



Научно-стручно веће за техничко-технолошке науке

Предмет: Образац о испуњавању услова за избор у звање наставника

Област: Остале области

Звање: Редовни професор

Име и презиме

Бојана Даниловић

Датум рођења

04.11.1981.

Назив и седиште установе/организације у којој је кандидат запослен

Технолошки факултет у Лесковцу

Радно место

Наставник у звању ванредни професор

Датум расписивања конкурса

4.-5.3.2023.

Начин (место) објављивања

„Народне новине“

Звање за које је расписан конкурс

Ванредни професор или редовни професор

Звање за које кандидат конкурише (заокружити одговарајућу опцију):

1. Доцент
2. Доцент или ванредни професор
3. Ванредни професор
4. Ванредни професор или редовни професор
5. Редовни професор

Ужа научна област

Прехрамбене технологије и биотехнологија

1. Испуњени услови за избор у звање ванредни професор

(навести датум и број Одлуке о избору у звање наставника, као и назив органа који је донео)

14.11.2018. бр. 8/20-01-009/18-009, Научно-стручно веће за техничко-технолошке науке Универзитета у Нишу

2. позитивна оцена педагошког рада која се утврђује у складу са чланом 13. Правилника о поступку стицања звања и заснивања радног односа наставника Универзитета у Нишу („Гласник Универзитета у Нишу“ број 5/16)

(навести број и датум утврђене оцене)

Оцена педагошког рада биће достављена након доношења одлуке Наставно научног већа Технолошког факултета у Лесковцу и приложена уз извештај Комисије.

3. Остварене активности бар у четири елемента доприноса широј академској заједници из члана 4.

Ближих критеријума за избор у звања наставника

1. Ментор тиму студената за учешће на студентском такмичењу „Екотрофелија“.
2. Члан Савета Технолошког факултета у два мандата (одлуке 04 бр. 4/104-II од 21.12.2022.год. и 04 бр. 4/123-III од 03.12.2018. год.), члан Поткомисије за утврђивање испуњености Стандарда за самовредновање и оцењивање квалитета Технолошког факултета у Лесковцу-стандарди 13 и 14 (решења 04 бр. 703/1 од 08.5.2019. и 04 бр. 704/1 од 08.5.2019.), носилац активности Поткомисије за утврђивање испуњености Стандарда за самовредновање и оцењивање квалитета Технолошког факултета у Лесковцу

и студијских програма-стандард 13 (решење 04 бр. 378/1 од 22.3.2022.), носилац активности Поткомисије за утврђивање испуњености Стандарда за самовредновање и оцењивање квалитета студијског програма докторских академских студија Технолошко инжењерство на Технолошком факултету у Лесковцу - стандард 13 (решење 04 бр. 390/1 од 22.3.2022.), председник Комисије за припрему документације за акредитацију студијског програма мастер академских студија (решење 04 бр. 124/1 од 03.02.2020.), члан Комисије за самовредновање и оцењивање квалитета студијског програма основних академских студија Прехрамбена технологија и биотехнологија (решење 04 бр. 1340/1 од 20.08.2019.), члан Комисије за вредновање квалитета студијских програма и Факултета (одлука 04 бр. 4138-V од 09.05.2022.), члан Комисије за упис кандидата у прву годину мастер академских студија школске 2022/23 (одлука 04 бр. 4183-IV од 30.09.2022.), члан Комисије за спровођење уписа по студијским програмима за упис кандидата у прву годину мастер академских студија школске 2020/21 (одлука 04 бр. 4172-III од 28.09.2020.), члан Комисије за упис кандидата у прву годину мастер академских студија школске 2021/22 (одлука 04 бр. 4183-IV од 30.09.2022.).

