

В) ГРУПАЦИЈА ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКИХ НАУКА

С А Ж Е Т А К РЕФЕРАТА КОМИСИЈЕ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ

I - О КОНКУРСУ

Назив факултета: **Технолошко-металуршки факултет**

Ужа научна, односно уметничка област: **Хемијско**

инжењерство

Број кандидата који се бирају: **1 (један)**

Број пријављених кандидата: **1 (један)**

Имена пријављених кандидата:

1. **др Верица Ђорђевић**

II - О КАНДИДАТИМА

1) - Основни биографски подаци

- Име, средње име и презиме: **Верица, Божидар, Ђорђевић**
- Датум и место рођења: **01.06.1976. Београд**
- Установа где је запослен: **Технолошко-металуршки факултет**
- Звање/радно место: **научни саветник**
- Научна, односно уметничка област **Технолошко инжењерство**

2) - Стручна биографија, дипломе и звања

Основне студије:

- Назив установе: **Технолошко-металуршки факултет**
- Место и година завршетка: **Београд, 2000. године**

Мастер студије:

- Назив установе: /
- Место и година завршетка: /
- Ужа научна, односно уметничка област:

Магистеријум:

- Назив установе: **Технолошко-металуршки факултет**
- Место и година завршетка: **Београд, 2005. године**
- Ужа научна, односно уметничка област: / **Хемијско инжењерство**

Докторат:

- Назив установе: **Технолошко-металуршки факултет**
- Место и година одбране: **Београд, 2008. године**
- Наслов дисертације: ” **Имобилизација биолошки активних супстанци и ћелија у микрочестичним и наночестичним системима**”
- Ужа научна, односно уметничка област: **Хемијско инжењерство**

Досадашњи избори у наставна и научна звања:

- научни сарадник **2010-2015**
- виши научни сарадник **2015-2020.**
- научни саветник **од 2020**

3) Испуњени услови за избор у звање доцента (први избор)

ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ:

	(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)	оцена / број година радног искуства
1	Приступно предавање из области за коју се бира, позитивно оцењено од стране високошколске	Др Верица Ђорђевић је 27.02.2024. одржала приступно предавање пред Комисијом, на тему: „Фармакокинетички модели“. Предавање је од стране Комисије оцењено као

	установе	одлично, са просечном оценом 5,0 (од 5).
2	Позитивна оцена педагошког рада у студентским анкетама током целокупног претходног изборног периода	Др Верица Ђорђевић је четири школске године оцењивана од стране студената и према резултатима студентских анкета је просечна оцена 4,19: 2019/20 1 предмет вежбе са 2 студента – у просеку са 4,5; 2017/18 1 предмет вежбе са 42 студената - 4,19; 2015/16 1 предмет са 30 студената - у просеку - 4,62 2009/10 1 предмет са 89 студената - у просеку - 4,03
3	Искуство у педагошком раду са студентима	18 година искуства на Технолошко-металуршком факултету

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	Број менторства / учешћа у комисији и др.
4	Резултати у развоју научнонаставног подмлатка	Учешће у комисији за одбрану 12 докторских дисертација
5	Учешће у комисији за одбрану три завршна рада на академским специјалистичким, мастер или докторским студијама	Учешће у комисији за одбрану једног дипломског и два мастер рада

	<i>(заокружити испуњен услов за звање у које се бира)</i>	Број радова, сапштења, цитата и др	Навести часописе, скупове, књиге и друго
6	Објављен један рада из категорије M21; M22 или M23 из научне области за коју се бира	8 M21a 19 M21 16 M22 10 M23	Рад у врхунском међународном часопису, првих 10% импакт листе M21a 1. Food Chemistry, 2022, 386, 132749 2. Carbohydrate Polymers, 2018, 200:15–24 3. Food Hydrocolloids, 2016, 61:832-842 4. Food Hydrocolloids, 2015, 51:361-374 5. Food Engineering Reviews, 2015 7(4):452-490 6. Food Hydrocolloids, 2015 45:111-123 7. Carbohydrate Polymers, 2014, 111:901-907 8. Food Research International, 2011, 44(4):1094-1101 Рад у врхунском међународном часопису M21 1. Foods, 2021, 12(1): 24 2. Foods, 2022, 11(3):390 3. Polymers, 2022 14(13):2614 4. Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants, 2021, 25:100328 5. Food Chemistry-X, 2022, 15:100370 6. Colloids and Surfaces B – Biointerfaces, 2019 183:110422 7. LWT – Food Science and Technology, 2019, 99:387-395 8. European Journal of Lipid Science and Technology, 2018, 120:1-11 9. Separation and Purification Technology, 2017, 179:369-380 10. Biotechnology Progress, 2016, 32(4):1046-55 Food and Bioprocess Technology, 2015, 8(12):2444-2460 11. Journal of Biomaterials Applications, 2015, 30(5):618-631 12. Journal of Food Engineering, 2015, 167:196-203 European Journal of Lipid Science and Technology, 2015, 117:1615–1626

			<p>13. Food Science and Emerging Technologies, 2013, 19:181–189</p> <p>14. Journal of the Science of Food and Agriculture, 2012, 92(3):685-696</p> <p>15. Sensors, 2010, 10(1):901-912</p> <p>16. Sensors, 2008, 8 (3):1488-1496</p> <p>17. Journal of Chemical Technology and Biotechnology, 2006, 81(4):505-510</p> <p>Рад у истакнутом међународном часопису M22</p> <p>1. European Journal of Lipid Science and Technology, 2023, 2200169</p> <p>2. Catalysts, 2021, 11(3), 305</p> <p>4. Molecules, 2021, 26(13):3933</p> <p>5. South African Journal of Botany, 2021, 142: 274-283</p> <p>6. Journal of Drug Delivery Science and Technology, 2020, 59:101920</p> <p>7. Journal of Food Science, 2020, 85(11): 3833-3842</p> <p>International Journal of Food Science and Technology, 2020, 55(3):1326-1335</p> <p>8. Journal of Food Process Engineering, 2019, 42(4):e13043</p> <p>9. International Journal of Food Properties, 2017, 20(9):1971-1986</p> <p>10. Journal of Food Science, 2016, 81(1):E65-E75</p> <p>11. Colloids and Surfaces B: Biointerfaces, 2014, 122:250-259</p> <p>12. European Food Research and Technology, 2014, 239(6):979-993</p> <p>13. Yeast, 2014, 32(1):173-216</p> <p>14. Chemical Papers, 2013, 67(2), 221-228</p> <p>15. Applied Biochemistry and Biotechnology, 2012, 166(6):1491-1506</p> <p>16. Colloids and Surfaces B, 2008, 64 (2):284-296</p> <p>Рад у међународном часопису M23</p> <p>1. Hemijska industrija, 2020, 74(5):327-339</p> <p>2. International Journal of Food Engineering, 2017, 13(12).</p> <p>3. Хемијска индустрија, 2016, 70 (4):391-398</p> <p>4. Hemijska Industrija, 2012, 66 (4):517–527</p> <p>5. Hemijska Industrija, 2012, 66(4):505–517</p> <p>6. Archives of Biological Sciences, 2012, 64(4):1465-1472</p> <p>7. Chemical Papers, 2011, 65(2):213–220</p> <p>8. International Journal of Nanomedicine, 2006, 1(2): 163-171</p> <p>9. Chemical Papers, 2008, 62(4): 364-374</p> <p>10. Journal of the Serbian Chemical Society, 2008, 73(11):1027-1037</p> <p>Рад у часопису међународног значаја верификованог посебном одлуком M24</p> <p>1. Acta Periodica Technologica, 2021, 52:1-12</p> <p>2. Acta Periodica Technologica, 2012, 43:33-41</p>
8	Објављена два рада из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање доцента из научне области за коју се бира	/	/

9	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (категорије М31-М34 и М61-М64) од избора у претходно звање из научне области за коју се бира.	/	/
10	Оригинално стручно остварење или руковођење или учешће у пројекту	<p>Руковођење потпројектом на нац. научном или развојном пројекту М103b: 1</p> <p>Руковођење билатералним пројектима, М104: 4</p> <p>Учешће у међународном научном пројекту М105: 8</p> <p>Учешће у пројектима, финансираним од стране надлежног Министарства М107: 14</p>	<p>Руковођење потпројектом на нац. научном или развојном пројекту М103b</p> <p>1. “Развој нових инкапсулационих и ензимских технологија за производњу биокатализатора и биолошки активних компонената хране у циљу повећања њене конкурентности, квалитета и безбедности” ИИИ46010, МНРС 2011-2019, руководилац потпројекта 4 под називом “Биоинкапсулација и стабилизација компонената хране”;</p> <p>Руковођење билатералним пројектима, или руковођење пројектима, студијама, елаборатима и сл. са привредом М104</p> <p>1. “Microencapsulated saffron extracts as innovative ingredients for healthy and functional foods”, билатерални пројекат Србија-Италија, 2016-2018, руководилац пројекта;</p> <p>2. “Development of microencapsulated systems and edible films with bioactive compounds for application in production and packaging of functional food products”, билатерални пројекат Србија-Хрватска, 2016-2017, руководилац пројекта;</p> <p>3. “Stabilization of natural bioactive compounds: study of encapsulation techniques and release studies”, билатерални пројекат Србија-Португалија, 2011-2012, руководилац пројекта;</p> <p>4. “Effect of encapsulation of lactic acid bacteria on their survival and performance in food and gastrointestinal conditions”, билатерални пројекат Србија-Словенија, 2010-2011, руководилац пројекта.</p> <p>Учешће у међународном научном или стручно-професионалном пројекту М105 Видети испод табеле тачку 3, 3.1</p> <p>Учешће у пројектима финансираним од стране надлежног Министарства М107 Извештај, тачка Поглавље Д, 10.4, стр. 27-28</p>
11	Одобен и објављен уџбеник за ужу област за коју се бира, монографија, практикум или збирка задатака (са ISBN бројем)	<p>П31а Објављен уџбеник</p> <p>19 М13</p>	<p>Бранко Бугарски, Верица Ђорђевић, Милан Миливојевић, Виктор Недовић, “Биопроцесно инжењерство” (Академска мисао, 2013, ИСБН 978-86-7466-456-8)</p> <p>Поглавље у књизи водећег међународног значаја М13</p> <p>1. Potential of encapsulated phytochemicals in hydrogel particles, In: Nanomaterials for Drug</p>

