

Dr Vladimir Tomović, redovni profesor, predsjednik;

Uža naučna oblast: Prehrambeno inženjerstvo (Tehnologije konzervisane hrane, Tehnologija mesa), Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu

Dr Igor Tomašević, vanredni profesor, član;

Uža naučna oblast: Tehnologija animalnih proizvoda - prehrambena tehnologija
Poljoprivredni fakultet Zemun, Univerzitet u Beogradu

Dr Jasna Mastilović, vanredni profesor, član;

Uža naučna oblast: Hrana i piće/Prehrambene tehnologije namirnica biljnog porijekla
Tehnološki fakultet Zvornik, Univerzitet u Istočnom Sarajevu

U skladu sa Odlukom br. 799/2020 sa 8. redovne sjednice Nastavno-naučnog vijeća Tehnološkog fakulteta u Zvorniku, održane 11.06.2020. godine i Odlukom Senata Univerziteta u Istočnom Sarajevu o raspisivanju konkursa br. 01-C-118-XV/20 od 30.05.2020. godine, imenovani smo u Komisiju za pisanje izvještaja po raspisanom Konkursu, objavljenom u dnevnom listu „Glas Srpske“ od 03.06.2020. godine, za izbor nastavnika u zvanje vanrednog profesora za užu naučnu oblast «**Hrana i piće**» i užu oblast obrazovanja «**Tehnologija konzervisanja hrane, vode i pića**».

Svi elementi sadržani u konkursnom materijalu i biografiji kandidata, koji su relevantni za izbor, sadržani su u našem Izvještaju. Izvještaj je napisan u obliku propisanog obrasca koji dostavljamo u pismenoj i elektronskoj formi, zajedno sa prijavom i svim priloženim dokumentima kandidata.

**NASTAVNO - NAUČNOM VIJEĆU
TEHNOLOŠKOG FAKULTETA ZVORNIK I SENATU UNIVERZITETA U
ISTOČNOM SARAJEVU**

**I Z V J E Š T A J
KOMISIJE O PRIJAVLJENIM KANDIDATIMA ZA IZBOR U ZVANJE**

I PODACI O KONKURSU

Konkurs objavljen:	03.06.2020. godine u dnevnom listu „Glas Srpske“
Disciplina obrazovanja/Naučno polje:	Prehrambene tehnologije / Ostala inženjerstva i tehnologije
Uža oblast obrazovanja/Uža naučna oblast:	Tehnologija konzervisanja hrane, vode i pića / Hrana i piće
Naziv fakulteta:	Tehnološki fakultet Zvornik
Broj kandidata koji se biraju:	1 (jedan)
Broj prijavljenih kandidata:	1 (jedan)

II PODACI O KANDIDATU

1. Osnovni biografski podaci

Ime, srednje ime i prezime: Dragan (Petko) Vujadinović
Datum i mjesto rođenja: 18.02.1978. godine, Ljubovija, RS
Ustanove u kojima je bio zaposlen: Srednjoškolski centar Srebrenica, Tehnološki fakultet Zvornik Univerziteta u Istočnom Sarajevu
Zvanja/radna mjesta: Nastavnik razredne nastave; Asistent, Viši asistent, Docent – Osnove konzervisanja, Principi konzervisanja, Industrijska mikrobiologija sa genetikom, Mikrobiologija prehrambenih proizvoda, Tehnologija mesa, Tehnologija hlađenja, Propisi o hrani, Razvoj novih proizvoda, Odabrana poglavlja industrijske mikrobiologije; -Univerzitet u Istočnom Sarajevu. Od 2019. godine do danas obavlja funkciju Dekana Tehnološkog fakulteta Zvornik.
Naučna oblast: Inženjerstvo i tehnologija
Uža naučna oblast: Hrana i piće/Prehrambene tehnologije
Članstvo u stručnim organizacijama: *UDRUŽENJE INŽENJERA TEHNOLOGIJE REPUBLIKE SRPSKE; EVROPSKA MREŽA PREDUZETNIŠTVA REPUBLIKE SRPSKE (EUNORS), ISEKI, DEPUTY NATIONAL REPRESENTATIVE OF BOSNIA AND HERZEGOVINA, EFCE, EUROPEAN FEDERATION OF CHEMICAL ENGINEERING, ČLAN SKUPŠTINE MATICA SRPSKA NOVI SAD.*

2. Biografija, diplome i zvanja

Osnovne studije:
Naziv institucije: Tehnološki fakultet Zvornik, Univerzitet u Srpskom Sarajevu
Godina završetka i prosječna ocjena: 2004 (8,61).

Postdiplomske studije, R82:
Naziv institucije: Tehnološki fakultet Zvornik, Univerzitet u Istočnom Sarajevu
Mjesto i godina završetka: Zvornik, 2012. godina
Naziv magistarskog rada: *«Uticaj temperature toplotne obrade na strukturu proteina i svojstva mesa svinja»*
Uža naučna/umjetnička oblast: Hrana i piće/Prehrambene tehnologije

Doktorat, R81:
Naziv institucije: Tehnološki fakultet Zvornik, Univerzitet u Istočnom Sarajevu
Mjesto i godina završetka: Zvornik, 2015. godina
Naziv disertacije: *«Uticaj podataka prirodnog porijekla na kvalitet i bezbjednost kobasica izrađenih prema načelima organske proizvodnje»*
Uža naučna/umjetnička oblast: Hrana i piće/Prehrambene tehnologije

Predhodni izbori u nastavna i naučna zvanja (Institucija, zvanje i period):

- **Asistent** - Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, u periodu od 2008 do 2012. godine
- **Viši asistent** - Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, u

- periodu od 2012 do 2015. godine, Odluka br. 01-C-199-X/12 od 27.06.2012. godine
- **Docent** - Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, u periodu od 2015 do 2020. godine, Odluka br. 01-C-510-II/15 od 01.10.2015. godine

3. Naučna djelatnost kandidata

J-časopis; C-kongres, zbornik

A. Publikacije prije poslednjeg izbora

I Objavljeni radovi u časopisu međunarodnog značaja, R51:

- J-1. D. Vujadinović, R. Grujić, V. Tomović, A. Torbica, EFFECTS OF TEMPERATURE AND METHOD OF HEAT TREATMENT ON MYOFIBRILLAR PROTEINS OF PORK, Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly (CICEQ), 20(3), pp 407-415, 2014.**
- J-2. V. Tomović, D. Vujadinović, R. Grujić, M. Jokanović, Ž. Kevrešan, S. Škaljac, B. Šojić, T. Tasić, P. Ikonić, N. Hromiš, EFFECT OF END-POINT INTERNAL TEMPERATURE ON MINERAL CONTENTS OF BOILED PORK LOIN, Journal of Food Processing and Preservation, Wiley, 38(6), pp 1-5, 2014. doi:10.1111/jfpp.1242.**

