KLASA: 602-04/16-01/02
URBROJ: 251-69-01-16-96
Zagreb, 9. prosinca 2016.

P O Z I V

na **3. redovitu sjednicu** Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad. god. 2016./2017. koja će se održati 15. prosinca 2016. godine u Vijećnici Fakulteta s početkom u 10,00 sati.

D n e v n i r e d:

1. Verifikacija zapisnika 2. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 22.11.2016. godine
2. Izvješće dekana prof. dr. sc. Damira Ježeka
   2.1. Prijedlog financijskog plana za 2017. i projekcija plana za 2018. i 2019.
3. Izvješće prodekana za nastavu izv. prof. dr. sc. Zvonimira Šatalića
4. Izvješće prodekanice za znanost prof. dr. sc. Jadranke Frece
5. Izvješće prodekana za međunarodnu suradnju izv. prof. dr. sc. Antonia Starčevića
6. Izvješća odbora i povjerenstava PBF-a
7. Prihvaćanje Plana klasifikacijskih i brojčanih oznaka stvaratelja i primatelja akata za 2017. godinu
8. Potvrda Senata Sveučilišta u Zagrebu sa sjednice održane 15. studenog 2016. godine o izboru **izv. prof. dr. sc. Jasenke Gajdoš Kljusurić** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina**, za znanstveno područje Biotehničkih znanosti (4.), znanstveno polje Prehrambena tehnologija (4.05.)
9. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
   1. prof. dr. sc. Božidar Šantek (trajno zvanje) PBF
   2. prof. dr. sc. Srđan Novak (trajno zvanje) PBF
   3. prof. dr. sc. Sanja Sikora (trajno zvanje) AF, Zagreb

   o provedenom natječajnom postupku i **izboru prof. dr. sc. Vesne Zechner-Krpan, znanstvene savjetnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor u trajnom zvanju**, za:
   - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
   - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
   - grana (4.04.03) Inženjerstvo
10. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Božidar Šantek PBF
    2. prof. dr. sc. Srđan Novak PBF
    3. prof. dr. sc. Bruno Zelić FKIT, Zagreb

    o provedenom natječajnom postupku i **izboru izv. prof. dr. sc. Anite Slavice, znanstvene savjetnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
11. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Branka Levaj PBF
    2. prof. dr. sc. Kata Galić PBF
    3. prof. dr. sc. Ana Pospišil AF, Zagreb

    o provedenom natječajnom postupku i **prijevremenom izboru izv. prof. dr. sc. Dubravke Škevin, znanstvene savjetnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
    - grana (4.05.01) Inženjerstvo

12. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Božidar Šantek — PBF
    2. prof. dr. sc. Jagoda Šušković — PBF
    3. prof. dr. sc. Sanja Sikora — AF, Zagreb

    o provedenom natječajnom postupku i **prijevremenom izboru izv. prof. dr. sc. Ksenije Markov, znanstvene savjetnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
    - grana (4.04.03) Inženjerstvo

13. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. izv. prof. dr. sc. Senka Djaković — PBF
    2. prof. dr. sc. Valerije Vrček — FBF, Zagreb
    3. izv. prof. dr. sc. Lidija Barišić — PBF

    o provedenom postupku i **reizboru doc. dr. sc. Jasmine Lapić,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za:
    - znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti
    - znanstveno polje (1.04.) Kemija
    - grana (1.04.05) Organska kemija

14. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. Lidija Podvalej, prof. v. pred. — PBF
    2. Igor Čović, prof. v. pred. — Građevinski fakultet, Zagreb
    3. Dalibor Vračan, prof. v. pred. — Arhitektonski fakultet, Zagreb

    o provedenom postupku i **reizboru Nevena Karkovića, prof. višeg predavača** u nastavno zvanje i na radno mjesto: **viši predavač**, za:
    - znanstveno područje (5.) Društvene znanost
    - znanstveno polje (5.10.) Kineziologija
    - grana (5.10.03) Kineziološka edukacija
      za kolegij „Tjelesna i zdravstvena kultura“

15. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Darko Tipurić — EF, Zagreb
    2. prof. dr. sc. Tonći Lazibat — EF, Zagreb
    3. izv. prof. dr. sc. Aleksandra Krajnović — Sveučilište u Zadru

    o provedenom natječajnom postupku i **izboru mr. sc. Vladimira Žanića** u nastavno zvanje i na radno mjesto: **viši predavač na vrijeme od pet godina**, za:
    - znanstveno područje (5.) Društvene znanosti
    - znanstveno polje (5.01.) Ekonomija

16. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-03/273, URBROJ: 380-012/246-16-4, od 10. listopada 2016.) za **prijevremeni izbor izv. prof. dr. sc. Ivane Radojčić Redovniković**, **znanstvene savjetnice** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
    - grana (4.04.03) Inženjerstvo

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Jadranka Frece — PBF
    2. prof. dr. sc. Vesna Zechner-Krpan — PBF
    3. prof. dr. sc. Mirjana Herak Ćustić — AF, Zagreb

17. a) Pokretanje postupka za davanje mišljenja o ispunjavanju uvjeta za **izbor izv. prof. dr. sc. Grete Krešić**, **znanstvene savjetnice** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina** (po natječaju Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Sveučilišta u Rijeci)**,** za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Irena Colić Barić PBF
    2. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić PBF
    3. prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić PTF, Osijek
18. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-03/148, URBROJ: 380-012/246-16-3 od 30. lipnja 2016.) za **izbor dr. sc. Maje Dent, poslijedoktorandice**, u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za:
    - znanstveno područje (8.) Interdisciplinarno područje znanosti
    - izborno polje (1.04.) Kemija
    - izborno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. izv. prof. dr. sc. Ivone Jakaša (izabrana u znanstvenom polju: Kemija) PBF
    2. prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac (izabrana u znanstvenom polju: Prehrambena tehnologija) PBF
    3. izv. prof. dr. sc. Snežana Miljanić (izabrana u znanstvenom polju: Kemija) PMF, Zagreb
19. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/15-02/23, URBROJ 380-012/246-16-13, od 20. rujna 2016.) za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na **razvojno** radno mjesto: **docent**, u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama, za:
    - znanstveno područje (8.) Interdisciplinarno područje znanosti
    - izborno polje (1.05.) Biologija
    - izborno polje (3.01.) Temeljne medicinske znanosti

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan (izabran u znanstvenom polju: Biologija) PBF
    2. prof. dr. sc. Mirjana Pavlica (izabrana u znanstvenom polju: Biologija) PMF, Zagreb
    3. prof. dr. sc. Nives Pećina Šlaus (izabrana u znanstvenom polju: Temeljne medicinske znanosti) MF, Zagreb
20. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. izv. prof. dr. sc. Damir Stanzer PBF
    2. izv. prof. dr. sc. Ksenija Markov PBF
    3. prof. dr. sc. Jasmina Havranek AF, Zagreb

    o ispunjavanju uvjeta za **izbor izv. prof. dr. sc. Jasne Mrvčić, više znanstvene suradnice** u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
21. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić PBF
    2. izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić PBF
    3. prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić PTF, Osijek

    o ispunjavanju uvjeta za **izbor doc. dr. sc. Darije Vranešić Bender, znanstvene suradnice** u znanstveno zvanje: **viši znanstveni suradnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti

- znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

22. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. izv. prof. dr. sc. Tonči Rezić PBF
    2. izv. prof. dr. sc. Antonio Starčević PBF
    3. prof. dr. sc. Jurislav Babić PTF, Osijek

    o ispunjavanju uvjeta za **izbor dr. sc. Damira Orosa, poslijedoktoranda** u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

23. a) Pokretanje postupka na osobni zahtjev po članku 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju za izbor **doc. dr. sc. Danijele Bursać Kovačević, više znanstvene suradnice** u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Branka Levaj PBF
    2. prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac PBF
    3. prof. dr. sc. Tomislav Jemrić AF, Zagreb

24. a) Pokretanje postupka na osobni zahtjev po članku 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju za izbor **dr. sc. Ivane Rumora Samarin, poslijedoktorandice** u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Irena Colić Barić PBF
    2. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić PBF
    3. prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić PTF, Osijek

25. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Ivan Perić PBF
    2. prof. dr. sc. Ana Vukelić PBF
    3. prof. dr. sc. Sanja Varošanec PMF, Zagreb

    o provedenom natječajnom postupku i izboru **Angele Bašić-Šiško, magistrice matematike** u suradničko zvanje i na radno mjesto: **asistent**, za:
    - znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti
    - znanstveno polje (1.01.) Matematika

    na određeno vrijeme do povratka nenazočne zaposlenice u Zavodu za procesno inženjerstvo, Kabinet za matematiku

26. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. izv. prof. dr. sc. Senka Djaković PBF
    2. doc. dr. sc. Jasmina Lapić PBF
    3. izv. prof. dr. sc. Lidija Barišić PBF

    o provedenom natječajnom postupku i izboru **Mateje Toma, magistre primjenjene kemije** u suradničko zvanje i na radno mjesto: **asistent**, za:
    - znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti
    - znanstveno polje (1.04.) Kemija

    na određeno vrijeme do povratka zaposlenice s rodiljnog dopusta u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za organsku kemiju

27. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/15-02/23, URBROJ 380-012/246-16-15, od 7. studenoga 2016.) za izbor u suradničko zvanje i na

razvojno radno mjesto: **poslijedoktorand**, u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Kabinet za tehnološko projektiranje, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
- grana (4.05.01) Inženjerstvo

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino PBF
2. prof. dr. sc. Helga Medić PBF
3. prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac PBF

28. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem tražene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu za izbor u suradničko zvanje i na radno mjesto: **poslijedoktorand**, u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju mesa i ribe, **na određeno vrijeme, u punom radnom vremenu,** za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. prof. dr. sc. Helga Medić PBF
2. izv. prof. dr. sc. Sanja Vidaček PBF
3. doc. dr. sc. Marina Krpan PBF

29. a) Izvješće Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Tibora Jančija, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Prehrambena tehnologija, naslova **„Mogućnost primjene Raman spektroskopije pri kontroli kvalitete ribe“**, izrađenog pod mentorstvom dr. sc. Sanje Vidaček, izv. prof. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

b) Imenovanje Povjerenstva za obranu doktorskog rada u sastavu:

1. prof. dr. sc. Helga Medić PBF (predsjednik)
2. prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić PBF
3. dr. sc. Mile Ivanda, znan. sav. IRB, Zagreb
4. doc. dr. sc. Marina Krpan PBF (zamjena)

30. Izvješće Povjerenstva u sastavu:

1. izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino PBF (predsjednik)
2. prof. dr. sc. Duška Ćurić PBF
3. izv. prof. dr. sc. Greta Krešić Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija

za ocjenu teme i predlaganje mentora doktorskog rada **Bojane Voučko**, **dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, naslova **„Primjena nusproizvoda prehrambene industrije i inovativnih tehnologija u razvoju pekarskih proizvoda za oboljele od celijakije i dijabetesa“** i prijedlog imenovanja mentora:

1. prof. dr. sc. Duška Ćurić PBF

31. R a z n o

DEKAN

prof. dr. sc. Damir Ježek

KLASA: 602-04/16-01/02
URBROJ: 251-69-01-16-94
Zagreb, 22. studenoga 2016.

Z A P I S N I K

sa **2. redovite sjednice** Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad. god. 2016./2017. održane 22.11.2016. godine u Vijećnici Fakulteta s početkom u 10,00 sati.

Nazočni:

Zavod za kemiju i biokemiju:
izv. prof. dr. sc. S.Djaković, izv. prof. dr. sc. I.Jakaša, doc. dr. sc. F.Šupljika, izv. prof. dr. sc. I.Kmetič, doc. dr. sc. J.Lapić

Zavod za procesno inženjerstvo:
prof. dr. sc. D.Ježek

Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda:
izv. prof. dr. sc. Z.Šatalić, izv. prof. dr. sc. K.Marković, prof. dr. sc. I.Colić Barić, prof. dr. sc. I.Panjkota Krbavčić, doc. dr. sc. I.Rumbak, doc. dr. sc. M.Krpan

Zavod za biokemijsko inženjerstvo:
prof. dr. sc. J.Frece, izv. prof. dr. sc. A.Starčević, izv. prof. dr. sc. V.Gaurina Srček, prof. dr. sc. B.Kos, prof. dr. sc. P.Horvat, prof. dr. sc. S.Novak, prof. dr. sc. V.Bačun-Družina, izv. prof. dr. sc. T.Rezić, izv. prof. dr. sc. K.Markov, izv. prof. dr. sc. K.Durgo, izv. prof. dr. sc. I.K.Svetec*, doc. dr. sc. I.Slivac, doc. dr. sc. J.Žučko

Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo:
prof. dr. sc. B.Levaj, prof. dr. sc. M.Banović, prof. dr. sc. K.Galić, prof. dr. sc. Z.Herceg, prof. dr. sc. R.Božanić, prof. dr. sc. K.Kovačević Ganić, izv. prof. dr. sc. D.Stanzer, prof. dr. sc. T.Landeka Dragičević, izv. prof. dr. sc. A.Režek Jambrak, izv. prof. dr. sc. S.Vidaček, doc. dr. sc. D.Novotni

Zavod za opće programe:
D.Njerš, prof.

Predstavnici suradnika izabranih u suradnička zvanja:
doc. dr. sc. I.Barukčić, dr. sc. M.Palčić, dr. sc. M.Novak, doc. dr. sc. N.Čukelj

Predstavnici studenata:
V.Crnek, mag. ing., B.Duić, L.Bashota, P.Mišković, L.Demo, J.L.Prah, S.Galušić, B.Žunar, mag. ing.

Odsutni:

Ispričani:
prof. dr. sc. V.Mrša, prof. dr. sc. I.Perić, prof. dr. sc. I.Bauman, prof. dr. sc. A.Vukelić, prof. dr. sc. J.Gajdoš Kljusurić, izv. prof. dr. sc. M.Čurlin, izv. prof. dr. sc. R.Hraščan, izv. prof. dr. sc. L.Šver, izv. prof. dr. sc. S.Baluhan, izv. prof. dr. sc. M.Ivančić Šantek, prof. dr. sc. H.Medić, B.Dušević

Neispričani:
izv. prof. dr. sc. D.Iveković, izv. prof. dr. sc. R.Teparić, prof. dr. sc. M.Brnčić, L.Podvalej, prof., dr. sc. M.Gačić, dr. sc. F.Dujmić, doc. dr. sc. M.Praljak, A.Vrkić, M.Acman

Ostali nazočni:
Tajnica Fakulteta E.Katanić, dipl. iur., Viši stručni savjetnik Ureda za upravljanje kvalitetom PBF-a Valter Ilić, univ. spec. oec.
* izv. prof. dr. sc. I.K.Svetec nazoči sjednici i kao predsjednik Sindikalne podružnice PBF-a

* * * *

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek zamolio je članove Vijeća da minutom šutnje odaju posljednju počast preminulom dr. sc. Egonu Baumanu, umirovljenom redovitom profesoru Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta.

* * * *

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek otvorio je sjednicu Fakultetskog vijeća i dao na usvajanje predloženi dnevni red.

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo sljedeći

D n e v n i r e d

1. Verifikacija zapisnika 1. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 27.10.2016. godine
2. Izvješće dekana prof. dr. sc. Damira Ježeka
   2.1. Godišnje izvješće o radu dekana za akad. god. 2015./2016.
   2.2. Aktivnosti studentske udruge PROBION tijekom akad. god. 2015./2016.
   2.3. Izvješće o održanom studentskom natjecanju Ecotrophelia 2016
3. Izvješće prodekana za nastavu izv. prof. dr. sc. Zvonimira Šatalića
4. Izvješće prodekanice za znanost prof. dr. sc. Jadranke Frece
5. Izvješće Povjerenstva za upravljanje kvalitetom
   5.1. Prihvaćanje Akcijskog plana za unapređenje kvalitete i godišnje izvješće o ostvarenju akcijskog plana PBF-a za period od 25. rujna 2015. do 25. rujna 2016. godine
   5.2. Prihvaćanje Izvješća o provedenim aktivnostima u razdoblju naknadnoga praćenja u postupku unutarnje prosudbe sustava osiguravanja kvalitete (2016.)
   5.3. Prihvaćanje Godišnjeg izvješća o osiguravanju kvalitete na PBF-u za akad. god. 2015./2016.
   5.4. Prihvaćanje Plana aktivnosti za osiguravanje kvalitete PBF-a za akad. god. 2016./2017.
6. Izvješća odbora i povjerenstava PBF-a
7. Potvrda Senata Sveučilišta u Zagrebu sa sjednice održane 15. studenoga 2016. godine o izboru **izv. prof. dr. sc. Tibele Landeka Dragičević** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina**, za znanstveno područje 4. (Biotehničke znanosti), znanstveno polje 4.04. (Biotehnologija)
8. Odluke Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 13. sjednice održane 20. listopada 2016. godine o izboru u znanstvena zvanja:
   8.1. **dr. sc. Željka Trumbić**, Sveučilište u Splitu, Sveučilišni odjel za studije mora, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** za znanstveno područje 4. (Biotehničke znanosti), znanstveno polje 4.04. (Biotehnologija)
   8.2. **dr. sc. Vesna Milanović**, Sveučilište u Splitu, Sveučilišni odjel za studije mora, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** za znanstveno područje 4. (Biotehničke znanosti), znanstveno polje 4.04. (Biotehnologija)

8.3. **dr. sc. Višnja Gaurina Srček**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika** za znanstveno područje 4. (Biotehničke znanosti), znanstveno polje 4.04. (Biotehnologija)

8.4. **dr. sc. Marina Tišma**, Sveučilište J.J. Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** za znanstveno područje 4. (Biotehničke znanosti), znanstveno polje 4.04. (Biotehnologija)

8.5. **dr. sc. Valerija Majetić Germek**, Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** za znanstveno područje 4. (Biotehničke znanosti), znanstveno polje 4.05. (Prehrambena tehnologija)

8.6 **dr. sc. Lea Pollak**, Hrvatski zavod za javno zdravstvo, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** za znanstveno područje 4. (Biotehničke znanosti), znanstveno polje 4.06. (Nutricionizam)

9. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
   1. prof. dr. sc. Božidar Šantek PBF
   2. prof. dr. sc. Jagoda Šušković PBF
   3. prof. dr. sc. Sanja Sikora AF, Zagreb

   o ispunjavanju uvjeta za **reizbor izv. prof. dr. sc. Sunčice Beluhan, više znanstvene suradnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni profesor na vrijeme od pet godina**, za:
   - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
   - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
   - grana (4.04.03) Inženjerstvo

10. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/15-03/136, URBROJ: 380-012/246-16-7, od 30. lipnja 2016.) za **izbor doc. dr. sc. Igora Slivca**, **višeg znanstvenog suradnika** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni profesor na vrijeme od pet godina** za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. izv. prof. dr. sc. Višnja Gaurina Srček PBF
    2. prof. dr. sc. Blaženka Kos PBF
    3. prof. dr. sc. Sanja Sikora AF, Zagreb

11. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-03/273, URBROJ 380-012/246-16-2, od 14. srpnja 2016.) za **izbor doc. dr. sc. Veronike Kovač**, **znanstvene suradnice** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni profesor na vrijeme od pet godina** za:
    - znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti
    - znanstveno polje (1.04.) Kemija
    - grana (1.04.05) Organska kemija

    b) Imenovanje izv. prof. dr. sc. Lidije Barišić za člana Stručnog povjerenstva pri ovlaštenome Fakultetu kemijskog inženjerstva i tehnologije Sveučilišta u Zagrebu, za provođenje dijela postupka izbora u znanstveno-nastavno zvanje.

12. a) Pokretanje postupka za **reizbor doc. dr. sc. Jasmine Lapić, znanstvene suradnice** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za:
    - znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti
    - znanstveno polje (1.04.) Kemija
    - grana (1.04.05) Organska kemija

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. izv. prof. dr. sc. Senka Djaković PBF
    2. prof. dr. sc. Valerije Vrček FBF, Zagreb

3. izv. prof. dr. sc. Lidija Barišić PBF

13. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-02/15, URBROJ 380-012/246-16-2, od 5. listopada 2016.) za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na **razvojno** radno mjesto: **docent**, u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procesno-prehrambeno inženjerstvo, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. prof. dr. sc. Zoran Herceg PBF
2. izv. prof. dr. sc. Suzana Rimac Brnčić PBF
3. prof. dr. sc. Drago Šubarić PTF, Osijek

14. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-02/15, URBROJ 380-012/246-16-2, od 5. listopada 2016.) za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na **razvojno** radno mjesto: **docent**, u Zavodu za procesno inženjerstvo, Kabinet za osnove inženjerstva, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
- grana (4.05.01) Inženjerstvo

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. prof. dr. sc. Ingrid Bauman PBF
2. prof. dr. sc. Damir Ježek PBF
3. prof. dr. sc. Damir Magdić PTF, Osijek

15. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-02/15, URBROJ 380-012/246-16-4, od 7. studenoga 2016.) za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na **razvojno** radno mjesto: **docent**, u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procesno-prehrambeno inženjerstvo, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. prof. dr. sc. Zoran Herceg PBF
2. izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak PBF
3. prof. dr. sc. Drago Šubarić PTF, Osijek

16. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Jagoda Šušković PBF
2. prof. dr. sc. Blaženka Kos PBF
3. prof. dr. sc. Vinko Krstanović PTF, Osijek

o ispunjavanju uvjeta za **izbor izv. prof. dr. sc. Jasne Novak, više znanstvene suradnice** u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

17. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Mara Banović PBF
2. prof. dr. sc. Branka Levaj PBF
3. prof. dr. sc. Tea Bilušić KTF, Split

o ispunjavanju uvjeta za **prijevremeni izbor doc. dr. sc. Ivane Generalić Mekinić, znanstvene suradnice**, Kemijsko-tehnološki fakultet Sveučilišta u Splitu, u znanstveno zvanje: **viši znanstveni suradnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti

- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

18. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Božidar Šantek PBF
    2. prof. dr. sc. Predrag Horvat PBF
    3. izv. prof. dr. sc. Ivica Strelec PTF, Osijek

    o ispunjavanju uvjeta za **izbor doc. dr. sc. Natalije Velić, znanstvene suradnice**, Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayera u Osijeku, u znanstveno zvanje: **viši znanstveni suradnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
19. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Blaženka Kos PBF
    2. doc. dr. sc. Anamarija Štafa PBF
    3. prof. dr. sc. Sanja Sikora AF, Zagreb

    o ispunjavanju uvjeta za **izbor dr. sc. Marine Svetec Miklenić, znanstvene novakinje – poslijedoktorandice** u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
20. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Zoran Herceg PBF
    2. izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak PBF
    3. prof. dr. sc. Drago Šubarić PTF, Osijek

    o ispunjavanju uvjeta za **izbor dr. sc. Tomislave Vukušić, poslijedoktorandice**, u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
21. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin PBF
    2. izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino PBF
    3. prof. dr. sc. Milan Pospišil AF, Zagreb

    o ispunjavanju uvjeta za **izbor dr. sc. Marka Obranovića, poslijedoktoranda** u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
22. a) Pokretanje postupka na osobni zahtjev po članku 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju za izbor **doc. dr. sc. Irene Keser, znanstvene suradnice**, u znanstveno zvanje: **viši znanstveni suradnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Irena Colić Barić PBF
    2. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić PBF
    3. prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić PTF, Osijek
23. a) Pokretanje postupka na osobni zahtjev po članku 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju za izbor **dr. sc. Damira Orosa, poslijedoktoranda** u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
1. izv. prof. dr. sc. Tonči Rezić PBF
2. izv. prof. dr. sc. Antonio Starčević PBF
3. prof. dr. sc. Jurislav Babić PTF, Osijek

24. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-02/15, URBROJ 380-012/246-16-2, od 5. listopada 2016.) za izbor u suradničko zvanje i na **razvojno** radno mjesto: **asistent**, u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procesno-prehrambeno inženjerstvo, za:
   - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
   - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

   b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
   1. prof. dr. sc. Zoran Herceg PBF
   2. izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak PBF
   3. prof. dr. sc. Drago Šubarić PTF, Osijek

25. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-03/415, URBROJ 380-012/246-16-2, od 6. listopada 2016.) za izbor u suradničko zvanje i na radno mjesto: **asistent**, u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju i analitiku vina, **na određeno vrijeme do povratka odsutne docentice dr. sc. Natke Ćurko**, za:
   - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
   - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

   b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
   1. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić PBF
   2. prof. dr. sc. Helga Medić PBF
   3. izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin PBF

26. a) Izvješće Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Ivne Vrana Špoljarić, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Prehrambena tehnologija, naslova **„Neškrobni polisaharidi u kiselim tijestima i njihov utjecaj na kvalitetu i prehrambenu vrijednost proizvedenoga kruha“**, izrađenog pod mentorstvom dr. sc. Duške Ćurić, red. prof. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

    b) Imenovanje Povjerenstva za obranu doktorskog rada u sastavu:
    1. doc. dr. sc. Dubravka Novotni PBF (predsjednik)
    2. izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin PBF
    3. izv. prof. dr. sc. Greta Krešić Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija
    4. izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino PBF (zamjena)

27. Imenovanje Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Tibora Jančija, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Prehrambena tehnologija, naslova **„Mogućnost primjene Raman spektroskopije pri kontroli kvalitete ribe“**, uz suglasnost mentorice dr. sc. Sanje Vidaček, izv. prof. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Helga Medić PBF (predsjednik)
    2. izv. prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić PBF
    3. dr. sc. Mile Ivanda, znan. sav. IRB, Zagreb

28. Izvješće Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora doktorskog rada **mr. sc. Diane Kujundžić**, u okviru doktorskog studija Prehrambena tehnologija, naslova **„Primjena inovativnih metoda ekstrakcije steviol glikozida iz biljke *Stevia Rebaudiana* Bertoni“**.
29. Izvješće Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora doktorskog rada **Maria Ančića**, **dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, naslova **„Biološki učinak podzemnih i procjednih voda s odlagališta otpada „Mraclinska Dubrava““**.
30. Izvješće Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora doktorskog rada **Sandre Zavadlav, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Prehrambena tehnologija, naslova **„Primjena impedancijske analize**

u procjeni roka trajanja i kontroli kvalitete Cephalopod: Loliginidae“, uz prijedlog izmjene naslova tako da glasi **„Primjena impedancijske analize u procjeni roka trajanja i kontroli kvalitete liganja iz roda *Loligo*“**.

31. a) Prijava teme doktorskog rada **mr. sc. Paule Žurga**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, studijskog smjera Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, naslova **„Profiliranje hrvatskih crnih vina s obzirom na sadržaj nutraceutičkih i antinutraceutičkih komponenti“**.
    b) Imenovanje Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora u sastavu:

1. prof. dr. sc. Mara Banović	PBF	(predsjednik)
2. doc. dr. sc. Mladenka Malenica Staver	Odjel za biotehnologiju, Sveučilište u Rijeci	(odabrani prvi mentor)
3. prof. dr. sc. Nada Vahčić	PBF	(odabrani drugi mentor)
4. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić	PBF	
5. izv. prof. dr. sc. Ana Jeromel	AF, Zagreb	

32. Izvješće Stručnog povjerenstva o ocjeni teme završnog rada **Ružice Vazdar, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Službena kontrola preduvjetnih programa i HACCP načela u kuhinjama domova za starije osobe“**.
33. Izvješće Stručnog povjerenstva o ocjeni teme završnog rada **Dyane Odeh, mag. biol. exp.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Procjena oksidacijske stabilnosti i senzorskih svojstva lanenog ulja dodatkom začina i začinskog bilja“**.
34. a) Prijava teme završnog rada **Petre Berač, dipl. sanit. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Važnost dezinfekcije kolica i košarica za kupovinu u prehrambenom lancu“**.
    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za prihvaćanje teme završnog rada u sastavu:

1. prof. dr. sc. Dubravka Škevin	PBF	(predsjednik)
2. izv. prof. dr. sc. Sanja Vidaček	PBF	(mentor)
3. prof. dr. sc. Dinko Puntarić	Hrvatsko katoličko sveučilište, Zagreb	

35. R a z n o.

Ad. 1.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek dao je na verifikaciju zapisnik 1. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 27.10.2016. godine.

Fakultetsko vijeće jednoglasno je verificiralo zapisnik 1. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 27.10.2016. godine.

Ad. 2.

Izvješće dekana prof. dr. sc. D.Ježeka sa 5. redovite sjednice Senata Sveučilišta u Zagrebu dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće dekana prof. dr. sc. Damira Ježeka sa 5. redovite sjednice Senata Sveučilišta u Zagrebu.

Ad. 2.1.

Godišnje izvješće o radu dekana za akad. god. 2015./2016. dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

Nadalje je dekan izvijestio članove Vijeća o sljedećem:

- U dogovoru s RGNF-om u postupku je rješavanje prostora za dodatna parkirališna mjesta. Naš Fakultet još i zasebno dogovara parkirna mjesta koja bi se koristila za goste i djelatnike Fakulteta.
- Radi se na solventnosti Fakulteta. Problem je što cca 1.900.000,00 kn nije uplaćeno na račun Fakulteta, a prema potpisanim ugovorima za pojedine projekte. Ponovo smo zatražili i dobili jednokratnu pomoć Sveučilišta u Zagrebu u iznosu od 300.000,00 Kn, a koji nismo dužni vratiti. Dekan će od MZOS-a zatražiti refundaciju sredstava u iznosu od 2.600.000,00 kn, a koja sredstva su utrošena ovrhom za posebne uvjete na radu.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo godišnje izvješće o radu dekana za akad. god. 2015./2016.

Ad. 2.2.

Izvješće studentske udruge PROBION o aktivnostima provedenim tijekom akad. god. 2015./2017. dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek pohvalio je sve članove udruge PROBION na njihovom zalaganju i sveprisutnošću u struci te na zastupanju i promociji Fakulteta u javnosti.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće studentske udruge PROBION o aktivnostima provedenim tijekom akad. god. 2015./2016.

Ad. 2.3.

Izvješće o održanom studentskom natjecanju Ecotrophelia 2016 dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek pohvalio je prof. dr. sc. Draženku Komes na organizaciji iste.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće o održanom studentskom natjecanju Ecotrophelia 2016.

* * * *

Nadalje je dekan izvijestio članove Vijeća da smo zaprimili pozitivno Završno izvješće Stručnog povjerenstva u postupku reakreditacije našeg sveučilišnog poslijediplomskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam.
Dekan je čestitao svima koji su odraditi postupak reakreditacije, a posebno prof. dr. sc. Jagodi Šušković.

Ad. 3.

Izvješće prodekana za nastavu izv. prof. dr. sc. Z.Šatalića dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

B.Duić izvijestio je članove Vijeća da se u Novom Sadu održalo natjecanje tehnoloških fakulteta na kojem su se sa svojim radom iz područja prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma natjecale četiri kolegice. Dodjeljene su dvije nagrade i to Gabrijeli Mitar i Moniki Fumić. Kolega Duić zahvalio se mentoricama prof. dr. sc. Nadi Vahčić, doc. dr. sc. Kristini Radošević i izv. prof. dr. sc. Ireni Landeka Jurčević. Također je naglasio da se studenti sve više uključuju u znanstveno-istržaivački rad te zamoli mentore da im se jave.

Prodekan prof. dr. sc. Z.Šatalić izvijestio je članove Vijeća da je održana Smotra Sveučilišta u Zagrebu. Tema našeg Fakulteta bila je „Hrana budućnosti“. Prehrambeno-biotehnološki fakultet dobitnik je nagrade za najorginalniji štand. Prodekan se zahvalio svima koji su sudjelovali u organizaciji Smotre i odradili dežurstva.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek čestitao je prodekanu za nastavu izv. prof. dr. sc. Z.Šataliću i svima koji su sudjelovali u organizaciji Smotre.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće prodekana za nastavu izv. prof. dr. sc. Zvonimira Šatalića.

Ad. 4.

Izvješće prodekanice za znanost prof. dr. sc. J.Frece dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

Nadalje je prodekanice izvijestila članove Vijeća o sljedećem:

- Napravljeno je godišnje izvješće o realizaciji strateškog programa znanstvenih istraživanja. Prodekanica se zahvalila kolegi Valteru Iliću na pruženoj pomoći.
- Povodom Dana Sveučilišta u Zagrebu održanom 3.11.2016. godine naša studentica Ekaterina Drobat, kao član tima u kojem su sudjelovali i dva studenta Ekonomskog fakulteta, dobitnica je posebnog prizanja za postignuti uspjeh međunarodnog značaja, zbog plasmana na natjecanju Ecotrophelia Europe 2015, gdje su osvojili 4. mjesto u ukupnom poretku, a 1. mjesto za inovativnost.
- Čestitala je studentskoj udruzi PROBION koji su na 4. Međunarodnom skupu Nutricionista održanom od 11.-13. studenog u Zadru sudjelovali kao suorganizatori navedenog događaja te na njihom sudjelovanju na konferenciji Primijenjeni nutricionizam u industriji i turizmu održanoj 17. studenog u Zagrebu.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće prodekanice za znanost prof. dr. sc. Jadranke Frece.

Ad. 5.

Temeljem prijedlog Povjerenstva za upravljanje kvalitetom, Fakultetsko vijeće donijelo je sljedeće odluke:

Ad. 5.1.

Fakultetsko vijeće prihvaća Akcijski plan za unapređenje kvalitete i godišnje izvješće o ostvarenju akcijskog plana Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za period od 25. rujna 2015. do 25. rujna 2016. godine.

Ad. 5.2.

Fakultetsko vijeće prihvaća Izvješće o provedenim aktivnostima u razdoblju naknadnoga praćenja u postupku unutarnje prosudbe sustava osiguravanja kvalitete (2016.).

Ad. 5.3.

Fakultetsko vijeće prihvaća Godišnje izvješće o osiguravanju kvalitete na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu za akad. god. 2015./2016.

Ad. 5.4.

Fakultetsko vijeće prihvaća Plan aktivnosti za osiguravanje kvalitete Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za akad. god. 2016./2017.

Ad. 6.

ODBOR ZA POSLIJEDIPLOMSKE STUDIJE

Izvješće Odbora za poslijediplomske studije dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

Prof. dr. sc. B.Kos izvijestila je članove Vijeća da smo zaprimili pozitivno Završno izvješće Stručnog povjerenstva u postupku reakreditacije našeg sveučilišnog poslijediplomskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam u kojem stoji da je doktorski studij PBF-a visoke do vrlo visoke kvalitete. Također su navedene primjedbe vezane uz opremu koja je u nekim laboratorijima zastarjela te nedostatak novih publikacija u Knjižnici. Zahvalila se svim profesorima, doktorandima i svima koji su sudjelovali u reakreditaciji, a posebno prof. dr. sc. Jagodi Šušković.
Također je obavijestila sve članove Vijeća da je objavljen natječaja za upis studenata na poslijediplomske studije Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad. god. 2016./2017.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće Odbora za poslijediplomske studije.

* * * *

Na prijedlog Odbora za poslijediplomske studije, Fakultetsko vijeće donosi odluku o dodijeli 4 ECTS boda doktorandima, sudionicima na tečaju „Osnove proteomike“ koji će se održati 6. i 7. prosinca 2016. u BICRO BIOCentru, Zagreb.

Ad. 7.

Potvrdom Senata Sveučilišta u Zagrebu sa sjednice održane 15. studenoga 2016. godine **izv. prof. dr. sc. Tibela Landeka Dragičević** izabrana je u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti

- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

Ad. 8.1.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 13. sjednice održane 20. listopada 2016. godine **dr. sc. Željka Trumbić**, Sveučilište u Splitu, Sveučilišni odjel za studije mora, izabrana je u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

Ad. 8.2.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 13. sjednice održane 20. listopada 2016. godine **dr. sc. Vesna Milanović**, Sveučilište u Splitu, Sveučilišni odjel za studije mora, izabrana je u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

Ad. 8.3.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 13. sjednice održane 20. listopada 2016. godine **izv. prof. dr. sc. Višnja Gaurina Srček** izabrana je u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

Ad. 8.4.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 13. sjednice održane 20. listopada 2016. godine **dr. sc. Marina Tišma**, Sveučilište J.J. Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet, izabrana je u znanstveno zvanje: **viši znanstveni suradnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

Ad. 8.5.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 13. sjednice održane 20. listopada 2016. godine **dr. sc. Valerija Majetić Germek**, Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet, izabrana je u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

Ad. 8.6.

Odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 13. sjednice održane 20. listopada 2016. godine **dr. sc. Lea Pollak**, Hrvatski zavod za javno zdravstvo, izabrana je u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

Ad. 9.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Božidar Šantek PBF
2. prof. dr. sc. Jagoda Šušković PBF
3. prof. dr. sc. Sanja Sikora AF, Zagreb

o ispunjavanju uvjeta za **reizbor izv. prof. dr. sc. Sunčice Beluhan, više znanstvene suradnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni profesor na vrijeme od pet godina**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
- grana (4.04.03) Inženjerstvo

Ad. 10.

Temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/15-03/136, URBROJ: 380-012/246-16-7, od 30. lipnja 2016.), Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje natječajnog postupka za izbor **doc. dr. sc. Igora Slivca**, **višeg znanstvenog suradnika** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni profesor na vrijeme od pet godina** za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

i donosi odluku o imenovanju Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. izv. prof. dr. sc. Višnja Gaurina Srček PBF
2. prof. dr. sc. Blaženka Kos PBF
3. prof. dr. sc. Sanja Sikora AF, Zagreb

Ad. 11.

Temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-03/273, URBROJ 380-012/246-16-2, od 14. srpnja 2016.), Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje natječajnog postupka za izbor **doc. dr. sc. Veronike Kovač**, **znanstvene suradnice** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni profesor na vrijeme od pet godina** za:

- znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti
- znanstveno polje (1.04.) Kemija
- grana (1.04.05) Organska kemija

i donosi odluku o imenovanju **izv. prof. dr. sc. Lidije Barišić za člana Stručnog povjerenstva** pri ovlaštenome Fakultetu kemijskog inženjerstva i tehnologije Sveučilišta u Zagrebu, za provođenje dijela postupka izbora u znanstveno-nastavno zvanje.

Ad. 12.

Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje postupka za reizbor **doc. dr. sc. Jasmine Lapić, znanstvene suradnice** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za:

- znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti
- znanstveno polje (1.04.) Kemija
- grana (1.04.05) Organska kemija

i donosi odluku o imenovanju Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. izv. prof. dr. sc. Senka Djaković PBF
2. prof. dr. sc. Valerije Vrček FBF, Zagreb
3. izv. prof. dr. sc. Lidija Barišić PBF

Ad. 13.

Temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-02/15, URBROJ 380-012/246-16-2, od 5. listopada 2016.), Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje natječajnog postupka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na **razvojno** radno mjesto: **docent**, u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procesno-prehrambeno inženjerstvo, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

i donosi odluku o imenovanju Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. prof. dr. sc. Zoran Herceg PBF
2. izv. prof. dr. sc. Suzana Rimac Brnčić PBF
3. prof. dr. sc. Drago Šubarić PTF, Osijek

Ad. 14.

Temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-02/15, URBROJ 380-012/246-16-2, od 5. listopada 2016.), Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje natječajnog postupka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na **razvojno** radno mjesto: **docent**, u Zavodu za procesno inženjerstvo, Kabinet za osnove inženjerstva, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
- grana (4.05.01) Inženjerstvo

i donosi odluku o imenovanju Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. prof. dr. sc. Ingrid Bauman PBF
2. prof. dr. sc. Damir Ježek PBF
3. prof. dr. sc. Damir Magdić PTF, Osijek

Ad. 15.

Temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-02/15, URBROJ 380-012/246-16-4, od 7. studenoga 2016.), Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje natječajnog postupka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na **razvojno** radno mjesto: **docent**, u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procesno-prehrambeno inženjerstvo, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

i donosi odluku o imenovanju Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. prof. dr. sc. Zoran Herceg PBF
2. izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak PBF
3. prof. dr. sc. Drago Šubarić PTF, Osijek

Ad. 16.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Jagoda Šušković PBF
2. prof. dr. sc. Blaženka Kos PBF
3. prof. dr. sc. Vinko Krstanović PTF, Osijek

o ispunjavanju uvjeta za izbor **izv. prof. dr. sc. Jasne Novak, više znanstvene suradnice** u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

Mišljenje se upućuje Matičnom odboru za područje biotehničkih znanosti na donošenje odluke.

Ad. 17.

Temeljem čl. 33. stavak 7. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju, Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Mara Banović PBF
2. prof. dr. sc. Branka Levaj PBF
3. prof. dr. sc. Tea Bilušić KTF, Split

o ispunjavanju uvjeta za **prijevremeni izbor doc. dr. sc. Ivane Generalić Mekinić, znanstvene suradnice**, Kemijsko-tehnološki fakultet Sveučilišta u Splitu, u znanstveno zvanje: **viši znanstveni suradnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

Mišljenje se upućuje Matičnom odboru za područje biotehničkih znanosti na donošenje odluke.

Ad. 18.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Božidar Šantek PBF
2. prof. dr. sc. Predrag Horvat PBF
3. izv. prof. dr. sc. Ivica Strelec PTF, Osijek

o ispunjavanju uvjeta za izbor **doc. dr. sc. Natalije Velić, znanstvene suradnice**, Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayera u Osijeku, u znanstveno zvanje: **viši znanstveni suradnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

Mišljenje se upućuje Matičnom odboru za područje biotehničkih znanosti na donošenje odluke.

Ad. 19.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Blaženka Kos PBF
2. doc. dr. sc. Anamarija Štafa PBF
3. prof. dr. sc. Sanja Sikora AF, Zagreb

o ispunjavanju uvjeta za izbor **dr. sc. Marine Svetec Miklenić, znanstvene novakinje – poslijedoktorandice** u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

Mišljenje se upućuje Matičnom odboru za područje biotehničkih znanosti na donošenje odluke.

Ad. 20.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Zoran Herceg PBF
2. izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak PBF
3. prof. dr. sc. Drago Šubarić PTF, Osijek

o ispunjavanju uvjeta za izbor **dr. sc. Tomislave Vukušić, poslijedoktorandice**, u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

Mišljenje se upućuje Matičnom odboru za područje biotehničkih znanosti na donošenje odluke.

Ad. 21.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin PBF
2. izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino PBF
3. prof. dr. sc. Milan Pospišil AF, Zagreb

o ispunjavanju uvjeta za izbor **dr. sc. Marka Obranovića, poslijedoktoranda** u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

Mišljenje se upućuje Matičnom odboru za područje biotehničkih znanosti na donošenje odluke.

Ad. 22.

Temeljem čl. 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju, Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje postupka na osobni zahtjev za izbor **doc. dr. sc. Irene Keser, znanstvene suradnice** u znanstveno zvanje: **viši znanstveni suradnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

i donosi odluku o imenovanju Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. prof. dr. sc. Irena Colić Barić PBF
2. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić PBF
3. prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić PTF, Osijek

Ad. 23.

Temeljem čl. 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju, Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje postupka na osobni zahtjev za izbor **dr. sc. Damira Orosa, poslijedoktoranda** u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

i donosi odluku o imenovanju Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. izv. prof. dr. sc. Tonči Rezić PBF
2. izv. prof. dr. sc. Antonio Starčević PBF
3. prof. dr. sc. Jurislav Babić PTF, Osijek

Ad. 24.

Temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-02/15, URBROJ 380-012/246-16-2, od 5. listopada 2016.), Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje natječajnog postupka za izbor u suradničko zvanje i na **razvojno** radno mjesto: **asistent**, u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procesno-prehrambeno inženjerstvo, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

i donosi odluku o imenovanju Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. prof. dr. sc. Zoran Herceg PBF
2. izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak PBF
3. prof. dr. sc. Drago Šubarić PTF, Osijek

Ad. 25.

Temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-03/415, URBROJ 380-012/246-16-2, od 6. listopada 2016.), Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje natječajnog postupka za izbor u suradničko zvanje i na radno mjesto: **asistent**, u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju i analitiku vina, na određeno vrijeme do povratka odsutne doc. dr. sc. Natke Ćurko, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

i donosi doluku o imenovanju Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić PBF
2. prof. dr. sc. Helga Medić PBF
3. izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin PBF

Ad. 26.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Ivne Vrana Špoljarić, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Prehrambena tehnologija, naslova **„Neškrobni polisaharidi u kiselim tijestima i njihov utjecaj na kvalitetu i prehrambenu vrijednost proizvedenoga kruha“**, izrađenog pod mentorstvom dr. sc. Duške Ćurić, red. prof. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

i donosi odluku o imenovanju Povjerenstva za obranu doktorskog rada u sastavu:

1. doc. dr. sc. Dubravka Novotni	PBF	(predsjednik)
2. izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin	PBF	
3. izv. prof. dr. sc. Greta Krešić	Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija	
4. izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino	PBF	(zamjena)

Ad. 27.

Fakultetsko vijeće imenuje Povjerenstvo u sastavu:

1. prof. dr. sc. Helga Medić	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić	PBF	
3. dr. sc. Mile Ivanda, znan. sav.	IRB, Zagreb	

za ocjenu doktorskog rada **Tibora Jančija, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Prehrambena tehnologija, naslova **„Mogućnost primjene Raman spektroskopije pri kontroli kvalitete ribe“**, uz suglasnost mentorice dr. sc. Sanje Vidaček, izv. prof. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Ad. 28.

Temeljem izvješća Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora u sastavu:

1. izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Zoran Herceg	PBF	
3. prof. dr. sc. Damir Magdić	PTF, Osijek	

Fakultetsko vijeće prihvaća temu doktorskog rada **mr. sc. Diane Kujundžić**, u okviru doktorskog studija Prehrambena tehnologija, naslova **„Primjena inovativnih metoda ekstrakcije steviol glikozida iz biljke *Stevia Rebaudiana* Bertoni“**, i imenuje mentora:

1. prof. dr. sc. Zoran Herceg	PBF

Ad. 29.

Temeljem izvješća Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora u sastavu:

1. prof. dr. sc. Jagoda Šušković	PBF	(predsjednik)
2. izv. prof. dr. sc. Ksenija Durgo	PBF	
3. dr. sc. Nevenka Kopjar, znan. sav.	IMI, Zagreb	

Fakultetsko vijeće prihvaća temu doktorskog rada **Maria Ančića**, **dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, naslova **„Biološki učinak podzemnih i procjednih voda s odlagališta otpada „Mraclinska Dubrava““**, i imenuje mentora:

1. izv. prof. dr. sc. Ksenija Durgo	PBF

Ad. 30.

Temeljem izvješća Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora u sastavu:

1. doc. dr. sc. Marina Krpan	PBF	(predsjednik)
2. izv. prof. dr. sc. Sanja Vidaček	PBF	
3. izv. prof. dr. sc. Igor Lacković	FER, Zagreb	

Fakultetsko vijeće prihvaća temu doktorskog rada **Sandre Zavadlav, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Prehrambena tehnologija, naslova **„Primjena impedancijske analize u procjeni roka trajanja i kontroli kvalitete Cephalopod: Loliginidae“**, i prijedlog izmjene naslova tako da glasi **„Primjena impedancijske analize u procjeni roka trajanja i kontroli kvalitete liganja iz roda *Loligo*“**, i imenuje mentora:

1. izv. prof. dr. sc. Sanja Vidaček PBF

Ad. 31.

Fakultetsko vijeće prihvaća prijavu teme doktorskog rada **mr. sc. Paule Žurga**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, studijskog smjera Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, naslova **„Profiliranje hrvatskih crnih vina s obzirom na sadržaj nutraceutičkih i antinutraceutičkih komponenti“**

i donosi odluku o imenovanju Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora u sastavu:

1. prof. dr. sc. Mara Banović	PBF	(predsjednik)
2. doc. dr. sc. Mladenka Malenica Staver	Odjel za biotehnologiju, Sveučilište u Rijeci	
3. prof. dr. sc. Nada Vahčić	PBF	
4. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić	PBF	
5. izv. prof. dr. sc. Ana Jeromel	AF, Zagreb	

Ad. 32.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva za prihvaćanje teme u sastavu:

1. prof. dr. sc. Mara Banović	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Nada Vahčić	PBF	(mentor)
3. dr. sc. Vedran Poljak, znan. sur.	HZJZ, Zagreb	

o ocjeni teme završnog rada **Ružice Vazdar, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Službena kontrola preduvjetnih programa i HACCP načela u kuhinjama domova za starije osobe“**.

Ad. 33.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva za prihvaćanje teme u sastavu:

1. doc. dr. sc. Klara Kraljić	PBF	(predsjednik)
2. izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin	PBF	(mentor)
3. izv. prof. dr. sc. Jasna Hrenović	PMF, Zagreb	

o ocjeni teme završnog rada **Dyane Odeh, mag. biol. exp.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Procjena oksidacijske stabilnosti i senzorskih svojstva lanenog ulja dodatkom začina i začinskog bilja“**.

Ad. 34.

Fakultetsko vijeće prihvaća prijavu teme završnog rada **Petre Berač, dipl. sanit. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Važnost dezinfekcije kolica i košarica za kupovinu u prehrambenom lancu“**

i donosi odluku o imenovanju Stručnog povjerenstva za prihvaćanje teme završnog rada u sastavu:

1. izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin	PBF	(predsjednik)
2. izv. prof. dr. sc. Sanja Vidaček	PBF	(mentor)
3. prof. dr. sc. Dinko Puntarić	Hrvatsko katoličko sveučilište, Zagreb	

Ad. 35.

Izv. prof. dr. sc. Višnja Gaurina Srček pozvala je sve članove Vijeća na svečano obilježavanje 20 godina djelovanja Biotehničke zaklade Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta i dodjelu stipendija i potpora za 2016. godina koja će se održati u petak 25. studenog 2016. godina u Rektoratu Sveučilišta u Zagrebu s početkom u 12,00 sati.

* * * *

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek podsjetio je članove Vijeća da će se 3. redovita sjednica održati 15. prosinca 2016. godine s početkom u 10,00 sati.

* * * *

Sjednica Fakultetskog vijeća završila je u 10,55 sati.

Zapisnik sastavila: DEKAN

Goranka Babić prof. dr. sc. Damir Ježek

IZVJEŠĆE DEKANA
3. redovita sjednica Fakultetskog vijeća
15. prosinca 2016.

6. redovita sjednica Senata Sveučilišta u Zagrebu održana je 13. prosinca 2016. godine.

- Senat je potvrdio izbor izv. prof. dr. sc. Ivana-Krešimira Sveteca u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: redoviti profesor na vrijeme od pet godina.
- Senat je donio odluku o pokretanju postupka izbora predloženika u počasno zvanje: *professor emeritus* u akad. god. 2016./2017. Svi prijedlozi sastavnica moraju se dostaviti najkasnije do 28. veljače 2017. godine.
- Senat je usvojio konsolidirani financijski plan Sveučilišta u Zagrebu za period od 2017. do 2019.
- Prorektor za financije najavio je akontacijsku doznaku subvencije participacija školarina za akad. god. 2016./2017.
- Senat je donio odluku o raspodjeli troškova za IPISVU po sastavnicama Sveučilišta u Zagrebu. Navedeni trošak za naš Fakultet iznosi 7.598,80 Kn na godišnjoj razini.
- Senat je prihvatio raspodjelu sredstava iz interventnih sredstava i sredstava za investicijsko održavanje za pojedine sastavnice Sveučilišta u Zagrebu.
- Senat je prihvatio izvješće o radu Odbora za proračun za akad. god. 2014./2015.
- Senat je prihvatio izvješće o unutarnjoj prosudbi sustava osiguranja kvalitete na Sveučilištu u Zagrebu.
- Senat je prihvatio nastavni plan i program poslijediplomskog specijalističkog studija *Internistička onkologija* Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.
- U sklopu pokretanja postupka stjecanja doktorata znanosti, Senat je, između ostalog, prihvatio i temu doktorskog rada Valerije Šimunec sa PBF-a.
- Senat je prihvatio odluku o izmjeni odluke o imenovanju Povjerenstva za doktorske radove u koji su imenovani novi članovi: prof. dr. sc. Neven Ljubičić sa MF-a, izv. prof. dr. sc. Dunja Leljak-Levanić sa PMF-a, red. prof. art. Peruško Bogdanić s ALU.
- Senat je donio odluku o izmjeni odluke o imenovanju Upravnog vijeća SC-a Sisak Sveučilišta u Zagrebu u koji je imenovan Antonio Janković zaposlenik SC-a.
- Senat je donio odluku o izmjeni odluke o imenovanju Upravnog vijeća Varaždin Sveučilišta u Zagreb u koji je imenovana Martina Kušer sa FOI-a.
- Senat je donio odluku o dopuni odluke o imenovanju članova Povjerenstva Sveučilišta u Zagrebu za akademsko priznavanje inozemnih visokoškolskih kvalifikacija pri čemu je imenovana nova članica doc. dr. sc. Ines Dužević s Ekonomskog fakulteta.
- Senat je donio odluku o produljenju mandata obnašateljice dužnosti privremene voditeljice Centra za istraživanje, razvoj i transfer tehnologije Sveučilišta u Zagrebu Vlatki Petravić.
- Senat je potvrdio izbor dekana Katoličko-bogoslovnog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu izv. prof. dr. sc. Maria Cifraka.

DEKAN
prof. dr. sc. Damir Ježek
v.r.

PRIJEDLOG FINANCIJSKOG PLANA (*proračunski korisnik*) ZA 2017. I PROJEKCIJA PLANA ZA 2018. I 2019. GODINU

OPĆI DIO

	Prijedlog plana za 2017.	Projekcija plana za 2018.	Projekcija plana za 2019.
PRIHODI UKUPNO	57220000	57850000	58160000
PRIHODI POSLOVANJA	57.220.000	57.850.000	58.160.000
PRIHODI OD NEFINANCIJSKE IMOVINE			
RASHODI UKUPNO	57.212.000	57.842.000	58.152.000
RASHODI POSLOVANJA	56.035.000	56.553.000	56.848.000
RASHODI ZA NEFINANCIJSKU IMOVINU	1.177.000	1.289.000	1.304.000
RAZLIKA - VIŠAK / MANJAK	8.000	8.000	8.000

	Prijedlog plana za 2017.	Projekcija plana za 2018.	Projekcija plana za 2019.
VIŠAK/MANJAK IZ PRETHODNE GODINE	0	0	0

	Prijedlog plana za 2017.	Projekcija plana za 2018.	Projekcija plana za 2019.
PRIMICI OD FINANCIJSKE IMOVINE I ZADUŽIVANJA			
IZDACI ZA FINANCIJSKU IMOVINU I OTPLATE ZAJMOVA			
NETO FINANCIRANJE			
VIŠAK / MANJAK + NETO FINANCIRANJE	8.000	8.000	8.000

PLAN PRIHODA I PRIMITAKA

u kunama

Izvor prihoda i primitaka / Oznaka rač.iz računskog plana	2017.						
	Opći prihodi i primici	Vlastiti prihodi	Prihodi za posebne namjene	Pomoći	Donacije	Prihodi od nefinancijske imovine i nadoknade šteta s osnova osiguranja	Namjenski primici od zaduživanja
652			3.300.000				
663		8.920.000			88.000		
671	41.832.000						
632				3.000.000			
641		80.000					
Ukupno (po izvorima)	41.832.000	9.000.000	3.300.000	3.000.000	88.000	0	0
Ukupno prihodi i primici za 2015.	**57.220.000**						

PLAN PRIHODA I PRIMITAKA

Izvor prihoda i primitaka / Oznaka rač.iz računskog plana	2018.						
	Opći prihodi i primici	Vlastiti prihodi	Prihodi za posebne namjene	Pomoći	Donacije	Prihodi od nefinancijske imovine i nadoknade šteta s osnova osiguranja	Namjenski primici od zaduživanja
652			3.300.000				
663		9.120.000			100.000		
671	42.250.000						
632				3.000.000			
641		80.000					
Ukupno (po izvorima)	42.250.000	9.200.000	3.300.000	3.000.000	100.000	0	0
Ukupno prihodi i primici za 2016.	**57.850.000**						

Izvor prihoda i primitaka / Oznaka rač.iz računskog plana	2019.						
	Opći prihodi i primici	Vlastiti prihodi	Prihodi za posebne namjene	Pomoći	Donacije	Prihodi od nefinancijske imovine i nadoknade šteta s osnova osiguranja	Namjenski primici od zaduživanja
652			3.300.000				
663		9.200.000			80.000		
671	42.500.000						
632				3.000.000			
641		80.000					
Ukupno (po izvorima)	42.500.000	9.280.000	3.300.000	3.000.000	80.000	0	0
Ukupno prihodi i primici za 2017.	**58.160.000**						

PLAN RASHODA I IZDATAKA PO ORGANIZACIJSKOJ KLASIFIKACIJI

	Šifra	Naziv	PRIJEDLOG PLANA ZA 2017.	Opći prihodi i primici	Vlastiti prihodi	Prihodi za posebne namjene	Pomoći	Donacije	Prihodi od nefinancijske imovine i nadoknade šteta s osnova osiguranja	Namjenski primici od zaduživanja	PROJEKCIJA PLANA ZA 2018.	PROJEKCIJA PLANA ZA 2019.
		PRORAČUNSKI KORISNIK										
		1845-PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET										
		Program										
A		**Naziv aktivnosti -**	**57.212.000**	**41.824.000**	**9.000.000**	**3.300.000**	**3.000.000**	**88.000**			**57.842.000**	**58.152.000**
	3	**RASHODI POSLOVANJA**	**56.035.000**	**41.480.000**	**8.500.000**	**3.167.000**	**2.800.000**	**88.000**			**56.553.000**	**56.848.000**
	31	**Rashodi za zaposlene**	**37.980.000**	**32.796.000**	**4.040.800**	**631.200**	**512.000**				**38.180.000**	**37.744.000**
	311	Plaće (Bruto)	32.140.000	27.740.000	3.428.800	571.200	400.000				32.340.000	32.540.000
	312	Ostali rashodi za zaposlene	520.000	420.000	40.000	20.000	40.000				520.000	544.000
	313	Doprinosi na plaće	5.320.000	4.636.000	572.000	40.000	72.000				5.320.000	4.660.000
	32	**Materijalni rashodi**	**17.859.000**	**8.636.800**	**4.331.200**	**2.525.000**	**2.278.000**	**88.000**			**18.177.000**	**18.908.000**
	321	Naknade troškova zaposlenima	4.308.000	2.725.800	969.200	125.000	488.000				3.508.000	3.508.000
	322	Rashodi za materijal i energiju	8.866.000	4.100.000	2.766.000	1.200.000	800.000				9.978.000	10.500.000
	323	Rashodi za usluge	4.131.000	1.613.800	448.000	1.100.000	881.200	88.000			4.257.000	4.500.000
	329	Ostali nespomenuti rashodi poslovanja	554.000	197.200	148.000	100.000	108.800				434.000	400.000
	34	**Financijski rashodi**	**196.000**	**47.200**	**128.000**	**10.800**	**10.000**				**196.000**	**196.000**
	343	Ostali financijski rashodi	196.000	47.200	128.000	10.800	10.000				196.000	196.000
	4	**Rashodi za nabavu nefinancijske imovine**	**1.177.000**	**344.000**	**500.000**	**133.000**	**200.000**				**1.289.000**	**1.304.000**
	42	**Rashodi za nabavu proizvedene dugotrajne imovine**	**1.177.000**	**344.000**	**500.000**	**133.000**	**200.000**				**1.289.000**	**1.304.000**
	422	Postrojenja i oprema	1.173.000	340.000	500.000	133.000	200.000				1.285.000	1.300.000
	424	Knjige, umjetnička djela i ostale izložbene vrijednosti	4.000	4.000							4.000	4.000
A		**Naziv aktivnosti**										
	3	**RASHODI POSLOVANJA**										
	32	**Materijalni rashodi**										
	321	Naknade troškova zaposlenima										
	322	Rashodi za materijal i energiju										
	323	Rashodi za usluge										
A		**Naziv aktivnosti-**										
	3	**RASHODI POSLOVANJA**										
	31	**Rashodi za zaposlene**										
	311	Plaće (Bruto)										
	312	Ostali rashodi za zaposlene										
	313	Doprinosi na plaće										
	32	**Materijalni rashodi**										
	321	Naknade troškova zaposlenima										
	322	Rashodi za materijal i energiju										
	323	Rashodi za usluge										
	329	Ostali nespomenuti rashodi poslovanja										
	34	**Financijski rashodi**										
	343	Ostali financijski rashodi										
A		**Naziv aktivnosti**										
	3	**RASHODI POSLOVANJA**										
	31	**Rashodi za zaposlene**										
	311	Plaće (Bruto)										
	312	Ostali rashodi za zaposlene										
	313	Doprinosi na plaće										
	32	**Materijalni rashodi**										
	321	Naknade troškova zaposlenima										
	322	Rashodi za materijal i energiju										
	323	Rashodi za usluge										
	329	Ostali nespomenuti rashodi poslovanja										
	34	**Financijski rashodi**										
	343	Ostali financijski rashodi										
A		**Naziv aktivnosti**										

PLAN RASHODA I IZDATAKA PO ORGANIZACIJSKOJ KLASIFIKACIJI

Šifra	Naziv	PRIJEDLOG PLANA ZA 2017.	Opći prihodi i primici	Vlastiti prihodi	Prihodi za posebne namjene	Pomoći	Donacije	Prihodi od nefinancijske imovine i nadoknade šteta s osnova osiguranja	Namjenski primici od zaduživanja	PROJEKCIJA PLANA ZA 2018.	PROJEKCIJA PLANA ZA 2019.
3	**RASHODI POSLOVANJA**										
31	**Rashodi za zaposlene**										
311	Plaće (Bruto)										
312	Ostali rashodi za zaposlene										
313	Doprinosi na plaće										
32	**Materijalni rashodi**										
321	Naknade troškova zaposlenima										
322	Rashodi za materijal i energiju										
323	Rashodi za usluge										
329	Ostali nespomenuti rashodi poslovanja										
34	**Financijski rashodi**										
343	Ostali financijski rashodi										
A	**Naziv aktivnosti**										
3	**RASHODI POSLOVANJA**										
31	**Rashodi za zaposlene**										
311	Plaće (Bruto)										
312	Ostali rashodi za zaposlene										
313	Doprinosi na plaće										
32	**Materijalni rashodi**										
321	Naknade troškova zaposlenima										
322	Rashodi za materijal i energiju										
323	Rashodi za usluge										
329	Ostali nespomenuti rashodi poslovanja										
34	**Financijski rashodi**										
343	Ostali financijski rashodi										
4	**Rashodi za nabavu nefinancijske imovine**										
42	**Rashodi za nabavu proizvedene dugotrajne imovine**										
422	Postrojenja i oprema										
424	Knjige, umjetnička djela i ostale izložbene vrijednosti										
A	**Naziv aktivnosti**										
3	**RASHODI POSLOVANJA**										
31	**Rashodi za zaposlene**										
311	Plaće (Bruto)										
312	Ostali rashodi za zaposlene										
313	Doprinosi na plaće										
32	**Materijalni rashodi**										
321	Naknade troškova zaposlenima										
322	Rashodi za materijal i energiju										
323	Rashodi za usluge										
329	Ostali nespomenuti rashodi poslovanja										
34	**Financijski rashodi**										
343	Ostali financijski rashodi										
38	**Ostali rashodi**										
381	Tekuće donacije u novcu										
4	**Rashodi za nabavu nefinancijske imovine**										
42	**Rashodi za nabavu proizvedene dugotrajne imovine**										
422	Postrojenja i oprema										
424	Knjige, umjetnička djela i ostale izložbene vrijednosti										
K	**Naziv projekta**										
3	**RASHODI POSLOVANJA**										
31	**Rashodi za zaposlene**										
311	Plaće (Bruto)										
312	Ostali rashodi za zaposlene										

PLAN RASHODA I IZDATAKA PO ORGANIZACIJSKOJ KLASIFIKACIJI

Šifra	Naziv	PRIJEDLOG PLANA ZA 2017.	Opći prihodi i primici	Vlastiti prihodi	Prihodi za posebne namjene	Pomoći	Donacije	Prihodi od nefinancijske imovine i nadoknade šteta s osnova osiguranja	Namjenski primici od zaduživanja	PROJEKCIJA PLANA ZA 2018.	PROJEKCIJA PLANA ZA 2019.
313	Doprinosi na plaće										
32	**Materijalni rashodi**										
321	Naknade troškova zaposlenima										
322	Rashodi za materijal i energiju										
323	Rashodi za usluge										
329	Ostali nespomenuti rashodi poslovanja										
34	**Financijski rashodi**										
343	Ostali financijski rashodi										
4	**Rashodi za nabavu nefinancijske imovine**										
41	**Rashodi za nabavu neproizedene dugotrajne imovine**										
411	Materijalna imovina - prirodna bogatstva										
42	**Rashodi za nabavu proizvedene dugotrajne imovine**										
422	Postrojenja i oprema										
424	Knjige, umjetnička djela i ostale izložbene vrijednosti										

PLAN RASHODA I IZDATAKA PO EKONOMSKOJ KLASIFIKACIJI

Šifra	Naziv	PRIJEDLOG PLANA ZA 2017.	Opći prihodi i primici	Vlastiti prihodi	Prihodi za posebne namjene	Pomoći	Donacije	Prihodi od nefinancijske imovine i nadoknade šteta s osnova osiguranja	Namjenski primici od zaduživanja	PROJEKCIJA PLANA ZA 2018.	PROJEKCIJA PLANA ZA 2019.
	PRORAČUNSKI KORISNIK										
		57.212.000	**41.824.000**	**9.000.000**	**3.300.000**	**3.000.000**	**88.000**			**57.842.000**	**58.152.000**
3	**RASHODI POSLOVANJA**	**56.035.000**	**41.480.000**	**8.500.000**	**3.167.000**	**2.800.000**	**88.000**			**56.553.000**	**56.848.000**
31	**Rashodi za zaposlene**	**37.980.000**	**32.796.000**	**4.040.800**	**631.200**	**512.000**				**38.180.000**	**37.744.000**
311	Plaće (Bruto)	32.140.000	27.740.000	3.428.800	571.200	400.000				32.340.000	32.540.000
312	Ostali rashodi za zaposlene	520.000	420.000	40.000	20.000	40.000				520.000	544.000
313	Doprinosi na plaće	5.320.000	4.636.000	572.000	40.000	72.000				5.320.000	4.660.000
32	**Materijalni rashodi**	**17.859.000**	**8.636.800**	**4.331.200**	**2.525.000**	**2.278.000**	**88.000**			**18.177.000**	**18.908.000**
321	Naknade troškova zaposlenima	4.308.000	2.725.800	969.200	125.000	488.000				3.508.000	3.508.000
322	Rashodi za materijal i energiju	8.866.000	4.100.000	2.766.000	1.200.000	800.000				9.978.000	10.500.000
323	Rashodi za usluge	4.131.000	1.613.800	448.000	1.100.000	881.200	88.000			4.257.000	4.500.000
329	Ostali nespomenuti rashodi poslovanja	554.000	197.200	148.000	100.000	108.800				434.000	400.000
34	**Financijski rashodi**	**196.000**	**47.200**	**128.000**	**10.800**	**10.000**				**196.000**	**196.000**
343	Ostali financijski rashodi	196.000	47.200	128.000	10.800	10.000				196.000	196.000
4	**Rashodi za nabavu nefinancijske imovine**	**1.177.000**	**344.000**	**500.000**	**133.000**	**200.000**				**1.289.000**	**1.304.000**
42	**Rashodi za nabavu proizvedene dugotrajne imovine**	**1.177.000**	**344.000**	**500.000**	**133.000**	**200.000**				**1.289.000**	**1.304.000**
422	Postrojenja i oprema	1.173.000	340.000	500.000	133.000	200.000				1.285.000	1.300.000
424	Knjige, umjetnička djela i ostale izložbene vrijednosti	4.000	4.000							4.000	4.000

PRORAČUNSKA OBRAZLOŽENJA 2017. – 2019.

1. **UVOD**
    - **Naziv:** Prehrambeno-biotehnološki fakultet (Faculty of Food Technology and Biotechnology)
    - Sastavnica Sveučilišta u Zagrebu
    - Javno sveučilište
    - **Šifra i naziv djelatnosti:** 8542; visoko obrazovanje
    - **Prehrambeno-biotehnološki fakultet kao sastavnica Sveučilišta u Zagrebu provodi preddiplomsko, diplomsko i poslijediplomsko obrazovanje na području prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma utemeljeno na znanstvenim, temeljnim, primjenjenim i razvojnim istraživanjima radi stvaranja novih znanja i ideja te poticanja kritičkoga promišljanja i kreativnosti, te transfera znanja i inovacija u gospodarstvo.**

2. **NAZIV PROGRAMA: TRAJNO UNAPRJEĐIVANJE KVALITETE NASTAVNOG I ISTRAŽIVAČKOG RADA PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA**
    - **Doprinijeti državnom razvoju kontinuiranim poboljšanjima svih procesa povezanih s ostvarenjem usluge provođenja visokog obrazovanja svih razina temeljenog na izvrsnosti istraživačkoga rada i prijenos rezultata ovih procesa u zajednicu. Temeljni ciljevi razvoja PBF-a su regionalno liderstvo među visokoškolskim ustanovama u području biotehničkih znanosti; omogućavanje razvoja prehrambene i biotehnološke industrije u RH te razvoj nutricionizma, pružajući studentima vrhunsko visoko obrazovanje temeljeno na principima najnovijih svjetskih znanstvenih dostignuća te osnaživanje uloge PBF-a u razvoju Sveučilišta u Zagrebu kao najstarijeg i jednog od najvećih sveučilišta u regiji.**
    - **PBF definira pet strateških područja: nastavna djelatnost, znanstveno-istraživački rad, transfer znanja i tehnologije, internacionalizacija, sustav osiguravanja kvalitete i upravljanje resursima**
    - **Zakonske i druge pravne osnove:**
        - **Zakon o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju**
        - **Strategija obrazovanja, znanosti i tehnologije RH**
        - **Strategije Sveučilišta u Zagrebu**
        - **Strateški plan razvoja PBF-a 2013. – 2018.**
        - **Strateški program znanstvenih istraživanja PBF-a 2014. – 2020.**

CILJEVI PROVEDBE PROGRAMA U RAZDOBLJU 2016. – 2018. I POKAZATELJI USPJEŠNOSTI KOJIMA ĆE SE MJERITI OSTVARENJE TIH CILJEVA

CILJ 1.

Unaprjeđenje nastavnog procesa modernizacijom studijskih programa uključivanjem najkvalitetnijeg znanstveno-nastavnog kadra, njegovim kontinuiranim obrazovanjem i primjenom suvremenih tehnologija poučavanja uključujući i e-obrazovanje

OBRAZLOŽENJE CILJA

Prehrambeno-biotehnološki fakultet, kao sastavnica Sveučilišta u Zagrebu, ima 60 godina tradicije izvođenja studija iz područja prehrambene tehnologije i biotehnologije, te nešto kasnije i nutricionizma. Po tome je bio prvi u Hrvatskoj i ovom dijelu Europe. Stoga ne čudi da je, pružajući vrhunska znanja iz svoga područja, pridonio ugledu Sveučilišta u Zagrebu, a zahvaljujući kvalitetnom znanstvenom radu na njemu su se školovali i započeli znanstvenu karijeru mnogi istraživači i profesori srodnih institucija u Hrvatskoj i susjednim zemljama. Nastavni se proces na Fakultetu suštinski isprepliće s vrhunskim znanstvenim istraživanjima, koja pomiču granice znanja, otvaraju nove izazove te pronalaze nova područja praktične primjene. Znanstvena istraživanja na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu uvijek su bila okrenuta primjeni, što ga je uvijek činilo prepoznatim kao jednim od mjesta gdje se kreativno povezuju akademska zajednica i gospodarstvo.

Fakultet provodi kvalitetno i učinkovito obrazovanje kroz sve tri razine sveučilišnog studija na studijskim programima utemeljenim na suvremenim znanstvenim spoznajama u znanstvenom području biotehničkih znanosti, znanstvenih polja prehrambene tehnologije, biotehnologije, nutricionizma, temeljnih tehničkih znanosti te prirodnih znanosti.

Neposredni strateški ciljevi vezani uz nadogradnju studijskih programa uključuju pripremu prijedloga i provedbu izmjena programa preddiplomskih studija koji trebaju ići u smjeru smanjenja opterećenja studenata, pogotovo na I. i II. godini studija, tj. opterećenje studenata treba pomaknuti prema III. godini, a isto tako neke sadržaje djelomično ili potpuno prebaciti u diplomske studije. Osim toga, treba izbjeći uočena ponavljanja gradiva unutar modula na preddiplomskim studijima, te ponavljanje gradiva modula na diplomskim studijima. S druge strane, nužno je i osigurati visoku kvalitetu predavanja, kao i kvalitetu provjere znanja, kako bi se u potpunosti ostvarili ciljevi tj. ishodi učenja kako je predviđeno studijskim programima za svaki modul. Započeti rad na reviziji studijskih programa potrebno je nastaviti usmjeravajući ga na ishode učenja i profil kvalifikacije, te adekvatnu, dobro procjenjenu raspodjelu ECTS bodova.

Paralelno s nadogradnjama preddiplomnskih i diplomskih studija potrebno je i kvalitetu poslijediplomskih studija podići i osigurati razinu primjerenu našem Sveučilištu, jer se znanstveni potencijal Fakulteta najviše iskazuje i najbolje mjeri kvalitetom doktorskih studija. U tom pravcu, jedan od strateških ciljeva je intenziviranje suradnje s javnim institutima i drugim istraživačkim

ustanovama kako bi se poboljšali istraživački i mentorski kapaciteti, potrebni za uspješnu realizaciju doktorskih studijskih programa prema međunarodnim standardima kvalitete.

POKAZATELJI UČINKA

Pokazatelj učinka	Definicija	Jedinica	Polazna vrijednost	Izvor podataka	Ciljana vrijednost 2017.	Ciljana vrijednost 2018.	Ciljana vrijednost 2019.
Revidirani i osuvremenjeni studijski programi	Broj revidiranih studijskih programa	broj	N/A[1]	Ankete poslodavcima, studentima, HZZ	8	10	11
Povećan broj programa koji se ne smatraju studijem	Broj programa cjeloživotnog učenja	broj	0	PBF	0	1	3[2]
Smanjeno trajanje studija (posebice za preddiplomski studij)	Trajanje studija u godinama	godine	Oko 4	PBF	3,9	3,7	3,4

CILJ 2.

Osnažiti vodeću istraživačku ulogu Fakulteta u znanstvenim poljima prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma na nacionalnoj razini i u regionalnom okruženju te time ojačati međunarodnu prepoznatljivost Fakulteta.

OBRAZLOŽENJE CILJA

Nedjeljivost kvalitetne nastave i znanstvenoga istraživanja temeljna je odrednica Sveučilišta u Zagrebu. Uz obrazovanje i znanost, Sveučilište treba poticati kreativnost i inovativnost kako bi snažnije utjecalo na gospodarski razvitak. Istraživačka strategija treba Sveučilištu, Fakultetu, zavodu, istraživačkoj skupini te znanstveniku pomoći usmjeriti i održavati osobni dugoročni razvoj. Procjena istraživačke kvalitete i potencijala znanstvenika, istraživačke skupine, Fakulteta i cijeloga Sveučilišta treba poslužiti kao osnovica za poticanje izvrsnosti u istraživačkome radu.

Temeljni je cilj istraživačke strategije osnažiti vodeću ulogu Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta i Sveučilišta u Zagrebu na nacionalnoj razini, prije svega podizanjem kvalitete istraživanja i nastave, sudjelovanjem u značajnim istraživačkim projektima, a na međunarodnoj razini intenzivnim sudjelovanjem u međunarodnim projektima, sve u cilju postizanja međunarodno prepoznate znanstvene izvrsnosti na području prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma. Potrebno je razviti sustav vrjednovanja postignutih rezultata istraživačkog rada po međunarodnim kriterijima, kako bi se postignuti rezultati mogli komparirati s rezultatima na inozemnim sveučilištima. Kao prvi cilj treba postaviti visoku razinu kvalitete znanstvenih istraživanja, a tek onda kvantitativnu

[1] U tijeku su aktivnosti kojima će se odrediti potreba i stupanj revizije studijskih programa
[2] Ovisi o interesu okruženja

razinu. Međunarodno prepoznatljiva izvrsnost naših nastavnika bitan je kriterij pri vrjednovanju kvalitete Fakulteta, a time i cjelokupnog Sveučilišta. Strateški cilj i u idućem periodu bit će zadržavanje pozicije Fakulteta kao vodeće znanstveno-istraživačke institucije unutar biotehničkog područja u zemlji, ali i šire.

POKAZATELJI UČINKA

Pokazatelj učinka	Definicija	Jedinica	Polazna vrijednost	Izvor podataka	Ciljana vrijednost 2017.	Ciljana vrijednost 2018.	Ciljana vrijednost 2019.
Povećan udio nastavnika u znanstveno-nastavnom zvanju uključenih u međunarodne istraživačke projekte	Udio nastavnika u ZN zvanju uključen u međunarodne istraživačke projekte u odnosu na ukupan broj nastavnika u ZN zvanju	postotak	N/A	Odbor za znanost PBF-a	13 %	23 %	34 %
Povećan broj doktoranada koji se tijekom studija najmanje 3 mjeseca usavršavaju izvan Hrvatske	Broj doktoranada koji se tijekom studija najmanje 3 mjeseca usavršavaju izvan Hrvatske	broj	N/A	Odbor za znanost PBF-a	svi[3]	svi	svi
Povećan broj postdoktoranada iz inozemstva koji na PBF-u provode bez prekida najmanje šest mjeseci	Broj postdoktoranada iz inozemstva koji na PBF-u provode bez prekida najmanje šest mjeseci	broj	0	Odbor za znanost PBF-a	2	3	5
Povećan broj objavljenih radova u časopisima indeksiranim u bibilografskim bazama koje se prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja priznaju kao najviša kategorija u pojedinim područjima	Broj objavljenih radova u časopisima indeksiranim u bibilografskim bazama koje se prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja priznaju kao najviša kategorija u pojedinim područjima	broj	105	Odbor za znanost PBF-a	110	115	120
Povećan broj objavljenih radova indeksiranih u Web of Science	Broj objavljenih radova indeksiranih u WoS-u	broj	105	Odbor za znanost PBF-a	110	115	120
Povećan broj odobrenih međunarodnih projekata	Broj odobrenih međunarodnih projekata (u tijeku)	broj	9	Odbor za znanost PBF-a	11	12	14

[3] Broj ovisi o broju upisanih na studij

Povećan broj odobrenih nacionalnih projekata	Broj odobrenih nacionalnih projekata (u tijeku)	Broj	19	Odbor za znanost PBF-a	21	24	26
Povećan broj radova proizišlih iz međunarodne suradnje	Broj radova u koautorstvu s inozemnim znanstvenicima	broj	Oko 15	Odbor za znanost/Ured za međunarodnu suradnju	15	18	20

CILJ 3.

Ojačati prisutnost Fakulteta u hrvatskim gospodarskim institucijama organiziranjem zajedničkih istraživačkih i razvojnih projekata i uključivanjem gospodarskih institucija i njihovih djelatnika u znanstveno-obrazovni proces na Fakultetu te ojačati značaj Fakulteta u jačanju struke sudjelovanjem u stručnim tijelima koja donose najrelevantnije odluke u suradnji s gospodarskim institucijama, državnim institucijama i drugim stručnim tijelima

OBRAZLOŽENJE CILJA

Prehrambeno-biotehnološki fakultet obrazuje kadrove koji se prvenstveno zapošljavaju u gospodarskom sektoru. Zbog toga je poticanje transfera znanja jedna od najvažnijih stavaka strategije razvoja. Transfer tehnologije već je niz godina prisutan kao značajna djelatnost Fakulteta, što se očitovalo kroz niz tehnologijskih i razvojnih projekata. Zato se u ovoj strategiji zapravo predviđa daljnji razvoj i jačanje postojećih aktivnosti u suradnji s gospodarskim i drugim subjektima, a prvenstveno onima u kojima se zapošljavaju kadrovi koje Fakultet obrazuje.

POKAZATELJI UČINKA

Pokazatelj učinka	Definicija	Jedinica	Polazna vrijednost	Izvor podataka	Ciljana vrijednost 2017.	Ciljana vrijednost 2018.	Ciljana vrijednost 2019.
Definirana autorska prava sudionika intelektualnog vlasništva	Prihvaćeni akt kojim se definiraju autorska prava sudionika intelektualnog vlasništva i zaštita intelektualnog vlasništva	broj	0	Arhiva FV PBF-a	1	1	1
Povećan broj spin-off i spin-out poduzeća	Broj spin-off i spin-out poduzeća	broj	0	Arhiva FV PBF-a	0	0	1

CILJ 4.

Internacionalizirati znanstveno obrazovni proces jačanjem međunarodne mobilnosti studenata i nastavnika te razvojem međunarodnih združenih studija

OBRAZLOŽENJE CILJA

U suvremenom europskom visokoobrazovnom prostoru međusobno povezivanje sveučilišta i njihovih sastavnica preduvjet je efikasnom i kvalitetnom obrazovanju kadrova. Prehrambeno-biotehnološki fakultet je u proteklom razdoblju uključen u sve glavne europske mreže mobilnosti (ERASMUS, CEEPUS, TEMPUS). Također već niz godina postoji praksa izvaninstitucionalnog povezivanja nastavnika sa svojim kolegama na eminentnim sveučilištima u Europi i svijetu, a većina naših nastavnika odlazila je na višemjesečne boravke u inozemstvo. Stoga je međunarodna suradnja oduvijek bila prepoznata kao sastavni dio uobičajenog akademskog ponašanja.

POKAZATELJI UČINKA

Pokazatelj učinka	Definicija	Jedinica	Polazna vrijednost	Izvor podataka	Ciljana vrijednost 2017.	Ciljana vrijednost 2018.	Ciljana vrijednost 2019.
Povećan broj studenata na dolaznoj mobilnosti	Broj studenata na dolaznoj mobilnosti	broj	18	Ured za međunarodnu suradnju PBF-a	18	20	22
Povećan broj studenata na odlaznoj mobilnosti	Broj studenata na odlaznoj mobilnosti	broj	41	Ured za međunarodnu suradnju PBF-a	41	43	45
Povećan broj nastavnika na dolaznoj mobilnosti	Broj nastavnika na dolaznoj mobilnosti	broj	3	Ured za međunarodnu suradnju PBF-a	3	5	7
Povećan broj nastavnika na odlaznoj mobilnosti	Broj nastavnika na odlaznoj mobilnosti	broj	3	Ured za međunarodnu suradnju PBF-a	3	5	7

CILJ 5.

Osiguravanje učinkovitog sustava upravljanja i unaprjeđivanja kvalitete koji podupire ostvarenje svih ostalih ciljeva PBF-a

OBRAZLOŽENJE CILJA

Svrha sustava osiguranja kvalitete na Fakultetu je uspostava načela, kriterija i metoda osiguravanja kvalitete, sukladno Zakonu o osiguravanju kvalitete u znanosti i visokom obrazovanju, koji se bazira na standardima i smjernicama za osiguravanje kvalitete visokog obrazovanja u europskom prostoru. Cilj osiguravanja kvalitete je izgradnja mehanizma za promicanje kvalitete i postizanje njene najviše razine u obrazovnim i znanstvenim aktivnostima, kao i administrativnim djelatnostima na Fakultetu.

POKAZATELJI UČINKA

Pokazatelj učinka	Definicija	Jedinica	Polazna vrijednost	Izvor podataka	Ciljana vrijednost 2017.[4]	Ciljana vrijednost 2018.	Ciljana vrijednost 2019.
Pozitivni ishodi svih postupaka vanjskih vrjednovanja u ingerenciji AZVO-a	Pozitivna rješenja MZOS-a i AZVO-a	broj	1 po vrjednovanju	AZVO, MZOS	1 po vrjednovanju	1 po vrjednovanju	1 po vrjednovanju
Pozitivni ishod vanjskog audita prema normi ISO	Izvještaj koji potvrđuje sukladnost sustava upravljanja kvalitetom PBF-a sa zahtjevima norme ISO	broj	1	Certifikacijsko tijelo	1	1	1
Pozitivni ishodi unutarnjih prosudbi	Izvješće koje potvrđuje učinkovitost sustava osiguravanja kvalitete	broj	1 po prosudbi	Arhiva FV PBF-a	1 po prosudbi	1 po prosudbi	1 po prosudbi

3. OPIS AKTIVNOSTI / PROJEKTA

- Aktivnosti i projekti vezani su za sve gore navedene ciljeve (nastava, istraživanje, transfer znanja i tehnologije, internacionalizacija i upravljanje) i opisani su različitim dokumentima dostupnima na mrežnim stranicama PBF-a

POKAZATELJI REZULTATA

Pokazatelj rezultata	Definicija	Jedinica	Polazna vrijednost	Izvor podataka	Ciljana vrijednost 2017.	Ciljana vrijednost 2018.	Ciljana vrijednost 2019.
Povećan broj diplomskih studija na engleskom jeziku	Broj diplomskih studija na engleskom jeziku	broj	0	Preglednik studijskih programa	0	1	1
Povećan broj združenih studija	Broj združenih studija	broj	0	Preglednik studijskih programa	0	1	2
Povećan broj poslijediplomskih specijalističkih studija	Broj poslijediplomskih specijalističkih studija	broj	2	Preglednik studijskih programa	2	3	3
Dovršen projekt i revidirani studijski program	Broj dovršenih postupaka revizije studijskih programa	broj	0	Sveučilište u Zagrebu	8	10	11
Provedene sve faze strategije e-učenja	Broj kolegija u trećoj fazi	broj	N/A	Odbor za e-učenje PBF-a	50 %	Svi (100 %)	Svi (100 %)

[4] Ovisno o dinamici koju definira Agencija za znanost i visoko obrazovanje

Povećani broj udžbenika u autorstvu zaposlenika	Broj udžbenika čiji su autori nastavnici PBF-a	broj	N/A	Odbor za nastavu PBF-a	3	5	8
Povećani udio praktične i terenske nastave u studijskim programima	Broj ECTS-a dodjeljen praksi/terenskoj nastavi	broj	0	Odbor za nastavu PBF-a	3 po studijskom programu	3 po studijskom programu	9 po studijskom programu
Povećani broj nastavnika koji su završili oblik usavršavanja za nastavničke kompetencije	Broj nastavnika koji su završili oblik usavršavanja za nastavničke kompetencije	broj	N/A	Odbor za nastavu PBF-a	9 %	13 %	18 %
Uspostavljen financijski instrument za nagrađivanje, uvođenje u samostalni istraživački rad najboljih znanstvenih novaka na PBF-u i uključivanje u eurospke istraživačke programe i najuspješnije znanstvenike	Prihvaćen (dopunjeni postojeći ili novi) akt koji regulira nagrađivanje	broj	0	Arhiva FV PBF-a	1	1	1
Ustrojen cjeloviti infrastrukturni sustav podrške prijavljivanju i provođenju nacionalnih i međunarodnih projekata	Ustrojen sustav podrške (izmijenjen pravilnik o ustroju radnih mjesta, kadrovski ekipirana org. jedinica,	broj	0	Arhiva FV PBF-a	0	1	1
Implementiran novi Pravilnik o ustroju radnih mjesta po ustrojbenim jedinicma koji uključuje i nastavno osoblje	Donesen novi Pravilnik o ustroju radnih mjesta	broj	1	Arhiva FV PBF-a	1	1	1
Oformljena organizacija diplomiranih studenata	Održana osnivačka skupština	broj	0	Arhiva Alumnija PBF-a	1	1	1
Provođenje zajedničke aktivnosti s članovima Gospodarskog savjeta PBF-a	Broj aktivnosti	broj	0	Savjet PBF-a	1	3	4
Osnovana interesna mreža u području prehrambene i biotehnološke industrije te nutricionizma koja bi obuhvaćala visokoobzoravne institucije,	Održana osnivačka skupština	broj	0	Arhiva Mreže	1	1	1

znanstvene institute, gospodarske tvrtke, državne agencije i tijela državne uprave, savjetodavne tvrtke, institucije za kontrolu hrane i dr.							
Povećan broj predmeta koji se izvode na engleskom jeziku	Broj predmeta koji se izvode na engleskom jeziku	broj	22	Ured za međunarodnu suradnju	30	35	40
Povećati broj sklopljenih ugovora o suradnji s inozemnim VOI	Broj sklopljenih ugovora o suradnji s inozemnim VOI	broj	35	Ured za međunarodnu suradnju	38	38	40
Povećan broj studijskih programa na engleskom jeziku	Broj studijskih programa na engleskom jeziku	broj	0	Ured za međunarodnu suradnju PBF-a	0	1	1
Izrađen Priručnik kvalitete PBF-a sukladan svim zahtjevima	Izrađen Priručnik kvalitete sukladan svim zahtjevima	broj	0	Arhiva FV PBF-a	0	1	1

ODBOR ZA NASTAVU

Zagreb, 5. prosinca 2016.

FAKULTETSKOM VIJEĆU

PREDMET: Izvještaj Odbora za nastavu

Sastanak Odbora za nastavu održan je 5. prosinca 2016. sa sljedećim točkama dnevnog reda:

1. Semestralni upis

Na Odboru se raspravljalo o semestralnom upisu tj. ukidanju istog kao potencijalnoj mjeri skraćivanja trajanja studiranja budući da za znatan broj studenata preddiplomski studij traje 5-6 godina. Zaključeno je kako ukidanje semestralnog upisa nije adekvatna mjera za skraćivanje trajanja studija u trenutnim uvjetima.

2. Počevši od ak. god. 2016./2017. primjenjivati će se ulazna anketa za studente preddiplomskih studija i upitnik za utvrđivanje razloga neuspješnog studiranja (ispis sa studija odnosno ponavljanje godine)

3. Odluka dekana o načinu provedbe postupaka mobilnosti studenata od 15. studenoga 2016. postavljena je na stranice Fakulteta

4. Promjena povjere nastave i preraspodjela satnice na izbornom predmetu Mikrobna ekologija na diplomskom studiju Molekularna biotehnologija

5. Na stranicama (www.pbf.unizg.hr/studiji/akademski_kalendar/akademski_kalendar) je postavljen akademski kalendar za PBF za ak. god. 2016./2017.

Izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić

Prodekan za nastavu

Prof. dr. sc. Blaženka Kos
Laboratorij za tehnologiju antibiotika, enzima,
probiotika i starter kultura

Odboru za nastavu PBF-a
- O v d j e –

Zagreb, 01. prosinca 2016.

Predmet: Promjena povjere i preraspodjela satnice na izbornom predmetu Mikrobna ekologija na diplomskom studiju Molekularna biotehnologija

Kao nositelj izbornog predmeta **Mikrobna ekologija**, molim da se provede promjena povjere nastave i preraspodjela satnice. Dosadašnja satnica obuhvaćala je 22 sata predavanja i 10 sati seminara, a predlaže se uvođenje 5 sati laboratorijskih vježbi, te sukladno tome smanjenje satnice seminara (satnica predavanja ostaje ista). Program vježbi objavljen je kao sastavni dio sveučilišnog Priručnika iz opće mikrobiologije (2016., ured. D. Hajsig i F. Delaš) u poglavljima kojih su autori J. Šušković, B. Kos i J. Novak. Smatram da bi program ovog predmeta znatno unaprijedilo izvođenje praktične nastave, uvođenjem nastavnih jedinica laboratorijskih vježbi koje svojom tematikom nadopunjavaju znanja koja se stječu kroz postojeći program predavanja i seminara. U skladu s navedenim, predlažem promjenu povjere nastave za predmet Mikrobna ekologija.

Važeća povjera nastave u akademskoj godini 2016./2017.:

Studij	God./Sem.	Predmet	Nositelj	Nastavnici	P (h)	S(h)	V(h)
Diplomski Molekularna Biotehnologija	1./II	Mikrobna ekologija	Blaženka Kos	Blaženka Kos	14	3	0
				Jasna Novak	8	2	0
				Ksenija Uroić	0	5	0

Prijedlog promjene povjere nastave u akademskoj godini 2016./2017.:

Studij	God./Sem.	Predmet	Nositelj	Nastavnici	P (h)	S(h)	V(h)
Diplomski Molekularna Biotehnologija	1./II	Mikrobna ekologija	Blaženka Kos	Blaženka Kos	14	3	0
				Jasna Novak	8	2	0
				Ksenija Uroić	0	0	2
				Andreja Leboš Pavunc	0	0	2
				Martina Banić	0	0	1

U prilogu je Obrazac 7, tablica 2 B Opis predmeta koji je nadopunjen.

Suglasan Voditelj diplomskog studija Molekularna biotehnologija:

Izv. prof. dr. sc. Ivan-Krešimir Svetec

Nositelj modula Mikrobna ekologija:

Prof. dr. sc. Blaženka Kos

OPIS IZMJENA I DOPUNA PREDDIPLOMSKIH, DIPLOMSKIH I INTEGRIRANIH PREDDIPLOMSKIH I DIPLOMSKIH STUDIJSKIH PROGRAMA

Opis predmeta koji je nadopunjen i / ili izmijenjen

1. OPIS PREDMETA - OPĆE INFORMACIJE		
	Prije promjene	**Poslije promjene**
1.1. Nositelj predmeta	Prof. dr. sc. Blaženka Kos	
1.2. Naziv predmeta	Mikrobna ekologija	
1.3. Suradnici	Izv. prof. dr. sc. Jasna Novak Doc.dr.sc. Ksenija Uroić Dr.sc. Andreja Leboš Pavunc	Izv. prof. dr. sc. Jasna Novak Doc.dr.sc. Ksenija Uroić Dr.sc. Andreja Leboš Pavunc Martina Banić, mag.ing.biotechn.
1.4. Studijski program (preddiplomski, diplomski, integrirani, stručni)	Diplomski	
1.5. Status predmeta	Izborni predmeti skupine A2	
1.6. Godina studija	I godina, II semestar, diplomski studij Molekularna biotehnologija	
1.7. Broj bodova po ECTS sustavu	3	
1.8. Način izvođenja nastave (broj sati P + V + S + e-učenje)	P=22 + V=0 +S =10	P=22 + V=5 +S =5
1.9. Očekivani broj studenata na predmetu	27	
1.10. Razina primjene e-učenja (1., 2., 3. razina), postotak izvođenja predmeta *on line* (maksimalno 20%)	1.razina	
2. OPIS PREDMETA		

OPIS IZMJENA I DOPUNA PREDDIPLOMSKIH, DIPLOMSKIH I INTEGRIRANIH PREDDIPLOMSKIH I DIPLOMSKIH STUDIJSKIH PROGRAMA

2.1. Ciljevi predmeta	Cilj ovog modula je objasniti temeljne principe mikrobne ekologije za razumijevanje uloge i odnosa između mikroorganizama u mikrobnim zajednicama različitih ekosustava u svrhu unaprjeđenja postojećih i razvoja novih biotehnoloških proizvoda. Metodske jedince su strukturirane tako da se objasni međustanična komunikacija i metabolizamske interakcije unutar združenih mikrobnih zajednica. Specifični ciljevi ovog modula su objasniti mehanizme quorum sensing sustava kod bakterija, nastajanje mikrobnih biofilmova i njihovu primjenu u biotehnološkim procesima, te dva osnovna pristupa u istraživanju mikrobnih ekosustava- autekologiju i sinekologiju. Unutar seminara studenti se upoznaju s najnovijim spoznajama o mikrobnim interakcijama u različitim okolišnim uvjetima i primjenom združenih mirkobnih kultura u biotehnologiji. Dodatno se objašnjava primjena PCR-DGGE u svrhu točne taksonomske identifikacije mikroorganizama unutar mikrobne zajednice nekog ekosustava kao i unutar združene mikrobne kulture.	Cilj ovog modula je objasniti temeljne principe mikrobne ekologije za razumijevanje uloge i odnosa između mikroorganizama u mikrobnim zajednicama različitih ekosustava u svrhu unaprjeđenja postojećih i razvoja novih biotehnoloških proizvoda. Metodske jedince su strukturirane tako da se objasni međustanična komunikacija i metabolizamske interakcije unutar združenih mikrobnih zajednica. Specifični ciljevi ovog modula su objasniti mehanizme quorum sensing sustava kod bakterija, nastajanje mikrobnih biofilmova i njihovu primjenu u biotehnološkim procesima, te dva osnovna pristupa u istraživanju mikrobnih ekosustava- autekologiju i sinekologiju. Unutar seminara studenti se upoznaju s najnovijim spoznajama o mikrobnim interakcijama u različitim okolišnim uvjetima i primjenom združenih mirkobnih kultura u biotehnologiji. Dodatno se objašnjava primjena PCR-DGGE u svrhu točne taksonomske identifikacije mikroorganizama unutar mikrobne zajednice nekog ekosustava kao i unutar združene mikrobne kulture. Cilj laboratorijskih vježbi je omogućiti studentima stjecanje praktičnih vještina i kompetencija provođenjem metoda za karakterizaciju i istraživanje mikrobnih biofilmova, te za identifikaciju pojedinih bakterijskih kultura u združenoj mikrobnoj zajednici primjenom sekvencioniranja 16S rRNA.
2.2. Uvjeti za upis predmeta ili ulazne kompetencije koje su potrebne za predmet	Završen preddiplomski studij Biotehnologija (HKO razine 6)	
2.3. Ishodi učenja na razini programa kojima predmet pridonosi	1.Integrirati stečena znanja iz područja mikrobiologije, mikrobne fiziologije, molekularne biologije, genetike i bioinformatike u svrhu proizvodnje tradicionalnih i modernih biotehnoloških proizvoda 2.Koristiti se znanstvenom literaturom na engleskom jeziku, adekvatno prezentirati postojeće rezultate stručnjacima i laicima te prenositi znanja i vještine svojim kolegama 3. Aktivno sudjelovati u diskusiji znanstvenih radova iz područja molekularne biotehnologije i srodnih bioznanosti 4. Ponašati se u skladu s etičkim načelima te stjecati nova znanja i	1.Integrirati stečena znanja iz područja mikrobiologije, mikrobne fiziologije, molekularne biologije, genetike i bioinformatike u svrhu proizvodnje tradicionalnih i modernih biotehnoloških proizvoda 2. Koristiti opremu i instrumente u kemijskim, biokemijskim, mikrobiološkim i molekularno-genetičkim laboratorijima 3. Provoditi biološke, mikrobiološke, imunološke i molekularno-genetičke testove i analize 4.Prepoznati, analizirati i ukloniti uobičajene probleme koji se javljaju u eksperimentalnom radu u mikrobiološkim, biokemijskim i molekularno-

OPIS IZMJENA I DOPUNA PREDDIPLOMSKIH, DIPLOMSKIH I INTEGRIRANIH PREDDIPLOMSKIH I DIPLOMSKIH STUDIJSKIH PROGRAMA

	vještine u svrhu cjeloživotnog obrazovanja i unaprjeđenja struke, uključujući doktorske studije u području molekularne biotehnologije i drugih bio-znanosti	genetičkim laboratorijima 5. Uzgojiti i okarakterizirati mikroorganizme te životinjske i biljne stanice 6.Koristiti se znanstvenom literaturom na engleskom jeziku, adekvatno prezentirati postojeće rezultate stručnjacima i laicima te prenositi znanja i vještine svojim kolegama 7. Aktivno sudjelovati u diskusiji znanstvenih radova iz područja molekularne biotehnologije i srodnih bioznanosti 8. Ponašati se u skladu s etičkim načelima te stjecati nova znanja i vještine u svrhu cjeloživotnog obrazovanja i unaprjeđenja struke, uključujući doktorske studije u području molekularne biotehnologije i drugih bio-znanosti
2.4. Očekivani ishodi učenja na razini predmeta (3-10 ishoda učenja)	1. Argumentirati razloge primjene biofilmova u biotehnološkim procesima u odnosu na planktonski (pojedinačni) rast mikrobnih stanica 2. Obrazložiti multistanične obrambene mehanizme odgovorne za otpornost (rezistenciju) biofilmova na stresne okolišne uvjete 3. Obrazložiti primjenu sekvencioniranja 16S rRNA gena i PCR-DGGE, kao molekularnih pristupa neovisnih o kultivaciji, u definiranju sastava, genetičkog potencijala i funkcionalnosti mikrobnih zajednica 4. Procijeniti potencijal primjene „quorum sensing“ sustava u biotehnologiji 5. Skicirati moguće modele adhezije bakterijskih stanica na crijevni epitel 6. Usporediti i vrednovati autekološki i sinekološki pristup u istraživanjima ekologije mikrobnih zajednica 7. Usporediti i vrednovati *in vitro* kemostat i kontinuirane modele gastrointestinalnog trakta	1. Argumentirati razloge primjene biofilmova u biotehnološkim procesima u odnosu na planktonski (pojedinačni) rast mikrobnih stanica 2. Obrazložiti multistanične obrambene mehanizme odgovorne za otpornost (rezistenciju) biofilmova na stresne okolišne uvjete 3. Obrazložiti primjenu sekvencioniranja 16S rRNA gena i PCR-DGGE, kao molekularnih pristupa neovisnih o kultivaciji, u definiranju sastava, genetičkog potencijala i funkcionalnosti mikrobnih zajednica 4. Procijeniti potencijal primjene „quorum sensing“ sustava u biotehnologiji 5. Skicirati moguće modele adhezije bakterijskih stanica na crijevni epitel 6. Usporediti i vrednovati autekološki i sinekološki pristup u istraživanjima ekologije mikrobnih zajednica 7. Usporediti i vrednovati *in vitro* kemostat i kontinuirane modele gastrointestinalnog trakta 8. Provesti identifikaciju pojedinih mikroorganizama u združenoj mikrobnoj zajednici primjenom sekvencioniranja 16S rRNA gena 9. Provesti metodu ispitivanja nastajanja biofilma
2.5. Sadržaj predmeta	**1.Mikrobne interakcije unutar združenih mikrobnih zajednica** **P:** Temeljni principi mikrobne ekologije. Interakcije u združenim mikrobnim zajednicama usne šupljine, urogenitalnog i gastrointestinalnog trakta. Kategorije međusobnih odnosa mikroorganizama u mikrobnim zajednicama usne šupljine, urogenitalnog i gastrointestinalnog trakta. „Quorum sensing“ sustavi. Mikrobni biofilmovi. Primjena mikrobnih biofilmova u biotehnološkim procesima **S:** Mikrobne interakcije u različitim okolišnim uvjetima i identifikacija	**1.Mikrobne interakcije unutar združenih mikrobnih zajednica** **P:** Temeljni principi mikrobne ekologije. Interakcije u združenim mikrobnim zajednicama usne šupljine, urogenitalnog i gastrointestinalnog trakta. Kategorije međusobnih odnosa mikroorganizama u mikrobnim zajednicama usne šupljine, urogenitalnog i gastrointestinalnog trakta. Quorum sensing sustavi. Mikrobni biofilmovi. Primjena mikrobnih biofilmova u biotehnološkim procesima **S:** Mikrobne interakcije u različitim okolišnim uvjetima i identifikacija interakcijskih mehanizama.

OPIS IZMJENA I DOPUNA PREDDIPLOMSKIH, DIPLOMSKIH I INTEGRIRANIH PREDDIPLOMSKIH I DIPLOMSKIH STUDIJSKIH PROGRAMA

<table>
<tr><td></td><td>interakcijskih mehanizama.
2.Suvremeni pristupi istraživanjima mikrobnih zajednica
P: Primjena molekularnih metoda u istraživanju bioraznolikosti mikrobnih zajednica. Autekologija i sinekologija – dva osnovna pristupa istraživanju mikrobnih zajednica. In vitro kemostat i kontinuirani modeli gastrointestinalnog trakta.
S: Primjena PCR-DGGE u istraživanju bioraznolikosti mikrobnih zajednica.
3.Mikrobna ekologija usne šupljine, urogenitalnog gastrointestinalnog trakta
P: Mikrobna ekologija gastrointestinalnog sustava. Metaboličke interakcije u gastrointestinalnom sustavu. Mikrobna ekologija usne šupljine. Mikrobna ekologija urogenitalnog trakta.
S: Mikrobna ekologija usne šupljine, urogenitalnog i gastrointestinalnog trakta</td><td>V:Karakterizacija svojstava površine bakterijskih stanica - Mikrobna adhezija na otapala (MATS)
2.Suvremeni pristupi istraživanjima mikrobnih zajednica
P: Primjena molekularnih metoda u istraživanju bioraznolikosti mikrobnih zajednica. Autekologija i sinekologija – dva osnovna pristupa istraživanju mikrobnih zajednica. In vitro kemostat i kontinuirani modeli gastrointestinalnog trakta.
S: Primjena PCR-DGGE u istraživanju bioraznolikosti mikrobnih zajednica.
V: Izolacija ukupne DNA iz mješovite mikrobne populacije ekosustava. Identifikacija pojedinačnih bakterijskih sojeva iz mješovite kulture sekvencioniranjem 16S rRNA gena i sekvencioniranje metagenoma.
3.Mikrobna ekologija usne šupljine, urogenitalnog gastrointestinalnog trakta
P: Mikrobna ekologija gastrointestinalnog sustava. Metaboličke interakcije u gastrointestinalnom sustavu. Mikrobna ekologija usne šupljine. Mikrobna ekologija urogenitalnog trakta.
S: Mikrobna ekologija usne šupljine, urogenitalnog i gastrointestinalnog trakta
V: Formiranje biofilma: adhezija bakterijskih stanica na polistiren i na glikoprotein mucin.</td></tr>
<tr><td>2.6. Vrste izvođenja nastave:</td><td>☒ predavanja
☒ seminari i radionice
☐ vježbe
☐ on line u cijelosti
☐ mješovito e-učenje
☐ terenska nastava
☐ samostalni zadaci
☐ multimedija i mreža
☐ laboratorij
☐ mentorski rad
☐ (ostalo upisati)</td><td>☒ predavanja
☒ seminari i radionice
☒ vježbe
☐ on line u cijelosti
☐ mješovito e-učenje
☐ terenska nastava
☐ samostalni zadaci
☐ multimedija i mreža
☐ laboratorij
☐ mentorski rad
☐ (ostalo upisati)</td></tr>
<tr><td>2.7. Komentari</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2.8. Obaveze studenata</td><td>Napisati i usmeno prezentirati seminarski rad
Pismeni ispit</td><td>Napisati i usmeno prezentirati seminarski rad
Kolokvirati vježbe
Pismeni ispit</td></tr>
<tr><td>2.9. Praćenje rada studenata</td><td>
<table>
<tr><td>Pohađanje nastave</td><td>DA</td><td>NE</td><td>Projekt</td><td>DA</td><td>NE</td><td>Pismeni ispit</td><td>DA</td><td>NE</td></tr>
<tr><td>Eksperimentalni</td><td>DA</td><td>NE</td><td>Istraživanje</td><td>DA</td><td>NE</td><td>Usmeni</td><td>DA</td><td>NE</td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><td>Pohađanje nastave</td><td>DA</td><td>NE</td><td>Projekt</td><td>DA</td><td>NE</td><td>Pismeni ispit</td><td>DA</td><td>NE</td></tr>
<tr><td>Eksperimentalni</td><td>DA</td><td>NE</td><td>Istraživanje</td><td>DA</td><td>NE</td><td>Usmeni</td><td>DA</td><td>NE</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

OPIS IZMJENA I DOPUNA PREDDIPLOMSKIH, DIPLOMSKIH I INTEGRIRANIH PREDDIPLOMSKIH I DIPLOMSKIH STUDIJSKIH PROGRAMA

	rad						ispit			rad						ispit		
	Esej	DA	NE	Referat	DA	NE	ostalo upisati)	DA	NE	Esej	DA	NE	Referat	DA	NE	ostalo upisati)	DA	NE
	Kolokviji	DA	NE	Seminarski rad	DA	NE	(ostalo upisati)	DA	NE	Kolokviji	DA	NE	Seminarski rad	DA	NE	(ostalo upisati)	DA	NE
				Praktični rad	DA	NE	Broj bodova po ECTS sustavu (ukupno)	**3**					Praktični rad	DA	NE	Broj bodova po ECTS sustavu (ukupno)	**3**	

2.10. Obvezna literatura (dostupna u knjižnici i / ili na drugi način) koja se uvodi ili koja se ukida	**Naslov**	**Dostupnost u knjižnici**	**Dostupnost putem ostalih medija**	**Naslov**	**Dostupnost u knjižnici**	**Dostupnost putem ostalih medija**
				Poglavlja iz „Priručnika iz opće mikrobiologije“ (izdavač: Hrvatsko mikrobiološko društvo, 2016, ur. Danko Hajsig i Frane Delaš). 1. J. Šušković, V. Plečko, S. Pleško: Mikrobni antagonizam i određivanje osjetljivosti mikroba na antimikrobne spojeve, str. 75-88 str. 2. B. Kos, J. Novak: Mikrobni biofilm, str. 157-162.	**DA**	
2.11. Dopunska literatura						

KALENDAR ZA AKADEMSKU 2016./2017. GODINU

prehrambeno biotehnološki fakultet
Sveučilište u Zagrebu

RUJAN 2016.						
P	U	S	Č	P	S	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	**16**	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

16. Uvodni sat
19. Početak nastave u zimskom semestru za I. godinu preddiplomskih studija
26. Početak nastave u zimskom semestru za II. godinu preddiplomskih studija

LISTOPAD 2016.						
P	U	S	Č	P	S	N
					1	2
3	4	5	6	7	**8**	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

3. Početak nastave u zimskom semestru za III. godinu preddiplomskih studija i diplomske studije
8. Dan neovisnosti

STUDENI 2016.						
P	U	S	Č	P	S	N
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

1. Svi sveti
14. – 18. Ispitni tjedan za I. i II. godinu preddiplomskih studija
17. – 19. Smotra Sveučilišta u Zagrebu

PROSINAC 2016.						
P	U	S	Č	P	S	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	**25**
26	27	28	29	30	31	

25. Božić
26. Sveti Stjepan
27. – 31. Božićni i novogodišnji blagdani

SIJEČANJ 2017.						
P	U	S	Č	P	S	N
						1
2	3	4	5	**6**	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	**20**	21	22
23	24	25	26	**27**	28	29
30	31					

1. Nova godina
2. – 6. Božićni i novogodišnji blagdani
6. – Sveta tri kralja
20. Završetak nastave u zimskom semestru za I. godinu preddiplomskog studija
27. Završetak nastave u zimskom semestru za ostale godine
30. Početak zimskog ispitnog roka

VELJAČA 2017.						
P	U	S	Č	P	S	N
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

13. – 22. Upisi u ljetni semestar za II. godinu preddiplomskog studija
20.2. – 1.03. – Upisi u ljetni semestar za ostale godine studija
20. – Početak nastave u ljetnom semestru za I. godinu studija
27. – Početak nastave u ljetnom semestru za II. godinu studija

OŽUJAK 2017.						
P	U	S	Č	P	S	N
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

6. Početak nastave u ljetnom semestru za III. godinu diplomskih studija i diplomske studije

TRAVANJ 2017.						
P	U	S	Č	P	S	N
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	**16**
17	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	23
24	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**

16. Uskrs
17. Uskrsni ponedjeljak
17. – 28. Ispitni tjedni za I. godinu preddiplomskih studija
22. Dan otvorenih vrata PBF-a
24. – 28. Ispitni tjedan za II. godinu preddiplomskih studija

SVIBANJ 2017.						
P	U	S	Č	P	S	N
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

29. 04. – 6. 05. – Izvanredni ispitni rok
1. Praznik rada

LIPANJ 2017.						
P	U	S	Č	P	S	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	**15**	**16**	17	18
19	20	21	**22**	23	24	**25**
26	27	28	29	30		

15. Tijelovo
16. Završetak nastave u ljetnom semestru
19. Početak ljetnog ispitnog roka
22. Dan antifašističke borbe
25. Dan državnosti

SRPANJ 2017.						
P	U	S	Č	P	S	N
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	**21**	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

21. Završetak ljetnog ispitnog roka

KOLOVOZ 2017.						
P	U	S	Č	P	S	N
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

28. Početak jesenskog ispitnog roka

RUJAN 2017.						
P	U	S	Č	P	S	N
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	**22**	23	24
25	26	27	28	29	30	

22. Završetak jesenskog ispitnog roka

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
ZAGREB, Pierottijeva 6

FAKULTETSKOM VIJEĆU

Predmet: **Izvješće prodekanice za znanost**

sa sjednice Odbora za znanost održane 06. prosinca 2016. god. u 12 sati u Vijećnici fakulteta

1. Razmatrani su materijali koji su pristigli Odboru za znanost kako bi bili uvršteni za sjednicu Fakultetskog vijeća zakazanu za 15.12.2016. godine. Svi zaključci i prijedlozi doneseni su jednoglasno i nalaze se na dnevnom redu za ovu sjednicu Fakultetskog vijeća.

2. Odbor za znanost je diskutirao o načinu i obliku u kojem u zadnje vrijeme pristižu materijali za Odbor za znanost, te je zaključeno da na temelju nedostatnih materijala Odbor ne može donositi prosudbe o ispunjavanju uvjeta pristupnika koji napreduju u viša zvanja.
Stoga, ovaj Odbor podsjeća i moli članove Fakultetskog vijeća da obavijeste još jednom članove svog Zavoda te da Predstojnici Zavoda prilikom davanja suglasnosti o pokretanju postupka za izbor u više zvanje, vode brigu da li je uz zahtjev za provođenje postupka upućena i sva potrebna dokumentacija (npr. priložena suglasnost Sveučilišta, životopis, popis radova, dokazi o ispunjavanju uvjeta rektorskog zbora, izlistaj iz NSK i drugo po potrebi). Nekompletni materijali (bez potrebnih dokaza) neće biti stavljeni na dnevni red Odbora za znanost.
Odbor naglašava obavezu pristupnika da potrebnu dokumentaciju pripremi prema objavljenim i javno dostupnim Uputama na web stranicama Fakulteta.

3. Odbor je raspravljao o obvezi podnošenja godišnjih izvješća za znanstvene novake, asistente i poslijedoktorande te se mole svi voditelji projekata, odnosno mentori da vode računa o roku dostave godišnjih izvješća te da dostave ispunjene i potpisane obrasce, koji se nalaze na http://www.pbf.unizg.hr/hr/o_fakultetu/dokumenti: Obrazac za godišnje izvješće o radu godišnje

izvješće o radu u ak. god. znanstvenog novaka, asistenta i višeg asistenta – poslijedoktoranda na PBF-u, za sjednicu Fakultetskog vijeća, koja će biti održana u siječnju 2017. godine.

Prodekanica za znanost:

Prof. dr.sc. Jadranka Frece

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO - BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET

Temeljem članka 18. st. 3. Uredbe o uredskom poslovanju ("Narodne novine", br. 7/09), odredbi Pravilnika o jedinstvenim klasifikacijskim oznakama i brojčanim oznakama stvaralaca i primalaca akata ("Narodne novine", br. 38/88) te čl. 20. Statuta Prehrambeno - biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta na 3. redovitoj sjednici za akad.god. 2016./2017., održanoj 15. prosinca 2016. godine, na prijedlog dekana prof. dr. sc. Damira Ježeka donosi

PLAN KLASIFIKACIJSKIH I BROJČANIH OZNAKA STVARATELJA I PRIMATELJA AKATA ZA 2017. GODINU

Članak 1.

Ovim Planom klasifikacijskih i brojčanih oznaka utvrđuju se klasifikacijske oznake akata koji se mogu pojaviti u poslovanju Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta te brojčane oznake unutarnjih ustrojstvenih jedinica Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta.

Članak 2.

Klasifikacijske oznake prema sadržaju akata koji se mogu pojaviti u poslovanju Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta su:

KLASIFIKACIJSKA OZNAKA:	VRSTA AKTA/POSTUPKA
0	**DRUŠTVO, DRŽAVNO UREĐENJE I UPRAVA**
01	**Državno uređenje**
011	**Donošenje i objavljivanje propisa**
011-01	donošenje i objavljivanje propisa - općenito
011-02	postupak donošenja propisa
011-03	objavljivanje propisa
011-04	ostalo
012	**Ustavni propisi i statuti**
012-01	općenito
012-03	statuti
018	**Politički odnosi s inozemstvom**
018-05	međunarodni sporazumi i konvencije

03	**Upravno poslovanje**
031	**Oznake, prijem, dežurno-sigurnosne službe i ostalo**
031-02	natpisne i oglasne ploče
031-03	prijemne službe, pisarnica
031-05	služba otpreme
031-06	poštanske usluge
031-07	fizičko-tehnička zaštita
031-08	služba održavanja
031-09	ugostiteljske usluge
031-10	usluge čišćenja
032	**Informacijsko-dokumentacijska služba**
032-04	stručna biblioteka
032-05	stručni časopisi i literatura
034	**Upravni postupak i upravni spor**
034-01	upravni postupak i upravni spor - općenito
034-02	opći upravni postupak
034-03	posebni upravni postupci
034-04	izdavanje uvjerenja i drugih potvrda
034-06	izvještaji o stanju rješavanja upravnih stvari
035	**Uredsko poslovanje**
035-01	uredsko poslovanje - općenito
035-02	klase i urudžbeni brojevi
035-03	postupak s aktima
035-04	evidencije i obrasci
035-05	oblik, sadržaj i način izrade akta
036	**Arhiviranje predmeta i akata**
036-01	arhiviranje predmeta i akata - općenito
036-03	izlučivanje arhivskog gradiva
036-04	čuvanje registraturnog gradiva
037	**Ovjere**
037-02	ovjere rukopisa, potpisa i prijepisa
038	**Pečati, žigovi i štambilji**
038-01	pečati, žigovi i štambilji – općenito
038-02	odobrenje za izradu pečata i žigova s grbom RH

05	**Predstavke, molbe prijedlozi i pritužbe**
052	**Ostale predstavke i pritužbe**
052-01	predstavke i pritužbe - općenito
052-02	pojedinačni predmeti
053	**Molbe i prijedlozi**
053-01	molbe i prijedlozi - općenito
053-02	pojedinačni predmeti
06	**Odlikovanja, javne nagrade i priznanja**
061	**Javne nagrade i priznanja**
061-01	javne nagrade i priznanja - općenito
061-03	za znanstveno-istraživački rad
061-06	ostale nagrade i priznanja
080	**Dužnosnici, rukovodeći i drugi djelatnici**
080-01	Službenici i namještenici u tijelima državne uprave
1	**RAD I RADNI ODNOSI**
11	**Radni odnosi**
110-01	radni odnosi – općenito
110-03	prava i obveza radnika
112	**Zasnivanje i prestanak radnog odnosa, ugovor o djelu i dopunski rad**
112-01	radni odnosi - općenito
112-02	ugovori o radu na neodređeno vrijeme
112-03	ugovori o radu na određeno vrijeme
112-04	ugovori o djelu (vanjski suradnici)
113	**Radno vrijeme, odmori, dopusti i bolovanja**
113-01	dopusti, bolovanja i radno vrijeme – općenito
113-02	radno vrijeme
113-03	godišnji odmori
113-04	dopusti
113-05	bolovanja

114	**Radni sporovi, radna disciplina, materijalna i disciplinska odgovornost**
114-01	radni sporovi - općenito
114-02	radni sporovi
114-04	disciplinska odgovornost i postupak
114-05	materijalna odgovornost
115	**Zaštita na radu**
115-01	zaštita na radu - općenito
115-04	nesreće na radu
115-05	zaštitna sredstva
117	**Radni staž**
117-01	radni staž - općenito
117-04	utvrđivanje radnog staža
119	**Kadrovska politika i evidencije**
119-01	općenito
119-03	kadrovske evidencije
12	**Plaće**
120	**Stjecanje plaće**
120-01	stjecanje plaće - općenito
120-02	stjecanje plaće (utvrđivanje, raspoređivanje)
121	**Ostala primanja po osnovi rada**
121-01	ostala primanja - općenito
121-02	dnevnice
121-05	naknada za prijevoz
121-07	regres
121-09	pomoć u slučaju smrti
121-10	jubilarne nagrade
121-11	otpremnine
121-12	autorski ugovori
121-13	nagrade studentima
121-14	radna odijela i druga zaštitna sredstva
13	**Stručno usavršavanje**
130	**Tečajevi, savjetovanja i stručna putovanja**
130-01	općenito
130-02	tečajevi
130-03	seminari
130-04	stručna putovanja
130-05	kongresi i simpoziji

131	**Specijalizacije i druga stručna usavršavanja**
131-01	specijalizacije i stručna usavršavanja - općenito
131-02	specijalizacije
132	**Stručna praksa**
132-01	stručna praksa – općenito
133	**Stručni i pravosudni ispiti**
133-02	stručni ispiti
135	**Stručni i akademski nazivi**
135-02	stručni nazivi
135-04	emeritusi - počasni nazivi
14	**Mirovinsko i invalidsko osiguranje**
140	**Mirovinsko osiguranje**
140-01	mirovinsko osiguranje - općenito
140-02	starosna mirovina
141	**Invalidsko osiguranje**
141-02	invalidska mirovina
2	**UNUTARNJI POSLOVI**
21	**Javna sigurnost**
214	**Zaštita od požara i eksplozija**
214-01	općenito
214-02	zaštita od požara
3	**GOSPODARSTVO**
30	**Gospodarski sustav i ekonomska politika**
300	**Gospodarsko planiranje**
300-01	gospodarsko planiranje – općenito
302	**Gospodarski razvoj**
302-01	gospodarski razvoj – općenito

303	**Gospodarska suradnja**
303-01	općenito
303-02	gospodarska suradnja - RH
303-03	gospodarska suradnja s inozemstvom
34	**Promet i veze**
344	**Veze**
344-02	poštanski promet
344-03	telefonski promet
35	**Prostorno uređenje i zaštita čovjekove okoline**
351	**Zaštita čovjekove okoline**
351-01	općenito
351-02	mjere zaštite čovjekove okoline
351-03	studije utjecaja na okolinu
36	**Građevinarstvo i komunalni poslovi**
360	**Građevinski poslovi**
360-01	građevinski poslovi – općenito
361	**Izgradnja objekata**
361-02	izgradnja objekta
361-03	građevinska dozvola
363	**Komunalni poslovi**
363-03	komunalna naknada
37	**Stambeno gospodarstvo i stambeni odnosi**
372	**Poslovni prostor**
372-01	poslovni prostor - općenito
372-02	izgradnja
372-03	najam i zakup
38	**Gospodarski skupovi, tehnološki razvoj, promidžba i marketing, standardi i tehnički normativi**
381	**Tehnološki razvoj**
381-01	tehnološki razvoj – općenito
381-02	strategija tehnološkog razvoja
381-03	izumi i inovacije

4	**FINANCIJE**
40	**Općenito**
400	**Financijsko - planski dokumenti**
400-01	financijsko - planski dokumenti – općenito
400-02	financijski planovi
400-03	predračuni
400-04	periodični obračuni
400-05	završni računi
400-06	proračuni
400-07	bilance
401	**Knjigovodstveno - računovodstveno poslovanje**
401-02	knjigovodstvene evidencije
401-03	računi
401-04	kontni plan
402	**Financiranje**
402-01	financiranje - općenito
402-03	financiranje djelatnosti fakulteta
402-06	refundacije
402-07	sufinanciranje
402-08	financije iz proračuna
402-09	fondovi
403	**Kreditiranje**
403-01	kreditiranje - općenito
403-03	jamstva
403-05	potraživanja
404	**Investicije**
404-01	investicije – općenito
406	**Upravljanje imovinom i nabava imovine**
406-01	upravljanje imovinom - općenito
406-03	osnovna sredstva
406-06	inventar
406-07	obvezni odnosi
406-08	inventure
406-09	javna nabava
410	**Porezi**
410-01	porezi – općenito

42	**Javni rashodi**
420	**Regresi, premije i kompenzacije**
420-02	regresi
420-04	kompenzacije
470	**Državna kontrola**
470-03	Financijska revizija
5	**ZDRAVSTVO I SOCIJALNA ZAŠTITA**
50	**Zdravstvena zaštita i zdravstveno osiguranje**
502	**Prava iz zdravstvenog osiguranja**
502-01	općenito
502-03	nesreća na poslu
502-06	naknada plaće za vrijeme porodiljnog dopusta i produženje
6	**OBRAZOVANJE, KULTURA, ZNANOST I INFORMATIKA**
60	**Obrazovanje**
602	**Školstvo**
602-01	školstvo - općenito
602-04	visokoškolsko obrazovanje
602-05	priznavanje diploma i svjedodžbi
602-06	nostrifikacije i ekvivalencija diploma
602-11	ostalo
604	**Stipendiranje**
604-01	Općenito
604-02	Stipendije i krediti
604-04	Međunarodne stipendije
620	**Sport**
621-01	sport - općenito
64	**Znanost**
640	**Znanstveno-istraživački potencijali**
640-01	znanstveno - istraživački potencijali - općenito
640-03	znanstveni kadrovi
640-04	znanstvena oprema
640-06	ostalo

641	**Znanstvena istraživanja**
641-01	općenito
641-02	znanstvena istraživanja po područjima
641-03	poticanje znanstvenih istraživanja
641-04	ostalo
643	**Znanstveno usavršavanje**
643-01	znanstveno usavršavanje - općenito
643-02	poslijediplomski studij
643-03	doktorat znanosti
643-04	znanstveno usavršavanje – ostalo
65	**Informatika**
650	**Općenito**
650-01	informatika - općenito
650-02	informatička oprema
650-04	kadrovi u informatici
7	**PRAVOSUĐE**
74	**Ostalo**
740	**Općenito**
740-02	kazneno pravo
740-11	ovršni postupak
740-12	uknjižba nekretnina
740-13	upis u sudski registar
9	**PREDMETI KOJI NE SPADAJU U GLAVNE GRUPE 0-8**
90	**Domaća suradnja**
900	**Domaća suradnja**
900-01	domaća suradnja – općenito
900-06	ostalo
91	**Suradnja s inozemstvom**
910	**Prijateljska suradnja**
910-01	općenito
910-04	suradnja sa međunarodnim organizacijama
910-08	ostalo

94	**Imovinsko-pravni poslovi**
940	**Evidencije nekretnina u vlasništvu**
940-01	evidencije nekretnina u vlasništvu – općenito
95	**Statistika**
953	**Javna statistika**
953-03	statistika rada
953-06	statistika obrazovanja i znanstvenog rada
957	**Ekonomska statistika**
957-03	statistika financiranja i investicija
96	**Ostalo**
960-03	ostalo - ostalo

Članak 3.

Brojčane oznake unutarnjih ustrojstvenih jedinica Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta su:

BROJČANA OZNAKA:	STVARATELJ/PRIMATELJ AKTA (USTROJSTVENA JEDINICA)
01	Dekan
02	Prodekani
03	Glavni tajnik
04	Služba za financijske i računovodstvene poslove
05	Služba za kadrovske, pravne i opće poslove
06	Služba zaštite na radu, zaštite od požara i zaštite okoliša
07	Ured za preddiplomski i diplomski studij
08	Ured za poslijediplomski studij
09	Kolegij predstojnika
10	Fakultetsko vijeće
11	Zavod za kemiju i biokemiju
12	Zavod za procesno inženjerstvo
13	Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda
14	Zavod za biokemijsko inženjerstvo
15	Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo
16	Zavod za opće programe
17	Jedinica za opće poslove
18	Centar za kontrolu namirnica
19	Centar za prehrambene tehnologije i biotehnologiju, Zadar
20	Ured za međunarodnu suradnju
21	Ured za upravljanje kvalitetom

Članak 4.

Ovaj Plan klasifikacijskih i brojčanih oznaka stvaratelja i primatelja akata stupa na snagu 01.01.2017. godine.

Članak 5.

Stupanjem na snagu ovog Plana prestaje važiti Plan klasifikacijskih i brojčanih oznaka stvaratelja i primatelja akata KLASA: 035-02/16-01/01, URBROJ: 251-69-01-16-01 od 27.01.2016.

Članak 6.

Ovaj Plan se oglašava na oglasnoj ploči Fakulteta i Web stranici Fakulteta.

D E K A N

prof. dr. sc. Damir Ježek

KLASA: 035-02/16-01/01
URBROJ: 251-69-01-16-02
Zagreb, 15. prosinca 2016.

