

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	2014	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	
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
1	Danilović, B., Joković, N., Petrović, L.J., Veljović, K., Tolinački, M., Savić, D., The characterisation of lactic acid bacteria during the fermentation of an artisan Serbian sausage (Petrovska Klobasa), Meat Science, 88, (2011), 668-647		
2	Danilović, B., Avramović, J., Ćirić, J., Savić, D., Veljković, V., Production of biodiesel from microalgae, Hemijska industrija 68, (2), (2014) p.213–232		
3	Glišić, S., Čakoć, 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		
4	Ikonić, P., Jukanović, M., Petrović Lj., Tasić T., Škaljac, S., Sojić, 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 Petrovska klobasa, International Journal of Food Properties, <i>in press</i> , DOI: 10.1080/10942912.2015.1089280		
5	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		
6	Danilović, B., Žugić-Petrović, T., Petrović, Lj., Savić, D., Characterization and selection of lactic acid bacteria isolated from Petrovac sausage for their potential use as starter cultures. In: Industrial, medical and environmental applications of microorganisms: current status and trends, Ed: A. Méndez-Vilas, Wageningen Academic Publishers, 2014, p.261-266		
7	Danilović, B., Milićević, B., Kocić, M., Džinić, N., Milosavljević, N., Savić, D., The production and antimicrobial activity of bacteriocin produced by <i>Lactobacillus paracasei</i> isolated from Pirot's kačkavalj, In: Industrial, medical and environmental applications of microorganisms: current status and trends, Ed: A. Méndez-Vilas, Wageningen Academic Publishers, 2014, p. 385-390		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		9	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		5	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи :1	Међународни:1
Усавршавања			
Други подаци које сматрате релевантним			