, односно мора бити у радном односу на другој високошколској установи. Чланови комисије морају бити у истом или вишем звању од звања у које се кандидат бира и не могу бити у сродству са кандидатом.

На основу прегледа конкурсне документације, а поштујући прописани члан<sup>2</sup> 77. Закона о високом образовању („Службени гласник Републике Српске“ бр. 73/10, 104/11, 84/12, 108/13, 44/15, 90/16, 5/2017, 31/2018, 26/2019), чланове 148. и 149. Статута Универзитета у Источном Сарајеву и чланове 5., 6. и 37.<sup>3</sup> Правилника о поступку и условима избора академског особља Универзитета у Источном Сарајеву, Комисија за писање извјештаја о пријављеним кандидатаима за изборе у звања, Наставно-научном вијећу Технолошког факултета и Сенату Универзитета у Источном Сарајеву подноси следећи извјештај на даље одлучивање:

## ИЗВЈЕШТАЈ

### КОМИСИЈЕ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

<b>I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ</b>
<b>Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења одлуке</b>
01-С-515-VI/19 Универзитет у Источном Сарајеву, 28.11.2019. године
<b>Дневни лист, датум објаве конкурса</b>
“Глас Српске“ од 04.12.2019. године
<b>Број кандидата који се бира</b>
1
<b>Звање и назив уже научне/умјетничке области, уже образовне области за коју је конкурс расписан, списак предмета</b>
Сарадник у звању вишег асистента за ужу научну област Храна и пиће.
<b>Број пријављених кандидата</b>
1

<b>II ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА</b>
<b>ПРВИ КАНДИДАТ</b>
<b>1. ОСНОВНИ БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ</b>
Име (име једног родитеља) и презиме:
Милан (Стево) Вукић
Датум и мјесто рођења:
14.08.1988. године, Сарајево
Установе у којима је кандидат био запослен:
Браћа Лазих д.о.о. Бијељина, 2011-2012. Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник 2012 – до данас
Звања/радна мјеста:
Асистент 2012- 2015. година, Виши асистент 2015 до данас

<sup>2</sup> У зависности од звања у које се кандидат бира, наводи се члан 77. или 78. или 87.

<sup>3</sup> У зависности од звања у које се кандидат бира, наводи се члан 37. или 38. или 39.

Научна област:
Инжењерство и технологија
Чланство у научним и стручним организацијама или удружењима:
Удружења инжењера технологије Републике Српске. Асоцијација Исеки (енгл. ISEKI Food Association) Иницијативе за хармонизацију прописа у вези безбедности хране (енгл. Global Harmonization Initiative) АСАПБио (енгл. Accelerating Science and Publication in biology). Међународног друштва техничких уредника (енгл. International Society of Managing & Technical Editors).
<b>2. СТРУЧНА БИОГРАФИЈА, ДИПЛОМЕ И ЗВАЊА</b>
<b>Основне студије/студије првог циклуса</b>
Назив институције, година уписа и завршетка:
Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник: 2007– 2011
Назив студијског програма, излазног модула:
Хемијско инжењерство и технологија, изборни модул прехранбено инжењерство
Просјечна оцјена током студија <sup>4</sup> , стечени академски назив:
8,89 Дипломирани инжењер прехранбеног инжењерства
<b>Студије другог циклуса</b>
Назив институције, година уписа и завршетка:
Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник: 2011– 2013
Назив студијског програма, излазног модула:
Хемијско инжењерство и технологија, изборни модул прехранбено инжењерство
Просјечна оцјена током студија, стечени академски назив
10,00 Магистар прехранбеног инжењерства
Наслов магистарског/мастер рада:
„УПОРЕДНО ИСПИТИВАЊЕ ДЕЛОВАЊА ОКСИДАЦИОНИХ ПОБОЉШИВАЧА НА СВОЈСТВА ПШЕНИЧНОГ ТЕСТА И ГОТОВИХ ПРОИЗВОДА“
Ужа научна/умјетничка област:
Храна и пиће
<b>Докторат/студије трећег циклуса</b>
Назив институције, година уписа и завршетка (датум пријаве и одбране дисертације):
Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет у Новом Саду Датум пријаве: 31.01.2019. године
Наслов докторске дисертације:
УТИЦАЈ ХЛАДНЕ АТМОСФЕРСКЕ ПЛАЗМЕ НА ТЕХНОЛОШКИ КВАЛИТЕТ И БЕЗБЕДНОСТ ПШЕНИЧНОГ БРАШНА
Ужа научна област:

