

Priljezi: 09.04.2024.			PRILOGA:
ORG. JED.	BROJ	ARH. SIFRA	
15/1	628	24	VRIJEDNOST:

Образац - 1

УНИВЕРЗИТЕТ У БАЊОЈ ЛУЦИ
ФАКУЛТЕТ: ТЕХНОЛОШКИ



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:
Одлука Сената Универзитета у Бањој Луци, број 01/04-3.255/24 од 2.2.2024.године
Ужа научна/умјетничка област:
Биохемијско инжењерство
Назив факултета:
Технолошки
Број кандидата који се бирају
1
Број пријављених кандидата
2
Датум и мјесто објављивања конкурса:
21.2.2024.године, Дневни лист "Глас Српске" и интернет страница Универзитета у Бањој Луци
Састав комисије:
а) др Александар Савић, ванредни професор Технолошког факултета Универзитета у Бањој Луци, ужа научна област: Биохемијско инжењерство, председник
б) др Драгиша Савић, редовни професор Технолошког факултета у Лесковцу Универзитета у Нишу, ужа научна област: Прехрамбено-биотехнолошко инжењерство, члан
в) др Драгољуб Цветковић, редовни професор Технолошког факултета Универзитета у Новом Саду, ужа научна област Биотехнологија, члан
Пријављени кандидати

1. Др Маја Милијаш, виши асистент, Катедра за Прехрамбене технологије и индустријске биотехнологије, Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци
 2. Др Ана Велемир, Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци

II. ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА

Први кандидат

а) Основни биографски подаци :

Име (име оба родитеља) и презиме:	Маја (Миломир и Радана) Милијаш
Датум и мјесто рођења:	20.6.1994.год., Србац
Установе у којима је био запослен:	ЈУ ЦСШ "Петар Кочић", Србац, 2017-2018; Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци, 2018 -
Радна мјеста:	Професор познавања робе; Виши асистент
Чланство у научним и стручним организацијама или удружењима:	Члан Удружења микробиолога Србије; Представник БиХ у OIV - International Organisation of Vine and Wine

б) Дипломе и звања:

Основне студије	
Назив институције:	Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци
Звање:	Дипломирани инжењер прехрамбене технологије - 240 ECTS
Мјесто и година завршетка:	Бања Лука, 2016
Просјечна оцјена из цијелог студија:	8,89
Постдипломске студије:	
Назив институције:	Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци
Звање:	Мастер прехрамбеног инжењерства - 300 ECTS
Мјесто и година завршетка:	Бања Лука, 2018
Наслов завршног рада:	"Примјена оптичких инструменталних метода испитивања у сврху дефинисања квалитета црвених вина"
Научна/умјетничка област (подаци из дипломе):	Техничке науке
Просјечна оцјена:	10,0
Докторске студије/докторат:	
Назив институције:	Универзитет у Новом Саду, Технолошки факултет Нови Сад
Мјесто и година одбране докторске дисертација:	Нови Сад, 2022

Назив докторске дисертације:	"Оптимизација процеса производње медовине уз додатак воћног сока од ароније као производа побољшаних функционалних својстава"
Научна/умјетничка област (подаци из дипломе):	Технолошко инжењерство/Биотехнологија
Претходни избори у наставна и научна звања (институција, звање, година избора)	Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци, виши асистент, 2018.година

в) Научна/умјетничка дјелатност кандидата

Радови прије посљедњег избора/реизбора

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

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 (члан 19., тачка 7.)

1. **Stojković, M.**, Cvetković, D., Savić, A., Topalić-Trivunović, Lj., Velemir, A., Papuga, S., Žabić, M. (2020). Changes in the physicochemical, antioxidant and antibacterial properties of honeydew honey subjected to heat and ultrasound pretreatments. *Journal of Food Science and Technology -Mysore*, <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04762-2> (IF-2,701)