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO - BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET

Prof. dr. sc. Božidar Šantek, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr. sc. Srđan Novak, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr. sc. Sanja Sikora, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

U Zagrebu, 21. studeni 2016. godine

Predmet: Izvješće Stručnog povjerenstva o ispunjavanja uvjeta **prof. dr. sc. Vesne Zechner-Krpan, znanstvene savjetnice i redovite profesorice**, u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto **redovitog profesora u trajnom zvanju na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom** za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Biotehnologija (4.04.), grana Inženjerstvo (4.04.03) na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu

FAKULTETSKOM VIJEĆU PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na svojoj 11. redovitoj sjednici za akad. god. 2015./2016. održanoj 28. rujna 2016. godine izabralo nas je za članove Stručnog povjerenstva za provođenje postupka izbora u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redovitog profesora u trajnom zvanju** za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Biotehnologija (4.04.), grana Inženjerstvo (4.04.03) na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Na natječaj raspisan temeljem odluke 11. sjednice Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta održane 28. rujna 2016. godine i objavljen u Narodnim novinama br. 94/2016 od 19. listopada 2016., EURAXESS (EURAXESS ID 34114312) od 07. listopada 2016., u dnevnom tisku „24 sata" od 06. listopada 2016., u biltenu Hrvatskog zavoda za zapošljavanje, Regionalni ured Zagreb, broj biltena 193 (www.hzz.hr 06.10.2016.) i na mrežnim stranicama PBF-a (www.pbf.unizg.hr/o_fakultetu/dokumenti / natjecaj_za_izbor_u_znanstveno_nastavno_zvanje_i_na_radno_mjesto_klasa_112_01_16_01_01_urbroj_251_69_05_16_123) od 05. listopada 2016. za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto redoviti profesor u trajnom zvanju za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Biotehnologija (4.04.), grana Inženjerstvo (4.04.03), na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom – jedan izvršitelj (m/ž) u Laboratoriju za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva, na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, prijavila se jedna pristupnica: **prof. dr. sc. Vesna Zechner-Krpan,** znanstvena savjetnica i redovita profesorica, zaposlena na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Pristupnica je zamolbi priložila:

1. Životopis;
2. Popis radova;
3. Preslika Domovnice;
4. Elektronički zapis o podacima evidentiranim u matičnoj evidenciji Hrvatskog zavoda za mirovinsko osiguranje;
5. Preslika diplome-diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, smjer Biokemijsko inženjerstvo;
6. Preslika diplome-magistar znanosti iz područja biotehničkih znanosti, znanstveno polje biotehnologija;
7. Preslika diplome-doktora znanosti iz područja biotehničkih znanosti, znanstveno polje biotehnologija;
8. Preslika Odluke Matičnog odbora za biotehničke znanosti, polje poljoprivrede, šumarstva, dvrne tehnologije, biotehnologije i prehrambene tehnologije o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik;
9. Preslika Odluke Fakultetskog vijeća Prehrambeno-bitehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik;
10. Preslika Potvrde Senata Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno-nastavno zvanje redovite profesorice;
11. Preslika Potvrde Fakultskog vijeća Prehrambeno-bitehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto redoviti profesor;
12. Znanstvena, nastavna i stručna aktivnost;
13. Potvrda o zastupljenosti i citiranosti radova znanstvenika u relevantnim bazama podataka (Nacionalna i sveučilišna knjižnica u Zagrebu);
    - Potvrda o izvođenju nastave od barem 600 norma sati;
    - Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada;
    - Potvrda o postavljenim recenziranim predavanjima kao nastavnim tekstovima iz dva kolegija na web stranicama Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta;
    - Dokumentacijske kartice završnih radova i diplomskih/magistarskih radova;
    - Dokumentacijska kartica doktorskog rada;
    - Preslika potvrda ili programa sa međunarodnih znanstvenih skupova;
    - Potvrda o članstvu u uređivačkom odboru i znanstvenom odboru znanstvenog časopisa Acta Scientiarum Polonorum, Biotechnologia series, Wrocław, Poljska.
    - Potvrde o recenziji radova zaprimljenih za objavu u znanstvenim časopisima Agriculturae Conspectus Scientificus, Veterinarska stanica, Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition, Croatian Dairy Union, Acta Chimica Slovenica;
    - Potvrda o sudjelovanju u provedbi međunarodnog znanstvenog projekta „Hormones, Reproduction and Environmental Influence“ Grant PN 873 između Hrvatske i Sjedinjenih Američkih Država u okviru Joint Fund for Scientific and Technological Cooperation;

- Rješenje Gradskog ureda za opću upravu Grada Zagreba i potvrde ovlaštenih osoba HDB-a o obnašanju dužnosti predsjednice Hrvatskog društva za biotehnologiju za mandatno razdoblje od 2012. - 2016. godine.

14. Preslike natječaja

U skladu sa Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, NN 198 /03, te izmjenama i dopunama (105/04, NN 174/04, NN 02/07, NN 46/07, NN 45/09, NN 63/11, NN 94/13, NN 139/13, NN 101/14, NN 60/15) te temeljem Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, NN 100/06, NN 138/06, NN 120/07, NN 71/10, NN 116/10, NN 38/11), Pravilnika o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (NN 118/09, NN 82/12, NN 32/13), Pravilnika o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora (NN 76/05, NN 118/05, NN 55/09, NN 38/10, NN 40/11, NN 123/12, NN 32/13, NN 34/13), Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu od 04. travnja 2006. i sukladno Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06), nakon uvida u priloženu dokumentaciju Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Sveučilišta u Zagrebu podnosimo slijedeće

I Z V J E Š Ć E

Iz životopisa pristupnice

Prof. dr. sc. Vesna Zechner-Krpan rođena je 31. ožujka 1965. godine u Zagrebu. Osnovnu i srednju školu pohađala je u Zagrebu. Nakon mature, 1983. godine upisala je studij na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, smjer Biokemijsko inženjerstvo gdje je i diplomirala 1988. godine. Iste godine upisuje poslijediplomski studij na PBF-u te magistarski rad pod naslovom „*Interakcija hormona hipofize i hipotalamusa na stanice hipofize u primarnoj kulturi*“ (voditelj prof. dr. sc. Zlatko Kniewald) brani 06. ožujka 1992. godine. Disertaciju pod naslovom „*Utjecaj aktivina-A i inihibina na gonadotropni mehanizam povratne veze i njihov utjecaj na aktivnost 5α-reduktaze u stanicama hipofize sisavaca*“ (voditelj prof. dr. sc. Zlatko Kniewald) obranila je 03. travnja 1995. godine, također na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

U svojstvu pripravnika radila je od 1988. - 1992. godine u Laboratoriju za tehnologiju vitamina i hormona, u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo PBF-a. U istom Laboratoriju radila je u svojstvu asistenta od 1992. - 1995. godine i višeg asistenta od 1995. - 1998. godine. Godine 1998. habilitirala je u Laboratoriju za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva istog Zavoda na PBF-u. Godine 2005. izabrana je u zvanje izvanredne profesorice. Na 10. Sjednici Matičnog odbora održanoj 10. lipnja 2011. godine izabrana je u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik, a temeljem Odluke 10. redovne sjednice Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu održane 14. srpnja 2011. godine i potvrde Senata Sveučilišta od 13. rujna 2011. godine izabrana je u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto redovite profesorice na vrijeme od pet (5) godina u znanstvenom području Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje

Biotehnologija (4.04.), grana Inženjerstvo (4.04.03) na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Od početka rada na PBF-u sudjeluje u izvođenju nastave, od 1988. godine kao pripravnik na vježbama, a kasnije kao nastavnik održavajući predavanja kao suradnica ili nositeljica nekoliko predmeta na dodiplomskom, diplomskom i doktorskom studiju. Bila je nositeljica predmeta „Industrijska mikrobiologija", „Biotehnološka proizvodnja i preradba hrane, pića i ostalih kemikalija", a sada je nositeljica predmeta „Biotehnološki aspekti proizvodnje vina" na preddiplomskom studiju Biotehnologija i diplomskom studiju Bioprocesno inženjerstvo i Molekularna Biotehnologija kao i predmeta „Biotehnološka priprema i oplemenjivanje hrane i pića" na poslijediplomskom doktorskom studiju Biotehnologije i Bioprocesnog inženjerstva. Članica je slijedećih društava: Hrvatskog mikrobiološkog društva (HMD), Hrvatskog biokemijskog društva (HBD), European Federation of Biotechnology (sekcija „Biochemical Engineering Science" i „Microbial Physiology"), Hrvatskog prirodoslovnog društva, Hrvatskog toksikološkog društva, EBTNA, Hrvatskog inženjerskog saveza, te Hrvatskog društva za biotehnologiju (HDB), u kojem je u nekoliko mandata obavljala dužnost rizničarke i dopredsjednice, a time i članice Izvršnog odbora društva. Od 2012. - 2016. godine obnašala je funkciju predsjednice HDB-a. Bila je članica Odbora za nastavu PBF-a (od listopada 2003. do rujna 2007. godine).

Dokazala se kao uspješan mentor te je pod njenim mentorstvom obranjena 1 disertacija, 11 diplomskih radova te 22 završna rada, dok je sa doktorandom u koautorstvu objavila 8 radova, a sa diplomandima 4 rada.

Kao gostujući nastavnik održala je dva predavanja je na Corvinus University of Budapest, Faculty of Food Science, Department of Oenology u Budimpešti, Mađarska gdje je boravila od 9. - 14. svibnja 2011. godine.

Godine 1990. boravila je tri mjeseca u SAD-u (United States Department of Agriculture, Animal Research Center, Beltsville, Maryland) i godine 1995. tri mjeseca na Novom Zelandu (University of Auckland, Faculty of Medical and Health Sciences, Department of Biological Sciences). Aktivno se služi engleskim jezikom i pasivno njemačkim jezikom.

Znanstveno-istraživačka djelatnost

Znanstveno djelatnost **prof. dr. sc. Vesne Zechner-Krpan** očituje se kroz objavljene znanstvene radove, sudjelovanje na znanstvenim skupovima u zemlji i inozemstvu i radu na znanstveno-istraživačkim projektima.

Znanstveno-istraživački rad **prof. dr. sc. Vesne Zechner-Krpan** obuhvaća toksikologiju, tehnologiju stanične kulture, hormonalnu reprodukciju (A.2.1.1.; A.2.1.7.; A.2.2.1. – A.2.2.3.; A.2.3.1), fiziologiju industrijskih mikroorganizama, posebno kvasca (A.2.1.2., A.2.2.4., A.2.3.2), proizvodnju vina (A.2.1.3.; A.2.1.4.; A.2.2.13.) i hmelja (A.2.1.6.; A.2.1.10.; A.2.1.11.; A.2.2.5.; A.2.2.9.; A.2.2.11.; A.2.2.12.; A.2.3.3.), izolaciju 1,3-β glukana iz kvasca *Saccharomyces cerevisiae* (A.2.1.8.; A.2.1.9.; A.2.2.6. - A.2.2.8.; A.2.2.10.), te dijetetsku prehranu dojenčadi (A.2.1.5.).

Dio rezultata znanstveno-istraživačkog rada **prof. dr. sc. Vesne Zechner-Krpan** opisan je u 11 znanstvenih radova zastupljenih u Current Contents-u (a1 skupina radova), 13 u znanstvenim radovima zastupljenih u CAB Abstract-u (a2 skupina radova), a 3 rada

zastupljena su u Conference Proceedings Citation Index Science-u (a3 skupina radova). Do sada objavljeni radovi pripadaju problematici iz područja biotehničkih znanosti.

Popis znanstvenih radova nalazi se kao dio dokumentacije prijave na natječaj i u skladu je s podacima iz Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu, a rezultati znanstvene aktivnosti **prof. dr. sc. Vesne Zechner-Krpan** prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/2005), prikazani su u Tablici 1.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, NN 84/2005) i Pravilnika o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja PBF-a, 04. travnja 2006. za izbor u znanstveno-nastavno zvanje **redoviti profesor u trajnom zvanju**.

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	9	11	**6**	1	6	11
	Poslije	2					
a2	Prije	10	13	**12**	0,5	6	6,5
	Poslije	3					
a3	Prije	3	3	**6**	0,25	1,5	0,75
	Poslije	0					
					Ukupno bodova	**13,5**	**18,25**

- Radovi iz skupine a2 mogu se zamijeniti radovima iz skupine a1. Radovi iz skupine a3 mogu se zamijeniti radovima iz skupina a1 ili a2. Pritom rad iz skupine a1 zamjenjuje dva rada skupine a2, a rad iz skupine a2 zamjenjuje dva rada iz skupine a3. Konzistentno, rad skupine a1 može zamijeniti četiri rada skupine a3.

Citiranost objavljenih znanstvenih radova prema ISI-u do 1. rujna 2016. godine:
Ukupan broj citata u Web of Science Core Collection (all Databases): **186**
Ukupan broj citata u Scopus-u: **240**
Prema Google Scholaru ukupna citiranost: **116**
h-index: 6

U dosadašnjem radu **prof. dr. sc. Vesna Zechner-Krpan** je recenzirala je više od 30 znanstvenih radova u različitim znanstvenim časopisima.

Pristupnica ima jedan znanstveni rad objavljen u nacionalnom znanstvenom časopisu (A.2.4.), a koji nije indeksiran u skupinama a1, a2 i a3 te dva rada recenzirana i objavljena rada u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa (A.2.5.). Sudjelovala je s 28 priopćenja na 17. međunarodna znanstvena skupa te s 11 priopćenja na domaćim znanstvenim skupovima, a što je prikazano u Tablici 2.

Tablica 2. Znanstveni radovi koji nisu indeksirani u skupinama a1, a2, i a3 i sudjelovanja s radovima na znanstvenim skupovima.

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	1
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	2
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	17
Nacionalni znanstveni skupovi	11

Od 1998. - 2000. godine **prof. dr. sc. Vesna Zechner-Krpan** bila je voditeljica poticajnog projekta za mlade znanstvenike *„Procjena neurotoksičnog učinka atrazina na stanice hipofize štakora u procesu reprodukcije“* (058-002) odobrenog od Ministarstva znanosti i tehnologije Republike Hrvatske. Od 2002. – 2006. godine bila je glavni istraživač i voditelj tehnologijskog projekta MZOS RH (TP-01/005812) *„Postupak izolacije beta-glukana iz kvašćeve biomase“*. Također je bila suradnica i istraživač na međunarodnom znanstvenom projektu *„Hormones, reproduction and environmental influence“* (PN873 u suradnji sa SAD-om) (1998.–1990.), kao i na znanstvenim projektima *„Procjena štetnih agenasa u okolini“* (GIBIT 1.04.11.07.21 SIZ znanosti RH) (1988.-1990.), *„Hormonalna regulacija reprodukcije sisavaca i ptica pod djelovanjem zagađivača iz okoline“* (1988-1990), *„Biološki markeri u reproduktivnoj toksikologiji“* (4.07-059) (1991.-1996.), *„Usvajanje i razvijanje tehnologije i kulture stanica sisavaca za proizvodnju proteina terapeutske primjene“* (Pliva) 1993. godine, *„Unutarstanični mehanizmi u reproduktivnoj toksikologiji“* (058104) (1997.-2001.), *„Modeliranje i prijenos bioprocesa u veće mjerilo“* (058402) (2001.-2002.), *„Matematičko modeliranje u razvoju bioprocesa i proizvoda“* (058011) (2002.-2006.), *„Primjena integriranih bioprocesa u proizvodnji mliječne kiseline“* (058-0581990-1997) od (2007. – 2014.), *„Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignoceluloznih sirovina“* (2014. do danas). Ukupni rezultati o sudjelovanju **prof. dr. sc. Vesne Zechner-Krpan** na znanstvenim projektima prikazani su u Tablici 3.

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	**Broj**
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	-
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	10
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	-
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	1

Nastavna djelatnost

Pristupnica **prof. dr. sc. Vesna Zechner-Krpan** u nastavni proces uključena je od 1988. godine. Do izbora u znanstveno-nastavno zvanje docenta tj. 1998. godine, a i nakon toga u potpunosti je uključena u nastavni proces (predavanja, seminari, vježbe, ispiti). Tijekom dosadašnjeg rada sudjelovala je u izvođenju vježbi i predavanja na više predmeta. Od 1988. do 1995. godine sudjelovala je u izvođenju vježbi na kolegiju „Tehnologija vitamina i hormona". U zvanje docent izabrana je u ak. godini 1998./99., a tijekom te godine vodila je vježbe i seminare, te sudjelovala u izradi i izvođenju dijela predavanja na kolegiju „Fiziologija industrijskih mikroorganizama". Također sudjeluje u izvođenju dijela predavanja iz kolegija „Sirovine u biotehnološkoj proizvodnji" i „Biotehnološka proizvodnja i prerada hrane, pića i osnovnih kemikalija", a nositeljica tog kolegija bila je od 2000. godine. Bila je i nositeljica kolegija „Industrijska mikrobiologija" (stari program) od ak. god. 1998./99. Tijekom svog rada na PBF-u održavajući nastavu iz spomenutih predmeta opterećenje u norma satima premašuje 600 sati što je jedan od uvjeta Rektorskog zbora za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor u trajnom zvanju. U okviru novih programa od akad. god. 2008./2009. koordinator je modula na preddiplomskom i diplomskom studiju („Biotehnološki aspekti proizvodnje vina") te poslijediplomskom sveučilišnom doktorskom studiju („Biotehnološka priprema i oplemenjivanje hrane i pića"). Akademske godine 2008./09. bila je koordinator modula „Biotehnologija 1" na prediplomskom studiju Biotehnologija i koordinator modula na doktorskom studiju Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo „Regulacija metabolizma industrijskih mikroorganizama". Osim toga, sudjeluje u nastavi još nekoliko modula kako na preddiplomskim studijima, tako i na diplomskim i poslijediplomskim doktorskim studijima PBF-a. Do sada je sudjelovala u izradi većeg broja završnih i diplomskih radova, a kao mentor na 33. Kao član Odbora za nastavu bila je intenzivno uključena u izradu novih preddiplomskih i diplomski studijskih programa na PBF-u, a izradila je i sudjelovala u izradi programa za nekoliko novih modula. Pripremila je kao suautor Sveučilišni udžbenik: „Manual for preparation and isolation of biologically active compounds" (Priručnik za pripravu i izolaciju biološki djelatnih supstancija) Z. Kniewald, J. Vorkapić-Furač, **V. Zechner-Krpan**, V. Gaurina-Srček, A. Jeličić. (Kniewald Z. ed.) Zagreb, Alfej d.o.o; 2000. i interna recenzirana skripta za rad u laboratoriju „Laboratorijske vježbe iz kemije i tehnologije vitamina i hormona". Z. Kniewald, J. Vorkapić-Furač, **V. Zechner-Krpan** (izdanja 1990., 1994. i 1996.). Predavanja iz modula „Biotehnološki aspekti proizvodnje vina" dostupna su na www.pbf.unizg.hr. Također je na web stranici postavila svoja predavanja iz dva kolegija kao nastavne tekstove pozitivno ocjenjene od stručnog povjerenstva.

Stručna djelatnost

U proteklom razdoblju stručna djelatnost **prof. dr. sc. Vesne Zechner-Krpan** očituje se kroz sudjelovanja na znanstveno-stručnim skupovima u RH i inozemstvu i objavljivanje stručnih radova. Nadalje, pristupnica je bila voditeljica poticajnog projekta za mlade znanstvenike MZIT RH *„Procjena neurotoksičnog učinka atrazina na stanice hipofize*

štakora" i istraživačkog tehnologijskog TEST projekta MZOŠ-a RH „*Postupak izolacije β-glukana iz kvaščeve biomase*".

Tablica 4. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora **prof. dr. sc. Vesne Zechner-Krpan**, za znanstveno-nastavno zvanje ***redovitog profesora u trajnom zvanju*** (kriteriji Rektorskog zbora, NN 106/06 i Pravilnik o izboru u znanstveno-nastavna zvanja PBF-a, 4. travnja 2006.).

Broj	Uvjet	Ostvareno
	Obavezno	
1.	Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu ukupno izvodio nastavu od barem 600 norma sati (Potvrda u privitku)	Sudjeluje u nastavi od 1990. godine. Najprije izvodi laboratorijske vježbe i seminare, a zatim i predavanja na preddiplomskom, diplomskim i doktorskom studijima. **ISPUNJAVA UVJET**
2.	Istraživanje kvalitete nastavnog rada-studentska anketa (Potvrda u privitku)	Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada je priložena. **ISPUNJAVA UVJET**

Najmanje šest (6) od dolje navedenih dvanaest (12) uvjeta (kriteriji Rektorskog zbora, NN 106/06) i **Najmanje sedam (7) od dolje navedenih dvanaest (12) uvjeta** (Pravilnik PBF-a, 2006)			
1	Da je autor ili koautor: dvaju sveučilišnih udžbenika ili priručnika, odnosno da je na web stranici postavio svoja predavanja iz 2 kolegija kao nastavne tekstove pozitivno ocjenjene od stručnog povjerenstva	**1.** Z. Kniewald, J. Vorkapić-Furač, **V. Zechner-Krpan**, V. Gaurina-Srček, A. Jeličić, Manual for preparation and isolation of biologically active compounds (Priručnik za pripravu i izolaciju biološki djelatnih supstancija-croatian), (Kniewald Z. ed.) Zagreb, Alfej d.o.o; 2000. **2.** Na web stranici PBF-a postavila je predavanja iz kolegija „Tehnologija vina" iz temeljnog predmeta „Biotehnologija3" kao nastavne tekstove pozitivno ocjenjene od stručnog povjerenstva. **3.** Na web stranici PBF-a postavila je predavanja iz kolegija "Biotehnološki aspekti proizvodnje vina" kao nastavne tekstove pozitivno ocjenjene od stručnog povjerenstva. (Potvrda u privitku)	**Ispunjava uvjet**
2	Da je pod njegovim mentorstvom izrađeno najmanje	Mentor je dvadesetdva (**22**) **završna rada** i jedanaest (**11**) **diplomskih/magistarskih radova**	

	deset (10) završnih ili diplomskih radova, te da je pri tome objavio barem četiri rada u koautorstvu sa studentom.	Dokumentacijske kartice ovih radova su priložene. Pristupnica je objavila četiri (4) rada u koautorstvu sa studentima. (**Gospodarić Iva, Galović Petra, Galović Vanja i Marag (djev. Žordić) Sanja**	**Ispunjava uvjet**

1. **Zechner-Krpan, V.,** Petravić-Tominac, V. **Gospodarić, I.** Sajli, L., Đaković, S., Filipović-Grčić, J. Characterization of β-Glucans Isolated from Brewer's Yeast and Dried by Different Methods. *Food Technology and Biotechnology* 48 (2) (2010); 189- 197.
2. Petravić-Tominac, V., **Zechner-Krpan, V.,** Berković, K., **Galović, P.,** Herceg, Z., Srečec, S., Špoljarić, I. Rheological Properties, Water-Holding and Oil-Binding Capacities of Particulate β-Glucans Isolated from Spent Brewer's Yeast. *Food Technology and Biotechnology* 49 (1) (2011); 56-64.
3. **Zechner-Krpan, V., Galović, V., Galović, P.,** Petravić-Tominac, V., Srečec, S. Application of different drying methods on β-glucan isolated from spent brewer's yeast using alkaline procedure. *Agriculturae Conspectus Scientificus* 75 (1), (2010), 45-50.
4. Srečec, S., **Zechner-Krpan, V.,** Petravić-Tominac, V., Mršić G., Špoljarić, I., **Marag, S.** ESEM Comparative Studies of Hop (*Humulus lupulus* L.) Peltate and Bulbous Glandular Trichome Structure. *Agriculturae Conspectus Scientificus* 75 (3), (2010), 145-148.

Pod mentorstvom pristupnice izrađeno je i obranjeno dvadesetdva (22) završna rada

2. 1. Završni rad – Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	**Bojana Flego**	Kemijska analiza osnovnih parametara kakvoće vina Istarske malvazije	23.06.2009.	SuZ PBF
2.	**Melita Cmrečnjak**	Kemijska analiza osnovnih parametara kakvoće vina Muškat žuti	23.06.2009.	SuZ PBF
3.	**Sanja Vicković**	Biološka stabilizacija vina	23.06.2009.	SuZ PBF
4.	**Ivan Povrženić**	Analiza teških metala u vinu Pinot sivi	28.06.2010.	SuZ PBF
5.	**Nikolina Cepanec**	Proizvodnja i analiza kupinovog voćnog vina	05.07.2010.	SuZ PBF
6.	**Vedrana Bukal**	Analiza metala u vinu metodama ionske kromatografije (IC) i induktivno spregnute plazme optičko emisijske spektroskopije (ICP OES)	12.07.2010.	SuZ PBF
7.	**Mia Barić**	Utjecaj bakra na formiranje arome u vinu Sauvignon blanc	29.06.2011.	SuZ PBF
8.	**Beatrisa Smoković**	Mikrofermentacija mošta Istarske malvazije pomoću komercijalnog kvasca Fermol Mediteraranee	22.07.2011.	SuZ PBF
9.	**Darija Papst**	Analiza kationa u sortama Merlot i Teran	15.09.2011.	SuZ PBF
10.	**Ana Rašić**	Uloga plijesni *Botrytis cinerea* u vinarstvu	13.09.2012.	SuZ PBF
11.	**Nikolina Obradović**	Utjecaj octenih bakterija na proizvodnju vina	13.09.2012.	SuZ PBF
12.	**Sanja Čučković**	Mikrobno kvarenje i konzerviranje vina	13.09.2012.	SuZ PBF
13.	**Daniel Valić**	Antioksidacijska svojstva crnih vina Dingač i Postup pelješkog vinogorja	13.09.2013.	SuZ PBF
14.	**Marko Marinković**	Osnovni parametri kakvoće i polifenolni sastav vina sorte Plavac mali	13.09.2013.	SuZ PBF
15.	**Mirna Martinić**	Estremofilni mikroorganizmi i njihova raznolikost	11.06.2014.	SuZ PBF
16.	**Elizabeta Kralj**	Biotehnološka primjena ekstremofilnih mikroorganizama	10.07.2014.	SuZ PBF
17.	**Marta Jakopec**	Proizvodnja i analitika osnovnih parametara kakvoće domaćeg bijelog vina Hrvatskog zagorja	10.09.2015.	SuZ PBF
18.	**Ines Inkret**	Praćenje fermentacije domaćeg bijelog vina Iločkog vinogorja	10.09.2015.	SuZ PBF

19.	**Ana Čobanov**	Kakvoća domaćeg bijelog vina Pinot sivi iz podregije Slavonija	30.06.2016.	SuZ PBF
20.	**Matea Vuković**	Analiza osnovnih sastojaka kakvoće domaćeg bijelog vina vrgoračkog vinogorja	30.06.2016.	SuZ PBF
21.	**Andrea Cedilak**	Antioksidacijska svojstva vina	19.09.2016.	SuZ PBF
22.	**Tanja Vrbanović**	Utjecaj sistemske biologije na buduća istraživanja o vinu	19.09.2016.	SuZ PBF

Pod mentorstvom pristupnice izrađeno je i obranjeno jedanaest (11) diplomskih/magistarskih radova

2. 2. Diplomski rad – Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	**Ksenija Večeк**	Postupci izolacije beta-glukana iz pivskog kvasca	04.10.2004.	SuZ PBF
2.	**Tanja Kocijan**	Mikrobne kontaminacije u procesu propagacije pivskog kvasca i proizvodnje piva	11.10.2004.	SuZ PBF
3.	**Vanja Galović**	Alkalna izolacija β-glukana iz pivskog kvasca	08.07.2005.	SuZ PBF
4.	**Iva Gospodarić**	Alkalno-kiselinska izolacija beta-glukana iz pivskog kvasca	30.09.2005.	SuZ PBF
5.	**Petra Galović**	Karakterizacija β-1,3-glukana izoliranog različitim metodama iz kvasca *Saccharomyces cerevisiae*	04.04. 02007.	SuZ PBF
6.	**Sanja Burazer**	Upotreba metode sušenja raspršivanjem za dobivanje mikročestica β-glukana iz pivskog kvasca	04.04.2007.	SuZ PBF
7.	**Sanja Žordić (udana Marag)**	Promjena morfologije i strukture lupulinskih žlijezda u procesu proizvodnje hemljnih šišarica	30. 11. 2010.	SuZ PBF
8.	**Marina Tadić-Šutra**	Analize metala i osnovnih sastojaka vina sorte Graševina	28.11.2011.	SuZ PBF
9.	**Bernarda Vajdić**	Određivanje biogenih amina u vinu	06.02.2012.	SuZ PBF
10.	**Jelena Džajkić**	Analiza biogenih amina i metala u vinima Traminac, Rajnski rizling i Graševina iločkog vinogorja	20.09.2012.	SuZ PBF
11.	**Barić Mia**	Validacija metoda za određivanje mineralnih ulja u tlu FT-IR spektroskopijom i ukupnih masti i ulja ekstrakcijom n-heksanom	26.09.2013.	SuZ PBF

3	Da se je dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju, što dokazuje objavljivanjem barem dva znanstvena rada u znanstvenom časopisu u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij	Mentor doktorandu: **Vlatka Petravić Tominac –** „Izolacija biološki aktivnih frakcija β-glukana iz kvaščeve biomase" (obrana 14. 05. 2008.) Dokumentacijska kartica doktorskog rada je priložena. Pristupnica je objavila osam (8) znanstvenih radova u koautorstvu sa doktorandom.	**Ispunjava uvjet**

1.Srečec, S.; **Zechner-Krpan, V.; Petravić-Tominac, V.;** Čerenak, A.; Liber, Z.; Šatović, Z. Phenotypic and Alpha-acid Content Diversity of Wild Hop Populations in Croatia. *Plant, Soil and Environment.* **56** (2010), 1; 37-42.

2.Srečec, S.; **Zechner-Krpan, V.; Petravić-Tominac, V.;** Srečec, V.; Marić, K. Needs of hop production restructuring by using medical characteristics of hop in modern brewing and pharmacology. *Hmeljarski bilten.* **16** (9), (2009), 53-64.

3.Zechner-Krpan, V., Petravić-Tominac, V., Panjkota Krbavčić, I., Grba, S., Berković, K. Potential Application of Yeast β-glucans in Food Industry. *Agriculturae Conspectus Scientificus* **74** (4), (2009), 277-282.

4.Petravić-Tominac, V., Zechner-Krpan, V., Srečec, S., Šantek, B., Špoljarić, D., Valpotić, H., Popović, M., Valpotić, I. Spent brewer's yeast – a raw material for isolation of β –glucan applicable in biotechnology and biomedicine. *Veterinarska stanica.* **40** (2009); 65-78.

5. Petravić-Tominac V., Zechner-Krpan, V., Grba, S., Srečec, S., Panjkota-Krbavčić, I., Vidović, L. Biological Eff ects of Yeast β-Glucans. *Agriculturae Conspectus Scientificus 75* (4), (2010), 149-158.
6.Srečec, S., **Zechner-Krpan, V., Petravić-Tominac, V.**, Kozačinski, L., Popović, M., Čerenak, A. Hop (*Humulus lupulus* L.) secondary metabolites and possibilities of using hop in nutrition of ruminants. *Hmeljarski bilten (Hop Bulletin). 18* (2011), 5-13.
7.Srečec, S., **Zechner-Krpan, V., Petravić- Tominac, V.,** Jože-Košir, I., Čerenak, A. Importance of Medical Effects of Xanthohumol, Hop (*Humulus lupulus* L.) Bioflavonoid in Restructuring of World Hop Industry. *Agriculturae Conspectus Scientificus* 77 (2), (2012), 61-67.
8. Petravić-Tominac, V., Mesihović, A., Mujadžić, S., Lisičar, J., Oros, D., Velić, D., Velić, N., Srečec, S., **Zechner-Krpan, V.** Production of blackberry wine by microfermentation using commercial yeasts Fermol Rouge® and Fermol Mediterranée®. *Agriculturae Conspectus Scientificus* 78 (1), (2013), 49-55.

4	Da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima od toga najmanje četiri (4) pripćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu	Pristupnica je održala dvadesetosam (28) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga sedamnaest (17) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima i jedanaest (11) priopćenja na nacionalnim znanstvenim skupovima.	**Ispunjava uvjet**

A.6.2.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. Kniewald, Z., **Zechner, V.**, Furač, J., Kniewald, J Androgen hydroxysteroid dehydrogenase under influence of pyridoxine and its synthetic derivate. **Poster Presentation**, 9th International Symposium of the Journal of Steroid Biochemistry «Recent Advances in Steroid Biochemistry«, 28-31. svibnja 1989. g. Las Palmas, Španjolska, Abstracts P78.
2. Kniewald, Z., **Zechner, V.** Gene activation in rat prostate cells during prolonged incubation. **Poster Presentation**, 2nd European Congress of Endocrinology, 1-6. srpnja 1990. g. Ljubljana, Slovenija, J. Endocrinol. Invest. 13 (Suppl. 2 - 5). Book of Abstracts P 357.
3. Bolt, D., Caldwell, D., **Zechner, V.** Activin-A on secretion and release of pituitary hormones. **Poster Presentation**. 24th Annual Meeting of the Society for Study of Reproduction, University of British Columbia, Vancouver, Canada. Supplement No. 1, Biology of Reproduction, Vol 44., July, 29-31st, 1991, Book of Abstracts p 359.
4. **Zechner-Krpan, V.**, Kniewald, J. Kniewald, Z. Development of anterior pituitary cell culture system for toxicological application. **Poster Presentation**, 8th European Congress on Biotechnology, 17-21st August 1997. Budimpešta, Mađarska. Organized by: Hungarian Biochemical Society and the Working Party on Bioengineering of the Hungarian Academy of Sciences, Book of Abstracts MO 7313, pp. 95.
5. Gaurina, V., Kniewald, Z., **Zechner-Krpan, V.,** Čajavec, S. Cell cultivation and biomass production: BHK-21 C13 cells in toxicology and vaccine production. **Poster Presentation**, 8th European Congress on Biotechnology, 17-21st August 1997. Budimpešta, Mađarska. Organized by: Hungarian Biochemical Society and the Working Party on Bioengineering of the Hungarian Academy of Sciences, Book of Abstracts MO 7112, pp. 89.
6. Petravić Tominac, V.; **Zechner-Krpan, V.;** Milčić, E.; Novak, S.; Marić, V. (2004) The modified procedure for β-1,3-glucan isolation from brewer's yeast. **Poster Presentation**, *2nd Central European Meeting, 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. October 17 – 20th, 2004, Opatija, Croatia.* Book of Abstracts pp. 113.
7. Petravić Tominac, V.; **Zechner-Krpan, V.;** Novak, S.; Marić, V. (2005). Influence of drying methods on the properties of β-1,3-glucan isolated from brewer's yeast. **Poster Presentation,** *Biotechnology and immuno-modulatory drugs. February, 20-23rd 2005, Zagreb, Croatia.* Book of Abstracts pp-41.
8. **Zechner-Krpan, V.,** Petravić-Tominac, V., Marinović, V., Mršić, G., Bukal, V., Povržanić, I., Cepanec, N., Srečec, S. Analyses of metal concentrations in Croatian wines using IC and ICP-OES. **Poster Presentation**, Međunarodni znanstveno-stručni skup XIII. Ružičkini dani „Danas znanost, sutra industrija", Vukovar, 16.-17. rujna, 2010. P. 99, (ur.) Šubarić, D. (http://www.ptfos.unios.hr/ruzicka/2014/images/XIII.%20RUZICKINI%20DANI-KNJIGA%20SAZETAKA.pdf) Organized by :Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek,

EFFoST, European Hygienic Engineering and Design Group (EHDG) and European Association for Chemical nad Molecular Sciences (EuDheMS).

9. Srečec, S., **Zechner-Krpan, V.,** Petravić-Tominac, V., Pavlovič, V., Rozman, Č., Šatović, Z. In situ assessment of potential breeding value of wild hop populations (*Humulus lupulus* L.). **Oral presentation. Paper**. Opatija, Croatia, 15-19th Februrary, 2010. *Proceedings of 45th Croatian and 5th International Symposium on Agriculture*. (http://sa.agr.hr/2010/radovi_00.html) Marić, S.; Lončarić, Z. (ur.). Osijek. Poljoprivredni fakultet, Sveučilišta J.J. Strossmayer u Osijeku, pp. 504-508.
10. Petravić-Tominac, V., Vojvodić, A., **Zechner-Krpan, V.,** Špoljarić, I., Djaković, S., Švagelj, M. Waste biomass of mushroom *Agaricus bisporus* as a source of β-glucans. **Poster Presentation**, Opatija, Croatia, 20-23rd September 2011. Book of Abstracts - 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutricionists / Medić, Helga (ur.). Zagreb: CROFoST-Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 2011. p. 144-144.
11. Petravić-Tominac, V., **Zechner-Krpan, V.,** Djaković, S., Švagelj, M. Yeasts and mushrooms as a source of β-glucans. **Lecture**, Opatija, Croatia, 20-23rd September 2011. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutricionists / Medić, Helga (ur.). Zagreb: CROFoST-Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 2011. p. 144-144.
12. Bukal V., Marinović V., Petravić-Tominac V., Srečec S., **Zechner-Krpan V.** Usage of ion chromatography and inductively coupled plasma optical emission spectroscopy in wine analyses. Poster Presentation, Opatija, Croatia, 20-23rd September 2011. Book of Abstracts - 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutricionists / Medić, Helga (ur.). Zagreb: CROFoST-Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 2011. p. 217-217.
13. Srečec, S., **Zechner-Krpan, V.,** Petravić-Tominac, V., Mršić, G., Špoljarić, I., Marag, S. ESEM Comparative Studies of Hop (*Humulus lupulus*, L.) Peltate and Bulbous Glandular Trichomes Structure. **Lecture,** *46th Croatian and 6th International Symposium on Agriculture Proceedings*, Opatija, Croatia, February 14-18th 2011. p. 93-94. (http://sa.agr.hr/2011/sa2011_proceedings.pdf) Pospišil, Milan (ur.). Zagreb. Organized by: Faculty of Agriculture University of Zagreb, Faculty of Agriculture, University "Josip Juraj Strossmayer" Osijek, Balkan Environmental Association (B.EN.A), European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng), International Soil Tillage Research Organisation (ISTRO), Faculty of Agriculture and Food Technology, University of Mostar, Bosnia and Herzegovina, Biotechnical Faculty, University of Ljubljana, Slovenia, Faculty of Agriculture and Life Sciences, University of Maribor, Slovenia, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca, Romania.
14. Petravić-Tominac, V.; Mesihović, A.; Mujadžić, S.; Lisičar, J.; Oros, D.; Velić, D.; Velić, N.; Srečec, S.; **Zechner-Krpan, V.** Production of blackberry wine by microfermentation using commercial yeast Fermol Mediteraneé and Fermol Rouge. **Poster Presentation**, Novi Sad, Srbija 23-26th May, 2012. Abstract book 416-416; Lević, J. ; Nedović, V. ; Ilić, N.; Tumbas, V.; Kalušević, A. (ur.). 6th Central European Congress of Food (http://www.eurosfaire.prd.fr/7pc/documents/1319542526_1st_announcement_cefood_2012.pdf). Organized by: Faculty of Agriculture, University of Belgrade; Institute of Food Technology, Novi Sad; Faculty of Technology, University of Novi Sad, Serbian Association of Food Technologists, Faculty of Technology and Metallurgy, University of Belgrade, EFFoST, IUFoST.
15. **Zechner-Krpan, V.;** Vajdić, B.; Serdar, S.; Srečec, S.; Petravić-Tominac, V. Determination of biogenic amines in wines available on the Croatian market. **Poster Presentation.** European Biotechnology Congress 2013, Bratislava, Slowakia, 16.-18. May 2013. Volume 24, Sup. 1, p. S 91. Organized by: EBTNA (http://www.ebtna.net), Comenius University, Faculty of Natural Science (http://fns.uniba.sk/en/faculty) and Supporting Foundations & Institutions. *Current Opinion in Biotechnology* / Elaine E. Vaughan and Jeroen Hugenholtz (eds.). Amsterdam, Elsevier, 2013.
16. Petravić-Tominac, V., Filipović-Grčić, J., Vanić, Ž., **Zechner-Krpan, V.** Decrease of β-glucan particles under optimized conditions of sonication and spray-drying. **Poster Presentation,** 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionist, Opatija, Croatia, 21.-24. October 2014. p. 80. Organized by: Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Zagreb, Croatia; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb and Supported by: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST); International Union of Food Science and Technology (IUFoST); European Academy of Food Engineering; Croatian Academy of Engineering.
17. **Zechner-Krpan, V.;** Petravić-Tominac, V. Spent brewer's yeast, a raw material for isolation of β-glucan. **Invited Lecture**, Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development, Zagreb, Croatia,

26.-28. November, 2014. (http://www.sumins.hr/GREEN2014). Book of Abstracts / Cvjetko Bubalo, Marina; Radojčić Redovniković, Ivana; Jakovljević, Tamara; Vuković, Mladen; Erdec Hendrih, Dina (ur.). Zagreb : Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, p.67. Organized by: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Instutue for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Coratian Society of Biotechnology and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 9 – Forest Policy and Economics (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

A. 2.6.2.Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

1. **Zechner, V**., Kniewald, Z. Gene activation in rat prostate cells. **Poster Presentation**, 9th Regional Meeting of Biochemists, Biophysicists, Biotechnologists, 28-30. ožujak 1990. g. Opatija, Hrvatska, Programme and Abstracts P63.
2. **Zechner-Krpan, V.**, Čajavec, S., Markuš-Cizelj, Lj., Kniewald, Z. Influence of different growth promoters on BHK-21 C13 cells in suspension. **Poster Presentation**, Godišnji sastanak Hrvatskih Biokemičara, 17-18. lipnja 1993. g., Zagreb, Hrvatska, Book of Abstracts P61.
3. Kniewald, Z., Markuš-Cizelj, Lj., **Zechner-Krpan, V.**, Gmajnički, I., Čajavec, S. Development of new vaccine against Pseudorabies by BHK cells in suspension. **Poster Presentation**, 2. Hrvatski Kongres Prehrambenih Tehnologa, Biotehnologa i Nutricionista s međunarodnim sudjelovanje, 15-17. lipnja 1994. g., Zagreb, Hrvatska, Book of Abstracts 77.
4. Kniewald Z., Čajavec S., Zechner-Krpan V., Gmajnički I., Markuš-Cizelj Lj. Employment of animal cells in the manufacture of vaccines. **Lecture.** Znanstveno-stručni sastanak Hrvatskog mikrobiološkog društva, Plive d.d. Zagreb Istraživački institut, Imunološkog zavoda i Zavoda za javnog zdravstva grada Zagreba "Vakcinologija danas i stura" 1. prosinac 1994. Godine, Zagreb, Hrvatska, Book of Abstracts p. 75.
5. **Zechner-Krpan, V.,** Kniewald, Z. Development and characterisation of rat anterior pituitary primary cell culture – biochemical approach. **Poster Presentation**, Svečani sastanak Hrvatskih Biokemičara uz 20. obljetnicu osnutka Hrvatskog Biokemijskog Društva, 18-19. listopada 1996. g., Zagreb, Hrvatska, Book of Abstracts L 04.
6. Šimić, B., **Zechner-Krpan, V.**, Kniewald, Z., Kniewald, J. Effects of atrazine on androgen metabolism in rat. **Poster Presentation**, 1. Skup Hrvatskog društva za biotehnologiju s međunarodnim sudjelovanjem, 19-20. veljače 1998. g., Zagreb, Hrvatska, Book of Abstracts B3.
7. **Zechner-Krpan, V.**, Tomljenović, A,. Kniewald, J. Application of immunohistochemistry for the study of pituitary gonadotrophins. **Poster Presentation**, Biotechnology and Biomedicine, with international participation, 22.-23. veljače, 1999. g., Zagreb Croatia, Book of abstracts P013.
8. **V. Zechner-Krpan**, V. Marić. Microbes and functional foods. **Lecture**, *Biotechnology and food. February, 19-22nd 2003, Zagreb, Croatia.* Book of Abstracts pp-41. In: Current Studies of Biotechnology, Vol III, Food, p. 121-130.
9. Marinović V., Mršić, G., **Zechner-Krpan, V.,** Petravić Tominac, V. Analyses of metal ions in Croatin wines using ion chromatography as forensic method. **Oral presentation,** 11th International School of Ion Chromatography. University of Zagreb, Faculty of Chemical Engineering and Technology, July, 8-9th 2010. Book of Abstracts pp. 28-29. (ur.) Cerjan Stefanović, Š. i dr., Zagreb, Hrvatska.
10. Srečec S., **Zechner-Krpan, V.**, Petravić-Tominac, V., Srečec, V. Is a world economic recession a main cause of crisis in a hop production? **Lecture,** Proceedings of 47th Hop Seminar with international participation, (ur. Rak-Cizej, Magda and Čeh, Barbara). Žalec: Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo, Žalec, Slovenija, 2010. pp 108-114.
11. Gracin, L., Kovačević Ganić, K., **Zechner-Krpan, V.,** Ćurko, N., Đapić, M. Zaštita podrijetla – specifikacija, novost u vinarstvu Hrvatske. **Lecture**. Znanstveni skup Proizvodnja hrane i šumarstvo – temelj razvoja istočne Hrvatske, 14.-15. lipnja 2013. Osijek, Hrvatska, Sažeci 48-49.

5	Da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	Bila je članica uređivačkog odbora znanstvenog časopisa - Acta Scientiarum Polonorum; Biotechnologia series u period od 2006. - 2010. godine i članica je Znanstvenog odbora istog znanstvenog časopisa od 2013. godine do danas. (Potvrde u privitku)	**Ispunjava uvjet**

6	Da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova	Recenzirala je više od 10 članaka. (Potvrde u privitku)	**Ispunjava uvjet**

Naziv časopisa/zbornika koji je zatražio recenziju	**Br. recenziranih radova**	**Godina**
Biotechnology and Food – zbornik radova	**2**	**2003**
Biotechnology and Immuno-Modulatory Drugs – zbornik radova	**2**	**2005**
Mljekarstvo	**2**	**2006**
Acta Chimica Slovenica	**1**	**2008**
Veterinarska stanica	**3**	**2007-2010**
Agriculture Conspectus sSientificus	**5**	**2007-2010**
World Journal of Microbiology and Biotechnology	**1**	**2010**
Hrvatski Časopis za Prehrambenu Tehnologiju, Biotehnologiju i Nutricionizam	**15**	**2011-2016**

7	Da je vodio najmanje jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu	Sudjelovala kao istraživač – suradnik u međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu "Hormones, reproduction and environmental influence" (YU-SAD joint fund project) (Potvrda u privitku)	**Ne ispunjava uvjet**
8	Da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine od čega barem jednu godinu kontinuirano na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima, te održao pozvana predavanja	United States of Agriculture Beltsville Agriculture Center Animal Institute of Science Beltsville, Maryland, USA (3 mjeseca 1990.) University of Auckland, Faculty of Medical and Health Sciences, School of Medical Sciences, Auckland, New Zealand (3 mjeseca 1996.) Corvinus University of Budapest, Faculty of Food Science, Department of Oenology, Budimpešta, Mađarska; (9. – 14. 5. 2011.)	**Ne ispunjava uvjet**
9	Da je bio pozvani predavač na barem dva međunarodna znanstvena skupa	Pozvani predavač na jednom (1) međunarodnom znanstvenom skupu GREEN2014, International scientific and expert conference, Natural resources, green technology & sustainabale development, 26-28th November, 2014, Zagreb, Croatia.	**Ne ispunjava uvjet**

10	Da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem dva studijska programa, ili barem dva sveučilišna udžbenika ili znanstvene knjige		**Ne ispunjava uvjet**
11	Da je obnašao čelnu dužnost u strukovnoj asocijaciji iz svojeg znanstvenog područja, ili čelnu dužnost na visokom učilištu ili u široj akademskoj zajednici	Predsjednica Hrvatskog društva za biotehnologiju (2012-2016). (Potvrde u privitku)	**Ispunjava uvjet**
12	Da je dobio istaknutu domaću ili međunarodnu nagradu za svoj znanstveni ili nastavni rad		**Ne ispunjava uvjet**
Pristupnica ispunjava dva (2) obavezna uvjeta i sedam (7) od dvanaest (12) preostalih uvjeta (Pravilnik PBF-a, 2006)			

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG STRUČNOG POVJERENSTVA

Uzimajući u obzir znanstvenu, stručnu i nastavnu aktivnost, Stručno povjerenstvo smatra da pristupnica **prof. dr. sc. Vesna Zechner-Krpan,** znanstvena savjetnica i redovita profesorica, na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu u potpunosti ispunjava uvjete propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, NN 198/ 03, NN 105/04, NN 174/04, NN 02/07, NN 46/07, NN 45(09, NN 63/11, NN 94/13, NN 139/13, NN 101(14, NN 60/15), te temeljem Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, NN 100/06, NN 138/06, NN 120/07, NN 71/10, NN 116/10, NN 38/11), Pravilnika o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (NN 118/09, NN 82/12, NN 32/13), Pravilnika o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora (NN 76/05, NN 118/05, NN 55/09, NN 38/10, NN 40/11, NN 123/12, NN 32/13, NN 34/13), Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (od 04. travnja 2006.) i sukladno Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06).

Stoga predlažemo Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu donošenje pozitivnog mišljenja i upućivanje na daljnji postupak za izbor **prof. dr. sc. Vesne Zechner-Krpan**, znanstvene savjetnice i redovite profesorice u znanstveno-nastavno zvanje

redoviti profesor u trajnom zvanju

na neodređeno vrijeme i s punim radnim vremenom za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), polje Biotehnologija (4.04.), grana Inženjerstvo (4.04.03.), te odluku o tome uputi na potvrdu Senatu Sveučilišta u Zagrebu.

Članovi Stručnog povjerenstva:

Prof. dr. sc. Božidar Šantek, PBF, Sveučilište u Zagrebu

Prof. dr. sc. Srđan Novak, PBF, Sveučilište u Zagrebu

Prof. dr. sc. Sanja Sikora, AF, Sveučilište u Zagrebu

Tablica 4. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora **prof. dr. sc. Vesne Zechner-Krpan**, za znanstveno-nastavno zvanje **redoviti profesor u trajnom zvanju** (kriteriji Rektorskog zbora, NN 106/06 i Pravilnik o izboru u znanstveno-nastavna zvanja PBF-a, od 4. travnja 2006.). Pristupnica ispunjava **dva** (2) obavezna uvjeta i **sedam** (7) od **dvanaest** (12) preostalih uvjeta.

Broj	Uvjet	Ostvareno
Obavezno		
1.	Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu ukupno izvodio nastavu od barem 600 norma sati (Potvrda u privitku)	Sudjeluje u nastavi od 1990. godine. Najprije izvodi laboratorijske vježbe i seminare, a zatim i predavanja na preddiplomskom, diplomskim i doktorskom studijima. **ISPUNJAVA UVJET**
2.	Istraživanje kvalitete nastavnog rada-studentska anketa (Potvrda u privitku)	Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada je priložena. **ISPUNJAVA UVJET**

Najmanje šest (6) od dolje navedenih dvanaest (12) uvjeta (kriteriji Rektorskog zbora, NN 106/06) i **Najmanje sedam (7) od dolje navedenih dvanaest (12) uvjeta** (Pravilnik PBF-a, 2006)			
1	Da je autor ili koautor dvaju sveučilišnih udžbenika ili priručnika, odnosno da je na web stranici postavio svoja predavanja iz 2 kolegija kao nastavne tekstove pozitivno ocjenjene od stručnog povjerenstva	Na web stranici PBF-a postavila je predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove pozitivno ocjenjene od stručnog povjerenstva. **Potvrda u privitku**	**Ispunjava uvjet**
2	Da je pod njegovim mentorstvom izrađeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova, te da je pri tome objavio barem četiri rada u koautorstvu sa studentom.	Mentor je dvadesetdva (**22**) **završna rada** i jedanaest (**11**) **diplomskih/magistarskih radova** Pristupnica je objavila četiri (**4**) rada u koautorstvu sa studentima. **Dokumentacijske kartice ovih radova su priložene.**	**Ispunjava uvjet**
3	Da se je dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju, što dokazuje objavljivanjem barem dva znanstvena rada u znanstvenom časopisu u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij	**Vlatka Petravić Tominac –** „Izolacija biološki aktivnih frakcija β-glukana iz kvaščeve biomase" (obrana 14. 05. 2008.) Pristupnica je objavila osam (8) znanstvenih radova u koautorstvu sa doktorandom. **Dokumentacijska kartica doktorskog rada je priložena.**	**Ispunjava uvjet**
4	Da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima od toga najmanje četiri (4) pripćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima ili barem	Pristupnica je održala dvadesetosam (28) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga sedamnaest (17) priopćenja na međunarodnim znanstvenim	

	jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstveniom skupu	skupovima i jedanaest (11) priopćenja na nacionalnim znanstvenim skupovima.	**Ispunjava uvjet**
5	Da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	Bila je članica uređivačkog odbora znanstvenog časopisa – Acta Scientiarum Polonorum; Biotechnologia series u period od 2006. - 2010. godine i članica je Znanstvenog odbora istog znanstvenog časopisa od 2013. godine do danas. **Potvrde u privitku**	**Ispunjava uvjet**
6	Da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova	Recenzirala je više od 10 članaka. **Potvrde u privitku**	**Ispunjava uvjet**
7	Da je vodio najmanje jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu	Sudjelovala kao istraživač – suradnik u međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu "Hormones, reproduction and environmental influence" (YU-SAD joint fund project) **Potvrda u privitku**	**Ne ispunjava uvjet**
8	Da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine od čega barem jednu godinu kontinuirano na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima, te održao pozvana predavanja	United States of Agriculture ,Beltsville Agriculture Center , Animal Institute of Science, Beltsville, Maryland, USA (3 mjeseca 1990.) University of Auckland, Faculty of Medical and Health Sciences, Auckland, New Zealand (3 mjeseca 1996.) Corvinus University of Budapest, Faculty of Food Science, Department of Oenology, Budimpešta, Mađarska (9. – 14. 5. 2011.)	**Ne ispunjava uvjet**
9	Da je bio pozvani predavač na barem dva međunarodna znanstvena skupa	GREEN2014, International scientific and expert conference, Natural resources,green technology & sustainabale development, 26-28th November, 2014, Zagreb, Croatia.	**Ne ispunjava uvjet**
10	Da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem dva studijska programa, ili barem dva sveučilišna udžbenika ili znanstvene knjige		**Ne ispunjava uvjet**
11	Da je obnašao čelnu dužnost u strukovnoj asocijaciji iz svojeg znanstvenog područja, ili čelnu dužnost na visokom učilištu ili u široj akademskoj zajednici	Predsjednica Hrvatskog društva za biotehnologiju (2012-2016) **Potvrde u privitku**	**Ispunjava uvjet**
12	Da je dobio istaknutu domaću ili međunarodnu nagradu za svoj znanstveni ili nastavni rad		**Ne ispunjava uvjet**

Članovi Stručnog povjerenstva:

Prof. dr. sc. Božidar ŠANTEK Prof. dr. sc. Srđan NOVAK Prof. dr. sc. Sanja SIKORA

Prof. dr. sc. Božidar Šantek, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr. sc. Srđan Novak, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr. sc. Bruno Zelić, Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije Sveučilišta u Zagrebu

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

Predmet: Izvješće Stručnog povjerenstva za izbor pristupnika u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto **redoviti profesor - prvi izbor,** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija, na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom u Laboratoriju za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju piva i slada

Na 9. redovitoj sjednici Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za akad. god. 2015./2016. održanoj 27.06.2016. (**ad 13**), pokrenut je natječajni postupak za redoviti izbor **izv. prof. dr. sc. Anite Slavica, znanstvene savjetnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina**, za znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija, i imenovani smo članovima Stručnog povjerenstva za provođenje postupka.
Na natječaj raspisan na osnovi odluke Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu koji je objavljen u Narodnim novinama br. 94/2016 od 19.10.2016., na službenom internetskom portalu za radna mjesta Europskoga istraživačkog prostora, EURAXESS od 07.10.2016., na web-stranici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu od 05.10.2016., u biltenu HZZO-a od 06.10.2016. i dnevnom tisku „24SATA“ od 06.10.2016., za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto redoviti profesor - prvi izbor, na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom – jedan izvršitelj (m/ž) u Laboratoriju za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva, prijavila se jedna pristupnica, **izv. prof. dr. sc. Anita Slavica, znanstvena savjetnica** na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Pristupnica je zamolbi priložila:

1. Životopis
2. Elektronički zapis Hrvatskog zavoda za mirovinsko osiguranje (HZZO) o podacima evidentiranim u bazi podataka HZMO;
3. Dokaz o odgovarajućoj stručnoj spremi iz koje se može utvrditi ispunjava li pristupnica uvjete za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i radno mjesto:
   - 3.1. Preslika *Promotions Technische Universität Graz, Doktorin der technischen Wissenschaften*;
   - 3.2. Preslika diploma - magistar znanosti i diplomirani inženjer;
   - 3.3. Preslika odluke Vijeća biotehničkog područja o izboru u znanstveno-nastavno zvanje izvanredni profesor
   - 3.4. Preslika potvrde Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno-nastavno zvanje i radno mjesto izvanredni profesor;
   - 3.5. Preslika odluke Matičnog odbora za biotehničke znanosti - polje poljoprivrede, šumarstva, drvne tehnologije, biotehnologije i prehrambene tehnologije o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik;
   - 3.6. Preslika potvrde Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik;
4. Presliku Rješenja Agencije za znanost i visoko obrazovanje o priznanju visokoškolske kvalifikacije *Doktorin der technischen Wissenschaften* (Dr.tech.) i izjednačavanju navedene inozemne visokoškolske kvalifikacije u Republici Hrvatskoj sa akademskim stupnjem dr.sc.;

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

5. Dokaz o sudjelovanju u znanstveno-istraživačkom radu, dokaz o objavljenim radovima i osobnim izlaganjima na znanstvenim konferencijama:

5.1. Prikaz znanstvene, nastavne i stručne aktivnosti;

5.2. Dokazi o ispunjavanju uvjeta Rektorskog zbora za izbor u znanstveno-nastavno zvanje:

5.2.1. Potvrda o izvođenju nastave od barem 600 norma sati;

5.2.2. Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada;

5.2.3. Dokumentacijske kartice pet završnih radova i petnaest diplomskih/magistarskih radova;

5.2.4. Dokumentacijska kartica doktorskog rada;

5.2.5. Isprava o patentu HR PK20100074 B3;

5.2.6. Preslike potvda ili programa sa18 međunarodnih skupova;

5.2.7. Potvrda o članstvu u uređivačkom odboru znanstvenog časopisa *Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*;

5.2.8. Potvrde o recenziji radova zaprimljenih za objavu u znanstvenim časopisima *Food Technology and Biotehnology* i *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*, ispisi korisničkog računa recenzenta za recenzije radova zaprimljenih za objavu u znanstvenim časopisima: *Journal of Biotechnology*, *Biotechnology and Bioprocess Engineering*, *Microbial Cell Factories*; *Letters in Applied Microbiology* i Kemija u Industriji.

5.2.9. *Letter of invitation* i *Verlaengerung der Niederlassungsbewilligung fuer unselbstaendige, von Auslaenderbeschaeftigungsgesetz ausgenommene Erwerbstaetigkeit*;

5.2.10. Potvrda o sudjelovanju u provedbi europskog projekta "Building innovation support through efficient cooperation network - BISTEC:IPA2007/HR/16IPO/001-040515“;

5.2.11. Ugovori i odluka o upućivanju na specijalizaciju u inozemstvo;

5.2.12. Potvrda o zastupljenosti i citiranosti radova u relevantnim bazama podataka (Nacionalna i sveučilišna knjižnica u Zagrebu);Potvrda o zastupljenosti i citiranosti radova znanstvenika u relevantnim bazama podataka (Nacionalna i sveučilišna knjižnica u Zagrebu)

6. Preslika Domovnice

7. Dokaz o navedenim poželjnim i obveznim znanjima i iskustvima [u natječaju uvjeti pod A3): - poželjno je znanstveno-istraživačko i nastavno iskustvo na visokoškolskim ustanovama iz područja fiziologije industrijskih mikroorganizama, biokemijskog inženjerstva, primjene integriranih bioprocesa, mikrobiologije mono- i združenih kultura mikroorganizama, proteinskog inženjerstva kao i razvoja i primjene analitičkih metoda za analizu homogenih i heterogenih bioprocesnih sustava (GC, HPLC, MS)];

8. Preslika natječaja

U skladu sa *Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju* (NN 123/03, NN 198/03, NN 105/04, NN 174/04, NN 02/07, NN 46/07, NN 45/09, NN 63/11, NN 94/13, NN 139/13, NN 101/14, NN 60/15) te temeljem *Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja* (NN 84/05, NN 100/06, NN138/06, NN 42/07, NN 120/07, NN 71/10, NN 116/10, NN 38/11), *Pravilnika o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama* (NN 118/09, NN 82/12, NN 32/13), *Pravilnika o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora* (NN 76/05, NN 118/05, NN 55/09, NN 38/10, NN 40/11, NN 123/12, NN 32/13, NN 34/13), *Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu* (od 04. travnja 2006. godine) i sukladno *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), nakon uvida u priloženu dokumentaciju Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu podnosimo slijedeće

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

I Z V J E Š Ć E

Iz životopisa pristupnice

Dr. sc. Anita Slavica rođena je u Šibeniku, 08. svibnja 1970. godine. Diplomirala je 1993. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Diplomski rad pod naslovom "Rast i probiotičko djelovanje bakterije *Lactobacillus acidophilus*" izradila je u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, pod vodstvom prof. dr. sc. Srećka Matošića te ga obranila 1993. godine s odličnim uspjehom. Godine 2006. obranila je magistarski rad pod naslovom "Mikrobna oksidacija acetata u horizontalnom rotirajućem cijevnom bioreaktoru" koji je izradila pod mentorstvom prof. dr.sc. Božidara Šanteka i prof. dr.sc. Srđana Novaka, a u sklopu dvaju projekata - „Modeliranje i prijenos bioprocesa u veće mjerilo“ (MZT, projekt br. 058402, voditelj: prof. dr. sc. Vladimir Marić) i „Matematičko modeliranje u razvoju bioprocesa i proizvoda“ (MZOS, projekt br. 0058011, voditelj: prof. dr. sc. Vladimir Marić) te stekla akademski stupanj magistra biotehničkih znanosti, znanstveno polje biotehnologija.

U zimskom semestru ak. god. 2002./2003. upisuje poslijediplomski sveučilišni doktorski studij “Technische Chemie” na Technische Universität Graz i, kao gostujući znanstvenik, sudjeluje u istraživanjima na znanstveno-istraživačkom projektu “Determination and improvement of operational stability of enzymes” (project S.1) na Fakultät für Technische Chemie, Verfahrenstechnik und Biotechnologie, Institut für Biotechnologie und Bioprozesstechnik i Angewandte Biokatalyze Kompenzzentrum, u grupi prof. dr. sc. Bernda Nidetzkog. Pristupnica je u roku položila sve ispite na doktorskom studiju sa prosječnom ocjenom 1,2 (4,8) i svoj doktorski rad pod naslovom “Oxidative Proteinmodifizierung und Proteininaktivierung: Erkenntnisse aus einer Struktur-Funktions Studie durchgeführt mit der D-Aminosäure Oxidase aus Trigonopsis variabilis” obranila 27. lipnja 2006. godine *mit Auszeichnung bestandene* i time stekla visokoškolsku kvalifikaciju *Doktorin der technischen Wissenschaften* (*Dr. techn.*). Rješenjem Agencije za znanost i visoko obrazovanje Republike Hrvatske u cjelosti je priznata ova visokoškolska kvalifikacija i u pravima izjednačena s diplomom poslijediplomskog sveučilišnog studija čijim se završetkom stječe akademski stupanj doktor tehničkih znanosti - tehnička kemija (dr. sc.).

Od 01. prosinca 1996. godine do danas pristupnica je zaposlena u Laboratoriju za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, gdje je postala mlađa asistentica (1996.-2002.), asistentica (2002.-2006.) i viša asistentica (2006.-2007.). Habilitacijsko predavanje održala je 15. ožujka 2007. godine na temu: “Biomembrane - građa i funkcija” i stekla zvanje docenta u okviru predmeta Fiziologija industrijskih mikroorganizama. Zvanje izvanredne profesorice stječe 13. srpnja 2011. godine.

Od 01. listopada 2002. godine do 31. ožujka 2004. te od 01. srpnja 2004. do 30. lipnja 2006. boravila je na Technische Universität Graz, Fakultät für Technische Chemie, Verfahrenstechnik und Biotechnologie, Institut für Biotechnologie und Bioprozesstechnik, gdje je radila na znanstveno-istraživačkom projektu “Determination and improvement of operational stability of enzymes” (project S.1) i dodatno se konstantno usavršavala u: Grazu (Agilent: ChemStation software, nanoLC, APCI-MS, ESI-MS and ESI-MS/MS, 2002; Dinex Austria GmbH: Chip-based nanoESI-MS, 2003; Agilent Technologies, the premier measurement company – advancing electronics, communications, life sciences and chemical analysis: Spectrum Mill MS proteomics workbench, 2004; Third Austrian-Croatian Science Day, 2007), Kundlu (Department of Development, Industrial Products Chemistry/Biocatalysis, Sandoz GmbH, 2002), Beču (Spectronex, Thermo-Amersham, and The Austrian Agency for Health and Food Safety: Proteomics Advanced Seminar, 2003), Zürichu (Agilent: Protein Characterization Seminar, 2003) i Waldbronnu (Agilent: ESI- and MALDI-TOF analysis and data interpretation - advanced training, 2004).

Od 2006. konstantno se usavršava u području transfera tehnologije i prava intelektualnog vlasništa i to u zemlji i inozemstvu (Intellectual Property Rights Infrastructure for the Research and Development Sector in Croatia, Train the Trainers Workshop, CARDS 2003 National Programme for Croatia, 2006.-2007., Zagreb; Capacity building in technology transfer institutions in order to enhance

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

research commercialization activities, PHARE 2006 Workshops, Zagreb, 2008.-2009.; Study Tour; PHARE 2006 Croatia, The Project 2006-0707-031401 supported by the EU & MSES & The EU CARDS 2003 Croatia R&D IPR Project - AEA Technology, The Innovation Busines & MSES, Strathclyde Region of Scotland, UK, 2009; Ciklus predavanja s temom inovacija i transfera tehnologije - Kako pokrenuti inovacijski sustav Sveučilišta i unaprijediti transfer tehnologije?, Zagreb, 2010; IPA projekt „Technology mapping at the University of Zagreb“, Workshops for Technology Transfer Liasons, Zagreb, Hrvatska, 2011; TEMPUS projekt „Opening University towards Society: Linking Education-Research-Innovation“; Linking Education-Research-Innovation - A Tool for Crisis?, Zagreb 2012; Projekt BISTEC (Building Innovation Support Through Efficient Cooperation Network, Zagreb, 2014; itd.)

Do uvođenja programa po Bolonjskom procesu sudjelovala je u nastavi i unaprjeđenju nastave te kreiranju novih i obnovljenih predmeta: „Industrijska mikrobiologija“, “„Biokemijsko inženjerstvo“, „Biokemijsko inženjerstvo I“, „Biokemijsko inženjerstvo II“, „Osnove biokemijskog inženjerstva i industrijske mikrobiologije“, „Procesni praktikum“, „Tehnologija slada i piva“, „Biotehnološka proizvodnja hrane, pića i osnovnih kemikalija“, „Fiziologija industrijskih mikroorganizama“. Od uvođenja programa po Bolonjskom procesu kao suradnik sudjeluje u nastavi na preddiplomskom studiju Biotehnologije, predmetu „Biotehnologija 1“, zatim na diplomskom studiju „Bioprocesno inženjerstvo“, predmetima: „Fiziologija industrijskih mikroorganizama“, „Bijela biotehnologija“ i „Tehnologija octa“. Od ak. god. 2008./2009. do danas koordinator je predmeta „Fiziologija industrijskih mikroorganizama“ na diplomskom studiju Molekularna biotehnologija. Predavač je i na poslijediplomskom svučilišnom doktorskom studiju „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam“ i to na predmetima „Regulacija metabolizma industrijskih mikroorganizama“ (suradnik) i „Razvoj biotehnoloških procesa za proizvodnju mliječne kiseline“ (koordinator). Osim toga, predavač je na sveučilišnom interdisciplinarnom poslijediplomskom specijalističkom studiju Intelektualno vlasništvo (http://intvla.unizg.hr) na nekoliko predmeta: „Pravna zaštita izuma“ (suradnik), „Patenti u biotehnologiji“ (suradnik) i „Poslovni i pravni aspekti ugovora u području industrijskog vlasništva“ (suradnik).

Autorica je predavanja i priručnika za vježbe iz predmeta „Fiziologija industrijskih mikroorganizama“, koji su postavljeni na mrežnim stranicama Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (www.pbf.unizg.hr). U nastavne materijale uključila je razvijene i optimirane metode, postupke i rezultate svojih znanstvenih istraživanja. Pod njenim mentorstvom izrađeno je 15 diplomskih i pet završnih radova te obranjen jedan doktorski rad.

Izv. prof. dr. sc. Anita Slavica je od 2012. godine koordinatorica European Biotechnology Thematic Network Association (EBTNA) za Republiku Hrvatsku, od 2013. godine članica Annual Meeting Committe i Alliance/Partnership Committe EBTNA, od 2016. godine članica Izvršnog odbora EBTNA i uređivačkog odbora EuroBiotech Journal-a (EBTNA), od 2012. područna urednica časopisa Food Technology and Biotechnology, a od 2009. godine članica uredničkog odbora Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition. Od 2016. godine izv. prof. dr. sc. Anita Slavica predsjednica je Hrvatskog društva za biotehnologiju (HDB), predstavnica HDB-a u skupštini Hrvatskog inženjerskog saveza i u Velikom Vijeću Hrvatskog prirodoslovnog društva. Pri Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu bila je članica Odbora za nastavu (2011-2015) kao i koordinator transfera znanja (Liason) PBF-a na dva IPA Projekta - BISTEC (2013-2014) i „Mapiranje tehnologije Sveučilišta u Zagrebu“ (2011-2012). Članica je Vijeća diplomskog studija „Molekularna biotehnologija“ (2006-) i Odbora za transfer tehnologije i inovacije Prehrambeno biotehnološkog fakulteta (2015-) te zamjenica člana u Vijeću biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu (2013-).

Za postignute znanstveno-istraživačke rezultate dobila je više nacionalnih i međunarodnih nagrada: Best Poster Presentation Award, Third Prize, European Biotechnology Congress 2016, Riga, Latvia, 05-07 May 2016; Nagrada za izniman doprinos u znanstveno-istraživačkoj djelatnosti - nagrada za objavljen znanstveni rad u najbolje rangiranom časopisu u prethodnoj godini (2015) - Biotehnologija, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2016; Pro-Bio Faraday

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

Partnership poster award, Biochemical Society, Advancing Molecular Bioscience, Manchester, UK, 2005; i potporu Biotehničke zaklade Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta (1997.).

Izv. prof. dr. sc. Anita Slavica predstavljala je četiri projekta Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na AGRO-ARCI (08.-10. svibnja 2015. godine), posebice projekta „Proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignoceluloznih sirovina na principima ekološke i ekonomske održivosti (9158) (https://m.youtube.com/watch?v=gG3IrViVnUg). Svima četirima projektima dodjeljena je Zlatna plaketa.

Članica je Hrvatskog društva za biotehnologiju, sekcija „Biochemical Engineering Science" Europske federacije za biotehnologiju (European Federation of Biotechnology), Hrvatskog mikrobiološkog društva i Društva sveučilišnih nastavnika i drugih znanstvenika u Zagrebu.
Pristupnica se aktivno služi engleskim i njemačkim jezikom.

Znanstveno-istraživačka djelatnost

Znanstveno-istraživačka djelatnost izv. prof. dr. sc. Anite Slavica očituje se kroz objavljene znanstvene radove, sudjelovanja na znanstvenim skupovima te sudjelovanje na projektima.

Od početka rada na Sveučilištu u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo u Laboratoriju za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju piva i slada (od 1997. godine) uključena je u znanstvena istraživanja na više nacionalnih znanstveno-istraživačkih projekata (A. 3.1.2.), a od 2002. godine i na nekoliko međunarodnih znanstveno-istraživačkih projekata (A. 3.2.2.).

U okviru znanstveno-istraživačkih projekata bavi se fiziologijom bakterija mliječne kiseline (regulacija metabolizma ugljikohidrata i aminokiselina, utjecaj kisika na proizvodnju mliječne kiseline, identifikacija tzv. bakterijskog Crabtree-jevog učinka, karakterizacija amilolitičke aktivnosti određenih sojeva i dr.) i njihovom primjenom u tradicionalnim i integriranim bioprocesima proizvodnje mliječne kiseline (A. 2.1.1., A. 2.1.4., A. 2.1.6., A. 2.2.1., A. 2.2.2., A. 2.2.3., A. 2.3.1.). Dio rezultata ovih istraživanja zaštićen je patentom (HR P20100074 A2, A. 2.1.1.1.) dok je nekoliko znanstvenih radova u pripremi za objavu. Ova znanstvena istraživanja kao i istraživanja iscrpljivanja acetata (modelni sustav obrade otpadnih voda združenom kulturom mikroorganizama; A. 2.1.13. i A. 2.3.2.) provedena su u laboratorijskom mjerilu i to u laboratorijskim bioreaktorima s miješalom (V_K = 3,0-10,0 L) i u dvije izvedbe horizontalnog rotirajućeg cijevnog bioreaktora (HRCB, V_K = 10,0-80,0 L) i to šaržnim, pritočnim, polukontinuiranim i kontinuiranim postupkom. Istražuje i primjenu nehomogenih sustava (polu-čvrstih supstrata) u laboratorijskom bioreaktoru s miješalom i HRCB-u u proizvodnji mliječne kiseline te je na temelju dobivenih rezultata dizajniran novi tip HRCB-a i to u cilju povećanja učinkovitosti bioprocesa. Istražuje i primjenu novog tipa HRCB-a u okviru integriranog bioprocesa za proizvodnju mliječne kiseline. Kod nehomogenih sustava razvila je i optimirala postupke izuzimanja, izdvajanja i raspodjele polučvrste i tekuće faze i njihove analize.

Za praćenje metabolizma ugljikohidrata razvila je HPLC metode za identifikaciju i određivanje koncentracije različitih maltooligosaharida, monosaharida, kiselina i alkohola. Optimirala je metodu za određivanje aktivnosti fosfoketolaze u ekstraktu stanica bakterija mliječne kiseline (A. 2.1.1.). Kod karakterizacije metabolizma aminokiselina razvila je postupak derivatizacije aminokiselina i identifikacije i određivanja koncentracije 15 estera aminokiselina GC metodom (A. 2.3.1.). Razvila je i preparativnu afinitetnu kromatografsku metodu za izolaciju i djelomično pročišćavanje amilaze amilolitičke bakterije mliječne kiseline (A. 2.6.1. pod 2.).

Rezultate svojih istraživanja prezentirala je na međunarodnim znanstvenim skupovima (od A.2.6.1.-1. do 2.6.1.-16. i A.2.6.1.-18).

Stečena znanja i vještine primjenila je u istraživanju združenih kultura mikroorganizama u određenim prehrambenim proizvodima i to u suradnji sa kolegama iz Laboratorija za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica (A. 2.1.2., A. 2.1.3. i A. 2.2.2.).

Tijekom boravka na Technische Universität Graz u okviru znanstveno-istraživačkog projekta "Determination and improvement of operational stability of enzymes", project S.1" (A. 3.2.2.) izradila

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

je svoj doktorski rad. U okviru ovih istraživanja bavila se je fiziologijom kvasca *Trigonopsis variabilis*, koji se koristi u farmaceutskoj industriji u proizvodnji oksidaze D-amino kiselina. Cijeli spektar analitičkih i drugih metoda (preparativna kromatografija, primjena biosenzora u enzimskoj kinetici, elektroforeza, fluorescentna spektrometrija, spektrometrija masa, prekomjerna ekspresija proteina u *E. coli*, uvođenje točkastih mutacija, in silico analiza i formiranje 3D modela enzima, tzv. PEGilacija pročišćenog enzima, selektivna oksidacija enzima i dr.) koristila je u istraživanju, karakterizaciji i povećanju stabilnost ovog enzima (A 2.1.5., 2.1.7., 2.1.8., 2.1.9., 2.1.10., 2.1.12., zatim A 2.6.1. pod 17. i od A 2.6.1. pod 19. do 2.6.1. pod 31.). Ove metode koristila je i u karakterizaciji rekombinantne acetilaceton dioksigenaze iz bakterije *Acinetobacter johnsonii* (A. 2.1.11.. A. 2.6.1. pod 27., 30. i 31.).

Konstantno se usavršava i unapređuje svoja znanja i vještine (A. 6.) te, sukladno tomu, i nastavne materijale. U svoj znanstveno-istraživački rad, koji je prepoznat i nagrađen u zemlji i inozemstvu (A. 7.), uključuje studente preddiplomskih (A. 4.1.) i diplomskih studija (A. 4.2.).

Rezultati znanstveno-istraživačkog rada izv. prof. dr. sc. Anite Slavica objavljeni su u stranim i domaćim znanstvenim časopisima te zbornicima radova s međunarodnih i domaćih znanstvenih skupova. Objavila je ukupno 19 znanstvenih radova, od kojih je 13 znanstvenih radova klasificirano u a1 skupini, četiri rada je klasificirano u a2 skupini te dva rada s kongresa i skupova iz skupine a3. Objavljeni znanstveni radovi citirani su ukupno 145 puta (izvor: ISI Web of Science). Broj znanstvenih radova prikazanih u Tablici 1. odgovara broju radova u isprintu iz Nacionalne i sveučilišne knjižnice.

Nakon izbora u prethodno zvanje pristupnica je objavila tri rada koji se klasificiraju kao a1 radovi. Sudjelovala je na 35 međunarodna te na pet domaćih znanstvenih skupova.

Kao suradnica sudjelovala je na više međunarodnih i nacionalnih znanstveno-istraživačkih projekata (IPA IIIC "Building innovation support through efficient cooperation network" – BISTEC; „Technology mapping at the University of Zagreb“ IPA2007/HR/16IPO/001-040301; Determination and improvement of operational stability of enzymes, project S.1; Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignoceluloznih sirovina, HRZZ-9158; Primjena integriranih bioprocesa u proizvodnji mliječne kiseline, šifra projekta 058-0581990-1997; Izrada novog tipa horizontalnog rotirajućeg cijevnog bioreaktora za provođenje bioprocesa na polučvrstim i čvrstim supstratima, POC2_01_11-U-1; Matematičko modeliranje u razvoju bioprocesa i proizvoda, projekt br. 0058011; Modeliranje i prijenos bioprocesa u veće mjerilo, projekt br. 058402).

Angažirana je kao recenzent znanstvenih radova u međunarodnim časopisima i zbornicima radova te je do sada recenzirala 42 znanstvena rada. Sudjelovala je kao plenarni i pozvani predavač na međunarodnim znanstvenim skupovima. Većina kratkih priopćenja, pozvanih predavanja i predsjedavanja odnosila su se na fiziologiju bakterija mliječne kiseline i integrirane bioprocese za proizvodnju biokemikalija.

Bila je i jest članica znanstvenih i organizacijskih odbora međunarodnih i nacionalnih znanstvenih skupova (npr. European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Croatia, 25-27 May 2017; GREEN 2016, Zagreb, Hrvatska, 05-07 October 2016; Bioprocess Engineering Course Brač 2016, Bol, Hrvatska,16-22 September 2016; European Biotechnology Congress 2016, Riga, Latvia, 05-07 May 2016; European Biotechnology Congress 2015, Bucharest, Romania, 07-09 May 2015; The 8nd International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists 2014, Opatija, Hrvatska, 21-24 October 2014; European Biotechnology Congress 2014, Lecce, Italy, 15-18 May 2014; The 2nd International Symposium „VERA JOHANIDES“, BIOTECHNOLOGY IN CROATIA BY 2020, Zagreb, Hrvatska, 10 May 2013; European Biotechnology Congress 2013, Bratislava, 16-18 May 2013; 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, September 20-23, 2011; Fifth Scientific Conference “Biotechnology, energy, chemicals and renewable raw materials”, Stubičke Toplice, 9-10 svibnja, 2007; Second International Scientific Conference “Biotechnology and Environment”, Zagreb, 19 - 22 February 2001).

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

U Tablicama 1. – 4. prikazani su ukupni rezultati znanstvene aktivnosti izv. prof. dr. sc. Anite Slavica, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu – Znanstveni radovi, sudjelovanja na znanstvenim skupovima i u znanstvenim projektima.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, NN 84/2005) i Pravilnika o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja PBF-a, 04. travnja 2006. za izbor u znanstveno-nastavno zvanje **redoviti profesor**.

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	10	13	**6**	1	6	13
	Poslije	3					
a2	Prije	4	4	**12**	0.5	6	2
	Poslije	0					
a3	Prije	2	2	**6**	0.25	1.5	0.5
	Poslije	0					
Ukupno bodova						**13.5**	**15.5**

Citiranost objavljenih znanstvenih radova u Web of Science® do 28. travnja 2016. godine: 145, h-indeks: 7.

Tablica 2. Znanstveni radovi koji nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3 i sudjelovanje s radovima na znanstvenim skupovima.

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	-
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	-
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	35
Nacionalni znanstveni skupovi	5

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	0
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	5
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	0
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	4

Na temelju prethodno opisane znanstvene djelatnosti Matični odbor biotehničkih znanosti na svojoj 13. sjednici održanoj 02. ožujka 2012. izabrao je pristupnicu izv. prof. dr. sc. Anitu Slavica u znanstveno zvanje znanstvene savjetnice u znanstvenom području Biotehničkih znanosti za znanstveno polje Biotehnologija.

Nastavna djelatnost

Izv. prof. dr. sc. Anita Slavica do uvođenja programa po Bolonjskom procesu sudjelovala je u nastavi i unaprjeđenju nastave te kreiranju novih i obnovljenih predmeta: „Industrijska mikrobiologija“, “„Biokemijsko inženjerstvo“, „Biokemijsko inženjerstvo I“, „Biokemijsko inženjerstvo II“, „Osnove biokemijskog inženjerstva i industrijske mikrobiologije“, „Procesni praktikum“, „Tehnologija slada i piva“, „Biotehnološka proizvodnja hrane, pića i osnovnih

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

kemikalija“, „Fiziologija industrijskih mikroorganizama“. Od uvođenja programa po Bolonjskom procesu kao suradnik sudjeluje u nastavi na preddiplomskom studiju Biotehnologije, predmetu „Biotehnologija 1“, zatim na diplomskom studiju „Bioprocesno inženjerstvo“, predmetima: „Fiziologija industrijskih mikroorganizama“, „Bijela biotehnologija“ i „Tehnologija octa“. Od ak. god. 2008./2009. do danas koordinator je predmeta „Fiziologija industrijskih mikroorganizama“ na diplomskom studiju Molekularna biotehnologija. Predavač je i na poslijediplomskom svučilišnom doktorskom studiju „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam“ i to na predmetima „Regulacija metabolizma industrijskih mikroorganizama“ (suradnik) i „Razvoj biotehnoloških procesa za proizvodnju mliječne kiseline“ (koordinator). Osim toga, predavač je na sveučilišnom interdisciplinarnom poslijediplomskom specijalističkom studiju Intelektualno vlasništvo (http://intvla.unizg.hr) na nekoliko predmeta: „Pravna zaštita izuma“ (suradnik), „Patenti u biotehnologiji“ (suradnik) i „Poslovni i pravni aspekti ugovora u području industrijskog vlasništva“ (suradnik). Autorica je predavanja i priručnika za vježbe iz predmeta „Fiziologija industrijskih mikroorganizama“, koji su postavljeni na mrežnim stranicama Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (www.pbf.unizg.hr). U nastavne materijale uključila je razvijene i optimirane metode, postupke i rezultate svojih znanstvenih istraživanja. Na svim kolegijima na kojima je suradnica ili koordinatorica uvela je e-učenje putem sustava Merlin Sveučilišnog računalnog centra.

Na temelju provedene analize kvalitete njenog nastavnog rada sukladno čl. 92. Statuta Sveučilišta u Zagrebu pristupnica je pozitivno ocijenjena po studentskim anketama.

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

Tablica 4. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje *redoviti profesor* sukladno odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/2006) i Pravilniku PBF-a od 04. travnja 2006.

R. br.	Uvjet	Ispunjava li pristupnik navedeni uvjet
Obavezni uvjeti		
1.	da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu ukupno izvodio nastavu od barem šesto (600) norma sati	Sudjeluje u nastavi na PBF-u od 1996. godine. Najprije izvodi laboratorijske vježbe i seminare, a zatim i predavanja na preddiplomskom, diplomskim i doktorskom studiju. Potvrda o izvođenju nastave od barem 600 norma sati je priložena. **ISPUNJAVA UVJET**

Nastava na preddiplomskom (BT), diplomskim (BPI i MB) i doktorskom studiju od ak. god. 2008./2009

ak. god. 2015./2016.
Biotehnologija 1 - 8 norma sati
Fiziologija industrijskih mikroorganizama (BPI) - 131 norma sat
Fiziologija industrijskih mikroorganizama (MB) - 131 norma sat
Regulacija metabolizma industrijskih mikroorganizama - 31.5 norma sat
Razvoj biotehnoloških procesa za proizvodnju mliječne kiseline - 0 norma sati
ak. god. 2014./2015.
Biotehnologija 1 - 8 norma sati
Fiziologija industrijskih mikroorganizama (BPI) - 142 norma sata
Fiziologija industrijskih mikroorganizama (MB) - 202 norma sata
Regulacija metabolizma industrijskih mikroorganizama - 7.5 norma sati
Razvoj biotehnoloških procesa za proizvodnju mliječne kiseline - 0 norma sati
ak. god. 2013./2014.
Fiziologija industrijskih mikroorganizama (BPI) - 82 norma sata
Fiziologija industrijskih mikroorganizama (MB) - 112 norma sata
Regulacija metabolizma industrijskih mikroorganizama - 7.5 norma sati
ak. god. 2012./2013.
Fiziologija industrijskih mikroorganizama (BPI) - 82 norma sata
Fiziologija industrijskih mikroorganizama (MB) - 112 norma sata
Regulacija metabolizma industrijskih mikroorganizama - 7.5 norma sati
ak. god. 2011./2012.
Fiziologija industrijskih mikroorganizama (BPI) - 102 norma sata
Fiziologija industrijskih mikroorganizama (MB) - 117 norma sati
Regulacija metabolizma industrijskih mikroorganizama - 7.5 norma sati
ak. god. 2010./2011.
Fiziologija industrijskih mikroorganizama (BPI) - 117 norma sati
Fiziologija industrijskih mikroorganizama (MB) - 117 norma sati
Regulacija metabolizma industrijskih mikroorganizama - 7.5 norma sati
ak. god. 2009./2010.
Fiziologija industrijskih mikroorganizama (BPI) - 102 norma sata
Fiziologija industrijskih mikroorganizama (MB) - 102 norma sata
Regulacija metabolizma industrijskih mikroorganizama - 7.5 norma sati
ak. god. 2008./2009.

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

Fiziologija industrijskih mikroorganizama (BPI) - 87 norma sati Fiziologija industrijskih mikroorganizama (MB) - 87 norma sati Regulacija metabolizma industrijskih mikroorganizama - 7.5 norma sati Ukupno **1841 norma sati**		
2.	Pristupnici koji su u postupku reizbora ili izbora u više zvanje moraju priložiti pozitivno ocjenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete svog nastavnog rada ili pozitivno ocijenjene rezultate studentske ankete, koju provodi visoko učilište	Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada je priložena. **ISPUNJAVA UVJET**

Pristupnica mora ispuniti najmanje najmanje pet (5) od dolje navedenih osam (8) uvjeta (Pravilnik PBF-a, 2006)		
1.	da je autor ili koautor dva (2) sveučilišnih udžbenika, dvije (2) znanstvene knjige ili dva (2) priručnika, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija, kao nastavne tekstove koji su pozitivno ocjenjeni od stručnog povjerenstva	Na web stranici visokog učilišta postavila je svoja predavanja iz jednog (1) kolegija, kao nastavne tekstove (pdf dokumenti) koji su pozitivno ocjenjeni od stručnog povjerenstva. **NE ISPUNJAVA UVJET**
1. Predavanja iz modula Fiziologija industrijskih mikroorganizama (pdf dokument) dostupna su na http://www.pbf.unizg.hr. 2. Skripta za Vježbe iz modula Fiziologija industrijskih mikroorganizama (pdf dokument) dostupna su na http://www.pbf.unizg.hr.		
2.	da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom	Pod mentorstvom pristupnice izrađeno je i obranjeno pet (5) završnih radova i petnaest (15) diplomskih/magistarskih radova. Dokumentacijske kartice ovih radova su priložene. Pristupnica je objavila četiri (4) rada u koautorstvu sa studentima. **ISPUNJAVA UVJET**

Pod mentorstvom pristupnice izrađeno je i obranjeno pet (5) završnih radova.

A. 4.1. Završni rad - Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
-	Maida Ključo 6574/BT	Translokacija fosfolipida pomoću flipaza i formiranje biomembrana (radni naslov)	u tijeku	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
1.	Tea Balaško 5860/BT	Amilolitička aktivnost bakterija mliječne kiseline	22.07.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.	Filip Cingesar 5824/BT	Razgradnja polimernih ugljikohidrata s pomoću bakterija mliječne kiseline	13.07.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

				biotehnološki fakultet
3.	Ines Ivanuša 5863/BT	Utjecaj sastava hranjive podloge na rast i aktivnost bakterija mliječne kiseline	13.07.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4.	Martina Andlar 5880/BT	Utjecaj fenolnih spojeva na rast i aktivnost bakterija mliječne kiseline	29.06.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
5.	Dijana Petrić 5805/BT	Učinkovitost bioprocesa proizvodnje mliječne kiseline iz obnovljivih sirovina	29.06.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Pod mentorstvom pristupnice izrađeno je i obranjeno četrnaest (15) diplomskih/magistarskih radova.

A. 4.2. Diplomski rad
Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
-	Ivona Jakša 864/BPI	Proizvodnja i izolacija amilaza (radni naslov)	u tijeku	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
-	Ines Inkret 866/BPI	Proizvodnja i izolacija amilaza (radni naslov)	u tijeku	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
-	Dina Kačar 627/MB	Bioethanol production from lignocellulosic waste using fungal and yeast co-cultures (working title)	u tijeku	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet; University of Helsinki
1.	Deni Kostelac 621/MB	Proizvodnja i karakterizacija α-amilaze bakterije *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531^T	14.07.2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.	Doroteja Horvat 419/MB (Bolonjski proces)	Multistep enzymatic synthesis of nucleotide-activated sugars	03.10.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet; Graz University of Technology
3.	Katarina Hviezd 490/BPI, (Bolonjski proces)	Utjecaj kisika i ugljikovog dioksida na rast i aktivnost bakterije mliječne kiseline *Lactobacillus coryniformis* subsp. *torquens* DSM 20004^T	17.09.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4.	Nuša Jelovac 57/BPI, (Bolonjski proces)	Heterofermentativna proizvodnja D-(-)-mliječne kiseline iz glukoze s pomoću bakterije *Lactobacillus coryniformis* subsp. *torquens* 20004^T šaržnim postupkom	28.02.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
5.	Nikolina Mataga, 91/BPI, (Bolonjski proces)	Karakterizacija heterogenih uzoraka izuzetih tijekom bioprocesa proizvodnje mliječne kiseline iz polučvrstog vlažnog supstrata s pomoću bakterije *Lactobacillus amylovorus* DSM	01.02.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

		20531^T		
6.	Iva Marković 5026/BI/BM (′stari′ program)	Jednostupanjska proizvodnja mliječne kiseline iz kukuruzne krupice u horizontalnom rotirajućem cijevnom bioreaktoru šaržnim, pritočnim i polukontinuiranim postupkom	28.11.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
7.	Morana Peklić 14/BPI, (Bolonjski proces)	Karakterizacija amilolitičke aktivnosti bakterije *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531^T	16.09.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
8.	Jadranka Sučević 5062/BI (′stari′ program)	Jednostupanjska proizvodnja mliječne kiseline iz škroba kukuruzne krupice u horizontalnom rotirajućem cijevnom bioreaktoru kontinuiranim postupkom	16.07.2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
9.	Vedrana Buljan 5018/BI (′stari′ program)	Matematičko modeliranje rasta i proizvodnje mliječne kiseline s pomoću bakterije *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531^T	16.07.2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
10.	Vedrana Tadić 5118/BI (′stari′ program)	Karakterizacija amilolitičke aktivnosti bakterije *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531^T određivanjem koncentracije jednostavnijih ugljikohidrata tekućinskom kromatografijom visoke učinkovitosti	17.06.2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
11.	Željka Kosovec 5043/BI (′stari′ program)	Utjecaj temperature uzgoja na proizvodnju *R*-(-)-mliječne kiseline s pomoću bakterije *Lactobacillus coryniformis* subsp. *torquens* DSM 20004^T	29.03.2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
12.	Tomislav Grzunov 3065/BI (′stari′ program)	Bioproces proizvodnje mliječne kiseline na polučvrstom supstratu s pomoću amilolitičke bakterije *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531^T	12.11.2009.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
13.	Ivana Dusper 4457/BI (′stari′ program)	Matematičko modeliranje simultane hidrolize i fermentacije škrobnih supstrata do mliječne kiseline	03.04.2009.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
14.	Vanda Baršić 4099/BI (′stari′ program)	Utjecaj temperature uzgoja na proizvodnju mliječne kiseline s pomoću bakterije *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531^T	18.12.2008.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
15.	Ana Batušić 4002/BI (′stari′ program)	Utjecaj izvora ugljika na proizvodnju mliječne kiseline s pomoću bakterija *Lactobacillus delbrueckii* i *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531^T	09.05.2008.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Pristupnica je objavila četiri (4) rada u koautorstvu sa studentima.

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

a1
1. A. Trontel, A. Batušić, I. Gusić, **A. Slavica**, B. Šantek, S. Novak, Production of D- and L-lactic Acid by Mono- and Mixed Cultures of *Lactobacillus* sp., *Food Technology and Biotechnology*, **49**(1), 75-82, 2011.

2. A. Trontel, V. Baršić, **A. Slavica**, B. Šantek, S. Novak, Modelling the effect of different substrates and temperature on the growth and lactic acid production by *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531^T in batch process, *Food Technology and Biotechnology*, **48**(3), 352-361, 2010.

a2
3. N. Jelovac, A. Perković, M. Pupovac, A. Trontel, **A. Slavica**, Catabolism of amino acids in the cells of lactic acid bacteria, *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*; **6**(1-2), 25-36, 2011.

a3
4. A. Trontel, I. Jakaša, M. Pupovac, A. Perković, N. Jelovac, **A. Slavica**, S. Novak, Gas cromatographic determination of free amino acids in samples withdrawn during lactic acid production by *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531^T. Proceedings of the 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Božanić, R. et al., eds.) 2011; 40-44.

3.	da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju, što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) znanstvena rada u znanstvenom časopisu u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij	Pristupnica je bila mentor dr. sc. Antoniji Trontel i objavila je pet (5) znanstvenih radova i jedan patent u koautorstvu sa dr. sc. Antonijom Trontel. Dokumentacijska kartica doktorskog rada je priložena. Isprava i spis patenta su priloženi. **ISPUNJAVA UVJET**

Pristupnica je bila mentor dr. sc. Antoniji Trontel, koja je uspješno završila poslijediplomski (doktorski) studij i svoj doktorski rad pod naslovom „Razvoj novoga bioprocesa proizvodnje mliječne kiseline“ obranila 21. svibnja 2013. godine. Pristupnica je objavila osam (8) znanstvenih radova i jedan patent u koautorstvu sa dr. sc. Antonijom Trontel, studenticom koja je uspješno završila poslijediplomski (doktorski) studij:

a1
1. **A. Slavica,** A. Trontel, N. Jelovac, Ž. Kosovec, B. Šantek, S. Novak. Production of lactate and acetate by *Lactobacillus coryniformis* subsp. *torquens* DSM 20004^T in comparison with *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531^T. Journal of Biotechnology. **202** (2015) 50-59.

2. I. Babić, K. Markov, D. Kovačević, A. Trontel, **A. Slavica**, J. Đugum, D. Čvek, I.K. Svetec, S. Posavec, J. Frece, Identification and characterization of potential autochthonous starter cultures from Croatian "brand" product "Slavonski kulen", Meat science **88**(3), 517-524, 2011.

Patent
1. **A. Slavica**, S. Novak, A. Trontel, B. Šantek, Lactic acid production from starch-containing raw materials by amylolytic lactic acid bacteria (HR P20100074 A2).

a2
3. K. Markov, J. Frece, D. Čvek, A. Trontel, **A. Slavica**, D. Kovačević, Dominant microflora of fermented horse meat sausages, Meat 12 (4) 217-221, 2011.

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

4. **A. Slavica**, A. Trontel, Biodiversity and sustainable development, Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition; **5**(1-2): 24-30, 2010.

5. A. Trontel, A. Penava, J. Sučević, **A. Slavica**, M. Brnčić, S. Rimac Brnčić, Implementation of ultrasound in inovative highly-efficient bioprocesses, Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition; **5**(3-4): 106-113, 2010.

4.	da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu	Pristupnica je održala 40 priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga 35 priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima i pet (5) priopćenja na nacionalnim znanstvenim skupovima. Pristupnica je održala dva (2) plenarna predavanja, četiri (4) pozvana predavanja i tri (3) kratka usmena priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima te jedno (1) pozvano predavanje i dva (2) predavanja na nacionalnim skupovima. Preslike potvda ili programa sa18 različitih priopćenja sa međunarodnih skupova su priložene. **ISPUNJAVA UVJET**

A.2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. **A. Slavica**, D. Kostelac, B. Šantek, S. Novak, Utilization of maltose in lactica acid production by *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531^{T}, Poster Presentation, Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development 2, Zagreb, Croatia, 05-07 October 2016 (www.green2016.sumins.hr). Organized by: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; Academy of Forestry Sciences; and Supported by: International Union of Forest Research Organizations, Division 9 - Forest Policy and Economics (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and European Biotechnology Thematic Network Association (EBTNA).

2. **A. Slavica**, R. Teparić, B. Šantek, S. Novak, Optimization and scale-up of a new bacterial bioprocess for lactic acid production, **Plenary Lecture**, European Biotechnology Congress 2016, Riga, Latvia, 05-07 May 2016 (http://www.eurobiotech2016.eu). Organized by: European Biotechnology Thematic Network Association (EBTNA, http://www.ebtna.net), EUROBIOTECH, University of Latvia (http://www.lu.lv/eng) and other Supporting Foundations & Institutions.

3. **A. Slavica**, D. Kostelac, R. Teparić, B. Šantek, S. Novak, Production and isolation of starch degrading enzymes from *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531, **Poster Presentation**, European Biotechnology Congress 2016, Riga, Latvia, 05-07 May 2016 (http://www.eurobiotech2016.eu). Organized by: EBTNA (http://www.ebtna.net), EUROBIOTECH, University of Latvia (http://www.lu.lv/eng) and other Supporting Foundations & Institutions.

4. **A. Slavica**, B. Žunar, I. K. Svetec, T. Rezić, S. Novak, B. Šantek, Bioinformatic analysis of carbon utilization pathways in *Lactobacillus amylovorus* strains, **Poster Presentation**, European Biotechnology

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

Congress 2015, Bucharest, Romania, 07-09 May 2015 (http://eurobiotech2015.eu/). Organized by EBTNA (http://www.ebtna.net), University of Agronomic Science and Veterinary Medicine Bucharest (http://en.usamv.ro) and other Supporting Foundations & Institutions.

5. **A. Slavica**, B. Šantek, S. Novak, Advances in production of optically pure lactic acid - platform C3 compound in manufacturing commodity and high-value chemicals; **Invited Lecture**, Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development, Zagreb, Croatia, 26-28 November 2014 (http://www.sumins.hr/GREEN2014). Organized by: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 9 - Forest Policy and Economics (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

6. **A. Slavica**, K. Hviezd, B. Šantek, S. Novak, Impact of oxygen on D-lactic acid production by *Lactobacillus coryniformis* subsp. *torquens*, **Poster Presentation**, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Croatia, 21-24 October 2014, p 89. Organized by: Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Zagreb, Croatia; Faculty of Food Technology and Biotechnology University of Zagreb and Supported by: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST); International Union of Food Science and Technology IUFoST); European Academy of Food Engineering; Croatian Academy of Engineering.

7. **A. Slavica**, K. Hviezd, B. Šantek, S. Novak, Important physiological features of the lactic acid bacterium employed in lactic acid production, **Invited Lecture**, S6 (Invited Speaker Texts, http://www.sciencedirect.com/science/journal/01681656/185/supp/S), European Biotechnology Congress 2014, Lecce, Italy, 15-18 May 2014 (http://eurobiotech2014.eu/php). Organized by EBTNA (http://www.ebtna.net), Universita del Salento (https://international.unisalento.it/home_page) and other Supporting Foundations & Institutions.

8. A. Slavica, A. Trontel, B. Šantek, S. Novak. Sustainable production of D-/L-lactic acid by amylolytic lactic acid bacterium, **Lecture**, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, Power of Microbes in Industry and Environment 2013, Primošten, Croatia, 09-12 October 2013 (http://hmd-cms.hr/power2013); Teparić, Renata; Frece, Jadranka; Mrša, Vladimir (ur.). Zagreb: Croatian Microbiological Society, 2013. 41. Organized by: the Croatian Microbiological Society, Austrian Association of Molecular Life Sciences and Biotechnology, Czechoslovak Society for Microbiology, Hungarian Society for Microbiology, Italian Society of General Microbiology and Microbial Biotechnologies, Slovenian Microbiological Society, Turkish Microbiology Society, The Association of Microbiologists of Bosnia and Herzegovina, Macedonian Microbiological Society.

9. **A. Slavica**, B. Šantek, S. Novak, Employment of amylase activity in direct production of lactic acid: mining alpha-amylases from *Lactobacillus* sp., **Poster Presentation**, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, Power of Microbes in Industry and Environment 2013, Primošten, Croatia, 09-12 October 2013 (http://hmd-cms.hr/power2013); Teparić, Renata; Frece, Jadranka; Mrša, Vladimir (ur.). Zagreb: Croatian Microbiological Society, 2013, 41. Organized by: the Croatian Microbiological Society, Austrian Association of Molecular Life Sciences and Biotechnology, Czechoslovak Society for Microbiology, Hungarian Society for Microbiology, Italian Society of General Microbiology and Microbial Biotechnologies, Slovenian Microbiological Society, Turkish Microbiology Society, The Association of Microbiologists of Bosnia and Herzegovina, Macedonian Microbiological Society.

10. **A. Slavica**, A. Trontel, B. Šantek, S. Novak, Sustainable production of D-/L-lactic acid by lactic acid bacteria - Analysis and optimization of the bioprocess, **Plenary Lecture**, European Biotechnology Congress 2013, Bratislava, Slowakia, 16-18 May 2013. Organized by EBTNA (http://www.ebtna.net), Comenius University, Faculty of Natural Science (http://fns.uniba.sk/en/faculty) and other Supporting Foundations &

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

Institutions.

11. **A. Slavica**, A. Trontel, B. Šantek, S. Novak, Advances in biotechnological processes for lactic acid production, **Presentation**, The 2nd International Symposium "Vera Johanides" - Biotechnology in Croatia by 2020, Zagreb 2013, 10-11 May 2013.

12. A. Trontel, **A. Slavica**, B. Šantek, S. Novak. Monitoring of simultaneous semi-solid state saccharification and fermentation of starch from raw materials to lactic acid. **Poster Presentation**, International Conference XIV Ružička days, Today scienece - tomorrow industry, Vukovar, Hrvatska, 13-15 September 2012, P59. Organized by: Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, European Federation of Food Science and Technology, European Association for Chemical and Molecular Sciences.

13. A. Trontel, **A. Slavica**, B. Šantek, S. Novak. Development of new bioprocess for lactic acid production, **Poster Presentation**, 2nd Annual European Postgraduate Sustainable Development Symposium, Graz University of Technology, Institute for Process and Particle Engineering, Inffeldgasse 21a, Graz, Austria; Organizing Institutions: Graz University of Technology (TUG), University of Graz, Austria and Inter-University Research Centre for Technology, Work and Culture, Austria,15-17th February 2012.

14. A. Trontel, I. Dusper, T. Grzunov, **A. Slavica**, B. Šantek, S. Novak. Semi-solid state saccharification and fermentation of corn grits to lactic acid by amylolytic lactic acid bacterium, **Poster Presentation**, European Biotechnology Congress 2011, Istanbul, Turska, September 28 - October 1, 2011. Organized by EBTNA.

15. A. Trontel, I. Jakaša, M. Pupovac, A. Perković, N. Jelovac, Nuša**; A. Slavica,** S. Novak, Gas chromatographic determination of free amino acids in samples withdrawn during lactic acid production by *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531T, **Poster Presentation**, Opatija, Croatia, 20-23 September 2011. Book of Abstracts - 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists/Medić, Helga (ur.). Zagreb: CROFOST-Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 2011. 74-74.

16. A. Trontel, V. Tadić, **A. Slavica**, S. Novak. Characterization of amylolytic activity of bacterium *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531T by determining concentration of simpler carbohydrates by ion-exchange high-pressure liquid chromatographqy. **Poster Presentation**, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, Power of Microbes in Industry and Environment 2010, Malinska, Croatia, 22 - 25 September 2010. Frece, Jadranka; Kos, Blaženka; Mrša, Vladimir (ur.). Zagreb: Croatian Microbiological Society, 2013, 86. Organized by: the Croatian Microbiological Society, Austrian Association of Molecular Life Sciences and Biotechnology, Czechoslovak Society for Microbiology, Hungarian Society for Microbiology, Italian Society of General Microbiology and Microbial Biotechnologies, Slovenian Microbiological Society, Turkish Microbiology Society, Faculty of Food Technology and Biotechnology University of Zagreb, Faculty of Agriculture University of Zagreb, Faculty of Food Technology University „J.J. Strossmayer" Osijek.

17. A. Trontel, N. Jelovac, M. Pupovac, **A. Slavica**, S. Novak. Production of lactic acid by lactic acid bacteria *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531T and *Lactobacillus coryniformis* subsp. *torquens* DSM 20004T. **Poster Presentation**, 13th Ruzicka days, Today Science - Tomorrow Industry, 16-17 September 2010 (http://www.ptfos.unios.hr/ruzicka/2014/en/index.php/13th-ruzicka-days). Organized by: Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa, Prehrambeno tehnološki fakultet Osijek, EFFoST, European Hygienic Engineering & Design Group (EHDG) and European Association for Chemical and Molecular Sciences (EuCheMS).

18. D. Rainer, R. Kratzer, M. Müller, **A. Slavica**, M. Schiller, B. Nidetzky. Immobilization of D-amino acid oxidase and two oxidation-resistant variants thereof. **Poster Presentation**, ProtStab 2009, Graz, Austria, 14-

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

17 April 2009, P 82 (https://online.tugraz.at/tug_online/vag.detail?vid=
38495). Organized by: AB - Angewandte Biokatalyse Kompetenzzentrum GmbH, Graz University of Technology.

19. A. Trontel, A. Batušić, I. Gusić, **A. Slavica**, S. Novak. Lactic acid production by bacterium *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531^{T}. **Poster Presentation**, Bioprocess Engineering Course 2008, Brač; Hrvatska, P 20. Organized by: European Federation on Biotechnology (EFB) by the Working Group on Bioreactor Performance in collaboration with European Section on Biochemical Engineering Sciences (ESBES), Croatian Society of Biotechnology and Faculty of Chemistry and Chemical Engineering, University of Ljubljana, Slovenia.

20. **A. Slavica**, B. Nidetzky. Cys108 is involved in maintenance of D-amino acid oxidase active site environment: a comparison of wild-type enzyme with oxidized, fragmented and mutant variants. **Poster Presentation**, ESBES 6, 6thEuropean Symposium on Biochemical Engineering Science (www.esbes2006.org), Salzburg, Austria, 27-30 August 2006, P-280. K. Bayer, M. Berovič, J. Büchs, J.M.S. Cabral, G.N.M. Ferreira, K. Graumann, B. Hauer, A. Jungbauer, A. Lübbert, C.-F. Mandenius, W. Meier, B. Nidetzky, M. Polakovič, C. Posten, R. Schlegl, T. Schulz, O. Thomas (eds.). Organized by: DECHEMA, the European Federation on Biotechnology, Section on Biochemical Engineering.

21. **A. Slavica**, I. Dib, B. Mautner, B. Nidetzky, W. Riethorst. D-amino acid oxidase:a complex inactivation mechanism unravelled, Life Science Circle: Industrielle Biotechnologie - Eine Chance fuer Osterreich?, **Poster Presentation**, Vienna, Austria, 16. October 2006.

22. **A. Slavica**, I. Dib, B. Nidetzky. Multistep denaturation of D-amino acid oxidase from *Trigonopsis variabilis* revealed by mass spectrometry and targeted chemical modification. **Poster Presentation**, Multistep Enzyme Catalysed Processes, Graz, Austria, 18-21 April 2006.

23. I. Dib, **A. Slavica**, W. Riethorst, B. Nidetzky. Multiple factors determine the stability of D-amino acid oxidase from *Trigonopsis variabilis*. **Poster Presentation**, Multistep Enzyme Catalysed Processes, Graz, Austria, 18-21 April 2006.

24. I. Dib, **A. Slavica**, B. Nidetzky. Thermal inactivation of *Trigonopsis variabilis* D-amino acid oxidase, **Poster Presentation**, Biocatalysis: Enzymes, Mechanisms and Bioprocesses - a Biochemical Society Focused Meeting in association with Pro-Bio Faraday Annual Conference, Manchester, UK, 21-22 November 2005.

25. I. Dib, **A. Slavica**, B. Nidetzky. D-amino acid oxidase: molecular and process-related determinants of enzyme stability, **Poster Presentation**, Biocatalysis: Enzymes, Mechanisms and Bioprocesses - a Biochemical Society Focused Meeting in association with Pro-Bio Faraday Annual Conference, Manchester, UK, 21-22 November 2005.

26. **A. Slavica**, W. Riethorst, B. Nidetzky. Influence of sulfhydryl-specific modification on the stability of D-amino acid oxidase from *Trigonopsis variabilis*, **Poster Presentation**, BIOTRANS 2005 SYMPOSIUM, The Key to Industrial Biotechnology, BIOTRANS 7th International Symposium on Biocatalysis and Biotransformation, Delft, The Netherlands, July 03-08, 2005, P 298. A.J.J. Straathof, R.G.J.M. van der Lans, M.C.R. Franssen, R.A. Sheldon (eds.). Organized by European Federation of Biotechnology, Section of Applied Biocatalysis ESAB.

27. **A. Slavica**, B. Nidetzky, Characterization of oxidative modification of D-amino acid oxidase by electrospray ionization mass spectrometry, **Short Oral Presentation**, 3rd Austrian Proteome Research Symposium, Vienna, 28-29. 09. 2005.

28. G.D. Straganz, **A. Slavica**, W. Steiner, B. Nidetzky. Structure-stability relationships for a class of non-

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

heme metal-dependent oxidoreductases: the example of acetylacetone dioxygenase from *Acinetobacter johnsonii*, **Invited Lecture**, 6th International Conference on Protein Stabilization; ProtStab 2004, 26-29 September 2004, Bratislava, Slovakia, P19. V. Báleš, A. Ballesteros, S. Bielecki, S. Pedersen, M. Polakpvič, W. Steiner, R. Wohlgemuth (eds.). Organized by: Slovak Society of Chemical Engineering, Faculty of Chemical and Food Technology of Slovak University of Technology, Section on Applied Biocatalysis of European Federation of Biotechnology.

29. **A. Slavica**, C. Trampitsch, W. Riethorst, B. Nidetzky. Examining the inactivation of *Trigonopsis variabilis* D-amino acid oxidase using different probes of protein integrity and conformational stability, **Poster Presentation**, 6th International Conference on Protein Stabilization; ProtStab 2004, 26-29 September 2004, Bratislava, Slovakia, P35. V. Báleš, A. Ballesteros, S. Bielecki, S. Pedersen, M. Polakpvič, W. Steiner, R. Wohlgemuth (eds.). Organized by: Slovak Society of Chemical Engineering, Faculty of Chemical and Food Technology of Slovak University of Technology, Section on Applied Biocatalysis of European Federation of Biotechnology.

30. **A. Slavica**, C. Trampitsch, W. Riethorst, B. Nidetzky. Examining the inactivation of *Trigonopsis variabilis* D-amino acid oxidase using different probes of protein integrity and conformational stability, **Poster Presentation**, 1st Workshop on Enzyme Technology and Biocatalysis, Graz, 25-26. November 2004.

31. **Slavica A**, Straganz G., Steiner W., Nidetzky, B.Structure-stability relationships for Dke1, a non-heme Fe^{2+}-dependent dioxygenase from *Acinetobacter johnsonii*. **Poster Presentation,** OGBM2003, Graz 2003.

32. G. D. Straganz, **A. Slavica**, W. Steiner, B. Nidetzky, Structure-stability relationships for Dke1, a non-heme Fe^{2+}-dependent dioxygenase from *Acinetobacter johnsonii*. **Invited Lecture**, in: Joint Annual Meeting ÖGBM, ÖGGGT, ÖGBT, ANGT; 2003, S. 31.

33. **A. Slavica**, T. Rezić, B. Šantek, S. Novak, V. Marić. Acetate depletion in horizontal rotating tubular bioreactor. **Poster Presentation**, T**he 4thCroatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists - Central European Meeting.** Opatija; P18, 2001.

34. **A. Slavica**, V. Petravić, B. Šantek, S. Novak, V. Marić. Fed-batch and continuous cultivation of *Thiosphaera pantotropha* (GB 17) 91.89. **Poster Presentation**, Bioproces Engineering Course, Supetar, Island of Brač, Croatia; P-18, 1998. Organized by European Federation of Biotechnology, Section on Biochemical Engineering Science, Faculty of Chemistry and Chemical Engineering University of Ljubljana and Croatian Society of Microbiology.

35. V. Petravić, **A. Slavica**, S. Novak, V. Marić. Batch cultivation of *Thiosphaera pantotropha*. **Poster Presentation**, Enzyme Reaction Engineering, Brač; P-30, 1997. Organized by European Federation of Biotechnology, Section on Biochemical Engineering Science, Faculty of Chemistry and Chemical Engineering University of Ljubljana and Croatian Society of Microbiology.

A. 2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

1. **A. Slavica**, T. Rezić, B. Šantek, S. Novak, V. Marić, Acetate depletion in horizontal rotating tubular bioreactor, **Poster Presentation**, 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and nutritionists- Central European Meeting, Opatija, Book of Abstracts, pp. 18., 3-5 September 2001.
2. **A. Slavica**, B. Šantek, S. Novak, V. Marić. Cultivation of bacterium *Paracoccus pantotrophus* in aerobic and anaerobic conditions. **Poster Presentation**, Biotechnology and Environment. Zagreb; Book of Abstracts PO-2, P 42, 19-22 February 2001.
3. **A. Slavica**, V. Petravić, B. Šantek, S. Novak, V. Marić. Cultivation of bacterium *Thiosphaera pantotropha* in high concentrations of biomass. **Poster presentation**, 3rd Croatian Congress of **of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists**. Zagreb; Book of Abstracts, pp. 118, 10-12 June 1998.

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

A. 2.6.4. Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu

1. B. Šantek, M. Ivančić, **A. Slavica**, S. Novak, V. Marić, Acetate depletion in horizontal rotating tubular bioreactor - possible applications. Biotechnology and Environment, 2001.
2. **A. Slavica**, Oxidative protein modification and enzyme inactivation: insights from a structure-function study of *Trigonopsis variabilis* D-amino acid oxidase, GS HDB-a, 20. 04. 2007.

5.	da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	Pristupnica je član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition od 2009. godine. Potvrda o članstvu u uređivačkom odboru časopisa je priložena. **ISPUNJAVA UVJET**

Pristupnica je član uređivačkog odbora znanstvenih časopisa:
1. Eurobiotech Journal (EBTNA) od 2016. godine,
2. Carpathian Journal of Food Sciences and Technology od 2011. godine i
3. Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition od 2009. godine,

Pristupnica je bila članica uređivačkog odbora jednog zbornika
1. Proceedings of the 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Božanić, R., Bursać Kovačević, D., Komes, D., Landeka Dragičević, T., Panjkota Krbavčić, I., **Slavica, A.**, Dragović-Uzelac, V., Kovačević Ganić, K., Šantek, B., Alpas, H., Serafini, M., Z. Ilich, J. Eds.) Opatija, , September 20-23, 2011.

Pristupnica je uredila specijalno izdanje časopisa Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition (UDK 664, ISSN.1847-3423, E-ISSN: 1847-7461); posvećeno 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and nutritionists, 20-23 September 2012, Opatija, Croatia (http://hrcak.srce.hr/index.php?show=toc&id_broj=6679).

6.	da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova	Potvrde o recenziji radova zaprimljenih za objavu u znanstvenim časopisima Food Technology and Biotehnology i Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition su priložene. Ispisi korisničkog računa recenzenta za recenzije radova zaprimljenih za objavu u znanstvenim časopisima: *Journal of Biotechnology*, *Biotechnology and Bioprocess Engineering*, *Microbial Cell Factories* i *Letters in Applied Microbiology* su priloženi. **ISPUNJAVA UVJET**

Pristupnica je do sada recenzirala ukupno 49 znanstvenih radova koji su zaprimljeni za objavljivanje u različitim znanstvenim časopisima.

A. 5.6. Recenzije znanstvenih radova

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

Naziv časopisa/zbornika koji je zatražio recenziju	Br. recenziranih radova	Godina
Food Technology and Biotechnology; Impact factor 0.976 (reviewer and field editor)	21	2009-2016
Journal of Biotechnology; Impact Factor 2.871 (reviewer)	2	2015-2016
Biotechnology and Bioprocess Engineering; Impact factor 1.113 (reviewer)	3	2015-2016
Chemical and Biochemical Engineering Quarterly (reviewer)	1	2015
Journal of the Taiwan Institute of Chemical Engineers; Impact factor 3.000 (reviewer)	1	2014
Microbial Cell Factories, Impact factor 3.31 (reviewer)	1	2014
Journal of Applied Microbiology, Impact factor 2.196 (reviewer)	1	2013
Letters in Applied Microbiology, Impact factor 1.629 (reviewer)	2	2012-2016
African Journal of Biotechnology; Impact factor 0.573 (reviewer)	1	2012
Kemija u industriji, Časopis kemičara i kemijskih inženjera (reviewer)	1	2011
Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition, and special edition of the Journal dedicated to the 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (reviewer)	15	2010-2014

7.	da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu	*Letter of invitation* i *Verlaengerung der Niederlassungsbewilligung fuer unselbstaendige, von Auslaenderbeschaeftigungsgesetz ausgenommene Erwerbstaetigkeit* su priloženi. Potvrda o sudjelovanju u provedbi europskog projekta "Building innovation support through efficient cooperation network - BISTEC:IPA2007/HR/16IPO/001-040515“ je priložena. **NE ISPUNJAVA UVJET**

Pristupnica je izradila svoj doktorski rad na znanstvenom projektu „Determination and improvement of operational stability of enzymes“ (project S.1, Research Centre Applied Biocatalysis, Graz, i Graz University of Technology, Institute of Biotechnology, Austrija, 2002-2006).
Letter of invitation i *Verlaengerung der Niederlassungsbewilligung fuer unselbstaendige, von Auslaenderbeschaeftigungsgesetz ausgenommene Erwerbstaetigkeit* su priloženi.

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

Pristupnica je sudjelovala na dva IPA projekta - "Building innovation support through efficient cooperation network“ i „Technology mapping at the University of Zagreb“. Potvrda o sudjelovanju u provedbi europskog projekta "Building innovation support through efficient cooperation network - BISTEC:IPA2007/HR/16IPO/001-040515“ je priložena.		
8.	da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima, te održao pozvana predavanja	Ugovori i odluka o upućivanju na specijalizaciju u inozemstvo su priloženi. **ISPUNJAVA UVJET**
Pristupnica je kao gostujući znanstvenik boravila na Graz University of Technology, Institute of Biotechnology i Research Centre Applied Biocatalysis, Graz, kroz dva razdoblja - prvo od 01. listopada 2002. do 31. ožujka 2004. (ukupno 18 mjeseci) i drugo od 01. srpnja 2004. do 31.lipnja 2006. (ukupno 24 mjeseca). Ugovori i odluka o upućivanju na specijalizaciju u inozemstvo su priloženi.		

Pristupnica ispunjava dva (2) obavezna uvjeta i šest (6) od osam (8) preostalih uvjeta (Pravilnik PBF-a, 2006).

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG STRUČNOG POVJERENSTVA

Uzimajući u obzir znanstvenu i nastavnu aktivnost, Stručno povjerenstvo smatra da pristupnica **izv. prof. dr. sc. Anita Slavica, znanstvena savjetnica**, na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu u potpunosti ispunjava uvjete propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, NN 198/ 03, NN 105/04, NN 174/04, NN 02/07, NN 46/07, NN 45/09, NN 63/11, NN 94/13, NN 139/13, NN 101/14, NN 60/15), te temeljem Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, NN 100/06, NN 138/06, NN 120/07, NN 71/10, NN 116/10, NN 38/11), Pravilnika o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (NN 118/09, NN 82/12, NN 32/13), Pravilnika o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora (NN 76/05, NN 118/05, NN 55/09, NN 38/10, NN 40/11, NN 123/12, NN 32/13, NN 34/13), Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (od 04. travnja 2006.) i sukladno Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06).

Stoga predlažemo Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu donošenje pozitivnog mišljenja i upućivanje na daljnji postupak za izbor **izv. prof. dr. sc. Anite Slavica, znanstvene savjetnice** u znanstveno-nastavno zvanje

redoviti profesor

na neodređeno vrijeme i s punim radnim vremenom za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), polje Biotehnologija (4.04.), te odluku o tome uputi na potvrdu Senatu Sveučilišta u Zagrebu.

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

Članovi Stručnog povjerenstva:

_____

Prof. dr. sc. Božidar Šantek, PBF, Sveučilište u Zagrebu

_____

Prof. dr. sc. Srđan Novak, PBF, Sveučilište u Zagrebu

_____

Prof. dr. sc. Bruno Zelić, FKIT, Sveučilište u Zagrebu

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

Tablica 4. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje *redoviti profesor* sukladno odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/2006) i Pravilniku PBF-a od 04. travnja 2006.

R. br.	Uvjet	Ispunjava li pristupnik navedeni uvjet
Obavezni uvjeti		
1.	da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu ukupno izvodio nastavu od barem šesto (600) norma sati (Potvrda u privitku)	**ISPUNJAVA UVJET**
2.	Pristupnici koji su u postupku reizbora ili izbora u više zvanje moraju priložiti pozitivno ocjenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete svog nastavnog rada ili pozitivno ocijenjene rezultate studentske ankete, koju provodi visoko učilište (Potvrda u privitku)	**ISPUNJAVA UVJET**

Pristupnica mora ispuniti najmanje najmanje pet (5) od dolje navedenih osam (8) uvjeta (Pravilnik PBF-a, 2006)		
1.	da je autor ili koautor dva (2) sveučilišnih udžbenika, dvije (2) znanstvene knjige ili dva (2) priručnika, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija, kao nastavne tekstove koji su pozitivno ocjenjeni od stručnog povjerenstva	**NE ISPUNJAVA UVJET**
2.	da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom (Potvrde u privitku)	**ISPUNJAVA UVJET**
3.	da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju, što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) znanstvena rada u znanstvenom časopisu u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij (Potvrde u privitku)	**ISPUNJAVA UVJET**
4.	da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje	

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

	na međunarodnom znanstvenom skupu (Potvrde u privitku)	**ISPUNJAVA UVJET**
5.	da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga (Potvrde u privitku)	**ISPUNJAVA UVJET**
6.	da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova (Potvrde u privitku)	**ISPUNJAVA UVJET**
7.	da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu (Potvrde u privitku)	**NE ISPUNJAVA UVJET**
8.	da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima, te održao pozvana predavanja (Potvrde u privitku)	**ISPUNJAVA UVJET**

Članovi stručnog povjerenstva:

_____	_____	_____
Prof. dr. sc. Božidar Šantek	Prof. dr. sc. Srđan Novak	Prof. dr. sc. Bruno Zelić

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr;
www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

Prof. dr. sc. Branka Levaj, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu
Prof. dr. sc. Kata Galić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu
Prof. dr sc. Ana Pospišil, Agronomski fakultet, Sveučilište u Zagrebu

Zagreb, 28. studenog, 2016.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

Predmet: Izvješće Stručnog povjerenstva o provedenom postupku i izboru izv. prof. dr. sc. Dubravke Škevin, znanstvene savjetnice u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina**, za: znanstveno područje (4) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija, znanstvena grana (4.05.01) Inženjerstvo

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na svojoj 11. redovitoj sjednici za akad. god. 2015./2016. koja je održana 28. rujna 2016., imenovalo nas je za članove Stručnog povjerenstva za provođenje postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (Klasa: 100-01/16-03/238, Urbroj:380-012/246-16-2, od 30.06.2016.) za prijevremeni izbor izv. prof. dr. sc. Dubravke Škevin, znanstvene savjetnice u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina**, za: znanstveno područje (4) Biotehničke znanosti, polje (4.05.) Prehrambena tehnologija, znanstvena grana (4.05.01) Inženjerstvo.

Natječaj je raspisan na temelju Odluke Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu sa 11. redovite sjednice u akad. god.2015./2016., a objavljen u Narodnim novinama br. 94 od srijede 19.10.2016. godine, u dnevnom tisku 24 sata: 6.10.2016., na web-u PBF-a 5.10.2016, u Biltenu HZZ-a broj 193 od 6.10.2016 i na portalu europskog istrazivačkog prostora Euraxess od 7.10.2016. Na natječaj za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto **redoviti profesor – prvi izbor** za: znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija, znanstvena grana (4.05.01) Inženjerstvo na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom – jedan izvršitelj (m/ž) u Laboratoriju za tehnologiju ulja i masti, prijavila se jedna pristupnica: izv.prof.dr.sc. Dubravka Škevin, znanstvena savjetnica sa Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Pristupnica je uz prijavu na natječaj priložila i:

1. Životopis

2. Potvrdu HZMO o podacima evidentiranim u bazi podataka HZMO-a (Elektronički zapis)
3. Presliku diplome – doktor znanosti
4. Presliku diplome – magistar znanosti
5. Presliku diplome – diplomirani inženjer prehrambene tehnologije
6. Presliku odluke Vijeća biotehničkog područja o izboru u znanstveno-nastavno zvanje izvanredni profesor
7. Presliku potvrde Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto izvanrednog profesora
8. Presliku Odluke Matičnog odbora za biotehničke znanosti – polje poljoprivrede, šumarstva, drvne tehnologije, biotehnologije i prehrambene tehnologije o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik
9. Presliku potvrde Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik
10. Prikaz znanstvene, nastavne i stručne aktivnosti
11. Preslika potvrde o stručnom usavršavanju na području unapređenja nastavničkih kompetencija u visokoškolskoj nastavi
12. Potvrda o zastupljenosti i citiranosti radova znanstevnika/ce u relevantnim bazama podataka (Nacionalna i sveučilišna knjižnica u Zagrebu)
13. Preslika Domovnice
14. Dokazi o ispunjavanju uvjeta Rektorskog zbora za izbor u znanstveno-nastavno zvanje

Privitak 1. Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada

Privitak 2. Potvrda o izvođenju nastave na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu

Privitak 3. Potvrda o postavljanju na web stranicu visokog učilišta predavanja iz 2 kolegija kao nastavne tekstove koji su pozitivno ocijenjeni

Privitak 4. Temeljne dokumentacijske kartice studenata sa kojima je objavljeno 4 znanstvena rada, sažetci objavljenih radova

Privitak 5. Temeljne dokumentacijske kartice studenata koji su završili doktorski studij i sažetci objavljenih radova

Privitak 6. Preslike priopćenja sa 11 međunarodnih znanstvenih skupova

Privitak 7. Popis znanstvenih časopisa i zbornika radova sa znanstvenih skupova uz potvrde urednika o recenzijama znanstvenih radova

Privitak 8. Preslika Ugovora nacionalnog znanstvenog projekta, međunarodnog znanstvenog projekta i potvrde o sudjelovanju na međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu

Privitak 9. Odluka Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru prodekana za nastavu u mandatnom razdoblju 2011./2012.-2012./2013. i 2013./2014.-2014./2015.
15. Vlastoručno potpisana izjava – izričiti pristanak pristupnika (m/ž) da se obavijest o rezultatu natječaja pošalje elektroničkim putem
16. Preslike natječaja

U skladu sa *Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju* (NN 123/03, NN 198/03, NN 105/04, NN 174/04, NN 02/07, NN 46/07, NN 45/09, NN 63/11, NN 94/13, NN 139/13, NN 101/14) te temeljem *Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja* (NN 84/05, NN 100/06, NN 138/06, NN 42/07, NN 120/07, NN 71/10, NN 116/10, NN 38/11), *Pravilnika o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama* (NN 118/09, NN 82/12, NN 32/13), *Pravilnika o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora* (NN 76/05, NN 118/05, NN 55/09, NN 38/10, NN 40/11, NN 123/12, NN 32/13, NN 34/13), *Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstveno-nastavna,znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu* (od 04. travnja 2006. godine) i sukladno *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), nakon uvida u priloženu dokumentaciju Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu podnosimo sljedeće

I Z V J E Š Ć E

Iz životopisa pristupnice

Izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin, rođ. Konečny, znanstvena savjetnica rođena je 23. siječnja, 1969. godine u Zagrebu. Državljanka je Republike Hrvatske, a po narodnosti Hrvatica. Diplomirala je 1993. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu, Sveučilišta u Zagrebu te stekla akademski stupanj diplomiranog inženjera prehrambene tehnologije. Na matičnom fakultetu upisala je poslijediplomski studij Prehrambene tehnologije, a 2000. godine obranila je magistarski rad pod naslovom ‘'Utjecaj različitih čimbenika na gorčinu maslinovog ulja i na udjel polifenola" te stekla akademski stupanj magistrice biotehničkih znanosti. Doktorski rad pod nazivom "Utjecaj prirodnih antioksidanasa na održivost i svojstva djevičanskog maslinovog ulja sorte Oblica i Buharica" obranila je 2003. godine na PBF-u te stekla akademski stupanj doktorice biotehničkih znanosti. Godine 1994. zaposlila se kao znanstveni novak na PBF-u, u Laboratoriju za tehnologiju ulja i masti Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo. U zvanje mlađe asistentice izabrana je 1996. godine, u zvanje asistentice, 2000. godine, a u zvanje više asistentice 2003. godine. U znanstveno-nastavno zvanje docentice izabrana je 2007. godine, a u zvanje izvanredne profesorice 24. listopada 2012. godine. U nastavi sudjeluje od 1995. godine na tadašnjim dodiplomskim studijima, a od 2005., odnosno od 2008. sudjeluje u izvođenju nastave grupe predmeta iz područja kemije i tehnologije ulja i masti u okviru preddiplomskih i diplomskih studija PBF-a.

Od 2007. godine je pročelnica Laboratorija za tehnologiju ulja i masti PBF-a. Govori engleski, a služi se talijanskim jezikom. Članica je Društva sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu, Euro Fed Lipid federacije (European Federation for the Science and Technology of Lipids), AOCS (American Oil Chemists' Society) i Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista.

Znanstveno-istraživačka djelatnost pristupnice

Znanstveno-istraživački rad izv. prof. dr. sc. Dubravke Škevin, znanstvene savjetnice, najvećim djelom obuhvaća područje kemije i tehnologije ulja i masti, i to konkretno istraživanje utjecaja različitih faktora na svojstva i oksidacijsku stabilnost nerafiniranih i rafiniranih biljnih ulja, utvrđivanje patvorenja vrijednih nerafiniranih ulja, ispitivanje karakteristika uljarskih sirovina. Dio znanstvenog opusa osnosi se i na istraživanje svojstava i održivosti monosortnih maslinovih ulja s područja Hrvatske. Također se bavila ispitivanjem interakcija između bioaktivnih komponenti nerafiniranih biljnih ulja i bioaktivnih komponenti začinskog bilja koje je dodavano u ulja. Istraživanja obuhvaćaju i utjecaj dodavanja nekih frakcija fosfolipida na oksidacijsku stabilnost djevičanskog maslinovog ulja kao i na njegova senzorska svojstva.

Rezultati istraživanja su prikazani u 22 a1 izvorna znanstvena rada citirana u Current Contents Connect (od njih je 19 radova iz područja kemije i tehnologije ulja i masti, a ostali su iz područja prehrambene tehnologije), 5 a2 radova citirana u CAB Abstracts, svi iz područja kemije i tehnologije ulja i masti te 7 a3 radova također iz područja kemije i tehnologije ulja i masti. Objavljeni radovi citirani su ukupno 249 puta, h-indeks:8 (izvor Web of Science®). Dio rezultata istraživanja pristupnica je pokazala izlaganjima 29 priopćenja na 19 međunarodna i 5 nacionalnih znanstvenih skupova.

Navedena istraživanja odvijaju se i odvijala su se u sklopu odgovarajućih znanstvenih projekata koja je financiralo Ministarstvo znanosti RH. Pristupnica se 1994. godine zaposlila kao znanstveni novak na nacionalnom znanstvenom projektu ‘Razvoj procesa proizvodnje i frakcioniranja lecitina'. Osim u tom, kao suradnik je radila na još dva nacionalna znanstvena projekta s područja kemije i tehnologije ulja i masti (Tablica 6.b.1.), a od 2009. do 2014. godine je voditelj znanstvenog projekta ‘Stabilnost ulja i bioaktivnih spojeva u ulju tijekom prerade i skladištenja'. Na oba međunarodna znanstvena projekta, izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin odradila je također dio koji se odnosi na ulja i masti. Karakterizirala je lipidnu frakciju kruha i odredila njezinu oksidacijsku stabilnost, obzirom na različite načine proizvodnje (FP6), te je odredila udjel i sastav tokoferola u djevičanskim maslinovim uljima s područja Republike Hrvatske u dvije uzastopne godine berbe (ZOOB). Sada je suradnik na jednom HRZZ projektu u okviru kojeg istražuje primjenu zelenih otapala u tehnologiji ulja i masti.

Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti izv. prof. dr. sc. Dubravke Škevin prikazani su u Tablicama 1 do 3.

Tablica 1.a. Znanstveni uvjeti za prijevremeni izbor u znanstveno-nastavno zvanje: redoviti profesor, za postupak pokrenut temeljem posebne odluke Fakultetskog vijeća i na vlastiti zahtjev zaposlenika, sukladno članku 95. stavak 8. koji je u svezi s člankom 32. stavka 7. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101714, 60/15), Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, suradnička i stručna zvanja *PBF-a* od 4. travnja 2006. za izbor u znanstveno zvanje: znanstveni savjetnik (koje je pretpostavka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje: redoviti profesor)

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	14	22	**6**	1	6	22
	Poslije	8					
a2	Prije	3	6	**12**	0.5	6	3
	Poslije	3					
a3	Prije	5	9	**6**	0.25	1.5	2.25
	Poslije	4					
					Ukupno bodova	**13.5**	**27.25**

Tablica 1.b. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti izv. prof. dr. sc. Dubravke Škevin, prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, (NN 84/05,100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) i Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja PBF-a 04. travnja 2006. za izbor u znanstveno zvanje *znanstveni savjetnik (koje je preduvjet za izbor* u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto *redoviti profesor u trajnom zvanju)*

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	14	22	**7 (8)**	1	7 (8)	22
	Poslije	8					
a2	Prije	3	6	**12**	0.5	6	3
	Poslije	3					
a3	Prije	5	9	**6**	0.25	1.5	2.25
	Poslije	4					
					Ukupno bodova	**14.5 (15.5)**	**27.25**

Citiranost objavljenih znanstvenih radova prema ISI-u do 21.rujna 2016.:
Ukupan broj citata u Web of Science Core Collectio (all Databases**): 249**
h-index: **8**

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti (A.2.4. – A.2.6.2)

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	1
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	3
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	19
Nacionalni znanstveni skupovi	5

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	1
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	4
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	-
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	2

Matični odbor za za područje biotehničkih znanosti - polje poljoprivrede, šumarstva, drvne tehnologije, biotehnologije i prehrambene tehnologije na svojoj 10. sjednici održanoj 10. lipnja 2011. izabrao pristupnicu u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika za znanstveno polje prehrambena tehnologija, u području biotehničkih znanosti,.

Nastavna djelatnost

Izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin, znanstvena suradnica u nastavi sudjeluje od 1995. godine. Sve do danas izvodi nastavu iz područja kemije i tehnologije ulja i masti na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Do izbora u docenta, 2007. godine, sudjelovala je u izvođenju vježbi i seminara na dodiplomskim studijima PBF-a iz predmeta: Kemija i tehnologija lipida, Poznavanje sirovina za prehrambenu industriju, Osnove tehnologija namirnica biljnog podrijetla, Instrumentalna analiza i Instrumentalna analiza namirnica. Nakon izbora u docenta 2007. godine počinje i sa izvođenjem predavanja na predmetima preddiplomskih studija PBF-a: Kemija i tehnologija ulja i masti, Osnove prehrambenih tehnologija, Procesi prerade maslina i kontrola proizvoda (koordinator i kreator novog predmeta), Začinsko i aromatsko bilje te Uvod u prehrambene tehnologije. Od 2008. godine postaje koordinator Kemije i tehnologije ulja i masti, a i još jednog potpuno novog predmeta Modificirane masti. Danas je koordinator i izbornog predmeta Trendovi u kemiji i

tehnologiji lipida koji se izvodi u okviru poslijediplomskog doktorskog studija. Svoje nastavničke kompetencije pristupnica kontinuirano usavršava i unaprjeđuje.

Stručna djelatnost

Izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin, znanstvena suradnica, bila je vrlo aktivna i u stručnoj djelatnosti. Uz 3 rada u stručnim časopisima i 2 stručna rada iz zbornika stručnih skupova, bila je pozvani predavač na 12 domaćih stručnih skupova, a koautor je i jedne stručne knjige. Surađivala je na dva domaća stručna projekta, a bila je voditelj projekata suradnje Fakulteta sa privredom (Zvijezda d.d., Podravka d.d., Hrvatski centar za poljoprivredu, hranu i selo). Aktivno je sudjelovala u pokretanju manifestacije Izložba bučinog ulja. Radila je kao članica radne skupine za pripremu pregovora – pravne stečevine Europske unije, članica 8 povjerenstava za izradu Pravilnika s područja ulja i masti pri Ministarstvu poljoprivrede, predsjednica Radne grupe za donošenje znanstvenog mišljenja o utjecaju na zdravlje proizvoda od konoplje koji se konzumiraju (ulje, sjemenke), Hrvatske agencija za hranu, 2011. godine. Radi kao ekspert Hrvatske akreditacijske agencije. Godine 2012. bila je članica Upravnog vijeća Hrvatske agencije za hranu.

Za izbor u znanstveno-nastavna zvanja na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu potrebno je zadovoljiti sve uvjete propisane Odlukom Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06). Pri tome je za pristupnike čiji se izbor provodi u području biotehničkih znanosti potrebno zadovoljiti jedan uvjet više od minimalnog broja predviđenog navedenom Odlukom Rektorskog zbora tako da je za izbor u znanstveno-nastavno zvanje **redovitog profesora** potrebno zadovoljiti pet (5) od osam (8) uvjeta.
U postupku **prijevremenog izbora** za znanstveno-nastavno zvanje **redovitog profesora prvi izbor** *(u kojem se slučaju moraju ispuniti zakonski uvjeti za neposredno više zvanju u odnosu na ono u koje se bira u ovom slučaju uvjeti za redovitog profesora u trajnom zvanju)* a prema uvjetima Rektorskog zbora visokih učilišta, (NN 106/06; točka V.) pristupnik mora ispuniti šest (6) od sljedećih dvanaest (12) uvjeta; a prema Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja (Pravilnik PBF-a, 04. travnja 2006) sedam (7), od navedenih dvanaest (12) uvjeta.

Tablica 4. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti izv. prof. dr. sc. Dubravke Škevin, u postupku **prijevremenog** izbora u znanstveno-nastavno zvanje ***redovitog profesora*** - prvi izbor (Uvjeti za izbor prema *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), *Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna suradnička i stručna zvanja* usvojenom od Fakultetskog vijeća PBF-a 04. travnja 2006. godine)

OBVEZATNI UVJETI	
Istraživanje kvalitete nastavnog rada – studentska anketa	Prema svim ispitivanim pokazateljima, kvaliteta nastavnog rada pristupnice je studentskom anketom ocijenjena **pozitivnom ocjenom (4,84).** **ZADOVOLJAVA UVJET** ***(Privitak 1)***
Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem šesto (600) norma sati.	Sudjeluje u nastavi na PBF-u od 1995. godine, najprije izvodi vježbe i seminare, a od 2008. godine i predavanja; **ZADOVOLJAVA UVJET** ***(Privitak 2)***
Izvođenje nastave: **akad. god. 2015./2016.** **Preddiplomski studiji PT, N i BT:** Kemija i tehnologija ulja i masti Predavanja (P): 45;Norma sati (**NS): 90** Procesi prerade maslina i kontrola kvalitete proizvoda P:20; **NS:40** Osnove prehrambenih tehnologija P:8; Seminari (S):4 **NS:22** Uvod u prehrambene tehnologije P:2; **NS:4** **Diplomski studiji PI, USH, N** Modificirane masti i ulja P: 20; **NS:40** Prehrambeni aditivi P:8; **NS: 16** Prehrambene tehnologije P:8; S:4; **NS:22** Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla P:8; **NS:16** Sigurnost hrane P:2; **NS:4** Sljedivost u prehrambenom lancu P:10; **NS:20** **Poslijediplomski doktorski studij N, PT**	

Trendovi u kemiji i tehnologiji lipida P:15; S:7,5; **NS:56,25**
Poslijediplomski specijalistički studij KSH:
Sljedivost u prehrambenom lancu P:2; **NS:4**

akad. god. 2014./2015.
Preddiplomski studiji PT, N i BT:
Kemija i tehnologija ulja i masti P: 45; **NS: 90**
Procesi prerade maslina i kontrola kvalitete proizvoda P:20; **NS:40**
Osnove prehrambenih tehnologija P:8; **NS:16**
Uvod u prehrambene tehnologije P:2; **NS:4**
Diplomski studiji PI, USH, N
Modificirane masti i ulja P: 20; **NS:40**
Prehrambeni aditivi P:8; **NS: 16**
Prehrambene tehnologije P:8; **NS:16**
Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla P:8; **NS:16**
Sigurnost hrane P:2; **NS:4**
Sljedivost u prehrambenom lancu P:10; **NS:20**
Poslijediplomski doktorski studij N, PT
Trendovi u kemiji i tehnologiji lipida P:15; S:7,5; **NS:56,25**
Poslijediplomski specijalistički studij KSH:
Sljedivost u prehrambenom lancu P:2; **NS:4**

akad. god. 2013./2014.
Preddiplomski studiji PT, N i BT:
Kemija i tehnologija ulja i masti P: 45; **NS: 90**
Osnove prehrambenih tehnologija P:8; S:4 **NS:22**
Procesi prerade maslina i kontrola kvalitete proizvoda P: 20; **NS:40**
Uvod u prehrambene tehnologije P:2; **NS:4**
Diplomski studiji PI, USH, N
Modificirane masti i ulja P: 20; **NS:40**
Prehrambene tehnologije P:8; S:4; **NS:22**
Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla P:8; **NS:16**
Prehrambeni aditivi P:8; **NS:16**
Sigurnost hrane P:2; **NS:4**
Sljedivost u prehrambenom lancu P:10; **NS:20**
Poslijediplomski doktorski studij N, PT
Prehrambeni aditivi P:5; **NS:15**
Trendovi u kemiji i tehnologiji lipida P:15; S:7,5; **NS:56,25**

akad. god. 2012./2013.
Preddiplomski studiji PT, N i BT:
Procesi prerade masline i kontrola kvalitete proizvoda P: 20; **NS:40**
Kemija i tehnologija ulja i masti P: 45; **NS: 90**
Uvod u prehrambene tehnologije P:2; **NS:4**
Osnove prehrambenih tehnologija P:8; S:4 **NS:22**
Diplomski studiji PI, USH, N
Modificirana ulja i masti P: 20; **NS:40**
Prehrambeni aditivi P:8; **NS:16**
Prehrambene tehnologije P:8; S:4; **NS:22**
Sigurnost hrane P:2; **NS:4**
Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla P:8; **NS:16**
Sljedivost u prehrambenoj industriji P:10; **NS:20**
Poslijediplomski doktorski studij N, PT
Prehrambeni aditivi P:5; **NS:15**
Trendovi u kemiji i tehnologiji lipida P:15; S:7,5; **NS:56,25**

akad. god. 2011./2012.
Preddiplomski studiji PT, N i BT:
Procesi prerade masline i kontrola kvalitete proizvoda P: 20; **NS:40**
Kemija i tehnologija ulja i masti P: 45; **NS:90**
Uvod u prehrambene tehnologije P:2; **NS:4**
Osnove prehrambenih tehnologija P:8; S:4 **NS:22**
Začinsko i aromatično bilje P:2; **NS:4**
Diplomski studiji PI, USH, N
Modificirana ulja i masti P: 20; **NS:40**
Prehrambeni aditivi P:8; **NS:16**
Prehrambene tehnologije P:8; S:4; **NS:22**
Sigurnost hrane P:2; **NS:4**
Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla P:8; **NS:16**
Sljedivost u prehrambenoj industriji P:10; **NS:20**
Poslijediplomski doktorski studij N
Prehrambeni aditivi P:5; **NS:15**
Poslijediplomski specijalistički studij KSH:
Sigurnost hrane P:2; **NS:4**

Od akad.god.1999./2000. do akad.god. 2008./2009. Vježbe i seminari iz predmeta:
Dodiplomski:
-Kemija i tehnologija lipida

-Osnove tehnologija namirnica biljnog podrijetla -Sirovine u prehrambenoj industriji -Prehrambeno inženjerstvo II -Instrumentalna analiza -Instrumentalna analiza namirnica	
Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora potrebno je zadovoljiti pet (5) od slijedećih osam (8) uvjeta:	
1. da je autor ili koautor dva (2) objavljena sveučilišna udžbenika ili priručnika, dvije znanstvene knjige, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora;	Pristupnica je na web stranici PBF-a postavila svoja predavanja iz dva (2) predmeta kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***(Privitak 3)***
Na web stranici PBF-a nalaze se: 1. Predavanje iz Kemije i tehnologije ulja i masti http://www.pbf.unizg.hr/zavodi/zavod_za_prehrambeno_tehnolosko_inzenjerstvo/laboratorij_za_tehnologiju_ulja_i_masti/kemija_i_tehnologija_ulja_i_masti (KTUM16) i 2. Predavanje iz Procesa prerade maslina i kontrole kvalitete proizvoda http://www.pbf.unizg.hr/zavodi/zavod_za_prehrambeno_tehnolosko_inzenjerstvo/laboratorij_za_tehnologiju_ulja_i_masti/procesi_prerade_maslina_i_kontrola_kvalitete_proizvoda (Masline16)	
2. da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom;	Pod mentorstvom izv.prof.dr.sc. D. Škevin obranjeno je 2 znanstvena magisterija, tri poslijediplomska specijalistička rada, 38 diplomskih i 28 završnih radova. Pri tome je objavila 4 rada u koautorstvu sa studentima. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***(Privitak 4)***
Znanstveni magistarski radovi: 1. Branka Butković: Utjecaj rafinacije na kvalitetu suncokretovog ulja, 12.07.2010., PBF 2. Tomislav Domijan: Optimiranje procesa bijeljenja sojinog ulja u laboratorijskim uvjetima, 18.3.2011., PBF Specijalistički radovi: 1. Joško Radanović: Hydrogenated fat substitutes in salted baked snack products, 3.12.2008., PBF	

2. Tamara Peašinović: Sastav masnih kiselina u uljima crnog kima, noćurka, boražine i lana, 5.10.2012., PBF
3. Anja Trbović Škaro: Utjecaj stupnja zrelosti ploda na sastav i udjel polifenola u djevičanskom maslinovom ulju i u listu masline, 4.2.2015., PBF

Diplomski radovi

1. Helena Lukačin: Utjecaj dodatka ružmarina na održivost i gorčinu djevičanskog maslinovog ulja tijekom skladištenja, 11.4.2008., PBF
2. Emira Jatić: Utjecaj dodatka ružmarina na stabilnost suncokretovog i djevičanskog maslinovog ulja, 13.5.2008., PBF
3. Lina Miletić: Patvorenje djevičanskog maslinovog ulja, 13.6.2008., PBF
4. Petrana Tafra: Određivanje antioksidacijske aktivnosti prirodnih antioksidanasa djevičanskih maslinovih ulja iz sorte Oblica i sorte Drobnica, 30.9.2008., PBF
5. Natalija Štefanac: Usporedna ispitivanja domaćih uljarskih sirovina iz sortnih pokusa, 10.11.2009., PBF
6. Iva Tomić: Utvrđivanje patvorenja ekstra djevičanskog maslinovog ulja određivanjem sastava triglicerida, 3.2.2010., PBF
7. Marija Zmaić: Utjecaj uvjeta skladištenja na antioksidacijsku aktivnost monosortnog djevičanskog maslinovog ulja, 2.3.2010., PBF
8. Elena Rauch: Kontrola kvalitete djevičanskih maslinovih ulja s područja Vodnjanštine, 8.7.2010., PBF
9. Lana Turković: Određivanje udjela čvrste faze biljnih masti korištenih u kremama za proizvodnju keksa i vafla, 9.7.2010., PBF
10. Ivana Cota: Utjecaj načina proizvodnje uljane repice na sastav bioaktivnih komponenata, 1.12.2010., PBF
11. Jelena Maraš: Utjecaj kultivara i načina proizvodnje na udio bioaktivnih komponenata ulja uljane repice, 8.3.2011., PBF
12. Tina Bosolt: Utjecaj kultivara i uvjeta proizvodnje na svojstva repičinog ulja, 10.3.2011., PBF
13. Martina Pavleković: Sastav bioaktivnih komponenata nekih nerafiniranih ulja, 12.7.2011., PBF
14. Đana Grčević: Utjecaj promjene temperature prešanja na svojstva i kvalitetu lanenog ulja, 14.7.2011., PBF
15. Ina Sušić: Utjecaj kultivara i načina proizvodnje na sastav masnih kiselina repičinog ulja, 28.9.2011., PBF
16. Matea Solar: Utjecaj sorte, područja i roka berbe na udio tokoferola u maslinovom ulju, 29.9.2011., PBF
17. Željka Peršurić: Utjecaj kultivara i načina proizvodnje na fitosterole, skvalen i tokoferol repičinog ulja, 15.12.2011., PBF

18. Vedran Lipar: Utjecaj procesa rafinacije na sastav i udio bioaktivnih komponenata ulja uljane repice, 29.2.2012., PBF
19. Ivana Jurčević: Utjecaj procesa rafinacije na sastav polifenolnih spojeva ulja uljane repice, 29.2.2012., PBF
20. Sandra Crnko: Quality parameters and oxidative stability of virgin olive oils of Oblica variety, 20.9.2012., PBF
21. Kristina Želehovski: Utjecaj načina proizvodnje repičinog ulja iz kultivara Toccata na udjel bioaktivnih komponenata, 13.7.2012., PBF
22. Nataša Kolić: Utjecaj načina proizvodnje na bioaktivne komponente lanenog ulja, 19.9.2012., PBF
23. Matea Japec: Kvaliteta ulja uljane repice proizvedenog iz sjemena sorte Remy, 21.9.2012., PBF
24. Monika Blekić: Istraživanje različitih načina proizvodnje lanenog ulja na njegov kemijski sastav i oksidacijsku stabilnost, 21.9.2012., PBF
25. Mihaela Katić: Utjecaj načina proizvodnje na sastav masnih kiselina te na udjel i sastav fenola lanenog ulja, 15.7.2013., PBF
26. Jelena Brckan: Utjecaj načina proizvodnje na udjel i sastav sterola i tokoferola lanenog ulja, 15.7.2013., PBF
27. Beatrisa Smoković: Utjecaj kultivara na sastav sirovog sojinog ulja, 20.9.2013., PBF
28. Tamara Mojzeš: Odabir mješavina masti za proizvodnju "0-trans" margarina, 30.9.2013., PBF
29. Tanja Balać: Utjecaj načina proizvodnje na kvalitetu sojinog ulja, 11.7.2014., PBF
30. Anica Bebek: Sastav masnih kiselina i udjel sterola kod ulja iz smeđeg i žutog lana, 14.7.2014., PBF
31. Nina Knezović: Sastav sirovog sojinog ulja proizvedenog iz novih kultivara, 19.9.2014., PBF
32. Anja Bajalica: Utjecaj uvjeta skladištenja na udio tokoferola djevičanskog maslinovog ulja, 23.9.2014., PBF
33. Tatjana Stjepanović: Određivanje udjela lignana i plastokromanola-8 u lanenom ulju, 23.9.2014., PBF
34. Tamara Ciko: Evolution of epoxy fatty acids during photo- and autoxidation of vegetable oils, 29.9.2014., PBF
35. Irena Fabijančić: Kvaliteta sjemena i sastav masnih kiselina uljarica iz sortnih pokusa, 17.7.2015., PBF
36. Iva Trtanj: Utjecaj različitih načina proizvodnje, sorte i vremena skladištenja na oksidacijsku stabilnost lanenih ulja, 22.9.2015., PBF
37. Marina Jagić: Autentičnost maslinovog ulja na hrvatskom tržištu, 25.9.2015., PBF
38. Dunja Velagić: Razvoj LC/MS metode za određivanje polifenola u maslinovom ulju, 10.5.2016., PBF

Završni radovi:

1. Irena Šoljić: Kontrola kvalitete ulja i masnih sirovina, 10.9.2008., PBF
2. Željka Peršurić: Bioaktivni spojevi u ekstra djevičanskom maslinovom ulju, 12.6.2009., PBF
3. Vladimira Cvjetičanin: Utjecaj dodataka ružmarina na održivost i gorčinu maslinovog ulja tijekom skladištenja, 10.9.2009., PBF
4. Melinda Šabani: Utjecaj uvjeta kondicioniranja i prešanja na kvalitetu repičinog ulja, 10.9.2009., PBF
5. Ana Vujević: Kontrola kvalitete nerafiniranog repičinog ulja, 19.7.2010., PBF
6. Marko Karalić: Bioaktivne komponente hladno prešanog ulja lana, lješnjaka i suncokreta, 15.9.2010., PBF
7. Petra Zrinjan: Začinska ulja, 18.2.2011., PBF
8. Ana Plodinac: Patvorenje djevičanskog maslinovog ulja, 25.2.2011., PBF
9. Maja Mršić: Oznake izvornosti i zemljopisnog podrijetla maslinovog ulja,25.2.2011.,PBF
10. Luka Iličić: Proizvodnja maslinovog ulja centrifugalnom ekstrakcijom, 2.3.2011., PBF
11. Ema Šipus: Kvarenje i održivost djevičanskog maslinovog ulja, 22.2.2012., PBF
12. Tihana Kunić: Maslinovo ulje i krvožilne bolesti, 11.7.2012., PBF
13. Ana-Marija Filipović-Grčić: Proizvodnja djevičanskog maslinovog ulja, 11.7.2012., PBF
14. Ines Petrović: Bijeljenje repičinog ulja, 25.7.2012., PBF
15. Morena Prodan: Tokoferoli djevičanskog maslinovog ulja, 13.9.2012., PBF
16. Irena Švigir: Istraživanje utjecaja različitih načina proizvodnje lanenog ulja dobivenog od sorte žutog lana na njegov sastav masnih kiselina i sterolA, 10.7.2013., PBF
17. Mia Bećir: Osnovni parametri kvalitete i sastav masnih kiselina djevičanskog maslinovog ulja s područja Konavala, 28.5.2014., PBF
18. Marta Kovačević: Utjecaj roka berbe na sastav polifenolnih spojeva lista masline, 11.9.2014., PBF
19. Barbara Dujšin: Utjecaj roka berbe na hlapljive komponente djevičanskog maslinovog ulja, 17.6.2014., PBF
20. Kristina Mačešić: Utjecaj postupka pripreme sjemena na iskorištenje procesa proizvodnje sojinog ulja, 9.7.2014., PBF
21. Maja Malnar: Osnovni parametri kvalitete sjemena i ulja soje, 9.7.2014., PBF
22. Bruna Rakuljić: Sastav ulja maka iz različitih sorti, 16.6.2015., PBF
23. Katerina Bertoša: Izolacija polifenola iz repičinoga ulja, 8.7.2015., PBF
24. Nita Šarić: Laneno ulje – održivost i produkti oksidacije, 8.7.2015., PBF
25. Petra Mamić: Sastav masnih kiselina ulja bijele i smeđe gorušice, 9.9.2015., PBF
26. Kristina Jarni: Izrada deklaracije za ulja i masti te proizvoda na bazi ulja i masti, 9.9.2015., PBF

27. Mia Ivanov: Osnovni parametri kvalitete i sastav masnih kiselina uljane repice, 30.6.2016., PBF
28. Martina Žitnik: Određivanje kemijskog sastava sjemena maka, 11.7.2016., PBF
29. Matea Bosotin: Utjecaj kultivara na sterole sojinog ulja, 11.7.2016., PBF

Radovi u koautorstvu sa studentima:

1. **Škevin, D.,** Domijan, T., Kraljić, K., Gajdoš Kljusurić, J., Neđeral, S., Obranović, M. (2012) Optimization of Bleaching Parameters for Soybean Oil, *Food Technol. Biotechnol*. **50** (2), 199-207.
2. **Škevin, D.,** Kraljić, K., Miletić, L., Obranović, M., Neđeral, S., Petričević, S. (2011) Adulteration of Oblica virgin vlive oil with edible sunflower and refined olive pomace oil. *Croat. J. Food Technol. Biotechnol. Nutr*., 6 (3-4), 117-122.
3. **Škevin, D.,** Pospišil, M., Obranović, M., Kraljić, K., Brckan J., Katić, M. (2015) Utjecaj postupka kondicioniranja na oksidacijsku stabilnost nerafiniranih ulja konoplje. U: Proceedings of the 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, Opatija, Croatia, February 16-20. 2015. (Pospišil, M., ur.) Sveučilište u Zagrebu, Agronomski Fakultet, Zagreb, str. 319 – 323.
4. **Škevin, D.,** Pospišil, A., Kraljić, K., Obranović, M., Knezović, N., Balać, T. (2015) Kemijski sastav sirovog sojinog ulja proizvedenog iz novih kultivara. U: Proceedings of the 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, Opatija, Croatia, February 16-20. 2015. (Pospišil, M., ur.) Sveučilište u Zagrebu, Agronomski Fakultet, Zagreb, str. 324 – 328.

3. da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) rada u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij;	Izv.prof.dr.sc. Dubravka Škevin mentor je tri doktorska rada i sa svakim od doktoranada ima objavljen bar jedan znanstveni rad (ukupno 9) **ZADOVOLJAVA UVJET** ***(Privitak 5)***

Mentorstvo na doktoratima:

1. Doc. dr. sc. Klara Kraljić: Utjecaj parametara proizvodnje na karakteristike repičinoga ulja s područja Republike Hrvatske, 17.5.2013., PBF
2. Dr.sc. Maja Jukić Špika: Karakterizacija i genetička identifikacija djevičanskih maslinovih ulja sorti oblica i leccino u dalmatinskim maslinicima, 16.7.2015., PBF
3. Dr. sc. Marko Obranović: Karakterizacija lanenog ulja inozemnih sorata uljnoga lana uzgojenih na području Republike Hrvatske, 24.7.2015., PBF

Radovi:

1. **Škevin, D**., Domijan, T., Kraljić, K., Gajdoš Kljusurić, J., Neđeral, S., Obranović, M. (2012) Optimization of Bleaching Parameters for Soybean Oil, *Food Technol. Biotechnol*. **50** (2), 199-207. 2. Kraljić, K., **Škevin, D.,** Pospišil, M., Obranović, M., Neđeral, S., Bosolt, T. (2013) Quality of Rapeseed Oil Produced by Conditioning Seeds at Modest Temperatures, *J. Am. Oil Chem. Soc.* **90** (4), 589-599. 3. Kraljić, K., **Škevin, D**., Barišić, L., Kovačević, M., Obranović, M., Jurčević, I. (2015) Changes in 4-vinylsyringol and other phenolics during rapeseed oil refining, *Food chem.* **187,** 236-242. 4. Obranović, M., **Škevin, D**., Kraljić, K., Pospišil, M., Neđeral, S., Blekić, M., Putnik, P. (2015) Influence of climate, varieties and production process on tocopherols, plastochromanol-8 and pigments in flaxseed oil. *Food Technol. Biotechnol*. **53** (4), 496-504 5. Jukić Špika, M., Kraljić, K., Koprivnjak, O., **Škevin, D**., Žanetić, M., Katalinić, M. (2015) Effect of Agronomical Factors and Storage Conditions on the Tocopherol Content of Oblica and Leccino Virgin Olive Oils. *J. Am. Oil Chem. Soc.* **92** (9), 1293-1301. 6. **Škevin, D.,** Kraljić, K., Miletić, L., Obranović, M., Neđeral, S., Petričević, S. (2011) Adulteration of Oblica virgin vlive oil with edible sunflower and refined olive pomace oil. *Croat. J. Food Technol. Biotechnol. Nutr*., 6 (3-4), 117-122. 7. **Škevin, D.,** Neđeral, S., Kraljić, K., Petričević, S., Rade, D. (2008) The Influence of Rosemary Leaves Addition Procedure on the Properties of Virgin Olive Oil During Storage. U Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionsts, Cavtat, Croatia, May 15-17. 2008. (ur. Duška Ćurić), PBF, Zagreb, str. 155-164. 8. **Škevin, D**., Pospišil, M., Obranović, M., Kraljić, K., Brckan J., Katić, M. (2015) Utjecaj postupka kondicioniranja na oksidacijsku stabilnost nerafiniranih ulja konoplje. U: Proceedings of the 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, Opatija, Croatia, February 16-20. 2015. (Pospišil, M., ur.) Sveučilište u Zagrebu, Agronomski Fakultet, Zagreb, str. 319 – 323. 9**. Škevin, D.,** Pospišil, A., Kraljić, K., Obranović, M., Knezović, N., Balać, T. (2015) Kemijski sastav sirovog sojinog ulja proizvedenog iz novih kultivara. U: Proceedings of the 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, Opatija, Croatia, February 16-20. 2015. (Pospišil, M., ur.) Sveučilište u Zagrebu, Agronomski Fakultet, Zagreb, str. 324 – 328.	
4. da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu;	Pristupnica je održala 36 priopćenja na znanstvenim skupovima i prisustvovala na 19 međunarodnih znanstvenih skupova **ZADOVOLJAVA UVJET**

	(Privitak 6)

Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima:

1. Rade D., Štrucelj D., Mokrovčak Ž., **Škevin D.,** Dražić-Kaić M. (2001) The effect of processing conditions on the nonacylglycerol constituents of sunflower oil. The 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists- Central European meeting, Opatija, October 3-5.
2. **Škevin, D.,** Rade D., Štrucelj D., Mokrovčak Ž., Benčić Đ. (2001) The influence of various factors on the intensity of olive oil bitterness and phenolic compounds. The 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists -Central European meeting, Opatija, October 3-5.
3. Rade, D., Neđeral, S., **Škevin, D**., Štrucelj, D., Mokrovčak, Ž. (2004): Sterol content and composition of some non-refined and refined oils. 2nd Central European Meeting 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, October 17-20.
4. **Škevin, D**., Rade, D., Neđeral Nakić, S., Štrucelj, D., Mokrovčak, Ž. (2005) The influence of rosemary on stability and bitterness of virgin olive oil. 26th World Congress and Exibition of the International Society for Fat Research (ISF) Modern Aspects of Fats and Oils Abstracts - ISF, Prag. September 25-28., oral presentation
5. **Škevin, D.,** Rade, D., Neđeral Nakić S., Štrucelj, D., Koprivnjak, O. (2006) Bioactive Compounds of Virgin Olive Oil from Certain Croatian Olive Varieties. 13th World Congress of Food Science & Technology Food is Life, Nantes, September 17-21.
6. Neđeral Nakić S., Rade, D. **Škevin, D.,** Štrucelj, D. (2006) Influence of pumpkin seed oil adulteration on stability and chemical characteristics. 4th Euro Fed Lipid Congress Oils, Fats and Lipids for a Healthier Future, Madrid, October 1-4. Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids.
7. Neđeral Nakić, S., **Škevin, D**., Rade D. (2006) The effect of processing conditions on minor constituents of pumpkin seed oil. 2nd International Congress Food Science & Food Biotechnology in Developing Countries, Saltillo, October 16-18.
8. Pospišil, M., **Škevin, D**., Mustapić, Z., Neđeral – Nakić, S., Butorac, J., Matijević, D. (2006) Fatty Acid Composition in Oil of recent Rapeseed Hybrids and '00'-Cultivars. 2nd International and 19th Croatian Congress of Technologists for Postharvest Technology "Zrnko 2006", Tuheljske Toplice, November 22-23.
9. Zeiner, M., Juranović – Cindrić, I., **Škevin, D.** (2007) Trace elemental characterization of olive oils derived from Oblica variety. 3rd International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prague, November 7-9.
10. Rade, D., **Škevin, D**., Neđeral, S., Kraljić, K., Đurinek N. (2008) The influence of rosemary addition on the stability of the sunflower and virgin olive oil. 14th World Congress of Food Science & Technology, Shanghai, China, October 19.-23.

11. **Škevin, D.,** Neđeral, S., Kraljić, K., Petričević, S., Rade, D. (2008) The influence of rosemary leaves addition procedure on the properties of virgin olive oil during storage. 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Cavtat, May 15-17.
12. Koprivnjak, O., **Škevin, D**., Procida, G., Mokrovčak, Ž. (2008) Effect of phospholipids on volatile compounds of virgin olive oils. 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Cavtat, May 15-17.
13. Pedisić, S., Dragović-Uzelac, V., Levaj, B., **Škevin, D.** (2008) Identifikacion and Quantification of Phenolic Compounds of Sour Cherries cv. Marasca (*Prunus Cerasus Marasca*) and their Changes During Freezing Storage. 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Cavtat, May 15-17.
14. Dragović-Uzelac, V., Kovačević Ganić, K., Bursać Kovačević, D., Levaj, B., **Škevin, D.**, Ivković, B. (2008) Characterization of Volatile Compounds of Blueberry Fruit by Headspace-Solid Phase Microextraction Combined with Gas Chromatography. 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Cavtat, May 15-17.
15. Neđeral, S., **Škevin, D**., Kraljić, K. (2009) The Influence of Processing Conditions on Fatty Acids and Triacylglycerol Composition and Oxidative Stability of Pumpkin Seed Oil. 7th EuroFed Lipid Congress "Lipids, Fats and Oils: From Knowledge to Application", Graz, October 18-21. Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids.
16. Kraljić, K., **Škevin, D**., Pospišil, M., Obranovic, M., Neđeral, S. (2010) The influence of processing conditions on bioactive compounds and antioxidative activity of rapeseed oil. 8th Euro Fed Lipid Congress "Oils, Fats and Lipids: Health & Nutrition, Chemistry & Energy", Munich, November 21-24. Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids.
17. Žanetić, M., Cerretani, L., Del Carlo, M., Perica, S., **Škevin, D**., Vitanović, E., Jukić Špika, M. (2010) Minor polar compound and fatty acid analyses in monocultivar Croatian virgin olive oils. 13th Ružička days " Today science-tomorrow industry", Vukovar, September 16-17.
18. Žanetić, M., Cerretani, L., Del Carlo, M., **Škevin, D**., Perica, S., Strikić, F., Jukić Špika, M. (2010) Phenolic compounds and antioxidant activity in monovarietal Croatian virgin olive oils. 5th Central European Congress on Food, Bratislava, May 19-22.
19. **Škevin, D**., Domijan, T., Gajdoš Kljusurić J., Kraljić, K., Neđeral, S., Obranović, M. (2011) Optimization of bleaching parameters for soybean oil. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Opatija, September 20-23.

20. **Škevin, D**., Kraljić, K., Petričević, S., Miletić, L., Neđeral, S., Obranović, M. (2011) Olive oil adulteration. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Opatija, September 20-23.
21. Kraljić, K., **Škevin, D**., Obranović, M., Barišić, L., Neđeral, S., Jurčević, I. (2012) The influence of refining process on the polyphenolic compounds of rapeseed oil. 10th EuroFed Lipid Congress "Fats, Oils and Lipids: from Science and Technology to Health", 23.9.2012 - 26.9.2012., Krakov, Poljska. Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids.
22. Jukić Špika, M., Kraljić, K., Žanetić, M., **Škevin, D.,** Katalinić, M. (2014) Filtration effect on bioactive compounds and oxidative stability of Oblica and Leccino olive oils. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.10.2014 - 24.10.2014., Opatija, Hrvatska.
Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske.
23. Kraljić, K., **Škevin, D**., Pospišil, M., Obranović, M., Neđeral, S., Balać, T., Stjepanović, T. (2014) Effect of conditioning temperature on nutritional properties and quality of nonrefined rapeseed oil. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.10.2014 - 24.10.2014., Opatija, Hrvatska.
Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske.
24. Obranović, M., **Škevin, D.,** Kraljić, K., Pospišil, M., Neđeral, S., Brckan, J., Katić, M. (2014) Plastochromanol-8 as a new antioxidant from flaxseed oil. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.10.2014 - 24.10.2014., Opatija, Hrvatska.
Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske.
25. Neđeral, S., Pukec, D., Regović, P., Solarić, A., **Škevin, D.,** Kraljić, K., Obranović, M. (2014) Detremination of pumpkin seed oils oxidative stability using SPME/GC-MS method. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.10.2014 - 24.10.2014., Opatija, Hrvatska.
Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food

Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske. 26. **Škevin, D.,** Kraljić, K., Pavleković, M., Obranović, M., Neđeral, S. (2014) Comparative study of bioactive composition of some nonrefined oils. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.10.2014 - 24.10.2014., Opatija, Hrvatska. Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske. 27. **Škevin, D.,** Pospišil, M., Obranović, M., Kraljić, K., Brckan J., Katić, M. (2015) Utjecaj postupka kondicioniranja na oksidacijsku stabilnost nerafiniranih ulja konoplje. 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, 16.02.2015 - 20.02.2015., Opatija, Hrvatska. Organizatori: Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Poljoprivredni fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Balkan Environmental Association, International Society of Food, Agriculture and Environment, European Irrigation Association, European Society of Agricultural Engineers. 28. **Škevin, D.,** Pospišil, A., Kraljić, K., Obranović, M., Knezović, N., Balać, T. (2015) Kemijski sastav sirovog sojinog ulja proizvedenog iz novih kultivara. 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, 16.02.2015 - 20.02.2015., Opatija, Hrvatska. Organizatori: Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Poljoprivredni fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Balkan Environmental Association, International Society of Food, Agriculture and Environment, European Irrigation Association, European Society of Agricultural Engineers. 29. Kraljić, K., **Škevin, D.,** Obranović, M., Pospišil, M., Balbino, S., Balać, T., Stjepanović, T. (2015) Influence of conditioning temperature on the volatile profile of virgin rapeseed oil. 13th Euro Fed Lipid Congresss „Fats, Oils and Lipids: New Challenges in technology, quality contol and health“, 27.09.2015 - 30.09.2015., Firenca, Italija. Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids.

5. da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
6. da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova;	Pristupnica je recenzirala 31 članak u znanstvenim časopisima i zbornicima radova sa znanstvenih skupova. Potvrde o

	provedenim recenzijama i pisma urednika nalaze se u privitku. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***(Privitak 7)***
1. Proceedings of 42 nd Croatian and 2nd International Symposium on Agriculture, 1 rad, 2007. 2. Croatian Journal of Food Science and Technology, 1 rad, 2010. 3. Proceedings of 46 th Croatian and 6th International Symposium on Agriculture, 2 rada, 2011. 4. Proceedings of the 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionsts, 4 rada, 2011. 5. Trends in Food Science and Technology, 1 rad, 2011. 6. Proceedings of 47 th Croatian and 7 th International Symposium on Agriculture, 1 rad, 2012. 7. Journal of Food Engineering, 1 rad, 2013. 8. International Journal of Food Science and Technology, 1 rad, 2014. 9. Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition, 4 rada, 2010, 2011,2013. 10. Chemical and Biochemical Engineering Quarterly, 1 rad, 2014. 11. Proceedings of the 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionsts, 3 rada, 2014. 12. International Journal of Food Engineering, 2 rada, 2015,2016. 13. Mljekarstvo, 4 rada, 2010,2011,2015,2016 14. Zbornik radova XXI naučno-stručne konferencije poljoprivrede i prehrambene industrije – Neum 2010., 1 rad, 2010. 15. Zbornik radova 26. Međunarodne naučno-stručne konferencije poljoprivrede i prehrambene industrije – Sarajevo 2015., 2 rada, 2015. 16. Technologica Acta, 1 rad, 2010. 17. Journal of Molecular Liquids, 1 rad, 2016. **Ukupno recenzirano: 31 znanstveni rad**	
7. da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu;	Pristupnica je vodila jedan nacionalni znanstveni projekt i sudjelovala u dva međunarodna znanstveno-istraživačka projekta **ZADOVOLJAVA UVJET** ***(Privitak 8)***
Voditelj projekta:	

Stabilnost ulja i bioaktivnih spojeva u ulju tijekom prerade i skladištenja, 058-0580696-0704, 2009.-2014., Naručitelj: MZOŠ RH Suradnik na: 1. Freshly baked breads with improvment of nutritional quality and low energy demanding for the benefit of the consumer and of the enviroment, FP6 2006.-2009., Naručitelj: EU 2. Operational Programme IPA Slovenia—Croatia 2007—2013 ZOOB Pollution reduction and conservation of biodiversity in agriculture with emphasis on olive growing. Naručitelj: EU	
8. da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine, od čega barem godinu kontinuirano, na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima.	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
Ispunjava šest (6) od osam (8) uvjeta	

Tablica 5. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti pristupnice izv. prof. ***dr.sc. Dubravke Škevin*** u postupku prijevremenog izbora za znanstveno-nastavno zvanje ***redovitog profesora prvi izbor (u kojem se slučaju moraju ispuniti zakonski uvjeti za neposredno više zvanju u odnosu na ono u koje se bira u ovom slučaju uvjeti za redovitog profesora u trajnom zvanju)*** a prema uvjetima Rektorskog zbora visokih učilišta, (NN 106/06; točka V.) pristupnik mora ispuniti šest (6) od sljedećih dvanaest (12) uvjeta; a prema Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja (Pravilnik PBF-a, 04. travnja 2006) **sedam (7),** od navedenih **dvanaest (12)** uvjeta koji su prikazani u tablici 7.

OBVEZATNI UVJETI	
Istraživanje kvalitete nastavnog rada – studentska anketa	Prema svim ispitivanim pokazateljima, kvaliteta nastavnog rada pristupnice je studentskom anketom ocijenjena **pozitivnom ocjenom (4,84)**. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***(Privitak 1)***
Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem šesto (600) norma sati.	Pristupnica sudjeluje u nastavi na PBF-u od 1999. godine, najprije izvodi vježbe i seminare, a od 2008. godine i predavanja; **ZADOVOLJAVA UVJET** ***(Privitak 2)***
Izvođenje nastave: **akad. god. 2015./2016.** **Preddiplomski studiji PT, N i BT:**	

Kemija i tehnologija ulja i masti Predavanja (P): 45;Norma sati (**NS): 90**
Procesi prerade maslina i kontrola kvalitete proizvoda P:20; **NS:40**
Osnove prehrambenih tehnologija P:8; Seminari (S):4 **NS:22**
Uvod u prehrambene tehnologije P:2; **NS:4**
Diplomski studiji PI, USH, N
Modificirane masti i ulja P: 20; **NS:40**
Prehrambeni aditivi P:8; **NS: 16**
Prehrambene tehnologije P:8; S:4; **NS:22**
Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla P:8; **NS:16**
Sigurnost hrane P:2; **NS:4**
Sljedivost u prehrambenom lancu P:10; **NS:20**
Poslijediplomski doktorski studij N, PT
Trendovi u kemiji i tehnologiji lipida P:15; S:7,5; **NS:56,25**
Poslijediplomski specijalistički studij KSH:
Sljedivost u prehrambenom lancu P:2; **NS:4**

akad. god. 2014./2015.
Preddiplomski studiji PT, N i BT:
Kemija i tehnologija ulja i masti P: 45; **NS: 90**
Procesi prerade maslina i kontrola kvalitete proizvoda P:20; **NS:40**
Osnove prehrambenih tehnologija P:8; **NS:16**
Uvod u prehrambene tehnologije P:2; **NS:4**
Diplomski studiji PI, USH, N
Modificirane masti i ulja P: 20; **NS:40**
Prehrambeni aditivi P:8; **NS: 16**
Prehrambene tehnologije P:8; **NS:16**
Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla P:8; **NS:16**
Sigurnost hrane P:2; **NS:4**
Sljedivost u prehrambenom lancu P:10; **NS:20**
Poslijediplomski doktorski studij N, PT
Trendovi u kemiji i tehnologiji lipida P:15; S:7,5; **NS:56,25**
Poslijediplomski specijalistički studij KSH:
Sljedivost u prehrambenom lancu P:2; **NS:4**

akad. god. 2013./2014.
Preddiplomski studiji PT, N i BT:
Kemija i tehnologija ulja i masti P: 45; **NS: 90**
Osnove prehrambenih tehnologija P:8; S:4 **NS:22**
Procesi prerade maslina i kontrola kvalitete proizvoda P: 20; **NS:40**

Uvod u prehrambene tehnologije P:2; **NS:4**
Diplomski studiji PI, USH, N
Modificirane masti i ulja P: 20; **NS:40**
Prehrambene tehnologije P:8; S:4; **NS:22**
Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla P:8; **NS:16**
Prehrambeni aditivi P:8; **NS:16**
Sigurnost hrane P:2; **NS:4**
Sljedivost u prehrambenom lancu P:10; **NS:20**
Poslijediplomski doktorski studij N, PT
Prehrambeni aditivi P:5; **NS:15**
Trendovi u kemiji i tehnologiji lipida P:15; S:7,5; **NS:56,25**

akad. god. 2012./2013.
Preddiplomski studiji PT, N i BT:
Procesi prerade masline i kontrola kvalitete proizvoda P: 20; **NS:40**
Kemija i tehnologija ulja i masti P: 45; **NS: 90**
Uvod u prehrambene tehnologije P:2; **NS:4**
Osnove prehrambenih tehnologija P:8; S:4 **NS:22**
Diplomski studiji PI, USH, N
Modificirana ulja i masti P: 20; **NS:40**
Prehrambeni aditivi P:8; **NS:16**
Prehrambene tehnologije P:8; S:4; **NS:22**
Sigurnost hrane P:2; **NS:4**
Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla P:8; **NS:16**
Sljedivost u prehrambenoj industriji P:10; **NS:20**
Poslijediplomski doktorski studij N, PT
Prehrambeni aditivi P:5; **NS:15**
Trendovi u kemiji i tehnologiji lipida P:15; S:7,5; **NS:56,25**

akad. god. 2011./2012.
Preddiplomski studiji PT, N i BT:
Procesi prerade masline i kontrola kvalitete proizvoda P: 20; **NS:40**
Kemija i tehnologija ulja i masti P: 45; **NS:90**
Uvod u prehrambene tehnologije P:2; **NS:4**
Osnove prehrambenih tehnologija P:8; S:4 **NS:22**
Začinsko i aromatično bilje P:2; **NS:4**
Diplomski studiji PI, USH, N
Modificirana ulja i masti P: 20; **NS:40**
Prehrambeni aditivi P:8; **NS:16**

Prehrambene tehnologije P:8; S:4; **NS:22** Sigurnost hrane P:2; **NS:4** Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla P:8; **NS:16** Sljedivost u prehrambenoj industriji P:10; **NS:20** **Poslijediplomski doktorski studij N** Prehrambeni aditivi P:5; **NS:15** **Poslijediplomski specijalistički studij KSH:** Sigurnost hrane P:2; **NS:4** **Od akad.god.1999./2000.do akad.god. 2008./2009.** Vježbe i seminari iz predmeta: <u>Dodiplomski:</u> -Kemija i tehnologija lipida -Osnove tehnologija namirnica biljnog podrijetla -Sirovine u prehrambenoj industriji -Prehrambeno inženjerstvo II -Instrumentalna analiza -Instrumentalna analiza namirnica

Za prijevremeni izbor u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora potrebno zadovoljiti sedam (7) od slijedećih dvanaest (12) uvjeta:	
1. da je autor ili koautor dva (2) objavljena sveučilišna udžbenika ili priručnika, dvije znanstvene knjige, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora;	Pristupnica je na web stranici PBF-a postavila svoja predavanja iz dva (2) predmeta kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***(Privitak 3)***
Na web stranici PBF-a nalaze se: 1. Predavanje iz Kemije i tehnologije ulja i masti http://www.pbf.unizg.hr/zavodi/zavod_za_prehrambeno_tehnolosko_inzenjerstvo/laboratorij_za_tehnologiju_ulja_i_masti/kemija_i_tehnologija_ulja_i_masti (KTUM16) i 2. Predavanje iz Procesa prerade maslina i kontrole kvalitete proizvoda http://www.pbf.unizg.hr/zavodi/zavod_za_prehrambeno_tehnolosko_inzenjerstvo/laboratorij_za_tehnologiju_ulja_i_masti/procesi_prerade_maslina_i_kontrola_kvalitete_proizvoda (Masline16)	
2. da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio	Pod mentorstvom izv.prof.dr.sc. D. Škevin obranjeno je 2 znanstvena magisterija, tri poslijediplomska specijalistička rada, 38

barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom;	diplomskih i 28 završnih radova. Pri tome je objavila 4 rada u koautorstvu sa studentima. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***(Privitak 4)***

Znanstveni magistarski radovi:

1. Branka Butković: Utjecaj rafinacije na kvalitetu suncokretovog ulja, 12.07.2010., PBF
2. Tomislav Domijan: Optimiranje procesa bijeljenja sojinog ulja u laboratorijskim uvjetima, 18.3.2011., PBF

Specijalistički radovi:

1. Joško Radanović: Hydrogenated fat substitutes in salted baked snack products, 3.12.2008., PBF
2. Tamara Peašinović: Sastav masnih kiselina u uljima crnog kima, noćurka, boražine i lana, 5.10.2012., PBF
3. Anja Trbović Škaro: Utjecaj stupnja zrelosti ploda na sastav i udjel polifenola u djevičanskom maslinovom ulju i u listu masline, 4.2.2015., PBF

Diplomski radovi

1. Helena Lukačin: Utjecaj dodatka ružmarina na održivost i gorčinu djevičanskog maslinovog ulja tijekom skladištenja, 11.4.2008., PBF
2. Emira Jatić: Utjecaj dodatka ružmarina na stabilnost suncokretovog i djevičanskog maslinovog ulja, 13.5.2008., PBF
3. Lina Miletić: Patvorenje djevičanskog maslinovog ulja, 13.6.2008., PBF
4. Petrana Tafra: Određivanje antioksidacijske aktivnosti prirodnih antioksidanasa djevičanskih maslinovih ulja iz sorte Oblica i sorte Drobnica, 30.9.2008., PBF
5. Natalija Štefanac: Usporedna ispitivanja domaćih uljarskih sirovina iz sortnih pokusa, 10.11.2009., PBF
6. Iva Tomić: Utvrđivanje patvorenja ekstra djevičanskog maslinovog ulja određivanjem sastava triglicerida, 3.2.2010., PBF
7. Marija Zmaić: Utjecaj uvjeta skladištenja na antioksidacijsku aktivnost monosortnog djevičanskog maslinovog ulja, 2.3.2010., PBF
8. Elena Rauch: Kontrola kvalitete djevičanskih maslinovih ulja s područja Vodnjanštine, 8.7.2010., PBF
9. Lana Turković: Određivanje udjela čvrste faze biljnih masti korištenih u kremama za proizvodnju keksa i vafla, 9.7.2010., PBF
10. Ivana Cota: Utjecaj načina proizvodnje uljane repice na sastav bioaktivnih komponenata, 1.12.2010., PBF
11. Jelena Maraš: Utjecaj kultivara i načina proizvodnje na udio bioaktivnih komponenata ulja uljane repice, 8.3.2011., PBF

12. Tina Bosolt: Utjecaj kultivara i uvjeta proizvodnje na svojstva repičinog ulja, 10.3.2011., PBF
13. Martina Pavleković: Sastav bioaktivnih komponenata nekih nerafiniranih ulja, 12.7.2011., PBF
14. Đana Grčević: Utjecaj promjene temperature prešanja na svojstva i kvalitetu lanenog ulja, 14.7.2011., PBF
15. Ina Sušić: Utjecaj kultivara i načina proizvodnje na sastav masnih kiselina repičinog ulja, 28.9.2011., PBF
16. Matea Solar: Utjecaj sorte, područja i roka berbe na udio tokoferola u maslinovom ulju, 29.9.2011., PBF
17. Željka Peršurić: Utjecaj kultivara i načina proizvodnje na fitosterole, skvalen i tokoferol repičinog ulja, 15.12.2011., PBF
18. Vedran Lipar: Utjecaj procesa rafinacije na sastav i udio bioaktivnih komponenata ulja uljane repice, 29.2.2012., PBF
19. Ivana Jurčević: Utjecaj procesa rafinacije na sastav polifenolnih spojeva ulja uljane repice, 29.2.2012., PBF
20. Sandra Crnko: Quality parameters and oxidative stability of virgin olive oils of Oblica variety, 20.9.2012., PBF
21. Kristina Želehovski: Utjecaj načina proizvodnje repičinog ulja iz kultivara Toccata na udjel bioaktivnih komponenata, 13.7.2012., PBF
22. Nataša Kolić: Utjecaj načina proizvodnje na bioaktivne komponente lanenog ulja, 19.9.2012., PBF
23. Matea Japec: Kvaliteta ulja uljane repice proizvedenog iz sjemena sorte Remy, 21.9.2012., PBF
24. Monika Blekić: Istraživanje različitih načina proizvodnje lanenog ulja na njegov kemijski sastav i oksidacijsku stabilnost, 21.9.2012., PBF
25. Mihaela Katić: Utjecaj načina proizvodnje na sastav masnih kiselina te na udjel i sastav fenola lanenog ulja, 15.7.2013., PBF
26. Jelena Brckan: Utjecaj načina proizvodnje na udjel i sastav sterola i tokoferola lanenog ulja, 15.7.2013., PBF
27. Beatrisa Smoković: Utjecaj kultivara na sastav sirovog sojinog ulja, 20.9.2013., PBF
28. Tamara Mojzeš: Odabir mješavina masti za proizvodnju "0-trans" margarina, 30.9.2013., PBF
29. Tanja Balać: Utjecaj načina proizvodnje na kvalitetu sojinog ulja, 11.7.2014., PBF
30. Anica Bebek: Sastav masnih kiselina i udjel sterola kod ulja iz smeđeg i žutog lana, 14.7.2014., PBF
31. Nina Knezović: Sastav sirovog sojinog ulja proizvedenog iz novih kultivara, 19.9.2014., PBF

32. Anja Bajalica: Utjecaj uvjeta skladištenja na udio tokoferola djevičanskog maslinovog ulja, 23.9.2014., PBF
33. Tatjana Stjepanović: Određivanje udjela lignana i plastokromanola-8 u lanenom ulju, 23.9.2014., PBF
34. Tamara Ciko: Evolution of epoxy fatty acids during photo- and autoxidation of vegetable oils, 29.9.2014., PBF
35. Irena Fabijančić: Kvaliteta sjemena i sastav masnih kiselina uljarica iz sortnih pokusa, 17.7.2015., PBF
36. Iva Trtanj: Utjecaj različitih načina proizvodnje, sorte i vremena skladištenja na oksidacijsku stabilnost lanenih ulja, 22.9.2015., PBF
37. Marina Jagić: Autentičnost maslinovog ulja na hrvatskom tržištu, 25.9.2015., PBF
38. Dunja Velagić: Razvoj LC/MS metode za određivanje polifenola u maslinovom ulju, 10.5.2016., PBF

Završni radovi:
1. Irena Šoljić: Kontrola kvalitete ulja i masnih sirovina, 10.9.2008., PBF
2. Željka Peršurić: Bioaktivni spojevi u ekstra djevičanskom maslinovom ulju, 12.6.2009., PBF
3. Vladimira Cvjetičanin: Utjecaj dodataka ružmarina na održivost i gorčinu maslinovog ulja tijekom skladištenja, 10.9.2009., PBF
4. Melinda Šabani: Utjecaj uvjeta kondicioniranja i prešanja na kvalitetu repičinog ulja, 10.9.2009., PBF
5. Ana Vujević: Kontrola kvalitete nerafiniranog repičinog ulja, 19.7.2010., PBF
6. Marko Karalić: Bioaktivne komponente hladno prešanog ulja lana, lješnjaka i suncokreta, 15.9.2010., PBF
7. Petra Zrinjan: Začinska ulja, 18.2.2011., PBF
8. Ana Plodinac: Patvorenje djevičanskog maslinovog ulja, 25.2.2011., PBF
9. Maja Mršić: Oznake izvornosti i zemljopisnog podrijetla maslinovog ulja,25.2.2011.,PBF
10. Luka Iličić: Proizvodnja maslinovog ulja centrifugalnom ekstrakcijom, 2.3.2011., PBF
11. Ema Šipus: Kvarenje i održivost djevičanskog maslinovog ulja, 22.2.2012., PBF
12. Tihana Kunić: Maslinovo ulje i krvožilne bolesti, 11.7.2012., PBF
13. Ana-Marija Filipović-Grčić: Proizvodnja djevičanskog maslinovog ulja, 11.7.2012., PBF
14. Ines Petrović: Bijeljenje repičinog ulja, 25.7.2012., PBF
15. Morena Prodan: Tokoferoli djevičanskog maslinovog ulja, 13.9.2012., PBF
16. Irena Švigir: Istraživanje utjecaja različitih načina proizvodnje lanenog ulja dobivenog od sorte žutog lana na njegov sastav masnih kiselina i sterola, 10.7.2013., PBF

17. Mia Bećir: Osnovni parametri kvalitete i sastav masnih kiselina djevičanskog maslinovog ulja s područja Konavala, 28.5.2014., PBF
18. Marta Kovačević: Utjecaj roka berbe na sastav polifenolnih spojeva lista masline, 11.9.2014., PBF
19. Barbara Dujšin: Utjecaj roka berbe na hlapljive komponente djevičanskog maslinovog ulja, 17.6.2014., PBF
20. Kristina Mačešić: Utjecaj postupka pripreme sjemena na iskorištenje procesa proizvodnje sojinog ulja, 9.7.2014., PBF
21. Maja Malnar: Osnovni parametri kvalitete sjemena i ulja soje, 9.7.2014., PBF
22. Bruna Rakuljić: Sastav ulja maka iz različitih sorti, 16.6.2015., PBF
23. Katerina Bertoša: Izolacija polifenola iz repičinoga ulja, 8.7.2015., PBF
24. Nita Šarić: Laneno ulje – održivost i produkti oksidacije, 8.7.2015., PBF
25. Petra Mamić: Sastav masnih kiselina ulja bijele i smeđe gorušice, 9.9.2015., PBF
26. Kristina Jarni: Izrada deklaracije za ulja i masti te proizvoda na bazi ulja i masti, 9.9.2015., PBF
27. Mia Ivanov: Osnovni parametri kvalitete i sastav masnih kiselina uljane repice, 30.6.2016., PBF
28. Martina Žitnik: Određivanje kemijskog sastava sjemena maka, 11.7.2016., PBF
29. Matea Bosotin: Utjecaj kultivara na sterole sojinog ulja, 11.7.2016., PBF

Radovi u koautorstvu sa studentima:

1. **Škevin, D.,** Domijan, T., Kraljić, K., Gajdoš Kljusurić, J., Neđeral, S., Obranović, M. (2012) Optimization of Bleaching Parameters for Soybean Oil, *Food Technol. Biotechnol*. **50** (2), 199-207.
2. **Škevin, D.,** Kraljić, K., Miletić, L., Obranović, M., Neđeral, S., Petričević, S. (2011) Adulteration of Oblica virgin vlive oil with edible sunflower and refined olive pomace oil. *Croat. J. Food Technol. Biotechnol. Nutr*., 6 (3-4), 117-122.
3. **Škevin, D.,** Pospišil, M., Obranović, M., Kraljić, K., Brckan J., Katić, M. (2015) Utjecaj postupka kondicioniranja na oksidacijsku stabilnost nerafiniranih ulja konoplje. U: Proceedings of the 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, Opatija, Croatia, February 16-20. 2015. (Pospišil, M., ur.) Sveučilište u Zagrebu, Agronomski Fakultet, Zagreb, str. 319 – 323.
4. **Škevin, D.,** Pospišil, A., Kraljić, K., Obranović, M., Knezović, N., Balać, T. (2015) Kemijski sastav sirovog sojinog ulja proizvedenog iz novih kultivara. U: Proceedings of the 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, Opatija, Croatia, February 16-20. 2015. (Pospišil, M., ur.) Sveučilište u Zagrebu, Agronomski Fakultet, Zagreb, str. 324 – 328.

3. da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom	Izv.prof.dr.sc. Dubravka Škevin mentor je tri doktorska rada i sa svakim od

(doktorskom) studiju što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) rada u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij;	doktoranada ima objavljen bar jedan znanstveni rad (ukupno 9) **ZADOVOLJAVA UVJET** ***(Privitak 5)***

Mentorstvo na doktoratima:

1. Doc. dr. sc. Klara Kraljić: Utjecaj parametara proizvodnje na karakteristike repičinoga ulja s područja Republike Hrvatske, 17.5.2013., PBF
2. Dr.sc. Maja Jukić Špika: Karakterizacija i genetička identifikacija djevičanskih maslinovih ulja sorti oblica i leccino u dalmatinskim maslinicima, 16.7.2015., PBF
3. Dr. sc. Marko Obranović: Karakterizacija lanenog ulja inozemnih sorata uljnoga lana uzgojenih na području Republike Hrvatske, 24.7.2015., PBF

Radovi:

1. **Škevin, D**., Domijan, T., Kraljić, K., Gajdoš Kljusurić, J., Nađeral, S., Obranović, M. (2012) Optimization of Bleaching Parameters for Soybean Oil, *Food Technol. Biotechnol*. **50** (2), 199-207.
2. Kraljić, K., **Škevin, D.,** Pospišil, M., Obranović, M., Nađeral, S., Bosolt, T. (2013) Quality of Rapeseed Oil Produced by Conditioning Seeds at Modest Temperatures, *J. Am. Oil Chem. Soc.* **90** (4), 589-599.
3. Kraljić, K., **Škevin, D**., Barišić, L., Kovačević, M., Obranović, M., Jurčević, I. (2015) Changes in 4-vinylsyringol and other phenolics during rapeseed oil refining, *Food chem.* **187,** 236-242.
4. Obranović, M., **Škevin, D**., Kraljić, K., Pospišil, M., Nađeral, S., Blekić, M., Putnik, P. (2015) Influence of climate, varieties and production process on tocopherols, plastochromanol-8 and pigments in flaxseed oil. *Food Technol. Biotechnol*. **53** (4), 496-504
5. Jukić Špika, M., Kraljić, K., Koprivnjak, O., **Škevin, D**., Žanetić, M., Katalinić, M. (2015) Effect of Agronomical Factors and Storage Conditions on the Tocopherol Content of Oblica and Leccino Virgin Olive Oils. *J. Am. Oil Chem. Soc.* **92** (9), 1293-1301.
6. **Škevin, D.,** Kraljić, K., Miletić, L., Obranović, M., Nađeral, S., Petričević, S. (2011) Adulteration of Oblica virgin vlive oil with edible sunflower and refined olive pomace oil. *Croat. J. Food Technol. Biotechnol. Nutr*., 6 (3-4), 117-122.
7. **Škevin, D.,** Nađeral, S., Kraljić, K., Petričević, S., Rade, D. (2008) The Influence of Rosemary Leaves Addition Procedure on the Properties of Virgin Olive Oil During Storage. U Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionsts, Cavtat, Croatia, May 15-17. 2008. (ur. Duška Ćurić), PBF, Zagreb, str. 155-164.
8. **Škevin, D**., Pospišil, M., Obranović, M., Kraljić, K., Brckan J., Katić, M. (2015) Utjecaj postupka kondicioniranja na oksidacijsku stabilnost nerafiniranih ulja konoplje. U: Proceedings of the 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, Opatija,

Croatia, February 16-20. 2015. (Pospišil, M., ur.) Sveučilište u Zagrebu, Agronomski Fakultet, Zagreb, str. 319 – 323. 9**. Škevin, D.,** Pospišil, A., Kraljić, K., Obranović, M., Knezović, N., Balać, T. (2015) Kemijski sastav sirovog sojinog ulja proizvedenog iz novih kultivara. U: Proceedings of the 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, Opatija, Croatia, February 16-20. 2015. (Pospišil, M., ur.) Sveučilište u Zagrebu, Agronomski Fakultet, Zagreb, str. 324 – 328.	
4. da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu;	Pristupnica je održala 29 priopćenja na znanstvenim skupovima i sudjelovana na 22 međunarodna znanstvena skupa **ZADOVOLJAVA UVJET** ***(Privitak 6)***
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima: 1. Rade D., Štrucelj D., Mokrovčak Ž., **Škevin D.,** Dražić-Kaić M. (2001) The effect of processing conditions on the nonacylglycerol constituents of sunflower oil. The 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists- Central European meeting, Opatija, October 3-5. 2. **Škevin, D.,** Rade D., Štrucelj D., Mokrovčak Ž., Benčić Đ. (2001) The influence of various factors on the intensity of olive oil bitterness and phenolic compounds. The 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists -Central European meeting, Opatija, October 3-5. 3. Rade, D., Nađeral, S., **Škevin, D**., Štrucelj, D., Mokrovčak, Ž. (2004): Sterol content and composition of some non-refined and refined oils. 2nd Central European Meeting 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, October 17-20. 4. **Škevin, D**., Rade, D., Nađeral Nakić, S., Štrucelj, D., Mokrovčak, Ž. (2005) The influence of rosemary on stability and bitterness of virgin olive oil. 26th World Congress and Exibition of the International Society for Fat Research (ISF) Modern Aspects of Fats and Oils Abstracts - ISF, Prag. September 25-28., oral presentation 5. **Škevin, D.,** Rade, D., Nađeral Nakić S., Štrucelj, D., Koprivnjak, O. (2006) Bioactive Compounds of Virgin Olive Oil from Certain Croatian Olive Varieties. 13th World Congress of Food Science & Technology Food is Life, Nantes, September 17-21. 6. Nađeral Nakić S., Rade, D. **Škevin, D.,** Štrucelj, D. (2006) Influence of pumpkin seed oil adulteration on stability and chemical characteristics. 4th Euro Fed Lipid Congress Oils, Fats and Lipids for a Healthier Future, Madrid, October 1-4. Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids.	

7. Neđeral Nakić, S., **Škevin, D**., Rade D. (2006) The effect of processing conditions on minor constituents of pumpkin seed oil. 2nd International Congress Food Science & Food Biotechnology in Developing Countries, Saltillo, October 16-18.
8. Pospišil, M., **Škevin, D**., Mustapić, Z., Neđeral – Nakić, S., Butorac, J., Matijević, D. (2006) Fatty Acid Composition in Oil of recent Rapeseed Hybrids and '00'-Cultivars. 2nd International and 19th Croatian Congress of Technologists for Postharvest Technology "Zrnko 2006", Tuheljske Toplice, November 22-23.
9. Zeiner, M., Juranović – Cindrić, I., **Škevin, D.** (2007) Trace elemental characterization of olive oils derived from Oblica variety. 3rd International Symposium on Recent Advances in Food Analysis, Prague, November 7-9.
10. Rade, D., **Škevin, D**., Neđeral, S., Kraljić, K., Đurinek N. (2008) The influence of rosemary addition on the stability of the sunflower and virgin olive oil. 14th World Congress of Food Science & Technology, Shanghai, China, October 19.-23.
11. **Škevin, D.,** Neđeral, S., Kraljić, K., Petričević, S., Rade, D. (2008) The influence of rosemary leaves addition procedure on the properties of virgin olive oil during storage. 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Cavtat, May 15-17.
12. Koprivnjak, O., **Škevin, D**., Procida, G., Mokrovčak, Ž. (2008) Effect of phospholipids on volatile compounds of virgin olive oils. 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Cavtat, May 15-17.
13. Pedisić, S., Dragović-Uzelac, V., Levaj, B., **Škevin, D.** (2008) Identifikacion and Quantification of Phenolic Compounds of Sour Cherries cv. Marasca (*Prunus Cerasus Marasca*) and their Changes During Freezing Storage. 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Cavtat, May 15-17.
14. Dragović-Uzelac, V., Kovačević Ganić, K., Bursać Kovačević, D., Levaj, B., **Škevin, D.**, Ivković, B. (2008) Characterization of Volatile Compounds of Blueberry Fruit by Headspace-Solid Phase Microextraction Combined with Gas Chromatography. 4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Cavtat, May 15-17.
15. Neđeral, S., **Škevin, D**., Kraljić, K. (2009) The Influence of Processing Conditions on Fatty Acids and Triacylglycerol Composition and Oxidative Stability of Pumpkin Seed Oil. 7th EuroFed Lipid Congress "Lipids, Fats and Oils: From Knowledge to Application", Graz, October 18-21. Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids.
16. Kraljić, K., **Škevin, D**., Pospišil, M., Obranovic, M., Neđeral, S. (2010) The influence of processing conditions on bioactive compounds and antioxidative activity of rapeseed oil. 8th Euro Fed Lipid Congress "Oils, Fats and Lipids: Health & Nutrition, Chemistry & Energy",

Munich, November 21-24. Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids.

17. Žanetić, M., Cerretani, L., Del Carlo, M., Perica, S., **Škevin, D**., Vitanović, E., Jukić Špika, M. (2010) Minor polar compound and fatty acid analyses in monocultivar Croatian virgin olive oils. 13th Ružička days " Today science-tomorrow industry", Vukovar, September 16-17.

18. Žanetić, M., Cerretani, L., Del Carlo, M., **Škevin, D**., Perica, S., Strikić, F., Jukić Špika, M. (2010) Phenolic compounds and antioxidant activity in monovarietal Croatian virgin olive oils. 5th Central European Congress on Food, Bratislava, May 19-22.

19. **Škevin, D**., Domijan, T., Gajdoš Kljusurić J., Kraljić, K., Neđeral, S., Obranović, M. (2011) Optimization of bleaching parameters for soybean oil. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Opatija, September 20-23.

20. **Škevin, D**., Kraljić, K., Petričević, S., Miletić, L., Neđeral, S., Obranović, M. (2011) Olive oil adulteration. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritions, Opatija, September 20-23.

21. Kraljić, K., **Škevin, D**., Obranović, M., Barišić, L., Neđeral, S., Jurčević, I. (2012) The influence of refining process on the polyphenolic compounds of rapeseed oil. 10th EuroFed Lipid Congress "Fats, Oils and Lipids: from Science and Technology to Health", 23.9.2012 - 26.9.2012., Krakov, Poljska.
Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids.

22. Jukić Špika, M., Kraljić, K., Žanetić, M., **Škevin, D.,** Katalinić, M. (2014) Filtration effect on bioactive compounds and oxidative stability of Oblica and Leccino olive oils. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.10.2014 - 24.10.2014., Opatija, Hrvatska.
Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske.

23. Kraljić, K., **Škevin, D**., Pospišil, M., Obranović, M., Neđeral, S., Balać, T., Stjepanović, T. (2014) Effect of conditioning temperature on nutritional properties and quality of nonrefined rapeseed oil. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.10.2014 - 24.10.2014., Opatija, Hrvatska.
Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske.

24. Obranović, M., **Škevin, D.,** Kraljić, K., Pospišil, M., Neđeral, S., Brckan, J., Katić, M. (2014) Plastochromanol-8 as a new antioxidant from flaxseed oil. 8th International Congress

of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.10.2014 - 24.10.2014., Opatija, Hrvatska.
Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske.
25. Neđeral, S., Pukec, D., Regović, P., Solarić, A., **Škevin, D.,** Kraljić, K., Obranović, M. (2014) Detremination of pumpkin seed oils oxidative stability using SPME/GC-MS method. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.10.2014 - 24.10.2014., Opatija, Hrvatska.
Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske.
26. **Škevin, D.,** Kraljić, K., Pavleković, M., Obranović, M., Neđeral, S. (2014) Comparative study of bioactive composition of some nonrefined oils. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.10.2014 - 24.10.2014., Opatija, Hrvatska.
Organizatori: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, International Union of Food Science and Technology, European Federation of Food Science and Technology, European Academy of Food Engineering i Akademija tehničkih znanosti Hrvatske.
27. **Škevin, D.,** Pospišil, M., Obranović, M., Kraljić, K., Brckan J., Katić, M. (2015) Utjecaj postupka kondicioniranja na oksidacijsku stabilnost nerafiniranih ulja konoplje. 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, 16.02.2015 - 20.02.2015., Opatija, Hrvatska.
Organizatori: Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Poljoprivredni fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Balkan Environmental Association, International Society of Food, Agriculture and Environment, European Irrigation Association, European Society of Agricultural Engineers.
28. **Škevin, D.,** Pospišil, A., Kraljić, K., Obranović, M., Knezović, N., Balać, T. (2015) Kemijski sastav sirovog sojinog ulja proizvedenog iz novih kultivara. 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, 16.02.2015 - 20.02.2015., Opatija, Hrvatska.
Organizatori: Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Poljoprivredni fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Balkan Environmental Association, International Society of Food, Agriculture and Environment, European Irrigation Association, European Society of Agricultural Engineers.
29. Kraljić, K., **Škevin, D.,** Obranović, M., Pospišil, M., Balbino, S., Balać, T., Stjepanović, T. (2015) Influence of conditioning temperature on the volatile profile of virgin rapeseed oil.

13th Euro Fed Lipid Congresss „Fats, Oils and Lipids: New Challenges in technology, quality contol and health“, 27.09.2015 - 30.09.2015., Firenca, Italija. Organizator: European Federation for the Science and Technology of Lipids.	
5. da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
6. da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova;	Pristupnica je recenzirala 31 članak u znanstvenim časopisima i zbornicima radova sa znanstvenih skupova. Potvrde o provedenim recenzijama i pisma urednika nalaze se u privitku. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***(Privitak 7)***
1. Proceedings of 42 nd Croatian and 2nd International Symposium on Agriculture, 1 rad, 2007. 2. Croatian Journal of Food Science and Technology, 1 rad, 2010. 3. Proceedings of 46 th Croatian and 6th International Symposium on Agriculture, 2 rada, 2011. 4. Proceedings of the 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionsts, 4 rada, 2011. 5. Trends in Food Science and Technology, 1 rad, 2011. 6. Proceedings of 47 th Croatian and 7 th International Symposium on Agriculture, 1 rad, 2012. 7. Journal of Food Engineering, 1 rad, 2013. 8. International Journal of Food Science and Technology, 1 rad, 2014. 9. Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition, 4 rada, 2010, 2011,2013. 10. Chemical and Biochemical Engineering Quarterly, 1 rad, 2014. 11. Proceedings of the 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionsts, 3 rada, 2014. 12. International Journal of Food Engineering, 2 rada, 2015,2016. 13. Mljekarstvo, 4 rada, 2010,2011,2015,2016 14. Zbornik radova XXI naučno-stručne konferencije poljoprivrede i prehrambene industrije – Neum 2010., 1 rad, 2010. 15. Zbornik radova 26. Međunarodne naučno-stručne konferencije poljoprivrede i prehrambene industrije – Sarajevo 2015., 2 rada, 2015. 16. Technologica Acta, 1 rad, 2010.	

17. Journal of Molecular Liquids, 1 rad, 2016. **Ukupno recenzirano: 31 znanstveni rad**	
7. da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu;	Pristupnica je vodila jedan nacionalni znanstveni projekt i sudjelovala u dva međunarodna znanstveno - istraživačka projekta **ZADOVOLJAVA UVJET** ***(Privitak 8)***
Voditelj projekta: Stabilnost ulja i bioaktivnih spojeva u ulju tijekom prerade i skladištenja, 058-0580696-0704, 2009.-2014., Naručitelj: MZOŠ RH Suradnik na: 1. Freshly baked breads with improvment of nutritional quality and low energy demanding for the benefit of the consumer and of the enviroment, FP6 2006.-2009., Naručitelj: EU 2. Operational Programme IPA Slovenia—Croatia 2007—2013 ZOOB Pollution reduction and conservation of biodiversity in agriculture with emphasis on olive growing. Naručitelj: EU	
8. Da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine, od čega barem godinu kontinuirano, na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima.	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
9. Da je bio pozvani predavač na barem dva međunarodna znanstvena skupa	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
10. Da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem dva studijska programa ili barem dva sveučilišna udžbenika ili znanstvene knjige	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
11.Da je obnašao čelnu dužnost u strukovnoj asocijaciji iz svog znanstvenog područja, ili čelnu dužnost na visokom učilištu ili u široj akademskoj zajednici	Izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin obnašala je dužnost prodekanice za nastavu PBF-a u mandatnim razdobljima 2011./2012.-2012./2013. i 2013./2014.-2014./2015. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***(Privitak 9)***
12. Da je dobio istaknutu domaću ili međunarodnu nagradu za svoj znanstveni ili nastavni rad.	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
Ispunjava sedam (7) od dvanaest (12) uvjeta	

Mišljenje i prijedlog stručnog povjerenstva

Temeljem znanstvene, nastavne i stručne aktivnosti, Stručno povjerenstvo smatra da izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin, znanstvena savjetnica, zaposlena na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu u potpunosti udovoljava uvjetima za prijevremeni izbor u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor u skladu sa *Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju* (NN 123/03, NN 198/03,NN 105/04, NN 174/04, NN 02/07, NN 46/07, NN 45/09, NN 63/11, NN 94/13, NN 139/13, NN 101/14) te temeljem *Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja* (NN 84/05, NN 100/06, NN 138/06, NN 42/07, NN 120/07, NN 71/10, NN 116/10, NN 38/11), *Pravilnika o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama* (NN 118/09, NN 82/12, NN 32/13), *Pravilnika o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora* – NN 76/05, NN 118/05, NN 55/09, NN 38/10, NN 40/11, NN 123/12, NN 32/13, i 34/13), *Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstveno-nastavna,znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu* (od 04. travnja 2006. godine) i sukladno *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06).

Stoga, Stručno povjerenstvo predlaže Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da izv. prof. dr. sc. Dubravku Škevin, znanstvenu savjetnicu izabere u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto

redoviti profesor – prvi izbor

na neodređeno vrijeme i s punim radnim vremenom, iz znanstvenog područja (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija, grana (4.05.01) Inženjerstvo, na Sveučilištu u Zagrebu, na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu, te odluku o tome uputi na potvrdu Senatu Sveučilišta u Zagrebu.

Članovi Stručnog povjerenstva:

Prof. dr. sc., Branka Levaj, PBF, Sveučilište u Zagrebu

Prof. dr. sc. Kata Galić, PBF, Sveučilište u Zagrebu

Prof. dr. sc. Ana Pospišil, AF, Sveučilište u Zagrebu

Tablica 6. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti izv. prof. dr. sc. Dubravke Škevin, u postupku **prijevremenog** izbora u znanstveno-nastavno zvanje ***redovitog profesora*** - prvi izbor (Uvjeti za izbor prema *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), *Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna suradnička i stručna zvanja* usvojenom od Fakultetskog vijeća PBF-a 04. travnja 2006. godine

OBVEZATNI UVJETI	
Istraživanje kvalitete nastavnog rada – studentska anketa	Prema svim ispitivanim pokazateljima, kvaliteta nastavnog rada pristupnice je studentskom anketom ocijenjena **pozitivnom ocjenom (4,84).** **ZADOVOLJAVA UVJET**
Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem šesto (600) norma sati.	Sudjeluje u nastavi na PBF-u od 1995. godine, najprije izvodi vježbe i seminare, a od 2008. godine i predavanja; **ZADOVOLJAVA UVJET**
Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora potrebno zadovoljiti pet (5) od slijedećih osam (8) uvjeta:	
1. da je autor ili koautor dva (2) objavljena sveučilišna udžbenika ili priručnika, dvije znanstvene knjige, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora;	Pristupnica je na web stranici PBF-a postavila svoja predavanja iz dva (2) predmeta kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni. **ZADOVOLJAVA UVJET**
2. da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom;	Pod mentorstvom izv.prof.dr.sc. D. Škevin obranjeno je 2 znanstvena magisterija, tri poslijediplomska specijalistička rada, 38 diplomskih i 28 završnih radova. Pri tome je objavila 4 rada u koautorstvu sa studentima. **ZADOVOLJAVA UVJET**
3. da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) rada u koautorstvu sa studentom koji je završio	Izv.prof.dr.sc. Dubravka Škevin mentor je tri doktorska rada i sa svakim od doktoranada ima objavljen bar jedan znanstveni rad (ukupno 9) **ZADOVOLJAVA UVJET**

poslijediplomski (doktorski) studij;	
4. da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu;	Pristupnica je održala 36 priopćenja na znanstvenim skupovima i prisustvovala na 19 međunarodnih znanstvenih skupova **ZADOVOLJAVA UVJET**
5. da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
6. da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova;	Pristupnica je recenzirala 31 članak u znanstvenim časopisima i zbornicima radova sa znanstvenih skupova. Potvrde o provedenim recenzijama i pisma urednika nalaze se u privitku. **ZADOVOLJAVA UVJET**
7. da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu;	Pristupnica je vodila jedan nacionalni znanstveni projekt i sudjelovala u dva međunarodna znanstveno-istraživačka projekta **ZADOVOLJAVA UVJET.**
8. da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine, od čega barem godinu kontinuirano, na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima.	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
Ispunjava šest (6) od osam (8) uvjeta	

Prof. dr. sc. Branka Levaj, PBF, Sveučilište u Zagrebu

Prof. dr. sc. Kata Galić PBF, Sveučilište u Zagrebu

Prof. dr. sc. Ana Pospišil AF, Sveučilište u Zagrebu

Tablica 7. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti pristupnice izv. prof. ***dr.sc. Dubravke Škevin*** u postupku prijevremenog izbora za znanstveno-nastavno zvanje ***redovitog profesora prvi izbor (u kojem se slučaju moraju ispuniti zakonski uvjeti za neposredno više zvanju u odnosu na ono u koje se bira u ovom slučaju uvjeti za redovitog profesora u trajnom zvanju)*** a prema uvjetima Rektorskog zbora visokih učilišta, (NN 106/06; točka V.) pristupnik mora ispuniti šest (6) od sljedećih dvanaest (12) uvjeta; a prema Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja (Pravilnik PBF-a, 04. travnja 2006) **sedam (7),** od navedenih **dvanaest (12)** uvjeta koji su prikazani u tablici 7.

OBVEZATNI UVJETI	
Istraživanje kvalitete nastavnog rada – studentska anketa	Prema svim ispitivanim pokazateljima, kvaliteta nastavnog rada pristupnice je studentskom anketom ocijenjena **pozitivnom ocjenom (4,84)**. **ZADOVOLJAVA UVJET**
Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem šesto (600) norma sati.	Pristupnica sudjeluje u nastavi na PBF-u od 1999. godine, najprije izvodi vježbe i seminare, a od 2008. godine i predavanja; **ZADOVOLJAVA UVJET**
Za prijevremeni izbor u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora potrebno zadovoljiti sedam (7) od slijedećih dvanaest (12) uvjeta:	
1. da je autor ili koautor dva (2) objavljena sveučilišna udžbenika ili priručnika, dvije znanstvene knjige, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora;	Pristupnica je na web stranici PBF-a postavila svoja predavanja iz dva (2) predmeta kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni. **ZADOVOLJAVA UVJET**
2. da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom;	Pod mentorstvom izv.prof.dr.sc. D. Škevin obranjeno je 2 znanstvena magisterija, tri poslijediplomska specijalistička rada, 38 diplomskih i 28 završnih radova. Pri tome je objavila 4 rada u koautorstvu sa studentima. **ZADOVOLJAVA UVJET**
3. da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) rada u	Izv.prof.dr.sc. Dubravka Škevin mentor je tri doktorska rada i sa svakim od doktoranada ima objavljen bar jedan znanstveni rad (ukupno 9) **ZADOVOLJAVA UVJET**

koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij;	
4. da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu;	Pristupnica je održala 29 priopćenja na znanstvenim skupovima i sudjelovana na 22 međunarodna znanstvena skupa **ZADOVOLJAVA UVJET**
5. da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
6. da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova;	Pristupnica je recenzirala 31 članak u znanstvenim časopisima i zbornicima radova sa znanstvenih skupova. Potvrde o provedenim recenzijama i pisma urednika nalaze se u privitku. **ZADOVOLJAVA UVJET**
7. da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu;	Pristupnica je vodila jedan nacionalni znanstveni projekt i sudjelovala u dva međunarodna znanstveno - istraživačka projekta **ZADOVOLJAVA UVJET**
8. da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine, od čega barem godinu kontinuirano, na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima.	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
9.Da je bio pozvani predavač na barem dva međunarodna znanstvena skupa	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
10. Da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem dva studijska programa ili barem dva sveučilišna udžbenika ili znanstvene knjige	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
11.Da je obnašao čelnu dužnost u strukovnoj asocijaciji iz svog znanstvenog područja, ili čelnu dužnost na visokom učilištu ili u široj akademskoj zajednici	Izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin obnašala je dužnost prodekanice za nastavu PBF-a u mandatnim razdobljima 2011./2012.-2012./2013. i 2013./2014.-2014./2015. **ZADOVOLJAVA UVJET**

12. Da je dobio istaknutu domaću ili međunarodnu nagradu za svoj znanstveni ili nastavni rad.	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
Ispunjava sedam (7) od dvanaest (12) uvjeta	

Prof. dr. sc. Branka Levaj, PBF, Sveučilište u Zagrebu

Prof. dr. sc. Kata Galić PBF, Sveučilište u Zagrebu

Prof. dr. sc. Ana Pospišil AF, Sveučilište u Zagrebu

Prof. dr. sc. Božidar Šantek, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr. sc., Jagoda Šušković, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr. sc. Sanja Sikora, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

Predmet: Izvješće Stručnog povjerenstva za prijevremeni izbor pristupnika u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto **redoviti profesor na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom**, za znanstveno područje **(4.) Biotehničke znanosti**, znanstveno polje (**4.04.) Biotehnologija**, grana **(4.04.03.) Inženjerstvo**

Na 11. redovitoj sjednici Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za akad. god. 2015./2016. održanoj 28.09.2016. (ad. 13), izabrani smo za članove Stručnog povjerenstva za davanje mišljenja o ispunjavanju uvjeta pristupnice za prijevremeni izbor **izv. prof. dr. sc. Ksenije Markov, znanstvene savjetnice** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor**, za znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija, grana (4.04.03.) Inženjerstvo.
Na natječaj raspisan na osnovi odluke Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu od 5.10.2016. godine i objavljen u Narodnim novinama br. 94/2016 od 19.10. 2016., na službenom internetskom portalu za radna mjesta Europskoga istraživačkog prostora, EURAXESS od 7.10.2016., na web-stranici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu od 5.10.2016., u biltenu HZZO-a broj 193 od 6.10.2016. i dnevnom tisku „24SATA“ od 6.10.2016., za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto redoviti profesor - prvi izbor, na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom – jedan izvršitelj (m/ž) u Laboratoriju za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica, prijavila se jedna pristupnica, **dr. sc. Ksenija Markov, znanstvena savjetnica i izvanredna profesorica** na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Pristupnica je zamolbi priložila:

1. Životopis
2. Elektronički zapis Hrvatskog zavoda za mirovinsko osiguranje (HZZO)
3. Preslika diplome - doktor znanosti
4. Preslika diplome - magistar znanosti
5. Preslika diplome - diplomirani inženjer
6. Preslika odluke Vijeća biotehničkog područja o izboru u znanstveno-nastavno zvanje izvanredni profesor
7. Preslika potvrde Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno-nastavno zvanje i odgovarajuće radno mjesto izvanrednog profesora
8. Preslika Odluke Matičnog odbora za biotehničke znanosti - polje poljoprivrede, šumarstva, drvne tehnologije, biotehnologije i prehrambene tehnologije o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik
9. Preslika potvrde Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik
10. Znanstvena, nastavna i stručna aktivnost pristupnika
11. Potvrda o zastupljenosti i citiranosti radova znanstvenika u relevantnim bazama podataka (Nacionalna i sveučilišna knjižnica u Zagrebu)
12. Preslika Domovnice
13. Dokazi o ispunjavanju uvjeta Rektorskog zbora za izbor u znanstveno-nastavno zvanje
    PRIVITAK 1. Potvrda o izvođenju nastave (prema Povjeri nastave) u svojstvu nastavnika na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu

PRIVITAK 2. Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada na temelju rezultata -Ankete za procjenu rada nastavnika (Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu)
PRIVITAK 3. Potvrda o koautorstvu tri poglavlja sveučilišnog priručnika/udžbenika, jedne znanstvene knjige i koautorstvo 3 poglavlja u tri znanstvene knjige
PRIVITAK 4. Dokumentacijske kartice-diplomski radovi
PRIVITAK 5. Dokumentacijske kartice-disertacije
PRIVITAK 6. Potvrda o sudjelovanju na znanstvenim skupovima
PRIVITAK 7. Potvrda o članstvu u uređivačkom odboru znanstvenog časopisa
PRIVITAK 8. Potvrda o recenziranim radovima
PRIVITAK 9. Stručni radovi

14. Preslike natječaja

U skladu sa *Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju* (NN 123/03, NN 198/03, NN 105/04, NN 174/04, NN 02/07, NN 46/07, NN 45/09, NN 63/11, NN 94/13, NN 139/13, NN 101/14, NN 60/15) te temeljem *Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja* (NN 84/05, NN 100/06, NN138/06, NN 42/07, NN 120/07, NN 71/10, NN 116/10, NN 38/11), *Pravilnika o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama* (NN 118/09, NN 82/12, NN 32/13), *Pravilnika o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora* (NN 76/05, NN 118/05, NN 55/09, NN 38/10, NN 40/11, NN 123/12, NN 32/13, NN 34/13), *Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu* (od 04. travnja 2006. godine) i sukladno *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), nakon uvida u priloženu dokumentaciju Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu podnosimo slijedeće

I Z V J E Š Ć E

Iz životopisa pristupnice

Dr. sc. Ksenija Markov rođena je u Zagrebu, 10. travnja 1963. godine. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu upisala je 1982. godine i tijekom studija, bila demonstratorica u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo – Laboratorij za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica. Godine 1987. obranila je s odličnim uspjehom diplomski rad pod naslovom "Utjecaj odabranih parametara na biosintezu okratoksina A s pomoću plijesni *Aspergillus ochraceus* ZMPBF 318" kojeg je izradila u istom Laboratoriju pod vodstvom prof. dr. sc. Senadina Durakovića. Magistarski rad pod naslovom "Rast plijesni i biosinteza aflatoksina B_1 i okratoksina A u prisutnosti odabranih antimikrobnih agenasa" izradila je pod mentorstvom prof. dr.sc. Senadina Durakovića i obranila 1991. godine, te stekla akademski stupanj magistra biotehničkih znanosti, znanstveno polje biotehnologija. Akademski stupanj doktora biotehničkih znanosti, znanstveno polje biotehnologija, stekla je 2005. godine obranivši na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu doktorski rad pod naslovom "Utjecaj odabranih parametara na rast plijesni u mješovitim kulturama i biosintezu patulina i zearalenona" (mentor: prof. dr.sc. Senadina Duraković).

Tijekom dosadašnjeg rada, od 1987. godine do danas, u istom Laboratoriju kao pripravnik – postdiplomand, kao znanstveno-nastavni asistent i kao viši asistent uključena je u nastavni proces (vježbe i seminari), a nakon što je izabrana u zvanje docenta (2009. godine) drži i predavanja na predmetima “Mikrobiologija”, “Mikrobiologija namirnica”, “Bakteriologija”, “Mikologija”, “Mikrobiologija hrane” i “Mikrobni indikatori u kontroli kvalitete hrane”. Zvanje izvanredne profesorice stječe 21. studenog 2012. godine.

Od 2010. god. nositeljica je izbornog A kolegija „Mikologija“ koji slušaju studenti diplomskih studija Molekularna biotehnologija, a od 2014. kolegija „Mikrobiologija“ na preddiplomskim studijima PT, BT i N. Na poslijediplomskom doktorskom studiju „Prehrambena tehnologija“ nositeljica je kolegija „Mikrobiologija hrane“, a na poslijediplomskom specijalističkom studiju

„Kvaliteta i sigurnost hrane“ nositeljica je kolegija „Mikrobni indikatori u kontroli kvalitete hrane“ . Na poslijediplomskom doktorskom studiju „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam“ od 2015. godine suradnica je na kolegiju „Mikrobiologija hrane“.

Mentor je 27 diplomskih, 14 završnih, 9 magistarskih specijalističkih radova i dvije disertacije.

U okviru GIBIT projekta, a za vijeme poslijediplomskog studija provela je 1990. godine u Department of Biomedical Sciences of The University of Malta na Training Course on Fundamentals of Microbial Physiology and Genetics. Tijekom 2001. i 2004. godine boravila je u Laboratoriju za toksikologiju, Instituta za medicinska istraživanja i medicinu rada u Zagrebu, pod vodstvom dr. sc. Božice Radić, znan. sav., u sklopu suradnje između Laboratorija za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica, PBF-a i Laboratorija za toksikologiju, IMI-a, radi korištenja analitičkih instrumenata u svrhu određivanja mikotoksina. U rujnu 2002. godine završila je seminar što ga je pod naslovom "The HACCP System and Food Safety" organizirala United States Agency for International development. (Seminar je certificiran), a u rujnu i studenom 2006. godine seminar o kvantitativnom određivanju aflatoksina B_1 i ukupnih mikotoksina ELISA postupkom, što ga je organizirala firma NOACK d.o.o. u suradnji s Hrvatskim zavodom za javno zdravstvo.

Autorica je tri poglavlja u dva objavljena sveučilišna priručnika/udžbenika, jedne znanstvene knjige i 3 poglavlja u tri znanstvene knjige.

Izv. prof. dr. sc. Ksenija Markov je od 2013. godine pročelnica Laboratorija za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica. Bila je članica Odbora za poslijediplomske studije PBF-a (2011-2015) i Odbora za diplomske radove PBF-a (2011-2015). Članica je odbora EBTNA u Hrvatskoj (2014.-), Odbora za nastavu PBF-a (2015.-), Povjerenstva za upravljanjem kvalitetom na PBF-u (2015.-), te Stručnog povjerenstva za ovlašćivanje službenih laboratorija za obavljanje analiza u svrhu provođenja monitoringa i drugih službenih kontrola vode za ljudsku potrošnju pri Ministarstvu zdravlja od 2015.

Članica je Hrvatskog mikrobiološkog društva, Hrvatskog društva za biotehnologiju, Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, a od 1993. godine i članica Društva sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu

Pristupnica se aktivno služi engleskim jezikom.

Znanstveno-istraživačka djelatnost

Znanstveno-istraživačka djelatnost izv. prof. dr. sc. Ksenije Markov očituje se kroz objavljene znanstvene radove, sudjelovanja na znanstvenim skupovima, te vođenje i sudjelovanje na projektima.
Znanstvena istraživanja vezana su uz područje opće i primjenjene mikrobiologije, mikrobnog kvarenja hrane, antimikrobne aktivnosti prirodnih biokonzervansa u zaštiti hrane i mikotoksina. Recentna znanstvena istraživanja obuhvaćaju pojavnost mikotoksina u namirnicama i krmivu, kao i metode vezanja/uklanjanja ili biotransformacije mikotoksina. Znanstvena aktivnost pristupnice obuhvaća i istraživanja vezana uz izolaciju i identifikaciju autohtone mikrobne populacije iz tradicionalnih i fermentiranih proizvoda (različiti fermentirani mesni proizvodi, sir iz mišine, paški sir, svježi kravlji sir i proizvodi akvakulture; ribe i školjkaši) klasičnim mikrobiološkim, biokemijskim i molekularnim metodama, te karakterizaciju autohtonih funkcionalnih starter kultura i njihovu proizvodnju za fermentirane proizvode. Dio istraživanja vezan je uz mikrobiologiju pitkih voda, pa je pristupnica i autorica znanstvene knjige: „Uvod u mikrobiologiju i fizikalno kemijsku analizu voda“.

Rezultati istraživanja zaštićeni su u 3 nacionalna patenta:

1. Objava patenta P20130089A2: "Formulacija bakterijske starter kulture za proizvodnju trajnih kobasica i njihova upotreba“„ J. Frece, D. Kovačević, K. Markov (15.8. 2014.) Hrvatski glasnik intelektualnog vlasništva 17/2014.
2. Objava patenta P20130569A: "Upotreba probiotičke kulture *Lactobacillus plantarum* 1K za proizvodnju funkcionalne hrane" J. Frece, D. Kovačević, K. Markov (9.10.2014.) Hrvatski glasnik intelektualnog vlasništva 1/2015. (2.1. 2015.)
3. Prijava patenta P20151411A: “Formulacija, postupak dobivanja i upotreba marinade od gorke naranče s *Lactobacillus plantarum* O1 za konzerviranje ribe i plodova mora” J. Frece, A. Gavrilović, K. Markov, J. Jug-Dujaković

Izv. prof. dr. sc. Ksenija Markov objavila je rezultate svog znanstveno-istraživačkog rada u ukupno 53 znanstvena rada, od kojih je 24 klasificirano u a1 skupini, 18 radova u a2 skupini, te 11 radova s kongresa i skupova iz kategorije a3 radova. Objavljeni znanstveni radovi citirani su ukupno 137 puta (izvor: ISI Web of Science). Broj znanstvenih radova prikazanih u Tablicama 1a, 1b i 1c. odgovara broju radova u isprintu iz Nacionalne i sveučilišne knjižnice.
Nakon izbora u prethodno zvanje pristupnica je objavila 14 radova koji se klasificiraju kao a1 radovi, 6 radova koji se klasificiraju kao a2 i 5 radova koji se klasificiraju kao a3 radovi. Sudjelovala je na 45 međunarodna te na 9 domaća znanstvena skupa.

Od 1990. – 2013. godine kao suradnica aktivno sudjeluje na znanstveno-istraživačkim projektima financiranim od strane Ministarstva znanosti, obrazovanja i športa voditelj kojih je bio prof.dr.sc. Senadin Duraković.

Voditeljica je Potpore financirane od strane Sveučilišta u Zagrebu „Pojavnost okratoksina A u vinima na području RH“ (2013.-2014.) te projekata financiranih od Hrvatske agencije za hranu: „Praćenje pojavnosti citrinina i okratoksina A u mesnim proizvodima na području RH“ (2012.); „Aflatoksin M1 u sirovom mlijeku i proizvodima na bazi mlijeka na području RH“ (2013) i „Mikotoksini u proizvodima na bazi kakaovca“ (2015). Kao suradnica sudjelovala je na međunarodnom projektu " Erasmus + KA2 – Cooperation and Innovation for Good Practices entitled: „Let’s make it better! Raising the awareness of the triad nutrition-health-food safety in school education“ 2014.-2016.

Sudjelovala je na znanstvenom projektu financiranog od HRZZ: „Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji hrane produljene trajnosti i svježine 09.01/279“ (2013.-2015. Voditeljica: Prof. dr. sc. Duška Ćurić), i na jednom PoC projektu: „Primjena bioloških metoda konzerviranja proizvoda akvakulture – ekološki način povećanja sigurnosti i održivosti“ (2014.-2015. Voditeljica: doc. dr. sc. Ana Gavrilović). Također je bila suradnik na jednom tehnologijskom projektu „Unaprjeđenje tehnologije i komercijalizacija tradicionalnih mesnih proizvoda“ (TMP) (HIT, 2011-2013. Voditelj: prof. dr. sc. Dragan Kovačević), a sada je suradnik na VIP projektu „Procjena rizika kontaminacije crnih vina zadarske županije okratoksinom A„ (2015.-2017. Voditelj: izv.prof.dr.sc. Slaven Zjalić), te je partner na Projektu financiranom iz strukturnih fondova i Kohezijskog fonda EU: „Osnaživanje gimnazijskog obrazovanja provedbom kurikularne reforme STEM i ICT područja HR.3.1.20-0038“ (2015.-2016. Voditelj: Prva gimnazija Varaždin).

Sudjelovala je kao pozvani predavač na međunarodnim znanstvenim i stručnim skupovima. Kratka priopćenja, pozvanih predavanja odnosila su se na primjenu autohtonih funkcionalnih starter kultura za fermentirane mesne i mliječne proizvode te proizvode akvakulture, te uklanjanje i vezanje mikotoksina pomoću bakterija mliječne kiseline, kao i mikrobiološke destrukcije objekata kulturne baštine.

Kao članica znanstvenog ili organizacijskog odbora, sudjelovala je u organizaciji dva znantvena kongresa: „Power of Microbes in Industry and Environment 2013, Primošten i 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 2014, Opatija. Bila je urednica znanstvenog zbornika radova i knjige sažetaka 8. International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists 2014. Članica je uređivačkog odbora znanstveno-stručnog časopisa *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam* od 2012. god. Angažirana je kao recenzent znanstvenih radova u međunarodnim časopisima i zbornicima radova te je do sada recenzirala više od 46 znanstvena rada.

U Tablicama 1. – 3. prikazani su ukupni rezultati znanstvene aktivnosti izv. prof. dr. sc. Ksenije Markov, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu – Znanstveni radovi, sudjelovanja na znanstvenim skupovima i u znanstvenim projektima.

Tablica 1.a.
Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti,
NN 84 /05, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) **za izbor u znanstveno zvanje: znanstveni savjetnik**

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	10	24	**6**	1	6	24
	Poslije	14					
a2	Prije	12	18	**12**	0,5	6	9
	Poslije	6					
a3	Prije	6	11	**6**	0,25	1,5	2,75
	Poslije	5					
					Ukupno bodova	**13,5**	**35,75**

Tablica 1.b.
Znanstveni uvjeti za prijevremeni izbor u znanstveno-nastavno zvanje: redoviti profesor, za postupak pokrenut temeljem posebne odluke Fakultetskog vijeća i na vlastiti zahtjev zaposlenika, sukladno članku 95. stavak 8. koji je u svezi s člankom 32. stavka 7. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101714, 60/15), Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu od 4. travnja 2006.
za izbor u znanstveno zvanje: znanstveni savjetnik (koje je pretpostavka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje: **redoviti profesor)**

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	10	24	**6**	1	6	24
	Poslije	14					
a2	Prije	12	18	**12**	0,5	6	9
	Poslije	6					
a3	Prije	6	11	**6**	0,25	1,5	2,75
	Poslije	5					
					Ukupno bodova	**13,5**	**35,75**

Radovi iz skupine a2 mogu se zamijeniti radovima iz skupine a1. Radovi iz skupine a3 mogu se zamijeniti radovima iz skupina a1 ili a2. Pritom rad iz skupine a1 zamjenjuje dva rada skupine a2, a rad iz skupine a2 zamjenjuje dva rada iz skupine a3. Konzistentno, rad skupine a1 može zamijeniti četiri rada skupine a3

Tablica 1c.
Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti **izv. prof. dr. sc. Ksenije Markov**, prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, (NN 84/05,100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) i Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja PBF-a 04. travnja 2006. (tablica 2), za izbor u znanstveno zvanje *znanstveni savjetnik (koje je preduvjet za izbor* u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto *redoviti profesor u trajnom zvanju)*

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	10	24	**7 (8)**	1	7 (8)	24
	Poslije	14					
a2	Prije	12	18	**12**	0,5	6	9
	Poslije	6					
a3	Prije	6	11	**6**	0,25	1,5	2,75
	Poslije	5					
Ukupno bodova						**14,5 (15,5)**	**35,75**

Ukupan broj citata u Web of Science ® (*from All Databases*) : 137 h-index:6
Broj citata u Scopusu: 151 h-index:6
Prema Google Scholaru broj citata: 254 h-index: 8

Tablica 2. Znanstveni radovi koji nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3 i sudjelovanja s radovima na znanstvenim skupovima.

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3	1
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	0
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	45
Nacionalni znanstveni skupovi	9

Tablica 3. Vođenje i sudjelovanje na znanstvenim projektima.

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	0
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	6
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	0
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	0

Matični odbor biotehničkih znanosti na svojoj 13. sjednici održanoj 2. ožujka 2012. izabrao je pristupnicu izv. prof. dr. sc. Kseniju Markov u znanstveno zvanje znanstvene savjetnice u znanstvenom području Biotehničkih znanosti za znanstveno polje Biotehnologija.

Nastavna djelatnost

Izv. prof. dr. sc. Ksenija Markov aktivno je sudjelovala u nastavi na studijskim programima do uvođenja Bolonjskog programa na kolegijima "Opća mikrobiologija", "Mikrobiologija namirnica", "Bakteriologija", "Mikologija", "Mikrobiologija hrane", "Mikrobni indikatori u kontroli kvalitete hrane" na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.
Od uvođenja Bolonjskog programa sudjeluje u nastavi kao nositeljica na kolegiju diplomskih studija: „Mikologija“, te kao suradnica na kolegiju „Bakteriologija“, a na preddiplomskim studijima PT, BT i N kao nositeljica na kolegiju „Mikrobiologija“ te kao suradnica na kolegiju „Mikrobiologija namirnica“.
Na poslijediplomskom doktorskom studiju „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam“ suradnica je na kolegiju „Mikrobiologija hrane“ , a na poslijediplomskom specijalističkom studiju „Kvaliteta i sigurnost hrane“ nositeljica je kolegija „Mikrobni indikatori u kontroli kvalitete hrane“ i suradnica na kolegiju „Mikrobiologija hrane“. Na

svim kolegijima na kojima je nositeljica uvela je e-učenje putem sustava Merlin Sveučilišnog računalnog centra.

Autorica je dva poglavlja u sveučilišnom priručniku „Priručnik za vježbe iz opće mikrobiologije“ (ur. D. Hajsig i F. Delaš) i jednog poglavlja u sveučilišnom udžbeniku „Prehrana u općoj i kliničkoj pedijatriji“ (ur. S. Kolaček, I. Hosjak i T. Niseteo), jedne znanstvene knjige te 3 poglavlja u znanstvenim knjigama koja se koriste kao nastavni materijal u navedenim modulima. Mentorica je 2 doktorska, 9 magistarskih specijalističkih, 27 diplomska i 14 završnih radova i objavila je 8 radova u koautorstvu sa studentima i 4 rada u koautorstvu sa doktorandima.

Na temelju provedene analize kvalitete njenog nastavnog rada sukladno čl. 92. Statuta Sveučilišta u Zagrebu pristupnica je pozitivno ocijenjena po studentskim anketama.

Stručna djelatnost

Stručna djelatnost izv. prof. dr. sc. Ksenije Markov, znanstvene savjetnice očituje se kroz sudjelovanje u mnogim radijskim i TV emisijama; stručnim predavanjima, sudjelovanjem na tehnologijskom projektu: Unaprjeđenje tehnologije i komercijalizacija tradicionalnih mesnih proizvoda“ (TMP) (HIT, 2011-2013). Također je suradnik na VIP projektu, Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja pod nazivom „Procjena rizika kontaminacije crnih vina zadarske županije okratoksinom A“ (2015.-2017.).

Objavila je osam stručnih radova i tri nacionalna patenta: Objava patenta P20130089A2: "Formulacija bakterijske starter kulture za proizvodnju trajnih kobasica i njihova upotreba„ J. Frece, D. Kovačević, K. Markov (15.8. 2014.) Hrvatski glasnik intelektualnog vlasništva 17/2014., Objava patenta P20130569A: "Upotreba probiotičke kulture *Lactobacillus plantarum* 1K za proizvodnju funkcionalne hrane" J. Frece, D. Kovačević, K. Markov (9.10.2014.) Hrvatski glasnik intelektualnog vlasništva 1/2015. (2.1. 2015.) te Prijava patenta P20151411A: “Formulacija, postupak dobivanja i upotreba marinade od gorke naranče s *Lactobacillus plantarum* O1 za konzerviranje ribe i plodova mora” J. Frece, A. Gavrilović, K. Markov, J. Jug-Dujaković.

Članica je Stručnog povjerenstva za ovlašćivanje službenih laboratorija za obavljanje analiza u svrhu provođenja monitoringa i drugih službenih kontrola vode za ljudsku potrošnju pri Ministarstvu zdravlja od 2015.

Tablica 4. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti izv. prof. dr. sc. Ksenije Markov, u postupku **prijevremenog** izbora u znanstveno-nastavno zvanje ***redovitog profesora*** - prvi izbor (Uvjeti za izbor prema *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), *Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna suradnička i stručna zvanja* usvojenom od Fakultetskog vijeća PBF-a 04. travnja 2006. godine,

Prema Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavno zvanja i na radno mjesto: redovitog profesora prvi izbor (NN 106/06. točka IV.) pristupnik **mora ispuniti četiri (4) od slijedećih osam (8) uvjeta**, a prema Pravilniku o izborima u zvanja PBF-a **pet (5)** od navedenih **osam (8)** uvjeta koji su prikazani u Tablici 4.
Pristupnica zadovoljava šest (6) od navedenih **osam (8)** uvjeta.

	OBVEZATNI UVJET	
1.	Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem šesto (600) norma sati.	sudjeluje u nastavi na PBF-u od 1990. godine, najprije izvodi vježbe i seminare, a od 2009. godine i predavanja; **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***

Dodiplomski studij (stari program) 1. Nastavnik (suradnik): Opća mikrobiologija (1990.-2006.) 2. Nastavnik (suradnik): Mikrobiologija namirnica (1990.-2006.) 3. Nastavnik (suradnik): Bakteriologija (2000.-2006.) 4. Nastavnik (suradnik): Mikologija (2000.- 2006.) Preddiplomski studij (bolonjski program) 1. Nastavnik (suradnik): Mikrobiologija (od 2006.-) 2. Nastavnik (suradnik): Mikrobiologija namirnica (od 2006.-) 3. Nastavnik (koordinator-nositelj modula) Mikrobiologija (od 2014.-) Diplomski studij (bolonjski program) 1. Nastavnik (suradnik): Bakteriologija (od 2006.-) 2. Nastavnik (suradnik): Mikologija (2006.- 2010.) 3. Nastavnik (koordinator-nositelj modula): Mikologija (od 2010.-) Vođenje laboratorijskih vježbi iz kolegija - stari program (dodiplomski studij) 1. Opća mikrobiologija (od 1990.-2006.) 2. Mikrobiologija namirnica (od 1990.-2006.) Vođenje laboratorijskih vježbi i seminara iz kolegija - bolonjski program (preddiplomski studij) 1. Mikrobiologija (od 2006.-) 2. Mikrobiologija namirnica (od 2006.-) Poslijediplomski doktorski studij – „Nutricionizam“ 1. Mikrobiologija hrane (suradnik) Poslijediplomski doktorski studij- „Biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo” 1. Mikrobiologija hrane (suradnik) Poslijediplomski doktorski studij- „Prehrambena tehnologija“ a. Mikrobiologija hrane (koordinator-nositelj modula) 2014.-2015. Poslijediplomski doktorski studij- „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam“ 1. Mikrobiologija hrane (suradnik 2015.-) Poslijediplomski specijalistički studij – Kvaliteta i sigurnost hrane: 1. Mikrobiologija hrane (suradnik) 2. Mikrobni indikatori u kontroli kvalitete hrane (suradnik) 3. Mikrobni indikatori u kontroli kvalitete hrane (koordinator-nositelj modula) 2014.-		
2.	Istraživanje kvalitete nastavnog rada – studentska anketa	Prema studentskoj anketi pristupnica je po svim pokazateljima kakvoće rada ocijenjena **pozitivno** (potvrda u privitku) **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora potrebno zadovoljiti pet (5) od slijedećih osam (8) uvjeta:		
1.	Da je autor ili koautor dva (2) objavljena sveučilišna udžbenika ili priručnika, dvije znanstvene knjige, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora;	Koautor je tri poglavlja u dva objavljena sveučilišna priručnika/udžbenika, urednica je i autorica jedne znanstvene knjige i koautor 3 poglavlja u tri znanstvene knjige. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
1. Pleadin, Jelka; **Markov, Ksenija**; Frece, Jadranka; Vulić, Ana; Perši, Nina, *Bio-Prevalence, Determination and Reduction of Aflatoxin B1 in Cereals*, Aflatoxins: Food		

Sources, Occurrence and Toxicological Effects / Adina G. Faulkner (ur.). USA: Nova Science Publishers, 2014. URL link to work (poglavlje u knjizi) str. 1-34. ISBN 978-1-63117-298-4

2. J. Frece, **K. Markov**, *Mikrobiološki kriteriji*. U: Uvod u sigurnost hrane, Ivona Babić i Jelena Đugum (ured.) INŠTITUT ZA SANITARNO INŽENIRSTVO, Institut of Food Safety and Environmental Health, Zaloška cesta 155, SI-1000 Ljubljana (Nakladnik) (2014.) **(**poglavlje u knjizi) str. 173-184. ISBN 978-961-92846-2-9

3. J. Frece, **K. Markov**, *Uvod u mikrobiologiju i fizikalno kemijsku analizu voda* (2015) Aleš Krulec (ured.) INŠTITUT ZA SANITARNO INŽENIRSTVO, Institut of Food Safety and Environmental Health, Zaloška cesta 155, SI-1000 Ljubljana (Nakladnik) 1-128. ISBN 978-961-92846-5-0

4. J. Frece and **K. Markov**, *Autochthonous starter cultures* In volumen: Fermented Meat Products: Health Aspects, N. Zdolec (ed.), In Book series: Food biology, R.C. Ray (Editor), CRC Taylor &Francis (Publisher) (2016). (poglavlje u knjizi) str. 270-293. ISBN 9781498733045

B.5. Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika, priručnika

1**.** Antolović, Roberto; Frece, Jadranka; Gobin, Ivana; Hrenović, Jasna; Kos, Blaženka; **Markov, Ksenija**; Mlinarić-Missoni, Emilija; Novak, Jasna; Ožanič, Mateja; Pinter, Ljiljana; Plečko, Vanda; Pleško, Sanja; Šantić, Marina; Šegvić Klarić, Maja; Šeruga Musić, Martina; Škorić, Dijana; Šušković, Jagoda. Priručnik za vježbe iz opće mikrobiologije / Hajsig, D ; Delaš, F (ur.). Zagreb, 2016 : Hrvatsko mikrobiološko društvo, 2016., ISBN 978-953-7778-10-1(poglavlje u udžbeniku)
(Poglavlje 5. Mikroskopski preparati i postupci bojenja; Poglavlje 7. Određivanje fizioloških osobina bakterija)

2. **K. Markov**, J. Frece, *Sigurnost hrane: mikrobiološki / infektološki*, U: Prehrana u općoj i kliničkoj pedijatriji, Sanja Kolaček, Iva Hosjak, Tena Niseteo (ured.) Udžbenik Sveučilišta u Zagrebu, Medicinska naklada: (2016.) ISBN 9789531760003 (poglavlje u udžbeniku) str. 113-121.

2.	Da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom;	pod njezinim je mentorstvom izrađeno i obranjeno 27 diplomskih i 14 završnih radova (A.4.1.), objavila je 8 rada u koautorstvu sa studentima (a1- A.2.1.7 ; A.2.1.9. i A.2.1.19.; a2 - A.2.2.9. ; A.2.2.10.; A.2.2.11. a3- A.2.3.7. i A.2.3.10.) **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku*** *(dokumentacijske kartice)*

Mentor diplomskih radova

1. Nikolina Lovrić: Mikrobiološka ispravnost svježeg sirovog mlijeka individualnih proizvođača s područja grada Zagreba.
2. Tina Brenko: Mikrobiološka kakvoća vode vodoopskrbnog sustava istarske županije.
3.Matea Majica:Antifungalni učinak eteričnih ulja na rast biomase plijesni *Aspergillus ochraceus* i *Penicillium expansum*
4. Saša Vidović: Utjecaj UV svjetla na rast odabranih sojeva plijesni
5. Irena Poljaček: Rast patogenih mikroorganizama u prisutnosti eteričnog ulja ružmarina
6. Doris Alajbegović: Usporedba klasičnih mikrobioloških i biokemijskih metoda u određivanju mikrobne populacije iz namirnica životinjskog podrijetla
7. Ivana Ursić: Mikrobna populacija i mikotoksini u slavonskom kulenu
8. Jelena Cvrtila: Mikrobiološka kakvoća kobasice od konjskog mesa
9. Tamara Erdelja: Sinergistički učinak eteričnih ulja ružmarina i kadulje na rast bakterija

10. Maja Friganović: Adsorpcija mikotoksina zearalenona s bakterijama mliječne kiseline
11. Petar Gaić: Adsorpcija mikotoksina zearalenona s bakterijama mliječne kiseline
12. Marija Ivančić: Autohtona mikrobna populacija i mikotoksini u vinu
13. Alenka Smoković: Utjecaj odabranih parametara na rast plijesni A*spergillus ochraceus* i biosintezu okratoksina A
14. Željka Bunjevac: In-situ inhibicija *Listeria monocytogenes* bakterijama mliječne kiseline
15. Marijana Anđić: Antifungalno djelovanje eteričnih ulja i njihovih komponenti
16. Valerija Radošević: Izolacija i karakterizacija prirodne mikroflore i kemijski parametri u svježem siru
17. Iva Uglešić: Preživljavanje autohtone starter kulture u fermentiranim trajnim kobasicama
18. Maja Linzbauer: Utjecaj odabranih eteričnih ulja na rast plijesni F*usarium graminearum* i biosintezu F – 2 toksina
19. Eva Kovač: Određivanje minimalne inhibitorne i minimalne bakteriocidne koncentracije eteričnih ulja
20. Andrea Zaplatić: Prisutnost mikotoksina u fermentiranim namirnicama
21. Dragana Mesarek: „Antifungalni i antipatulinski učinak bakterije *Gluconobacter oxydans* 1J izolirane s jabuka“
22. Marija Jurić: „Rast patogenih mikroorganizama u prisutnosti čajeva biljke *Camellia sinensis* i čajnih mješavina“
23. Marina Marković: „Određivanje parametara kakvoće tradicionalnih mliječnih proizvoda“
24. Josipa Dornai: „*Listeria monocytogenes* u mlijeku i proizvodima na bazi mlijeka“
25. Tena Stipetić: „Gama zračenje kao fizikalna metoda za spriječavanje rasta plijesni i biosinteze aflatoksina B1“
26. Margareta Perše:„Pojavnost fumonizina i T-2 toksina na žitaricama malog i velikog zrna“
27. Tonka Kvočić: „Određivanje fuzarijskih mikotoksina ELISA metodom“

Mentor završnih radova

1. Aleksandra Krstulja: Određivanje minimalne inhibitorne (MIK) i fungicidne (MFK) koncentracije eteričnog ulja cimeta na rast odabranih plijesni
2. Željka Bunjevac: Potvrđivanje bakterije *Listeria monocytogenes* izolirane iz mlijeka standardnim mikrobiološkim metodama
3. Valerija Radošević: Mikrobna populacija lavande s različitih područja Republike Hrvatske
4. Maja Ereš: Utjecaj ekstrakata bazge i majčine dušice na rast patogenog kvasca *Candida albicans*
5. Silvia Križanac: Mikrobiološka kontrola Istarskog pršuta
6. Marina Srzić: Identifikacija S*taphylococcus* vrsta klasičnim mikrobiološkim i biokemijskim metodama
7. Tanja Pijerov: Određivanje zearalenona u zobenom kruhu
8. Tina Barbir: Izolacija plemenite plijesni iz sira camembert i moguća sinteza aflatoksina B1
9. Ena Miškulin: „Krivulja rasta bakterije G*luconobacter oxydans* u prisustvu patulina“
10. Nikolina Kerep: „Preživljavanje bakterije G*luconobacter oxydans* u probavnom sustavu miša u prisutnosti patulina i citrinina“
11. Vitka Gres:„Utjecaj parametara na preživljavanje bakterije Listeria monocytogenes“
12. Jelena Puglenik:“Plemenita plijesan Penicillium nalgiovense kao mogući producent aflatoksina B1 i okratoksina A“
13. Petra Bosanac: „Izolacija patogenih mikroorganizama riba i školjkaša porijeklom iz jadranskog mora“
14. Romano Šunjić: „Utjecaj aflatoksina B1 i okratoksina A na morfološke osobine bakterija mliječne kiseline“.

a1

A.2.1.7. D. Čvek, **K. Markov**, J. Frece, T. Landeka Dragičević, M. Majica, F. Delaš: 2010 Growth inhibition of A*spergillus ochraceus* ZMPBF 318 and P*enicillium expansum* ZMPBF

565 by four essential oils, *Arh. hig. rada toks*., **61,** 191-196
A.2.1.9. **K. Markov**, J. Frece, D. Čvek, N. Lovrić, F. Delaš: 2010 Aflatoksin M1 u sirovom mlijeku i vezanje aflatoksina pomoću bakterija mliječne kiseline, *Mljekarstvo,* **60** (4), 244-251
A.2.1.19. Frece J., Cvrtila J., Topić I., Delaš F.and **Markov K.**: 2014. Lactococcus lactis ssp. lactis as potential functional starter cultur. *Food Technoogy and Biotechnology* **52**(4), 489–494

a2
A.2.2.9. Domagoj Čvek, Jadranka Frece, K**senija Markov**, Maja Friganović, Frane Delaš: 2010 Antifungal Effect of the Bacterium Lactobacillus plantarum K1 on Growth of Mold Aspergillus ochraceus ZMPBF 31. *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam 5* (1-2) 43-47.
A.2.2.10. **Ksenija Markov**, Nina Perši, Jelka Pleadin, Domagoj Čvek, Valerija Radošević, Frane Delaš, Lejla Duraković i Jadranka Frece: 2011 Karakterizacija prirodne mikroflore i kemijski parametri u svježem domaćem siru. V*eterinarska stanica* **42** (3), 211-218.
A.2.2.11.Domagoj Čvek, **Ksenija Markov**, Jadranka Frece, Maja Friganović, Lejla Duraković, Frane Delaš: 2012 Adhesion of Zearalenone to the Surface of Lactic Acid Bacteria Cells. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* 7 (Special Issue)

a3
A.2.3.7.Barbara Jeršek, Marijana Anđić, **Ksenija Markov**, Neda Lakić, Biljana Božin, Sonja Smole Možina (2012) Antifungal effect of essential oils on *Aspergillus westerdijkiae*, *A. ochraceus, A. flavus* and *Penicillium nordicum.* U: Proceedings of the 6th Central European Congress on Food, (editor Jovanka Lević) University of Novi Sad, Institute of Food Technology, 479-484
A.2.3.10.Frece, J., Mrvčić, J., Uglešić, I., Lončar Z., Kovačević, D., Delaš, F., **Markov, K**. (2014): Industrial sausage produced with autochthonous starter culture, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.-24. October 2014. Opatija, Proceedings 6-11. (editor J. Frece) Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb

3.	Da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) rada u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij;	pod njezinim su mentorstvom izrađene i obranjene dvije disertacije poslijediplomskog studija Biotehnologija-bioprocesno inženjerstvo : objavila je u koautorstvu sa studentima – doktorandima 4 rada (a1- A.2.1.11.; A.2.1.13. i A.2.1.14.) i jedan rad a2 skupine (a2- A.2.2.14.) **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku*** *(dokumentacijske kartice)*

Mentor doktorskog rada
1.**Darja Sokolić-Mihalak**, dipl.ing. pod naslovom: „Antifugalni učinak eteričnih ulja na plijesni iz roda *Aspegillus* u *in vitro* i *in situ* uvjetima“; **07.1.2013.**
2.**Martina Bevardi**, dipl. ing., pod naslovom: „*In vitro* i *in vivo* modeli vezanja patulina i citrinina bioprotektivnim kulturama“ **28.5.2013**.
a1
A.2.1.11. Darja Sokolić-Mihalak, Jadranka Frece, Anita Slavica, Frane Delaš, Hrvoje Pavlović and **Ksenija Markov**: 2012 The effects of wild thyme (*thymusserpyllum* L.) essential oil components against ochratoxin-producing A*spergilli,* Arh Hig Rada Toksikol **63,** 457-462.
A.2.1.13. **Ksenija Markov**, Jelka Pleadin, Martina Bevardi, Nada Vahčić, Darja Sokolić-

Mihalak, Jadranka Frece: 2013 Natural occurrence of aflatoxin B1, ochratoxin A and citrinin in Croatian fermented meat products, Food Control 34, 312-317

A.2.1.14. Martina Bevardi, Jadranka Frece, Dragana Mesarek, Jasna Bošnir, Jasna Mrvčić, Frane Delaš, **Ksenija Markov**: 2013 Antifungal and Antipatulin Activity of *Gluconobacter oxydans* 1J Isolated from Apple Surface: Arh Hig Rada Toksikol 64, 281-286

a2

A.2.2.14.**Ksenija Markov**, Jelka Pleadin, Marija Horvat, Martina Bevardi, Darja Sokolić Mihalak, F. Delaš i Jadranka Frece 2013Mikrobiološke i mikotoksikološke opasnosti za zdravstvenu ispravnost i karakterizacija domaćih kobasica od mesa divljači Vet. stanica 44 (3), 177-186.

4.	Da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu;	Održala je 54 znanstvena priopćenja (posteri i predavanja), od toga 45 na međunarodnim znanstvenim skupovima. **ZADOVOLJAVA UVJET**

A.2.6.1.Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

2.6.1.1. DURAKOVIĆ S., COLIĆ I., DELAŠ F., **MARKOV K**., RADIĆ B.: Inhibition of mold growth and ochratoxin production by newly synthesized derivatives of dehydroacetic acid. 6thEuropean Nutrition Conference, Athens, 1991.

2.6.1.2. DURAKOVIĆ S., COLIĆ I., DELAŠ F., **MARKOV K** :The role of fungal growth in mixed cultures on production of aflatoxin on corn. 6th European Nutrition Conference, Athens, 1991.

2.6.1.3.DELAŠ F., DURAKOVIĆ S., DELAŠ I., **MARKOV K**.: Ochratoxin A Biosynthesis by aMould Grown in the Mixed Culture on a Solid Chopped Substrate. The 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, October 3-5, Opatija, 2001. PP-06

2.6.1.4.DURAKOVIĆ L., DELAŠ F., **MARKOV K**., DURAKOVIĆ S: Relation of *Aspergillus flavus* biomass to the Accumulation of Aflatoxins in Green Coffee Beans. Power of Microbes in Industry and Environment, Croatian, Hungarian and Slovenian Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, June 7-9, Opatija, 2002.

2.6.1.5.DURAKOVIĆ L., DELAŠ F., **MARKOV K**., DURAKOVIĆ S: Growth and Biosynthesis of Aflatoxin in the Presence of Newly Synthesized Analogues of Dehydroacetic Acid. 5th CroatianCongress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 2nd Central European Meeting, October 17- 20, Opatija, 2004.

2.6.1.6. DURAKOVIĆ L., DELAŠ F., **MARKOV K**., ČVEK D., DURAKOVIĆ S: Biosynthesis and biodegradation of aflatoxin B_1 and G_1 on mize contaminated with common field and storage fungi. 2nd FEMS Congress of European Microbiologists, July 4-8, Madrid, 2006. *Organizator: FEMS (Federation of European Microbiological Societies); SEM (Spanish Society for Microbiology)*

2.6.1.7.ČVEK D., DURAKOVIĆ S., DELAŠ F., DURAKOVIĆ L., **MARKOV K**: Determination of biomass of *Aspergillus flavus* ATCC 26949 grown on corn grains. Power of Microbes in Industry and Environment, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, September 19-22, Zadar, 2007.

2.6.1.8.**MARKOV K**., DURAKOVIĆ S., DELAŠ F., DURAKOVIĆ L., ČVEK D. Patulin production by *Penicillium expansum* ZMPBF 565 in apple juice. Power of Microbes in Industry and Environment, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, September 19-22, Zadar, 2007.

2.6.1.9.DURAKOVIĆ L., DELAŠ F., GLANCER-ŠOLJAN M., BERKOVIĆ K., ČVEK D., **MARKOV K**., Inhibition of aflatoxin accumulation by newly synthesized analogues of coumarine in Aspergillus flavus strains, Power of Microbes in Industry and Environment, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, September 19-22, Zadar, 2007.

2.6.1.10.DELAŠ F., DURAKOVIĆ S., SVIBEN I.A., MARTINKO S., **MARKOV K**., DURAKOVIĆ L., ČVEK D: Antifungal Activity of Coumarin. 4th Central European

Congress on Food 6 th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, May 15-17, Cavtat 2008.

2.6.1.11.DELAŠ F., **MARKOV K**., DURAKOVIĆ L., ČVEK D. Inhibition of *Aspergillus flavus* culture growth and aflatoxin accumulation *in vitro* by coumarine derivative. 14th World Congress of Food Science and Technology, October 19-23, Shanghai, China 2008.

Organizatori skupa: Chinese Institute of Food Science and Technology (CIFST), International Union of Food Science and Technology (IUFoST)

2.6.1.12.DELAŠ FRANE, FRECE JADRANKA, **MARKOV KSENIJA**, ČVEK DOMAGOJ Whey–raw material for production of functional drink. 15th World Congress of Food Science and Technology, August 22-26, Cape Town, South Africa 2010. Abstracts CD P 0167

2.6.1.13. FRECE JADRANKA, **MARKOV KSENIJA**, ČVEK DOMAGOJ, KOVAČEVIĆ DRAGAN, GOBIN IVANA I DELAŠ FRANE *Lactobacillus plantarum* 1K from "Slavonski kulen" as natural probiotic starter culture. „Today science – tomorrow industry", International Scientific and Professional Conference, 13th Ružička Days, September 16 – 17, Vukovar, Croatia 2010 Book of abstracts str. 60

Organizatori skupa: Faculty of Food Technology Osijek, Croatian Society of Chemical Engineers, EFFoST, IUFoST

2.6.1.14. FRECE JADRANKA, **MARKOV KSENIJA**, ČVEK DOMAGOJ, KOVAČEVIĆ DRAGAN FRANE DELAŠ Autohtone funkcionalne starter kulture i mikotoksini u slavonskom kulenu. „Today science – tomorrow industry", International Scientific and Professional Conference, 13th Ružička Days, September 16 – 17, Vukovar, Croatia 2010. Book of abstracts str. 59

Organizatori skupa: Faculty of Food Technology Osijek, Croatian Society of Chemical Engineers, EFFoST, IUFoST

2.6.1.15.**MARKOV KSENIJA**, FRECE JADRANKA, ČVEK DOMAGOJ, DELAŠ FRANE Biodegradation of aflatoxin M_1 by lactic acid bacteria. Power of Microbes in Industry and Environment, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, September 22-25, Malinska, Croatia 2010. Book of abstracts P 55

Organised by Croatian Microbiological Society, Coorganised by Austrian association of molecular life sciences and biotechnology, supported by FEMS (Federation of European Microbiological Societies), ISBN 978-953-7778-00-2

2.6.1.16. FRECE J., **MARKOV K.**, ČVEK D., KOVAČEVIĆ D., GOBIN I., DELAŠ F. *Staphylococcus* species as potential natural starter cultures from „Slavonski kulen". Power of Microbes in Industry and Environment, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, September 22-25, Malinska, Croatia 2010. Book of abstracts P 25

Organised by Croatian Microbiological Society, Coorganised by Austrian association of molecular life sciences and biotechnology, supported by FEMS (Federation of European Microbiological Societies), ISBN 978-953-7778-00-2

2.6.1.17.DRAGOVIĆ-UZELAC VERICA, FRECE JADRANKA, GREBLO KRISTINA, **MARKOV KSENIJA**, ELEZ IVONA Antioxidant and antimicrobial activity of essential oils and extracts of lavender (*Lavandula angustifolia*). Power of Microbes in Industry and Environment, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, September 22-25, Malinska, Croatia 2010. Book of abstracts P 20

Organised by Croatian Microbiological Society, Coorganised by Austrian association of molecular life sciences and biotechnology, supported by FEMS (Federation of European Microbiological Societies), ISBN 978-953-7778-00-2

2.6.1.18. ČVEK D., **MARKOV K.**, FRECE J., DURAKOVIĆ L., FRIGANOVIĆ M., DELAŠ F. Adhezion of zearalenone by lactic acid bacteria. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, September 20-23, Opatija, Croatia 2011. Book of abstracts 60

Organizator: CROFOST - Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb,Croatia; Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Suorganizator: EFFoST, IUFoST

2.6.1.19. HORŽIĆ D., FRECE J., KOMES D., BELŠČAK-CVITANOVIĆ A., **MARKOV K.** Antioxidant and Anti-microbial Properties of *Camellia sinensis* Products. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, September 20-23, Opatija, Croatia 2011 Book of abstracts 119
Organizator: CROFOST - Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb,Croatia; Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Suorganizator: EFFoST, IUFoST
2.6.1.20. ČVEK D., **MARKOV K.**, FRECE J., DURAKOVIĆ L., DELAŠ F.Impact of essential oils on the biosynthesis of ochratoxin A during the growth of mould *Aspergillus ochraceus* NRRL 3174 in pure and mixed culture. Power of Fungi and Mycotoxins in Health and Disease, October 19-22, Primošten, Croatia 2011. Programme and Abstracts P 3
2.6.1.21. DURAKOVIĆ L., **MARKOV K.**, ČVEK D., FRECE J.,. DELAŠ F Detection of toxicity of aflatoxin M1 and F-2 toksin by lethal action of *Artemia salina* larve. Power of Fungi and Mycotoxins in Health and Disease, October 19-22, Primošten, Croatia 2011. Book of abstracts P 4
2.6.1.22. JERŠEK BARBARA, ANĐIĆ MARIJANA, **MARKOV KSENIJA**, LAKIĆ NEDA, BOŽIN BILJANA, SMOLE MOŽINA SONJA antifungal effect of essential oils on *Aspergillus westerdijkiae*, *A. ochraceus*, *A. flavus* and *Penicillium nordicum*. 6th Central European Congress on Food, May 23-26, Novi Sad, Serbia 2012. Book of abstract 262
2.6.1.23. **MARKOV, KSENIJA**; FRECE, JADRANKA; MESAREK, DRAGANA; MIŠKULIN, ENA; HOLJEVAC, JOSIPA; ČVEK, DOMAGOJ; DELAŠ, FRANE.Gluconobacter oxydans from apple surface as biocontrol agent against Penicillium expansum // *Book of Abstracts* / Černi S., Šeruga Musić M., Škorić D. (ur.).Zagreb : Croatian Microbiological Society, 2012. Book of Abstracts 86
2.6.1.24. **MARKOV, KSENIJA**; PLEADIN, JELKA; FRECE, JADRANKA; DELAŠ, FRANE. Game meat sausages as mycotoxicological risk to consumers // *PROCEEDINGS DAYS OF VETERINARY MEDICINE 2013* / Mitrov D., Pendovski L., Perčinić F. (ur.).Skopje : Faculty of Veterinary Medicine-Skopje, University, 2013. 117-118 , Proceedings P29
2.6.1.25. FRECE J., KOVAČEVIĆ D., DELAŠ F., MASTANJEVIĆ K., **MARKOV K.**. Probiotic strain *Lactobacillus plantarum* 1K reduces *Salmonella enterica* serovar Typhimurium infection in mice. BioMicroWorld 2013, V International Conference on Environment, Industrial and Applied Microbiology, October 2-4, Madrid, Spain 2013. Book of abstracts 260
2.6.1.26. **MARKOV KSENIJA**, MIHALJEVIĆ BRANKA, DOMIJAN ANA-MARIJA, FRECE JADRANKA, DELAŠ FRANE. Inactivation of food/feed spoilage fungi by gamma irradiation. Power of Microbes in Industry and Environment, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, October 9-12, Primošten, Croatia 2013. Book of abstracts, 67, P 19.
2.6.1.27. **MARKOV, KSENIJA**; MIHALJEVIĆ, BRANKA; DOMIJAN, ANA-MARIJA; PLEADIN, JELKA. *In situ* reduction of aflatoxin B1 level by gamma irradiation. Second International Conference on Radiation and Dosimetry in Various Fields of Research, Niš, Srbija, 27-30.05.2014. Book of abstracts 172
2.6.1.28. **MARKOV, KSENIJA**; FRECE, JADRANKA; ĆUBELA, DUBRAVKA; DELAŠ, FRANE. Ochratoxin A prevalence in white, red and dessert wines // *Abstract Book NAFI 2014* / Sebnem Tavman, Semih Otles, Taner Baysal, Yekta Goksungur, Duygu Kisla, Ozgul Ozdestan, Gulten Gunduz (ur.). Izmir : Universiteliler Ofset Bornova, Izmir, 26.-29. May 2014. Book of abstracts 188
2.6.1.29. FRECE, JADRANKA; **MARKOV, KSENIJA**; KOVAČEVIĆ, DRAGAN; CVRTILA, JELENA; DELAŠ, FRANE.Characterization of the autochthonous starter culture Lactococcus lactis ssp. lactis 5K1 isolated from traditional Croatian horsemeat sausage // *Abstract Book NAFI 2014* / Sebnem Tavman, Semih Otles, Taner Baysal, Yekta Goksungur, Duygu Kisla, Ozgul Ozdestan, Gulten Gunduz(ur.). Izmir : Universiteliler Ofset Bornova, Izmir, 26.-29. May 2014. Book of abstracts 146
2.6.1.30. FRECE, J. MRVČIĆ, J., UGLEŠIĆ, I., LONČAR, Z., KOVAČEVIĆ, Z., DELAŠ,

F., **MARKOV, K**. (2014): Industrial sausage produced with autochthonous starter culture, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.-24. October 2014. Opatija, Book of Abstracts pp 91

2.6.1.31. **MARKOV KSENIJA**, ĆUBELA DUBRAVKA, PLEADIN JELKA, FRECE JADRANKA, DELAŠ FRANE (2014): White, red and dessert wines possible source of human exposure to ochratoxin A; 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.-24. October 2014. Opatija, Book of Abstracts pp 179

2.6.1.32. PLEADIN JELKA, KODRNJA ANA, KUŠAN JASMINA, SHABANAJ KUJTESA, MIHALJEVIĆ BRANKA, DOMIJAN ANA-MARIJA, VAHČIĆ NADA, FRECE JADRANKA, **MARKOV KSENIJA** (2014): Reduction of ochratoxin a in meat products using gamma irradiation; 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.-24. October 2014. Opatija, Book of Abstracts pp 183

2.6.1.33. JOSIPOVIĆ RENATA, CVITKOVIĆ ANTE, **MARKOV KSENIJA**, FRECE JADRANKA, DELAŠ FRANE, STANZER DAMIR, NADIH MARTINA, MRVČIĆ JASNA (2014): Increased nutritional quality andmicrobiological safety of novel cottage cheese containing spices; 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.-24. October 2014. Opatija, Book of Abstracts pp 187

2.6.1.34. REPAJIĆ, MAJA; **MARKOV, KSENIJA**; FRECE, JADRANKA; VUJEVIĆ, PREDRAG; ĆURIĆ, DUŠKA; LEVAJ, BRANKA. Comparative study of physico-chemical and sensory properties and microbiological quality of berry fruits upon species, cultivar and type of farming during one week storage at 4oC // Book of Abstracts - 3rd International ISEKI_Food Conference / Costa, Rui ; Pittia, Paola ; Silva, Cristina L.M. ; Gogou, Eleni (ur.).Atena, Grčka Cosmosware, 2014. 228-228.

2.6.1.35. **MARKOV KSENIJA**, MRVČIĆ JASNA, PLEADIN JELKA, DELAŠ FRANE, FRECE JADRANKA (2015): FT-IR spectroscopy applied to identification of functional groups on the surface of gluconobacter oxydans involved in the bacteria–ochratoxin a interaction; Power of Fungi and Mycotoxins in Health and Disease, 20.-23. September, 2015. Šibenik, Programme and Abstract 59, P8

2.6.1.36. REŽEK JAMBRAK, ANET; ŠIMUNEK, MARINA; EVAČIĆ, SILVA; FRECE, JADRANKA; **MARKOV, KSENIJA**; VUKUŠIĆ, TOMISLAVA; HERCEG, ZORAN. Influence of high power ultrasound on selected moulds, yeasts and Alicyclobacillus acidoterrestris in cranberry juice and nectar // Sustainable innovation based on science and applied research of nonthermal technologies / Taoukis, Petros ; Stoforos, Nikolaos ; Gogou, Eleni (ur.). Atena, 2015.

2.6.1.37. JAKOPOVIĆ, ŽELJKO; ZJALIĆ, SLAVEN; FRECE, JADRANKA; ČANAK, IVA; **MARKOV, KSENIJA (2016)**: Effect of Ochratoxin A on the Growth and Morphological Properties of Saccharomyces cerevisiae and Saccharomyces uvarum; 6th Croatian Congress of Microbiology with International Participation, Sveti Martin na Muri, Croatia, 15.-18.06.2016. Book of Abstracts P 35

Organizator: Croatian Microbiological Society suported by FEMS(Federation of European Microbiological Societies)

2.6.38. ČANAK, IVA; GAVRILOVIĆ, ANA; **MARKOV, KSENIJA**; JUG-DUJAKOVIĆ, JURICA; JAKOPOVIĆ, ŽELJKO; FRECE, JADRANKA. Biopreservation of Fish and Shellfish Using Indigenous Strains of Lactic Acid Bacteria. *Power of Microbes in Industry and Environment* 2016, September 28-October 1, Krk, Croatia 2016. Book of Abstracts PP17/str.70

2.6.39. JAKOPOVIĆ, ŽELJKO; ŠUNJIĆ, ROMANO; ČANAK, IVA; FRECE, JADRANKA; **MARKOV, KSENIJA** Morphological Changes of Lactic Acid Bacteria in the Presence of Aflatoxin B1 and Ochratoxin A. Power of Microbes in Industry and Environment 2016, September 28-October 1, Krk, Croatia 2016. Book of Abstracts PP23/str.76

2.6.40. KRISTINA RADOŠEVIĆ, IVA ČANAK, MARINA CVJETKO BUBALO, **KSENIJA MARKOV**, JADRANKA FRECE, VIŠNJA GAURINA SRČEK, IVANA RADOJČIĆ REDOVNIKOVIĆ. Natural deep eutectic solvents; antimicrobial and cytotoxic activity. International scientific and expert conference Natural resources, green technology and sustainable development 2: GREEN 2016 Zagreb, Croatia from 5-7 October 2016.

Proccedings str.93
Organizator: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; Academy of Forestry Sciences
Suorganizator: International Union of Forest Research Organizations, Division 9 - Forest Products (IUFRO); European Forest Institute (EFI); European Biotechnology Thematic Network Association (EBTNA)
2.6.41. ANA GAVRILOVIĆ, JADRANKA FRECE, **KSENIJA MARKOV**, JURICA JUG-DUJAKOVIĆ. Development and evaluation of marinade on the basis of bitter orange with lactobacillus plantarum O1 for bio-preservation and flavoring of sea food. 46th WEFTA CONFERENCE „From Local Fish to Global DISH"12-14 October 2016, Split, Croatia. Book of Abstract str.131-132.
Organizator: West European Fish Technologists' Association – WEFTA, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb
Suorganizator: European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG), Ministry of Health of the Republic of Croatia

A.2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima
2.6.2.1. DURAKOVIĆ S., POSPIŠIL O., DELAŠ F., **MARKOV K**.: Antifungalne i antiokratoksikogene osobine novosintetiziranih analoga dehidracetne kiseline. XXXII znanstveni sastanak mikrobiologa, epidemiologa i infektologa Jugoslavije, Pula, 1990.
2.6.2.2. DURAKOVIĆ S., DELAŠ F., POSPIŠIL O., **MARKOV K.** : Utjecaj Ca-sorbata na rast plijesni i biosintezu okratoksina. XXXII znanstveni sastanak mikrobiologa, epidemiologa i infektologa Jugoslavije, Pula, 1990.
2.6.2.3. DURAKOVIĆ S., FILIPOVIĆ-KOVAČEVIĆ Ž., PAVLAKOVIĆ Z., RADIĆ B., DELAŠ F., **MARKOV K**. : Inhibicija sinteze zearalenona (F-2 toksin) u prisutnosti diklorvosa. 2. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista s međunarodnim sudjelovanjem, Zagreb, 1994.
2.6.2.4. **MARKOV K**., DURAKOVIĆ S., DELAŠ F., RADIĆ B.: Utjecaj temperature na biosintezu patulina tijekom rasta plijesni *Penicillium expansum* ZMPBF 565 u čistoj i mješovitoj kulturi. 3.Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista s međunarodnim sudjelovanjem, Zagreb, 1998.
2.6.2.5. DURAKOVIĆ L., **MARKOV K.,** DELAŠ F., DURAKOVIĆ S.: Factors influencing the inhibition of aflatoxin production in soy-beans by *Trichothecium roseum.* 8. Hrvatski biološki kongres s međunarodnim sudjelovanjem, Zagreb, 27.rujna – 2.listopada 2003.
2.6.2.6. DURAKOVIĆ S., DELAŠ F., **MARKOV K.,** DURAKOVIĆ L.: Biosynthesis and biodegradation of aflatoxins on green coffee beans contaminated with aflatoxigenous mould. 8. Hrvatski biološki kongres s međunarodnim sudjelovanjem, Zagreb, 27.rujna – 2.listopada 2003.
2.6.2.7. **MARKOV K**., DELAŠ F., LEBOŠ A., ČVEK D., DELAŠ I.: Lactic acid bacteria in the prevention of growth of selected fungi. 4th Croatian Congress of Microbiology with International Participation, Zadar, 24 th -27 th September, 2008.
2.6.2.8.MOROZIN T, **MARKOV K**, MIHALJEVIĆ B, DOMIJAN A-M. Učinak gama zračenja na rast plijesni - ispitivanje na *in vitro* modelu. X. Susret mladih kemijskih inženjera, Zagreb, 20-21.2. 2014. Knjiga sažetaka, str 167.
2.6.2.9.JOSIPOVIĆ, RENATA; CVITKOVIĆ, ANTE; NADIH, MARTINA; MEDVEREC-KNEŽEVIĆ, ZVONIMIRA; MRVČIĆ, JASNA; **MARKOV, KSENIJA**; FRECE, JADRANKA; DELAŠ, FRANE; STANZER, DAMIR. Nutritive value and quality of cheese with different spices // One Health Symposium. Slavonski Brod, 2014. 10-10

A. 2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu
2.6.3.1. J. Frece, **K. Markov**, D. Čvek, J. Đugum, F. Delaš, Hrvatski tradicionalni fermentirani prehrambeni proizvodi-bogatstvo potencijalnih autohtonih starter kultura, 2 Hrvatski kongres o ruralnom turizmu s međunarodnim sudjelovanjem 21. – 25. April 2010.

Mali Lošinj, ISBN 978-953-6387-08-3, oral presentation

2.6.3.2. J. Frece, **K. Markov**, F. Delaš, Traditional fermented products - a source of autochthonous starter cultures for the adsorption of mycotoxins, Power of Fungi and Mycotoxins in Health and Disease, October 19-22, Primošten, Croatia 2011. Book of abstracts OS 3, p. 114-115, round table lecture.

2.6.3.3. **K. Markov,** J. Frece, F. Delaš, Removal of mycotoxins from food by autochthonous functional starter cultures, Power of Fungi and Mycotoxins in Health and Disease, October 19-22, Primošten, Croatia 2011. Book of abstracts OS 4, p. 116-117, round table lecture.

2.6.3.4. Ana-Marija Domijan, Branka Mihaljević, **Ksenija Markov**, Jelka Pleadin, Preventing toxic effects of mycotoxins, Power of Fungi and Mycotoxins in Health and Disease, 20.-23. September, 2015. Šibenik, Programme and Abstract 30, IL12

5.	Da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	Član je uređivačkog odbora znanstvenog časopisa u trajanju od četiri godine. Bila je urednica 1 zbornika radova (s međunarodnim sudjelovanjem). Potvrda o članstvu u uređivačkom odboru znanstvenog časopisa nalazi se u privitku. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***

A.5.1. Članica je uređivačkog odbora znanstvenog časopisa:

1. Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition (2012.-)

A.5.3.1. Urednik znanstvenog zbornika

1. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.-24. October 2014. Opatija, Book of Abstract, (eds) J. Frece, Damir Ježek, Sven Karlović, Karin Kovačević Ganić, **Ksenija Markov**, Jasna Mrvčić, Damir Stanzer Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, ISBN 978-953-99725-5-2; CIP 888070 Organizator: CROFOST - Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia; Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu Suorganizator: EFFoST, IUFoST

6.	Da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova;	Recenzirala je 46 članka u znanstvenim časopisima. Potvrde o provedenim recenzijama i pisma urednika nalaze se u privitku. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***

Recenzirala je znanstvene radove za slijedeće časopise:

1. Journal of Dairy Research 1rad
2. Hrvatske vode 6 rada
3. Mljekarstvo 5 rada
4. Technologica Acta 2 rada
5. Conference proceedings of "7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists" 2 rada
6. Food technology and biotechnology 6 rada
7. African Journal of Microbiology Research 1rad
8. Croatian journal of food technology, biotechnology and nutrition 7 rada
9. Journal of Agricultural Science and Technology 1rad
10. 48. hrvatski i 8. međunarodni simpozij agronoma Dubrovnik, 17 - 22 veljače 2013. 1rad
11. Food aditives and contaminants 3 rada

12. World Journal of Microbiology and Biotechnology 1 rad 13. Journal of Scientific Research and Reports 1rad 14. Conference proceedings of "8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists" 1rad 15. Meat science 1rad 16. Journal of Hazardous Materials 1rad 17. Philippine Agricultural Scientist 1rad 18. Food chemistry 1rad 19. Food control 4rada		
7.	Da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu;	Sudjelovala je u jednom međunarodnom projektu (Erasmus + 2014.-2016.) **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
A.3.1.1. Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta 1.„Praćenje pojavnosti citrinina i okratoksina A u mesnim proizvodima na području Republike Hrvatske“ HAH 2. „Aflatoksin M1 u sirovom mlijeku i proizvodima na bazi mlijeka na području Republike Hrvatske“ HAH 3. „Pojavnost okratoksina A u vinima na području RH“ Potpora, Sveučilište u Zagrebu 4. „Mikotoksini u proizvodima na bazi kakaovca“ HAH **A.3.2.2. Sudjelovanje (istraživač-suradnik) na međunarodnom znanstvenom projektu** 1. Suradnica na projektu Erasmus + KA2 – Cooperation and Innovation for Good Practices entitled: „Let’s make it better! Raising the awareness of the triad nutrition-health-food safety in school education“ 2014.		
8.	Da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine, od čega barem godinu kontinuirano, na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima.	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
Ispunjava šest (6) od osam (8) uvjeta		

Tablica 5. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti pristupnice ***dr.sc. Ksenije Markov, izv. prof.*** PBF-a u postupku prijevremenog izbora za znanstveno-nastavno zvanje ***redovitog profesora prvi izbor (u kojem se slučaju moraju ispuniti zakonski uvjeti za neposredno više zvanju u odnosu na ono u koje se bira u ovom slučaju uvjeti za redovitog profesora u trajnom zvanju)*** a prema uvjetima Rektorskog zbora visokih učilišta, (NN 106/06; točka V.) pristupnik mora ispuniti šest (6) od sljedećih dvanaest (12) uvjeta); a prema Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja (Pravilnik PBF-a, 04. travnja 2006) **sedam (7),** od navedenih **dvanaest (12)** uvjeta koji su prikazani u tablici 5.

Pristupnica zadovoljava sedam (7) od navedenih 12 uvjeta.

	OBVEZATNI UVJET	
1.	Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem šesto (600) norma sati.	sudjeluje u nastavi na PBF-u od 1990. godine, najprije izvodi vježbe i seminare, a od 2009. godine i predavanja; **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***

Dodiplomski studij (stari program)

1. Nastavnik (suradnik): Opća mikrobiologija (1990.-2006.)
2. Nastavnik (suradnik): Mikrobiologija namirnica (1990.-2006.)
3. Nastavnik (suradnik): Bakteriologija (2000.-2006.)
4. Nastavnik (suradnik): Mikologija (2000.- 2006.)

Preddiplomski studij (bolonjski program)

1. Nastavnik (suradnik): Mikrobiologija (od 2006.-)
2. Nastavnik (suradnik): Mikrobiologija namirnica (od 2006.-)
3. Nastavnik (koordinator-nositelj modula) Mikrobiologija (od 2014.-)

Diplomski studij (bolonjski program)

1. Nastavnik (suradnik): Bakteriologija (od 2006.-)
2. Nastavnik (suradnik): Mikologija (2006.- 2010.)
3. Nastavnik (koordinator-nositelj modula): Mikologija (od 2010.-)

Vođenje laboratorijskih vježbi iz kolegija - stari program (dodiplomski studij)

1. Opća mikrobiologija (od 1990.-2006.)
2. Mikrobiologija namirnica (od 1990.-2006.)

Vođenje laboratorijskih vježbi i seminara iz kolegija - bolonjski program (preddiplomski studij)

1. Mikrobiologija (od 2006.-)
2. Mikrobiologija namirnica (od 2006.-)

Poslijediplomski doktorski studij – „Nutricionizam“

1. Mikrobiologija hrane (suradnik)

Poslijediplomski doktorski studij- „Biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo”

1. Mikrobiologija hrane (suradnik)

Poslijediplomski doktorski studij- „Prehrambena tehnologija“

b. Mikrobiologija hrane (koordinator-nositelj modula) 2014.-2015.

Poslijediplomski doktorski studij- „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam“

2. Mikrobiologija hrane (suradnik 2015.-)

Poslijediplomski specijalistički studij – Kvaliteta i sigurnost hrane:

1. Mikrobiologija hrane (suradnik)
2. Mikrobni indikatori u kontroli kvalitete hrane (suradnik)
3. Mikrobni indikatori u kontroli kvalitete hrane (koordinator-nositelj modula) 2014.-

2.	Istraživanje kvalitete nastavnog rada – studentska anketa	Prema studentskoj anketi pristupnica je po svim pokazateljima kakvoće rada ocijenjena **pozitivno** **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
Za prijevremeni izbor u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora potrebno zadovoljiti sedam (7) od slijedećih dvanaest (12) uvjeta:		
1.	Da je autor ili koautor dva (2) objavljena sveučilišna udžbenika ili priručnika, dvije znanstvene knjige, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora;	Koautor je tri poglavlja u dva objavljena sveučilišna priručnika/udžbenika, urednica je i autorica jedne znanstvene knjige i koautor 3 poglavlja u tri znanstvene knjige. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***

A.5.7.1. Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)

1. Pleadin, Jelka; **Markov, Ksenija**; Frece, Jadranka; Vulić, Ana; Perši, Nina, *Bio-*

Prevalence, Determination and Reduction of Aflatoxin B1 in Cereals, Aflatoxins: Food Sources, Occurrence and Toxicological Effects / Adina G. Faulkner (ur.). USA: Nova Science Publishers, 2014. URL link to work (poglavlje u knjizi) str. 1-34. ISBN 978-1-63117-298-4

2. J. Frece, **K. Markov**, *Mikrobiološki kriteriji*. U: Uvod u sigurnost hrane, Ivona Babić i Jelena Đugum (ured.) INŠTITUT ZA SANITARNO INŽENIRSTVO, Institut of Food Safety and Environmental Health, Zaloška cesta 155, SI-1000 Ljubljana (Nakladnik) (2014.) **(**poglavlje u knjizi) str. 173-184. ISBN 978-961-92846-2-9

3. J. Frece, **K. Markov**, *Uvod u mikrobiologiju i fizikalno kemijsku analizu voda* (2015) Aleš Krulec (ured.) INŠTITUT ZA SANITARNO INŽENIRSTVO, Institut of Food Safety and Environmental Health, Zaloška cesta 155, SI-1000 Ljubljana (Nakladnik) 1-128. ISBN 978-961-92846-5-0

4. J. Frece and **K. Markov**, *Autochthonous starter cultures* In volumen: Fermented Meat Products: Health Aspects, N. Zdolec (ed.), In Book series: Food biology, R.C. Ray (Editor), CRC Taylor &Francis (Publisher) (2016). (poglavlje u knjizi) str. 270-293. ISBN 9781498733045

B.5. Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika, priručnika

1**.** Antolović, Roberto; Frece, Jadranka; Gobin, Ivana; Hrenović, Jasna; Kos, Blaženka; **Markov, Ksenija**; Mlinarić-Missoni, Emilija; Novak, Jasna; Ožanič, Mateja; Pinter, Ljiljana; Plečko, Vanda; Pleško, Sanja; Šantić, Marina; Šegvić Klarić, Maja; Šeruga Musić, Martina; Škorić, Dijana; Šušković, Jagoda. Priručnik za vježbe iz opće mikrobiologije / Hajsig, D ; Delaš, F (ur.). Zagreb, 2016 : Hrvatsko mikrobiološko društvo, 2016., ISBN 978-953-7778-10-1 (poglavlje u udžbeniku)
(Poglavlje 5. Mikroskopski preparati i postupci bojenja; Poglavlje 7. Određivanje fizioloških osobina bakterija)

2. **K. Markov**, J. Frece, *Sigurnost hrane: mikrobiološki / infektološki*, U: Prehrana u općoj i kliničkoj pedijatriji, Sanja Kolaček, Iva Hosjak, Tena Niseteo (ured.) Udžbenik Sveučilišta u Zagrebu, Medicinska naklada: 2016., ISBN 9789531760003 (poglavlje u udžbeniku) str. 113-121.

2.	Da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom;	pod njezinim je mentorstvom izrađeno i obranjeno 27 diplomskih radova i 14 završnih radova (A.4.1.), objavila je 8 rada u koautorstvu sa studentima (a1- A.2.1.7 ; A.2.1.9. i A.2.1.19.; a2 - A.2.2.9. ; A.2.2.10.; A.2.2.11. a3- A.2.3.7. i A.2.3.10.) **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku*** *(dokumentacijske kartice)*

Mentor diplomskih radova

1. Nikolina Lovrić: Mikrobiološka ispravnost svježeg sirovog mlijeka individualnih proizvođača s područja grada Zagreba.
2. Tina Brenko: Mikrobiološka kakvoća vode vodoopskrbnog sustava istarske županije.
3.Matea Majica:Antifungalni učinak eteričnih ulja na rast biomase plijesni *Aspergillus ochraceus* i *Penicillium expansum*
4. Saša Vidović: Utjecaj UV svjetla na rast odabranih sojeva plijesni
5. Irena Poljaček: Rast patogenih mikroorganizama u prisutnosti eteričnog ulja ružmarina
6. Doris Alajbegović: Usporedba klasičnih mikrobioloških i biokemijskih metoda u određivanju mikrobne populacije iz namirnica životinjskog podrijetla
7. Ivana Ursić: Mikrobna populacija i mikotoksini u slavonskom kulenu
8. Jelena Cvrtila: Mikrobiološka kakvoća kobasice od konjskog mesa

9. Tamara Erdelja: Sinergistički učinak eteričnih ulja ružmarina i kadulje na rast bakterija
10. Maja Friganović: Adsorpcija mikotoksina zearalenona s bakterijama mliječne kiseline
11. Petar Gaić: Adsorpcija mikotoksina zearalenona s bakterijama mliječne kiseline
12. Marija Ivančić: Autohtona mikrobna populacija i mikotoksini u vinu
13. Alenka Smoković: Utjecaj odabranih parametara na rast plijesni A*spergillus ochraceus* i biosintezu okratoksina A
14. Željka Bunjevac: In-situ inhibicija *Listeria monocytogenes* bakterijama mliječne kiseline
15. Marijana Anđić: Antifungalno djelovanje eteričnih ulja i njihovih komponenti
16. Valerija Radošević: Izolacija i karakterizacija prirodne mikroflore i kemijski parametri u svježem siru
17. Iva Uglešić: Preživljavanje autohtone starter kulture u fermentiranim trajnim kobasicama
18. Maja Linzbauer: Utjecaj odabranih eteričnih ulja na rast plijesni F*usarium graminearum* i biosintezu F – 2 toksina
19. Eva Kovač: Određivanje minimalne inhibitorne i minimalne bakteriocidne koncentracije eteričnih ulja
20. Andrea Zaplatić: Prisutnost mikotoksina u fermentiranim namirnicama
21. Dragana Mesarek: „Antifungalni i antipatulinski učinak bakterije *Gluconobacter oxydans* 1J izolirane s jabuka“
22. Marija Jurić: „Rast patogenih mikroorganizama u prisutnosti čajeva biljke *Camellia sinensis* i čajnih mješavina“
23. Marina Marković: „Određivanje parametara kakvoće tradicionalnih mliječnih proizvoda“
24. Josipa Dornai: „*Listeria monocytogenes* u mlijeku i proizvodima na bazi mlijeka“
25. Tena Stipetić: „Gama zračenje kao fizikalna metoda za spriječavanje rasta plijesni i biosinteze aflatoksina B1“
26. Margareta Perše:„Pojavnost fumonizina i T-2 toksina na žitaricama malog i velikog zrna“
27. Tonka Kvočić: „Određivanje fuzarijskih mikotoksina ELISA metodom“

Mentor završnih radova

15. Aleksandra Krstulja: Određivanje minimalne inhibitorne (MIK) i fungicidne (MFK) koncentracije eteričnog ulja cimeta na rast odabranih plijesni
16. Željka Bunjevac: Potvrđivanje bakterije *Listeria monocytogenes* izolirane iz mlijeka standardnim mikrobiološkim metodama
17. Valerija Radošević: Mikrobna populacija lavande s različitih područja Republike Hrvatske
18. Maja Ereš: Utjecaj ekstrakata bazge i majčine dušice na rast patogenog kvasca *Candida albicans*
19. Silvia Križanac: Mikrobiološka kontrola Istarskog pršuta
20. Marina Srzić: Identifikacija S*taphylococcus* vrsta klasičnim mikrobiološkim i biokemijskim metodama
21. Tanja Pijerov: Određivanje zearalenona u zobenom kruhu
22. Tina Barbir: Izolacija plemenite plijesni iz sira camembert i moguća sinteza aflatoksina B1
23. Ena Miškulin: „Krivulja rasta bakterije G*luconobacter oxydans* u prisustvu patulina“
24. Nikolina Kerep: „Preživljavanje bakterije G*luconobacter oxydans* u probavnom sustavu miša u prisutnosti patulina i citrinina“
25. Vitka Gres:„Utjecaj parametara na preživljavanje bakterije Listeria monocytogenes“
26. Jelena Puglenik:“Plemenita plijesan Penicillium nalgiovense kao mogući producent aflatoksina B1 i okratoksina A“
27. Petra Bosanac: „Izolacija patogenih mikroorganizama riba i školjkaša porijeklom iz jadranskog mora“
28. Romano Šunjić: „Utjecaj aflatoksina B1 i okratoksina A na morfološke osobine bakterija mliječne kiseline“.

a1

A.2.1.7. D. Čvek, **K. Markov**, J. Frece, T. Landeka Dragičević, M. Majica, F. Delaš: 2010

Growth inhibition of A*spergillus ochraceus* ZMPBF 318 and P*enicillium expansum* ZMPBF 565 by four essential oils, *Arh. hig. rada toks*., **61,** 191-196
A.2.1.9. **K. Markov**, J. Frece, D. Čvek, N. Lovrić, F. Delaš: 2010 Aflatoksin M1 u sirovom mlijeku i vezanje aflatoksina pomoću bakterija mliječne kiseline, *Mljekarstvo,* **60** (4), 244-251
A.2.1.19. Frece J., Cvrtila J., Topić I., Delaš F.and **Markov K.**: 2014. Lactococcus lactis ssp. lactis as potential functional starter cultur. *Food Technoogy and Biotechnology* **52**(4), 489–494

a2
A.2.2.9. Domagoj Čvek, Jadranka Frece, K**senija Markov**, Maja Friganović, Frane Delaš: 2010 Antifungal Effect of the Bacterium Lactobacillus plantarum K1 on Growth of Mold Aspergillus ochraceus ZMPBF 31. *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam 5* (1-2) 43-47.
A.2.2.10. **Ksenija Markov**, Nina Perši, Jelka Pleadin, Domagoj Čvek, Valerija Radošević, Frane Delaš, Lejla Duraković i Jadranka Frece: 2011 Karakterizacija prirodne mikroflore i kemijski parametri u svježem domaćem siru. V*eterinarska stanica* **42** (3), 211-218.
A.2.2.11.Domagoj Čvek, **Ksenija Markov**, Jadranka Frece, Maja Friganović, Lejla Duraković, Frane Delaš: 2012 Adhesion of Zearalenone to the Surface of Lactic Acid Bacteria Cells. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* 7 (Special Issue)

a3
A.2.3.7.Barbara Jeršek, Marijana Anđić, **Ksenija Markov**, Neda Lakić, Biljana Božin, Sonja Smole Možina (2012) Antifungal effect of essential oils on *Aspergillus westerdijkiae*, *A. ochraceus*, *A. flavus* and *Penicillium nordicum.* U: Proceedings of the 6th Central European Congress on Food, (editor Jovanka Lević) University of Novi Sad, Institute of Food Technology, 479-484
A.2.3.10.Frece, J., Mrvčić, J., Uglešić, I., Lončar Z., Kovačević, D., Delaš, F., **Markov, K**. (2014): Industrial sausage produced with autochthonous starter culture, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.-24. October 2014. Opatija, Proceedings 6-11. (editor J. Frece) Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb,

3.	Da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) rada u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij;	pod njezinim su mentorstvom izrađene i obranjene dvije disertacije poslijediplomskog studija Biotehnologija-bioprocesno inženjerstvo : objavila je u koautorstvu sa studentima – doktorandima 4 rada (a1- A.2.1.11.; A.2.1.13. i A.2.1.14.) i jedan rad a2 skupine (a2- A.2.2.14.) **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku*** *(dokumentacijske kartice)*

Mentor doktorskog rada
1.**Darja Sokolić-Mihalak**, dipl.ing. pod naslovom: „Antifugalni učinak eteričnih ulja na plijesni iz roda *Aspegillus* u *in vitro* i *in situ* uvjetima“; **07.1.2013.**
2.**Martina Bevardi**, dipl. ing., pod naslovom: „*In vitro* i *in vivo* modeli vezanja patulina i citrinina bioprotektivnim kulturama“ **28.5.2013**.

a1
A.2.1.11. Darja Sokolić-Mihalak, Jadranka Frece, Anita Slavica, Frane Delaš, Hrvoje Pavlović and **Ksenija Markov**: 2012 The effects of wild thyme (*thymusserpyllum* L.) essential oil components against ochratoxin-producing A*spergilli*, Arh Hig Rada Toksikol **63,**

457-462.
A.2.1.13. **Ksenija Markov**, Jelka Pleadin, Martina Bevardi, Nada Vahčić, Darja Sokolić-Mihalak, Jadranka Frece: 2013 Natural occurrence of aflatoxin B1, ochratoxin A and citrinin in Croatian fermented meat products, Food Control 34, 312-317
A.2.1.14. Martina Bevardi, Jadranka Frece, Dragana Mesarek, Jasna Bošnir, Jasna Mrvčić, Frane Delaš, **Ksenija Markov**: 2013 Antifungal and Antipatulin Activity of *Gluconobacter oxydans* 1J Isolated from Apple Surface: Arh Hig Rada Toksikol 64, 281-286

a2
A.2.2.14.**Ksenija Markov**, Jelka Pleadin, Marija Horvat, Martina Bevardi, Darja Sokolić Mihalak, F. Delaš i Jadranka Frece 2013Mikrobiološke i mikotoksikološke opasnosti za zdravstvenu ispravnost i karakterizacija domaćih kobasica od mesa divljači Vet. stanica 44 (3), 177-186.

4.	Da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu;	Održala je 54 znanstvena priopćenja (posteri i predavanja), od toga 45 na međunarodnim znanstvenim skupovima. **ZADOVOLJAVA UVJET**

A.2.6.1.Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima
2.6.1.1. DURAKOVIĆ S., COLIĆ I., DELAŠ F., **MARKOV K**., RADIĆ B.: Inhibition of mold growth and ochratoxin production by newly synthesized derivatives of dehydroacetic acid. 6thEuropean Nutrition Conference, Athens, 1991.
2.6.1.2. DURAKOVIĆ S., COLIĆ I., DELAŠ F., **MARKOV K** :The role of fungal growth in mixed cultures on production of aflatoxin on corn. 6th European Nutrition Conference, Athens, 1991.
2.6.1.3.DELAŠ F., DURAKOVIĆ S., DELAŠ I., **MARKOV K**.: Ochratoxin A Biosynthesis by aMould Grown in the Mixed Culture on a Solid Chopped Substrate. The 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, October 3-5, Opatija, 2001. PP-06
2.6.1.4.DURAKOVIĆ L., DELAŠ F., **MARKOV K**., DURAKOVIĆ S: Relation of *Aspergillus flavus* biomass to the Accumulation of Aflatoxins in Green Coffee Beans. Power of Microbes in Industry and Environment, Croatian, Hungarian and Slovenian Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, June 7-9, Opatija, 2002.
2.6.1.5.DURAKOVIĆ L., DELAŠ F., **MARKOV K**., DURAKOVIĆ S: Growth and Biosynthesis of Aflatoxin in the Presence of Newly Synthesized Analogues of Dehydroacetic Acid. 5th CroatianCongress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 2nd Central European Meeting, October 17- 20, Opatija, 2004.
2.6.1.6. DURAKOVIĆ L., DELAŠ F., **MARKOV K**., ČVEK D., DURAKOVIĆ S: Biosynthesis and biodegradation of aflatoxin B_1 and G_1 on mize contaminated with common field and storage fungi. 2nd FEMS Congress of European Microbiologists, July 4-8, Madrid, 2006. *Organizator: FEMS (Federation of European Microbiological Societies); SEM (Spanish Society for Microbiology)*
2.6.1.7.ČVEK D., DURAKOVIĆ S., DELAŠ F., DURAKOVIĆ L., **MARKOV K**: Determination of biomass of *Aspergillus flavus* ATCC 26949 grown on corn grains. Power of Microbes in Industry and Environment, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, September 19-22, Zadar, 2007.
2.6.1.8.**MARKOV K**., DURAKOVIĆ S., DELAŠ F., DURAKOVIĆ L., ČVEK D. Patulin production by *Penicillium expansum* ZMPBF 565 in apple juice. Power of Microbes in Industry and Environment, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, September 19-22, Zadar, 2007.
2.6.1.9.DURAKOVIĆ L., DELAŠ F., GLANCER-ŠOLJAN M., BERKOVIĆ K., ČVEK D., **MARKOV K**., Inhibition of aflatoxin accumulation by newly synthesized analogues of coumarine in Aspergillus flavus strains, Power of Microbes in Industry and Environment, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, September

19-22, Zadar, 2007.

2.6.1.10.DELAŠ F., DURAKOVIĆ S., SVIBEN I.A., MARTINKO S., **MARKOV K**., DURAKOVIĆ L., ČVEK D: Antifungal Activity of Coumarin. 4th Central European Congress on Food 6 th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, May 15-17, Cavtat 2008.

2.6.1.11.DELAŠ F., **MARKOV K**., DURAKOVIĆ L., ČVEK D. Inhibition of *Aspergillus flavus* culture growth and aflatoxin accumulation *in vitro* by coumarine derivative. 14th World Congress of Food Science and Technology, October 19-23, Shanghai, China 2008.

Organizatori skupa: Chinese Institute of Food Science and Technology (CIFST), International Union of Food Science and Technology (IUFoST)

2.6.1.12.DELAŠ FRANE, FRECE JADRANKA, **MARKOV KSENIJA**, ČVEK DOMAGOJ Whey–raw material for production of functional drink. 15th World Congress of Food Science and Technology, August 22-26, Cape Town, South Africa 2010. Abstracts CD P 0167

2.6.1.13. FRECE JADRANKA, **MARKOV KSENIJA**, ČVEK DOMAGOJ, KOVAČEVIĆ DRAGAN, GOBIN IVANA I DELAŠ FRANE *Lactobacillus plantarum* 1K from "Slavonski kulen" as natural probiotic starter culture. „Today science – tomorrow industry", International Scientific and Professional Conference, 13th Ružička Days, September 16 – 17, Vukovar, Croatia 2010 Book of abstracts str. 60

Organizatori skupa: Faculty of Food Technology Osijek, Croatian Society of Chemical Engineers, EFFoST, IUFoST

2.6.1.14. FRECE JADRANKA, **MARKOV KSENIJA**, ČVEK DOMAGOJ, KOVAČEVIĆ DRAGAN FRANE DELAŠ Autohtone funkcionalne starter kulture i mikotoksini u slavonskom kulenu. „Today science – tomorrow industry", International Scientific and Professional Conference, 13th Ružička Days, September 16 – 17, Vukovar, Croatia 2010. Book of abstracts str. 59

Organizatori skupa: Faculty of Food Technology Osijek, Croatian Society of Chemical Engineers, EFFoST, IUFoST

2.6.1.15.**MARKOV KSENIJA**, FRECE JADRANKA, ČVEK DOMAGOJ, DELAŠ FRANE Biodegradation of aflatoxin M_1 by lactic acid bacteria. Power of Microbes in Industry and Environment, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, September 22-25, Malinska, Croatia 2010. Book of abstracts P 55

Organised by Croatian Microbiological Society, Coorganised by Austrian association of molecular life sciences and biotechnology, supported by FEMS (Federation of European Microbiological Societies), ISBN 978-953-7778-00-2

2.6.1.16. FRECE J., **MARKOV K.**, ČVEK D., KOVAČEVIĆ D., GOBIN I., DELAŠ F. *Staphylococcus* species as potential natural starter cultures from „Slavonski kulen". Power of Microbes in Industry and Environment, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, September 22-25, Malinska, Croatia 2010. Book of abstracts P 25

Organised by Croatian Microbiological Society, Coorganised by Austrian association of molecular life sciences and biotechnology, supported by FEMS (Federation of European Microbiological Societies), ISBN 978-953-7778-00-2

2.6.1.17.DRAGOVIĆ-UZELAC VERICA, FRECE JADRANKA, GREBLO KRISTINA, **MARKOV KSENIJA**, ELEZ IVONA Antioxidant and antimicrobial activity of essential oils and extracts of lavender (*Lavandula angustifolia*). Power of Microbes in Industry and Environment, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, September 22-25, Malinska, Croatia 2010. Book of abstracts P 20

Organised by Croatian Microbiological Society, Coorganised by Austrian association of molecular life sciences and biotechnology, supported by FEMS (Federation of European Microbiological Societies), ISBN 978-953-7778-00-2

2.6.1.18. ČVEK D., **MARKOV K.**, FRECE J., DURAKOVIĆ L., FRIGANOVIĆ M., DELAŠ F. Adhezion of zearalenone by lactic acid bacteria. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, September 20-23, Opatija, Croatia 2011. Book of abstracts 60

Organizator: CROFOST - Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb,Croatia; Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Suorganizator: EFFoST, IUFoST

2.6.1.19. HORŽIĆ D., FRECE J., KOMES D., BELŠČAK-CVITANOVIĆ A., **MARKOV K.** Antioxidant and Anti-microbial Properties of *Camellia sinensis* Products. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, September 20-23, Opatija, Croatia 2011 Book of abstracts 119
Organizator: CROFOST - Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb,Croatia; Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Suorganizator: EFFoST, IUFoST

2.6.1.20. ČVEK D., **MARKOV K.**, FRECE J., DURAKOVIĆ L., DELAŠ F.Impact of essential oils on the biosynthesis of ochratoxin A during the growth of mould *Aspergillus ochraceus* NRRL 3174 in pure and mixed culture. Power of Fungi and Mycotoxins in Health and Disease, October 19-22, Primošten, Croatia 2011. Programme and Abstracts P 3

2.6.1.21. DURAKOVIĆ L., **MARKOV K.**, ČVEK D., FRECE J.,. DELAŠ F Detection of toxicity of aflatoxin M1 and F-2 toksin by lethal action of *Artemia salina* larve. Power of Fungi and Mycotoxins in Health and Disease, October 19-22, Primošten, Croatia 2011. Book of abstracts P 4

2.6.1.22. JERŠEK BARBARA, ANĐIĆ MARIJANA, **MARKOV KSENIJA**, LAKIĆ NEDA, BOŽIN BILJANA, SMOLE MOŽINA SONJA antifungal effect of essential oils on *Aspergillus westerdijkiae*, *A. ochraceus*, *A. flavus* and *Penicillium nordicum.* 6th Central European Congress on Food, May 23-26, Novi Sad, Serbia 2012. Book of abstract 262

2.6.1.23. **MARKOV, KSENIJA**; FRECE, JADRANKA; MESAREK, DRAGANA; MIŠKULIN, ENA; HOLJEVAC, JOSIPA; ČVEK, DOMAGOJ; DELAŠ, FRANE.Gluconobacter oxydans from apple surface as biocontrol agent against Penicillium expansum // *Book of Abstracts* / Černi S., Šeruga Musić M., Škorić D. (ur.).Zagreb : Croatian Microbiological Society, 2012. Book of Abstracts 86

2.6.1.24. **MARKOV, KSENIJA**; PLEADIN, JELKA; FRECE, JADRANKA; DELAŠ, FRANE. Game meat sausages as mycotoxicological risk to consumers // *PROCEEDINGS DAYS OF VETERINARY MEDICINE 2013* / Mitrov D., Pendovski L., Perčinić F. (ur.).Skopje : Faculty of Veterinary Medicine-Skopje, University, 2013. 117-118 , Proceedings P29

2.6.1.25. FRECE J., KOVAČEVIĆ D., DELAŠ F., MASTANJEVIĆ K., **MARKOV K.**. Probiotic strain *Lactobacillus plantarum* 1K reduces *Salmonella enterica* serovar Typhimurium infection in mice. BioMicroWorld 2013, V International Conference on Environment, Industrial and Applied Microbiology, October 2-4, Madrid, Spain 2013. Book of abstracts 260

2.6.1.26. **MARKOV KSENIJA**, MIHALJEVIĆ BRANKA, DOMIJAN ANA-MARIJA, FRECE JADRANKA, DELAŠ FRANE. Inactivation of food/feed spoilage fungi by gamma irradiation. Power of Microbes in Industry and Environment, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, October 9-12, Primošten, Croatia 2013. Book of abstracts, 67, P 19.

2.6.1.27. **MARKOV, KSENIJA**; MIHALJEVIĆ, BRANKA; DOMIJAN, ANA-MARIJA; PLEADIN, JELKA. *In situ* reduction of aflatoxin B1 level by gamma irradiation. Second International Conference on Radiation and Dosimetry in Various Fields of Research, Niš, Srbija, 27-30.05.2014. Book of abstracts 172

2.6.1.28. **MARKOV, KSENIJA**; FRECE, JADRANKA; ĆUBELA, DUBRAVKA; DELAŠ, FRANE. Ochratoxin A prevalence in white, red and dessert wines // *Abstract Book NAFI 2014* / Sebnem Tavman, Semih Otles, Taner Baysal, Yekta Goksungur, Duygu Kisla, Ozgul Ozdestan, Gulten Gunduz (ur.). Izmir : Universiteliler Ofset Bornova, Izmir, 26.-29. May 2014. Book of abstracts 188

2.6.1.29. FRECE, JADRANKA; **MARKOV, KSENIJA**; KOVAČEVIĆ, DRAGAN; CVRTILA, JELENA; DELAŠ, FRANE.Characterization of the autochthonous starter culture Lactococcus lactis ssp. lactis 5K1 isolated from traditional Croatian horsemeat sausage // *Abstract Book NAFI 2014* / Sebnem Tavman, Semih Otles, Taner Baysal, Yekta Goksungur,

Duygu Kisla, Ozgul Ozdestan, Gulten Gunduz(ur.). Izmir : Universiteliler Ofset Bornova, Izmir, 26.-29. May 2014. Book of abstracts 146

2.6.1.30. FRECE, J. MRVČIĆ, J., UGLEŠIĆ, I., LONČAR, Z., KOVAČEVIĆ, Z., DELAŠ, F., **MARKOV, K**. (2014): Industrial sausage produced with autochthonous starter culture, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.-24. October 2014. Opatija, Book of Abstracts pp 91

2.6.1.31. **MARKOV KSENIJA**, ĆUBELA DUBRAVKA, PLEADIN JELKA, FRECE JADRANKA, DELAŠ FRANE (2014): White, red and dessert wines possible source of human exposure to ochratoxin A; 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.-24. October 2014. Opatija, Book of Abstracts pp 179

2.6.1.32. PLEADIN JELKA, KODRNJA ANA, KUŠAN JASMINA, SHABANAJ KUJTESA, MIHALJEVIĆ BRANKA, DOMIJAN ANA-MARIJA, VAHČIĆ NADA, FRECE JADRANKA, **MARKOV KSENIJA** (2014): Reduction of ochratoxin a in meat products using gamma irradiation; 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.-24. October 2014. Opatija, Book of Abstracts pp 183

2.6.1.33. JOSIPOVIĆ RENATA, CVITKOVIĆ ANTE, **MARKOV KSENIJA**, FRECE JADRANKA, DELAŠ FRANE, STANZER DAMIR, NADIH MARTINA, MRVČIĆ JASNA (2014): Increased nutritional quality andmicrobiological safety of novel cottage cheese containing spices; 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.-24. October 2014. Opatija, Book of Abstracts pp 187

2.6.1.34. REPAJIĆ, MAJA; **MARKOV, KSENIJA**; FRECE, JADRANKA; VUJEVIĆ, PREDRAG; ĆURIĆ, DUŠKA; LEVAJ, BRANKA. Comparative study of physico-chemical and sensory properties and microbiological quality of berry fruits upon species, cultivar and type of farming during one week storage at 4oC // Book of Abstracts - 3rd International ISEKI_Food Conference / Costa, Rui ; Pittia, Paola ; Silva, Cristina L.M. ; Gogou, Eleni (ur.).Atena, Grčka Cosmosware, 2014. 228-228.

2.6.1.35. **MARKOV KSENIJA**, MRVČIĆ JASNA, PLEADIN JELKA, DELAŠ FRANE, FRECE JADRANKA (2015): FT-IR spectroscopy applied to identification of functional groups on the surface of gluconobacter oxydans involved in the bacteria–ochratoxin a interaction; Power of Fungi and Mycotoxins in Health and Disease, 20.-23. September, 2015. Šibenik, Programme and Abstract 59, P8

2.6.1.36. REŽEK JAMBRAK, ANET; ŠIMUNEK, MARINA; EVAČIĆ, SILVA; FRECE, JADRANKA; **MARKOV, KSENIJA**; VUKUŠIĆ, TOMISLAVA; HERCEG, ZORAN. Influence of high power ultrasound on selected moulds, yeasts and Alicyclobacillus acidoterrestris in cranberry juice and nectar // Sustainable innovation based on science and applied research of nonthermal technologies / Taoukis, Petros ; Stoforos, Nikolaos ; Gogou, Eleni (ur.). Atena, 2015.

2.6.1.37. JAKOPOVIĆ, ŽELJKO; ZJALIĆ, SLAVEN; FRECE, JADRANKA; ČANAK, IVA; **MARKOV, KSENIJA (2016)**: Effect of Ochratoxin A on the Growth and Morphological Properties of Saccharomyces cerevisiae and Saccharomyces uvarum; 6th Croatian Congress of Microbiology with International Participation, Sveti Martin na Muri, Croatia, 15.-18.06.2016. Book of Abstracts P 35

Organizator: Croatian Microbiological Society suported by FEMS(Federation of European Microbiological Societies)

2.6.38. ČANAK, IVA; GAVRILOVIĆ, ANA; **MARKOV, KSENIJA**; JUG-DUJAKOVIĆ, JURICA; JAKOPOVIĆ, ŽELJKO; FRECE, JADRANKA. Biopreservation of Fish and Shellfish Using Indigenous Strains of Lactic Acid Bacteria. *Power of Microbes in Industry and Environment* 2016, September 28-October 1, Krk, Croatia 2016. Book of Abstracts PP17/str.70

2.6.39. JAKOPOVIĆ, ŽELJKO; ŠUNJIĆ, ROMANO; ČANAK, IVA; FRECE, JADRANKA; **MARKOV, KSENIJA** Morphological Changes of Lactic Acid Bacteria in the Presence of Aflatoxin B1 and Ochratoxin A. Power of Microbes in Industry and Environment 2016, September 28-October 1, Krk, Croatia 2016. Book of Abstracts PP23/str.76

2.6.40. KRISTINA RADOŠEVIĆ, IVA ČANAK, MARINA CVJETKO BUBALO, **KSENIJA MARKOV**, JADRANKA FRECE, VIŠNJA GAURINA SRČEK, IVANA

RADOJČIĆ REDOVNIKOVIĆ. Natural deep eutectic solvents; antimicrobial and cytotoxic activity. International scientific and expert conference Natural resources, green technology and sustainable development 2: GREEN 2016 Zagreb, Croatia from 5-7 October 2016. Proccedings str.93

Organizator: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; Academy of Forestry Sciences

Suorganizator: International Union of Forest Research Organizations, Division 9 - Forest Products (IUFRO); European Forest Institute (EFI); European Biotechnology Thematic Network Association (EBTNA)

2.6.41. ANA GAVRILOVIĆ, JADRANKA FRECE, **KSENIJA MARKOV**, JURICA JUG-DUJAKOVIĆ. Development and evaluation of marinade on the basis of bitter orange with lactobacillus plantarum O1 for bio-preservation and flavoring of sea food. 46th WEFTA CONFERENCE „From Local Fish to Global DISH"12-14 October 2016, Split, Croatia. Book of Abstract str.131-132.

Organizator: West European Fish Technologists' Association – WEFTA, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb

Suorganizator: European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG), Ministry of Health of the Republic of Croatia

A.2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

2.6.2.1. DURAKOVIĆ S., POSPIŠIL O., DELAŠ F., **MARKOV K**.: Antifungalne i antiokratoksikogene osobine novosintetiziranih analoga dehidracetne kiseline. XXXII znanstveni sastanak mikrobiologa, epidemiologa i infektologa Jugoslavije, Pula, 1990.

2.6.2.2. DURAKOVIĆ S., DELAŠ F., POSPIŠIL O., **MARKOV K.** : Utjecaj Ca-sorbata na rast plijesni i biosintezu okratoksina. XXXII znanstveni sastanak mikrobiologa, epidemiologa i infektologa Jugoslavije, Pula, 1990.

2.6.2.3. DURAKOVIĆ S., FILIPOVIĆ-KOVAČEVIĆ Ž., PAVLAKOVIĆ Z., RADIĆ B., DELAŠ F., **MARKOV K**. : Inhibicija sinteze zearalenona (F-2 toksin) u prisutnosti diklorvosa. 2. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista s međunarodnim sudjelovanjem, Zagreb, 1994.

2.6.2.4. **MARKOV K**., DURAKOVIĆ S., DELAŠ F., RADIĆ B.: Utjecaj temperature na biosintezu patulina tijekom rasta plijesni *Penicillium expansum* ZMPBF 565 u čistoj i mješovitoj kulturi. 3.Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista s međunarodnim sudjelovanjem, Zagreb, 1998.

2.6.2.5. DURAKOVIĆ L., **MARKOV K.,** DELAŠ F., DURAKOVIĆ S.: Factors influencing the inhibition of aflatoxin production in soy-beans by *Trichothecium roseum.* 8. Hrvatski biološki kongres s međunarodnim sudjelovanjem, Zagreb, 27.rujna – 2.listopada 2003.

2.6.2.6. DURAKOVIĆ S., DELAŠ F., **MARKOV K.,** DURAKOVIĆ L.: Biosynthesis and biodegradation of aflatoxins on green coffee beans contaminated with aflatoxigenous mould. 8. Hrvatski biološki kongres s međunarodnim sudjelovanjem, Zagreb, 27.rujna – 2.listopada 2003.

2.6.2.7. **MARKOV K**., DELAŠ F., LEBOŠ A., ČVEK D., DELAŠ I.: Lactic acid bacteria in the prevention of growth of selected fungi. 4th Croatian Congress of Microbiology with International Participation, Zadar, 24 th -27 th September, 2008.

2.6.2.8.MOROZIN T, **MARKOV K**, MIHALJEVIĆ B, DOMIJAN A-M. Učinak gama zračenja na rast plijesni - ispitivanje na *in vitro* modelu. X. Susret mladih kemijskih inženjera, Zagreb, 20-21.2. 2014. Knjiga sažetaka, str 167.

2.6.2.9.JOSIPOVIĆ, RENATA; CVITKOVIĆ, ANTE; NADIH, MARTINA; MEDVEREC-KNEŽEVIĆ, ZVONIMIRA; MRVČIĆ, JASNA; **MARKOV, KSENIJA**; FRECE, JADRANKA; DELAŠ, FRANE; STANZER, DAMIR.nutritive value and quality of cheese with different spices // One Health Symposium. Slavonski Brod, 2014. 10-10

A. 2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

2.6.3.1. J. Frece, **K. Markov**, D. Čvek, J. Đugum, F. Delaš, Hrvatski tradicionalni fermentirani prehrambeni proizvodi-bogatstvo potencijalnih autohtonih starter kultura, 2 Hrvatski kongres o ruralnom turizmu s međunarodnim sudjelovanjem 21. – 25. April 2010. Mali Lošinj, ISBN 978-953-6387-08-3, oral presentation

2.6.3.2. J. Frece, **K. Markov**, F. Delaš, Traditional fermented products - a source of autochthonous starter cultures for the adsorption of mycotoxins, Power of Fungi and Mycotoxins in Health and Disease, October 19-22, Primošten, Croatia 2011. Book of abstracts OS 3, p. 114-115, round table lecture.

2.6.3.3. **K. Markov,** J. Frece, F. Delaš, Removal of mycotoxins from food by autochthonous functional starter cultures, Power of Fungi and Mycotoxins in Health and Disease, October 19-22, Primošten, Croatia 2011. Book of abstracts OS 4, p. 116-117, round table lecture.

2.6.3.4. Ana-Marija Domijan, Branka Mihaljević, **Ksenija Markov**, Jelka Pleadin, Preventing toxic effects of mycotoxins, Power of Fungi and Mycotoxins in Health and Disease, 20.-23. September, 2015. Šibenik, Programme and Abstract 30, IL12

5.	Da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	Član je uređivačkog odbora znanstvenog časopisa u trajanju od četiri godine. Bila je urednica 1 zbornika radova (s međunarodnim sudjelovanjem). Potvrda o članstvu u uređivačkom odboru znanstvenog časopisa nalazi se u privitku. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***

A.5.1. Članica je uređivačkog odbora znanstvenog časopisa:

1. Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition (2012.-)

A.5.3.1. Urednik znanstvenog zbornika

2. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 21.-24. October 2014. Opatija, Book of Abstract, (eds) J. Frece, Damir Ježek, Sven Karlović, Karin Kovačević Ganić, **Ksenija Markov**, Jasna Mrvčić, Damir Stanzer Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, ISBN 978-953-99725-5-2; CIP 888070 Organizator: CROFOST - Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia; Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu Suorganizator: EFFoST, IUFoST

6.	Da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova;	Recenzirala je 46 članka u znanstvenim časopisima. Potvrde o provedenim recenzijama i pisma urednika nalaze se u privitku. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***

Recenzirala je znanstvene radove za slijedeće časopise:

1. Journal of Dairy Research 1rad
2. Hrvatske vode 6 rada
3. Mljekarstvo 5 rada
4. Technologica Acta 2 rada
5. Conference proceedings of "7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists" 2 rada
6. Food technology and biotechnology 6 rada
7. African Journal of Microbiology Research 1rad
8. Croatian journal of food technology, biotechnology and nutrition 7 rada

9. Journal of Agricultural Science and Technology 1rad
10. 48. hrvatski i 8. međunarodni simpozij agronoma Dubrovnik, 17 - 22 veljače 2013. 1rad
11. Food aditives and contaminants 3 rada
12. World Journal of Microbiology and Biotechnology 1 rad
13. Journal of Scientific Research and Reports 1rad
14. Conference proceedings of "8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists" 1rad
15. Meat science 1rad
16. Journal of Hazardous Materials 1rad
17. Philippine Agricultural Scientist 1rad
18. Food chemistry 1rad
19. Food control 4rada

7.	Da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu;	Sudjelovala je u jednom međunarodnom projektu (Erasmus + 2014.-2016.) **NE ZADOVOLJAVA UVJET**

A.3.1.1. Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta

1.„Praćenje pojavnosti citrinina i okratoksina A u mesnim proizvodima na području Republike Hrvatske“ HAH

2. „Aflatoksin M1 u sirovom mlijeku i proizvodima na bazi mlijeka na području Republike Hrvatske“ HAH

3. „Pojavnost okratoksina A u vinima na području RH“ Potpora, Sveučilište u Zagrebu

4. „Mikotoksini u proizvodima na bazi kakaovca“ HAH

A.3.2.2. Sudjelovanje (istraživač-suradnik) na međunarodnom znanstvenom projektu

1. Suradnica na projektu Erasmus + KA2 – Cooperation and Innovation for Good Practices entitled: „Let’s make it better! Raising the awareness of the triad nutrition-health-food safety in school education“ 2014.

8.	Da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine, od čega barem godinu kontinuirano, na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima.	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
9.	Da je bio pozvani predavač na barem dva međunarodna znanstvena skupa	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
10.	Da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem dva studijska programa ili barem dva sveučilišna udžbenika ili znanstvene knjige	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
11.	Da je obnašao čelnu dužnost u strukovnoj asocijaciji iz svog znanstvenog područja, ili čelnu dužnost na visokom učilištu ili u široj akademskoj zajednici	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
12.	Da je dobio istaknutu domaću ili međunarodnu nagradu za svoj znanstveni ili nastavni rad	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
	Prema Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja PBF-a, 04. travnja 2006-jedan od navedenih uvjeta Rektorskog zbora može se zamijeniti sa: -šest stručnih radova u domaćim ili stranim publikacijama	Objavila je 8 stručnih radova **ZADOVOLJAVA UVJET**

C.1.1. Stručni rad objavljen u domaćem ili stranom časopisu

1. Kučan Martina; Gobin Ivana; **Markov Ksenija**; Jurčić Momilović Diana; Frece Jadranka: 2012 Testing the adhesion and colonization ability of *Lactobacillus plantarun* strain S1 to the mice intestinal epithelium. *International Journal of Sanitary Engineering Research* **6**, 1; 23-28.

2. **Ksenija Markov**, Darja Sokolić, Iva Čanak, , Željko Jakopović, Jadranka Frece: 2016 Prisutnost aflatoksina i okratoksina A u proizvodima na bazi kakaovca. *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam* 11 (1-2) 65-70.
3. Jelka Pleadin, Nina Kudumija, Jadranka Frece, Manuela Zadravec, Mario Mitak, **Ksenija Markov**: 2016 Pojavnost fumonizina i T-2 toksina u neprocesiranim žitaricama malog i velikog zrna u Hrvatskoj. *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam* 11 (1-2) 91-96.

C.1.2. Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa

1. **K. Markov**, J. Frece, D. Čvek, V. Dragović-Uzelac, J. Đugum, F. Delaš: 2010 Kadulja i ružmarin: njihova antilisterijska svojstva i mogućnosti primjene u zaštiti namirnica. 2 Hrvatski kongres o ruralnom turizmu s međunarodnim sudjelovanjem 21.- 25. April 2010. Mali Lošinj
2. J. Frece, **K. Markov**, D. Čvek, F. Delaš, J. Ćurko, I. Mijatović 2010 Sirutka – sirovina za proizvodnju funkcionalnog napitka. 2 Hrvatski kongres o ruralnom turizmu s međunarodnim sudjelovanjem 21. – 25. April 2010. Mali Lošinj
3. Dragan Kovačević, Jadranka Frece, **Ksenija Markov**: The Use of Conventional and Molecular Methods for the Routine Confirmation of *Listeria monocytogenes*. "Kompetentnost laboratorija 2012." Šibenik, Knjiga radova, 10-13. listopada 2012. str. 79-84
4. Helga Medić, Tibor Janči, Mladen Brnčić, Filip Dujmić, **Ksenija Markov**, Duška Ćurić. Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na kvalitetu pilećeg mesa. XI. Simpozij peradarski dani 2015. S međunarodnim sudjelovanjem, 13.-16- svibnja 2015., Šibenik, 133-136.

C.1.3. Stručni rad objavljen u zborniku radova s međunarodnog stručnog skupa

1. J. Frece, D. Kovačević, F. Delaš, K. Mastanjević, **K. Markov**. Probiotic strain *Lactobacillus plantarum* 1K reduces *Salmonella enterica* serovar Typhimurium infection in mice; "Industrial, medical and environmental applications of microorganisms. Current status and trends", A. Mendez-Vilas (ur.). Wageningen: Wageningen Academic Publishers, 2014. 357-361, V International Conference on Environmental, Industrial and Applied Microbiology – BioMicro World 2013., Madrid, Španjolska, 2 - 4.10.2013

C.1.4. Stručne knjige

Autorstvo i suautorstvo

1. **Vodič za učenike iz područja prehrane, 2016** izdan pod pokroviteljstvom Erasmus + projekta „Let's make it better! Raising the awareness of the triad nutrition-health-food safety in school education" (Ugovor. 2014-1-RO01-KA200-002931) str. 1-73
2. **Vodič za učenike iz područja sigurnosti hrane, 2016** izdan pod pokroviteljstvom Erasmus + projekta „Let's make it better! Raising the awareness of the triad nutrition-health-food safety in school education" (Ugovor. 2014-1-RO01-KA200-002931) 1-37
3. **Smjernice za obrazovanje o hrani i prehrani u školama, 2016** izdan pod pokroviteljstvom Erasmus + projekta „Let's make it better! Raising the awareness of the triad nutrition-health-food safety in school education" (Ugovor. 2014-1-RO01-KA200-002931) str. 1-62

Ispunjava sedam (7) od dvanaest (12) uvjeta

Prema tablicama 4. i 5. vidljivo je da pristupnica izv. prof. dr. sc. Ksenija Markov zadovoljava obvezatne uvjete, narednih 6 od ostalih 8 uvjeta, te narednih 7 od ostalih 12 uvjeta, čime u potpunosti ispunjava uvjete Rektorskog zbora (NN 106/06) i uvjete Pravilnika o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja PBF-a (04.04.2006.), za prijevremeni izbor u znanstveno-nastavno zvanje ***redoviti profesor***.

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG POVJERENSTVA

Temeljem gore navedenog Stručno povjerenstvo smatra da pristupnica dr. sc. Ksenija Markov, izvanredna profesorica i znanstvena savjetnica na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu u potpunosti udovoljava uvjetima za prijevremeni izbor u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor u skladu sa *Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju* (NN 123/03, NN 198/03, NN 105/04, NN 174/04, NN 02/07, NN 46/07, NN 45/09, NN 63/11, NN 94/13, NN 139/13, NN 101/14, NN 60/15) te temeljem *Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja* (NN 84/05, NN 100/06, NN138/06, NN 42/07, NN 120/07, NN 71/10, NN 116/10, NN 38/11), *Pravilnika o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama* (NN 118/09, NN 82/12, NN 32/13), *Pravilnika o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora* - NN 76/05, NN 118/05, NN 55/09, NN 38/10, NN 40/11, NN 123/12, NN 32/13, i 34/13), *Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu* (od 04. travnja 2006. godine) i sukladno *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06).

Stoga Stručno povjerenstvo predlaže Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da pristupnicu dr. sc. Kseniju Markov, izvanrednu profesoricu i znanstvenu savjetnicu izabere u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor – prvi izbor na neodređeno vrijeme i s punim radnim vremenom, iz znanstvenog područja (4) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04) Biotehnologija, grana (4.04.03) Inženjerstvo, te odluku o tome uputi na potvrdu Senatu Sveučilišta u Zagrebu.

Članovi Stručnog povjerenstva:

Prof. dr. sc. Božidar Šantek, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Jagoda Šušković, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Sanja Sikora, AF, Zagreb

Tablica 4. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti izv. prof. dr. sc. Jadranke Frece, u postupku **prijevremenog** izbora u znanstveno-nastavno zvanje ***redovitog profesora*** - prvi izbor (Uvjeti za izbor prema *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), *Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna suradnička i stručna zvanja* usvojenom od Fakultetskog vijeća PBF-a 04. travnja 2006. Godine. Prema Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavno zvanja i na radno mjesto: redovitog profesora prvi izbor (NN 106/06. točka IV.) pristupnik **mora ispuniti četiri (4) od slijedećih osam (8) uvjeta**, a prema Pravilniku o izborima u zvanja PBF-a **pet (5)** od navedenih **osam (8)** uvjeta koji su prikazani u Tablici 4.

Pristupnica zadovoljava šest (6) od navedenih **osam (8)** uvjeta.

	OBVEZATNI UVJET	
1.	Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem šesto (600) norma sati.	sudjeluje u nastavi na PBF-u od 1990. godine, najprije izvodi vježbe i seminare, a od 2009. godine i predavanja; **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
2.	Istraživanje kvalitete nastavnog rada – studentska anketa	Prema studentskoj anketi pristupnica je po svim pokazateljima kakvoće rada ocijenjena **pozitivno** **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora potrebno zadovoljiti pet (5) od slijedećih osam (8) uvjeta:		
1.	Da je autor ili koautor dva (2) objavljena sveučilišna udžbenika ili priručnika, dvije znanstvene knjige, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora;	Koautor je tri poglavlja u dva objavljena sveučilišna priručnika/udžbenika, urednica je i autorica jedne znanstvene knjige i koautor 3 poglavlja u tri znanstvene knjige. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
2.	Da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom;	pod njezinim je mentorstvom izrađeno i obranjeno 27 diplomskih i 14 završnih radova **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
3.	Da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) rada u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij;	pod njezinim su mentorstvom izrađene i obranjene dvije disertacije i objavila je 4 rada u koautorstvu sa studentima – doktorandima **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
4.	Da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu;	Održala je 54 znanstvena priopćenja (posteri i predavanja), od toga 45 na međunarodnim znanstvenim skupovima. **ZADOVOLJAVA UVJET**

5.	Da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	Član je uređivačkog odbora znanstvenog časopisa u trajanju od četiri godine. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
3.		
6.	Da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova;	Recenzirala je 46 članka u znanstvenim časopisima. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
7.	Da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu;	Sudjelovala je u jednom međunarodnom projektu (Erasmus + 2014.-2016.) **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
8.	Da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine, od čega barem godinu kontinuirano, na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima.	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
Ispunjava šest (6) od osam (8) uvjeta		

Članovi Stručnog povjerenstva:

Prof. dr. sc. Božidar Šantek, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Jagoda Šušković, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Sanja Sikora, AF, Zagreb

Tablica 5. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti pristupnice ***dr.sc. Ksenije Markov, izv. prof.*** PBF-a u postupku prijevremenog izbora za znanstveno-nastavno zvanje ***redovitog profesora prvi izbor (u kojem se slučaju moraju ispuniti zakonski uvjeti za neposredno više zvanju u odnosu na ono u koje se bira u ovom slučaju uvjeti za redovitog profesora u trajnom zvanju)*** a prema uvjetima Rektorskog zbora visokih učilišta, (NN 106/06; točka V.) pristupnik mora ispuniti šest (6) od sljedećih dvanaest (12) uvjeta); a prema Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja (Pravilnik PBF-a, 04. travnja 2006) **sedam (7),** od navedenih **dvanaest (12)** uvjeta koji su prikazani u tablici 7.
Pristupnica zadovoljava sedam (7) od navedenih 12 uvjeta.

	OBVEZATNI UVJET	
1.	Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem šesto (600) norma sati.	sudjeluje u nastavi na PBF-u od 1990. godine, najprije izvodi vježbe i seminare, a od 2009. godine i predavanja; **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
2.	Istraživanje kvalitete nastavnog rada – studentska anketa	Prema studentskoj anketi pristupnica je po svim pokazateljima kakvoće rada ocijenjena **pozitivno** **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
Za prijevremeni izbor u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora potrebno zadovoljiti sedam (7) od slijedećih dvanaest (12) uvjeta:		
1.	Da je autor ili koautor dva (2) objavljena sveučilišna udžbenika ili priručnika, dvije znanstvene knjige, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora;	Koautor je tri poglavlja u dva objavljena sveučilišna priručnika/udžbenika, urednica je i autorica jedne znanstvene knjige i koautor 3 poglavlja u tri znanstvene knjige. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
2.	Da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom;	pod njezinim je mentorstvom izrađeno i obranjeno 27 diplomska rada i 14 završnih radova **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
3.	Da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) rada u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij;	pod njezinim su mentorstvom izrađene i obranjene dvije disertacije i objavila je 4 rada u koautorstvu sa studentima – doktorandima **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
4.	Da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu;	Održala je 54 znanstvena priopćenja (posteri i predavanja), od toga 45 na međunarodnim znanstvenim skupovima. **ZADOVOLJAVA UVJET**
5.	Da je bio najmanje četiri godine član	Član je uređivačkog odbora

	uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	znanstvenog časopisa u trajanju od četiri godine. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
6.	Da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova;	Recenzirala je 46 članka u znanstvenim časopisima. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
7.	Da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu;	Sudjelovala je u jednom međunarodnom projektu (Erasmus + 2014.-2016.) **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
8.	Da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine, od čega barem godinu kontinuirano, na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima.	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
9.	Da je bio pozvani predavač na barem dva međunarodna znanstvena skupa	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
10.	Da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem dva studijska programa ili barem dva sveučilišna udžbenika ili znanstvene knjige	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
11.	Da je obnašao čelnu dužnost u strukovnoj asocijaciji iz svog znanstvenog područja, ili čelnu dužnost na visokom učilištu ili u široj akademskoj zajednici	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
12.	Da je dobio istaknutu domaću ili međunarodnu nagradu za svoj znanstveni ili nastavni rad	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
	Prema Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja PBF-a, 04. travnja 2006-jedan od navedenih uvjeta Rektorskog zbora može se zamijeniti sa: -šest stručnih radova u domaćim ili stranim publikacijama	Objavila je 8 stručnih radova **ZADOVOLJAVA UVJET**
Ispunjava sedam (7) od dvanaest (12) uvjeta		

Članovi Stručnog povjerenstva:

Prof. dr. sc. Božidar Šantek, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Jagoda Šušković, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Sanja Sikora, AF, Zagreb

Izv. prof. dr. sc. Senka djaković, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu
Prof. dr. sc. Valerije Vrček, Farmaceutsko-biokemijski fakultet, Sveučilište u Zagrebu
Izv. prof. dr. sc. Lidija Barišić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu

Predmet: Izvješće Stručnog povjerenstva o ispunjavanju uvjeta **doc. dr. sc. Jasmine Lapić** za **reizbor** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto **docent**

Fakultetskom vijeću
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na svojoj 2. redovitoj sjednici u akademskoj godini 2016/2017. održanoj 22. studenog 2016. (ad 12), izabralo nas je za članove Stručnog povjerenstva za provođenje postupka **reizbora doc. dr. sc. Jasmine Lapić** u **znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto docent** za znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti, znanstveno polje (1.04.) Kemija, grana (1.04.05.) Organska kemija na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.
Nakon što smo pozorno razmotrili materijale naslovu podnosimo sljedeće

IZVJEŠĆE

U skladu sa Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14), Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11), Odlukom Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06) i Pravilnikom o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, suradnička i stručna zvanja usvojenom od Fakultetskog vijeća PBF-a 4. travnja 2006. godine, pristupnica je na 7. sjednici Matičnog odbora za područje prirodnih znanosti - polje Kemija, održanoj 16. veljače 2011. izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** u znanstvenom području Prirodnih znanosti - polje Kemija. Izbor u znanstveno-nastavno zvanje potvrđen je na sjednici Vijeća prirodoslovnog područja Sveučilišta u Zagrebu održanoj 29. studenog 2011., a na 3. redovnoj sjednici Fakultetskog Vijeća PBF-a za ak. god. 2010./2011. održanoj 13. prosinca 2011. godine izabrana je u znanstveno-nastavno zvanje **docent** u području (1.) Prirodne znanosti, znanstveno polje (1.04.) Kemija, grana (1.04.05.) Organska kemija.

Doc. dr. sc. Jasmina Lapić rođena je 17. svibnja 1971. u Splitu. Diplomirala je 7. ožujka 1994. na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu te stekla zvanje diplomiranog inženjera prehrambene tehnologije. Po završetku studija zaposlila se u Laboratoriju za organsku kemiju Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Akademske godine 1994/95. upisala je Poslijediplomski studij Prirodnih znanosti, polje Kemija, grana Organska kemija na Prirodoslovno-matematičkom fakultetu, a godine 2000. obranila magistarsku radnju pod naslovom *Reakcije ferocenilalkanolâ s dietil-malonatom i etil-merkaptoalkanoatima.* Obranom doktorske disertacije pod naslovom *Priprava i konformacijska analiza*

ferocenskih peptida i ureidopeptida 17. ožujka 2008. stekla je akademski stupanj doktora Prirodnih znanosti (Kemija).

Od 1994. godine zaposlila se kao mlađi asistent u Laboratoriju za organsku kemiju Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Zvanje asistenta stekla je 2000. godine, višeg asistenta 2008. godine, a 2011. godine izabrana je u znanstveno-nastavno zvanje docent.

Kao suradnik sudjelovala je na znanstveno-istraživačkim projektima financiranim od Ministarstva znanosti RH: 1994.-1996. *Priprava i svojstva (hetero)cikličkih spojeva i metalocena* (1-07-106); 1996.-2002. *Priprava i (biokatalizirane) reakcije aromatskih spojeva* (058102), 2002.-2006. *Priprava i svojstva metalocena i heterocikla* (058023); 2007.-2013. *Metalocenski biokonjugati, heterocikli i makromolekule* (058-1191344-3122). Od 2014. do 2018. suradnik je na projektu *Primjena inovativnih tehnologija u proizvodnji biljnih ekstrakata kao sastojaka funkcionalne hrane* kojeg financira HRZZ (IP-PE-FF, HRZZ 3035). Konzultant je na projektu *Hrvatsko kemijsko i laboratorijsko nazivlje (KELANA)* kojeg financira HRZZ (2016-2017). Suradnica je kratkoročne financijske potpore Sveučilišta u Zagrebu *Priprava i spektroskopska mjerenja ferocenoilnih derivata nukleobaza* (2016), a bila je suradnica i na tri kratkoročne financijske potpore Sveučilišta u Zagrebu: *Strukture i stabilnost slobodnih radikala dobivenih iz ferocenskih derivata nukleozida* (2013.), *Ferocenski derivati nukleobaza. Priprava, spektroskopska mjerenja i kvantno kemijsko istraživanje* (2014.) i *Ferocenoilni derivati purinskih DNA-baza. Priprava, spektroskopska mjerenja i kvantno kemijsko istraživanje* (2015.). Voditeljica je projekta Zaklade Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti naslovljenog *Priprava i karekterizacija ferocenskih derivata s purinskim bazama* (2016.-2017.).

Član je Hrvatskoga kemijskog društva.

ZNANSTVENA DJELATNOST

Znanstvena djelatnost doc. dr. sc. Jasmine Lapić, odvijala se u sklopu 6 znanstveno-istraživačkih projekata i 4 kratkoročne financijske potpore Sveučilišta u Zagrebu. Područje istraživanja pristupnice uključuje metalocene, heterocikle i makromolekule, a obuhvaća nekoliko područja: (*i*) kemijske pretvorbe ferocenskih derivata koje uključuju α- i β-ferocenilne karbokatione, (*ii*) bioorganometalni konjugati ferocena i aminokiselina, (*iii*) modificirani nukleozidi te (*iv*) izolacija i karakterizacija spojeva s potencijalnom biološkom aktivnošću.

Doc.. dr. sc. Jasmina Lapić objavila je u koautorstvu ukupno **13** izvornih znanstvenih radova zastupljenih u bazi *Current Contents*, od čega **4** publikacije nakon izbora u zvanje znanstveni suradnik. Pristupnica je glavni autor u **7** radova, a i u ostalima ima značajan doprinos. Faktor utjecaja časopisa u kojima su objavljeni radovi pristupnice kreće se od 0.701 do 3.815, a citiranost prema bazi podataka *Web of Science* je 97 puta. Osim toga, objavila je **1** znanstveni rad naveden u drugim sekundarnim publikacijama te **1** znanstveni rad u zborniku skupova s međunarodnom recenzijom. Osim u znanstvenoj publicistici, rezultati njezinih istraživanja prikazani su na **25** posterskih i **2** usmena priopćenja u sklopu **10** međunarodnih i **7** domaćih znanstvenih skupova. Recenzirala je radove u znanstvenim časopisima *Journal of Molecular Structure* i *Food Technology and Biotechnology*.

Vrednovanje znanstvenih radova prema kriterijima Nacionalnog vijeća za znanost, za znanstveno područje Prirodnih znanosti, prikazano je u tablici 1.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje prirodnih znanosti, NN 138/06) z**a izbor u znanstveno zvanje znanstveni suradnik**

Broj radova	CC	Kategorizirani radovi izvan CC	Nekategorizirani radovi
Prije zadnjeg izbora	9		1
Poslije zadnjeg izbora	4	1	
UKUPNO	**13**	**1**	**1**
Broj radova u kojima je pristupnik glavni autor	**7**		

NASTAVNA I STRUČNA DJELATNOST

Doc. dr. sc. Jasmina Lapić aktivno je uključena u provođenje nastave na preddiplomskim, diplomskim i poslijediplomskim sveučilišnim studijima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Od 1994.-2000. kao mlađi asistent, od 2000.- 2008. kao asistent, a od 2008.-2011. kao viši asistent pristupnica sudjeluje u organiziranju i izvođenju vježbi, održavanju seminara, kolokvija i konzultacija te pismenim ispitima iz kolegija *Organska kemija I i II*. Sudjeluje i u organiziranju i izvođenju vježbi iz kolegija *Instrumentalna analiza*, a od 2005. sudjeluje u organiziranju i izvođenju vježbi, održavanju seminara, kolokvija, konzultacija te pismenih ispita iz modula *Kemija 2*, odnosno *Organska kemija*.

Pristupnica od ak. god. 2011./2012. sudjeluje u održavanju nastave na: dva temeljna modula preddiplomskih studija *Organska kemija* i *Instrumentalna analiza*, temeljnom modulu diplomskog studija Molekularne biotehnologije *Kemija prirodnih spojeva,* izbornom modulu diplomskog studija *Priprava kiralnih spojeva katalizirana lipazama,* te izbornim modulima poslijediplomskog studija *Lipazama katalizirana sinteza enantiomera* i *Izdvajanje i karakterizacija prirodnih spojeva*.

Od 2012. godine nositelj je izbornog modula *Konjugati prirodnih i organometalnih spojeva* na doktorskom studiju PBF-a.

Sudjelovala je u izradi nastavnog materijala za modul *Organska kemija*, koji je postavljeni na WEB-stranice PBF-a (autori: S. Djaković, J. Lapić, *Zbirka zadataka iz Organske kemije*) koji je pozitivno ocijenjen od tri recenzenta.

Pristupnica je pozitivno ocijenjena po svim ispitanim pokazateljima kvalitete rada na temelju rezultata studentske ankete za vrednovanje rada nastavnika na Sveučilištu u Zagrebu za ak. god. 2014/2015.

Doc. dr. sc. Jamina Lapić bila je mentorica triju diplomskih radova i deset završnih radova, a prije izbora u zvanje docent pomagala je u izradi 2 diplomska rada i jednog završnog rada.

Ocjena ukupne nastavne aktivnosti i stručne djelatnosti u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje docent prema uvjetima Rektorskog zbora prikazan je u tablici 2.

Tablica 2. Ocjena ukupne nastavne aktivnosti i stručne djelatnosti u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje **docent** (NN 106/06).

OBVEZATNI UVJETI	
da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu ukupno izvodio nastavu od barem tristo (300) norma-sati	Sudjeluje u nastavi na preddiplomskim, diplomskim i poslijediplomskim studijima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta od 1994. izvođenjem vježbi i seminara, a od 2012. i predavanja. Potvrda Prodekana za nastavu PBF-a u prilogu. **Ispunjava uvjet**
priložiti pozitivno ocijenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete svog nastavnog rada ili pozitivno ocijenjene rezultate studentske ankete, koju provodi visoko učilište	Ocijenjena pozitivnom ocjenom. Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada u prilogu. **Ispunjava uvjet**

Za ponovni izbor u znanstveno-nastavno zvanje docenta, pristupnici trebaju ispuniti tri (3) uvjeta, koje biraju među uvjetima za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent, a također među uvjetima za izbor u znanstveno-nastavno zvanje izvarednog profesora.

Uvjeti Rektorskog zbora	**Pristupnica je ostvarila od navedenih uvjeta:**
da je u suradničkom ili nastavnom zvanju, uključujući i status znanstvenog novaka, računajući razdoblje od pet godina prije datuma pokretanja izbora sudjelovao u izvođenju nastave na nekom visokom učilištu od barem devedeset (90) norma sati;	Aktivno sudjeljuje u nastavi od 1994- **Dodiplomski studij PBF:** Organska kemija I i II Instrumentalna analiza **Bolonjski program BBF:** *Preddiplomski studij* Organska kemija Instrumentalna analiza Kemija prirodnih spojeva *Poslijediplomski studij:* Priprava kiralnih spojeva katalizirana lipazama *Doktorski studij:* Konjugati prirodnih i organometalnih spojeva Lipazama katalizirana sinteza enantiomera **Ispunjava uvjet**

da je pomogao studentima preddiplomskih/diplomskih studija pri izradi završnih/diplomskih radova i pri tome da je objavio barem jedan rad u koautorstvu sa studentom;	Pomagala je pri izradi 2 diplomska rada i 1 završnog rada, te je voditelj 3 diplomska rada i 10 završnih radova. **Ne ispunjava uvjet**

Pomoć pri izradi diplomskog rada i završnog rada (prije izbora u docenta):

1. Ana-Marija Stanko, Priprava 2-ferocenilalkil-1,3-propandiola i njihovih acetata (2000), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu.
2. Maja Dropučić, Priprava dietil-(ferocenilalkil)malonata i etil-ferocenilalkil-malonata (2000), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu.
3. Josipa Bilić, Priprema i karakterizacija 3-(ferocenilmetil)penta-2,4-diola i odgovarajućih acetata (2010), Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu. (rad u koautorstvu: **J. Lapić**, J. Bilić, M. Cetina, S. Djaković, V. Rapić, Preparation, spectroscopic characterization and crystal structures of ferrocenylalkanediols and derived acetates, *J. Mol. Struct.* **985** (2011) 413-418.

Mentorstvo diplomskih radova:

1. Mateja Mrmić, Izolacija bioaktivnih komponenata iz cvijeta bazge (2015), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu.
2. Marija Lukinec, Ispitivanje antioksidacijskog djelovana adamantanskih derivate ferocen-peptida na modelne membrane (2015), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu.
3. Karlo Fadić, Izolacija bioaktivnih komponenati iz cvijeta i lista trnine (2016), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu.

Mentorstvo završnih radova:

1. Dunja Velagić, Izolacija i spektrofotometrijska analiza klorofila a i b iz zelene salate i matovilca (2013), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu.
2. Mateja Mrmić, Izolacija i karakterizacija lakohlapljivih komponenata iz ružmarina i kadulje, (2013), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu.
3. Petra Ložnjak, Izolacija i karakterizacija lakohlapljivih komponenata iz lista i cvijeta kadulje (2013), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu.
4. Tomislav Tomašić, Utjecaj dodatka masnih kiselina biljnog porijekla na sastav kozjeg mlijeka radi uporabe u dojenačkoj prehrani, (2014), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu.
5. Ines Jasenko, Izolacija fenolnih spojeva iz bobica bazge (2014), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu.
6. Josipa Zovko, Izolacija bioaktivnih komponenata iz biljke matičnjak (2015), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu.
7. Karla Mamilović, Izolacija bioaktivnih komponenata iz cvijeta i lista majčine dušice (2015), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu.

8. Ana Borko, Priprama i karakterizacija kopulata ferocenoil klorida i timina (2015), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu.
9. Ivana Papaik, Priprava i karakterizacija ferocenoil uracila (2015), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu.
10. Teo Vurnek, Ispitivanje uvjeta reakcije na regioselektivnost vezivanja ferocena na adenine (2016), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu.

da se u svom znanstvenom području, struci ili nastavi usavršavao u međunarodno prepoznatim institucijama u zemlji ili inozemstvu kontinuiranom trajanju od najmanje u tri mjeseca;	**Ne ispunjava uvjet**
da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje tri rada na znanstvenim skupovima, od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom skupu.	17 priopćenja na domaćim i 10 priopćenje na međunarodnim znanstvenim skupovima. **Ispunjava uvjet**

Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. **J. Lapić**, V. Rapić, *Reactions of Ferroceylalkanols with Ethyl Mercaptoalkanoates*, 8th Eueopaen Symposium on Organic Reactivity, Cavtat, Hrvatska, 2001, 228-228. (postersko priopćenje)
2. G. Pavlović, L. Barišić, **J. Lapić**, V. Rapić, *Hydrogen bonding patterns in some ferrocene compounds. Synthesis, spectroscopy and single crystal x-ray diffractometry*, CrystEngComm Discussion 1: Innovation in Crystal Engineering, Bristol, Engleska, 2002. (postersko priopćenje)
3. S. Djaković, **J. Lapić**, V. Rapić, *Enantioselective Acetylation of Prochiral 2-(omega-Ferrocenylalkyl)propane-1,3-diols*, 13th European Symposium on Organic Chemistry: ESOR-13, Cavtat, Hrvatska, 2003, 168-168. (postersko priopćenje)
4. M. Cetina, A. Nagl, **J. Lapić**, S. Djaković, V. Rapić, *Crystal and molecular structure of novel ferrocene bioconjugate with potential antimicrobial activity*, 4th International Textile, Clothing & Design Conference, Dubrovnik, Hrvatska, 2008. (postersko priopćenje)
5. I. Bečić, I. Polović, S. Djaković, **J. Lapić**, J. Gajdoš Kljusurić, Ž. Kurtanjek, *Nutritional contribution of berries for fighting oxidative stress*, 7th Central European Congress on Food, CEFood 2014, Ohrid, Makedonija, 2014. 227-227 (usmeno priopćenje)
6. V. Blasina, A. Pezerović, **J. Lapić**, D. Šakić, K. Sanković, S. Djaković, V. Vrček, *Experimental and quantum chemical study of ferrocenyl-substituted nucleobases*, 15th International Conference Ružička days "Today science - tomorrow industry", Vukovar, Hrvatska, 2014, 28-28. (postersko priopćenje)
7. V. Vrček, D. Šakić, V. Havaić, K. Sanković, **J. Lapić**, S. Djaković, *Experimental and Computational Study of Regioselective Ferrocenoylation of Pyrimidine Nucleobases*, 15th European Symposium of Organic Reactivity, Kiel, Njemačka, 2015, 187-187 (postersko priopćenje)

8. V. Vrček, D. Šakić, V. Havaić, S. Djaković, **J. Lapić**, *NMR evidence of regioselective ferrocenoylation of nucleobases*, Pharma NMR Conference - Application of NMR Spectroscopy in Pharmaceutical Industry, Rovinj, Hrvatska, 2015, 40-40 (postersko priopćenje)
9. L. Varga-Deferdarović, H. Vančik, T. Preočanin, Ž. Soldin, V. Petrović Peroković, T. Portada, S. Djaković, **J. Lapić**, Hrvatsko kemijsko I laboratorijsko nazivlje (KELANA), 16th International Conference Ružička days "Today science - tomorrow industry", Vukovar, Hrvatska, 2016, 28-28. (postersko priopćenje)
10. S. Djaković, **J. Lapić**, A. Filipović, A. Borovnica, D. Bursač-Kovačević, V. Dragović-Uzelac, *The use of different extraction methods of bioactive components in linden flowers*, Natural resources green technology and sustainable development, Zagreb, Hrvatska, 2016. (postersko priopćenje)

Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

1. N. Perić, J. Pigac, G. Biuković, **J. Ilić**, D. Hranueli, M. Alačević, *Cloning of the entire gene cluster for oxytetracycline biosynthesis from Streptomyces rimosus R6*, 2. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista s međunarodnim sudjelovanjem, Zagreb, Hrvatska, 1994, 71-71. (postersko priopćenje)
2. **J. Lapić**, V. Rapić, *Priprava ferocenskih diola za lipazama katalizirane stereoselektivne pretvorbe*, XV. Meeting of Croatian Chemists and Chemical Engineers, Zagreb, Hrvatska, 1997, 74-74. (postersko priopćenje)
3. S. Djaković, **J. Lapić**, V. Rapić, *Lipase-Catalyzed Desymmetrization of Prochiral Ferrocene Diols*, XVIII. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Zagreb, Hrvatska, 2003, 63-63. (postersko priopćenje)
4. S. Djaković, P. Horvat, **J. Lapić**, V. Rapić, *Priprava i lipazama katalizirano O-acetiliranje ferocenskih alkohola*, XIX. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Opatija, Hrvatska, 2005, 116-116. (postersko priopćenje)
5. **J. Lapić**, D. Siebler, K. Heinze, V. Rapić, *Preparation and conformational analysis of heteroannularly substituted ferrocene ester-amides and diamides*, XX. Jubilarni hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Zagreb, Hrvatska, 2007, 55-55. (postersko priopćenje)
6. **J. Lapić**, G. Pavlović, V. Rapić, *Preparation and characterization of ferrocene ureidopeptides*, XX. Jubilarni hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Zagreb, Hrvatska, 2007, 54-54. (postersko priopćenje)
7. **J. Lapić**, D. Žiher, P. Novak, V. Smrečki, Z. Mihalić, I. Kodrin, V. Rapić, *Konformacijska analiza estera i amida 1'-acetilferocenoil-aminokiselina*, XXI. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Trogir, Hrvatska, 2009, 84-84. (postersko priopćenje)
8 **J. Lapić**, S. Djaković, V.Rapić, *Novi tipovi heteroanularno supstituiranih ferocenskih ureidopeptida*, XXI. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Trogir, Hrvatska, 2009, 83-83. (postersko priopćenje)
9. **J. Lapić**, S. Djaković, M. Cetina, V. Rapić, *Priprava i karakterizacija simetrično supstituiranih ferocenskih ureiodopeptida*, XXI. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Trogir, Hrvatska, 2009, 82-82. (postersko priopćenje)
10. I. Kodrin, Z. Mihalić**, J. Lapić**, V. Rapić, *Conformational analysis of the disubstituted ferrocene peptides*, XXI. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Trogir, Hrvatska, 2009, 77-77. (postersko priopćenje)

11. S. Djaković, **J. Lapić**, V. Rapić, *Priprava ferocenskih ureidopeptida XXI. hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera*, XXI. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Trogir, Hrvatska, 2009, 65-65. (postersko priopćenje)
12. S. Djaković, **J. Lapić**, V. Rapić, *Sinteza i struktura ferocenskih derivata uree,* XXI. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Trogir, Hrvatska, 2009, 66-66. (postersko priopćenje)
13. S. Djaković, **J. Lapić**, A. Pezerović, V. Rapić, Priprava i karakterizacija asimetrično supstituiranih ferocenskih ureidopeptida, XXII. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Zagreb, Hrvatska, 2011, 181-181. (postersko priopćenje)
14. **J. Lapić**, S. Djaković, M. Cetina, V. Rapić, Priprava i struktura 1-ferocenil-2-mesiloksipropana, XXII. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Zagreb, Hrvatska, 2011, 186-186. (postersko priopćenje)
15. J. Lapić, S. Djaković, A. Pezerović, V. Rapić, Novi tipovi heteroanularno supstitiranih ferocenskih peptida, XXII. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Zagreb, Hrvatska, 2011, 185-185. (postersko priopćenje)
16. Kodrin, Z. Mihalić, S. Djaković, **J. Lapić**, V. Rapić, The Computational Modelling of Disubstituted Ferrocene Amino Acids and Dipeptides, XXIII. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Zagreb, Hrvatska, 2013, 43-43. (usmeno priopćenje)
17. **J. Lapić**, A. Pezerović, S. Djaković, Sinteza i karakterizacija simetrično i asimetrično supstituiranih ferocenskih hidantoina, XXIII. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, Zagreb, Hrvatska, 2013, 140-140. (postersko priopćenje)

UVJETI ZA IZBOR U ZNANSTVENO-NASTAVNO ZVANJE IZVANREDNOG PROFESORA	
da je autor ili koautor jednog objavljenog sveučilišnog udžbenika, znanstvene knjige ili priručnika, odnosno da je na WEB-stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja kao nastavni tekst, koji je pozitivno ocijenjen od stručnog povjerenstva	Materijal iz kolegija *Organska kemija*, objavljen na WEB-stranici PBF-a Navedeni nastavni materijal pozitivno je ocijenjen od od stručnog povjerenstva. **Ispunjava uvjet**
da je predložio ili uveo novi, ili inovirani sadržaj predmeta, ili uveo nove eksperimentalne ili praktične nastavne metode na preddiplomskom, diplomskom ili poslijediplomskom studiju uz odobrenje nadležnog stručnog tijela visokog učilišta	**Ne ispunjava uvjet**
da je pod njegovim mentorstvom izrađeno najmanje sedam (7) završnih ili diplomskih radova, te da je pri tome objavio barem dva rada u koautorstvu sa studentom	**Ne ispunjava uvjet**
da se nakon stjecanja doktorata usavršavao u svom znanstvenom području, struci ili	

nastavi u uglednim institucijama u inozemstvu u ukupnom trajanju od najmanje jedne godine	**Ne ispunjava uvjet**
da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje pet (5) radova na znanstvenim skupovima, od kojih dva na međunarodnim znanstvenim skupovima;	**Ne ispunjava uvjet**
da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslije-diplomskom (doktorskom) studiju, što dokazuje objavljivanjem barem jednoga znanstvenog rada u znanstvenom časopisu u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij.	**Ne ispunjava uvjet**

Iz gornje tablice vidljivo je da pristupnica doc. dr. sc. Jasmina Lapić, znanstvena suradnica, ispunjava obvezatne uvjete te tri (3) ostala uvjeta koja se biraju među uvjetima za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent i među uvjetima za izbor u znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora čime u potpunosti ispunjava uvjete Rektorskog zbora (NN 106/06) za ponovni izbor u znanstveno-nastavno zvanje **docent**.

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG POVJERENSTVA

Stručno povjerenstvo smatra da doc. dr. sc. Jasmina Lapić na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu u potpunosti udovoljava uvjetima za reizbor u znanstveno-nastavno zvanje izvanredni profesor prema Zakonu o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 02/07-Odluka USRH, 174/04, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13 i 101/14- Odluka USRH), Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) i Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06).

Stoga Stručno povjerenstvo Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu predlaže da se **doc. dr. sc. Jasmina Lapić, znanstveni suradnik, reizabere** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto **docent** na vrijeme od pet (5) godina za znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti, znanstveno polje (1.04.) Kemija, grana (1.04.05.) Organska kemija na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

U Zagrebu, 30. studenog 2016.

Članovi Stručnog povjerenstva:

Izv. prof. dr. sc. Senka Djaković, PBF, Sveučilište u Zagrebu

Prof. dr. sc. Valerije Vrček, FBF, Sveučilište u Zagrebu

Izv. prof. dr. sc. Lidija Barišić, PBF, Sveučilište u Zagrebu

Lidija Podvalej, prof. v.pred.
Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Igor Čović, prof. v.pred.
Građevinski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

dr.sc. Dalibor Vračan, v.pred.
Arhitektonski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Zagreb, 23. studeni 2016.

FAKULTETSKO VIJEĆE PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

Temeljem članka 102. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03., 198/03., 105/04., 174/04., 2/07 – OUSRH, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14 – O, RUSRH i 60/15 - OUSRH), Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, na svojoj 1. redovitoj sjednici za akad. god. 2016./17. održanoj 27. listopada 2016. godine, prihvatilo je pokretanje postupka za reizbor Nevena Karkovića,prof.višeg predavača, te donijelo odluku o imenovanju Stručnog povjerenstva za **reizbor** u nastavno zvanje i na radno mjesto **višeg predavača** za područje društvenih znanosti, polje kineziologija, grana kineziološka edukacija, za predmet *Tjelesna i zdravstvena kultura* na Katedri za tjelesnu i zdravstvenu kulturu Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu u sastavu:

1. **Lidija Podvalej, prof., viša predavačica Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu – predsjednica**

2. **Igor Čović, prof., viši predavač Građevinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu – član**

3. **dr.sc. Dalibor Vračan, viši predavač Arhitektonskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu – član**

Pregledom pristigle dokumentacije Stručno povjerenstvo je steklo uvid u znanstveni, nastavni i stručni rad pristupnika,

Nevena Karkovića, prof., višeg predavača

te podnosi sljedeće

I Z V J E Š Ć E:

Neven Karković, prof.v.pred.

1. Životopis Neven Karković
2. Pregled cjelokupne nastavne, znanstvene i stručne aktivnosti pristupnika
3. Ispunjenje uvjeta za reizbor u nastavno zvanje viši predavač
4. Analiza i ocjena stručnog djelovanja pristupnika

1. ŽIVOTOPIS

Ime i prezime: Neven Karković
Datum rođenja: 10. lipnja 1971.god.
Mjesto rođenja: Trbovlje (Slovenija)
e.mail adresa: nkarkovic@pbf.hr
Akademski naziv: profesor Tjelesne i zdravstvene kulture
Nastavno zvanje: viši predavač
Znanstveno područje: (5.) društvene znanosti
Znanstveno polje: (5.10.) odgojne znanosti
Grana: (5.10.03.) kineziološka edukacija

Školovao se u Zagrebu
1997.god. diplomirao na Kineziološkom fakultetu, Sveučilišta u Zagrebu sa usmjerenjem iz stolnog tenisa.
Govori aktivno engleski i pasivno njemački jezik
Oženjen i otac četvero djece
Kao igrač:
1984.-1987.god. standardni član kadetske i juniorske državne reprezentacije u stolnom tenisu
1988.-1998.god. član državne seniorske selekcije u stolnom tenisu
Osvojio 2 puta naslov momčadskog seniorskog prvaka države u bivšoj Republici te 8 puta naslov momčadskog državnog seniorskog prvaka u Republici Hrvatskoj. Ostvario ulazak u polufinale Kupa prvaka Europe sa STK „Industrogradnja“ iz Zagreba.
Bio pobjednik pojedinačnog seniorskog TOP-12 Hrvatske 10 puta te višestruki državni prvak u muškim i mješovitim parovima.
Kao trener:
1998.g. počeo raditi u GSTK „Zagreb“
2006.god. trener muške kadetske i juniorske državne reprezentacije koja je ostvarila i povjesni uspjeh kao vice-prvak Europe u momčadskoj konkurenciji uz niz medalja sa svjetskih i europskih juniorskih prvenstava u pojedinačnim konkurencijama.
Sa seniorskom ekipom GSTK „Zagreb“ kao trener osvojio dva puta seniorsku Hrvatsku „Super ligu“, sa najmlađim sastavom od osamostaljenja države

2. PREGLED CJELOKUPNE NASTAVNE, ZNANSTVENE I STRUČNE AKTIVNOSTI PRISTUPNIKA

2.1. NASTAVNA DJELATNOST:

- 2015.g. imenovan šefom katedre kolegija TZK-a na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu, Sveučilišta u Zagrebu.
- 2015.g. do danas, vanjski suradnik na Sportskom veleučilištu u Zagrebu
- 2011.g.do danas viši predavač Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu
- 2006.god. izabran u zvanje predavača i primljen na radno mjesto profesora Tjelesne i zdravstvene kulture na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu, Sveučilišta u Zagrebu
- 2003.- 2008. god. imenovan vanjskim suradnikom Kineziološkog fakulteta, Sveučilišta u Zagrebu za predmet stolni tenis
- 2001.-2004.god. vanjski suradnik na Tekstilno-tehnološkom fakultetu, Sveučilišta u Zagrebu
- 2000.-2014.god. stručni predavač u Hrvatskoj olimpijskoj akademiji za program stolnoteniske specijalnosti i izobrazbu trenera

2.2. ZNANSTVENA DJELATNOST

- Član organizacijskog odbora 10. međunarodnog znanstvenog kongresa održanog u Zagrebu od 18.-20.svibnja 2007.god. na Kineziološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

2.2.1. ZNANSTVENI RAD:

- Koautor znanstvenog rada: **„The influence of long-term table tennis training on the incidence of the improper postural alignments (paramorphisms)“**, objavljenog na 10. međunarodnom stolnoteniskom znanstvenom kongresu održanom u Zagrebu od 18.-20.svibnja 2007.god. na Kineziološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Zbornik radova, str. 68.-75.

2.3. STRUČNA DJELATNOST:

- 2012.g. do danas aktivno sudjelovao u organizaciji prvenstva zagrebačkog Sveučilišta u stolnom tenisu te organizaciji sportskog dijela programa na Smotri Sveučilišta u Zagrebu
- 2008.god. izbornik sveučilišne i nacionalne studentske reprezentacije u stolnom tenisu koja je u Roterdamu 2014.g na Europskim Sveučilišnim igrama osvojila drugo mjesto te treće mjesto na Europskim Sveučilišnim igrama u Zagrebu 2016.g.
- 2006. god. do danas pripremao, vodio i nastupao za stolnotenisku ekipu PBF-a koja je osam puta osvajala prvo mjesto na sportskim igrama tehnoloških fakulteta Republike Hrvatske – „Tehnologijada“
- Objavio 13 stručnih i 1 znanstveni rad te održao niz javnih predavanja na međunarodnim stručnim skupovima.

2.3.1. STRUČNI RADOVI:

- **N. Karković** (1999.) ***„Tischtennis fur kinder“***.U: Njemački stručni stolnoteniski časopis Tischtennis aktuell, (ur. Herbert Schwarz), str. 25.-26. Internationale Tischtennisschule Tibhar

- **N. Karković** (1999.) ***„Alter der Spieler“***. U: Njemački stručni stolnoteniski časopis Tischtennis aktuell (ur. Herbert Schwarz), str. 27.-28. Internationale Tischtennisschule Tibhar

* R. Karković, **N. Karković**(2003.) ***Roditelj u sportu***. U: Zbornik radova 5. konferencije o sportu, Alpe-Jadran, (ur. S. Puhak i K. Kristić), str. 36.-42., Rovinj: Ministarstvo prosvjete i sporta Republike Hrvatske

- **N. Karković** (2003.) ***Intervju sa Zoranom Primorcem***. U: Stručni stolnoteniski časopis za trenere i igrače, br.2 (ur. R. Hudetz), str. 7.-8. Zagreb: Hrvatski stolnoteniski savez

- M. Kondrić, R. Hudetz, **N. Karković** (2006.) ***Stolni tenis, » Many balls« trening*.** Radenci-Zagreb, 2006. 1 DVD, boje, zvuk. ISBN 961-236-994-1.

- M. Kondrić, R. Hudetz, **N. Karković** (2006.) ***Stolni tenis, »Vježbe i sheme za mlade igrače«.*** Radenci-Zagreb, 2006. 1 DVD, boje, zvuk. ISBN 961-236-996-8. .

- L. Podvalej, **N. Karković**, D. Trkulja Petković (2006.)
  Osvrt na procjenu kvalitete rada u nastavi TZK na visokoškolskim ustanovama
  Zbornik radova 15. ljetne škole kineziologa Republike Hrvatske, Rovinj, Zagreb, Hrvatski kineziološki savez, str. 318.-321.

- I. Martinčević, **N. Karković**, K. Šamija, (2008.)
  Specifičnosti obuke neplivača u djece s problemima respiratornog sustava
  Zbornik radova 10. HRVATSKOG SAVJETOVANJA O OBUCI NEPLIVAČA, Koprivnica, 2008. str. 38.-39.

- **N. Karković**, N. Grčić-Zubčević, L. Podvalej (2009.)
  Postupci učenja stolnog tenisa u rekreaciji
  Međunarodna znanstveno-stručna konferencija „ Upravljanje slobodnim vremenom sadržajima sportske rekreacije“: zbornik radova / Andrijašević M. (ed).- Zagreb: Kineziološki fakultet, 2009. str. 231.-236.

<u>Stručni radovi nakon izbora u zvanje višeg predavača</u>

- L. Podvalej, I. Čović, **N. Karković** (2012.)
  Trendovi sudjelovanja studenata na sveučilišnim sportskim natjecanjima u Zagrebu,
  Zbornik radova 21. Ljetne škole kineziologa RH, Poreč, lipanj 2012. god. str. 491-497

- **N. Karković**, L. Podvalej, I. Martinčević (2013.)
  Many balls trening kao metodički oblik rada u stolnom tenisu,
  Zbornik radova 22. ljetne škole kineziologa RH, Poreč, lipanj 2013. god. str. 456-462

- I. Martinčević, **N. Karković**, M. Sedar (2013.)

Tenis kao sport i rekreativna aktivnost za djecu i osobe u kolicima,
Zbornik radova 23. Ljetne škole kineziologa Republike HrvatskeZagreb : Hrvatski kineziološki savez , 2014. Str. 364-369.

- P. Barbaros – Tudor, I. Martinčević, **N. Karković** (2014.)
  Trening mentalnih sposobnosti – Samopouzdanje – vjerovati u sebe,
  Hrvatski magazin Tenis (1332-6038) **53** (2014), str. 52-56

- L. Podvalej, **N. Karković** (2016.)
  Zdravom prehranom, pravilnim disanjem i tjelovježbom do zdravlja – osvrt na kurikularnu reformu,
  Zbornik radova 25. ljetne škole kineziologa RH, Poreč, lipanj 2016. god. str. 687-691

2.3.2. STRUČNI SKUPOVI:

- Od 2006.g. do danas, sudjeluje na svim Državnim stolnoteniskim seminarima za izobrazbu trenera
- U srpnju 2007.g. sudjeluje na međunarodnom stolnoteniskom trenerskom seminaru u sklopu prvenstva Europe za juniore i kadete (Bratislava, Slovačka)
- U srpnju 2008.g. sudjeluje na međunarodnom stolnoteniskom trenerskom seminaru u sklopu prvenstva Europe za juniore i kadete (Terni, Italija)
- U srpnju 2009.g. sudjeluje na međunarodnom stolnoteniskom trenerskom seminaru u sklopu prvenstva Europe za juniore i kadete (Prag, Češka)
- U srpnju 2010.g. sudjeluje na međunarodnom stolnoteniskom trenerskom seminaru u sklopu prvenstva Europe za juniore i kadete (Istanbul, Turska)
- 2006.g. prisustvuje na međunarodnoj stručnoj konferenciji „Kondicijska priprema sportaša“ u sklopu Zagrebačkog sajma sporta i nautike
- U veljači 2009.g. uspješno održao predavanje kao voditelj stručnog usavršavanja iz stolnog tenisa za udrugu nastavnika Tjelesne i zdravstvene kulture

<u>Stručni skupovi nakon izbora u zvanje višeg predavača</u>

- U srpnju 2011.g. sudjeluje na međunarodnom stolnoteniskom trenerskom seminaru u sklopu prvenstva Europe za juniore i kadete (Kazan, Rusija)
- U srpnju 2012.g. sudjeluje na međunarodnom stolnoteniskom trenerskom seminaru u sklopu prvenstva Europe za juniore i kadete (Schwechat, Austrija)
- U ožujku 2012.g sudjeluje na stručnom usavršavanju iz badmintona – organizator UNTZK
- U srpnju 2013.g. sudjeluje na međunarodnom stolnoteniskom trenerskom seminaru u sklopu prvenstva Europe za juniore i kadete (Ostrava, Češka)
- U srpnju 2014.g. sudjeluje na međunarodnom stolnoteniskom trenerskom seminaru u sklopu prvenstva Europe za juniore i kadete (Riva del Garda, Italija)
- U kolovozu 2014.g. sudjeluje na međunarodnom sportskom seminaru „Sport za cijeli svijet“ u sklopu Olimpijskih igara za mlade (Nanjing, Kina), organizator MEĐUNARODNI OLIMPIJSKI ODBOR

- U srpnju 2015.g. sudjeluje na međunarodnom stolnoteniskom trenerskom seminaru u sklopu prvenstva Europe za juniore i kadete (Bratislava, Slovačka)
- U siječnju 2016.g. sudjeluje na međunarodnom stolnoteniskom seminaru za najbolje trenere Europe (Budimpešta, Mađarska)

2.3.3. OSTALA STRUČNA DJELATNOST:

- 1997.g. stječe diplomu za učitelja tenisa pri Kineziološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu
- Od 1998.g. do danas, trener mlađih kategorija u GSTK „Zagreb“ sa kojima osvaja preko 50 naslova državnih prvaka u momčadskoj i pojedinačnoj konkurenciji
- Od 2005.-2007.g. trener muške stolnoteniske kadetske reprezentacije pri Hrvatskom stolnoteniskom savezu koja osvaja pregršt odličja na raznim međunarodnim natjecanjima
- Od 2008.g. do danas, trener muške stolnoteniske juniorske reprezentacije pri Hrvatskom stolnoteniskom savezu koja osvaja srebrno odličje na Prvenstvu Europe (Istanbul, 2010.)
- Od 2000.g. do danas, član stručne komisije pr HSTS-u
- Od 2008.g. do danas, član edukacijske komisije pri HSTS-u
- 20. veljače 2011.god. sudjeluje kao gost predavač na Fakulteti za šport, Univerze u Ljubljani gdje je uspješno održao predavanje na temu „Rad sa puno loptica u stolnom tenisu“
- Od 2008.god. do danas, izbornik muške i ženske stolnoteniske studentske nacionalne i sveučilišne selekcije
- Od 2008.god. do danas, aktivno sudjelovao u organizaciji studentskog nacionalnog i sveučilišnog prvenstva u stolnom tenisu
- 2001.god. do danas, predavač u Hrvatskoj olimpijskoj akademiji za program

  stolnoteniske specijalnosti te izvodi program osposobljavanja i usavršavanja kadrova za potrebe stolnoteniskog sporta

- 2007.g. član uprave veslačkog kluba PBF-a
- 2006.-2010.g. sudjeluje na sportskim igrama nezavisnih sindikata znanosti i visokog obrazovanja
- Uspješno je realizirao predavanje na međunarodnom stručnom skupu iz područja metodike stolnog tenisa za mlađe igrače i igračice s temom „Many balls“ (Umag, prosinac 2007.)
- Uspješno je realizirao predavanje na međunarodnom stručnom skupu iz područja metodike stolnog tenisa za mlađe igrače i igračice s temom „Vježbe i sheme za mlade igrače“, program osposobljavanja i usavršavanja kadrova za potrebe stolnoteniskog sporta pri Hrvatskoj olimpijskoj akademiji (Umag, svibanj 2007.)
- 2009.g. dobio priznanje HSTS-a za izniman doprinos razvoju stolnoteniskog sporta u Hrvatskoj
- 2010.g. dobio priznanje ZŠS-a za doprinos i rezultate mladih stolnotenisača pri ZSTS-u

<u>Ostala stručna djelatnost nakon izbora u zvanje višeg predavača</u>

- Od 1998.g. do danas, trener mlađih kategorija u GSTK „Zagreb“ sa kojima osvaja preko 70 naslova državnih prvaka u momčadskoj i pojedinačnoj konkurenciji te dva naslova ekipnog

seniorskog prvaka Hrvatske sa najmlađom ekipom od osamostaljenja u cijelom hrvatskom sportu
- Od 2007.g. do danas, član UNTZK-e (Udruga nastavnika TZK-e)
- Od 2011.g. do danas, izbornik i trener muške stolnoteniske kadetske i juniorske reprezentacije pri Hrvatskom stolnoteniskom savezu koja osvaja preko 20 odličja na europskim i svjetskim prvenstvima.
- Od 2000.g. do danas, član stručne komisije pri HSTS-u
- Od 2008.g. do danas, član edukacijske komisije pri HSTS-u
- U 2012. i 2013. god. sudjeluje kao gost predavač „pri izvajanju operacije program usposobljanja/licenčnega seminarja“ u Sloveniji
- Od 2008.god. do danas, izbornik muške i ženske stolnoteniske studentske nacionalne i sveučilišne selekcije koja osvaja odličja na Europskim Sveučilišnim igrama (Roterdam, Zagreb)
- Od 2008.god. do danas, aktivno sudjelovao u organizaciji studentskog nacionalnog i sveučilišnog prvenstva u stolnom tenisu
- Od 2001.god. predavač u Hrvatskoj olimpijskoj akademiji za program stolnoteniske specijalnosti te izvodi program osposobljavanja i usavršavanja kadrova za potrebe stolnoteniskog sporta
- U siječnju 2013. god. uspješno je realizirao javno izlaganje na međunarodnom stručnom skupu iz područja metodike stolnog tenisa za mlađe igrače i igračice s temom „Many balls“ (Muta, Slovenija)
- Aktivno je sudjelovao u organizaciji organizaciji sportskog dijela programa na Smotri Sveučilišta u Zagrebu od 2012.g. do 2015.

2.3.4. NAGRADE I PRIZNANJA

- 2009.g. dobio priznanje HSTS-a za izniman doprinos razvoju stolnoteniskog sporta u Hrvatskoj
- 2010.g. dobio priznanje ZŠS-a za doprinos i rezultate mladih stolnotenisača pri ZSTS-u

<u>Nagrade i priznanja nakon izbora u zvanje višeg predavača</u>

- 2012. god. dobio je nagradu Sveučilišta u Zagrebu za doprinos atraktivnosti sportskog programa na Smotri sveučilišta
- 2013. god. bio je izbornik ženske juniorske stolnoteniske ekipe koja je dobila nagradu HOO-a „Dražen Petrović“, kao najuspješnija sportska ekipa u 2013. godini
- 2014. god. dobitnik godišnje nagrade Zagrebačkog sveučilišnog sportskog saveza za doprinos sveučilišnom sportu, temeljem osvojene srebrne medalje u stolnom tenisu na Europskim sveučilišnim igrama u Roterdamu u funkciji izbornika i trenera
- 2015. god. dobio je priznanje za „večletno delo u sportu“ od agencije za šport Novo Mesto

3. ISPUNJENJE UVJETA ZA REIZBOR U NASTAVNO ZVANJE VIŠI PREDAVAČ:

OBAVEZNI UVJETI ZA REIZBOR U ZVANJE VIŠEG PREDAVAČA	
TREBA ISPUNITI	**OSTVARENO**
⇨ da je od izbora u zvanje predavača ili pet godina prije izbora u zvanje višeg predavača održao najmanje 60 norma sati nastave	**DA** *Pristupnik je u posljednjih 5 godina u nastavnom zvanju višeg predavača kontinuirano izvodio nastavu Tjelesne i zdravstvene kulture na Katedri za tjelesnu i zdravstvenu kulturu Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu s (360) norma sati.*
⇨ da je objavio najmanje tri stručna ili znanstvena rada	**DA** *Od zadnjeg izbora, pristupnik je objavio pet (5) stručnih radova*
DODATNI UVJETI za REIZBOR u zvanje VIŠEG PREDAVAČA	
⇨ pristupnici koji su u postupku reizbora ili izbora u više zvanje moraju priložiti pozitivno ocijenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete svog nastavnog rada ili pozitivno ocijenjene rezultate studentske ankete, koju provodi visoko učilište	**DA** *Pristupnik je priložio rezultate studentskih anketa provedenih u akademskoj godini 2015./16. Studenti/ice su rad nastavnika ocijenili pozitivno, najvišim ocjenama.*
potrebno je ispuniti četiri (4) uvjeta između uvjeta za izbor u nastavno zvanje višeg predavača i među uvjetima za izbor u profesora visoke škole	
1. da ima magisterij znanosti ili doktorat znanosti	**NE**
2. da je na web-stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja/vježbe kao nastavni tekst, koji je pozitivno ocijenjen od stručnog povjerenstva	**DA** *Pristupnik je postavio vježbe kao nastavni tekst na web stranicu sa svim potrebnim informacijama o nastavi Tjelesne i zdravstvene kulture i sportu na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu*
3. da je autor ili koautor u barem jednoj značajnijoj studiji ili opsežnijem radu (npr. udžbenik, nastavna skripta, rječnik)	**NE**
4. da je sudjelovao sveukupno u najmanje dvije (2) od sljedećih stručnih aktivnosti:	
• recenzija ili lektura radova objavljenih u stručnim/znanstvenim časopisima;	**DA** *Pristupnik je sudjelovao u 3 navedene stručne aktivnosti:* *1. Organizirao je i aktivno sudjelovao u stručnom*
• organizacija i aktivno sudjelovanje u stručnom odnosno studijskom putovanju s	

izvođenjem nastave; • organizacija gostovanja stranih predavača; • organizacija i aktivno sudjelovanje u ljetnoj školi s programom cjelodnevne nastave; • da je u nastavnom zvanju predavača održao najmanje dva (2) ciklusa stručnog usavršavanja • aktivno sudjelovanje u organizaciji ili vođenju ekipa na najmanje dva (2) međunarodna, nacionalna ili međusveučilišna sportska natjecanja studenata *(samo za izbor nastavnika za tjelesnu i zdravstvenu kulturu)*	*putovanju s izvođenjem nastave* *2. U nastavnom zvanju predavača održao je više od deset (10) ciklusa stručnog usavršavanja* *3. Aktivno je sudjelovao u radu studentskih sportskih sekcija te organizirao i vodio ekipe Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu više od deset (10) puta te reprezentacije Sveučilišta u Zagrebu više od pet (5) puta na sljedećim natjecanjima: međunarodna sveučilišna natjecanja (Europske sveučilišne igre), nacionalna sveučilišna natjecanja i međusveučilišna natjecanja*
5. da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje dva (2) rada na znanstvenim ili stručnim skupovima od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom ili stručnom skupu	**DA** *Pristupnik je ukupno prezentirao osam (8) radova, od kojih tri (3) na međunarodnim stručnim skupovima. Od posljednjeg izbora, prezentirao je dva (2) rada na međunarodnom skupu te tri (3) rada na domaćim stručnim skupovima.*
6. da je aktivno sudjelovao u radu strukovnih odnosno studentskih sportskih udruga odnosno organizacija, s tri (3) sudjelovanja u ljetnim sportskim školama *(samo za izbor nastavnika za tjelesnu i zdravstvenu kulturu)*, odnosno s tri (3) sudjelovanja na seminarima stručnog usavršavanja, radionicama, konferencijama i sl. s odgovarajućom potvrdom	**DA** *Pristupnik je aktivno sudjelovao u radu strukovnih i studentskih sportskih udruga.* *Kao izbornik i trener hrvatske mlade stolnoteniske reprezentacije sudjelovao je na više od deset(10) europskih i svjetskih prvenstava kao i na OI mladih. Sudjelovao je na više od 40 međunarodnih turnira i stručnih usavršavanja. Kao izbornik sveučilišne stolnoteniske reprezentacije sudjelovao je više od deset (10) puta na studentskim natjecanjima te u organizaciji istih.*
UVJETI REKTORSKOG ZBORA – PROFESOR VISOKE ŠKOLE	
1. da je u razdoblju od pet godina prije pokretanja izbora bio u nastavnom ili znanstveno-nastavnom zvanju te u tom zvanju tijekom tri godine kontinuirano izvodio nastavu na nekom visokom učilištu od barem 240 norma sati godišnje tijekom tri godine;	**DA** *Pristupnik je u posljednjih pet godina u nastavnom zvanju višeg predavača kontinuirano izvodio nastavu Tjelesne i zdravstvene kulture na Katedri za tjelesnu i zdravstvenu kulturu Prehrambeno - biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu od godišnje najmanje (360) norma sati.*
2. da je autor ili koautor jednog objavljenog udžbenika ili znanstvene knjige ili da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja kao nastavni tekst koji je pozitivno ocijenjen od stručnog povjerenstva;	**DA** *Pristupnik je postavio vježbe kao nastavni tekst na web stranicu sa svim potrebnim informacijama o nastavi Tjelesne i zdravstvene kulture i sportu na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu*
3. da je objavio najmanje deset (10) stručnih ili znanstvenih radova (pri čemu stručni radovi ne mogu biti prikazi), odnosno izvedena ili nagrađena projekta ili studije iz	**DA** *Pristupnik je objavio ukupno četrnaest (14) radova. 1 znanstveni i 13 stručnih radova.*

odgovarajuće struke.	
4. da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje sedam (7) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem tri rada u koautorstvu sa studentom;	**NE**
5. da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje četiri (4) rada na znanstvenim ili stručnim skupovima od kojih barem dva (2) na međunarodnom znanstvenom ili stručnom skupu	**DA** *Pristupnik je ukupno prezentirao osam (8) radova, od kojih tri (3) na međunarodnim stručnim skupovima. Od posljednjeg izbora, prezentirao je dva (2) rada na međunarodnom skupu te tri (3) rada na domaćim stručnim skupovima.*
6. da je dobio nagradu za svoj stručni rad	**DA** *Za svoj rad, pristupnik je dobio šest (6) nagrada i priznanja.*

4. ANALIZA I OCJENA STRUČNOG DJELOVANJA PRISTUPNIKA:

Na temelju navedenog, Stručno povjerenstvo ocjenjuje da pristupnik Neven Karković *prof.* **ispunjava uvjete** iz članka 98. stavka 4. Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04 i 46/07) kao i uvjete Rektorskog zbora (Odluka o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u nastavna zvanja) za **reizbor** u nastavno zvanje i na radno mjesto **VIŠEG PREDAVAČA**.

Stoga **stručno povjerenstvo**

PREDLAŽE

da **Neven Karković, prof. bude ponovno izabran** u nastavno zvanje **VIŠI PREDAVAČ** za znanstveno područje društvenih znanosti, polje kineziologija, grana kineziološka edukacija, za kolegij **Tjelesna i zdravstvena kultura** na Katedri za tjelesnu i zdravstvenu kulturu Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

ČLANOVI STRUČNOG POVJERENSTVA:

_____

Lidija Podvalej, prof. v.pred.

_____

Igor Čović, prof. v.pred.

_____

dr.sc. Dalibor Vračan, v. pred.

Prof. dr. sc. Darko Tipurić, Ekonomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Prof. dr. sc. Tonći Lazibat, Ekonomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Izv. prof. dr. sc. Aleksandra Krajnović, Sveučilište u Zadru

Zagreb, 30. studenog 2016. godine

Fakultetskom vijeću

Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta

Sveučilišta u Zagrebu

Temeljem članka 98. stavka 4. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju ("Narodne novine" broj 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, 46/07, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14, 60/15) i Statuta Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, a u skladu s Odlukom Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (KLASA. 112-01/15-01/01, URBROJ: 251-69-10-15-135) od 15. prosinca 2015. godine imenovano je Stručno povjerenstvo za pripremu izvješća o ispunjavanju uvjeta pristupnika za izbor nastavnika u nastavno zvanje i na radno mjesto **viši predavač** za: znanstveno područje: (5.) Društvene znanosti, znanstveno polje: (5.01.) Ekonomija, u sastavu:

prof. dr. sc. Darko Tipurić, Ekonomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu,

prof. dr. sc. Tonći Lazibat, Ekonomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu,

izv. prof. dr. sc. Aleksandra Krajnović, Sveučilište u Zadru.

Stručno povjerenstvo utvrdilo je kako se na javni natječaj Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta koji je objavljen u „Narodnim novinama" broj 47/2016 od 20.05.2016. godine, u dnevnom tisku „24sata" od 19.05.2016. godine, u Biltenu Hrvatskog zavoda za zapošljavanje od 18.05.2016. godine, na službenim Internet stranicama Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu dana 18.05.2016. godine te na službenom internetskom portalu za radna mjesta Europskoga istraživačkog prostora od 18.05.2016. godine za izbor nastavnika u nastavno zvanje i na radno mjesto viši predavač za znanstveno područje Društvene znanosti, znanstveno polje Ekonomija, javio pristupnik:

1. **mr. sc. Vladimir Žanić**.

Pregledom pristigle dokumentacije Povjerenstvo je steklo uvid u znanstveni, nastavni i stručni rad pristupnika , te podnosi sljedeće

I Z V J E Š Ć E

1. *mr. sc. Vladimr Žanić*

ŽIVOTOPIS

Mr. sc. Vladimir Žanić je rođen 6. rujna 1955. godine u Zagrebu, Republika Hrvatska. Hrvatski je državljanin.

Radno iskustvo. Zaposlen je na Veleučilištu Baltazar u Zaprešiću kao viši predavač (2013.-). Predaje tematiku menadžmenta i poduzetništva malih i srednjih poduzeća, ekonomske i poslovne politike te politike upravljanja inovacijama i istraživanjima na stručnom i specijalističkom studiju.

Od 2001. do 2013. godine bio je predavač – vanjski suradnik na Veleučilištu VERN u Zagrebu iz područja poduzetništva, rasta i razvoja poslovanja i komercijalizacije inovacija.

Od mnogih poslova koje je obavljao ističe se posao Šefa Odjela za gospodarski sustav i međunarodnu gospodarsku suradnju Hrvatske obrtničke komore (2001.-2005.), Pomoćnika ministra gospodarstva zaduženog za obrt, zadruge, malo i srednje poduzetništvo (1996.-2000.), Direktora prvog Centra za poduzetništvo d.o.o. (1993.-1995.) te Izvršnog koordinatora znanstveno-istraživačkog projekta Menedžment i poduzetništvo (1991.-1993.).

Nastavna, znanstvena i profesionalna postignuća. Sudjelovao je kao predavač u programima izobrazbe za trenere poduzetništva, konzultanata za malo gospodarstvo, malih poduzetnika te visokih učilišta od 1998. godine (Veleučilište Vern, Zagrebačka škola za menadžment). Autor je više nastavnih programa, suautor studijskog specijalističkog programa, nositelj kolegija te mentor kandidatima za završni i diplomski rad.

Autor, suautor, koordinator te urednik je preko 30 znanstvenih i stručnih radova, projekata, studija, knjiga, udžbenika, priručnika, vodiča. Urednik je 4 knjiga za poduzetništvo objavljenih u više izdanja. Upisan je u Upisnik znanstvenika Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta Republike Hrvatske. Izabran je za višeg predavača u području društvenih znanosti, polje ekonomija, grana ekonomika poduzetništva na Veleučilištu VERN 2007. g. i reizabran 2012.g.

Kao Pomoćnik ministra gospodarstva je inicirao i proveo *Pilot program razvoja maloga gospodarstva RH.*

Stekao je veliko iskustvo u radu s gospodarskim, znanstvenim i nevladinim sektorom, državnom i lokalnom upravom, istaknutim poduzetnicima te u međunarodnoj suradnji (vodio projekte koje su sufinancirale vlade i institucije Nizozemske, Njemačke, Japana i Kanade). Ima iskustva i u kandidiranju projekata prema fondovima EU (TEMPUS).

Obrazovanje. VII. gimnaziju Vladimir Nazor završio je oslobađanjem polaganja mature. Diplomirao 1979. na Interfakultetskom saobraćajnom studiju Sveučilišta u Zagrebu. Magistrirao 1988. na poslijediplomskom studiju Urbanizam i prostorno planiranje Arhitektonskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Dodatno usavršavanje. Pohađao je preko 30 domaćih i stranih stručnih skupova, seminara, radionica i tečajeva. Govori, čita i piše na engleskom jeziku. Položio je tečaj za rad na računalu (ECDL).

Priznanja. Za svoj rad dobio je priznanja na državnoj razini (odlikovanje Reda Danice Hrvatske s likom Blaža Lorkovića) iz gospodarstva, lokalne uprave i samouprave te nevladinih organizacija.

OCJENA NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI U POSTUPKU IZBORA U NASTAVNO ZVANJE **VIŠEG PREDAVAČA** (Odluka o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u nastavna zvanja – NN br. 13/12)

mr. sc. VLADIMIR ŽANIĆ

U nastavno zvanje **višeg predavača** može biti izabrana osoba koja ispunjava uvjete **iz članka 98. stavka 4. Zakona** o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (završen diplomski

studij ili stručni i specijalistički studij, ispunjene nužne uvjete Rektorskog zbora za sveučilište, objavljene stručne radove, najmanje pet godina rada u struci, pozitivno ocijenjeno nastupno predavanje pred nastavnicima i studentima ako se prvi put izabire na nastavno radno mjesto te ispunjene uvjete propisane statutom visokog učilišta)

OPĆI UVJET	**OSTVARENO**
• Pristupnici koji se prvi put biraju u nastavna zvanja na sveučilištu moraju imati potvrdno ocijenjeno nastupno predavanje pred nastavnicima i studentima[1]	DA, s danom 19. listopada 2016. godine održano nastupno predavanje je ocijenjeno kao pozitivno
UVJETI ZA NASTAVNO ZVANJE PREDAVAČA (DVA OD PET UVJETA)	**OSTVARENO**
• da ima magisterij znanosti ili doktorat znanosti	DA Magisterij znanosti, 1988.; Poslijediplomski studij urbanizam i prostorno planiranje na Arhitektonskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu
• da je objavio ukupno najmanje dva (2) stručna ili jedan (1) znanstveni rad (pri čemu stručni radovi ne mogu bit prikazi), ili dva (2) prijevoda stručnih ili znanstvenih tekstova vezanih uz struku koju predavač predaje, odnosno književnih tekstova u slučaju da se predavač bira iz područja znanosti o jeziku i književnosti, odnosno jedan (1) stručni ili znanstveni rad i jedan (1) prijevod	DA 1. Žanić, V., Kotarski, V.: Nužnost proširenja ciljeva i instrumenata ekonomske politike u zemljama tranzicije, Zbornik radova znanstveno-stručnog skupa s međunarodnim sudjelovanjem, VSPU Baltazar Adam Krčelić, Zagreb, lipanj 2014., str.391, prethodno priopćenje 2. Kotarski, V., Žanić, V., Žinić, M.: Inovativnost, povećanje konkurentnosti i programi visokoškolskoga obrazovanja, Zbornik radova znanstveno-stručnog skupa s međunarodnim sudjelovanjem, VSPU Baltazar Adam Krčelić, Zagreb, lipanj 2014., str.808, pregledni rad 3. Buće, I., Žanić, V.: Primjena intelektualnoga vlasništva u unapređenju poslovanja subjekata maloga gospodarstva, Zbornik radova znanstveno-stručnog skupa s međunarodnim sudjelovanjem, VSPU Baltazar Adam Krčelić, Zagreb, lipanj 2014., str.916, stručni rad (suradnja profesor i student) 4. Gregov, Z., Cvitanović, V., Žanić, V.: The analysis of certified teachers/trainers of entrepreneurship in Croatia, The 5th International Scientific Conference

	„Entrepreneurship and Macroeconomic Management: Reflection on the World in Turmoil“, Pula, 2011., Conference Proceedings, Vol.1, p. 433-455, pregledni rad
• da je u suradničkom ili nastavnom zvanju, računajući razdoblje od tri godine prije datuma pokretanja izbora izvodio nastavu na nekom visokom učilištu i to barem trideset (30) norma sati	DA, Potvrda Veleučilišta VERN; Potvrda Veleučilišta BALTAZAR Zaprešić; Odluka o izboru u naslovno zvanje višeg predavača 2007. g.; Odluka o reizboru 2012. g.
OBVEZNI UVJETI ZA VIŠEG PREDAVAČA	**OSTVARENO**
• da je od izbora u zvanje predavača ili pet godina prije izbora u zvanje višeg predavača svake godine održao (60) norma sati nastave	DA Potvrda Veleučilišta VERN; Potvrda Veleučilišta BALTAZAR Zaprešić
• da je objavio najmanje tri (3) stručna ili znanstvena rada	DA 1. Žanić, V., Kotarski, V.: Nužnost proširenja ciljeva i instrumenata ekonomske politike u zemljama tranzicije, Zbornik radova znanstveno-stručnog skupa s međunarodnim sudjelovanjem, VSPU Baltazar Adam Krčelić, Zagreb, lipanj 2014., str.391, prethodno priopćenje 2. Kotarski, V., Žanić, V., Žinić, M.: Inovativnost, povećanje konkurentnosti i programi visokoškolskoga obrazovanja, Zbornik radova znanstveno-stručnog skupa s međunarodnim sudjelovanjem, VSPU Baltazar Adam Krčelić, Zagreb, lipanj 2014., str.808, pregledni rad 3. Buće, I., Žanić, V.: Primjena intelektualnoga vlasništva u unapređenju poslovanja subjekata maloga gospodarstva, Zbornik radova znanstveno-stručnog skupa s međunarodnim sudjelovanjem, VSPU Baltazar Adam Krčelić, Zagreb, lipanj 2014., str.916, stručni rad (suradnja profesor i student) 4. Gregov, Z., Cvitanović, V., Žanić, V.: The analysis of certified teachers/trainers of entrepreneurship in Croatia, The 5th International Scientific Conference „Entrepreneurship and Macroeconomic Management: Reflection on the World

	in Turmoil“, Pula, 2011., Conference Proceedings, Vol.1, p. 433-455, pregledni rad
OSTALI UVJETI ZA VIŠEG PREDAVAČA - TREBA ISPUNITI TRI OD ŠEST UVJETA[2]	**OSTVARENO**
1. Da ima magisterij znanosti ili doktorat znanosti	DA Magisterij znanosti, 1988.; Poslijediplomski studij urbanizam i prostorno planiranje na Arhitektonskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu
2. Da je na web-stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja/vježbe kao nastavni tekst, koji je pozitivno ocijenjen od stručnog povjerenstva;	DA Nastavni materijali za predmete koje kandidat predaje objavljeni su na intranet stanici Baltazar Veleučilišta Baltazar Zaprešić i ovo Stručno povjerenstvo ih je ocijenilo pozitivno
3. Da je autor ili koautor u barem jednoj značajnijoj studiji ili opsežnijem radu (npr. udžbenik, nastavna skripta, rječnik)	DA 1. Brusić, A., Cvitanović, V., Gregov, Z., Kutnjak, V., Tomić, D., Žanić, V.: Poduzetništvo 1, udžbenik, Grupa VERN d.o.o., Zagreb, 2009., 213 str. 2. Žanić, V.: Hrvatska iskustva u sustavnom pristupu razvoju maloga gospodarstva. Poduzetništvo - izazov za 21. stoljeće, priručnik, ur. Glas, M., Pšeničny, V., GEA College, Ljubljana, 2000, str. 83-90; 498 str. 3. Žanić, V.: Razvoj poduzetništva i maloga gospodarstva u Hrvatskoj, Poduzetništvo za 21. stoljeće, ur. Glas, M., Kaljeta, V ., Pšeničny, V., Ministarstvo gospodarstva RH, priručnik za edukaciju trenera poduzetništva, 1999, str. 61-74; 460 str. 4. Žanić, V.: Elementi razvojne politike maloga gospodarstva u Hrvatskoj, Poduzetništvo za 21. stoljeće, ur. Glas, M., Kraljeta, V ., Pšeničny, V., Ministarstvo gospodarstva RH, priručnik za edukaciju trenera poduzetništva, 1999, str. 75-84; 460 str. 5. Žanić, V.: Sustav financijske potpore za malo gospodarstvo u Hrvatskoj, Poduzetništvo za 21. stoljeće, ur. Glas, M., Kaljeta, V ., Pšeničny, V., Ministarstvo gospodarstva RH, priručnik za edukaciju trenera

	poduzetništva, 1999, str. 324-328; 460 str.
4. Da je sudjelovao sveukupno u najmanje dvije (2) od sljedećih stručnih aktivnosti:	
• Recenzija ili lektura radova objavljenih u stručnim/znanstvenim časopisima;	DA ***Recenzija rada - Potvrda Veleučilišta Baltazar*** Rodica, B., Starc, J., Konda, I.: Mala i srednja poduzeća i paradigma otvorene inovacije, Zbornik radova znanstveno-stručnog skupa s međunarodnim sudjelovanjem, VSPU Baltazar Adam Krčelić, Zagreb, lipanj 2014. Str. 849
• Organizacija i aktivno sudjelovanje u stručnom odnosno studijskom putovanju s izvođenjem nastave;	DA ***Studijsko putovanje s izvođenjem nastave - Potvrda Fachhochschule Burgenland Campus 1, Department Wirtschaft,*** Erasmus Programme, Staff Mobility – Teaching Assignment
• Organizacija gostovanja stranih predavača;	DA ***Strani predavač - Potvrda Veleučilišta Baltazar*** Wahid Vanoni, Hult Business School, London,
5. Da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje dva (2) rada na znanstvenim ili stručnim skupovima od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom ili stručnom skupu;	***DA*** Potvrda Veleučilište Baltazar Zaprešić

ZAKLJUČNO MIŠLJENJE I PRIJEDLOG POVJERENSTVA

Pristupnik mr. sc. Vladimir Žanić ispunjava sve formalne uvjete iz natječaja, zakonske uvjete i uvjete Rektorskog zbora za ponovni izbor u višeg predavača.

Stoga stručno povjerenstvo predlaže da se pristupnik mr. sc. Vladimir Žanić izabere u nastavno zvanje i na radno mjesto višeg predavača za znanstveno područje Društvene znanosti znanstveno polje Ekonomija na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Stručno povjerenstvo:

_____

prof. dr. sc. Darko Tipurić

_____

prof. dr. sc. Tonći Lazibat

_____

izv. prof. dr. sc. Aleksandra Krajnović

POPIS RADOVA:

mr. sc. Vladimir Žanić

OBJAVLJENI RADOVI, PROJEKTI TE OSTALE ZNANSTVENE, STRUČNE I NASTAVNE AKTIVNOSTI

A. Knjige/udžbenici/priručnici:

Autor/suautor/poglavlja

A.1. Knjiga

1. Žanić, V.: Neki aspekti uzajamnosti krupnoće prometne mreže grada i grupiranja funkcija stanovanja i rada, Poslijediplomski studij Urbanizam i prostorno planiranje na Arhitektonskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, 1988, 84 str.

A.2. Poglavlje u knjizi

1. Gorupić, D., V. Žanić: Poduzetnička infrastruktura. Management i poduzetništvo – 1.000 programa za mala i srednja poduzeća, gl. urednik Ivo Vajić, Centar za poduzetništvo d.o.o. i Mladost d.d., Zagreb, 1994., str. 37-39
2. Kalpić, D., I. Pavić, V. Žanić: Ostali programi ulaganja. Management i poduzetništvo – 1.000 programa za mala i srednja poduzeća, gl. ur. Ivo Vajić, Centar za poduzetništvo d.o.o. i Mladost d.d., Zagreb, 1994., str. 402-403
3. Ivaković, Č., S. Pavlin, V. Žanić: Programi ulaganja u prometu. Management i poduzetništvo – 1.000 programa za mala i srednja poduzeća, glavni urednik Ivo Vajić, Centar za poduzetništvo d.o.o. i Mladost d.d., Zagreb, 1994., str. 457-459
4. Pavić, H., I. Barany, V. Žanić: Patentne informacije. Hrvatski farmer, glavni urednik Ivo Vajić, Globus, Zagreb, 1992., str. 385-395
5. Pavić, H., I. Barany, V. Žanić: Informacijski vodič. Hrvatski farmer, glavni urednik Ivo Vajić, Globus, Zagreb, 1992., str. 427-441

A.3. Udžbenici/priručnici

1. Brusić, A., Cvitanović, V., Gregov, Z., Kutnjak, V., Tomić, D., Žanić, V.: Poduzetništvo 1, udžbenik, Grupa VERN d.o.o., Zagreb, 2009., 213 str.
2. Žanić, V.: Hrvatska iskustva u sustavnom pristupu razvoju maloga gospodarstva. Poduzetništvo - izazov za 21. stoljeće, priručnik, ur. Glas, M., Pšeničny, V., GEA College, Ljubljana, 2000, str. 83-90; 498 str.
3. Žanić, V.: Razvoj poduzetništva i maloga gospodarstva u Hrvatskoj, Poduzetništvo za 21. stoljeće, priručnik, ur. Glas, M., Kaljeta, V ., Pšeničny, V., Ministarstvo gospodarstva RH, priručnik za edukaciju trenera poduzetništva, 1999, str. 61-74; 460 str.

4. Žanić, V.: Elementi razvojne politike maloga gospodarstva u Hrvatskoj, Poduzetništvo za 21. stoljeće, priručnik, ur. Glas, M., Kraljeta, V ., Pšeničny, V., Ministarstvo gospodarstva RH, priručnik za edukaciju trenera poduzetništva, 1999, str. 75-84; 460 str.
5. Žanić, V.: Sustav financijske potpore za malo gospodarstvo u Hrvatskoj, Poduzetništvo za 21. stoljeće, priručnik, ur. Glas, M., Kaljeta, V ., Pšeničny, V., Ministarstvo gospodarstva RH, priručnik za edukaciju trenera poduzetništva, 1999, str. 324-328; 460 str.

A.4. stručne knjige

1. Žanić, V., Z. Debeljak: Vodič za uspješan nastup na sajmovima. Hrvatska obrtnička komora, Zagreb, 2004, 224 str.
2. Žanić, V., S. Želinski: Pristup poduzetničkom pothvatu. Vodič za poduzetnike, urednik Vladimir Žanić, Ministarstvo gospodarstva RH, 1999., III. dopunjeno i prošireno izdanje, str.15-27
3. Žanić, V.: Inovator-poduzetnik. Od ideje do profita – vodič za inovatore poduzetnike, urednik Vladimir Žanić, Ministarstvo gospodarstva RH, 1999., str.33-39
4. Žanić, V.: Pristup poduzetničkom pothvatu, Vodič za poduzetnike, urednik Vladimir Žanić, Ministarstvo gospodarstva RH, 1998., II. dopunjeno i prošireno izdanje, str.15-26
5. Žanić, V.: Pristup poduzetničkom pothvatu, Vodič za poduzetnike, urednik Vladimir Žanić,Ministarstvo razvitka i obnove RH, 1996., prvo izdanje, str.15-26
6. Žanić, V.: Mogućnosti kreditiranja hrvatskog poduzetništva. Kreditiranje poduzetništva u Hrvatskoj, urednik Erika Kellek-Malivuk, Mikema, Zagreb, 1996., str.59-88

B. Članci:

B.1. Recenziran rad objavljen u zborniku radova međunarodne znanstvene konferencije:

1. Žanić, V., Kotarski, V.: Nužnost proširenja ciljeva i instrumenata ekonomske politike u zemljama tranzicije, Zbornik radova znanstveno-stručnog skupa s međunarodnim sudjelovanjem, VSPU Baltazar Adam Krčelić, Zagreb, lipanj 2014., str.391, prethodno priopćenje
2. Kotarski, V., Žanić, V., Žinić, M.: Inovativnost, povećanje konkurentnosti i programi visokoškolskoga obrazovanja, Zbornik radova znanstveno-stručnog skupa s međunarodnim sudjelovanjem, VSPU Baltazar Adam Krčelić, Zagreb, lipanj 2014., str.808, pregledni rad
3. Buće, I., Žanić, V.: Primjena intelektualnoga vlasništva u unapređenju poslovanja subjekata maloga gospodarstva, Zbornik radova znanstveno-stručnog skupa s međunarodnim sudjelovanjem, VSPU Baltazar Adam Krčelić, Zagreb, lipanj 2014., str.916, stručni rad (suradnja profesor i student)
4. Gregov, Z., Cvitanović, V., Žanić, V.: The analysis of certified teachers/trainers of entrepreneurship in Croatia, The 5th International Scientific Conference „Entrepreneurship and Macroeconomic Management: Reflection on the World in Turmoil“, Pula, 2011., Conference Proceedings, Vol.1, p. 433-455, pregledni rad

B.2. Recenziran rad objavljen u zborniku radova domaćeg znanstvenog skupa

1. Žanić, V.: Informacijski aspekti upravljanja prometnim sustavom Republike Hrvatske. Zbornik radova znanstveno-stručnog savjetovanja prometnih inženjera Hrvatske, Promet, vol. 4, 1992, suplement br. 1, str. 205-208
2. Vukelić, M., D. Šovagović, V. Žanić: Međunarodni informacijski sustav u oblasti cestogradnje, cestovnog prometa i njegove sigurnosti, Zbornik XII kongresa Društva za puteve Jugoslavije, Budva 1986, str. 147-152
3. Prelog, N., V. Žanić: Uloga specijaliziranih informacijskih centara u transferu znanstvenih informacija, Zbornik radova IX bosanskohercegovačkog simpozijuma iz informatike “Jahorina 85”, knjiga 2, 263-1-7

B.3. Znanstveni rad objavljen u časopisu citiranom u sekundarnim publikacijama

1. Žanić, V.: Pretpostavke izgradnje informacijskog sustava za promet. Promet, 4, 1992, 73-77.

2. Šovagović, D, V. Žanić: Izgradnja specijaliziranog sustava znanstvenih i tehnoloških informacija za promet, Ceste i mostovi, 36, 1990, 11-12, 339-342.
3. Žanić V.: Neki utjecaji adaptacija prizemnih prostora na prometni tok sa aspekta prometno-urbanističkog planiranja (na primjeru Boškovićeve ulice). Suvremeni promet, 4, 1982, 4 , 323-330.
4. Žanić, V.: Informatika i prometne znanosti. Suvremeni promet , 4,1982, 1, 7-10.
5. Žanić V.: Neki aspekti planiranja prometa u mirovanju. Suvremeni promet, 3, 1981, 6, 589-594.

B.4. Stručni rad objavljen u domaćem časopisu

1. Kolić, Ž., V. Žanić: Hoće li Hrvatska postati broj jedan destinacija u Europi po modelu Španjolske ili Kostarike? Suvremena trgovina, 34, 2009, 2/3, 52-55
2. Pavić, H., D. Šovagović, V. Žanić: Pregled patenata. Kemija u industriji, 41, 1992, 1, 33-36.
3. Žanić, V.: Online pretraživanje IRRD baze podataka, Suvremeni promet,12, 1990, 6, 129-133.

B.5. Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa

1. Žanić, V.: Poduzetničko okruženje i izvrsnost poduzetničkog pothvata, Zbornik radova Konferencije Stvaranje stabilnog, prilagodljivog i životno sposobnog hrvatskog gospodarstva, urednik Juraj Božičević, Hrvatsko društvo za sustave i Hrvatska akademija tehničkih znanosti, Zagreb, 1995, str. 285-289
2. Šovagović, D., V. Žanić: Ručna pretraga IRRD baze podataka pomoću indeksa. Referat na posteru 11.S/31, Zbornik sažetaka, 11. Savjetovanje o naučnim i stručnim publikacijama i polupublikacijama, Referalni centar Sveučilišta u Zagrebu, 1985.
3. Žanić, V.: Potreba povezivanja potencijalnih činilaca informacijske infrastrukture cestovnog prometa u Hrvatskoj, referat na posteru MFK/84-7, Zbornik sažetaka, Multifunkcionalna konferencija "Tehnološki i društveni aspekti informacija i komunikacija", Referalni centar Sveučilišta u Zagrebu, 1984.

C. Projekti:

C.1. sudjelovanje u realizaciji znanstvenih projekata

1. Znanstvenoistraživački projekt Management i poduzetništvo, 1991. Nositelj projekta Centar za menedžment pri Prehrambeno biološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Projekt je rađen uz novčanu potporu Ministarstva znanosti.
2. Znanstvenoistraživački projekt Management i marketing poljoprivredno-prehrambenog sustava Hrvatske, 1990. Nositelj projekta Centar za menedžment pri Prehrambeno biološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Projekt je rađen uz novčanu potporu Ministarstva znanosti.

C.2. sudjelovanje u realizaciji stručnih projekata

Voditelj stručnih projekata na nacionalnoj razini 7 puta od čega 3 u okviru međunarodne suradnje:

1. Projekt savjetodavne službe, Hrvatska obrtnička komora i Obrtnička komora za Muenchen i Gornju Bavarsku, 2002.-2004.
2. Projekt hrvatske mreže konzultanata za malo gospodarstvo, Ministarstvo gospodarstva RH, Hrvatska garancijska agencija, 1999.-2000.
3. Projekt podrške razvitku sektora malog gospodarstva u Hrvatskoj, Ministarstvo gospodarstva RH i CENTER (agencija Vlade Kraljevine Nizozemske), 1999.-2000.

4. Projekt Nacionalni program izobrazbe za potrebe poduzetništva (trenera, savjetnika i promotora poduzetništva), Ministarstvo gospodarstva RH, 1997.- 2000.
5. Projekt razvitka privatnog sektora, Ministarstvo gospodarstva RH i Međunarodna banka za obnovu i razvoj, 1997.-2000.
6. Projekt promidžbe poduzetništva, Ministarstvo gospodarstva RH, 1998.-1999.
7. Prepreke primjeni inovacija u malim i srednjim poduzećima, Ministarstvo razvitka i obnove RH, Ministarstvo gospodarstva RH u suradnji s Dublin Institute of Technology, 1996.

Rad na projektima

1. Projekt „Poduzetnost za poduzetništvo - vježbanje poduzetništva u školskim klupama", Centar za edukaciju i savjetovanje „Sunce“, Zagreb, 2016.
2. IPA Projekt “Karijera I obrazovanju u skladu – za sve”, Hrvatska zajednica otvorenih pučkih učilišta u partnerstvu sa Selectio i Moj posao, Zagreb, 2012.
3. Poslovne informacije za obrtnike putem Interneta, Hrvatska obrtnička komora uz financijsku potporu Vlade Kanade, 2003.-2004.
4. Pavić, H., S. Barta. D. Šovagović, V.Žanić: Projekt Dogradnje informacijsko-dokumentacijskog sistema ZEOH, ZEOH, Zagreb, 1989.
5. Žanić,V.: Idejna skica izgradnje Specijaliziranog sistema naučnih i tehnoloških infomacija za saobraćaj, Institut informacijskih znanosti, Zagreb,1989., 25 str.+prilog

D. Ostale znanstvene i stručne aktivnosti:

D.1. Urednik 6 knjiga:

1. Poslovni plan poduzetnika, ur. Žanić V., Ministarstvo gospodarstva RH i Masmedia, Zagreb, 1999., 237 str.
2. Vodič za korištenje usluga Hrvatske mreže konzultanata za malo gospodarstvo, ur. Žanić V., Ministarstvo gospodarstva RH, Hrvatska garancijska agencija, HZZ, Zagreb, 1999., str.137
3. Od ideje do profita – vodič za inovatore poduzetnike, ur. Žanić V., Ministarstvo gospodarstva RH, 1999., str. 176
4. Vodič za poduzetnike, ur. Žanić V., Ministarstvo gospodarstva RH, 1999., III. dopunjeno i prošireno izdanje, str. 240
5. Vodič za poduzetnike, ur. Žanić V., Ministarstvo gospodarstva RH, 1998., II. dopunjeno i prošireno izdanje, str.184
6. Vodič za poduzetnike, ur. Žanić V., Ministarstvo razvitka i obnove RH, 1996., prvo izdanje, str. 104

D.3. Predsjednik Programskog odbora **stručnih skupova**:

1. IV. Nacionalno savjetovanje o malom gospodarstvu, Ministarstvo gospodarstva RH, Šibenik, 2000.
2. III. Nacionalno savjetovanje o malom gospodarstvu, Ministarstvo gospodarstva RH, Dubrovnik, 1999.
3. II. Nacionalno savjetovanje o malom gospodarstvu, Ministarstvo gospodarstva RH, Pula, 1998.
4. I. Nacionalno savjetovanje o malom gospodarstvu, Ministarstvo gospodarstva RH, Opatija, 1997.

D.4. Član u organizacijskom odboru:

Summer School/Seminar **“***Entrepreneurship Education and Training in CEI Countries for the 21st Century*”,

06-11/04/2014, Zapresic

D.5. Sudjelovanje na znanstvenim i stručnim skupovima

Sudjelovao 15 puta na međunarodnim znanstvenim i stručnim skupovima te 17 puta na domaćim.

D.6. Javna izlaganja

1. Ulaganjem u obrazovanje zaposlenika do održive konkurentnosti poslodavaca, 4 okrugla stola (Šibenik, Knin, Velika Gorica, Zagreb) u okviru IPA projekt Karijera i obrazovanje u skladu - za sve!, Hrvatska zajednica pučkih otvorenih učilišta, lipanj/rujan 2011.
2. Povećanje konkurentnosti obrtnika, 10 javnih predavanja u okviru Programa poticanja organiziranja hrvatskih obrtnika kroz zadrugu, Hrvatska obrtnička komora u suradnji sa Savezom obrtničkih zadruga Hrvatske, 2004.g. (Rijeka, Dubrovnik, Osijek, Gospić, Varaždin, Sisak, Požega, Karlovac, Bjelovar, Pula)

D.7. Popularizacija znanosti - članci u novinama

1. Obiteljsko poduzetništvo, 30 članaka u podlistu Večernjeg lista „Obiteljski magazin“ utorkom, od 27.12.1994.-18.07.1995.)

E. NASTAVNA DJELATNOST

E.1.Sudjelovanje u izradi studijskih programa u području visokoškolske nastave

Voditelj tima

1. Žanić, V., Kotarski, V., Skledar Matijević, A., Stojaković, K., Žinić, M.: Specijalistički diplomski stručni studij Upravljanje inovacijama, Veleučilište Baltazar Zaprešić, 2016.
2. Žanić, V., D. Karaić, J. Havunen, V. Morar, A. Trampe: Kratki vježbovni tečajevi za malo i srednje poduzetništvo, izrada programa i prijava projekta u okviru TEMPUS programa, Visoka škola za ekonomiju poduzetništva s pravom javnosti, Zagreb, 2001.

E.2. Uvođenje novih predmeta u području visokoškolske nastave

1. Žanić, V.: Osnove poduzetništva, preddiplomski stručni studij Menadžment uredskog poslovanja, Veleučilište Baltazar Zaprešić, 2015.
2. Žanić, V.: Malo i srednje poduzetništvo, Integralni studij primarnog obrazovanja, Učiteljski studij (modul Romologije), Učiteljski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2013.
3. Žanić, V.: Politika upravljanja inovacijama, specijalistički diplomski stručni studij Projektni menadžment, Veleučilište Baltazar Zaprešić, 2012.
4. Žanić, V.: Sustavna inovativnost i inovacije, preddiplomski stručni studij Ekonomije poduzetništva, Veleučilište Vern, 2011.
5. Žanić, V.: Osnove malog i srednjeg poduzetništva, preddiplomski stručni studij Turistički i hotelski menadžment, Zagrebačka škola za menadžment, 2007.
6. Žanić, V.: Komercijalizacija inovacija, preddiplomski stručni studij Ekonomije poduzetništva, Veleučilište Vern, Zagreb, 2006.

E.3. Autor i suator skripti:

1. Žanić, V: Sustavna inovativnost i inovacije, Veleučilište VERN, 2013.
2. Žanić, V.: Osnove malog i srednjeg poduzetništva, Zagrebačka škola za menadžment, 2010.
3. Gregov, Z., Ćorić, G., Žanić, V. i drugi: DINAMIČKO PODUZETNIŠTVO - rast i razvoj poslovanja,

Veleučilište VERN, 2009.

4. Žanić, V.: Komercijalizacija inovacija, Veleučilište VERN, 2008.
5. Brusić, A., Hock, M., Žanić,V. i drugi: Poduzetništvo II, Veleučilište VERN', Zagreb, 2005.

E.3. Mentoriranje

- Mentorirao preko 35 završnih i diplomskih radova.
- Objavio stručni rad u kategoriji suradnje profesor student

ČLANSTVO U UDRUGAMA

Sudjelovao u radu udruga koje zagovaraju

- izradu strategije razvoja temeljenu na metodologiji izrade scenarija (Zaklada 2020)
- dopunsku edukaciju mladih iz poduzetništva (Postignuće/ Junior Achievement Hrvatska) te
- podizanje profesionalnosti porezne uprave i kulture ponašanja poreznih obveznika (Hrvatska udruga poreskih obveznika)

PRIZNANJA I NAGRADE

Odlikovanje Reda Danice Hrvatske s likom Blaža Lorkovića za rad na razvitku poduzetništva i malog gospodarstva u Hrvatskoj, 1999.

Priznanja iz gospodarstva, lokalne uprave i samouprave te nevladinih organizacija:

- Priznanje obrtničke zadruge Zagrebprodukt, 2004.;
- Priznanje Skupštine Ličko-senjske županije za poticanje malog gospodarstva, 2000.;
- Srebrna plaketa Brodsko-posavske županije, 1999.;
- Povelja Hrvatskog saveza inovatora, 1998.;
- Priznanje grada Nova Gradiška za razvoj malog gospodarstva, 1997.

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
Pierottijeva 6, 10 000 Zagreb

Zagreb, 19. 10. 2016.

IZVJEŠĆE

O nastupnom predavanju mr. sc. Vladimira Žanića, za izbor u nastavno zvanje viši predavač, koje je održano 19. listopada 2016. u 16.30 h u predavaonici 2 na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu. Predavanje je održano pred studentima 2. godine diplomskog studija Nutricionizam, kolegija „Menadžment“ te pred nastavnicima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta i Stručnim povjerenstvom u sastavu:

prof. dr. sc. Darko Tipurić, Ekonomski fakultet, Zagreb

prof. dr. sc. Tonći Lazibat, Ekonomski fakultet, Zagreb

izv. prof. dr. sc. Aleksandra Krajnović, Sveučilište u Zadru.

Stručno povjerenstvo predložilo je tri teme pod naslovom:

1. Upravljanje poslovnim rizikom
2. Business Intelligence i donošenje poslovnih odluka
3. Poduzetničko upravljanje

od kojih je pristupnik odabrao temu „**Upravljanje poslovnim rizikom“.**

Nakon održanog predavanja i rasprave povjerenstvo je dalo ocjenu o nastupnom predavanju koja sadržava prosudbu pristupnikove sposobnosti, a odnosi se osobito na:

a) stručna kompetentnost predavača

b) pobuđivanje interesa za predmet

c) primjerenost iznijetog gradiva i pristupa određenoj godini studija

d) govorničke vještine

e) korištenje nastavnih pomagala

f) ostala zapažanja

Na temelju iznesene ocjene Stručno povjerenstvo je donijelo

ODLUKU

da je mr. sc. Vladimir Žanić s uspjehom održao nastupno predavanje za izbor u nastavno zvanje ***viši predavač*** za:

znanstveno područje Društvene znanosti (5.)
znanstveno polje Ekonomija (5.01.)

Pristupnik je po svim gore navedenim elementima pokazao izvrsne rezultate, a posebno ističemo, uz poznavanje teme, i vrlo izraženu sposobnost logičkog iznošenja sadržaja predavanja.

Članovi Stručnog povjerenstva:

_____

prof. dr. sc. Darko Tipurić

_____

prof. dr. sc. Tonći Lazibat

_____

izv. prof. dr. sc. Aleksandra Krajnović

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
Pierottijeva 6, 10 000 Zagreb

Zagreb, 19. listopada 2016.

ZAPISNIK

o nastupnom predavanju pristupnika mr. sc. Vladimira Žanića, za izbor u nastavno zvanje višeg predavača, koje je održano 19. listopada 2016. u 16.30 h u predavaonici 2 na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Predavanje je održano pred studentima i nastavnicima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta te Stručnim povjerenstvom u sastavu:

prof. dr. sc. Darko Tipurić, Ekonomski fakultet, Zagreb

prof. dr. sc. Tonći Lazibat, Ekonomski fakultet, Zagreb

izv. prof. dr. sc. Aleksandra Krajnović, Sveučilište u Zadru

s temom pod naslovom:

„**Upravljanje poslovnim rizikom“.**

Nakon održanog predavanja i rasprave, povjerenstvo je dalo ocjenu o održanom nastupnom predavanju koja sadržava prosudbu pristupnikove sposobnosti, a odnosi se na:

a) stručnu kompetentnost predavača
Pristupnik je na izuzetno prihvatljiv način prezentirao izabranu temu studentima i pokazao izvrsno poznavanje teme te detaljno odgovorio na postavljena pitanja.

b) pobuđivanje interesa za predmet
Pristupnik je postavljanjem pitanja tijekom predavanja pobuđivao interes studenata te im omogućio da izravno sudjeluju u nastavnoj jedinici kolegija „Menadžment“.

c) primjerenost iznijetog gradiva i pristupa određenoj godini studija
Pristupnik je iznio gradivo na jasan i prihvatljiv način.

d) govorničke vještine
Iz nastupnog predavanja povjerenstvo je zaključilo da pristupnik vlada potrebnim vještinama i znanjima neophodnima za primjerenu komunikaciju sa studentima. Pristupnik je pregledno, razumljivo i metodički korektno osmislio i iznio predviđeno gradivo te vješto zaokružio temu unutar predviđenog vremena. Popratni komentari obogaćeni su dobrom i izražajnom dikcijom, a primjeri su svježi i kreativni.

e) korištenje nastavnih pomagala

Povjerenstvo je utvrdilo da se pristupnik suvereno koristi svim nastavnim pomagalima potrebnim za suvremeni način održavanja predavanja.

f) ostala zapažanja

Pristupnik je s obzirom na opsežnost teme jasno, pregledno i iznimno kreativno koncipirao predavanje dok je nastavno gradivo iznio vrlo razumljivo, a temu je cjelovito zaokružio kroz izvođenje jasnog zaključka i preporuka na kraju izlaganja. Iz nastupnog predavanja, Stručno povjerenstvo zaključilo je da pristupnik vlada potrebnim vještinama i znanjima neophodnim za primjerenu komunikaciju sa studentima

Na temelju iznesene ocjene Stručno povjerenstvo je donijelo

ODLUKU

da je mr. sc. Vladimir Žanić s uspjehom održao nastupno predavanje za izbor u nastavno zvanje viši predavač za znanstveno područje Društvene znanosti (5.), znanstveno polje Ekonomija (5.01.).

Članovi Stručnog povjerenstva:

_____

prof. dr. sc. Darko Tipurić

_____

prof. dr. sc. Tonći Lazibat

_____

izv. prof. dr. sc. Aleksandra Krajnović

Zavod za biokemijsko inženjerstvo
Laboratorij za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije
Izv. prof. dr. sc. Ivana Radojčić Redovniković

Zagreb, 29. studeni 2016. godine

Fakultetskom vijeću PBF-a
-putem Odbora za znanost-
-putem Zavoda za biokemijsko inženjerstvo-

Predmet: Zamolba za suglasnost Zavoda za biokemijsko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za pokretanje natječajnog postupka za prijevremeni izbor **izv. prof. dr. sc. Ivana Radojčić Redovniković** u **znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto redoviti profesor** na vrijeme od pet (5) godina.

Molim Zavod za biokemijsko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za suglasnost da se pokrene natječajni postupak prijevremenog izbora u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto redoviti profesor na vrijeme od pet (5) godina za:

znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti
znanstveno polje: (4.04.) Biotehnologija
grana: (4.04.03.) Inženjerstvo

OBRAZLOŽENJE

Temeljem potvrde Vijeća biotehničkog područja od 21. studenog. 2012. godine i odluke 3. redovne sjednice Fakultetskog vijeća PBF-a održane 17. prosinca. 2012. godine izabrana sam u znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora u znanstvenom području Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Biotehnologija (4.04.), grana Inženjerstvo (4.04.03.) na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Na sjednici Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti održanoj 25. siječnja 2013. godine, izabrana sam u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik u znanstvenom području Biotehničkih znanosti, znanstveno polje Biotehnologija.

Budući da zadovoljavam sve zakonske uvjete potrebne za prijevremeni izbor u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor sukladno Zakonu o znanstvenoj djelatnosti i Visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14), Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05), Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za

ocjenu nastavne i stručne djelatnosti postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06) i Pravilniku o izborima u znanstveno nastavna, znanstvena, suradnička i stručna zvanja usvojenom od Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu 04. travnja 2006. molim Zavod za biokemijsko inženjerstvo, da podrži ovu zamolbu te je uputi Fakultetskom vijeću zbog pokretanja natječajnog postupka prijevremenog izbora u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor.

S poštovanjem,

Izv. prof. dr. sc. Ivana Radojčić Redovniković

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO - BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET

Zavod za biokemijsko inženjerstvo
Laboratorij za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije

Zagreb, 30. studeni 2016. godine

Fakultetskom vijeću PBF-a
-putem Odbora za znanost-

Predmet: Suglasnost Zavoda za biokemijsko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za pokretanje natječajnog postupka za **prijevremeni izbor** izv. prof. dr. sc. Ivane Radojčić Redovniković u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto redoviti profesor na vrijeme od pet (5) godina.

a) Pokretanje postupka prijevremenog izbora **izv. prof. dr. sc. Ivane Radojčić Redovniković,** u znanstveno-nastavno zvanje i radno mjesto **redoviti profesor** na vrijeme od pet (5) godina za:

znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti
znanstveno polje: (4.04.) Biotehnologija
grana: (4.04.03.) Inženjerstvo

Molimo Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da na temelju suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (Klasa 100-0l/16-03/273, Urbroj: 380-012/246-16-4) prijedloga Zavoda za biokemijsko inženjerstvo usvojenog na sastanku Zavoda održanom 29. studenog 2016. pokrene natječajni postupak prijevremenog izbora izv. prof. dr. sc. Ivane Radojčić Redovniković u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora za znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje: (4.04.) Biotehnologija grana: (4.04.03.) Inženjerstvo u Laboratoriju za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

OBRAZLOŽENJE

a) Temeljem potvrde Vijeća biotehničkog područja od 21. studenog. 2012. godine i odluke 3. redovne sjednice Fakultetskog vijeća PBF-a održane 17. prosinca. 2012. godine izabrana sam u znanstvenom području Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Biotehnologija (4.04.), grana Inženjerstvo (4.04.03.) na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Također, kolegica je izbrana u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik u znanstvenom području Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Biotehnologija (4.04.) na sjednici Matičnog odbora održanoj

25. 01. 2013., a izbor joj je potvrđen na 5. redovitoj sjednici Fakultetskog vijeća za akd. god. 2012./2013.

Budući da zadovoljava sve zakonske uvjete potrebne za prijevremeni izbor u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor sukladno Zakonu o znanstvenoj djelatnosti i Visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14), Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05), Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06) i Pravilniku o izborima u znanstveno nastavna, znanstvena, suradnička i stručna zvanja usvojenom od Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu 04. travnja 2006. suglasni smo i molimo da se pokrene natječajni postupak prijevremenog izbora u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor.

b) Za provođenje natječajnog postupka prijevremenog izbora u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora predlažemo članove Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Jadranka Frece, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2. Prof. dr. sc. Vesna Zechner Krpan, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3. Prof. dr. sc. Mirjana Herak Ćustić, Agronomski fakultet

S poštovanjem,

Predstojnica Zavoda za biokemijsko inženjerstvo

Izv. prof. dr. sc. Višnja Gaurina Srček

Prilozi:
-Životopis
-Preslika odluke Vijeća biotehničkog područja o potvrdi izbora u znanstveno nastavno zvanje izvanredni profesor
-Preslika Odluke Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno - nastavno zvanje: izvanredni profesor
-Preslika odluke Matičnog odbora za biotehničke znanosti - polje poljoprivrede, šumarstva, drvne tehnologije, biotehnologije i prehrambene tehnologije o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik
-Preslika potvrde Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik
-Znanstvena, nastavna i stručna aktivnost
-Preslika Domovnice
-Preslike diploma
-Dokaz indeksiranosti i citiranosti radova
-Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada

CURRICULUM VITAE		
Sobni podaci		
Ime Prezime	**Ivana Radojčić Redovniković**	
Datum rođenja	01.10.1977.	
Akademski stupanj	Doktorica biotehničkih znanosti	
Znanstveno-nastavno zvanje	Izvanredna profesorica	
Znanstveno zvanje	Znanstveni savjetnik	
Znanstveno područje/polje	Biotehničke znanosti/ Biotehnologija	
Institucija	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Pierottijeva 6, 10000 Zagreb	
E-mail	irredovnikovic@pbf.hr	
Matični broj znanstvenika	266812	
Poveznica na CROSBI profil	http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=266812	
Obrazovanje		
Poslijediplomski doktorski studij Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu	2003.-2007.	*Obranila doktorsku disertaciju iz Biotehničkih znanosti, polje biotehnologija* *Disertacija*: Localization of aliphatic glucosinolate biosynthesis and their potential role in plant defence
Dodiplomski studij biotehnologije, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu	1996.-2001.	*Dipl. inž. biotehnologije – smjer biokemijsko inženjerstvo* *Diplomski rad:* Analiza glukozinolata i njihovih razgradnih produkata u kupusu i cvjetači pomoću kromatografija visoke djelotvornosti
Srednja škola	1993.-1996.	I gimnazija, Zagreb
Zaposlenja i znanstvena zvanja		
Laboratorij za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu,	2012.-	Izvanredni profesor
	2009.-2012.	Docent
	2007.-2009.	Viši asistent
	2003.-2007.	Asistent
Znanstvena zvanja	2013.-	Znanstveni savjetnik
	2012.-2013.	Viši znanstveni suradnik
	2008.–2012.	Znanstveni suradnik
Nastavne aktivnosti		
Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu		
Doktorski studij	Biljna biotehnologija, *nositelj* Stereoselektivne biotransformacije, *nositelj*	
Diplomski studiji	Biotransformacije, *nositelj* Fitoremedijacija, *nositelj* Tehnologija životinjskih i biljnih stanica, *suradnik* Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja, *suradnik* Tehnologija vitamina i hormona, *suradnik*	

Preddiplomski studij	HPLC niskomolekulskih spojeva, *nositelj* Biotehnologija 4, *suradnik* Tehnologija vitamina i hormona, *suradnik*
Mentorstvo	Trenutno voditeljica izrade jednog doktorskog rada 28 diplomskih radova 14 završnih radova
Rad na znanstvenim projektima	
2016.-2017.	HAZU, ″Uspostavljanje ekoloških prihvatljivih postupaka ekstrakcije i izolacije polifenolnih spoejva iz nusporizvoda prehrambene industrije″– voditelj projekta
2015.-2018.	Hrvatska zaklada za znanost, ″Zelene otapala za zelene tehnologije″ – voditelj projekta
2015.-2018.	COST akcija FP 1306, "Valorisation of lignocellulosic biomass side streams for sustainable production of chemicals, materials & fuels using low environmental impact technologies" - MC zamjena
2015.	Sveučilište u Zagrebu, ″Učinak biljnih hidrolizata na rast i produktivnost kultura životinjskih stanica ” - suradnik
2013.-2017.	Hrvatske šume d.o.o., "Ekološko klimatske promjene i problem obnove šuma hrasta lužnjaka u Spačvanskom bazenu" - suradnik
2014.-2015.	Sveučilište u Zagrebu, ″Primjena eutektičnih otapala u ekstrakciji fenolnih spojeva iz pokožice grožđa” – voditelj projekta
2013.–2014.	Sveučilište u Zagrebu, ″Nova otapala – primjena i procjena učinka na okoliš” – voditelj projekta
2007.-2013.	MZOŠ RH, Broj projekta 058-0582261-2256, "Biološki aktivni spojevi domaće brokule i kakao zrna" 2012-2013 - voditelj projekta 2007-2012 - suradnik
2008.-2010.	MZOŠ RH, Broj projekta 178-1782133-2132, "Brokula kao funkcionalna hrana" - suradnik
2002.-2006.	MZOŠ RH, Broj projekta 0058024 "Biljni biološki aktivni spojevi glukozinolati i polifenoli" - suradnik
Znanstvena usavršavanja	
2011.	Fonda za ulaganje u znanost i inovacije, Suradnja znanosti i industriji te izrada prijave sažetka projekata, Zagreb, Hrvatska
2005.-2006.	Max Planck Institute for Chemical Ecology Jena, Njemačka
2003.	Institut Ruđer Bošković, Metodološki tečajevi u biologiji i medicine: DNA I RNA, Zagreb, Hrvatska
2001.	National Institute of Industrial Technology – Technology Investigation of Dairy Industry Rafaela, Argentina 2001.
Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim institucijama	
30.01.2005.	Max Planck Institute for Chemical Ecology Jena, Njemačka *Tema predavanja:* Glucosinolate Profiles, Myrosinase and Peroxidase Activity in Horseradish (Armoracia lapathifolia Gilib.) Plantlets, Tumour and Teratoma Tissues

21.12.2005.	Max Planck Institute for Chemical Ecology Jena, Njemačka *Tema predavanja:* Localization of aliphatic glucosinolate biosynthesis and their potential role in plant defence
Čelne dužnosti i članstva u odborima i organizacijama	
2016.	Predsjednica organizacijskog odbora međunarodne znanstveno-stručne konferencija "Prirodni resursi, zelena tehnologija i održivi razvoj ", listopad 2016., Zagreb, Hrvatska
2016.	Potpredsjednica znanstvenog odbora međunarodne znanstveno-stručne konferencija "Prirodni resursi, zelena tehnologija i održivi razvoj ", listopad 2016., Zagreb, Hrvatska
2014.	Predsjednica znanstvenog odbora međunarodne znanstveno-stručne konferencija "Prirodni resursi, zelena tehnologija i održivi razvoj ", studeni 2014., Zagreb, Hrvatska
2014.	Potpredsjednica organizacijskog odbora međunarodne znanstveno-stručne konferencija "Prirodni resursi, zelena tehnologija i održivi razvoj ", studeni 2014., Zagreb, Hrvatska
2011.-2015.	Član odbora za diplomski radove, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2013. -	Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, član
2013.-	European Biotechnology Thematic Network Association, član
2010. -	Hrvatsko društvo za biotehnologiju, član
Uredništvo i recenzije radova u časopisima/knjigama	
2012.-danas	Recenzija 41 radova u međunarodni časopisima Recenzija 3 radova u domaćim časopisima
2016.	Urednik: Book of Abstracts; International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development/2, 2016
2016.	Urednik: Proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development/2, 2016
2014.	Urednik: Book of Abstracts; International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development, 2014
2014.	Urednik: Proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development, 2014
Stipendije i nagrade	
2016.	Srebrne medalje za znanstveno dostignuće za izloženi rad "Zelena otapla za zelene tehnologije" dodijeljenog na 14. međunarodnoj izložbi inovacija, novih ideja, proizvoda i tehnologija ARCA 2016.
2005.	Stipendija za doktorsko usavršavanje Max Planck društva
2005.	Stipendija za doktorsko usavršavanje Ministarstva znanosti i tehnologije
2003.	Stipendija Biotehničke zaklade, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2000.	Rektorova nagrada, Sveučilište u Zagrebu
2000.	Stipendija Ministarstva znanosti i tehnologije
Sudjelovanje na konferencijama	
Sudjelovanje s 24 priopćenja na međunarodnim i 3 domaća znanstvenim skupovima	
Pozvana predavanja na međunarodnim konferencijama	
2016.	*13th Congress of Nutrition*, Beograd, Srbija, plenarno predavanje, ˝Green solvents for green food technologies˝
2014.	*International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development*, Zagreb, Croatia,

	pozvano predavanje. ″Green solvents for green technologies″
2014.	5th World Congress on Biotechnology, Valencia, Španjolska – pozvano predavanje ″Evaluation of deep eutectic solvents in extraction of plant phenolic compounds″

KAZALO

		Str.
A.	**ZNANSTVENA DJELATNOST**	**1**
A. 1.	KVALIFIKACIJSKI RADOVI	1
A. 1.1.	Magistarski rad.....	1
A. 1.2.	Doktorski rad	1
A. 2.	POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA	1
A. 2.1.	Znanstveni radovi iz skupine a1	1
A. 2.2.	Znanstveni radovi iz skupine a2	11
A. 2.3.	Znanstveni radovi iz skupine a3	13
A. 2.4.	Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3 ..	17
A. 2.5.	Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	-
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA	18
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	18
A. 2.6.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima	21
A. 2.6.2.1.	Predsjedavajući na znanstvenim skupovima	21
A. 2.6.3.	Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu	22
A. 2.6.4.	Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu	-
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI	22
A. 3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	22
A. 3.1.1.	Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	22
A. 3.1.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima.....	22
A. 3.2.	Međunarodni znanstveni projekti	23
A. 3.2.1.	Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	23
A. 3.2.2.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima.....	23
A. 4.	MENTORSTVO	23
A. 4.1.	Diplomski rad	23
A. 4.2.	Magistarski rad	-
A. 4.3.	Doktorski rad	-
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE	26
A. 5.1.	Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa	26
A. 5.2.	Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa	26
A. 5.3.	Urednik znanstvenog časopisa	-
A. 5.3.1.	Urednik znanstvenog zbornika	27
A. 5.4.	Članstvo u znanstvenim društvima	27
A. 5.5.	Članstvo u Akademijama	-
A. 5.6.	Recenzije znanstvenih radova	28
A. 5.7.	Recenzije znanstvenih knjiga	-
A. 5.7.1.	Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)	-
A. 5.8.	Recenzije znanstvenih projekata	29
A. 5.9.	Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti	29
A. 6.	ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA	29
A. 6.1.	Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama	30
A. 7.	ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA.....	30
B.	**NASTAVNA DJELATNOST**	**30**
B. 1.	Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima	30
B. 2.	Nastava na poslijediplomskim studijima	30
B. 3.	Osnivanje novih studija	30
B. 4.	Program i uvođenje novih predmeta	30
B. 4.1.	Program i uvođenje novih predmeta na preddiplomskim i diplomskim studijima	31
B. 4.2.	Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima	-
B. 5.	Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika	-
B. 6.	Autorstvo i suautorstvo skripata	31
B. 7.	Gostujući nastavnik	-
B. 8.	Nastavne djelatnosti unutar odbora	-

B. 9.	Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave	31
C.	**STRUČNA DJELATNOST**	**31**
C. 1.	Stručni radovi	31
C. 1.1.	Stručni rad objavljen u domaćem časopisu	31
C. 1.2.	Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa	-
C.1.3.	Stručni rad objavljen u zborniku radova s međunarodnog stručnog skupa	-
C.1.4.	Stručne knjige	-
C. 2.	Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu	-
C. 2.1.	Pozvana predavanja	-
C. 3.	Tehnologijski / stručni projekti	34
C. 3.1.	Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta	-
C. 3.2.	Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu	34
C. 4.	Dužnosti u strukovnoj asocijaciji	-
C. 5.	Članstvo u stručnim društvima	-
C. 6.	Član uređivačkog odbora stručnog časopisa	-
C. 7.	Čelne dužnosti	-
C. 7.1.	Ostale stručne djelatnosti	-
C. 8.	Stručne nagrade i priznanja	-
D.	**OCJENA UKUPNE NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI**	**38**
	PRILOZI	-

Izv. prof.dr.sc. Ivana Radojčić Redovniković

Matični broj istraživača: 266812
Mrežna stranica: https://bib.irb.hr/lista-radova?autor=266812

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A. 1. KVALIFIKACIJSKI RADOVI

A. 1.1. Magistarski rad

A.1.1. Magistarski rad

A.1.2. Doktorski rad

"Localization of aliphatic glucosinolate biosynthesis and their potential role in plant defence (Lokalizacija dijela biosintetskog puta alifatskih glukozinolata i njihova potencijalna uloga u obrani biljke)" 05. travanj 2007. godine, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu (mentorica prof. dr. sc. Jasna Vorkapić-Furač)

A. 2 POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A.2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1

- *Radovi objavljeni do prethodnog izbora*

2.1.1. **Radojčić Redovniković, I.**, Glivetić, T., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2008) Glucosinolates and their potential role in plant. *Period. Biol.* 110, 297-309. (WOS000264541000001)
Category Biology (Journal rank in category 70/72) IF 0,204 Q4/2008, Broj citata 33 ISSN: 0031-5362

2.1.2. **Radojčić Redovniković**, **I.,** Peharec, P., Krsnik-Rasol, M., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2008) Glucosinolate Profiles, Myrosinase and Peroxidase Activity in Horseradish (*Armoracia lapathifolia* Gilib.) Plantlets, Tumour and Teratoma Tissues. *Food Technol. Biotechnol.* 46, 317-321.
(CCC000258457400011; ISI Document Delivery No:337TC)
Category Biotechnology & Applied Microbiology; Food Science & Technology (Journal rank in category 99/144) IF 1,273 Q3/2014, Broj citata 7; ISSN: 1330-9862

2.1.3. **Radojčić**, **I.** Berković, K., Kovač, S., Vorkapić-Furač J. (2008) Natural honey and black radish juice as tin corrosion inhibitors. *Corr. Sci.* 50, 1498-1504.
(CCC000256184800035 DOI: 10.1016/j.corsci.2008.01.013, ISI Document Delivery No:305NJ)
Category Materials Science, Multidisciplinary; Metallurgy & Metallurgical Engineering (Journal rank in category 36/192) IF 2,293 Q1/2008, Broj citata 84 ISSN: 0010-938X

2.1.4. Delonga, K., **Radojčić, I.**, Dragović-Uzelac, V., Mrkić, V., Vorkapić-Furač J. (2007) Distribution of glucosinolates in some raw and processed Brassica vegetables grown in Croatia. *Acta Alim***. 36,** 207-216.

(CCC00024747474800008 DOI: 10.1156/AAlim.36.2007.2.7, ISI Document Delivery No:181ZL)
Category Food Science & Technology; Nutrition & Dietetics (Journal rank in category 82/103) IF 0,398 Q4/2007, Broj citata 2 ISSN: 0139-3006

2.1.5. Jakovljević, T., Gradečki - Poštenjak, M., Radojčić Redovniković , I. (2011) Fiziološka, kemijska i antioksidativna svojstva svježeg i uskladištenog sjemena pinije (Pinus pinea L.) Physiological, Chemical and Antioxidant Properties of Fresh and Stored Stone Pine Seed (*Pinus pinea* L.) *Šumarski list*, 7-8, 343-353 (WOS000295608000002)
Category Forestry (Journal rank in category 66/66) IF 0,235 Q4/2015, Broj citata 0 ISSN: 0373-1332

2.1.6. Jolić Mazor, S, **Radojčić Redovniković, I.** Marković, K. Ivanec Šipušić, Đ., Delonga K. (2011) Changes of phenolic compounds and antioxidant capacity in cocoa beans processing. *Inter. J. Food Sci. Technol.* 46, 1793-1800.
(CCC000293078400003 DOI: 10.1111/j.1365-2621.2011.02670.x, ISI Document Delivery No:796UL)
Category Food Science & Technology (Journal rank in category 58/128) IF 1,259 Q2/2011, Broj citata 21 ISSN: 0950-5423

2.1.7. Mrkic,V., Radojcic Redovnikovic, I., Delonga K., Dragovic-Uzelac, V. (2010) Effect of drying conditions on indole glucosinolate level in broccoli. *Acta Alim.* 39, 167-174.
(CCC000278586300009 DOI: 10.1556/AAlim.39.2010.2.8, ISI Document Delivery No:608LT)
Category Food Science & Technology; Nutrition & Dietetics (Journal rank in category 109/128) IF 0,379 Q4/2010, Broj citata 9 ISSN: 0139-3006

2.1.8. Radojčić Redovniković, I., Delonga, K., Mazor Jolić, S., Verica Dragović-Uzelac, V., Carić M. and Vorkapić-Furac J. (2009) Polyphenolic Profile and Antioxidative Activity of Different Cocoa Liquors. *Czech J. Food Sci.* 27, 330-337.
(CCC000278586300009 DOI: ISI Document Delivery Number: 520GN)
Category Food Science & Technology; (Journal rank in category 79/128) IF 0,602 Q3/2010, Broj citata 11 ISSN: 1212-1800

2.1.9. **Radojčić Redovniković, I.**, Bogović, M., Belko, D., Delonga K., Fabek S., Novak B., Toth, N. (2011) Influence of potassium fertilisation on the leaf phenolic compounds in sweet potato (*Ipomoea batatas* L.). *J. Horticul. Sci. Biotechnol.* 87,45-51.
(CCC000301895300011, ISI Document Delivery No:891EF)
Category Horticulture (Journal rank in category 21/33) IF 0,510 Q3/2012, Broj citata 1 ISSN: 1462-0316

2.1.10. **Radojčić Redovniković, I.,** Textor, S., Lisnić, B., Gershenzon, J. (2012) Expression pattern of the glucosinolate side chain biosynthetic genes MAM1 and MAM3 of Arabidopsis thaliana in different organs and developmental stages. *Plant Physiol. Biochem.* 53, 77-83.
(CCC000301895300011 DOI: 10.1016/j.plaphy.2012.01.015, ISI Document Delivery No:913RO)
Category Plant Sciences (Journal rank in category 40/197) IF 2,775 Q1/2012, Broj citata 8 ISSN: 0981-9428

2.1.11. **Radojčić Redovniković, I.**, Repajić, M., Fabek, S., Delonga, K., Toth, N., Vorkapić-Furač, J. (2012) Comparison of selected bioactive compounds and antioxidative

capacity in different broccoli cultivars. *Acta Alim.* 41, 221-232.
(CCC000304826900009 DOI: 10.1556/AAlim.41.2012.2.9, ISI Document Delivery No:952WW)
Category Food Science & Technology; Nutrition & Dietetics (Journal rank in category 95/124) IF 2,76 Q4/2012, Broj citata 1 ISSN: 0139-3006

2.1.12. Fabek, S., Toth, N., **Radojčić Redovniković, I.,** Custic Herak, M., Benko, B., Zutic, I. (2012) The effect of nitrogen fertilization on nitrate accumulation, and the content of minerals and glucosinolates in broccoli cultivars. *Food Technol. Biotechnol.* 50, 183-191.
(CCC000305933100007, ISI Document Delivery No:967UK)
Category Biotechnology & Applied Microbiology; Food Science & Technology (Journal rank in category 125/160) IF 0,977 Q4/2012, Broj citata 6 ISSN: 1330-9862

2.1.13. Cvjetko, M., Jokic, S, Lepojevic, Z., Vidovic, S. Maric, B., **Radojčić Redovniković, I.** (2012) Optimization of the Supercritical CO_2 Extraction of Oil from Rapeseed Using Response Surface Methodology. *Food Technol. Biotechnol.* 50, 208-215.
(CCC000305933100010, ISI Document Delivery No:967UK)
Category Biotechnology & Applied Microbiology; Food Science & Technology (Journal rank in category 125/160) IF 0,977 Q4/2012, Broj citata 6 ISSN: 1330-9862

- *Radovi objavljeni nakon prethodnog izbora i sažetak na jeziku na kojem je rad objavljen*

2.1.14. Jokić, S., Cvjetko, M., Božić, Đ., Fabek, S., Toth, N., Vorkapić-Furač, J., **Radojčić Redovniković, I.** (2012) Optimization of microwave-assisted extraction of phenolic compounds from broccoli and its antioxidant activity. *Inter. J. Food Sci. Technol.* 47, 2613-2619.
(CCC000310983200018 DOI: 10.1111/j.1365-2621.2012.03143.x, ISI Document Delivery No:035WM)
Category Food Science &Technology; Nutrition & Dietetics (Journal rank in category 60/124) IF 1,24 Q2/2012, Broj citata 10 ISSN: 0950-5423

Abstract
The effect of independent variables of microwave-assisted extraction (MAE), extraction temperature (50-90 °C), microwave power (100-200 W), solvent concentration (methanol/water, 50-90%, v/v) and extraction time (1-27 min) on total phenolics and flavonoids contents as well as antioxidant activity of broccoli extracts was investigated. Response surface methodology was successfully applied for optimisation and the high correlation of the mathematical model indicated that a quadratic polynomial model could be used for optimisation of investigated responses. Considering the maximum amount of extracted total phenolics, total flavonoids and antioxidant activity expressed as ORAC value, the optimal conditions for all three investigated responses were obtained (temperature -71.11 °C; microwave power -167.03 W; solvent concentration -75.95%; and extraction time 16.34 min), which is in agreement with optimal conditions obtained for each investigated responses. The development of simultaneously MAE methods for total phenolics, total flavonoids and antioxidant activity of broccoli extracts might simplify assessment of broccoli as valuables source of antioxidants.

2.1.15. Jakovljević, T., Cvjetko, M., Sedak, M., Dokic, M., Bilandžic, N., Vorkapic-Furac, J., **Redovnikovic Radojcic, I.** (2013) Balance of glucosinolates content under Cd stress in two *Brassica* species. *Plant Physiol. Biochem.* 63, 99-106.
(CCC000315011400013 DOI: 10.1016/j.plaphy.2012.10.019, ISI Document Delivery No: 090WT)
Category Plant Sciences (Journal rank in category 59/199) IF 2,352 Q2/2013, Broj citata 6
ISSN: 0981-9428

Abstract
We designed a pot experiment to study the changes of growth parameters, accumulation of Cd in cabbage and kale, during a prolonged exposure period with two harvests (after 45 and 75 days of plant growth). Simultaneously, we monitored changes of total S and GSL contents in different plant organs. Both Brassica species showed tolerance to Cd, since no obvious symptoms of metal toxicity were displayed and noOPTI significantly reduced plant biomass were recorded. Moreover, a trend of root biomass enhancement was noticed. In general, the Cd concentration in roots was higher than in other organs. Data indicate that the transport system from roots to shoots was already saturated after the first growing period, while root continued to accumulate Cd during the second growing period. Regardless of differences in the GSL content between cabbage and kale, both Brassica species had a similar response to Cd exposure, indicating that the Brassicacea plant family could have unique features for the regulation of GSL content in order to balance the roles of GSLs as defence compounds and as S reservoirs. During the first growing period, GSLs in leaves and root could be more involved in ameliorating S deficiency rather than plant defence. After long-term Cd exposure, we found differences between GSL patterns in leaves and root. Furthermore, we found increased total GSL levels in the stem during whole experiment which indicates that stem could serve as a GSLs storage organ under Cd stress. This paper provides new insight into the possible roles of GSL in Cd stress.

2.1.16. Halambek, J., Cvjetko Bubalo, M., **Radojčić Redovniković, I.,** Berković K. (2014) Corrosion Behaviour of Aluminium and AA5754 Alloy in 1% Acetic Acid Solution in Presence of Laurel Oil. *Intern. J. Electrochem Sci.* 9, 5496- 5506.
(CCC000345261700011, ISI Document Delivery No: AT9QP)
Category Electochemstry (Journal rank in category 21/28) IF 1,500 Q3/2014, Broj citata 1
ISSN: 1452-3981

Abstract
Electrochemical investigations show that aluminium and AA5754 alloy have certain corrosion activity in 1% acetic acid solution. Results indicate that aluminium has better corrosion resistance to the action of 1% acetic acid than its AA5754 alloy. The addition of ethanol solution of laurel oil in acetic acid decreases the values of corrosion current densities and increases the polarization resistance. Corrosion inhibition effect of laurel oil is confirmed by SEM examination.

2.1.17. Jakovljevic, T., Cvjetko Bubalo, M., Orlovic, S., Sedak, M., Bilandzic, N., Brozincevic, I., **Radojčić Redovniković I.** (2014) Adaptive response of poplar (*Populus nigra* L.) after prolonged Cd exposure period. *Environm. Sci. Poll. Res.* 21, 3792-3802.
(CCC000331823000056 DOI 10.1007/s11356-013-2292-7:, ISI Document Delivery No: AB5IV)

Category Environmental Sciences (Journal rank in category 54/223) IF 2,828 Q1/2014, Broj citata 5 ISSN: 0944-1344

Abstract
An outdoor pot experiment was designed to study the changes of growth parameters, accumulation, and distribution of Cd in poplar (Populus nigra L.) during a prolonged exposure period (growing period of 17 months including three harvest points), allowing the consideration of time effects and prolonged adaptation to Cd stress. Simultaneously, changes to the antioxidant system in roots and leaves were monitored. It was demonstrated that poplar could adapt to the Cd-contaminated soils after prolonged exposure. Total Cd accumulation in the aerial parts of poplar, due to high biomass production and acceptable Cd accumulation parameters, implies that the tested poplar species could be a good candidate for Cd phytoextraction application as well as could be used as phytostabilizer of Cd in heavily polluted soil. Furthermore, the activity of the antioxidant machinery displays both a tissue- and exposure-specific response pattern to different Cd treatments, indicating that strict regulation of the antioxidant defense system is required for the adaptive response of poplar. In addition, this report highlights the importance of prolonged exposure studies of physiological responses of plants, especially for long-life-cycle woody species under heavy metal stress, since some misleading conclusions could be reached after shorter time periods.

2.1.18. Cvjetko Bubalo M., Radošević,K., Halambek, J., **Radojčić Redovniković, I.,** Gaurina Srček, V. (2014) A brief overview of the potential environmental hazards of ionic liquids. *Ecotox. Environm. Safety*, 99, 1-12.
(CCC000327581800001 DOI: 10.1016/j.ecoenv.2013.10.019, ISI Document Delivery No: 260GA)
Category Environmental Sciences; Toxicology (Journal rank in category 56/223) IF 2,76 Q2/2014, Broj citata 86 ISSN: 0147-6513

Abstract
Over past decades ionic liquids, a promising alternative to traditional organic solvents, have been dramatically expanding in popularity as a new generation of chemicals with potential uses in various areas in industry. In the literature these compounds have often been referred to as environmentally friendly; however, in recent years the perception of their greenness dramatically changed as the scientific community began to proactively assess the risk of their application based on the entire life-cycle. This review gives a brief overview of the current knowledge regarding the potential risks linked to the application of ionic liquids - from preparation to their disposal, with special emphasis on their potential environmental impacts and future directions in designing inherently safer ionic liquids.

2.1.19. Cvjetko Bubalo M., Hanousek, K., Radošević, K., Gaurina Srček, V., Jakovljević, T., **Radojčić Redovniković, I.** (2014) Imidiazolium based ionic liquids: Effects of different anions and alkyl chains lengths on the barley seedlings. *Ecotox. Environm. Safety*, 101, 116-123.
(CCC000331853400018 DOI: 10.1016/j.ecoenv.2013.12.022, ISI Document Delivery No:AB5UE)
Category Environmental Sciences; Toxicology (Journal rank in category 56/223) IF 2,76 Q2/2014, Broj citata 2 ISSN: 0147-6513

Abstract
We studied the effects of five imidiazolium based ionic liquids with different anions and length of alkyl chains linked to imidazolium ring on the early development of barley (Hordeum vulgare). The inhibitory effect depends on the ionic liquids concentration and

chemical structure, whereby the most toxic one was [C10mim][Br], followed by [C7mim][Br], [C4mim][Br], [C4mim][CH3CO2] and [C4mim][BF4]. Both anion and cation structures affected the toxicity of ionic liquid indicating that selection of more biocompatible anions such as [CH3CO2] does not necessarily indicate lower toxicity. Alternation in the extent of oxidative stress and antioxidant enzymes activities were found in barley plants due to ionic liquid treatments. When seedlings were exposed to higher concentrations of ionic liquids, antioxidant system could not effectively remove reactive oxidative species, leading to lipid peroxidation and damage of the photosynthetic system. However, overall data indicated that the performance of barley seedling was improved when all measured enzymes involved in scavenging of reactive oxygen species (ROS) were increased with special emphasis on GPX activities. Since there are no studies about ionic liquid (IL) toxicity in plants, that simultaneously evaluates the antioxidative enzyme system in response to different ILs, this work is valuable for gaining knowledge about the protection mechanism of plants from oxidative stress caused by IL exposure.

2.1.20. Jakovljević, T., **Radojčić Redovniković, I.,** Cvjetko, M., Bukovac, I., Sedak, M., Dokić, M., Bilandžić, N., (2015) The potential of poplar (*Populus nigra* var. *italica*) in the phytoremediation of cadmium. *Sumar. List*, 139, 223-232.
(WOS000359966200002)
Category Forestry (Journal rank in category 66/66) IF 0,235 Q4/2015, Broj citata 0 ISSN: 0373-1332

Abstract
Phytoremediation is considered a promising, inexpensive and aesthetically acceptable, in situ technology to remediate heavy metals from contaminated soils. The potential use of trees in the phytoremediation of soil has been recognized in the past decades. Thus, the potential of poplar (Populus nigra var. italica) in phytoremediation of cadmium (Cd) was investigated. Aims of this study were to explore the cadmium phytoextraction ability of poplar, the accumulation and distribution of cadmium in different plant parts (leaf, stem, root), the potential role of polyphenolic compounds and the activity of enzyme phenylalanine-ammonium liase (PAL) in response to plant stress caused by the accumulation of different cadmium amounts. During 55 days long growing period soil was treated with different amount of cadmium (w= 10, 25, 50 mg kg^{-1} soil). The accumulation of cadmium and the distribution in different parts of poplar (leaf, stem, root) were explored (Figure 1). Total cadmium accumulation in plant biomass increased with the increasement in cadmium concentration in soil. Cadmium distribution in poplar decreased in the order: root > stem > leaf. In order to evaluate phytoextraction ability of poplar, the bioaccumulation factor (BF) and the translocation factor (TF) were calculated (Figure 2 and 3). Certain BF values indicate increased accumulation ability of poplar up to 25 mg Cd kg^{-1} soil (Figure 2). TF values indicate specific tolerance for cadmium concentration up to 10 mg kg^{-1} soil (Figure 3). Further, in order to evaluate potential of polyphenolic compounds in plant response to stress caused by exposure to different concentration of cadmium, total polyphenol content in poplar leaves was analysed as well as activity of antioxidant enzyme phenylalanine-ammonium liase (PAL). Total polyphenol content in poplar treated with 10 mg Cd kg^{-1} soil and 25 mg Cd kg^{-1} soil increased compared to the control (Figure 4). Furthermore, phenylalanine-ammonium liase (PAL) activity increased only in poplar treated with 10 mg Cd kg^{-1} soil compared to the control (Figure 5). Observed higher total polyphenol content is connected with increased phenylalanine-ammonium liase (PAL) activity and de novo polyphenol synthesis in plant during the stress caused by exposure to cadmium. Results indicate that the tested poplar (Populus nigra var. italica) can be considered as a species with potential for phytoextraction of cadmium from polluted soil. Furthermore, antioxidant enzymes and polyphenolic

compounds in poplar have the important role in the defence from oxidative stress caused by exposure to cadmium.

2.1.21. Cvjetko Bubalo, M., Vidović, S., **Radojčić Redovniković, I.,** Jokić, S. (2015) Green solvents for green technologies. *J. Chem. Technol. Biotechnol.* 90, 1631-1639.
(CCC000358611600011 DOI: 10.1002/jctb.4668, ISI Document Delivery No: CN7JW)
Category Biotechnology & Applied Microbiology; Chemistry, Multidisciplinary; Engineering, Environmental; Engineering, Chemical (Journal rank in category 54/161) IF 2,543, Q2/2015, Broj citata 14 ISSN: 0268-2575

Abstract
In many industrial processes, large quantities of volatile and flammable organic solvents are used in various reaction systems and separation steps defining a major part of the environmental and economic performance of a process. Accordingly, a growing area of research in the development of green technologies is devoted to designing new, environment-friendly and tunable solvents the use of which would meet both technological and economic demands. Among proposed solvents, room te
mperature ionic liquids, supercritical and subcritical fluids and solvents from natural and renewable sources stand out as the most promising approaches for current solvent innovation. A brief overview of up-to-date knowledge regarding these solvents is presented herein, with special emphasis on their properties, applications and further perspectives as truly green industrial solvents.

2.1.22. Todorović, V., **Radojčić Redovniković, I.**,Todorović, Z., Jankovic, G., Dodevska, M., Sobajić, S. (2015) Polyphenols, methylxanthines, and antioxidant capacity of chocolates produced in Serbia. *J. Food Comp. Anal.* 41, 137-43.
(CCC000356187800019 DOI: 10.1016/j.jfca.2015.01.018, ISI Document Delivery No: CK4IP)
Category Chemistry, Applied; Food Science & Technology (Journal rank in category 15/72) IF 2,780, Q1/2015, Broj citata 1 ISSN: 0889-1575

Abstract
Different kinds of chocolates produced in Serbia were analyzed regarding total polyphenol, flavonoid and proanthocyanidin content using spectrophotometric methods. Flavan-3ols and methylxanthines in all samples were determined with RP-HPLC. DPPH, FRAP, ABTS and ORAC assays were applied for measuring antioxidant capacity. The average of all four antioxidant tests for each cocoa product was used for calculating antioxidant potency composite index (ACI). Obtained results for all four assays have shown that antioxidant capacity of analyzed chocolate/cocoa extracts followed cocoa, polyphenol, flavonoid, and proanthocyanidin contents. Although the addition of raspberries to dark chocolates had no significant influence on their total polyphenol, flavonoid and proanthocyanidin contents, statistical analysis showed that there was significant increase in the antioxidant capacity of dark chocolates with raspberry compared to plain dark chocolates ($p=0.007$). Overall range for theobromine content varied from 5.5 to 22.3mg/g depending on the product type, while the content of caffeine was 13-30 times lower in all analyzed cocoa products. In addition, correlation between antioxidant potency composite index and declared percentage of cocoa was high ($R^2=0.798$, $p<0.05$) and indicated that declared cocoa content was a reliable indication for antioxidant capacity of chocolates produced in Serbia.

2.1.23. Cvjetko Bubalo, M., Jurinjak Tušek, A., Vinković, M., Radošević, K., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I.** (2015) Cholinium-based deep eutectic solvents and

ionic liquids for lipase-catalyzed synthesis. *J. Mol. Catal. B: Enzym.* 122, 188-198.
(CCC000366078800023 DOI: 10.1016/j.molcatb.2015.09.005, ISI Document Delivery No: CY0EI)
Category Biochemistry & Molecular Biology; Chemistry, Physical (Journal rank in category 189/289) IF 2,19 Q3/2015, Broj citata 6 ISSN: 1381-1177

Abstract
The aim of this study was to analyze the advantages and limitations of cholinium-based ionic liquids (ILs) and deep eutectic solvents (DESs) used as green solvents for immobilized Candida antarctica lipase B-catalyzed synthesis. The reaction of acetic anhydride with 1-butanol to give short chain ester butyl acetate was chosen as a model reaction. Results showed that selected ILs (choline glycinate, choline alaninate, choline asparaginate, choline malate) and DESs (choline chloride mixtures with glycerol Gly, ethylene glycol EG, and urea U as hydrogen bond donors in molar ratio 1:2) are poor media for tested reaction if applied as pure solvents (yield <5%). This happens probably due to the substrate "entrapment" within DES structure through H-bonding. The addition of water (as a protic solvent) to the DESs strongly enhances both enzyme activity and reaction yield. Among different DES:water mixtures tested, the one with EG as hydrogen bond donor at water content of 5% (w/w) proved to be the most effective, resulting in esterification yield 80% (higher than yield obtained in a reference solvent n-heptane). Kinetic parameters of Ping-Pong Bi-Bi reaction mechanism were estimated for reactions in ChCl:EG:water mixtures and the chosen model seems to fit reaction mechanism description. Furthermore, in all ChCl:EG:water tertiary mixtures about 50-70% lipase activity decrease was observed after 3 days incubation. The enzyme activity stayed unchanged even after extending the incubation time to 15 days. Finally, the used DESs were assayed for cytotoxicity in fish (CCO) and human (MCF-7) cell lines, where they exhibited low cytotoxicity (EC_{50} >5 mM) for both cell lines. Obtained results suggest that DESs are promising candidates for green biocatalysis. © 2015 Elsevier B.V. All rights reserved.

2.1.24. Cvjetko Bubalo, Mazur, M., Radošević, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2015) Baker's yeast-mediated asymmetric reduction of ethyl 3-oxobutanoate in deep eutectic solvents. *Process Biochem*. 50, 1788-1792.
(CCC:000365064800015 DOI: 10.1016/j.procbio.2015.07.015 ISI Document Delivery No: CW5VN)
Category Biochemistry & Molecular Biology; Biotechnology & Applied Microbiology; Engineering, Chemical (Journal rank in category 60/161) IF 2,529, Q2/2015, Broj citata 3 ISSN: 1359-5113

Abstract
Cholinium-based deep eutectic solvents (DES) were evaluated as solvents for yeast-mediated reduction of ethyl 3-oxobutanoate to ethyl 3-hydroxybutanoate. The type of hydrogen bond donor and the amount of water present in DES considerably influenced the reaction yield. At water content of 50% (w/w), sugar and alcohol containing DES were the most appropriate solvents for the given reduction, with yields similar to those obtained in phosphate buffer (<93.0%), while in DES based on acids or amide poor yields were observed regardless water content (<49.3%). The results suggest that pH value of reactiom medium and cell viability are the curtail variables influencing bioreduction yield. Furthermore, by changing the water content in DES and/or DES itself it is possibly to alter enantioselectivity. Overall, the results suggest that sugar containing DES possess good biocompatibility with yeast cells and can be applied as green reaction medium for yeast-mediated bioreduction.

2.1.25. Radošević, K., **Cvjetko Bubalo, M**., Gaurina Srček, V., Grgas, D., Landeka Dragičević, T., Radojčić Redovniković, I. (2015) Evaluation of toxicity and biodegradability of choline chloride based deep eutectic solvents. *Ecotox. Environm. Safety*.

(CCC000346755400007 DOI: 10.1016/j.ecoenv.2014.09.034, ISI Document Delivery No: AX2EC)

Category Environmental Sciences; Toxicology (Journal rank in category 55/225) IF 3,13 Q1/2015, Broj citata 30 ISSN: 0147-6513

Abstract

Deep eutectic solvents (DESs) have been dramatically expanding in popularity as a new generation of environmentally friendly solvents with possible applications in various industrial fields, but their ecological footprint has not yet been thoroughly investigated. In the present study, three choline chloride-based DESs with glucose, glycerol and oxalic acid as hydrogen bond donors were evaluated for in vitro toxicity using fish and human cell line, phytotoxicity using wheat and biodegradability using wastewater microorganisms through closed bottle test. Obtained in vitro toxicity data on cell lines indicate that choline chloride: glucose and choline chloride:glycerol possess low cytotoxicity (EC_{50}>10mM for both cell lines) while choline chloride:oxalic acid possess moderate cytotoxicity (EC_{50} value 1.64mM and 4.19mM for fish and human cell line, respectively). Results on phytotoxicity imply that tested DESs are non-toxic with seed germination EC_{50} values higher than 5000mgl^{-1}. All tested DESs were classified as'readily biodegradable' based on their high levels of mineralization (68-96%). These findings indicate that DESs have a green profile and a good prospect for a wider use in the field of green technologies.

2.1.26. Radošević, K., Ćurko, N., Gaurina Srček, V., Cvjetko Bubalo, M., Tomašević, M., Kovačević Ganić, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Natural deep eutectic solvents as beneficial extractants for enhancement of plant extracts bioactivity. *LWT - Food Sci. Technol.* 73, 45-51.

(CCC 00038132110008, **DOI:** 10.1016/j.lwt.2016.05.037, ISI Document Delivery No: DT2OU)

Category Food Science & Technology (Journal rank in category 23/125) IF 2,711 Q1/2015, Broj citata 0 ISSN: 0023-6438)

Abstract

In the present study phenolic grape skin extracts were prepared by using five choline chloride based natural deep eutectic solvents (NADESs) containing glucose, fructose, xylose, glycerol, malic acid and valorised by testing their biological activity in vitro using two human tumour cell lines (HeLa and MCF-7). Initially, used NADESs were investigated regard to their toxicity and low cytotoxicity of solvents was observed toward HeLa and MCF-7 cells (EC_{50} values > 2000 mg/L). Among used choline chloride based NADESs, the one containing malic acid showed the best performance concerning extraction efficiency (total phenolic and total anthocyanin were 91 and 24 mg/g dw), as well as antioxidant (ORAC values were 371 μmol TE/g dw) and antiproliferative activity (percentage of cell viability were about 20%). Herein, for the first time it was showed that NADES components could be chosen not only to fine-tune solvent physicochemical characteristics but also to enhance biological activity of extracts prepared in NADESs. Therefore, our research confirmed that NADESs are excellent and promising choice of solvents for sustainable and green extraction, which will lead to its novel application in food and pharmaceutical industry.

2.1.27. Radošević, K., Železnjak, J., Cvjetko Bubalo, M., **Radojčić Redovniković, I.** Slivac, I., Gaurina Srček, V. (2016) Comparative in vitro study of cholinium-based ionic liquids and deep eutectic solvents toward fish cell line. *Ecotox. Environm. Safety*, 131, 30-36.

(CCC000378020800005 DOI: 10.1016/j.ecoenv.2016.05.005, ISI Document Delivery No: DO8GI)

Category Environmental Sciences; Toxicology (Journal rank in category 55/225) IF 3,13, Q1/2015, Broj citata 0 ISSN: 0147-6513

Abstract

With the advent of ionic liquids, much was expected concerning their applicability as an alternative to organic solvents in the chemical technology and biotechnology fields. However, the most studied and commonly used ionic liquids based on imidazolium and pyridinium were found not to be as environmentally friendly as it was first expected. Therefore, a new generation of alternative solvents named natural ionic liquids and deep eutectic solvents, composed of natural and/or renewable compounds, have come into focus in recent years. Since the number of newly synthesized chemicals increases yearly, simple and reliable methods for their ecotoxicological assessment are necessary. Permanent fish cell lines can serve as a test system for the evaluation of a chemical's cytotoxicity. This paper presents research results on the cytotoxic effects on Channel Catfish Ovary (CCO) cell line induced by fifteen cholinium-based ionic liquids and deep eutectic solvents. Based on the decrease in cell viability, the most obvious toxic effect on CCO cells was caused by ionic liquid choline oxalate, while other solvents tested exhibited low cytotoxicity. Therefore, we can conclude that cholinium-based ionic liquids and deep eutectic solvents are comparatively less toxic to CCO cells than conventional ionic liquids.

2.1.28. Cvjetko Bubalo, M., Ćurko, N., Tomašević, M., Kovačević Ganić, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Green extraction of grape skin phenolics by using deep eutectic solvents. *Food Chem.* 200, 159–166.

(CCC:000369077300022 DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.01.040 ISI Document Delivery No: DC2VV)

Category Chemistry, Applied; Food Science & Technology;Nutrition & Dietetics (Journal rank in category 7/72) IF 4,052, Q1/2015, Broj citata 3 ISSN: 0308-8146

Abstract

Conventional extraction techniques for plant phenolics are usually associated with high organic solvent consumption and long extraction times. In order to establish an environmentally friendly extraction method for grape skin phenolics, deep eutectic solvents (DES) as a green alternative to conventional solvents coupled with highly efficient microwave-assisted and ultrasound-assisted extraction methods (MAE and UAE, respectively) have been considered. Initially, screening of five different DES for proposed extraction was performed and choline chloride-based DES containing oxalic acid as a hydrogen bond donor with 25% of water was selected as the most promising one, resulting in more effective extraction of grape skin phenolic compounds compared to conventional solvents. Additionally, in our study, UAE proved to be the best extraction method with extraction efficiency superior to both MAE and conventional extraction method. The knowledge acquired in this study will contribute to further DES implementation in extraction of biologically active compounds from various plant sources.

A.2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2

- *Radovi objavljeni do prethodnog izbora*

2.2.1. Dragović-Uzelac, V., Levaj, B., Bursać, D., Pedisić, S., Radojčić, I., Biško, A., (2007) Total Phenolics and Antioxidant Capacity Assays of Selected Fruits. *Agric. Conspec. Sci.*, 72, 279-284.
(BCI AN 20083040670; ISSN: 1331-7768)

Radovi objavljeni nakon prethodnog izbora i sažetak na jeziku na kojem je rad objavljen

2.2.2. Bogović, Mara; Belko, Dubravko; Božić, Đurđica; Fabek, Sanja; Toth, Nina; Novak, Bruno; Radojčić Redovniković; I. (2013) Utjecaj folijarnog mineralnog gnojiva na sadržaj fenolnih spojeva u listu batata (*Ipomoea batatas* L.). *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* 8, 29-35.
(FASTA 2013-12-Jk7168, ISSN:1847-3423)

Abstract
Suvremena istraživanja u povrćarstvu, osim ostvarenja visokog prinosa, nastoje osigurati i rješenja za uzgoj kultivara koji sadrže povećani udio biološki aktivnih spojeva. Ciljana primjena mineralnih gnojiva može utjecati na nutritivnu vrijednost, ali i na sadržaj i sastav sekundarnih metabolita u biljci. Međutim, vrlo je malo podataka koji se odnose na utjecaj mineralnih gnojiva na sadržaj sekundarnih metabolita u listu batata. Stoga je u ovom radu istražen utjecaj folijarne prihrane gnojivom Fitolife (glavna komponenta CaCO3) na sadržaj i sastav fenolnih spojeva i antioksidacijsku aktivnost u listovima batata sorte Bat1 i Boniato. Na temelju dobivenih podataka vidljivo je da se istražene sorte različito ponašaju nakon primjene folijarne ishrane gnojivom Fitolife. U Bat1 sorti gnojivo Fitolife utjecalo je na smanjenje sadržaja ukupnih fenolnih kiselina, uz istovremeno povećanje sadržaja ukupnih flavonoida zbog povećanja kampferola, apigenina i kvercetina. Kod sorte Boniato nisu utvrđene statistički značajne promjene u sadržaju ukupnih fenolnih kiselina, a folijarna aplikacija gnojiva Fitolife negativno je utjecala na sadržaj identificiranih flavonoida, miricetina i kvercetina. Značajne razlike u sadržaju fenolnih kiselina i flavonoida između uzoraka batata ukazuju da je potencijalno moguće manipulirati konvencionalnim uzgojem. Budući da je batat relativno nova kultura na našem tržištu, a posebice o listu batata se vrlo malo zna, nadamo se da će rezultati ovog rada pobuditi veći interes kod uzgajivača, ali i krajnjih potrošača za list batata kao namirnice visoke nutritivne vrijednosti te da će uzgajivačima, zajedno s agronomskim pokazateljima, pomoći pri procjeni svrhovitosti foliarne primjene Fitolifa.

2.2.3. Cvjetko Bubalo, M., Radošević, K., Radojčić Redovniković, I., Halambek, J., Vorkapić-Furač, J., Gaurina Srček, V. (2014) Ionske kapljevine – razvoj i izazovi industrijske primjene. Kemija u industriji: časopis kemičara i tehnologa Hrvatske 63, 163-171.
(DOI: 10.15255/KUI.2013.003, ISSN:0022-9830)

Abstract
Establishment of novel, highly productive, and sustainable processes for the production of industrially important compounds is becoming a growing area of research. Due to non-volatility, inflammability, great thermal, chemical and electrochemical stability and also recyclability, ionic liquids are extensively studied as possible green replacement for widely used conventional molecular solvents. Due to the extremely large number of possible

chemical structures of ionic liquids, the ability to design ionic liquids for specific applications makes them unique solvents in electrochemistry, analytical chemistry, organic synthesis and (bio)catalysis, separation processes, as well as functional fluids (lubricants, heat transfer fluids, corrosion inhibitors etc.). This paper presents a review of the scientific and technical literature related to ionic liquids, their basic properties, preparation and application, as well as the challenges of their application on an industrial scale.

2.2.4. Jakovljević, T., Halambek, J., Radošević K., Hanousek, K., Gradečki-Poštenjak, M., Višnja Gaurina Srček,V., **Radojčić Redovniković, I.,** De Marco A., (2015) The Potential Use of Indigobush (*Amorpha fruticosa* L.) as Natural Resource of Biologically Active Compounds. *SEEFOR* 6, 171-178.
(CAB AN 20153427579, ISSN:1847-6481)

Abstract
Recent research indicates that a weed like Indigobush (Amorpha fruticosa L.) gives great opportunities for its commercialization through a rich spectrum of its beneficial biological features with possible use in the forestry and biotechnology field. Therefore, in this study we wanted to explore some of potential application of Indigobush extract, as a source of biologically active compounds, for animal cell culturing as well as green corrosion inhibitors. The effect of ethanol extract of Indigobush seeds was studied on human tumor cell lines (HeLa and MCF-7) and cell viability was determined by WST-1 method after 72 hours of treatment with 6 different extract concentrations (0.5-10 mg·mL-1). The inhibition effect of Indigobush seeds extract on the corrosion of aluminum in 0.5 M hydrochloric acid solution was investigated by potentiodynamic polarization and electrochemical impedance spectroscopy (EIS) methods. Results showed that the addition of Indigobush extract had a stimulatory effect on MCF-7 cells growth at the concentrations >1 mg·mL-1 while the same effect on HeLa cells was observed only at the highest concentration of Indigobush extract (10 mg·mL-1). The stimulatory effect of Indigobush extract on cell viability was more pronounced when the cells were grown in a medium with 5% FBS compared to 10% FBS (v/v). Indigobush extract did not show cytotoxic effect on MCF-7 and HeLa cells. Electrochemical studies showed that with increasing extract concentrations (2.5-15 mg·mL-1) the values of corrosion current densities decrease, while the polarization resistance values increase. The maximum inhibition efficiency of Indigobush extract is reached at concentration of 15 mg·mL-1 (82.9%). The Indigobush ethanol extract has no cytotoxic effect on human tumor cell lines MCF- 7 and HeLa. Results confirmed that extract originated from Indigobush has the potential to utilize for the mammalian cell culture media formulation by replacing the animal serum. Furthermore, data indicates that Indigobush extract has potential as green alternative to existing synthetic corrosion inhibitors.

2.2.5. Toth, N., Fabek, S., Benko, B. Herak Ćustić, M., **Radojčić Redovniković, I.** (2014) Yield components and glucosinolate contents of broccoli cultivars in summer-autumn growing cycle. *Acta Horticulturae* 1040, 323-329.
(WOS:000343890000045, ISSN 0567-7572)

Abstract
In recent decades, interest for functional food has been increased. Plant derived food is an important source of various bioactive compounds. The biologically active components in Brassica vegetables are the breakdown products of glucosinolates which have anticarcinogenic properties. Broccoli is included as a highly nutritious vegetable due to its mineral and vitamin content, fibres and bioactive compounds which depend on genetic, abiotic and agronomic factors. As numerous broccoli hybrid cultivars are available in Croatia, research with aim to select promising hybrid broccoli cultivars with appropriate agronomic

and chemical traits was carried out during summer-autumn growing period of 2007. The field trial involving 13 hybrid broccoli cultivars was laid out according to four-replication block design. During the harvest period basic morphometric values of top inflorescence were determined. Cultivar 'Montop' had the highest mass, diameter and yield of top inflorescence (506 g, 15.5 cm and 1.5 $kg \cdot m^{-2}$). 'Green Magic' and 'Lucky' belong to the same range with slightly lower values of the mentioned parameters (457 g, 15.4 cm, 1.5 $kg \cdot m^{-2}$ and 447 g, 14.1 cm, 1.5 $kg \cdot m^{-2}$, respectively). In all analyzed cultivars prevailing glucosinolate were glucoraphanin and glucobrassicin. There are significant differences in glucosinolate concentrations among cultivars. 'Fiesta' had the highest glucoraphanin level, 3.52 $\mu mol \cdot g^{-1}$ dry weight (dw). This was followed by 'Agassi' and 'Marathon', which also achieved high glucoraphanin concentrations (2.85 and 2.80 $\mu mol \cdot g^{-1}$ dw). 'General' obtained the highest glucobrassicin concentration (9.5 $\mu mol \cdot g^{-1}$ dw), significantly higher than the other cultivars. 'Marathon' reached the highest total glucosinolate concentration (15.45 $\mu mol \cdot g^{-1}$ dw). Neither cultivar can stand out with the highest values of agronomic parameters and bioactive components at the same time. The results point out 'Marathon' as the cultivar with a considerable content of glucoraphanin, glucobrassicin and total glucosinolates (2.58, 7.32 and 15.45 $\mu mol \cdot g^{-1}$ dw, respectively), and with satiable marketable top inflorescence yield (1.06 $kg \cdot m^{-2}$).

2.2.6. Jakovljević, T., **Radojčić Redovniković, I.,** Čehulić, I., Bukovac, I., Potočki A. (2013) Utjecaj različtih razina onečiščenja tla kadmijem na sadnice jablana (*Populus nigra* var. *italica*). *Radovi - Šumarski institut Jastrebarsko*. 42, 223-233. (ISSN 1848-3879)

Abstract

Fitoremedijacija je uspješna tehnologija koja iskorištava biljke za pročišavanjetla, ekološki je prihvatljiva, potencijalno jeftina, vizualno nenametljiva i nudi mogućnost bioobnove tla onečišćenog teškim metalima. Potencijal upotrebe drveća kao prikladne biljne vrste za fitoremedijaciju tla zagađenim teškim metalima privlači veliku pozornost zadnjih desetljeća upravo zbog svojstava kao što su brzi rast, velika biomasa, dubok korijenski sustav te jeftin uzgoj. U ovom radu ispitani su fitoekstrakcijski potencijal i morfološke značajke jablana (*Populus nigra* var. *italica*) kao odgovor biljke na stres uzrokovan akumulacijom različitih koncentracija kadmija. Dobiveni rezultati pokazuju da ispitivani jablan (*Populus nigra* var. *italica*) može biti razmatran kao vrsta s fitoekstrakcijskim potencijalom za čišenje tala onečiščenih kadmijem.

2.2.7 Jakovljević, T. Gradečki-Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković, I.** (2009) Sjeme pinije (*Pinus pinea* L.), šumski reprodukcijski materijal i hrana. *Radovi - Šumarski institut Jastrebarsko*. 44, 29-36. (CAB 2013090093, ISSN:1846-3879)

Abstract

Pinija (Pinus pinea L.) je mediteranska vrsta drveća. Raširena je na cijelom području Sredozemlja. U Hrvatskoj je prirodno rasprostranjena na otoku Mljetu u području Saplunare. Zbog ekonomske, ekološke, pejzažne, nutritivne i zdravstvene vrijednosti mogućnosti korištenja pinije su velike. U šumarstvu se koristi za pošumljavanje degradiranih staništa mediteranskog krškog područja Hrvatske, a zbog široke kišobranaste krošnje vrlo dekorativnog izgleda, interesantna je i kao hortikulturna vrsta. Nutritivna i zdravstvena vrijednost sjemena proizlazi iz kemijskog sastava. Bogati su proteinima, vitaminima A, B, C, D, E, od minerala željezom, magnezijem, fosforom, selenom i cinkom, nezasićenim masnim kiselinama i polifenolima. Ispitana je kvaliteta i kemijski sastav sjemena: klijavost sjemena, masa 1000 sjemenaka, vlaga, količina fosfora, kalija, kalcija, magnezija, bakara, cinka, željeza i mangana. Dobiveni rezultati istraživanja su u skladu s literaturnim podacima

istraživanja provedenim u drugim mediteranskim zemljama. Upotreba sjemena pinije za potrebe šumarstva i proizvodnju šumskog reprodukcijskog materijala kao i za prehranu je zanemariva. Stoga bi bilo potrebno intenzivirati proizvodnju sjemena za navedene namjene.

2.2.8. Jakovljević, T., **Radojčić Redovniković, I.,** Laslo A., (2016) Phytoremediation of heavy metals - Applications and experiences in Croatia, *Zastita Materijala*, 57, 496 – 501. (ISSN 0351-9465)

Abstract

Phytoremediation is defined as the effective use of plants to remove, detoxify or immobilize contaminants in the area of growth (soil, water, sediment) through biological, chemical or physical processes naturally occurring in plants. It involves growing plants in a contaminated medium, over a certain period of growth, in order to remove contaminants from the medium, or to facilitate the immobilization (binding/stopping) or degradation (detoxification) of contaminants. The biggest problem are inorganic contaminants, as opposed to organic, they are not biodegradable to less or nontoxic compounds. The main representatives of inorganic contaminants are heavy metals which pollute soils and introduce hazardous effects to the environment and to animal and human health. A large number of researches indicates that plants have a huge genetic potential that allows the removal of toxic metals from the soil, so they may play a major role in the process of phytoremediation. A research has been carried out in Croatia in this regard, related to which kind of plants are best suited to facilitate the process of phytoremediation and results showed that poplar (Populus sp.) had the highest tolerance to heavy metals and highest prospect for successful application in phytoremediation.

A.2.3. Znanstveni radovi iz skupine a3

2.3.1. Delonga, K., **Radojčić, I.,** Duraković, L., Mrkić, V., Vorkapić-Furač, J., Duraković S. (2003) Indole Glucosinolates from Cabbage and Cauliflower and Their Bioactive Breakdown Products. Current Studies of Biotechnology, Vol. III-Food, Croatian Society of Biotechnology, Zagreb, 219-227.
(IDS Number: BY77E ISBN: 953-176-209-0)

2.3.2. Berković, K., **Radojčić, I.,** Delonga, K., Vorkapić-Furač J. (2003) Polyphenols – Environmentally Friendly Corrosion Inhibitors of Tin. Current Studies of Biotechnology, Vol. III-Food, Croatian Society of Biotechnology, Zagreb, 365-372.
(IDS Number: BY77E; ISBN: 953-176-209-0)

2.3.3. **Radojčić**, **I.,** Berković, K., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2003) Inhibition efficiency of cabbage glucosinolates extracts on tin corrosion. U: Strategies for Safe Food - Analytical, Industrial and Legal Aspects: Challenges in Organisation and Communication, (Eklund, T., De Brabander, H., Daeseleire, E., Dirinck, I., Ooghe W. Eds.), Proceedings of the 12th European Conference on Food Chemistry (EURO FOOD CHEM XII), Bruges, Belgium, 300-303.
(ISBN: 90-804957-2-7)
Organizatori skupa: Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging, sectie Voeding

2.3.4. **Radojčić Redovniković, I.**, Vidović, B., Bosnar, S., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J., Antioxidant capacity and total polyphenols of different OO-rapeseed cultivar, U: Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, (editor D. Ćurić) Central European Meeting, Prehrambeno-biotehnološki fakultet vol. 2(2008) str. 129-135.

(ISI Document Delivery No.: BKT50; Access. Number: 4843180; ISBN: 978-953-6207-88-6)
Organizatori skupa: The Society of the Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, *IIR - International Institute of Refrigeration,* EFFoST - European Federation of Food Science and Technology, EuCheMS - European Association for Chemical and Molecular Sciences - Division of Food Chemistry, EurAgEng - European Society of Agricultural Engineers.

2.3.5. Jolić Mazor, S, Giacometti J., **Radojčić Redovniković, I**., Delonga, K. Vorkapić-Furač, J. (2009) Polyphenolic compounds, antioxidative capacity and biological activity of chololates. 5th Central European Congress on Food, Book of Full Papers / Šimko, Peter (ur.). – Bratislava, Slovak Republic, 382-387.
(ISBN: 978-80-89088-89).
Organizatori skupa: VÚP Food Research Institute

2.3.6. **Radojčić Redovniković, I.,** Bogović, M., Bosnar. S., Kralj, T., Delonga, K., Novak, B., Toth, N. (2009) Antioxidant activity and polyphenolic content in two sweet potatoes (*Ipomoea batatas* L.) cultivars grown under different conditions. 5th Central European Congress on Food, Book of Full Papers/Šimko, Peter (ur.). – Bratislava, Slovak Republic, 340-345.
(ISBN: 978-80-89088-89).
Organizatori skupa: VÚP Food Research Institute

Radovi objavljeni nakon prethodnog izbora i sažetak na jeziku na kojem je rad objavljen

2.3.7. Cvjetko Bubalo, M., Buljan, D., Zandona, A., **Radojčić Redovniković, I**., Halambek, J. (2014) Evaluation of natural ionic liquids and deep eutectic solvents in lipase-catalyzed esterification. Proceedings of 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Frece, J. ur.) Zagreb, Baltazar d.o.o., 1-5.
Organizatori skupa: CROFOST Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia; Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu Suorganizator: EFFoST, IUFoST

Abstract

The use of environmentally friendly solvents for the production of industrially important chemicals is a subject of numerous scientific studies in the field of chemical technology and biotechnology. Therefore, ionic liquids and eutectic solvents, a new generation of non-volatile and stable solvents, have been recently intensively studied as a replacement for traditional solvents in organic synthesis and (bio)catalysis. On the other hand, biocatalytic production of short chain esters, which are particularly important as flavours in the food, cosmetic and pharmaceutical industry, have been dramatically expanding in popularity as a promising alternative to chemical synthesis of flavour esters from an economic and environmental point of view. Therefore, in order to develop environmentally friendly process for the synthesis of short chain esters, we investigated the possibility of conducting the lipase-catalyzed butyl acetate synthesis in environmentally acceptable solvents: cholinium-based ionic liquid choline maleate and cholinium-based eutectic solvent choline chloride:glycerol (molar ration 1:2). To compare the success of the esterification with that in conventional organic solvents and ionic liquids, ester synthesis was also carried out in n-heptane and imidazolium ionic liquid (1-pentyl-3-methylimidazolium bis(trifluoromethylsulfonyl)imide. Our results show that cholinium-based deep eutectic solvents are promising alternatives for organic solvents in lipase-catalyzed reactions.

2.3.8. Cvjetko Bubalo, M., Radošević, K., Gaurina Srček, V., Halambek, J., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2014) Green solvents for green technologies. Procceding of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development (Radojčić Redovniković, I., Jakovljević, T., Halambek, J., Vuković, M., Erdec Hendrih, D. ,ured.) Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, 64-70.

Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 9 - Forest Policy and Economics (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

Abstract

Within 'green economy' approach, growing area of research in the development of green technologies is devoted to designing new, more environmentally friendly solvents. As a promising alternative to traditional organic solvents deep eutectic solvents (DESs) have been dramatically expanding in popularity last few years as a new generation of designer solvents with possible applications in various industrial fields. Herein, we will present recent progress of our multidisciplinary studies on DESs application in biotechnology. Within this study a number of DESs based on renewable sources (e.g. choline chloride, sugar, amino acids and carboxylic acid) were prepared, and screened for their applicability as green solvents in extraction of phenolic compounds from grape skin and lipasecatalyzed synthesis of short chain ester. In order to fully define DESs as environmentally benign, and thus the processes involving them, toxicity profiles of these solvents were also studied. The data obtained would serve to fill the existing gaps in the knowledge regarding DESs application in the extraction of various natural products from plant material as well as in biocatalytic processes. Data present here are our proof-of-concept for possible implementation of DESs into truly green industrial processes.

2.3.9. Jakovljević, T., Cvjetko Bubalo, M., **Hanousek, K.,** Sedak, M., Bilandžić, N., **Papst, D., Radojčić Redovniković, I.** (2014) The potential of poplar (Populus nigra var. italica) in the phytoremediation of lead. Procceding of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development (Radojčić Redovniković, I., Jakovljević, T., Halambek, J., Vuković, M., Erdec Hendrih, D.,ur.) Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, 81-87.

Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 9 - Forest Policy and Economics (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

Abstract

One of the biggest problems today is pollution. Contamination with heavy metals which includes the lead (Pb), is a distinct problem because metals are not biodegradable and have negative impact on the living world. Ecologically and enivronmentally acceptable solution provides a new biotechnological process called phytoremediation, which is based on the ability of plants to clean and restore contaminated area. This study was used to assay the effect of lead on the growth of poplar (Populus nigra var. italica), phytoremediation potential of poplar for lead, his redistribution in certain parts of the plant. Some biochemical markers of oxidative stress, the amount of malondialdehyde as an indicator of lipid peroxidation and the amount of H2O2 were determined. Frutehremore the effects of lead in the soil on the activity of antioxidant enzymes like superoxide dismutase (SOD), peroxidase (POD), catalase (CAT),

ascorbate peroxidase (APOX), glutathione-S-transferase (GST) and glutathione reductase (GR) as an indicator of the potential protection against oxidative stress were studied. All of the results together indicate that the studied poplar (Populus nigra var. italica) can be considered as a species with the potential use in phytostabilization of the soil contaminated with lead.

Tablica 1.a.
Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, NN 84 /05, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) za izbor u znanstveno zvanje: ***znanstveni savjetnik***

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	13	28	**6**	1	6	28
	Poslije	15					
a2	Prije	2	6	**12**	0,5	6	3
	Poslije	4					
a3	Prije	6	9	**6**	0,25	1,5	2,25
	Poslije	3					
					Ukupno bodova	**13,5**	**33,25**

Tablica 1.b.
Znanstveni uvjeti za prijevremeni izbor u znanstveno-nastavno zvanje: redoviti profesor, za postupak pokrenut temeljem posebne odluke Fakultetskog vijeća i na vlastiti zahtjev zaposlenika, sukladno članku 95. stavak 8. koji je u svezi s člankom 32. stavka 7. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101714, 60/15), Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, suradnička i stručna zvanja *PBF-a* od 4. travnja 2006.
za izbor u znanstveno zvanje: ***znanstveni savjetnik*** i za izbor u znanstveno-nastavno zvanje: ***redoviti profesor***

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	13	28	6	1	6	28
	Poslije	15					
a2	Prije	3	6	12	0,5	6	3
	Poslije	4					
a3	Prije	4	9	6	0,25	1,5	2,25
	Poslije	3					
					Ukupno bodova	**13,5**	**33,25**

Radovi iz skupine a2 mogu se zamijeniti radovima iz skupine a1. Radovi iz skupine a3 mogu se zamijeniti radovima iz skupina a1 ili a2. Pritom rad iz skupine a1 zamjenjuje dva rada skupine a2, a rad iz skupine a2 zamjenjuje dva rada iz skupine a3. Konzistentno, rad skupine a1 može zamijeniti četiri rada skupine a3.

Tablica 1c.
Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti **izv. prof. dr. sc. Ivane Radojčić Redovniković**, prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, (NN 84/05,100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) i Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja PBF-a 04. travnja 2006. (tablica 2), za izbor u znanstveno zvanje *znanstveni savjetnik* i u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto ***redoviti profesor u trajnom zvanju***

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	13	28	**7 (8)**	1	7 (8)	28
	Poslije	15					
a2	Prije	3	6	12	0,5	6	3
	Poslije	4					
a3	Prije	4	9	6	0,25	1,5	2,25
	Poslije	5					
Ukupno bodova						**14,5 (15,5)**	**33,25**

Citiranost znanstvenih radova:

Ukupna citiranost objavljenih znanstvenih radova prema ISI Web of Science: 347 puta

h-index:9

A.2.4. Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3

-

A.2.5. Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa

2.5.1. Jakovljević, T. Gradečki-Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković, I.** (2011). Fiziološka, kemijska i antioksidativna svojstva sjemena pinije (*Pinus pinea* L.), Proceedings of the Symposium Branimir Gušić Days – MLJET 2010. (Durbešić, P., Benić, A., ur.). LaserPrint, Zagreb, 83-92.

Sažetak:

Pinija (Pinus pinea L.) je izrazito mediteranska vrsta drveća. Raširena je na cijelom području Sredozemlja. U zapadnom Sredozemlju prelazi u sjevernu Afriku i na Kanarske otoke. U Hrvatskoj je prirodno rasprostranjena na otoku Mljetu u području Saplunare. Zbog ekonomske, ekološke, pejzažne, nutritivne i zdravstvene vrijednosti mogućnosti korištenja pinije su velike. U šumarstvu se koristi za pošumljavanje degradiranih staništa mediteranskog krškog područja Hrvatske, a zbog široke kišobranaste krošnje vrlo je dekorativnog izgleda, interesantna je i kao hortikulturna vrsta. Nutritivna i zdravstvena vrijednost sjemena pinije proizlazi iz kemijskog sastava. Cilj istraživanja je utvrditi fiziološka, kemijska i antioksidativna svojstva sjemena različitih provenijencija u Hrvatskoj. Istraživana su slijedeća svojstva: masa 1000- sjemenaka, sadržaj vlage, energija klijavosti i klijavost sjemena, udio svježe neisklijalog i šturog sjemena, količina ukupnog dušika, fosfora, kalija, kalcija, magnezija, bakra, cinka, željeza, mangana, ukupnih polifenola te antioksidativna aktivnost. Klijavost sjemena svih provenijencija je veća od minimalne, standardom propisane. Rezultati

kemijskog sastava i antioksidativne aktivnosti u skladu su s literaturnim podacima istraživanja provedenim u drugim mediteranskim zemljama. Upotreba sjemena pinije u Hrvatskoj za potrebe šumarstva i proizvodnje šumskog reprodukcijskog materijala kao i za prehranu je zanemariva. Stoga bi bilo potrebno intenzivirati proizvodnju sjemena za navedene namjene.

A.2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA

A.2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

2.6.1.1. **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Green solvents for green food technologies. 13th Congress of Nutrition, Beograd, Srbija Book of Absteacts, P12. **plenarno predavanje.**
Organizatori skupa: Serbian Nutrition Society, Federation of European Nutrition Societies

2.6.1.2. Panić, M., Radošević, K., Ćurko, N., Cvjetko Bubalo, M., Kovačević Ganić, K., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I. (2016)** Isolation of anthocyanins from grape pomace by natural deep eutectic solvents and valorization of its biological activity. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia Book of Abstracts P90. **poster**
Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 5 (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

2.6.1.3. Radošević, K., Čanak, I., Cvjetko Bubalo, M., Markov, K., Frece, J., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Natural deep eutectic solvents - antimicrobial and cytotoxic. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia Book of Abstracts P91. **poster**
Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 5 (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

2.6.1.4. Radošević, K. , Cvjetko Bubalo, M., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Ecotoxicology in the service of green technology. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia. Book of Abstracts P77. **oralno predavanje**
Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 5 (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

2.6.1.5. Liović, B., Jakovljević, T., Gradečki-Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) The trial plantation of sweet chestnut – Gornja Bačuga. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia. Book of Abstracts P136. **poster**
Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and

Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 5 (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

2.6.1.6. Jakovljević, T., Potočić, N., Seletković, I., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Vitality assessment of *Quercus robur* trees: nutritional status, visual and biochemical indicators. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia. Book of Abstracts P137. **poster**
Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 5 (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

2.6.1.7. Radojčić Redovniković, I. (2016) Deep eutectic solvent – designer solvent with biological activity. Green and Sustainable Chemistry Conference, 03.-06.04.2016.Berlin, Njemačka – **oralna prezentacija**
Organizatori skupa: Elsevier

2.6.1.8. Jakovljević, T., Halambek, J., Radošević, K., Gaurina Srček, V., Hanousek, K., **Radojčić Redovniković, I**. (2014) The potential use of *Amorpha fruticosa* L. as natural resource of biologically active compounds. *International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development*, Zagreb, Croatia. Book of Abstracts P72. **poster**
Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 9 - Forest Policy and Economics (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

2.6.1.9. Cvjetko Bubalo, M. Radošević, K., Gaurina Srček, V., Halambek, J., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2014) Green solvents for green technologies. *International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development*, Zagreb, Croatia. Book of Abstracts P86. **pozvano predavanje**
Organizatori skupa: Croatian Forest Research Institute; Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb; Faculty of Forestry, University of Zagreb; Institute for Adriatic Crops and Karst Reclamation; Croatian Society of Biotechnology; and Supported by International Union of Forest Research Organisations, Division 9 - Forest Policy and Economics (IUFRO); European Forest Institute (EFI) and EBTNA.

2.6.1.10. Radojčić Redovniković, I., Cvjetko Bubalo, M., Kovačević Ganić, K., Ćurko, N., Đapić, M., Radošević, K., Gaurina Srček, V. (2014) Evaluation of deep eutectic solvent in extraction of plant phenolic. *5th World Congress on Biotechnology*, Valencia, Spain- pozvano predavanje. Journal of Biotechnology & Biomaterials OMICS group P54. **pozvano predavanje**
Organizatori skupa: OMICS group

2.6.1.11. Cvjetko, M., Vidović, S., Jokić, S., Marić, B. Lepojević, Ž., **Radojčić Redovniković, I.** (2011) Optimization of the supercritical CO_2 extraction of oil from rapeseed using response surface methodology. *7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska. **poster**
Organizatori skupa: CROFOST - Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb,Croatia; Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, *Suorganizator*: EFFoST, IUFoST

2.6.1.12. Fabek, S., Toth, N., **Radojčić Redovniković, I.,** Herak Ćustić, M. Benko, B., Žutić, I. (2011) Nutritional quality of broccoli cultivars as affected by nitrogen

fertilization. *7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija. **poster**
Organizatori skupa: CROFOST - Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb,Croatia; Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu Suorganizator: EFFoST, IUFoST

2.6.1.13. Fabek, S., Toth, N., Herak Ćustić, **Radojčić, I.,** Benko, B., Žutić, I. (2010) Glucosinolates content and yield of brocolli cultivars in different growing periods. *28th International Horticultural Congress*, Lisabon, Portugal. **poster**.
Organizatori skupa: European Plant Science Organisation

2.6.1.14. Jolić Mazor, S, Giacometti J., **Radojčić Redovniković, I**., Delonga, K. Vorkapić-Furač, J. (2009) Polyphenolic compounds, antioxidative capacity and biological activity of chololates. *5th Central European Congress on Food*, Bratislava, Slovak Republic - oralno predavanje. Book of Full Papers P382-387. **predavanje**
Organizatori skupa: VÚP Food Research Institute

2.6.1.15. **Radojčić Redovniković, I.,** Bogović, M., Bosnar. S., Kralj, T., Delonga, K., Novak, B., Toth, N. (2009) Antioxidant activity and polyphenolic content in two sweet potatoes (*Ipomoea batatas* L.) cultivars grown under different conditions. 5th *Central European Congress on Food*, Bratislava, Slovak Republic Book of Full Papers P340-345. **poster**
Organizatori skupa: VÚP Food Research Institute

2.6.1.16. **Radojčić Redovniković, I.**, Vdović, B., Bosnar, S., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2008) Antioxidant capacity and total polyphenols of different OO-rapeseed cultivar. *The 4th CEFood Cavtat*, Croatia. Book of Abstract P129-134. **poster**
Organizatori skupa: The Society of the Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, IIR - International Institute of Refrigeration, EFFoST - European Federation of Food Science and Technology, EuCheMS - European Association for Chemical and Molecular Sciences - Division of Food Chemistry, EurAgEng - European Society of Agricultural Engineers.

2.6.1.17. **Radojčić**, **I.,** Pavlović, H., Delonga, K., Kovač, S., Vorkapić-Furač, J. (2004) Bioactive degradation products of glucosinolates as antibacterial agents. *2nd Central European Congress on Food*, Budapest, Hungary. **poster**
Organizatori skupa: Hungarian Academy of Science

2.6.1.18. **Radojčić**, **I.,** Kovačević Ganić, K., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2004) The analysis of borecole glucosinolates and their breakdown products by HPLC with UV Diode Array and FL detection. *Eighth International Symposium on Hyphenated Techniques in Chromatography and Hyphenated Chromatographic Analyzers (HTC-8)*, Brugge, Belgium. **poster**
Organizatori skupa: Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging, sectie Voeding

2.6.1.19. Kovačević Ganić, K., **Radojčić**, **I.,** Delonga, K. (2004) Determination of volatile compounds in wine by headspace solid-phase microextraction coupled to gas chromatography and flame ionization detector. *Eighth International Symposium on Hyphenated Techniques in Chromatography and Hyphenated Chromatographic Analyzers (HTC-8)*, Brugge, Belgium, **poster**.
Organizatori skupa: Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging, sectie Voeding

2.6.1.20. **Radojčić**, **I.,** Delonga, K., Carić, M., Kujundžić, D., Vorkapić-Furač, J. (2003) Determination of polyphenols and methylxanthines in chocolates produced in Croatia by UV/VIS and HPLC. *9th European Nutrition Conference*, Rome, Italy. Organizatori skupa: Società Italiana di Nutrizione Umana, **poster**.

2.6.1.21. Berković, K., **Radojčić**, **I.,** Delonga, K., Kovač, S., Vorkapić-Furač, J. (2003) The effect of L-tryptophan and glucosinolates extracts on tin and aluminium in salt solutions. *9th European Nutrition Conference*, Rome, Italy, October, 2003. **poster**
Organizatori skupa: Società Italiana di Nutrizione Umana

2.6.1.22. **Radojčić**, **I.,** Berković, K., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2003) Inhibition efficiency of cabbage glucosinolates extracts on tin corrosion. *Euro Food Chem XII*, Brugge, Belgium. **poster**
Organizatori skupa: Koninklijke Vlaamse Chemische Vereniging, sectie Voeding

2.6.1.23. Delonga, K., **Radojčić**, **I.,** Duraković, L., Mrkić, V., Vorkapić-Furač, J., Duraković, S. (2003) Indole Glucosinolates and Their Bioactive Breakdown Products from Cabbage and Cauliflower. *Current Studies of Biotechnology, Vol. III-Food*, Zagreb, Croatia. **poster**
Organizatori skupa: Hrvatsko društvo za biotehnologiju

2.6.1.24. Berković, K., **Radojčić**, **I.,** Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2003) Polyphenols – Environmentally Friendly Corrosion Inhibitors of Tin. *Current Studies of Biotechnology, Vol. III-Food*, Zagreb, Croatia. **poster**
Organizatori skupa: Hrvatsko društvo za biotehnologiju

A.2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

2.6.2.1. Jakovljević, T., Gradečki-Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković, I.,** Sjeme pinije (Pinus pinea L.), šumski reprodukcijski materijal i hrana , Role and significance of Forest Seeds in Forest Regeneration - 50th Anniversary of Forest Seed Science and Techology in Croatia 1959.-2009. Zagreb, Hrvatska, listopad, 2009. **poster**

2.6.2.2. Milešević, M., Fiolić, I., Ivanjko, N., Radošević, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Eutektična otapala – dizajnerska otapala s biološkom aktivnošću. SMLKI, XI. Susret mladih kemijskih inženjera, Zagreb, Hrvatska, Knjiga sažetaka P114. poster.
Organizatori skupa: Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa / Croatian Society of Chemical Engineers, Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije Sveučilišta u Zagrebu / Faculty of Chemical Engineering and Technology University of Zagreb, **poster**

A.2.6.2.1. Predsjedavajući na znanstvenim skupovima

-

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti (A.2.4. – A.2.6.2)

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	0
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	1
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	24
Nacionalni znanstveni skupovi	2

A.2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

2.6.3.1. **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Green solvents for green food technologies. *13th Congress of Nutrition*, Beograd, Srbija, **plenarno predavanje**.

2.6.3.2. Cvjetko Bubalo, M., Radošević, K., Gaurina Srček, V., Halambek, J., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2014) Green solvents for green

technologies. *International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development*, Zagreb, Croatia, **pozvano predavanje**.

2.6.3.3. **Radojčić Redovniković, I.,** Cvjetko Bubalo, M., Kovačević Ganić, K., Ćurko, N., Đapić, M., Radošević, K., Gaurina Srček, V. (2014) Evaluation of deep eutectic solvent in extraction of plant phenolic. *5th World Congress on Biotechnology*., Valencia, Spain, **pozvano predavanje**.

A.2.6.4. Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu

A.3. ZNANSTVENI PROJEKTI

A.3.1. Nacionalni znanstveni projekti

A. 3.1.1. Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta

-

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1.	Zelene otapala za zelene tehnologije	voditelj	HRZZ	2015.-2018.
2.	Uspostavljanje ekoloških prihvatljivih postupaka ekstrakcije i izolacije polifenolnih spoejva iz nusporizvoda prehrambene industrije	voditelj	HAZU	2016.-2017.
3	Primjena eutektičnih otapala u ekstrakciji fenolnih spojeva iz pokožice grožđa	voditelj	Sveučilište u Zagrebu	2014.-2015.
4.	Nova otapala – primjena i procjena učinka na okoliš	voditelj	Sveučilište u Zagrebu	2013.-2014.
5.	Biološki aktivni spojevi domaće brokule i kakao zrna	voditelj	MZOŠ RH	2012.-2013.

A. 3.1.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1.	Hidrolizati pogače lana i njihov utjecaj na rast i produktivnost kultura životinjskih stanica	Istraživač-Suradnik	Sveučilište u Zagrebu	2016.
2.	Učinak biljnih hidrolizata na rast i produktivnost kultura životinjskih stanica	Istraživač-Suradnik	Sveučilište u Zagrebu	2015.
3.	Ekološko klimatske promjene i problem obnove šuma hrasta lužnjaka u Spačvanskom bazenu	Istraživač-Suradnik	Hrvatske šume d.o.o.	2013.-2017.
4.	Biološki aktivni spojevi domaće brokule i kakao zrna	Istraživač-Suradnik	MZOŠ RH	2007.-2012.
5.	Brokula kao funkcionalna hrana	Istraživač-Suradnik	MZOŠ RH	2008.-2010.
6.	Biljni biološki aktivni spojevi glukozinolati i polifenoli	Istraživač-Suradnik	MZOŠ RH	2002.-2006.

3.2. Međunarodni znanstveni projekti

3.2.1. Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta
3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Trajanje
1.	COST akcija FP 1306 "Valorisation of lignocellulosic biomass side streams for sustainable production of chemicals, materials & fuels using low environmental impact technologies"	MC zamjena	2015.-2018.

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	**5**
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	**6**
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	**0**
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	**1**

A. 4. MENTORSTVO
A. 4.1. Diplomski rad / Završni rad

Diplomski- dodiplomski studij

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Tihana Kralj 4282/N	Utjecaj agroekoloških uvjeta uzgoja na biološki aktivne spojeve lista i korijena batata (*Ipomoea batatas* L.)	30.03.2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.	Željka Mirenić 4459/N	Glukozinolati i polifenolni spojevi u različitim sortama brokule	07. 06.2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3.	Dubravko Belko 5164/BI	Utjecaj gnojidbe na biološki aktivne spojeve batata (*Ipomoea batatas* L.)	07.10. 2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4.	Đurđica Božić 5047/BI	Utjecaj agroekoloških uvjeta na sekundarne metabolite u tri sorte brokule (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.)	21.12.2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
5.	Ivana Topalović, 4896/BI	Validacija hplc metode za određivanje nitrata u povrću	23.05.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
6.	Ivana Bukovac 80/MB	Potencijal jablana (Populus nigra var. italica) u fitoremedijaciji kadmija	27.09.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
7.	Ivana Mikulinjak 127/MB	Potencijal kelja (Brassica oleracea var. sabauda) i kupusa (Brassica	27.09.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-

		oleracea var. capitata) u fitoremedijaciji kadmija		biotehnološki fakultet
8.	Ana Udina 74/MB	Utjecaj kadmija na sadržaj glukozinolata i polifenola u kupusu (*Brassica oleracea* var. *capitata*) i kelju (*Brassica oleracea* var. *sabellica*)	27.09.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
9.	Marija Verteš, 5163/BI	Optimiranje metode ekstrakcije i hidrolize flavonoida brokule (*Brassica oleracea* var. *italica* L.) mikrovalnim zračenjem	28.11.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
10.	Tončica Paštar 3947 / PI	Utjecaj gnojidbe sa sumporom na udio glukozinolata u brokuli (*Brassica oleracea* var *italica* L.)	30.03.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
11	Iva Jurić 4890/BI	Određivanje nitrata u povrću tekućinskom kromatografijom visoke djelotvornosti (HPLC)	18.06.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
12.	Jelena Ratkaj 181/MB	Potencijal jablana (Populus nigra var. italica) u fitoremedijaciji kadmija	28.09.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
13.	Sunčica Starinec 5210/N	Udio glukozinolata u brokuli (Brassica oleracea var italica L.) ovisno o vrsti cvata	12.12.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
14.	Anita Palić 5380/BI	Utjecaj gnojidbe sa dušikom na udio glukozinolata u brokuli(*Brassica oleracea* var. italica L.)	18.12.2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
15.	Tina Barbir 269/MB	Priprava ekstrakata brokule i ispitivanje njihove biološke aktivnosti	12.07.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
16.	Ivana Šandrk 259/MB	Priprava ekstrakata raštike i ispitivanje njihove biološke aktivnosti	23.09.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
17.	Klara Zrnić 267/MB	Usporedba elisa testa i LC-MS/MS metode za određivanje aflatoksina m1 u mlijeku	26.09.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
18.	Antonija Vrbić 266/MB	Validacija LC-MS/MS metode za određivanje aflatoksina m1 u mlijeku i mliječnim proizvodima	26.09.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
19.	Laura Šahnić 197/BPI	Principi zelene kemije u dobivanju biodizela	28.02.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
20.	Darija Papst 278/MB	Potencijal jablana(*Populus nigra* var. italica) u fitoremedijaciji olova	24.09.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
21.	Andreja Jurič 207/BPI	Priprava biodizela s ionskim tekućinama	28.02.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
22.	Karla Hanousek 270/MB	Fitotoksično djelovanje imidazolijevih ionskih tekućina	12.07.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
23.	Karla Tireli 427/MB	Ekstrakcija fenolnih spojeva iz pokožice grožđa pomoću aktivacije mikrovalovima ili ultrazvukom	30.09.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

		primjenom eutektičnih otapala		
24.	Ivana Šolčić 423/MB	Ekstrakcija fenolnih spojeva iz pokožice grožđa primjenom eutektičnih otapala	23.09.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
25.	Ana-Marija Pogačić 424/MB	Priprava ekstrakta pokožice grožđa primjenom eutektičnih otapala i ispitivanje njihove biološke aktivnosti	24.09.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
26.	Ivana Lacković 422/MB	Redukcija etil-acetoacetata u etilhidroksibutanoat pomoću kvasca Saccharomyces cerevisiae u eutektičnim otapalima	24.09.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
27.	Dora Buljan 486/BPI	Lipazom katalizirana sinteza butil-acetata u zelenim otapalima	28.09.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
28.	Marina Milešević 618/MB	Priprava i karakterizacija prirodnih eutektičnih otapala	27.06.2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Završni rad-mentor

Br.	**Ime i prezime kandidata**	**Naslov teme**	**Datum obrane**	**Sveučilište Fakultet**
1.	Nikola Zima 5831/BT	Optimiranje metode ekstrakcije polifenola iz brokule (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.) mikrovalnim zračenjem	21.07.2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.	Ljerka Topić 6025/BT	Određivanje glukozinolata tekućinskom kromatografijom visoke djelotvornosti	18.06.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3.	Sunčica Vujica 6033/BT	Razdvajanje enantiomera kiralnom tekućinskom kromatografijom visoke djelotvornosti	18.06.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4.	Karla Tireli, 6011/BT	Određivanje flavonoida u povrću roda *Brassica*	18.06.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
5.	Veronika Volarić 6131/BT	Utjecaj 1-butil-3-metilimidazolijevog acetata na klijanje ječma	08.07.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
6.	Jelena Mihaljević 6270/BT	Utjecaj 1-butil-3-metilimidazolijevog acetata na antioksidativne enzime tijekom klijanja ječma	26.06.2013.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
7.	Antonio Zandona 6311/BT	Primjena ionskih kapljevina i eutektičnih otapala u lipazom kataliziranoj sintezi butil-acetata	26.06.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
8.	Natalia Ivanjko 6288/BT	Ekstrakcija fenolnih spojeva iz pokožice grožđa primjenom eutektičnih otapala	26.06.2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

9.	Martina Vukšić 6505/BT	Primjena kolinijevog eutektičnog otapala u lipazom kataliziranoj sintezi butil-acetata	15.06.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
10.	Andrea Šarac 6456/BT	Stabilnost imobilizirane lipaze u kolinijevom eutektičnom otapalu	15.09.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
11.	Ivana Pavlovski 6491/BT	Utjecaj sadržaja vode u kolinijevom eutektičnom otapalu na tijek lipazom katalizirane esterifikacije	15.09.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
12.	Katarina Kovačec 6242/BT	Određivanje ukupnih ugljikohidrata u plodu kestena	15.09.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
13.	Doris Delač 6499/BT	Određivanje glukozinolata u sjemenu uljane repice	16.06.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
14.	Valerija Mrkonjić 6713/BT	Priprava eutektičnih otapala	Lipanj, 2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A.4.2. Magistarski rad – Specijalistički studij

-

A.4.3. Doktorski rad

-

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE

A.5.1. Član uredničkog odbora časopisa

A. 5.2. Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa

Br.	Naziv skupa, Mjesto	Funkcija	Godina
1.	*13th Congress of Nutrition*, listopad 2016., Beograd, Srbija	Član znastvenog odbora	2016.
2.	Međunarodna znanstveno-stručna konferencija "Prirodni resursi, zelena tehnologija i održivi razvoj ", listopad 2016., Zagreb, Hrvatska	Predsjednica organizacijskog odbora Potpredsjednica znastvenog odbora	2016.
3.	FP1306 COST Action "Valorization of lignocellulosic biomass side streams for sustainable production of chemicals, Potpredsjednica znastvenog odbora materials & fuels using low environmental impact technologies", travanj, 2016., Dubrovnik, Hrvatska	Član znastvenog odbora	2016.
4.	Međunarodna znanstveno-stručna konferencija "Prirodni resursi, zelena tehnologija i održivi razvoj ", studeni 2014., Zagreb, Hrvatska	Predsjednica zanstvenog odbora Potpredsjednica organizascijskog odbora	2014.

A. 5.3. Urednik znanstvenog časopisa

-

A. 5.3.1. Urednik znanstvenog zbornika

1. International Conference "Natural resources, green technology and sustainable development-GREEN/2“, 05.-07. October, 2016, Zagreb, Book of Abstracts: Radojčić Redovniković, Ivana; Radošević, Kristina; Jakovljević, Tamara; Renata, Stojković; Gaurina Srček, Višnja; Erdec Hendrih, Dina (eds.), Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, ISBN 978-953-6893-03-4, CIP 000943419
2. International Conference "Natural resources, green technology and sustainable development-GREEN/2“, 05.-07. October, 2016, Zagreb, Proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development: Radojčić Redovniković, Ivana; Gaurina Srček, Višnja; Radošević, Kristina; Jakovljević, Tamara; Renata, Stojković; Erdec Hendrih, Dina (eds.), Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, ISBN 978-953-6893-08-9, CIP 000942980.
3. International Conference "Natural resources, green technology and sustainable development-GREEN“, 26.-28. November, 2014, Zagreb, Book of Abstracts: eds (Cvjetko Bubalo, Marina; Radojčić Redovniković, Ivana; Jakovljević, Tamara; Vuković, Mladen; Erdec Hendrih, Dina), Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, ISBN 978-953-6893-03-4, CIP890156
4. International Conference "Natural resources, green technology and sustainable development-GREEN“, 26.-28. November, 2014, Zagreb, *Procceding of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development* : eds. Radojčić Redovniković, Ivana; Jakovljević, Tamara; Halambek, Jasna; Vuković, Mladen; Erdec Hendrih, Dina, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, ISBN 978-953-6893-04-1, CIP890156

A. 5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

Naziv	Dužnost	Godina učlanjenja
Hrvatsko društvo za biotehnologiju, Zagreb	član	2013.
Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista	član	2013.
European Biotechnology Thematic Network Association, član	član	2013.

A. 5.5. Članstvo u Akademijama

-

A. 5.6. Recenzije znanstvenih radova

Naziv časopisa/zbornika koji je zatražio recenziju	Br. recenziranih radova	Godina
Trends in Food Science & Technology	1	2016
Separation and Purification Technology	1	2016

Conference proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development	2	2016
Food&Function	1	2016
Journal of Molecular Catalysis B:	1	2016
Journal of Phytoremedaiton	1	2016
Chirality	1	2016
Food Technology and Biotechnology	1 1	2016 2015
Food Research International	1	2015
ACS Sustainable Chemistry & Engineering.	1	2015
Chemical and Biochemical Engineering Quarterly	1	2015
Chemosphere	1	2015
Acta Horticulturae	1	2015
Environmental Science and Pollution Research	2	2015
International Journal of Food Engineering	1	2015
Journal of Hazardous Materials	3 1	2015 2014
Inženjerstvo okoliša	1	2014
Ecotoxicology and Environmental Safety	2 1	2015 2014
Conference proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development	3	2014
Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju biotehnologiju i nutricionizam	1 1	2014 2013
Journal of Horticultural Science & Biotechnology	1	2013
Journal of Food Science and Technology	1 1 1	2015 2014 2013
Journal of the Science of Food and Agriculture	1 1 1 1	2016 2013 2012 2010
Environmental Toxicology	1	2013
Toxicological & Environmental Chemistry	1 1	2013 2012
Journal of Plant Nutrition and Soil Science	1	2012
Journal of Agricultural Science and Technology	1	2012

A.5.7. Recenzije znanstvenih knjiga

-

A.5.7.1. Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)

-

A. 5.8. Recenzije znanstvenih projekata

1. Bio-Based Industries Joint Undertaking Call 2016, European Commission, October 2016

A. 5.9. Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti

-

Br	Naziv	Funkcija	Godina od-do
1.	Odbor za diplomske radove PBF-a	član	2011.- 2015.
2.	Pročelnica Laboratorij za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije	pročelnica	2015.-
3.	Član odbora EBTNA u Hrvatskoj	član	2014.-

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

Ustanova	mjesto	godina
Fonda za ulaganje u znanost i inovacije, Suradnja znanosti i industriji te izrada prijave sažetka projekata	Zagreb, Hrvatska	2011.
Max Planck Institute for Chemical Ecology	Jena, Njemačka	2005.-2006.
Institut Ruđer Bošković, Metodološki tečajevi u biologiji i medicine: DNA I RNA	Zagreb, Hrvatska	2003.
National Institute of Industrial Technology – Technology Investigation of Dairy Industry	Rafaela, Argentina	2001.

A.6.1. Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima / institucijama

Max Planck Institute for Chemical Ecology Jena, Njemačka
30.01.2005. Tema predavanja: Glucosinolate Profiles, Myrosinase and Peroxidase Activity in Horseradish (Armoracia lapathifolia Gilib.) Plantlets, Tumour and Teratoma Tissues
21.12.2005. Tema predavanja: Localization of aliphatic glucosinolate biosynthesis and their potential role in plant defence

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

1. Dobitnica je srebrne medalje za znanstveno dostignuće za izloženi rad "Zelena otapla za zelene tehnologije" dodijeljenog na 14. međunarodnoj izložbi inovacija, novih ideja, proizvoda i tehnologija ARCA 2016.

B. NASTAVNA DJELATNOST

B.1. Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima

Dodiplomski studij Biotehnologije- „stari" program (prije izbora u docenta):
1. Biotehnološka primjena životinjskih i biljnih stanica (seminari i vježbe)
2. Biotehnološka proizvodnja lijekova i specifičnih kemikalija (seminari i vježbe)
3. Biološke pretvorbe organskih spojeva u industrijski važne kemikalije (seminari i vježbe)

Bolonjski program
Preddiplomski studij Biotehnologija:
1. Biotehnologija 4 (suradnik)
2. Tehnologija vitamina i hormona (suradnik)

3. HPLC niskomolekulskih spojeva (koordinator modula)

Preddiplomski studij Prehrambena tehnologija i Nutricionizam:
3. HPLC niskomolekulskih spojeva (koordinator modula)

Diplomski studiji Molekularna biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo:
1. Fitoremedijacija (koordinator modula)
2. Biotrasformacije (koordinator modula)
3. Tehnologija životinjskih i biljnih stanica (suradnik)

Diplomski studiji Nutricionizam:
1. Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja (suradnik)

B.2. Nastava na poslijediplomskim studijima
Poslijediplomski doktorski studij- Biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo
1. Biljna biotehnologija (koordinator modula)
2. Stereoselektivne biotransformacije (koordinator modula)

B.3. Osnivanje novih studija
-
B.4. Program i uvođenje novih predmeta
B.4.1. Program i uvođenje novih predmeta na preddiplomskim i diplomskim studijima

Sudjelovanje u izmjenama unutar modula na diplomskim studijima *Molekularna biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo* unutar modula Fitoremedijacija i Biotransformacije.

B.4.2. Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima
-
B.5. Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika
-
B.6. Autorstvo i suautorstvo skripata

1. Ivana Radojčić Redovniković, Marina Cvejtko Bubalo: Osnove tehnologije biljnih stanica, Interna skripta, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 2016.
2. Ivana Radojčić Redovniković: HPLC niskomolekulskih spojeva, Interna skripta, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 2016.

B.7. Gostujući nastavnik
-
B. 8. Nastavne djelatnosti unutar odbora
-
B.9. Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave

Ime i prezime nastavnika	**Naziv edukacije**	**Organizator**	**Datum održavanja**
Ivana Radojčić Redovniković	1. Mentorska radionica doktorskog studija	PBF	26.11.2015.

C. STRUČNA DJELATNOST

C.1. Stručni radovi

C.1.1. Stručni rad objavljen u domaćem ili stranom časopisu

1.1.1. Đurđica Božić Luburić, Nina Bilandžić, Ivana Radojčić Redovniković, Ivana Varenina, Ines Varga, Božica Solomun Kolanović (2016) Nesteroidni protuupalni lijekovi – svojstva, mehanizam djelovanja, primjena i kontrola, *Veterinarska stanica*, 47, 505-514. (ISSN 1849-1170)

Sažetak

Nesteroidni protuupalni lijekovi (NSPL) (Engl. Nonsteroidal Anti-Inflammatory Drugs, NSAID) su farmaceutici analgetskog, protuupalnog i antipiretskog djelovanja. Po kemijskoj strukturi su heterogena skupina spojeva i gotovi svi su organske kiseline s izuzetkom derivata koksiba i pirazolona. Njihov farmakološki učinak je inhibicijsko djelovanje enzima ciklooksigenaze (Engl. Cyclooxygenase, COX) koji je ključni enzim u biosintetskom putu prostaglandina. Prema djelovanju na COX ovisno o tome inhibiraju li obje izoforme (COX-1 i COX-2) ili samo COX-2, dijele se na neselektivne i selektivne COX-2 inhibitore. Većina NSPL-a registriranih u Hrvatskoj su neselektivni inhibitori COX. Klasični NSPL-i (acetilsalicilatna kiselina, ibuprofen, diklofenak) su neselektivni, tj. podjednako inhibiraju obje izoforme COX pa zato imaju izraženije nuspojave na sluznicu probavnog sustava i bubrege. Osim u liječenju boli NSPL-i se koriste i za snižavanje povišene tjelesne temperature te za liječenje reumatskih bolesti zbog čega se često nazivaju i antireumaticima. Procjenjuje se da ih svakodnevno uzima veliki broj ljudi. U posljednje se vrijeme pojedini NSPL-i sve više koriste za prevenciju srčano-žilnih bolesti i moždanog udara kao i za liječenje tumora. NSPL-i se široko primjenjuju u veterinarskoj medicini (npr. liječenja mastitisa kod mliječnih krava), kao i za smirenje životinja tijekom transporta, prije klanja kako bi se spriječila agregacija trombocita te radi sekundarnih farmakoloških učinaka kako bi se poboljšale neke značajke kvalitete mesa. Primjenom NSPL-a u uzgoju životinja za proizvodnju hrane njihovi ostaci (rezidue) se mogu pojaviti u prehrambenim proizvodima životinjskog podrijetla. Ostatci NSPL-a u biološkom materijalu predstavljaju problem zbog mogućih negativnih učinaka na probavni, srčano-žilni i mokraćno-spolni sustav kao i druge organske sustave te je nužna i opravdana stroga kontrola ostataka NSPL-a u takvim uzorcima. Danas se u njihovoj kontroli koriste multi-rezidualne metode određivanja koje omogućuju istovremenu identifikaciju i kvantifikaciju više od 25 najčešće primjenjivanih NSPL-a.

1.1.2. Radojčić Redovniković, I., Cvjetko Bubalo, M., Panić, M., Radošević, K. (2016) Biološki aktivni spojevi glukozinolati i polifenoli u cvatu, listu i stabljici brokule (*Brassica oleracea* var. *italica* L.) *Glasnik Zaštite Bilja*, 5, 24-29. (ISSN 0350-9664)

Sažetak

Brokula (*Brassica oleracea* var. *italica* L.) je povrće koje se smatra izvornim oblikom cvjetače, a uzgaja se zbog zelenih cvjetnih izdanaka smještenih na razgranatoj mekanoj stabljici. Brokula je bogata bioaktivnim spojevima, glukozinolatima i polifenolima te se uvelike istražuje radi njihova korisnog djelovanja na ljudsko zdravlje. U literaturi je mnogo više radova o sastavu i udjelima bioaktivnih spojeva u cvatu nego u listovima i stabljici biljke. U ovom radu analizirani su ukupni i pojedinačni glukozinolati, ukupni polifenolni spojevi te njihov antioksidacijski kapacitet u svim jestivim dijelovima brokule (cvat, listovi, stabiljka). Utvrđeno je da je količina glukozinolata najveća u listu brokule pri čemu udio indolnih prevladava nad alifatskim spojevima što vrijedi i za cvat. U stabljici je veći udio alifatskih spojeva. Udio polifenolnih spojeva u uzorcima u rasponu je od 9,70-16,11 mg GE g-1 s. tv. u

stabljici, od 17,65-31,08 mg GE g-1 s. tv. u cvatu i od 22,27-34,02 mg GE g-1 s.tv. u listu brokule. Veću antioksidacijsku aktivnost pokazuju uzorci s većom koncentracijom polifenola. Ti rezultati upućuju da ne samo cvat brokule već i ostali dijelovi biljke mogu biti vrijedan izvor bioaktivnih spojeva te ih se preporuča također koristiti u prehrani. Nadalje, nusproizvodi nakon berbe, stabiljke i listovi mogli bi se koristiti kao sirovina za njihovu izolaciju te eventualnu uporabu kao dodataka prehrani.

1.1.3. Radošević, K. Cvjetko Bubalo, M., Slivac, I., Gaurina Srček, V., Radojčić Redovniković, I., Panić, M., (2016) Green technology meets ecotoxicology, *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 8, DOI: 10.17508/CJFST.2016.8.2.03 (ISSN 1847-3466)

Abstract

By applying concept and principles of green chemistry into different technological processes, green technologies are developed. The environmental and economic benefits of "green" approach is achieved through several directions, such as the use of renewable raw materials, creation of economic efficiency, the use of alternative reaction conditions, as well as the application of non-conventional solvents. From the point view of green chemistry, alternative solvents, in order to be a "green" substitution to hazardous organic solvents, should be: non-volatile, non-flammable, stabile, synthesized by an environmentally friendly procedure, nontoxic and biodegradable. The toxic impact of all newly synthesized chemicals, such as alternative solvents, could be determined by methods and techniques of ecotoxicology. Ecotoxicology, an interdisciplinary scientific field, can serve as a way of monitoring the greenness of the processes. *In vivo* and *in vitro* experiments are used to study the effects of chemicals on different levels of organizations, from molecules to communities and ecosystem. The usage of *in vitro* methods is encouraged by a scientific community and regulatory agencies as an alternative to *in vivo* studies in order to reduce the number of laboratory animals used in the toxicological studies. Therefore, in this paper we gave a brief overview on the usage of animal cell cultures within the field of green chemistry and technology.

1.1.4. Radojčić Redovniković, I., Cvjetko Bubalo, M., Panić, M., Radošević, K. (2016) Uloga glukozinolata u obrani biljaka od nametnika. *Glasnik Zaštite Bilja*, 6, 12-14. (ISSN 0350-9664)

Sažetak

Glukozinolati su složena klasa spojeva tioglukozidne strukture svojstvena biljkama porodice Cruciferae, u koju ubrajamo značajne kulture kao što su uljana repica, kupus, cvjetača, brokula, koraba, kelj, hren, gorušica. Sve biljke koje sadrže glukozinolate sadrže i endogeni enzim hidrolize - mirozinazu (β-tioglukozidglukohidrolaza, EC 3.2.1.1) u odijeljenim dijelovima biljke. Oštećenjem tkiva oni dolaze u kontakt s enzimom mirozinazom te ovisno o strukturi glukozinolata nastaju različiti biološki aktivni produkti razgradnje, koji imaju čitav niz bioloških svojstava, od toksičnih do antikarcinogenih. Udio i sastav glukozinolata razlikuje se između biljnih vrsta te izmedu sorata istih vrsta te se mogu razlikovati unutar biljne jedinke ovisno o stupnju razvoja i vrsti organa. Različiti uvjeti okoliša u kojima se biljka nalazi, kao što su svjetlo, nutritivni status biljke, mehaničko oštećenje, infekcija fitopatogenima i oštećenja uzrokovana napadom insekata, mogu uzrokovati značajne promjene u sastavu i udjelu glukozinolata. Stoga postoji niz teorija o potencijalonoj ulozi glukozinolata u biljci, iako se njihova uloga u obrani biljke od insekata i fitopatogena smatra primarnom.

1.1.5. **Radojčić Redovniković**, I., Cvjetko Bubalo, M., Panić, M., Radošević, K., (2016) Metode priprave eutektičkih otapala, *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* 11, *prihvaćen za objavljivanje.*

Sažetak

Klasična organska otapala uzrokuju brojne negativne učinke na okoliš i zdravlje ljudi, a neizbježni su za korištenje u kemijskoj i biotehnološkoj industriji. Pokušavajući unaprijediti proizvodnju industrijski važnih kemikalija u ekološkom, ali i ekonomskom pogledu, istražuje se primjena različitih nekonvencionalnih otapala, među kojima se ističu ionske tekućine i eutektička otapala. Cilj ovoga rada je ispitati mogućnost unaprjeđenja priprave eutektičkih otapala primjenom reaktora koji ima mogućnost istovremenog korištenja ultrazvuka i mikrovalnog zračenja. Priprema eutektičkog otapala sastava kolin kloridi:glukoza (u molarnom mjeru 1:2) klasičnom metodom (zagrijavanje vodenom kupelji uz miješanje magnetskom mješalicom) trajala je više od 3 sata, dok je priprema otapala u ultrazvučno-mikrovalnom reaktoru trajala 25 min (vrijeme priprave skraćeno je čak 7 puta). Rezultati prikazani u ovom istraživanju imaju značajan doprinos u razvoju učinkovitih, kao i ekonomičnih te održivih procesa za pripremu industrijski važnih otapala.

1.1.6. Radojčić Redovniković, I., Cvjetko Bubalo, M., Gaurina Srček, V., Radošević, K., (2016) Primjena kultura stanica za određivanje biološke aktivnosti spojeva iz biljaka, *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* 11, *prihvaćen za objavljivanje.*

Sažetak

Prirodni proizvodi poput žitarica, orašastih plodova, voća, povrća i ljekovitog bilja sadrže brojne biološki aktivne tvari (fenolni spojevi, glukozinolati, karotenoidi, alkaloidi i dr.) koje mogu imati različite povoljne, ali i nepovoljne učinke na organizam. Povoljni učinci na zdravlje ljudi povezuju se s antitumorskim, antialergijskim, antibiotičkim, antioksidacijskim i drugim svojstvima koje mogu posjedovati biološki aktivne tvari iz biljaka. Utvrđeno je da djelovanje navedenih tvari ima zaštitni učinak kod širokog raspona tumorskih oboljenja, smanjuje mogućnost pojave koronarnih bolesti, srčanog udara te štiti organizam od oksidativnog stresa uzrokovanog slobodnim radikalima. Stoga se sve više ispituje primjena biološki aktivnih tvari iz biljaka kao izvora novih lijekova, pri čemu se u istraživanjima često koriste *in vitro* testovi uporabom različitih humanih staničnih linija.

1.1.7. Bogović, M., Radojčić Redovniković, I., Toth, N., Novak, B., Delonga, K. (2010). The influence of mineral fertilizing on the yield components polyphenols and antioxidant activity of sweet potatoes (Ipomoea batatas L.). *Növénytermelés*, 59, S525-S528. (CAB AN 20103126130; ISSN: 0546-8191)

Sažetak

Sweet potato ia a perennial tropical plant which has recently been introduced into commercial production in Croatia. The aim of the research was to determine the influence of different mineral fertilization on the yield components, the concentration of polyphenols and the antioxidation activity of sweet potato. The fertilizing test in the field was conducted in 2008 and 2009 in Croatia and included two cultivars Boniato and Bat1, and mineral fertilization with three nitrogen-potassium ratios (1:1, 1:2.5 and 1:5). The yield components were determined on the basis of the root and leaf mass, as well as the share of larger root fraction. The analyses of the total quantity of polyphenols were conducted by means of UV/Vis spectrometric method, and the antioxidation activity by ORAC method. It was found out that the root mass of Boniato and Bat1 had increased by 18 % and 12 % at nitrogen-potassium ratio of 1:2.5 and 39 % and 41 % at the 1:5 ratio when compared to the control nitrogen-potassium ratio 1:1. More intesive fertilization resulted in a bigger portion of larger root

fraction (the mass above 400 g) with both cultiuvars. Regardless of fertilization Boniato produced significantly larger mass of leaves (43 % to 120 %) then Bat1. Boniato root contained the total of polyphenols between 5.05-14.38 mg/g dry weight and the antioxidant activity ranging from 20.34 to 51.00 μmol Trolox equivalent/g dw, whereas the total polyphenols concentration in the root of Bat1 ranged from 2.30 to 16.08 mg/g dw, and the antioxidant activity from 9.26 to 73.03 μmol Trolox equivalent/g dw.

C.1.2. Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa

1.2.1. Jakovljević, T. Gradečki-Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković, I.,** Fiziološka, kemijska i antioksidativna svojstva sjemena pinije (*Pinus pinea* L.), Dani Branimira Gušića –Mljet 2010., Pomena, Hrvatska, listopad, 2010.

Sažetak

Pinija (Pinus pinea L.) je izrazito mediteranska vrsta drveća. Raširena je na cijelom području Sredozemlja. U zapadnom Sredozemlju prelazi u sjevernu Afriku i na Kanarske otoke. U Hrvatskoj je prirodno rasprostranjena na otoku Mljetu u području Saplunare. Zbog ekonomske, ekološke, pejzažne, nutritivne i zdravstvene vrijednosti mogućnosti korištenja pinije su velike. U šumarstvu se koristi za pošumljavanje degradiranih staništa mediteranskog krškog područja Hrvatske, a zbog široke kišobranaste krošnje vrlo je dekorativnog izgleda, interesantna je i kao hortikulturna vrsta. Nutritivna i zdravstvena vrijednost sjemena pinije proizlazi iz kemijskog sastava. Cilj istraživanja je utvrditi fiziološka, kemijska i antioksidativna svojstva sjemena različitih provenijencija u Hrvatskoj. Istraživana su slijedeća svojstva: masa 1000- sjemenaka, sadržaj vlage, energija klijavosti i klijavost sjemena, udio svježe neisklijalog i šturog sjemena, količina ukupnog dušika, fosfora, kalija, kalcija, magnezija, bakra, cinka, željeza, mangana, ukupnih polifenola te antioksidativna aktivnost. Klijavost sjemena svih provenijencija je veća od minimalne, standardom propisane. Rezultati kemijskog sastava i antioksidativne aktivnosti u skladu su s literaturnim podacima istraživanja provedenim u drugim mediteranskim zemljama. Upotreba sjemena pinije u Hrvatskoj za potrebe šumarstva i proizvodnje šumskog reprodukcijskog materijala kao i za prehranu je zanemariva. Stoga bi bilo potrebno intenzivirati proizvodnju sjemena za navedene namjene.

C.1.3. Stručni rad objavljen u zborniku radova s međunarodnog stručnog skupa

-

C.1.4. Stručne knjige

-

C.2. Sudjelovanje na domaćem i međunarodnom stručnom skupu

2.2.1. Jakovljević, T. Gradečki-Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković, I.,** Fiziološka, kemijska i antioksidativna svojstva sjemena pinije (*Pinus pinea* L.), Dani Branimira Gušića –Mljet 2010., Pomena, Hrvatska, listopad, 2010. **predavanje**

C.2.1. Pozvana predavanja

-

C.3. Tehnologijski / stručni projekti

C.3.1. Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta

-

C.3.2. Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje

1.	Primjena tekućinske kromatografije visoke dijelotvornosti (HPLC) u izučavanju polifenola čokolada srodnih proizvoda	suradnik-istraživač	Kraš d.d., Zagreb	2001.-2002.

C.4. Dužnosti u strukovnoj asocijaciji

-

C.5. Članstvo u stručnim društvima

-

C.6. Član uređivačkog odbora stručnog časopisa

-

C.7. Čelne dužnosti

-

C.7.1. Ostale stručne djelatnosti

-

C.8. Stručne nagrade i priznanja

-

D. OCJENA UKUPNE NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI

Tablica 4. Ocjena sveukupne stručne djelatnosti

Vrsta rada		Ukupno	Ukupno
U časopisima s recenzijom	Prije izbora	0	-
	Nakon izbora	6	
Ukupno stručni radovi			**6**
Tehnologijski/stručni projekti - voditelj			**-**
Tehnologijski/stručni projekti - suradnik			1
Ukupno tehnologijski projekti			**1**

Tablica 5. Ocjena sveukupne nastavne djelatnosti

Naziv kolegija/modula	Studij	Vrsta nastave
Tehnologija vitamina i hormona	Biokemijsko inženjerstvo (dodiplomski studij Biotehnologije, ′stari′ program)	seminar, vježbe
Biotehnološka primjena životinjskih i biljnih stanica	Biokemijsko inženjerstvo inženjerstvo i Biokemijsko-mikrobiološki (dodiplomski studij Biotehnologije, ′stari′ program)	seminar, vježbe
Biotehnološka proizvodnja lijekova i specifičnih kemikalija	Biokemijsko inženjerstvo i Biokemijsko-mikrobiološki (dodiplomski studij Biotehnologije,	seminar, vježbe

	′stari′ program)	
Biološke pretvorbe organskih spojeva u industrijski važne kemikalije	Biokemijsko inženjerstvo (dodiplomski studij Biotehnologije, ′stari′ program)	seminar, vježbe
Biotehnologija 4	Preddiplomski studij Biotehnologija	predavanja, seminar, vježbe
Tehnologija vitamina i hormona	Preddiplomski studij Biotehnologija	predavanja, seminar, vježbe
HPLC niskomolekulskih spojeva	Preddiplomski studij Biotehnologija, Prehrambeno tehnologija, Nutricionizam	predavanja, seminar, vježbe
Tehnologija životinjskih i boljnih stanica	Diplomski studij Molekularna biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo	predavanja, seminar, vježbe
Fitoremedijacija	Diplomski studij Molekularna biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo	predavanja, seminar
Biotrasformacije	Diplomski studij Molekularna biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo	predavanja, seminar, vježbe
Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja	Diplomski studij Nutricionizam	predavanja
Biljna biotehnologija	Poslijediplomski (doktorski) studij Biotehnologije i bioprocesnog inženjerstva	predavanja, seminar
Stereoselektivne biotransformacije	Poslijediplomski (doktorski) studij Biotehnologije i bioprocesnog inženjerstva	predavanja, seminar

D. OCJENA UKUPNE NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI
Izv.prof.dr. sc. Ivana Radojčić Redovniković

Prema Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06) za izbor u znanstveno nastavno zvanje i na radno mjesto redoviti profesor prvi izbor: pristupnik **mora ispuniti četiri (4) od slijedećih osam (8) uvjeta**, a prema Pravilniku o izborima u zvanja PBF-a **pet (5)** od navedenih uvjeta koji su prikazani u Tablici 6.

Tablica 6. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti izv. prof. dr. sc. **Ivana Radojčić Redovniković**, u postupku **prijevremenog** izbora u znanstveno-nastavno zvanje ***redovitog profesora*** - prvi izbor (Uvjeti za izbor prema *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja* (NN 106/06), *Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna suradnička i stručna zvanja* usvojenom od Fakultetskog vijeća PBF-a 04. travnja 2006. godine,

	OBVEZATNI UVJET	
1.	Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem šesto (600) norma sati.	sudjeluje u nastavi na PBF-u od 2004. godine, najprije izvodi vježbe i seminare, a od 2009. godine i predavanja **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
Dodiplomski studij Biotehnologije- „stari" program (prije izbora u docenta): 1. Biotehnološka primjena životinjskih i biljnih stanica (seminari i vježbe) 2. Biotehnološka proizvodnja lijekova i specifičnih kemikalija (seminari i vježbe) 3. Biološke pretvorbe organskih spojeva u industrijski važne kemikalije (seminari i vježbe) <u>Bolonjski program</u> *Preddiplomski studij Biotehnologija:* 1. Biotehnologija 4 (suradnik) 2. Tehnologija vitamina i hormona (suradnik) 3. Biotrasformacije (koordinator modula) 4. HPLC niskomolekulskih spojeva (koordinator modula) *Preddiplomski studij Prehrambena tehnologija i Nutricionizam:* 1. HPLC niskomolekulskih spojeva (koordinator modula) *Diplomski studiji Molekularna biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo:* 1. Fitoremedijacija (koordinator modula) *2.* Tehnologija životinjskih i biljnih stanica (suradnik) *Diplomski studiji Nutricionizam:* 1. Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja (suradnik) <u>Poslijediplomski doktorski studij- Biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo</u> 1. Biljna biotehnologija (koordinator modula) 2. Stereoselektivne biotransformacije (koordinator modula)		
2.	Istraživanje kvalitete nastavnog rada – studentska anketa	Prema studentskoj anketi pristupnica je po svim

		pokazateljima kakvoće rada ocijenjena **pozitivno** **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora potrebno zadovoljiti pet (5) od slijedećih osam (8) uvjeta:		
1.	Da je autor ili koautor dva (2) objavljena sveučilišna udžbenika ili priručnika, dvije znanstvene knjige, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora;	Koautor je dva objavljenog sveučilišnog priručnika **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
B.5. Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika, priručnika 1. Ivana Radojčić Redovniković, Marina Cvejtko Bubalo: Osnove tehnologije biljnih stanica, Interna skripta, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 2016. 2. Ivana Radojčić Redovniković: HPLC niskomolekulskih spojeva, Interna skripta, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 2016.		
2.	Da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom;	pod njezinim je mentorstvom izrađeno i obranjeno 28 diplomskih i 14 završnih radova (A.4.1.), objavila je 7 rada u koautorstvu sa studentima (a1- A.2.1.: 1.2.9.; 1.2.14; 1.2.27.; a2 - A.2.2.: 2.2.3.; a3- A.2.3.: 2.3.4., 2.3.5. i 2.3.7.) **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku*** *(dokumentacijske kartice)*
Mentor diplomskih radova 1. Tihana Kralj: Utjecaj agroekoloških uvjeta uzgoja na biološki aktivne spojeve lista i korijena batata (*Ipomoea batatas* L.) 2. Željka Mirenić: Glukozinolati i polifenolni spojevi u različitim sortama brokule 3. Dubravko Belko: Utjecaj gnojidbe na biološki aktivne spojeve batata (*Ipomoea batatas* L.) 4. Đurđica Božić: Utjecaj agroekoloških uvjeta na sekundarne metabolite u tri sorte brokule (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.) 5. Ivana Topalović: Validacija hplc metode za određivanje nitrata u povrću 6. Ivana Bukovac: Potencijal jablana (*Populus nigra* var. *italica*) u fitoremedijaciji kadmija 7. Ivana Mikulinjak: Potencijal kelja (*Brassica oleracea* var. *sabauda*) i kupusa (*Brassica oleracea* var. *capitata*) u fitoremedijaciji kadmija 8. Ana Udina: Utjecaj kadmija na sadržaj glukozinolata i polifenola u kupusu (*Brassica oleracea* var. *capitata*) i kelju (*Brassica oleracea* var. *sabellica*) 9. Marija Verteš: Optimiranje metode ekstrakcije i hidrolize flavonoida brokule (*Brassica oleracea* var. *italica* L.) mikrovalnim zračenjem 10. Tončica Paštar: Utjecaj gnojidbe sa sumporom na udio glukozinolata u brokuli (*Brassica oleracea* var *italica* L.) 11. Iva Jurić: Određivanje nitrata u povrću tekućinskom kromatografijom visoke djelotvornosti (HPLC) 12. Jelena Ratkaj: Potencijal jablana (*Populus nigra* var. *italica*) u fitoremedijaciji kadmija 13. Sunčica Starinec: Udio glukozinolata u brokuli (*Brassica oleracea* var. *italica* L.) ovisno o vrsti cvata		

14. Anita Palić: Utjecaj gnojidbe sa dušikom na udio glukozinolata u brokuli(*Brassica oleracea* var. *italica* L.)
15. Tina Barbir: Priprava ekstrakata brokule i ispitivanje njihove biološke aktivnosti
16. Ivana Šandrk: Priprava ekstrakata raštike i ispitivanje njihove biološke aktivnosti
17. Klara Zrnić: Usporedba elisa testa i LC-MS/MS metode za određivanje aflatoksina m1 u mlijeku
18. Antonija Vrbić: Validacija LC-MS/MS metode za određivanje aflatoksina m1 u mlijeku i mliječnim proizvodima
19. Laura Šahnić: Principi zelene kemije u dobivanju biodizela
20. Darija Papst: Potencijal jablana(*Populus nigra* var. *italica*) u fitoremedijaciji olova
21. Andreja Jurič: Priprava biodizela s ionskim tekućinama
22. Karla Hanousek: Fitotoksično djelovanje imidazolijevih ionskih tekućina
23. Karla Tireli: Ekstrakcija fenolnih spojeva iz pokožice grožđa pomoću aktivacije mikrovalovima ili ultrazvukom primjenom eutektičnih otapala
24. Ivana Šolčić: Ekstrakcija fenolnih spojeva iz pokožice grožđa primjenom eutektičnih otapala
25. Ana-Marija Pogačić: Priprava ekstrakta pokožice grožđa primjenom eutektičnih otapala i ispitivanje njihove biološke aktivnosti
26. Ivana Lacković: Redukcija etil-acetoacetata u etilhidroksibutanoat pomoću kvasca Saccharomyces cerevisiae u eutektičnim otapalima
27. Dora Buljan: Lipazom katalizirana sinteza butil-acetata u zelenim otapalima
28. Marina Milešević: Priprava i karakterizacija prirodnih eutektičnih otapala

Mentor završnih radova

1. Nikola Zima: Optimiranje metode ekstrakcije polifenola iz brokule (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.) mikrovalnim zračenjem
2. Ljerka Topić: Određivanje glukozinolata tekućinskom kromatografijom visoke djelotvornosti
3. Sunčica Vujica: Razdvajanje enantiomera kiralnom tekućinskom kromatografijom visoke djelotvornosti
4. Karla Tireli: Određivanje flavonoida u povrću roda *Brassica*
5. Veronika Volarić: Utjecaj 1-butil-3-metilimidazolijevog acetata na klijanje ječma
6. Jelena Mihaljević: Utjecaj 1-butil-3-metilimidazolijevog acetata na antioksidativne enzime tijekom klijanja ječma
7. Antonio Zandona: Primjena ionskih kapljevina i eutektičnih otapala u lipazom kataliziranoj sintezi butil-acetata
8. Natalia Ivanjko: Ekstrakcija fenolnih spojeva iz pokožice grožđa primjenom eutektičnih otapala
9. Martina Vukšić: Primjena kolinijevog eutektičnog otapala u lipazom kataliziranoj sintezi butil-acetata
10. Andrea Šarac: Stabilnost imobilizirane lipaze u kolinijevom eutektičnom otapalu
11. Ivana Pavlovski: Utjecaj sadržaja vode u kolinijevom eutektičnom otapalu na tijek lipazom katalizirane esterifikacije
12. Katarina Kovačec: Određivanje ukupnih ugljikohidrata u plodu kestena
13. Doris Delač: Određivanje glukozinolata u sjemenu uljane repice
14. Valerija Mrkonjić: Priprava eutektičnih otapala

Radovi objavljeni u koautorstvu sa studentima:

a1

1.2.9. Radojčić Redovniković, I., Bogović, M., **Belko, D.,** Delonga K., Fabek S., Novak B., Toth, N. (2011) Influence of potassium fertilisation on the leaf phenolic compounds in sweet potato (*Ipomoea batatas* L.). *J. Horticul. Sci. Biotechnol.* 87, 45-

1.2.14. Cvjetko Bubalo M., **Hanousek, K.,** Radošević, K., Gaurina Srček, V., Jakovljević, T., Radojčić Redovniković, I. (2014) Imidiazolium based ionic liquids: Effects of different anions and alkyl chains lengths on the barley seedlings. *Ecotox. Environm. Safety*, 101, 116-123.

1.2.27. Jokić, S., Cvjetko, M., **Božić, Đ.,** Fabek, S., Toth, N., Vorkapić-Furač, J., Radojčić Redovniković, I. (2012) Optimization of microwave-assisted extraction of phenolic compounds from broccoli and its antioxidant activity. *Inter. J. Food Sci. Technol.* 47, 2613-2619

a2

2.2.3. Jakovljević, T., Halambek, J., Radošević K., **Hanousek, K**., Gradečki-Poštenjak, M., Višnja Gaurina Srček,V., Radojčić Redovniković, I., De Marco A., (2015) The Potential Use of Indigobush (Amorpha fruticosa L.) as Natural Resource of Biologically Active Compounds. *SEEFOR* 6, 171-178.

a3

2.3.4. Radojčić Redovniković, I., Bogović, M., Bosnar. S., **Kralj, T.**, Delonga, K., Novak, B., Toth, N. (2009) Antioxidant activity and polyphenolic content in two sweet potatoes (*Ipomoea batatas* L.) cultivars grown under different conditions. 5th Central European Congress on Food, Book of Full Papers / Šimko, Peter (ur.). – Bratislava, Slovak Republic, 340-345.

2.3.5. Cvjetko Bubalo, M., **Buljan, D., Zandona, A.**, Radojčić Redovniković, I., Halambek, J. (2014) Evaluation of natural ionic liquids and deep eutectic solvents in lipase-catalyzed esterification. Proceedings of 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Frece, J. ur.) Zagreb, Baltazar d.o.o., 1-5.

2.3.7. Jakovljević, T., Cvjetko Bubalo, M., **Hanousek, K.,** Sedak, M., Bilandžić, N., **Papst, D.,** Radojčić Redovniković, I. (2014) The potential of poplar (Populus nigra var. italica) in the phytoremediation of lead. Procceding of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development, Radojčić Redovniković, I., Jakovljević, T., Halambek, J., Vuković, M., Erdec Hendrih, D., (ur.) Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, 81-87.

3.	Da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) rada u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij;	**NEZADOVOLJAVA UVJET**
4.	Da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu;	Održala je 27 znanstvenih priopćenja (posteri i predavanja), od toga 24 na međunarodnim znanstvenim skupovima. **ZADOVOLJAVA UVJET**

A.2.6.1.Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

2.6.1.1. **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Green solvents for green food technologies. *13th Congress of Nutrition*, Beograd, Srbija – **plenarno predavanje.**

2.6.1.2. Panić, M., Radošević, K., Ćurko, N., Cvjetko Bubalo, M., Kovačević Ganić, K., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Isolation of anthocyanins from grape pomace by natural deep eutectic solvents and valorization of its biological activity. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia – **poster**.

2.6.1.3. Radošević, K., Čanak, I., Cvjetko Bubalo, M., Markov, K., Frece, J., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Natural deep eutectic solvents - antimicrobial and cytotoxic. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia – **poster**.

2.6.1.4. Radošević, K. , Cvjetko Bubalo, M., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Ecotoxicology in the service of green technology. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia – **oralno predavanje.**

2.6.1.5. Liović, B., Jakovljević, T., Gradečki-Poštenjak, M., Radojčić Redovniković, I. (2016) The trial plantation of sweet chestnut – Gornja Bačuga. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia – **poster**.

2.6.1.6. Jakovljević, T., Potočić, N., Seletković, I., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Vitality assessment of *Quercus robur* trees: nutritional status, visual and biochemical indicators. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia – **poster**.

2.6.1.7. **Radojčić Redovniković, I. (2016)** Deep eutectic solvent – designer solvent with biological activity. *Green and Sustainable Chemistry Conference*, Berlin, Njemačka – **oralna prezentacija.**

2.6.1.8. Jakovljević, T., Halambek, J., Radošević, K., Gaurina Srček, V., Hanousek, K., **Radojčić Redovniković, I**. (2014) The potential use of *Amorpha fruticosa* L. as natural resource of biologically active compounds. *International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development*, Zagreb, Croatia –**poster**.

2.6.1.10. Cvjetko Bubalo, M. Radošević, K., Gaurina Srček, V., Halambek, J., Ćurko, N., Kovačević

Ganić, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2014) Green solvents for green technologies. *International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development*, Zagreb, Croatia - **pozvano predavanje.**

2.6.1.11. **Radojčić Redovniković, I.,** Cvjetko Bubalo, M., Kovačević Ganić, K., Ćurko, N., Đapić, M., Radošević, K., Gaurina Srček, V. (2014) Evaluation of deep eutectic solvent in extraction of plant phenolic. *5th World Congress on Biotechnology*, Valencia, Spain- **pozvano predavanje.**

2.6.1.12. Cvjetko, M., Vidović, S., Jokić, S., Marić, B. Lepojević, Ž., **Radojčić Redovniković, I.** (2011) Optimization of the supercritical CO_2 extraction of oil from rapeseed using response surface methodology. *7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska - **poster**.

2.6.1.13. Fabek, S., Toth, N., **Radojčić Redovniković, I.,** Herak Ćustić, M. Benko, B., Žutić, I. (2011) Nutritional quality of broccoli cultivars as affected by nitrogen fertilization. *7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija – **poster**.

2.6.1.14. Fabek, S., Toth, N., Herak Ćustić, **Radojčić, I.,** Benko, B., Žutić, I. (2010) Glucosinolates content and yield of brocolli cultivars in different growing periods. *28th International Horticultural Congress*, Lisabon, Portugal – **poster**.

2.6.1.15. Jolić Mazor, S, Giacometti J., **Radojčić Redovniković, I**., Delonga, K. Vorkapić-Furač, J. (2009) Polyphenolic compounds, antioxidative capacity and biological activity of chololates. *5th Central European Congress on Food*, Bratislava, Slovak Republic - **oralno predavanje.**

2.6.1.16. **Radojčić Redovniković, I.,** Bogović, M., Bosnar. S., Kralj, T., Delonga, K., Novak, B., Toth, N. (2009) Antioxidant activity and polyphenolic content in two sweet potatoes (*Ipomoea batatas* L.) cultivars grown under different conditions. 5th *Central European Congress on Food*, Bratislava, Slovak Republic - **poster**.

2.6.1.17. **Radojčić Redovniković, I.**, Vdović, B., Bosnar, S., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2008) Antioxidant capacity and total polyphenols of different OO-rapeseed cultivar. *The 4th CEFood Cavtat*, Croatia – **poster**.

2.6.1.18. **Radojčić**, **I.,** Pavlović, H., Delonga, K., Kovač, S., Vorkapić-Furač, J. (2004) Bioactive degradation products of glucosinolates as antibacterial agents. *2nd Central European Congress on Food*, Budapest, Hungary – **poster**.

2.6.1.19. **Radojčić**, **I.,** Kovačević Ganić, K., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2004) The analysis of borecole glucosinolates and their breakdown products by HPLC with UV Diode Array and FL detection. *Eighth International Symposium on Hyphenated Techniques in Chromatography and Hyphenated Chromatographic Analyzers (HTC-8)*, Brugge, Belgium – **poster**.

2.6.1.20. Kovačević Ganić, K., **Radojčić**, **I.,** Delonga, K. (2004) Determination of volatile compounds in wine by headspace solid-phase microextraction coupled to gas chromatography and flame ionization detector. *Eighth International Symposium on Hyphenated Techniques in Chromatography and Hyphenated Chromatographic Analyzers (HTC-8)*, Brugge, Belgium – **poster**.

2.6.1.21. **Radojčić**, **I.,** Delonga, K., Carić, M., Kujundžić, D., Vorkapić-Furač, J. (2003) Determination of polyphenols and methylxanthines in chocolates produced in Croatia by UV/VIS and HPLC. *9th European Nutrition Conference*, Rome, Italy – **poster**.

2.6.1.22. Berković, K., **Radojčić**, **I.,** Delonga, K., Kovač, S., Vorkapić-Furač, J. (2003) The effect of L-tryptophan and glucosinolates extracts on tin and aluminium in salt solutions. *9th European Nutrition Conference*, Rome, Italy, October – **poster**.

2.6.1.23. **Radojčić**, **I.,** Berković, K., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2003) Inhibition efficiency of cabbage glucosinolates extracts on tin corrosion. *Euro Food Chem XII*, Brugge, Belgium – **poster**.

2.6.1.24. Delonga, K., **Radojčić**, **I.,** Duraković, L., Mrkić, V., Vorkapić-Furač, J., Duraković, S. (2003) Indole Glucosinolates and Their Bioactive Breakdown Products from Cabbage and Cauliflower. *Current Studies of Biotechnology, Vol. III-Food*, Zagreb, Croatia – **poster**

2.6.1.25. Berković, K., **Radojčić**, **I.,** Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2003) Polyphenols – Environmentally Friendly Corrosion Inhibitors of Tin. *Current Studies of Biotechnology, Vol. III-Food*, Zagre, Croatia – **poster**

A.2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

2.6.2.1. Jakovljević, T. Gradečki-Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković, I.** (2010) Fiziološka, kemijska i antioksidativna svojstva sjemena pinije (*Pinus pinea* L.). D*ani Branimira Gušića – Mljet 2010.*, Pomena, Hrvatska – **oralno predavanje.**

2.6.2.2. Jakovljević, T., Gradečki-Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković, I.** (2009) Sjeme pinije (*Pinus pinea* L.), šumski reprodukcijski materijal i hrana. *Role and significance of Forest*

Seeds in Forest Regeneration - 50th Anniversary of Forest Seed Science and Techology in Croatia 1959.-2009. Zagreb, Hrvatska - **poster.**

2.6.2.3. Milešević, M., Fiolić, I., Ivanjko, N., Radošević, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Eutektična otapala – dizajnerska otapala s biološkom aktivnošću. *SMLKI, XI. Susret mladih kemijskih inženjera*, Zagreb, Hrvatska, – **poster**.

5.	Da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	Bila je urednica 2 zbornika radova (s međunarodnim sudjelovanjem). **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***

A.5.3.1. Urednik znanstvenog zbornika

1. International Conference "Natural resources, green technology and sustainable development-GREEN/2", 05.-07. October, 2016, Zagreb, Proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development: Radojčić Redovniković, Ivana; Gaurina Srček, Višnja; Radošević, Kristina; Jakovljević, Tamara; Renata, Stojković; Erdec Hendrih, Dina (eds.), Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, ISBN 978-953-6893-08-9, CIP 000942980.2.
2. International Conference "Natural resources, green technology and sustainable development-GREEN", 26.-28. November, 2014, Zagreb, *Procceding of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development* : eds. Radojčić Redovniković, Ivana; Jakovljević, Tamara; Halambek, Jasna; Vuković, Mladen; Erdec Hendrih, Dina, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, ISBN 978-953-6893-04-1, CIP890156

6.	Da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova;	Recenzirala je 41 članka u znanstvenim časopisima. **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***

Recenzirala je znanstvene radove za slijedeće časopise:

1. Trends in Food Science & Technology, 1 rad
2. Separation and Purification Technology, 1 rad
3. Conference proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development, 2 rada
4. Food&Function, 1 rad
5. Journal of Molecular Catalysis B, 1 rad
6. Journal of Phytoremedaiton, 1 rad
7. Chirality, 1 rad
8. Food Technology and Biotechnology, 2 rada
9. Food Research International , 1 rad
10. ACS Sustainable Chemistry & Engineering, 1 rad
11. Chemical and Biochemical Engineering Quarterly, 1 rad
12. Chemosphere, 1 rad
13. Acta Horticulturae, 1 rad
14. Environmental Science and Pollution Research, 2 rada
15. International Journal of Food Engineering, 1 rad
16. Journal of Hazardous Materials, 4 rada
17. Inženjerstvo okoliša, 1 rad
18. Ecotoxicology and Environmental Safety, 3 rada
19. Conference proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development, 3 rada
20. Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju biotehnologiju i nutricionizam, 2 rada
21. Journal of Horticultural Science & Biotechnology, 1 rad
22. Journal of Food Science and Technology, 3 rada
23. Journal of the Science of Food and Agriculture, 4 rada
24. Environmental Toxicology, 1 rad
25. Toxicological & Environmental Chemistry, 2 rada
26. Journal of Plant Nutrition and Soil Science, 1 rad

27. Journal of Agricultural Science and Technology, 1 rad		
7.	Da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu;	Voditeljica je jednog znanstveno-istraživačkog projekta financiranog od stane HRZZ i HAZU projeka te je bila voditeljica znanstveno-istraživačkog projekta financiranog od strane MZOŠ RH u periodu 2012.-2013. **ZADOVOLJAVA UVJET**
A.3.1.1. Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta 1. Zelene otapala za zelene tehnologije, HRZZ, 2015.-2018. 2. Uspostavljanje ekoloških prihvatljivih postupaka ekstrakcije i izolacije polifenolnih spoejva iz nusporizvoda prehrambene industrije, HAZU, 2016.-2017. 3. Biološki aktivni spojevi domaće brokule i kakao zrna, MZOŠ, 2012.-2013. **A. 3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnom znanstvenom projektu** 1. COST akcija FP 1306 "Valorisation of lignocellulosic biomass side streams for sustainable production of chemicals, materials & fuels using low environmental impact technologies", 2015.-2018.		
8.	Da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine, od čega barem godinu kontinuirano, na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima.	Prije stjecanja doktorata usavršavala se u svom znanstvenom području u Max Planck Institute for Chemical Ecology Jena, Njemačka u trajanju od 1 godinu i 3 mjeseca (2005 - 2006). **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
Ispunjava šest (6) od osam (8) uvjeta		

Tablica 7. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti pristupnice ***izv. prof. dr.sc. Ivane Radojčić Redovniković*** PBF-a u postupku prijevremenog izbora za znanstveno-nastavno zvanje ***redovitog profesora prvi izbor (u kojem se slučaju moraju ispuniti zakonski uvjeti za neposredno više zvanju u odnosu na ono u koje se bira u ovom slučaju uvjeti za redovitog profesora u trajnom zvanju)*** a prema uvjetima Rektorskog zbora visokih učilišta, (NN 106/06; točka V.) pristupnik mora ispuniti šest (6) od sljedećih dvanaest (12) uvjeta); a prema Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja (Pravilnik PBF-a, 04. travnja 2006) **sedam (7),** od navedenih **dvanaest (12)** uvjeta koji su prikazani u tablici 7.

Pristupnica zadovoljava sedam (7) od navedenih 12 uvjeta.

	OBVEZATNI UVJET	
1.	Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem šesto (600) norma sati.	sudjeluje u nastavi na PBF-u od 2004. godine, najprije izvodi vježbe i seminare, a od 2009. godine i predavanja

		ZADOVOLJAVA UVJET ***Potvrda je u privitku***
Dodiplomski studij Biotehnologije- „stari“ program (prije izbora u docenta): 1. Biotehnološka primjena životinjskih i biljnih stanica (seminari i vježbe) 2. Biotehnološka proizvodnja lijekova i specifičnih kemikalija (seminari i vježbe) 3. Biološke pretvorbe organskih spojeva u industrijski važne kemikalije (seminari i vježbe) Bolonjski program *Preddiplomski studij Biotehnologija:* 1. Biotehnologija 4 (suradnik) 2. Tehnologija vitamina i hormona (suradnik) 3. Biotrasformacije (koordinator modula) 4. HPLC niskomolekulskih spojeva (koordinator modula) *Preddiplomski studij Prehrambena tehnologija i Nutricionizam:* 1. HPLC niskomolekulskih spojeva (koordinator modula) *Diplomski studiji Molekularna biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo:* 1. Fitoremedijacija (koordinator modula) 2. Tehnologija životinjskih i biljnih stanica (suradnik) *Diplomski studiji Nutricionizam:* 1. Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja (suradnik) Poslijediplomski doktorski studij- Biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo 1. Biljna biotehnologija (koordinator modula) 2. Stereoselektivne biotransformacije (koordinator modula)		
2.	Istraživanje kvalitete nastavnog rada – studentska anketa	Prema studentskoj anketi pristupnica je po svim pokazateljima kakvoće rada ocijenjena **pozitivno** **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
Za prijevremeni izbor u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora potrebno zadovoljiti sedam (7) od slijedećih dvanaest (12) uvjeta:		
1.	Da je autor ili koautor dva (2) objavljena sveučilišna udžbenika ili priručnika, dvije znanstvene knjige, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora;	Koautor je dva objavljenog sveučilišnog priručnika **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku***
B.5. Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika, priručnika 1. Ivana Radojčić Redovniković, Marina Cvejtko Bubalo: Osnove tehnologije biljnih stanica, Interna skripta, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 2016. 2. Ivana Radojčić Redovniković: HPLC niskomolekulskih spojeva, Interna skripta, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 2016.		
2.	Da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom;	pod njezinim je mentorstvom izrađeno i obranjeno 28 diplomskih i 14 završnih radova (A.4.1.), objavila je 7 rada u koautorstvu sa studentima (a1- A.2.1.: 1.2.9.; 1.2.14;

		1.2.27.; a2 - A.2.2.: 2.2.3.; a3- A.2.3.: 2.3.4., 2.3.5. i 2.3.7.) **ZADOVOLJAVA UVJET** ***Potvrda je u privitku*** *(dokumentacijske kartice)*

Mentor diplomskih radova

1. Tihana Kralj: Utjecaj agroekoloških uvjeta uzgoja na biološki aktivne spojeve lista i korijena batata (*Ipomoea batatas* L.)
2. Željka Mirenić: Glukozinolati i polifenolni spojevi u različitim sortama brokule
3. Dubravko Belko: Utjecaj gnojidbe na biološki aktivne spojeve batata (*Ipomoea batatas* L.)
4. Đurđica Božić: Utjecaj agroekoloških uvjeta na sekundarne metabolite u tri sorte brokule (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.)
5. Ivana Topalović: Validacija hplc metode za određivanje nitrata u povrću
6. Ivana Bukovac: Potencijal jablana (*Populus nigra* var. *italica*) u fitoremedijaciji kadmija
7. Ivana Mikulinjak: Potencijal kelja (*Brassica oleracea* var. *sabauda*) i kupusa (*Brassica oleracea* var. *capitata*) u fitoremedijaciji kadmija
8. Ana Udina: Utjecaj kadmija na sadržaj glukozinolata i polifenola u kupusu (*Brassica oleracea* var. *capitata*) i kelju (*Brassica oleracea* var. *sabellica*)
9. Marija Verteš: Optimiranje metode ekstrakcije i hidrolize flavonoida brokule (*Brassica oleracea* var. *italica* L.) mikrovalnim zračenjem
10. Tončica Paštar: Utjecaj gnojidbe sa sumporom na udio glukozinolata u brokuli (*Brassica oleracea* var *italica* L.)
11. Iva Jurić: Određivanje nitrata u povrću tekućinskom kromatografijom visoke djelotvornosti (HPLC)
12. Jelena Ratkaj: Potencijal jablana (*Populus nigra* var. *italica*) u fitoremedijaciji kadmija
13. Sunčica Starinec: Udio glukozinolata u brokuli (*Brassica oleracea* var. *italica* L.) ovisno o vrsti cvata
14. Anita Palić: Utjecaj gnojidbe sa dušikom na udio glukozinolata u brokuli(*Brassica oleracea* var. *italica* L.)
15. Tina Barbir: Priprava ekstrakata brokule i ispitivanje njihove biološke aktivnosti
16. Ivana Šandrk: Priprava ekstrakata raštike i ispitivanje njihove biološke aktivnosti
17. Klara Zrnić: Usporedba elisa testa i LC-MS/MS metode za određivanje aflatoksina m1 u mlijeku
18. Antonija Vrbić: Validacija LC-MS/MS metode za određivanje aflatoksina m1 u mlijeku i mliječnim proizvodima
19. Laura Šahnić: Principi zelene kemije u dobivanju biodizela
20. Darija Papst: Potencijal jablana(*Populus nigra* var. *italica*) u fitoremedijaciji olova
21. Andreja Jurič: Priprava biodizela s ionskim tekućinama
22. Karla Hanousek: Fitotoksično djelovanje imidazolijevih ionskih tekućina
23. Karla Tireli: Ekstrakcija fenolnih spojeva iz pokožice grožđa pomoću aktivacije mikrovalovima ili ultrazvukom primjenom eutektičnih otapala
24. Ivana Šolčić: Ekstrakcija fenolnih spojeva iz pokožice grožđa primjenom eutektičnih otapala
25. Ana-Marija Pogačić: Priprava ekstrakta pokožice grožđa primjenom eutektičnih otapala i ispitivanje njihove biološke aktivnosti
26. Ivana Lacković: Redukcija etil-acetoacetata u etilhidroksibutanoat pomoću kvasca Saccharomyces cerevisiae u eutektičnim otapalima
27. Dora Buljan: Lipazom katalizirana sinteza butil-acetata u zelenim otapalima
28. Marina Milešević: Priprava i karakterizacija prirodnih eutektičnih otapala

Mentor završnih radova

1. Nikola Zima: Optimiranje metode ekstrakcije polifenola iz brokule (*Brassica oleracea* var. *botrytis* L.) mikrovalnim zračenjem
2. Ljerka Topić: Određivanje glukozinolata tekućinskom kromatografijom visoke djelotvornosti
3. Sunčica Vujica: Razdvajanje enantiomera kiralnom tekućinskom kromatografijom visoke djelotvornosti
4. Karla Tireli: Određivanje flavonoida u povrću roda *Brassica*
5. Veronika Volarić: Utjecaj 1-butil-3-metilimidazolijevog acetata na klijanje ječma

6. Jelena Mihaljević: Utjecaj 1-butil-3-metilimidazolijevog acetata na antioksidativne enzime tijekom klijanja ječma
7. Antonio Zandona: Primjena ionskih kapljevina i eutektičnih otapala u lipazom kataliziranoj sintezi butil-acetata
8. Natalia Ivanjko: Ekstrakcija fenolnih spojeva iz pokožice grožđa primjenom eutektičnih otapala
9. Martina Vukšić: Primjena kolinijevog eutektičnog otapala u lipazom kataliziranoj sintezi butil-acetata
10. Andrea Šarac: Stabilnost imobilizirane lipaze u kolinijevom eutektičnom otapalu
11. Ivana Pavlovski: Utjecaj sadržaja vode u kolinijevom eutektičnom otapalu na tijek lipazom katalizirane esterifikacije
12. Katarina Kovačec: Određivanje ukupnih ugljikohidrata u plodu kestena
13. Doris Delač: Određivanje glukozinolata u sjemenu uljane repice
14. Valerija Mrkonjić: Priprava eutektičnih otapala

Radovi objavljeni u koautorstvu sa studentima:

a1

1.2.10. Radojčić Redovniković, I., Bogović, M., **Belko, D.,** Delonga K., Fabek S., Novak B., Toth, N. (2011) Influence of potassium fertilisation on the leaf phenolic compounds in sweet potato (*Ipomoea batatas* L.). *J. Horticul. Sci. Biotechnol.* 87, 45-

1.2.15. Cvjetko Bubalo M., **Hanousek, K.,** Radošević, K., Gaurina Srček, V., Jakovljević, T., Radojčić Redovniković, I. (2014) Imidiazolium based ionic liquids: Effects of different anions and alkyl chains lengths on the barley seedlings. *Ecotox. Environm. Safety*, 101, 116-123.

1.2.28. Jokić, S., Cvjetko, M., **Božić, Đ.,** Fabek, S., Toth, N., Vorkapić-Furač, J., Radojčić Redovniković, I. (2012) Optimization of microwave-assisted extraction of phenolic compounds from broccoli and its antioxidant activity. *Inter. J. Food Sci. Technol.* 47, 2613-2619

a2

2.2.4. Jakovljević, T., Halambek, J., Radošević K., **Hanousek, K**., Gradečki-Poštenjak, M., Višnja Gaurina Srček,V., Radojčić Redovniković, I., De Marco A., (2015) The Potential Use of Indigobush (Amorpha fruticosa L.) as Natural Resource of Biologically Active Compounds. *SEEFOR* 6, 171-178.

a3

2.3.4. Radojčić Redovniković, I., Bogović, M., Bosnar. S., **Kralj, T.**, Delonga, K., Novak, B., Toth, N. (2009) Antioxidant activity and polyphenolic content in two sweet potatoes (*Ipomoea batatas* L.) cultivars grown under different conditions. 5th Central European Congress on Food, Book of Full Papers / Šimko, Peter (ur.). – Bratislava, Slovak Republic, 340-345.

2.3.6. Cvjetko Bubalo, M., **Buljan, D., Zandona, A.**, Radojčić Redovniković, I., Halambek, J. (2014) Evaluation of natural ionic liquids and deep eutectic solvents in lipase-catalyzed esterification. Proceedings of 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Frece, J. ur.) Zagreb, Baltazar d.o.o., 1-5.

2.3.7. Jakovljević, T., Cvjetko Bubalo, M., **Hanousek, K.,** Sedak, M., Bilandžić, N., **Papst, D.,** Radojčić Redovniković, I. (2014) The potential of poplar (Populus nigra var. italica) in the phytoremediation of lead. Procceding of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development, Radojčić Redovniković, I., Jakovljević, T., Halambek, J., Vuković, M., Erdec Hendrih, D., (ur.) Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, 81-87.

3.	Da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) rada u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij;	**NEZADOVOLJAVA UVJET**
4.	Da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima, od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu;	Održala je 28 znanstvenih priopćenja (posteri i predavanja), od toga 24 na međunarodnim znanstvenim skupovima. **ZADOVOLJAVA UVJET**

A.2.6.1.Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

2.6.1.1. **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Green solvents for green food technologies. *13th Congress of Nutrition*, Beograd, Srbija – **plenarno predavanje.**

2.6.1.2. Panić, M., Radošević, K., Ćurko, N., Cvjetko Bubalo, M., Kovačević Ganić, K., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Isolation of anthocyanins from grape pomace by natural deep eutectic solvents and valorization of its biological activity. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia – **poster**.

2.6.1.3. Radošević, K., Čanak, I., Cvjetko Bubalo, M., Markov, K., Frece, J., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Natural deep eutectic solvents - antimicrobial and cytotoxic. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia – **poster**.

2.6.1.4. Radošević, K. , Cvjetko Bubalo, M., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Ecotoxicology in the service of green technology. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia – **oralno predavanje.**

2.6.1.5. Liović, B., Jakovljević, T., Gradečki-Poštenjak, M., Radojčić Redovniković, I. (2016) The trial plantation of sweet chestnut – Gornja Bačuga. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia – **poster**.

2.6.1.6. Jakovljević, T., Potočić, N., Seletković, I., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Vitality assessment of *Quercus robur* trees: nutritional status, visual and biochemical indicators. *International Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2*, Zagreb, Croatia – **poster**.

2.6.1.7. **Radojčić Redovniković, I. (2016)** Deep eutectic solvent – designer solvent with biological activity. *Green and Sustainable Chemistry Conference*, Berlin, Njemačka – **oralna prezentacija.**

2.6.1.8. Jakovljević, T., Halambek, J., Radošević, K., Gaurina Srček, V., Hanousek, K., **Radojčić Redovniković, I**. (2014) The potential use of *Amorpha fruticosa* L. as natural resource of biologically active compounds. *International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development*, Zagreb, Croatia –**poster**.

2.6.1.10. Cvjetko Bubalo, M. Radošević, K., Gaurina Srček, V., Halambek, J., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2014) Green solvents for green technologies. *International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development*, Zagreb, Croatia - **pozvano predavanje.**

2.6.1.11. **Radojčić Redovniković, I.,** Cvjetko Bubalo, M., Kovačević Ganić, K., Ćurko, N., Đapić, M., Radošević, K., Gaurina Srček, V. (2014) Evaluation of deep eutectic solvent in extraction of plant phenolic. *5th World Congress on Biotechnology*, Valencia, Spain- **pozvano predavanje.**

2.6.1.12. Cvjetko, M., Vidović, S., Jokić, S., Marić, B. Lepojević, Ž., **Radojčić Redovniković, I.** (2011) Optimization of the supercritical CO_2 extraction of oil from rapeseed using response surface methodology. *7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska - **poster**.

2.6.1.13. Fabek, S., Toth, N., **Radojčić Redovniković, I.,** Herak Ćustić, M. Benko, B., Žutić, I. (2011) Nutritional quality of broccoli cultivars as affected by nitrogen fertilization. *7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija – **poster**.

2.6.1.14. Fabek, S., Toth, N., Herak Ćustić, **Radojčić, I.,** Benko, B., Žutić, I. (2010) Glucosinolates content and yield of brocolli cultivars in different growing periods. *28th International Horticultural Congress*, Lisabon, Portugal – **poster**.

2.6.1.15. Jolić Mazor, S, Giacometti J., **Radojčić Redovniković, I**., Delonga, K. Vorkapić-Furač, J. (2009) Polyphenolic compounds, antioxidative capacity and biological activity of chololates. *5th Central European Congress on Food*, Bratislava, Slovak Republic - **oralno predavanje.**

2.6.1.16. **Radojčić Redovniković, I.,** Bogović, M., Bosnar. S., Kralj, T., Delonga, K., Novak, B., Toth, N. (2009) Antioxidant activity and polyphenolic content in two sweet potatoes (*Ipomoea batatas* L.) cultivars grown under different conditions. 5th *Central European Congress on Food*, Bratislava, Slovak Republic - **poster**.

2.6.1.17. **Radojčić Redovniković, I.**, Vdović, B., Bosnar, S., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2008) Antioxidant capacity and total polyphenols of different OO-rapeseed cultivar. *The 4th CEFood Cavtat*, Croatia – **poster**.

2.6.1.18. **Radojčić, I.,** Pavlović, H., Delonga, K., Kovač, S., Vorkapić-Furač, J. (2004) Bioactive degradation products of glucosinolates as antibacterial agents. *2nd Central European Congress*

on Food, Budapest, Hungary – **poster**.

2.6.1.19. **Radojčić**, **I.,** Kovačević Ganić, K., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2004) The analysis of borecole glucosinolates and their breakdown products by HPLC with UV Diode Array and FL detection. *Eighth International Symposium on Hyphenated Techniques in Chromatography and Hyphenated Chromatographic Analyzers (HTC-8)*, Brugge, Belgium – **poster**.

2.6.1.20. Kovačević Ganić, K., **Radojčić**, **I.,** Delonga, K. (2004) Determination of volatile compounds in wine by headspace solid-phase microextraction coupled to gas chromatography and flame ionization detector. *Eighth International Symposium on Hyphenated Techniques in Chromatography and Hyphenated Chromatographic Analyzers (HTC-8)*, Brugge, Belgium – **poster**.

2.6.1.21. **Radojčić**, **I.,** Delonga, K., Carić, M., Kujundžić, D., Vorkapić-Furač, J. (2003) Determination of polyphenols and methylxanthines in chocolates produced in Croatia by UV/VIS and HPLC. *9th European Nutrition Conference*, Rome, Italy – **poster**.

2.6.1.22. Berković, K., **Radojčić**, **I.,** Delonga, K., Kovač, S., Vorkapić-Furač, J. (2003) The effect of L-tryptophan and glucosinolates extracts on tin and aluminium in salt solutions. *9th European Nutrition Conference*, Rome, Italy, October – **poster**.

2.6.1.23. **Radojčić**, **I.,** Berković, K., Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2003) Inhibition efficiency of cabbage glucosinolates extracts on tin corrosion. *Euro Food Chem XII*, Brugge, Belgium – **poster**.

2.6.1.24. Delonga, K., **Radojčić**, **I.,** Duraković, L., Mrkić, V., Vorkapić-Furač, J., Duraković, S. (2003) Indole Glucosinolates and Their Bioactive Breakdown Products from Cabbage and Cauliflower. *Current Studies of Biotechnology, Vol. III-Food*, Zagreb, Croatia – **poster**

2.6.1.25. Berković, K., **Radojčić**, **I.,** Delonga, K., Vorkapić-Furač, J. (2003) Polyphenols – Environmentally Friendly Corrosion Inhibitors of Tin. *Current Studies of Biotechnology, Vol. III-Food*, Zagre, Croatia – **poster**

A.2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

2.6.2.1. Jakovljević, T. Gradečki-Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković, I.** (2010) Fiziološka, kemijska i antioksidativna svojstva sjemena pinije (*Pinus pinea* L.). D*ani Branimira Gušića – Mljet 2010.*, Pomena, Hrvatska – **oralno predavanje.**

2.6.2.2. Jakovljević, T., Gradečki-Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković, I.** (2009) Sjeme pinije (*Pinus pinea* L.), šumski reprodukcijski materijal i hrana. *Role and significance of Forest Seeds in Forest Regeneration - 50th Anniversary of Forest Seed Science and Techology in Croatia 1959.-2009.* Zagreb, Hrvatska - **poster.**

2.6.2.3. Milešević, M., Fiolić, I., Ivanjko, N., Radošević, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Eutektična otapala – dizajnerska otapala s biološkom aktivnošću. *SMLKI, XI. Susret mladih kemijskih inženjera*, Zagreb, Hrvatska, – **poster**.

5.	Da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	Bila je urednica 2 zbornika radova (s međunarodnim sudjelovanjem). **ZADOVOLJAVA UVJET**

A.5.3.1. Urednik znanstvenog zbornika

1. International Conference "Natural resources, green technology and sustainable development-GREEN/2“, 05.-07. October, 2016, Zagreb, Proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development: Radojčić Redovniković, Ivana; Gaurina Srček, Višnja; Radošević, Kristina; Jakovljević, Tamara; Renata, Stojković; Erdec Hendrih, Dina (eds.), Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, ISBN 978-953-6893-08-9, CIP 000942980.
2. International Conference "Natural resources, green technology and sustainable development-GREEN“, 26.-28. November, 2014, Zagreb, Procceding of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development : eds. Radojčić Redovniković, Ivana; Jakovljević, Tamara; Halambek, Jasna; Vuković, Mladen; Erdec Hendrih, Dina, Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia, ISBN 978-953-6893-04-1, CIP892094.

6.	Da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova;	Recenzirala je 41 članka u znanstvenim časopisima.

		ZADOVOLJAVA UVJET ***Potvrda je u privitku***

Recenzirala je znanstvene radove za slijedeće časopise:

1. Trends in Food Science & Technology, 1 rad
2. Separation and Purification Technology, 1 rad
3. Conference proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development, 2 rada
4. Food&Function, 1 rad
5. Journal of Molecular Catalysis B, 1 rad
6. Journal of Phytoremedaiton, 1 rad
7. Chirality, 1 rad
8. Food Technology and Biotechnology, 2 rada
9. Food Research International , 1 rad
10. ACS Sustainable Chemistry & Engineering, 1 rad
11. Chemical and Biochemical Engineering Quarterly, 1 rad
12. Chemosphere, 1 rad
13. Acta Horticulturae, 1 rad
14. Environmental Science and Pollution Research, 2 rada
15. International Journal of Food Engineering, 1 rad
16. Journal of Hazardous Materials, 4 rada
17. Inženjerstvo okoliša, 1 rad
18. Ecotoxicology and Environmental Safety, 3 rada
19. Conference proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development, 3 rada
20. Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju biotehnologiju i nutricionizam, 2 rada
21. Journal of Horticultural Science & Biotechnology, 1 rad
22. Journal of Food Science and Technology, 3 rada
23. Journal of the Science of Food and Agriculture, 4 rada
24. Environmental Toxicology, 1 rad
25. Toxicological & Environmental Chemistry, 2 rada
26. Journal of Plant Nutrition and Soil Science, 1 rad
27. Journal of Agricultural Science and Technology, 1 rad

7.	Da je vodio barem jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu;	Voditeljica je jednog znanstveno-istraživačkog projekta financiranog od stane HRZZ i HAZU projeka te je bila voditeljica znanstveno-istraživačkog projekta financiranog od strane MZOŠ RH u periodu 2012.-2013. **ZADOVOLJAVA UVJET**

A.3.1.1. Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta

1. Zelene otapala za zelene tehnologije, HRZZ, 2015.-2018.
2. Uspostavljanje ekoloških prihvatljivih postupaka ekstrakcije i izolacije polifenolnih spoejva iz nusporizvoda prehrambene industrije, HAZU, 2016.-2017.
3. Biološki aktivni spojevi domaće brokule i kakao zrna, MZOŠ, 2012.-2013.

A. 3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnom znanstvenom projektu

1. COST akcija FP 1306 "Valorisation of lignocellulosic biomass side streams for sustainable production of chemicals, materials & fuels using low environmental impact technologies", 2015.-2018.

8.	Da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine, od čega barem godinu kontinuirano, na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima.	Prije stjecanja doktorata usavršavala se u svom znanstvenom području u Max Planck Institute for

		Chemical Ecology Jena, Njemačka u trajanju od 1 godin i 3 mjeseca (2005 - 2006). **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
9.	Da je bio pozvani predavač na barem dva međunarodna znanstvena skupa	Održala je jedno plenarno pedavanje i dva pozivna predavanja **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
A.2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu 2.6.3.1. **Radojčić Redovniković, I.** (2016) Green solvents for green food technologies. 13th Congress of Nutrition, Beograd, Srbija, plenarno predavanje. 2.6.3.2. Cvjetko Bubalo, M., Radošević, K., Gaurina Srček, V., Halambek, J., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K., **Radojčić Redovniković, I.** (2014) Green solvents for green technologies. International Conference on Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development, Zagreb, Croatia, pozvano predavanje. 2.6.3.3. **Radojčić Redovniković, I.,** Cvjetko Bubalo, M., Kovačević Ganić, K., Ćurko, N., Đapić, M., Radošević, K., Gaurina Srček, V. (2014) Evaluation of deep eutectic solvent in extraction of plant phenolic. 5th World Congress on Biotechnology., Valencia, Spain, pozvano predavanje.		
10.	Da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem dva studijska programa ili barem dva sveučilišna udžbenika ili znanstvene knjige	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
11.	Da je obnašao čelnu dužnost u strukovnoj asocijaciji iz svog znanstvenog područja, ili čelnu dužnost na visokom učilištu ili u široj akademskoj zajednici	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
12.	Da je dobio istaknutu domaću ili međunarodnu nagradu za svoj znanstveni ili nastavni rad	Dobitnica je srebrne medalje za znanstveno dostignuće za izloženi rad "Zelena otapla za zelene tehnologije" dodijeljenog na 14. međunarodnoj izložbi inovacija, novih ideja, proizvoda i tehnologija ARCA 2016. **NE ZADOVOLJAVA UVJET**
	Prema Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja PBF-a, 04. travnja 2006-jedan od navedenih uvjeta Rektorskog zbora može se zamijeniti sa: -šest stručnih radova u domaćim ili stranim publikacijama	Objavila je 6 stručnih radova **ZADOVOLJAVA UVJET**
C.1.1. Stručni rad objavljen u domaćem ili stranom časopisu 1.1.1. Đurđica Božić Luburić, Nina Bilandžić, Ivana Radojčić Redovniković, Ivana Varenina, Ines Varga, Božica Solomun Kolanović (2016) Nesteroidni protuupalni lijekovi – svojstva,		

mehanizam djelovanja, primjena i kontrola, *Veterinarska stanica*, 47, 505-514.

1.1.2. **Radojčić Redovniković, I.,** Cvjetko Bubalo, M., Panić, M., Radošević, K. (2016) Biološki aktivni spojevi glukozinolati i polifenoli u cvatu, listu i stabljici brokule (*Brassica oleracea* var. *italica* L.). *Glasnik Zaštite Bilja*, 5, 24-29.

1.1.3. Radošević, K. Cvjetko Bubalo, M**.,** Slivac, I., Gaurina Srček, V., **Radojčić Redovniković, I.,** Panić, M., (2016) Green technology meets ecotoxicology, *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 8.

1.1.4. **Radojčić Redovniković, I**., Cvjetko Bubalo, M., Panić, M., Radošević, K. (2016) Uloga glukozinolata u obrani biljaka od nametnika. *Glasnik Zaštite Bilja*, 6, 12-14.

1.1.5. **Radojčić Redovniković**, I., Cvjetko Bubalo, M., Panić, M., Radošević, K., (2016) Metode priprave eutektičkih otapala, *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* 11, prihvaćen za objavljivanje.

1.1.6. **Radojčić Redovniković, I.,** Cvjetko Bubalo, M., Gaurina Srček, V., Radošević, K., Primjena kultura stanica za određivanje biološke aktivnosti spojeva iz biljaka, *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* 11, prihvaćen za objavljivanje.

1.1.7. Bogović, M., **Radojčić Redovniković, I.,** Toth, N., Novak, B., Delonga, K. (2010). The influence of mineral fertilizing on the yield components polyphenols and antioxidant activity of sweet potatoes (Ipomoea batatas L.). *Növénytermelés*, 59, S525-S528. (CAB AN 20103126130; ISSN: 0546-8191)

C.1.2. Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa

1.2.1. Jakovljević, T. Gradečki-Poštenjak, M., **Radojčić Redovniković, I.,** Fiziološka, kemijska i antioksidativna svojstva sjemena pinije (*Pinus pinea* L.), Dani Branimira Gušića –Mljet 2010., Pomena, Hrvatska, listopad, 2010.

Ispunjava sedam (7) od dvanaest (12) uvjeta

SVEUČILIŠTE U RIJECI UNIVERSITY OF RIJEKA
FAKULTET ZA MENADŽMENT U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
FACULTY OF TOURISM AND HOSPITALITY MANAGEMENT
OPATIJA, HRVATSKA CROATIA

KLASA: 112-01/16-01/60
URBROJ: 2156-24-16-04-02
Opatija, 16. studenog 2016.

PREHRAMBENO – BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU
Pierottijeva 6
10000 Zagreb
n/r
gđa. Elvira Katanić, dipl. iur.

PREDMET: Zamolba za provedbu dijela postupka

Poštovani,

Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu raspisao je natječaj za izbor nastavnika u znanstveno – nastavno zvanje i na radno mjesto redovitog profesora za znanstveno područje biotehničkih znanosti, znanstveno polje nutricionizam.

Budući da Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu nije ovlaštena ustanova za provođenje navedenog postupka, dostavljamo Vam natječajnu dokumentaciju sa zamolbom da provedete postupak izbora u znanstveno – nastavno zvanje i izvijestite nas o donesenoj odluci.

Uz zahvalu i s poštovanjem,

Dekanica

prof. dr. sc. Dora Smolčić Jurdana

Dostaviti:
1. Prehrambeno – biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
2. Služba općih i kadrovskih poslova, ovdje
3. Tajništvo, ovdje
4. Arhiva, ovdje

SVEUČILIŠTE U RIJECI UNIVERSITY OF RIJEKA
FAKULTET ZA MENADŽMENT U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU
FACULTY OF TOURISM AND HOSPITALITY MANAGEMENT
OPATIJA, HRVATSKA CROATIA

KLASA: 112-01/16-01/60
URBROJ: 2156-24-16-04-03
Opatija, 15. studenog 2016.

Na temelju članka 14. Statuta Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu – pročišćeni tekst od 30. listopada 2015. godine te Odluke (KLASA: 112-01/16-01/60, URBROJ: 2156-24-16-04-02), od 21. rujna 2016. godine, dekanica Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, prof. dr. sc. Dora Smolčić Jurdana, donosi

ODLUKU

I.

Utvrđuje se kako će Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu podmiriti troškove provođenja postupka izbora na Prehrambeno – biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu kao ovlaštenoj ustanovi za provođenje izbora nastavnika u znanstveno – nastavno zvanje redovitog profesora iz znanstvenog područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja nutricionizam, temeljem natječaja raspisanog po Odluci (KLASA: 112-01/16-01/60, URBROJ: 2156-24-16-04-02), od 21. rujna 2016. godine.

II.

Utvrđuje se iznos troška postupka iz prethodne točke u visini od 5.000,00 (pettisuća) kuna.

III.

Iznosi iz točke II. ove Odluke isplatit će se iz vlastitih sredstava Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.

IV.

Ova Odluka stupa na snagu danom donošenja.

Dekanica

prof. dr. sc. Dora Smolčić Jurdana

Dostaviti:

1. Prehrambeno – biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
2. Služba općih i kadrovskih poslova, ovdje
3. Tajništvo, ovdje
4. Služba za financijsko – računovodstvene poslove, ovdje
5. Arhiva, ovdje

Izv.prof.dr.sc.Greta Krešić
Pehlin 23 A
51000 Rijeka; Greta.Kresic@fthm.hr
098/695 193
Rijeka, 10.11.2016.

Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija
Primorska 42, p.p. 97, Naselje Ika
51410 Opatija

Predmet: **Prijava na natječaj**

Podnosim cijenjenom Naslovu prijavu sa potrebnom dokumentacijom na natječaj objavljen u Novom listu, dana 12.10.2016., u Narodnim novinama (NN 91/2016 od 12.10.2016.), i na službenom internetskom portalu za radna mjesta Europskog istraživačkog prostora (EURAXES od 12.10.2016), za izbor jednog nastavnika u stalni radni odnos s punim radnim vremenom koji ispunjava uvjete za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i radno mjesto ***redovitog profesora***, za područje biotehničkih znanosti, znanstveno polje nutricionizam. U privitku dostavljam materijale propisane Natječajem.
S nadom u pozitivan odgovor, ostajem sa poštovanjem.

Izv. prof. dr. sc. Greta Krešić

Privitci:

- Preslika natječaja objavljenog u Novom listu, Narodnim novinama i na službenom internetskom portalu za radna mjesta Europskog istraživačkog prostora

- Dokaz o državljanstvu (preslik)
- Dokaz o odgovarajućoj stručnoj spremi: Diplome o završenom dodiplomskom, poslijediplomskom i doktorskom studiju (preslik)
- Odluka o izboru u znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora (preslik)
- Odluke o izboru u znanstveno zvanje znanstveni suradnik, viši znanstveni suradnik i znanstveni savjetnik (preslik)
- Životopis
- Dokaz indeksiranosti i citiranosti radova iz NSK (preslik)
- Potvrda o provedenom institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada
- Prikaz znanstvene, nastavne i stručne aktivnosti sa privitcima
    - Privitak 1. Potvrda o izvođenju nastave na preddiplomskim i diplomskim studijima FMTU
    - Privitak 2. Dokazi o autorstvu i koautorstvu sveučilišnog udžbenika
    - Privitak 3: Potvrda o obranjenim završnim i diplomskim radovima
    - Privitak 4: Dokaz o mentorstvu doktorata
    - Privitak 5: Dokaz pozvanih predavanja
    - Privitak 6: Potvrda uredništva Hrvatskog časopisa za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam (*Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*)
    - Privitak 7. Dokaze o učinjenim recenzijama
- Popis objavljenih znanstvenih i stručnih radova te preslike radova

SVEUČILIŠTE U RIJECI

FAKULTET ZA MENDŽMENT U TURIZMU I UGOSTITELJSTVU OPATIJA

Izv. prof. dr.sc. Greta Krešić, Prodekanica za nastavu

Izv. prof.dr.sc. Greta Krešić rođena je 03.veljače 1974. u Osijeku. Osnovnu i srednju školu završila je u Zagrebu. Diplomirala je (1997.), magistrirala (2001.) i doktorirala (2005.) na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu, Sveučilišta u Zagrebu u području prehrambene tehnologije i nutricionizma. Po završetku studija (1997.) godinu dana radi u prehrambenoj industriji kao tehnolog u proizvodnji i kontroli kvalitete. Od 1998. zaposlena je na Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Sveučilišta u Rijeci. U razdoblju od 2012.- 2014. pročelnica je Katedre za hranu i prehranu i pomoćnica Dekana za SC Zabok. Od 1.listopada 2014. je prodekanica za nastavu.

Aktivno je uključena u odvijanje nastave na Fakultetu za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu od 1998. godine. Trenutno je nositelj kolegija na preddiplomskom studiju (Hrana i prehrana, Trendovi u prehrani, Dietary trends) i na diplomskom studiju (Prehrana i zdravlje) te je aktivno uključena u programe cjeloživotnog učenja. Od 2015. godine kao vanjski suradnik radi i na Fakultetu zdravstvenih studija, gdje je nositelj kolegija Nutricionizam. U nekoliko navrata je boravila na stranim visokoškolskim institucijama u okviru stipendija CEEPUS (2010. i 2011.) i ERASMUS (2012.). Pod njezinim mentorstvom izrađeno je i obranjeno 18 diplomskih i 102 završna rada, pri čemu je objavila 5 radova u koautorstvu sa studentima. Bila je mentor jednog doktorskog rada te je u koautorstvu sa doktorandicom objavila 5 znanstvenih radova od čega 3 iz kategorije a1 te 2 iz kategorije a2.

Izv. prof.dr.sc. Greta Krešić je samostalno izdala jedan sveučilišni udžbenik (Trendovi u prehrani) te jedan u koautorstvu (Procesi konzerviranja hrane- novi postupci). Bila je recenzent tri sveučilišna udžbenika.

Predmet njezinog znanstvenog interesa usmjeren je na proučavanje nutritivnih specifičnosti pojedine hrane, prema razvoju i implementaciji novih metoda obrade hrane sa ciljem povećavanja trajnosti uz ujedno maksimalno zadržavanje nutritivnih značajki, kvalitete i poboljšanje funkcionalnih svojstava te specifičnosti prehrane pojedinih populacija. U okviru stručne aktivnosti bavi se implementacijom nutricionizma u ugostiteljstvo. Autorica je dviju komercijalnih studija implementacije nutricionizma u ugostiteljstvo.

Kao rezultat znanstvene aktivnosti do sada je objavila 19 radova u časopisima citiranim u bazama *Current Contents i Science Citation Indeks,* 14 radova citiranih u bazama *CAB abstracts* i *Food Science and Technology Abstracts*, te 9 radova *u SCI Proceedings*. Ukupna njezina citiranost u bazi Scopus iznosi 343 puta, a ima vrijednost h-indeksa 8. Aktivno je sudjelovala na 23 međunarodna znanstvena skupa, te je bila suradnik na znanstvenim i stručnim projektima iz područja prehrambene tehnologije i nutricionizma.

Dobitnica je godišnje nagrade mladim znanstvenicima „Vera Johanides“ koju dodjeljuje Hrvatska akademija tehničkih znanosti (2009). Rad čiji je prvi autor nagrađen je od izdavača Elsevier kao jedan od deset najcitiranijih radova objavljenih u *Journal of Food Engineernig* (2008-2010).

Član je uređivačkog odbora časopisa Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition, časopisa Tourism and Hospitality Management te znanstveno-stručnog časopisa Hrana u službi zdravlja. Kontinuirano djeluje kao recenzent za eminentne znanstvene i stručne časopise za koje je do sada izvršila 42 recenzije.

Dugogodišnji je član Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, te predsjednica podružnice Rijeka.

Izv.prof.dr.sc.Greta Krešić

PRIKAZ ZNANSTVENE, NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI
Izv.prof.dr.Greta Krešić

KAZALO

A.	**ZNANSTVENA DJELATNOST**	
A. 1.	KVALIFIKACIJSKI RADOVI	
A. 1.1.	Magistarski rad	1
A. 1.2.	Doktorski rad	1
A. 2.	POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA	
A. 2.1.	Znanstveni radovi iz skupine a1	1
A. 2.2.	Znanstveni radovi iz skupine a2	6
A. 2.3.	Znanstveni radovi iz skupine a3	11
A.2.4.	Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	
A. 2.5.	Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	14
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA	
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	15
A. 2.6.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima	17
A.2.6.2.1.	Predsjedavajući na znanstvenim skupovima	
A.2.6.3.	Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu	18
A.2.6.4.	Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu	
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI	
A.3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	18
A.3.1.1.	Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	
A. 3.1.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	
A.3.2.	Međunarodni znanstveni projekti	
A.3.2.1.	Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	
A.3.2.2.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	
A. 4.	MENTORSTVO	
A. 4.1.	Završni rad	19
A.4.2.	Diplomski rad	23
A.4.3.	Magistarski rad	
A. 4.4.	Doktorski rad	25
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE	
A.5.1.	Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa	25
A.5.2.	Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa	25
A.5.3.	Urednik znanstvenog časopisa	
A.5.3.1.	Urednik znanstvenog zbornika	
A.5.4.	Članstvo u znanstvenim društvima	26
A.5.5.	Članstvo u Akademijama	
A. 5.6.	Recenzije znanstvenih radova	26
A.5.7.	Recenzije znanstvenih knjiga	27
A. 5.7.1.	Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)	27
A.5.8.	Recenzije znanstvenih projekata	
A.5.9.	Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti	27
A. 6.	ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA	27

A.6.1.	Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama	28
A. 7.	ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA.	28
B.	**NASTAVNA DJELATNOST**	
B. 1.	Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima	29
B.2.	Nastava na poslijediplomskim studijima	29
B.3.	Osnivanje novih studija	
B.4.	Program i uvođenje novih predmeta	30
B. 4.1.	Program i uvođenje novih predmeta na preddiplomskim i diplomskim studijima	30
B.4.2.	Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima	30
B. 5.	Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika	31
B.6.	Autorstvo i suautorstvo skripata	
B.7.	Gostujući nastavnik	
B.8.	Nastavna djelatnost unutar odbora	
B. 9.	Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave	31
C.	**STRUČNA DJELATNOST**	
C. 1.	Stručni radovi	32
C. 1.1.	Stručni rad objavljen u domaćem časopisu	32
C.1.2.	Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa	32
C. 2.	Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu	32
C.2.1.	Pozvana predavanja	32
C.3.	Tehnologijski/stručni projekti	33
C.3.1.	Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta	
C. 3.2.	Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu	33
C.4.	Dužnost u strukovnoj asocijaciji	
C.5.	Članstvo u stručnim društvima	
C.6.	Član uređivačkog odbora stručnog časopisa	
C.7.	Čelne dužnosti	
C. 7.1.	Ostale stručne djelatnosti	34
C.8.	Stručne nagrade i priznanja	
D	Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti	34
	PRILOZI	40

Izv.prof.dr.sc. Greta Krešić, znanstvena savjetnica

Citiranost radova:
Ukupan broj citata u Web of Science Core Collection: *Citation Indexes*: 305
Ukupan broj citata u Web of Science (*from All Databases, Cited Reference Search*):309
Broj citata u Scopus-u: 330
h-indeks: 8
Ukupan broj citata u Scopus-u: 343
Broj citata prema Google znalac: 508
h-indeks: 9

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A. 1. KVALIFIKACIJSKI RADOVI

A. 1.1. Magistarski rad
Tema: Nutritivna vrijednost i organoleptičke značajke kandiranog celera u funkciji procesnih parametara.
Datum obrane:28.06.2001.
Ustanova:Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu.

A. 1.2. Doktorski rad
Tema: Utjecaj visokog tlaka na funkcionalna svojstva proteina sirutke
Datum obrane:13.05.2005.
Ustanova:Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu.

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A. 2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1 (radovi koji su citirani u bazama podataka: *Science Citation Indeks-Expanded* i *Current Content*)

Do prethodnog izbora

1. **Krešić, G.,** Lelas, V., Šimundić, B. (2004) The effects of processing on the nutritional composition and quality evaluation of candied celeriac, *Sadhana- Academy Proceeding in Engineering Science*, 29, 1-12. Accession number: 000220301100001; ISSN:0256-2499; ISI Document Delivery No: 804LV.
2. Šimundić, B., **Krešić, G.,** Živković, A., Međugorac, B. (2004) Pesticide residues in fruits and vegetables from Croatian market, *Acta Alimentaria*, 33, 275-284. Accession number: CCC 000224306900008; ISSN:0139-3006; ISI Document Delivery No:859ZM.
3. Herceg, Z., Lelas V., **Krešić, G.** (2005) Influence of tribomechanical micronization on the physical and functional properties of whey proteins, *International Journal of Dairy Technology*, 58, 225-232. Accession number:000232773000005; ISSN:1364-727X; ISI Document Delivery No:976ZU.
4. **Krešić, G.,** Lelas V., Herceg, Z., Režek, A. (2006) Effects of high pressure on functionality of whey protein concentrate and whey protein isolate. *Lait*, 86, 303-315. Accession number: CCC 000239277400004; ISSN:0023-7302; ISI Document Delivery No: 067CA.

5. Herceg, Z., Režek, A., Lelas, V., **Krešić, G.,** Franetović, M. (2007) Effect of carbohydrates on the emulsifying, foaming and freezing properties of whey protein suspensions, *Journal of Food Engineering*, 79, 279-286. Accession number: CCC000241415200037; ISSN:0260-8774; ISI Document Delivery No: 096ZI.
6. **Krešić, G.,** Šimundić, B., Mandić, ML., Kenđel, G., Žeželj, PS (2008) Daily menus can result in suboptimal nutrient intakes, especially calcium, of adolescents living in dormitories, *Nutrition Research*, 28, 156-165. Accession number: CCC 000255051300005; ISSN:0271-5317; ISI Document Delivery No: 289JR.
7. **Krešić, G.,** Lelas, V., Režek, JA, Herceg, Z., Rimac, BS (2008) Influence of novel food processing technologies on the rheological and thermophysical properties of whey proteins, *Journal of Food Engineering*, 87, 64-73. Accession number: CCC 00025487900012; ISSN; 0260-8774; ISI Document Delivery No: 282SQ.
8. Režek Jambrak, A., Lelas, V, Mason, T.J., **Krešić, G.,** Badanjak, M. (2009) Physical properties of ultrasound treated soy proteins, *Journal of Food Engineering*, 93, 386-393. Accession number: CCC 000266125100002; ISI Document Delivery No: 446MG.
9. **Krešić, G.,** Kenđel Jovanović Gordana, Pavičić Žeželj Sandra, Cvijanović Olga, Ivezić, Goran (2009) The effect of nutrition knowledge on dietary intake among Croatian university students, *Collegium Antropologicum*, 33, 4: 1047-1056. Accesssion number: CCC 000273619600008; ISSN:0350-6134; ISI Document Delivery No: 543ZC.
10. **Krešić, G.,** Herceg, Z., Lelas, V., Režek Jambrak,A. (2010) Consumers´ behaviour and motives for selection of dairy beverages in Kvarner region: a pilot study, *Mljekarstvo,* 60 (1):50-58. Accession number: WOS 000278200100006; ISSN:0026-704X.
11. Režek Jambrak, A., Mason, T.J., Lelas, V., **Krešić, G**. (2010) Ultrasonic effect on physicochemical and functional properties of α-lactalbumin, LWT-Food Science and Technology, *LWT-Food Science and Technology*, 43: 254-262. Accession number: CCC 000272198400009; ISSN:0023-6438; ISI Document Delivery No:525FA.

<u>Poslije izbora u znanstveno- nastavno zvanje izvanredni profesor</u>

12. Kenđel Jovanović, G., **Krešić, G.,** Pavičić Žeželj, S., Mićović, V., Štefanac Nadarević, V. (2011) Cancer and Cardiovascular Diseases Nutrition Knowledge and Dietary Intake of Medical Students, *Collegium Antropologicum*, 35, 765-774. Accession number: CCC 000296214700021; ISSN: 0350-6134; ISI Document Delivery No: 837PC.

The aims of this study were to determine medical students' knowledge regarding the association between dietary factors and the risk of cancer and cardiovascular diseases and to investigate if this knowledge has an impact on their dietary intakes. Three hundred and ninety medical students (males and females) were included in a study and grouped according to their daily fibre and fat intakes. For diet – disease knowledge, questions from the General Nutrition Knowledge Questionnaire for Adults were used and dietary assessment was done with Food Frequency Questionnaire. The obtained results showed that the students' diet-disease knowledge was generally inadequate. Higher level of diet-disease knowledge was among those with high dietary fibre intake, with slightly better scores for dietary factors and risk for cardiovascular diseases than the risk for cancer. Better diet-disease knowledge positively correlated with higher intake of fish ($p=0.027$, $p=0.001$) and vegetables ($p=0.019$, $p=0.001$) in high fibre groups of both gender, and in females additionally with fruit intake ($p=0.038$, $p=0.007$). A higher dietary fibre intake among studied students seems to be a factor that ensures lower obesity rates, lower intake of energy and lower consumption of coffee, sweets and alcoholic drinks. On the basis of the results of this study, it is clear that medical schools

should provide in their nutrition programs the opportunity for students to learn about their own dietary and lifestyle behaviours, in order to more knowledgably and convincingly counsel their future patients.

13. Režek Jambrak, A., Lelas, V., **Krešić, G.,** Badanjak, M., Rimac Brnčić, S., Herceg, Z., Batur, V., Grčić, I. (2011) Rheological, functional and thermo-physical properties of ultrasound treated whey proteins with addition of sucrose or milk powder, *Mljekarstvo*, 61 (1), 79-91. Accession number: WOS 000289604500008. ISSN: 0026-704X.

Ultrasound represents a non-thermal food processing technique and has great potential to be used in the food industry. The objective of this research was to observe ultrasound impact on physical properties of model systems prepared with whey protein isolates (WPI) or whey protein concentrates (WPC) with or without sucrose or milk powder addition. This kind of systems is often used in milk beverages and milk based products. Model systems with protein and milk powder or sucrose addition were treated with high power ultrasound (HPU) probe of 30 kHz frequency for 5 and 10 minutes. After sonication several properties were determined and examined: solubility, emulsifying and foaming properties, rheological and thermophysical properties. Ultrasound treatment showed severe influence on all examined properties, caused by protein denaturation as a consequence of cavitation and microstreaming effects. Ultrasound treatment caused decrease in protein solubility for whey protein isolate and whey protein concentrates model systems, compared to untreated sample. There was statistically significant increase in foam volume of model systems, prepared with sucrose or milk powder and WPI after ultrasound treatment. Statistically significant decrease in emulsion activity and emulsion stability indices was observed for model systems prepared solely with isolates and concentrates. After treatment of whey protein model systems (with or without milk powder or sucrose) with 30 kHz ultrasound, the changes in consistency coefficients (k) were observed, but there were no significant changes in flow behaviour indices (n). After addition of milk powder or sucrose, statistically significant decrease in initial freezing and melting temperatures was observed due to the ultrasound treatment.

14. **Krešić, G.,** Dujmović, M., Mandić, M.L., Delaš, I. (2013) Relationship between Mediterranean diet and breast milk fatty acid profile: a study in breastfeeding women in Croatia, *Dairy Science & Technology*, 93:287-301. Accession number: CCC 000318061000006; ISSN: 1958-5586; ISI Document Delivery No:132IL.

The composition of breast milk secreted by Mediterranean women is still under-investigated. Due to the specific Mediterranean diet, the fatty acid profile of such milk could be distinctive. The objective of this study was to assess the relationship between maternal diet and fatty acid profile of the mature milk obtained from 83 breastfeeding women residing in the coastal Croatia, lactating for 5–25 weeks. Their diet was evaluated using two consecutive 24-h recalls, while the fatty acid milk content was determined using gas chromatography. Among the dietary intake of saturated, monounsaturated and polyunsaturated dietary fatty acids, the most represented were palmitic (21.70 g.day−1), oleic (29.20 g.day−1) and linoleic acid (13.81 g.day−1), with the ratio of total dietary n−6/n−3 fatty acids of 12.01. In milk, the most represented primary monounsaturated fatty acid was oleic acid (39.63%), while the most represented saturated fatty acid was palmitic acid (20.65%). The share of linoleic, α-linolenic and docosahexaenoic fatty acid was 17.28%, 1.41% and 0.21%, respectively. The correlation between dietary fatty acids and their breast milk concentrations was established for docosahexaenoic ($r=0.54$, $P<0.001$), linoleic ($r=0.24$, $P=0.032$), palmitic ($r=0.18$, $P=0.021$) and oleic acid ($r=0.21$, $P=0.024$). In

conclusion, the issue of concern is the sub-optimal dietary intake of n−3 long-chain polyunsaturated fatty acids, resulting in their low breast milk concentrations, especially that of docosahexaenoic acid. Given its biological importance, the impact of fatty acid profile on infant health should be further investigated.

15. **Krešić, G.,** Dujmović, M., Mandić, M.L., Delaš, I. (2013) Dietary and breast milk *trans* fatty acids seen in Croatian breastfeeding women form Adriatic region, *Journal of Food and Nutrition Research*, 52, 156-163. Accession number: CCC 000324384200003; ISSN: 1336-8672; ISI Document Delivery No:216LF.

This paper aims to provide the information on the ratio of *trans* fatty acids (TFA) in breast milk obtained from 83 Croatian breastfeeding women at 3 months postpartum, and to relate that information to dietary TFA intake. The diet was evaluated using two consecutive 24-hour recalls, while breast milk fatty acid composition was determined using gas chromatography. The obtained results showed daily TFA intake to be 2.0 g or 0.8% daily energy intake. The major sources of TFA were bakery, confectionery and fried food (35.4%), together with dairy products (21.7%) and margarine (19.9%). Women having a high level of *trans* isomers in their milk consumed significantly higher amounts of the above products. The ratio of TFA in total fatty acids was 2.3%, and was inversely correlated to the ratio of arachidonic ($r = –0.440$, $p = 0.040$), linoleic ($r = –0.275$, $p = 0.025$) and α-linolenic ($r = –0.213$, $p = 0.038$) acids. It could be concluded that Croatian breastfeeding women should be advised on daily intake of foods which were identified as TFA sources, since TFA ratio in milk reflects mothers' current diet and could negatively affect essential fatty acids metabolism.

16. **Krešić, G.,** Dujmović, M., Mandić, M.L., Mrduljaš, N. (2013) Majčino mlijeko: sastav masnih kiselina i prehrana dojilja, *Mljekarstvo*, 63, 158-171. Accession number: WOS 000324790000006; ISSN:0026-704X.

Mlijeko zdravih, normalno uhranjenih dojilja univerzalno je prepoznato kao "zlatni standard" za prehranu djeteta, a dojenje prvih šest mjeseci osigurava opskrbu dječjeg organizma tvarima neophodnim za pravilan rast i razvoj. Tijekom prvog mjeseca laktacije sastav majčinog mlijeka mijenja se kroz tri faze: kolostrum, prijelazno i zrelo mlijeko. Zrelo mlijeko koje se izlučuje nakon 16. dana laktacije prosječno sadrži 3,4-4,5 % masti. Masti majčinog mlijeka osim što predstavljaju glavni izvor energije, čineći oko 40-55 % djetetovog ukupnog energetskog unosa, osiguravaju dječjem organizmu opskrbu vitaminima topljivim u mastima i esencijalnim masnim kiselinama. U radu su prikazana aktualna saznanja o majčinom mlijeku, mastima majčinog mlijeka te utjecaju prehrane dojilja na sastav masnih kiselina mlijeka. Majčino mlijeko sadrži esencijalne masne kiseline - linolnu (C18:2n-6) i alfa-linolensku (C18:3n-3), kao i njihove višestruko nezasićene dugolančane metabolite, među kojima su najznačajnije arahidonska (C20:4n-6) i dokozaheksaenska (C22:6n-3) kiselina. Od posebnog značaja je zastupljenost dugolančanih višestruko nezasićenih masnih kiselina radi njihovog doprinosa normalnom razvoju oka i mozga dojenčadi. Udio ovih masnih kiselina u mlijeku odraz je majčinog prehrambenog unosa. Prehrana bogata ribom i morskim plodovima pozitivno korelira s koncentracijom višestrukonezasićenih masnih kiselina (posebno dokozaheksaenske) u majčinom mlijeku. Istraživanja su pokazala da suplementacija dokozaheksaenskom kiselinom tijekom posljednjeg tromjesečja trudnoće i tijekom razdoblja dojenja značajno povećava njezinu koncentraciju u mlijeku.

17. Petrović, M., **Krešić**, G., Zrnčić, S., Oraić, D., Džafić, N., Pleadin J. (2015): Influence of season and farming location on the quality parameters of sea bass (*Dicentrarchus labrax*) and sea bream (*Sparus aurata*). *Italian Journal of Food Science,* 27: 151-159. Accession number: CCC00361638800004; ISSN:1120-1770; ISI Document Delivery No: CR8XW.

The study determined chemical composition of sea brass (*Dicentrarchus labrax*) and sea bream (*Sparus aurata*) farmed in Adriatic Sea, together with variation caused by seasonal variations and farming location. Samples were collected from four different fish farms at three times: June 2012, October 2012 and January 2013. The presented results clearly show seasonal variations of moisture and fat content in the edible part of the fish, while the farming location was proven not to have any significant impact ($p>0.05$). Fatty acid composition was significantly influenced both by the season and the farming location ($p<0.05$). The resulting n-3/n-6 ratios were lower than those reported in other studies, which can be attributed to differences in diet the fish were fed on. Seasonal variations and farming location did not affect fish mineral composition, but mutual differences between the two species were significant.

18. **Krešić, G.,** Mrduljaš, N. (2016) The relationship between knowledge and use of nutrition information on food package, *Acta Alimentaria,* 45 (1), 36-44. Accession number: CCC 00371800000005; ISSN: 0139-3006; ISI Document Delivery: DG1BL.

Nutrition labelling, soon obligatory for all food circulating on the EU market, is a topic of interest since being an important tool that shapes consumers´ conscious food choices. The study tested the infl uence of nutrition knowledge on the use of labelled nutrition information on 200 Croatian consumers. A comprehensive three-section questionnaire comprising demographic data, a nutrition knowledge test, and questions about the use of nutrition information provided on food labels was employed. Cluster analysis identified three participating clusters (having good, medium, or poor nutrition knowledge). Answers to 70% of the questionnaire items were correct, but the application of nutrition knowledge in an everyday food selection scored low. Best knowledgeable participants (middle-aged with university degree) tend to browse the nutrition label per se, information on sugar content, fat content, the list of ingredients, and the list of additives. The same group of consumers consider nutrition labelling policy helpful and find the information provided on nutrition labels understandable and useful in conscious food choices. Multivariate logistic regression confi rmed the use of labelled nutrition information to be significantly influenced by education and nutrition knowledge. Bottom-line, consumers consider nutrition labelling important, but do not pay close attention to information on certain nutrients.

19. Lešić, T., Pleadin, J., **Krešić, G.**, Vahčić, N., Markov, K., Vrdoljak, M., Frece, J. (2016) Chemical and fatty acid composition of cow and sheep milk cheeses in a lamb skin sack, *Journal of Food Composition and Analysis*, 46:70-77. Accession number: CCC 00371100000010; ISSN: 0889-1575; ISI Document Delivery No: DF1LA

In this study, the basic chemical and fatty acid compositions of autochthonous Croatian cow and sheep cheeses in a lamb skin sack (local name: ‘‘sir iz mišine’’) were determined. Also, the influences of ripening period and different starter cultures on chemical and fatty acid composition of these cheeses were investigated. Samples of cow (n = 20) and sheep (n = 20) milk cheeses were produced in three different ways: from raw milk without the addition of a starter culture, from pasteurized milk with commercial starter cultures and with previously isolated autochthonous starter cultures (*Lactococcus lactis* S1 or *Lactobacillus plantarum* B

or a mixture of both). Samples were taken during a 45-day ripening period (on days 0, 15, 30 and 45). The ripening time significantly affected all basic chemical parameters, while different starter cultures significantly ($p < 0.05$) influenced protein, fat and ash content. Ripening time had no significant effect on the representation of the investigated fatty acid groups ($p > 0.05$), but a significant difference was found depending on the starter cultures used and the type of cheese analysed, in terms of statistically higher proportion ($p < 0.05$) of polyunsaturated fatty acids in the finished sheep's milk cheese (2.58–2.97%) in comparison to the cow's milk cheese (1.93–2.14%). Fatty acids most represented in the analysed cheeses were palmitic, oleic and stearic acid.

A.2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2[1]

Do prethodnog izbora

1. **Krešić, G.,** Colić Barić, I., Šimundić, B. (2002) Milk and dairy products in hotel menu, *Mljekarstvo,* vol. (2), 125-135. Broj pristupa:20043214039; ISSN:0026-704X; CAB Abstracts.
2. Herceg, Z., Lelas, V., **Krešić, G.,** Režek, A. (2005) Funkcionalnost izolata i hidrolizata proteina sirutke, *Mljekarstvo*, 55 (3), 171-184. Broj pristupa: 20053164912; ISSN:0026-704X; CAB Abstracts.
3. **Krešić, G.,** Lelas, V., Herceg, Z. (2005) Possibility of nutritional enrichment of whipped dairy products with whey proteins treated with high pressure, *Mljekarstvo*, 55 (2), 83-99. Broj pristupa:20053112308; ISSN:0026-704X; CAB Abstracts.
4. Herceg, Z., **Krešić, G.,** Bačić, M., Juraga, E. (2006) Reološka i termofizička svojstva modelnih sustava karegenana i β-laktoglobulina tretiranih visokim hidrostatskim tlakom, *Mljekarstvo*, 56 (1), 67-81. Broj pristupa:20063147448; ISSN:0026-704X; CAB Abstracts.
5. **Krešić, G.,** Sučić, M. (2010) Organic food in Croatia: production principles and outlook, *Tourism and Hospitality Management*, 16 (1), 63-74. Broj pristupa: 20103145001; ISSN:1330-7533; CAB Abstracts.

Poslije izbora u znanstveno- nastavno zvanje izvanredni professor

6. **Krešić, G.,** Režek Jambrak, A., Lelas, V., Herceg, Z. (2011) Influence of innovative technologies on rheological and thermophysical properties of whey proteins and guar gum model system, *Mljekarstvo*, 61 (1) 64-78.; Broj pristupa: 20113101774; ISSN: 0026-704X; CAB Abstracts.

The aim of this study was to examine the effect of high-power ultrasound (US) and high pressure processing (HP) on model systems composed of whey protein concentrate (WPC) and whey protein isolate (WPI) with or without guar gum addition. This kind of systems can be found in food production industry so the aim was to use novel food processing technologies to be utilized as a method for products development. Aqueous suspensions (10 g kg-1) of powdered whey proteins were treated with either ultrasound or high pressure. The

[1] Radovi iz skupine a2 mogu se zamijeniti radovima iz skupine a1.

treatment conditions were as follows: US: frequency of 30 kHz, for 5 and 10 min; HP: pressure intensity 300-600 MPa, for 5 and 10 min. Rheological and thermophysical properties were analysed after guar gum addition (0.5 g kg-1). Ultrasound treatment showed a significant influence on all examined properties through protein denaturation caused by cavitation and microstreaming effects. High pressure caused significant increase in viscosity and consistency coefficients of model systems with and without guar addition. Significant decrease of initial freezing and initial thawing temperature was observed in all samples. With this research the direct influence of ultrasound and high-pressure treatment on the rheological and thermophysical properties of whey protein isolate and concentrate model systems with or without guar gum was demonstrated.

7. **Krešić, G.**, Lelas, V., Režek Jambrak, A., Herceg, Z. (2011) Primjena visokog tlaka u postupcima obrade hrane, *Kemija u industriji*, 60 (1), 11-19. ISSN:00229830; Scopus.

Obrada visokim tlakom podrazumijeva podvrgavanje tekuće ili čvrste hrane, s ambalažom ili bez nje, djelovanju tlaka od 100 do 800 MPa (1200 MPa). Temperatura obrade može se kretati od ispod 0 °C do iznad 100 °C, a vrijeme izloženosti djelovanju tlaka, ovisno o cilju obrade, može varirati od nekoliko sekundi do preko 20 minuta. Zbog djelovanja visokog tlaka dolazi do smanjenja obujma sustava i pospješivanja onih reakcija koje vode smanjenju obujma. Potencijal primjene visokog tlaka u obradi hrane je u inaktivaciji mikroorganizama, modifikaciji funkcionalnih svojstava biopolimera, postizanju funkcionalnosti proizvoda te zadržavanju čimbenika kvalitete (boja, aroma, nutritivni sastav). Komponente odgovorne za specifičnu nutritivnu vrijednost i organoleptièke značajke hrane praktički su neosjetljive na djelovanje tlaka. Cilj rada je, polazeći od teorijskih principa djelovanja visokog tlaka, uzimajući u obzir njegove prednosti i nedostatke, prikazati mogućnosti primjene u postupcima obrade hrane. U radu su također opisani tipovi uređaja za tretiranje visokim tlakom koji se mogu primijeniti u obradi hrane. Osim sposobnosti uništavanja mikroorganizama pri sobnoj temperaturi što ovu tehnologiju čini danas jedinom komercijalno primjenjivom alternativom termičkom tretiranju, u radu su prikazane i specifične mogućnosti primjene visokog tlaka u preradi mlijeka, mesa te voća i povrća. S obzirom na trend rastuće potražnje za hranom bez dodataka koja u velikoj mjeri ima zadržane značajke kvalitete (boja, aroma, nutritivni sastav, tekstura), uz ujedno zajamčenu mikrobiološku stabilnost, može se očekivati da će metoda obrade hrane visokim tlakom u budućnosti naći svoju širu primjenu i to upravo za proizvode koji zahvaljujući svojoj dodanoj vrijednosti imaju istaknuto mjesto na tržištu.

8. **Krešić, G.,** Dujmović, M., Mandić, M.L., Redžić, D. (2012) Dietary intake of Croatian lactating women, *Croatian Journal of Food Science nad Technology*, 4 (1), 46-52. Broj pristupa: 20123277809; ISSN: 1857-3466; CAB Abstracts.

Nutritional inadequacies during lactation may affect the well-being of both the mother and the infant. For this reason, breastfeeding women usually pay attention to their dietary practice during the breast-feeding period. The aim of this study was to examine changes in dietary intake of Croatian lactating women during six months postpartum. The study sample consisted of 83 lactating women whose diet records were collected at three measurements rounds: at 1 ± 0.25, 3 ± 0.25 and 6 ± 0.25 months postpartum. The mothers´ diets were investigated using two consecutive 24-hour dietary recalls. Energy and nutrient intakes were estimated using a nutritional database. The obtained results have shown that the diet of Croatian lactating women is hypocaloric (65.73 – 79.52 % DRI, $p < 0.001$) and deficient in magnesium, zinc, vitamins A, B1, B6, D and folate. Also evident was a moderate imbalance in the distribution of energy percentages from macronutrients. During six months postpartum,

lactating women continuously decreased food intake resulting in a gradual decrease in energy intake ($p < 0.001$) and in the intake of all micronutrients. However, during six months postpartum, lactating women increased the share of total fat in energy intake ($p = 0.006$) and the share of saturated fatty acids ($p = 0.048$), while the share of monounsaturated fatty acids in total energy intake decreased ($p = 0.004$). It could be concluded that it is worthwhile to further study the nutritional status of Croatian lactating women during this vulnerable period especially regarding their micronutrients intake in order to achieve the recommended dietary requirements.

9. Pleadin, J., **Krešić, G**., Barbir, T., Petrović, M., Milinović, I., Kovačević, D. (2014) Promjene u osnovnom nutritivnom i masno-kiselinskom sastavu tijekom proizvodnje Slavonskog kulena, *Meso* 16 (6): 487-492. Broj pristupa: 2015-09-Sr3066; ISSN: 1332-0025. FSTA.

Cilj istraživanja bio je ispitati promjene u osnovnom kemijskom sastavu i sastavu masnih kiselina Slavonskog kulena tijekom proizvodnog procesa. Tijekom proizvodnje uzimani su uzorci kulena (n=30) 1. dan (sirovi kulen/nadjev) i tijekom procesa zrenja (30., 60.,
90. i 120. dan) te su provedene kemijske analize osnovnog nutritivnog sastava i sastava masnih kiselina. Promjene osnovnog kemijskog sastava Slavonskog kulena po fazama proizvodnog procesa bile su u skladu s literaturnim podacima. U gotovim proizvodima utvrđen je omjer n-6/n-3 masnih kiselina od 7,61±0,62, MUFA/SFA od 1,04±0,08 te PUFA/SFA od 0,20±0,02, što su omjeri masnih kiselina karakteristični za proizvode od svinjskog mesa. Istraživanjem je utvrđeno da proces fermentacije te tromjesečnog zrenja Slavonskog kulena nema značajniji utjecaj ($P>0,05$) na omjer n-6/n-3 masnih kiselina, dok su za ostale skupine masnih kiselina odnosno njihove omjere, u pojedine dane tijekom proizvodnog procesa, određene statistički značajne razlike ($P<0,05$).

10. Dujmović, M., **Krešić, G.**, Mandić, M.L., Kenjerić, D., Cvijanović, O. (2014) Changes in Dietary Intake and Body Wight in Lactating and Non-lactating Women: Prospective Study in Northern Coastal Croatia, *Collegium Antropologicum*, 38, 179-187; ISSN:03506134; Scopus.

Postpartum weight retention is a risk factor for the development of midlife obesity. Since dietary intake and breastfeeding practice could be promoters of weight loss during postpartum, the objective of this study was to investigate their influence on weight retention during six months postpartum. The study sample consisted of 83 lactating and 76 non-lactating Croatian women who were examined at three measurement waves: at 1 month ±1 week, 3 months ±1 week and 6 months ±1 week postpartum. At each measurement wave, two consecutive 24-hour dietary recalls were collected, and body weight measurements were made. Both groups had a daily energy intake lower by about 25% than recommended. Although both groups continuously decreased energy and macronutrient intake, lactating women had energy intake higher by 205 kcal ($p=0.048$) and 370 kcal ($p<0.001$) after one and three months, respectively. At six months postpartum lactating women had a higher intake of fat ($p=0.036$) but a lower intake of protein ($p=0.009$) compared with non-lactating mothers. After six months, lactating women retained 101.9% of pre-pregnancy weight, which was significantly less than the percentage of weight retained among non-lactating women ($p=0.014$).Multiple regression analysis showed that weight retention were predicted by: type of feeding ($b=–0.281$; $p<0.001$), and time since parturition ($b=–0.151$; $p< 0.001$), while gestational weight gain ($b=0.491$; $p<0.001$), energy intake ($b=0.157$; $p<0.001$) and energy derived from fat ($b=0.122$; $p=0.035$) were positive predictors. We concluded that the dietary

intake of Croatian women and breastfeeding practice over six months significantly influence their weight loss.

11. Nosić, M., **Krešić, G**. (2015) Plava riba- prednosti ali i neki rizici konzumiranja, *Hrana u zdravlju i bolesti*, 4(1), 16-27. Broj pristupa: 20153382384; ISSN: 2233-1220; CAB Abstracts.

Plava riba je nutritivno izrazito vrijedna, lako probavljiva namirnica koja je izvor biološki vrijednih bjelančevina, joda i selena dok istovremeno sadrži malo masti i ima niski sadržaj kolesterola. Vrijedan je izvor višestruko nezasićenih masnih kiselina kojima se pripisuju brojni pozitivni učinci na zdravlje. Međutim uz konzumaciju plavu ribu mogu biti vezani i određeni rizici, primjerice, histaminsko trovanje. Histaminsko trovanje morskom ribom uzrokuje 5% svih oboljenja vezanih za hranu kao i 37% trovanja vezanih za ribu podrijetlom iz mora ili oceana. Ova vrsta trovanja ribom je ujedno i najčešća u svijetu. Histamin se u ribi oblikuje post mortem bakterijskom dekarboksilacijom esencijalne aminokiseline histidina pod djelovanjem enzima histidin- dekarboksilaze. Za nastajanje velikih količina histamina presudna je u ribljem mesu prisutnost mikroorganizma (najčešće *Morganella morganii, Klebsiella pneumoniae i Hafnia alvei*) koji imaju sposobnost tvorbe enzima histidin-dekarboksilaze. Vrste riba koje sadrže visoku razinu slobodnog histidina, pa prema tome predstavljaju i rizik za histaminsko trovanje su: inćun, haringa, skuša, lokarda, srdela, papalina i tunjevina. Period inkubacije kod histaminskog trovanja traje od 5 minuta do sat vremena, a simptomi traju od nekoliko sati do 24 sata. U radu je uz prikaz nutritivnog značaja plave riba dan pregled dosadašnjih saznanja o nastanku histamina, mehanizmu njegove difuzije u meso ribe te nastanku i sprječavanju trovanja histaminom podrijetlom iz ribe. Uz prikaz simptoma trovanja navedeni su podaci RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) za razdoblje od 1979. do 2010 godine te su prikazane studije slučaja histaminskog trovanja u Republici Hrvatskoj.

12. Pleadin, J., Vahčić, N., Malenica Staver, M., **Krešić, G.**, Bogdanović, T., Barbir, T., Raspović, I., Kovačević D. (2015): Sezonske varijacije u sastavu masnih kiselina Istarskog i Dalmatinskog pršuta**,** *Meso: prvi hrvatski časopis o mesu,* 17 (5): 428-434. Broj pritupa: 2016-08-Sa3838.; FSTA.

U ovom radu istraživane su sezonske varijacije u sastavu zasićenih (SFA), jednostruko nezasićenih (MUFA) i višestruko nezasićenih (PUFA) masnih kiselina Istarskog i Dalmatinskog pršuta. Uzorci pršuta, proizvedeni prema tradicionalnim recepturama i pomoću tradicionalnih tehnologija, od strane različitih proizvođača iz Istre (n = 43) i Dalmacije (n = 30), uzorkovani su na godišnjim sajmovima tijekom trogodišnjeg razdoblja proizvodnje (2012-2014). Metilni esteri masnih kiselina analizirani su pomoću plinske kromatografije sa plameno-ionizacijskom detekcijom (GC-FID) nakon ekstrakcije masti pomoću standardiziranog Soxhlet postupka. U obje vrste pršuta, dobiveni rezultati su pokazali najveću zastupljenost oleinske kiseline (C18:1n-9c), potom palmitinske (C16:0), stearinske (C18:0) te linolne (C18:2n-6) kiseline, ujedno predstavljajući sastav masnih kiselina tipičan za proizvode od svinjskog mesa. Između Istarskog i Dalmatinskog pršuta u pojedinim masnim kiselinama tijekom trogodišnjeg proizvodnog razdoblja nisu utvrđene statistički značajne razlike. S obzirom na godinu proizvodnje, u Istarskom pršutu utvrđene su značajne razlike ($p<0,05$) u količinama SFA, MUFA, PUFA n-6 i PUFA n-3, te njihovim omjerima, osim za PUFA/SFA. Međutim, u istom vremenskom razdoblju u uzorcima Dalmatinskog pršuta značajna razlika

zabilježena je samo za MUFA. Istraživanje pokazuje da sezona proizvodnje može značajno utjecati na profil masnih kiselina suhomesnatih proizvoda, naročito kod Istarskog pršuta.

13. Pleadin, J., Koprivnjak, O., **Krešić, G.,** Gross-Bošković, A., Buzjak, Služek V., Tomljanović, A., Kovačević, D. (2015) Dnevni unos soli putem tradicionalnih mesnih proizvoda u Hrvatskoj, *Meso: prvi hrvatski časopis o mesu,* 17(6): 345-350. Broj pristupa:2016-09-Sa3941; ISSN 1332-0025; FSTA.

Cilj istraživanja bio je odrediti udio kuhinjske soli (NaCl) u tradicionalnim mesnim proizvodima iz skupine trajnih kobasica, trajnih i polutrajnih suhomesnatih proizvoda te slanina, podrijetlom s obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava iz tri hrvatska proizvodna područja: Istre i Dalmacije, Središnje te Istočne Hrvatske. Maseni udio soli određen je u 124 uzorka tradicionalnih mesnih proizvoda te su utvrđene vrijednosti po vrstama proizvoda i proizvodnim područjima korelirane s prosječnom dnevnom konzumacijom mesnih proizvoda u Hrvatskoj te preporučenim dnevnim unosom soli. Rezultati analize pokazali su najveći udio soli u suhomesnatim proizvodima (6,16±0,68%), zatim u slanini (5,30±0,71%) te najmanji u trajnim kobasicama (4,20±0,60%). Statistički značajna razlika u udjelu soli nije utvrđena ($p > 0,05$) između domaće kobasice i kulena. U skupini trajnih i polutrajnih suhomesnatih proizvoda utvrđen je statistički značajno veći ($p < 0,05$) udio soli u suhoj šunki i pršutu u odnosu na suhu vratinu, lopaticu i svinjsku pečenicu te dimljenu vratinu. U kategoriji slanina, između slanine, špeka i pancete, nije utvrđena statistički značajna razlika ($p > 0,05$). Udjeli soli u istim vrstama mesnih proizvoda u ovisnosti o proizvodnom području Hrvatske, nisu se statistički značajno razlikovali što je rezultat sličnosti u recepturama i tehnologijama proizvodnje. Rezultati istraživanja potvrđuju da tradicionalni mesni proizvodi predstavljaju značajan izvor soli te da stoga, u cilju očuvanja ljudskog zdravlja, trebaju biti umjereno zastupljeni u ljudskoj prehrani.

14. Pleadin, J., **Krešić, G**., Vahčić, N., Petrović, M., Kolarić Kravar, S., Kovačević, D. (2016) Količina kolesterola u mesu i mesnim proizvodima s hrvatskog tržišta, *Meso: prvi hrvatski časopis o mesu,* 18: 54-60. Broj pristupa: 2016-08-Sa3838: ISSN: 1332-0025; FSTA.

Cilj ovog istraživanja bio je utvrditi količinu kolesterola u svježem svinjskom i govođem mesu te konačnim mesnim proizvodima. Uzorci svježe svinjetine ($n = 34$), svježe govedine ($n = 32$) i mesnih proizvoda iz kategorije kobasica ($n = 66$), suhomesnatih proizvoda ($n = 31$) i slanina ($n = 17$), proizvedenih od različitih proizvođača, prikupljeni su u supermarketima i tržnicama na hrvatskom tržištu u razdoblju od 2014. do 2015. godine. Količina kolesterola analizirana je pomoću enzimske metode. Rezultati su pokazali da iako govedina u pravilu sadrži najveće razine kolesterola, odnosno od 59,84 mg/100 g do 234,50 mg/100 g, rezultati se ne razlikuju značajno ($p > 0,05$) u odnosu na ostale kategorije mesa, pa je tako za svinjetinu zabilježena razina kolesterola od 51,12 mg/100 g do 210,67 mg/100 g, s najvećim vrijednostima određenim u jetri kod obje vrste mesa. Među proizvodima od mesa u kategoriji kobasica, najveće količine kolesterola utvrđene su za trajne kobasice, s najvećom vrijednošću određenom za čajnu kobasicu (95,84±2,45 mg/100 g), u kategoriji suhomesnatih proizvoda za buđolu (68,54± 1,29 mg/100 g), a u kategoriji slanina za špek (67,20 ±2,19 mg/100 g). Podaci ukazuju na varijabilnost količina kolesterola u analiziranim proizvodima, na koju mogu utjecati razni parametri koji se u literaturi navode kao čimbenici utjecaja, ali i različita tehnološka svojstva karakteristična za svaki pojedini analizirani mesni proizvod.

A. 2.3. Znanstveni radovi iz skupine a3[2] (objavljeni u zborniku radova s međunarodnih znanstvenih skupova, s recenzijom uredništva)

Do prethodnog izbora

1. Krešić, G., Dragović-Uzelac, V., Saftić, M., Blažević, N. (2001) Cereal bakery products enriched with bioflavonoids- new possibilities of functional food, 3rd Congress of Cereal Tecnologists, International Congress Flour-Bread, 111-121. Organizator: ICC-International Association for Cereal Science and Technology i Prehrambeno tehnološki fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayer u Osijeku. ISBN:953-97478-9-9.
2. Krešić, G., Colić-Barić, I., Šimundić, B. (2003) Fulfilment of nutritional needs and dietary habits of elderly tourists trough hotel breakfast offer, Proceedings of International Congress Flour-Bread 03, 256-265. ISBN:953-7005-04-6. Organizator: ICC- International Association for Cereal Science and Technology i Prehrambeno tehnološki fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayer u Osijeku.
3. Krešić, G., Colić Barić, I., Šimundić, B., Ferenčević, I. (2006) Dieting practices and knowledge about fibre and cereals among young females, 3rd International Congress Flour-Bread 05, 222-231. ISBN: 953-7005-09-7. Organizator: ICC- International Association for Cereal Science and Technology i Prehrambeno tehnološki fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayer u Osijeku.
4. Režek Jambrak, A., Mason, T.J., Herceg, Z., Lelas, V., Krešić, G. (2008) Effect of ultrasound treatment on particle size distribution and protein composition of soy protein isolate & concentrate suspensions, 4th Central European Congress on Food & 6th Croatian Congress of Food technologists, Biotechnologists and nutritionists, Book of Proceedings, Vol.1, 303-310. ISBN 978-953-6207-87-9. Organizator: PBN, PBF, HR (International Instutute of Refrigeration), EFFost (European Federation of Food Sciece and Technology), EuCheMS-FCD (European Association for Chemical and Molecular Sciences- Division of Food Chemistry, EurAgEng (European Socitey of Agricultural Engineers)
5. Krešić, G., Kenđel Jovanović, G., Žeželj Pavičić, S., Magdić, I. (2008) The association of food eaten for breakfast, daily energy and cereals intake in the student population, 4rd International Congress Flour-Bread 07, 372-380.ISBN: 978-953-7005-15-3. Organizator: ICC- International Association for Cereal Science and Technology i Prehrambeno tehnološki fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayer u Osijeku.

Poslije izbora u znanstveno- nastavno zvanje izvanredni professor

6. **Krešić, G**., Kenđel Jovanović, G., Pavičić Žeželj, S., Horvat A. (2010) Daily intake of cereals among adolescents and reasons why they choose cereals, 5 th International Congress Flour-Bread 09, 492-502; ISBN: 978-953-7005-21-4. Organizator: ICC-International Association for Cereal Science and Technology i Prehrambeno tehnološki fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayer u Osijeku.

   The aim of this study was to assess the daily intake of cereal products among adolescents and to estimate the factors that influence them to choose this food. A sample of 861

[2] Radovi iz skupine a3 mogu se zamijeniti radovima iz skupina a1 ili a2. Pritom rad iz skupine a1 zamjenjuje dva rada skupine a2, a rad iz skupine a2 zamjenjuje dva rada iz skupine a3. Konzistentno, rad skupine a1 može zamijeniti četiri rada skupine a3.

adolescents (average age of 14.8 years) from 23 schools was enrolled. Cereal products consumption was estimated using FFQ, while the reasons for cereals intake were assessed using a specially designed questionnaire. Boys consumed more bread ($p=0.02$), while girls consumed more pasta ($p<0.001$) and breakfast cereals ($p<0.001$). For both genders, whole-grain products accounted for about 13% of total cereals intake. The major source of whole-grain for boys was bread, and for girls, breakfast cereals. About 13% of participants consume whole-grain products on a daily basis, while 10% of participants had no whole-grain intake. When participants were asked to give reasons for their habitual consumption of different cereal products, taste was the major reason for choice followed by healthiness, parents and peer influence. Peer influence strongly affected the consumption of whole-grain bakery products in 46% of participants, while this influence was not evident regarding white bread consumption. It was shown that 65% of participants would be willing to consume more whole-grain bakery products if these products were readily available to them in their homes. It can be concluded that it is necessary to encourage the consumption of tasty whole-grain products, especially in a peer environment, as this could result in greater acceptance and increased intake among adolescents.

7. Šušnić, S., Mrduljaš, N., Krešić, G., Gadanec, M. (2014) Features and characteristics of IFS Food standard implementation in the milling industry, 7th International Congress Flour-Bread 013, 279-291. Organizator: ICC- International Association for Cereal Science and Technology i Prehrambeno tehnološki fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayer u Osijeku. Broj pristupa:20163005774; CAB Abstracts.

International Featured Standard Food (IFS Food) aims to establish a safety management system and ensure the quality of food production. This standard is of special importance for food producers and is often a prerequisite for cooperation with retailers. The aim of this paper is to present experiences in the implementation of IFS Food/Version 6 in the milling industry, with special emphasize on the features and characteristics of the standard. IFS Food was implemented by using the methods of the food quality and safety management system. A hazard analysis and a risk assessment were conducted after which monitoring and measurement of processes that could influence food quality and safety have been made. The standard provides specific scoring of each requirement, depending on the degree of implementation and compliance. The result of implementing IFS Food in the milling industry has led to an increase in the safety and quality of raw materials and finished products and an increase in customer satisfaction. The number of non-compliant conditions or products recorded during the process of implementation and during internal audit was twofold smaller than before the implementation of the standard.

8. Kenđel Jovanović, G., Pavičić Žeželj, S., **Krešić, G.,** Cvijanović, O. (2014) Mediterranean diet in relation to body mass index and waist-to-hip ratio among sedentary group of Croatian workers form Mediterranean region , 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, October 21-24, 2014, 166-173.Organizatori: CROFOST, PBF, EFFOS, IUFoST; HATZ; ISBN:9789539972569; Scoupus.

The aim of the study was to investigate the relationship between adherence to Mediterranean diet, body mass index (BMI) and waist-to-hip ratio (WHR) with regard to gender in a sedentary group of Croatian workers from Mediterranean region. The study participants were 122 employees (39.3% of men, 60.7% of women) at sedentary working place. An interviewer-administered validated food-frequency questionnaire was used to obtain data on the worker's habitual diet and their anthropometric measures were also collected. The Mediterranean diet score (MDS) was used to assess the Mediterranean diet. Multiple linear regression analysis was applied to assess the association of MDS with BMI and WHR separately for men and women. There were 37.5% participants with adequate BMI, all women; 37.5% of participants were overweight, 25.0% were obese, mostly men. One third of examinees had WHR higher than recommended, mostly they were obese. We found statistically positive correlation between BMI and intake of fish (r=0.66, p=0.001), legumes (r=0.64, p=0.001) and sweets (r=0.54, p=0.009) among men, while WHR statistically positive correlated with intake of cereals (r=0.36, p=0.039) and negatively with legumes (r=-0.46, p=0.006) among women. Women had better adherence to Mediterranean diet than men, and by age the score increased. In multiple linear regression model adjusted for age, body adiposity and total energy intake, the MDS was statistically significantly negatively related to BMI (β=-0.45, p<0.001) and WHR (β=-0.46, p<0.001) among men. Among women MDS was positively, but not significantly related to BMI (β=0.13, p=0.384) and WHR (β=0.14, p=0.352). This study confirmed that adherence to Mediterranean diet was higher among women, while among men higher BMI and WHR was associated with higher adherence to Mediterranean diet. The risk to being obese decreased with better adherence to Mediterranean diet only among women. These results could help to develop strategies for weight-diseases control management at working place.

9. **Krešić, G.,** Mrduljaš, N., Kenđel Jovanović, G., Pavičić Žeželj, S., Štiglić, P. (2014) Is nutrition label used as a weight control behaviour, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, October 21-24, 2014; 179-185. Organizatori: CROFOST, PBF, EFFOS, IUFoST; HATZ; ISBN: 9789539972569; Scopus.

The goal of nutrition information is to help consumers make informed, healthful choices. In the light of increasing global rates of overweight and obesity in recent years, the use and understanding of nutrition information on food labels could be a dietary tool which could help to maintain healthy weight. The present study investigated whether individuals, who practice some kind of weight-related action, use nutrition labels more frequently, and which part of the label they consider important, compared with counterparts who do not undertake weight-related actions. A total of 200 participants (50% males and 50% females) were recruited using purposive convenience sampling. The results revealed that 166 participants (79 females and 87 males) confirmed they take some actions with the aim to control weight. Among the group practising weight control, 35.6 % read nutrition labels always or often (frequent label users), while 64.5% could be considered as non-frequent label users (never, rarely or sometimes read nutrition labels). The group of frequent label users considered the sugar content in food as the most important information (35.5%), followed by energy (31.3%), fat (28.3%), saturated fat (28.3%), cholesterol (28.3%), protein (24.1%) and fibre (22.9%). As the least important they considered the amount of sodium. As a weight loss strategy, about 22.3% of participants combined nutrition label use with vigorous physical activity, while 35.5% used only the nutrition label but did not engage in physical activity. Among participants who try to control their weight the strongest predictor for nutrition label use was education (OR=3.16; p<0.001) followed by female gender (OR=2.20; p=0.001), the youngest group (18-29 years) (OR=1.51; p=0.001) and physical inactivity (OR=1.51; p=0.045).

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema *Pravilniku o uvjetima izbora u znanstvena zvanja* (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, NN 84/2005, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) za izbor u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik

ZNANSTVENI SAVJETNIK							
skupina radova		objavljen br. radova	ukupno objavljenih radova	potreban br. radova	bodovni sustav	potreban br. bodova	postignut br. bodova
a1	Prije	11	19	6	1	6	19
	Poslije	8					
a2	Prije	5	14	12	0,5	6	7
	Poslije	9					
a3	Prije	5	9	6	0,25	1,25	2,25
	Poslije	4					
Ukupno bodova						**13,5**	**28,25**

A. 2.5. Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa

1. Šimundić, B., **Krešić, G.** (1998) Mediteranska prehrana u funkciji povećane turističke potrošnje, *1. Međunarodna konferencija: Menadžment u funkciji povećanja turističke potrošnje,* Hotelijerski fakultet Opatija, 281-287. ISBN: 953-6198-18-5.
2. Šimundić, B., **Krešić, G.** (1999) Ecological produced food-enrichment factor in the tourist offer- *II. Međunarodna konferencija:"Ekonomija i ekologija u funkciji razvoja turizma",* Hotelijerski fakultet Opatija i Obchodnà Fakulta Katedra Služieb a Cestovneho Ruchu, Bratislava, 405-410. ISBN: 953-6198-22-3.
3. Šimundić, B., **Krešić, G.**, Hegedušić, V. (2000) Regionalna prehrana u funkciji zdravstvenog turizma, *Treći znanstveno stručni skup s međunarodnim sudjelovanjem "Zdravstveni turizam za 21. stoljeće*", Thalassotherapia Opatija i Fakultet za turistički i hotelski menadžment Opatija, 208-215. ISBN: 953-981790-0-0.
4. Šimundić, B., **Krešić, G**., Živković, A., Međugorac, B. (2000) Food contamination and global ecology, *15th Biennial International Congress Hotel 2000: Tourism and Hospitality Management: Trends and Challenges for the Future*, Faculty of Tourism and Hospitaliy Management, 297-309. ISBN: 953-6198-23-1.
5. Lelas, V., **Krešić, G.,** Šimundić, B. (2001) Influence of some technological parameters on the quality of candied celery, *4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Faculty of Food Technology and Biotechnology, 141-147. ISBN: 953-96846-5-X.
6. Šimundić, B., **Krešić, G.** (2002) Nutriciona valorizacija namirnica kontinentalnog dijela Republike Hrvatske, *Znanstveni skup Kontinentalni gospodarski resursi u funkciji razvitka turizma Republike Hrvatske*, Ekonomski fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayer u Osijeku i Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, 91-102. ISBN: 953-6073-69-2.
7. Šimundić, B., **Krešić, G**. (2004) Importance of eating-related behaviours,*4th International Scientific Conference: Management in the Function of Increasing the Tourism Consumptions*, Faculty of Tourism and Hospitality Management, 227-234. ISBN: 953-6198-49-5.

8. Šimundić, B., **Krešić, G**., Šušnić, S. (2006) Implementation and maintenance of food safety standards in catering, *18th Biennial International Congress: Tourism & Hospitality Industry 2006*, Faculty of Tourism and Hospitality Management, 1215-1222. ISBN: 953-6198-89-4.

A. 2.6. Sudjelovanje na znanstvenim skupovima

A.2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. **Krešić, G.,** Dragović-Uzelac, V., Saftić, M., Blažević, N. (2001) Cereal bakery products enriched with bioflavonoids- new possibilities of functional food, *3rd Congress of Cereal Technologists, International Congress Flour-Bread*, Opatija, Croatia, 14.-17.11.2001. Book of abstracts, 19.
2. **Krešić, G.,** Lelas, V., Šimundić, B.(2002) The effect of pre-treatment duration on the chemical composition of candied celeriac, *1st Central European Congress on Food and Nutrition*, Ljubljana, Ljubljana, 22.-25.09. 2002, Book of abstracts, 187.
3. **Krešić, G.,** Colić-Barić, I., Šimundić, B. (2003) Fulfilment of nutritional needs and dietary habits of elderly tourists trough hotel breakfast offer, *2nd International Congress Flour-Bread 03*, Opatija,19.-22.11. 2003., Book of abstracts, 41.
4. **Krešić, G.,** Herceg, Z., Lelas, V., Režek, A. (2004) Influence of hydrocolloids addition and high pressure treatments on the rheological properties of whey protein model solutions, *2nd Central European Meeting; 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, October 17.-20.10.2004., Book of abstracts, 18.
5. Lelas, V., **Krešić, G.,** Herceg, Z., Režek, A. (2004) High Pressure Effect on the Functional Properties of Whey Proteins, *Worlnutra- 5th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods*, San Francisco, California, USA, 7-10.10.2004. Book of abstracts, 482.
6. Lelas, V., **Krešić, G.,** Herceg, Z. (2005) Significance of phase transition temperatures in food freezing processes, *3rd International Congress Flour-Bread 05*, Opatija, 26.-29.10.2005. Book of abstracts, 18.
7. **Krešić, G.,** Colić Barić, I., Šimundić, B., Ferenčević, I. (2005) Dieting practices and knowledge about fibre and cereals among young females, *3rd International Congress Flour-Bread 05*, Opatija, 26.-29.10.2005. Book of abstracts, 63.
8. **Krešić, G**., Kenđel Jovanović G., Pavičić Žeželj, S., Šimundić, B., Magdić, I. (2007) The association among foods eaten for breakfast, daily energy and cereals intake in the student population, *4th International Congress Flour-Bread 07*, Opatija, Croatia, 24-27.10.2007., Book of abstracts, 89.
9. **Krešić, G.,** Kenđel, G., Pavičić Žeželj, S., Šimundić, B. (2007) Relationship between dieting practices, body mass index and consumption of fruit and vegetables in a group of Croatian university students, EGEA IV International Conference: *The role of fruit and vegetables in the fight against obesity*, 17.-19.04.2007 European Commission, Brussels, Belgium. Book of abstracts, 88.
10. **Krešić, G**., Lelas, V. (2007) Effects of carboxymethylcellulose addition on some functional properties of high pressurized β-lactoglobulin, *Food-New Options for the Industry*, Lisabon, Portugal, 14-16.11.2007. Book of abstracts, 130.
11. Režek Jambrak, A., Mason, T.J., Herceg, Z., Lelas, V., **Krešić, G.**, Ljubić, I. (2008) Effect of ultrasound treatment on particle size distribution and protein composition of soy protein isolate and concentrate suspension. *The 2008 Joint Central European Congress- 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food*

Technologist, Biotechnologist and Nutritionists, Cavtat, Croatia, 15-17.05.2008. Book of abstracts, 104.

12. Kenđel, G., Pavičić Žeželj, S., **Krešić, G.,** Međugorac, B. (2008) Beverage consumption, physical activity and smoking habits in relation to body mass index among university students in Primorsko-goranska County, Croatia. *The 2008 Joint Central European Congress- 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologist, Biotechnologist and Nutritionists*, Cavtat, Croatia, 15-17.05.2008. Book of abstracts, 116.
13. Kenđel Jovanović, G., **Krešić, G.,** Pavičić Žeželj, S. (2009) Do Croatian university students from the North-Mediterranean area adhere to the Mediterranean dietary pattern? 7th International Conference on Diet and Physical Activity Methods, June 5-7, Washington DC, Book of abstract, 252-253.
14. Kenđel Jovanović, G., Krešić, G., Pavičić Žeželj, S. (2010) Fruits and vegetables consumption among normal weight, overweight and obese Croatian schoolchildren, 5 th Central European Congress on Food, May 19-22, Bratislava, Slovakia. Book of abstract str. 142; Proceedings, 63-69.
15. **Krešić, G.,** Dujmović, M., Mandić, M.L., Delaš, I., Čačić Kenjerić, D. (2011) Changes in maternal dietary intake and fatty acid composition of breast milk during six months of lactation. 7th International Congress of Food Technologist, Biotechnologist and Nutritionists, Opatija, Croatia, 20-23.09.2011. Book of abstracts, 48.
16. Kenđel Jovanović, G., Pavičić Žeželj, S., **Krešić, G.**, Cvijanović, O. (2011) Association of dietary habits and dietary fats to obesity and blood lipide profile in women of Primorsko-goranska County, 7th International Congress of Food Technologist, Biotechnologist and Nutritionists, Opatija, Croatia, 20-23.09.2011. Book of abstracts, 200.
17. **Krešić, G.,** Dujmović, M. (2011) Weight retention during six months postpartum in a group of Croatian lactating women, 11th European Nutrition Conference (FENS), Madrid, 26-29.10. 2011. Ann Nutr Metab, 58 (Suppl 3), 121-121.
18. **Krešić, G**., Mrduljaš, N. (2012) Trends and specifities of organic food production in Croatia, Joint Conference: Sustainable Diet and Food Securiy, Lille, France 28-29.05.2013., Book of Abstracts, 12.
19. **Krešić, G**., Dujmović, M., Mandić, M.L., Delaš, I., Mrduljaš, N. (2013) Long-chain polyunsaturated fatty acids in the diet and milk of Croatian mothers at three months postpartum, 20th International Congress of Nutriton, Granada, 15-20.09.2013., Ann Nutr Metab. 63 (suppl 1) 228- 228.
20. Gadanec, M., Šušnić, S., Mrduljaš, N., **Krešić, G**. (2012) Features and characteristics of IFS Food Standard implementation in the milling industry,7th International Congress Flour-Bread ´13; 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 16-18, 2013., Book of Abstracts, 94.
21. **Krešić, G.,** Mrduljaš, N., Kenđel Jovanović, G., Pavičić Žeželj, S., Štiglić, P. (2014) Is nutrition label used as a weight control behaviour, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and nutritionists, Opatija, October 21-24, Book of abstracts 140.
22. Kenđel Jovanović, G., Pavičić Žeželj, S., **Krešić, G.,** Cvijanović, O. (2014) Mediterranean diet in relation to body mass index and waist-to-hip ratio among sedentary group og Croatian workers form Mediterranean region, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and nutritionists, Opatija, October 21-24, Book of abstracts 49.

23. **Krešić, G.** (2015) Polifenoli- više od antioksidansa, 3. Međunarodni kongres nutricionista, 6.-8.11. 2015. Zagreb, Book of abstract 27.

A. 2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

1. Šimundić, B., **Krešić, G.** (1998) Mediteranska prehrana u funkciji povećane turističke potrošnje, 1. Međunarodna konferencija: Menadžment u funkciji povećanja turističke potrošnje, Hotelijerski fakultet Opatija, Opatija.
2. Šimundić, B., **Krešić, G.** (1999) Ekološki proizvedena hrana čimbenik obogaćivanja turističke ponude, *II. Međunarodna konferencija:"Ekonomija i ekologija u funkciji razvoja turizma"*, Hotelijerski fakultet Opatija i Obchodnà Kakulta Katedra Služieb a Cestovneho Ruchu, Bratislava, Opatija, Croatia, 19.11.2009.
3. Šimundić, B., **Krešić, G**., Živković, A., Međugorac, B. (2000) Food contamination and global ecology, *15th Biennial International Congress Hotel 2000: Tourism and Hospitality Management: Trends and Challenges for the Future*, Faculty of Tourism and Hospitaliy Management, Opatija, Croatia, 25.-28.10.2000.
4. Šimundić, B., **Krešić, G.**, Hegedušić, V. (2000) Regionalna prehrana u funkciji zdravstvenog turizma, *Treći znanstveno stručni skup s međunarodnim sudjelovanjem "Zdravstveni turizam za 21. stoljeće*", Thalassotherapia Opatija i Fakultet za turistički i hotelski menadžment Opatija, Opatija, Hrvatska, 19.-21.06.2000.
5. Lelas, V., **Krešić, G.,** Šimundić, B. (2001) Influence of some technological parameters on the quality of candied celery, *4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Croatia, 03.-05.10. 2001.
6. Šimundić, B., **Krešić, G.** (2002) Nutriciona valorizacija namirnica kontinentalnog dijela Republike Hrvatske, *Znanstveni skup Kontinentalni gospodarski resursi u funkciji razvitka turizma Republike Hrvatske*, Ekonomski fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayer u Osijeku i Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, Osijek, 07.-08-06.2002.
7. Šimundić, B., **Krešić, G**. (2004) Importance of eating-related behaviours, *4th International Scientific Conference: Management in the Function of Increasing the Tourism Consumptions*, Faculty of Tourism an Hospitality Management, Opatija, Croatia, 15.04.2004.
8. Šimundić, B., **Krešić, G**., Šušnić, S. (2006) Implementation and maintenance of food safety standards in catering, *18th Biennial International Congress: Tourism & Hospitality Industry 2006*, Faculty of Tourism and Hospitality Management Opatija, Opatija, Croatia, 03.-05.05.2006.
9. Deže, I., **Krešić, G**., Deže, J. (2015) Implementacija HACCP sustava u proizvodnji Krčkog pršuta, Okolišno prihvatljiva proizvodnja kvalitetne i sigurne hrane, Poljoprivredni fakultet Osijek, Hrvatska Agencija za hranu, Grad Osijek, Osječko-baranjska županija; Osijek, 11.11.2015. Knjiga sažetaka, 71-72.

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti (A.2.5 – A.2.6.2)

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	9
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	23
Nacionalni znanstveni skupovi	9

A.2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

1. **Krešić, G. (2015):** Postpartum weight retention as a risk factor for the development of midlife obesity, Euro Weight Loss Global Summit & Medicare Expo, Omics International, Frankfurt, 18.-20.08.2015.; J Obes Weight Loss Ther 2015, 5:4; http://dx.doi.org/10.4172/2165-7904.S1.014.; pozvano predavanje.
2. **Krešić, G.** (2015): Polifenoli-više od antioksidansa, 3.Međunarodni kongres nutricionista, Zagreb, 6.-8.11.2015.; pozvano predavanje.
3. **Krešić, G.**, Dujmović, M., Mandić, M., Delaš, I., Mrduljaš, N. (2013): Long chain polyunsaturated fatty acids in the dieta and milk of Croatian mothers at three months postpartum, IUNS 20th International Congress of Nutrition, Granada, 15-20.09.2013.; pozvano predavanje.

A. 3. ZNANSTVENI PROJEKTI

A. 3.1. Nacionalni znanstveni projekti

A. 3.1.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1.	Nove tehnike procesiranja u proizvodnji funkcionalne hrane 058-0580696-2533	Istraživač	MZOŠ	2007-2011
2.	Prehrana i životna navike u očuvanju zdravlja 113—0000000-0548	Istraživač	MZOŠ	2007-2011
3.	Razvoj novih funkcionalnih proizvoda i njihova stabilnost 58021	Istraživač	MZOŠ	2003-2007
4.	Kontinentalni gospodarski resursi u funkciji razvitka turizma Republike Hrvatske	Istraživač	MZOŠ	2001-2002

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	-
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	4
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	-
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	-

A. 4. MENTORSTVO

A.4.1. Završni rad

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Mario Katavić	Hrana koja sadrži genetski modificirane organizme (GMO)	03.07.2008.	FMTU*
2.	Slaven Salatić	Nutritivne karakteristike meda i drugih pčelinjih proizvoda	03.07.2008.	FMTU*
3.	Mato Zorić	Integrirani sustav upravljanja kvalitetom i sigurnošću hrane na primjeru tvornice «Zvečevo» d.d. Požega	03.07.2008.	FMTU*
4.	Veronika Jantoš	Mineralne vode i njihov utjecaj na zdravlje	03.07.2008.	FMTU*
5.	Ines Magdić	Važnost žitarica i prerađevina u prehrani mlađe odrasle populacije	03.07.2008.	FMTU*
6.	Ana Pavlaković	Planiranje prehrane za osobe sa alergijama ili intolerancijama na hranu	03.07.2008.	FMTU*
7.	Goran Ivezić	Planiranje prehrane temeljeno na ispitivanju prehrambenog unosa i prehrambenih navika studentske populacije	27.01.2009.	FMTU*
8.	Jelena Budiselić	Ponuda hrane za djecu u hotelu Jastreb, Begovo Razdolje	01.06.2009.	FMTU*
9.	Kristina Delost	Planiranje vegetarijanske ponude na primjeru hotela Jastrebm Begovo Razdolje	01.06.2009.	FMTU*
10.	Kristina Brozović	Medieteranska prehrana kao element ugostiteljske ponude	01.06.2009.	FMTU*
11.	Marijana Horvat	Ponuda hrane prilagođena dijabetičarima	01.06.2009.	FMTU*
12.	Igor Frketić	Važnost antioksidansa u suvremenoj prehrani	01.06.2009.	FMTU*
13.	Marko Sučić	Eko hrana u funkciji unapređenja turističke ponude	01.06.2009.	FMTU*
14.	Ivona Marketanović	Posebni oblici ponude hrane namijenjeni starijim osobama	01.06.2009.	FMTU*
15.	Deni Uljanić	Posebni oblici ponude hrane namijenjeni ženama	01.06.2009.	FMTU*
16.	Hana Marketanović	Čimbenici odabira hrane među studentskom populacijom	01.06.2009.	FMTU*
17.	Ivana Kalčić	Mediteranska prehrana kao trend u ugostiteljstvu	01.06.2009.	FMTU*
18.	Anamarija Horvat	Posebni oblici prehrane u ponudi hotela- osvrt na prehrambene navike	01.06.2009.	FMTU*

		i potrebe djece kao klijenata		
19.	Brankica Belina	Ponuda hrane temeljena na načelima makrobiotike	09.06.2010.	FMTU*
20.	Nives Rokić	Turistička valorizacija vinogradarstva i vinarstva Krapinsko-zagorske županije	08.06.2010.	FMTU*
21.	Katarina Glavaš	Funkcionalna hrana na tržištu Republike Hrvatske	08.06.2010.	FMTU*
22.	Ines Keča	Isticanje alergena u hrani na primjeru ponude restorana „Klub književnika“	08.06.2010.	FMTU*
23.	Zvonimir Mikolčević	Ponuda hrane za sportaše na primjeru fitness centra Vita	08.06.2010.	FMTU*
24.	Vedrana Žanić	Proizvodnja vina i vinski turizam Slavonije	08.06.2010.	FMTU*
25.	Marta Kosić	Nutritivni značaj ribe i ribljih prerađevina	08.06.2010.	FMTU*
26.	Melita Sečan	Proizvodnja vina i vinski turizam podregije Zagorje-Međimurje	08.06.2010.	FMTU*
27.	Deni Mahić	Specifičnosti vegetarijanske prehrane	08.06.2010.	FMTU*
28.	Maja Amić	Nutritivni značaj čokolade i valorizacija kroz turističku ponudu	08.06.2010.	FMTU*
29.	Paulina Jozinović	Ugostiteljska ponuda namijenjena tenisačima	29.06.2011.	FMTU*
30.	Nika Čabrijan	Nutritivni značaj i mogućnosti ponude mesa u ugostiteljstvu na primjeru restorana „Franica“, Baška, otok Krk	29.06.2011.	FMTU*
31.	Slađana Kolarević	Ekološka hrana u okviru koncepta održivog razvoja	29.06.2011.	FMTU*
32.	Denis Justament	Prehrambeni programi za fizičku pripremu sportaša na primjeru fitness centra Fit	29.06.2011.	FMTU*
33.	Ivana Sajko	Specifičnosti prehrane osoba starije životne dobi	29.06.2011.	FMTU*
34.	Irena Sajko	Ugostiteljska ponuda namijenjena djeci i adolescentima	29.06.2011.	FMTU*
35.	Tea Dvanajščak	Proizvodnja vina i vinski turizam sjeverozapadne Hrvatske	29.06.2011.	FMTU*
36.	Katarina Šimatović	Nutritivni značaj i primjena voća u ugostiteljskoj ponudi	29.06.2011.	FMTU*
37.	Ana Štoković	Proizvodnja vina i vinski turizam podregije Istra	29.06.2011.	FMTU*
38.	Roberta Gržetić	Formiranje ugostiteljske ponude prilagođene trudnicama na primjeru hotelu Kempinski Adriatic	29.06.2011.	FMTU*
39.	Diana Jurcan	Primjena modela mediteranske prehrane na primjeru ponude Riviere d.d.Poreč	29.06.2011.	FMTU*

40.	Irena Prša	Ugostiteljska ponuda prilagođena oboljelima od šećerne bolesti	29.06.2011.	FMTU*
41.	Matija Galant	Meso istarskog goveda u turističkoj ponudi	29.06.2011.	FMTU*
42.	Ivana Knežević	Valorizacija kave kroz ugostiteljstvo i turizam	29.06.2011.	FMTU*
43.	Tena Zubović	Mogućnosti primjene funkcionalne hrane u ugostiteljskoj ponudi	29.06.2011.	FMTU*
44.	Luka Popović	Mogućnosti korištenja hrane bogate antioksidansima u formiranju ugostiteljske ponude	11.07.2012.	FMTU*
45.	Dinka Redžić	Specifični oblici ugostiteljske ponude namijenjeni trudnicama i dojiljama	11.07.2012.	FMTU*
46.	Sonja Lovrentjev	Važnost sigurnosti hrane u okviru trendova u prehrani	11.07.2012.	FMTU*
47.	Marko Duspara	Razvoj nutricionizma i mogućnost primjene u ugostiteljstvu	11.07.2012.	FMTU*
48.	Antonela Katalinić	Hrana bogata kalcijem implementirana u ugostiteljsku ponudu	11.07.2012.	FMTU*
49.	Nika Sirotić	Mogućnost valorizacije maslinovog ulja kroz turističku ponudu Istre	11.07.2012.	FMTU*
50.	Vedrana Jurčević	Nutricionističko planiranje menija vegetarijanske prehrane	11.07.2012.	FMTU*
51.	Jasenka Ribarić	Obroci bogati bjelančevinama u prehrani sportaša	11.07.2012.	FMTU*
52.	Mateja Cvetko-Kovačić	Mogućnosti primjene začinskog bilja u pravilnoj prehrani	11.07.2012.	FMTU*
53.	Paola Jandrić	Istarski pršut kao tradicionalni suhomesnati proizvod	11.07.2012.	FMTU*
54.	Tamara Mihić	Valorizacija autohtonih sireva kroz turističku ponudu	11.07.2012.	FMTU*
55.	Dajana Mujakić	Implementacija HACCP sustava na primjeru hotela Umag	11.07.2012.	FMTU*
56.	Matea Korenić	Ponuda hrane u okviru wellness programa	11.07.2012.	FMTU*
57.	Daria Baranja	Uloga vitamina i minerala u okviru pravilne prehrane	11.07.2012.	FMTU*
58.	Suzi Asaj	Ugostiteljska ponuda za trudnice koje prakticiraju vegetarijanstvo	11.07.2012.	FMTU*
59.	Daria Đuras	Makrobiotička ponuda hotela Varaždin	11.07.2012.	FMTU*
60.	Mia Širola	Ekološka proizvodnja povrća i mogućnost valorizacije u turizmu	11.07.2012.	FMTU*
61.	Ana Škrinjarić	Mogućnosti primjene nutricionizma u ugostiteljstvu	10.10.2012.	FMTU*
62.	Nikola Devčić	Nutritivni značaj mesa i mogućnost njegovog brendiranja	11.07.2012.	FMTU*

63.	Vedrana Jurčević	Nutricionističko planiranje menija vegetarijanske prehrane	02.07.2013.	FMTU*
64.	Dado Osmanović	Nutritivni značaj meda i pčelinjih proizvoda	02.07.2013.	FMTU*
65.	Kasandra Dušanić	Maslinovo ulje: proizvodnja i turistička valorizacija	09.09.2013.	FMTU*
66.	Andrijana Kolarić	Ekološki proizvedena hrana u Hrvatskoj s osvrtom na projekt:"Put tradicionalne hrane" u Varaždinskoj županiji	08.07.2013.	FMTU*
67.	Monika Vidić	Proizvodnja vina i vinski turizam Istre	09.09.2013.	FMTU*
68.	Petra Štiglić	Implementacija HACCP sustava u odjelu hrane i pića hotela Adriatic, Opatija	02.07.2013.	FMTU*
69.	Maša Grković	Nutritivni značaj mesa i mesnih prerađevina	24.09.2013.	FMTU*
70.	Silvio Maras	Ponuda bezglutenske hrane u ugostiteljstvu	08.09.2014.	FMTU*
71.	Ivana Jandrijević	Proizvodnja piva i pivski turizam	08.09.2014.	FMTU*
72.	Antonela Jazvec	Mogućnost turističke valorizacije istarskih vina	08.09.2014.	FMTU*
73.	Filip Oštrić	Vinarstvo i vinske ceste Slavonije	08.07.2014.	FMTU*
74.	Iva Klarić	Alkaloidna uživala: kakao,čaj,kava	08.09.2014.	FMTU*
75.	Mia Tepev	Jaka alkoholna pića	08.07.2014.	FMTU*
76.	Anja Bartolec	Modeli vegetarijanske prehrane	08.07.2014.	FMTU*
77.	Ivana Deže	Implementacija HACCP sustava u objektu Kuća krčkog pršuta	08.09.2014.	FMTU*
78.	Silvia Matošević	Specifične namirnice makrobiotičke prehrane	08.09.2014.	FMTU*
79.	Andrijana Škrnički	Prednosti i nedostaci GM hrane	08.07.2014.	FMTU*
80.	Dijana Bahun	Proizvodnja vina i vinske ceste Baranje	08.07.2014.	FMTU*
81.	Antonia Čorc	Mlijeko i prerađevine mlijeka u ugostiteljstvu	08.07.2014.	FMTU*
82.	Petra Vidoš	Nutritivni značaj mesa i mesnih prerađevina i njihova primjena u ugostiteljstvu	08.09.2014.	FMTU*
83.	Petra Marečić	Mediteranska prehrana kao element ugostiteljske i turističke ponude	08.07.2014.	FMTU*
84.	Iva Živolić	Upotreba umjetnih sredstava za zaslađivanje u ugostiteljstvu	08.09.2014.	FMTU*
85.	Tomislav Malnar	Ugostiteljska ponuda prilagođena sportašima	08.07.2015.	FMTU*
86.	Dejan Baćić	Mogućnosti upotrebe voća i prerađevina u ugostiteljskoj ponudi	08.09.2015.	FMTU*
87.	Tena Kuš	Implementacija HACCP sustava u Bluesun hotelu Kaj	08.09.2015.	FMTU*

88.	Sanja Šimić	Makrobiotička prehrana kao alternativni oblik ugostiteljske ponude	08.09.2015.	FMTU*
89.	Ana Laitkam	Prilagodba ugostiteljske ponude nutricionističkim potrebama vegetarijanaca	08.09.2015.	FMTU*
90.	Tea Stjepić	Valorizacija autohtonih sireva Republike Hrvatske kroz turizam	08.07.2015.	FMTU*
91.	Anja Knežević	Istarska bijela vina: proizvodnja i turistička valorizacija	08.07.2015.	FMTU*
92.	Dino Renić	Daruvarska vina u ugostiteljskoj ponudi	08.07.2015.	FMTU*
93.	Luka Turato	Mediteranska prehrana	08.09.2015.	FMTU*
94.	Janko Jagarčec	Proizvodnja piva i primjena u ugostiteljstvu	08.09.2015.	FMTU*
95.	Vedran Pisarević	Specifične namirnice mediteranske prehrane	05.09.2016.	FMTU*
96.	Piero Jenkel	Maslinovo ulje kao potencijal unapređivanja turističke ponude	14.07.2016.	FMTU*
97.	Maja Čulig	Proizvodnja vina i vinski turizam na području grada Ozlja	14.07.2016.	FMTU*
98.	Tea Mličević	Proizvodnja vina i vinski turizam Brodsko-posavske županije	05.09.2016.	FMTU*
99.	David Hrkač	Nutritivni značaj voća i povrća u okviru mediteranske prehrane	05.09.2016.	FMTU*
100.	Tamara Tatai	Ponuda alternativnoga oblika prehrane s ciljem unapređenja zdravlja	14.07.2016.	FMTU*
101.	Tatjana Budimir	Bioaktivne komponente u hrani i njihov utjecaj na zdravlje	14.07.2016.	FMTU*
102.	Leonora Križman	Označavanje nutricionističkih informacija na meniju	14.07.2016.	FMTU*

* Sveučilište u Rijeci; Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija

A.4.2. Diplomski rad

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Emina Rikalo	Upotreba biokonzerviranog povrća u ugostiteljskoj ponudi	05.07.2010.	FMTU*
2.	Ema Brnardić	Uloga biotehnologije u održivom turizmu: Case study Toplice Sv. Martin na Muri	05.07.2010.	FMTU*
3.	Iva Lerga	Eko hrana kao element turističke ponude na primjeru OPG Marter,	05.07.2010.	FMTU*

		Pakrac.		
4.	Ana Brajdić	Primjena biotehnologije u zaštiti okoliša i implikacije na turizam	05.07.2010.	FMTU*
5.	Gordana Vucelić	Zelena biotehnologija kao alternativa ekološki proizvedenoj hrani	05.07.2010.	FMTU*
6.	Josipa Lucić	Ekološka proizvodnja vina kao element turističke ponude na promjeru OPG Ćasić, Pakrac.	05.07.2010.	FMTU*
7.	Kristina Korman	Proizvodnja i plasman na tržište konzerviranog povrća namijenjenog ugostiteljstvu na primjeru Marinada d.o.o.	05.07.2010.	FMTU*
8.	Sanja Jakovljević	Prilagodba ugostiteljske ponude sa ciljem prevencije bolesti srca na primjeru hotelske kuće Imperial Rab	05.07.2011.	FMTU*
9.	Nives Rokić	Ponuda hrane prilagođena prevenciji povišenog krvnog tlaka	05.07.2011.	FMTU*
10.	Darija Tušar	Nutritivni alergeni u ponudi Grand Hotela Bonavia, Rijeka	05.07.2011.	FMTU*
11.	Nika Čabrijan	Prilagođavanje ponude restorana 'Franica' gostima s alergijama i intolerancijama na hranu	10.07.2012.	FMTU*
12.	Dino Dejak	Mogućnosti formiranja funkcionalnih menija na primjeru 'Valamar Diamant hotela', Poreč	10.07.2012.	FMTU*
13.	Nika Sirotić	Prilagođavanje ponude hotela 'Vela vrata' gostima sa hipertenzijom	09.09.2013.	FMTU*
14.	Matea Korenić	Modeli jelovnika za unapređenje sportskih performansi	02.07.2013.	FMTU*
15.	Jasenka Ribarić	Model prehrane prilagođen osobama oboljelih od šećerne bolesti na primjeru ponude hotela Ambasador, Opatija	02.07.2013.	FMTU*
16.	Boris Knežević	Stavovi budućih hotelskih menadžera o GM hrani	08.07.2014.	FMTU*
17.	Petra Štiglić	Znanje o prehrani i razumijevanje oznaka na hrani	08.07.2014.	FMTU*
18.	Siniša Dukić	Ponuda hrane u okviru revitalizirajućih programa hotela Bristol, Opatija	14.07.2016.	FMTU*

* Sveučilište u Rijeci; Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija

A.4.3. Magistarski rad - *Član povjerenstva*

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Maja Pešić	Međunarodni standardi i konkurentnost u sustavu hrane	23.04.2008.	FMTU*

* Sveučilište u Rijeci; Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija

A.4.4 Doktorski rad

Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Mihela Dujmović	Prehrana dojilja i sastav masnih kiselina majčinog mlijeka	06.07.2011.	Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku Prehrambeno-tehnološki fakultet

Član povjerenstva:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Anet Režek Jambrak	Utjecaj ultrazvuka na fizikalna i funkcionalna svojstva proteina sirutke	27.11.2008.	Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE

A.5.1. Član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa

1. Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam (Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition), izdavač: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (siječanj 2012.- danas)
2. Hrana u zdravlju i bolesti, znanstveno-stručni časopis za nutricionizam i dijetetiku, , izdavač: Farmaceutski fakultet u Tuzli i Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek (rujan 2013 – danas)
3. Tourism and Hospitality Management, izdavač: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija (rujan 2015.- danas)

A.5.2. Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa

- **Član znanstvenog odbora:** 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and nutritionists, Opatija, October 21-24, 2014. Organizatoti: CROFost; PBF; HATZ; IUFoST; EFFoST.

A.5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

Naziv	Funkcija	Godina učlanjenja
Društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista RH, Pierottijeva 6, 10000 Zagreb	Član	2005.
Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista- Podružnica Rijeka	Predsjednik	svibanj 2012.-
Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista- Upravni odbor	Član	Lipanj 2012.-

A. 5.6. Recenzije znanstvenih radova

Naziv časopisa/zbornika koji je zatražio recenziju	Broj radova	Godina
LWT-Food Science and Technology	1	2008.
International Journal of Food Science and Nutrition	2	2007. 2008.
Sensors	1	2008.
Journal of Food Biochemistry	2	2008.i 2009.
Collegium Anthropologicum	2	2009.
Croatian Journal of Food Science and Technology	6	2009., 2010., 2011., 2013., 2014.
Mljekarstvo	6	2009., 2010., 2013., 2014., 2015
Tourism and Hospitality Management 2010	5	2010.
Journal of Agricultural & Food Chemistry	1	2010., 2016.
Current Nutrition and Food Science Journal	1	2010.
Journal of Food Processing and Technology	2	2011., 2013.
Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition	2	2012., 2015.
Nutrition Research	1	2012.
Journal of Science of Food and Agriculture	1	2012.
Nutrition Journal	2	2012.
Food and Nutrition Sciences	1	2012.
Tourism and Hospitality Management	2	2012., 2016
Journal of Food and Nutrition Research	2	2013., 2014.
Hrana u zdravlju i bolesti	1	2014.
Acta Alimentaria	1	2016.
UKUPNO	**42**	

A.5.7. Recenzija znanstvenih knjiga

1. Mandić, ML., Nosić, M. Funkcionalna svojstva prehrambenih vlakana, Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Osijek, 2009.
2. Štimac, D., Krznarić,Ž., Vranešić Beneder, D., Obrovac Glišić, M. Dijetoterapija i klinička prehrana, Medicinski fakultet Sveučilište u Rijeci, Rijeka, 2014.
3. Koprivnjak, O. Kvaliteta, sigurnost i konzerviranje hrane, Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet Rijeka, Rijeka, 2014.

A. 5.7.1. Prikaz znanstvenih knjiga *(Book Review)*

1. **Krešić, G.** (2008) Book review: Borislav Šimundić:Foodstuffs-Nutrition and Health, *Tourism and Hospitality Management*, 14, 213-214.

A.5.9. Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti

- Prodekanica za nastavu (1.10.2014.- danas)
- Pomoćnica dekana za dislocirane studije- SC Zabok (1.10.2012- 1.5.2014)
- Pročelnica Katedre za hranu i prehranu (1.10.2012.-30.09.2014)
- Predsjednica Povjerenstva za akademsko priznavanje inozemnih visokoškolskih kvalifikacija i razdoblja studija (7.5.2012. - danas)
- Predsjednica Povjerenstva za nastavu (4.11.2014.- danas)
- Članica Povjerenstva za izradu Strategije razvoja Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija (12.01.2015)
- Članica Povjerenstva za izradu prijedloga odluke za izmjene i dopune Statuta Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu (06.04.2015- danas)
- Članica Odbora za osiguranje i unapređivanje kvalitete (8.12.2014.-danas)
- Članica Povjerenstva za međunarodnu suradnju (04.11.2014. - danas)
- Članica Žalbeno-stegovnog povjerenstva (14.03.2016.- danas)
- Članica Evaluacijskog odbora za dodjelu potpora doktorandima Sveučilišta u Rijeci (siječanj 2015).

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

Ustanova	**Mjesto**	**Godina**
Technisce Universität Berlin, Institut für Lebensmittelbiotechnologie und proβtechnik	Berlin, Njemačka	13.10.-13.11.2003.
Fachhochschulstudiengänge Burgenland (CEEPUS Grant)	Eisenstadt, Austria,	02.09-11.09.2010.

Fachhochschulstudiengänge Burgenland (CEEPUS Grant)	Eisenstadt, Austria	01.9-10.9.2011.
Budapest Business School, Faculty of Commerce, Catering and Tourism (ERASMUS Mobility Grant)	Budimpešta, Mađarska	05.11.-0 9.11.2012.

A.6.1. Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama

1. **Krešić, G.** *Croatian high-quality food&beverage products*, Fachhochschulstudiengänge Burgenland, Esienstadt, Austria, 2.-11.09.2010. CEEPUS grant
2. **Krešić, G.** The flavours of Croatia- blending tradition and regional development, Fachhochschulstudiengänge Burgenland, Eisenstadt, Austria, 1.-10.09.2011 CEEPUS Grant.
3. **Krešić, G.** Croatia- specific features of regions, F&B products and typical dishes for tourism 5.11.- 9.11.2012. ERASMUS Mobility Grant

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

Naziv nagrade	**Institucija**	**Godina**
Nagrada mladom znanstveniku «Vera Johanides» za ostvaren osobni znanstveni i stručni napredak te zapažen doprinos u tehničkom području koje istražuje u proteklih pet godina	Akademija tehničkih znanosti Hrvatske (HATZ)	2009.
Jedan od deset najcitiranijih radova objavljenih u *Journal of Food Engineering* 2008-2010. **Krešić, G.,** Lelas, V., Jambrak, A.R., Herceg, Z., Brnčić, S.R. (2008) Influence of novel foof processing technologies on the rheological and thermophysical properties of whey proteins, Journal of Food Engineering, 87, 64-73. ISSN: 0260-8774; Impact factor: 2.081	Journal of Food Engineering, Elsevier Publisher	2011.

B. NASTAVNA DJELATNOST

B.1. NASTAVA NA PREDDIPLOMSKIM I DIPLOMSKIM STUDIJIMA

***Preddiplomski sveučilišni studij FMTU**:*

Od 01.05.1998. Greta Krešić je kao suradnik aktivno uključena u izvođenje nastave na svim kolegijima u okviru Katedre za hranu i prehranu. Nakon izbora u znanstveno-nastavno zvanje docenta nositelj je slijedećih kolegija:

- *Trendovi u prehrani* (ak.god. 2007./2008.- danas): obavezni kolegij, 2 godina, IV semestar.
- *Nutriciona valorizacija prehrane* (ak.god. 2007/2008.- 2010./2011): izborni kolegij, 3 godina, V. semestar.
- *Hrana i prehrana* (ak.god. 2009/2010. – danas): obavezni kolegij, 2. godina, IV. semestar.
- *Higijena i sanitacija* (ak.god. 2009/2010.): izborni kolegij, 2. godina, IV. semestar.
- *Hrana i zdravlje* (ak.god. 2009/2010.): izborni kolegij, 3 godina, VI. semestar.
- *Higijena i sigurnost hrane* (ak.god. 2010/2011- 2012./2013.): izborni kolegij, 2. godina, IV. semestar

Nastavu na svim kolegijima obavlja na redovitom studiju, izvanrednom studiju i u Studijskom centru Zabok.

Diplomski studij FMTU:

Nakon izbora u znanstveno-nastavno zvanje docenta nositelj je slijedećih kolegija:

- *Biotehnologija u funkciji turizma* (ak. god. 2009./2010.): 1 godina, 1. semestar.
- *Dijetetika* (ak.god. 2010./2011.): 1 godina, 1. semestar
- *Prehrana i zdravlje* (ak.god. 2014./2015. – danas)

Stručni studij FMTU:

Do izbora u znanstveno-nastavno zvanje docenta radila je kao suranik (asistent) na kolegiju *Osnove hrane i prehrane*. Nakon izbora u znanstveno-nastavno zvanje docenta bila je nositelj je slijedećih kolegija:

- *Suvremene tendencije u prehrani*: ak.god. 2007./2008. i 2008./2009. (3. godina, V. semestar)
- *Planiranje i evaluacija prehrane*: ak.god. 2007./2008. i 2008./2009. (2. godina, IV. semestar)

Diplomski studij: Klinički nutricionizam, *Fakulteta zdravstvenih studija* Sveučilišta u Rijeci:

- *Nutricionizam*: ak. god. 2015/2016.- danas (1.godina, I. semestar)- nositelj kolegija

B.2. NASTAVA NA POSLIJEDIPLOMSKIM STUDIJIMA

Greta Krešić je predlagatelj i nositelj kolegija *Nutricionizam u ugostiteljstvu*, koji se izvodi na poslijediplomskom specijalističkom studiju *Menadžment u turizmu i ugostiteljstvu* čiji nositelj je Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija.

B.4. PROGRAM I UVOĐENJE NOVIH PREDMETA

B.4.1. Program i uvođenje novih predmata na preddiplomskim i diplomskim studijima

Preddiplomski studij FMTU:

- *Trendovi u prehrani* - nositelj predmeta (ak.god. 2007./2008. - danas)
- *Nutriciona valorizacija prehrane* - nositelj predmeta (ak.god. 2007./2008. - 2010./2011.)
- *Higijena i sigurnost hrane* - nositelj predmeta (ak.god. 2010./2011. – 2012./2013.)
- *Nutricionizam* - nositelj predmeta (2015./2016.- danas; kolegij se ne izvodi u ak.god. 2015./2016. i 2016./2017.)
- *Dietary trends*- nositelj predmeta (ak.god 2012./2013.- danas)

Diplomski studij FMTU:

- *Dijetetika* - nositelj predmeta (ak. god. 2010./2011. -2013./2014.)
- *Prehrana i zdravlje* - nositelj predmeta (ak.god 2014./2015.- danas)

Diplomski studij Kliničkog nutricionizma, Fakulteta zdravstvenih studija Sveučilišta u Rijeci

- *Nutricionizam* - nositelj predmeta (ak. god. 2015./2016.- do danas)

B.4.2. Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskom studiju

- *Nutricionizam u ugostiteljstvu*- nositelj predmeta, poslijediplomski specijalistički studij *Menadžment u turizmu i ugostiteljstvu*, FMTU (ak.god. 2010/2011- danas)
- *Održivi lanac hrane* – nositelj premeta, poslijediplomski doktorski studij *Menadžment održivog razvoja*, FMTU (ak.god. 2010./2011- danas)

Tablica 4. Ocjena sveukupne nastavne aktivnosti

Naziv kolegija	Studij	Vrsta nastave
Hrana i prehrana	Sveučilišni studij: Poslovna ekonomija (stari program)	Seminari
Osnove hrane i prehrane	Stručni studij: Gastronomija i restoraterstvo	Seminari
Hrana i prehrana	Sveučilišni preddiplomski studij Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu	Predavanja
Trendovi u prehrani	Sveučilišni preddiplomski studij Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu	Predavanja
Dietary trends	Erasmus	Predavanja
Higijena i sigurnost hrane	Sveučilišni preddiplomski studij Poslovna ekonomija u turizmu i ugostiteljstvu	Predavanja
Prehrana i zdravlje	Diplomski studij Održivi razvoj turizma	Predavanja
Nutricionizam	Diplomski studij Klinički nutricionizam	Predavanja

B.5. AUTORSTVO I SUAUTORSTVO SVEUČILIŠNOG UDŽBENIKA

1. Zoran Herceg, Anet Režek Jambrak, Suzana Rimac Brnčić, **Greta Krešić**: *Procesi konzerviranja hrane-Novi postupci,* Golden marketing-Tehnička knjiga, Zagreb, 2009.
2. **Krešić, Greta**: Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija, Opatija, 2012.

B.8. NASTAVNA DJELATNOST UNUTAR ODBORA

1. Članica Odbora za osiguranje i unapređivanje kvalitete (8.12.2014.-danas)
2. Predsjednica Povjerenstva za akademsko priznavanje inozemnih visokoškolskih kvalifikacija i razdoblja studija (7.5.2012. - danas)
3. Predsjednica Povjerenstva za nastavu (4.11.2014.- danas)
4. Članica Povjerenstva za izradu Strategije razvoja Fakulteta za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija (12.01.2015)
5. Članica Evaluacijskog odbora za dodjelu potpora doktorandima Sveučilišta u Rijeci (15.04.2015).

B.9. POHAĐANJE PROGRAMA USAVRŠAVANJA VISOKOŠKOLSKE NASTAVE

1. 20.02.2002. sudjelovanje u programu radionice:"Diskusija kao nastavna metoda u visokom obrazovanju" Radionica je dio programa:"Unapređenje kvalitete viskokoškolske nastave". Organizator:Universitas-udruga za razvoj visokog školstva.
2. 29.01.2010. sudjelovanje u seminaru „Bolonja" namjenjen nastavnicima Sveučilišta u Rijeci. Organizator: Sveučilište u Rijeci i Zaklada Robert Bosch.
3. Travanj 2010. sudjelovanje u programu cjeloživotnog obrazovanja: „E-učenje u nastavnom procesu" (3 ECTS). Organizator: Sveučilište u Rijeci, Tehnički fakultet, IT Akademija Sveučilišta u Rijeci.
4. 30.06.2011. sudjelovanje na radionici za unaprjeđenje nastavničkih kompetencija: Procjenjivanje i ocjenjivanje eseja - radionica za visokoškolske nastavnike. Organizator: Sveučilište u Rijeci, Filozofski fakultet.
5. 01.07. 2011. sudjelovanje na radionici za unaprjeđenje nastavničkih kompetencija: „Uvod u govorništvo"- radionica za visokoškolske nastavnike. Organizator: Sveučilište u Rijeci, Filozofski fakultet.
6. 16.11.2011. Workshop: Teaching with case studies: Tips and Techniques for Instructors, RIT and FTHM.
7. 08.-12.02.2016. Academic Teaching Excellence-English as the Medium of Instruction, Organizator: British Council

STRUČNA DJELATNOST

C.1. STRUČNI RADOVI

C.1.1. Stručni rad objavljen u domaćem časopisu

1.Šimundić, B., **Krešić, G.** (2004) Unapređenje ponude hrane za vegetarijance, *Tourism and Hospitality Management,* 10, 157-159.

C.1.2. Stručni rad objavljen u zborniku radova sa domaćeg znanstvenog skupa

1. **Krešić, G.** (2009) Pružanje informacija o hrani u okviru ugostiteljske ponude, Stručno-edukativna konferencija: *Upravljanje zdravstvenim rizicima u hotelskim sustavima,* Organizatori: Hrvatska udruga za sanitarno inženjerstvo- Komora sanitarnih inženjera i tehničara; Hrvatska gospodarska komora; Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica Medicinskog fakulteta u Rijeci; Opatija, 13.11.2009.

C. 2. SUDJELOVANJE NA STRUČNIM SKUPOVIMA

1. **Krešić, G**., Mrduljaš, N., GAzibara, D., Pleadin, J., Medak, M., Šušnić, S. (2016) Implementacija nutritivno uravnoteženih obroka za očuvanje zdravlja srca u objekt zdravstvenog turizma, 9. Međunarodni znanstveno-stručni skup, Hranom do zdravlja, Osijek, 13.10.2016, Knjiga sažetaka, 48.
2. Pleadin, J., **Krešić, G.,** Kolarić Kravar S., Lešić, T., Vahčić, N. (2016) Alergeni gluten i soja u mesnim proizvodima sa hrvatskog tržišta, 9. Međunarodni znanstveno-stručni skup, Hranom do zdravlja, Osijek, 13.10.2016, Knjiga sažetaka, 54.
3. **Krešić, G.,** Lelas, V., Herceg, Z. (2006) Promjene emulgirajućih svojstava β-laktoglobulina pod djelovanjem visokog hidrostatskog tlaka, 37. Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Hrvatska Mljekarska Udruga, Lovran, 26.-29.11.2006., Zbornik sažetaka, str. 51.
4. Šimundić, B., **Krešić, G.** (2004) Unapređenje ponude hrane za vegetarijance, Okrugli stol povodom 160.obljetnice opatijskog turizma, Opatija, 22.04.2004.

C.2.1. Pozvana predavanja

1. **Krešić, G.** «Funkcionalna hrana-više od prehrane», Stručni simpozij: Prehrana i zdravlje, Thalassotherapia, Opatija, Opatija, 21.04. 2007. (pozvano predavanje)
2. **Krešić, G.** „Pružanje informacija o hrani u okviru ugostiteljske ponude“, Stručno-edukativna konferencija: Upravljanje zdravstvenim rizicima u hotelskim sustavima, Hrvatska udruga za sanitarno inženjerstvo- Komora sanitarnih inženjera i tehničara, Rijeka, Opatija, 13.11.2009. (pozvano predavanje)
3. **Krešić, G.** „Novi načini pružanja informacija o hrani u ugostiteljstvu“, 23. Kongres ugostitelja i turističkih djelatnika, Hrvatska obrtnička komora, Zagreb, 22.-23.11.2010. (pozvano predavanje)
4. **Krešić, G.** Mediteranska prehrana, Kontinuirana edukacija iz područja nutricionizma, Organizator: Centar za obuka i primena, Makedosnko naučno društvo, Bitola, 08.12.2012., 22.-27.04.2013., 27.01.-01.02.2014., 26.-31.01.2015., 05.-10.09.2016. (pozvana predavanja)

C. 3. TEHNOLOGIJSKI / STRUČNI PROJEKTI

C.3.1. Voditelj stručnog projekta

1. "Studija- Nutricionističko oblikovanje ponude hrane"- voditelj Studije. Naručitelj: Daruvarske toplice, specijalna bolnica za medicinsku rehabilitaciju, Daruvar; rujan- prosinac 2012.
2. "Studija: Ponuda nutritivno uravnoteženih obroka"- voditelj Studije. Naručitelj: Top-terme Topusko, d.o.o. za trgovinu, ugostiteljstvo i turizam, lipanj 2014.

C. 3.2. Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1.	Proizvodnja napitaka na osnovi sirutke-5065. Voditelj: prof.dr.sc. Zoran Herceg	istraživač	Ministarstvo znanosti obrazovanja i športa. Odjel za tehnologijski razvitak	2007.-2009.
2.	Glavni plan razvoja turizma Primorsko-goranske županije; Izvoditelj: Sveučilišta u Rijeci i Fakultet za turistički i hotelski menadžment u Opatiji	istraživač	Primorsko-goranska županija	2003.-2005.
3.	Akcijski plan razvoja turizma općine Matulji; Izvoditelj: Sveučilište u Rijeci	istraživač	Općina Matulji	2008-2009.
4.	Slatko ali zdravo, Sweet but healthy.	predavač	EU projekt financiran iz sredstava Europskog socijalnog fonda-jačanje kapaciteta ustanova za obrazovanje odraslih	2013.-2014.
5.	Usvajanje načela HKO u visokoobrazovnim institucijama u području ekonomije-ECONQUAL.	istraživač	EU projekt financiran iz sredstava Europskog socijalnog fonda u sklopu programa Razvoj ljudskih potencijala	2015.-2016.

C. 7.1. OSTALE STRUČNE DJELATNOSTI

Rad na popularizaciji struke
Popularizacijske publikacije

1. **Krešić, G.,** Blažević, N., Saftić, M. (2002) Integralni pekarski proizvodi obogaćeni bioflavonoidima- nova mogućnost u kreiranju funkcionalne hrane, *Hrvatski pekar*, br.61, 4-8
2. **Krešić, G.** (2011) Funkcionalna hrana- korak dalje u ponudi, *UT- Stručna revija za ugostiteljstvo i turizam*, 4, 68-71.
3. **Krešić, G.** (2011) Hranjive, zdrave i ukusne žitarice, *UT- Stručna revija za ugostiteljstvo i turizam*, 5, 64-67.
4. **Krešić, G.** (2012) Pravilna prehrana tijekom razdoblja adolescencije, *Mlijeko i ja*, Hrvatska mljekarska udruga, 1 (15), 2-6.
5. **Krešić, G.** (2012) Pravilna prehrana predškolske i školske djece, *Mlijeko i ja*, Hrvatska mljekarska udruga, 2 (16), 2-6.
6. **Krešić, G.** (2013) Prehrana tijekom dojenja, *100 (i pokoja više) crtica iz znanosti o prehrani*, HDPBN; Zagreb, 107-108.
7. **Krešić, G.,** Dankić, K., Kardum, I. (2014) Jedi kao ja, *Grad Rijeka, Odjel gradske uprave za zdravstvo i socijalnu skrb.*

Pozvana predavanja za popularizaciju struke

1. Pravilna prehrana u starijoj životnoj dobi, Udruga umirovljenika grada Kastva (16.05.2012)
2. Pravilna prehrana školske djece, Osnovna škola Zamet, Rijeka. (17.01.2013.)
3. Šarenim tanjurom do zdravlja, Crveni križ Opatija, Okrugli stol: Zdrava prehrana-slagalica zdravlja, povodom tjedna Crvenog križa (24.05.2013).
4. Povijest prehrane, HRT 1: Znanstveni krugovi (16.05.2014)
5. Predstavljanje publikacije „Jedi kao ja“, Radio Korzo, svibanj 2015.

D. OCJENA UKUPNE NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI

Prema Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN106/06) za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto redoviti profesor prvi izbor, pristupnik mora ispuniti četiri (4) od sljedećih osam (8) uvjeta, koji su prikazani u Tablici 5.

Tablica 5. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti izv.prof.dr.sc. Grete Krešić, u postupku izbora u zanstveno-nastavno zvanje **redovitog profesora- prvi izbor** (Uvjeti za izbor prema *Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavno zvanje (NN 106/06))*

Prema Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto redovitog profesora-prvi izbor (NN 106/06, točka IV) pristupnik mora ispuniti četiri (4) od sljedećih osam (8) uvjeta.

Pristupnica izv.prof.dr.sc.Greta Krešić **zadovoljava šest (6) od osam (8) uvjeta**.

<table>
<tr><th colspan="2">OBVEZATNI UVJETI</th></tr>
<tr><td>Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodio nastavu od barem šesto (600) norma sati.</td><td>Sudjeluje u nastavi na FMTU od 1998. kao suradnik na Katedri za hranu i prehranu, a od 2007. godine je nositelj nekoliko kolegija. Od 2015.godine nositelj je kolegija i na Fakultetu zdravstvenih studija, Sveučilišta u Rijeci (vanjski suradnik).

Privitak 1. Potvrda o izvođenju nastave na preddiplomskim i diplomskim studijima FMTU

ZADOVOLJAVA UVJET</td></tr>
<tr><td colspan="2">Preddiplomski studij FMTU:
• Hrana i prehrana –suradnik (ak.god. 1998./1999.-2008./2009.); nositelj predmeta (ak.god. 2009./2010. – danas)
• Trendovi u prehrani - nositelj predmeta (ak.god. 2007./2008. - danas)
• Nutriciona valorizacija prehrane - nositelj predmeta (ak.god. 2007./2008. - 2010./2011.)
• Higijena i sigurnost hrane - nositelj predmeta (ak.god. 2010./2011. – 2012./2013.)
• Nutricionizam - nositelj predmeta (2015./2016.- danas; kolegij se ne izvodi u ak.god. 2015./2016. i 2016./2017.)
• Dietary trends- nositelj predmeta (ak.god 2012./2013.- danas)

Diplomski studij FMTU:
• Dijetetika - nositelj predmeta (ak. god. 2010./2011. -2013./2014.)
• Prehrana i zdravlje - nositelj predmeta (ak.god 2014./2015.- danas)

Diplomski studij Klinički nutricionizam, Fakultet zdravstvenih studija Sveučilišta u Rijeci
• Nutricionizam - nositelj predmeta (ak. god. 2015./2016.- do danas)

Poslijediplomski specijalistički studij FMTU:
• Nutricionizam u ugostiteljstvu- nositelj predmeta, poslijediplomski specijalistički studij Menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, FMTU (ak.god. 2010/2011- danas)

Poslijediplomski doktorski studij FMTU:
• Održivi lanac hrane – nositelj premeta, poslijediplomski doktorski studij Menadžment održivog razvoja, FMTU (ak.god 2010/2011 - danas)</td></tr>
<tr><td>Pristupnici koji su u postupku reizbora ili izbora u više zvanje moraju priložiti pozitivno ocijenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete svog znanstvenog rada</td><td>Prema svim ispitivanim pokazateljima kvalitete nastavnog rada pristupnica je studentskom anketom ocijenjena pozitivno.

ZADOVOLJAVA UVJET</td></tr>
<tr><th colspan="2">Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora potrebno je zadovoljiti četiri (4) od sljedećih osam (8) uvjeta:</th></tr>
<tr><td>1. Da je autor ili koautor dva (2)</td><td>Autor je jednog sveučilišnog udžbenika te</td></tr>
</table>

objavljena sveučilišna udžbenika, dvije znanstvene knjige, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija kao nastavne tekstove, koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva koje provodi postupak izbora.	koautor jednog sveučilišnog udžbenika. *Privitak 2. Dokazi o autorstvu i koautorstvu sveučilišnog udžbenika* **ZADOVOLJAVA UVJET**

B.5. AUTORSTVO I SUAUTORSTVO SVEUČILIŠNOG UDŽBENIKA

3. Zoran Herceg, Anet Režek Jambrak, Suzana Rimac Brnčić, **Greta Krešić**: *Procesi konzerviranja hrane-Novi postupci,* Golden marketing-Tehnička knjiga, Zagreb, 2009.
4. **Krešić, Greta**: Trendovi u prehrani, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu Opatija, Opatija, 2012.

2. Da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom	Pod njezinim mentorstvom obranjena su 102 završna rada i 18 diplomskih radova. Objavila je 5 radova (2 iz skupine a2 -A2.2.5 i A 2.2.8 i 3 iz skupine a3-A2.3.5., A2.3.6., A.2.3.9) u koautorstvu sa studentima. *Privitak 3: Potvrda o obranjenim završnim i diplomskim radovima* **ZADOVOLJAVA UVJET**

Popis završnih i diplomskih radova studenata s kojima su objavljeni radovi u koautorstvu:

1. Magdić Ines: Važnost žitarica i prerađevina u prehrani mlađe odrasle populacije , završni rad obranjen 03.07.2008.
2. Sučić Marko: Eko hrana u funkciji unapređenja turističke ponude, završni rad obranjen 01.06.2009.
3. Horvat Anamarija: Posebni oblici prehrane u ponudi hotela- osvrt na prehrambene navike i potrebe djece kao klijenata, završni rad obranjen 01.06.2009.
4. Redžić Dinka: Specifični oblici ugostiteljske ponude namijenjen trudnicama i dojiljama, završni rad obranjen 11.07.2012.
5. Štiglić Petra: Znanje o prehrani i razumijevanje oznaka na hrani, diplomski rad obranjen 08.07.2014.

Popis radova u koautorstvu sa studentima:

A.2.2.5.Krešić, G., **Sučić, M.** (2010) Organic food in Croatia: production principles and outlook, *Tourism and Hospitality Management,* 16 (1), 63-74.

A2.2.8. Krešić, G**.,** Dujmović, M., Mandić, M.L., **Redžić, D**. (2012) Dietary intake of Croatian lactating women, *Croatian Journal of Food Science nad Technology*, 4 (1), 46-52.

A2.3.5. Krešić, G., Kenđel Jovanović, G., Žeželj Pavičić, S., **Magdić, I.** (2008) The association of food eaten for breakfast, daily energy and cereals intake in the student population, 4 rd International Congress Flour-Bread 07, 372-380.ISBN: 978-953-7005-15-3. Organizator: ICC- International Association for Cereal Science and Technology i Prehrambeno tehnološki fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayer u Osijeku

A2.3.6**.** Krešić, G., Kenđel Jovanović, G., Pavičić Žeželj, S., **Horvat A.** (2010) Daily intake of cereals among adolescents and reasons why they choose cereals, 5 th International Congress Flour-Bread 09, 492-502.

A2.3.9. Krešić, G., Mrduljaš, N., Kenđel Jovanović, G., Pavičić Žeželj, S., **Štiglić, P.** (2014) Is nutrition label used as a weight control behaviour, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and nutritionists, Opatija, October 21-24, 2014; 179-185.

3. Da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju, što dokazuje objavljivanjem barem jednog znanstvenog rada u znanstvenom časopisu u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij.	Mentor je jednog uspješno obranjenog doktorskog rada (Mihela Dujmović- A 4.4.1). U koautorstvu sa studenticom koja je završila poslijediplomski doktorski studij objavila je 3 rada iz skupine a1 i 2 rada iz skupine a2 (A 2.1.14; A 2.1.15.; A 2.1.16; A 2.2.8., A 2.2.10) *Privitak 4: Dokaz o mentorstvu doktorata* **ZADOVOLJAVA UVJET**

Popis obranjenih doktorskih radova:

1. Dujmović, Mihela: Prehrana dojilja i sastav masnih kiselina majčinog mlijeka, Sveučilište J.J.Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet, obranjen 06.07.2011.

Popis radova objavljenih u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij:

A 2.1.14. Krešić, G., **Dujmović, M.,** Mandić, M.L., Delaš, I. (2013) Relationship between Mediterranean diet and breast milk fatty acid profile: a study in breastfeeding women in Croatia, *Dairy Science & Technology*, 93:287-301

A 2.1.15. Krešić, G., **Dujmović, M**., Mandić, M.L., Delaš, I. (2013) Dietary and breast milk *trans* fatty acids seen in Croatian breastfeeding women form Adriatic region, *Journal of Food and Nutrition Research*, 52, 156-163.

A 2.1.16. Krešić, G., **Dujmović, M.,** Mandić, M.L., Mrduljaš, N. (2013) Majčino mlijeko: sastav masnih kiselina i prehrana dojilja, *Mljekarstvo*, 63, 158-171.

A.2.2.8. **Dujmović, M.,** Krešić, G., Mandić, M.L., Kenjerić, D., Cvijanović, O. (2014) Changes in Dietary Intake and Body Wight in Lactating and Non-lactating Women: Prospective Study in Northern Coastal Croatia, *Collegium Antropologicum*, 38, 179-187; ISSN:03506134; Scopus.

A 2.2.10. Krešić, G., **Dujmović, M.,** Mandić, M.L., Redžić, D. (2012) Dietary intake of Croatian lactating women, *Croatian Journal of Food Science nad Technology*, 4 (1), 46-52.

4. Da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu;	Sudjelovala je sa 32 priopćenja na znanstvenim skupovima, od čega 23 na međunarodnim znanstvenim skupovima (A.2.6.1) i 9 na nacionalnim znanstvenim skupovima (A 2.6.2.). Održala je 3 pozvana predavanja na međunarodnim znanstvenim skupovima (A.2.6.3.) *Privitak 5: Dokaz pozvanih predavanja* **ZADOVOLJAVA UVJET**

A.2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. **Krešić, G.,** Dragović-Uzelac, V., Saftić, M., Blažević, N. (2001) Cereal bakery products enriched with bioflavonoids- new possibilities of functional food, *3rd Congress of Cereal Technologists, International Congress Flour-Bread*, Opatija, Croatia, 14.-17.11.2001. Book of abstracts, 19.
2. **Krešić, G.,** Lelas, V., Šimundić, B.(2002) The effect of pre-treatment duration on the chemical composition of candied celeriac, *1st Central European Congress on Food and Nutrition*, Ljubljana, Ljubljana, 22.-25.09. 2002, Book of abstracts, 187.
3. **Krešić, G.,** Colić-Barić, I., Šimundić, B. (2003) Fulfilment of nutritional needs and dietary habits of elderly tourists trough hotel breakfast offer, *2nd International Congress Flour-Bread 03*, Opatija,19.-22.11. 2003., Book of abstracts, 41.
4. **Krešić, G.,** Herceg, Z., Lelas, V., Režek, A. (2004) Influence of hydrocolloids addition and high pressure treatments on the rheological

properties of whey protein model solutions, *2nd Central European Meeting; 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, October 17.-20.10.2004., Book of abstracts, 18

5. Lelas, V., **Krešić, G.,** Herceg, Z., Režek, A. (2004) High Pressure Effect on the Functional Properties of Whey Proteins, *Worlnutra- 5th International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods*, San Francisco, California, USA, 7-10.10.2004. Book of abstracts, 482.
6. Lelas, V., **Krešić, G.,** Herceg, Z. (2005) Significance of phase transition temperatures in food freezing processes, *3rd International Congress Flour-Bread 05*, Opatija, 26.-29.10.2005. Book of abstracts, 18.
7. **Krešić, G.,** Colić Barić, I., Šimundić, B., Ferenčević, I. (2005) Dieting practices and knowledge about fibre and cereals among young females, *3rd International Congress Flour-Bread 05*, Opatija, 26.-29.10.2005. Book of abstracts, 63.
8. **Krešić, G**., Kenđel Jovanović G., Pavičić Žeželj, S., Šimundić, B., Magdić, I. (2007) The association among foods eaten for breakfast, daily energy and cereals intake in the student population, *4th International Congress Flour-Bread 07*, Opatija, Croatia, 24-27.10.2007., Book of abstracts, 89.
9. **Krešić, G.,** Kenđel, G., Pavičić Žeželj, S., Šimundić, B. (2007) Relationship between dieting practices, body mass index and consumption of fruit and vegetables in a group of Croatian university students, EGEA IV International Conference: *The role of fruit and vegetables in the fight against obesity*, 17.-19.04.2007 European Commission, Brussels, Belgium. Book of abstracts, 88.
10. **Krešić, G**., Lelas, V. (2007) Effects of carboxymethylcellulose addition on some functional properties of high pressurized β-lactoglobulin, *Food-New Options for the Industry*, Lisabon, Portugal, 14-16.11.2007. Book of abstracts, 130.
11. Režek Jambrak, A., Mason, T.J., Herceg, Z., Lelas, V., **Krešić, G.**, Ljubić, I. (2008) Effect of ultrasound treatment on particle size distribution and protein composition of soy protein isolate and concentrate suspension. *The 2008 Joint Central European Congress- 4th Central European Congress on Food and 6 th Croatian Congress of Food technologist, biotechnologist and nutritionists*, Cavtat, Croatia, 15-17.05.2008. Book of abstracts, 104.
12. Kenđel, G., Pavičić Žeželj, S., **Krešić, G.,** Međugorac, B. (2008) Beverage consumption, physical activity and smoking habits in relation to body mass index among university students in Primorsko-goranska County, Croatia. *The 2008 Joint Central European Congress- 4th Central European Congress on Food and 6 th Croatian Congress of Food technologist, biotechnologist and nutritionists*, Cavtat, Croatia, 15-17.05.2008. Book of abstracts, 116.
13. Kenđel Jovanović, G., **Krešić, G.,** Pavičić Žeželj, S. (2009) Do Croatian university students from the North-Mediterranean area adhere to the Mediterranean dietary pattern? 7 th International Conference on Diet and Physical Activity Methods, June 5-7, Washington DC, Book of abstract str. 252-253.
14. Kenđel Jovanović, G., Krešić, G., Pavičić Žeželj, S. (2010) Fruits and vegetables consumption among normal weight, overweight and obese Croatian schoolchildren, 5 th Central European Congress on Food, May 19-22, Bratislava, Slovakia. Book of abstract str. 142; Proceedings, 63-69.
15. **Krešić, G.,** Dujmović, M., Mandić, M.L., Delaš, I., Čačić Kenjerić, D. (2011) Changes in maternal dietary intake and fatty acid composition of breast milk during six months of lactation. 7th International Congress of Food Technologist, Biotechnologist and Nutritionists, Opatija, Croatia, 20-23.09.2011. Book of abstracts, 48.
16. Kenđel Jovanović, G., Pavičić Žeželj, S., **Krešić, G.**, Cvijanović, O. (2011) Association of dietary habits and dietary fats to obesity and blood lipide profile in women of Primorsko-goranska County, 7th International Congress of Food Technologist, Biotechnologist and Nutritionists, Opatija, Croatia, 20-23.09.2011. Book of abstracts, 200.
17. **Krešić, G.,** Dujmović, M. (2011) Weight retention during six months postpartum in a group of Croatian lactating women, 11th European Nutrition Conference (FENS), Madrid, 26-29.10. 2011. Ann Nutr Metab, 58 (Suppl 3), 121-121.
18. **Krešić, G**., Mrduljaš, N. (2012) Trends and specifities of organic food production in Croatia, Joint Conference: Sustainable Diet and Food Securiy, Lille, France 28-29.05.2013., Book of Abstracts, 12.
19. **Krešić, G**., Dujmović, M., Mandić, M.L., Delaš, I., Mrduljaš, N. (2013) Long-chain polyunsaturated fatty acids in the diet and milk of Croatian mothers at three months postpartum, 20th International

Congress of Nutriton, Granada, 15-20.09.2013., Ann Nutr Metab. 63 (suppl 1) 228- 228.

20. Gadanec, M., Šušnić, S., Mrduljaš, N., **Krešić, G.** (2012) Features and characteristics of IFS Food Standard implementation in the milling industry,7th International Congress Flour-Bread ´13; 9 th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, October 16-18, 2013., Book of Abstracts, 94.

21. **Krešić, G.,** Mrduljaš, N., Kenđel Jovanović, G., Pavičić Žeželj, S., Štiglić, P. (2014) Is nutrition label used as a weight control behaviour, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and nutritionists, Opatija, October 21-24, Book of abstracts 140

22. Kenđel Jovanović, G., Pavičić Žeželj, S., **Krešić, G.,** Cvijanović, O. (2014) Mediterranean diet in relation to body mass index and waist-to-hip ratio among sedentary group og Croatian workers form Mediterranean region, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and nutritionists, Opatija, October 21-24, Book of abstracts 49

23. Krešić, G. (2015) Polifenoli- više od antioksidansa, 3. Međunarodni kongres nutricionista, 6.-8.11. 2015. Zagreb, Book of abstracts 27.

A.2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

1. **Krešić, G. (2015):** Postpartum weight retention as a risk factor for the development of midlife obesity, Euro Weight Loss Global Summit & Medicare Expo, Omics International, Frankfurt, 18.-20.08.2015.; J Obes Weight Loss Ther 2015, 5:4; http://dx.doi.org/10.4172/2165-7904.S1.014.; pozvano predavanje
2. **Krešić, G.** (2015): Polifenoli-više od antioksidansa, 3.Međunarodni kongres nutricionista, Zagreb, 6.-8.11.2015.; pozvano predavanje
3. **Krešić, G.**, Dujmović, M., Mandić, M., Delaš, I., Mrduljaš, N. (2013): Long chain polyunsaturated fatty acids in the dieta and milk of Croatian mothers at three months postpartum, IUNS 20th International Congress of Nutrition, Granada, 15-20.09.2013.; pozvano predavanje.

5.Da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili daje bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	Članica je uređivačkog odbora 3 znanstvena časopisa od čega u jednom u ukupnom trajanju od najmanje 4 godine (A 5.1.1.) *Privitak 6: Potvrda uredništva Hrvatskog časopisa za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam (Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition)* **ZADOVOLJAVA UVJET**

A.5.1. Član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa

1. Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam (*Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*), izdavač: Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (siječanj 2012.- danas)
2. *Hrana u zdravlju i bolesti*, znanstveno-stručni časopis za nutricionizam i dijetetiku, , izdavač: Farmaceutski fakultet u Tuzli i Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek (rujan 2013 – danas)
3. *Tourism and Hospitality Management*, izdavač: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija (rujan 2015.- danas)

6. Da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova	Recenzent je 42 znanstvena rada u znanstvenim časopisima (A.5.6.) *Privitak 7. Potvrde o učinjenim recenzijama* **ZADOVOLJAVA UVJET**

7. Da je vodio najmanje jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**
8. da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima, te održao pozvana predavanja.	**NE ZADOVOLJAVA UVJET**

PRILOZI:

Privitak 1. Potvrda o izvođenju nastave na preddiplomskim i diplomskim studijima FMTU
Privitak 2. Dokazi o autorstvu i koautorstvu sveučilišnog udžbenika
Privitak 3. Potvrda o obranjenim završnim i diplomskim radovima
Privitak 4. Dokaz o mentorstvu doktorata
Privitak 5. Dokaz pozvanih predavanja
Privitak 6. Potvrda uredništva Hrvatskog časopisa za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam (Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition)
Privitak 7. Dokaze o učinjenim recenzijama

Prehrambeno – biotehnološki fakultet
Zavod za kemiju i biokemiju
Pierottijeva 6, Zagreb

U Zagrebu, 29. studeni 2016.

Fakultetskom vijeću PBF-a
-Ovdje-

Predmet: Zamolba za pokretanje natječajnog postupka za izbor dr. sc. Maje Dent u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto docenta:

(a) Molim Fakultetsko vijeće PBF-a da pokrene natječajni postupak temeljem dobivene Suglasnosti za raspis natječaja Sveučilišta u Zagrebu (Klasa: 100-01/16-03/148; Urbroj: 380-012/246-16-3) od dana 30.lipnja 2016. za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto docenta u:

- Znanstvenom području (8.) Interdisciplinarna područja znanosti
- Izborno polje (1.04.) Kemija
- Izborno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

u Laboratoriju za analitičku kemiju Zavoda za kemiju i biokemiju Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, 1 izvršitelj/ica u punom radnom vremenu.

(b) Predlažemo slijedeće članove Stručnog povjerenstva:

- Izv. prof. dr. sc. Ivone Jakaša, PBF, (izabrana u znanstvenom polju: Kemija)
- Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac, PBF, (izabrana u znanstvenom polju : Prehrambena tehnologija)
- Izv. prof. dr. sc. Snežana Miljanić, PMF, Zgb., (izabrana u znanstvenom polju: Kemija)

Pročelnica Laboratorija za analitičku kemiju:

Izv. prof. dr. sc. Ivone Jakaša

Predstojnik Zavoda za kemiju i biokemiju:

Prof. dr. sc. Vladimir Mrša

Prilozi:

1. Suglasnost Sveučilišta u Zagrebu (Klasa: 100-01/16-03/148; Urbroj: 380-012/246-16-3) od 30. lipnja 2016.
2. Životopis
3. Popis publikacija

Dr.sc. Maja Dent

Laboratorij za analitičku kemiju

Zavod za kemiju i biokemiju

Pierottijeva 6, Zagreb

Tel. 4605-062; e-mail: mfeges@pbf.hr

U Zagrebu, 25. studeni 2016.

Predstojnik Zavoda za kemiju i biokemiju

Prof. dr. sc. Vladimir Mrša

-Ovdje-

Predmet: (a) Zamolba za dobivanje suglasnosti Zavoda za kemiju i biokemiju PBF-a za pokretanje natječajnog postupka za dr. sc. Maju Dent u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto docenta; (b) Prijedlog članova u Stručno povjerenstvo.

(a) Molim suglasnost Zavod za kemiju i biokemiju Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene Suglasnosti za raspis natječaja Sveučilišta u Zagrebu za:

- Znanstveno područje (8.) Interdisciplinarna područja znanosti
- Znanstvena polja (1.04.) Kemija
  (4.05.) Prehrambena tehnologija

Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i radno mjesto: **docent** u Laboratoriju za analitičku kemiju Zavoda za kemiju i biokemiju Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu u punom radnom vremenu.

(b) Predlažem slijedeće članove stručnog povjerenstva:

- Izv. prof. dr. sc. Ivone Jakaša, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.
- Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.
- Izv. prof. dr. sc. Snežana Miljanić, Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

Dr.sc. Maja Dent

Prilozi:

1. Suglasnost Sveučilišta u Zagrebu (Klasa: 100-01/16-03/148; Urbroj: 380-012/246-16-3) od dana 30. lipnja 2016.
2. Životopis
3. Znanstvena i nastavna djelatnost

Pierottijeva 6; 10000 Zagreb; Hrvatska; Tel: 01/48-36-079, 01/48-36-047, 01/46-05-000; Fax: 01/48-36-083; E-mail: dekan@pbf.hr•, www.pbf.unizg.hr; MB: 3207102; IBAN: HR6623600001101209724; OIB: 47824453867

ŽIVOTOPIS

OSOBNI PODACI:

Prezime:	Dent (rođ. Fegeš)
Ime:	Maja
Datum i mjesto rođenja:	17.03.1978., Zagreb
Narodnost:	Hrvatica
Državljanstvo:	Hrvatsko
Institucija:	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Adresa:	Pierottijeva 6, 10000 Zagreb
Tel:	+385 1 46 05 062
Fax:	+385 1 48 36 083
E-mail:	mfeges@pbf.hr

AKADEMSKO OBRAZOVANJE:

Doktorat **29.11.2013.**	**doktor znanosti:** znanstveno područje: Biotehničkih znanosti, znanstveno polje: Prehrambena tehnologija, grana: inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu **Doktorski rad:** „Utjecaj uvjeta ekstrakcije na sastav i količinu fenolnih spojeva kadulje“, **Mentor 1:** Prof. dr. sc. Verica Dragović – Uzelac **Mentor 2:** Izv. prof. dr. sc. Mladen Brnčić
Diploma **30.04.2002.**	**diplomirani inženjer prehrambene tehnologije**, znanstveno područje: Biotehničke znanosti, znanstveno polje: Prehrambena tehnologija, grana: Inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu **Diplomski rad:** „Utjecaj uvjeta ekstruzije na svojstva ekstrudata pšenične krupice“, **mentor:** Prof. dr. sc. Damir Karlović
1996.-2002.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu, smjer prehrambeno inženjerstvo
1992.-1996.	Opča gimnazija Tituš Brezovački, Zagreb

KRETANJE U SLUŽBI:

NAMJEŠTENJA I IZBOR U ZVANJA:

10.02.2014.-danas	**poslijedoktorand:** Laboratorij za analitičku kemiju, Zavod za kemiju i biokemiju, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
01.06.2005.	**asistent:** Laboratorij za analitičku kemiju, Zavod za kemiju i biokemiju, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
17.02.2003.	**stručni suradnik:** Laboratorij za analitičku kemiju, Zavod za kemiju i biokemiju, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

NASTAVNA DJELATNOST:

Preddiplomski studij (bolonjski program):	**Prehrambeno-biotehnološki fakultet:** • Analitička kemija; od 2016. održavanje seminara i vježbi • Uvod u kemiju i kemijsku analizu: od 2008.-2015; održavanje seminara i vježbi • Instrumentalne analize: od 2008. - 2010.; održavanje vježbi • Kemija I: od 2005.- 2008.; održavanje seminara i vježbi
Dodiplomska nastava (stari program):	• Analitička kemija: od 2003.–2005., održavanje seminara i vježbi **Visoka zdrastvena škola:** • Kemija i biokemija: od 2003.-2005., održavanje vježbi

ZNANSTVENA DJELATNOST:

Područje znanstveno-istraživačkog rada:

- Izolacija biološki aktivnih spojeva, kromatografske tehnike analize (HPLC) biološki aktivnih spojeva
- Primjena biljnih ekstrakata kao ekološki prihvatljivih inhibitora korozije na uzorku bijelog lima, površinska analiza uzoraka ATR-FTIR analizom.

Sudjelovanje u znanstveno-istraživačkim projektima i potporama:

<u>Istraživač na projektu:</u>

- Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na brzinu difuzije vode voća sušenog pod vakuumom (kratkoročna financijska potpora istraživanju)
- Ultrazvučna ekstrakcija funkcionalnih sastojaka iz prehrambenog otpada (kratkoročna financijska potpora istraživanju)
- Biološki aktivni spojevi u nekim vrstama samoniklog i kultiviranog bilja (MZOŠ 058-0000000-3488), od 2008. - 2013.
- Molekularno modeliranje procesa difuzije permeata kroz polimerne membrana (MZOŠ 058-1252971-2906), 2007.

Objavljeni znanstveni radovi:

- Znanstveni rad objavljen u časopisu citiranom u tercijarnim publikacijama: **6**

- Znanstveni rad objavljen u časopisu citiranom u sekundarnim publikacijama: **2**
- Znanstveni rad recenziran, objavljen u zborniku radova s međunarodnog znanstvenog skupa: **2**

Sudjelovanje na znanstvenim skupovima:
- Sudjelovanje na međunarodnim skupovima: **9**
- Sudjelovanje na domaćim skupovima: **1**

Pozvana predavanja:

- Kovaček D, Ninčević A, Miljević I, Vikić-Topić D, Brnčić M, Tripalo B, Ježek D, Čurić D, Karlović D, Fegeš M, Chemical Changes of Wheat Semolina During the Extrusion Cooking, The 4th International Scientific Conference on Production Engineering-RIM 2003, Development and Modernization of Production, Bihać, Bosna i Hercegovina, 25.-27. 09. 2003.
- Kovaček D, Fegeš M, Ninčević A, Perić G, Vazdar M, Vlašić I, Uršulin-Trstenjak N, Vikić-Topić D, Spectroscopy in Food Science, The 4th International Dubrovnik NMR Course & Conference (DU NMR 2003.), Dubrovnik, Hrvatska, 28. 06.- 01. 07. 2003.

Znanstvena usavršavanja:
- Fakulteta za kemijo in kemijsko tehnologijo, Univerza v Mariboru, Slovenija, 2016.
- VetMedZg Upravljanje intelektualnim vlasništvom u podršci razvoju inovacija, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2016.
- Elsevier Supporting The Croatian Scientific Community, Medicinski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2015.
- Radionica iz spektroskopije NMR, Prirodoslovno matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2015.
- The Fourth International Dubrovnik NMR Course, Dubrovnik, Hrvatska, 2003.
- The 18th Dubrovnik International Course & conference on the Interfaces among Mathematics, Chemistry and Computer Sciences, Dubrovnik, Hrvatska, 2003.

STRUČNA DJELATNOST:

Stručni rad objavljen u domaćem časopisu: **-**

FUNKCIJE:	Član Odbora za informatizaciju, te zamjenski član predstavnika asistenata u Fakultetskom vijeću PBF-a, od 25.09.2015.
ČLANSTVO U DRUŠTVIMA:	-
JEZICI:	engleski i njemački
MATIČNI BROJ ZNANSTVENIKA:	267951

Dr.sc. Maja Dent, poslijedoktorand



SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO - BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET

Dr. sc. Maja DENT, poslijedoktorand
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilišta u Zagrebu
Zavod za kemiju i biokemiju
Pierottijeva 6, HR-10000 Zagreb
Tel: 01-4605-062
e-mail: mfeges@pbf.hr
Znanstveni matični broj: 267951

IZVJEŠĆE O ZNANSTVENOJ, NASTAVNOJ I STRUČNOJ DJELATNOSTI

A.ZNANSTVENA DJELATNOST
A.1. Kvalifikacijski radovi……..3
A.2.Znanstveni radovi……3
A.2.1.Citiranost radova……3
A.2.2.Pregled znanstvenih radova……3
A.2.3. Znanstveni rad objavljen u časopisu referiran u Current Contents(CC)……3
A.2.4. Najznačajniji znanstveni radovi……4
A.3. Sudjelovanje u znanstvenim projektima……5
A.3.1. Sudjelovanje u realizaciji domaćih znanstvenih projekata……5
A.3.1. Sudjelovanje u realizaciji međunarodnih znanstvenih projekata
A.4. Recenziranje znanstvenih časopisa
A.5. Pozvana predavanja (plenarna, sekcijska)
A.5.1. Pozvana predavanja na domaćem skupu
A.5.2. Pozvana predavanja na međunarodnom skupu……6
A.5.3. Ostala javna predavanja
A.6. Sudjelovanje na znanstvenim skupovima……6
A.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim skupovima……6,7
A.6.2. Sudjelovanje na domaćim skupovima……8
A.7. Znanstvena društva
B. NASTAVNA DJELATNOST
B.1. Mentorstvo (pomoćni voditelj, voditelj)……9
B.1.1. Diplomskog rada
B.1.2. Vođenje radova za Rektorovu nagradu
B.1.3. Objavljeni znanstveni radovi u koautorstvu sa studentima
B.2. Sudjelovanje u nastavi……9
B.2.1. Diplomski studij – prije Bologne (vježbe, seminari)……9
B.2.2. Preddiplomska nastava (vježbe, seminari)……10
B.2.3. Diplomska nastava (vježbe)……10
B.2.4. Nastavni materijal
C. STRUČNA DJELATNOST
C.1. Znanstveno stručno usavršavanje……10
C.1.1. Poslijediplomsko usavršavanje na domaćoj instituciji

C.1.2. Poslijediplomsko usavršavanje na međunarodnoj instituciji
C.1.3. Tečajevi i radionice……..10
C.2. Stručna edukacijska djelatnost
C.3. Stručna organizacijska djelatnost

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A.1. Kvalifikacijski radovi

1. Dent M (2013) Utjecaj uvjeta ekstrakcije na sastav i količinu fenolnih spojeva kadulje. Doktorski rad. Zagreb, 29. 11. 2013. godine. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu. 129 str. Mentor 1: prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac, mentor 2: prof.dr.sc. Mladen Brnčić (Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu).
   UDK: 534-8:54-32:582.949.27(043.3)

2. Fegeš M (2002) Utjecaj uvjeta ekstruzije na svojstva ekstrudata pšenične krupice. Diplomski rad. Zagreb, 30.04.2002. godine. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu. 64 str. Mentor: prof.dr.sc. Damir Karlović (Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu).

A.2. Znanstveni radovi

A.2.1. Citiranost radova

Citiranost (na dan 1. rujna 2016.):

- Web of Science: 33
- Scopus: 38
- Google Znalac: 70

A.2.2. Pregled znanstvenih radova

Važna napomena

Ovdje su navedeni samo znanstveni radovi koji prema prijedlogu pristupnice M. Dent spadaju u znanstveno polje 1.04. Kemija. Ostali znanstveni radovi su prikazani u Znanstvenoj i stručnoj djelatnosti koji spadaju u znanstveno polje 4.05. Prehrambena tehnologija.

1. Ninčević Grassino A, Vikić Topić D, Roca S, Dent M, Rimac Brnčić S, Brnčić M, Ultrasound assisted extraction and Characterization of Pectin from Tomato Waste. FOOD CHEMISTRY 198 (2016): 93-100. doi: 10.1016/j.foodchem.2015.11.095

2. Ninčević Grassino A, Halambek J, Djaković S, Rimac Brnčić S, Dent M, Grabarić Z, Utilization of tomato peel waste from canning factory as a potential source for pectin production and application as tin corrosion inhibitor. FOOD HYDROCOLLOIDS 52 (2016): 265-274. doi: 10.1016/j.foodhyd.2015.06.020

3. Dent M, Dragović-Uzelac V, Elez Garofulić I, Bosiljkov T, Ježek D, Brnčić M, Comparison of Conventional and Ultrasound-assisted Extraction Techniques on Mass Fraction of Phenolic Compounds from Sage (*Salvia officinalis* L.), CHEMICAL AND BIOCHEMICAL ENGINEERING QUATERLY 29 (3) (2015): 475-484. doi: 10.15255/CABEQ.2015.2168

4. Kovaček D, Ninčević A, Miljević I, Vikić-Topić D, Brnčić M, Tripalo B, Ježek D, Čurić D, Karlović D, Fegeš M, Utjecaj temperature na kemijske promjene tijekom postupka ekstruzije, JOURNAL OF CHEMISTS AND CHEMICAL ENGINEERS 52 (10) (2003): 495-499.

A.2.3. Znanstveni rad objavljen u časopisu referiran u Current Contents (CC)

Radovi pod rednim brojevima 1, 2 i 3 objavljeni su u časopisima koje referira Current Contents (CC).

Rad pod rednim brojem 4 je objavljen u časopisu JOURNAL OF CHEMISTS AND CHEMICAL ENGINEERS, kojeg ne referira Current Contents (CC), ali ga referira SCOPUS te u nizu međunarodnih sekundarnih publikacija i baza podataka (Analytical Abstracts, Chemical Abstracts, Chemical Enginnering and Biotechnology Abstracts i dr.).

A.2.4. Najznačajniji znanstveni radovi:

1. Ninčević Grassino A, Brnčić M, Vikić Topić D, Roca S, Dent M, Rimac Brnčić S, Ultrasound assisted extraction and Characterization of Pectin from Tomato Waste. FOOD CHEMISTRY 198 (2016): 93-100. doi: 10.1016/j.foodchem.2015.11.095
   ISSN: 0308-8146
   Accession number: CCC:000367534100013

   Faktor odjeka časopisa 2015. godine iznosio je 4.052; petogodišnji faktor odjeka časopisa je 4.232

   Citiranost u Web of Science na dan 1.9.2016.: 0

   Pectin was extracted from tomato waste using two different extraction methods to assess its potential utilization as an alternative source of commercial pectin production. Tomato waste was treated with ammonium oxalate/oxalic acid by conventional extraction (CE), under reflux and ultrasound assisted extraction (UAE) at 37 kHz and temperatures of 60 °C and 80 °C. The pectin obtained from these methods was analysed and compared in terms of yield, chemical properties and structure. Among examined methods, CE at 60 °C resulted with the highest yield, but UAE during 15 min of sonication produced the pectin of better quality (anhydrouronic acid, methoxy and calcium pectate contents and degree of esterification). NMR and FTIR spectroscopy of isolated pectins revealed predominantly esterified structure, irrespective of extraction conditions. The comparison of the pectin yields obtained after extraction at 80 °C, indicate that similar values were found at times of 24 h and 15 min for CE and UAE, respectively. According to obtained results it can be concluded that main advantage of UAE is considerable shortening of extraction procedure with strong emphasis on environmental friendly processing approach. Therefore, these results suggested that UAE could be used as an efficient technique for the extraction of pectin from tomato waste and by-products.

2. Ninčević Grassino A, Halambek J, Djaković S, Rimac Brnčić S, Dent M, Grabarić Z, Utilization of tomato peel waste from canning factory as a potential source for pectin production and application as tin corrosion inhibitor. FOOD HYDROCOLLOIDS 52 (2016): 265-274. doi: 10.1016/j.foodhyd.2015.06.020
   ISSN: 0268-005X
   Accession number: CCC:000363832300028

   Faktor odjeka časopisa 2015. godine iznosio je 3.858; petogodišnji faktor odjeka časopisa je 4.703

   Citiranost u Web of Science na dan 1.9.2016.: 4

   Background: The possibility of utilizing the bioorganic tomato peel as a cheap source for pectin production and its application as a corrosion inhibitor was investigated to implement viable cyclical economy principle in solving the main problem of waste disposal.
   Methodology: Pectin, from two batches (A and B) from canning factory, was extracted in two steps with ammonium oxalate/oxalic acid, under reflux. Physico-chemical properties, characterisation of structure (FTIR and NMR spectroscopy) and application as corrosion inhibitor of pure tin for isolated pectin were investigated.

Results: The highest pectin yield of 32.6 and 31.9% in two batches, respectively, but the lowest pectin quality, i.e. methoxy and anhydrouronic acid contents and degree of esterification, were obtained in the second extraction step, which points out that higher pectin yields are not necessarily connected with higher pectin quality. The results of total anhydrouronic acid content for batches A (52.9%) and B (39.6%) show that sample origin have a considerable effect on pectin quality. Degree of esterification around 82% categorizes extracted pectin as high methoxy pectin. Corrosion results point out that pectin is efficient inhibitor (73%) even at very low concentrations, much better then commercially available pectin.
Conclusion: According to chemical profile, rheological properties and structural characterisation of extracted pectins, it can be concluded that tomato peel is a suitable source for pectin isolation. The obtained results show that under-utilised biomass waste from tomato canning industry can be used for development of new generation of corrosion inhibitors and as valuable additive in food industry.

3. Dent M, Dragović-Uzelac V, Elez Garofulić I, Bosiljkov T, Ježek D, Brnčić M, Comparison of Conventional and Ultrasound-assisted Extraction Techniques on Mass Fraction of Phenolic Compounds from Sage (*Salvia officinalis* L.), CHEMICAL AND BIOCHEMICAL ENGINEERING QUATERLY 29 (3) (2015): 475-484. doi: 10.15255/CABEQ.2015.2168
ISSN: 0352-9568
E-ISSN: 1846-5153
Accession number: CCC:000363830800021

Faktor odjeka časopisa 2015. godine iznosio je 0.675; petogodišnji faktor odjeka časopisa je 0.941

Citiranost u Web of Science na dan 1.9.2016.: 0

An innovative ultrasound-assisted extraction (UAE) is rapid non-thermal extraction technique, and in comparison to conventional extraction (CE), offers high reproducibility in short time with simplified manipulation, reduced solvent consumption and lower energy. Optimization of ultrasonic conditions was conducted for devices with nominal output power of 100 and 400 W including influence of geometrical parameters of probes regarding ultrasound-assisted extraction. Results showed that the optimal parameters to extract total phenols and rosmarinic acid as a dominant compound in sage extracts were as follows: solvent: 30 % ethanol, extraction duration: 11 min, output power of ultrasonic device: 400 W. The antioxidant capacity of obtained extract correlated with concentration of total phenols and flavonoids, and among individual phenols the rosmarinic acid contributed the most to the antioxidant capacity. On the basis of achieved results and conducted statistical analysis ($p \leq 0.05$) it was shown how UAE resulted in shortening time of extraction, increased extraction capacity of phenolic compounds with utilisation of solvents with less amount of organic phase.

4. Kovaček D, Ninčević A, Miljević I, Vikić-Topić D, Brnčić M, Tripalo B, Ježek D, Čurić D, Karlović D, Fegeš M, Utjecaj temperature na kemijske promjene tijekom postupka ekstruzije, JOURNAL OF CHEMISTS AND CHEMICAL ENGINEERS 52 (10) (2003): 495-499.
ISSN: 0022-9830
Indeksiranost: SCOPUS, INTERNATIONAL SECONDARY PUBLICATIONS AND DATABASES (Analytical Abstracts, Chemical Abstracts, Chemical Engineering Abstracts, Chemical Engineering and Biotechnology Abstracts, Chemischer Informationsdienst, Compendex).

Extrusion cooking is one of many techniques used to process a variety of foods. Many studies have shown that natural compounds in foodstuff may be reduced by manipulation of extrusion operation conditions in single or twin screw extruders. It is known that combinations of processing parametars such as temperature, pressure, and screw speeds may result in physical and chemical

changes in the structure of biopolymers. The consequence of these modifications are changes in the nutritional value, functionality and biological activities of the main food components.
In this research we investigated modifications of protein structure after disruption of protein body by extreme conditions of temperature and pressure in extruder. The disruption of protein body is connected with formation of new kind of covalent bonds (disulfide and nondisulfide type) that result in protein cross-link.
Here, we analysed nondisulfide cross-linking reactions using two approach. The first was based on molecular modeling, while the second one used spectroscopic analytical methods: FTIR with real samples-extrudates obtained by twin co-rotating extruder.
Given results indicate that the higher temperature has more effect on formation of isopeptide bonds. The results of both applied methods have shown that FT-IR spectroscopy is an excellent instrumental technique for following changes that occur during extrusion cooking. It is possible to follow little changes on protein molecules in the sense of isopeptide bond formation.

A.3. Sudjelovanje u znanstvenim projektima

A.3.1. Sudjelovanje u realizaciji domaćih znanstvenih projekata

	Ime projekta	Voditelj
2015.	Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na brzinu difuzije vode voća sušenog pod vakuumom (kratkoročna financijska potpora istraživanju)	Dr. sc. Mladen Brnčić
2014.	Ultrazvučna ekstrakcija funkcionalnih sastojaka iz prehrambenog otpada (kratkoročna financijska potpora istraživanju)	Dr. sc. Mladen Brnčić
2008.-2013.	Biloški aktivni spojevi u nekim vrstama samoniklog i kultiviranog bilja (MZOŠ RH:058-0000000-3488)	Dr. sc. Verica Dragović-Uzelac
2007.	Molekularno modeliranje procesa difuzije permeata kroz polimerne membrane (MZOŠ RH:058-1252971-2906)	Dr. sc. Damir Kovaček

A.3.2. Sudjelovanje u realizaciji međunarodnih znanstvenih projekata

A.4. Recenziranje znanstvenih časopisa

A.5. Pozvana predavanja (plenarna, sekcijska)

A.5.1. Pozvana predavanja na domaćem skupu

A.5.2. Pozvana predavanja na međunarodnom skupu

1. Kovaček D, Ninčević A, Miljević I, Vikić-Topić D, Brnčić M, Tripalo B, Ježek D, Čurić D, Karlović D, Fegeš M, *Chemical Changes of Wheat Semolina During the Extrusion Cooking, The 4th International Scientific Conference on Production Engineering-RIM 2003, Development and Modernization of Production*, Bihać, Bosna i Hercegovina, 25.-27. 09. 2003. [usmeno priopćenje M. Dent]

2. Kovaček D, Fegeš M, Ninčević A, Perić G, Vazdar M, Vlašić I, Uršulin- Trstenjak N, Vikić- Topić D, *Spectroscopy in Food Science, The Fourth International Dubrovnik NMR Course & Conference (DU NMR 2003)*, Dubrovnik, Hrvatska, 28.06.-01.07. 2003.

A.5.3. Ostala javna predavanja

A.6. Sudjelovanje na znanstvenim skupovima

A.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim skupovima

1. Balažić D, Duduković M, Fegeš M, Ileš M, Jeličić I, Katulić Z, Kovaček, Ninčević, Perić, Putnik P, Urbanovski R, Vazdar, Vlašić I (2003) Calculated Enthalpies of Formation of Hydrogen, Bromide and Some First and Second Row Atoms. *The 18th Dubrovnik International Course & Conference on the Interferences among Mathematics, Chemistry and Computer Sciences*, Dubrovnik, Hrvatska. [postersko priopćenje]

2. Kovaček D, Fegeš M, Ninčević A, Perić G, Vazdar M, Vlašić I, Uršulin- Trstenjak N, Vikić- Topić D (2003) Spectroscopy in Food Science. *The Fourth International Dubrovnik NMR Course & Conference (DU NMR 2003)*, Dubrovnik, Hrvatska. [usmeno priopćenje Perić G]

3. Kovaček D, Ninčević A, Miljević I, Vikić-Topić D, Brnčić M, Tripalo B, Ježek D, Čurić D, Karlović D, Fegeš M (2003) Chemical Changes During the Extrusion Cooking. *The 4th European Congres in Chemical Engineering*, Granada, Španjolska. [postersko priopćenje]

4. Kovaček D, Ninčević A, Miljević I, Vikić-Topić D, Brnčić M, Tripalo B, Ježek D, Čurić D, Karlović D, Fegeš M (2003) Chemical Changes of Wheat Semolina During the Extrusion Cooking. *The 4th International Scientific Conference on Production Engineering-RIM 2003*, Bihać, Bosna i Hercegovina. [usmeno priopćenje Fegeš M]

5. Dent M, Dragović-Uzelac V, Penić M, Jukić M, Halambek J, Levaj B (2010) Determination of total phenols and flavonoids from sage (Salvia officinalis L.) using acid hydrolysis. *15th World Congres of Food Science & Technology, IUFOST 2010*, Cape Town, South Africa. [postersko priopćenje]

6. Dent M, V. Dragović-Uzelac (2014) Effect of an acid treatment on polyphenols and antioxidant activity of sage extracts (*Salvia officinalis* L.). *The 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska. [postersko priopćenje]

7. Ninčević Grassino A, Djaković S, Dent M, Rimac Brnčić S, Grabarić Z, Brnčić M (2014) Isolation and Chemical Analysis of Pectin from Tomato Waste, *The 8th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska. [postersko priopćenje]

8. Dent M, Ninčević Grassino A, Grabarić Z (2014) Determination of Total Phenols and Flavonoids in Tomato Peel By-Products. *The 8th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska. [postersko priopćenje]

9. Ninčević Grassino A, Rimac Brnčić S, Dent M, Brnčić M, Grabarić Z (2014) Characterization of Pectin Powder Obtained by Different Extraction Methods from Tomato Peel. *Total Food 2014*, Norwich, United Kingdom. [postersko priopćenje]

A.6.2. Sudjelovanje na domaćim skupovima

1. Fegeš M, Kovaček D, Perić G, Vazdar M, Vlašić I (2003) Obrada rezultata volumetrijskih mjerenja. *Drugi znanstveno-stručni skup, Programski sustav Mathematica u znanosti, tehnologiji i obrazovanju PrimMath [2003]*, 25-26. 09. 2003., Zagreb, Hrvatska, Zbornik radova PrimMath [2003], 69-84. [usmeno priopćenje]

A.7. Znanstvena društva

B. NASTAVNA DJELATNOST

B.1. Mentorstvo (pomoćni voditelj, voditelj)

B.1.1. Diplomskog rada

1. Sipina M. Kemijske promjene tijekom postupka ekstruzije β-lakton. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, diplomski rad, 2004 (mentor: izv.prof.dr.sc. Damir Kovaček; pomoćni voditelj: M. Dent).
2. Stanišić I. Kemijske promjene tijekom procesa ekstruzije-amidna veza. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, diplomski rad, 2004 (mentor: izv.prof.dr.sc. Damir Kovaček; pomoćni voditelj: M. Dent).
3. Posarić V. Kemijske promjene na pšeničnim proteinima za vrijeme ekstruzije. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, diplomski rad, 2004 (mentor: izv.prof.dr.sc. Damir Kovaček; pomoćni voditelj: M. Dent).
4. Zubčić M. Kemijske promjene tijekom procesa – eterski tip unakrsnog povezivanja. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, diplomski rad, 2004 (mentor: izv.prof.dr.sc. Damir Kovaček; pomoćni voditelj: M. Dent).
5. Rožanković D. Kemijske promjene tijekom postupka ekstruzije - esterska veza. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, diplomski rad, 2005 (mentor: izv.prof.dr.sc. Damir Kovaček; pomoćni voditelj: M. Dent).
6. Moše S. Konformacijske promjene proteina sirutke praćene FTIR spektroskopijom. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, diplomski rad, 2005 (mentor: izv.prof.dr.sc. Damir Kovaček; pomoćni voditelj: M. Dent; G. Perić).

B.1.2. Vođenje radova za rektorovu nagradu

B.1.3. Objavljeni znanstveni radovi u koautorstvu sa studentima

1. Dent M, Vikić-Topić D, Moše S, Jovičić G, Kovaček D, Utjecaj visokog hidrostatskog tlaka na konformacijske promjene proteina sirutke, HRVATSKI ČASOPIS ZA PREHRAMBENU TEHNOLOGIJU, BIOTEHNOLOGIJU I NUTRICIONIZAM, 12(1-2) (2016): 91-101.

   Studentica Slavica Moše, PBF.

B.2. Sudjelovanje u nastavi

B.2.1. Diplomski studij – prije Bologne (vježbe, seminari)

	Ime kolegija	Nositelj kolegija
2003 - 2005	**Analitička kemija** za studente prve godine diplomskog studija **Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta**, smjerova dipl. ing. biotehnologije, dipl. ing. prehrambene tehnologije i dipl. ing nutricionizma. Vođenje seminara i laboratorijskih vježbi.	Dr. sc. Damir Kovaček
2003 - 2005	**Kemija i biokemija** za studente **Visoke zdrastvene škole** u Zagrebu, smjer sanitarni inženjer. Vođenje laboratorijskih vježbi.	Dr. sc. Damir Kovaček

B.2.2. Preddiplomska nastava (vježbe, seminari)

	Ime kolegija	Nositelj kolegija
2016	**Analitička kemija** za studente prve godine preddiplomskog studija Biotehnologije (BT), Prehrambene tehnologije (PT) i Nutricionizma (N); vođenje laboratorijskih vježbi i seminara.	Dr. sc. Ivone Jakaša
2008 - 2015	**Uvod u kemiju i kemijsku analizu** za studente prve godine preddiplomskog studija Biotehnologije (BT), Prehrambene tehnologije (PT) i Nutricionizma (N); vođenje laboratorijskih vježbi i seminara (300 norma sati).	Dr. sc. Damir Iveković
2005 - 2008	**Kemija I** za studente prve godine preddiplomskog studija Biotehnologije (BT), Prehrambene tehnologije (PT) i Nutricionizma (N); vođenje laboratorijskih vježbi i seminara.	Dr. sc. Damir Kovaček
2008 - 2010	**Instrumentalne analize** za studente druge godine preddiplomskog studija Biotehnologije (BT), Prehrambene tehnologije (PT) i Nutricionizma (N); vođenje laboratorijskih vježbi (8 norma sati).	Dr.sc. Vladimir Rapić

B.2.3. Diplomska nastava (vježbe)

B.2.4. Nastavni materijali

C. STRUČNA DJELATNOST

C.1. Znanstveno stručno usavršavanje

ustanova	mjesto	godina
Fakulteta za kemijo in kemijsko tehnologijo, Univerza v Mariboru.	Slovenija	1.9.-30.11.2016.

C.1.1. Poslijediplomsko usavršavanje na domaćoj instituciji

C.1.2. Poslijediplomsko usavršavanje na međunarodnoj instituciji

C.1.3. Tečajevi i radionice

5. VetMedZg Upravljanje intelektualnim vlasništvom u podršci razvoju inovacija, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2016.

6. Bezglutenska prehrana: zdrastveni rizici, dodatni zahtjevi I primjeri u praksi, Hrvatska gospodarska komora, Zagreb, 2016.
7. Elsevier Supporting The Croatian Scientific Community, Medicinski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2015.
8. Radionica iz spektroskopije NMR, Prirodoslovno matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2015.
9. Mendeley radionica, prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2015.
10. Exceliranje ili kako izradite tablice, grafikone I formule, Sveučilišni računski centar Sveučilišta u Zagrebu, 2015.
11. Mass Spectrometry Seminar-ultimate tool for food safety and environmental applications, Alpha Chrom, Agilent Technologies, Zagreb, 2013.
12. The Fourth International Dubrovnik NMR Course, Dubrovnik, Hrvatska, 2003.
13. The 18th Dubrovnik International Course & conference on the Interfaces among Mathematics, Chemistry and Computer Sciences, Dubrovnik, Hrvatska, 2003.

C.2. Stručna edukacijska djelatnost

C.3. Stručna organizacijska djelatnost

C U R R I C U L U M V I T A E

Osobni podaci:	
Prezime:	Dent (rođ. Fegeš)
Ime:	Maja
Datum i mjesto rođenja:	17.03.1978., Zagreb
Narodnost:	Hrvatica
Državljanstvo:	Hrvatsko
Institucija:	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Adresa:	Pierottijeva 6, 10 000 Zagreb
Tel:	+385 1 4605 062
Fax:	-
E - mail:	mfeges@pbf.hr
Akademsko obrazovanje:	
Doktorat (obrana 29.11.2013.)	**doktor znanosti:** znanstveno područje: Biotehničkih znanosti, znanstveno polje: Prehrambena tehnologija, grana: Inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu **Doktorski rad:** „Utjecaj uvjeta ekstrakcije na sastav i količinu fenolnih spojeva kadulje“, **Mentor 1:** Prof. dr. sc. Verica Dragović – Uzelac **Mentor 2:** Izv. prof. dr. sc. Mladen Brnčić
Diploma (obrana 30.04.2002.)	**diplomirani inženjer prehrambene tehnologije:** znanstveno područje: Biotehničke znanosti, znanstveno polje: Prehrambena tehnologija, grana: Inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu **Diplomski rad:** „Utjecaj uvjeta ekstruzije na svojstva ekstrudata pšenične krupice“, **Mentor:** Prof. dr. sc. Damir Karlović
Kretanje u službi:	
Zvanje (godina od-do)	• **poslijedoktorand** (10.02.2014.-danas) • **asistent** (01.06.2005.) • **stručni suradnik** (17.02.2003.) Laboratorij za analitičku kemiju, Zavod za kemiju i biokemiju, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Usavršavanja (ustanova, mjesto/država, razdoblje od-do):	**Znanstveno poslijedoktorsko usavršavanje:** • Fakulteta za kemijo in kemijsko tehnologijo, Univerza v Mariboru, Slovenija, 2016. **Međunarodni znanstveni seminari:** • VetMedZg Upravljanje intelektualnim vlasništvom u podršci razvoju inovacija, Veterinarski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2016. • Elsevier Supporting The Croatian Scientific Community, Medicinski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2015. • Radionica iz spektroskopije NMR, Prirodoslovno matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2015.

	• The Fourth International Dubrovnik NMR Course, Dubrovnik, Hrvatska, 2003. • The 18th Dubrovnik International Course & conference on the Interfaces among Mathematics, Chemistry and Computer Sciences, Dubrovnik, Hrvatska, 2003.
Nastavna djelatnost (preddiplomski, diplomski, poslijediplomski studiji):	**Prehrambeno-biotehnološki fakultet:** Preddiplomski studij (bolonjski program): • Analitička kemija (2016.), održavanje seminara i vježbi • Uvod u kemiju i kemijsku analizu (2008.-2015.), održavanje seminara i vježbi • Instrumentalne analize (2008.-2010.), održavanje vježbi • Kemija I (2005.-2008.), održavanje seminara i vježbi Diplomski studij (stari program): • Analitička kemija (2003.-2005.), održavanje seminara i vježbi **Visoka zdrastvena škola:** • Kemija i biokemija (2003.-2005.), održavanje vježbi
Gostujući nastavnik (ustanova, mjesto/država, od-do; tema predavanja):	-
Funkcije (naziv funkcije, ustavnova, razdoblje od-do):	• Odbor za informatizaciju Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, od 2015. – član • Zamjenski član predstavnika asistenata na Fakultetskom vijeću, od 2015.
Članstvo u društvima (naziv društva, funkcija, članstvo od-do):	-
Nagrade:	The Best Poster Award in Total Food 2014 Congress, Norwich, United Kingdom, 2014.
Jezici:	Engleski i njemački

Dr.sc. Maja Dent, poslijedoktorand



SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO - BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET

Dr. sc. Maja DENT, poslijedoktorand
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilišta u Zagrebu
Zavod za kemiju i biokemiju
Pierottijeva 6, HR-10000 Zagreb
Tel: 01-4605-062
e-mail: mfeges@pbf.hr
Znanstveni matični broj: 267951

IZVJEŠĆE O ZNANSTVENOJ, NASTAVNOJ I STRUČNOJ DJELATNOSTI

KAZALO

A.	**ZNANSTVENA DJELATNOST**	**Str.**
A. 1.	KVALIFIKACIJSKI RADOVI	
A. 1.1.	Magistarski rad.....	
A. 1.2.	Doktorski rad	3
A. 2.	POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA	
A. 2.1.	Znanstveni radovi iz skupine a1	3,4,5
A. 2.2.	Znanstveni radovi iz skupine a2	6
A. 2.3.	Znanstveni radovi iz skupine a3	7
A. 2.4.	Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3 ..	
A. 2.5.	Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA	
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	7,8
A. 2.6.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima	8
A. 2.6.2.1.	Predsjedavajući na znanstvenim skupovima	
A. 2.6.3.	Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu	8
A. 2.6.4.	Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu	
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI	
A. 3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	
A. 3.1.1.	Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	
A. 3.1.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima.....	9
A. 3.2.	Međunarodni znanstveni projekti	
A. 3.2.1.	Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	
A. 3.2.2.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima.....	
A. 4.	MENTORSTVO	
A. 4.1.	Diplomski rad	10
A. 4.2.	Magistarski rad	
A. 4.3.	Doktorski rad	
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE	
A. 5.1.	Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa	
A. 5.2.	Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa	

A. 5.3.	Urednik znanstvenog časopisa	
A. 5.3.1.	Urednik znanstvenog zbornika	
A. 5.4.	Članstvo u znanstvenim društvima	
A. 5.5.	Članstvo u Akademijama	
A. 5.6.	Recenzije znanstvenih radova	
A. 5.7.	Recenzije znanstvenih knjiga	
A. 5.7.1.	Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)	
A. 5.8.	Recenzije znanstvenih projekata	
A. 5.9.	Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti	
A. 6.	ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA	11
A. 6.1.	Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama	
A. 7.	ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA.....	11
B.	**NASTAVNA DJELATNOST**	
B. 1.	Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima	
B. 2.	Nastava na poslijediplomskim studijima	
B. 3.	Osnivanje novih studija	
B. 4.	Program i uvođenje novih predmeta	
B. 4.1.	Program i uvođenje novih predmeta na preddiplomskim i diplomskim studijima	
B. 4.2.	Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima	
B. 5.	Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika	
B. 6.	Autorstvo i suautorstvo skripata	
B. 7.	Gostujući nastavnik	
B. 8.	Nastavne djelatnosti unutar odbora	
B. 9.	Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave	
C.	**STRUČNA DJELATNOST**	
C. 1.	Stručni radovi	
C. 1.1.	Stručni rad objavljen u domaćem časopisu	
C. 1.2.	Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa	
C. 2.	Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu	
C. 2.1.	Pozvana predavanja	
C. 3.	Tehnologijski / stručni projekti	
C. 3.1.	Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta	
C. 3.2.	Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu	
C. 4.	Dužnosti u strukovnoj asocijaciji	
C. 5.	Članstvo u stručnim društvima	
C. 6.	Član uređivačkog odbora stručnog časopisa	
C. 7.	Čelne dužnosti	
C. 7.1.	Ostale stručne djelatnosti	
C. 8.	Stručne nagrade i priznanja	
D.	Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti	
	PRILOZI	

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A. 1 KVALIFIKACIJSKI RADOVI

A. 1.1. Magistarski rad

A. 1.2. Doktorski rad

Naslov teme: Utjecaj uvjeta ekstrakcije na sastav i količinu fenolnih spojeva kadulje
Datum obrane: 29. 11. 2013.
Naziv sveučilišta/fakulteta: Sveučilišta u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet.
UDK: 534-8:54-32:582.949.27(043.3)

Sažetak:

Istraživan je utjecaj klasične ekstrakcije te ekstrakcije potpomognute ultrazvukom na sastav i udio fenolnih spojeva kadulje u ovisnosti o vrsti i polarnosti ekstrakcijskog otapala (voda, 30, 50 i 70 % vodene otopine etanola i acetona), temperaturi (60 i 90 °C), vremenu ekstrakcije (30, 60 i 90 min) kod klasične ekstrakcije te snazi ultrazvuka (100 i 400 W), vremenu ekstrakcije (1 do 40 min), amplitudi (20, 60 i 100 %), temperaturi (40 do 60 °C) kod ekstrakcije potpomognute ultrazvukom. Optimalni uvjeti ekstrakcije definirani su na temelju masenog udjela fenolnih spojeva. Najbolji ekstrakcijski kapacitet kod klasične ekstrakcije i ekstrakcije potpomognute ultrazvukom primjenom ultrazvučne kupelji postignut je uz upotrebu 30 % vodene otopine etanola pri temperaturi od 60 °C kroz 30 minuta, a primjenom ultrazvučne sonde izlazne snage 400 W, promjera sonde 22 mm, amplitudi 100 % kroz 11 minuta također uz upotrebu 30 % vodene otopine etanola. U svim ekstraktima kadulje neovisno o uvjetima ekstrakcije ili lokaciji uzgoja u najvećem udjelu zastupljena je ružmarinska kiselina i luteolin-3-glukuronid dok su ostali fenolni spojevi zastupljeni u značajno nižim udjelima. U usporedbi s klasičnom ekstrakcijom, ekstrakcija potpomognuta ultrazvukom se pokazala značajno učinkovitijom (ekstrakcijski kapacitet povećao se oko 20 %, a vrijeme ekstrakcije skratilo tri puta). U drugom djelu rada istraživan je utjecaj lokacije uzgoja (Pag, Pirovac, Brač, Lošinj) na sastav i udio fenolnih spojeva kadulje, a ekstrakcija je provedena pri optimalnim uvjetima definiranim u prvom dijelu istraživanja. Najveći udio fenolnih spojeva oderđen je u kadulji s otoka Paga, te je utvrđeno da lokacija uzgoja ima značajan utjecaj na količinu fenolnih spojeva kadulje.

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

Važna napomena

Ovdje su navedeni samo znanstveni radovi koji prema prijedlogu pristupnice M. Dent spadaju u znanstveno polje 4.05. Prehrambena tehnologija. Ostali znanstveni radovi su prikazani u Znanstvenoj i stručnoj djelatnosti koji spadaju u znanstveno polje 1.04. Kemija.

A. 2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1

1. Putnik P, Bursać Kovačević D, Penić M, Fegeš M, Dragović-Uzelac V, Microwave Assisted Extraction (MAE) of Dalmatian Sage Leaves for the Optimal Yield of Polyphenols: HPLC-DAD Identification and Quantification, FOOD ANALYTICAL METHODS 9(8) (2016): 2385-2394. doi: 10.1007/s12161-016-0428-3
   ISSN: 1936-9751
   E-ISSN: 1936-976X
   Accession number: CCC:000378902200027
   Indeksiranost: CURRENT CONTENTS, SCIENCE CITATION INDEX EXPANDED
   Faktor odjeka: 2.167 (2015); 2.003 (petogodišnji)

Dalmatian sage (Salvia officinalis L.) is a Croatian medicinal herb with important biological and pharmacological properties due to diverse polyphenolic composition. Therefore, this study aimed at evaluating the effects of three solvents (30 % ethanol/water, v/v; 30 % acetone/water, v/v; water), time (3, 5, 7, 9, and 10 min), temperature (30, 50, 60, and 80 °C), and acidity (addition of 10 % HCl) with advanced extraction techniques such as microwave-assisted extraction (MAE) on phenolic compounds in Dalmatian sage extracts. Total polyphenols were better extracted with 30 % aqueous media with acetone (v/v), without HCl at 80 °C for 10 min. Considering individual phenolic compounds, in all extracts, rosmarinic acid was predominant and better extracted with 30 % ethanol/added HCl at 80 °C. The optimal polyphenol extraction conditions were methyl rosmarinate (30 % ethanol/added HCl/32 °C), syringic acid (30 % ethanol/ without HCl/80 °C), salvianolic acid (any solvent/without HCl/80 °C), caffeic acid (water/added HCl/80 °C), and vanillic acid (30 % ethanol/added HCl/80 °C).

2. Dent M, V. Dragović-Uzelac, M. Penić, M. Brnčić, T. Bosiljkov, B. Levaj, The Effect of Extraction Solvents, Temperature and Time on the Composition and Mass Fraction of Polyphenols of Dalmatian Wild Sage (Salvia officinalis L.), FOOD TECHNOLOGY AND BIOTEHNOLOGY 51 (1) (2013): 84-91.
   ISSN: 1330-9862Y
   E-ISSN: 1334-2606
   Accession number: CCC:000317543000011
   Indeksiranost: CURRENT CONTENTS, SCIENCE CITATION INDEX EXPANDED
   Faktor odjeka: 0.977 (2013); 1.570 (petogodišnji)

   The effect of extraction solvents (30, 50 and 70 % aqueous solutions of ethanol and acetone, and 100 % distilled water), extraction temperature (60 and 90 °C) and extraction time (30, 60 and 90 min) on the composition and mass fraction of polyphenolic compounds in Dalmatian wild sage (Salvia officinalis L.) extracts has been investigated. The total polyphenolic content of sage extracts was determined spectrophotometrically using Folin-Ciocalteu method, whereas the individual polyphenols were determined by HPLC UV/PDA method. Results indicated that the main polyphenols in sage extracts were vanillic, caffeic, syringic, salvianolic K and salvianolic I acids, methyl rosmarinate, 6-hydroxyluteolin-7-glucoside, luteolin-7-glucuronide, luteolin-7-glucoside, apigenin-7-glucunoride, apigenin-7-glucoside, with rosmarinic acid and luteolin-3-glucuronide as predominant compounds. The mass fractions of total and individual polyphenols significantly depend on the type of extraction solvent, solvent composition and extraction temperature. The results showed that binary solvent systems are more efficient than mono-solvent systems in the extraction of polyphenolic compounds in regard to their relative polarity. The aqueous solutions of ethanol or acetone (30 %), extraction temperature of 60 °C and extraction time of 30 min were the most efficient for the extraction of polyphenols from dry sage leaves.

3. Dragović-Uzelac V, ElYez Garofulić I, Jukić M, Penić M, Dent M, The Influence of Microwave Assisted Extraction on the Isolation of Sage (Salvia officinalis L.) Polyphenols, FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY 50 (3) (2012): 377-383.
   ISSN: 1330-9862
   E-ISSN: 1334-2606
   Accession number: CCC:000309039600015
   Indeksiranost: SCIENCE CITATION INDEX EXPANDED, CURRENT CONTENTS
   Faktor odjeka: 0.977 (2013); 1.570 (petogodišnji)

   In order to determine the optimal conditions for the extraction of sage polyphenols, the influence of extraction solvent (water, 30 % (by volume) aqueous ethanol, and 30 % (by volume) aqueous acetone), extraction time (3, 5, 7, 9 and 11 min) and microwave power (500, 600, 700 W) on

composition and concentration of phenolic compounds of dry wild sage (Salvia officinalis L.) during microwave assisted extraction (MAE) was studied. Optimized MAE method was compared with conventional extraction (CE). Based on the amount of total phenols, microwave power of 500 W and extraction time of 9 minutes were selected as optimal extraction conditions, resulting in higher content of polyphenols when compared with CE. Ethanol and acetone solutions were equally effective extraction solvents, both producing higher extraction capacity than water. Using HPLC coupled with UV/PDA, fourteen polyphenols were identified (caffeic and rosmarinic acids derivates, luteolin- and apigenin- glycosides) with rosmarinic acid and luteolin glycosides in the highest concentrations. The mass fractions of all individual polyphenols were higher in MAE extracts than in CE ones.

A. 2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2[1]

1. Dent M[*,§], Vikić-Topić D, Moše S, Jovičić G, Kovaček D, Utjecaj visokog hidrostatskog tlaka na konformacijske promjene proteina sirutke, HRVATSKI ČASOPIS ZA PREHRAMBENU TEHNOLOGIJU, BIOTEHNOLOGIJU I NUTRICIONIZAM 12(1-2) (2016): 91-101.
   ISSN: 1847-3423
   E-ISSN: 1847-7461
   Indeksiranost: CAB ABSTRACTS, FSTA (Food Science and Technology Abstracts), EBSCO-HOST

   Conformational changes of whey protein (β – lactoglobuline, whey protein concentrate and isolate) were monitored under the influence of high hydrostatic pressure of 300, 400, 500 and 600 MPa. The high hydrostatic pressure causes conformational changes that lead to denaturation of whey protein. Pressure induced changes in tertiary structure which is stabilized by hydrogen bonding and other intermolecular forces of whey proteins. Irreversible denaturation leading to aggregation and gel formation occurs under pressure higher than 400 MPa.

- *Znanstveni radovi druge skupine (a2) su radovi zastupljeni u jednoj od sljedećih sekundarnih publikacija: Agris, Agricola, Aquatic Sciences and Fisheries Abstracts, Biological Abstract, BIOSIS, Biotechnology Citation Index, CAB Abstracts (sve baze podatka), Chemical Abstracts, Food Science and Technology Abstracts, GEOBASE. Kada je riječ o radovima interdisciplinarnog karaktera koji u znatnijoj mjeri pripadaju području biotehničkih znanosti, u rad skupine a2 ubrojit će se i onaj koji je zastupljen u nekoj drugoj međunarodno priznatoj sekundarnoj publikaciji o čemu odluku donosi Matični odbor.*
- *Prihvaćeni patenti, priznati kultivari bilja, pasmine životinja i sojevi mikroorganizama vrednuju se kao radovi skupine a2.*
  - *Prikaz objavljenih radova do prethodnog izbora*
  - *Prikaz objavljenih radova nakon prethodnog izbora i sažetak na jeziku na kojem je rad objavljen*
  - *Uz svaki rad potrebno je navesti indeksiranost rada u gore navedenim bazama podataka*

A. 2.3. Znanstveni radovi iz skupine a3[2]

1. Kovaček D, Ninčević A, Miljević I, Vikić-Topić D, Brnčić M, Tripalo B, Ježek D, Čurić D, Karlović D, Fegeš M, Chemical Changes of Wheat Semolina During the Extrusion Cooking (Kemijske

[1] Radovi iz skupine a2 mogu se zamijeniti radovima iz skupine a1.

[2] Radovi iz skupine a3 mogu se zamijeniti radovima iz skupina a1 ili a2. Pritom rad iz skupine a1 zamjenjuje dva rada skupine a2, a rad iz skupine a2 zamjenjuje dva rada iz skupine a3. Konzistentno, rad skupine a1 može zamijeniti četiri rada skupine a3.

promjene pšenične krupice tijekom postupka ekstruzije), **Proceeding** of the 4th International Scientific Conference on Production Engineering-RIM 2003, Bihać, Bosna i Hercegovina. Edited by I. Karabegović, M. Jurković, V. Doleček, Tehnički fakultet, 2003., pp. 965-970.
ISBN: 9958-624-16-8; Organizator: Faculty of Technical Engineering, University of Bihać i Internatinal Biographical Centre Cambridge, England.

Exstrusion cooking is one of many techniques used to process a variety of foods. Many studies have shown that natural compounds in foodstuff may be reduced by manipulation of extrusion operation conditions in single or twin screw extruders. It is known that combinations of processing parametars such as temperature, pressure, and screw speeds may result in physical and chemical changes in the structure of biopolymers. The consequence of these modifications are changes in the nutritional value, functionality and biological activities of the main food. In this research we investigated modification of protein structure after disruption of protein body by extreme conditions of temperature and pressure in extruder. The disruption of protein body is connected with formation of a new kind of covalent bonds (disulfide and nondisulfide type) that result in protein cross-link.
Here, we analysed nondisulfide cross-linking reactions using two approach. The first was based on molecular modeling, while the second one used spectroscopic analytical methods: FTIR with real samples extrudates obtained by twin co-rotating extruder.

