

УНИВЕРЗИТЕТ У БАЊОЈ ЛУЦИ
ФАКУЛТЕТ:



ИЗВЈЕШТАЈ КОМИСИЈЕ

о пријављеним кандидатима за избор наставника и сарадника у звање

I. ПОДАЦИ О КОНКУРСУ

Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења одлуке: Сенат Универзитета у Бањој Луци, 01/04-2.1959-1/16, од 27.06.2016. године
Ужа научна/умјетничка област: Сточарство (гајење животиња, исхрана животиња)
Назив факултета: Пољопривредни факултет
Број кандидата који се бирају 1
Број пријављених кандидата 3
Датум и мјесто објављивања конкурса: 29. јун 2016. године, Дневни лист "Глас Српске", Бања Лука
Састав комисије: а) Др Миланка Дринић, ванредни професор, ужа научна област Сточарство, Пољопривредни факултет Универзитета у Бањој Луци, предсједник б) Др Небојша Савић, ванредни професор, ужа научна област Сточарство, Пољопривредни факултет Универзитета у Бањој Луци, члан в) Др Емир Џомба, ванредни професор, ужа научна област Исхрана Животиња,

Пољопривредно-прехрамбени факултет Универзитета у Сарајеву, члан

Пријављени кандидати

МА Александар Краљ
МА Павле Вуруна
Дипл.инж. Јелана Китоњић - 180 ЕЦТС

II. ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА

Први кандидат

а) Основни биографски подаци :

Име (име оба родитеља) и презиме:	Александар (Радомир и Душанка) Краљ
Датум и мјесто рођења:	21.09.1979.
Установе у којима је био запослен:	Универзитет у Бањој Луци, Пољопривредни факултет
Радна мјеста:	Асистент, 2007-2011. Виши асистент, 2011-2016.
Чланство у научним и стручним организацијама или удружењима:	

б) Дипломе и звања:

Основне студије	
Назив институције:	Универзитет у Бањој Луци, Пољопривредни факултет
Звање:	Дипломирани инжењер пољопривреде
Мјесто и година завршетка:	Бања Лука, 2006.
Просјечна оцјена из цијелог студија:	8,40
Постдипломске студије:	
Назив институције:	Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет
Звање:	Мастер инжењер пољопривреде
Мјесто и година завршетка:	Нови Сад, 2010
Наслов завршног рада:	Квалитет млијека из органске и конвенционалне производње у Републици Српској
Научна/умјетничка област (подаци из дипломе):	Сточарство
Просјечна оцјена:	9,73
Докторске студије/докторат:	
Назив институције:	
Мјесто и година одбране докторске	

дисертација:	
Назив докторске дисертације:	
Научна/умјетничка област (подаци из дипломе):	
Претходни избори у наставна и научна звања (институција, звање, година избора)	

в) Научна/умјетничка дјелатност кандидата

Радови прије последњег избора/реизбора

(Навести све радове сврстане по категоријама из члана 19. или члана 20.)

Оригинални научни рад у научном часопису националног значаја 6 бодова

1. Божо Важић, Миланка Дринић, Драган Касагић, Миљан Ербез, **Александар Краљ**, Биљана Рогић (2007): Морфометријске карактеристике гатачког говечета, *Агрознање*, вол. 8., бр. 3., 53-60.

(0,30 x 6=1,8)

Источну Херцеговину, што се тиче расног састава говеда, највише најстањује гатачко говече. Прије доласка аустроугарске власти на овом подручју налазила се гатачка буша, која је имала скромне екстеријерне карактеристике и производне способности. Аустроугарска власт је прагматично стање сточарства у Босни и Херцеговини, нарочито говедарства и запазила је да у источној Херцеговини живи буша, која је имала боље производне резултате од осталих сојева буше, што је било одлучујуће да крену у њено оплемењивање. Гатачка буша је тада имала скромне екстеријерне карактеристике, нпр. висина до гребена је била 112 cm, а тјелесна маса 250 до 300 kg. Сиво тиролско говече, раса са којим се оплемењивала гатачка буша у то вријеме имало је висину до гребена између 120 и 150 cm. Последња истраживања морфометрије гатачког говечета урађена су педесетих и шездесетих година прошлог вијека. Добивени резултати у овом раду указују се гатачко говече, што се тиче морфометрије измјенило у позитивном смислу, постало је више, дуже и шире, а с тим му се повеећала тјелесна маса у односу на пријашња истраживања.

2. Божо Важић, Миланка Дринић, Драган Касагић, Биљана Рогић, **Александар Краљ** (2007): Неке репродуктивне карактеристике различитих генотипова говеда у Републици Српској, *Агрознање*, вол. 8., бр. 4., 99-107.

(0,50 x 6=3)

У Републику Српску, у последњој деценији, увезен је већи број приплодних јуница разних раса говеда из многих европских земаља. Јунице су распоређене у скоро све дијелове Републике Српске, а самим тим су подвргнуте различитим системима исхране и његе, што се превасходно одразило на њихову производност и репродуктивне карактеристике. Добијени подаци о репродуктивним показатељима разних генотипова говеда, указују да се они налазе испод пожељних за те расе у свијету. Разлога за овакве утврђене резултате могу се тражити у недовољном познавању самих раса говеда и њихових захтјева за очување производних способности и здравља животиња, а самим тим и њихових репродуктивних карактеристика, од стране фармера. Репродуктивни показатељи између истраживаних раса се разликују, што даје могућност одабира расе са најбољом репродукцијом за постојеће начине исхране и његе у Републици Српској.

3. Анка Поповић-Врањеш, **Александар Краљ**, Јелена Кеџман (2008): Зрење сирева са племенитим плеснима од козјег млека, *Агрознање*, вол. 9., бр. 4., 5-14.

(1,00 x 6=6)

Сврха рада била је да се обезбеди квалитетно козје млеко и од таквог млека произведе меки козји сир типу Camembert-а. У том циљу су постављени високи захтеви хигијене на фарми из Инђије где се узгаја немачка срнаста раса коза. Резултати показују да је козје млеко за сир потицало од здравих грла, гдје је број соматски ћелија био $<390000/\text{ml}$, УББ $5-20 \times 10^3/\text{ml}$, нису нађене патогене врсте микроорганизама и није било резидуе антибиотика. Није нађено присуство *Listeria monocytogenes* као нити *Bacillus cereus*. Циљ истраживања је био да се испита могућност комбинације стартер културе ММ100 и ТА052 као и плесни *Geotrichum candidum* и *Penicillium camemberti* и одабраног технолошког третмана за добијање меког козјег сира. Комбинацијом додатака култура, плесни и сирила као и технолошког процеса са специфичним поступцима производње за сир у типу Camembert-а уз имплементацију HACCP система омогућили су добијање сира који је карактеристичних особина и који је безбедан за здравље потрошача.