Циљ овог рада био је испитивање утицаја различитих третмана на физичко-хемијска, антиоксидативна и антимикробна својства медљиковца. Медљиковец је обрађен термичким (пастеризација на 65°C, 10 мин) и са 9 различитих ултразвучних третмана (комбинација три температуре: 30, 45 и 60°C и три различите дужине трајања процеса: 1, 5 и 10 мин). Добијени резултати показују да је дошло до значајније промјене слиједећих параметара: садржаја воде, рН, ел.проводљивости, НМФ, активности дијастазе и активитета воде. Дејством ултразвука повећани су садржај укупних фенола и антиоксидативни капацитет (DPPH, FRAP и ABTS тестови) у поређењу са конвенционалном термичком техником. Узорци обрађени ултразвуком су у већини случајева побољшали антимикробно дејство; термички третман проузроковао је значајно смањење антимикробног дејства, а узорак 4 (ултразвук 30°C, 5 мин) је показао најбоље антимикробно дејство. Зато, ултрасоникација, поготово при нижим температурама, представља технику помоћу које се могу одржати и побољшати биолошке карактеристике медљиковца.

Број бодова: 12 x 0,3 = 3,6

2. **Stojković, M.**, Cvetković, D., Savić, A., Velemir, A., Topalić-Trivunović, Lj., Papuga, S. (2023). Effects of adding different quantities of yeast and chokeberry juice on fermentation of mead, *Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly*, 29(2), 149-160, <https://doi.org/10.2298/CICEQ220325022M> (IF – 1,2)

Циљ овог рада је испитивање утицаја додатка различитих количина сока од ароније (5, 10 и 20 %) у растворе за ферментацију, уз варијацију 3 количине инокулираног квасца (150, 300 и 600 mg/l),

на ток ферментације, физичко-хемијска, антиоксидативна и антимикуробна својства медовина. Од физичко-хемијских параметара у медовини је анализиран садржај суве материје, рН вриједност и садржај испарљивих киселина, етанола и метанола. Анализа антиоксидативних својстава је подразумијевала одређивање садржаја укупних фенола и флавоноида, FRAP, DPPH и ABTS тестове. Тестирање антимикуробних својстава медовина вршено је примјеном двије методе: agar wells и agar dilution method за одређивање МИС и МВС вриједности. Резултати добијени у овом раду указују да је додатак сока од ароније побољшао антиоксидативна својства финалног производа, а позитивно је утицао и на ток ферментације медовине, односно довео је до повећања максималне концентрације етанола (Pm). У погледу хемијског састава медовина не постоји значајна разлика, осим у садржају добијеног етанола, који је највећи код узорака са 10% доданог сока од ароније. Узорак 1 (контролни узорак) показао је најбољу антимикуробну активност, док је најслабије дејство показао узорак 2 (са 5% доданог сока од ароније). Након контролног узорка, најјаче дејство показао је узорак са 20% доданог сока од ароније.

Број бодова: 12 x 0,3 = 3,6

Оригинални научни рад у научном часопису међународног значаја (члан 19, тачка 8)

1. Savić, A., Velemir, A., Papuga, S., **Stojković, M.** (2021). Influence of blackberry juice addition on mead fermentation and quality, Foods and Raw materials, 9(1), 146-152, <https://doi.org/10.21603/2308-4057-2021-1-146-152>

У овом раду испитиван је утицај додатка сока од купине на процес ферментације медовине, хемијски састав и антиоксидативно дјеловање. Додатак сока од купине позитивно је утицао на динамику ферментације (готово 25% већа брзина ферментације у односу на контролне узорке), те побољшао сва физичко-хемијска својства и састав добијених медовина. Такође, медовине са додатком сока од купине имале су значајно вишу концентрацију укупних фенола, укупних флавоноида и укупних флавонола, те значајно јача антиоксидативна својства у односу на контролне медовине без додатка сока. Највећи удио укупних фенола, укупних флавоноида и укупних флавонола утврђен је у медовини са максималним додатком сока од купине (B20W): износио је 490,88 µg GAE.ml-1, 50,34 µgQE.ml-1 и 62,57 µgQE .ml-1. , те је био 6 пута већи за садржај укупних фенола и укупних флавоноида, и 10 пута већи за укупни садржај флавонола у односу на медовину без додатка сока (CW). Најјаче антиоксидативно дејство утврђено је у медовини B10W; износило је 6,98 µgTE.ml-1 (DPPH тест) и 0,65 µgTE.ml-1 (ABTS тест), што је било 1,5 пута односно 3 пута више него у медовини без додатка сока (CW).

