

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|---------------|
| Име и презиме | | | Весна Вујасиновић | | |
| Звање | | | Ванредни професор | | |
| Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када | | | Природно-математички факултет (ПМФ) Универзитета у Новом Саду (од 2019. год) | | |
| Ужа научна односно уметничка област | | | Гастрономија | | |
| Академска каријера | | | | | |
| | Година | Институција | Научна или уметничка област | Ужа научна, уметничка или стручна област | |
| Избор у звање | 2024 | ПМФ Нови Сад | Туризам | Гастрономија | |
| Докторат | 2011 | Технолошки факултет Нови Сад | Технолошко инжењерство | Хемија хране | |
| Магистратура | 2005 | Факултет ветеринарске медицине Београд | Квалитет и безбедност хране | Квалитет и безбедност хране | |
| Диплома | 2004 | Технолошки факултет Нови Сад | Прехрамбено инжењерство | Технологија конзервисане хране | |
| Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија | | | | | |
| Р.Б. | Ознака предмета | Назив предмета | Вид наставе | Назив студијског програма | Врста студија |
| 1 | M24307 | Исхрана | предавања | Туризам | ОАС |
| 2 | M24608 | Контрола квалитета животних намирница | предавања | Туризам | ОАС |
| 3 | M24536 | Неконвенционална исхрана | предавања | Туризам | ОАС |
| 4 | M24842 | Масовна исхрана | предавања | Туризам | ОАС |
| 5 | M24534 | Алтернативни методи исхране и припремања ххране | предавања | Туризам | ОАС |
| 6 | M24535 | Гастрономска обрада меса | предавања | Туризам | ОАС |
| 7 | MM2406 | Сензорна анализа хране и пића | предавања | Туризам | МАС |
| 8 | MM2448 | Безбедност хране и законодавство | предавања | Туризам | МАС |
| 9 | M24107 | Технологија хране | предавања | Туризам | ОАС |
| 10 | M24406 | Основе санитације хране у угоститељству | предавања | Туризам | ОАС |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | | | |
| 1. | Rabrenović, B., Vujasinović, V. (2022). Industrial hempseed oil and lipids: Processing and properties (Chapter 5). Editors: Pojić, M., Tiwari, B., In: Industrial Hemp: Food and Nutraceutical Applications, Academic Press, ISBN: 987-0-323-90910-5 | | | | |
| 2. | Radočaj O., Dimić E., Diosady L. L., Vujasinović V. (2017). Use of hull-less pumpkin (Cucurbita pepo-L) seed oil press-cake in gluten-free cookies: nutritional and mineral profile. Agro Food Industry Hi-tech, 28 (2), 28-31. ISSN: 1722-6996. | | | | |
| 3. | Vujasinović V. , Bjelica M., Ćorbo S., Dimić S., Rabrenović B. (2021). Characterization of the chemical and nutritive quality of cold-pressed grape seed oils produced in the Republic of Serbia from different red and white grape varieties. Grasas y Aceites, 72 (2), e411. DOI: https://doi.org/10.3989/gya.0222201 | | | | |
| 4. | Paunović, D., Demin, M., Petrović, T., Marković, J., Vujasinović, V. , Rabrenović, B. (2020). Quality parameters of sunflower oil and palm olein during multiple frying. Journal of Agricultural Sciences, 65 (1), 61-68. ISSN 1450-8109. https://doi.org/10.2298/JAS2001061P | | | | |
| 5. | Torbica, A., Vujasinović, V. , Miljić, U., Radivojević, G., Filipčev, B., Miljić, M., Radosavljević, M. (2025). Successful Strategy in Creating Low-FODMAP Wholegrain Bread—Simple and Global. Foods, 14, 304. https://doi.org/10.3390/foods14020304 | | | | |
| 6. | Kalenjuk Pivarski, B., Grubor, B., Banjac, M., ... Vujasinović, V. , Stošić, T. (2023): The Sustainability of Gastronomic Heritage and Its Significance for Regional Tourism Development, Heritage, 6(4), pp. 3402–3417. https://doi.org/10.3390/heritage6040180 | | | | |
| 7. | Ćirić, I., Tešanović, D., Vujasinović, V. , Ćirić, M. (2022). The Impact of Food and Wine Harmonization on the Experience and Future Intentions of the Guest. Economics of Agriculture, 69 (2), 331-347. https://doi.org/10.5937/ekoPolj2202331C , ISSN 2334-8453 | | | | |
| 8. | Vujasinović, V. , Rabrenović, B., Esalami, S., Dimić, S., Tešanović, D., Banjac, M. (2019). Sensory and some chemical characteristics of olive oils produced in Libya. Acta Periodica Technologica, 50, 316-323. ISSN 1450-7188. https://doi.org/10.2298/APT1950316V | | | | |
| 9. | Bjelica M, Vujasinović V. , Rabrenović B., Dimić S. (2019). Some Chemical Characteristics and Oxidative Stability of Cold Pressed Grape Seed Oils Obtained from Different Winery Waste. European Journal of Lipid Science and Technology, 121 (8). https://doi.org/10.1002/ejlt.201800416 . ISSN 1438-7697. | | | | |
| 10. | Torbica, A., Filipčev, B., Vujasinović, V. , Miljić, U., Radivojević, G., Miljić, M., Radosavljević, M. (2025). Biotechnological Tools for the Production of Low-FODMAP Wholegrain Wheat and Rye Cookies and Crackers. Foods, 14, 582. https://doi.org/10.3390/foods14040582 | | | | |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | | | | |
| Укупан број цитата | | | 446 (SCOPUS) | | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | | | 23 | | |
| Тренутно учешће на пројектима | | | Домаћи / | | Међународни / |
| Усавршавања | Faculty of Bioscience Engineering - Safety in the Agro-Food Chain (Socrates Intensive Programme), Ghent, Belgium (2005) LA FONDATION POUR LA FORMATION HOTELIERE, др Elizabeth Ineson и Adrian Barsbi: Менаџмент хране и пића, Београд (2017) | | | | |
| Други подаци које сматрате релевантним | | | | | |
| Члан експертског тима за доделу знака „Најбоље из Војводине“ за производе индустрије уља (2005. год.) | | | | | |
| Члан комисије за стандарде и сродне документе КС Е034-2,11, семе и плодови уљарица, масти уља биљног и животињског порекла и њихови споредни производи, као стручног тела Института за стандардизацију Србије, Београд (од 2013. године) | | | | | |
| Предавач на семинару: Пословање по принципима НАССР-а у хотелијерству и угоститељству, Природно-математичког факултета у Новом Саду, руководиоца: др Драган Тешановић | | | | | |

