

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

Име, средње слово, презиме		Нада Ч. Николић	
Звање		Редовни професор	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Универзитет у Нишу, Технолошки факултет у Лесковцу, 01. 02. 1989.	
Ужа научна односно уметничка област		Прехрамбене технологије и биотехнологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2013.	Технолошки факултет, Лесковац	технолошко инжењерство
Докторат	2003.	Технолошки факултет, Лесковац	техничко-технолошка
Магистратура	1993.	Филозофски факултет, Ниш	органо-биохемијска
Диплома	1988.	Технолошки факултет, Лесковац	прехрамбено-технолошка
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	Назив предмета	Назив студијског програма, врста студја	Часова акт. наставе
1.	Технологија воћа и поврћа	Прехрамбена технологија и биотехнологија, основне академске студије	30+0+30
2.	Технологија меса	Прехрамбена технологија и биотехнологија, основне академске студије	30+0+30
3.	Технологија угљених хидрата и кондиторских производа	Прехрамбена технологија и биотехнологија, основне академске студије	45+0+30
4.	Исхрана људи	Прехрамбена технологија и биотехнологија, мастер академске студије	30+30+0
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)			
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		
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		
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.		
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.		
5.	Karabegović Ivana, Saša Stojičević, Dragan Veličković, Zoran Todorović, Nada Nikolić, Miodrag Lazić, THE EFFECT OF DIFFERENT EXTRACTION TECHNIQUES ON THE COMPOSITION AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF CHERRY LAUREL (<i>prunus laurocerasus</i>) LEAF AND FRUIT EXTRACTS, <i>Industrial Crops and Products</i> , 54 (2014) 142-148.		
6.	N. Nikolić, D. Cvetković, Z. Todorović, CHARACTERIZATION OF CONTENT, COMPOSITION AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF PHENOLIC COMPOUNDS IN CELERY ROOTS, <i>Italian Journal of Food Science</i> , 23 (2011) 214-219.		
7.	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.		
8.	Jelena Stojanović, Miodrag Lazić, Gordana Stojanović, Nada Nikolić, COMPOSITION AND RADICAL SCAVENGING CAPACITY OF PHENOLIC COMPOUNDS IN WHEAT-CHICKPEA DOUGH, <i>International Journal of Food Properties</i> , 17 (2014), 1861-1871.		
9.	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.		
10.	Nada Nikolić, Jelena Dodić, Mirjana Mitrović, Miodrag Lazić THE MAIN COMPONENTS CONTENT, RHEOLOGICAL PROPERTIES AND ENERGETIC VALUE OF WHEAT FLOUR SUBSTITUTED BY WHITE AND BROWN RICE FLOUR, <i>CICEQ</i> , 17 (3) (2011) 349-357.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			

Укупан број цитата	41	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	21	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи : 1 (Ев. бр. 172047)	Међународни -
Усавршавања	Инститит за кукуруз, Земун поље. Усавршавање наставног особља на Универзитету у Нишу. Положен едукациони курс HACCP/ISO 22000, Словенија.	