

Табела 9.1. Научне, уметничке и стручне квалификације наставника и задужења у настави

Име, средње слово, презиме		Бојана, Р, Даниловић	
Звање		доцент	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Технолошки факултет, Лесковац, 2014	
Ужа научна односно уметничка област		Прехрамбене технологије и биотехнологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2013	Технолошки факултет, Лесковац	Технолошко инжењерство
Докторат	2012	Технолошки факултет, Лесковац	Технолошко инжењерство
Специјализација	-		
Магистратура	-		
Диплома	2005	Технолошки факултет, Лесковац	Хемијско и биохемијско инжењерство
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија (друга ВШУ)	
1.	Индустријска микробиологија	Прехрамбене технологије и биотехнологија; Хемијске технологије, Основне академске студије	
2.	Технологија млека и млечних производа	Прехрамбене технологије и биотехнологија, Основне академске студије	
3.	Пробиотици и стартер културе	Прехрамбене технологије и биотехнологија, Мастер академске студије	
4.	Производња функционалне хране	Прехрамбене технологије и биотехнологија, Мастер академске студије	
5.	Индустријска екологија и концепт нулте емисије	Управљање материјалним и енергетским токовима, МАС (Технолошки факултет, Лесковац, Универзитет у Нишу)	
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1	Danilović, B., Savić, D., Cocola, L., Fedel, M., Poletto, L., Determination of CO ₂ content in the headspace of spoiled yogurt packages, <i>Journal of food quality</i> (2018), https://doi.org/10.1155/2018/8121606		
2	Danilović, B., Avramović, J., Ćirić, J., Savić, D., Veljković, V., Production of biodiesel from microalgae, <i>Hemijska industrija</i> 68, (2), (2014) 213–232		
3	Glišić, S., Cakoć, M., Nikolić, G., Danilović, B., Synthesis, characterization and antimicrobial activity of carboxymethyl dextrane stabilized silver nanoparticles, <i>Journal of molecular structure</i> 1084, (2015), 345-351		
4	Ikonić, P., Jokanović, M., Petrović Lj., Tasić T., Škaljac, S., Šojić, B., Džinić, N., Tomović, V., Tomić, J., Danilović, B., Ikonić, B., Effect of starter culture addition and processing method on proteolysis and texture profile of traditional dry-fermented sausage <i>Petrovská klobása</i> , <i>International Journal of Food Properties</i> , 19 (9), (2016), 1924-1937		
5	Milićević, B. Danilović, N. Zdolec, L. Kozačinski, V. Dobranić, D. Savić, Microbiota of the fermented sausages: influence to product quality and safety, <i>Bulgarian Journal of Agricultural Science</i> 20 (5), (2014), 1061-1078		
6	Danilović, B., Savić, D., Microbial Ecology Of Fermented Sausages And Dry-Cured Meats, in: <i>Fermented Meat Products: Health Aspects</i> , ed: Zdolec, N, CRC Press, (2016), 127-166,		
7	Danilović, B., Džinić, N., Milosavljević, N., Savić, D., Influence of processing conditions on the lactic acid bacteria population of a traditional sausage, <i>Romanian Biotechnological Letters</i> , 2018, DOI: 10.26327/RBL2017.84		
8	Danilović, B., Joković, N., Petrović, Lj., Veljović, K., Tolinački, M., Savić, D., The characterisation of lactic acid bacteria during the fermentation of an artisan Serbian sausage (<i>Petrovská Klobása</i>), <i>Meat Science</i> , 88, (2011), 668-647		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		40	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		8	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи :1	Међународни:3
Усавршавања		ICN, Падова, Италија 2015; Биотехнички факултет, Љубљана, Словенија, 2017	
Други подаци које сматрате релевантним			