4. Миланка Дринић, Станимир Ковчин, Нико Милошевић, Милош Беуковић, Видица Станчев, **Александар Краљ**, Ђорђе Грујичић, Стоја Јотановић (2010): Ефекат дужине искључења витамина и микроелемената из хране бројлера на садржај пепела у костима, *Агрознање*, вол. 11., бр. 1., 107-114.

(0,30 x 6=1,8)

У раду је испитиван ефекат дужине искључења витамина и микроелеманата из хране пилића у тову, током 4, 8 или 12 дана прије краја това, а с циљем утврђивања садржаја пепела у костима пилића. У истраживањима се пошло од претпоставке да се у организму пилића акумулирају довољне количине витамина и микроелемената и да њихово искључивање при крају това нема негативног утицаја. Пилићи су на крају експеримента храњени са три различите смјесе концентрата: 1. комплетна смјеса, 2. без витаминских додатака (БВ смјеса) и 3. смјеса без додатака витамина+микроелемената (БВМ смјеса). Витаминско-минерални додаци су искључивани у три временска интервала: 4, 8 и 12 дана прије краја това. Резултати истраживања су показали да су врсте концентрованих смјеса, као и дужина искључења витаминско-минералних додатака имали значајан утицај на садржај пепела у костима, при чему је највиши садржај испитиваног параметра забиљежен код пилића храњених комплетном смјесом. Што се тиче дужине искључења ових додатака установљено је да искључење у трајању од 4 дана није негативно дјеловало на испитивани параметар.

5. *Anka Popović-Vranješ, Miroslav Grubačić, Radovan Pejanović, **Aleksandar Kralj**, Anka Kasalica, Dragica Močinović, Gordana Niketić (2010): Possibilities Of Organic Milk production In Serbia, Contemporary Agriculture, 59 (1-2) 119-125.*

(0,30 x 6=1,8)

The research presented in this paper is aimed at comparing the quality of milk and milk products (based on the fatty acids content) produced based on the principles of organic production of Austria, Italy and Slovenia, with the conventional products produced in Serbia. It has been determined that the products of one country differ on the market of that country much according to the model of fatty acids, but that they also differ from country to country. It has also been determined that some conventionally produced products from Serbia have had higher content of fatty acids important for human health (omega 6 and omega 3 and arachidonic acids). UHT milk from Serbia (Subotica) has had higher percent (2.823%) of these fatty acids compared to the same quality milk from Italy (1.233%) and to the milk from Slovenia (0.615%). The fresh cheese mozzarella from Serbia (Guča) contained higher percentage of the named fatty acids (0.89%) compared to the same type of cheese from Italy (0.258%). The kefir produced in Serbia (Kraljevo) had almost a triple amount of the named fatty acids (2.823%) in comparison to the kefir produced in Slovenia. The quality of milk produced based on the principles of organic production on ten small farms of the hill of Fruška gora (with 8-10 cows) had some quality advantages in comparison to the conventional milk regarding certain parameters of its content (fat,

dry matter) and number of somatic cells.

Испитивање могућности органске производње млека у Србији

Истраживања у овом раду су имала за циљ да се направи компаративна анализа млека и неких млечних производа у погледу масних киселина важних за људско здравље (омега 3, омега 6 и арахидонске) са тржишта Италије, Аустрије и Словеније из органске производње и млека и неких млечних производа са тржишта Србије из конвенционалне производње. Резултати су показали да су неки млечни производи произведени у Србији бољег квалитета у погледу садржаја наведених киселина , и ако су из конвенционалне производње ,што говори да је Србија еколошки очувана и да има потенцијал за развој органске производње. Истраживања извршена у Војводини су обухватала два система производње млека, један по принципима органске производње и други сиситем конвенционалне производње. Органска производња је лоцирана на Фрушкој Гори и обухватала је 10 малих фарми са просечно 8-10 крава домаће сименталске расе. Конвенционална производња је била са велике фарма са 700 крава црно-беле Холштајн расе са територије општине Врбас. Поред састава млека и физичко-хемијског квалитета млека, испитан је Укупан број бактерија и број соматских ћелија, у посматраном периоду од фебруара до децембра месеца 2009. године.

Научни рад на научном скупу националног значаја, штампани у цјелини..... 2 бода

1. **Александар Краљ**, Анка Поповић Врањеш, Миланка Дринић, Здравко Марковић, Давид Цветановић (2011): Утицај производње према органским принципима на квалитет млијека, XVI саветовање о биотехнологији са међународним учешћем, Чачак, зборник радова вол. 16. (18).

(0,50 x 2=1)

Садржај хранљивих материја у млијеку варира у зависности од поријекла млијека, односно од начина производње, држања и исхране крава. На основу тога у овом раду анализиран је квалитет млијека из различитих начина производње. Извршена је анализа млијека из производње према органским принципима и анализа млијека из конвенционалне производње. Истраживање је обављено на двије фарме са различитим начинима производње које се налазе у Републици Српској. У оквиру анализе млијека извршено је испитивање хемијског састава, физичко-хемијских својстава млијека и хигијенски и микробиолошки квалитет млијека. У оквиру истраживања извршено је и утврђивање статистички значајних разлика између горе наведених параметара на основу чега је константована разлика у квалитету млијека из различитих начина производње.

Реализован национални научни пројекат у својству сарадника на пројекту... 1 бод

1. Рестрикција хране и компензациони пораст бројлера (2007-2009), пројекат финансиран од стране Министарства науке и технологије Републике Српске; број:06/0-020/961-131/07. **(1 бод)**
2. Утицај различитих извора селена на ефикасност искоришћавања хране, прираст и његов садржај у меду товних пилића (2008-2010), пројекат финансиран од стране Министарства науке и технологије Републике Српске; број:06/0-020/961-110/08. **(1 бод)**
3. Утицај производње млијека према органским принципима на нутритивни квалитет истог (2008-2010), пројекат финансиран од стране Министарства науке и технологије Републике Српске; број:06/0-020/961-109/08.

Радови послје последњег избора/реизбора

(Навести све радове, дати њихов кратак приказ и број бодава сврстаних по категоријама из члана 19. или члана 20.)

