

Табела. 9.8 Компетентност ментора

Име и презиме		Нада Николић	
Звање		Редовни професор	
Ужа научна, уметничка односно стручна област		Прехрамбена технологија и биотехнологија	
Академска каријера	Година	Институција	Ужа научна, уметничка односно стручна област
Избор у звање	2013.	Технолошки факултет, Лесковац	Технолошко инжењерство
Докторат	2003.	Технолошки факултет, Лесковац	Техничко-технолошка
Магистратура	1993.	Филозофски факултет, Ниш	Органско-биохемијска
Диплома	1988.	Технолошки факултет, Лесковац	Прехрамбено-технолошка
Списак дисертација-докторских уметничких пројеката а у којима је наставник ментор или је био ментор у претходних 10 година			
Р.Б.	Наслов дисертације	Име кандидата	*пријављена ** одбрањена
1.	Утицај замеса и термичке обраде на антиоксидативну активност пшеничног брашна са додатком брашна печурке <i>Boletus edulis</i>	Јелена Стојановић	2017.
Категоризација публикације научних радова из области датог студијског програма према класификацији ресорног Министарства просвете, науке и технолошког развоја а у складу са допунским захтевима стандарда за дато поље (минимално 5 не више од 20)			
1.	Nada Nikolić, Miodrag Lazić, THE MAIN COMPONENTS CONTENT, RHEOLOGY PROPERTIES AND LIPID PROFILE OF WHEAT-SOYBEAN FLOUR (2011), u knjizi: Recent Trends for Enhancing the Diversity and Quality of Soybean Products, InTech-Soybean/Book 2 (4) str. 81-94, urednik Dora Krezhova		M ₁₄
2.	Nada Nikolić, Miodrag Lazić, RHEOLOGICAL PROPERTIES OF DOUGH MADE FROM WHEAT AND LEGUME SEEDS FLOUR (2012), u knjizi Rheology: Theory, Properties and Practical Applications, Nova Sciences Publishers, Inc., urednik Geoff. R.Mitchell		M ₁₄
3.	Nada Nikolić, Niko Radulović, Bratislava Momčilović, Goran Nikolić, Miodrag Lazić, Zoran Todorović, FATTY ACIDS COMPOSITION AND RHEOLOGY PROPERTIES OF WHEAT AND WHEAT AND WHITE OR BROWN RICE FLOUR MIXTURE, <i>European Food Research and Technology</i> , (2008) 227 (5) 1543-1548.		M ₂₁
4.	Nada Nikolić, Marijana Sakač, Jasna Mastilović, EFFECT OF BUCKWHEAT FLOUR ADDITION TO WHEAT FLOUR ON ACYLGLYCEROLS AND FATTY ACIDS COMPOSITION AND RHEOLOGY PROPERTIES, <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 44 (2011) 650-655.		M ₂₁
5.	Nada Nikolić, Zoran B. Todorović, Jelena S. Stojanović, Dragan T. Veličković, Miodrag Lazić, THE FATTY ACIDS AND ACYLGLYCEROLS IN CHICKPEA AND LENTIL FLOUR, <i>AgroFOOD industry Hi-tech</i> , 24 (1) (2013) 66-68.		M ₂₂
6.	Nada Nikolić, Jelena Stojanović, Jelena Mitrović, Miodrag Lazić, Ivana Karabegović, Gordana Stojanović, THE ANTIOXIDANT ACTIVITY AND THE COMPOSITION OF FREE AND BOUND PHENOLIC ACIDS IN DOUGH OF WHEAT FLOUR ENRICHED BY <i>Boletus edulis</i> AFTER MIXING AND THERMAL PROCESSING, <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 51 (9) (2016) 2019–2025.		M ₂₂
7.	Nada Č. Nikolić, Miodrag M. Lazić, Ivana T. Karabegović, Gordana S. Stojanović, Zoran B. Todorović, A CHARACTERIZATION OF CONTENT, COMPOSITION AND SCAVENGING CAPACITY OF PHENOLIC COMPOUNDS IN PARSNIP ROOTS OF VARIOUS WEIGHT, <i>Natural Product Communication</i> , 9 (6) (2014) 811-814.		M ₂₃
8.	N. Nikolić, J. Mitrović, I Karabegović, S. Savić, S. Petrović, M. Lazić, G. Stojanović, A COMPARISON BETWEEN WHEAT AND DIFFERENT KINDS OF CORN FLOUR BASED ON MINERALS, FREE PHENOLIC ACID COMPOSITION AND ANTIOXIDANT ACTIVITY, <i>Quality Assurance and Safety of Crops & Foods</i> : 11 (4) (2019) 341-349.		M ₂₃
Збирни подаци научне активност наставника			
Збирни подаци уметничке активност наставника			
Укупан број цитата, без аутоцитата		313	
Укупан број радова са SCI (или SSCI) листе		33	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 1	Међународни: -
Усавршавања	Усавршавање на Институту за кукуруз у Земун пољу, 1990. године, усавршавање наставног особља на Универзитету у Нишу, 1993. године, положен едукациони курс HACCP/ISO 22000, Словенија, 2006. године, и положен едукациони курс Друге интернационалне радионеце "Medicinal Plants and Environmental Health" 2013., Ниш.		
Други подаци које сматрате релевантним	Ментор једног магистарског рада, двадесетак дипломских радова, неколико мастер радова, шеф Лабораторије за технологију биоактивних природних сировина и производа, шеф Катедре за прехрамбено-биотехнолошке науке, члан уредништва часописа "Advanced technology", рецензент више часописа међународног значаја и часописа водећег националног значаја.		