

**НАУЧНО-НАСТАВНОМ ВИЈЕЋУ
ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА
СЕНАТУ УНИВЕРЗИТЕТА У ИСТОЧНОМ САРАЈЕВУ**

Предмет: Извјештај комисије о пријављеним кандидатима за избор у академско звање доцента, ужа научна област Хортикултура (Виноградарство и винарство).

Одлуком Научно-наставног вијећа Пољопривредног факултета Универзитета у Источном Сарајеву, број: 04-1864/22 од 18.10.2022. године, именовани смо у Комисију за разматрање конкурсног материјала и писање извјештаја по конкурс, објављеном у дневном листу “Глас Српске“ од 21.09.2022. године, за избор наставника у звање доцента, ужа научна област Хортикултура (Виноградарство и винарство).

ПОДАЦИ О КОМИСИЈИ

Састав комисије са назнаком имена и презимена сваког члана, звања, назив научне области, научног поља и уже научне области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен:
1. Проф. др Мирко Кулина, редовни професор, предсједник Научна област: Пољопривредне науке Научно поље: Пољопривредне биљне науке, шумарство и рибарство Ужа научна област: Хортикултура (воћарство) Датум избора у звање: 25.04.2019. Универзитет: Универзитет у Источном Сарајеву Факултет/академија: Пољопривредни факултет
2. Проф. др Зорица Ранковић -Васић, ванредни професор, члан Научна област: Биотехничке науке Научно поље: Техничко-технолошке науке Ужа научна област: Опште виноградарство Датум избора у звање: 16.04.2019. Универзитет: Универзитет у Београду Факултет/академија: Пољопривредни факултет
3. Проф. др Татјана Јовановић-Цветковић, ванредни професор, члан Научна област: Пољопривредне науке Научно поље: Пољопривредне биљне науке, шумарство и рибарство Ужа научна област: Хортикултура (воћарство, виноградарство и винарство, повртарство, љековито и ароматично биље, украсно биље и уређење околине) Датум избора у звање: 29.11.2018. Универзитет: Универзитет у Бања Луци Факултет/академија: Пољопривредни факултет

На претходно наведени конкурс пријавио се **један (1)** кандидат:

Редни број	Име и презиме	Број протокола	Датум пријема	Адреса
1.	Тијана Бањанин	02-1672/22	27. 9. 2022.	Милорада Лоловића 4, Пале

На основу прегледа конкурсне документације, а поштујући Закон о високом образовању („Службени гласник Републике Српске“, број: 67/20), Правилник о условима за избор у научно-наставна, умјетничко-наставна, наставна и сарадничка звања („Службени гласник Републике Српске“, број: 2/22), Статут Универзитета у Источном Сарајеву и Правилник о поступку и условима избора академског особља Универзитета у Источном Сарајеву, Комисија за писање извјештаја о пријављеним кандидатима за изборе у звања, Научно-наставном вијећу Пољопривредног факултета и Сенату Универзитета у Источном Сарајеву подноси сљедећи извјештај на даље одлучивање:

ИЗВЈЕШТАЈ

КОМИСИЈЕ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ
Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења одлуке
Одлука број 01-С-264-XXXVIII/22, Сенат Универзитета у Источном Сарајеву, датум: 08.09.2022. год. На приједлог Научно-наставног вијећа Пољопривредног факултета Универзитета у Источном Сарајеву, одлука број 04-1455/22 од 30.08.2022. године
Дневни лист, датум објаве конкурса
Глас Српске, 21.09.2022. године
Број кандидата који се бира
Један (1)
Звање и назив уже научне области, за коју је конкурс расписан
Доцент, Хортикултура (Виноградарство и винарство)
Број пријављених кандидата
Један (1)

II ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА
ПРВИ КАНДИДАТ
1. ОСНОВНИ БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ
Име (име једног родитеља) и презиме
Тијана (Миломир) Бањанин
Датум и мјесто рођења
07.06.1989, Сарајево
Установе у којима је кандидат био запослен
Пољопривредни факултет Универзитета у Источном Сарајеву
Звања/радна мјеста
Асистент и виши асистент
Научна област
Пољопривредне науке