Оригинални научни рад у водећем научном часопису међународног значаја... 12 бодова

1. *M. Drinić, A. Kralj, B. Važić (2016): Effects of removing vitamins and trace minerals from finisher diets on production parameters, tibia strength and ash content in chicken bones, Animal Science Papers and Reports, Vol. 34, No. 3, pp. 279-292.*

(1,00 x 12=12)

Vitamins and trace minerals are necessary nutrients for normal functioning of the organism. The experiment was set up with 1400 chicken, divided into 7 groups, which were fed diets with no vitamin additives or vitamin + trace minerals from day 30 to 42. These additives were excluded 12, 8 and 4 days before the end of the fattening process. The following production parameters were monitored: body weight, weight gain, feed intake, feed conversion and mortality. On that basis the production index was calculated. Slaughtering parameters, ash content and tibia strength in bone were monitored. It was assumed that sufficient quantities of trace minerals and fat-soluble vitamins would be stored in the body. Great amounts of water soluble vitamins cannot be generally accumulated, but chickens will continue to obtain them from natural feedstuffs, after exclusion of premixes. The results show that exclusion of vitamin-mineral additives had no negative effects on final body weight, but feed conversion rate deteriorated after these additives were excluded for 8 and 12 days. As for slaughtering parameters (except for abdominal fat) and tibia strength, there were no negative effects. Removing only vitamins had more negative effects on bone ash contents than it was observed for the simultaneous removal of vitamins and minerals.

Ефекат уклањања витамина и микроелемената из завршног obroка на производне карактеристике, јачину тибие и садржај пепела у костима пилића

Витамини и микроелементи су неопходне хранљиве материје за нормално функционисање организма. Експеримент је постављен на 1400 пилића, подијелих у седам група, који су храњени без додатака витамина и витамина+микроелемената у периоду од 30-42. дана тога пилића. Ово додаци су искључени 12, 8 и 4 дана прије краја тога пилића. Праћени су сљедећи производни параметри: тјелесна маса, прирасти, конзумација хране, конверзија хране и морталитет. На основу тих параметара израчунат је производни индекс. Такође, праћени су кланични параметри, садржај пепела у костима и јачина тибие. Претпоставка је да ће липосолубилни витамини и микроелементи бити депоновани у довољним количинама у организму животиња. Животиње не могу депоновати хидросолубилне витамине у организму у знатним количинама, али ће животиње наставити да их користе из "природних" хранива након што се искључе премикси из obroка. Резултати показују да искључивање витаминско-минералних додатака није имало негативног утицаја на тјелесну масу, али је конверзија значајно погоршана када су ови додаци уклоњени 12 и 8 дана прије краја тога пилића. Такође, ово није негативно утицало на кланичне параметре, изузев абдоминалне масти, као ни на јачину тибие. Уклањање само витамина имало је више негативног утицаја на садржај пепела у костима, него кад су уклоњени додаци витамина и минерала заједно.

2. *V. Radić, S. Vučković, Đ. Gatarić, S. Prodanović, M. Drinić, A. Kralj, Đ. Pajčin (2014): Characterization of birdsfoot trefoil (Lotus Corniculatus L.) genotypes from the local population in Bosnia and Herzegovina, BOTHALIA, Vol. 44, No. 6, pp. 98-105.*

(0,30 x 12=3,6)

Birdsfoot trefoil is particularly important plant for the production of high protein forage in the maintain area. Local genotypes and ecotypes of birdsfoot trefoil (*Lotus corniculatus* L.) were collected from natural populations at the territory of Bosnia and Herzegovina, predominantly at the territory of Republika Srpska. A total of 28 accessions were collected and analyzed during two years of research. Analyzed accessions had a high yield of green mass (100.16 to 244.87 g/plant) and seeds (2.46 to 8.24 g/plant). Very important for the choice of parents in planning the crossing is grouping of genotypes using the cluster analysis. Representatives of the determined subgroups are valuable material for the combination of cross breeding programs of birdsfoot trefoil and for the creation of new cultivars. The high values of correlations between yield and its components were observed. The selection of new, more productive local genotypes aims to offer a new model of breeding and production that will enhance economic viability for planting birdsfoot trefoil. This is especially important having in mind the importance birdsfoot trefoil to improve soil fertility, increase harvest areas, and the improvement of seed and feed production.

Карактеризација генотипова смиљките (*Lotus corniculatus* L.) из локалних популација у Босни и Херцеговини

Смиљкита има посебан значај за обезбјеђивање високопротеинске кабасте сточне хране у брдско-планинским подручјима. На територији Босне и Херцеговине и то претежно Републике Српске, извршено је прикупљање локалних генотипова и екотипова смиљките (*Lotus corniculatus* L.) из природних популација. Током двије године је прикупљено и анализирано 28 принова. Утврђене су њихове карактеристике и процјењена оплемењивачка вриједност. Код анализираних принова констатована је висока продукција зелене масе (100,16 - 244,87 g/биљци) и сјемена (2,46 - 8,24 g/биљци). Груписање генотипова кластер анализом је значајан за избор родитеља код планских укрштања. Представници детерминисаних подгрупа представљају драгоцјен материјал за комбинацијска укрштања у оплемењивачким програмима код смиљките за стварање нових култивара. Уочене су доста високе вриједности корелационих веза између приноса и компоненти приноса. Селекционисање нових продуктивнијих локалних генотипова има за циљ да понуди нови модел оплемењивања и производње чија ће економска оправданост поспешити сјетву смиљките. Ово је посебно важно имајући у виду значај смиљките за унапређење плодности земљишта, повећање сјетвених површина, као и побољшање производње сјемена и крме.

Оригинални научни рад у научном часопису националног значаја 6 бодова

1. М. Дринић, А. Краљ (2014): Ефекти искључивања додатака витамина и микроелемената из хране на чврстоћу костију пилића, *Агрознање*, Vol. 15, No. 2, pp. 195-205.

(1,00 x 6=6)

Селекција на висок интензитет пораста тјелесне масе пилића довела је до значајног скраћења дужине това и смањења утрошка хране за килограм прираста. То је, Међутим довело до диспропорције између пораста тјелесне масе и скелета, јер пораст скелета заостаје за тјелесном масом, а што може довести до лома костију и значајних економских губитака. У овом експерименту из хране су кључни додаци витамини и микроелементи, који су поред осталог, одговорни и за правилан развој костију. Због свега тога праћена је чврстина гољеничне кости пилића. Искључивање витаминских додатака или витаминско-минералних додатака у трајању од 12 и 8 дана прије краја това је имало негативне посљедице на чврстоћу костију код пилића. Искључивање ових додатака у трајању од четири дана није се статистички значајно разликовало од контролне групе, што би значило да се ови додаци могу искључити четири дана прије краја това без негативних посљедица на чврстину кости, што свакако

треба бити предмет даљих истраживања.

2. М. Дринић, А. Краљ, С. Божановић (2011): Утицај додатака органских киселина и пробиотика на производне параметре прасади, *Агрознање*, Vol. 12, No. 1, pp. 75-84.

