

**Табела. 9.3 Компетентност наставника**

<b>Презиме, средње слово, име</b>		<b>Даниловић, Р, Бојана</b>	
<b>Звање</b>		доцент	
<b>Ужа научна област</b>		Технолошки факултет, Лесковац, 2014	
<b>Академска каријера</b>	<b>Година</b>	<b>Институција</b>	<b>Област</b>
Избор у звање	2013	Технолошки факултет, Лесковац	Технолошко инжењерство
Докторат	2012	Технолошки факултет, Лесковац	Технолошко инжењерство
Диплома	2005	Технолошки факултет, Лесковац	Хемијско и биохемијско инжењерство
<b>Списак предмета које наставник држи на студијским програмима докторских студија</b>			
<b>Р.Б.</b>	<b>Назив предмета</b>	<b>ВУ</b>	<b>Друга ВУ</b>
1.	Одабрана поглавља индустријске микробиологије	Технолошки факултет, Лесковац	
<b>Најзначајнији радови у складу са захтевима допунских стандарда за дато поље (минимално 10 не више од 20)</b>			
1	Danilović, B., Savić, D., Cocola, L., Fedel, M., Poletto, L., Determination of CO2 content in the headspace of spoiled yogurt packages, Journal of Food Quality (2018), DOI:10.1155/2018/8121606		
2	Glišić, S., Cakić, M., Nikolić, G., Danilović, B., Synthesis, characterization and antimicrobial activity of carboxymethyl dextrane stabilized silver nanoparticles, Journal of molecular structure 1084, (2015), p. 345-351		
3	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 Petrovská klobása, International Journal of Food Properties, 19 (9), (2016), pp.1924-1937		
4	Danilović, B., Avramović, J., Ćirić, J., Savić, D., Veljković, V., Production of biodiesel from microalgae, Hemijska industrija 68, (2), (2014) p.213-232		
5	Konstantinović, S., Danilović, B., Ćirić, J., Ilić, S., Savić, D., Veljković, V., Valorization of crude glycerol from biodiesel production, Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly, 22 (4), (2016), pp. 461-489		
6	Danilović, B., Cvetković-Rakić, J., Ćirić, J., Simeunović, J., Veljković, V., Savić, D., Izolacija i selekcija mikroalgi za proizvodnju ulja, Hemijska industrija 71(1), (2017) pp. 69-74		
7	Danilović, B., Džinić, N., Milosavljević, N., Savić, D., Influence of processing conditions on the lactic acid bacteria population of a traditional sausage, Romanian Biotechnological Letters, (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 (Petrovská Klobása), Meat Science, 88, 2011, 668-647		
9	Milićević, B. Danilović, N. Zdolec, L. Kozačinski, V. Dobranić, D. Savić, Microbiota of the fermented sausages: influence to product quality and safety, Bulgarian Journal of Agricultural Science 20 (5) 2014, 1061-1078		
10	Danilović, B., Savić, D., Microbial Ecology Of Fermented Sausages And Dry-Cured Meats, in: Fermented Meat Products: Health Aspects, ed: Zdolec, N, CRC Press, 2016, pp. 127-166		
<b>Збирни подаци научне активност наставника</b>			
Укупан број цитата, без аутоцитата		40	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		8	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи :1	Међународни:3
Усавршавања		ICN, Падова, Италија 2015, Биотехнички факултет, Љубљана, 2017	
Други подаци које сматрате релевантним			
Максимална дужине несме бити већа од 2 странице А4			