

Име, средње слово, презиме	Небојша П. Милосављевић				
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 01.10.2006. год.				
Ужа научна односно уметничка област	Прехрамбене технологије и биотехнологија				
Академска каријера					
	Година	Институција	Ужа научна, уметничка или стручна област		
Избор у звање	2006.	предавач, ВППШСС, Прокупље	Контрола квалитета, Технологија кондиторских производа		
	2007.	предавач, ВППШСС, Прокупље	Микробиологија,		
	2015.	професор струковних студија, Топличка академија струковних студија, Прокупље	Прехрамбене технологије и биотехнологија		
Докторат	2015.	Технолошки факултет, Лесковац	Прехрамбене технологије и биотехнологија		
Магистратура	2001.	Технолошки факултет, Лесковац	Прехрамбена технологија		
Диплома	1990.	Технолошки факултет, Лесковац	Прехрамбена технологија		
Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа					
P. бр.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија
1.	1PTII0032	Микробиологија хране	П+В	Прехрамбена технологија	OCC
2.	1STII0017	Микробиологија	П+В	Сточарство, Воћарство и виноградарство, Ратарство и повртарство	OCC
3.	1PTVO039	Познавање и технологија млека	П+В	Прехрамбена технологија, Сточарство	OCC
4.	1PTIII0032	Микробиологија хране	П+В	Прехрамбена технологија дуални модел	OCC
5.	1PTVO039	Познавање и технологија млека	П	Прехрамбена технологија дуални модел	OCC
6.	2BTII I 135	Виши курс микробиологије хране	П+В	Биотехнологија- модул Прехрамбена технологија	MCC
7.	2BTIII I 360	Савремени трендови у исхрани	П+В	Биотехнологија- модул Прехрамбена технологија	MCC
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Milosavljević, P. N., Blagojević, D. P., Savić, S. D., Radulović, S. N. (2012) Application of HS-SPME-GC-MS-derived variables for monitoring ripening-induced changes in cheese volatile compounds, <i>Dairy Science & Technology</i> 92:321-333.				
2.	Milićević, B., Danilović, B., Kocić, M., Džinić, N., Milosavljević, N. Savić, D. (2014): The production and antimicrobial activity of bacteriocin produced by <i>Lactobacillus paracasei</i> In: Industrial, medical and environmental applications of microorganisms: current status and trends, Ed: A. Méndez-Vilas, Wageningen Academic Publishers, p. 385-390.				
3.	Milosavljević, N., Joković, N., Radulović, N., Blagojević, P., Savić, D. (2010): Solid Phase Microextraction in Combination with GC/MS for Analysis of the Major Volatile in "Pirotski kackavalj", 7 th European Congress of Chemical Engineering & 19 th International Congress of Chemical and Process Engineering CHISA 2010, Prague, Czech Republic, P5. 269.				
4.	Jevtić, M., Veličković, D., Milosavljević, N., Stanisavljević, D., Đorđević, S., Nikolova, M. (2021): Characteristics of honey with aromatic herbs. Zbornik izvoda radova, 14. Simpozijum – Savremene tehnologije i privredni razvoj, 38, Leskovac.				
5.	J. Ćirić, 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 (M33)				
6.	Danilovic Bojana R Milosavljevic Nebojsa P Cvetkovic Dragoljub D Savic Dragisa S (2020): Lactic Acid Bacteria Microbiota of "Pirot'S Kashkaval", ITALIAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE, vol. 32 br. 4, str. 743-754.				
7.	Milosavljević, N., Danilović, B., Savić, D., Lactic acid bacteria in „Pirot's kachaval”cheese, Food Micro, Nantes, France, 1-4.9.2014. Abstract book, p. 209.				
8.	Hleb produžene svežine i trajnosti od lomljenog zrna pšenice. Dejan Davidović, Jasna Mastilović, Dragan Veličković, Dragana Stanisavljević, Nebojša Milosavljević, Saša Petrović, 2018. (Tehničko rešenje)				
9.	Veličković, T. D., Ristić, S. M., Milosavljević, P. N., Karabegović, T. I., Stojicević, S. (2012) Chemical composition of the essential oils of <i>Salvia austriaca</i> Jacq. and <i>Salvia amplexicaulis</i> Lam. from Serbia, <i>Agro Food Industry Hi-tech</i> , 23 (3), 8-10.				
10.	Veličković, T. D., Ristić, S. M., Milosavljević P. N., Davidović, N. D., Bogdanović, Z. S. (2014) Chemical composition of the essential oils of <i>Salvia argentea</i> L., <i>Agro Food Industry Hi-tech</i> , 25 (6), 70-72.				
Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника					
Укупан број цитата		8			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		M 22 = 1, M 23 = 4			

Тренутно учешће на пројектима	Домаћи: -	Међународни: -
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним		