

Tomislava Grgić

OBRAZOVANJE I OSPOSOBLJAVANJE

Magistra inženjerka prehrambenog inženjerstva

Prehrambeno-biotehnološki fakultet [01/10/2018 – 01/07/2020]

Adresa: Pierottijeva 6 , 10 000 Zagreb (Hrvatska)

Konačna ocjena : Izvrstan

Diplomski rad: Utjecaj sastava tijesta na tehnološke karakteristike trodimenzionalno ispisanih keksa

<https://repozitorij.pbf.unizg.hr/islandora/object/pbf:3537>

10% najuspješnijih studenata u generaciji na diplomskom studiju Prehrambeno inženjerstvo.

Sveučilišna prvostupnica inženjerka prehrambene tehnologije

Prehrambeno-biotehnološki fakultet [14/09/2015 – 10/09/2018]

Adresa: Pierottijeva 6, 10 000 Zagreb (Hrvatska)

Konačna ocjena : Izvrstan, Cum laude

Diplomski rad: Primjena plinskog plazma pražnjenja u proizvodnji PAW vode

<https://repozitorij.pbf.unizg.hr/islandora/object/pbf%3A3008>

Fotografkinja različitih tehnika

Pučko otvoreno učilište [03/09/2016 – 03/02/2017]

Adresa: Zagreb (Hrvatska)

STRUČNA PRAKSA

Stručna praksa u Franck d.d.

[01/10/2019 – 01/11/2019]

Tijekom stručne prakse su izvršeni sljedeći radni zadaci:

- određivanje fizikalno-kemijskih analiza u kontroli kvalitete proizvoda
- praćenje opremljenosti gotovog proizvoda
- upoznavanje sa sustavima upravljanja sigurnošću hrane (HACCP, IFS, HALAL, Košer, ISO 50001:2011)
- digitalizacija degustacijskih lista proizvoda

Stručna praksa u vinariji Kozlović

[27/08/2018 – 01/10/2018]

Tijekom stručne prakse su izvršeni sljedeći radni zadaci:

- provedba fizikalno-kemijske analize mošta i vina
- praćenje i sudjelovanje u procesu proizvodnje vina

VOLONTIRANJE

Institut za poljoprivredu i turizam

[Karla Huguesa 8, Poreč, 03/05/2021 – 02/08/2021]

- razvoj i optimizacija metode za određivanje aminokiselina (HPLC)
- razvoj MRM metode za fenolne spojeve (LC-MS)
- ekstrakcije bioaktivnih spojeva i njihova identifikacija i kvantifikacija kromatografskim analitičkim tehnikama (HPLC, LC-MS)
- spektrometrijske metode mjerenja antioksidacijske aktivnosti (DPPH, FRAP, ORAC)
- određivanje ukupnih fenolnih spojeva (TPC)
- TOC/TN analiza

JEZIČNE VJEŠTINE

Materinski jezik/jezici:

hrvatski

Drugi jezici:

engleski

SLUŠANJE B2 ČITANJE B2 PISANJE B2

GOVORNA PRODUKCIJA B2

GOVORNA INTERAKCIJA B2

talijanski

SLUŠANJE B2 ČITANJE B2 PISANJE B2

GOVORNA PRODUKCIJA B2

GOVORNA INTERAKCIJA B2

njemački

SLUŠANJE B1 ČITANJE B1 PISANJE B1

GOVORNA PRODUKCIJA B1

GOVORNA INTERAKCIJA B1

DIGITALNE VJEŠTINE

Internet / Windows / Komunikacijski programi (Skype Zoom TeamViewer) / OriginLab / Adobe Photoshop / ImageJ / MS Office (MS Excel, MS Word, MS PowerPoint, MS Outlook) / SketchUp

PUBLIKACIJE

Influence of flour and fat type on dough rheology and technological characteristics of 3D-printed cookies

[2021]

<https://doi.org/10.3390/foods10010193>

Vukušić Pavičić T., Grgić T., Ivanov M., Novotni D., Herceg Z. Influence of Flour and Fat Type on Dough Rheology and Technological Characteristics of 3D-Printed Cookies. *Foods* 2021; 10(1):193. (IF=4,092)

- rad je objavljen u sklopu projekta COST Action 18101 SOURDOMICS - Sourdough biotechnology network towards novel, healthier and sustainable food and bioprocesses

PROJEKTI

U društvu mikroba

[19/03/2018 - 18/01/2020]

<https://hmd-cms.hr/u-drustvu-mikroba/o-projektu/>

KONFERENCIJE I SEMINARI

9. Međunarodni kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista

[Zagreb, Hrvatska, 03/10/2018 - 05/10/2018]

- sudjelovanje (bez prezentacije)

CERTIFIKATI

LCMS-8045, SPD-M40, RF-20AXS, RID-20A - maintenance, torubleshooting, Labsolutions software (method optimization, data acquisition, data processing)

[07/06/2021 - 11/06/2021]

VOZAČKA DOZVOLA

Vozačka dozvola: B

KOMUNIKACIJSKE I MEĐULJUDSKE VJEŠTINE

Komunikacijske i međuljudske vještine

- izvrsne komunikacijske vještine
- organiziranost
- **analitičnost**
- **samoinicijativnost**

- **timski duh**
- želja za učenjem i dokazivanjem

HOBIJI I INTERESI

Cestovno i trail trčanje te planinarenje

- od 2019. godine članica kluba trčanja *Trčaona* (Zagreb)
- ljubiteljica prirode i pokreta

Kućno kuhanje piva (homebrewing)

◦ zaljubljenica u craft tehnologiju