

Име и презиме		Никола Петковић			
Звање		Наставник вештина			
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац, 01.06.2023.			
Ужа научна односно уметничка област		Угоститељство			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2023.	Академија струковних студија Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац	Угоститељство	Угоститељство	
Докторат					
Специјализација	2019.	Академија струковних студија Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац	Индустријско инжењерство и инжењерски менаџмент	Индустријско инжењерство и инжењерски менаџмент	
Магистратура					
Мастер					
Диплома	2018.	Висока пословна школа струковних студија Лесковац	Индустријско инжењерство и инжењерски менаџмент	Индустријско инжењерство и инжењерски менаџмент	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Р.Б. 1,2,3....	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, CCC, ОАС, MCC, MAC, CAC)
1.	МТН003 1МГ-БОГ	Основи гастрономије	Предавања Вежбе	Менаџмент гастрономије, Менаџмент технологије хране и гастрономије, Туризам и угоститељство	ОСС
2.	МТН006 1МГ-ПП	Стручна пракса (прва година)	Предавања Вежбе	Менаџмент гастрономије, Менаџмент технологије хране и гастрономије	ОСС
3.	МТН014 2МГ-ПП	Стручна пракса (друга година)	Предавања Вежбе	Менаџмент гастрономије, Менаџмент технологије хране и гастрономије	ОСС
4.	МТН024 3МГ-ПП	Стручна пракса (трећа година)	Предавања Вежбе	Менаџмент гастрономије, Менаџмент технологије хране и гастрономије	ОСС
5.	МГ0001	Националне гастрономије	Предавања	Менаџмент гастрономије	ОСС

			Вежбе		
6.	МТН033 2МГ-ЦЦ	Креативна гастрономија	Предавања Вежбе	Менаџмент гастрономије, Менаџмент технологије хране и гастрономије, Туризам и угоститељство	ОСС
7.	3МГ-НГА	Национална гастрономија	Предавања Вежбе	Менаџмент технологије хране и гастрономије, Туризам и угоститељство	ОСС
8.	3МГ-ИНГ	Међународна гастрономија	Предавања Вежбе	Менаџмент технологије хране и гастрономије, Туризам и угоститељство	ОСС
9.	3МГ-БТЦ	Посластичарство са пекарством	Предавања Вежбе	Менаџмент технологије хране и гастрономије	ОСС
10.	SSG006	Савремени трендови у гастрономији	Предавања Вежбе	Менаџмент технологије хране и гастрономије	ССС
11.	SSG005	Сензорна анализа хране и пића	Предавања Вежбе	Менаџмент технологије хране и гастрономије	ССС

Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)

1.	Petković, N., & Spasić, K. (2026). Biznis plan kao instrument strategijskog menadžmenta u ugostiteljstvu sa akcentom na gastronomsku ponudu. U Z. Agić (Ur.), <i>Računovodstvo i revizija u teoriji i praksi: Zbornik radova</i> (str. 491–504). Banja Luka College i Besjeda.
2.	Gajić, T., Vukolić, D., Conić, M., Naumov, K., Zdravković, I., & Petković, N. (2025). Enhancing tourist satisfaction through the 4As framework and digital engagement: Lessons from Serbia. <i>Tourism and Hospitality</i> , 6(5), 241. https://doi.org/10.3390/tourhosp6050241
3.	Gligoriјеvić, N., Conić, M., & Petković, N. (2025). <i>Gastronomski menadžment</i> . Akademija strukovnih studija Južna Srbija, Odsek Visoka poslovna škola Leskovac.
4.	Petković, N. , Glišić, S., Conić, M., & Delić, R. (2025). Application of zero emission in gastronomy. U <i>Book of Abstracts of the 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry and Human Nutrition</i> (p. 126). Dubrovnik, Croatia.
5.	Petković, N. , Glišić, S., Conić, M., & Delić, R. (2025). Application of sous vide technique in gastronomy. U <i>Book of Abstracts of the 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry and Human Nutrition</i> (p. 70). Dubrovnik, Croatia.
6.	Delić, R., Conić, M., Petković, N. , & Glišić, S. (2025). The influence of the treatment of culinary methods on the characteristics of celery and potatoes in gastronomy. U <i>Book of Abstracts of the 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry and Human Nutrition</i> (p. 68). Dubrovnik, Croatia.
7.	Delić, R., Petković, N. , Conić, M., & Glišić, S. (2025). Application of technological-technical packaging systems in gastronomy. U <i>Book of Abstracts of the 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry and Human Nutrition</i> (p. 172). Dubrovnik, Croatia.
8.	Petković, N. , Zdravković, I., & Vujošević, N. (2023). <i>Gastro destinacije: Gastronomija kao pokretač razvoja turističke destinacije</i> . BLC College.
9.	Petković, N. (2022). Organizacija događaja koji promovišu lokalnu gastronomiju. U <i>Izazovi u gastronomiji u postpandemijskom periodu: Zbornik radova naučne konferencije sa međunarodnim učešćem</i> . Banja Luka, Bosna i Hercegovina: Banja Luka College.
10.	Petković, N. (2022). Savremene tendencije u gastronomiji: Današnje dimenzije i oblici. <i>Svarog</i> .

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 1 Међународни
Усавршавања	• 13 Medjunarodni Gastro turistički festival 2026- Niš 12 zlatne, 6 srebrne, 2 bronzane, 4 pehara u raznim kategorijama • “Gastro fest“- Novi Pazar 2 zlatne, 5 srebrne, 1 bronzana medalja • „Бисер мора“ – Брач 2026 – пехар за најбољу високу школу, 9 златних, 2 сребрне и 1 бронзана медаља • Међународни гастрономски фестивал Истанбул (Şile) – 11 златних медаља, 4 сребрне и 1 бронзана медаља • Гастро-туристички фестивал Ниш 2025 – 8 пехара, 6 златних, 6 сребрних и 5 бронзаних медаља • Члан жирија на такмичењу у припреми лесковачке мућкалице 2025 • Такмичење Румунија „Black Sea Fish Festival“ 2025 • Гастрономско такмичење Београд „Open Balkan – Food Vision“ 2025 – сребрна и бронзана медаља у категорији „Best Young Chef“ • Гастрономско такмичење Будва 2024 – 1 пехар, 6 златних, 3 сребрне и 1 бронзана медаља • Гастро-туристички фестивал Ниш 2024 – 1 пехар, 7 златних, 3 сребрне и 1 бронзана медаља • Такмичење Румунија „Black Sea Fish Festival“ 2024 • Члан жирија на такмичењу у припреми лесковачке мућкалице 2024 • Учешће на гастрономском такмичењу Београд „Open Balkan – Food Vision“ 2024 • „Гастро куп“ Нови Сад 2024 – 1 пехар, 5 златних, 7 сребрних и 2 бронзане медаље • „Гастро куп“ Нови Сад 2023 – 1 сребрна и 2 бронзане медаље • Гастрономско такмичење Београд „Open Balkan – Food Vision“ 2023 – златна медаља за тимско и сребрна медаља за индивидуално такмичење • Члан жирија на такмичењу у припреми јела од парадајза „Парадајз фест“ 2023	
Други подаци које сматрате релевантним		
• Дугогодишње професионално искуство у области гастрономије • Šef kuhinje restorana „ABC“- Leskovac		