AKADEMSKA GODINA: 2023/2024

1. Podatci o višem asistentu	
Ime i prezime:	**Višnja Stulić**
Datum zaposlenja:	**02.01.2015.**
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta:	**18/05/2023**
Laboratorij:	**Laboratorij za procesno-prehrambeno inženjerstvo**
Zavod:	**Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo**

2. Vrednovanje

Red. br.	**Aktivnost**	**Uvjet ostvaren**
1.	Sudjelovanje na najmanje jednom znanstvenom ili stručnom projektu	(DA)/NE
2.	Sudjelovanje na najmanje jednom znanstvenom ili stručnom skupu	(DA)/NE
3.	Autorstvo/koautorstvo najmanje jednog objavljenog znanstvenog rada (a1)	(DA)/NE
4.	Autorstvo/koautorstvo najmanje jednog objavljenog znanstvenog rada (a2 ili a3)	DA/NE
5.	Članstvo u najmanje jednom organizacijskom odboru domaćeg ili međunarodnog znanstvenog ili stručnog skupa ili članstvo u uredništvu najmanje jednog znanstvenog ili stručnog časopisa	DA/NE
6.	Viši asistent je dobitnik nagrade ili priznanja koje dodjeljuje Sveučilište, sveučilišne sastavnice, akademske institucije te strukovne i znanstvene ili znanstveno-stručne udruge	DA/NE
7.	Aktivnosti popularizacije struke i znanosti	(DA)/NE
8.	Poslijedoktorsko usavršavanje najmanje mjesec dana u inozemstvu	DA/NE
9.	Mentorstvo završnih radova	DA/NE
10.	Pomoć pri izradi diplomskih radova	(DA)/NE
11.	Autorstvo/koautorstvo sveučilišnog udžbenika, znanstvenih knjiga, poglavlja u knjizi, priručnika, monografija i sl.	DA/NE
12.	Članstvo u Fakultetskom vijeću i/ili u odborima Fakulteta te drugim relevantnim znanstvenim tijelima i odborima (vijeća znanstvenih područja, matični odbori i sl.)	DA/NE
13.	Sudjelovanje u izvođenju nastave (seminari, vježbe)	(DA)/NE
	UKUPNO OSTVARENIH UVJETA:	6/13

Potreban broj uvjeta	**Ocjena**
Manje od 3	negativna
Najmanje 3	pozitivna

3. Ocjena			
Temeljem broja ostvarenih uvjeta, ocjena višeg asistenta je **pozitivna**.			
Dodatni komentari **(u slučaju negativne ocjene detaljno obrazložiti)**			
Datum	11.10.2024.	Potpis višeg asistenta	

Prilog:
- popis ostvarenih aktivnosti u akademskoj godini koja se ocjenjuje

1. Sudjelovanje na najmanje jednom znanstvenom ili stručnom projektu

HRZZ projekt - Održivi pristupi iskorištavanja bioptencijala nusproizvoda bobičastog voća - IP-2022-10-5499, suradnik.

2. Sudjelovanje na najmanje jednom znanstvenom ili stručnom skupu

Škevin, D., Brezjan, P., Herceg, Z., Ivanov, M., Vukušić Pavičić, T., **Stulić, V**., Balbino, S., Filipan, K., Trputec., M. & Kraljić, K (2024). Can pulsed electric field pretreatment improve the phenolic profile of virgin olive oil from Croatian varieties?. In *59th Croatian & 19th International Symposium on Agriculture*, Dubrovnik, Hrvatska

Rogošić, M., Damjanović, A., Cvjetko Bubalo, M., Vukušić Pavičić, T., **Stulić, V.**, & Ivanov, M. (2023). Determining solid liquid equilibria in some systems comprising common osmolytes by differential scanning calorimetry. In *28. hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera* (pp. 168-168).

3. Autorstvo/koautorstvo najmanje jednog objavljenog znanstvenog rada (a1)

Bebek Markovinović, A., **Stulić, V.,** Putnik, P., Birkić, A., Jambrović, M., Šaško, D., ... & Bursać Kovačević, D. (2023). Pulsed electric field (PEF) and high-power ultrasound (HPU) in the hurdle concept for the preservation of antioxidant bioactive compounds of strawberry juice—A chemometric evaluation—Part I. *Foods*, *12*(17), 3172.

Čobanović, R., Maletić, D., Kocić-Tanackov, S., Čabarkapa, I., Kokić, B., Kojić, P., Milošević, S., **Stulić, V.,** Vukušić Pavičić, T. & Vukić, M. (2023). Comparison of the Bacterial Inactivation Efficiency of Water Activated by a Plasma Jet Source and a Pin-to-Pin Electrode Configuration Source. *Processes*, *11*(12), 3286.

Grgić, T., Bleha, R., Smrčkova, P., **Stulić, V.,** Pavičić, T. V., Synytsya, A., ... & Novotni, D. (2024). Pulsed Electric Field Treatment of Oat and Barley Flour: Influence on Enzymes, Non-starch Polysaccharides, Dough Rheological Properties, and Application in Flat Bread. *Food and Bioprocess Technology*, 1-22.

Bebek Markovinović, A., **Stulić, V.,** Putnik, P., Bekavac, N., Pavlić, B., Milošević, S., ... & Bursać Kovačević, D. (2024). High-Power Ultrasound (HPU) and Pulsed Electric Field (PEF) in the Hurdle Concept for the Preservation of Antioxidant Bioactive Compounds in Strawberry Juice—A Chemometric Evaluation—Part II. *Foods*, *13*(4), 537.

7. Aktivnosti popularizacije struke i znanosti

Sudjelovanje na 3. Tjednu znanosti Open Mind-MUZZA od 12-14.04.2024.

10. Pomoć pri izradi diplomskih radova

Petra Kalčić, Izolacija bioaktivnih komponenti iz nusproizvoda povrća primjenom predtretmana pulsirajućega električnoga polja

Anamaria Šimunović, Ekstrakcija bioaktivnih komponenti iz začinske paprike primjenom predtretmana pulsirajućega električnoga polja

Dorian Dević, Primjena 3D ispisanog reaktora za provedbu tretmana pulsirajućim električnim poljem

13. Sudjelovanje u izvođenju nastave (seminari, vježbe)

Izvođenje nastave na kolegijima: Procesi konzerviranja hrane, Prehrambeno-procesno inženjerstvo 1, Nove tehnike obrade hrane i Prehambeno-procesno inženjerstvo 2.