Број бодова: 10 x 0,75 = 7,5

2. Papuga, S., Pećanac, I., **Stojković, M.**, Savić, A., Velemir, A. (2022). Mead fermentation parameters: Optimization by response surface methodology, Foods and Raw materials, 10(1), 137-147, <https://doi.org/10.21603/2308-4057-2022-1-137-147>

У овом раду је представљен развој математичких модела утицаја почетног садржаја суве материје, квасца и хране за квасац, на максималну брзину ферментације, садржај алкохола и садржај суве материје у готовом производу, медовини. Математички модели су развијени примјеном метода одзивних површина (Response Surface Methodology - RSM). Утицај садржаја квасца је испитиван у подручју концентрација 150–600 mg/l; утицај садржаја садржаја суве

материје у подручју 16,3 –24,4% и садржај хране за квасац у подручју 140 -500 mg/l. Као полазни супстрати кориштени су медљиковац и 10% сока од јабуке. Статистичка процјена развијених модела и индивидуалних параметара модела, показује да почетни садржај суве материје има значајан утицај на садржај алкохола и суве материје у коначном производу, за разлику од почетног садржај квасца и хране за квасац који немају значајног утицаја, у испитиваним подручјима концентрација. Такође, доказано је да почетни садржај суве материје и хране за квасац имају значај утицај на максималну брзину ферментације, односно ток ферментације, што је описано полиномом другог степена. Нумеричком оптимизацијом развијених модела одређен је садржај суве материје од 24,4%, квасца од 150 mg/l и хране за квасац од 140 mg/l у полазној сировини, при којима се добија максимални садржај алкохола уз равномјерну брзину ферментације.

Број бодова: 10 x 0,5 = 5

Научни рад на научном скупу међународног значаја, штампан у цјелини (члан 19., тачка 15.)

1. Савић, А. Велемир, А., Стојковић, М., Илић, П. (2016). Утицај корекције појединих параметара разблаженог меда на производњу медовине, XI Савјетовање хемичара, технолога и еколога Републике Српске, Зборник радова, 322-330

Мед је густа, слатка, сирупаста материја, производ медоносних пчела (lat. *Apis mellifera* или *Apis mellifica*) добијен од сабраних воћних и других сокова прерађених у пчелињем желуцу. Медовина је традиционално алкохолно пиће које садржи 8-18% vol. етанола и добија се ферментацијом разблаженог меда уз присуство одговарајућих квасаца. Циљ овог рада је праћење процеса ферментације 2 различите врсте меда, са или без корекције параметара који утичу на брзину ферментације, помоћу комерцијалног квасца Vulcaferm. У једном узорку је 10% раствора меда замијењено са соком од ароније (*Aronia melanocarpa*). Прије ферментације анализарни су најбитнији параметри квалитета меда, а сам процес ферментације је праћен 15-20 дана. Установљено је да је корекција појединих параметара имала позитиван утицај на потрошњу суве материје (бржа ферментација), већу киселост и нижу рН вриједност, док је додатак сока од ароније позитивно утицао на окус медовине.

Број бодова: 5 x 0,75 = 3,75

2. Savić, A., Stojković, M., Velemir, A., Samardžić, N., Zorić, F. (2020). Influence of apple juice addition on characteristics of mint and nettle kombucha beverages, Zbornik radova XIII Savjetovanje hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske, Banja Luka, 62-71

Комбуха напиток је благо слатак и киселкаст освјежавајући напиток који се конзумира широм свијета, са окусом попут пјенушавог јабучног цидера и углавном се производи ферментацијом црног или зеленог чаја и бијелог шећера помоћу чајне гљиве. Осим црног и зеленог чаја могу се користити и неки биљни чајеви, па је циљ овог рада произвести Комбуха напитке ферментацијом биљних чајева од менте и коприве и меда са додатком различитих концентрација сока од јабуке (2,5; 5 и 10% v/v). За потребе овог истраживања мјерени су сљедећи параметри: рН вриједност, киселост, садржај суве материје и заосталог шећера. Ради одређивања антиоксидативне активности, измјерен је садржај укупних фенола и кориштени су DPPH и FRAP тестови. Вреће је трајало 10 дана, а с обзиром на резултате мјерења рН вриједности, киселости, суве материје и

заосталог шећера, није установљена превелика разлика између добијених напитака. Напици од Комбухе са ментом показали су добро антиоксидативно дјеловање, а у већини случајева најбољи учинак показан је код узорака у којима је количина доданог сок од јабуке била најмања (2,5% v/v). Биљни чајеви од менте и коприве показали су се као одговарајуће подлоге за добијање Комбуха напитака, а додатак сока од јабуке је позитивно утицао на карактеристике производа.