		<p>Delivery and Therapy, Elsevier, Amsterdam, Netherlands, ISBN: 978-0-12-816505-8t, 2019, pp. 305-342</p> <p>2. Lipid nanocarriers for phytochemical delivery in foods, 2018, Ch 16, 28 pages. In: Nanotechnology Applications in the Food Industry, CRC Press, ISBN 9781498784832.357-385</p> <p>3. Industry-Relevant Encapsulation Technologies for Food and Functional Food Production, 2017, Chapter No 8, pp. 225 – 266. In: Thermal and Nonthermal Encapsulation Methods, CRC Press/Taylor & Francis Group , ISBN: 9781138035430, eISBN 9781138035430</p> <p>4. Isolation, Purification and Encapsulation Techniques for Bioactive Compounds from Agricultural and Food Production Waste, 2017, Chapter No 6. 36 pages. In: Utilisation of Bioactive Compounds from Agricultural and Food Production Waste, CRC Press, ISBN 9781498741316</p> <p>5. Immobilized yeast cells and secondary metabolites, 2016, In: Fungal Metabolites, DOI: 10.1007/978-3-319-19456-1_33-1, pp. 1-40, Springer, ISBN: 978-3-319-19456-1</p> <p>6. Nanoscale nutrient delivery systems. In: Nutrient delivery, 2017, Chapter 3, Volume 5, pp. 87-139, Elsevier, ISBN: 978-0-12-804304-2, doi: 10.1016/B978-0-12-804304-2.00003-2</p> <p>7. Novel approaches in nanoencapsulation of aromas and flavors, In: Encapsulations, 2016, Volume 2, Chapter 9, pp. 363-419, ISBN 978-0-12-804307-3, doi: 10.1016/B978-0-12-804307-3.00009-0</p> <p>8. Enzyme encapsulation technologies and their applications in food processing. In: Microbial Enzyme Technology in Food Applications, CRC Press, Taylor & Francis Group, Boca Raton, US, 2016, pp. 469-502, ISBN 9781498749831</p> <p>9. Recent advances and applications of encapsulated microbial and non-microbial active agents in the manufacture of food and beverages, Ch39.In: Advances in Food Biotechnology, 2016, John Wiley & Sons Book, pp. 635-666, ISBN: 978-1-118-86455-5</p> <p>10. Encapsulation of flavours and aromas: Controlled release, Chapter 17. In: Edible Films and Coatings: Fundamentals and Applications, CRC Press Taylor & Francis, 2016, pp.317-344, ISBN 978-1-48-221831-2</p> <p>11. Melt Dispersion Technique for Encapsulation, In: Handbook of Encapsulation & Controlled Release, CRC Press, USA, 2015, pp.469-493, ISBN 978-1-4822-3232-5</p> <p>12. Encapsulation Technologies for Food Industry. Chapter 18 In: Emerging and Traditional Technologies for safe Healthy and Quality Food. Food Engineering Series, 2016, pp.329-382, ISBN 978-3-319-24040-4</p> <p>13. Encapsulation systems in the food industry. Chapter 13, In: Advances in Food Process Engineering Research and Applications, Springer, New York/Heidelberg/Dordrecht/London, 2013, pp.229-253, ISBN 978-1-4614-7905-5, ISSN 1571-0297</p> <p>14. Immobilized Cells. Chapter 53, In: Upstream Industrial Biotechnology, Volume 2, Wiley, 2013. pp. 1179-1201, ISBN: 978-1-118-61927-8 53/1-53/18</p>
--	--	--

		IM14	<p>15. State of the art in immobilized/encapsulated cell technology in fermentation processes. Chapter 6, In: Food Engineering Interfaces Food Engineering Series, eds. Jose M. Aguilera, Ricardo Simpson, Jorge Welti-Chanes, Daniela Bermudez-Aguirre, Gustavo V. Barbosa-Canovas, Springer, New York/Heidelberg/Dordrecht/London, 2011, pp. 119-146, ISBN 978-1-4419-7474-7.</p> <p>16. Encapsulation of probiotics for use in food products. In: Encapsulation Technologies for Food Active Ingredients and Food Processing, Springer Dordrecht New York Heidelberg London, 2010, pp. 269-302, ISBN: 978-1-4419-1007-3</p> <p>17. Immobilisation of microbial cells for alcoholic and malolactic fermentation of wine and cider. In: Encapsulation Technologies for Food Active Ingredients and Food Processing, Springer Dordrecht New York Heidelberg London, 2010, pp. 327-344 ISBN: 978-1-4419-1007-3.</p> <p>18. Bioprocess intensification of beer fermentation using immobilised cells. In: Encapsulation Technologies for Food Active Ingredients and Food Processing, Springer Dordrecht New York Heidelberg London, 2010, pp. 303-327, ISBN: 978-1-4419-1007-3.</p> <p>19. Immobilised cells. In: Encyclopedia of Industrial Biotechnology: Bioprocess, Bioseparation, and Cell Technology, ISBN 978-0-471-79930-6, 2010, pp. 1-18.</p> <p>Поглавље у књизи водећег националног значаја M44</p> <p>Tehnologija imobilizacije ćelija: praktični aspekti. U: Biomaterijali, Urednici Dejan Raković, Dragan Uskoković, Istitut tehničkih nauka SANU, Društvo za istraživanje materijala, 2010, ISBN 978-86-80321-23-3. pp. 727-739</p>
12	Објављен један рад из категорије M21, M22 или M23 у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		
13	Саопштена три рада на међународним или домаћим научним скуповима (категорије M31-M34 и M61-M64) у периоду од последњег избора из научне области за коју се бира. (за поновни избор ванр. проф)		
14	Објављена два рада из категорије M21, M22 или M23 од првог избора у звање ванредног професора из научне области за коју се бира.		
15	Цитираност од 10 хетеро цитата	2193	извор Scopus (датума 27.02.2024.)
16	Саопштено пет радова на међународним или домаћим скуповима (категорије M31- M34 и M61-M64) од којих један мора да буде пленарно предавање или предавање по позиву на међународном или домаћем научном скупу од избора у претходно звање из научне области за коју се бира		