Чланство у научним и стручним организацијама или удружењима
Члан је Коморе инжењера пољопривреде Републике Српске.
2. СТРУЧНА БИОГРАФИЈА, ДИПЛОМЕ И ЗВАЊА
Студије првог циклуса
Назив институције, година уписа и завршетка
Пољопривредни факултет, Универзитет у Источном Сарајеву, 2008-2012.
Назив студијског програма, излазног модула
Пољопривреда, Биљна производња
Стечено академско звање
Дипломирани инжењер пољопривреде
Студије другог циклуса
Назив институције, година уписа и завршетка
Пољопривредни факултет, Универзитет у Источном Сарајеву, 2012-2014
Назив студијског програма, излазног модула
Пољопривреда
Стечено академско звање
Магистар пољопривреде
Наслов мастер рада
„Агробилошке и привредно-технолошке карактеристике црних сорти винове лозе у агроколошким условима Требиња“
Ужа научна област
Хортикултура (Виноградарство)
Студије трећег циклуса
Назив институције, година уписа и завршетка (датум пријаве и одбране дисертације)
Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2014-2022 (датум пријаве 10.02.2021. године, датум одбране 22.07.2022. године)
Наслов докторске дисертације
„Карактеризација квантитативних и квалитативних особина сорте винове лозе Блатина у агроколошким условима Требиња“
Ужа научна област, стечено академско звање
Воћарство и виноградарство, доктор биотехничких наука.
Претходни избори у звања (институција, звање и период)
Пољопривредни факултет Универзитета у Источном Сарајеву: • Асистент, 2013-2015. • Виши асистент, 2015-2022. • Виши асистент, 2022 до данас (реизбор)
3. НАУЧНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА
Радови прије првог и/или посљедњег избора/реизбора
Радови објављени у истакнутим научним часописима међународног значаја
1. Vukojević, D., Tomić, N., Marković, N., Mašić, B., Banjanin, T. , Bodiřoga, R., Đorđević, T., Marjanović, M. (2022). Exploring Wineries and Wine Tourism Potential in the Republic of Srpska, an Emerging Wine Region of Bosnia and Herzegovina. Sustainability, 14(5), 2485. <i>The aim of this paper is to present the current state and wine tourism potential in the Republic of Srpska with the primary focus on its wineries and their activities towards attracting wine tourists from all over the world. To achieve this, a survey was conducted</i>

among 37 wineries in the Republic of Srpska. The first part of the questionnaire included data about planted grape varieties, annual yield, wine production, vineyards areas, and winery staff information. The second part of the survey was dedicated to the degree of participation of wineries in wine tourism activities and the services offered to wine tourists. Results indicate that the major factors thwarting further wine tourism development are the lack of accommodation and catering facilities as well as tours in foreign languages. One of the problems is the current lack of wine routes generally seen as critical supporting tools for wine tourism development. Based on the research results, the authors propose two wine routes in the Republic of Srpska, the Northern and Southern wine routes. Further wine tourism development should be focused mainly on these areas.

2. **Banjanin, T.**, Nikolic, D., Uslu, N., Gökmen, F., Özcan, M.M., Milatovic, D., Zec, G., Boškov, Đ., Dursun N. (2021). Physicochemical properties, fatty acids, phenolic compounds, and mineral contents of 12 Serbia regional and commercial almond cultivars. *Journal of Food Processing and Preservation* 45(1): e15015.

The oil contents of almond kernels were determined between 37.60% (Selection 25) and 49.10% (Tuono). Total carotenoid and total flavonoid contents of almond kernels varied between 0.21 µg/g (Nessebar) and 1.85 µg/g (Teteny Botermo) to 44.75 mg/100 g (Selection 25) and 479.13 mg/100 g (Teteny Rekord), respectively. In addition, total phenolic contents and antioxidant activity values of almond kernels changed between 6.04 mg GAE/100 g (Ne Plus Ultra) and 83.19 mg GAE/100 g (Teteny Rekord) to 4.55% (Selection 25) and 90.15% (Teteny Rekord), respectively. Oleic acid contents of almond kernel oils were determined between 61.39% (Ne Plus Ultra) and 73.51% (Texas), linoleic acid contents of oil samples varied between 16.02% (Masbovera) and 30.60% (Ne Plus Ultra). Gallic acid, 3,4-dihydroxybenzoic acid, (+)-catechin, 1,2-dihydroxybenzene, syringic acid, caffeic acid, and quercetin were the key phenolic constituents of kernels showed partly differences depending on almond varieties. Almond kernels are rich in K, P, Ca, Mg, Na, and S elements.

