

Примљено: 16.01.2024.			
Фил. ред.	Број	Прилог	Вредност
	01	105/1	

**УНИВЕРЗИТЕТ У БЕОГРАДУ – ФАРМАЦЕУТСКИ ФАКУЛТЕТ
ИЗБОРНОМ ВЕЋУ**

На основу Члана 114. Статута Универзитета у Београду - Фармацеутског факултета, Изборно веће Фармацеутског факултета Универзитета у Београду, на седници одржаној 23.11.2023. године донело је одлуку (бр. 2796/3) о именовању Комисије у саставу:

1. др сц. Иван Станковић, редовни професор, Универзитет у Београду – Фармацеутски факултет
2. др сц. Брижита Ђорђевић, редовни професор, Универзитет у Београду – Фармацеутски факултет
3. др сц. Рајна Минић, научни саветник, Институт за вирусологију, вакцине и серуме „Торлак“

за писање извештаја о пријављеним кандидатима по расписаном конкурс за избор једног асистента са докторатом за ужу научну област Броматологија на Фармацеутском факултету Универзитета у Београду.

Након увида у приложену документацију, Комисија подноси Изборном већу Фармацеутског факултета Универзитета у Београду следећи

ИЗВЕШТАЈ

На расписан конкурс за 1 (једног) асистента са докторатом за ужу научну област Броматологија на одређено време од три године са пуним радним временом, објављеном у листу „Послови“, број 1069 од 6.12.2023. године пријавила су се два кандидата: др сц. Милица Зрнић Ћирић, сарадник у настави при Катедри за броматологију Универзитета у Београду – Фармацеутског факултета и др сц. Урош Чакар, научни сарадник Универзитета у Београду – Фармацеутског факултета, у оквиру Катедре за броматологију. На основу приложене документације, утврђено је да оба кандидата испуњавају опште услове конкурса, те у наставку подносимо детаљан извештај о кандидатима, коначно мишљење и закључак.

КАНДИДАТ ДР СЦ. МИЛИЦА ЗРНИЋ ЋИРИЋ

1. Биографски подаци

Милица Зрнић Ћирић је рођена 10.7.1985. године у Чачку где је завршила основну школу и гимназију као ђак генерације. Дипломирала је 2010. године на Универзитету у Београду – Фармацеутском факултету са просечном оценом 9,65 и оценом 10 на дипломском испиту (Катедра за аналитику лекова). Током основних студија била је добитник следећих стипендија: града Чачка, Фонда за младе таленте Републике Србије, Републичке фондације за развој научног и уметничког подмлатка, Фонда Михаило Пупин и Еуробанк стипендије за најбоље студенте. По обављеном једногодишњем приправничком стажу за фармацеуте (Апотека „Београд“), 2012. године је положила стручни испит за фармацеуте. Специјалистичке академске студије, студијски програм Фармакотерапија у фармацеутској пракси, на Универзитету у Београду – Фармацеутском факултету, завршила је 2020. године са просечном оценом 10,00,

стекавши звање специјалиста фармације. Докторске академске студије на Универзитету у Београду – Фармацеутском факултету, модул Броматологија, завршила је 2023. године са просечном оценом 9,75 и одбрањеном докторском дисертацијом под насловом „Ефекат суплементације комбинацијом октакозанола и витамина К2 на РССК9, липидни профил, оксидативни стрес и инфламацију код пацијената на терапији аторвастатином“ (ментори др сц. Иван Станковић, редовни професор, Универзитет у Београду – Фармацеутски факултет и академик проф. др Миодраг Остојић, професор емеритус, Универзитет у Београду – Медицински факултет) пред комисијом у саставу: др сц. Брижита Ђорђевић, редовни професор, Универзитет у Београду – Фармацеутски факултет – Председник Комисије; др сц. Јелена Котур-Стевуљевић, редовни професор, Универзитет у Београду – Фармацеутски факултет и др сц. Ивана Баралић, научни сарадник, Клиничко-болнички центар „Звездара“. Здравствену специјализацију за здравствене раднике и здравствене сараднике из Санитарне хемије уписала је 2018/19 године.

Др сц. Милица Зрнић Ђирић је похађала различитих програме, едукације и летње школе у области исхране:

- *MAITRE* семинар: *Communicating Food Science* (Београд, 2013.год.)
- „*Nutritional Epidemiology*“ у организацији *DifE* института (Потсдам, Немачка, 11-25.8.2013)
- Петничка школа биоаналитичке хемије, у организацији ИС Петница и Универзитета технологије и економије у Будимпешти и ИХТМ-Центром за хемију Универзитета у Београду (2014. год.)
- „*Translating scientific findings into nutritional recommendations*“ (Београд, 2019.год.).

Завршила је курс „Принципи рада са експерименталним животињама“, Универзитет у Београду - Медицински факултет (2014.год.). Учествовала је на међународним симпозијумима *Nutrition Biomarkers for Disease Prevention* (Београд, 2019.год.), *Macrominerals and Microminerals in Health and Disease* (Београд, 2019. год.) и *FoodEnTwin Workshop “Food and Environmental - Omics”* (Београд, 2019.год.). Похађала је едукацију „Целијакија – прошлост, садашњост, будућност“ (Београд, 2022. год.), семинар „Одржива исхрана у одрживом развоју“ (Београд, 2022.год.) и семинар „Токсиколошки ризици материјала и предмета у контакту са храном“ у организацији Центра за токсиколошку процену ризика на Фармацеутском факултету (2023. год.).

У погледу усавршавања у области регулативе дијететских производа и додатака исхрани похађала је следеће обуке:

- Декларисање прехранбених производа и суплемената за ЕУ и СРБ тржиште (2014. год., Београд)
- Презентација домаћих и ЕУ прописа у Области адитива, ензима, арома и арома дима – изазов за надлежно тело и привредне субјекте (ПЛАЦ пројекат и Министарство здравља Републике Србије, 2016.год., Београд)
- Презентација новог Правилника о додацима исхрани“ (Привредна комора Србије, 2022.год., Београд).

У периоду 2017-2019, др сц. Милица Зрнић Ђирић завршила је следеће тренинге из области безбедности хране у организацији Европске Комисије *Better Training for Safer Food*:

- „*Food Additives, Flavouring and Enzymes*“ - основни ниво (Атина, Грчка, 13-17.3.2017.)
- „*Food Additives, Flavouring and Enzymes*“ - напредни ниво (Краков, Пољска, 3-7.7.2017.)
- „*Food Composition and Information*“ (Будимпешта, Мађарска, 11-15.3.2019.)
- „*Control of Food Contact Materials, their use and marketing*“ (Талин, Естонија, 17-20.9.2019.)

У периоду од марта 2020. године учествовала је на више *online* едукација:

- EFSA летња школа „*One health*“ (јун, 2020.год.)
- „*3D food printing conference*“ (новембар, 2020.год.)
- FENS вебинар „*Methodology and experiences in FBDG development and application*“ (август 2020.год.)
- летња школа BfR Summer Academy 2021: Lecture Series (23-27 август 2021)
- EFAD семинар „*Sustainable and Healthy Diets*“, вебинар 4: „*The food cycle: from farming and sourcing to packaging and food waste*“ (април, 2022.год.)
- „*Super(?)foods and Supplements – Risky or Healthy?*, German Federal Institute for Risk Assessment (јун, 2022.год.).
- EUFIC симпозијум „*Processed foods: how to communicate about what we (don't) know?*“
- *British Nutrition Foundation* вебинар: *Pulse Power – ingredients for a healthier and sustainable future* (јануар, 2023.год.)

Говори енглески и немачки језик.

2. Радно искуство, наставни и педагошки рад

На Катедри за броматологију др сц. Милица Зрнић Ћирић учествује у извођењу практичне наставе од јануара 2011. године, од када је засновала радни однос на Фармацеутском факултету (2011-2012.год. стручни сарадник; 2012-2018. год. асистент; 2018-2020. год. сарадник у настави; 2020-2021. год. сарадник у високом образовању, 2021-2023 год. сарадник ван радног односа, 2023- сарадник у настави). У извођењу наставе на последипломским студијама учествује од 2012. године. На Катедри за броматологију, др сц. Милица Зрнић Ћирић континуирано учествује у припреми, организовању и извођењу практичне наставе на смеровима магистар фармације и магистар фармације – медицински биохемичар на интегрисаним академским студијама, на обавезним предметима Броматологија, Дијететика, Контрола здравствене исправности намирница 1 и 2, као и на изборним предметима Практикум из броматологије, Анализа хране и дијететских производа и Здравствена исправност предмета опште употребе. Активно је укључена у организацију, припрему и извођење практичних испита на свим наведеним предметима. Од школске 2020/21. године учествује у извођењу и припреми садржаја практичне наставе на интегрисаним академским студијама на енглеском језику на обавезним предметима *Bromatology* и *Dietetics*. Од 2012. године, др сц. Милица Зрнић Ћирић учествује у организацији наставе, као и припреми радионица у оквиру специјалистичких академских студија Фармакотерапија у фармацеутској пракси на 3 обавезна предмета Дијететика 1, Дијететика 2 и Дијететика 3. У школској 2019/2020 учествовала је у припреми радионице на специјалистичким академским студијама Фармацеутски менаџмент и маркетинг. Такође, учествује у реализацији практичне наставе на специјалистичким студијама за потребе здравства, Специјализација – Санитарна хемија. Од 2023/24. године, др сц. Милица Зрнић Ћирић учествује у организацији наставе, у својству координатора, на Мастер академским студијама „Дијететски и козметички производи у унапређењу квалитета живота“, и у припреми и извођењу наставе на 2 обавезна предмета: Нутритивне основе примене дијететских производа и Дијететски производи – врсте, карактеристике и облици и на 1 изборном предмету: Безбедност дијететских производа.