17	Књига из релевантне области, одобрен <u>џбеник</u> за ужу област за коју се бира, поглавље у одобреном <u>џбенику</u> за ужу област за коју се бира или <u>превод иностраног џбеника</u> одобреног за ужу област за коју се бира, објављени у периоду од избора у наставничко звање		
18	Број радова као услов за менторство у вођењу докт. дисерт. – (стандард 9 Правилника о стандардима...)		

ИЗБОРНИ УСЛОВИ:

<i>(изабрати 2 од 3 услова)</i>	<i>Заокружити ближе одреднице (најмање по једна из 2 изабрана услова)</i>
1. Стручно-професионални допринос	<p>1. Председник или члан уређивачког одбора научног часописа или зборника радова у земљи или иностранству.</p> <p>2. Председник или члан организационог одбора или учесник на стручним или научним скуповима националног или међународног нивоа.</p> <p>3. Председник или члан у комисијама за израду завршних радова на академским специјалистичким, мастер и докторским студијама.</p> <p>4. Аутор или коаутор елабората или студија.</p> <p>5. Руководилац или сарадник у реализацији пројеката.</p>
	<p>6. Иноватор, аутор или коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења, експертиза, рецензија радова или пројеката.</p> <p>7. Поседовање лиценце.</p>
2. Допринос академској и широј заједници	<p>1. Председник или члан органа управљања, стручног органа, помоћних стручних органа или комисија на факултету или универзитету у земљи или иностранству.</p> <p>2. Члан стручног, законодавног или другог органа и комисија у широј друштвеној заједници.</p> <p>3. Руководијење активностима од значаја за развој и углед факултета, односно Универзитета.</p> <p>4. Руководијење или учешће у ваннаставним активностима студената.</p> <p>5. Учесће у наставним активностима који не носе ЕСПБ бодове (перманентно образовање, курсеви у организацији професионалних удружења и институција или сл.).</p> <p>6. Домаће или међународне награде и признања у развоју образовања или науке.</p>
3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству	<p>1. Учесће у реализацији пројеката, студија или других научних остварења са другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству.</p> <p>2. Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству,</p> <p>3. Руководијење или чланство у органима или професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа.</p> <p>4. Учесће у програмима размене наставника и студената.</p> <p>5. Учесће у изради и спровођењу заједничких студијских програма.</p> <p>6. Гостовања и предавања по позиву на универзитетима у земљи или иностранству.</p>

***Напомена:** На крају табеле кратко описати заокружену одредницу

1. Стручно-професионални допринос

1.1. Председник или члан организационог одбора или учесник на стручним или научним скуповима националног или међународног нивоа.

Члан Организационог одбора конференције “6th Central European Congress on Food”, Novi Sad-Belgrade, Serbia, May 23-26, 2012. (<http://cefood2012.rs/> http://fins.uns.ac.rs/uploads/zbornici/proceedings_supplement.pdf)

1.2. Члан у комисијама за израду завршних радова на академским специјалистичким, мастер и докторским студијама

Члан комисије за одбрану дипломског рада Тања Сретеновић, дипломски рад “Утицај концентрације алгината на отпуштање ресвератрола из система липозоми-алгинат”, ТМФ, јун 2013;

Члан комисије за одбрану мастер рада, Јована Павловић, мастер рад “Моделовање кинетике отпуштања кофеина из хидрогелова и хидрогелова са липозомима, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2020.