3. Doğu, S., Uslu, N., Özcan, M. M., **Banjanin, T.** (2021). Phenolic Compounds of Some Wild Edible Fruits Growing in Turkey. *Erwerbs-Obstbau*, 63(1), 81-84.

*In this study, phenolic compounds in fresh fruits (*Physalis alkekengi*, *Lycium barbarum*, *Prunus divaricata*, *Sambucus ebulus*, *Rubus sanctus*, *Berberis crataeginea*) were determined by HPLC. The highest content of phenolic compounds was found in *Berberis crataeginea*, varied from 1.67 mg/kg (trans-cinnamic acid) to 228.32 mg/kg (rutin trihydrate), while *Physalis alkekengi* contains the minimum amount of phenolic compounds, ranged from 0.100 mg/kg (p-coumaric acid) to 23.78 mg/kg ((+)-catechin). 3,4-dihydroxybenzoic acid, (+)-catechin, 1,2-dihydroxybenzene and gallic acid were the predominant phenolic compounds of *Physalis alkekengi*, *Lycium barbarum*, *Prunus divaricata*, *Sambucus ebulus*, *Rubus sanctus*, respectively. All fruits contained minor amounts of isorhamnetin, kaempferol, naringenin, trans-cinnamic acid, resveratrol and p-coumaric acid.*

4. **Banjanin, T.**, Nurhan, U., Ranković-Vasić, Z., Özcan, M.M. (2021). Effect of grape varieties on bioactive properties, phenolic composition, and mineral contents of different grape-vine leaves. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(2): e15159.

In this study, effect of grape varieties on carotenoid, flavonoid and total phenolic contents, antioxidant activity, polyphenolic, and mineral contents of vine leaves were investigated. Total flavonoid contents of vine leaves were determined between 5217.86 mgQE/100 g (Viktorija) and 11796.43 mgQE/100 g (Cabernet Sauvignon). Total phenolic contents of

vine leaves varied between 1298.21 (Cardinal) and 1748.21 mg GAE/100 g (Blatina) while the antioxidant activity values of samples change between 20.60% (Trnjak) and 20.83% (Sugraone Seedless). While (+)-catechin contents of leave samples are identified between 31.85 mg/100 g (Trnjak) and 212.46 mg/100 g (Royal), 1,2-dihydroxybenzene contents of leaves ranged from 57.56 mg/100 g (Sugraone Seedless) to 270.92 mg/100 g (Vranac). While phosphorus contents of leaves are found between 3386.94 (Zilavka) and 8134.07 mg/kg (Viktorija), potassium contents of leaves were measured between 8060.78 mg/kg (Zilavka) and 14886.09 mg/kg (Cardinal). The chemical compositions of leaves showed differences among variation origin. Vine leaves are rich in organic acids, phenolic compound, and mineral contents.

5. Mohamed Ahmed, I.A., Özcan, M.M., Al Juhaimi, F., Babiker, E.F.E., Ghafoor, K., **Banjanin, T.**, Osman, A.M., Gussem, A.M., Alqah, H.A. (2020). Chemical composition, bioactive compounds, mineral contents, and fatty acid composition of pomace powder of different grape varieties. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(7): e14539.

In this study, the chemical composition, bioactive compounds, minerals and fatty acid composition of grape pomaces from 10 varieties with seed and skin of several grape varieties were investigated. The varieties Ekşikara, Çalkarası, and Marçaş exhibited significantly ($p < .05$) higher content of total phenolics (127.18, 138.41, and 147.51 mg/100 g, respectively), with a concomitant higher antioxidant activity (95.47, 96.71, and 98.47%, respectively) than other varieties. The HPLC analysis of phenolic compounds showed that chlorogenic acid, protocatechin, synergic acid, and ferulic acid were major constituents of the varieties. In addition, protocatechin content was significantly ($p < .05$) higher in Marçaş variety (167.84 mg/g) and lower in Büzgülü variety (97.56 mg/g), the chlorogenic acid content was significantly ($p < .05$) high in Marçaş variety (296.51 mg/g) and low in Hönüsü variety (153.19 mg/g). The analysis of minerals content showed that Fe, P, Zn, and K were major minerals of the varieties. The analysis of fatty acids showed that the dominant fatty acids in varieties were linoleic, oleic, and palmitic acid.