II Objavljeni radovi u časopisu nacionalnog značaja, R62:

- J-1. B. Pejović, M. Perušić, D. Vujadinović, D. Đorđić, REŠAVANJE SLOŽENIJIH PROBLEMA PROLAŽENJA TOPLOTE KROZ RAVNE ZIDOVE PRIMENOM ELEKTRIČNE ANALOGIJE, Journal of Engineering & Processing Management, No.2, Tehnološki fakultet, str. 126-139. Zvornik, 2009.**
- J-2. B. Pejović, D. Vujadinović, M. Perušić, PRORAČUN POUZDANOSTI KARAKTERISTIČNOG RASHLADNOG SISTEMA METODOM KONSTRUISANJA STABLA OTKAZA, Journal of Engineering & Processing Management, Vol. 2, No. 1, Tehnološki fakultet, str. 105-113. Zvornik, 2010.**
- J-3. R. Grujić, B. Antonić, D. Vujadinović, M. Macanović, TRADITIONAL SOUR MILK PRODUCTS AS A BASIS FOR THE DEVELOPMENT OF NEW PRODUCTS IN INDUSTRIAL CONDITIONS, Quality of life, Vol. 2, Issue 3-4, pp 66-74. Banja Luka 2011.**
- J-4. R. Grujić, S. Grujić, D. Vujadinović, FUNKCIONALNI PROIZVODI OD MESA, Hrana u zdravlju i bolesti, naučno - stručni časopis za nutricionizam i dijetetiku, Vol. 1, No. 1, Farmaceutski fakultet Tuzla, Str. 44-54. Tuzla, 2012.**

- J-5.** R. Grujić, B. Pejović, **D. Vujadinović**, A. Došić, V. Mičić, MODELING OF TRACEABILITY SYSTEMS IN MEAT INDUSTRY, Technologica Acta, Vol. 5 Number 1, Faculty of Technology Tuzla, pp 19-29. Tuzla 2012.
- J-6.** **D. Vujadinović**, Ž. Marjanović-Balaban, INFLUENCE OF TEMPERATURE AND HEAT TREATMENT REGIME ON CHEMICAL PROPERTIES OF PORK MEAT, Quality of life, 3(3-4), pp 49-54, Banja Luka 2012.
- J-7.** D. Sando, R. Grujić, M. Bašić, K. Lisickov, **D. Vujadinović**, QUALITY INDICATORS OF SNAIL MEAT GROWN IN DIFFERENT CONDITIONS, Quality of life, 3(3-4), pp 55-64, Banja Luka 2012.
- J-8.** S. Grujić, H. Keran, **D. Vujadinović**, M. Perušić, KNOWLEDGE OF EMPLOYEES IN RESTAURANTS ABOUT THE MEANS AND APPLICATION OF HACCP, Quality of life, 3(3-4), pp 76-93, Banja Luka 2012.
- J-9.** D. Sando, R. Grujić, **D. Vujadinović**, SENSORY ATTRIBUTES OF SNAIL'S MEAT PREPARED IN DIFFERENT WAYS, Quality of life, 4(3-4), pp 62-68, Banja Luka 2013.
- J-10.** **D. Vujadinović**, B. Odžaković, R. Grujić, M. Perić, M. Pavlović, INFLUENCE OF HEAT TREATMENT PROCESS ON THE ACCEPTABILITY OF PASTEURIZED BEETROOT, Quality of life, 5(1-2), pp 39-45, Banja Luka 2014.
- J-11.** B. Pejović, V. Mičić, S. Begić, **D. Vujadinović**, POSSIBILITY OF USING FOURIER'S DIFFERENTIAL EQUATION IN COOLING PROCESS OF MEAT STEAKS, Quality of life, 5(1-2), pp 53-67, Banja Luka 2014.
- J-12.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, V. Tomović, HEAT TREATMENT INFLUENCE ON RHEOLOGICAL PROPERTIES OF PORK MEAT, Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol. 6, pp. 63-68, Macedonia 2014.
- J-13.** **D. Vujadinović**, R. Grujić, V. Tomović, V. Milan, M. Jokanović, COOK LOSS AS A FUNCTION OF MEAT HEAT TREATMENT AND REGIME, Quality of life, 5(3-4), pp 81-86, Banja Luka 2014. DOI: 10.7251/QOL1402.

III Objavljeni radovi u zbornicima na skupu međunarodnog značaja, štampani u cjelini, R54:

- C-1.** B. Novaković, R. Grujić, D. Sando, R. Đ. Milanov, **D. Vujadinović**, RAZVOJ I IMPLEMENTACIJA HACCP SISTEMA U PRERADI MESA PUŽEVA, I Međunarodni Kongres TFZ, KNJIGA RADOVA, str. 68-73. Jahorina, 2009.
- C-2.** B. Ilić, M. Tomić, **D. Vujadinović**, ZAŠTITA GASOVODA OD KOROZIJE IZAZVANE LUTAJUĆIM STRUJAMA, IT-34-S, I Međunarodni Kongres TFZ, KNJIGA RADOVA, Str. 216-220. Jahorina, 2009.

- C-3.** D. Tošković, B. Pejović, **D. Vujadinović**, M. Tomić, KVALITATIVNI I KVANTITATIVNI POKAZATELJI KOROZIJE, XII Yucorr, Zbornik radova, Tara, 2010.
- C-4.** M. Gligorić, G. Tadić, A. Došić, D. Klisarić, **D. Vujadinović**, PRIMENA SILIKE U SMJESI ZA GAZEĆI SLOJ PNEUMATIKA, XII Yucorr, Zbornik radova, Tara, 2010.
- C-5.** R. Grujić, D. Sando, **D. Vujadinović**, B. Novaković, A. Živanović, STERILISANI PROIZVODI OD MESA PUŽA PAKOVANI U STAKLENOJ AMBALAŽI, II Međunarodni Kongres "Inženjerstvo, ekologija i materijali u procesnoj industriji" KNJIGA RADOVA, str. 643-654. Jahorina, 2011.
- C6.** B. Pejović, M. Tomić, **D. Vujadinović**, DIFUZIONA METALIZACIJA KAO POSTUPAK PROTIV KOROZIONOG DEJSTVA SREDINE U PROCESNOJ INDUSTRIJI, XIII YUCORR International Conference, KNJIGA RADOVA, str. 476-483. Tara, 2011.
- C7.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, G. Tadić, V. Tomović, ONE-DIMENSIONAL (FD) MODEL OF TEMPERATURESPREDICTION IN THE CENTER OF PORK MEAT SAMPLE DURING HEAT TREATMENT, 6th Central European Congress on Food, CEFood 2012, Proceedings pp 719-725. Novi Sad, May 2012.
- C8.** Ž. Marajanović-Balaban, S. Grujić, M. Jašić, **D. Vujadinović**, TESTING OF CHEMICAL COMPOSITION OF WILD BERRIES, Third International Scientific Symposium „Agrosym 2012“, Proceedings, pp 154-160. Jahorina, Novembar 2012.
- C9.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, V. Tomović, UTICAJ TEMPERATURE I RAZLIČITIH POSTUPAKA TOPLOTNE OBRADJE NA PROMJENU BOJE I SENZORNIH OSOBINA MESA SVINJA, III Međunarodni Kongres TFZ, KNJIGA RADOVA, str. 260-269. Jahorina, 2013.
- C10.** M. Perusić, D. Lazić, D. Keselj, **D.Vujadinović**, TECHNOLOGICAL ASPECTS OF CLUSTERIZATION IN REPUBLIC OF SRPSKA, 3rd International Congress, Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp 508-512, Jahorina, 2013.
- C11.** R. Grujić, I. Krsmanović, I. Grujić, **D. Vujadinović**, DEVELOPMENT OF MEAT CHAIN TRACEABILITY SYSTEM, International 57th Meat Industry Conference, June 10-12, Proceedings, pp 159-164, Belgrade, Serbia, 2013.
- C12.** Ž. Marjanović-Balaban, R. Grujić, **D. Vujadinović**, M. Vukić, M. Jašić, FOOD CONTAMINATION BY IONS MIGRATION FROM PACKAGING, IV International Congress, Engineering, Environment and Materials in Processing Industry (EEM) UES, Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp 118-125,