Члан комисије за одбрану мастер рада, Сања Симикић, Оптимизација процеса инакспулације кофеина у ниозоме, Технолошко-металуршки факултет, Универзитет у Београду, 2020.

1.3. Руководилац или сарадник у реализацији пројеката

1. Руководилац четири билатерална пројекта (видети тачку 10)

2. Руководилац потпројекта на националном нивоу у оквиру пројекта Министарства ИИИ46010, 2011-2019

3. Учесник у реализацији 8 међународних пројеката и 14 националних.

1.4. Иноватор, аутор или коаутор прихваћеног патента, техничког унапређења, експертиза, рецензија радова или пројеката

Ново техничко решење примењено на националном нивоу M82

1. Nina Dragičević, Danijela Pecarski, Zorica Knežević-Jugović, **Verica Đorđević**, Alfred Fahr Razvoj novih lipidnih nanonosача - invasoma sa koenzimom Q10, odluka MNO od 18.10.2018.

2. Danijela Pecarski, Zorica Knežević-Jugović, Nina Dragičević, **Verica Đorđević**, Formulacija gela za intimno pranje sa hitozanskim česticama sa inkapsuliranim etarskim uljem timijana u profilaksi bakterijskih vaginoza, odluka MNO od 29.11.2018.

Регистриван патент на националном нивоу M92

Zorica Knežević-Jugović, Andrea Stefanović, Jelena Jovanović, Nataša Šekuljica, Dušan Mijin, **Verica Đorđević**, Nikola Milašinović, „Izolovanje sojinih proteina kombinovanom primenom mikrotalasnog pretretmana i enzimske ekstrakcije“, broj patentne prijave P-2017/0539, Registarски број 60330, Број и датум решења о признању права: 2020/7955, 22.06.2020.

Објављен патент на националном нивоу M94

Milan Milivojević, Milena Žuža, Verica Đorđević, Marko Jonović, Nevena Luković, Branko Bugarski, Zorica Knežević-Jugović, „Dobijanje nanočestica kalcijum-alginata ultrasoničnim raspršivanjem kao nosача za imobilizaciju enzima“, patentna prijava P-2018/0459, Glasnik intelektualane svojine, broj 8/2018, 31. avgust 2018, Zavod za intelektualnu svojину, Beograd, Republika Srbija.

2. Допринос академској и широј заједници

Експерт одређеног Министарства Републике Србије 321

1. На листи експерата за рецензирање билатералних пројеката Министарства науке и техничких решења

2. На листи експерата за рецензирање техничких решења Министарства науке и техничких решења које евалуира Матични научни одбор за биотехнологију и пољопривреду Министарства науке, технолошког развоја и иновација.

3. Сарадња са другим високошколским, научноистраживачким установама, односно установама културе или уметности у земљи и иностранству

3.1. Учешће у реализацији пројеката, студија или других научних остварења са другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству.

Учешће у међународном научном или стручно-професионалном пројекту M105

1. “Novel bioprocessing tools to produce functional bakery products fortified with dietary fibres and detoxified gluten” BIOFLOSBAKE-LAVGLU, E!13082, 2021-2023

2. “Развој нових ферментисаних производа обогаћених екстрактима биљака и гљива, програм Стратешки

- пројекти научне и технолошке сарадње са Народном Републиком Кином, 2022-2024;
3. “Innovative health-promoting dry food matrices with enhanced functionality” PROBIBARS E!11788, 2019-2021, истраживач на пројекту;
 4. “Развој нових ензимских технологија за модификацију сојиних протеина и унапређење њихових функционалних својстава” SOZYME, Еурека E!9936, 2016-2019, истраживач на пројекту;
 5. “Development of enzyme processes for production of egg white protein hydrolysates”, Еурека пројекат E!6750, 2011-2014, истраживач на пројекту;
 - 6 “Research and Development of Blood-Derived Hemoglobin for Animal Usage”, Еурека пројекат E!4486, 2008-2011, истраживач на пројекту;
 7. “Natural Zeolites in Water quality system”, Еурека пројекат E!4208, 2008-2011, истраживач на пројекту;
 8. “Immobilized Yeast Cells in Hydrogel Carriers for Bioproduction of Alcohols”, SEE-ERA.NET Pilot Joint Call 2008, истраживач на пројекту (http://www.see-era.net/attach/SEE-ERA.NET_Booklet_FINAL.pdf);