6. **Banjanin, T.**, Özcan, M.M., Al Juhaimi, F., Ranković-Vasić, Z., Uslu, N., Mohamed, I.A., Ghafoor, K., Babiker, E.E., Osman, A.M., Gasseem, A.M., Salih, A.H. (2019). Effect of varieties on bioactive compounds, fatty acids and mineral contents in different grape seed and oils from Bosnia and Herzegovina. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(7): e13981.

This work aimed to evaluate the phytochemical properties of grape seeds and oils of autochthonous variety Blatina, regional variety Vranac and international varieties Merlot, Cabernet and Muscat cultivated in Herzegovina province. It is estimated that total phenol contents and antioxidant activities of seed extracts ranged between 502.08 (Merlot)–693.33 mgGAE/kg (Blatina) and 86.68 (Muscat)–90.76% (Cabernet), respectively. Linoleic and oleic acid contents of grape seed oils were between 61.30 (Cabernet)–67.84% (Merlot) and 19.87 (Merlot)–24.53% (Blatina), respectively. γ -Tocopherol contents of seed oils were in the range of 1.84 (Cabernet and Blatina)–2.04 mg/g (Merlot). The P and K mineral contents of seeds varied from 3731.0 (Blatina) to 4309.3 mg/kg (Muscat) and 10033 (Cabernet) and 16674 mg/kg (Blatina), respectively.

7. Gülcü, M., Uslu, N., Özcan, M.M., Gökmen, F., Özcan, M.M., **Banjanin, T.**, Gezin, S., Dursun, N., Geçgel, Ü., Ali Ceylan, D., Lemeshonak, V. (2019). The investigation of bioactive compounds of wine, grape juice and boiled grape juice wastes. *Journal of Food Processing and Preservation*, 43(1): e13850.

In this study, bioactive compounds, oil, sugar, fatty acid and mineral contents of grape wastes (pomace, skin, and seeds) obtained from wine, grape juice and boiled grape juice production were investigated. Total phenol and tannin contents of grape by-products varied between 31.2 mgGAE/g (molasses skin) and 98.97 mgGAE/g (wine seed); 96.93 mgTAE/g (grape juice pomace) and 138.67 mgTAE/g (molasses pomace), respectively. The highest (377.57 g/kg) and lowest (20.00 g/kg) total sugars were determined in molasses and wine skin wastes, respectively. Epicatechin contents of samples were found between 439.67 mg/kg (molasses skin) and 3444.57 mg/kg (molasses seed). The lowest and highest linoleic acids were determined in molasses skin oil (40.00%) and grape juice skin oil (51.10%). α -Tocopherol contents of wine by-product oils changed between 3.35 mg/kg (seed) and 6.42 mg/kg (pomace). The lowest and highest P contents were determined in molasses skin (17563 mg/kg) and wine seed (29634 mg/kg), respectively.

8. Nikolić, D., **Banjanin, T.**, Ranković-Vasić, Z. (2018). Variability and heredity of some qualitative and quantitative grapevine characteristics. *Genetika*, 50(2): 549-560.

*Variability and mode of heredity of some important qualitative and quantitative grapevine characteristics in 45 seedlings of F1 generation obtained from crossing combination Seedling 113 x Muscat Hamburg were investigated in this study. The seedlings of F1 generation for the investigated characteristics were arranged in certain number of categories by the OIV method. As variability indexes, standard deviation (S) and coefficient of variation (V) were used. Evaluation of the mode of heredity was done by χ^2 test and t-test. Considering examined characteristics, the highest variability showed grape yield (V=58.9%), and the lowest sugar content in must (V=16.3%). Color of berry skin, cluster resistance to *Botrytis cinerea* and leaf resistance to *Plasmopara viticola* showed monogenic mode of heredity. Exception from the monogenic mode of heredity was determined for the flavor of berry. Grape yield, bunch weight and berry weight showed negative heterosis. For the sugar content in must, domination of the parent with low sugar content in must was determined.*

Радови објављени у зборницима научних скупова међународног значаја

1. **Banjanin, T.**, Lisov, N., Petrović, A., Ranković-Vasić, Z., Blesić, M. (2019). The quality of grape and wine of Merlot and Blatina varieties in the agroecological conditions of the Trebinje vineyard. VIII International symposium on agricultural sciences AgroReS 2019, Banja Luka, Bosnia and Herzegovina, Book of proceedings, 69-76.