Jahorina, 2015.

IV Objavljeni radovi u zbornicima, na skupu međunarodnog značaja, štampani u apstraktu, R72:

- C-1.** R. Grujić, M. Ivanović, S. Grujić, B. Antonić, **D. Vujadinović**, NEED FOR IMPROVEMENT OF EMPLOYED KNOWLEDGE IN FOOD BUSINESS COMPANIES, XXI Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, Book of Abstracts, p 159. Ohrid, 2010.
- C-2.** M. Gligorić, A. Došić, **D. Vujadinović**, THE POSSIBILITY OF USING NATURAL MATERIALS IN THE CONSTRUCTION, XXII Congress of Chemists and Technologists of Macedonia, Book of Abstracts, p 171. Ohrid, 2012.
- C-3.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, V. Tomović, HEAT TREATMENT INFLUENCE ON RHEOLOGICAL PROPERTIES OF PORK MEAT, 7th Central European Congress on Food, Book of Abstracts, p 29. Ohrid, 2014.
- C-4.** **D. Vujadinović**, B. Odžaković, R. Grujić, M. Perić, M. Pavlović, INFLUENCE OF HEAT TREATMENT PROCESS ON THE ACCEPTABILITY OF PASTEURIZED BEETROOT, 7th Central European Congress on Food, Book of Abstracts, p 114. Ohrid, 2014.
- C-5.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, V. Tomović, M. Vukić, UTICAJ VISINE TEMPERATURE I REŽIMA TOPLOTNE OBRADJE NA PROMJENU TEHNOLOŠKIH OSOBINA MESA, Sedmi međunarodni simpozijum Hranom do zdravlja, Zbornik sažetaka, str. 33, Tuzla, 2014.
- C-6.** M. Vukić, R. Grujić, **D. Vujadinović**, SPIRULINA - NUTRITIVNI ASPEKTI, Sedmi međunarodni simpozijum Hranom do zdravlja, Zbornik sažetaka, str. 20, Tuzla, 2014.

V Objavljeni radovi u zbornicima, na skupu nacionalnog značaja štampani u cjelini, R64:

- C-1.** B. Pejović, **D. Vujadinović**, M. Gligorić, M. Tomić, TEHNOLOGIJA SPAJANJA NOVIH MATERIJALA, Kongres - Savremeni materijali, Akademija nauka i umjetnosti Republike Srpske, Savremeni materijali, Knjiga 14, str. 113-125. Banja Luka, 2011.
- C-2.** R. Grujić, D. Sando, **D. Vujadinović**, B. Novaković, NOVI PREHRAMBENI PROIZVODI OD KONZERVISANOG MESA PUŽA, XXI naučno - stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije, Zbornik radova, str. 765-775. Neum, 2010.
- C-3.** **D. Vujadinović**, S. Jahić, R. Grujić. ANALYSIS OF THE POSSIBILITY OF

AGRO - ECOLOGE TOURISM DEVELOPMENT IN SREBRENICA MUNICIPALITY, XVIII International Scientific and Professional Meeting „Ecological Truth“ ECO-IST’10, Proceedings books pp 68-74. Apatin, Serbia, 1-4 June 2010.

- C-4.** B. Pejović, V. Mičić, D. Novaković, M. Jotanović, M. Tomić, G. Tadić, **D. Vujadinović**, ISTRAŽIVANJE KARAKTERISTIKA ŠTAMPE POLIMERNIH AMBALAŽNIH MATERIJALA, Kongres- Savremeni materijali, Akademija nauka i umjetnosti Republike Srpske, Savremeni materijali, Knjiga 14, str. 137-143. Banja Luka, 2011.

VI Objavljeni radovi u zbornicima, na skupu nacionalnog značaja, štampani u apstraktu, R73:

- C-1.** R. Grujić, B. Pejović, **D. Vujadinović**, A. Došić, V. Mičić, I. Krsmanović, MODELIRANJE SISTEMA SLEDLJIVOSTI U INDUSTRIJI PRERADE MESA, VI savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane Agrotec, Knjiga sažetaka, str. 21. Gradačac, septembar 2011.

B. Publikacije poslije posljednjeg izbora

I Objavljeni radovi u časopisu međunarodnog značaja (impact faktor) R51:

- J-1.** V. Tomović, **D. Vujadinović**, R. Grujić, M. Jokanović, Ž. Kevrešan, S. Škaljac, B. Šojić, D. Vasilev, S. Kocić-Tanackov, N. Hromiš, AUSWIRKUNGDER ENDPUNKTTEMPERATUR IM INNEREN AUF DEN MINERALSTOFFGEHALT VON SCHWEINERÜCKENBRATEN, Fleischwirtschaft, 12, pp 101-105, **2016**.
- J-2.** M. Vukić, **D. Vujadinović**, M. Ivanović, V. Gojković, R. Grujić, COLOR CHANGE OF ORANGE AND CARROT JUICE, BLEND TREATED BY NON-THERMAL ATMOSPHERIC PLASMA. Journal of Food Processing and Preservation, Wiley, 42(2), pp 1-7, e13525, **2018**. <https://doi.org/10.1111/jfpp.13525>.
- J-3.** V. Tomović, L. Pezo, M. Jokanović, M. Tomović, B. Šojić, S. Škaljac, **D. Vujadinović**, M. Ivić, I. Djekić, I. Tomašević, THE PREDICTION OF LEAN MEAT AND SUBCUTANEOUS FAT WITH SKIN CONTENT IN PORK CUTS ON THE CARCASS MEATNESS AND WEIGHT, Journal of Food Measurement and Characterization, 13(3), pp 2230-2240, **2019**. <https://doi.org/10.1007/s11694-019-00143-2>.
- J-4.** M. Vukić, E. Janić Hajnal, J. Mastilović, **D. Vujadinović**, M. Ivanović, D. Šoronja-Simović, APPLICATION OF SOLVENT RETENTION CAPACITY TESTS FOR PREDICTION OF RHEOLOGICAL PARAMETERS OF WHEAT FLOUR MILL STREAMS, Chemical Industry, 74(1) pp 37-49, **2020**. <https://doi.org/10.2298/HEMIND190625001V>.

