

Република Српска
УНИВЕРЗИТЕТ У БАЊОЈ ЛУЦИ
Сенат Универзитета

Број: 05-421/09
Дана, 19.02.2009. године

На основу члана 74. и 88. Закона о високом образовању („Службени гласник Републике Српске“, број: 85/06 и 30/07) и члана 34. став (1) алинеја 5) Статута Универзитета у Бањој Луци, Сенат Универзитета на 17. сједници од 19.02.2009. године,
д о н о с и

О Д Л У К У

1. Др **Сњежана Мандић** бира се у звање доцента за ужу научну област Прехрамбене технологије, на предмет Прехрамбене технологије намирница животињског поријекла I, на период од пет година.
2. Ова Одлука ступа на снагу даном доношења.

Образложење

Универзитет у Бањој Луци на приједлог Научно-наставног вијећа Технолошког факултета расписао је дана 22.10.2008. године Конкурс за избор наставника за ужу научну област Прехрамбене технологије.

На расписан Конкурс пријавио се само један кандидат и то: др Сњежана Мандић.

Сенат Универзитета у Бањој Луци на 15. сједници одржаној 25.12.2008. године, на приједлог Научно-наставног вијећа Технолошког факултета, образовало је Комисију за писање извјештаја за избор наставника у одређено звање. Комисија је припремила писмени извјештај, предложила да се изврши избор као у диспозитиву ове Одлуке и исти доставила Научно-наставном вијећу Технолошког факултета на разматрање и одлучивање.

Научно-наставно вијеће Технолошког факултета у Бањој Луци на сједници одржаној 30.01.2009. године констатовало је да кандидат др Сњежана Мандић испуњава у цјелости услове и утврдило приједлог да се др Сњежана Мандић изабере у звање доцента за ужу научну област Прехрамбене технологије, на период од пет година и исти доставило Универзитету у Бањој Луци ради даљег поступка.

Сенат Универзитета је на сједници одржаној 19.02.2009. године утврдио да је утврђени приједлог из претходног става у складу са одредбама Закона о високом образовању и Статута Универзитета.

Сагласно члану 74. Закона о високом образовању и члану 131. Статута Универзитета, одлучено је као у диспозитиву ове Одлуке.

ПРАВНА ПОУКА: Против ове Одлуке може се поднијети приговор Универзитету у Бањој Луци у року од 15 дана од дана пријема исте.

Достављено:

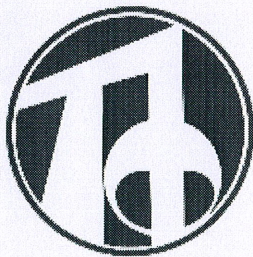
1. Факултету 2х,
2. Архиви,
3. Документацији.

Радан М.



**ПРЕДСЈЕДАВАЈУЋИ СЕНАТА
РЕКТОР**

Станко Станић
Проф. др Станко Станић



УНИВЕРЗИТЕТ У БАЊОЈ ЛУЦИ
ОЈ- ТЕХНОЛОШКИ ФАКУЛТЕТ
БАЊА ЛУКА

UNIVERSITY OF BANJA LUKA
Faculty of technology

Војводе Степе Степановића 73
78 000 Бања Лука
ЈИБ: 4 4 0 1 0 1 7 7 2 0 1 1 1
ПИБ: 4 0 1 0 1 7 7 2 0 1 1 1
Матични број: 1003267
Тел/ декан: +387 51 465 032
Тел/ факс -: +387 51 465 032
Тел/централа: +387 51 462 400
<http://www.urc.bl.ac.yu/unil/tehnoloski>

На основу члана 52. и члана 138. Статута Универзитета у Бањој Луци, члана 7. и 8. Правилника о поступку и условима избора акадамског особља, Вијеће Технолошког факултета, на 3. редовној сједници, одржаној 30.01.2009. године, донијело је

ОДЛУКУ

о утврђивању приједлога за избор др Сњежане Мандић
у звање доцента за ужу научну област «Прехрамбене технологије»
на Технолошком факултету

I

Усваја се извјештај Комисије за избор у звање наставника на Технолошком факултету, по конкурсу Универзитета у Бањој Луци од 25.12.2008. године и утврђује се приједлог о избору др Сњежане Мандић у звање доцента за ужу научну област «Прехрамбене технологије», за наставни предмет Прехрамбене технологије намирница животињског поријекла I.