<sup>4</sup> Просјечна оцјена током основних студија и студија првог и другог циклуса наводи се за кандидате који се бирају у звање асистента и вишег асистента.

Храна и пиће/ Прехрамбено инжењерство

**Претходни избори у звања (институција, звање и период)<sup>5</sup>**

Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник:

Асистент 2011 – 2015

Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет Зворник:

Виши асистент 2015 – до данас, одлука број 01-С-08-XXXVI/15 од 22.01.2015. године

**3. НАУЧНА/УМЈЕТНИЧКА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА****Радови прије посљедњег избора (Ј – часопис; С – конгрес, конференција, зборник,...)****I Радови објављени у научним часописима међународног значаја:**

J-1.Vukić, M., Tomić, J., Mastilović, J., Torbica, A., & Grujić, R. (2014). Influence of mixing procedure of wheat dough with added oxidative improvers on the texture and color of wheat bread. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 8, 67-73.

**II Радови објављени у часописима националног значаја:**

J-2.Grujić, R. D., Vučić, G. M., Grujić, S. M., Vukić, M. S., & Odžaković, B. V. (2014). Uticaj biljnih vlakana na teksturu i senzorna svojstva funkcionalnih barenih kobasica. *Savremene tehnologije*, 3(1), 5-10.

J-3.Vukić, M., Hadnađev, M., Tomić, J., & Mastilović, J. (2013). Alveograph and bread making quality of wheat dough as affected by added glucose oxidase. *Quality of life*, 8(3-4).

J-4.Vukić, M., Kenjić, P., Mastilović, J., Kevrešan, Ž., & Grujić, R. (2013). Investigation of Sodium Content in the Whole Wheat Bread on the Market of Municipalities Bijeljina, Zvornik and East Sarajevo. *Hrana u zdravlju i bolesti* 2(2), 58-62.

J-5.Grujić, S., Aleksić, V., **Vukić, M.**, & Petrović, Z. (2011). The effect of packing material on storage stability of sunflower oil. *Quality of life*, 4(3-4).

**III Радови објављени у зборницима међународних научних скупова (штампани у цјелини):**

C-1 Vukić, M., Mastilović, J., & Torbica, A. (2014). Study of oxidative improvers on rheological properties of wheat dough. In 7th International Congress „Flour-Bread 13“ and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, 16-18 October 2013, Opatija, Croatia. Book of Proceedings (pp. 128-133). Josip Juraj Strossmayer University, Agriculture Faculty in Osijek.

C-2 Grujić, R., Antonic, B., & Vukic, M. (2012). Traditional meat products in function of a market offer. In Proceedings of Third International Scientific Symposium, Agrosym (pp. 472-477).

**Напомена:** Сепарати наведених радова, објављених прије посљедњег избора, налазе се у библиотеци Технолошког факултета у Зворнику, (кориштени за избор у звање вишег асистента).