II Objavljeni radovi u časopisu nacionalnog značaja, R62:

- J-1.** B.Novaković, R. Grujić, **D. Vujadinović**, VALUE CHAIN ANALYSIS FOR MEAT AND MEAT PRODUCTS, Journal of Hygienic Engineering and Design 12, pp 93-102, Skopje, Macedonia, 2015.
- J-2.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, V. Tomović, M. Vukić, UTICAJ VISINE TEMPERATURE I REŽIMA TOPLOTNE OBRADJE NA PROMIJENU TEHNOLOŠKIH OSOBINA MESA, Hrana u zdravlju i bolesti, 4(1), str. 71-80, Tuzla, 2015.
- J-3.** M. Vukić, **D. Vujadinović**, V. Gojković, R. Grujić, INFLUENCE OF COLD PLASMA TREATMENT ON TEXTURAL AND COLOR CHARACTERISTICS OF TWO TOMATO VARIETIES, Quality of life, 7(1-2), pp 12-16, Banja Luka 2016. DOI: 10.7251/QOL16012V.
- J-4.** **D. Vujadinović**, V. Gojković, M. Vukić, V. Tomović, 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, pp 34-42, Skopje, Macedonia, 2016. UDC 637.523:546.185.
- J-5.** **D. Vujadinović**, M. Beribaka, M. Vukić, Ž. Marijanović-Balaban, EFFECTS OF INCUBATION CONDITION AND DIFFERENT STARTER STRAINS FOR THE PRODUCTION OF NITRITES FROM NATURAL NITRATE SOURCES, Journal of Hygienic Engineering and Design, 15, pp 72-77, Skopje, Macedonia, 2016. UDC 664.91/.98.022.3:546.173/.175.
- J-6.** **D. Vujadinović**, M. Beribaka, M. Vukić, Ž. Marijanović-Balaban, COMPARISON OF METHODS FOR DETERMINING THE FALSIFICATION OF MILK, Journal of Hygienic Engineering and Design, 18, pp 19-24, Skopje, Macedonia, 2017. UDC 637.12:614.31.
- J-7.** B. Antonić, M. Gligorić, A. Došić, **D. Vujadinović**, R. Grujić, D. Babić, MANAGEMENT OF CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL WATER QUALITY IN POOLS FOR SWIMMING AND RECREATION, Journal of Engineering & Processing Management, 8(1), pp 91-101, 2016, DOI: 10.7251/JEPMSR1608091A
- J-8.** S. Smiljanić, B. Pejović, A. Došić, **D. Vujadinović**, A NEW APPROACH IN OPTIMIZATION OF THE FLUID VELOCITY AT THE MULTIPLE-HEAT EXCHANGER IN TERMS OF COSTS, Termotehnika, 43(1-4), pp 23-37, 2017, DOI: 10.5937/terteh43-17757
- J-9.** V.Gojković, Ž. Marjanović-Balaban, R. Grujić, **D.Vujadinović**, M. Vukić, THE INFLUENCE OF EXTRACTION CONDITIONS AND CHROMATOGRAPHIC SEPARATION ON THE ABILITY OF IDENTIFYING GLIADINS FROM THE WHEAT FLOUR, Journal of Hygienic Engineering and Design, 26, pp 118-126,

III Objavljeni radovi u zbornicima, na skupu međunarodnog značaja, štampani u cjelini, R54:

- C-1.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, M. Vukić, Ž. Marijanović-Balaban, D. Kipić, L. Domuz, THE TEMPERATURE INFLUENCE ON GELLING PROPERTIES OF PLANT FIBRES, 11th Symposium „Novel Technologies and Economic Development“ Proceedings, pp 89-101, Faculty of technology Leskovac, Serbia, 2015.
- C-2.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, M. Vukić, Ž. Marijanović-Balaban, S.C. Negovanović, L. Domuz, THE TEMPERATURE INFLUENCE ON THE GELLING PROPERTIES OF CASEIN AND WHEY PROTEINS, 11th Symposium „Novel Technologies and Economic Development“ Proceedings, pp 102-109, Leskovac, Serbia, 2015.
- C-3.** R. Grujić, **D. Vujadinović**, K. Lisichkov, S. Moljević, APPLICATION OF NANOMATERIALS IN FOOD PRODUCTION, VIIth International Metallurgical Congress, Metallurgy, Materials and Environment, Proceedings, pp 8-15, Ohrid, Macedonia, 2016. (predavanja po pozivu)
- C-4.** D. Savanović¹, R. Grujić, S. Rakita, V. Gojković, **D. Vujadinović**, DIFFERENTIAL SCANNING CALORIMETRY ANALYSIS OF FROZEN PORK MEAT, XI Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Proceedings, Faculty of Technology Banja Luka, pp 285-294, Teslić, 2016.
- C-5.** V. Gojković, D. Savanović, **D. Vujadinović**, M. Vukić, R. Grujić, HISTAMINE CONTENT IN COMMERCIAL FOOD PRODUCTS SOLD ON THE MARKET OF THE REPUBLIC OF SRPSKA/BOSNIA AND HERZEGOVINA, XI Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Proceedings, Faculty of Technology Banja Luka, pp 300-307, Teslić, 2016.
- C-6.** V. Gojković, M. Vukić, **D. Vujadinović**, M. Ivanović, R. Grujić, RAPID DETERMINATION OF HISTAMINE CONTENT IN ALCOHOLIC BEVERAGES, XI Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Proceedings, Faculty of Technology Banja Luka, pp 314-321, Teslić, 2016.
- C-7.** **D. Vujadinović**, M. Vukić, V. Gojković, R. Grujić, STAPHYLOCOCCUS CARNOSUS AS BIOGENERATOR OF NATURAL NITRITES IN MODEL SYSTEM OF ORGANIC COOKED SAUSAGES, V International Congress, Engineering, Environment and Materials in Processing Industry (EEM) UES, Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp 197-206, Jahorina, 2017.
- C-8.** B. Pejović, S. Smiljanić, M. Gligorić, M. Perušić, **D. Vujadinović**, DETERMINATION OF LOSS OF ENERGY DUE TO BAD INSULATION AT THE RESERVOIR FOR AIR WITH METHOD OF MAXIMAL VOLUME WORK,

V International Congress, Engineering, Environment and Materials in Processing Industry (EEM) UES, Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp 257-271, Jahorina, 2017.