Учешће у укупно 10 билатералних научних пројеката сарадње ТМФ-а и високошколских или научноистраживачких установама ван земље

Учешће у 2 национална научна пројекта интегралних интердисциплинарних истраживања у којима је ТМФ сарађивао са великим бројем научноистраживачких установа у земљи

3.2. Радно ангажовање у настави или комисијама на другим високошколским или научноистраживачким установама у земљи или иностранству

Учешће у комисији за одбрану докторских дисертација на другим факултетима

1. Стева Левић, “Инкапсулација арома у карнауба воску, алгинату и поливинил-алкохолу”, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2014.
2. Сандра Бучко “Адсорпциона и емулгујућа својства протеинског изолата и хидролизата семена тикве (Cucurbita pepo)”, Технолошки факултет Нови Сад, Универзитет у Новом Саду, 2020.
3. Ана Салевић “Синтеза и карактеризација активних влакана и филмова на бази поли(ε-капролактона) и зеина”, Пољопривредни факултет, Универзитет у Београду, 2021.

3.3. Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима или организацијама националног или међународног нивоа.

Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима међународног нивоа 384

1. Члан управног одбора (MC member) COST акције D43 под називом “Colloid and Interface Science for Nanotechnology”, European Commission, 2006-2011 (<https://www.cost.eu/actions/D43/#tabs|Name:management-committee>)
2. Члан управног одбора (MC member) COST акције FA1001 “The application of innovative fundamental food-structure-property relationships to the design of foods for health, wellness and pleasure”, 2010-2014, члан управног одбора (<https://www.cost.eu/actions/FA1001/#tabs|Name:management-committee>)
3. Заменик члана управног одбора (MC substitute) COST акције CA17129 “Catalysing transcriptomics research in cardiovascular disease”, 2018-2022, заменик члана управног одбора (<https://www.cost.eu/actions/CA17129/#tabs|Name:management-committee>)
4. Заменик члана управног одбора COST акције CA18113 “Understanding and exploiting the impacts of low pH on micro-organisms”, 2019-2023, заменик члана управног одбора (MC substitute) (<https://www.cost.eu/actions/CA18113/#tabs|Name:management-committee>)
5. Члан удружења European Colloid and Interface Society (ECIS) од 2011 год.

Руковођење или чланство у органима или професионалним удружењима националног нивоа 385

Члан удружења Прехрамбених технолога Србије од 2014 год.

3.4. Гостовања и предавања по позиву на универзитетима у земљи или иностранству.

Радни боравак у иностранству у трајању од шест месеци 381

Израда дела доктората на институту “Karl-Gustav-Karus”, Форцхајм, Немачка (шест месеци у шк. 2005/2006; гостујући истраживач); индустријска пракса “Abnoba Heimitel GmbH”, Форцхајм, Немачка (2005/2006);

III - ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На основу биографских података, резултата научно-истраживачког рада, ангажовања у настави, као и рада у академској заједници, чланови Комисије оцењују да кандидат др Верица Ђорђевић, научни саветник на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду, испуњава услове конкурса за избор у звање доцента, у складу са Правилником о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника на Технолошко-металуршком факултету Универзитета у Београду.

Имајући у виду научне, педагошке и стручне квалитете кандидата, Комисија предлаже Изборном већу Технолошко-металуршког факултета, Универзитета у Београду, да др Верицу Ђорђевић изабере у звање доцента за ужу научну област Хемијско инжењерство.

Место и датум: 29.02.2024. у Београду

ПОТПИСИ
ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

Др Емила Живковић, редовни професор Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду

Др Бранко Бугарски, редовни професор у пензији Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду

Др Рада Пјановић, редовни професор Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду

Др Ивона Радовић, редовни професор Технолошко-металуршког факултета Универзитета у Београду

Др Јарослав Катона, редовни професор Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду