AKADEMSKA GODINA: 2023./2024.

1. Podatci o asistentu	
Ime i prezime:	**Tomislava Grgić**
Datum zaposlenja u svojstvu asistenta:	**11/10/2021**
Mentor:	**Prof. dr. sc. Dubravka Novotni** znanstveno područje: znanstvena polje:
Laboratorij:	**Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica**
Zavod:	**Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo**

Poslijediplomski studij	
Naziv, institucija:	**Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilište u Zagrebu**
Godina upisa:	**2021**
Broj položenih ispita i srednja ocjena:	**8 ispita, srednja ocjena 5**

Vrednovanje		
Red. br.	**Aktivnost**	**Uvjet ostvaren**
OBAVEZAN UVJET	**Uspješnost i postignuća na poslijediplomskom sveučilišnom studiju**	
	Redovito pohađanje i uredno izvršavanje obveza utvrđenih studijskim programom doktorskog studija	**DA**
A	**Nastavna djelatnost**	
1.	Sudjelovanje u izvođenju nastave (seminari, vježbe)	**NE**
2.	Sudjelovanje u provođenju kolokvija i/ili ispita pod nadzorom mentora	**NE**
3.	Pomoć pri izradi završnih/diplomskih radova	**DA**
4.	Autorstvo/koautorstvo objavljenog sveučilišnog udžbenika, znanstvene knjige, poglavlja u knjizi, priručnika, monografije i sl.	**NE**
B	**Znanstvena i stručna djelatnost**	
1.	Sudjelovanje na najmanje jednom znanstvenom ili stručnom projektu	**DA**
2.	Sudjelovanje na najmanje jednom znanstvenom ili stručnom skupu	**DA**
3.	Autorstvo/koautorstvo najmanje jednog objavljenog znanstvenog rada (a1)	**DA**
4.	Autorstvo/koautorstvo najmanje jednog objavljenog znanstvenog rada (a2 ili a3)	**NE**

5.	Aktivnosti popularizacije struke i znanosti	**DA**
6.	Asistent je dobitnik nagrade ili priznanja koje dodjeljuje Sveučilište, sveučilišne sastavnice, akademske institucije te strukovne i znanstvene ili znanstveno-stručne udruge	**NE**
7.	Usavršavanje u inozemstvu najmanje jedan tjedan	**DA**
8.	Završena edukacija vezana uz tematiku studija, struke i istraživanja	**DA**
9.	Članstvo u Fakultetskom vijeću i/ili u odborima Fakulteta ili drugim relevantnim znanstvenim tijelima i odborima (vijeća znanstvenih područja, matični odbori i sl.)	**NE**
	UKUPNO OSTVARENIH A i B UVJETA:	7/13

Potreban broj uvjeta	**Ocjena**
Neostvaren obavezni uvjet i/ili ukupno manje od 3 uvjeta iz A i B, odnosno neostvaren nijedan uvjet iz pojedine kategorije (A i B)	negativna
Ostvaren obavezni uvjet i Najmanje 3 uvjeta koji nisu u istoj kategoriji (A ili B)	pozitivna

3. Ocjena			
Temeljem ostvarenog broja uvjeta, ocjena asistenta je **pozitivna**.			
Dodatni komentari **(u slučaju negativne ocjene detaljno obrazložiti)**			
Datum	23.10.2024.	Potpis mentora	

Prilog:

- popis ostvarenih aktivnosti u akademskoj godini koja se ocjenjuje

Popis aktivnosti

1. Pomoć pri izradi 2 diplomska rada studenticama Zrinki Pavišić (https://repozitorij.pbf.unizg.hr/islandora/object/pbf:4665) i Martini Novak (https://repozitorij.pbf.unizg.hr/islandora/object/pbf:4831)
2. Suradnica na projektu „Flat Bread of Mediterranean area; INnovation & Emerging process & technology".
3. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima „9th International Conference on Polysaccharides-Glycoscience (Prag, Češka Republika, 08.11.2023. – 10.11.2023.) i 8th Cereals & Europe Spring Meeting (Zagreb, Hrvatska, 10.04.2024. – 12.04.2024.)".
4. Autorica 3 a1 rada:
   - Grgić, T., Bleha, R., Smrčková, P., Synytsya, A., Voučko, B.,Čukelj Mustač, N., Sluková, M., Novotni, D. (2024) Ultrasound pretreatment of oat and barley bran contributes to the β- glucans content and technological properties of flatbread with or without sourdough. *Food Bioproc. Technol*. https://doi.org/10.1007/s11947-024-03504-y
   - Grgić, T., Bleha, R., Smrčková, P., Stulić, V., Vukuši Pavičić , T., Synytsya, A., Iveković, D., Novotni, D. (2024) Pulsed electric field treatment of oat and barley flour: Influence on enzymes, non-starch polysaccharides, dough rheology properties, and application in flat bread. *Food Bioproc. Technol*. https://doi.org/10.1007/s11947-024-03383-3
   - Grgić, T., Drakula, S., Voučko, B., Čukelj Mustač, N., Novotni, D. (2024) Sourdough fermentation of oat and barley flour with bran and its application in flatbread made with no time and dough retardation methods. *Fermentation*, 10, 174. https://doi.org/10.3390/fermentation10030174
5. Sudjelovanje na Sajmu fakulteta u Vinkovcima, 15.03.2024.
6. Sudjelovanje na Danu doktorata Biotehničkog područja, poster prezentacija „Non-thermal technologies for the nutritional and technological improvement of oat and barley in flat bread", (Zagreb, 12.09.2024. – 13.09.2024.).
7. Usavršavanje u inozemstvu (CEEPUS), University of chemistry and technology (UCT), Zavod za ugljikohidrate i žitarice, Prag, Republika Češka (travanj – srpanj 2023.)
8. Edukacija: Rheology seminar (TA Instruments, Zagreb)