The aim of this paper is to present the quality of grape and wine of Merlot and Blatina varieties in the agro ecological conditions of the Trebinje vineyard, during the vintages of 2016 and 2017. The vineyards were established in 2004 (Merlot) and in 2013 (Blatina), at an altitude of 269 m, with the planting distance of 2.8 x 1 m for Blatina and 2.8 x 0.9 m for Merlot. The Merlot and Blatina grape varieties were grafted on Berlandieri x Riparia Kober 5BB rootstock. The research included analysis of the sugar, total acid content and pH as parameters of grape quality. The following parameters of wine quality were analyzed: alcohol content, total acid, total ash, content of extract and total phenols. The quality of the grapes, grown in the conditions of Trebinje vineyard is suitable to produce quality red wines.

2. **Banjanin, T.**, Ranković-Vasić, Z. (2016). Impact of climate factors on agro biological characteristics of Pinot Noir variety in Trebinje vineyard. VII International scientific agricultural symposium "Agrosym 2016", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Book of Proceedings, 116-121.

The paper presents the results of studies on important agro biological characteristics of the variety Pinot Noir, during the growing season in 2013 and 2014, in Trebinje. The tests of agrobiological characteristics which were done included: phenological properties, fruitfulness of buds and shoots and yield. During the years 2013 and 2014 a significant influence of climatic factors on the phenological characteristics of the studied varieties was observed. The observed climatic factors have influenced the development of a large number of fruitful shoots (12) and bunches per vine (14) in 2013 compared to 2014, when the number of fruitful shoots was 10.5 and the number of bunches per vine was 13.4. During 2014 there was a larger number of clusters per bud (1.12) and per fruitful shoot (1.59) compared to 2013. The yield of grapes per bud (110 g) and per fruitful shoot (137.5 g) was higher in 2013, compared to 2014 when the grape yield per bud was 84 g and the yield per fruitful shoot was 120 g. The higher yield of grapes per vine (1.65 kg) and per hectare (7638.88 kg/ha) was also recorded in 2013, while in 2014 the yield per vine of 1.26 kg and the yield per hectare of 5832.54 kg/ha was determined.

3. **Banjanin, T.**, Kulina, M. (2015). Technological characteristics of black wine varieties in the conditions of the Trebinje vineyard. VI International scientific agricultural symposium "Agrosym 2015", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Book of Proceedings, 119-124.

The aim of this paper is to present technological characteristics of four black wine varieties (Pinot Noir, Merlot, Vranac and Cabernet Sauvignon) in the conditions of the Trebinje vineyard during the vegetation in 2013. Research of technological characteristics include mechanical compounds of grapes and berries as well as quality of the grapes and berries (sugar, acid presence and pH). The biggest mass of the cluster, grape peduncle and berries in a cluster as well as the biggest mass of 100 berries and mass of 100 berries flesh had Vranac variety while the smallest had Cabernet Sauvignon variety. The biggest mass of berries skin and mass of seeds in 100 berries had Vranac variety and the smallest had Pinot Noir variety. Sugar content varied between 17.9% (Vranac) and 23.7% (Merlot). Vranac variety had the smallest acid content (3.6 g l⁻¹) while Cabernet Sauvignon variety had the biggest (5.9 g l⁻¹). The smallest pH also had Vranac variety (3.08) while the biggest had Merlot (3.37).

Радови објављени у научним часописима националног значаја

1. Tüfekci, B., **Banjanin, T.**, Lemiasheuski, V., Özcan, M. M. (2021). A Review: Some composition properties of pumpkin seed and oil and its effect on human health. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 27(3), 243-248.

Pumpkin (Cucurbita spp.) is an annual plant belonging to the Cucurbitaceae family, which is mostly produced in Asia. The cultivation of pumpkin has been increasing in our country in recent years and it is thought that it can be produced as a source of cooking oil as well as being used as a snack to evaluate the by-products of the pumpkin and to consume the valuable ingredients in its seeds. In this compilation study, information was given about the components of the oils obtained from pumpkin plants, seeds and pumpkin seeds and their effect on human health.

2. **Banjanin, T.**, Ranković-Vasić, Z., Nikolić, D., Anđelić, B. (2019). Influence of climatic factors on the quality of Merlot grapevine variety in Trebinje region vineyards (Bosnia and Herzegovina). *AGROFOR International Journal*, 4(2): 95-101.

The aim of this paper is to analyzed climatic influence on quality of yield of Merlot grapevine variety, in Trebinje region (Entity of Republic of Srpska, Bosnia and Herzegovina) vineyards, during the vegetation 2016 and 2017. We investigated the mechanical properties of bunch and berry (bunch weight, number of berries on the bunch, weight of 100 berries, weight of 100 berries flesh, weight of the berries skin, weight of seeds in 100 berries) and quality properties of grapes (sugar content and total acid content in the must). The highest bunch weight, as well as the number of berries on the bunch was achieved in 2017 (276.84 g, ie 183.03), while the lowest bunch weight (193.6 g) and number of berries on the bunch (158.53) were measured in 2016. Weight of 100 berries, weight of 100 berries flesh, weight of the berries skin, weight of seeds in 100 berries were larger in 2017. The highest sugar content was measured during 2017 and the highest level of acid in must was measured during 2016. During the years 2016 and 2017 a significant influence of climatic factors on the quality characteristics of the studied variety was observed. Although both considered years had above average temperature and less precipitation, further analysis of differences in monthly values of climatologically parameters could provide an explanation for differences in mechanical and quality properties of grapes.

3. **Banjanin, T.**, Ranković-Vasić, Z., Matijašević, S. (2018). Technological Characteristics of the Vranac and Cabernet Sauvignon Grapevine Varieties in the Conditions of the Trebinje Vineyards. *Agro-knowledge Journal*, 19(3): 167-175.

The aim of this paper is to present technological characteristics of the Vranac and Cabernet Sauvignon grapevine varieties in the conditions of the Trebinje vineyards during the vegetation in 2016 and 2017. Researching technological characteristics includes mechanical compounds of grapes and berries as well as the quality of grapes and berries (sugar, total acid content in the must and pH). Bunch weight, the number of berries on a bunch, the weight of 100 berries, the weight of 100 berries flesh, the weight of berries skin as well as the weight of 100 berries seeds were higher for both varieties in 2017. The bunch weight of Vranac was higher in 2016, and for Cabernet Sauvignon in 2017. Sugar content and acid content were higher in the must of the Vranac variety in 2016, while its pH value did not vary. The sugar content of the Cabernet Sauvignon variety was the same in both examined years, the content of acids was higher in 2016, while the pH value was higher in 2017.

4. **Banjanin, T.**, Berjan, S., Milić, V., El Bilali, H. (2016). State of and Conditions for Viticulture Development in Bosnia and Herzegovina. *Agro-knowledge Journal*, 17(3): 279-287.

This paper presents the state-of-the-art of viticulture development in BiH. Research is based on the extensive literature review. A number of secondary data sources have been consulted. Viticulture in BiH is characterized by the dominance of small family owned vineyards (up to 2 ha). In older plantations there are mainly autochthonous cultivars while in new vineyards there is a modern cultivar assortment. Although BiH has a good potential and excellent conditions for viticulture, wine imports are almost five times higher than exports. Therefore, there is a need for better cooperation of professional, scientific and government institutions with grapevine growers and wineries in order to modernize production process. This cooperation is essential especially in organizing the production

of virus-free propagation material, during the introduction of new cultivars and for preserving autochthonous varieties in the vineyards of BiH.

Радови објављени у зборницима научних скупова

1. Vukojević D., **Banjanin T.**, Bodiřoga R. (2021). Analiza stanja vinskog turizma u Bosni i Hercegovini. Zbornik radova V Kongresa geografa Bosne i Hercegovine, 5; 179-188.

Savremeni turista sve više traži složeni turistički proizvod koji će mu ne samo ponuditi nešto novo, drugačije, egzotično i izazvati njegovu znatiželju, već će uticati i na sva njegova čula i percepcije. Upravo ta turistička potražnja otvara tržišnu nišu za razvoj vinskog turizma. Svrha ovog istraživanja je proučiti i utvrditi stanje vinskog turizma u Bosni i Hercegovini. Istraživanje pokazuje da, u kombinaciji s drugim vrstama turizma, vinski turizam može u velikoj mjeri doprinijeti povećanju interesa turista - kako domaćih tako i stranih - za turizam u ruralnim područjima i, posljedično, revitalizaciji ovih područja. U cilju proučavanja stanja i mogućnosti za razvoj vinskog turizma u Bosni i Hercegovini, sprovedeno je istraživanje u periodu jul i avgust 2019. godine te u periodu avgust i septembar 2020. godine. Na osnovu upitnika sprovedena je anketa sa turistima i u vinarijama koje egzistiraju u Bosni i Hercegovini. Rezultati istraživanja ukazuju na značajne razvojne mogućnosti vinskog turizma u Bosni i Hercegovini te se može pretpostaviti da vinska područja Bosne i Hercegovine imaju potrebne uslove za razvoj vinskog turizma. Interes turista za vinski turizam, posebno u kombinaciji sa gastonomskim turizmom, raste. Na osnovu analize date su preporuke za dalji razvoj vinskog turizma u Bosni i Hercegovini. Rezultati koji su prikazani u ovom radu su rezultati istraživanja sprovedenih u okviru projekta „Stanje i perspektive razvoja vinskog turizma u Republici Srpskoj“ koji sufinansira Ministarstvo za naučnotehnološki razvoj visoko obrazovanje i informaciono društvo Republike Srpske.

Радови послје посљедњег избора/реизбора

-

4. ОБРАЗОВНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

Образовна дјелатност прије посљедњег избора

Кандидат је, као асистент и виши асистент, изводио вјежбе на Пољопривредном факултету Универзитета у Источном Сарајеву на сљедећим предметима:

- Први циклус студија: Посебно воћарство са виноградарством 2, Агрохемија, Агрометеорологија, Физиологија биља, Органска пољопривреда.

Образовна дјелатност послје посљедњег избора

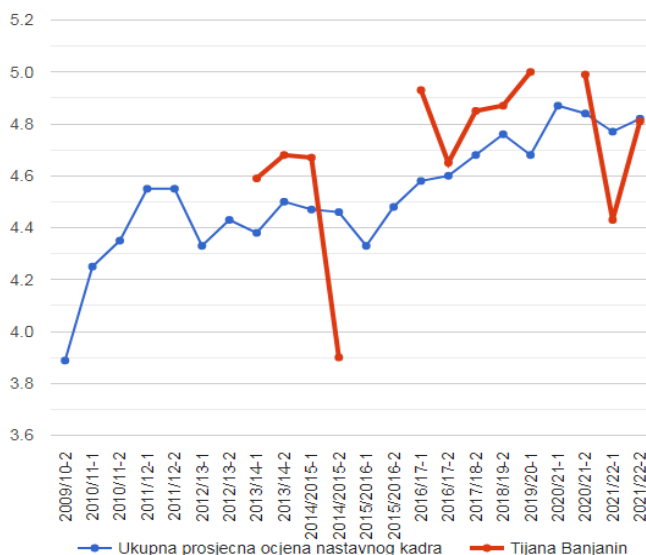
Кандидат је, као асистент и виши асистент, изводио вјежбе на Пољопривредном факултету Универзитета у Источном Сарајеву на сљедећим предметима:

Први циклус студија: Посебно воћарство са виноградарством 2, Чување и складиштење воћа и грозђа, Чување и складиштење ратарских производа и Опште ратарство 1.

Резултати анкете

На слици је приказан тренд просјечних оцјена кандидата у односу на просјечну оцјену наставног кадра Пољопривредног факултета Универзитета у Источном Сарајеву. Кандидат, у резултатима студентске анкете, има позитивне коментаре и високе оцјене.

Trend prosječnih ocjena u odnosu na prosječnu ocjenu nastavnog kadra



Информација о одржаном приступном предавању

Кандидат је од 2013. године запослен и ангажован у настави на Пољопривредном факултету Универзитета у Источном Сарајеву, те није било потребе за одржавањем посебног предавања пред комисијом.

5. СТРУЧНА ДЈЕЛАТНОСТ КАНДИДАТА

Тијана Бањанин је била учесник у три национална научно-истраживачка пројекта, као и на једном билатералном пројекту.