(1,00 x 6=6)

Циљ овог истраживања био је да се испита утицај додатака органских киселина и пробиотика у оброцима прасади, узраста од 5 до 25 kg, на прираст, конверзију и конзумацију хране. Овим експериментом су биле обухваћене три групе одлучене прасади узраста од 28 дана. Резултати експеримента нису доказали да су адитиви утицали на повећање испитиваних производних карактеристика одлучене прасади, узраста од 5-25 kg, у односу на прасад која су храњена без адитива.

Научни рад на научном скупу међународног значаја, штампан у цјелини..... 5 бодова

1. М. Drinić, A. Kralj, B. Važić, N. Savić(2015): *Effects of removing vitamins and trace minerals from chicken finisher diets on ash content in the breast meat, Sixth International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2015", Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Book of proceedings, pp. 1591-1596.*

(0,75 x 5=3,75)

A chicken diet must consist of the following: energy, proteins, i.e. amino acids, fat acids, vitamins and minerals. Having in mind that broiler nutrition costs are high (55-70%), there are permanent searches of the opportunities to reduce them. In support of that, there are many researches aiming to remove some nutritive matters for a certain period of time from a diet with no bad impact on production parameters. The experiment was set up with 1400 chicken, divided into 7 groups, which vitamin additives or vitamin + trace minerals were excluded from the day 30 to 42. These additives were excluded 12; 8 and 4 days before the end of the fattening process. The assumption was that the body of chickens accumulate a sufficient amount of vitamins and trace elements and their exclusion from diet at the end of fattening period had no negative impact on the production characteristics. Great quantitative of water soluble vitamins cannot be generally accumulated, but broiler chicken will continue to use them from natural nutritive, after exclusion of premixes. The monitored production parameter was ash content in the chicken breast meat. The results show that exclusion of both, vitamin and mineral additives led to significantly lower ash content in chicken breast meat. The removing only vitamins did not have negative effects to the research parameter. Duration of the exclusion these substances (12, 8 and 4 days) had no effect on ash content in the breast meat of chicken.

Ефекат уклањања витамина и микроелемената из завршних оброка на садржај пепела у месу груди товних пилића

Исхрана пилића мора да се састоји од следећег: енергије, протеина, аминокиселина, масних киселина, витамина и минерала. Имајући у виду да су трошкови исхране бројлера високи (55-70%), постоје стална настојања да се они смање. претреси могућности да их смањи. У прилог томе, постоји много истраживања са циљем да се уклоне неке хранљиве материје за одређени временски период из исхране а без лошег утицаја на производне параметре. Оглед је постављен на 1400 пилића, подељених у 7 група, гдје су витамински додаци или витамини + микроелементи искључене од 30 до 42 дана. Ови адитиви су искључене 12; 8 и 4 дана прије завршетка процеса това. Претпоставка је да је тијело пилића акумулира довољну количину витамина и микроелемената и да њихово искључење из исхране на крају периода това неће имати негативан утицај на производне карактеристике. Бројлерски пилиће не могу акумулирати велике количине витамина растворљивих у води али ће они наставити да их искориштавају из уобичајених хранива послужења премикса из оброка. Посматрани производни параметар је садржај пепела у месу груди пилећа. Резултати показују да је искључење обоје, витамина и минералних додатака довело до знатно нижењг садржаја пепела у месу груди код бројлера. Уклањања само витамини није имало негативне ефекте на посматрани параметар. Трајање

искључења ови материја (12, 8 и 4 дана) није имао ефекта на садржај пепела у месу груди пилића.

2. *N. Savić, B. Rogić, M. Drinić, G. Vučić, B. Važić, A. Kralj (2015): The influence of different nutrition levels on the growth characteristic and meat texture of the rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss* Wal.), VII International Conference "WATER&FISH, Conference proceedings.*

(0,30 x 5=1,5)

Утицај различитих нивоа исхране на карактеристике раста и текстуру меса дужичасте пастрмке (*oncorhynchus mykiss* wal.)

Експеримент је реализован у лабораторији за аквакултуру Пољопривредног факултета Универзитета у Бањој Луци. Укупно је насељено 100 јединки у 5 експерименталних група, просјечне индивидуалне масе 91.09 ± 1.37 g, тоталне дужине тијела 20.08 ± 0.10 cm и дужине тијела до рачве репног пераја 19.37 ± 0.10 cm ($M \pm SEM$). Циљ рада је био праћење ефеката различитих нивоа исхране на карактеристике раста и текстуру (тврдоћу) меса дужичасте пастрмке (*Oncorhynchus mykiss*). Дужичаста пастрмка у свим експерименталним групама храњена је истом храном, са различитим нивоима исхране: 20% (G-20) и 10% мање (G-10) у односу на стандардни ниво исхране, стандардни ниво исхране (G100) (преорука произвођача хране), 10% (G+10) и 20% више (G+20) у односу на стандардни ниво исхране. Статистички значајна разлика средина ($p < 0.05$) масе и дужине тијела између посматраних експерименталних група јавља се у другом периоду. Најмања потребна сила (kg) за пресијецање меса дужичасте пастрмке констатована је на почетку експеримента код јединки просјечне масе око 90 g. Најтврђе месо је код риба из експерименталних група G+10 и G-10. Између посматраних експерименталних група констатована је статистички значајна разлика средина ($p < 0.05$) потребне силе за пресијецање меса.

3. *V. Radić, M. Drinić, A. Kralj (2014): Productuon capabilities and nutrituve value of fodder for animal nutrition in mountainous area of Republic of Srpska, Fifth Internatuonal Scientific Agricultural Symposium „Agrosym 2014”, Jahorina, Bosnia and Herzegovina, Book of proceedings, pp. 69-74.*

(1,00 x 5=5)

There is lack of feed in the mountainous region of the Republic of Srpska despite the large agricultural area. The main source of feed is natural grasslands of low productivity and low energy value. In this paper we determined the yield and nutritional value of the natural grasslands using agricultural practices of fertilization and sowing. Also, a number of production technologies on plowed land with annual legumes and grass-legumes mixture were designed. The aim of this work was to increase the yield and quality of forage on natural grassland and on plowed land. It was determined the forage yields per unit area as well as the nutritional value of the air-dry hay. According to the results of chemical analysis, low protein content in natural grasslands was found (8.96 to 9.59%), regardless of the agro-technical measures application. It was identified a high protein content sowing grass-legume mixtures, especially in the second cut (from 17.31 to 21.77%). The digestibility of nutrients from green feed depends on the plant growing stage and species of animal consuming such feed. The digestibility of this feed for ruminants is 75-80%, for horses 60%, and 50% for pigs. Applied agro-technical measures show that the production of high-quality nutrients can be increased in this region.