Број бодова: 5 x 0,5 = 2,5

3. **Stojković, M.,** Dragojević, N., Velemir, A., Savić, A. (2020). The influence of the addition of various teas on the production of methelgin, Zbornik radova XIII Savjetovanje hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske, Banja Luka, 82-89

Медовина је традиционално алкохолно пиће које садржи између 8 и 18 vol% алкохола и настаје ферментацијом разријеђеног меда под утицајем квасца. Додавањем разних зачина или трава, добија се напитака који се зове метхелгин. Циљ овог рада је производња медовине са додатком три врсте чаја (зелени, липов и зова) у три различите концентрације и испитивање њихове антиоксидативне активности. рН вриједност и садржај суве материје метхелгина измјерени су прије и после ферментација, а промјене тежине боца праћене су свакодневно. Ради одређивања антиоксидативног капацитета мјерен је садржај укупних фенола и проведена су два теста: DPPH и FRAP. Активност ферментације мало се побољшала додатком зеленог чаја. Добijени резултати показали су да постоје разлике у антиоксидативним својствима медовине са додатком различитих врста чаја, а најјаче антиоксидативно дјеловање показали су узорци којима је додан зелени чај. Такође, са повећањем количине доданог чаја, антиоксидативна својства напитака била су израженија.

Број бодова: 5 x 0,75 = 3,75

Реализован међународни научни пројекат у својству сарадника на пројекту (члан 19., тачка 20.)

„Mikrokapsulacija ekstrakata ljekovitih biljaka za antimikrobnu obradu tekstila“, Zajednički naučnoistraživački projekti u okviru naučne i tehnološke saradnje između BiH i R.Slovenije u 2019. i 2020. godini, prof.dr Dragana Grujić (BiH) i prof.dr Mitja Kolar (Republika Slovenija), Tehnološki fakultet Univerziteta u Banjoj Luci i Fakulteta za kemiju in kemijsko tehnologijo Ljubljana, Republika Slovenija.

Број бодова: 3

Реализован национални научни пројекат у својству сарадника на пројекту (члан 19., тачка 22.)

1. „Модификација процеса производње медовине од различитих врста меда са подручја републике српске у циљу побољшања њених функционалних својстава“, Министарство науке и технологије Републике Српске, 2018-2019. године, координатор доц. др Александар Савић, Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци.
2. „UV заштита антимикуробно обрађеног текстила екстрактима љековитих биљака“, Министарство за научнотехнолошки развој, високо образовање и информационо друштво РС,

2018-2019. године, координатор проф. др Драгана Грујић, Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци.

3. „Ултразвучна и микроталасна обрада различитих сировина и отпадака у сврху добијања биетанола“, Министарство за научнотехнолошки развој, високо образовање и информационо друштво РС, 2018-2019.год., координатор проф. др Александар Савић, Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци.
4. „Производња и карактеризација нових производа од млијека“, Министарство за научнотехнолошки развој, високо образовање и информационо друштво РС, 2022-2023, координатор проф.др Даница Савановић, Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци.
5. „Развој сензорно прихватљиве мјешавине одабраних зачинских биљака са побољшаним биолошким потенцијалом“, Министарство за научнотехнолошки развој, високо образовање и информационо друштво РС, 2023-2024, координатор проф.др Горан Вучић, Технолошки факултет Универзитета у Бањој Луци.

Број бодова: 5 x 1= 5

УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 37,7

г) Образовна дјелатност кандидата:

Образовна дјелатност прије последњег избора/реизбора

(Навести све активности (публикације, гостујућа настава и менторство) сврстаних по категоријама из члана 21.)

