

УНИВЕРЗИТЕТ У БАЊОЈ ЛУЦИ

Технолошки факултет

**ИЗВЈЕШТАЈ КОМИСИЈЕ****О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА НА КОНКУРС ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ
НАСТАВНИКА И САРАДНИКА ЗА УЖУ НАУЧНУ ОБЛАСТ****I ПОДАЦИ О КОНКУРСУ**

Одлука о расписивању конкурса, орган и датум доношења одлуке:

Одлука Сената Универзитета у Бањој Луци, број 01/04-3.2404/25, од 29.10.2025. године

Датум и мјесто објављивања конкурса:

12.11.2025. године, интернет страница Универзитета у Бањој Луци и дневне новине Глас Српске

Назив факултета:

Технолошки факултет

Ужа научна област:

Прехрамбене технологије намирница животињског поријекла

Академско звање у које се кандидат бира:

Доцент

Број кандидата који се бирају

1 (један)

Број пријављених кандидата

1 (један)

	САСТАВ КОМИСИЈЕ		
1	Амир Ганић	редовни професор	Прехрамбене технологије
	Име и презиме	Звање	Ужа научна област
	Пољопривредно-прехрамбени факултет, Универзитет у Сарајеву		ПРЕДСЈЕДНИК
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији
2	Златан Сарић	редовни професор	Технологија прехрамбених производа анималног поријекла
	Име и презиме	Звање	Ужа научна област
	Пољопривредно-прехрамбени факултет, Универзитет у Сарајеву		ЧЛАН
	Установа у којој је запослен(а)		Функција у комисији
	Сузана Јахић	редовни професор	Храна и пиће
	Име и презиме	Звање	Ужа научна област

3	Биотехнички факултет, Универзитет у Бихаћу	ЧЛАН
	Установа у којој је запослен(а)	Функција у комисији

	Пријављени кандидати
1	др Ана Велемир, стручни сарадник у настави

II БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ О ПРИЈАВЉЕНИМ КАНДИДАТИМА

Први кандидат	
а) Основни биографски подаци:	
Ана (Милорад, Хелена) Велемир	17.03.1975. године, Босанска Дубица
Име (име оба родитеља) и презиме	Датум и мјесто рођења
Технолошки факултет, Универзитет у Бањој Луци	
Установе у којима је био запослен	
стручни сарадник у настави (од 12. 2002.)	
Радна мјеста	
Удружење инжењера технологије Републике Српске	
Стални судски вјештак у Брчко-дистрикту, БиХ, из прехрамбено-технолошке струке	
Чланство у научним и стручним организацијама или удружењима	
б) Дипломе и звања:	
Основне студије / студије I циклуса:	
Технолошки факултет, Универзитет у Бањој Луци	Дипломирани инжењер прехрамбене технологије
Назив институције	Звање
Бања Лука, 2002.	7,53
Мјесто и година завршетка	Просјечна оцјена из цијелог студија
Постдипломске студије / студије II циклуса:	
Технолошки факултет, Универзитет у Бањој Луци	Магистар техничких наука из области прехрамбених технологија
Назив институције	Звање
Бања Лука, 2016.	Утицај протеина сурутке и соје на производњу и квалитет Домаће ферментисане кобасице
Мјесто и година завршетка	Наслов завршног рада
Прехрамбене технологије	9,50
Научна област/умјетничка област	Просјечна оцјена
Докторат / студије III циклуса	
Технолошки факултет, Универзитет у Бањој Луци	Бања Лука, 2022.
Назив институције	Мјесто и година одбране докторске дисертације
Утицај додатка биљног екстракта на својства природног омотача и одрживост Домаће ферментисане кобасице	
Назив докторске дисертације	

Прехрамбене технологије
Научна област/умјетничка област
Претходни избори у наставна и научна звања (институција, звања, година избора)

III ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

а) Наставни рад и доказане наставничке способности

Квалитет педагошког рада Навести податке о одржаном приступном предавању (датум и мјесто одржавања, као и податак да ли је кандидат успјешно одржао приступно предавање) - само у случају уколико кандидат није раније изводио наставу на високошколским установама.
Приступно предавање на тему "Употреба биљних екстракта у производњи ферментисаних кобасица" успјешно одржано 29.12.2025. у 15:00 часова у сали 6 Технолошког факултета Универзитета у Бањој Луци.
Вредновање наставничких способности (Навести податке о спроведеном анкетирању студената, током цјелокупног претходног изборног периода уколико је исто спроведено или позитивну оцјену од стране високошколске установе)

б) Научноистраживачки рад

Научноистраживачки рад		
научни рад објављен у истакнутом научном часопису међународног значаја (10 бодова)		
	Публикација	бод
1	Stojković S., Grabež V., Bjelanović M., Mandić S., Vučić G., Martinović A., Håseth T. T., Velemir A. , Egelandsdal B. 2015. Production process and quality of two different dry-cured sheep hams from Western Balkan countries. LWT Food Science and Technology, Volume 64, Issue 2, 1217-1224, SCI-E	10
2	Stojković M., Cvetković D., Savić A., Topalić-Trivunović Lj., Velemir A. , Papuga S., Žabić M. (2021). Changes in the physicochemical, antioxidant and antibacterial properties of honeydew honey subjected to heat and ultrasound pretreatments. Journal of Food Science and Technology - Mysore, 58(7), 2555-2566, SCI-E	10
3	Milijaš 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, SCI-E	10
Укупно:		30
научни рад објављен у научном часопису међународног значаја (8 бодова)		
	Публикација	бод
1	Velemir A. , Mandić S., Vučić G., Savanović D. 2020. Effects of non-meat proteins on the quality of fermented sausages. Foods and Raw Materials. 8(2), 259-267, E-SCI, Scopus	8
2	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, E-SCI, Scopus	8
3	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, E-SCI, Scopus	8
Укупно:		24
научни рад објављен у зборницима са рецензијом са научног скупа међународног значаја (8 бодова)		
	Публикација	бод

1	Stojković S., Mandić S., Winiecka M., Velemir A. , Savić A., Topalić-Trivunović Lj., Matoš S. 2012. Technology, composition and quality of indigenous Banja Luka fresh cheese. 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo 2011, Proceedings, Sarajevo, Izmir, 373-375	8
2	Savić A., Velemir A. , Stojković M., Ilić P. 2016. Uticaj korekcije pojedinih parametara razblaženog meda na proizvodnju medovine. XI Savetovanje hemičara, tehnologija i ekologa Republike Srpske, Zbornik radova, 322-330	8
3	Kisin Z., Papuga S., Velemir A. , Savić A., 2018. Uticaj korekcije nekih parametara na fermentaciju medovine uz primjenu Gompertz modela. XII Savetovanje hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske, Zbornik radova, 296-304	8
4	Marković N., Velemir A. , Savić A. 2018. Fermentation of buckwheat honey with the addition of chocolate product AFTER EIGHT. XII Savjetovanje hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske, Zbornik radova, 328-339	8
5	Savanović D., Strugalović D., Velemir A. , Mandić S., Savanović J. 2020. Effect of partial replacement of sodium chloride with potassium chloride on the properties of acid-coagulated cheeses. XII Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska, Book of Proceedings, 101-111	8
6	Savanović D., Velemir A. , Mandić S., Ritan N., Savanović J. 2020. Influence of coagulation conditions on the content of fatty acids in acid-coagulated cheeses. XI International Scientific Agriculture Symposium "Agrosym 2020", Book of Proceedings Agrosym, 100-106	8
7	Savanović D., Velemir A. , Savanović J., Dmitrović B. 2021. Effect of milk fat content on the quality characteristics of fresh cheese. Proceedings of X International Conference of Social and Technological Development, 620-628	8
8	Savanović D., Velemir A. , Ritan N., Savanović J. 2021. Influence of coagulation conditions on the mineral composition of acid-coagulating cheeses. Proceedings of X International Conference of Social and Technological Development, 629-636	8
9	Velemir A. , Mandić S., Savanović D. 2021. Effect of incorporation of the plant extracts in natural casing on content of fatty acids in fermented sausages. Proceedings of the XII International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2021", 1026-1033	8
10	Savanović D., Mandić S., Vučić G., Velemir A. , Savanović J., Tešanović N. 2021. Effect of thawing methods on the physico-chemical properties of turkey meat. Proceedings of the XII International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2021", 1034-1040	8
11	Savanović D., Velemir A. , Savanović J., Ritan N. 2021. Sensory properties of cheeses obtained by different processes heat-acid coagulation of milk. Proceedings of the XII International Scientific Agricultural Symposium "Agrosym 2021", 1041-1046	8
12	Savanović D., Velemir A. , Savić A., Savanović J., Sekulić J. 2022. Influence of addition of selected spices on mineral composition of fresh cream cheese. Proceedings of XI International Conference of Social and Technological Development, 547-554	8
13	Savanović D., Velemir A. , Savanović J., Savić A., Smiljić T. 2022. Proizvodnja svježeg sira postupkom toplotno-kiselinske koagulacije mlijeka. Proceedings of XI International Conference of Social and Technological Development, 555-564	8
14	Velemir A. , Mandić S., Savanović D., Jokanović V. 2023. Fatty acid composition of kranjska sausage with casings treated with plant extracts (<i>Prunus spinosa</i> L.). Proceedings of XII international conference on social and technological development, 390-396	8
15	Savanović D., Velemir A. , Savanović J., Savić A., Babić D. 2023. Physicochemical properties of cream cheese with the addition of selected spices. Proceedings of XII international conference on social and technological development, 397-403	8
Укупно:		120

научни рад националног значаја објављен у републичком научном часопису прве категорије (5 бодова)		
Публикација		бод
1	Stojković S., Grujić R., Mačej O., Mandić S., Gajić A. , Novaković B. 2009. Prilog proučavanju standardizacije kvaliteta Vlačićkog (Travničkog) sira u cilju zaštite njegovog geografskog porijekla. Glasnik hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske 1, 125-129	5
2	Velemir A. , Mandić S., Samalak I., Kukrić Z. 2017. Promjene proteinskih profila u domaćim fermentisanim kobasicama sa dodatnom proteinom soje i surutke tokom čuvanja. Glasnik hemičara, tehnologa i ekologa Republike Srpske 13, 7-14	5
3	Velemir A. , Mandić S., Savanović D. 2022. Effect of incorporation of the plant extracts in natural casing on the color of fermented sausages. Journal of Chemists, Technologists and Environmentalists, 1(3), 20-26	5

4	Savanović D., Velemir A. , Savanović J., Sekulić J. 2023. Content of macro- and microelements in cheeses produced with the addition of different spices. Journal of Chemists, Technologists and Environmentalists, 4(1), 7-13	5
Укупно:		20
научни рад националног значаја објављен у републичком научном часопису друге категорије (3 бода)		
Публикација		бод
1	Mandić S., Savanović D., Velemir A. , Marjanović V. 2018. Efikasnost HACCP sistema u kontroli mikrobioloških opasnosti u proizvodnji dimljene pastrmke (Oncorhynchus mykiss)/Effectiveness of HACCP system in control of microbiological hazards in the production of smoked trout (Oncorhynchus mykiss). Ветеринарски журнал Републике Српске (Бања Лука), XVIII, 2, 297-325	3
Укупно:		3
научни рад објављен у тематском зборнику (3 бода)		
Публикација		бод
1	Mandić S., Savanović D., Velemir A. , Kalaba V., Savanović J., Jokanović V. 2018. Effect of incorporating blackthorn fruit (Prunus spinosa L.) extract in natural casing on quality of Kranjska sausage. Meat Technology, 59(2), 80-90	3
Укупно:		3
активно учешће на међународном научном скупу (5 бодова)		
Публикација		бод
1	Učesnik na 40. Međunarodnom zootehničkom simpozijumu, Lodi 29.09.2005.	5
2	Mandić S., Stojković S., Velemir A. 2011. Upravljanje rizikom mikotoksina u prehrambenoj industriji, Međunarodno 56. Savetovanje industrije mesa, Tara, Zbornik kratkih sadržaja, 54-55	5
3	Vučić G., Vukoje J., Velemir A. , Vasiljšin L., 2022. Changes in physico-chemical parameters and composition of fatty acids of oils and fats after thermic treatment, The Book of Abstracts, Seventh International Scientific conference "June 5 th - World Environment Day", Bihać, 48	5
4	Savanović D., Velemir A. , Savanović J., Mandić S., Savić A., Kučinar J. 2024. Examination of the quality of goat cheese in a sack. XIII International Conference of Social and Technological Development – STED 2024, Book of abstracts, 101	5
5	Velemir A. , Mandić S., Savanović D., Savanović J. 2024. Sensory properties of fermented sausages with casings treated with plant extracts. XIII International Conference of Social and Technological Development – STED 2024, Book of abstracts, 102-103	5
6	Savanović D., Velemir A. , Savić A., Mandić S., Savanović J., Radović F. 2024. Antioxidative properties of fresh cheese with the addition of turmeric (Curcuma longa L.). XV Conference of chemists, technologists and environmentalists of Republic of Srpska, Book of abstracts, 146	5
7	Velemir A. , Mandić S., Savanović D., Savić A. 2024. Quality indicators of fermented sausage with casings treated with plant extracts. XV Conference of chemists, technologists and environmentalists of Republic of Srpska, Book of abstracts, 147	5
8	Savanović D., Velemir A. , Savić A., Topalić Trivunović Lj., Šojić B., Savanović J., Knežević J. 2025. Biological properties of fresh cream cheese with the addition of selected plant species. Ninth international conference Sustainable postharvest and Food technologies INOPTER 2025 and XXXVII National conference processing and energy in agriculture PTEP 2025, Book of abstracts, 55	5
9	Savanović D., Velemir A. , Mandić S., Savanović J., Šojić B., Rakić S. 2025. Impact of thawing methods on the physicochemical and nutritional properties of beef meat. XIV International Conference of Social and Technological Development – STED 2025, Book of abstracts, 55	5
10	Velemir A. , Mandić S., Savić A., Topalić-Trivunović Lj., Savanović D., 2025. Antioxidant and antimicrobial potential of blackthorn and red cherry extracts in natural sausage casings. XIV International Conference of Social and Technological Development – STED 2025, Book of abstracts, 56	5
11	Savanović D., Velemir A. , Savić A., Topalić-Trivunović Lj., Savanović J., Muždeka V. 2025. The influence of the addition of selected plant species on the biological properties of Janj cheese. XIV International Conference of Social and Technological Development – STED 2025, Book of abstracts, 57	5

12	Savanović D., Velemir A. , Savić A., Savanović J., Šojić B., Muždeka V. 2025. Sensory properties of Janj cheese with the addition of selected plant species. XIV International Conference of Social and Technological Development – STED 2025, Book of abstracts, 58	5
Укупно:		60
активно учешће на научном скупу са међународним учешћем (3 бода)		
Публикација		бод
1	Učesnik na 3. Nacionalnom kongresu „Italian Human Proteome Organization“, Lodi 29.09.-01.10.2005.	3
2	Stojković S., Mačej O., Mandić S., Topalić-Trivunović Lj., Dobrijević N., Gajić A. 2008. Ispitivanje kvaliteta vlašičkog (travničkog) sira sa područja opštine Kotor Varoš. Biotehnologija u stočarstvu, Beograd , 24, 167-176	3
3	Savanović D., Savanović J., Velemir A., Arsenić D. 2022. Possibilities of production of fresh cream cheese in semiindustrial conditions. XIV Conference of chemists, technologists and environmentalists of Republic of Srpska, Book of abstracts, 111	3
Укупно:		9

ИСПУЊЕНОСТ ОБАВЕЗНИХ УСЛОВА ЗА ИЗБОР

Означити да ли кандидат испуњава обавезне услове за избор

☒ ДА

☐ НЕ

Приказ укупног броја бодова кандидата:

ОПИС	УКУПНО
Вредновање наставничких способности	0
Научноистраживачки рад	269
Укупно:	269

IV 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/неизбор.

На Конкурс за избор наставника на Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци, ужа научна област Прехрамбене технологије намирница животињског поријекла, објављен у дневном листу "Глас Српске" 12.11.2025. године и на интернет страници Универзитета у Бањој Луци, пријавио се један кандидат, др Ана Велемир.

Кандидат др Ана Велемир задовољава сљедеће услове:

- Има научно звање доктора техничких наука из области прехрамбених технологија, стечено на Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци,
- Има објављено 27 научних радова из научне области за коју се бира (три рада су објављена у истакнутим научним часописима), и 29 научних радова из других научних области (пет радова је објављено у истакнутим научним часописима),
- Одржано приступно предавање из научне области за коју се бира,
- Као координатор и сарадник је учествовала у реализацији 14 научно-истраживачких пројеката.

У складу са Законом о високом образовању („Службени Гласник Републике Српске“; број: 67/20 и 107/24), Статутом Универзитета у Бањој Луци, Правилником о условима за избор у научно-наставна, умјетничко-наставна, наставна и сарадничка звања („Службени Гласник Републике Српске“; број: 69/23) и Правилником о поступку за избор у научно-наставна, умјетничко-наставна и сарадничка звања на Универзитету у Бањој Луци (број 02/04-3.2592-3-1/23 од 30.11.2023. године и број 02/04-3.1453-2/24 од 4.7.2024.године), комисија је детаљно размотрила приложену конкурсну документацију и утврдила да кандидат, др Ана Велемир, испуњава све услове за избор у наставничко звање доцент. Узимајући у обзир горе наведено, Комисија са задовољством предлаже Научно-наставном вијећу Технолошког факултета Универзитета у Бањој Луци и Сенату Универзитета у Бањој Луци да се др Ана Велемир изабере у наставничко звање доцент за ужу научну област Прехрамбене технологије намирница животињског поријекла.

Потпис чланова комисије

- 1 др Амир Ганић, редовни професор, Универзитет у Сарајеву, Пољопривредно-прехрамбени факултет, предсједник, с.р.
- 2 др Златан Сарић, редовни професор, Универзитет у Сарајеву, Пољопривредно-прехрамбени факултет, члан, с.р.
- 3 др Сузана Јахић, редовни професор, Универзитет у Бихаћу, Биотехнички факултет, члан, с.р.

У Сарајеву, Бихаћу, 30.12.2025.

V ИЗДВОЈЕНО ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ

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

Потпис чланова комисије

1 _____

У Бањој Луци, __. __. ____ . година

Извјештај комисије сачињава се у складу са:

1. Законом о високом образовању („Службени гласник Републике Српске”, број: 67/20)
2. Правилником о условима за избор у научно-наставна, умјетничко-наставна, наставна и сарадничка звања („Службени гласник Републике Српске”, број: 69/23)
3. Правилником о измјенама и допунама Правилника о условима за избор у научно-наставна, умјетничко-наставна, наставна и сарадничка звања („Службени гласник Републике Српске”, број: 53/24)
4. Правилником о поступку за избор у научно-наставна, умјетничко-наставна и сарадничка звања на Универзитету у Бањој Луци, број: 02/04-3.2592-3-1/23 од 30.11.2023. године.
5. Правилником о измјенама и допунама Правилника о поступку за избор у научно-наставна, умјетничко-наставна и сарадничка звања на Универзитету у Бањој Луци, број: 02/04-3.1453-2/24 од 04.07.2024. године.