Др сц. Милица Зрнић Ћирић је учествовала као аутор у писању следеће наставне литературе:

- 1 основног уџбеника: „Одабрана поглавља Дијететике“ Универзитет у Београду – Фармацеутски факултет, Београд, 2023, 1. издање, ISBN 978-86-6273-091-6
- 2 помоћна уџбеника: „Практикум из дијететике“ Универзитет у Београду – Фармацеутски факултет, Београд, 2017, 1. издање, ISBN 978-86-6273-035-0 и „Практикум из здравствене исправности предмета опште употребе“ Универзитет у Београду – Фармацеутски факултет, Београд, 2022, 1. издање, ISBN 978-86-6273-086-2.

Др сц. Милица Зрнић Ћирић била је члан комисија за одбрану 150 завршних радова (45 завршних радова - ментор проф. др Брижита Ђорђевић, 43 завршна рада - ментор проф. др Бојана Видовић, 23 завршна рада - ментор проф. др Слађана Шобајић, 20 завршних радова - ментор проф. др Ивана Ђуричић, 13 завршних радова - ментор проф. др Иван Станковић, 1 завршни рад - ментор доц. др Вања Тодоровић), укључујући и чланство у комисијама на Катедри за фармагнозију (2 завршна рада), Катедри за социјалну фармацију (1 завршни рад), Катедри за аналитичку хемију (1 завршни рад) и Катедри за органску хемију (1 завршни рад).

У студентским анкетама о вредновању педагошког рада наставника и сарадника, др сц. Милица Зрнић Ћирић оцењена је највишим оценама.

Током академске 2016/17 године у оквиру обуке за наставничке компетенције, др сц. Милица Зрнић Ћирић је завршила све модуле *TRAIN (Training and Research for Academic Newcomers)* програма сталног усавршавања (у обиму од 80 часова) који је организовао Универзитет у Београду. Обуку, организовану од стране наставника Фармацеутског факултета, за рад на *Moodle* електронској платформи др сц. Милица Зрнић Ћирић савладала је 2017. године. Стечена знања и вештине на *Moodle* платформи активно је примењивала и усавршавала током реализације *online* практичне наставе (пролећни семестар 2019/2020, јесењи семестар 2020/2021 и пролећни семестар 2020/2021) кроз припрему лекција, базе питања и реализацију колоквијума.

3. Научно-истраживачка делатност

Др сц. Милица Зрнић Ћирић била је или је тренутно ангажована на укупно 4 пројекта (1 национални и 3 међународна).

2011-2020 ИИИ 46009 Подпројекат „Интолеранције на састојке намирница“ у оквиру пројекта „Унапређење и развој хигијенских и технолошких поступака у производњи намирница животињског порекла у циљу добијања квалитетних и безбедних производа конкурентних на светском тржишту“ финансиран од стране Министарства просвете, науке и технолошког развоја Републике Србије

2018-2022 COST акција 17117 (*Towards an International Network for Evidence-based Research in Clinical Health Research – EVBRES*)

2023- COST акција 21122 (*Promoting Geriatric Medicine in countries where it is still emerging - PROGRAMMING*), учешће у радном пакету *WG1 (State-of-the-art mapping and needs' assessment)*

2023- COST акција 19105 (*Pan-European Network in Lipidomics and EpiLipidomics - EPILIPIDNET*), учешће у радним пакетима *WG2 (EpiLipidomics analysis and data integration strategies)*, *WG4 (Integration of (epi)lipidomics with Lipid signalling and mechanisms of action)* и *WG5 (Dissemination and outreach)*

Научноистраживачки рад др сц. Милице Зрнић Ћирић је везан са област исхране и дијетарних интервенција у превенцији хроничних незаразних болести, хемију хране и биоактивних компоненти.

Др сц. Милица Зрнић Ћирић је објавила 11 научних радова у часописима међународног и националног значаја (1 у часопису категорије M21, 4 рада у часописима категорије M23, 6 радова у часописима категорије M52). Аутор је и следећих научних публикација:

- Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу (M32) – 1
- Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33) – 1
- Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34) – 26
- Саопштење са домаћег скупа штампано у изводу (M64) - 13

Списак радова и саопштења

Рад у врхунском међународном часопису (M21)

1. **Ciric, M.Z.**; Ostojic, M.; Baralic, I.; Kotur-Stevuljevic, J.; Djordjevic, B.I.; Markovic, S.; Zivkovic, S.; Stankovic, I. Supplementation with Octacosanol Affects the Level of PCSK9 and Restore Its Physiologic Relation with LDL-C in Patients on Chronic Statin Therapy. *Nutrients* 2021, 13, 903.

Рад у међународном часопису (M23)

1. **Zrnic Ciric M**, Kotur-Stevuljevic J, Stankovic I, Djordjevic B, Baralic I, Ostojic M. Association of octacosanol supplementation with redox status in patients on chronic statin therapy. *J Med Biochem.* 2023; 42(1), 47-57.
2. **Zrnić-Ćirić, M.**, Dabetić, N., Todorović, V., Đuriš, J., & Vidović, B. Beta-glucan content and antioxidant activities of mushroom-derived food supplements. *J Serb Chem Soc.* 2020; 85(4) 439-451.
3. Delević V, Zejnilović R, Jančić-Stojanović B, **Zrnić-Ćirić M**, Đorđević B, Stanković I M. The effect of heat treatments on the synthesis of acrylamide and its quantification by gas chromatography with a nitrogen-phosphorus detector. *Hemijska industrija.* 2016; 70(1) 31-36.
4. Delević V, Zejnilović R, Jančić-Stojanović B, Đorđević B, Tokić Zorana N, **Zrnić-Ćirić M**, Stanković I. Quantification of acrylamide in foods selected by using gas chromatography tandem mass spectrometry. *Hemijska industrija.* 2015; 70(2) 209-215.

Рад у истакнутом националном часопису (M52)

1. Ivanović N, Ilic T, **Zrnić Ćirić M**, Todorović V, Đuričić I, Dabetić N. Agri-food by-products as a source of sustainable ingredients for the production of functional foods and nutraceuticals. *Archives of Pharmacy.* 2023; 73(3): 190-204.
2. Đuričić I, Todorović V, Dabetić N, **Zrnić Ćirić M**, Ivanović N, Vidović B. Dietary factors and thyroid dysfunction. *Archives of Pharmacy.* 2022; 72: 455-467.
3. Đuričić I, **Zrnić Ćirić M**, Vidović B, Todorović V, Dabetić N, Ivanović N. Nutraceuticals in prevention and management of COVID-19. *Hrana i ishrana.* 2022; 62(2), 7-14.

4. Stanković I, **Zrnić-Ćirić M**. Prehrambeni aditivi - analiza rizika i regulativa. Arhiv za farmaciju 2021; 71 (1): 22-34.
5. Stanković I, **Zrnić Ćirić M**. Celijačna bolest i dijetetski proizvodi za osobe na dijeti bez glutena. Arhiv za farmaciju 2017; 67 (2): 143– 149.
6. **Zrnić M**, Stanković I, Vidović B, Đorđević B, Šobajić S. Intolerancija na laktozu. Hrana i ishrana 2013; 54 (2), 37-41.

Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу (M32)

1. **Zrnić M**, Stanković I, Đorđević B. Regulation for labelling and marking food in the EU countries and Serbia. Book of abstracts and papers of 7th International symposium "With food to health", Tuzla, Bosnia and Hercegovina, 16 October, 2014: 27-28.

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33)

1. Koricanac V, Vranic D, Lilic S, Milicevic D, Sobajic S, **Zrnic M**. Total Phosphorus Content in Various Types of Cooked Sausages from the Serbian Market. The 58th International Meat Industry Conference (MeatCon2015), October 4-7th Zlatibor, Serbia, Procedia Food Science 5, 2015; 152 – 155.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34)

1. **Zrnic Ćirić M**, Kotur-Stevuljevic J, Djordjevic B, Todorovic V, Baralic I, Ostojic M, Stankovic I. Do statin users adhere to dietary recommendations for cardiovascular disease prevention? 14th European Nutrition Conference (FENS), Belgrade, Serbia, November 14–17, 2023; DSGR80.
2. Todorovic V, Dabetic N, Dubovac N, Jordanovic M, **Zrnic Ćirić M**, Sobajic S. Estimating dietary micronutrient supply analyzing moderate-cost food basket in Serbia. 14th European Nutrition Conference (FENS), Belgrade, Serbia, November 14–17, 2023; CSBADN24.
3. Vidović B, Dodevska M, **Zrnić Ćirić M**, Todorović V, Šobajić S. Comparative analysis of beta-glucan content and antioxidant activities of some edible wild-growing Serbian mushrooms. The 11th International Medicinal Mushroom Conference, Belgrade, Serbia, 27-30th September 2022, OC4, 9.
4. Todorovic V, Dabetic N, Djuricic I, **Zrnic Ćirić M**, Basic Z, Sobajic S. Comparative analysis of olive and avocado oil quality. *3rd International Conference on Food Bioactives & Health*, 21-24th June, 2022. PP.07G.4
5. Djuricic I, Dabetic N, **Zrnic Ćirić M**, Todorovic V. Does heating extraction affects olive fatty acids profile? Book of abstracts, 14th International Congress on Nutrition, 8-10th, Belgrade November 2021.
6. Dabetic N, Todorovic V, **Zrnic Ćirić M**, Djuricic I, Sobajic S. Antioxidant activity of Greek oilies. Book of abstracts, 14th International Congress on Nutrition, 8-10th, Belgrade November 2021.
7. **Zrnic Ćirić M**, Dabetic N, Todorovic V, Djuricic I, Stankovic I. Chlorophenil and carotenoid content in different types of avocado and olive fruits. Book of abstracts, 14th International Congress on Nutrition, 8-10th, Belgrade November 2021.
8. Todorovic V, Dabetic N, **Zrnic Ćirić M**, Djuricic I, Sobajic S. Evaluation of antioxidant properties in avocado-com-parison between the hass and fuerte varieties.

Book of abstracts, 14th International Congress on Nutrition, 8-10th, Belgrade November 2021.

9. Todorovic V, Dabetic N, **Zrnic Ćiric M**, Djuricic I, Kurmazović N, Sobajic S. Antioxidant scores comparison of avocado and olives. 2nd International UNIfood Conference 24th-25th September 2021 University of Belgrade.
10. **Zrnic Ćiric M**, Todorovic V, Dabetic N, Djuricic I, Stankovic I, Ostojic M. Impact of juicing techniques and storage time on total phenolic content of selected juices. 2nd International UNIfood Conference 24th-25th September 2021 University of Belgrade.
11. Todorovic V, Dabetic N, **Zrnic Ćiric M**, Djuricic I, Sobajic S. Cocoa /methylxanthines supplementation impact on brain glutathione level in aged mice. Redox Biology in the 21st Century: A New Scientific Discipline. Annual Meeting SFRR-E, Belgrade, Serbia, 15-18 June 2021.
12. **Zrnic Ćiric M**, Ostojic M, Baralic I, Kotur-Stevuljevic J, Djordjevic B, Markovic S, Zivkovic S, Stankovic I. May dietary supplementation which contains octacosanol influence the level of PCSK9 and restore natural relation with LDL-C in patients on chronic statin therapy? FFC's 28th International Conference. Sun Diego, 28-29 August 2020, P10.
13. **Zrnić Ćirić M.**, Kotur-Stevuljević, J., Baralić, I., Đorđević, B, Stanković, I. May thirteen weeks of octacosanol supplementation affect prooxidant-antioxidant balance in patients on atorvastatin therapy. WGs Meeting of the NutRedOx COST Action CA16112: Nutraceuticals in balancing redox status in ageing and age-related diseases, Belgrade, 2-3 March 2020, p15. (умена презентација)
14. Marković N, **Zrnić Ćirić M**, Šobajić S. Antioxidants in dietary supplements on Serbian market. Book of abstracts of 13th Congress of Nutrition: Food and Nutrition- a Road Map to Better Health; Belgrade, 26-28 October 2016: pp170.
15. **Zrnić Ćirić M**, Kotur-Stevuljević J, Đorđević B, Miljković M, Baralić I, Stanković I. Effects of octacosanol supplementation on antioxidant status and markers of oxidative stress in patients on atorvastatin treatment. Book of abstracts of 13th Congress of Nutrition: Food and Nutrition- a Road Map to Better Health; Belgrade, 26-28 October 2016: pp293-295.
16. Todorović V, **Zrnić Ćirić M**, Vidović B, Šobajić S. Influence of heat treatment on antioxidant activity and polyphenolic compounds of cultivated mushrooms. Book of abstracts of 2nd International scientific and expert conference "Natural Resources, Green Technology and Sustainable Development-Green/2" Zagreb, Hrvatska, 5-7 October 2016: pp71.
17. Konic-Ristic A, **Zrnic Ćiric M**, Stankovic I, Srdic-Rajic T, Kardum N, Glibetic M. Long term consumption of Aronia juice decreases serum zonulin levels and the expression of CD11b on monocytes in subjects at high CVD risk. Book of abstracts of 7th International Conference on Polyphenols and Health (ICPH 2015), Tours, France, October 27-30, 2015: pp198.
18. Djuricic I, Marinkovic D, Dodevska M, **Zrnic Ćiric M**, Sobajic S. Chemical composition and nutritional quality of wholegrain bread from Belgrade market. Book of abstracts of 12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Germany, October 20–23, 2015; Ann Nutr Metab 2015; 67(suppl 1):1–601, pp 546.
19. Djuričić I, Timić J, Jovic M, **Zrnić M**, Šobajić S. Fatty acid composition of different vegetable oils and their nutritive potential. Food and Nutrition for Health, 2nd Year Conference entitled "Mediterranean Food and Nutrition", Portorož, 16-17 October 2015: pp51

20. **Zrnić Ćiric M**, Stankovic I, Zilic S, Jankovic M, Srdic-Rajic T, Konic Ristic A. Serum levels of IgA and IgG antibodies against gliadin and glutenin in obese subjects. Book of abstracts of 4th European Congress of Immunology. Vienna, Austria, 6-9 September 2015: pp393.
21. **Zrnić Ćiric M**, Zilic S, Stankovic I, Jankovic M, Antic-Stankovic J, Konic Ristic A. Modulation of IgA and IgG immunoreactivity to gliadin and glutenin by sprouting and steeping of wheat kernels. Book of abstracts of 4th European Congress of Immunology. Vienna, Austria, 6-9 September 2015: pp497.
22. Sobajić S, Djordjevic B, **Zrnić M**, Banovic T. Nutritive protection of ocular phototoxicity. Book of abstracts of Third International Conference on Radiation and Applications in Various Fields of Research. Budva, Montenegro, 8-12 June 2015: pp38.
23. Đorđević B, Vidović B, **Zrnić M**, Cakar U, Stanković I, Korcok D, Sobajic S. Analysis of Histamine Content in Selected Food Products from the Serbian Market. ICFSN 2014: International Conference on Food Science; Paris, France, August 28 - 29, 2014
24. **Zrnić M**, Momirović V, Šobajić S, Đuričić I, Vidović B, Kostić N. Chemical safety of drinking water from Rasina district. First International Congress on Hygiene and Preventive Medicine. Beograd, 22-24. maj 2013, 54-55. ISBN 987-86-6061-034-0
25. Stanković I, **Zrnić M**, Vidović B, Janković S, Milanović-Stevanović M. Study of the presence of gluten in cooked and boiled sausages. International Coeliac Disease Conference – Better Life for Coeliacs, Helsinki, 2012.
26. Stanković I, Vidović B, **Zrnić M**, Šobajić S, Vasiljević N. Determination of hidden gluten in food supplements. International Coeliac Disease Conference – Better Life for Coeliacs, Helsinki, 2012.

Саопштење са скупа националног значаја штампано у изводу (M64):

1. Dabetic N, Todorovic V, **Zrnić Ćiric M**, Djuricic I, Sobajic S. Diversity of chemical composition among seed oils obtained from different grape varieties. VIII Kongres farmaceuta Srbije sa međunarodnim učešćem, Beograd, 12-15. oktobar 2022, Arh. farm 2022; 72: S217-S218.
2. **Zrnić Ćiric M**, Kotur-Stevuović J, Baralić I, Đorđević B, Stanković I. Effect of octacosanol supplementation on oxidative stress index in patients on atorvastatin treatment. “Unifood” Conference, Belgrade, Serbia, October 5-6, 2018, HZP28.
3. Pavlović J, Mitrović D, **Zrnić Ćiric M**, Dabetić N, Todorović V, Vidović B. Beta-glucan content and antioxidant activity of mushroom supplements. “Unifood” Conference, Belgrade, Serbia, October 5-6, 2018, HZP23
4. **Zrnić M**, Stanković I, Šobajić S, Đorđević B, Konić Ristić A. Ispitivanje prevalencije samoprocenjenih neželjenih reakcija na hranu kod odraslih osoba. VI Kongres farmaceuta Srbije sa međunarodnim učešćem; Beograd, Srbija, 15-19. oktobar 2014: 413-414.
5. Ivanović N, Dimitrijević R, Dimitrijević Lj, Radojević Škodrić S, Živković I, Đorđević B, **Zrnić M**. Imunološki i metabolički efekti konzumacije *Lactobacillus rhamnosus* LA68. VI Kongres farmaceuta Srbije sa međunarodnim učešćem; Beograd, Srbija, 15-19. oktobar 2014: 402-404.
6. Đermanović M, Miletić I, Lazić B, Bojanić Lj, **Zrnić M**. Minerali u kolektivnoj ishrani djece predškolske dobi. VI Kongres farmaceuta Srbije sa međunarodnim učešćem; Beograd, Srbija, 15-19. oktobar 2014: 407-409.

7. Timić J, Šobajić S, Đuričić I, **Zrnić M**. Način korišćenja snek proizvoda u studentskoj populaciji – pilot istraživanje. VI Kongres farmaceuta Srbije sa međunarodnim učešćem; Beograd, Srbija, 15-19. oktobar 2014: 412-413.
8. **Zrnić M**, Stanković I, Đorđević B, Vignjević J. Dietary supplements and the use of additives-application of new legislation. Book of abstracts of Fourth Congress of Food Supplements; Belgrade 2013: 74-76. (**умена презентација**)
9. **Zrnić M**, Stanković I, Šobajić S, Milanović-Stevanović M, Janković S. Ispitivanje prisustva ovomukoida u proizvodima od mesa i paniranim proizvodima. Knjiga apstrakata 12. Kongres o ishrani sa međunarodnim učešćem, 2012: 383-385.
10. Todorović V, **Zrnić M**, Orlić J, Šobajić S. Određivanje sadržaja ukupnih polifenola u citrusnom voću. Knjiga apstrakata 12. Kongres o ishrani sa međunarodnim učešćem, 2012: 275-277.
11. Vidović B, Stanković I, **Zrnić M**, Šobajić S, Vasiljević N, Milanović-Stevanović M, Janković S. Označavanje alergena na dijetetskim suplementima sa tržišta Srbije. Knjiga apstrakata 12. Kongres o ishrani sa međunarodnim učešćem, 2012: 117-119.
12. **Zrnić M**, Šobajić S, Mičić A, Dimov D, Ivanović N, Vidović B. Vitamins as active components of dietary supplements on Serbian market. Book of abstracts of Third Congress of Food Supplements, Belgrade 2011: 48-50.
13. Šobajić S, **Zrnić M**, Mihailović M, Martinović A, Đuričić I. Minerals as active components of dietary supplements on Serbian market. Book of abstracts of Third Congress of Food Supplements, Belgrade 2011: 51-53.

Одбрањена докторска дисертација (М70)

„Ефекат суплементације комбинацијом октакозанолa и витамина К2 на *PCSK9*, липидни профил, оксидативни стрес и инфламацију код пацијената на терапији аторвастатином“ (датум одбране 29.10.2023.)

4. Активности у раду академске и шире заједнице

- У оквиру подршке ваннаставним академским активностима студената на Факултету, др сц. Милица Зрнић Ћирић била је коментор једног студентског научно-истраживачког рада у оквиру активности Центра за научно-истраживачки рад студената (ЦНИРС) Фармацеутског факултета у Београду који је презентован на X Мини-конгресу студената Фармацеутског факултета. Такође, учествовала је као предавач у реализацији TWIN пројекта *Obesity and Economic Perspective of Obesity* (Србија-Турска, 2013. године), а учествовала је и у практичном раду студентима у оквиру SEP (Student Exchange Programme) пројекта (2018.год., 2022.год.).
- Испред Катедре за броматологију, др сц. Милица Зрнић Ћирић била је члан Радне групе за реакредитацију студијских програма магистар фармације и магистар фармације – медицински биохемичар на интегрисаним академским студијама (2018.године). Била је члан Комисија за спровођење пописа имовине Фармацеутског факултета (Комисија за попис залиха (стакла, материјала, ситног инвентара), 2020. год.; Комисија за попис залиха скриптарнице Факултета, 2023. год.). Тренутно је члан Већа четврте године, а била је члан Већа треће године.
- Др сц. Милица Зрнић Ћирић била је модератор радионице у оквиру Националног семинара прве категорије: Савремени терапијски и нутритивни

аспекти поремећаја локомоторног система. Семинар у оквиру 75. Симпозијума фармацеута Србије. Организатор: Савез фармацеутских удружења Србије (СФУС). Акредитација: мај 2023 (В-92/23). Датум и место одржавања: 5-8. октобар 2023. године, Врњачка бања. Назив радионице: Разговор са реуматолошким пацијентом – изазови у савременој фармацеутској пракси (7.10.2023.године).

- У оквиру Центра за развој људских ресурса и менаџмент била је ангажована у реализацији тренинга/семинара „Декларисање и означавање хране“.
- Била је ангажована као секретар 12. Конгреса о исхрани са међународним учешћем (2012.године) и 13. Конгреса о исхрани са међународним учешћем (2016.године). На 14th *European Nutrition Conference (FENS)*, одржаном у Београду, Србија (2023.године) била је председавајући на сесији *Nutrition, metabolism and chronic disease*.
- Члан је Савеза фармацеутских удружења Србије (Секција за Санитарну хемију) и Друштва за исхрану Србије. Активно учествује у међулабораторијском испитивању намирница које се организује у оквиру Секције за санитарну хемију СФУС-а.
- Допринос популаризацији науке, др сц. Милица Зрнић Ћирић показала је учествовањем у акцији „Месец правилне исхране“ на Фармацеутском факултету и у припреми и извођењу радионице на догађају „Отворена врата Фармацеутског факултета“ (2019.год.). У периоду 2018-2020. године, др сц. Милица Зрнић Ћирић била је члан Тима за промоцију Фармацеутског факултета у оквиру чијих активности је била и један од аутора Информатора за студенте, Универзитет у Београду – Фармацеутски факултет (2020. године).

КАНДИДАТ ДР СЦ. УРОШ ЧАКАР

1. Биографски подаци

Др сц. Урош Чакар је рођен 28.12 1984. године у Београду, где је завршио Основну школу „Јелена Петковић“ и Шесту београдску гимназију као носилац дипломе „Вук Караџић“. Био је један од оснивача Хемијске секције Шесте београдске гимназије. Дипломирао је 2010. године на Универзитету у Београду – Фармацеутском факултету са просечном оценом 8,29 и оценом 10 на дипломском испиту (Катедра за броматологију). Др сц. Урош Чакар је током основних студија био члан и генерални секретар Фармацеутског истраживачког друштва „Др Јован Туцаков“ и члан НАПСЕР-а, активни члан ЕПСА-е и директор научног комитета ЕПСА-е. У оквиру ЕПСА-е, у периоду 2008-2010, учествовао је на конгресима студената као председавајући секција, модератор радионица и уредник књиге апстраката, а 2009. године је добио награду у секцији *1st EPSA Science Day*. Учествовао је активно на 5. Националном конгресу фармацеута Србије, а као волонтер на 2. Националном конгресу о дијететским суплементима и на 11. Конгресу о исхрани. Др сц. Урош Чакар положио је стручни испит у фебруару 2012. године. Докторске академске студије на Универзитету у Београду – Фармацеутском факултету, модул Броматологија, завршио је 2020. године са просечном оценом 9,50 и одбрањеном докторском дисертацијом под насловом „Полифенолни састав и антиоксидативна својства воћних вина и њихов утицај на

ензимске системе *in vitro*“ (ментори проф.др Брижита Ђорђевић и доц.др Александар Петровић). Специјалистичке студије за потребе здравства из Санитарне хемије на Фармацеутском факултету Универзитета у Београду уписао је 2019/2020 године.

Др сц. Урош Чакар се стручно усавршавао на Катедри за биохемију, Факултета природних наука, Универзитета Масарик, Брно, Чешка Република, у периоду новембар-децембар 2014.

Др сц. Урош Чакар се усавршавао на стручним курсевима и школама:

- Завршен курс VIRT2UE о развоју истраживачког интегритета у организацији Универзитета Малта, април-мај 2021
- Дводневи курс на енглеском језику везан за академско писање, Ректорат Универзитета у Београду, мај 2019
- Увод у патенте, Завод за интелектуалну својину, април 2019
- Летња школа у организацији FENS-а „*Translating scientific findings into recommendations*”, август 2018
- Алати за интелектуалну својину за универзитете, Завод за интелектуалну својину, новембар 2018
- Патентирање у области фармације, Завод за интелектуалну својину, мај 2018
- Семинар о састављању патентних захтева, Завод за интелектуалну својину, јули 2015
- Обликовање докторске дисертације, Универзитетска библиотека Светозар Марковић, новембар 2015
- Заштита права интелектуалне својине, Фармацеутски факултет, април 2014

Др сц. Урош Чакар је похађао семинаре:

- бројне *online* семинаре у организацији ФИП-а (2021-2023)
- „Одржива исхрана у одрживом развоју“ (новембар 2022, Београд)
- „Токсиколошки ризици предмета опште употребе“ одржаном на Фармацеутском факултету у Београду (септембар, 2022)
- *FoodEnTwin*-Omics семинар организован у оквиру *FoodEnTwin* H2020 пројекта (јун, 2019)
- *DSP Chromatography*: „Примена интелигентних иновација у области гасне хроматографије примењених у аналитици хране“ (мај, 2019); „Примена атомске спектроскопије, гасне хроматографије и масене спектрометрије“ (март 2018, март 2017); „*Advancing Cell & Protein Biology*“ (септембар, 2016).
- *Analysis*: „Новости у аналитици хране и амбалажи за храну“ (мај, 2019); „*Environment and Food*“ (октобар, 2016)
- Суперлаб институт: „Употреба масене спектрометрије у клиничкој и токсиколошкој хемији“ (март, 2018); „Одређивање пестицида и антибиотика у храни и животној средини LC-MS/MS техником“ (април 2017); „Одређивање адултеранта у меду и млеку у праху уз помоћ FT IR“ (септембар, 2017); „*Micotoxins in Different Food Matrix*“ (новембар, 2015); „*New UPS Regulation and EU Guidance for Determination of Heavy Metals*“ (мај, 2013)
- *Proanalytica*: „Одређивање контаминаната из животне средине, анализа масти у храни и одређивање трагова метала“ (мај, 2017); „Примена напредних технологија у анализи органских полутаната и контаминаната из животне околине, анализи масти у храни и одређивању трагова метала (мај, 2017)
- *Cluster*: „Изазови у аналитици хране, припрема узорка и гасна хроматографија“ (октобар, 2017)
- Major advances of using QTRAP in your lab (децембар, 2017)
- *The Serbian State Universities Projects Related to Oxidative Stress*: представљање метода које се користе у броматологији за одређивање степена оксидативног стреса (мај, 2018)
- „*Quality of Life 2016. AIS3 Nano for Health Workshop*“ (септембар, 2016, Београд)

Говори енглески и руски језик.

2. Радно искуство, наставни и педагошки рад

У периоду 2011-2012, др сц. Урош Чакар је био запослен у Галеника АД, Београд, на позицији - руководиоца смене производње. Од фебруара 2012. године, др сц. Урош Чакар је запослен на Катедри за броматологију на Фармацеутском факултету Универзитета у Београду (2012-2017.год. истраживач-приправник; 2017-2021. год. истраживач сарадник; 2021-до данас научни сарадник). Од школске године 2011/2012, др сц. Урош Чакар учествује у извођењу практичне наставе на интегрисаним академским студијама, на студијском програму Фармација на обавезним предметима Броматологија и Дијететика и на изборном предмету Анализа хране и дијететских суплемената, као и на студијском програму Фармација-медицинска биохемија, на обавезним предметима Броматологија, Дијететика, Контрола здравствене исправности намирница 1, Контрола здравствене исправности намирница 2 и изборном предмету Здравствена исправност предмета опште употребе. Учествује у осмишљавању и прегледању практичних испита. На изборном предмету Практикум из броматологије, унапредио је практичну наставу у оквиру једне вежбе. Од школске 2020/21. године учествује у извођењу и припреми садржаја практичне наставе на интегрисаним академским студијама на енглеском језику на обавезним предметима *Bromatology* и *Dietetics*. Такође, учествује у реализацији практичне наставе на специјалистичким студијама за потребе здравства, Специјализација – Санитарна хемија.

Др сц. Урош Чакар био је члан комисија за одбрану 45 дипломских/завршних радова на Фармацеутском факултету, Универзитета у Београду.

Др сц. Урош Чакар је био члан 1 комисије за одбрану докторске дисертације на Пољопривредном факултету, Универзитета у Београду и члан 1 комисије за избор кандидата у звање научни сарадник.

На студентским анкетама о вредновању педагошког рада наставника и сарадника оцењиван је одличним оценама.

Током 2017/18, др сц. Урош Чакар је завршио све модуле (7) у оквиру обука за наставно-научно особље на Универзитету у Београду у оквиру програма *TRAIN*.

3. Научно-истраживачка делатност

Др сц. Урош Чакар био је или је тренутно ангажован на укупно 3 пројекта (1 национални и 2 међународна).

- | | |
|-----------|---|
| 2012-2020 | ИИИ 46001 Развој и примена нових и традиционалних технологија у производњи конкурентних прехранбених производа са додатом вредношћу за домаће и европско тржиште“ |
| 2022-2026 | COST пројекат 21139 „ <i>IMPROVE: 3Rs concepts to improve the quality of biomedical science</i> “ |
| 2020-2024 | COST пројекат 19105 „ <i>EpiLipidNET: Pan-European Network in Lipidomics and EpiLipidomics</i> “ |

Др сц. Урош Чакар у свом научноистраживачком раду испитује воћна вина, њихов састав и антиоксидативна својства, као и потенцијал воћних вина у промоцији здравља. Такође, научноистраживачки интерес показује и у области историје фамације где је највећу пажњу показао за истраживања везана за Хиландарски медицински кодекс.

Списак радова и саопштења

Др сц. Урош Чакар је објавио 12 научних радова у часописима од међународног значаја и то: 1 рад у часопису категорије М21а, 4 рада у часописима категорије М21, 1 рад у часопису категорије М22, 5 радова у часописима категорије М23 и 1 рад у часопису категорије М24. Аутор је и следећих научних публикација:

- Научна критика и полемика у међународном часопису (М26) - 2
- Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини (М31) – 5
- Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу (М32) – 6
- Саопштење са међународног скупа штампано у целини (М33) – 4
- Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (М34) – 49
- Саопштење са домаћег скупа штампано у изводу (М64) – 7

Према подацима *Scopus*-а и *Web of Science* добијеним 17.12.2023. године др сц. Урош Чакар има укупно 197 цитата (202 са аутоцитатима), док је *h*-индекс = 9.

Рад у међународном часопису изузетних вредности (М21а)

1. Milovanovic, M., Žeravík, J., Obořil, M., Pelcová, M., Lacina, K., **Čakar, U.**, Petrovic, A., Glatz, Z., Skládál, P., 2019. A novel method for classification of wine based on organic acids. *Food Chem.* 284, 296-302.

Рад у врхунском међународном часопису (М21)

1. Lisov, N., **Čakar, U.**, Milenković, D., Čebela, M., Vuković, G., Despotović, S., Petrović, A., 2023. The Influence of Cabernet Sauvignon Ripeness, Healthy State and Maceration Time on Wine and Fermented Pomace Phenolic Profile. *Fermentation.* 9, 695.
2. **Čakar, U.**, Čolović, M., Milenković, D., Medić, B., Krstić, D., Petrović, A., Đorđević, B., 2021. Protective Effects of Fruit Wines against Hydrogen Peroxide—Induced Oxidative Stress in Rat Synaptosomes. *Agronomy.* 11, 1414.
3. **Čakar, U.**, Petrović, A., Pejin, B., Čakar, M., Živković, M., Vajs, V., Đorđević, B., 2019. Fruit as a substrate for a wine: A case study of selected berry and drupe fruit wines. *Sci. Hortic. (Amsterdam).* 244, 42–49.
4. **Čakar, U.**, Grozdanić, N., Pejin, B., Vasić, V., Čakar, M., Petrović, A., Djordjević, B., 2018. Impact of vinification procedure on fruit wine inhibitory activity against α -glucosidase. *Food Biosci.* 25, 1–7.

Рад у истакнутом међународном часопису (М22)

1. **Čakar, U.**, Grozdanic, N., Petrovic, A., Pejin B., Nastasijevic, B., Markovic, B., Dordevic, B., 2017. Fruit Wines Inhibitory Activity Against α -Glucosidase. *Curr Pharm Biotechnol* 18, 1264–1272.

Рад у међународном часопису (M23)

1. Madžgalj, V., Petrović, A., **Čakar, U.**, Maraš, V., Sofrenić, I., Tešević, V. 2022. The Influence of Different Enzymatic Preparations and Skin Contact Time on Aromatic Profile of Wines Produced from Autochthonous Grape Varieties Krstač and Žižak. J. Serb. Chem. Soc., 88, 11-23.
2. Lisov, N., Petrovic, A., **Čakar, U.**, Jadranin, M., Tešević, V., Bukarica-Gojković, L., 2020. Extraction kinetic of some phenolic compounds during Cabernet Sauvignon alcoholic fermentation and antioxidant properties of derived wines. Maced. J. Chem. Chem. Eng. , 39, 185–196.
3. **Čakar, U.**, Petrović, A., Janković, M., Pejin, B., Vajs, V., Čakar, M., Djordjević, B., 2018. Differentiation of wines made from berry and drupe fruits according to their phenolic profiles. Eur. J. Hort. Sci. 83, 49–61.
4. **Čakar, U.**, Šobajić, S., Vidović, B., Djordjević, B., 2018. Nutritional and lifestyle habits of European pharmacy undergraduate students Prog. Nutr. 20, 38–45.
5. **Čakar, U.**, Petrovic, A., Zivkovic, M., Vajs, V., Milovanovic, M., Zeravik, J., Djordjevic, B., 2016. Phenolic profile of some fruit wines and their antioxidant properties. Hem. Ind. 70, 661–672.

Рад у часопису међународног значаја верификован посебном одлуком (M24)

1. Petrović, A, Lisov, N, **Čakar, U.**, Marković, N, Matijašević, S, Cvejić, J, Atanacković, M, Gojković Bukarica, L. The effects of Prokupac variety clones and vinification method on the quantity of resveratrol in wine. Food and Feed Research. 2019; 46: 189-198

Научна критика и полемика у међународном часопису (M26)

1. **Čakar U.** Military pharmacy may be niche, but its contributions to our profession and well-being cannot be denied. International Pharmacy Journal, January 2023. <https://www.fip.org/publications?item=544>
2. **Čakar U.** Nine things about great pharmacists and great discoveries, International Pharmacy Journal, 35 (2) 57, 2017.

Предавање по позиву са међународног скупа штампано у целини (M31)

1. **Čakar U.**, Military Pharmacy's Contributions to the Profession and a Healthy Society, FIP 2022. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Seville, Spain, 18th-22nd September 2022.
2. **Čakar U.**, Lisov N., Plavšić I., Petrović A., Krstić D., Stanković I., Đorđević B., Phenolic profile of plum wines and their activity in the protection against free radicals, 7th Workshop Specific Methods for Food Safety and Quality, Belgrade, Serbia, 22nd September 2021, Proceedings 164-167, ISBN 978-86-7306-163-4
3. **Čakar U.**, Petrović A., Pejin B., Lisov N., Živković M., Vajs V., Đorđević B., An insight into quality of apricot and sweet cherry fruit wines, FoodTech 2018 Congress, Novi Sad, Serbia, 23rd-25th October 2018, Proceedings 74-79, ISBN 978-86-7994-056-8.
4. **Čakar U.**, Petrović A., Grozdanić N., Pejin B., Đorđević B., Phenolic profile, antioxidant properties and α -glucosidase inhibitory activity of blackberry wine made in different kind of microvinifications, 6th Workshop Specific Methods for Food

Safety and Quality, Belgrade, Serbia, 27th September 2018, 118-124, ISBN 978-86-7306-148-1.

5. **Čakar U.**, Gravé J., Great pharmacists, great discoveries, FIP 2017. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Seoul, Republic of Korea, 10th-14th September 2017.

Предавање по позиву са међународног скупа штампано у изводу (M32)

1. **Čakar U.**, Čolović M., Čebela M., Petrović A., Krstić D., Stanković I., Đorđević B., The influence of technological process on the content of natural active principles from fruit wines and its beneficial health effects, 7CSCS-2023, Belgrade, Serbia, 14th-16th June 2023, Book of Abstracts, 47. ISBN 978-86-80109-24-4.
2. **Čakar U.**, Čolović M., Čebela M., Lisov N., Petrović A., Krstić D., Đorđević B., Natural active compounds in the prevention of oxidative stress. ACA IX conference 20th-21st September 2021, The Book of Abstracts 50-51.
3. **Čakar U.** Serbian pharmaceutical heritage - looking in the past for a better future for the profession. FIP 2019. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Abu Dhabi, United Arab Emirates, 22nd-26th September 2019.
4. **Čakar U.**, Gravé J., Make an exhaustive list of museum sites on the history of pharmacy – First exposed countries: France and Serbia, FIP 2018. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Glasgow, United Kingdom, 2nd-6th September 2018.
5. **Čakar U.**, From Canada: Pharmacy practice-Past, present and future, FIP 2017. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Seoul, Republic of Korea, 10th-14th September 2017.
6. **Čakar U.**, Djordjevic B. Chilandar Medical Codex as a cornerstone of Serbian medieval pharmacy, FIP 2016. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Buenos Aires, Argentina 28th August-1st September 2016.

Саопштење са међународног скупа штампано у целини (M33)

1. Petrović A., Plavšić-Janjatović I., Lisov N., Čebela M., **Čakar U.**, Stanković I., Đorđević B., Antioxidant properties and biological activity of fruit wines, 1st International symposium on biotechnology, Čačak, Serbia, 17th-18th March 2023, Proceedings 405-411.
2. Lisov N., Plavšić I., **Čakar U.**, Petrović A., Gojković-Bukarica Lj., Comparison of extraction kinetics of phenolic compounds during spontaneous and inoculated fermentation cv. Cabernet sauvignon, 7th Workshop Specific Methods for Food Safety and Quality, Belgrade, Serbia, 22nd September 2021, Proceedings 184-187, ISBN 978-86-7306-163-4
3. Čolović M., **Čakar U.**, Krstić D., Pejin B., Đorđević B., The influence of sour cherry wine on the first line defense antioxidants during hydrogen peroxide induced oxidative stress in rat synaptosomes, 6th Workshop Specific Methods for Food Safety and Quality, Belgrade, Serbia, 27th September 2018, 17-20, ISBN 978-86-7306-148-1.
4. Lisov N., **Čakar U.**, Petrović A., Madžgalj V., Bukarica-Gojković Lj., Extraction kinetics of some phenolic compounds during vinification of grape variety cabernet sauvignon and its antioxidant properties, 6th Workshop Specific Methods for Food Safety and Quality, Belgrade, Serbia, 27th September 2018, 21-24, ISBN 978-86-7306-148-1.

Саопштење са међународног скупа штампано у изводу (M34)

1. **Čakar U.**, Čebela M., Petrović A., Stanković I., Đorđević B., Fruit wine active compounds and its ability of hyperglycemia prevention, 3rd Black sea Association of Food Science and Technology Congress, 13th-14th December 2023.
2. **Čakar U.**, Čolović M., Petrović A., Krstić D., Stanković I., Đorđević B., The study of fruit wine properties in the protection against oxidative stress, 3rd Black sea Association of Food Science and Technology Congress, 13th-14th December 2023.
3. **Čakar U.**, Plavšić-Janjatović I., Živković N., Petrović A., Gojković-Bukarica Lj. Antioxidant properties of wine produced by innovative winemaking techniques from new grape variety Vožd, 14th European Nutrition Conference FENS 2023, Belgrade, Serbia, 14th-17th November 2023.
4. **Čakar U.**, Čebela M., Petrović A., Stanković I., Đorđević B., Fruit wine and its biologically active compounds ability in the health prevention, 14th European Nutrition Conference FENS 2023, Belgrade, Serbia, 14th-17th November 2023.
5. **Čakar U.**, Živković N., Plavšić-Janjatović I., Čolović M., Krstić D., Stanković I., Đorđević B. Fruit wine active compounds and its activity on the enzymatic systems, FIP 2023. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Brisbane, Australia, 24th-28th September 2023.
6. **Čakar U.**, Živković N., Plavšić-Janjatović I., Petrović A., Gojković-Bukarica Lj. Impact of vinification techniques on antioxidant activity of fermented grape pomace, FIP 2023. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Brisbane, Australia, 24th-28th September 2023.
7. Čebela M., Reddy P., **Čakar U.**, Labus N., Lojpur V., Dodevski V., Rosić M. Synthesis, structure and magnetic properties of Fe_2TiO_5 , 7CSCS-2023, Belgrade, Serbia, 14th-16th June 2023, Book of Abstracts, 124. ISBN 978-86-80109-24-4.
8. Čebela M., **Čakar U.**, Lojpur V., Milošević M., Krstić S., Dodevski V., Rosić M. Influence of Ag doping on the morphological and magnetic properties in CuO nanopowders, 7CSCS-2023, Belgrade, Serbia, 14th-16th June 2023, Book of Abstracts, 122. ISBN 978-86-80109-24-4.
9. **Čakar U.**, Lisov N., Plavšić I., Petrović A., Đorđević B. In vitro activity and antioxidant investigation of fruit wines, FIP 2022. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Seville, Spain, 18th-22nd September 2022.
10. **Čakar U.**, Lisov N., Plavšić I., Petrović A., Gojković-Bukarica Lj. Total phenolic content and antioxidant capacity of pomace from Cabernet Sauvignon, FIP 2022. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Seville, Spain, 18th-22nd September 2022.
11. **Čakar U.**, Lisov N., Plavšić I., Petrović A., Gojković-Bukarica Lj. Influence of different treatment of Vožd cultivar on total phenolic content and antioxidant capacity of wine, FIP 2022. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Seville, Spain, 18th-22nd September 2022.
12. **Čakar U.**, Čolović M., Čebela M., Lisov N., Petrović A., Krstić D., Stanković I., Đorđević B., Blueberry wine biologically active compounds protect against oxidative stress, 6CSCS-2022, Belgrade, Serbia, 28th-29th June 2022, Book of Abstracts, 65.
13. **Čakar U.**, Petrović A., Stanković I., Vajs V., Đorđević B. Can cultivar type influence on antioxidant properties of fruit wine? 14th International congress on nutrition: „A place where science meets practice“, Belgrade, Serbia, 8th-10th November 2021, Book of abstracts 81-82.
14. Lisov N., Plavšić I., **Čakar U.**, Petrović A., Gojković-Bukarica Lj. Analysis of the impact of different fining agents on the phenolic compounds of Cabernet sauvignon

- wines, 2nd International UNIfood Conference, Belgrade, Serbia, 24th-25th September 2021, Book of Abstracts, 173.
15. **Čakar U.**, Lisov N., Plavšić I., Petrović A., Stanković I., Vajs V., Đorđević B. Black chokeberry-fruit for wine production, 2nd International UNIfood Conference, Belgrade, Serbia, 24th-25th September 2021, Book of Abstracts, 174.
 16. **Čakar U.**, Čolović M., Čebela M., Lisov N., Petrović A., Krstić D., Đorđević B., Drupe fruit and derived products as a promising source of natural active compounds against oxidative stress, ACA IX conference, Belgrade, Serbia 20th-21st September 2021, The Book of Abstracts 72.
 17. **Čakar U.**, Petrović A., Čolović M., Krstić D., Đorđević B. Strawberry wine antioxidant properties in the protection against free radicals, SFRR-E 2021 Annual meeting, Belgrade, Serbia, 15th-18th June 2021, Meeting abstracts 154.
 18. **Čakar U.**, Lisov N., Plavšić I., Petrović A., Gojković-Bukarica Lj. Red wine as a source of antioxidant properties and its phenolic profile in function of maceration time, FIP 2020 Pharmacy and Pharmaceutical Science Congress in Digital, 2020.
 19. **Čakar U.**, Lisov N., Petrović A., Vajs V., Đorđević B. Phenolic profile and antioxidant properties of Serbian fruit wines, FIP 2020 Pharmacy and Pharmaceutical Science Congress in Digital, 2020.
 20. **Čakar U.**, Grozdanić N., Lisov N., Petrović A., Čakar M., Vajs V., Đorđević B. Stone fruit wine-potential functional food, FIP 2020 Pharmacy and Pharmaceutical Science Congress in Digital, 2020.
 21. **Čakar U.**, Lisov N., Petrović A., Vajs V., Djordjević B. Cherry-the source of potential functional food. Nutraceuticals in balancing redox status in ageing and age-related diseases, WGs Meeting of the NutRedOx COST Action CA16112, Belgrade 2-3rd March 2020, 33.
 22. **Čakar U.**, Petrović A., Pejin B, Vajs V., Đorđević B. Phenolic profile and antioxidant properties of strawberry wine. 1st International Conference on Advanced Production and Processing – ICAPP, Novi Sad, Serbia, 10th-11th October 2019, 225.
 23. Lisov, N., **Čakar, U.**, Petrović, A., Gojkovic-Bukarica, Lj. Influence of maceration time of grape pomace Cabernet Sauvignon on extraction kinetics of some polyphenols and anti-DPPH radical activity of wines. X International Scientific Agricultural Symposium “Agrosym 2019”. Jahorina, Bosnia and Herzegovina, 3-6th October 2019, 440-441.
 24. **Čakar U.**, Grozdanić N., Zdunić G., Šavikin K., Etahiri S., Benba J., Assobhei O., Stanojković T., Alpha glucosidase inhibition, phenolic content and antioxidative activity of *Fucus spiralis* fractions. FIP 2019. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Abu Dhabi, United Arab Emirates, 22nd-26th September 2019
 25. **Čakar U.**, Lisov N., Petrović A., Madžgalj V., Bukarica Lj., Influence of technological process on antioxidant capacity of wines from Cabernet sauvignon variety. FIP 2019. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Abu Dhabi, United Arab Emirates, 22nd-26th September 2019.
 26. **Čakar U.**, Grozdanić N., Petrović A., Lisov N., Vajs V., Nastasijević B., Đorđević B., Antioxidant, antiradical and in vitro investigation of health properties of sour cherry wine. FIP 2019. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Abu Dhabi, United Arab Emirates, 22nd-26th September 2019.
 27. Lisov N., **Čakar U.**, Madžgalj V., Petrović A., Effects of maceration duration of grapes variety cabernet sauvignon on kinetics extraction of some polyphenols and antioxidant properties of wine, FoodTech 2018 Congress, Novi Sad, Serbia, 23rd-25th October 2018, Abstract Book pp. 119, ISBN 978-86-7994-054-4.

28. **Cakar U.**, Grozdanic N., Petrovic A., Nastasijevic B., Vasic V., Djordjevic B., Blackberry-promising source of natural active compounds for hyperglycemia prevention, FIP 2018. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Glasgow, United Kingdom, 2nd-6th September 2018.
29. **Cakar U.**, Jankovic M., Petrovic A., Lisov N., Cakar M., Vajs V., Djordjevic B., Comparison of antioxidant profile of sour cherry wine and raspberry wine, FIP 2018. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Glasgow, United Kingdom, 2nd-6th September 2018.
30. **Cakar U.**, Grozdanic N., Savikin K., Zdunic G., Etahiri S., Benba J., Assobhei O., Stanojkovic T., Screening of cytotoxic activities of fucus spiralis seaweed fractions, FIP 2018. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Glasgow, United Kingdom, 2nd-6th September 2018.
31. Lisov N., Madzgalj V., **Čakar U.**, Despotović S., Petrović A., Gojković- Bukarica Lj.(2018): Dynamics of some polyphenolic compounds during vinification of grape varieties Cabernet Sauvignon. 9th Central European Congress on Food (CEFood), 24-26 May 2018, Sibiu, Romania pp. 69 ISBN 978-606-12-1546-1
32. Petrović A., Lisov N., Madzgalj V., **Čakar U.**, Despotović S., Gojković-Bukarica Lj.(2018): Extraction kinetic of resveratrol and total phenolic compounds during vinification of grape varieties Merlot and Smederevka. 9th Central European Congress on Food (CEFood), 24-26 May 2018, Sibiu, Romania pp. 72 ISBN 978-606-12-1546-1
33. **Čakar U.**, Matović V., Danilo Soldatović-great toxicologist, pharmacist and man, 10th Congress of Toxicology in Developing countries (CTDC10), Belgrade, Serbia, 18th-21st April 2018, Book of Abstracts, p. 129, ISBN 978-86-917867-1-7.
34. **Čakar U.**, Živković M., Petrović A., Vajs V., Đorđević B. Berry fruit wines-phenolic compounds and antioxidant properties, 3rd Scientific Workshop, Omics breakthroughs in the health effects of plant food bioactive, Thessaloniki, Greece, 20th-21st September 2017.
35. **Cakar U.**, Zivkovic M, Matic I, Sladic D, Krstic N. Synthesis and in vitro cytotoxic activities of some novel steroidal semicarbazones, FIP 2017. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Seoul, Republic of Korea, 10th-14th September 2017.
36. **Cakar U.**, Colovic M, Vasic V, Krstic D. The effect of 12-tungstosilicic and 12-tungstophosphoric acid on antioxidant enzymes in rat brain synaptosomes, FIP 2017. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Seoul, Republic of Korea, 10th-14th September 2017.
37. **Cakar U.**, Colovic M, Vasic V, Medic B, Krstic D, Petrovic A, Djordjevic B. In vitro investigation of antioxidant properties of apple and black chokeberry wines, FIP 2017. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Seoul, Republic of Korea, 10th-14th September 2017.
38. **Čakar U.**, Janković M., Petrović A., Vajs V., Đorđević B., Determination of morin, kaempferol and quercetin content in blueberry and black chokeberry wines, 13th Congress of Nutrition, Belgrade 26th-28th October 2016; 177-178; ISBN 978-86-909633-3-1 (Усмена презентација)
39. **Čakar U.**, Janković M., Petrović A., Vajs V., Đorđević B., Influence of yeast on phenolic profile of apple wine, 13th Congress of Nutrition, Belgrade 26th-28th October 2016; 216-217; ISBN 978-86-909633-3-1
40. **Cakar U.**, Jankovic M, Petrovic A, Vajs V, Djordjevic B. Determination of antioxidant profile and antioxidant properties of apple wine, FIP 2016. Pharmacy and

- Pharmaceutical Science World Congress, Buenos Aires, Argentina 28th August-1st September 2016.
41. **Cakar U**, Vidovic B, Sobajic S, Djordjevic B. Consumption of fruit, vegetable and nutritional habits of pharmacy students in Europe, FIP 2015. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Dusseldorf, Germany 29th September-3rd October 2015.
 42. **Cakar U**, Petrovic A, Djordjevic B. Determination of total flavan content in fruit wine samples, FIP 2015. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Dusseldorf, Germany 29th September-3rd October 2015.
 43. Vidovic B, Dodevska M, Milasinovic N, **Cakar U**, Todorovic V, Stankovic I, Djordjevic B. Dietary total antioxidant capacity and polyphenols intake in Serbian university students. 12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Germany, October 20-23, 2015; Ann Nutr Metab 2015; 67(suppl 1):1-601, pp 439.
 44. **Cakar U**, Petrovic A, Zivkovic M., Vajs V, Djordjevic B. Stone fruit wines as a sources of antioxidants. 12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Germany, October 20-23, 2015; Ann Nutr Metab 2015; 67(suppl 1):1-601, pp 555-556.
 45. **Cakar U.**, Djordjevic B., Petrovic A., Zivkovic M., Vajs V., Fruit wines and their natural active principles as significant health protective substances FIP 2014. Pharmacy and Pharmaceutical Science World Congress, Bangkok, Thailand 31st August -4th September 2014.
 46. Djordjevic, B., Vidovic, B., Znic, M., **Cakar, U.**, Stankovic, I., Korcok, D., Sobajic, S., Analysis of Histamine Content in Selected Food Products from the Serbian Market. World Academy of Science, Engineering and Technology, International Science Index, Nutrition and Food Sciences, Paris, France, 28th-29th August 2014; 2(5), 157.
 47. **Cakar U**, Vidovic B, Djordjevic B, Sobajic S, Stankovic I, Nutritional Status and Lifestyle Habbits Among European Pharmacy Students FIP 2013 Pharmacy and Pharmaceutical Sciences World Congress, Dublin 31st August-5th September 2013.
 48. **Cakar U**, Vidovic B, Djordjevic B, Natural Active Principles from Wine and Berry Juices as Important Antioxidants and Health Protective Substances FIP 2013 Pharmacy and Pharmaceutical Sciences World Congress, Dublin 31st August-5th September 2013.
 49. Sobajic Sladjana S, Vidovic Bojana, Timic Jasmina, Milovic S, Djuricic Ivana D, Ivanovic N, Todorovic Vanja, **Cakar Uros D**, Nutritional Status and Dietary Habits Among Pharmacy Students in Serbia, Ann Nutr Metab., 2013, vol. 63 br. , str. 1102-1102.