Национални пројекти:

1. Примјена супер абсорбента „тврда вода“ у пољопривреди и његова улога у задржавању влаге у земљишту (2018). Министарство науке и технологије Републике Српске. Учесник на пројекту.
2. Стање и услови развоја винског туризма у Републици Српској (2020). Министарство за научно технолошки развој, високо образовање и информационо друштво Републике Српске. Учесник на пројекту.
3. Утицај локалитета гајења на фенолни састав и антиоскидатурна својства грозђа и вина сорте Блатина (2020-2021). Министарство за научно технолошки развој, високо образовање и информационо друштво Републике Српске. Учесник на пројекту.

Билатерални пројекат.

1. Компаративна анализа одрживог развоја винског туризма у Словенији и Босни и Херцеговини, са нагласком на винске догађаје и фестивале (2021-2023). Министарство цивилних послова Босне и Херцеговине. Учесник на пројекту.

6. РЕЗУЛТАТ ИНТЕРВЈУА СА КАНДИДАТИМА

Интервју са кандидатом је обављен дана 24.10.2022. године у 12:00 часова, на Пољопривредном факултету Универзитета у Источном Сарајеву, а у складу са чланом 4а. Правилника о поступку и условима избора академског особља Универзитета у Источном Сарајеву. На основу обављеног разговора са кандидатом, као и на основу увида у његов досадашњи рад, чланови Комисије констатују да је кандидат показао спремност, компетентност и мотивисаност за рад у научној области за коју се бира и у складу са звањем у које се бира.

III ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ

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

Први кандидат: Тијана Бањанин

На кандидата се примјењују минимални услови за избор у звање из „Закона о високом образовању („Службени гласник Републике Српске“, број: 67/20)“

Минимални услови за избор у звање	испуњава/не испуњава	Навести резултате рада (уколико испуњава)
Научни степен доктора наука у одговарајућој научној области	испуњава	Кандидат је стекао звање доктора наука 22.07.2022. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду. Приложено увјерење.
Најмање три научна рада из научне области за коју се бира, објављена у научним часописима и зборницима са рецензијом, од којих је најмање један објављен у научном часопису међународног значаја или научном скупу међународног значаја.	испуњава	Кандидат има 16 објављених радова из области за коју се бира.
Кандидат има доказане наставничке способности, позитивно је оцијењен од високошколске установе или има позитивну оцјену педагошког рада у студентским анкетама током цјелокупног претходног изборног периода.	испуњава	Кандидат, у резултатима студентске анкете, има позитивне коментаре и високе оцјене, што се може видјети на основу дијаграма који је наведен у овом извјештају, као и на основу резултата студентске анкете. Наставничке и педагошке способности кандидата се могу оцијенити високим оцјенама.

Други кандидат и сваки наредни уколико их има (све поновљено као за првог)

Након увида у достављени материјал и разговора са кандидатом, те након анализе наставног, научног и стручног рада кандидата др Тијане Бањанин, Комисија за писање извјештаја за избор у звање доцента на ужу научну област Хортикултура (Виноградарство и винарство) је закључила да кандидат испуњава све законски предвиђене услове за избор у звање доцента.

Комисија са задовољством предлаже Научно-наставном вијећу Пољопривредног факултета и Сенату Универзитета у Источном Сарајеву да се др Тијана Бањанин изабере у звање доцента на ужу научну област Хортикултура (Виноградарство и винарство).

Ч Л А Н О В И К О М И С И Ј Е:

1. _____, председник
проф. др Мирко Кулина, редовни професор
ужа научна област Хортикултура (Воћарство)
Универзитет у Источном Сарајеву, Пољопривредни факултет
2. _____, члан
проф. др Зорица Ранковић-Васић, ванредни професор
ужа научна област Опште виноградарство
Универзитет у Београду, Пољопривредни факултет
3. _____, члан
проф. др Татјана Јовановић-Цветковић, ванредни професор
ужа научна област Хортикултура (воћарство, виноградарство и винарство, повртарство,
љековито и ароматично биље, украсно биље и уређење околине)
Универзитет у Бања Луци, Пољопривредни 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 саставни дио овог извјештаја комисије.

Ч Л А Н К О М И С И Ј Е:

1. _____

Мјесто: Источно Сарајево.

Датум: 26.10.2022.