Производне могућности и хранљива вриједност крмива за исхрану стоке у планинском подручју Републике Српске

У планинском подручју Републике Српске уз велике пољопривредне површине присутан је дефицит хране за животиње. Главни извор хране представљају природни травњаци ниске продуктивности и

слабе енергетске вриједности. У овом раду утврђен је принос и хранљива вриједност на природним травњацима коришћењем агротехничких мјера ђубрења и усијавања. Такође, креиран је низ технологија производње на ораницама једногодишњих крмних махунарки и дјетелинско-травних смјеса. Циљ рада је повећати принос и квалитет крмива на природним травњацима као и на ораницама. Утврђен је принос крме по јединици површине као и хранљива вриједност ваздушно-сувог сијена. На основу добијених резултата хемијских анализа утврђен је низак садржај протеина код природних травњака без обзира на примјену агротехничких мјера (8,96-9,59%). Сјетвом дјетелинско-травних смјеса констатован је висок садржај протеина посебно у другом порасту (17,31-21,77%). Примјењене агротехничке мјера показују да се и на овом подручју може повећати продукција квалитетних хранива.

4. *A. Popović-Vranješ, G. Ješić, T. Lopičić-Vasić, G. Grubješić, A. Kralj (2014): Transfer of Aflatoxin M1 From the Contaminated Milk Into Cheese and Whey, International Symposium on Animal Science 2014, Belgrade, Serbia, Proceedings, pp. 583-590.*

(0,50 x 5=2,5)

Aflatoxin M1 is a major metabolite of aflatoxin B1 which is formed when animals ingest contaminated feed. Aflatoxin B1, when ingested by an animal, is rapidly absorbed in the gastrointestinal tract and transformed into a metabolite aflatoxin M1, appearing in the blood after 15 minutes and then secreted in the milk from the mammary gland. Aflatoxin B1 shows hepatotoxic and carcinogenic effects and aflatoxin M1 has a distinct genotoxicity, carcinogenicity and cytotoxicity. The resistance to heat treatment and mild acidic conditions used in the production of cheese or other dairy products (such as, for example, yogurt, cream, butter, and ice cream) has been accounted for the contamination of such products. It is known that aflatoxin M1 is bound to milk proteins, mainly casein, and therefore the toxin is more concentrated in the cheese than in the milk used in cheese production. In practice, aflatoxin M1 can be found in dairy products at levels that are 2-5 times higher than in milk. As a result of the binding of aflatoxin M1 to milk proteins the toxin is distributed more in curd than in whey. Control of samples of milk from the Vojvodina market was conducted during March and April of 2014, in the Dairy Laboratory and Laboratory for the Analysis of Animal Feed and Animal Products, the Department of Animal Science, Faculty of Agriculture, Novi Sad. The method used was HPLC with fluorescence detection with pre-treatment of milk on immunoaffinity columns. The analysis of milk was performed on milk of 12 dairies whose products can be found on the Vojvodina market. The manufacturer with the highest levels of aflatoxin M1 in milk was chosen and a semi-hard cheese was made of such milk. The results showed the expected increase of concentration of aflatoxin M1 in cheese and whey. Since Serbia has no regulation that determines the minimum allowable level of aflatoxin M1 in cheese and other dairy products, the results were compared with acceptable values for cheese in some European countries.

Трансфер афлатоксина М1 из контаминираног млијека у сир и сурутку

Афлатоксин М1 је главни метаболит афлатоксина Б1, који се формира када животиње конзумирају контаминирану храну. Афлатоксин Б1, када га конзумирају животиње се брзо абсорбује у дигестивном тракту и трансформише у метаболит афлатоксин М1 који се појављује у крви након 15 минута и онда се лучи у млијеко преко млијечне жлијезде. Афлатоксин Б1 показује хепатотоксично и канцерогено дејство а афлатоксин М1 има изразиту генотоксичност, канцерогеност и цитотоксичност. Њихова отпорност на загријавање и млијечну киселину која настаје у току процеса производње сира и других млијечних производа (нпр. попут јогурта, павлаке, маслаца и сладоледа) условљава контаминацију тих производа. Познато је да је афлатоксин М1 везан за протеине млијека, углавном казеин, и зато је токсин више концентрисан у сиру него у млијеку из кога се производи сир. У пракси, афлатоксин М1 се може наћи у млијечним производима у количинама које су 2-5 веће него у млијеку. Као резултат везивања микотоксина за протеине млијека он је више распоређен у грушу него у сурутки. Контрола узорака млијека из маркета у Војводини је обављена током марта и априла 2014 године, у Лабораторији за контролу млијека и Лабораторији за анализу сточне хране и анималних производа, Департмана за сточарство Пољопривредног факултета у Новом Саду. За анализу је кориштена метода ХПЛЦ са флуоресцентом детекцијом са припремом млијека на имуноафинитетним колонама. Анализа је изведена на млијеку 12 млијекара чији производи се могу пронаћи у маркетима у

Војводини. Изабран је произвођач млијека са највећим садржајем афлатоксина М1 и од тог млијека је прављен полутврди сир. Резултати су показали очекивано повећање концентрације афлатоксина М1 у сиру и сурутки. С обзиром да Србија нема регулативу кој одређује минималну прихватљиву количину афлатоксина М1 у сиру и другим млијечним производима, резултати су компарирани са прихватљивим вриједностима за сиреве у неким Европским државама.

5. *A. Popović-Vranješ, R. Pejanović, A. Kasalica, D. Cvetanović, A. Kralj (2012): Chemical properties of raw milk from conversion period in organic production, International Conference on BioScience: Biotechnology and Biodiversity- Step in the Future- The Fort Joint UNS-PSU Conference, Novi Sad, Serbia, Conference proceedings, pp. 124-129.*

(0,50 x 5=2,5)

Conversion period is the period of time determined by the Regulation of Organic Production that is required for the transition from conventional to organic production. Products from the conversion period may be marked as "products of organic agriculture in process of transition", after one year from the date of application for inclusion in organic production. The paper describes the chemical and hygienic quality of milk from the farm of the Agricultural School in Futog that has been in transition period from the last May. According to the standards for organic production, animals are provided with enough space for feeding, resting and movement and free access to water and food. Feeding of animals is adapted to the physiological requirements with maximum use of available nutrients. Most of the time the animals spend on pasture. Animal health protection is maintained respecting the principles of "prevention before treatment" and does not use medicals and chemicals (antibiotics, hormones) except in certain cases. Physico-chemical composition (fat, protein, lactose and minerals, fat-free dry matter) showed that raw milk meets EU requirements. Examination of unsaturated fatty acids especially omega 3 and omega 6 showed some progress compared to milk from conventional production. Due to the higher content of fatty acids in organic milk it is considered as to be less risky for heart disease than conventional milk. The results of analyzes on the chemical properties of raw milk (acidity, pH, fermentation and rennet-fermentation tests, etc.) showed that milk from the transition period has certain advantages in terms of safety in the production of cheese and other dairy products.

