

Име и презиме		Дејан Н. Давидовић		
Звање		Професор струковних студија		
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Топличка академија струковних студија, Одсек за пољопривредно-прехрамбене студије Прокупље, од 16. 02. 2011. године		
Ужа научна односно уметничка област		Прехрамбене технологије и биотехнологија		
Академска каријера				
	Година	Институција	Област	
Избор у звање	2011 2011	Висока пољопривредно прехрамбена школа струковних студија, Прокупље	Технологија жита и брашна Технологија конзервисања	
Докторат	2010	Технолошки факултет, Нови Сад	Биотехнологија	
Магистратура	2005	Технолошки факултет, Лесковац	Биотехнологија	
Диплома	1998	Технолошки факултет, Лесковац	Технолошко инжењерство	
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа				
Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма
1.	1PT I O 030	Основи прехрамбене технологије	П+В	Основне струковне студије
2.	1PT V I 048	Технологија пекарства, посластичарства и тестенина	П+В	Основне струковне студије
3.	1PT IV O 049	Технологија кондиторских производа	П+В	Основне струковне студије
4.	1PT IV I 035	Технологија вина	П+В	Основне струковне студије
5.		Трендови у технологији кондиторских и пекарских производа	П+В	Мастер струковне студије
6.		Стручна пракса 1	П+В	Мастер струковне студије
7.		Стручна пракса 2	П+В	Мастер струковне студије
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)				
1.	Дејан Н. Давидовић, Анализа утицаја неких додатака на реолошке особине теста, Магистарска теза, Технолошки факултет, Лесковац, 2005.			
2.	Дејан Н. Давидовић, Испитивање могућности примене биљних екстраката у производњи хлеба, Докторска дисертација, Технолошки факултет, Нови Сад, 2010.			
3.	Рецензија књиге "Производња хлеба и пецива", Живомир Р. Лекић, Пољо-књига, Београд, 2007.			
4.	Битно побољшани постојећи производи и технологија у земљи, Потврда о техничком решењу бр. 405. 29. 03. 2006. "Житопек" а.д. Ниш.			
5.	Д. Савић, Д. Давидовић, Т. Савић, О. Шимурина, Оптимизација индустријске производње хлеба од киселог теста, ПТР. 2042. 2005/2006., Производња хлеба са додатком киселог теста - "Бакин хлеб", Битно побољшан технолошки поступак, Министарство науке и технологије.			
6.	Дејан Н. Давидовић, Татјана Ч. Савић, Миодраг Ј. Лазић, Драгиша С. Савић, Утицај процесних услова у току завршне ферментације на особине тестаних комада припремљених од брашна различитог квалитета, Acta Periodica Technologica, 31 (2000) 281-289.			
7.	Дејан Н. Давидовић, Синиша Н. Додић, Јасна С. Мاستиловић, Стеван Д. Попов, Миодраг Ј. Лазић, "The Application of Natural Organic Compounds in Bakery Industry" Hem. ind. 64 (5) 411-421 (2010).			
8.	Бонић, Д., Станковић, А., Крстић, И., Давидовић, Д., Радојковић, И., Величковић, А., Величковић, Д. (2018): Тхе анализис оф тхе цоллективне диет оф пресцхоол цхилдрен ин Ниш, Србиа анд потенциал хеалтх risks. Прогресс ин Нутритион, 20(3): 387-394, ИФ = 0,311 (2016), ИССН 0367-598Х, DOI: 10.23751/пн.в20и3.6729			
9.	Бајић, Ж.Б., Давидовић, Н.Д., Величковић, Т.Д., Милосављевић, П.Н., Додић, Н.С., Додић, М.Ј. (2017): Еффецт оф натурал органиц цомпоундс он мицроструктуре оф вхеат доугх анд бред квалиту. Романиан Биотецхнологицал Леттерс, 22(1), 12163-12172. ИФ = 0,396 (2016), ИССН 1224-5984			
10.	Николић-Милојевић, Н.Ј., Мошић, И.С., Карабеговић, И.Т., Лазић, М.Ј., Николић, Н.Ч., Перић, С.Р., Голубовић, С.С., Давидовић, Д.Н., Величковић, Т.Д. (2020): Инфлуенце оф тхе Тиме оф Мацератион он Пхенолиц Цомпоситион оф Винес Продуцед фром тхе Индигеноус Вариету Прокупац. Биологица Нуссана, 11(2), 121-128. ИССН 2217-4478, DOI: 10.5281/зенодо.4393967			
11.	Хлеб продужене свежине и трајности од ломљеног зрна пшенице. Дејан Давидовић, Јасна Мاستиловић, Драган Величковић, Драгана Станисављевић, Небојша Милосављевић, Саша Петровић, 2018. (Техничко решење)			
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника				
Укупан број цитата			1	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе			5	
• Тренутно учешће на пројектима			• Домаћи - 0	
			• Међународни - 1	