<sup>5</sup> Навести све претходне изборе у звања

**Радови послје последњег избора (Ј – часопис; С – конгрес, конференција, зборник..., В – књига)****I Радови објављени у научним часописима међународног значаја:**

- J-1. Gojković, V., Grujić, R., Vujadinović, D., **Vukić, M.**, & Balaban, Ž. (2019). The Influence of Extraction and Chromatographic Separation on the Ability of Identifying Gliadins from the Wheat Flour. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 26, 118-126.
- J-2. **Vukić, M.**, Vujadinović, D., Ivanović, M., Gojković, V., & Grujić, R. (2018). Color change of orange and carrot juice blend treated by non-thermal atmospheric plasma. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(2), e13525.
- J-3. Gojković, V. S., Grujić, R. D., Ivanović, M. M., Marjanović Balaban, Ž. R., Vujadinović, D. P., & **Vukić, M. S.** (2017). The Frequency of Presence of Aflatoxin B1 in Foodstuffs of Vegetable Origin. *Matica Srpska Journal for Natural Sciences*, (133).
- J-4. Vujadinović, D. P., Golić, B. M., Tomović, V. M., Gojković, V. S., **Vukić, M. S.**, & Grujić, R. D. (2017). Antimicrobial Activity of Essential Oils and Fruits Supplement in Reduced Nitrite Salts Condition. *Matica Srpska Journal for Natural Sciences*, (133).
- J-5. Vujadinović, D., Beribaka, M., **Vukić, M.**, & Marjanović-Balaban, Ž. (2017). Comparison of Methods for Determining the Falsification of Milk. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 18, 19-24.
- J-6. Vujadinović, D., Beribaka, M., **Vukić, M.**, & Marjanović-Balaban, Ž. (2016). Effects of incubation condition and different starter strains for the production of nitrites from natural nitrate sources. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 15, 72-77.
- J-7. Vujadinović, D., Gojković, V., **Vukić, M.**, & Tomović, V. (2016). Risk analysis for the presence of sodium and phosphates salts in the model systems of organic cooked sausage. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 17, 34-42.
- J-8. Gojkovic, V., Marjanovic-Balaban, Z., **Vukic, M.**, Grujić, R., & Novaković, B. (2015). Allergens management system in the food production. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 12, 76-84.

**II Радови објављени у часописима националног значаја:**

- J-9. Mastilović, J., Kevrešan, Ž., **Vukić, M.**, Ivanović, M., Radovanović, J., & Džinić, D. (2018). Possibilities for utilization of dietary fiber rich supplement from pepper (*Capsicum annum* L.) processing waste in bakery products. *Journal of Engineering & Processing Management*, 10 (1), 28-33.
- J-10. Smiljanić, M., Pejović, B., & **Vukić, M.** (2017). Prijedlog za rješavanje problema promrzavanja u industriji mesa primjenom grafičke metode na bazi temperaturne funkcije. *Procesna tehnika*, 29(2), 40-46.

- J-11. **Vukić, M.**, Vujadinović, D., Gojković, V., & Grujić, R. (2016). Influence of Cold Plasma Treatment on Textural and Color Characteristics of Two Tomato Varieties. *Quality of Life*, 13(1-2).
- J-12. Grujić, R., Vujadinović, D., Tomović, V., & **Vukić, M.** (2015). Influence of Temperature and Heat Treatment Procedure on the Change of Technological Properties of Meat. *Hrana u zdravlju i bolesti: znanstveno-stručni časopis za nutricionizam i dijetetiku*, 4(1), 71-80

