Име и презиме	**Драгана Илић Удовичић**
Звање	Професор струковних студија
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када	Академија струковних студија Шабац, Одсек за медицинске и пословно-технолошке студије
Ужа научна односно уметничка област	Прехрамбено инжењерство и Гастрономија

Академска каријера

	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област
Избор у звање	2016.	Висока технолошка школа струковних студија у Шапцу	Прехрамбено инжењерство и Гастрономија	Прехрамбено инжењерство и Гастрономија
Докторат	2015.	Технолоши факултет, Нови Сад	Технолошко инжењерство	Прехрамбено инжењерство
Специјализација	2010.	Технолоши факултет, Нови Сад	Прехрамбена технологија	
Магистратура				
Мастер				
Диплома	2006.	Пољопривредни факултет, Земун	Технолошко инжењерство	

Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија

Р.Б.	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, ССС, ОАС, МСС, МАС, САС)
1.	03.OGA002	Основи гастрономије	предавања	Гастрономија	ОСС
2.	03.GAS007	Гастроенологија	предавања	Гастрономија	ОСС
3.	6 .ISH017	Исхрана и дијететика	предавања	Гастрономија, Прехрамбена технологија	ОСС
4.	03.OGA002	Националне гастрономије	предавања	Гастрономија	ОСС
5.	6 .OPT010	Основи прехрамбене технологије	предавања	Гастрономија, Инжењерски менаџмент	ОСС
6.	03.RES001	Ресторатерство	предавања	Гастрономија	ОСС
7.	6 .TMM011	Технологија млека и млечних производа	предавања и вежбе	Прехрамбена технологија	ОСС
8.	6 .TMP013	Технологија меса и производа од меса	предавања	Прехрамбена технологија	ОСС
9.	03.PLM005	Планирање менија	предавања	Гастрономија	ОСС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Ilić Udovičić D., Alavuk Đ., The gastronomic structure offer of pork meats in restaurants in Šabac, *11th International Scientific Conference "Science and Higher Education in Function of Sustainable Development – SED 2019*", Drvengrad, Mokra Gora, 24-25. May, 2019, CD-rom, Session 9, rad 8-15.
2.	Ilić Udovičić, D., Mijić, Lj., Jevtic, I. (2019): The effect of seasonal variation on the composition of raw milk, 6th Int. Congress on Engineering and Environment and Material in Food Processing, Jahorina Bosnia and Herzegovina, 11-13. March, Proceeding,
3.	Jevtic,I., Ilic Udovicic,D., Mijic,Lj., Matic, A. (2019): The possibility of satisfying vitamin C daily needs by consuming fresh orange and grapefruit, Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol. 26, pp. 52-57.
4.	Ilić Udovičić, D., Milanović, S., Iličić, M. (2013): Permeate components valorisation for beverage manufacturing, Permeate based beverage production with or without lactose hydrolysis, Agro FOOD Industry Hi Tech, Vol 24 (5), 24-27.
5.	Ilić Udovičić, D., Milanović, S., Iličić, M., Mandić, A, Vukić, D., Kanurić, K., Vukić, V. (2018): Characterization and sensory evaluation of a multivitamin beverage made of hydrolyzed milk permeate, 23rd International Eco-Conference®, Safe Food, Novi Sad, Serbia, 26th - 28th September 2018, Proceeding 227-233.
6.	Okanović, Đ., Ilić Udovičić, D., Džinić, N., Jokanović, M. (2014): Inportance of water in spotrsman nutrition, Quality of Life Vol. 5 (1-2): 69-72.
7.	Ilić, D., Milanović, S., Đurđević Milošević, D. (2010): Hemijske karakteristike permeata dobijenog ultrafiltracijom mleka u postupku proizvodnje feta sira i mladog sira, Prehrambena industrija – Mleko i mlečni proizvodi, Vol.21 (1-2), 114-118.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата	-	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе	1	
Тренутно учешће на пројектима	Домаћи -	Међународни -
Усавршавања		
Други подаци које сматрате релевантним: председник Комисије за квалитет и самовредновање, члан Друштва за исхрану Србије		