Хемијске особине сировог млека из периода конверзије у органској производњи

Период конверзије је временски период одређен Правилником о органској производњи који је потребан за прелазак са конвенционалне на органску производњу. Производи из прелазног периода могу бити означени као "производи органске пољопривреде у процесу транзиције", након годину дана од дана подношења захтева за укључивање у органску производњу. У раду је описан хемијски и хигијенски квалитет млека са фарми Пољопривредне школе у Футогу, која је била у прелазном периоду од маја мјесеца прошле године. Према стандардима за органску производњу, животиње су имале довољно простора за исхрану, одмор и кретања и слободан приступ води и храни. Храњење животиња је прилагођен физиолошким захтјевима уз максимално коришћење расположивих хранива. Већину времена животиње су проводиле на пашњаку. Здравствена заштита животиња се одржавала уз поштовање принципа "превенције пре третмана", а нису се користили лекови и хемикалије (антибиотици, хормони), осим у одређеним случајевима. Физичко-хемијски састав (масти, протеина, лактозе и минерала, масти суве материје) је показао да сирово млеко задовољава захтеве ЕУ. Испитивање незасићених масних киселина, посебно омега 3 и омега 6 је показало напредак у односу на млеко конвенционалне производње. Због већег садржаја масних киселина у органском млеку се сматра да је оно мање ризично за срчана обољења од конвенционалног млека. Резултати анализа о хемијским својствима сировог млека (киселост *pH*, ферментација и тестови ферментације сирила, итд.) показали су да млеко из транзиционог периода има одређене предности у погледу безбедности у производњи сира и других млечних производа

6. *A. Popović-Vranješ, R. Pejanović, A. Kasalica, D. Cvetanović, D. Glavaš-Trbić, A. Kralj (2012): The importance of the transition period to organic milk production,*

Organic farming primarily aims to produce food with high nutritive value, to maintain or increase soil fertility, prevent and combat soil erosion, biodiversity conservation and to protect natural resources from pollution. In order to base organic production it is necessary to provide the spatial isolation of land parcels and farms of the possible sources of pollution (pesticides, waste water, pollen of genetically modified crops), the plot of land on which the content of harmful substances does not exceed the prescribed maximum level, and proper irrigation water quality (first and second category) and air. There are many studies that show the health benefits of organic milk compared to milk from conventional production. Organic milk has higher content of polyunsaturated fatty acids and omega-3 fatty acids, more vitamin A, C and α -tocopherol, it does not contain residues of antibiotics, pesticides or other chemicals. Organic milk is healthier because the cows are kept free (in the barn and in the discharge) and they are long time on pasture and without stress. Although Serbia has an interest for organic milk production, for the health and economic reasons, there is still no market certified milk or other dairy products. In order to make transition to organic production it must happen through a transition period or the period of conversion to switch from conventional to organic farming. Methods of organic farming in livestock production have to be applicable from the beginning of the conversion period, which begins after the conclusion of the contract on the exercise of control in organic production between the manufacturer and the authorized control organization. The paper presents a method of organic milk production in period of conversion on a farm in Futog Agricultural High School, where special attention is paid to the following procedures: agro-ecological conditions, the number of animals per hectare, race, diet and posture, health and reproduction of animals, and parallel production (conventional and organic farms at the same farm), cadastral parcel numbers, history of land, fertilization, seed sourcing, analysis of water, controlling weeds, pests and diseases and the effect of biological protection and record-keeping. Detailed implementation of measures of organic plant and livestock production on farms in the period of conversion, which are consistent with the Law on organic farming and regulations on professional standards, are made to avoid the mistakes in next year and ensure the transition to organic milk production.

Значај прелазног периода у органској производњи млека

Органска пољопривреда првенствено има за циљ да произведе храну са високим нутритивним вредностима, да одржи или повећа плодност земљишта, спречава и сузбија ерозије земљишта, затим очување биодиверзитета и природних ресурса од загађења. Да би се заснивала органска производња потребно је да се обезбеди просторна изолација земљишних парцела и фарме од могућих извора загађења (пестициди, отпадне воде, полен генетски модификованих усева), а на парцелама садржај штетних материја не треба прелази прописани максимални ниво, те морају имати квалитетну воду за наводњавање (прве и друге категорије) и ваздух. Постоје многе студије које показују здравствене предности органског млека у односу на млеко из конвенционалне производње. Органско млеко има већи садржај незасићених масних киселина и омега-3 масних киселина, више витамина А, Ц и α -токоферола, оно не садржи остатке антибиотика, пестицида и других хемикалија. Органско млеко је здравије, јер се краве држе слободно (у штали и на испусту) и оне проведу доста времена на пашњаку и без стреса. Иако Србија има интерес за органску производњу млека, из здравствених и економских разлога, још увек не постоји тржишни сертификат за млеко или друге млечне производе. Да би се прелазак на органску производњу могао десити потребно је проћи кроз период транзиције или период конверзије преласка из конвенционалне на органску пољопривреду. Методе органске пољопривреде у сточарству морају да се примењују од почетка прелазног периода, који почиње после закључења уговора о вршењу контроле у органској производњи између произвођача и овлашћене организације за контролу. У раду су приказане методе за органску производњу млека у периоду конверзије на фарми у Футогу Пољопривредне школе, где се посебна пажња посвећује следећим поступцима: агро-еколошким условима, број животиња по хектару, раса, исхрана и држања, здравље и репродукције животиња, и паралелна производња (конвенционална и органска на истој фарми), број катастарска парцела, историја земљишта, ђубрење, порекло семена, анализа воде, сузбијање корова, штеточина и болести и утицај биолошке заштите и евиденција. Детаљно спровођење мера органске биљне и сточарске производње на фармама у периоду конверзије, које су у складу са Законом о органској

пољопривреди и прописа о професионалним стандардима, су да се избегну грешке у наредној години и обезбеди прелазак на органску производњу млека.

Научни рад на научном скупу националног значаја, штампани у цјелини..... 2 бода

1. М. Дринић, **А. Краљ** (2016): Ефекти искључења витаминско-минералних додатака из хране на садржај пепела и микроелемената у батаку пилића, XXI Саветовање о биотехнологији, Чачак, Зборник радова, пп. 535-540.