3. Шеф Катедре за прехранбено- биотехнолошке науке (одлука, 01 бр. 1079/1 од 1.10.2021. год.), шеф Лабораторије за микроскопију (решење 02 бр. 473/1 од 13.3.2015. год.), шеф Лабораторије за микробиологију (решење 01 бр. 1673/1 од 29.12.2021. год.), шеф Лабораторије за прехранбено и биохемијско инжењерство (решење 01 бр. 1671/1 од 29.12.2021. год.).
 4. Члан тима за промоцију студијског програма Технолошко инжењерство свих нивоа студија за упис у школску 2022/23. год. (решење 04 бр. 1370/1 од 05.11.2021. год.).
 5. Извођење наставе на свим нивоима студија; менторство и учешће у Комисијама за одбрану више мастер радова; Менторство на докторским академским студијама и учешће у Комисијама за одбрану више докторских дисертација.
 6. Рецензије радова у часописима међународног и националног значаја, рецензије помоћних уџбеника.
 7. Учесће на већем броју међународних и националних научних скупова.
 8. Учесће у комисијама за оцењивање квалитета прехранбених производа на сајмовима у организацији Туристичке организације Лесковца.
 9. Руковођење и организација манифестације „Са Технологијом на Ти“; учешће на фестивалу „Ноћ истраживача“.
4. Остварени резултати у развоју научно-наставног подмлатка на факултету
- Ментор двоје и тутор троје докторанада;
 - Члан комисија за оцену и одбрану 5 докторских дисертација на Технолошком факултету у Лесковцу;
 - Члан комисија за писање извештаја за избор у наставна и истраживачка звања;
 - Ментор 9 завршних радова на мастер академским студијама на Технолошком факултету у Лесковцу;
 - Члан комисија за полагање 6 завршних радова на мастер академским студијама на Технолошком факултету у Лесковцу.
5. Оригинално стручно остварење (пројекат, студије), односно, руковођење или учешће у научним пројектима
- 2018-2019 „SAFEMEAT“ Know-How Exchange Programme of the Central European Initiative (No. 1206.005-17 CEI)
- 2017-2021 COST action CA16233-Drylands facing change: interdisciplinary research on climate change, food, insecurity, political instability.
- 2016-2020 COST action CA15221-Advancing effective institutional models towards cohesive teaching, learning, research and writing development.
- 2019-2023 COST Action CA18101, COST Association, SOURDOMICS – Sourdough biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bioprocesses
- 2020 – 2023 MEAT BIOHAZ, (Ref. N. 1206.002-19) Know-How Exchange Programme of the Central European Initiative (CEI).
- 2021-2025 COST Action CA20128, COST Association, PIMENTO - Promoting Innovation of ferMENTed fOods,
6. Објављени основни уџбеник за предмет из студијског програма факултета, односно универзитета или научна монографија (са ИСБН бројем) из уже научне области за коју се бира, у периоду од избора у претходно звање,
- или
- од избора у звање доцент најмање две публикације из категорије уџбеник или монографија из уже научне области за коју се бира при чему најмање једна мора бити основни уџбеник или монографија Карабеговић, И., Даниловић, Б., Основи прехранбене технологије, Технолошки факултет у Лесковцу, 2023, ISBN 978-86-89429-54-1, основни уџбеник
7. У последњих пет година најмање један рад објављен у часопису који издаје Универзитет у Нишу или факултет Универзитета у Нишу или са SCI листе, у којем је првопотписани аутор
- Danilović, B., Đorđević, N., Savić, D., Microbiological and chemical changes during two-phase fermentation of kefir, Advanced technologies 8(1) (2019) 05-09

- избора у претходно звање најмање два рада објављена у часописима:
- категорије M21, или
- категорија M22, или
- категорије M23 са петогодишњим импакт фактором већим од 0.49 према цитатној бази Journal Citation Report, или
- са SCI листе,

у којима је првопотписани аутор, при чему радови могу бити из различитих категорија или листи (навести податке о научним радовима, DOI бројеве)

Danilović B., Đorđević N., Milićević B., Šojić B., Pavlič B., Tomović V., Savić D. Application of sage herbal dust essential oils and supercritical fluid extract for the growth control of *Escherichia coli* in minced pork during storage, *LWT-food science and technology*, 141, (2021) DOI:10.1016/j.lwt.2021.110935 (M21, IF: 6,295)

Danilović B., Đorđević N., Karabegović I., Troter D., Savić D., Veljković V., Enhancing lipid extraction from green microalgae *Chlorella sp.* using a deep eutectic solvent pretreatment, *Chemical Industry and Chemical Engineering Quarterly* 27 (4), (2021), 313-317 (M23, IF: 1,039)