**III Радови објављени у зборницима међународних научних скупова**  
**(штампани у цјелини):**

- C-1 Vujadinović, D., Beribaka, M., **Vukić, M.**, Gojković, V., Ivanović, M., & Tomović, V. (2019). Natural Agents and Staphylococcus Carnosus as an Alternative to Nitrates and Their Impact on Sensory Properties of Cooked Meat Products. In VI International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry" Jahorina, BiH, March 2019. Book of Proceedings (pp. 201-211). University of East Sarajevo, Faculty of Technology.
- C-2 Ramić, M., Mastilović, J., **Vukić, M.**, Ivanović, M., & Kevrešan, Ž. (2019). Pectins in Bread. In VI International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry" Jahorina, BiH, March 2019. Book of Proceedings (pp. 377-382). University of East Sarajevo, Faculty of Technology.
- C-3 Gojkovic, V., Marjanovic Blaban, Z., **Vukić, M.**, Vujadinovic, D., Bodiroga, B., Ivanovic, M., & Grujic, R. (2017). Determination of Gluten Content in Food Products Declared as Gluten and Gluten "FREE". In V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry" Jahorina, BiH, March 2017. Book of Proceedings (pp. 359-372). University of East Sarajevo, Faculty of Technology.
- C-4 Mastilovic, J., Radovanovic, J., Dzinic, Dz., **Vukić M.**, Ivanovic, M., Kevresan, Z., & Josipovic, S. (2017). Dry Pepper (Capsicum annum L.) Powder as Natural Weath Dough Improver (2017). In V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry" Jahorina, BiH. Book of Proceedings (pp. 260-273). University of East Sarajevo, Faculty of Technology.
- C-5 Gojkovic, V., Grujic, R., Vujadinovic, D., Josic, I., & **Vukić, M.** (2017). Frequency of Adulteration of Meat Products Available on the Market of the Republic of Srpska /Bosnia and Herzegovina. In V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry" Jahorina, BiH, March 2017. Book of Proceedings (pp. 299-308). University of East Sarajevo, Faculty of Technology.
- C-6 Vujadinovic, D., **Vukić, M.**, Gojkovic, V., & Grujic R. (2017). Staphylococcus Carnosus as Biogenerator of Natural Nitrites in Model System of Organic Cooked Sausages. In V International Congress "Engineering, Environment and Materials in Processing Industry" Jahorina, BiH, March 2017. Book of Proceedings (pp. 102-110). University of East Sarajevo, Faculty of Technology.

**IV Радови објављени у зборницима међународних научних скупова  
(штампани у изводу):**

- C-7 Vujadinović, D., **Vukić, M.**, Tomović, V., Milidrag, A., & Ivanović, M. (2019). Microbiological Stability of Cooked Sausages as Function of Replcement Inorganic Salts with Natural Additives. In 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Novi Sad, Serbia, October 2019. Book of Abstracts . University of Novi Sad, Faculty of Technology in Novi Sad.
- C-8 Mastilović, J., Vukoje, N., Despotović, D., Vukić, M., Ivanović, M., & Kevrešan, Ž. (2017). Effects of Addition of Honey on Quality Leavened Puff Pastry. In V International Congress “Engineering, Environment and Materials in Processing Industry“ Jahorina, BiH, March 2017. Book of Proceedings (pp. 180). University of East Sarajevo, Faculty of Technology.

**V Радови објављени у зборницима скупова националног значаја  
(штампани у цјелини):**

- C-9 Vujadinović, D., Grujić, R., Tomović, V., **Vukić, M.**, Savanović, D., & Gojković, V. (2017). Changes in Functional and Sensory Properties of Organic Sausages due to the Replace of Phosphate Salts with Natural Textural Modifiers. In 12<sup>th</sup> Symposium „Novel Technologies and Economic Development“ Book of Proceedings (pp. 11-14). University of Niš, Faculty of Technology, Leskovac.
- C-10 Gojković, V., Savanović, D., Vujadinović, D., **Vukić, M.**, & Grujić, R. (2016). Sadržaj histamina u komercijalnim prehrambenim proizvodima na tržištu Republike Srpske/Bosne i Hercegovine. U zborniku radova „XI Savjetovanja hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske“ Teslić, BiH (2016). (pp. 300-307). Univerzitet u Banjoj Luci, Tehnološki fakultet.
- C-11 Gojković, V., **Vukić, M.**, Vujadinović, D., Ivanović, M., & Grujić, R. (2016). Brzo određivanje sadržaja histamina u alkoholnim pićima. U zborniku radova „XI Savjetovanja hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske“ Teslić, BiH (2016). (pp. 314-321). Univerzitet u Banjoj Luci, Tehnološki fakultet.
- C-12 Gojkovic, V., Marjanovic-Balaban, Z., **Vukic, M.**, & Grujic, R. (2015). Primjena HACCP tokom kontrole prisustva alergena u proizvodima tri vrste tjesteničarskih proizvoda *In 11th Symposium „Novel Technologies and Economic Development“ Leskovac, Serbia, October 2015. Book of Proceedings* (pp. 127-135). University of Nis, Faculty of Technology.
- C-13 Grujic, R., Vujadinovic, D., **Vukic, M.**, Marjanovic Balaban, Z., Kipic, R., & Domuz, L. (2015). The Temperature Influence on Gelling Properties of Fibres In of 11th Symposium „Novel Technologies and Economic Development“ *Leskovac, Serbia, October 2015. Book of Proceedings* (pp. 89-101). University of Nis, Faculty of Technology.
- C-14 Grujic, R., Vujadinovic D., **Vukic M.**, Marjanovic Balaban, Z., Negovanovic,