II

Одлука се доставља Струковном вијећу Биотехничких наука ради давања мишљења и Сенату Универзитета ради доношења одлуке о избору у звање из претходне тачке.

III

Одлука ступа на снагу даном доношења.

УНИВЕРЗИТЕТ У БАЊОЈ ЛУЦИ

ПРИЈЕДЛОГ: 03.02.2009.	
ОРГ. ЈЕД.	БРОЈ
05-421/09	



Председник Вијећа

Проф. др Милош Сорак

Број: 3/01-100/09
Датум: 31.01.2009. године

Достављено: - Сенат,
- Струковно вијеће Биотехничких наука,
- Збирка одлука.

1. **Проф. др Верица Јурић**, редовни професор, Пољопривредни факултет Нови Сад
Предмети на основном академском студију: Познавање сточарских производа; Технологија прераде пољопривредних производа
Ужа научна област према Правилнику и Одлуци Сената Универзитета у Бањој Луци: „Прехрамбене технологије“
2. **Проф. др Анка Поповић-Врањеш**, редовни професор, Пољопривредни факултет Нови Сад
Предмети на основном академском студију: Производња млијека и млијечних производа; Млекарство
Предмети на Технолошком и Пољопривредном факултету Универзитета у Бањој Луци (посједује избор на оба факултета): Прехрамбене технологије намирница животињског поријекла II; Млекарство
Ужа научна област према Правилнику и Одлуци Сената Универзитета у Бањој Луци: „Прехрамбене технологије“ и „Млекарство“
3. **Проф. др Мирослав Грубачић**, редовни професор на Технолошком и Пољопривредном факултету Универзитета у Бањој Луци
Ужа научна област према Правилнику и Одлуци Сената Универзитета у Бањој Луци: „Прехрамбене технологије“
4. **Проф. др Асима Давидовић**, ванредни професор, Технолошки факултет Бања Лука
Ужа научна област према Правилнику и Одлуци Сената Универзитета у Бањој Луци: „Биохемијско инжењерство“

НАУЧНО-НАСТАВНО ВИЈЕЋЕ ТЕХНОЛОШКОГ ФАКУЛТЕТА УНИВЕРЗИТЕТА У БАЊОЈ ЛУЦИ

П р е д м е т: ИЗВЈЕШТАЈ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР НАСТАВНИКА ЗА УЖУ НАУЧНУ ОБЛАСТ ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ ЗА НАСТАВНИ ПРЕДМЕТ ПРЕХРАМБЕНЕ ТЕХНОЛОГИЈЕ НАМИРНИЦА ЖИВОТИЊСКОГ ПОРИЈЕКЛА I

Одлуком Сената Универзитета у Бањој Луци од 25.12.2008. године, именовани смо у Комисију за писање извјештаја, по расписаном конкурс, за избор наставника за ужу научну област **Прехрамбене технологије** за наставни предмет **Прехрамбене технологије намирница животињског поријекла I**.
На основу Одлуке и увида у достављени материјал подносимо слиједећи:

ИЗВЈЕШТАЈ

И ПОДАЦИ О КОНКУРСУ

Конкурс објављен:	22.10.2008. год. (Глас Српске)
Ужа научна/умјетничка област:	Прехрамбене технологије
Наставни предмет:	Прехрамбене технологије намирница животињског поријекла I
Назив факултета:	Технолошки факултет, Бања Лука
Број кандидата који се бирају:	1
Број пријављених кандидата:	1

