

Име и презиме	Александар Величковић			
Звање	Асистент			
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када	Топличка академија струковних студија, Одсек за пољопривредно прехрамбене студије Прокупље, 01.12.2021. године			
Ужа научна односно уметничка област	Прехрамбена технологија и биотехнологија			
Академска каријера	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област
Избор у звање	2021.	Одсек за пољопривредно прехрамбене студије Прокупље, Академија струковних студија Јужна Србија	Прехрамбена технологија и биотехнологија	Прехрамбена технологија и биотехнологија
Мастер	2018.	Технолошки факултет у Лесковцу, Универзитет у Нишу	Технолошко инжењерство	Прехрамбена технологија и биотехнологија
Диплома	2017.	Технолошки факултет у Лесковцу, Универзитет у Нишу	Технолошко инжењерство	Прехрамбена технологија и биотехнологија

Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа

Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	1PT IV O 034	Технологија воћа и поврћа	П+В	Прехрамбена технологија	OCC
2.	1PT V O 040	Познавање и технологија меса	П+В	Прехрамбена технологија, Сточарство	CCC
3.	1PT V O 039	Познавање и технологија млека	П+В	Прехрамбена технологија	OCC
4.	1 PT V I 047	Технологија готове хране	П+В	Прехрамбена технологија	OCC
5.	1 PT IV O 036	Технологија сушења и хлађења	П+В	Прехрамбена технологија	OCC
6.	1 PT III O 032	Микробиологија хране	П+В	Прехрамбена технологија	OCC

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	J. Cirić, S. Ilić, A. Veličković, I. Stojković, D. Stanisavljević, N. Milosavljević, The seasonal variations of biochemical composition of cow's milk on the southern serbia territory, XIV CONFERENCE OF CHEMISTS, TECHNOLOGISTS AND ENVIRONMENTALISTS OF REPUBLIC OF SRPSKA, Proceedings, 118-122, October 21-21, 2022, Full paper, ISBN 978-99938-54-98-2
2.	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.
3.	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
4.	Đorđević N., Veličković A., Karabegović I., Šojić B., Pavlić B., Savić D., Danilović B., Application of sage (Salvia officinalis L.) herbal dust essential oil and supercritical extract in Listeria monocytogenes growth control, 14th Symposium „Novel Technologies and Economic Development“ 22-23.10.2021, Leskovac, Serbia, p. 39
5.	A. Veličković, B. Danilović, L. Coccola, M. Fedel, L. Poletto, M. De Marchi, M. Franzoi, D. Savić, MEASUREMENT OF AMMONIA RELEASED BY SPONTANEOUS MICROBIOTA IN BEEF DURING STORAGE, 5th International Conference on Microbial Diversity, 25-27 September 2019, Catania, Italy, p 431-432

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	/
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	/
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи / Међународни /
Други подаци које сматрате релевантним	