S., & Domuz, L. (2015). The Temperature Influence on the Gelling Properties of Casein and Whey Proteins. In 11th Symposium „Novel Technologies and Economic Development“ *Leskovac, Serbia, October 2015. Book of Proceedings* (pp. 102-109). University of Nis, Faculty of Technology.

#### **VI Универзитетски уџбеник са рецензијом**

B-1 P. Грујић., Г. Тадић., Д. Вујадиновић., М. Вукић (2017). *Основе прехрамбене технологије*, Технолошки факултет Зворник.

#### **VII Монографска студија/поглавље у књизи коефицијента компетентности Р11**

#### **или рад у тематском зборнику водећег међународног значаја**

B-2 Grujić, R., Vukic, M., & Gojkovic, V. (2017). Application of Biopolymers in the Food Industry. In *Advances in Applications of Industrial Biomaterials* (pp. 103-119). Springer, Cham.

B-3 Vukić, M., Grujić, S., & Odzaković, B. (2017). Application of Edible Films and Coatings in Food Production. In *Advances in Applications of Industrial Biomaterials* (pp. 121-138). Springer, Cham.

### **4. ОБРАЗОВНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА**

#### **Образовна дјелатност прије посљедњег избора**

Свој педагошки рад кандидат Милан Вукић започиње 2012. године као асистент на предметима *Технологија жита и брашна* и *Технологија кондиторских производа* на Технолошком факултету Универзитета у Источном Сарајеву. Током анкетаирања студената које је провођено у датом периоду мр Милан Вукић је добио веома високе оцјене за свој стручни и педагошки приступ.

#### **Образовна дјелатност после посљедњег избора**

(Навести све активности - уџбеници и друге образовне публикације, предмети на којима је кандидат ангажован, гостујућа настава, резултате анкете<sup>6</sup>, менторство<sup>7</sup>)

По избору у звање вишег асистента, 2015. године, (ужа научна област Храна и пиће) Кандидат мр Милан Вукић је обављао наставни и педагошки рад на Технолошком факултету на предметима: *Технологија жита и брашна*, *Технологија кондиторских производа*, *Основе прехрамбене технологије*, *Технологија конзервисања*, *Управљање квалитетом и безбједношћу хране* на I циклусу студија као и на предметима *Развој нових производа*, *Нове технологије у преради брашна* на II циклусу студија. Чланови Комисије су након увида у извјештаје Технолошког факултета, установили да резултати указују на релативно високе оцјене које је мр Милан Вукић добијао током провођења вишегодишњих студентских анкета (просјечна оцјена на свим предметима за период 2015-2019 кретала се од 4,27 до 5,00 са укупном просјечном оцјеном од 4,80).

<sup>6</sup> Као доказ о резултатима студентске анкете кандидат прилаже сопствене оцјене штампане из базе.

<sup>7</sup> Уколико постоје менторства (магистарски/мастер рад или докторска дисертација) навести име и презиме кандидата, факултет, ужу научну област рада.