II ПОДАЦИ О КАНДИДАТИМА

1. Основни биографски подаци

Име, средње име и презиме: Сњежана, Урош, Мандић
Датум и мјесто рођења: 04.08.1959., Дрвар
Установе у којима је био запослен: - од 1983-1995. Пекара у Дрвару и
- од 1995 до данас Технолошки факултет у Бањалуци
Звања/ радна мјеста: - дипл.инж. /руководилац Пекаре
- асистент и виши асистент
Научна/умјетничка област: Прехрамбене технологије
Чланство у научним и стручним организацијама или удружењима: Институт за акредитирање Босне и Херцеговине (БАТА)

2. Биографија, дипломе и звања

Основне студије:

Назив институције: Технолошки факултет у Бањалуци
Мјесто и година завршетка: Бања Лука, 1982. године

Постдипломске студије:

Назив институције: Технолошки факултет у Бањалуци
Мјесто и година завршетка: Бања Лука, 2002. године
Назив магистарског рада: Садржај неких микроелемената у прехранбеним производима на подручју бањалучког тржишта
Ужа научна/умјетничка област: Прехрамбене технологије

Докторат:

Назив институције: Технолошки факултет у Бањалуци
Мјесто и година завршетка: Бања Лука, 2008
Назив дисертације: Интегрисани систем управљања ризиком микотоксина у прехранбеној индустрији
Ужа научна/умјетничка област: Прехрамбене технологије

Претходни избори у наставна и научна звања (институција, звање и период):
Технолошки факултет, Бања Лука, асистент на предмет Нутритивна вриједност и анализа намирница, 1997. год.
Технолошки факултет, Бања Лука, виши асистент на предмет Нутритивна вриједност и анализа намирница, 2002. год.
Технолошки факултет, Бања Лука, виши асистент за научну област: Технологија намирница животињског поријекла, 2004. год.

3. Научна/умјетничка дјелатност кандидата

1. Радови прије последњег избора/реизбора

1.1. Р.Грујић, **Сњежана Мандић**, Р.Ђурица, Н. Чегар, Ј. Комић, Нови Сад 1996, Утицај локалитета на хемијски састав цвјетова зове (*Sambucus nigra* L.), Савремена пољопривреда, 50 (5-6) 65-71 (8 бодова)

1.2. **Сњежана Мандић**, Р. Грујић, М. Шолаја, Сандра Стојковић, 1998. Квалитет и одрживост напитка зове (*Sambucus nigra* L.), II Симпозијум „Савремене технологије и привредни развој“, Лесковац, Зборници радова II, стр. 21-25 (6 бодова)

1.3. Р. Грујић, **Сњежана Мандић**, Р.Ђурица, Београд, 2000., Садржај кадмијума, олова, цинка, и селена у производима од меса на бањалучком тржишту, Технологија меса, 41 (4-6) 149-154 (8 бодова)

1.4. Д. Микавица, **Сњежана Мандић**, Г. Вучић, С. Грујић, Р. Ђурица, Београд, 2000, Одређивање садржаја селена, олова, цинка и кадмијума у месу различитих риба, Технологија меса, 41 (4-6) 155-161 (8 бодова)

1.5. **Сњежана Мандић**, Р. Грујић, Г. Вучић, Бања Лука, 2003, Процент задовољења дневних потреба Se, Zn, Fe, Cu и Mg конзумирањем меса и месних производа, Гласник хемичара и технолога Републике Српске, 44, стр.13-29 (5 бодова)

Укупан број бодова:

35

2. Радови послје последњег избора/реизбора

2.1. Г. Вучић, Jesus Maria Cantalejo, Р. Грујић, **Сњежана Мандић**, Бања Лука, 2006. Утицај гасовитог озона на хемијски састав сировог меса од говеда, Први међународни конгрес „Екологија, здравље, рад, спорт“ Зборник радова 1-2, стр. 304-311