C-9. V. Gojković, R. Grujić, **D. Vujadinović**, I. Josić, M. Vukić, FREQUENCY OF ADULTERATION OF MEAT PRODUCTS AVAILABLE ON THE MARKET OF THE REPUBLIC OF SRPSKA/BOSNIA AND HERZEGOVINA, V International Congress, Engineering, Environment and Materials in Processing Industry (EEM) UES, Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp 541-550, Jahorina, 2017.

C-10. V. Gojković, Ž. Marijanović-Balaban, M. Vukić, **D. Vujadinović**, B. Bodiroga, M. Ivanović, R. Grujić, DETERMINATION OF GLUTEN CONTENT IN FOOD PRODUCTS DECLARED AS GLUTEN AND GLUTEN "FREE", V International Congress, Engineering, Environment and Materials in Processing Industry (EEM) UES, Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp 640-653, Jahorina, 2017.

C-11. V. Milić, T. Jakišić, **D. Vujadinović**, I. Đurđić, LEGAL REGULATIONS, CONTROL AND SAFETY OF FOOD IN BOSNIA AND HERZEGOVINA, V International Congress, Engineering, Environment and Materials in Processing Industry (EEM) UES, Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp 1557-1581, Jahorina, 2017.

C-12. **D. Vujadinović**, B. Golić, V. Tomović, V. Gojković, M. Vukić, R. Grujić, ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF ESSENTIAL OILS AND FRUITS SUPPLEMENT IN REDUCED NITRITE SALTS CONDITION, The 6th International Scientific Meeting: Micology, Micotoxicology, and Mycoses, Matica Srpska, Proceedings, pp 251-260, Novi Sad, 2017.

C-13. V. Gojković, R. Grujić, M. Ivanović, Ž. Marjanović-Balaban, **D. Vujadinović**, M. Vukić, THE FREQUENCY OF PRESENCE OF AFLATOXIN B1 IN FOODSTUFFS OF VEGETABLE ORIGIN, The 6th International Scientific Meeting: Micology, Micotoxicology, and Mycoses, Matica Srpska, Proceedings, pp 29-35, Novi sad, 2017.

C-14. S. Dojčinović, B. Golić, **D. Vujadinović**, Ž. Sladojević, M. Golić, DETERMINATION OF THE PRESENCE OF AFLATOXIN B1 IN FOOD AND FEED OF REPUBLIC OF SRPSKA (BOSNIA AND HERZEGOVINA) IN THE PERIOD BETWEEN 2014 AND 2016, The 6th International Scientific Meeting: Micology, Micotoxicology, and Mycoses, Matica Srpska, Proceedings, pp 23-27, Novi Sad, 2017.

C-15. **D. Vujadinović**, R. Grujić, V. Tomović, M. Vukić, D. Savanović, V. Gojković, CHANGE IN FUNCTIONAL AND SENSORY PROPERTIES OF ORGANIC SAUSAGES DUE TO THE REPLACE OF PHOSPHATE SALTS WITH NATURAL TEXTURAL MODIFIERS, 12th Symposium with international participation «Novel Technologies and Economic Development», Faculty of Technology, Proceedings, pp 15-24, Leskovac, October 2017.

C-16. **D. Vujadinović**, M. Beribaka, M. Vukić, V. Gojković, M. Ivanović, V. Tomović,

NATURAL AGENTS AND STAPHYLOCOCCUS CARNOSUS AS AN ALTERNATIVE FOR NITRITES AND THEIR IMPACT ON SENSORY PROPERTIES OF COOKED MEAT PRODUCTS, VI International Congress, Engineering, Environment and Materials in Processing Industry (EEM) UES 2019, Faculty of Technology Zvornik, Proceedings, pp 201-211, Jahorina, 2019.

C-17. V. Tomovic, M. Jokanovic, B. Sojic, S. Skaljac, M Lazovic, I. Vasiljevic, I. Tomasevic, I. Nikolic, **D. Vujadinovic**, M. Tomovic, CHROMIUM CONTENT IN THE MEAT OF MALE SAANEN GOAT KIDS FROM VOJVODINA (NORTHERN SERBIA), The 60th International Meat Industry Conference MEATCON 2019, Proceedings, pp 1-4, Kopaonik, IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 333, 2019, doi:10.1088/1755-1315/333/1/012107.

C-18. S. Lalić, **D. Vujadinović**, LEGAL REQUIREMENTS FOR PREPARATION AND PRODUCTION OF FOOD IN BOSNIA AND HERZEGOVINA WITH SPECIAL REFERENCES ON THE ENTITY OF THE REPUBLIC OF SRPSKA, X International Scientific Agricultural Symposium “Agrosym 2019”, Proceedings, pp 797-806, Jahorina, 2019.

IV Objavljeni radovi u zbornicima, na skupu međunarodnog značaja, štampani u apstraktu, R72:

C-1. G. Vučić, R. Grujić, K. Milojčić, **D. Vujadinović**, ANALYSIS OF DIGITAL CAMERA IMAGES AS A POSSIBILITY TO ASSESS MEAT COLOR, III International Congress, Food Technology, Quality and Safety, Book of Abstracts, p 230, Novi Sad, 2016.

C-2. R. Grujić, D. Savanović, V. Gojković 1, **D. Vujadinović**, M. Vukić, Ž. Vučetić, THE INFLUENCE OF FREEZING RATE AND METHODS OF THERMAL PROCESSING ON THE TECHNOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF MEAT, 12th Symposium with international participation «Novel Technologies and Economic Development», Faculty of Technology, Book of Abstracts, p 72, Leskovac, October 2017.

C-3. M. Vukić, **D. Vujadinović**, M. Ivanović, APPROXIMATION OF FRUIT FILLING HEAT STABILITY THROUGH TEXTURE AND PRINCIPAL COMPONENT ANALYSIS, 5th Scientific symposium with international participation, „Environmental Resources, Sustainable Development and Food Production“ OPORPH, Faculty of Technology, Book of Abstracts, p 49, Tuzla, Novembar 2017.

C-4. **D. Vujadinović**, M. Vukić, A. Dosić, M. Gligorić, REINWASTE AS A TOOL FOR DEALING WITH INORGANIC WASTE IN FOOD CHAIN FOR MED REGION, 19th ICC Conference 2019, “Science Meets Technology”, Book of Abstracts, p 171, Vienna, Austria 2019.