У периоду послије посљедњег избора мр Милан Вукић је објавио и један универзитетски уџбеник:

В-4 Р. Грујић., Г. Тадић., Д. Вујадиновић., **М. Вукић** (2017). Основе прехранбене технологије, Технолошки факултет Зворник.

## **5. СТРУЧНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА**

Навести учешће у НИ пројектима (одобрени и завршени: назив НИ пројекта са ознаком, период реализације, да ли је кандидат руководилац или учесник). Остале стручне дјелатности.

Стручна дјелатност прије посљедњег избора  
(Р-пројекат)

### **Сарадник у пројекту:**

Р-1. ЕУ пројекат: CAPINFOOD - Improving the enabling environment and public awareness for innovation in the South-East-European food sector through transnational collaboration / Побољшање подстицајног окружења и јавног мњења о иновацијама у прехранбеном сектору Југоисточне Европе кроз транснационалну сарадњу, (2012-2014)

### **Остале стручне дјелатности:**

Члан је организационог одбора 2013. године, Међународног конгреса у области хемијског инжењерства, International Congress on Engineering, Environment and Materials in Processing Industry, у организацији Технолошког факултета.

### **Стручна дјелатност послије посљедњег избора**

### **Сарадник у пројекту:**

Р-2. ЕУ пројекат: Interreg-Med-Program-REmanufacture the food supply chain by testing INNovative solutions for zero inorganic WASTE -REINWASTE, 2018-2020.

Р-3. ЕУ пројекат: Mastiha treatment for healthy obese with NAFLD diagnosis-MAST4HEALTH (2016-2020).

Р-4. „Утицај примљене атмосферске плазме на трајност и технолошка својства прехранбених производа“. Министарство науке и технологије Републике Српске; 12 мјесеци 2015. године

Р-5. „Утицај замјене неорганских соли додацима природног поријекла на квалитет и безбједност кобасица израђених према принципима органке производње“. Министарство науке и технологије Републике Српске; 12 мјесеци 2016. године.

Комисија констатује да је Кандидат успјешно учествовао у оквиру међународне сарадње Технолошког факултета Универзитета у Источном Сарајеву на два међународна пројекта и два национална пројекта.

### **Остале стручне дјелатности:**

Кандидат обавља функцију сарадника за квалитет на Технолошком факултету обавља од 2016. године и у току 2018. године је учествовао у акредитацији првог циклуса студија

студијског програма Хемијско инжењерство и технологија. Од 2015. године, стални је члан организационог одбора Међународног конгреса у области хемијског инжењерства, International Congress on Engineering, Environment and Materials in Processing Industry, који се одржава у организацији Технолошког факултета. Од 2017. године постаје асистент главног уредника научног часописа „Journal of Engineering & Processing Management“ који издаје Технолошки факултет Зворник Универзитета у Источном Сарајеву.

### 6. РЕЗУЛТАТ ИНТЕРВЈУА СА КАНДИДАТИМА<sup>8</sup>

Интервју са кандидатом обављен је 24.12.2019. године, у 15:00 часова у просторијама Технолошког факултета у Зворнику. Интервју је обављен уз присуство свих чланова комисије. На основу извршеног интервјуа са кандидатом као и његовог досадашњег рада, чланови Комисије са задовољством закључују да Кандидат својим компетенцијама испуњава опште и посебне услове предметног конкурса.

### 7. ИНФОРМАЦИЈА О ОДРЖАНОМ ПРЕДАВАЊУ ИЗ НАСТАВНОГ ПРЕДМЕТА КОЈИ ПРИПАДА УЖОЈ НАУЧНОЈ/УМЈЕТНИЧКОЈ ОБЛАСТИ ЗА КОЈУ ЈЕ КАНДИДАТ КОНКУРИСАО, У СКЛАДУ СА ЧЛАНОМ 93. ЗАКОНА О ВИСОКОМ ОБРАЗОВАЊУ<sup>9</sup>

Кандидат мр Милан Вукић изводи наставу на Технолошком факултету Зворник Универзитета у Источном Сарајеву од 2012 године, а у звању вишег асистента од 2015. године, на Технолошком факултету (студијски програм „Хемијско инжењерство и технологија“), те у складу са чланом 93. Закона о високом образовању Републике Српске, није било потребе организовати предавање.

