



УНИВЕРЗИТЕТ У НИШУ
Број: 1120-10-002/18-009
Датум: 06. 07. 2023
-ниш-

НАУЧНО-СТРУЧНО ВЕЋЕ ЗА ТЕХНИЧКО-ТЕХНОЛОШКЕ НАУКЕ
ПРЕДСЕДНИКУ

ИЗВЕШТАЈ

КОМИСИЈА ЗА ОЦЕНУ ИСПУЊЕНОСТИ МИНИМАЛНИХ КРИТЕРИЈУМА УЧЕСНИКА
КОНКУРСА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊА НАСТАВНИКА

Област: Остале области
Звање: Редовни професор

ЛИЧНИ ПОДАЦИ

Име и презиме
Бојана Даниловић

Датум рођења
04.11.1981.

Назив и седиште установе/организације у којој је кандидат запослен
Технолошки факултет у Лесковцу, Универзитет у Нишу

Радно место
Наставник у звању ванредни професор

ПОДАЦИ О КОНКУРСУ

Датум расписивања конкурса
4.-5.3.2023.

Начин (место) објављивања
„Народне новине“

Звање за које је расписан конкурс
Ванредни професор или редовни професор

Ужа научна област
Прехрамбене технологије и биотехнологија

ИСПУЊЕНОСТ БЛИЖИХ КРИТЕРИЈУМА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ НАСТАВНИКА

- 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
- 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)
Позитивна оцена педагошког рада Изборног већа технолошког факултета у лесковцу 04 бр 4/32-ХI-в од 23.6.2023.
- Остварене активности бар у четири елемента доприноса широј академској заједници из члана 4. Ближих критеријума за избор у звања наставника
Кандидаткиња је учествовала у активностима које покривају следеће елементе доприноса академској и широј заједници (6 елемената):

1. подржавање академских ваннаставних активности студената:

Менторство тиму студената за учешће на студентском такмичењу „Екотрофелија“

2. учешће у раду тела Факултета и Универзитета:

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. руковођење активностима на Факултету и Универзитету:

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. успешно извршавање задужења везаних за наставу, менторство, професионалне активности намењене као допринос локалној или широј заједници:

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

5. рецензирање радова и оцењивање радова и пројеката (по захтевима других институција):

Рецензије радова у часописима међународног и националног значаја, рецензије помоћних уџбеника

6. допринос активностима које побољшавају углед и статус Факултета и Универзитета

Учешће у комисијама за оцењивање квалитета прехранбених производа на сајмовима у организацији Туристичке организације Лесковца, руковођење и организација манифестације „Са Технологијом на Ти“; учешће на фестивалу „Ноћ истраживача“

4. Остварени резултати у развоју научно-наставног подмлатка на факултету

- Ментор 2 и татор 3 студената докторских студија,
- члан комисије за оцену подобности теме 3 докторске дисертације,
- члан комисије за оцену и одбрану 2 докторске дисертације
- члан комисија за писање извештаја за избор наставника,
- ментор 9 завршних радова на мастер академским студијама и
- члан комисија за полагање 6 завршних радова,

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 fOod

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

8. Од 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)

1. **Danilović B., Đorđević 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 (IF: 6,295)**
2. **Danilović B., Đorđević N., Karabegović I., Šojić B., Pavlić 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 (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., Milićević 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. Zhang, Y., Liu, D., Wang, J., Li, C., Li, Y., Fang, F., Chen, Q., Ning, J., Li, L. Advances in Understanding the Effects of Plant-Derived Natural Products on Biogenic Amine Reduction in Foods, (2022) *Food Science*, 43 (3), pp. 315-324, doi: 10.7506/spkx1002-6630-20200826-350
2. Wang, Q., Liu, K.Y., Zhang, J.H., An, J.S., Zhang, C., Chen, T. Research progress of biogenic amines in fermented sausages: A review, (2022) *International Food Research Journal*, 29 (2), pp. 223-235, doi: <https://doi.org/10.47836/ifrj.29.2.01>
3. Busconi, M., Zacconi, C., Scolari, G. Bacterial ecology of PDO Coppa and Pancetta Piacentina at the end of ripening and after MAP storage of sliced product, (2014) *International Journal of Food Microbiology*, 172, pp. 13-20, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2013.11.023.
4. Mrkonjic Fuka, M., Tanuwidjaja, I., Zgomba Maksimovic, A., Zunabovic-Pichler, M., Kublik, S., Hulak, N., Domig, K.J., Schloter, M. Bacterial diversity of naturally fermented game meat sausages: Sources of new starter cultures, (2020) *LWT*, 118, art. no. 108782, doi: 10.1016/j.lwt.2019.108782.
5. Kos, I., Maksimovic, A.Z., Pichler, M.Z., Mayrhofer, S., Domig, K.J., Fuka, M.M. The influence of meat batter and sausage diameter on microbiota and sensory traits of artisanal wild boar meat sausages, (2019) *Food Technology and Biotechnology*, 57 (3), pp. 378-387, doi: 10.17113/ftb.57.03.19.6197.
6. Wang, Y., Liu, Y., Huang, X., Xiao, Z., Yang, Y., Yu, Q., Chen, S., He, L., Liu, A., Liu, S., Zou, L., Yang, Y. A Review on Mechanistic Overview on the Formation of Toxic Substances during the Traditional Fermented Food Processing, (2021) *Food Reviews International*, doi: 10.1080/87559129.2021.1933021
7. Öz, E., Kaban, G., Barış, Ö., Kaya, M. Isolation and identification of lactic acid bacteria from pastırma, (2017) *Food Control*, 77, pp. 158-162, <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.02.017>.
8. Alves, S.P., Fernandes, M.J., Fernandes, M.H., Bessa, R.J.B., Laranjo, M., A-Santos, A.C., Elias, M., Fraqueza, M.J. Quality and Acceptability of Dry Fermented Sausages Prepared with Low Value Pork Raw Material, (2017) *Journal of Food Processing and Preservation*, 41 (2), art. no. e12823, doi: 10.1111/jfpp.12823
9. Fraqueza, M.J. Antibiotic resistance of lactic acid bacteria isolated from dry-fermented sausages, (2015) *International Journal of Food Microbiology*, 212, pp. 76-88, doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2015.04.035.
10. Kargozari, M., Emam-Djomeh, Z., Gandomi, H., Partovi, R., Ghasemlou, M., Martin, I.R. Identification of selected *Lactobacillus* strains isolated from Siahmazgi cheese and study on their behavior after inoculation in fermented-sausage model medium, (2015) *LWT*, 62 (2), pp. 1177-1183, doi:10.1016/j.lwt.2015.01.030.

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

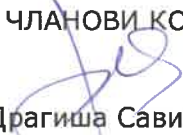

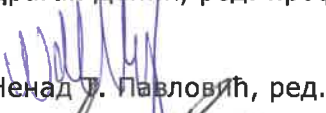

1. Danilović B., Đorđević N., Milićević B., Šojić B., Pavlić B., Tomović V., Savić D. Application of sage herbal dust essential oils and supercritical fluid extract for the growth control of *Escherichia coli* in minced pork during storage, *LWT-food science and technology*, 141, (2021) DOI: 10.1016/j.lwt.2021.110935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

ЗАКЉУЧАК

Бојана Даниловић, учесник конкурса за избор у звање наставника испуњава услове за избор у звање редовни професор за ужу научну област **Прехрамбене технологије и биотехнологија**.

У Нишу, **06.07.2023.** године

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:

1. др Драгиша Савић, ред. проф. 
2. др Драган Денић, ред. проф. 
3. др Ненад Т. Павловић, ред. проф. 
4. др Момир Прашчевић, ред. проф. 
5. др Љиљана Василевска, ред. проф. 