C-5. V. Tomović, M. Jokanović, B. Šojić, S. Škaljac, M. Lazović, I. Vasiljević, I. Tomašević, I. Nikolić, **D. Vujadinović**, M. Tomović, LEAD CONTENT IN THE

MEAT OF SAANEN GOAT MALE KIDS FROM VOJVODINA (NORTHERN SERBIA), 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Book of Abstracts, p 15, Novi Sad, Serbia, 10th-11th October 2019.

C-6. D. Vujadinović, M. Vukić, V. Tomović, A. Milidrag, M. Ivanović, MICROBIOLOGICAL STABILITY OF COOKED SAUSAGES AS FUNCTION OF REPLACEMENT INORGANIC SALTS WITH NATURAL ADDITIVES, 1st International Conference on Advanced Production and Processing, Book of Abstracts, p 117, Novi Sad, Serbia, 10th-11th October 2019.

V Objavljeni ili prezentovani radovi u zbornicima, na skupu nacionalnog značaja štampani u cjelini, R64:

-

VI Objavljeni radovi u zbornicima, na skupu nacionalnog značaja štampani u apstraktu, R73:

C-1. M. Vukić, D. Vujadinović, M. Ivanović, APPROXIMATION OF FRUIT FILLING HEAT STABILITY THROUGH TEXTURE AND PRINCIPAL COMPONENT ANALYSIS, 5th Scientific Symposium With International Participation, "Environmental Resources, Sustainable Development And Food Production" OPORPH 2017. Book of Abstracts, pp 51, Faculty of Technology Tuzla, November 16-17, 2017, ISSN 2566-3364.

VII Knjige, monografije i udžbenici:

- **Udžbenici:**

- 1. R. Grujić, G. Tadić, D. Vujadinović, M. Vukić, Osnove prehrambenih tehnologija, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2017, ISBN 978-99955-81-23-7. (R101)**
- 2. E. Pellicer, D. Nikolić, J. Sort, M. Baro, F. Zivic, N. Grujovic, R. Grujic, S. Pelemis, Advances in Application of Industrial Biomaterials, In Chapter: R. Grujic, D. Vujadinovic, D. Savanovic, Biopolymers as Food Packaging Materials, Springer International Switzerland, 2017, ISBN 978-3-319-62767-0. (R21)**

4. Obrazovna djelatnost kandidata

Obrazovna djelatnost prije posljednjeg izbora:

- Profesor u srednjoj-stručnoj školi „Srednjoškolski Centar Srebrenica“ u Srebrenici; period 2005-2008. godine.
- **Asistent** - Katedra za prehrambenu tehnologiju, Tehnološki fakultet Zvornik Univerzitet u Istočnom Sarajevu; period 2008-2012. godine.
- **Viši asistent** - Katedra za prehrambenu tehnologiju, Tehnološki fakultet Zvornik Univerzitet u Istočnom Sarajevu; period 2012-2015. godine.

Obrazovna djelatnost poslije posljednjeg izbora:

- **Docent** - Katedra za prehrambenu tehnologiju, Tehnološki fakultet Zvornik Univerzitet u Istočnom Sarajevu; period 2015 – danas. Nakon izbora u zvanje **docenta**, Kandidat je zaposlen sa punim radnim vremenom na Tehnološkom fakultetu Zvornik, Univerziteta u Istočnom Sarajevu, gdje je odgovorni nastavnik na sljedećim predmetima: Industrijska mikrobiologija sa genetikom, Mikrobiologija prehrambenih proizvoda, Osnove konzervisanja, Principi konzervisanja, Osnove prehrambene tehnologije, Tehnologija hlađenja, Tehnologija mesa, Propisi o hrani, Razvoj novih proizvoda, Odabrana poglavlja industrijske mikrobiologije.
- Visoke ocjene tokom provođenja višegodišnjih studentskih anketa Tehnološki fakultet Zvornik Univerziteta u Istočnom Sarajevu. Prosječna ocjena na studentskim anketama od akademske 2016/2017 do akademske 2019/2020 godine je bila **4,90**.
- Prodekan za nastavu, Tehnološki fakultet Zvornik Univerziteta u Istočnom Sarajevu od oktobra 2016 do novembra 2019. godine.
- Rukovodilac Katedre za prehrambeno inženjerstvo i tehnologiju, Tehnološki fakultet Zvornik Univerziteta u Istočnom Sarajevu od februara 2019. godine do danas.

Posjete visokoškolskim ustanovama, akademije, simpozijumi, konferencije u inostranstvu, nakon posljednjeg izbora:

- U 2018. godini – AGAPA, Granada, Španija. Učešće u radu tima na projektu REINWASTE, INTERREG_IPA.
- U 2016. Godini - Posjeta Harokopio Univerzitetu u Atini, Grčka. Učešće u radu tima na projektu MAST4HEALTH, Horizon 2020.

Ostale obrazovne i stručne aktivnosti (članstvo u komisijama i dr.), nakon posljednjeg izbora:

- Medicinski fakultet Novi Sad, učešće na simpozijumu Metabolic syndrome and non-acholic fatty liver disease consequent to endocrine disorders, održanom u okviru projekta MAST4HEALTH, 13.09.2019. godine.
- BOKU Univerzitet u Beču, Učešće u radu 19 ICC Konferencije u periodu od 23.04.2019. do 26.04.2019. godine.
- Univerzitet u Liježu, Lijež, Belgija, u periodu od 07.05.2017. do 12.05.2017. godine, prisustvo seminaru (In Search of HR Excellence in Research) u okviru projekta Erasmus+, Re@WBC- Enhancement of HE research potential contributing to further growth of the WB region.
- Autonomous University of Barcelona – UAB – u sklopu projektnih aktivnosti TEMPUS projekta WIMB, u periodu od 19.04.2016. do 24.04.2016., boravak na Autonomous University of Barcelona - UAB, posjeta laboratorijama i

upoznavanje sa naučnom i stručnom djelatnošću UAB.

Članstvo u komisijama:

- **Obrana doktorskih teza (član komisije) R203:**

1. Mr Danica Savanović, **Uticaj uslova smrzavanja na promijenu i ponašanje proteina u prehrambenim proizvodima**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2017.