### III ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ

Експлицитно навести у табели у наставку да ли сваки кандидат испуњава услове за избор у звање или их не испуњава.

Минимални услови за избор у звање <sup>8</sup>	испуњава/не испуњава	Навести резултате рада (уколико испуњава)
Завршен први и други циклус студија са најмање 240 ECTS, односно 60 ECTS бодова и најнижом просјечном оцјеном 8,0 ECTS	испуњава	Дипломирани инжењер прехранбеног инжењерства 240 ECTS, Просјек на првом циклусу студија: 8,89 Магистар прехранбеног инжењерства- 60 ECTS Просјек на другом циклусу студија: 10,00

### Додатно остварени резултати рада (осим минимално прописаних)

--

<sup>8</sup> Интервју са кандидатима за изборе у академска звања обавља се у складу са чланом 4а. Правилника о поступку и условима избора академског особља Универзитета у Источном Сарајеву (Интервју подразумјева непосредан усмени разговор који комисија обавља са кандидатима у просторијама факултета/академије. Кандидатима се путем поште доставља позив за интервју у коме се наводи датум, вријеме и мјесто одржавања интервјуа.)

<sup>9</sup> Кандидат за избор у наставно-научно звање, који раније није изводио наставу у високошколским установама, дужан је да пред комисијом коју формира вијеће организационе јединице, одржи предавање из наставног предмета уже научне/умјетничке области за коју је конкурисао.

Полазећи од Закона о високом образовању („Службени Гласник Републике Српске“ бр. 73/10, 104/11, 84/12, 108/13, 44/15 и 90/16), Статута Универзитета у Источном Сарајеву и Правилника о поступку и условима избора академског особља на Универзитету у Источном Сарајеву, којим су прописани услови за избор наставника, а имајући у виду, приложени конкурсни материјал, изјаве кандидата током интервјуа, детаљног увида у научну, стручну и педагошку активност кандидата Милана Вукића, Комисија констатује да су испуњени сви прописани услови за избор у академско звање виши асистент, ужа научна област Храна и пиће. **Комисија предлаже Наставно-научном Вијећу Факултета и Сенату Универзитета да Милана (Стево) Вукића изабере у звање сарадника у звање вишег асистента на ужу научну област “Храна и пиће“.**

**Образложење:**

Кандидат Милан Вукић испуњавају опште услове предвиђене Законом о високом образовању, као и посебне услове обзиром да су поднесени докази о завршеном одговарајућем циклусу студија, те да је просјечна осјена на првом и другом циклуса студија већа од 8. Анализирајући приложену докуменатацију комисија констатује да је кандидат током студија и претходног рада на Технолошком факултету Универзитета у Источном Сарајеву остварио веома добар успех. На основу свега изнесеног одлучено је као у диспозитиву.

**Ч Л А Н О В И К О М И С И Ј Е:**

1. **Др Драгана Шороња-Симовић, ванр. проф. предсједник;**  
Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство,  
Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

---

2. **Др Владимир Томовић, ред. проф. члан;**  
Ужа научна област: Прехрамбено инжењерство,  
Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду

---

3. **Др Драган Вујадиновић, доцент, члан;**  
Ужа научна област: Храна и пиће,  
Универзитет у Источном Сарајеву, Технолошки факултет

---

**IV ИЗДВОЈЕНО ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ**

Уколико неко од чланова комисије није сагласан са приједлогом о избору дужан је своје издвојено мишљење доставити у писаном облику који чини сасатвни дио овог извјештаја комисије.

**Ч Л А Н К О М И С И Ј Е:**

1. \_\_\_\_\_

Мјесто: Зворник  
Датум: 24.12.2019.