Месо је веома значајна намирница у исхрани људи, јер је извор лако сварљивих биолошких и енергетски вриједних састојака. Хемијски састав меса зависи од врсте животиње, расе, пола, старости, начина гајења и исхране, ухрањености и регије трупа. Промјенама је нарочито положна количина масти и воде док је садржај азотних и минералних материја у месу релативно сталан. Озон као један од најјачиј оксидационих средстава користи се као дезинфицијенс у прехранбеној индустрији у посљедње двије деценије. Циљ озонизације је продужење микробиолошке одрживости сировог меса а да при томе органолептичке особине буду минимално измјењене. У овом раду су одређивани садржај воде, садржај укупних протеина, пепела, садржај слободних масних киселина, пероксидни број и деградација протеина у сврху одређивања промјена које се дешавају усљед дејства гасовитог озона на сирово месо од говеда. Одређено је да се садржај воде у месу третираном озонем кретао од $74,57 \pm 0,26$ до $73,84 \pm 0,20$. Садржај протеина се кретао од $19,54 \pm 0,20$ до $19,15 \pm 0,18$, истовремено је утврђено да је садржај слободних масних киселина износио у границама од $0,00752 \pm 0,0008$ до $0,00799 \pm 0,00081$.

Озон свакако може бити употребљен као средство које ће продужити одрживост свјежег сировог меса од говеда неће изазвати било какве нежељене посљедице, наравно у концентрацијама које су испод 1 ppm.

Број бодова: 6

2.2. **Сњежана Мандић**, Р. Грујић, Г. Вучић, Бања Лука, 2006. Распрострањеност токсигених плијесни у индустрији меса, Први међународни конгрес „Екологија, здравље, рад, спорт“ Зборник радова 1-2, стр. 345-348

У току овог рада испитана је могућност појаве плијесни током цијелог производног процеса у индустрији меса, с посебним освртом на заступљеност токсигених врста плијесни. У циљу заштите потрошача и превенције кварења хране треба спроводити стални миколошку и микотоксиколошку контролу производа од меса, као и цијелог технолошког процеса, изналазећи рјешења за потенцијално смањење развоја микопопулације. Микробиолошком анализом на Sabouraud декстрозном агару са хлорамфениколом испитано је присуство плијесни током цијелог производног процеса у индустрији меса. Дат је приказ могућих извора контаминације и подаци о заступљености појединих врста плијесни. Највећи удио у изолованим микопопулацијама припадао је роду *Penicillium*, које су познати произвођачи бројних токсичних метаболита, микотоксина.

Број бодова: 6

2.3. **Сњежана Мандић**, Р. Грујић, Љиљана Топалић-Тривуновић, Р. Ђурица, Сандра Стојковић, Београд, 2007. Значај миколошке контроле у погонима за производњу меса и производа од меса, Технологија меса, Вол. 48 (3-4), стр. 163-167

У индустрији меса, као и у малим погонима за производњу меса и производа од меса, током производње и складиштења није ријетка накнадна или секундарна контаминација токсигеним плијеснима.

У овом раду је дат приказ могућих извора контаминације производа токсигеним плијеснима са различитих површина (радне површине, опрема, зидови и под просторија, брис руку радника) у производном погону, који доводе, директно или индиректно, у питање безбједност производа од меса.

Укупан број колонија плијесни по квадратном центиметру на 25 испитаних површина варирао је у распону од 0 колонија/см² (цријева за пуњење) до 50,7 колонија/см² (површина сувог врата). Највећи удио изолованих плијесни припадао је роду *Penicillium*, који је познати произвођач многобројних токсичних метаболита.

Због одсуства поступака којима се утврђује начин и кораци санитације (Санитарни стандардни оперативни поступци, SSOP), миколошком анализом утврђено је да су контаминирани површине у ферментационој комори (48,8 колонија/ см²) велика опасност за индиректну контаминацију ферментисаних производа од меса. Утврђено је присуство истих плијесни на површини омотача чајне кобасице, од 22,5 колонија/ см² до 27,6 колонија/ см² и на површини сувог врата, од 45,2 колонија/ см² до 50,7 колонија/ см².