(1,00 x 2=2)

Витамини и микроелементи због своје важности за нормално функционисање организма пилића храном се морају уносити у довољним концентрацијама. У истраживањима се пошло од претпоставке да се у организму пилића акумулирају довољне количине витамина и микроелемената и да њихово искључивање при крају товног периода, 12, 8 и 4 дана, нема негативног утицаја на садржај пепела и микроелемената у батаку пилића. Експеримент је постављен на 1400 пилића, подјелиених у 7 група. Витаминско-минерални додаци искључивани су из концентрата од 30-42. дана това. Анализиран је садржај пепела, гвожђа, цинка и бабра у батаку пилића. Резултати истраживања показују да искључење витаминско-минералних додатака није имало негативног ефекта на садржај ових материја у батаку пилића.

2. **А. Краљ**, А. Поповић-Врањеш, М. Дринић (2015): Садржај незасићених масних киселина у млијеку у зависности од начина производње, XX Саветовање о биотехнологији са међународним учешћем, Чачак, Р. Србија, Зборник радова, пп. 455-459.

(1,00 x 2=2)

Садржај масних киселина у млијеку варира у зависности од начина производње, исхране и држања крава. На основу тога у овом раду анализиран је садржај незасићених масних киселина из различитих видова производње. Извршено је одређивање количине незасићених масних киселина у млијеку из производње према органским принципима и из конвенционалне производње. Истраживање је обављено на двије фарме са различитим начинима производње које се налазе у Републици Српској. У оквиру истраживања извршено је и утврђивање статистички значајних разлика између садржаја незасићених масних киселина.

3. **А. Краљ**, А. Поповић-Врањеш, М. Дринић (2014): Утицај начина производње на садржај засићених масних киселина у млеку, XIX Саветовање о биотехнологији са међународним учешћем, Чачак, Р. Србија, Зборник радова, пп. 365-369.

(1,00 x 2=2)

У овом раду испитиван је утицај конвенционалне и органске производње млека на садржај засићених масних киселина у млечној масти. Испитивање је извршено на две фарме из различитих система производње у Републици Српској. Са сваке фарме појединачно, у периоду од 6 месеци, испитано је по 12 узорака млека. У узорцима млека одређен је садржаја одређених засићених масних киселина а за добијене резултате урађена је статистичка обрада података.

Реализован међународни научни пројекат у својству сарадника на пројекту... 3 бода

1. *Mineral improved food and feed crops for human and animal health in Balkan*

<p><i>Countries (2011-2015), HERD</i> пројекат финансиран од стране Норвешке владе; број:10/1.4514-1/15.</p> <p style="text-align: right;">(3 бода)</p> <p>2. <i>Grassland management for high forage yield and quality in the Western Balkans (2011-2015), HERD</i> пројекат финансиран од стране Норвешке владе; број:10/1.2489-4/15.</p> <p style="text-align: right;">(3 бода)</p> <p>3. <i>Research, education and knowledge transfer promoting entrepreneurship in sustainable use of pastureland/grazing (2011-2015), HERD</i> пројекат финансиран од стране Норвешке владе; број:10/1.1717-4/14.</p> <p style="text-align: right;">(3 бода)</p>
<p>УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 77,75</p>

г) Образовна дјелатност кандидата:

<p>Образовна дјелатност прије последњег избора/реизбора (Навести све активности (публикације, гостујућа настава и менторство) сврстаних по категоријама из члана 21.)</p>
<p>Образовна дјелатност после последњег избора/реизбора (Навести све активности (публикације, гостујућа настава и менторство) и број бодова сврстаних по категоријама из члана 21.)</p>
<p>Рецензирани универзитетски уџбеник који се користи у земљи.....6 бодова</p> <p>1. Ђ. Гатарић, М. Дринић, В. Радић, А. Краљ: Производња на ораницама и хранљива вриједност крмног биља, Пољопривредни факултет, Универзитет у Источном Сарајеву, 2014.</p> <p style="text-align: right;">(0,75 x 6=4,50)</p>
<p>УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 4,50</p>

д) Стручна дјелатност кандидата:

<p>Стручна дјелатност кандидата прије последњег избора/реизбора (Навести све активности сврстаних по категоријама из члана 22.)</p>
<p>Стручна дјелатност кандидата (послије последњег избора/реизбора) (Навести све активности и број бодова сврстаних по категоријама из члана 22.)</p>
<p>Реализован национални стручни пројекат у својству сарадника на пројекту... 1 бод</p> <p>1. Побољшање исхране на фармама музних крава у Републици Српској (2012), пројекат финансиран од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Српске; број:10/1.3710-2/13.</p> <p style="text-align: right;">(1 бод)</p>
<p>УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 1</p>

Дјелатност	Број остварених бодова
Просјечна оцјена свих положених испита из првог и другог циклуса студија (помножена са десет)	90,65
Научна дјелатност	77,75
Образовна дјелатност	4,50
Стручна дјелатност	1,00
УКУПАН БРОЈ БОДОВА	173,9

Други кандидат

а) Основни биографски подаци :

Име (име оба родитеља) и презиме:	Павле (Драган) Вуруна
Датум и мјесто рођења:	23.04.1972. Босански Нови (Нови Град)
Установе у којима је био запослен:	Рибарско газдинство "Ечка" "Агроимпекс" Бања Лука "Топ фарм" Нова Топола Рибарство "Саничани"
Радна мјеста:	технолог руководилац производње технолог руководилац производње
Чланство у научним и стручним организацијама или удружењима:	

б) Дипломе и звања:

Основне студије	није достављено
Назив институције:	
Звање:	
Мјесто и година завршетка:	
Просјечна оцјена из цијелог студија:	
Постдипломске студије:	
Назив институције:	Пољопривредни факултет, Универзитет у Новом Саду
Звање:	Мастер-инжењер пољопривреде
Мјесто и година завршетка:	Нови Сад, 2011.
Наслов завршног рада:	-
Научна/умјетничка област (подаци из дипломе):	Сточарство

Просјечна оцјена:	9,67
Докторске студије/докторат:	
Назив институције:	
Мјесто и година одбране докторске дисертација:	
Назив докторске дисертације:	
Научна/умјетничка област (подаци из дипломе):	
Претходни избори у наставна и научна звања (институција, звање, година избора)	

в) Научна/умјетничка дјелатност кандидата

Радови прије посљедњег избора/реизбора <i>(Навести све радове сврстане по категоријама из члана 19. или члана 20.)</i>
Радови послје последњег избора/реизбора <i>(Навести све радове, дати њихов кратак приказ и број бодова сврстаних по категоријама из члана 19. или члана 20.)</i>
УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 0