Danilović B., Milosavljević N., Cvetković D., Savić D. The Lactic Acid Bacteria Microbiota of "Pirov's Kashkaval". *Italian Journal of Food Science* 32, (2020), 743-754, DOI: 10.14674/IJFS-1917 (M23, IF: 1,284)

Danilović B., Đorđević N., Karabegović I., Šojić B., Pavlič B., Savić D. (2021), The effect of sage herbal dust products on *Listeria monocytogenes* growth in minced pork, *Journal Of Food Processing And Preservation*, 45, (2021), 15802, DOI:10.1111/jfpp.15802 (M23, IF: 2,610)

8. замена: Један рад у часописима из наведених категорија и листе замењује се регистрованим патентом

8. замена: Један рад у часописима из наведених категорија и листе замењује се са два рада у часописима са SCIE листе у којима је бар у једном раду првопотписани аутор

8. замена: Један рад у часописима из наведених категорија и листи замењује се са два рада у часописима са SCIE листе у којима је кандидат коаутор, а доктор наука који је одбранио докторску дисертацију под менторством кандидата је бар у једном раду првопотписани аутор

9. Најмање шест излагања на међународним или домаћим научним скуповима (копије радова из Зборника радова скупа или потврде организатора скупа да су радови презентовани)

1. Danilović B., Đorđević N., Milićević B., Veličković A., Savić D., Antimicrobial activity of fennel essential oil against *Escherichia coli* and *Listeria monocytogenes* in meat simulation medium, *Microbial diversity as a source of novelty: function, adaptation and exploitation*, 25.9-27.9.2019, Catania, Italy, p. 417-418;
2. Danilović B., Đorđević N., Veličković A., Savić D., Use of sage extract for growth control of *E. coli* in minced pork, *First International Conference on Advanced Production and Processing 10-11.10.2019, Novi Sad, Serbia, Book of Abstracts*, p. 49;
3. Danilović B., Milicević, B., Đorđević, N., Savić, D., The Effect of Sage Essential Oil to the Growth of *Escherichia coli* in Meat Simulation Medium, *International Conference on Food and Biosystems Engineering*, 30.05 – 02.06.2019, Crete island, Greece, *Proceedings book*, p. 290;
4. Danilović B., Đorđević N., Karabegović I., Stamenković Stojanović S., Milićević M., Veličković A., Savić D., Determination of antimicrobial activity of fennel essential oil and supercritical extract against *Listeria monocytogenes* in minced pork, - *NUTRICON*, June 8-10, 2022. Ohrid, North Macedonia, *Book of Abstracts*, pp. 139-140;
5. Danilović, B., Mančić, S., Stamenković Stojanović, S., Đorđević, N., Stanojević, J., Lazić, M., Karabegović, I., Valorization of food industry by-products as ingredients in cider production, "XIV Conference of Chemists, Technologists and Environmentalists of Republic of Srpska", October 21-22, 2022. Banja Luka, Republic of Srpska, *Book of Abstracts*, pp.113;
6. Danilović, B., Veličković, A., Cocola, L., Fedel, M., Poletto, L., Franzoi, M., De Marchi, M., Savić, D., Gas Content in Headspace as Indicator of Beef Meat Safety, 7th International food safety congress, 3-4.11.2022. Istanbul, Turkey, *Abstract book*.

10. Цитираност од 10 хетеро цитата

1. Wu T.L., Zhang B.Q., Luo X.F., Li A.P., Zhang S.Y., An J.X., Zhang Z.J., Liu Y.Q., Antifungal efficacy of sixty essential oils and mechanism of oregano essential oil against *Rhizoctonia solani*, *Industrial Crops and Products*, 191, A, (2023), DOI: 10.1016/j.indcrop.2022.115975.
2. HanY., Du J., A comparative study of the effect of bacteria and yeasts communities on inoculated and spontaneously fermented apple cider, *Food Microbiology*, 111, (2023) 104195, DOI:10.1016/j.fm.2022.104195.
3. Myintzaw P., Johnson N.B., Begley M., Callanan M., Detection of microbial growth in aseptic food products using

non-invasive Tunable Diode Laser Absorption Spectroscopy (TDLAS), Food Control, 145, (2023) 109452, DOI:10.1016/j.foodcont.2022.109452.

4. Raj T., Morya R., Chandrasekhar K., Kumar D., Soam S., Kumar R., Kumar Patel A., Kim S.H., Microalgae biomass deconstruction using green solvents: Challenges and future opportunities, Bioresource Technology, 369, (2023), 128429, DOI:10.1016/j.biortech.2022.128429.
5. Păucean A., Kádár C.B., Simon E., Vodnar D.C., Ranga F., Rusu I.E., Vișan V-G., Socaci S.A., Man S., Chiș, M.S., Pop, A., Tanislav, A.E., Mureșan, V. Freeze-Dried Powder of Fermented Chili Paste—New Approach to Cured Salami Production. Foods, 11(22), (2022), 3716. <https://doi.org/10.3390/foods11223716>
6. de Souza L., Cardoso M.dG., König I.F.M., Ferreira, V.R.F., Caetano A.R.S., Campolina G.A., Haddi K. Toxicity, Histopathological Alterations and Acetylcholinesterase Inhibition of Illicium verum Essential Oil in Drosophila suzukii. Agriculture, 12(10), (2022), 1667. <https://doi.org/10.3390/agriculture12101667>
7. Rafe, A., Amin A., Kamran M., Aziz M.I., Athar V., Niaz S.I., Pieters L. Evaluation of Major Constituents of Medicinally Important Plants for Anti-Inflammatory, Antidiabetic and AGEs Inhibiting Properties: In Vitro and Simulatory Evidence. Molecules, 27(19), (2022) 6715. <https://doi.org/10.3390/molecules27196715>
8. Huang L., Teng W., Cao J., Wang J. Liposomes as Delivery System for Applications in Meat Products. Foods, 11(19), (2022), 3017. <https://doi.org/10.3390/foods11193017>
9. Abou Elmaaty T., Sayed-Ahmed K., Elsisy H., Magdi M. Optimization of Extraction of Natural Antimicrobial Pigments Using Supercritical Fluids: A Review. Processes. 10(10), (2022) 2111. <https://doi.org/10.3390/pr10102111>
10. Wang J., Zhao Y., Li D., Qi P., Gao X., Guo N., Meng R., Tucker M.E., Yan H., Han Z., Extreme halophilic bacteria promote the surface dolomitization of calcite crystals in solutions with various magnesium concentrations, Chemical Geology, 606, (2022) 120998, DOI: 10.1016/j.chemgeo.2022.120998.

11. Услови за ментора (у последњих 10 година најмање пет радова објављених у часописима са импакт фактором са SCI листе, односно SCIE листе)

1. Danilović B., Đordjević N., Milićević B., Šojić B., Pavlić B., Tomović V., Savić D. Application of sage herbal dust essential oils and supercritical fluid extract for the growth control of Escherichia coli in minced pork during storage, LWT-food science and technology, 141, (2021) DOI: 10.1016/j.lwt.2021.110935
2. Milanović J., Malićanin M., Rakić V., Jevremović N., Karabegović I., Danilović B. Valorization of Winery Waste: Prokupac Grape Seed as a Source of Nutritionally Valuable Oil, Agronomy 11 (4), (2021), 1864. DOI:10.3390/agronomy11091864
3. Đorđević N., Karabegović I., Cvetković D., Šojić B., Savić D., Danilović B. Assesment of chitosan coating enriched with free and nanoencapsulated Satureja montana L. essential oil as a novel tool for beef preservation, Foods 11(18), (2022), 2733. DOI:10.3390/foods11182733
4. Malićanin M., Danilović B., Stamenković Stojanović S., Cvetković D., Lazić M., Karabegović I., Savić D., Pre-fermentative cold maceration and native non-saccharomyces yeasts as a tool to enhance aroma and sensory attributes of chardonnay wine, Horticulturae 8 (2022) 212. DOI:10.3390/horticulturae8030212
5. Šojić B., Putnik P., Danilović B., Teslić N., Bursać-Kovačević D., Pavlić B., Lipid extracts obtained by supercritical fluid extraction and their application in meat products (Review), Antioxidants 11 (4), (2022) 716. DOI:10.3390/antiox11040716

Потпис кандидата: Б. Даниловић

Напомена: Кандидат је дужан да попуњен, одштампан и потписан образац о испуњавању услова за избор у звање наставника достави факултету који је објавио конкурс заједно са осталом документацијом којом доказује да испуњава услове конкурса