



<b>Име, средње слово, презиме</b>		Наташа М. Јоковић	
<b>Звање</b>		доцент	
<b>Назив институције у којој наставник ради са пуним радним временом и од када</b>		Природно математички факултет, Универзитет у Нишу 2011. година	
<b>Ужа научна односно уметничка област</b>		Биологија	
<b>Академска каријера</b>			
	Година	Институција	Област
Избор у звање	2011	Природно математички факултет, Универзитет у Нишу	Биотехнологија
Докторат	2010	Биолошки факултет, Универзитет у Београду	Индустријска микробиологија
Специјализација			
Магистратура	2004	Биолошки факултет, Универзитет у Београду	Молекуларна генетика
Диплома	1998	Биолошки факултет, Универзитет у Београду	Биологија
<b>Списак предмета које наставник држи на студијама првог и другог нивоа</b>			
	назив предмета	Назив студијског програма, врста студија (друге ВШУ)	Часова активне наставе
1.	Биохемија	Биологија, ОАС	3
2.	Микробиолошки практикум	Биологија, МАС	2
3.	Биотехнологија	Биологија, МАС	2
<b>Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)</b>			
1.	Ilic, S., Konstantinovic, S., Todorovic, Z., Lazic, M., Veljkovic, V., Jokovic, N. Radovanovic, B. (2007) CHARACTERIZATION AND ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF THE BIOACTIVE METABOLITES IN STREPTOMYCETE ISOLATES, <i>Microbiology</i> , 76: 421–428.		
2.	N Joković, M. Nikolić, J. Begović, B. Jovčić, D. Savić, Lj. Topisirović (2008) A SURVEY OF THE LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM SERBIAN ARTISANAL DAIRY PRODUCT KAJMAK, <i>International Journal of Food Microbiology</i> , 127: 305–311.		
3.	D. Savić, N. Joković, Lj. Topisirović (2008) MULTIVARIATE STATISTICAL METHODS FOR DISCRIMINATION OF LACTOBACILLI BASED ON THEIR FTIR SPECTRA, <i>Dairy Science and Technology</i> , 88: 273-290.		
4.	Danilović, B., Joković, N., Petrović, Lj., Veljović, K., Tolinački, M., Savić, D. (2011) THE CHARACTERISATION OF LACTIC ACID BACTERIA DURING THE FERMENTATION OF AN SERBIAN SAUSAGE (Petrovska Klobása), <i>Meat Science</i> 88: 668-674.		
5.	Jokovic, N., Vukasinovic, M., Veljovic, K., Tolinački, M., Topisirovic, L. (2011) CHARACTERIZATION OF NON-STARTER LACTIC ACID BACTERIA IN TRADITIONALLY PRODUCED HOME-MADE RADAN CHEESE DURING RIPENING <i>Archives of Biological Sciences</i> , 63: 1-10.		
<b>Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника</b>			
Укупан број цитата		34	
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		7	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи: 2	Међународни:
Усавршавања			
<b>Други релевантни подаци:</b>			