г) Образовна дјелатност кандидата:

Образовна дјелатност прије последњег избора/реизбора <i>(Навести све активности (публикације, гостујућа настава и менторство) сврстаних по категоријама из члана 21.)</i>
Образовна дјелатност послје последњег избора/реизбора <i>(Навести све активности (публикације, гостујућа настава и менторство) и број бодова сврстаних по категоријама из члана 21.)</i>
УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 0

д) Стручна дјелатност кандидата:

Стручна дјелатност кандидата прије последњег избора/реизбора <i>(Навести све активности сврстаних по категоријама из члана 22.)</i>
Стручна дјелатност кандидата (послје последњег избора/реизбора) <i>(Навести све активности и број бодова сврстаних по категоријама из члана 22.)</i>
УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 0

Дјелатност	Број остварених бодова
Просјечна оцјена свих положених испита из првог циклуса студија (помножена са десет)	-
Просјечна оцјена свих положених испита из другог циклуса студија (помножена са десет)	96,70
Научна дјелатност	-
Образовна дјелатност	-
Стручна дјелатност	-
УКУПАН БРОЈ БОДОВА	96,70

Трећи кандидат

а) Основни биографски подаци :

Име (име оба родитеља) и презиме:	Јелена (Слободан и Брана) Китоњић
Датум и мјесто рођења:	22.08.1992.
Установе у којима је био запослен:	-
Радна мјеста:	-
Чланство у научним и стручним организацијама или удружењима:	-

б) Дипломе и звања:

Основне студије	
Назив институције:	Универзитет у Бањој Луци, Пољопривредни факултет
Звање:	Дипломирани инжењер пољопривреде за анималну производњу-зоотехника - 180 ЕЦГС
Мјесто и година завршетка:	Бања Лука, 2014.
Просјечна оцјена из цијелог студија:	8,43
Постдипломске студије:	
Назив институције:	
Звање:	
Мјесто и година завршетка:	
Наслов завршног рада:	
Научна/умјетничка област (подаци из дипломе):	
Просјечна оцјена:	
Докторске студије/докторат:	
Назив институције:	

Мјесто и година одбране докторске дисертација:	
Назив докторске дисертације:	
Научна/умјетничка област (подаци из дипломе):	
Претходни избори у наставна и научна звања (институција, звање, година избора)	

в) Научна/умјетничка дјелатност кандидата

Радови прије последњег избора/реизбора <i>(Навести све радове сврстане по категоријама из члана 19. или члана 20.)</i>
Радови послје последњег избора/реизбора <i>(Навести све радове, дати њихов кратак приказ и број бодова сврстаних по категоријама из члана 19. или члана 20.)</i>
УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 0

г) Образовна дјелатност кандидата:

Образовна дјелатност прије последњег избора/реизбора <i>(Навести све активности (публикације, гостујућа настава и менторство) сврстаних по категоријама из члана 21.)</i>
Образовна дјелатност послје последњег избора/реизбора <i>(Навести све активности (публикације, гостујућа настава и менторство) и број бодова сврстаних по категоријама из члана 21.)</i>
УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 0

д) Стручна дјелатност кандидата:

Стручна дјелатност кандидата прије последњег избора/реизбора <i>(Навести све активности сврстаних по категоријама из члана 22.)</i>
Стручна дјелатност кандидата (послје последњег избора/реизбора) <i>(Навести све активности и број бодова сврстаних по категоријама из члана 22.)</i>
УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 0

Дјелатност	Број остварених бодова
Просјечна оцјена свих положених испита из првог циклуса студија (помножена са десет)	84,30
Просјечна оцјена свих положених испита из другог циклуса студија (помножена са десет)	-
Научна дјелатност	-
Образовна дјелатност	-
Стручна дјелатност	-
УКУПАН БРОЈ БОДОВА	84,30

III. ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ

Уколико се на Конкурс пријавило више кандидата у Закључном мишљењу обавезно је навести ранг листу свих кандидата са назнаком броја освојених бодова, на основу које ће бити формулисан приједлог за избор

На основу размотреног конкурсног материјала и анализе пријављених кандидата на Конкурс расписан 29.06.2016. године за ужу научну област Сточарство (за наставне предмете: Основе исхране животиња, Исхрана преживара, Исхрана непреживара, Исхрана домаћих животиња, Контрола квалитета хране за животиње, Квалитет и безбједност хране за животиње, Исхрана дивљачи и Биотехнологија у исхрани животиња), Комисија је формирала сљедећу ранг листу кандидата:

1. Александар (Радомир) Краљ
 - Број бодова према научној дјелатности: 77,75
 - Број бодова према стручној дјелатности: 1,00
 - Број бодова према образовној дјелатности: 4,50
 - Број бодова према успјеху: 90,65
 - **УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 173,90**

2. Павле (Драган) Вуруна
 - Број бодова према научној дјелатности: 0,00
 - Број бодова према стручној дјелатности: 0,00
 - Број бодова према образовној дјелатности: 0,00
 - Број бодова према успјеху: 96,70 (само за други циклус студија)
 - **УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 96,70**

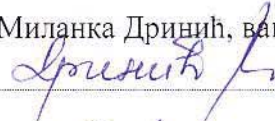
3. Јелена (Слободан) Китоњић
 - Број бодова према научној дјелатности: 0,00
 - Број бодова према стручној дјелатности: 0,00
 - Број бодова према образовној дјелатности: 0,00
 - Број бодова према успјеху: 84,30 (само за први циклус студија)
 - **УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 84,30**

На основу услова конкурса и остварених резултата пријављених кандидата Комисија предлаже да се кандидат *МА Александар Краљ* *изабере у звање вишег асистента* за ужу научну област Сточарство (за наставне предмете: Основе исхране животиња, Исхрана преживара, Исхрана непреживара, Исхрана домаћих животиња, Контрола квалитета хране за животиње, Квалитет и безбједност хране за животиње, Исхрана дивљачи и Биотехнологија у исхрани животиња).

У Бањој Луци, 05.09.2016. године

Потпис чланова комисије:

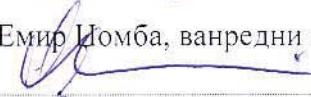
Др Миланка Дринић, ванредни професор



Др Небојша Савић, ванредни професор



Др Емир Домба, ванредни професор



IV. ИЗДВОЈЕНО ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ

(Образложење члан(ов)а Комисије о разлозима издвајања закључног мишљења.)

У Бањој Луци, дд.мм.20гг.године

Потпис чланова комисије са издвојеним закључним мишљењем

1. _____

2. _____