Број бодова: 8

2.4. **Сњежана Мандић**, Р. Грујић, Љиљана Топалић-Тривуновић, Р. Ђурица, Сандра Стојковић, Београд, 2007. Извори миколошке и микотоксиколошке контаминације димљених сувомеснатих производа, Технологија меса, Вол. 48 (3-4), стр. 157-162

У овом раду је дат приказ могућих извора контаминације неких трајних сувомеснатих производа плијеснима и њиховим токсичним метаболитима-микотоксинима.

Праћена је појава плијесни на површини чајне кобасице и сувог свинјског врата током зренја у ферментационој комори, при температури од 13,1 °С до 14,8 °С и валжности ваздуха од 62 посто до 78 посто. Укупан број колонија плијесни по центиметру квадратном омотача био је од 10,5 до 69,0. Доминантна плијесан припада роду *Penicillium*.

Миколошком и микотоксиколошком анализом зачина (пимент) утврђено је присуство плијесни (*Penicillium*, *Aspergillus*) и микотоксина афлатоксина Б₁ (1,33 µg/kg), афлатоксина Г₁ (0,42 µg/kg) и охратоксина А (3,8 µg/kg).

Добијени резултати указују да је потребна редовна миколошка и микотоксиколошка контрола сировина и производа у индустрији меса. Резултати који би се добили кроз таква систематска испитивања били би важан индикатор бољег сагледавања безбједности готовог производа.

Број бодова: 8

2.5. Сандра Стојковић, О.Маћеј, **Сњежана Мандић**, Љиљана Топалић-Тривуновић, Нина Добријевић, Ана Гајић, Београд-Земун, 2008. Испитивање квалитета Влашићког (Травничког) сира са подрчја општине Котор Варош, Биотехнологија у сточарству 24, стр.167-176

У Босни и Херцеговини су сачувани бројни аутохтони производи од млијека, с обзиром да је сточарство вјековима представљало основну производњу и исхрану становништва. Технологија тих производа је углавном једноставна, прилагођена скромнијим условима у

домаћинству и зависи углавном од климатских услова на планинама, као и номадског сточарења које је још увијек заступљено на нашим планинама.

Влашићи (Травнички) сир спада у групу бијелих меких сирева. Производи се од непастеризованог, свјежег овчијег млијека, одмах после muže. Обично се на планини чува један до два мјесеца да зрије. Сир се традиционално реже у кришке и пакује у амбалажу за дистрибуцију.

Циљ овог рада је био да се испита хемијски састав и микробиолошки квалитет сира, произведеног на обронцима планине Влашић, тачније у селима општине Котор Варош.

Карактеристично је да се сир прави највећим дијелом у сеоским домаћинствима, што доводи до неуједначеног квалитета и нестандардне вриједности сира. С обзиром да се производи у једном заокруженом региону, постоје услови за заштиту поријекла и имена сира.

Укупан број бодова:	Број бодова: 8
Укупан број бодова научне дјелатности:	42
	35+36=71

4. Образовна дјелатност кандидата

1. Образовна дјелатност прије последњег избора/реизбора	
_1. учешће у извођењу вјежби са студентима на Технолошком факултету	
2. учешће у извођењу вјежби са студентима на Медицинском факултету, одсјек Фармација	
2. Образовна дјелатност после последњег избора/реизбора	
1. учешће у извођењу вјежби са студентима на Технолошком факултету.	
Кандидат је активан у научно-наставном раду, гдје је остварила и конкретне резултате. Својим способностима и понашањем доприноси остварењу постављених циљева и задатака у доменима образовања и васпитања у области прехранбених технологија. Кандидат је учествовао у више научноистраживачких пројеката што је допринијело ширењу примјене науке у пракси, а кандидату омогућило да постави смјернице свог научноистраживачког рада.	
Укупан број бодова за образовну дјелатност:	7

5. Стручна дјелатност кандидата

1. Стручна дјелатност прије последњег избора/реизбора	
1.1. Т Васиљевић, Р. Грујић, Сњежана Мандић , Бања Лука, 1996. Утицај додатака на реолошка и органолептички квалитет био-хљеба, V Савјетовање хемичара и технолога Републике српске, Зборник радова, 56.57 (2 бода)	
2. Стручна дјелатност после последњег избора/реизбора	
2.1. Н. Савић, Д. Микавица, Р.Грујић, В. Бојанић, Г. Вучић, Сњежана Мандић , Р. Ђурица, Београд, 2004, Хемијски састав меса дужичасте пастрмке (<i>Oncorhynchus mykiss Wal.</i>) из рибњака Горњи Рибник, Технологија меса, Вол. 45 (1-2), стр.45-49	
	Број бодова: 3
2.2. Сандра Гогић, Р. Грујић, Сњежана Мандић , Лесковац, 2005. Анализа различитих јеловника које користе активни спортисти, VI Симпозијум „Савремене технологије и привредни развој“, Зборник радова 14, стр. 156-169	
	Број бодова: 3
2.3. Сарадник на пројекту: TEMPUS IB_JER 16140-2001	
2.4. Руководилац пројекта: Физичко хемијска контрола намирница биљног и животињског поријекла у сарадњи са Републичком тржишном инспекцијом Републике Српске	
	Број бодова: 4
Укупан број бодова за стручну дјелатност:	12
СВЕУКУПАН БРОЈ БОДОВА:	90

III ZAKЉUČNO MIŠЉEЊE

На расписани конкурс за избор наставника за ужу научну област *Прехрамбене технологије*, за наставни предмет *Прехрамбене технологије намирница животињског поријекла I* на Технолошком факултету Универзитета у Бањој Луци пријавила се др Сњежана Мандић. Комисија је констатовала да кандидат испуњава опште и посебне услове, предвиђене конкурсом, те Закона о високом образовању и Статута Универзитета у Бањој Луци, за избор наставника.

Комисија је извршила детаљан увид и оцјену референци. Кандидат посједује значајно стручно искуство у области прехранбене индустрије.

Као асистент и виши асистент показала је активан и коректан однос у научно-наставном раду гдје је остварила запажене резултате. Својом способношћу и понашањем постигла је видан успјех у доменама образовања и васпитања у области прехранбених технологија.

Такође, кандидат је учествовао у више научноистраживачких пројеката што доприноси афирмацији примјене науке и струке у пракси.

Из материјала који је презентирани Комисији, видљиво је да се кандидат дужи низ година бави стручним и научним радом из области прехранбене индустрије. Такође и вишегодишњи успјешан рад са студентима указује на потребу укључивања кандидата у научно-наставни процес у својству наставника.

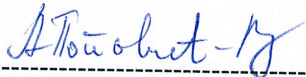
Познавајући кандидата као човјека и радника, можемо истаћи изузетну особину-коректан однос са запосленим особљем на факултету, Универзитету и са странкама, уопште.

Са посебним задовољством, Комисија предлаже Научно-наставном вијећу Технолошког факултета и Сенату Универзитета у Бањој Луци да се кандидат др Сњежана Мандић изабере у звање доцента за ужу научну област *Прехрамбене технологије*, за наставни предмет *Прехрамбене технологије намирница животињског поријекла I*.

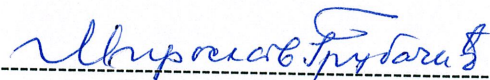
Чланови Комисије:



1. Проф. др Верица Јурић, редовни професор,
Пољопривредни факултет Нови Сад



2. Проф. др Анка Поповић-Врањеш, редовни професор,
Пољопривредни факултет Нови Сад



3. Проф. др Мирослав Грубачић, редовни професор,
Технолошки и Пољопривредни факултет, Бања Лука



4. Проф. др Асима Давидовић, ванредни професор,
Технолошки факултет, Бања Лука

UNIVERZITET U BANJA LUCI
TEHNOLOŠKI FAKULTET
BANJA LUKA

Пријаве од: 20.01.2009	МЕСТО:
БРОЈ ПРИЈАВЕ: 3/48/09	ИМЕНА СУПРА:
	ИМЕНА ДОСНИ: