

Име, средње слово, презиме		Весна Б. Вујасиновић	
Звање		Професор струковних студија	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Висока школа струковних студија за менаџмент и пословне комуникације, Сремски Карловци, од 2011. године	
Ужа научна односно уметничка област		Технологија, квалитет и безбедност хране	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2011.	Висока школа струковних студија за менаџмент и пословне комуникације, Сремски Карловци	Менаџмент
Докторат	2011.	Технолошки факултет, Нови Сад	Техничке науке
Специјализација			
Магистратура	2005.	Факултет ветеринарске медицине, Београд	Квалитет и безбедност хране
Диплома	2004.	Технолошки факултет, Нови Сад	Технологија готове хране
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	Часова активне наставе
1.	Познавање животних намирница и пића	Менаџмент у угоститељству– основне струковне студије	3
2.	Националне гастрономије	Менаџмент у угоститељству– основне струковне студије	3
3.	Гастрономска обрада меса	Менаџмент у угоститељству– основне струковне студије	3
4.	Менаџмент хране и пића	Менаџмент у угоститељству– основне струковне студије	2
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1.	Димић, Е., В. Вујасиновић , <i>Технологија, квалитет и биолошки активне компоненте уља семена уљане тикве</i> . Уредник: Јанош Берењи, Уљана тиква <i>Cucurbita pepo</i> L., Монографија, Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад, 2011, пп. 257-288.		
2.	Вујасиновић В. , С. Ђилас, Е. Димић, Р. Романић, А. Такачи, <i>Shelf life of cold-pressed pumpkin (Cucurbita pepo L.) seed oil obtained with a screw press</i> , J. Am. Oil Chem. Soc. 87: 1497-1505 (2010), DOI: 10007/11746-010-1630-x		
3.	Радочај, О., Е. Димић, Diosady L.L., В. Вујасиновић , <i>Optimizing the texture attributes of a fat-based spread using instrumental measurements</i> , Journal of Texture Studies, DOI: 830269-709458 (2011)		
4.	Димић Е., Р. Романић, В. Вујасиновић , <i>Essential fatty acids, nutritive value and oxidative stability of cold pressed hempseed (Cannabis sativa L.) oil from different varieties</i> , Acta Alimentaria, 38 (2): 229-236 (2009)		
5.	Романић Р., Е. Димић, В. Лазић, В. Вујасиновић , <i>Oxidative stability and tocopherol content of refined sunflower oil during long-term storage in different commercial packagings</i> , Acta Alimentaria, 38 (3): 319-327 (2009)		
6.	Романић Р., В. Димић , <i>Квалитет чинца са аспекта здравствено безбедне хране</i> , IV Међународна Еко-конференција: Здравствено безбедна храна, Тематски зборник II, 369-374, Нови Сад, 20-23. септембар 2006.		
7.	Вујасиновић В. , С. Ђилас, Е. Димић, О. Радочај, <i>Characteristics of cold-pressed and virgin oils from naked pumpkin (Cucurbita pepo L.) seed</i> , Olaj Szappan Kozmetika, 59 (4): 117-122 (2010)		
8.	Димић Е., В. Вукша, В. Димић , <i>Маргарин и масни намази као функционална храна</i> , Уљарство 33 (2-3): 3- 8 (2002)		
9.	Димић В. , V. Roland, V. Van Hoed, <i>Determination of sterols in olive oil</i> , Уљарство, 37 (1-2): 7-12 (2006)		
10.	Вукша В., Е. Димић, В. Лазић, В. Димић , <i>Mayonnaise stability as a function of different factors</i> , 8 th Symposium: Vitamine und Zusatzstoffe in der Ernährung von Mensch und Tier, Proceedings pp. 349-352, Jena/ Thüringen, 2001		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		4	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	Међународни
Усавршавања	Универзитет у Генту, Белгија, Faculty of Bioscience Engineering, Интензиван купс-Safety in the Agro-Food Chain, јануар 2005. Курс за интерну проверу система менаџмента квалитетом и система анализе ризика и управљања процесима у критичним контролним тачкама (НАССР), укључујући практичну обуку и испит за оцењивање система менаџмента квалитетом и НАССР система, децембар 2006.		
Други подаци које сматрате релевантним: Члан експертског тима за доделу знака “Најбоље из Војводине“ за производе индустрије уља, од 2005.			
Опис квалификација треба дати за све наставнике који учествују у реализацији студијског програма. Податке о свим наставницима објединити кроз Књигу наставника урађене по овом узору за све наставнике високошколске установе. Књига наставника у том случају представља јединствен прилог за све студијске програме првог и другог нивоа студија. Наставници са пуним радним временом (установа у којој наставник има 100% ангажовања доказ- уписано у радну књижицу) Ове податке дати за сваког наставника, Ова табела не сме прећи једну А4 страну.			