Саопштење са домаћег скупа штампано у изводу (M64)

1. **Čakar U.**, Petrović A., Vajs V., Đorđević B., Vinification influence on phenolic acid content and antioxidant properties of black chokeberry wine, 7. Конгрес фармацеута Србије са међународним учешћем, Београд 10-14. октобар 2018, Arh.farm 2018;68:328-329 ISSN 2217-8767.
2. **Čakar U.**, Grozdanić N., Petrović A., Pejin B., Nastasijević B., Vajs V., Đorđević B., The impact of microvinification on anti α -glucosidase activity of raspberry wine, UNIFOOD Conference, Belgrade, Serbia, 5th-6th October 2018, Zbornik radova str. 168; ISBN 978-86-7522-060-2.
3. **Čakar U.**, Petrović A., Pejin B., Vajs V., Đorđević B., Blueberry wine – a good natural source of phenolic acids, UNIFOOD Conference, Belgrade, Serbia, 5th-6th October 2018, Zbornik radova str. 167; ISBN 978-86-7522-060-2 .

4. **Чакар У.**, Петровић А., Живковић М., Вајс В., Ђорђевић Б., Антиоксидативне особине воћних вина са тржишта Србије, Изводи радова 6. Конгрес фармацеута Србије са међународним учешћем, Београд 15-19 октобар 2014; 417-418; ISBN 978-86-918145-0-2
5. **Чакар У.**, Видовић Б, Ђорђевић Б, Шобајић С, Станковић И, Употреба дијететских суплемената у популацији студената фармације, Изводи радова 4. Конгрес о дијететским суплементима са међународним учешћем, Београд 24-25. октобар 2013; 52-53; ИСБН 978-86-917167-0-7 (**Усмена презентација**)
6. **Чакар У**, Чакар Н, Ђорђевић Б, Видовић Б. Одређивање укупног садржаја полифенолних једињења и њихова антиоксидативна својства у изабраним узорцима вина Србије, Изводи радова 12. Конгрес о исхрани са међународним учешћем, Београд, 31. октобар - 3. новембар 2012; 266-268; ИСБН 978-86-909633-2-4. (**Усмена презентација**)
7. **Чакар У**, Ђорђевић Б. Сокови бобичастог воћа као значајни антиоксиданси и природни извори полифенолних једињења, Изводи радова 12. Конгрес о исхрани са међународним учешћем, Београд, 31. октобар - 3. новембар 2012; 272-274; ИСБН 978-86-909633-2-4

Одбрањена докторска дисертација (M70)

„Полифенолни састав и антиоксидативна својства воћних вина и њихов утицај на ензимске системе *in vitro*“ (датум одбране 13.6.2020.)

4. НАЦИОНАЛНЕ И МЕЂУНАРОДНЕ НАГРАДЕ

Др сц. Урош Чакар је добио награду Привредне Коморе Србије за најбољу докторску дисертацију која даје допринос унапређењу привреде, повезивању науке и привреде и унапређењу друштва уопште за 2019/2020 годину. 2019. године добио је награду Фармацеутског факултета за објављивање рада категорије M21a. Проглашен је за најбољег младог фармацеута Европе 2017 у избору ФИП-а. Био је члан екипе која је освојила 2. место на националном такмичењу Екотрофелија за најбољу иновацију из прехранбено-технолошке области (јун 2014).

5. АКТИВНОСТИ У РАДУ АКАДЕМСКЕ И ШИРЕ ЗАЈЕДНИЦЕ

- Др сц. Урош Чакар је гостујући уредник специјалног издања часописа *Frontiers in Nutrition* под називом *Uncorking the Future: Exploring Innovations in Winemaking*.
- Рецензирао је научне радове у 24 часописа међународног значаја (M20): *Scientia Horticulturae, Natural Product Research, Foods, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Chemistry, New Zealand Journal of Agricultural Research, Forests, Appetite, Food Bioscience, Food Microbiology, Nutrients, Fruits, Applied Sciences, Current Molecular Medicine, Horticulture, Medicinal Chemistry, LWT-Food Science and Technology, Current Computer-Aided Drug Design, Sustainability, International Journal Molecular Sciences, Sensors, Progress in Nutrition, Molecules, Journal of Managed Care&Specialty Pharmacy*.

- У периоду 2014-2016. године, др сц. Урош Чакар је учествовао у промоцији Светског дана исхране на Фармацеутском факултету. Такође, као подршка ваннаставним академским активностима студената, одржао је предавање у оквиру скупа „HPLC и GC као савремене дијагностичке методе (децембар, 2018.године).
- Др сц. Урош Чакар је био члан Комисије за оснивање Музеја историје фармације на Фармацеутском факултету, Универзитета у Београду (2016.године). У оквиру музејског догађаја „Ноћ музеја“ учествовао је у постављању изложбе „Апотека са почетка 20.века“ (2014. године). Био је члан Комисије за попис књига на Катедри за броматологију (2016.године).
- Др сц. Урош Чакар је одржао предавање по позиву: „Медитерански начин исхране: улога полифенола“ у оквиру националног семинара прве категорије у оквиру 27. Сусрети нутрициониста „Препоруке за правилну исхрану: предности и недостаци популарних дијета“, Друштво за исхрану Србије, акредитован од стране Здравственог савета Министарства здравља Републике Србије 153-02-312/2022-01, Евиденциони број В-43/22. Одржао је и предавање по позиву посвећено Светском дану вода, март 2016, Бања Врујци, Србија у оквиру рада Секције за санитарну хемију.
- Др сц. Урош Чакар је био председавајући секције на следећим конгресима: FENS (Београд, 2023.год.), на конгресу 7CSCS-2023 (Београд, 2023. год.), на Светском конгресу фармацеута (Буенос Аирес, Аргентина, 2016. год.; Сеул, Република Кореја, 2017.год.; Глазгов, Велика Британија, 2018.год.) и комодератор секције на Првом самиту Југоисточне Европе посвећеном квалитету у фармацији (Београд, 2015. год.). Био је члан секретаријата 13. Конгреса о исхрани са међународним учешћем (Београд, 2016. год.).
- Др сц. Урош Чакар је ангажован у раду FIP-а и то у својству: 2018/2019 генерални секретара научног одбора FIP-YPG; 2019/2020 председавајући програмског одбора FIP-YPG; 2020/2021 FIP YPG liaison for FIP MEP Session и актуелно као FIP MEPS official.
- Члан је следећих удружења: *Royal Pharmaceutical Society*, *International Society for Horticultural Science*, Хиландарског лекарског друштва, Друштва за исхрану Србије, Светског удружења фармацеута, ЕПСА алумни и члан *Drug Information Association*.
- Од 2012. године, учествује у популаризацији науке као стручни сарадник часописа „Информатор“ и „Апотека“ у издању ББ Софт (из области хемија хране, фармације и историје фармације).

ЗАКЉУЧАК И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

На конкурс за радно место једног асистента са докторатом за ужу научну област „Броматологија“, објављеном у листу „Послови“, број 1069 од 6.12.2023. године пријавила су се два кандидата: др сц. Милица Зрнић Ћирић и др сц. Урош Чакар. На основу анализе конкурсног материјала пријављених кандидата, Комисија констатује да оба пријављена кандидата испуњавају услове конкурса. Такође, оба кандидата показују висок степен заинтересованости за наставни и научно-истраживачки рад што потврђују њихови досадашњи резултати.

На основу детаљне анализе поднете документације, као и познавања рада кандидата, Комисија предлаже да се по расписаном Конкурсу прими кандидат др сц. Милица Зрнић Ћирић. Др сц. Милица Зрнић Ћирић је показала способност и преданост у наставном и педагошком раду, успешно учествује у извођењу, али и унапређењу практичне наставе на интегрисаним академским и последипломским студијама на Катедри за броматологију. Значајан је допринос др сц. Милице Зрнић Ћирић у едукацији студената на мастер академским студијама и специјалистичким академским студијама на Фармацеутском факултету. Својим досадашњим радом, др сц. Милица Зрнић Ћирић доприноси развоју научне области Броматологија на Фармацеутском факултету Универзитета у Београду и доприноси раду академске, стручно-професионалне и шире заједнице.

Чланови Комисије процењују да кандидат др сц. Милица Зрнић Ћирић има педагошке, истраживачке и стручне квалитете неопходне за рад у високом образовању и научном истраживању који најбоље одговарају потребама тимског рада Катедре за броматологију и предлажу Изборном већу Фармацеутског факултета да изабере др сц. Милицу Зрнић Ћирић у звање асистента са докторатом за ужу научну област „Броматологија“ на Универзитету у Београду – Фармацеутском факултету.

У Београду,
15.01.2024. године

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ

1. 

др сц. Иван Станковић, редовни професор
Универзитет у Београду – Фармацеутски факултет

2. 

др сц. Брижита Ђорђевић, редовни професор
Универзитет у Београду – Фармацеутски факултет

3. 

др сц. Рајна Минић, научни саветник
Институт за вирусологију, вакцине и серуме „Торлак“