- **Obrana master teza (član komisije) R204:**

1. Radojka Tadić, **Method development for quantification of cysteine aldehyde adducts in model solutions**, FLAVOUR+ Analytical Centre – EFBT – Technology Campus Ghent - KU Leuven, Belgium, 2017.
2. Dragan Despotović, **Effect of insect:meat ratio on quality characteristics of model systems**, KU Leuven, Technology Campus Ghent, Belgium, 2017.
3. Dženita Džinić, **Razvoj mogućnosti korišćenja nusproizvoda prerade paprike u proizvodnji hrane**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2017.
4. Sandra Josipović, **Uticaj postupaka proizvodnje i udjela brašna od pogače iz proizvodnje ulja tikve golice na reološka svojstva tijesta i kvalitet pekarskih proizvoda**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2017.
5. Jelena Radovanović, **Uticaj anatomskih dijelova paprike kao prirodnog poboljšivača na reološka svojstva pšeničnog tijesta i njihova primjena u proizvodnji hljeba**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2018.
6. Vanja Balaban, **Distribucija tehnološkog kvaliteta u pasaznim brašnima kao element optimizacije učinka mlina**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2019.
7. Ivana Cvetojević, **Efekti primene surutke u proizvodnji hleba**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2019.
8. Milica Kljakić, **Tehnološki i nutritivni kvalitet iznutrica svinja Lasaste mangulica odgojenih u intenzivnom proizvodnom sistemu i žrtvovanih sa telesnom masom od 100kg**, Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad, 2019.
9. Melisa Ramić, **Mogućnost primjene pektina u pekarskim proizvodima**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2019.
10. Predrag Nikolić, **Tehnološki kvalitet i osnovni hemijski sastav mesa muške jaradi sanske koze**, Univerzitet u Novom Sadu, Tehnološki fakultet Novi Sad, 2019.

- **Odbrana diplomskih radova:**

- **Mentorstvo, R205:**

1. Ivana Josić, **Učestalost krivotvorenja proizvoda od mesa na tržištu**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2018.
2. Sanja Mitrović, **Uticao toplote obrade na promjenu svojstva mesa**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2019.
3. Marija Stjepanović, **Mogućnost primjene hladne atmosfere plazme u denaturaciji Zearalenona i T-2 toksina na kukuruzu**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2019.
4. Marija Buljugija, **Mogućnost primjene hladne atmosfere plazme u denaturaciji Aflatoksina, DON-a i Ochratoxina na stočnoj hrani**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2019.
5. Gorana Kojić, **Toplotna obrada mesa kod niskih temperatura: Jestivi kvalitet mesa**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2019.
6. Nikolina Marić, **Faktori koji utiču na ponašanje potrošača prilikom izbora hrane**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2020.

- **Član komisije:**

1. Ivana Cvetojević, **Postupci utvrđivanja falsifikovanja mleka**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2015.
2. Ivana Simić, **Određivanje melamina u hrani**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2017.
3. Biljana Bodiřoga, **Sadržaj alergena u hrani deklariranoj kao „Alergen Free“**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2017.
4. Žaklina Vučetić, **Uticao vrste mesa i toplote obrade na gubitke tokom procesa**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2017.
5. Vesna Janković, **Uticao hladne atmosfere plazme na boju i teksturu povrća**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2018.
6. Suzana Savić, **Određivanje sadržaja histamina u hrani**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2018.
7. Kristina Škrebić, **Uticao pesticida i herbicida na biljke**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2018.
8. Marko Marković, **Uticao količine dodatog sirila na vreme koagulacije mleka**,

Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2019.

9. Dušica Vasilić, **Nutritivni kvalitet organskih i konvencionalno gajenih biljaka**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2019.
10. Svetozar Dragičević, **Ispitivanje aktivnosti različitih enzimskih preparata u proizvodnji svežeg sira**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2019.
11. Jovana Grašarević, **Određivanje sadržaja teških metala u čajevima**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2019.
12. Dragana Škiletić, **Uticaj dodataka na kvalitet pekarskog proizvoda**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2019.
13. Angelina Ćebić, **Sadržaj polifenola i vitamina „C“ u etanolnom ekstraktu (Crataegus oxyacantha L.) ploda i lista gloga sa planine Jahorine**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2019.
14. Snežana Sajić, **Narušavanje bioproduktivnosti biljaka prekomernom primenom đubriva**, Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik, 2019.

- **Članstvo u komisija za pisanje izvještaja za izbore u zvanja**

1. Univerzitet u Istočnom Sarajevu, Tehnološki fakultet Zvornik. Komisija za pisanje izvještaja za izbor višeg asistenta na naučnu oblast: Hrana i piće, oblast obrazovanja: Prehrambene tehnologije (nauka o hrani). Rješenje broj: 2099/2015.MJ/CB. 10.11.2015.

5. Stručna djelatnost kandidata

P-projekat

Stručna djelatnost kandidata poslije posljednjeg izbora

Saradnik ili na drugi način učesnik na projektima:

Domaćim:

P-1. UTICAJ ZAMJENE NEORGANSKIH SOLI DODACIMA PRIRODNOG PORIJEKLA NA KVALITET I BEZBJEDNOST KOBASICA IZRAĐENIH PREMA PRINCIPIIMA ORGANSKE PROIZVODNJE, *projekat finansiran od strane Ministarstva Nauke i Tehnologije Republike Srpske, (2016). (R305)*

Međunarodnim:

P-1. WIMB Development of Sustainable Interrelations between Knowledge, Education and Innovation in Nanotechnologies and Biomaterials, **TEMPUS**, *Funded by European Commission, (2016). (R305)*

P-2. EUNORS European Enterprise Network of Republic of Srpska, Service in

support of business and innovation in Republic of Srpska, **COSME/HORIZON 2020**, *Funded by European Commission*, (2016, 2019). (R305)

P-3. Re@WBC- Enhancement of HE research potential contributing to further growth of the WB region, **ERASMUS+**, *Funded by European Commission*, (2017). (R305)

P-4. MAST4HEALTH- Mastiha treatment for obese with NAFLD diagnosis, **HORIZON 2020**, *Funded by European Commission*, (2018). (R305)

P-5. REINWASTE- Remanufacture the food supply chain by testing INNovative solutions for zero inorganic WASTE, Interreg MED 2014-2020, *Funded by European Commission*, (IPA) (2020). (R301)

P-6. Istraživanje prehrambenih navika stanovnika u Bosni i Hercegovini u skladu s EU Menu metodologijom podržana od strane Evropske agencije za bezbjednost hrane (European Food Safety Authority - EFSA). *Finansiran od strane evropske komisije*, (EFSA) (2020). (R305)

Članstvo u stručnim tijelima:

1. Član radne grupe za izradu **Zakona o hrani**, rješenje Ministarstva poljoprivrede šumarstva i vodoprivrede Vlade Republike Srpske br. 12.03.6-330-1582/16. od 25.04.2016. godine.
2. Član Komisije za licenciranje prvog ciklusa studijskog programa **Prehrambene tehnologije i biotehnologije**, na Tehnološkom fakultetu Univerziteta u Banjoj Luci, rješenje Ministarstva prosvjete i kulture Vlade Republike Srpske br. 07.050/612-105-4-1/16. od 23.02.2017. godine.
3. Član radne grupe za izradu podzakonskih akata na osnovu Zakona o hrani, rješenje Ministarstva poljoprivrede šumarstva i vodoprivrede Vlade Republike Srpske br. 12.03.6-330-1979/17. od 27.04.2017. godine.
4. Član Komiteta za etička pitanja Univerziteta u Istočnom Sarajevu, rješenja br. 01-C-495-XXXVIII/17 od 30.11.2017. godine. i XLIX/18 od 12.07.2018. godine.
5. Kourednik časopisa Journal od Engineering and Processing Management, Tehnološki fakultet Zvornik, ISSN 2566 – 3615. Odluka br. 107/2018 MG/SV do 02.02.2018. godine.
6. Zamjenik generalnog predstavnika iz Bosne i Hercegovine u ISEKI-Food Association, <https://www.iseki-food.net/>.

Uredništvo časopisa, R400:

1. Associate Editors, Journal of Engineering & Processing Management (JEPM) University of East Sarajevo, Faculty of Technology Zvornik, Bosnia and Herzegovina, [http://jepm.tfzv.ues.rs.ba/index.php/Journal/Editorial Board](http://jepm.tfzv.ues.rs.ba/index.php/Journal/Editorial_Board).

2. International Editorial and Advisory Board, The Journal of Graduate School of Natural and Applied Sciences (MAK ER U FEN BIL ENS DERG) of Mehmet Akif Ersoy University, Turkey, <http://dergipark.gov.tr/makufebed/board>.
3. International Editorial Board, International Journal of Engineering Design and Technology (IN J EN DES TECH), of Mehmet Akif Ersoy University, Turkey, <http://dergipark.gov.tr/ijedt/board>.

Citiranost (izvor: Google Scholar):

- Ukupan broj navoda: 90
- h-Indeks: 6
- i10- Indeks: 3

6. Rezultat intervjua sa kandidatom

Intervju sa kandidatom obavljen je 23.06.2020. godine, u 11:00 časova. Na osnovu sprovedenog intervjua, Komisija sa zadovoljstvom zaključuje da je kandidat docent dr Dragan Vujadinović pokazao dobru komunikaciju, elokvenciju, da dobro razumije pitanja i da je sposoban da daje konkretne i kvalitetne odgovore. S tim u vezi, shodno njegovom dosadašnjem radu i iskustvu pokazao je da posjeduje visok nivo kompetencija i vještina potrebnih za ispunjavanje zahtjeva posla koji je predmet ovog konkursa.

III ZAKLJUČNO MIŠLJENJE

Polazeći od Zakona o visokom obrazovanju („Službeni Glasnik Republike Srpske“ br. 73/10, 104/11 i 84/12, 108/13, 44/15, 90/16 i 26/19), Statuta Univerziteta u Istočnom Sarajevu i Pravilnika o postupku i uslovima izbora akademskog osoblja na Univerzitetu u Istočnom Sarajevu, kojima su propisani uslovi za izbor nastavnika, a imajući u vidu broj i kvalitet objavljenih i prezentovanih radova, nastavno iskustvo, godine kandidata, kao i ukupnu naučno-istraživačku aktivnost kandidata, Komisija je mišljenja da kandidat docent dr Dragan Vujadinović ispunjava sve **opšte i posebne** uslove za obavljanje poslova univerzitetskog nastavnika.

Prema Zakonu o visokom obrazovanju Republike Srpske, Član 77, Stav 1d za vanrednog profesora može biti biran kandidat koji:

1) ima proveden najmanje jedan izborni period u zvanju docenta, Kandidat ispunjava uslove, docent u periodu od 2015. do 2020. godine,

2) ima najmanje pet naučnih radova iz oblasti za koju se bira, objavljenih u naučnim časopisima i zbornicima sa recenzijom nakon izbora u zvanje docenta, Kandidat ima 4 rada objavljena u časopisima sa impakt faktorom, 9 radova u časopisima nacionalnog značaja, 18 radova objavljenih u cjelosti na skupovima međunarodnog značaja, 6 radova objavljenih u apstraktu na skupovima međunarodnog značaja i 1 rad objavljen u apstraktu na skupovima nacionalnog značaja,

3) ima objavljenu knjigu (naučnu knjigu, monografiju ili univerzitetski udžbenik) ili patent, odnosno originalni metod u odgovarajućoj naučnoj oblasti, priznat kao zaštićena intelektualna svojina, nakon izbora u zvanje docenta, Kandidat je bio koautor 1 univerzitetskog udžbenika i ima objavljeno poglavlje u međunarodnoj knjizi čiji je izdavač Springer.

4) je bio član komisije za odbranu magistarskog ili doktorskog rada, ili ima mentorstvo kandidata za stepen drugog ciklusa, Kandidat je bio član komisije za odbranu 1 doktorske disertacije, član komisije za odbranu 10 master teza, mentor u izradi 6 i član komisije za odbranu 14 diplomskih radova.

Kandidat ima ostvarenu međunarodnu saradnju, učestvovao je ili bio koordinator u 6 međunarodnih projekata, član je naučnog odbora 3 međunarodna časopisa, posjetio je u proteklom izbornom periodu i boravio na više međunarodnih Univerziteta i naučnih institucija.

Stoga, Komisija sa posebnim zadovoljstvom predlaže Nastavnom-naučnom vijeću Tehnološkog fakulteta u Zvorniku i Senatu Univerziteta u Istočnom Sarajevu da dr Dragana Vujadinovića, docenta, izabere u zvanje VANREDNOG PROFESORA za užu naučnu oblast «Hrana i piće» uža oblast obrazovanja «Tehnologija konzervisanja hrane, vode i pića», discipline obrazovanja-naučnog polja «Prehrambene tehnologije – Ostala inženjerstva i tehnologije» na Tehnološkom fakultetu Zvornik Univerziteta u Istočnom Sarajevu.

Članovi komisije:

1. _____

Dr Vladimir Tomović, redovni profesor, predsjednik;
Prehrambeno inženjerstvo (Tehnologije konzervisane hrane, Tehnologija mesa)
Tehnološki fakultet Novi Sad, Univerzitet u Novom Sadu

2. _____

Dr Igor Tomašević, vanredni profesor, član;
Tehnologija animalnih proizvoda - prehrambena tehnologija
Poljoprivredni fakultet Zemun, Univerzitet u Beogradu

3. _____

Dr Jasna Mastilović, vanredni profesor, član;
Hrana i piće/Prehrambene tehnologije namirnica biljnog porijekla,
Tehnološki fakultet Zvornik, Univerzitet u Istočnom Sarajevu

Zvornik, jun 2020. godine

IV IZDVOJENO ZAKLJUČNO MIŠLJENJE

Obrazloženje izdvojenog mišljenja.

Članovi komisije:

1. _____

2. _____

3. _____