Образовна дјелатност после избора/реизбора

(Навести све активности (публикације, гостујућа настава и менторство) и број бодова сврстаних по категоријама из члана 21.)

УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 0

д) Стручна дјелатност кандидата:

Стручна дјелатност кандидата прије последњег избора/реизбора

(Навести све активности сврстаних по категоријама из члана 22.)

Стручна дјелатност кандидата (послије последњег избора/реизбора)

(Навести све активности и број бодова сврстаних по категоријама из члана 22.)

Рад у зборнику радова са међународног стручног скупа (члан 22., тачка 5.)

1. Savić, A, Velemir, A., **Stojković, M.** (2020). Physicochemical properties of honey from the entity of Republic of Srpska (Bosnia and Herzegovina), Proceedings of the XI International Scientific Agricultural Symposium „Agrosym 2020“, Jahorina, 455-462

Број бодова: 3

2. Папуга, С., Савић, А., **Стојковић, М.**, Дубов, Д. (2021). Факторска анализа утицаја имобилизације ензима на хидролизу скроба за добијање биетанола, Зборник радова 14. Међународна научна конференција Савремени материјали, Академија наука и умјетности

Рад у зборнику радова са националног стручног скупа (члан 22., тачка 6.)

1. **Стојковић, М., Грујић, С., Савић, А. (2019).** Интервалне скале за квантитативну сензорну оцјену квалитета боје црвених вина, Зборник радова са 2. научно-стручне конференције "Конгрес студената технолошких факултета", 64-72

Број бодова: 2

Остале професионалне активности на Универзитету и ван Универзитета које доприносе повећању угледа Универзитета (члан 22., тачка 22.)

1. Члан Комисије за израду Елабората о оптимизацији наставног плана и програма на студијском програму Биотехнолошко прехрамбени (19.10.2016.год.)
2. Златна значка као најбољем дипломираном студенту Универзитета у Бањој Луци (07.11.2017.год.)
3. Награда за подстицање научне продуктивности у међународним референтним часописима у 2020.години (Министарство за научнотехнолошки развој, високо образовање и информационо друштво Републике Српске)
4. Стипендиста Министарства за научнотехнолошки развој, високо образовање и информационо друштво Републике Српске (2019.год.) и Фонда "Др Милан Јелић" (академска 2020/2021)
5. Новчана награда наставницима и сарадницима који су аутори индексираниог научног рада за 2020.годину (Универзитет у Бањој Луци)
6. Члан Организационог одбора XIII Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska (30.9.2020.год.)
7. Предавање на тему "Причајмо о храни"у организацији Омладинског центра Прњавор (25.1.2021.год.)
8. Новчана награда наставницима и сарадницима који су аутори индексираниог научног рада за 2022.годину (Универзитет у Бањој Луци)
9. Сарадник на пројекту "Здрава исхрана - здравији ја", чији је носилац Удружење родитеља дјецe са сметњама у физичком и психичком развоју "Невен", Прњавор (фебруар - мај 2022.год.)
10. Члан Организационог одбора Научног скупа под називом "14. Савјетовање хемичара,технолога и еколога Републике Српске" (21-22.10.2022.год.)
11. Презентација четири приче о историји и производњи медовине, пива, меда и о одређеним врстама гљива у оквиру Образовног програма Радија Републике Српске (прва половина 2023.год.) **4 x 2 boda**
12. Награда поводом 22.априла - Дана града Бањалука као посебан вид признања за значајна остварења у свим областима живота (22.04.2023.год.)
13. Предавање о нутриционизму за ученике првог разреда ЈУ Гимназија Прњавор у циљу подршке ученицима у јачању свијести и знања о важности здраве исхране (7.6.2023.год.)
14. Стручни предавач из области хране и исхране на манифестацији "Међународни чудо фестивал Европа Прњавор 2023"(16.8.2023.год.)
15. Потврда о учешћу у раду Parma Summer School 2023: "Inovative Food Products" (26 -

28.9.2023.год.)

16. Захвалница Општине Србац поводом Дана општине за изванредан успјех у научном раду и усавршавању (13.10.2023.год.)
17. Плакета за успјех у научно-истраживачком раду поводом 60 година постојања и рада Технолошког факултета Универзитета у Бањој Луци (13.11.2023.год.)
18. Потврда о похађању радионице Професионалног усавршавања за унапређење наставног процеса на Универзитету у Бањој Луци (23.02.2024.год.)
19. Члан Организационог одбора Научног скупа под називом "15. Савјетовање хемичара, технолога и еколога Републике Српске"(18-19.10.2024.год.).
20. Представник БиХ у OIV - International Organisation of Vine and Wine

Број бодова: 23 x 2 = 46

Слиједеће ставке нису бодоване (представљају редовне активности на Универзитету):

1. Члан Комисије за попис средстава, потраживања и обавеза (5.12.2018.год.)
2. Члан Комисије за раздуживање инвентара (31.10.2019.год.)
3. Члан подкомисије за попис средстава, потраживања и обавеза (29.11.2019.год.)
4. Члан Комисије за пријем интерактивне табле (18.11.2020.год.)
5. Члан Комисије за пријем лабораторијске опреме (29.12.2020.год.)
6. Члан радне групе за упис студената у школској 2022/2023.години (18.10.2021.год.)

УКУПАН БРОЈ БОДОВА: 53,25

ђ) Вредновање наставничких способности (члан 25)

Академска година	Назив предмета	Оцјена
2018/2019	Биохемија I	4
	Микробиологија хране	4,88
	Микробиологија хране	5
2020/2021	Технологија скроба и шећера	5
	Основе биохемијског инжењерства	5
	Пробиотици и стартер културе	4,64
	Биохемија II	5
2021/2022	Биохемија I	4,09
	Технологија вина	4,31
	Микробиолошка контрола биопроцеса	4,14
Укупна просјечна оцјена		4,61
		Укупан број бодова: 10

Приказ укупног броја бодова кандидата:

Опис	Оцјена
Научна дјелатност	37,7
Образовна дјелатност	0
Стручна дјелатност	53,25
Вредновање наставничких способности	10
Укупно бодова	100,95

III. ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ

На Конкурс за избор наставника за ужу научну област Биохемијско инжењерство на Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци, објављеном 21.2.2024.године у дневном листу "Глас Српске" и на интернет адреси Универзитета у Бањој Луци, пријавила су се два кандидата: виши асистент Маја Милијаш, доктор технолошких наука и Ана Велемир, др биотехничких наука из области прехранбених технологија. 18.3.2024.године кандидат др Ана Велемир је повукла Пријаву на Конкурс за избор наставника за ужу научну област Биохемијско инжењерство, те је бодован само један кандидат, др Маја Милијаш. Бодовање кандидата извршено је према условима из Закона о високом образовању („Службени гласник Републике Српске”, број: 73/10, 104/11, 84/12, 108/13, 44/15, 90/16, 31/18, 26/19 и 40/20) и Правилнику о поступку и условима избора наставника и сарадника на Универзитету у Бањој Луци, број: 02/04-3.1537-106/13 од 25. 8. 2013. године, измјенама и допунама истог, број: 02/04-3.1009-89/15 од 4. 5. 2015. године, и број: 02/04-3.1144-7/17 од 27. 4. 2017. године, те Закључком Сената Универзитета, број: 02/04-3.1512-55/19 од 27. 6. 2019. године. Комисија је детаљно размотрила Пријаву и приложу конкурсну документацију, те утврдила да кандидат, виши асистент Маја Милијаш, доктор технолошких наука, испуњава све услове за избор у наставничко звање доцент. На основу наведеног, а узимајући у обзир обавезне услове, вредновање научно-истраживачког и наставног рада кандидата, Комисија предлаже Научно-наставном вијећу Технолошког факултета Универзитета у Бањој Луци и Сенату Универзитета у Бањој Луци да се др Маја Милијаш изабере у звање доцента за ужу научну област Биохемијско инжењерство.

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

У Бањој Луци, Лесковцу, Новом Саду 29.3.2024.
године

Потпис чланова комисије:

1. _____
Проф. др Александар Савић,
предсједник, с.р.
2. _____
Проф.др Драгиша Савић, члан, с.р.
3. _____
Проф.др Драгољуб Цветковић, члан, с.р.

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. _____