

Име, средње слово, презиме		Дејан Н. Давидовић	
Звање		Професор струковних студија	
Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када		Академија струковних студија Јужна Србија, Одсек за пољопривредно-прехранбене студије од 16.02.2011. године	
Ужа научна односно уметничка област		Прехранбене технологије и биотехнологија	
Академска каријера			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2011	Висока пољопривредно прехранбена школа струковних студија, Прокупље	Технологија жита и брашна Технологија конзервисања
Докторат	2010	Технолошки факултет, Нови Сад	Биотехнологија
Специјализација	-	-	-
Магистратура	2005	Технолошки факултет, Лесковац	Биотехнологија
Диплома	1998	Технолошки факултет, Лесковац	Дипломирани инжењер хемијског и биохемијског инжењерства
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија	
1.	Основи прехранбене технологије	ПТ- основне струковне студије	
2.	Технологија пекарства, посластичарства и тестенина	ПТ - основне струковне студије	
3.	Технологија кондиторских производа	ПТ - основне струковне студије	
4.	Технологија вина	ПТ, ВВ - основне струковне студије	
5.	Технологија воћа и поврћа	ПТ - основне струковне студије	
6.	Основи конзервисања	ПТ - основне струковне студије	
7.	Технологија прераде воћа и грождја	ВВ - основне струковне студије	
8.	Трендови у технологији кондиторских и пекарских производа	ПТ –мастер струковне студије	
9.	Стручна пракса 1, Стручна пракса 2	ПТ – 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 Давидовић, Тајјана Савић, Миодраг Лазић, Драгиша Савић, Влада Вељковић, Драган Величковић, Анализа утицаја екстракта жалфије на реолошке особине теста, Девети пекарски дани, 20-21. октобар, Врњачка Бања, (2004). стр. 16.		
7.	Дејан Давидовић, Ј. Мاستиловић, Д. Величковић, С. Попов, М. Лазић, Утицај додатка екстракта жалфије (<i>Salvia officinalis</i> L. и <i>Salvia glutinosa</i> L.) на реолошке особине теста, Жито-хлеб 32(2005) 3, 97-100.		
8.	Дејан Н. Давидовић, Тајјана Ч. Савић, Миодраг Л. 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.		
9.	Дејан Н. Давидовић, Синиша Н. Додић, Јасна С. Мاستиловић, Стеван Д. Попов, Миодраг Л. Лазић, "The Application of Natural Organic Compounds in Bakery Industry" Hem. ind. 64 (5) 411-421 (2010).		
10.	Veličković, T.D., Ristić, S.M., Milosavljević, P.N., Davidović, N.D., Bogdanović, Z.S. (2014): Chemical composition of the essential oil of <i>Salvia argentea</i> L. Agro Food Industry Hi-Tech, 25(6), 70-72. IF = 0,294 (2014), ISSN 1722-6996.		
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника			
Укупан број цитата		1	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		M23=2	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи	Међународни
		-	-