2. Kovaček D, Ninčević A, Miljević I, Vikić-Topić D, Brnčić M, Tripalo B, Ježek D, Čurić D, Karlović D, Fegeš M, Chemical Changes During the Extrusion Cooking, **Proceeding** of the 4th European Congres of Chemical Engineering, Granada, Španjolska, 2003.
ISBN: 84-88233-33-7; Organizator: European Federation of Chemical Engineering (ECCE) i Asociación Nacional de Químicos de España (ANQUE).

In this research we investigated modification of protein structure after disruption of protein body by extreme conditions of temperature and presure in extruder. The disruption of protein body is connected with formation of a new kind of covalent bonds (disulfide and nondisulfide type) that result in protein cross-link.
Here, we analysed nondisulfide cross-linking reactions using two approach. The first was based on molecular modeling, while the second one used spectroscopic analytical methods: FTIR with real samples-extrudates obtained by twin co-rotating extruder.

- *Znanstveni radovi treće skupine (a3) su radovi objavljeni u zbornicima radova s međunarodnih znanstvenih skupova održanih u inozemstvu ili u Hrvatskoj u organizaciji ili suorganizaciji međunarodne znanstvene asocijacije s recenzijom uredništva ili radovi objavljeni u zbornicima zastupljenim u bazama podatka: SCI – Proceedings i/ili CC – Proceedings.*
  - *Prikaz objavljenih radova do prethodnog izbora*
  - *Prikaz objavljenih radova nakon prethodnog izbora i sažetak na jeziku na kojem je rad objavljen*
  - *Uz svaki rad potrebno je navesti indeksiranost rada u bazi podataka (SCI – Proceedings i/ili CC – Proceedings) i/ili navesti međunarodnu znanstvenu asocijaciju koja je organizatora/suorganizatora međunarodnog znanstvenog skkupa*
  - *Uz svaki rad navesti ISBN oznaku (za monografske publikacije ili zbornike radova) ili ISSN broj (za periodiku)*
  - *U prilogu dostaviti dokaz (kopija stranice Zbornika) o organizaciji međunarodnog kongresa u organizaciji/suorganizaciji međunarodne asocijacije*

NAPOMENA 1: Nakon popisa radova iz skupine a1, a2 i a3 predočiti tablični prikaz (Tablica 1) objavljenih znanstvenih radova relevantnih za izbor u u znanstvena zvanja, u skladu s uvjetima Nacionalnog vijeća za znanost za biotehničke znanosti (N.N. 84 /2005)

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, NN 84 /2005)

Za izbor u znanstveno zvanje znanstveni suradnik

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije		3	**2**	1	2	**3**
	Poslije						
a2	Prije		1	**3**	0.5	1.5	**0.5**
	Poslije						
a3	Prije		2	**2**	0.25	0.5	**0.5**
	Poslije						
					Ukupno bodova	**4**	**4**

A. 2.4. Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3

- *Popis radova bez sažetka*

A. 2.5. Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa

- *Popis radova bez sažetka*

A. 2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA

A. 2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. Balažić D, Duduković M, Fegeš M, Ileš M, Jeličić I, Katulić Z, Kovaček, Ninčević, Perić, Putnik P, Urbanovski R, Vazdar, Vlašić I (2003) Calculated Enthalpies of Formation of Hydrogen, Bromide and Some First and Second Row Atoms. *The 18th Dubrovnik International Course & Conference on the Interferences among Mathematics, Chemistry and Computer Sciences*, Dubrovnik, Hrvatska. [postersko priopćenje]

2. Kovaček D, Fegeš M, Ninčević A, Perić G, Vazdar M, Vlašić I, Uršulin- Trstenjak N, Vikić- Topić D (2003) Spectroscopy in Food Science. *The Fourth International Dubrovnik NMR Course & Conference (DU NMR 2003)*, Dubrovnik, Hrvatska. [usmeno priopćenje Perić G]

3. Kovaček D, Ninčević A, Miljević I, Vikić-Topić D, Brnčić M, Tripalo B, Ježek D, Čurić D, Karlović D, Fegeš M (2003) Chemical Changes During the Extrusion Cooking. *The 4th European Congres in Chemical Engineering*, Granada, Španjolska. [postersko priopćenje]

4. Kovaček D, Ninčević A, Miljević I, Vikić-Topić D, Brnčić M, Tripalo B, Ježek D, Čurić D, Karlović D, Fegeš M (2003) Chemical Changes of Wheat Semolina During the Extrusion Cooking. *The 4th International Scientific Conference on Production Engineering-RIM 2003*, Bihać, Bosna i Hercegovina. [usmeno priopćenje Fegeš M]

5. Dent M, Dragović-Uzelac V, Penić M, Jukić M, Halambek J, Levaj B (2010) Determination of total phenols and flavonoids from sage (Salvia officinalis L.) using acid hydrolysis. *15th World Congres of Food Science & Technology, IUFOST 2010*, Cape Town, South Africa. [postersko priopćenje]

6. Dent M, V. Dragović-Uzelac (2014) Effect of an acid treatment on polyphenols and antioxidant activity of sage extracts (Salvia officinalis L.). *The 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska. [postersko priopćenje]

7. Ninčević Grassino A, Djaković S, Dent M, Rimac Brnčić S, Grabarić Z, Brnčić M (2014) Isolation and Chemical Analysis of Pectin from Tomato Waste, *The 8th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska. [postersko priopćenje]

8. Dent M, Ninčević Grassino A, Grabarić Z (2014) Determination of Total Phenols and Flavonoids in Tomato Peel By-Products. *The 8th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska. [postersko priopćenje]

9. Ninčević Grassino A, Rimac Brnčić S, Dent M, Brnčić M, Grabarić Z (2014) Characterization of Pectin Powder Obtained by Different Extraction Methods from Tomato Peel. *Total Food 2014*, Norwich, United Kingdom. [postersko priopćenje]

A. 2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

1. Fegeš M, Kovaček D, Perić G, Vazdar M, Vlašić I, Obrada rezultata volumetrijskih mjerenja, Drugi znanstveno-stručni skup, Programski sustav Mathematica u znanosti, tehnologiji i obrazovanju PrimMath [2003], 25-26. 09. 2003., Zagreb, Hrvatska, Zbornik radova PrimMath [2003], 69-84.

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti **(A.2.4. - A.2.6.2.)**

Znanstveni radovi	**Broj**
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3	**0**
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	**1**
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	**9**
Nacionalni znanstveni skupovi	**1**

A. 2.6.2.1. Predsjedavajući na znanstvenim skupovima

A. 2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

1. Kovaček D, Ninčević A, Miljević I, Vikić-Topić D, Brnčić M, Tripalo B, Ježek D, Čurić D, Karlović D, Fegeš M, Chemical Changes of Wheat Semolina During the Extrusion Cooking, The 4th International Scientific Conference on Production Engineering-RIM 2003, Development and Modernization of Production, Bihać, Bosna i Hercegovina, 25.-27. 09. 2003.

2. Kovaček D, Fegeš M, Ninčević A, Perić G, Vazdar M, Vlašić I, Uršulin- Trstenjak N, Vikić- Topić D, Spectroscopy in Food Science, The Fourth International Dubrovnik NMR Course & Conference (DU NMR 2003), Dubrovnik, Hrvatska, 28.06.-01.07. 2003.

A. 2.6.4. Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu

A. 3. ZNANSTVENI PROJEKTI

A. 3.1. Nacionalni znanstveni projekti

A. 3.1.1. Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta

A. 3.1.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1.	Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na brzinu difuzije vode voća sušenog pod vakuumom (kratkoročna financijska potpora istraživanju)	suradnik	Sveučilište u Zagrebu	2015.
2.	Ultrazvučna ekstrakcija funkcionalnih sastojaka iz prehrambenog otpada (kratkoročna financijska potpora istraživanju)	suradnik	Sveučilište u Zagrebu	2014.
3.	Biološki aktivni spojevi u nekim vrstama samoniklog i kultiviranog bilja 058-0000000-3488	suradnik	MZOŠ	2008.-2013.
4.	Molekularno modeliranje procesa difuzije permeata kroz polimerne membrana 058-1252971-2906	suradnik	MZOŠ	2007.

A. 3.2. Međunarodni znanstveni projekti

A. 3.2.1. Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta

A. 3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	**4**
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	

A. 4. MENTORSTVO

A. 4.1. Diplomski rad

Pomoć pri izradi diplomskih radova uz mentora: Izv. prof. dr.sc. Damir Kovaček

1.	**Maja Sipina**	Kemijske promjene tijekom postupka ekstruzije β-lakton.	2004.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
2.	**Ida Stanišić**	Kemijske promjene tijekom procesa ekstruzije-amidna veza.	22.12.2004.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
3.	**Valentina Posarić**	Kemijske promjene na pšeničnim proteinima za vrijeme ekstruzije.	29.10.2004	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
4.	**Miranda Zubčić**	Kemijske promjene tijekom procesa – eterski tip unakrsnog povezivanja.	06.04.2004	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
5.	**Danijel Rožanković**	Kemijske promjene tijekom postupka ekstruzije - esterska veza.	21.01.2005.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
6.	**Slavica Moše**	Konformacijske promjene proteina sirutke pračene FTIR spektroskopijom	22.04.2005	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

A. 4.2. Magistarski rad

A. 4.3. Doktorski rad

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE

A. 5.1. Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa

A. 5.2. Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa

A. 5.3. Urednik znanstvenog časopisa

A. 5.3.1. Urednik znanstvenog zbornika

A. 5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

A. 5.5. Članstvo u Akademijama

A. 5.6. Recenzije znanstvenih radova

A. 5.7. Recenzije znanstvenih knjiga

A. 5.7.1. Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)

A. 5.8. Recenzije znanstvenih projekata

A. 5.9. Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

ustanova	mjesto	godina
Fakulteta za kemijo in kemijsko tehnologijo, Univerza v Mariboru.	Slovenija	1.9.-30.11.2016.

A. 6.1. Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

The Best Poster Award	Total Food 2014 Congress, Norwich, United Kingdom	2014.

Dr. sc. Tomislav Vladušić
SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Zavod za biokemijsko inženjerstvo
Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama
Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

U Zagrebu, 7. studenog 2016.

Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
putem Odbora za znanstveno-istraživački rad

Predmet: Suglasnost za pokretanje postupka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje **docent**.

Budući da zadovoljavam sve uvjete propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07-Odluka USRH, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13 i 101/14-Odluka USRH), Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10, i 38/11) i Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (NN 118/09, 82/12, 32/13) za izbor u znanstveno-nastavno zvanje **docent** za:

• znanstveno područje	(8.)	*Interdisciplinarna područja znanosti*
• znanstvena polja	(1.05)	*Biologija*
•	(3.01)	*Temeljne medicinske znanosti*

suglasan sam da se za mene pokrene postupak izbora u znanstveno-nastavno zvanje **docent**.

S poštovanjem,

Tomislav Vladušić

Dr. sc. Tomislav Vladušić

Dr. sc. Tomislav Vladušić, viši asistent
Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama
Zavod za biokemijsko inženjerstvo
Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

U Zagrebu, 7. studenog 2016. god.

Zavodu za biokemijsko inženjerstvo PBF-a

Predmet: Traženje suglasnosti Zavoda za biokemijsko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta

a) za pokretanje natječajnog postupka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto docenta u interdisciplinarnom području znanosti
b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje izbornog postupka

a) Molim Zavod za biokemijsko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta da temeljem suglasnosti Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta (Klasa: 602-04/16-04/00297, Urbroj: 533-20-16-0001 od 13. svibnja 2016.) i Sveučilišta u Zagrebu (Klasa: 100-01/15-02/23, Urbroj: 380-012/246-16-8 od 7. siječnja 2016.) te Izmjene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (Klasa: 100-01/15-02/23, Urbroj: 380-012/246-16-13 od 20. rujna 2016.) provede natječajni postupak za izbor jednog izvršitelja na radno mjesto I. vrste u znanstveno-nastavnom zvanju - **docent** u **interdisciplinarnom području znanosti (8.) (izborna polja: Biologija (1.05) i Temeljne medicinske znanosti (3.01))**, na neodređeno vrijeme, s punim radnim vremenom, u Laboratoriju za biologiju i genetiku mikroorganizama, Zavoda za biokemijsko inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.pokrene postupak:
b) Pored toga, molim Zavod za biokemijsko inženjerstvo da se suglasi s prijedlogom članova Stručnog povjerenstva za provođenje postupka izbora:
   1. Izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
   2. Prof. dr. sc. Mirjana Pavlica, Prirodoslovno-matematički fakultet, Zagreb
   3. Prof. dr. sc. Nives Pećina Šlaus, Medicinski fakultet, Zagreb.

S poštovanjem,

Tomislav Vladušić

Dr. sc. Tomislav Vladušić, viši asistent

Pročelnik Laboratorija za biologiju i genetiku mikroorganizama

Izv. prof. dr. sc. Ivan-Krešimir Svetec

U privitku:
1. Životopis
2. Preslika domovnice

3. Preslike diploma (diplomirani inženjer i doktor znanosti)
4. Preslika potvrde o izboru u zvanje viši asistent
5. Popis publikacija
6. Potvrda o zastupljenosti i citiranosti radova znanstvenika u relevantnim bazama podataka (NSK)
7. Potvrda o recenziranju znanstvenog rada
8. Potvrda o pokretanju postupka odobravanja nastavnog materijala kao Sveučilišni priručnik Sveučilišta u Zagrebu
9. Izvješće o znanstvenoj, stručnoj i nastavnoj djelatnosti
10. Plan znanstvenog i nastavnog rada za naredno petogodišnje razdoblje
11. (Preslike znanstvenih radova)
12. Potvrda o urudžbiranju materijala za izbor u znanstveno zvanje znanstveni suradnik (materijali su predani Matičnom odboru za interdisciplinarno područje znanosti pri Agenciji za znanost i visoko obrazovanje 28.10.2016.) te Odluka MO o izboru članova Povjerenstva u postupku izbora od 11. studenog 2016.
13. Nastavno opterećenje T. Vladušića
14. Preslika ugovora o upućivanju na specijalizaciju u inozemstvo
15. Suglasnost T. Vladušića Suglasnost za pokretanje postupka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent
16. Suglasnost Sveučilišta u Zagrebu za raspisivanje javnog natječaja za izbor jednog izvršitelja na radno mjesto I. vrste u znanstveno-nastavnom zvanju - docent u interdisciplinarnom području znanosti (8.) (izborna polja: Biologija (1.05) i Temeljne medicinske znanosti (3.01))

Dr. sc. Tomislav Vladušić
SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Zavod za biokemijsko inženjerstvo
Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama
Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

U Zagrebu, 7. studenog 2016.

Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
putem Odbora za znanstveno-istraživački rad

Predmet: Suglasnost za pokretanje postupka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje **docent**.

Budući da zadovoljavam sve uvjete propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07-Odluka USRH, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13 i 101/14-Odluka USRH), Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10, i 38/11) i Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (NN 118/09, 82/12, 32/13) za izbor u znanstveno-nastavno zvanje **docent** za:

• znanstveno područje	(8.)	*Interdisciplinarna područja znanosti*
• znanstvena polja	(1.05)	*Biologija*
•	(3.01)	*Temeljne medicinske znanosti*

suglasan sam da se za mene pokrene postupak izbora u znanstveno-nastavno zvanje **docent**.

S poštovanjem,

Tomislav Vladušić

Dr. sc. Tomislav Vladušić

Curriculum vitae

Osobni podaci

Prezime / Ime	**Tomislav Vladušić**
Adresa	30. svibnja 20, 44324 Jasenovac, Hrvatska
Broj mobilnog telefona	+385 98 9543 398
E-mail	Poslovni: tvladusic@pbf.hr; Privatni: tovladusic@gmail.com
Državljanstvo	Hrvatsko
Datum rođenja	29/09/1978
Spol	muški

Radno iskustvo

Datumi	12/2005 → /08/2006
Zanimanje ili radno mjesto	voditelj programa za pomoć starijima Općine Jasenovac
Glavni poslovi i odgovornosti	Organiziranje i realizacija rad na terenu, analiza rezultata, pisanje izvješća, sudjelovanje u stvaranju projekata za financiranje, rad s korisnicima i djelatnicima.
Ime i adresa poslodavca	Općina Jasenovac Trg kralja Petra Svačića 19, 44324 Jasenovac, Hrvatska
Datumi	11//2006 → 12/2006
Zanimanje ili radno mjesto	učitelj kemije
Glavni poslovi i odgovornosti	Planiranje i održavanje nastave kemije, planiranje i održavanje demonstracijskih vježbi, praćenje i ocjenjivanje rada učenika. Prilagodba nastavnog procesa učenicima s posebnim potrebama, sudjelovanje na stručnom usavršavanju.
Ime i adresa poslodavca	Osnovna škola Popovača Vinogradska 15, 44317 Popovča, Hrvatska
Datumi	01/01/2007 → 19/11/2013
Zanimanje ili radno mjesto	asistent, doktorand
Glavni poslovi i odgovornosti	Znanstveno istraživanje u području molekularne genetike (projektiranje i realizacija znanstvenog rada, analiza rezultata, pisanje znanstvenih radova), sudjelovanje na stručnpm usavršavanju i skupovima, te nastavne aktivnosti.
Znanstveni projekti	Utjecaj mutagena i antimutagena na molekularne procese u stanici (Ministarstvo znanosti obrazovanja i športa RH, br. 058-0582261-2246), voditelj: prof. dr. sc. Jasna Franekić
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilište u Zagrebu Pierottijeva 6, 10000 Zagreb, Hrvatska

Datumi	19/11/2013 → 20/12/2016
Zanimanje ili radno mjesto	viši asistent, poslijedoktorand
Glavni poslovi i odgovornosti	Znanstveno istraživanje u području molekularne genetike (projektiranje i realizacija znanstvenog rada, analiza rezultata, pisanje znanstvenih radova), sudjelovanje na stručnpm usavršavanju i nastavne aktivnosti.
Znanstveni projekti	Utjecaj mutagena i antimutagena na molekularne procese u stanici (Ministarstvo znanosti obrazovanja i športa RH, br. 058-0582261-2246), voditelj: izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan The role of Wnt signaling in epithelial to mesenchymal transition (WNT4EMT), voditeljica prof. dr. sc. Nives Pećina-Šlaus Procjena genetske raznolikosti populacije divlje mačke (Felis silvestris silvestris) i opasnosti od hibridizacije s domaćom mačkom (Felis silvestris catus), voditeljica izv. prof. dr. sc. Lidija Šver Kako će klimatske promjene utjecati na širenje račje kuge? - Prilagodba smjernica za zaštitu zavičajnih vrsta slatkovodnih rakova u kontekstu klimatskih promjena, voditeljica doc. dr. sc. Ana Bielen
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilište u Zagrebu Pierottijeva 6, 10000 Zagreb, Hrvatska

Obrazovanje i osposobljavanje

Datumi	2007 - 2013
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Doktorat znanosti
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naslov doktorske disertacije: „Strukturne promjene određenih gena u humanim tumorima zametnih stanica testisa ”, mentor: izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan (Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb) Doktorski rad obranjen 12.4.2013.
Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja	Poslijediplomski studij prirodnih znanosti, polje biologija (prosječna ocjena studija 5,00) Prirodoslovno-matematički fakultet, Sveučilište u Zagrebu (Hrvatska)
Razina prema nacionalnoj ili međunarodnoj klasifikaciji	Visoka stručna sprema

Datumi	1998 - 2005
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Diplomirani inženjer biologije (smjer molekularna biologija)
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naslov diplomske radnje: „Molekularna tipizacija kliničkih izolata bakterije *Salmonella enterica* (ex Kauffmann and Edwards 1952) Le Minor and Popoff 1987”, mentori: prof. dr. sc. Mladen Krajačić (Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu), prof. dr. sc. Vanda Plečko (Medicinski fakultet Sveučilišta u Zagrebu) Diplomski rad obranjen 18.7.2005.
Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja	Diplomski studij prirodnih znanosti, polje biologija (prosječna ocjena studija 4,85) Prirodoslovno-matematički fakultet, Sveučilište u Zagrebu (Hrvatska)

Razina prema nacionalnoj ili međunarodnoj klasifikaciji	Visoka stručna sprema

Znanstveno stručno usavršavanje

Datumi	21/09/2016 → 20/12/2016
Mjesto stručnog usavršavanja	Graz, Austrija
Naziv i mjesto znanstvene institucije	Laboratorij Ao.Univ.-Prof.Dr. Saše Franka, Institut für Molekularbiologie und Biochemie, Medizinische Universität Graz
Ostvarene znanstvene vještine	rad sa staničnom kulturom, karakterizacija proteina western blottingom.

Znanstveni seminari

1. Postgraduate Education in Toxicology Course, Mutagenesis and Carcinogenesis, EUROTOX, Leids Universitair Medisch Centrum, Leiden, Nizozemska, 2008.
2. 14. međunarodna ljetna škola imunologije Immunology, FEBS, Hvar, Hrvatska, 2007.
3. " Metodološki tečaj „DNA i RNA", Institut Ruđer Bošković, Zagreb, Hrvatska, 2007.
4. "Not another PCR school", BioRad & Labena, Zagreb, Hrvatska, 2015.

Osobne vještine i kompetencije

Materinski jezik **Hrvatski**

Drugi jezici **Engleski**

Samoprocjena	**Razumijevanje**				**Govor**				**Pisanje**	
Europska razina (*)	Slušanje		Čitanje		Govorna interakcija		Govorna produkcija			
	C1	Iskusni korisnik	C2	Iskusni korisnik	C1	Iskusni korisnik	C1	Iskusni korisnik	C2	Iskusni korisnik

(*) Zajednički europski referentni okvir za jezike

Članstvo u znanstvenim društvima	Hrvatsko genetičko društvo – 2007. do danas Hrvatsko društvo za biokemiju i molekularnu biologiju - 2013. do danas

Društvene vještine i kompetencije	- Nastavna aktivnost: - laboratorijske vježbe modula Biologija 1 na svim preddiplomskim studijima, laboratorijske vježbe i seminari modula Biologija 2 na svim preddiplomskim studijima te modulima diplomskih studija Fiziologija čovjeka i Imunologija na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, seminar modula Nestabilnost genoma na Medicinskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu - Pomoćni voditelj studentskih radova: 3 završna, 3 diplomska rada - Popularizacija znanosti: - Suorganizator i pomoćni voditelj znanstvene radionice za djecu osnovnih i srednjih škola: "Čudesni svijet morskog ježinca", listopad 2013. (voditelj: dr. sc. Reno Hrašćan; financiranje: Hrvatska elektroprivreda). - Sudjelovanje u znanstvenoj radionici za djecu iz osnovnih škola „Utjecaj zagađenja na embrionalni razvoj morskog ježinca", 2016. (voditelj: doc. dr. sc. Ana Bielen; financiranje: project „Fakultativna nastava iz BAIke") - Javna predavanja: Kolokvij Hrvatskog genetičkog društva: Strukturne promjene određenih gena u humanim tumorima zametnih stanica testisa, 13. studenog 2013; Kolokvij asistenata PBF-a: Genske promjene u tumorima zametnih stanica testisa, 2. listopada 2008 - Timski rad i razvijene komunikacijske vještine
Organizacijske vještine i kompetencije	Sudjelovanje u organizaciji znanstvenih skupova: - 38th Annual Meeting of European Environmental Mutagen Society: „Environmental mutagens and human health", Cavtat, Hrvatska, 2008. [tehnička ekipa] - 3rd Congress of Croatian Geneticists with international participation, Krk, Hrvatska, 2012. [tehnička ekipa]
Znanstveno-istraživački rad	Molekularno-biološka istraživanja humanih tumora (LOH, MSI); karakterizacija mehanizma multiksenobiotičke rezistencije kod različitih organizama, genotipizacija bakterijskog patogena, genotipizacija sisavaca.
Znanstvene tehničke vještine i metodologija	Metode molekularne biologije (rad sa s bakterijom *Salmonella enterica*, pročišćavanje nukleinskih kiselina, PCR, genotipizacija). Osnovne statističke i bioinformatičke metode.
Računalne vještine i kompetencije	- MS Windows, Internet, programi za obradu slika, statistički programi
Druge vještine i kompetencije Stipendije	Županija Sisačko-moslavačka 2002 – 2003 Općina Jasenovac 1998 – 2001
Vozačka dozvola	Ne

Tomislav Vladušić

Dr. sc. Tomislav Vladušić, viši asistent

A.2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A.2.1. Znanstveni radovi objavljeni u časopisima koje citira Current Contents Connect

A.2.1. 1 Pećina-Šlaus Nives, Anja Kafka, **Tomislav Vladušić**, Hrvoje Ivan Pećina, Reno Hrašćan. AXIN1 expression and localization in meningiomas and association to changes of APC and E-cadherin. *Anticancer Research* 2016, 36(9): 4583-4594

A.2.1. 2 Pećina-Šlaus Nives, Anja Kafka, **Tomislav Vladušić**, Davor Tomas, Monika Logara, Josip Skoko, Reno Hrašćan. Loss of p53 expression is accompanied by upregulation of beta-catenin in meningiomas: a concomitant reciprocal expression. *International Journal of Experimental Pathology* 2016 97(2):159-69

A.2.1. 3 **Vladušić Tomislav**, Reno Hrašćan, Božo Krušlin, Nives Pećina-Šlaus, Kristina Perica, Anamarija Bićanić, Ivana Vrhovac, Marija Gamulin, Jasna Franekić, Histological Groups of Human Postpubertal Testicular Germ Cell Tumours Harbour Different Genetic Alterations, *Anticancer research* 2014, 34(8): 4005-4012

A.2.1. 4 **Vladušić Tomislav**, Reno Hrašćan, Ivana Vrhovac, Božo Krušlin, Marija Gamulin, Mislav Grgić, Nives Pećina-Šlaus, Jasna Franekić Čolić, Loss of heterozygosity of selected tumor suppressor genes in human testicular germ cell tumors, *Pathology Research and Practice* 2010, 206(3): 163-167

A.2.2. Znanstveni radovi objavljeni u časopisima koje citira SCI-Expanded

A.2.2. 1 Bielen Ana, **Tomislav Vladušić**, Nikolina Kuharić, Sandra Hudina, Lidija Šver, Saša Likić, Ivana Bošnjak, First evidence of the presence of Multixenobiotic Resistance Mechanism activity in freshwater invasive species, signal crayfish Pacifastacus leniusculus (Dana, 1852), *Periodicum biologorum* 2014, 116(3): 267-273

A.2.2. 2 **Vladušić Tomislav**, Reno Hrašćan, Nives Pećina-Šlaus, Ivana Vrhovac, Marija Gamulin, Jasna Franekić, Božo Krušlin, Loss of heterozygosity of CDKN2A (p16INK4a) and RB1 tumor suppressor genes in testicular germ cell tumors, *Radiology and Oncology 2010*, 44(3): 168-173

A.2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

A.2.6.1. 1 Bielen Ana, Sandra Hudina, Saša Likić, **Tomislav Vladušić**, Nikolina Kuharić, Helena Štulec, Ivan Andreas Stančik, Ivana Bošnjak, Characterization of the multixenobiotic resistance mechanism (MXR) efflux activity in different tissues of crayfish Pacifastacus leniusuculus, CrayCro-regional European crayfish meeting, Rovinj, Hrvatska, 26.-29.9.2013. (poster)

A.2.6.1. 2 **Vladušić Tomislav**, Reno Hrašćan, Nives Pećina-Šlaus, Božo Krušlin, Ivana Vrhovac, Verica Garaj-Vrhovac, Jasna Franekić, Genetic background of testicular germ cell tumors: modern insight and standard treatment, The 24th FAPA Congress, Bali, Indonesia, 13.–16. rujna 2012. (usmeno priopćenje T. Vladušić)

A.2.6.1. 3 Hrašćan Reno, **Tomislav Vladušić**, Nives Pećina-Šlaus, Božo Krušlin, Genetic background of testicular germ cell tumors: from chemosensitivity to chemoresistance?, The 7th Princess Chulabhorn International Science Congress, Bangkok, Thailand, 10.–13. rujna 2012. (poster)

A.2.6.1. 4 **Vladušić Tomislav**, Reno Hrašćan, Anamarija Bićanić, Kristina Perica, Nives Pećina-Šlaus, Ivana Vrhovac, Marija Gamulin, Jasna Franekić Čolić, Božo Krušlin, Loss of heterozygosity of CDKN2A (p16INK4a) and RB1 tumor suppressor genes and possible microsatellite instability in mismatch repair mechanism in testicular germ cell tumors, HDIR-1: From Bench to Clinic, Zagreb, 11. studenog 2010. (postersko priopćenje T. Vladušić)

A.2.6.1. 5 **Vladušić Tomislav**, Reno Hrašćan, Božo Krušlin, Ivana Vrhovac, Marija Gamulin, Mislav Grgić, Jasna Franekić Čolić, Loss of heterozygosity of selected tumor suppressor genes in human testicular germ cell tumors, EMBO Young Scientists Forum, Zagreb, 15.-17. lipnja 2009. (postersko priopćenje T. Vladušić)

A.2.6.1. 6 **Vladušić Tomislav**, Reno Hrašćan, Božo Krušlin, Ivana Vrhovac, Marija Gamulin, Mislav Grgić, Jasna Franekić Čolić, Alterations of selected genes in human testicular germ cell tumors, European Environmental Mutagen Society, 38th EEMS Annual Meeting, Cavtat, 21.–25. rujna 2008. (postersko priopćenje T. Vladušić)

A.2.6.1. 7 **Vladušić Tomislav**, Reno Hrašćan, Božo Krušlin, Vera Garaj Vrhovac, Marija Gamulin, Mislav Grgić, Jasna Franekić Čolić, Genetic alterations in human testicular germ cell tumors, 14th International Summer School on Immunology - IMMUNE SYSTEM: GENES, RECEPTORS AND REGULATION, Hvar, 10.-17. rujna 2007. (postersko priopćenje T. Vladušić)

A.2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

A.2.6.2. 1 Kafka Anja, Reno Hrašćan, **Tomislav Vladušić**, Monika Logara, Josip Skoko, Anamarija Varošanec, Leon Marković, Davor Tomas, Nives Pećina-Šlaus (2015) Reciprocal relationship between beta-catenin and p53 expression in meningioma. 5th Croatian Neuroscience Congress, Split, Hrvatska, 17.-19.9.2015. (poster)

A.2.6.2.2 Pećina-Šlaus Nives, Anja Kafka, **Tomislav Vladušić**, Monika Logara, Davor Tomas, Reno Hrašćan (2015) Important developmental pathways - p53 and Wnt are implicated in meningioma etiology. GlowBrain Final Conference, Zagreb, Hrvatska, 27.-31.5.2015. (poster)

A.2.6.2. 3 **Tomislav Vladušić**, Reno Hrašćan, Nives Pećina-Šlaus, Božo Krušlin, Ivana Vrhovac, Verica Garaj-Vrhovac, Zafer Gashi, Jasna Franekić, Alterations of selected genes in testicular germ cell tumors: can they help predict clinical outcome?, The 3rd Congress of Croatian Geneticists, Krk, 13.-16. svibnja 2012. (usmeno priopćenje T. Vladušić)

A.2.6.2. 4. **Tomislav Vladušić**, Reno Hrašćan, Božo Krušlin, Ivana Vrhovac, Marija Gamulin, Mislav Grgić, Jasna Franekić Čolić, Promjene određenih gena u humanim tumorima zametnih stanica testisa, 50 godina molekularne biologije u Hrvatskoj, Zagreb, 20.-21. studenog 2008. (postersko priopćenje T. Vladušić)



Dr.sc. Tomislav Vladušić, viši asistent

Dr. sc. Tomislav Vladušić, viši asistent
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilišta u Zagrebu
Zavod za biokemijsko inženjerstvo
Pierottijeva 6, HR-10000 Zagreb
Tel: +385 1 4836 013
e-mail: tvladusic@pbf.hr
Znanstveni matični broj: 292383

IZVJEŠĆE O ZNANSTVENOJ, NASTAVNOJ I STRUČNOJ DJELATNOSTI

A. ZNANSTVENA DJELATNOST ... 3
A.1. Kvalifikacijski radovi ... 3
A.1.2. Doktorski rad ... 3
A.2. Znanstveni radovi ... 3
A.2.1. Citiranost radova ... 3
A.2.2. Pregled znanstvenih radova ... 3
A.2.6. Sudjelovanje na znanstvenim skupovima ... 8
A.2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim skupovima ... 8
A.2.6.1.1. Sudjelovanje u organizaciji međunarodnog skupa ... 10
A.2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim skupovima ... 10
A.2.6.1.1. Sudjelovanje u organizaciji nacionalnog skupa ... 10
A.2.6. Pozvana predavanja ... 11
A.2.6.3. Ostala javna predavanja ... 11
A.3. Sudjelovanje u znanstvenim projektima ... 11
A.3.1. Sudjelovanje u realizaciji nacionalnih znanstvenih projekata ... 11
A.3.2. Sudjelovanje u realizaciji međunarodnih znanstvenih projekata ... 12
A.4. Mentorstvo (pomoćni voditelj, voditelj) ... 12
A.4.1. Diplomski rad ... 12
A.4.1.1. Završni rad ... 12
A.5. Znanstvene funkcije ... 12
A.5.4. Članstvo u znanstvenim društvima ... 12
A.5.6. Recenziranje znanstvenih radova ... 12

A.6. Znanstvena usavršavanja 13
A.6.1. Poslijediplomsko usavršavanje na međunarodnoj instituciji 13
A.6.2. Tečajevi i radionice 13
B. NASTAVNA DJELATNOST 13
B.1. Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima 13
B.1.1. Preddiplomska nastava 13
B.1.2. Diplomska nastava 14
B.2. Nastava na poslijediplomskim studijima 14
B.6. Autorstvo i suautorstvo skripata 15
Ostale nastavne aktivnosti 15
D. OCJENA UKUPNE NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI 16

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A.1. Kvalifikacijski radovi

A.1.2. Doktorski rad

Vladušić T. (2013) Strukturne promjene određenih gena u humanim tumorima zametnih stanica testisa. *Doktorska disertacija*. Zagreb, 12. travnja 2013. godine. Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu. Mentor: izv.prof.dr.sc. Reno Hrašćan (Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb)

Tumori zametnih stanica testisa najčešće su maligne tvorbe u mlađih muškaraca. Dvije histološke grupe, seminomi i neseminomi, razlikuju se morfološki i malignošću. Iako se uočava zajednička citogenetička promjena, amplifikacija 12p kromosomske regije, mehanizmi nastanka slabije agresivnih seminoma i izrazitije agresivnih neseminoma nisu poznati. Njihove molekularno-biološke studije često daju proturječne rezultate. Istražena je pojava strukturnih genskih promjena u 18 seminoma i 22 neseminoma u genima uključenim u maligni fenotip tumora: CDH1, APC (stanična diferencijacija i adhezija); NME1 (stanična pokretljivost); TP53, CDKN2A, RB1 (kontrola staničnog ciklusa i integriteta genoma); RAD51, MSH2, MLH1, BRCA1 (popravak oštećene DNA); BAX (apoptoza); ABCG2 (otpornost na ksenobiotike). Genske promjene, gubitak heterozigotnosti (LOH) i mikrosatelitna nestabilnost (MSI), istražene su koristeći polimorfizme u duljini restrikcijskih fragmenata ili duljini mikrosatelitnih ponavljanja. Uočena je razlika u strukturnim genskim promjenama seminoma i neseminoma. Profil genskih promjena ukazuje na njihovo zasebno podrijetlo, te jasno korelira s kliničkim ponašanjem tih tumora.

A.2. Znanstveni radovi

A.2.1. Citiranost radova

Citiranost (do 7. listopada 2016.):

- Web of Science: 11
- Scopus: 10
- Google Znalac: 18

A.2.2. Pregled znanstvenih radova

Publicirani znanstveni radovi iz znanstvenog polja 1.05. Biologija:

1. Vladušić Tomislav, Reno Hrašćan, Božo Krušlin, Nives Pećina-Šlaus, Kristina Perica, Anamarija Bićanić, Ivana Vrhovac, Marija Gamulin, Jasna Franekić, Histological Groups of Human Postpubertal Testicular Germ Cell Tumours Harbour Different Genetic Alterations, *Anticancer research* 2014, 34(8): 4005-4012

   ISSN: 0250-7005
   Indeksiranost: CURRENT CONTENTS
   Faktor odjeka: 1,826 (2015); 1,892 (petogodišnji)
   Prema ISI Web of Knowledge Journal Citation Reports bazi časopis se ubraja u sljedeću kategoriju:
   - ONCLOGY: **Q3**

   Citiranost u Web of Science do 7.10.2016.: 2
   Obrazloženje svrstavanja rada u znanstveno polje 1.05. Biologija:

   Tumori zametnih stanica testis među najčešćim su malignim bolestima mlađih muškaraca. Molekularno-biološke studije tih tumora često su kontradiktorne. Dvije histološke skupine, seminoma i neseminomi, razlikuju se morfološki i u malignom potencijalu. Iako im je uočena amplifikacija 12p kromosomskog područja zajednička, mehanizmi razvoja te dvije skupine su slabo poznati. Pojavnost gubitka heterozigotnosti i mikrosatelitne nestabilnosti ispitana je kod 18 seminoma i 22 neseminoma za gene uključene u maligni fenotip: CDH1, APC, NME1, TP53, CDKN2A, RB1, RAD51, MSH2, MLH1, BRCA1, BAX, ABCG2. Uočena je razlika u pojavnosti genskih promjena između te dvije skupine. Povećana učestalost genskih promjena primjećena je kod diferenciranijih, malignijih tumora. Pojavnost genskih promjena korelirala je s malignim ponašanjem pojedinih histoloških tipova, te rezultati upućuju kako se takve usmjeravajuće promjene događaju rano u razvoju tih tumora.

   Doprinos T. Vladušić: prvi autor - planiranje i izvedba eksperimentalnog dijela, obrada podataka i interpretacija rezultata, pisanje znanstvenog rada.

2. Vladušić Tomislav, Reno Hrašćan, Ivana Vrhovac, Božo Krušlin, Marija Gamulin, Mislav Grgić, Nives Pećina-Šlaus, Jasna Franekić Čolić, Loss of heterozygosity of selected tumor suppressor genes in human testicular germ cell tumors, *Pathology Research and Practice* 2010, 206(3): 163-167

   ISSN: 0344-0338
   Indeksiranost: CURRENT CONTENTS
   Faktor odjeka: 1,219 (2010); 1,359 (petogodišnji)
   Prema ISI Web of Knowledge Journal Citation Reports bazi časopis se ubraja u sljedeću kategoriju:
   - PATHOLOGY: **Q3**

   Citiranost u Web of Science do 7.10.2016.: 6

Obrazloženje svrstavanja rada u znanstveno polje 3.01. Temeljne medicinske znanosti:

Četiri tumor-supresorska gena: *CDH1*, *APC*, *TP53*, *NME1* ispitana su na učestalost gubitka heterozigotnosti kod 17 seminoma i 21 neseminoma koristeći polimorfizme duljine restrikcijskih fragmenata ili dinukleotinihe/tetranukleotidnih ponavljanja. Gubitak alela (LOH) u eksonu 4 gena *TP53* uočen je u pet neseminoma, dok je u intronu 6 uočen kod jednog seminoma i dva neseminoma. Gubitak alela *APC* gena otkriven je kod tri seminoma i jednog neseminoma, dok su jedan seminom i tri neseminoma pokazali LOH za *CDH1*. Dvije su histološke grupe tumora zametnih stanica testis tako pokazale drukčiji uzorak genskih promjena, što upućuje da se radi o tumorima s različitim mehanizmima razvoja tumorskog fenotipa.

Doprinos T. Vladušić: prvi autor - planiranje i izvedba eksperimentalnog dijela, obrada podataka i interpretacija rezultata, pisanje znanstvenog rada.

3. Bielen Ana, Tomislav Vladušić, Nikolina Kuharić, Sandra Hudina, Lidija Šver, Saša Likić, Ivana Bošnjak, First evidence of the presence of Multixenobiotic Resistance Mechanism activity in freshwater invasive species, signal crayfish *Pacifastacus leniusculus* (Dana, 1852), *Periodicum biologorum* 2014, 116(3): 267-273

ISSN: 1932-6203
Indeksiranost: Science Citation Index Expanded
Faktor odjeka: 0,139 (2014); 0,26 (petogodišnji)
Prema ISI Web of Knowledge Journal Citation Reports bazi časopis se ubraja u sljedeću kategoriju:
- BIOLOGY: **Q4**

Citiranost u Web of Science do 7.10.2016.: 1

Obrazloženje svrstavanja rada u znanstveno polje 1.05. Biologija:

Signalni rak Pacifastacus leniusculus (Dana, 1852) jedna je od najuspješnijih invazivnih vrsta rakova u vototocima Europe. Cilj je ove studije bio po prvi puta okarakterizirati mehanizam multiksenobiotičke otpornosti (MXR) u tkivima P. leniusculus. MXR mehanizam štiti stanice od različitih toksičnih tvari i posredovan je prijenosnom aktivnošću proteina s ATP-vezujućom kasetom (ABC). Aktivnost MXR transportera ispitala se koristeći fluorescentni modelni supstrat rodamin B (RB) u kombinaciji s inhibitorima MXR efluksnih crpki: MK571 i verapamilom, koji inhibiraju protein povezane s višestrukom otpornošću na lijekove (MRP) i P-glikoprotein (P-gp), odnosno. Povećanje unutarstanične fluorescencije supstrata upućuje na inhibiciju MXR proteinskih crpki za efluks. Ispitivanje je provedeno na tri različita tkiva (škrge, hepatopankreas, repni mišić). Uz to, tkiva su izlagana teškim metalima – živi ($HgCl_2$) i cinku ($ZnCl_2$), kojih se nađe kao zagađivala u vototocima. Optimalno vrijeme za akumulaciju RB u škrgama i hepatopankreasu bilo je 30 minuta. Efluks RB u škrgama inhibiran je sa MK571, te u hepatopankreasu sa verapamilom, što upućuje na to kako su MRP

dominantni u škrgama vrste P. leniusculus, a P-glikoprotein u hepatopankreasu. Uočen je inhibitorni efekt žive (HgCl2: 10 i 20 μM) i cinka (ZnCl2: 5–20 μM) na mehanizam otpornosti prema ksenobioticima u škrgama, te samo žive u hepatopankreasu. Rezultati potvrđuju prisutmost efluksnu aktivnost mehanizma otpornosti prema ksenobioticima u P. leniusculus, dajući temelj za daljnje molekularno-biološke studije te invazivne vrste.

Doprinos T. Vladušić: koautor - izvedba eksperimentalnog dijela, obrada podataka.

Publicirani znanstveni radovi iz znanstvenog polja 3.01. Temeljne medicinske znanosti:

1. Pećina-Šlaus Nives, Anja Kafka, Tomislav Vladušić, Hrvoje Ivan Pećina, Reno Hrašćan. AXIN1 expression and localization in meningiomas and association to changes of APC and E-cadherin. *Anticancer Research* 2016, 36(9): 4583-4594

   ISSN: 0250-7005
   Indeksiranost: CURRENT CONTENTS
   Faktor odjeka: 1,826 (2014); 1,892 (petogodišnji)
   Prema ISI Web of Knowledge Journal Citation Reports bazi časopis se ubraja u sljedeću kategoriju:
   - ONCLOGY: **Q3**

   Citiranost u Web of Science do 7.10.2016.: 0

   Obrazloženje svrstavanja rada u znanstveno polje 3.01. Temeljne medicinske znanosti:

   Tumor supresorski gen *AXIN1* kodira za inhibitor Wnt signalnog puta. Produkt tog gena djelovanjem u multiproteinskom kompleksu smanjuje staničnu razinu glavne efektorske molekule u putu, beta-katenina. U ovom radu istraživala se pojavnost gubitka heterozigotnosti i mikrosatelitne nestabilnosti *AXIN1* u meningeomima, najčešćim malignim bolestima mozga. Imunohistokemijskom anlizom pratio se uticaj genskih promjena na razinu ekspresije tog gena. Gubitak alela AXIN1 gena nađen je u 21,1% of meningioma. Mikrosatelitna nestabilnost uočena je u 5,3% slučajeva. Slabu ekspresiju ili njen potpun nedostatak za AXIN1 našlo se kod 21,9% meningioma. Nađena je korelacija između citoplazmatske lokalizacije proteina AXIN1 i njegove slabe ekspresije, kao i nuklearne lokalizacije i viših razina ekspresije. Nalazi za AXIN1 uspoređeni su s onima za APC, beta-katenin i E-kadherin u istih pacijenata. Otkilo se kako su genske promjene *AXIN1* povezane s nedostatkom ekspresije APC i prisutnošću mutantnih APC proteina. Također, viša razina ekspresije AXIN1 pozitivno je korelirala s ekspresijom E-kadherina.

   Doprinos T. Vladušić: Pristupnik je u ovom radu sudjelovao u obradi rezultata i pripremi rada za publikaciju.

2. Pećina-Šlaus Nives, Anja Kafka, Tomislav Vladušić, Davor Tomas, Monika Logara, Josip Skoko, Reno Hrašćan. Loss of p53 expression is accompanied by upregulation of beta-

catenin in meningiomas: a concomitant reciprocal expression. *International Journal of Experimental Pathology* 2016 97(2):159-69

ISSN: 0959-9673
Indeksiranost: CURRENT CONTENTS
Faktor odjeka: 2,125 (2015); 2,401 (petogodišnji)
Prema ISI Web of Knowledge Journal Citation Reports bazi časopis se ubraja u sljedeću kategoriju:

- PATHOLOGY: **Q2**

Citiranost u Web of Science do 7.10.2016.: 1

Obrazloženje svrstavanja rada u znanstveno polje 1.05. Biologija:

Dugo se pretpostavljalo međusignaliziranje između Wnt i p53 signalnih puteva u kanceru. Zbog toga se istražila uključenost ova dva signalna puta u meningeomima analizom ključnih efektorskih molekula u njima: beta-katenina i p53. Imunohistokemijski se pratila razina ekspresije p53 i beta-katenina, te su se razine ekspresije usporedile s pojavnosti promjene u genu TP53 pomoću PCR/RFLP i direktnog sekvenciranja eksona 4 gena TP53. Pokazalo se kako 47,5% od 59 meningioma pokazuje gubitak ekspresije p53 proteina. Umjerena i jaka ekspresija p53 viđene su kod 8,5% i 6,8% meningioma, odnosno. Deleciju u TP53 pokazao je samo jedan meningeom, ali su nukleotidne promjene uočene kod 35,7% meningioma. Razina ekspresije beta-katenina bila je povišena kod 71,2% tumora, uz jaku ekspresiju kod 28,8% meningioma. Stanične razine ta dva proteina bile su negativno korelirane. To upućuje kako gubitak p53 aktivira Wnt signalni put. Uočeno je i kako je ekspresija p53 povezana s višim gradusima meningeoma (p = 0,021) (II and III), Također, gubitak p53 je češće uočen kod žena.

Doprinos T. Vladušić: Pristupnik je za ovaj rad dao doprinos izvedbom pokusa, sudjelovanjem u obradi rezultata i pripremi rada za publikaciju.

3. Vladušić Tomislav, Reno Hrašćan, Nives Pećina-Šlaus, Ivana Vrhovac, Marija Gamulin, Jasna Franekić, Božo Krušlin, Loss of heterozygosity of CDKN2A (p16INK4a) and RB1 tumor suppressor genes in testicular germ cell tumors, *Radiology and Oncology* 2010, 44(3): 168-173

ISSN: 1318-2099
Indeksiranost: Science Citation Index Expanded
Faktor odjeka: 1,970 (2010); 1,602 (petogodišnji)
Prema ISI Web of Knowledge Journal Citation Reports bazi časopis se ubraja u sljedeće kategorije:

- RADIOLOGY, NUCLEAR MEDICINE & MEDICAL IMAGING: **Q3**
- ONCOLOGY: **Q4**

Citiranost u Web of Science do 7.10.2016.: 2

Obrazloženje svrstavanja rada u znanstveno polje 3.01. Temeljne medicinske znanosti:

pRB protein i njegov uzvodni regulator p16INK4a uključeni su u RB signalni put dereguliran u većine tumora zametnih stanica testisa (TGCT). Ispitala se pojavnost gubitka heterozigotnosti (LOH) *CDKN2A* (p16INK4a) i *RB1* tumor supresorskih gena u TGCT. 18 seminoma i 22 neseminoma analizirani su lančanom reakcijom polimeraze koristeći polimorfizme u duljini restrikcijskih fragmenta i duljini nukleotidnih ponavljanja. LOH za *CDKN2A* nađen je kod dva (6%) od 34 (85%) informativna (heterozigotna) slučaja koji su predstavljali 11% informativnih neseminoma. LOH za *RB1* uočen je u ukupno 6% informativnih TGCT, što je predstavljalo 10,5% informativnih neseminoma. Oba slučaja LOH za *CDKN2A* nađena su u neseminoma s komponentom tumora žumanjčane vreće, dok su oba LOHs za *RB1* uočena u neseminomas sa komponentom embrionalnog karcinoma. Veća učestalost LOH i uz različito zahvaćanje određenih gena u odnosu na histološki profil upućuje kako su takve promjene moguće uključene u maligni fenotip navedenih histoloških komponenti TGCT.

Doprinos T. Vladušić: Pristupnik je za ovaj rad dao značajan doprinos izvedbom pokusa, sudjelovanjem u obradi rezultata i pripremi rada za publikaciju.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti za izbor u znanstveno zvanje znanstveni suradnik (Znanstveno područje: 8. Interdisciplinarna područja znanosti: 1.05. Biologija i 3.01. Temeljne medicinske znanosti).

	1.05. Biologija		**3.01. Temeljne medicinske znanosti**	
Propisani minimalni uvjeti (100% za svako polje)*	Ukupno znanstv. radova	Od toga CC	Ukupno znanstv. radova	Od toga CC
	9	6	3	2
Ostvareno (broj radova)	**3**	**2**	**3**	**2**

* Prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10, i 38/11)

A.2.6. Sudjelovanje na znanstvenim skupovima

A.2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim skupovima

A.2.6.1. 1 Bielen Ana, Sandra Hudina, Saša Likić, Tomislav Vladušić, Nikolina Kuharić, Helena Štulec, Ivan Andreas Stančik, Ivana Bošnjak, Characterization of the multixenobiotic resistance mechanism (MXR) efflux activity in different tissues of

crayfish *Pacifastacus leniusuculus*, CrayCro-regional European crayfish meeting, Rovinj, Hrvatska, 26.-29.9.2013. (poster)

A.2.6.1. 2 Vladušić Tomislav, Reno Hrašćan, Nives Pećina-Šlaus, Božo Krušlin, Ivana Vrhovac, Verica Garaj-Vrhovac, Jasna Franekić, Genetic background of testicular germ cell tumors: modern insight and standard treatment, The 24th FAPA Congress, Bali, Indonesia, 13.–16. rujna 2012. (usmeno priopćenje T. Vladušić)

A.2.6.1. 3 Hrašćan Reno, Tomislav Vladušić, Nives Pećina-Šlaus, Božo Krušlin, Genetic background of testicular germ cell tumors: from chemosensitivity to chemoresistance?, The 7th Princess Chulabhorn International Science Congress, Bangkok, Thailand, 10.–13. rujna 2012. (poster)

A.2.6.1. 4 Vladušić Tomislav, Reno Hrašćan, Anamarija Bićanić, Kristina Perica, Nives Pećina-Šlaus, Ivana Vrhovac, Marija Gamulin, Jasna Franekić Čolić, Božo Krušlin, Loss of heterozygosity of CDKN2A (p16INK4a) and RB1 tumor suppressor genes and possible microsatellite instability in mismatch repair mechanism in testicular germ cell tumors, HDIR-1: From Bench to Clinic, Zagreb, 11. studenog 2010. (postersko priopćenje T. Vladušić)

A.2.6.1. 5 Vladušić Tomislav, Reno Hrašćan, Božo Krušlin, Ivana Vrhovac, Marija Gamulin, Mislav Grgić, Jasna Franekić Čolić, Loss of heterozygosity of selected tumor suppressor genes in human testicular germ cell tumors, EMBO Young Scientists Forum, Zagreb, 15.-17. lipnja 2009. (postersko priopćenje T. Vladušić)

A.2.6.1. 6 Vladušić Tomislav, Reno Hrašćan, Božo Krušlin, Ivana Vrhovac, Marija Gamulin, Mislav Grgić, Jasna Franekić Čolić, Alterations of selected genes in human testicular germ cell tumors, European Environmental Mutagen Society, 38th EEMS Annual Meeting, Cavtat, 21.–25. rujna 2008. (postersko priopćenje T. Vladušić)

A.2.6.1. 7 Vladušić Tomislav, Reno Hrašćan, Božo Krušlin, Vera Garaj Vrhovac, Marija Gamulin, Mislav Grgić, Jasna Franekić Čolić, Genetic alterations in human testicular germ cell tumors, 14th International Summer School on Immunology - IMMUNE SYSTEM: GENES, RECEPTORS AND REGULATION, Hvar, 10.-17. rujna 2007. (postersko priopćenje T. Vladušić)

A.2.6.1.1. Sudjelovanje u organizaciji međunarodnog skupa

- 38th Annual Meeting of European Environmental Mutagen Society: „Environmental mutagens and human health“, Cavtat, Hrvatska, 2008. [tehnička ekipa]

A.2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim skupovima

A.2.6.2. 1 Kafka Anja, Reno Hrašćan, Tomislav Vladušić, Monika Logara, Josip Skoko, Anamarija Varošanec, Leon Marković, Davor Tomas, Nives Pećina-Šlaus (2015) Reciprocal relationship between beta-catenin and p53 expression in meningioma. 5th Croatian Neuroscience Congress, Split, Hrvatska, 17.-19.9.2015. (poster)

A.2.6.2. 2 Pećina-Šlaus Nives, Anja Kafka, Tomislav Vladušić, Monika Logara, Davor Tomas, Reno Hrašćan (2015) Important developmental pathways - p53 and Wnt are implicated in meningioma etiology. GlowBrain Final Conference, Zagreb, Hrvatska, 27.-31.5.2015. (poster)

A.2.6.2. 3 Tomislav Vladušić, Reno Hrašćan, Nives Pećina-Šlaus, Božo Krušlin, Ivana Vrhovac, Verica Garaj-Vrhovac, Zafer Gashi, Jasna Franekić, Alterations of selected genes in testicular germ cell tumors: can they help predict clinical outcome?, The 3rd Congress of Croatian Geneticists, Krk, 13.-16. svibnja 2012. (usmeno priopćenje T. Vladušić)

A.2.6.2. 4. Tomislav Vladušić, Reno Hrašćan, Božo Krušlin, Ivana Vrhovac, Marija Gamulin, Mislav Grgić, Jasna Franekić Čolić, Promjene određenih gena u humanim tumorima zametnih stanica testisa, 50 godina molekularne biologije u Hrvatskoj, Zagreb, 20.-21. studenog 2008. (postersko priopćenje T. Vladušić)

A.2.6.1.1. Sudjelovanje u organizaciji nacionalnog skupa

- 3rd Congress of Croatian Geneticists with international participation, Krk, Hrvatska, 2012. [tehnička ekipa]

A.2.6. Pozvana predavanja

A.2.6.3. Ostala javna predavanja

1. Kolokvij Hrvatskog genetičkog društva: Strukturne promjene određenih gena u humanim tumorima zametnih stanica testisa, 13. studenog 2013.
2. Kolokvij asistenata PBF-a: Genske promjene u tumorima zametnih stanica testisa, 2. listopada 2008.

A.3. Sudjelovanje u znanstvenim projektima

A.3.1. Sudjelovanje u realizaciji nacionalnih znanstvenih projekata

	Ime projekta	Voditelj
2007 - 2012	Utjecaj mutagena i antimutagena na molekularne procese u stanici (Ministarstvo znanosti obrazovanja i športa RH, br. 058-0582261-2246)	prof. dr. sc. Jasna Franekić
2013	Utjecaj mutagena i antimutagena na molekularne procese u stanici (Ministarstvo znanosti obrazovanja i športa RH, br. 058-0582261-2246)	izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan
2009 - 2013	Uloga signalnog puta Wnt u tumorigenezi i embriogenezi mozga ((Ministarstvo znanosti obrazovanja i športa RH, br. 108-1081870-1905)	prof. dr. sc. Nives Pećina-Šlaus
2014 - 2018	Uloga signalnog puta Wnt u epitelno-mezenhimskoj tranziciji; projekt br. 6625 (WNT4EMT)	prof. dr. sc. Nives Pećina-Šlaus
2015	Procjena genetske raznolikosti populacije divlje mačke (*Felis silvestris silvestris*) i opasnosti od hibridizacije s domaćom mačkom (*Felis silvestris catus*)	izv. prof. dr. sc. Lidija Šver
2016 - danas	Kako će klimatske promjene utjecati na širenje račje kuge? - Prilagodba smjernica za zaštitu zavičajnih vrsta slatkovodnih rakova u kontekstu klimatskih	doc. dr. sc. Ana Bielen

promjena

A.3.2. Sudjelovanje u realizaciji međunarodnih znanstvenih projekata

A.4. Mentorstvo (pomoćni voditelj, voditelj)

A.4.1. Diplomski rad

1. Ivana Vrhovac, Gubitak heterozigotnosti pojedinih tumor supresorskih gena u osoba oboljelih od karcinoma testisa, 2009., pomoćni voditelj (diplomski rad)
2. Jelena Talan, Genetičke promjene pojedinih tumor supresorskih gena u osoba oboljelih od karcinoma dojke, 2012, pomoćni voditelj (diplomski rad)
3. Tea Tintor, Strukturne promjene, mikrosatelitna nestabilnost i gubitak heterozigotnosti, tumor supresorskih gena RB1, BRCA1 i MLH1 u karcinomu dojke 2012, pomoćni voditelj (diplomski rad)

A.4.1.1. Završni rad

1. Anamarija Bićanić, Strukturne promjene dinukleotidnog mikrosatelitnog markera D17S855 gena BRCA1 u tumorima zametnih stanica testisa, 2010, pomoćni voditelj (završni rad)
2. Kristina Perica, Strukturne promjene mononukleotidnog mikrosatelitnog markera BAT-26 gena hMSH2 u tumorima zametnih stanica testisa, 2010, pomoćni voditelj (završni rad)
3. Veronika Gunjević, Gubitak heterozigotnosti tumor supresorskog gena TP53 u meningeomima, 2015, pomoćni voditelj (završni rad)

A.5. Znanstvene funkcije

A.5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

Hrvatsko genetičko društvo

Hrvatsko društvo za biokemiju i molekularnu biologiju

A.5.6. Recenziranje znanstvenih radova

Rad objavljen u Cancer Cell International (2014). Reviewer Acknowledgement. Thanking our 2014 reviewers. Wheatley Cancer Cell International (2015) 15:28 , DOI 10.1186/s12935-015-0173-5

A.6. Znanstvena usavršavanja

A.6.1. Poslijediplomsko usavršavanje na međunarodnoj instituciji

	Laboratorij, Institucija	Voditelji laboratorija
	Institute of Molecular Biology and Biochemistry, Center for Molecular Medicine, Medical University of Graz, Austrija	Ao.Univ.-Prof.Dr. Saša Frank
	21. rujna – 21. prosinca 2016.	

A.6.2. Tečajevi i radionice

1. Poslijediplomski edukacijski tečaj iz toksikologije Mutagenesis and Carcinogenesis, EUROTOX, Leiden, Nizozemska, 2008
2. 14. međunarodna ljetna škola imunologije Immunology, FEBS, Hvar, Hrvatska, 2007
3. Metodološki tečaj „DNA i RNA“, Institut Ruđer Bošković, Zagreb, Hrvatska, 2007

B. NASTAVNA DJELATNOST

B.1. Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima

B.1.1. Preddiplomska nastava

	Ime kolegija		Nositelj kolegija
	Voditelj praktikuma iz modula ***Biologija 1*** u zimskom semestru za studente prve godine preddiplomskog studija Biotehnologije (B), Prehrambene tehnologije (PT) i Nutricionizma (N):		izv. prof. dr. sc. Lidija Šver
2007 – 2014	Studij B:	laboratorijske vježbe (78 norma sati)	
	Studij PT:	laboratorijske vježbe (78 norma sati)	
	Studij N:	laboratorijske vježbe (60 norma sati)	

2014 - danas	Studij B:	laboratorijske vježbe (156 norma sati)	
	Studij PT:	laboratorijske vježbe (78 norma sati)	
	Voditelj praktikuma i seminara iz modula ***Biologija 2*** u ljetnom semestru za studente prve godine preddiplomskog studija Bitehnologije (B), Prehrambene tehnologije (PT) i Nutricionizma (N):		izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan
2007 - 2014	Studij B:	laboratorijske vježbe i seminari (70 norma sati)	
	Studij PT:	laboratorijske vježbe i seminari (52 norma sati)	
	Studij N:	laboratorijske vježbe i seminari (44 norma sati)	
2014 - danas	Studij B:	laboratorijske vježbe i seminari (44 norma sati)	
	Studij PT:	laboratorijske vježbe i seminari (66 norma sati)	
	Studij N:	laboratorijske vježbe i seminari (81 norma sati)	

B.1.2. Diplomska nastava

	Ime kolegija		Nositelj kolegija
2008 - danas	Voditelj praktikuma iz izbornog modula ***Fiziologija čovjeka*** u ljetnom semestru za studente diplomskih studija Biotehnologije (B):		izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan
	Studij B:	laboratorijske vježbe (8 norma sati)	
2015 - danas	Voditelj praktikuma iz modula ***Imunologija*** u zimskom semestru za studente prve godine diplomskog studija Molekularne biotehnologije (DMB):		izv. prof. dr. sc. Lidija Šver
	Studij DMB:	laboratorijske vježbe i seminari (9 norma sati)	

B.2. Nastava na poslijediplomskim studijima

	Ime kolegija		Nositelj kolegija

2015 - danas	Voditelj seminara iz izbornog modula ***Nestabilnost genoma*** u ljetnom semestru za studente Medicinskog fakulteta: seminari (3 norma sata)	prof. dr. sc. Nives Pećina-Šlaus

B.6. Autorstvo i suautorstvo skripata

1. „Priručnik za vježbe iz Biologije 1“ – rukopis predan u postupak odobravanja kao Sveučilišni priručnik Sveučilišta u Zagrebu (autori: izv. prof. dr. sc. Lidija Šver, doc. dr. sc. Ana Bielen, dr. sc. Ivana Bošnjak, dr. sc Tomislav Vladušić, izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan, izv. prof. dr. sc. Ksenija Durgo i prof. dr. sc. Jasna Franekić).
2. „Biologija 2“ - interna skripta za laboratorijske vježbe pri Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu (autori: doc. dr.sc. Ana Bielen, dr. sc. Ivana Bošnjak, dr. sc. Tomislav Vladušić, izv. prof. dr. sc. Lidija Šver, izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan, prof. dr. sc. Jasna Franekić).
3. „Imunologija“ – materijali za vježbe „Izolacija limfocita iz periferne krvi“ i „Dokazivanje EBV u genomu limfocita molekularnom metodom“

Ostale nastavne aktivnosti

Sudjelovanje u znanstvenoj radionici za djecu iz osnovnih i srednjih škola: "*Čudesni svijet morskog ježinca*", 2013. (voditelj: dr. sc. Reno Hrašćan; financiranje: Hrvatska elektroprivreda).

Sudjelovanje u znanstvenoj radionici za djecu iz osnovnih škola „Utjecaj zagađenja na embrionalni razvoj morskog ježinca”, 2016. (voditelj: doc. dr. sc. Ana Bielen; financiranje: project „Fakultativna nastava iz BAIke“).

D. OCJENA UKUPNE NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI

Tablica 3. OCJENA UKUPNE NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI U POSTUPKU **IZBORA** U ZNANSTVENO-NASTAVNO ZVANJE **DOCENT***

(Odluka o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavno zvanje – NN 106/06)

Pristupnik: **dr. sc. Tomislav Vladušić, viši asistent**

PRISTUPNIK TREBA ISPUNITI DVA (2) OD SLJEDEĆA ČETIRI (4) UVJETA:	OSTVARENO
1. da je u suradničkom ili nastavnom zvanju, uključujući i status znanstvenog novaka, računajući razdoblje od pet godina prije datuma pokretanja izbora sudjelovao u izvođenju nastave na nekom visokom učilištu od barem devedeset (90) norma sati;	**DA** **Obrazloženje:** U posljednjih 5 godina, dr. sc. Tomislav Vladušić izvodi vježbe i seminare na modulima preddiplomskog studija Biotehnologije, Nutricionizma i Prehrambene tehnologije te i diplomskog studija Molekularna biotehnologija Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta. Održao je ukupno 1993 norma sati nastave. Privitci: 1) Pozitivno ocijenjeni rezultati studentske ankete koju provodi visoko učilište u ljetnom semestru ak.god. 2011./12. i zimskom semestru 2014./15. 2) Nastavno opterećenje prema povjeri nastave za ak.god. 2011./12. do 2015./16.
2. da je pomogao studentima preddiplomskih/diplomskih studija pri izradi završnih/diplomskih radova i pri tome da je objavio barem jedan rad u koautorstvu sa studentom;	**DA** **Obrazloženje:** Pristupnik dr. sc. T. Vladušić bio je neposredni voditelj i aktivno pomagao pri izradi tri (3) završna i tri (3) diplomska rada studenata PBF-ai Biološkog odsjeka PMF-a. U koautorstvu sa studenticama A. Bićanić, K.Perica i I. Vrhovac objavio je jedan (1) rad (A.2.6.1. 4 u popisu radova), a sa studenticom I. Vrhovac još dva (2) rada (A.2.1. 3 i A2.2. 2)
3. da se u svom znanstvenom području, struci ili nastavi usavršavao u međunarodno prepoznatim institucijama u zemlji ili inozemstvu u trajanju od najmanje tri mjeseca;	**DA** **Obrazloženje:** Pristupnik dr. sc. Tomislav Vladušić stručno se usavršavao u Institute of Molecular Biology and Biochemistry, The Medical University of Graz, Graz, Austrija u razdoblju od 21. rujna do 21. prosinca 2016. godine. Privitak: Preslika Sporazuma između T. Vladušića i Medical University of Graz

4. da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje tri rada na znanstvenim skupovima, od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom skupu.	**DA** **Obrazloženje:** Pristupnik je sudjelovao je na 4 nacionalna i 7 međunarodnih znanstvenih skupova s 11 radova. Osobno je sudjelovao na pet međunarodnih (A.2.6.1. 2, A.2.6.1. 4, A.2.6.1. 5, A.2.6.1. 6 i A.2.6.1. 7) te dva nacionalna skupa (A.2.6.2.2. 3 i A.2.6.2.2. 4) i to s 2 usmena i 5 posterskih priopćenja.

* Pristupnici koji se prvi put biraju u znanstveno-nastavna zvanja moraju imati potvrdno ocijenjeno nastupno predavanje pred nastavnicima i studentima.



Dr.sc. Tomislav Vladušić, viši asistent

Izv. prof. dr. sc. Damir Stanzer, znan. sav.
Prehrambeno-biotehnološki fakuteta Sveučilišta u Zagrebu

Izv. prof. dr. sc. Ksenija Markov, znan. sav.
Prehrambeno-biotehnološki fakutet Sveučilišta u Zagrebu

Prof. dr. sc. Jasmina Havranek, znan. sav.
Agronomski fakultet, Zagreb

Zagreb, 28. studenog 2016.

PREDMET*:* **Izvješće Stručnog povjerenstva o ispunjavanju uvjeta dr. sc. Jasne Mrvčić za izbor u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik**

FAKULTETSKOM VIJEĆU
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu izabralo nas je na 1. redovitoj sjednici za akademsku godinu 2016./2017. održanoj 27. listopada 2016., za članove Stručnog povjerenstva za provođenje postupka izbora, **izv. prof. dr. sc. Jasne Mrvčić** u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik** za znanstveno područje (4) Biotehničke znanosti, polje (4.04.) Biotehnologija, pokrenutog na vlastiti zahtjev temeljem Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju ((NN 123/03, NN 198/03, NN105/04, NN 174/04, NN 02/07, NN 46/07, NN 45/09, NN 63/11, NN 94/13, NN 139/13, NN101/14, NN 60/15).
U skladu sa Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, NN 198/03, NN 105/04, NN 174/04, NN 02/07, NN 46/07, NN 45/09, NN 63/11, NN 94/13, NN 139/13, NN 101/14, NN 60/15), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (NN 118/09, NN 82/12, NN 32/13), Pravilnikom o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora (NN 76/05, NN 118/05, NN 55/09, NN 38/10, NN 40/11, NN 123/12, NN 32/13, NN 34/13) te Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 113/05, 118/05) Fakultetskom vijeću podnosimo slijedeće

IZVJEŠĆE

Životopis

Dr. sc. Jasna Mrvčić rođena je 6. lipnja 1972. u Bjelovaru, gdje je završila osnovnu i srednju školu. Nakon mature, upisala je studij Biokemijskog inženjerstva na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu gdje je diplomirala 1996. Odmah potom zaposlila se kao mlađi asistent na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu u Laboratoriju za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva. Od 1998. – 2003. radila je kao mlađi asistent/znanstveni novak u Laboratoriju za biološku obradu otpadnih voda, a od 2003. radi u Laboratoriju za tehnologiju vrenja i kvasca.

Ak. god. 1996/1997 upisala je poslijediplomski studij na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu, smjer Biokemijsko inženjerstvo. Magistarski rad i doktorsku disertaciju izradila je u Laboratoriju za tehnologiju vrenja i kvasca. Magistrirala je 2005., a doktorirala 2008. godine. U znanstveno zvanje znanstvenog suradnika za znanstveno područje Biotehničke znanosti, polje Biotehnologija, izabrana je odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti, 12. veljače 2009., a u zvanje višeg znanstvenog suradnika 16. rujna 2011. U znastveno-nastavno zvanje docenta izabrana je odlukom Vijeća biotehničkog područja, 17. lipnja 2009., a u znastveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora 25. rujna 2013.

Izv. prof. dr. sc. Jasna Mrvčić aktivno sudjeluje u nastavnom procesu na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu. Član je Hrvatskog društva za biotehnologiju te Hrvatskog mikrobiološkog društva.

Znanstvena aktivnost

Znanstvena aktivnost pristupnice dr. sc. Jasne Mrvčić odvijala se u okviru znanstvenih projekata na kojima je sudjelovala, a u kojima su istraživani procesa ugradnje biogenih elemenata u stanice mikroorganizama, pogodne za korištenje kao starter kulture u prehrambenoj industriji, u cilju dobivanja biogenih elemenata u organometalnom obliku visoke biološke raspoloživosti. Pristupnica je optimirala parametre procesa proizvodnje mikrobne biomase obogaćene ionima metala na različitim sirovinama. Također, pristupnica je u svom znanstvenom radu istraživala mogućnost proizvodnje biološki aktivnih tvari pomoću selekcioniranih kvasaca. Trenutno je suradnik na dva HRZZ projekta na kojima istražuje mogućnost primjene novih netermalnih tehnika u konzerviranju tekuće hrane i vina.
Rezultati znanstveno-istraživačkog rada izv. prof. dr. sc. Jasne Mrvčić, prikazani su u 29 izvornih znanstvenih radova koji se prema kriterijama Znanstvenog vijeća svrstavaju u skupinu a1 (16 radova), skupinu a2 (9 radova) i skupinu a3 (4 rada). Pristupnica je sudjelovala na međunarodnim i domaćim znanstvenim skupovima (7 domaćih i 21 međunarodni znanstveni skup), te je bila članica znanstvenog odbora međunarodnog znanstvenog skupa. Znanstvena aktivnost izv. prof. dr. sc. Jasne Mrvčić ostvarena kroz objavljivanje znanstvenih radova po skupinama prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja prikazana je u Tablici 1. U Tablici 2. navedeni su ukupni rezultati sudjelovanja na znanstvenim skupovima, a u Tablici 3. ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, NN 84 / 2005)

Za izbor u znanstveno zvanje <u>znanstveni savjetnik</u>

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	6	16	**6**	1	6	16
	Poslije	10					
a2	Prije	4	9	**12**	0.5	6	4,5
	Poslije	5					
a3	Prije	2	4	**6**	0.25	1,5	1
	Poslije	2					
					Ukupno bodova	**13,5**	**21,5**

Tablica 2. Ukupni rezultati sudjelovanja na znanstvenim skupovima

Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	21
Domaći znanstveni skupovi	7

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	**Broj**
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	**0**
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	**6**
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	**0**
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	**1**

Temeljem Potvrde o zastupljenosti i citiranosti radova u relevantnim bazama podataka, izdane od Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu, od ukupno 29 znanstvenih radova izv. prof. dr. sc. Jasne Mrvčić, 12 radova je indeksirano u Current Contents Conect, 4 rada u Science Citation Indeks Expanded, 7 radova u CAB Abstracts te po jedan rad u FSTA bazi i CA SEARCH. Znanstveni radovi izv. prof. dr. sc. Jasne Mrvčić citirani su prema online bazi podataka Web of Science ukupno 82 puta, a h-indeks iznosi 4, na datum 7. listopada 2016.
Prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja za područje biotehničkih znanosti potrebno je 13,5 bodova za izbor u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik. Iz Tablice 1. vidljivo je da pristupnica ima ukupno 21,5 bod, što znatno premašuje minimalno potreban broj bodova za izbor u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik.

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG STRUČNOG POVJERENSTVA

Temeljem gore navedenog, Stručno povjerenstvo smatra da **izv. prof. dr. sc. Jasna Mrvčić, viša znanstvena suradnica udovoljava** uvjetima za izbor u znanstveno zvanje **znanstveniog savjetnika** prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05) Nacionalnog vijeća za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti (članak 1, T.4.).

Stoga Stručno povjerenstvo predlaže Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu donošenje i upućivanje **pozitivnog** mišljenja Matičnom odboru za biotehničke znanosti za izbor **dr. sc. Jasne Mrvčić** u znanstveno zvanje

znanstveni savjetnik

za znanstveno područje (4) Biotehničke znanosti, polje (4.04) Biotehnologija.

Članovi Stručnog povjerenstva:

Izv. prof. dr. sc. Damir Stanzer, znan. sav.
Prehrambeno-biotehnološki fakuteta Sveučilišta u Zagrebu

Izv. prof. dr. sc. Ksenija Markov, znan. sav.
Prehrambeno-biotehnološki fakutet Sveučilišta u Zagrebu

Prof. dr. sc. Jasmina Havranek, znan. sav.
Agronomski fakultet, Zagreb

Prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić, Prehrambeno- biotehnološki fakultet, Zagreb
Izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
Prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić, Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek

Zagreb, 30. studenog 2016.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

Predmet: Izvješće Stručnog povjerenstva o ispunjavanju uvjeta **dr. sc. Darije Vranešić Bender, docentice u naslovnom zvanju** za izbor u znanstveno zvanje **viši znanstveni suradnik**

Na 11. redovitoj sjednici Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za akad. god. 2015/16, održanoj 28. rujna 2016. godine (**ad.20**), izabrani smo za članove Stručnog povjerenstva za provođenje postupka izbora, pokrenutog na osobni zahtjev, temeljem članaka 33. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14, 60/15) i Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11), **doc. dr. sc. Darije Vranešić Bender,** u znanstveno zvanje **viši znanstveni suradnik** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, polje (4.06.) Nutricionizam.

U skladu sa Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju, Pravilnikom o ustroju i načinu rada Područnih vijeća i Matičnih odbora (NN 76/05, 118/05, 55/09, 38/10, 40/11, 123/12, 32/13, 34/13) Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) Fakultetskom vijeću podnosimo slijedeće

I Z V J E Š Ć E

Iz životopisa pristupnice

Dr. sc. Darija Vranešić Bender rođena je 17.06.1976. godine u Zagrebu. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, smjer Biokemijsko inženjerstvo, završava 2000. godine. Poslijediplomski doktorski studij Nutricionizam na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu završila je 2005. godine, a doktorski rad pod naslovom "Procjena nutritivnog statusa bolesnika na odjelu gastroenterologije", pod vodstvom prof. dr. sc. Željka Krznarića obranila je 23.12.2005. U znanstveno zvanje znanstvene suradnice izabrana je u lipnju 2011. godine, a u naslovno zvanje docentice izabrana je u srpnju 2012. na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Od 2008. godine zaposlena je na Kliničkom bolničkom centru u Zagrebu gdje radi kao klinički nutricionist na Odjelu za kliničku prehranu pri Klinici za unutrašnje bolesti. Sudjeluje u izvođenju nastave na Medicinskom fakultetu u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu te Zdravstvenom veleučilištu u Zagrebu.

Nastavna aktivnost uključuje predavanja te vođenje seminara i vježbi na modulima „Dijetoterapija“ i „Parenteralna i enteralna prehrana“ preddiplomskog i diplomskog studija Nutricionizam i mentorstvo završnih i diplomskih radova na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu. Također, sudjeluje u izvođenju nastave na Medicinskom fakultetu u Zagrebu, u sklopu obveznog modula „Medicinske kemije i biokemije“, izbornog modula „Prehrana i dijetoterapija u kliničkoj praksi“ te nastave na engleskom studiju medicine, modula „Klinička prehrana“ (izborni), „Interna medicina“ i „Propedeutika“ (obvezni). Autorica je više poglavlja u udžbenicima, te priručnicima za tečajeve stalnog medicinskog usavršavanja. Tečno govori engleski, njemački i talijanski jezik.

Predsjednica je Hrvatskog društva nutricionista i dijetetičara, Hrvatskog instituta za nutricionizam, dopredsjednica Hrvatskog društva kliničku prehranu HLZ te članica Vijeća Europskog društva za kliničku prehranu (ESPEN).

Znanstvena aktivnost pristupnice

Područje znanstveno-istraživačke djelatnosti **doc. dr. sc. Darije Vranešić Bender** vezano je za kliničku prehranu i dijetoterapiju te bolničku malnutriciju, što je ujedno bila tema

doktorskog rada. Svakodnevno se bavi kliničkom prehranom i dijetoterapijom kroz znanstveno-istraživačku i nastavnu aktivnost.

Tijekom dosadašnjeg rada pristupnica je objavila devet znanstvenih radova u časopisima citiranim u skupini a1 (SCI-Expanded i CC) i četiri znanstvena rada objavljena u zbornicima radova s međunarodnih znanstvenih skupova s recenzijom uredništva (a3). Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti pristupnice su prikazani u tablici 1, a objavljeni znanstveni radovi **doc. dr. sc. Darije Vranešić Bender**, prema bazi podataka „Web of Science" do 25. kolovoza 2016. godine ukupno su citirani 54 puta.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti NN 84/05, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11).

Za izbor u znanstveno zvanje <u>viši znanstveni suradnik</u>

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	5	9	**4**	1	4	9
	Poslije	4					
a2	Prije	0	0	**6**	0.5	3	0
	Poslije	0					
a3	Prije	2	4	**4**	0.25	1	1
	Poslije	2					
					Ukupno bodova	**8**	10

Citiranost znanstvenih radova

Ukupna citiranost objavljenih znanstvenih radova prema Web of science (from All Databases): 59; **h-indeks:4**

Broj znanstvenih radova prikazanih u Tablici 1. odgovara broju radova u ispisu iz Nacionalne sveučilišne knjižnice u Zagrebu, a radovi pripadaju u znanstveno područje biotehničkih znanosti, znanstveno polje nutricionizam. Prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena

zvanja za područje biotehničkih znanosti pristupnica ima ukupno 10 bodova, što premašuje minimalno potreban broj bodova (8) za izbor u znanstveno zvanje viši znanstveni suradnik (Tablica 1). Pristupnica je sudjelovala na 12 međunarodnih i 22 nacionalna znanstvena skupa (Tablica 2). Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima prikazani su u Tablici 3.

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti (A.2.4. – A.2.6.2)

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	15
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	9
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	12
Nacionalni znanstveni skupovi	22

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	3
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	0

Osim znanstvene aktivnosti **doc. dr. sc. Darija Vranešić Bender** ima vrlo izraženu stručnu aktivnost koja se očituje kroz različita djelovanja od kojih izdvajamo samo najznačajnije. Stručna aktivnost uključuje kontinuiranu objavu radova u stručnim časopisima i brojna održana pozvana predavanja na stručnim skupovima. Stručna aktivnost uključivala je i rad na domaćim i međunarodnim stručnim projektima, te rad unutar povjerenstava pri Ministarstvu zdravstva. Pristupnica je članica uređivačkog odbora stručnog, medicinskog časopisa Medix i stručnog farmaceutskog časopisa InPharma. Aktivno radi u nekoliko stručnih

društava. Aktivno je sudjelovala kao član organizacijskog odbora u organizaciji više nacionalnih, regionalnih i europskih stručnih i znanstvenih skupova na području kliničke prehrane i nutricionizma.

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG STRUČNOG POVJERENSTVA

Temeljem navedenog, Stručno povjerenstvo smatra kako **doc. dr. sc. Darija Vranešić Bender** udovoljava uvjetima za izbor u znanstveno zvanje **viši znanstveni suradnik** prema Zakonu o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14, 60/15) i Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11). Stoga ovo Stručno povjerenstvo predlaže Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu donošenje i upućivanje pozitivnog mišljenja Matičnom odboru za biotehničke znanosti za izbor **doc. dr. sc. Darije Vranešić Bender** u znanstveno zvanje

viši znanstveni suradnik
znanstveno područje (4) Biotehničke znanosti
znanstveno polje (4.06) Nutricionizam

Članovi Stručnog povjerenstva:

_____
Prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić, PBF, Zagreb

_____
Izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić, PBF, Zagreb

_____
Prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić, PTF, Osijek

Izv. prof. dr. sc. Tonči Rezić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
Izv. prof. dr. sc. Antonio Starčević, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
Prof. dr. sc. Jurislav Babić, Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek

U Zagrebu, 1. prosinca 2016.

PREDMET: Izvješće Stručnog povjerenstva o ispunjavanju uvjeta **dr. sc. Damira Orosa**, poslijedoktoranda za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik**

FAKULTETSKOM VIJEĆU
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu

Na 2. redovitoj sjednici Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za akademsku godinu 2016./2017., održanoj 16. studenoga 2016. godine, izabrani smo za članove Stručnog povjerenstva za provođenje postupka izbora, pokrenutog na vlastiti zahtjev temeljem članaka 33. i 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13), **dr. sc. Damira Orosa, poslijedoktoranda** za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

U skladu sa Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14, 60/15), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (NN 118/09, 82/12, 32/13), Pravilnikom o ustroju i načinu rada Područnih vijeća i Matičnih odbora (NN 76/05, 118/05 i 55/09, 38/10, 40/11, 123/12, 32/13, 34/13) te Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) Fakultetskom vijeću podnosimo slijedeće

I Z V J E Š Ć E

ŽIVOTOPIS

Dr. sc. Damir Oros rođen je 14. srpnja 1978. u Čakovcu. Osnovnu i srednju školu završio je u Bjelovaru. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, smjer Biokemijsko inženjerstvo upisao je 2000. godine, a diplomirao je 2007. godine. Iste godine zaposlen je kao znanstveni novak na suradničkom radnom mjestu asistenta u Laboratoriju za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju piva i slada, Zavoda za biokemijsko inženjerstvo na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Godine 2009. upisao je poslijediplomski doktorski studij "Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo" na

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Doktorski rad na temu razvoj održivih procesa proizvodnje bioetanola izradio je na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu u Laboratoriju za BI, IM i TSP, a rad je obranio u lipnju 2013. godine.
U periodu od 2007. do 2013. godine dr. sc. Damir Oros je vodio vježbe na kolegiju Biokemijsko inženjerstvo (*Preddiplomski studij Biotehnologije*), vježbe na kolegiju Biokemijsko inženjerstvo i bioprocesna tehnika (*Diplomski studij Bioprocesno inženjerstvo*), seminare na kolegiju Kinetika biotehnoloških procesa (*Diplomski studiji Bioprocesno inženjerstvo i Molekularna biotehnologija*), kao i vježbe na kolegiju Tehnologija piva (*Dodiplomski studij – stari program*) na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Od 2014. do 2015. godine pristupnik je radio u firmi Archea Biogas d.o.o (Zagreb) kao voditelj opremanja bioplinskog postrojenja snage 1MW (Rovišće), dok je od 2015. godine zaposlen kao poslijedoktorand na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, Zavod za biokemijsko inženjerstvo, u Kabinetu za bioinformatiku.

Dr. sc. Damir Oros proveo je ukupno tri mjeseca (2011., 2011. i 2014. godine) na znanstvenom usavršavanju na University of Natural Resources and Applied Life Sciences (BOKU), Department of Food Sciences and Technology, Division of Food Biotechnology u Beču, Republika Austrija, zatim tri mjeseca (2014.) na Tekstilno tehnološkom fakultetu na Zavodu za primijenjenu kemiju Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb, te ukupno dva mjeseca (siječanj i travanj 2016. godine) na Odjelu za biotehnologiju u Laboratorij za sistemsku biomedicinu i genomiku i Laboratoriju za visokoprotočne analize na Sveučilištu u Rijeci, Rijeka. Nadalje, pristupnik je proveo malo više od mjesec dana (2014.) na stručnom usavršavanju u firmi Archea Anlagenbau GmbH i podružnici Archea Service GmbH u Hamelnu, Njemačka.
Pristupnik je pohađao Bioprocess Engineering Course (2006.; Supetar, Hrvatska), radionice „*The InnoMol Genomics and Bioinformatics Workshop*“ (2015.; Institut Ruđer Bošković , Zagreb), „*Clinical and applied proteomics*“, VetMedZg (2016.; Veterinarski fakultet, Zagreb), zatim „*Advanced proteomics*“ (2016.; EMBO Workshop, Varna, Italija), te „*Annual Flow Cytometry Course*“ (2016.; Dječja bolnica Srebrnjak, Zagreb), i stručnu obuku „*Agilent 6460 Triple Quadrupole LG/MS Hardware, Overview, Basic Maintenance, General LCMSMS Method Optimization, Agilent MassHunter Fundamentats*“ (2016.; Sveučilište u Rijeci, Rijeka).
Član je Hrvatskog mikrobiološkog društva i Hrvatskog društva za biotehnologiju.

ZNANSTVENA AKTIVNOST

Znanstveno-istraživački rad dr. sc. Damira Orosa, poslijedoktoranda na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, obuhvaća istraživanja vezana za razvoj održivih procesa proizvodnje bioetanola (enzimsku razgradnja lignocelulozniih sirovina, fermentaciju, te izdvajanje proizvoda), proizvodnju biognojiva, enzimsku razgradnju tekstilnih bojila u mikroreaktoru, *in vitro* simulaciju humanog intestinalnog trakta, praćenje biodinamike mješovitih kultura (mikrobiom), određivanje mikroorganizama putem spektrometrije masa (proteomika), te proizvodnju probiotičkih pripravaka,

Do sada je kao istraživač sudjelovao na nacionalnom znanstveno-istraživačkom projektu: „Hibridni integrirani bioprocesi i održivost proizvodnje organskih otapala“ (MZOS RH, br. 058-0581990-2004, 2007-2013.), na tri međunarodna znanstvena projekta od čega jedan u okviru Europskog socijalnog fonda (Program razvoja ljudskih potencijala) „Praćenje biodinamike mješovitih kultura pomoću novorazvijene metode uzimanja otiska prsta“, Biodinamik (HR.3.2.01-0331) i dva bilateralna projekta „Proizvodnja bioetanola iz lignocelulozniih sirovina“ (voditelj izv. prof. dr. sc. Tonči Rezić) i „Oksidativni enzimi za razgradnju bojila u otpadnim vodama tekstilne industrije“

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

(voditelj doc. dr. sc Iva Rezić) . Dr. sc. Damir Oros trenutno je poslijedoktorand na znanstveno-tehnološkom projektu „Personalizirani probiotički pripravci (PoC6_1_124 - HAMAG-BICRO, 2016.-2017.) u Kabinetu za bioinformatiku, Zavodu za biokemijsko inženjerstvo na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Do sada je objavio 4 znanstvena rada u časopisima koje obrađuje baza podataka "ISI Web of Knowledge" (a1), od čega je jedan u postupku indeksiranja i nije naveden u tablici 1. Dva je znanstvena rada objavio u časopisima koje obrađuju baze podataka BIOSIS i CAB ABSTRACT (a2) (ukupno 6 objavljenih znanstvenih radova). Znanstveni su radovi u "ISI Web of Knowledge – All databases" do sada citirani 14 puta. Pored toga sudjelovao je s 13 priopćenja na međunarodnim i 2 na nacionalnim znanstvenim skupovima. Popis znanstvenih radova nalazi se u Prilogu i u skladu su s podacima iz *Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu*, a vrednovanje prema kriterijima Nacionalnog vijeća za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, prikazano je u Tablici 1 iz koje se vidi da dr.sc. Damir Oros ispunjava uvjete za izbor u znanstveno zvanje znanstveni suradnik. U tablici 2. navedeni su ukupni rezultati znanstvene aktivnosti, a u tablici 3. ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima dr. sc. Damira Orosa, poslijedoktoranda.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti dr. sc. Damira Orosa, prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, NN 84/2005) za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik.**

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	3	3	**2**	1	2	**3,00**
	Poslije						
a2	Prije	2	2	**3**	0.5	1,5	**1.00**
	Poslije						
a3	Prije	0	0	**2**	0.25	0,5	**0**
	Poslije						
					Ukupno bodova	**4**	**4**

Radovi iz skupine a2 mogu se zamijeniti radovima iz skupine a1. Radovi iz skupine a3 mogu se zamijeniti radovima iz skupina a1 ili a2. Pritom rad iz skupine a1 zamjenjuje dva rada skupine a2, a rad iz skupine a2 zamjenjuje dva rada iz skupine a3. Konzistentno, rad skupine a1 može zamijeniti četiri rada skupine a3.

Temeljem Potvrde o zastupljenosti i citiranosti radova u relevantnim bazama podataka, izdane od Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu, vidi se da je Ukupna citiranost objavljenih znanstvenih radova dr. sc. Damira Orosa prema online bazi podataka Web of Science ukupno14 puta, a h-indeks iznosi 2, na datum 25. listopada 2016.

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti

Znanstveni radovi	**Broj**
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima ili knjigama a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	2
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	-
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	13
Nacionalni znanstveni skupovi	2

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	**Broj**
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	-
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	1
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	-
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	3

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG POVJERENSTVA

Temeljem prethodno navedenog, Stručno povjerenstvo smatra da **dr. sc. Damir Oros, poslijedoktorand** na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, u potpunosti zadovoljava uvjete za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik** prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05) Nacionalnog vijeća za znanost, za znanstveno područje Biotehničkih znanosti (članak 1, T.4).

U skladu s tim, ovo Stručno povjerenstvo predlaže Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu donošenje i upućivanje pozitivnog mišljenja Matičnom odboru za biotehničke znanosti za izbor **dr. sc. Damira Orosa** u znanstveno zvanje

znanstveni suradnik

za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija.

Zagreb, 01. prosinca 2016.

Članovi Stručnog povjerenstva:

_____
Izv. prof. dr. sc. Tonči Rezić, PBF, Zagreb

_____
Izv. prof. dr. sc. Antonio Starčević, PBF, Zagreb

_____
prof. dr. sc. Jurislav Babić, PTF, Osijek

You created this PDF from an application that is not licensed to print to novaPDF printer (http://www.novapdf.com)

Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo
Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Pierrotijeva 6, 10000 Zagreb

Zagreb, 28. studenog 2016. godine

Fakultetskom vijeću
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu
putem Odbora za znanost i
Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Predmet:

a) Zahtjev za pokretanje postupka za izbor **doc. dr. sc. Danijele Bursać Kovačević, više znanstvene suradnice** u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik** na osobni zahtjev
b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka

Poštovani,

a) Molimo Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta da pokrene postupak za izbor u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik na osobni zahtjev **doc. dr. sc. Danijele Bursać Kovačević**, više znanstvene suradnice za:

znanstveno područje	(4.)	Biotehničke znanosti
znanstveno polje	(4.05.)	Prehrambena tehnologija

Obrazloženje

U znanstveno zvanje višeg znanstvenog suradnika za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Prehrambena tehnologija (4.05.) predloženica je izabrana odlukom Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti 18. studenog 2011. godine. Odlukom Vijeća biotehničkog područja od 6. travnja 2016. izabrana je u znanstvenonastavno zvanje docentice u području biotehničkih znanosti, polje prehrambena tehnologija, grana inženjerstvo na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Predloženica zadovoljava sve zakonske uvjete propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, Odluka USRH 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14 Odluka USRH, 60/15), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (118/09), Pravilniku o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora (NN 76/05, 113/05-Odluka USRH, 118/05, 55/09, 38/10, 40/11, 123/12, 32/13 i 34/13) te Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10 i 38/11) za izbor u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik te

stoga predlažemo Fakultetskom vijeću da pokrene postupak izbora **doc. dr. sc. Danijele Bursać Kovačević, više znanstvene suradnice** u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik.**

b) Za članove Stručnog povjerenstva za provođenje postupka izbora **doc. dr.sc. Danijele Bursać Kovačević, više znanstvene suradnice** u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik** predlažemo:

1. Prof. dr. sc. Branka Levaj, PBF, Zagreb
2. Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac, PBF, Zagreb
3. Prof. dr. sc. Tomislav Jemrić, AGF, Zagreb

S poštovanjem,

Predstojnica Zavoda:

Prof. dr. sc. Helga Medić

U prilogu:

1. Životopis predloženice i matični broj znanstvenika
2. Znanstvena, nastavna i stručna djelatnost pristupnice
3. Dokaz o indeksiranosti i citiranosti radova
4. Odluka o izboru u znanstveno zvanje višeg znanstvenog suradnika

Doc. dr. sc. Danijela Bursać Kovačević
Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo
Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Pierrotijeva 6, 10000 Zagreb

Zagreb, 28. studenog 2016. godine

Fakultetskom vijeću
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu
putem Odbora za znanost i
Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Predmet: Suglasnost za pokretanje postupka za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik**

Odlukom matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 12. sjednice održane 18. studenog 2011. godine izabrana sam u znanstveno zvanje **višeg znanstvenog suradnika** za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Prehrambena tehnologija (4.05.), a odlukom Vijeća biotehničkog područja od 06. travnja 2016. godine izabrana sam u znanstveno-nastavno zvanje docent u području Biotehničkih znanosti (4.), znanstveno polje Prehrambena tehnologija (4.05.), grana inženjerstvo (4.05.01) na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Zadovoljavam sve zakonske uvjete za izbor u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, Odluka USRH 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14 Odluka USRH, 60/15), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (118/09), Pravilnikom o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora (NN 76/05, 113/05-Odluka USRH, 118/05, 55/09, 38/10, 40/11, 123/12, 32/13 i 34/13) te Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10 i 38/11).

Obzirom na gore navedeno, suglasna sam da se pokrene postupak mog izbora u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik.

S poštovanjem,

Doc. dr. sc. Danijela Bursać Kovačević

C U R R I C U L U M V I T A E

Osobni podaci:	
Prezime:	Bursać Kovačević
Ime:	Danijela
Datum i mjesto rođenja:	13.10.1976., Zagreb
Državljanstvo:	Hrvatsko
Institucija:	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Adresa:	Pierottijeva 6, 10000 Zagreb
Tel.	01 4605 128
Fax	01 4605 072
E - mail:	dbursac@pbf.hr
Matični broj znanstvenika	273922
Akademsko obrazovanje:	
Doktorat (dd/mj/godina)	Disertacija: *Utjecaj sorte, uzgoja i prerade na stabilnost polifenolnih spojeva i antioksidacijski kapacitet jagode* (mentor: prof. dr. sc. Branka Levaj), datum obrane: 02.07.2010. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Znanstveno područje: Biotehničke znanosti
Diploma (dd/mj/godina)	Diplomski rad: *Izrada receptura za niskokalorične želirane proizvode od borovnice i crvenog ribiza* (mentor: prof. dr. sc. Branka Levaj), datum obrane: 05.11.2002. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Znanstveno područje: Biotehničke znanosti
Kretanje u službi:	
Zvanje (godina od-do)	Stručni suradnik*:* 11.07.2003.-01.12.2004. Asistent: 01.12.2004.-01.01.2005. Znanstveni novak: 01.01.2005.- danas Znanstveni novak, asistent: 02.06.2005.-14.12.2010. Znanstveni novak, viši asistent: 14.12.2010.-danas Znanstveni suradnik, 05.04.2011. Viši znanstveni suradnik, 18.11.2011. Docent, 06.04.2016. Sve: Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procese konzerviranja i preradu voća i povrća
Usavršavanja (ustanova, mjesto/država, razdoblje od-do):	AGROCAMPUS OUEST Institut Supérieur des Sciences Agronomiques, Agro-Alimentaires, Horticoles et du Paysage, Angers, Francuska, 13.05.2008.-14.08.2008.
Nastavna djelatnost (preddiplomski, diplomski, poslijediplomski studiji):	**Dodiplomski studij – Stari program (Studij prehrambene tehnologije)**: Tehnologija voća i povrća – suradnik (2003.–2006.) **Bolonjski program – Preddiplomski studij** Obavezni modul **(Prehrambena tehnologija, Nutricionizam, Biotehnologija)** Instrumentalne analize - suradnik (2007. -) Izborni modul skupina A **(Prehrambena tehnologija)** Kemija i tehnologija voća i povrća – suradnik (2006. -) Izborni moduli skupina B **(Prehrambena tehnologija, Nutricionizam)**

	Osvježavajuća bezalkoholna pića – suradnik (2006. -) Minimalno procesiranje voća i povrća – suradnik (2006. -) Začinsko i aromatsko bilje – suradnik (2006. -) Izborni moduli skupina B **(Prehrambena tehnologija, Nutricionizam, Biotehnologija)** -HPLC niskomolekulskih spojeva- suradnik (2013.-) **Bolonjski program – Diplomski studij** Obavezni Modul: Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla **(Upravljanje sigurnošću hrane) –** suradnik (2010.-) Izborni modul skupina A1 **(Prehrambeno inženjerstvo)** Kemija i tehnologija voća i povrća – suradnik (2006. -) Izborni modul skupine A1 **(Upravljanje sigurnošću hrane)** Suvremene metode u analitici hrane – suradnik (2014. -) Izborni modul skupine A2 **(Nutricionizam)** Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja - suradnik (2006.-) **Voditelj laboratorijskih vježbi iz modula:** • Kemija i tehnologija voća i povrća (2010. -) • Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja (2011. -)
Gostujući nastavnik (ustanova, mjesto/država, od-do; tema predavanja):	-
Funkcije (naziv funkcije, ustavnova, razdoblje od-do):	-Član Organizacijskog odbora 7. Kongresa prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, 2008-2009.godine -Član Etičkog povjerenstva Prehrambeno-biotehnološkog Fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, od 2012.- danas -Član Izvršnog odbora 8. Kongresa prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, 2013.-2014. -Član Fakultetskog Vijeća (za akad.god. 2011./2012. i 2012./2013.) -Predstavnik Sveučilišta u Zagrebu u Organizacijskom odboru Festivala Znanosti 2014, 2015. i 2016. godine
Članstvo u društvima (naziv društva, funkcija, članstvo od-do):	- Hrvatsko društvo za jagodasto voće, član od 2006. godine - Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, član od 2008. godine
Nagrade:	-Potpora Biotehničke zaklade 2006. godine -Nagrada Ministarstva regionalnog razvoja i fondova EU za 2. najuspješniji lokalni EU projekt u RH 2010.-2012. kojeg sam bila suradnik (IPA Projekt Višnja Maraska (Prunus Cerasus var. Marasca) kao sastojak funkcionalne hrane (IPA 2007/HR/16IPO/001-040302), 2013. -Zlatna plaketa za uspješno proveden projekt kojeg sam bila suradnik „Višnja maraska (*Prunus cerasus* var. Maraska) kao sastojak funkcionalne hrane“, Agro ARCA, 8. Međunarodni sajam inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji, svibanj 2015, Trilj -RegioStars plaketa za najinspirativnije i inovativne regionalne projekte Europe koji se provode uz potporu kohezijskih fondova EU-a, 2016. godine (za projekt „Primjena inovativnih tehnologija u izolaciji bioaktivnih spojeva iz organskog otpada u proizvodnji vina“)

Jezici:	Engleski, francuski
Ostale vještine:	Poznavanje rada na računalu - MS Office. Aktivno se u nastavi služi računalnim sustavom za *e*-učenje „Merlin“.

Doc. dr. sc. Danijela Bursać Kovačević

KAZALO

		Str.
A.	**ZNANSTVENA DJELATNOST**	**1**
A. 1.	KVALIFIKACIJSKI RADOVI	1
A. 1.1.	Magistarski rad.....	-
A. 1.2.	Doktorski rad	1
A. 2.	POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA	1
A. 2.1.	Znanstveni radovi iz skupine a1	1
A. 2.2.	Znanstveni radovi iz skupine a2	5
A. 2.3.	Znanstveni radovi iz skupine a3	9
A. 2.4.	Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3…..	17
A. 2.5.	Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	17
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA	17
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	17
A. 2.6.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima	23
A. 2.6.2.1.	Predsjedavajući na znanstvenim skupovima	-
A. 2.6.3.	Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu	24
A. 2.6.4.	Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu	-
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI	25
A. 3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	-
A. 3.1.1.	Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	-
A. 3.1.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima.....	25
A. 3.2.	Međunarodni znanstveni projekti	-
A. 3.2.1.	Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	-
A. 3.2.2.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima.....	26
A. 4.	MENTORSTVO	26
A. 4.1.	Diplomski rad	26
A.4.1.1.	Pomoć pri izradi diplomskog rada.....	26
A.4.1.2.	Pomoć pri izradi završnog rada.....	30
A. 4.2.	Magistarski rad	-
A. 4.3.	Doktorski rad	-
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE	32
A. 5.1.	Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa	32
A. 5.2.	Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa	32
A. 5.3.	Urednik znanstvenog časopisa	-
A. 5.3.1.	Urednik znanstvenog zbornika	32
A. 5.4.	Članstvo u znanstvenim društvima	32
A. 5.5.	Članstvo u Akademijama	-
A. 5.6.	Recenzije znanstvenih radova	32
A. 5.7.	Recenzije znanstvenih knjiga	-
A. 5.7.1.	Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)	-
A. 5.8.	Recenzije znanstvenih projekata	-
A. 5.9.	Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti	-
A. 6.	ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA	33

A. 6.1.	Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama	-
A. 7.	ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA	40
B.	**NASTAVNA DJELATNOST**	**40**
B. 1.	Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima	40
B. 2.	Nastava na poslijediplomskim studijima	-
B. 3.	Osnivanje novih studija	-
B. 4.	Program i uvođenje novih predmeta	-
B. 4.1.	Program i uvođenje novih predmeta na preddiplomskim i diplomskim studijima	-
B. 4.2.	Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima	-
B. 5.	Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika	-
B. 6.	Autorstvo i suautorstvo skripata	-
B. 7.	Gostujući nastavnik	-
B. 8.	Nastavne djelatnosti unutar odbora	-
B. 9.	Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave	-
C.	**STRUČNA DJELATNOST**	**41**
C. 1.	Stručni radovi……...	41
C. 1.1.	Stručni rad objavljen u domaćem časopisu	-
C. 1.2.	Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa…..	42
C. 2.	Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu	44
C. 2.1.	Pozvana predavanja	-
C. 3.	Tehnologijski / stručni projekti	-
C. 3.1.	Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta	-
C. 3.2.	Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu.....	44
C. 4.	Dužnosti u strukovnoj asocijaciji	-
C. 5.	Članstvo u stručnim društvima	-
C. 6.	Član uređivačkog odbora stručnog časopisa	-
C. 7.	Čelne dužnosti	-
C. 7.1.	Ostale stručne djelatnosti……..	45
C. 8.	Stručne nagrade i priznanja	-
D.	**OCJENA UKUPNE NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI**	**45**
	PRILOZI.....	-

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A.1. KVALIFIKACIJSKI RADOVI

A.1.1. Magistarski rad

/

A.1.2. Doktorski rad

Danijela Bursać Kovačević: Utjecaj sorte, uzgoja i prerade na stabilnost polifenolnih spojeva i antioksidacijski kapacitet jagode, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu (mentor: prof.dr.sc. Branka Levaj, datum obrane: 02. srpanj 2010.).

A.2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A. 2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1 (radovi koji su citirani u bazama podataka: Science Citation Index – Expanded i Current Content**):**

_____do prethodnog izbora_____

1. Levaj, B., Bunić, N., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**. (2010) Gel Strength and Sensory Attributes of Fig's (*Ficus carica*) Jams and Preserves Influenced by Fig's Ripeness, *Journal of Food Science*, **75(2)**, 120-124.

ISSN: 0022-1147; CC AN: 2010-563EI-0036

2. Dragović-Uzelac, V., Savić, Z., Brala, A., Levaj, B., **Bursać Kovačević, D.**, Biško, A. (2010) Evaluation of Phenolic Content and Antioxidant Capacity of Blueberry Cultivars (*Vaccinium corymbosum* L.) Grown in the Northwest Croatia, *Food Technology and Biotechnology*, **48(2)**, 214-221.

ISSN: 1330-9862; CC AN: 2010-611WO-0009

3. Levaj, B, Dragović-Uzelac, V., Delonga, K., Kovačević Ganić, K., Banović, M., **Bursać Kovačević, D.** (2010) Polyphenols and Volatiles in Fruits of Two Sour Cherry Cultivars, Some Berry Fruits and Their Jams. *Food. Technology and Biotech*nology, **48 (4)**, 538-547.

ISSN: 1330-9862; CC AN: 2010-611WO-0009

4. Bursać Kovačević, D., Vahčić, N., Levaj, B., Dragović-Uzelac, V. (2008) The effect of cultivar and cultivation on sensory profiles of fresh strawberries and their purées, *Flavour and Fragrance Journal*, **23**, 323-332.

ISSN: 0882-5734; CC AN: 2008-352RP-0003

5. Bursać D., Vahčić N., Levaj B., Dragović-Uzelac V., Biško A. (2007) The influence of cultivar on sensory profiles of fresh and processed strawberry fruits grown in Croatia, *Flavour and Fragrance Journal*, **22**, 512-520.

ISSN: 0882-5734; CC AN: 2007-236JO-0008

6. Dragović-Uzelac V., Levaj B., Mrkić V., **Bursać D**., Boras M. (2007) The content of polyphenols and carotenoids in three apricot cultivars depending on stage of maturity and geographical region, *Food Chemistry*, **102**, 966-975.

ISSN: 0308-8146; CC AN: 2007-140VZ-0054

_____nakon prethodnog izbora _____

7. Bursać Kovačević, D., Gajdoš Kljusurić, J., Putnik, P., Vukušić, T., Herceg, Z., Dragović-Uzelac, V. (2016) Stability of polyphenols in chokeberry juice treated with gas phase Plasma, *Food Chemistry*, **212**, 323-331.

Sažetak: Chokeberry juice was subjected to cold atmospheric gas phase plasma and changes in hydroxycinnamic acids, flavonols and anthocyanins were monitored. Plasma treatments were carried out under different treatment times and juice volumes under constant gas flow (0.75 dm^3min^{-1}). The results were compared against control (untreated) and pasteurized chokeberry juice (80 ºC/2 min). During pasteurization, the most unstable were hydroxycinnamic acids with losses of up to 59 %, while flavonols and anthocyanins increased by 5% and 9%, respectively. On the contrary, plasma treated chokeberry juice showed higher concentrations of hydroxycinnamic acids and 23 % loss of anthocyanins in comparison to untreated juice. In order to obtain the optimal cold plasma treatment parameters principal component and sensitivity analysis were used. Such parameters can be potentially used for pasteurization in terms of phenolic stability of chokeberry juice. Optimal treatment was at 4.1 min and sample volume of 3 cm^3.

ISSN 0308-8146; CC AN: WOS:000378757800041

8. Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Dragović-Uzelac, V., Pedisić, S., Režek Jambrak, A., Herceg, Z. (2016) Effects of cold atmospheric gas phase plasma on anthocyanins and color in pomegranate juice, *Food Chemistry*, **190**, 317-323.

Sažetak: The aim of the study was to evaluate effects of cold atmospheric gas phase plasma on anthocyanins and color in pomegranate juice. Outcomes of plasma treatment were observed at different operating conditions: (i) treatment time (3, 5, 7 min), (ii) treated juice volume (3, 4, 5 cm^3), and (iii) gas flow (0.75, 1, 1.25 dm^3/min). The greatest anthocyanin stability was found at: 3 min treatment time, 5 cm3 sample volume, and 0.75 dm^3/min gas flow. Plasma treatment yielded higher anthocyanin content from 21% to 35%. Multivariate analysis showed that total color change was not associated with sample volume and treatment time, however it declined with increased gas flow. The change of color increased in comparison mtreated vs. untreated pomegranate juice. Constructed mathematical equation confirmed that increase of anthocyanin content increased with gas flow, sample volume and

change in color. In summary, this study showed that plasma treatment had positive influences on anthocyanins stability and color change in cloudy pomegranate juice.

ISSN: 0308-8146; CC AN: WOS:000361922800044

9. Herceg, Z., **Bursać Kovačević, D**., Gajdoš Kljusurić, J., Režek Jambrak, A., Zorić, Z. Dragović-Uzelac, V. (2016) Gas phase plasma impact on phenolic compounds in pomegranate juice, *Food Chemistry*, **190**, 665-672.

Sažetak: The aim of the study was to evaluate the effect of gas phase plasma on phenolic compounds in pomegranate juice. The potential of near infrared reflectance spectroscopy combined with partial least squares for monitoring the stability of phenolic compounds during plasma treatment was explored, too. Experiments are designed to investigate the effect of plasma operating conditions (treatment time 3, 5, 7 min; sample volume 3, 4, 5 cm3; gas flow 0.75, 1, 1.25 dm3 min^{-1}) on phenolic compounds and compared to pasteurized and untreated pomegranate juice. Pasteurization and plasma treatment resulted in total phenolic content increasing by 29.55% and 33.03%, respectively. Principal component analysis and sensitivity analysis outputted the optimal treatment design with plasma that could match the pasteurized sample concerning the phenolic stability (5 min/4 cm3/0.75 dm3 min^{-1}). Obtained results demonstrate the potential of near infrared reflectance spectroscopy that can be successfully used to evaluate the quality of pomegranate juice upon plasma treatment considering the phenolic compounds.

ISSN: 0308-8146; CC AN: WOS 000361922800092

10. Putnik, P., **Bursać Kovačević, D**., Penić, M., Fegeš, M., Dragović-Uzelac, V. (2016) Microwave-assisted extraction (MAE) of Dalmatian sage leafs for the optimal yield of polyphenols: HPLC-DAD identification and quantification, *Food Analytical Methods*, **9(8)**, 2385-2394.

Sažetak: Dalmatian sage (Salvia officinalis L.) is a Croatian medicinal herbwith important biological and pharmacological properties due to diverse polyphenolic composition. Therefore, this study aimed at evaluating the effects of three solvents (30 % ethanol/water, v/v; 30 % acetone/water, v/v; water), time (3, 5, 7, 9, and 10 min), temperature (30, 50,60, and 80 °C), and acidity (addition of 10 % HCl) with advanced extraction techniques such as microwave-assisted extraction (MAE) on phenolic compounds in Dalmatian sage extracts. Total polyphenols were better extracted with 30 % aqueous media with acetone (v/v), without HCl at 80 °C for 10 min. Considering individual phenolic compounds, in all extracts, rosmarinic acid was predominant and better extracted with 30 % ethanol/added HCl at 80 °C. The optimal polyphenol extraction conditions were methyl rosmarinate (30 % ethanol/added HCl/32 °C), syringic acid (30 % ethanol/without HCl/80 °C), salvianolic acid (any solvent/without HCl/80 °C), caffeic acid (water/added HCl/78 °C), and vanillic acid (30 % ethanol/added HCl/80 °C).

ISSN: 1936-9751; CC AN: WOS 000378902200027

11. Zorić, Z., Pedisić, S., **Bursać Kovačević, D**., Ježek, D., Dragović-Uzelac (2016) Impact of packaging material and storage conditions on polyphenol stability, colour and sensory characteristics of freeze-dried sour cherry (*Prunus Cerasus* var. Marasca), *Journal of Food Science and Technology*, **53(2)**, 1247-1258.

Sažetak: The aim of this study was to evaluate the influence of packaging materials and storage conditions on polyphenols stability, colour and sensory characteristics of freeze-dried sour cherry (Prunus cerasus var. Marasca). Freeze-dried sour cherries were packed in high barrier metalized polypropylene and aluminium packaging (PET/PPmet/PE and PET/Al/PE) for up to 12 months at 4, 20 and 37 °C. Characterisation of polyphenol compounds was done by HPLC UV/Vis PDA and in all samples individual anthocyanins (ANTs), flavonolglycosides (FGs) and hydroxycinnamic acids (HCAs) were determined. Polyphenol content was not markedly affected by freeze-drying and decreases were amounted 1.5–5 %. Furthermore, obtained results indicated that minimal loss of polyphenol content in freeze dried sour cherries were achieved at 4 °C and 3 months of storage. Regardless of the type of packaging materials, samples stored at lower temperature during 12 months, retained the higher content of FGs (quercetin-3-glucoside, kaempferol-3-glucoside, kaempferol-3-rutinoside) and HCAs (neochlorogenic, chlorogenic, pcoumaric, caffeic and ferulic acid) than ANTs (cyanidin-3-glucosylrutinoside, cyanidin-3-rutinoside, cyanidin-3-glucoside, cyanidin-3-sophoroside). The same trend was confirmed with kinetic parameters, also. Sour cherry products packed in both type of laminate and stored at lower temperature retained characteristic dark red colour and sensory properties. This study showed that freeze-dried cherry productshave pleasant sensory and very good nutritional properties, and storage in both type of laminates at 4 and 20 °C up to 6 months ensured good product quality.

ISSN: 0022-1155; CC AN: WOS 000374590800034

12. Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Dragović-Uzelac, V., Vahčić, N., Skendrović Babojelić, M., Levaj, B. (2015) Influences of organically and conventionally grown strawberry cultivars on anthocyanins content and color in purees and low-sugar jams, *Food Chemistry*, **181**, 94-100.

Sažetak: The objective of this study was to detect influences of cultivar, cultivation and processing on anthocyanin content and color in purees and low-sugar jams produced from strawberry cultivars (Elsanta, Maya, Marmolada, Queen Elisa), grown under conventional and organic cultivation. Color was determined by CIELab values while anthocyanins were quantified by HPLC-UV/VIS-PDA. Queen Elisa was the best cultivar for processing as it had highest total anthocyanin content (TAC) that was well preserved in processing. On average, processing purees to jams decreased TAC for 28% where pelargonidin-3-glucoside revealed most noticeable loss (53%) and cyanidin-3-rutinoside was best preserved in processing. Obtained results indicated that measurement of colorimetric parameters are strongly correlated with content of anthocyanins. In other words, loss of anthocyanins during processing was accompanied by noticeable decrease in lightness, red/yellow color and total color change. Results showed that change of color is useful predictor for estimating anthocyanins in strawberry purees and jams.

ISSN 0308-8146; CC AN: WOS 000352668300015

13. Repajić, M., **Bursać Kovačević, D**., Putnik, P., Dragović-Uzelac, V., Kušt, J., Čošić, Z., Levaj, B. (2015) Influence of Cultivar and Industrial Processing on Polyphenols in Concentrated Sour Cherry (*Prunus cerasus* L.) Juice, *Food Technology and Biotechnology*, **53(2)**, 215-222.

Sažetak: The objective of this study is to investigate the infl uence of cultivar and industrial processing on total polyphenols, anthocyanins, hydroxycinnamic acids and antioxidant activity in concentrated sour cherry (*Prunus cerasus* L., cvs. Marasca and Oblačinska) juices. Samples were collected during four processing steps: from fresh fruit prior to processing, then from pressed, fi ltered and concentrated juices. The content of total phenols was the same in both cultivars, but antioxidant activity (Oblačinska>Marasca) and total monomeric anthocyanins (Marasca>Oblačinska) diff ered. All processing steps signifi cantly infl uenced the content of total phenols, total monomeric anthocyanins and antioxidant activity. In all samples four major anthocyanins were identifi ed by HPLC with UV/VIS PDA detector, listed in the descending order based on their abundance: cyanidin-3-glucosylrutinoside, cyanidin-3-rutinoside, cyanidin-3-sophoroside and cyanidin-3-glucoside. Marasca cv. Contained more total anthocyanins, and contents of cyanidin-3-sophoroside and cyanidin-3-glucosylrutinoside. The content of total hydroxycinnamic acids was also higher in Marasca than Oblačinska cv. After processing, the concentration of all identifi ed anthocyanins increased in both cultivars. Majority of the highest values of polyphenols were detected in the juice aft er pressing. The content of polyphenols and their antioxidant activity were considerably stable during industrial processing to concentrated juice. Although Marasca had higher polyphenolic content than Oblačinska, both cultivars showed promising industrial potential for processing to concentrated juice.

ISSN 1330-9862; CC AN: WOS 000357840500011

A.2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2 *(referirani u časopisima druge vrijednosne skupine CA, CAB,...)*

_____do prethodnog izbora_____

1. Bursać Kovačević, D., Levaj, B., Dragović-Uzelac, V. (2009) Free radical scavenging activity and phenolic content in strawberry fruit and jams. *Agriculturae Conspectus Scientificus*. **74 (3)**, 155-159.

ISSN: 1331-7768; GEOBASE 0013827594, Supplier Number:3423496

2. Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Levaj, B., Pedisić, S., Mezak, M., Tomljenović, A. (2009) Polyphenols and antioxidant capacity in fruits and vegetables commonly consumed in the Croatian diet. *Agriculturae conspectus scientificus*. **74 (3),** 175-179.

ISSN 1331-7768; GEOBASE 0013827597, Supplier Number:3423499

3. Galić, A., Dragović-Uzelac, V., Levaj, B., **Bursać Kovačević, D**., Pliestić, S., Arnautović, S. (2009) The Polyphenols Stability, Enzyme Activity and Physico-Chemical Parameters

During Producing Wild Elderberry Concentrated Juice, *Agriculturae Conspectus Scientificus*. **74 (3)**, 181-186.

ISSN 1331-7768; GEOBASE 0013827598, Supplier Number:3423500

4. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Krasnići, N. (2009) Determination of flavonoids in pulp and peel of mandarin fruits, *Agriculurae conspectus scientificus*. **74 (3)**, 221-225.

ISSN 1331-7768; GEOBASE 0013827606, Supplier Number:3423508

5. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., Dančević, T., Liber, S., Repajić, M., **Bursać Kovačević, D**. (2009) Quality of Clementine Jam Influenced by Purée Pretreatment, Sugar Type and Pectin Addition, *Agriculturae conspectus scientificus*. **74 (3)**, 227-231.

ISSN 1331-7768; GEOBASE 0013827607, Supplier Number:3423509

6. Bursać, D., Vahčić, N., Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., Paljević, S., Biško, A. (2007) The Influence of Cultivation and Cultivar on Sensory Profiles of Fresh Strawberries and their Purées, *Agriculturae Conspectus Scientificus*. **72 (4),** 289-293.

ISSN 1331-7768; CAB AN 20083040672

7. Dragović-Uzelac V., Levaj B., **Bursać D**., Pedisić S., Radojčić I., Biško A. (2007) Total Phenolics and Antioxidant Capacity Assays of Selected Fruits, *Agriculturae Conspectus Scientificus.* **72 (4)**, 279-284.

ISSN 1331-7768; CAB AN 20083040670

_____nakon prethodnog izbora _____

8. Čugura, T., Pleština, M., **Bursać Kovačević, D**., Vahčić, N., Dragović-Uzelac, V., Levaj, B. (2014) Influence of Storage on Quality and Sensorial Properties of Sports Drink with Lemon Juice and Isomaltulose. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*, **9 (3-4)**, 110-116.

Sažetak: Lemon juice is a very common base in sports drinks because of its fresh and pleasant taste. Sugar isomaltulose is relatively new sugar suitable for sports drinks due to low glycemic index, but is still not widely used. Sports drink, the subject of this research, is only one produced in Croatia and present on Croatian market with added isomaltulose. Given this innovation in drink formulation the aim of this study was to monitor the quality and sensorial properties of the drink during six months storage at ambient temperature 20±2°C. Researched drink was produced in industrial plant in Croatia in ordinary production for commercial purpose, and was formulated and declared as isotonic. To achieve the required properties drink besides mentioned ingredients (lemon juice and isomaltulose) contains, fructose, minerals (sodium, potassium, magnesium, calcium, zinc) and vitamins (C, E, niacin). Produced drink was filled in polyethylene terephthalate bottles and analysed after 0, 2, 3, 5 and 6 months of storage. Due to monitoring stability of quality properties of drink soluble dry

matter, pH value, acidity, colour parameters (by CIELAB method), osmolality (by osmometer), content of isomaltulose and vitamins (by high-performance liquid chromatography), and minerals (by atomic absorption spectrometer) were determined. Sensory properties were determined by quantitative descriptive method. Considering quality parameters significant changes were observed only in amount of vitamin C as well as colour parameters L*, a*, b* while all others remained unchanged during six months storage at 20±2oC. Further, among sensory attributes researched drink undergone the significant changes in colour (darkening) and taste (lower acidity and fresh fruit taste and higher sweetness). High correlation between sensory and instrumental determined colour was established. Despite mostly all quality parameters remained stable during all storage time without any trend of soon changes, six months of shelf life is maximal due to colour and taste are limiting factors.

ISSN 1847-3423; CAB AN 20153104151

9. Hruškar, M., Levaj, B., **Bursać Kovačević, D**., Kićanović, S. (2012) Sensory Profile of Plum Nectars. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*, **7** (Special Issue) 28-33.

Sažetak: Nectars are beverages formulated with the juice or pulp of one or more fruits, with addition of water and sugar in various proportions depending on local taste, government standards, pH, and fruit composition of the variety used. Recently, the market for such products has greatly expanded. Consumers are looking even more for food with pleasant characteristics in terms of fl avor, appearance and aroma. In this study, plum nectar samples, prepared by various recipes, were sensory evaluated to describe and compare its sensory characteristics. Plum (*Prunus domestica* L.) fruit was used to produce cloudy juice with small scale laboratory equipment. Before pressing on hydraulic press, fruits were depitted and chopped and treated with maceration enzymes at 48 ºC during 2 hours. After pressing, cloudy juice was pasteurized and used to produce plum nectars formulated to 12 % Brix with various contents of fruit (30 % or 60 %), with sucrose or fructose and addition of citric or malic acid. All prepared nectars were sensory evaluated by quantitative descriptive analysis (QDA). A research using different nectars showed signifi cantly better overall acceptance for a products formulated with 60 % as compared to those produced with 30 % of fruit content ($p<0.05$). The sensory acceptance of nectars was not signifi cantly affected by addition of different sugars or acids ($p<0.05$). Without infl uence of fruit content, sugar or acid addition, sensory attributes of aftertaste, tartness and off fl avour were not expressed. Nectar with 60 % of fruit content, added sucrose and citric acid was evaluated as the most drinkable with high scores for all desirable attributes. The least accepted nectar was one with fruit content of 30 %, added fructose and mallic acid. Thus, some products presented good sensory acceptance suggesting commercial potential.

ISSN 1847-3423; CAB AN 20123212104

10. Levaj, B., **Bursać Kovačević,** D., Bituh, M., Dragović-Uzelac, V. (2012) Influence of Jam Processing Upon the Contents of Phenolics and Antioxidant Capacity in Strawberry fruit (*Fragaria ananassa*×Duch.). *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*, **7** (Special Issue), 18-22.

Sažetak: Seven cultivars of strawberry (Diamante, Elsanta, Honeoye, Madeleine, Marmolada, Miranda and Miss) were analyzed for total phenols (TP), total fl avonoids (TF), total nonfl avonoids (TN), total anthocyanins (TA) and antioxidant capacity (AC) before and after low sugar jam production to evaluate their changes after thermal processing. The content of TP, TF and TN were determined according to the Folin-Ciocalteu assay. Anthocyanins were determined by spectral method based on the bisulfi te bleaching of monomeric anthocyanins. The antioxidant capacity was evaluated by 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazil radical (DPPH). Fresh fruits had total phenolics ranging from 251.97 to 713.06 mg gallic acid equivalent GAE/g of dry weight. In all investigated samples, fresh strawberries and jams, nonfl avonoids were predominant phenols. Cultivar Honeoye had the highest amounts, while cultivar Miss had the lowest amounts of TP and TN. Cultivar Miranda had TF in the highest concentrations, while the lowest concentrations were found in cultivar Marmolada. TA for investigated cultivars was 63.55-177.71 mg Cy-3-G/100 d.w. with strong differences among cultivars. On the basis of dry weight, the processing and heating during jam making generally decreased the contents of TP for 37-70 %. During processing, cultivar Madeleine showed the greatest stability of TP, TN and TF, while cultivar Elsanta showed the greatest anthocyanins stability. In comparison with fresh strawberry fruit, whose antioxidant capacity were in the range of 0.23 mmol TE/kg f.w. to 0.67 mmol TE/kg f.w., the jams also represent a noticeable source of antioxidant compounds, even considering the lower content of phenolic compounds, with the antioxidant capacity of 0.20 mmol TE/kg f.w. to 0.62 mmol TE/kg f.w. Hence, the obtained results showed that besides fresh strawberry fruit, the strawberry jams also possess noticeable content of important bioactive compounds with considerable antioxidant capacity.

ISSN 1847-3423; CAB AN 20123212102

11. Levaj, B., Vahčić, N., Dragović-Uzelac, V., Svetličić, S., Sabljak, V., Herceg, K., Stanić, D., Marinčić, Dž., Elez, I., **Bursać Kovačević, D**., Lončarić, S. (2012) Influence of Processing on Yield and Quality of Cloudy Plum Juices. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*, **7** (Special Issue), 34-38.

Sažetak: Pressing of plum fruit in producing cloudy juices is diffi cult due to high amount of pectic substances in plum. Maceration of pulp with enzymes is usual way to make pressing more effective but provided that no negative impact on juice quality and biological value e.g. antioxidant capacity (AC). Content of anthocyanins and other phenolic compounds in juices are related with its AC so better extraction of these compounds from fruit to juice is of great importance to obtain juice with nice colour, health benefi ts and excellent sensory characteristics. The aim of this work was to investigate the infl uence of enzyme concentration, maceration temperature and duration on the yield, content of phenolic compounds, anthocyanins, AC and sensory perception in producing cloudy juices. Plum fruit (Prunus domestica L.), cultivar Bistrica, was used to produce cloudy juices on small scale equipment. Before pressing, fruits were pitted and treated with maceration enzymes in concentration of 100 or 140 ppm at 20 or 48°C for one or two hours (eight samples). Anthocyanins were determined by method based on bisulfi te bleaching, total phenolics (TP) by Folin-Ciocalteu reagent, the AC by FRAP (Ferric Reducing Antioxidant Power) method and sensory evaluation by Quantitative descriptive method. The higher yields were obtained with pre-treatments by 140 ppm of enzyme on 48oC during 1 and 2h, and also in the same

juices the highest amount of TP was found. In general, anthocyanin contents increased with enzyme concentration, temperature and duration. Despite some exceptions increasing trend of AC with enzyme concentration and temperature of treatment was observed. Sensory all juices were high evaluated without significant differences. Enzyme treatment on 48oC/2h could be recommended to produce high quality cloudy plum juice due to high yield, high anthocyanin contents and total phenolics, antioxidant capacity and sensory evaluation.

A.2.3. Znanstveni radovi iz skupine a3 *(objavljeni u Zborniku radova s međunarodnih znanstvenih skupova, s recenzijom uredništva)*

_____do prethodnog izbora_____

1. Bursać Kovačević, D., Levaj, B., Dragović-Uzelac, V. (2008) The Effect of Cultivar and Cultivation on Antioxidant Activity in Fresh and Processed Strawberries, (ur. D. Ćurić) Proceedings–The Joint Central European Congress on Food, (Zagreb, Croatian Chamber of Economy) 389-395.

ISI Proceedings: ISBN 978-953-6207-88-6; ISI DD No.BKT50; CPI AN 4843179

Organizatori/suorganizatori skupa:

Society of the Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia
University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, Croatia
International Institute of Refrigeration (IIR), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)
European Association for Chemical and Molecular Sciences– Division of Food Chemistry (EuCheMS-FCD)
European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)

2. Dragović-Uzelac, V., Kovačević Ganić, K., **Bursać Kovačević, D**., Levaj, B., Škevin, D., Ivković B. (2008) Characterisation of volatile compounds of blueberry fruit by headspace–solid phase microextraction combined with gas chromatography (ur. D. Ćurić) Proceedings–The Joint Central European Congress on Food, (Zagreb, Croatian Chamber of Economy) 137-143.

ISI Proceedings: ISBN 978-953-6207-87-9 ISI DD No.BKT47; CPI AN 4843009

Organizatori/suorganizatori skupa:

vidi pod A.2.3.1.

3. Levaj, B., **Bursać Kovačević, D**., Dragović-Uzelac, V., Pilić, N., Norac-Kljajo, I. (2008) Physicochemical parameters and polyphenolics in fresh and processed mandarins, (ur. D. Ćurić) Proceedings–The Joint Central European Congress on Food, (Zagreb, Croatian Chamber of Economy) 411-417.

ISI Proceedings: ISBN 978-953-6207-88-6 ISI DD No.BKT50; CPI AN 4843182

Organizatori/suorganizatori skupa:

vidi pod A.2.3.1.

4. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać, D**., Lukešić, Ž., Banović, M., Kovačević Ganić, K., Repajić, M., Sklevicky T., Smernjak, B. (2005) The possibilities of mandarins processing *Proceedings of the 2nd Central European Meeting and 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija 2004., 149-156.

ISI Proceedings: IDS No: BDY17; ISBN: 953-99725-1-5

Organizatori/suorganizatori skupa:

Society of the Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia
University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, Croatia
European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)

5. Levaj, B., V. Dragović-Uzelac, **D. Bursać**, M. Biček, M. Čeh: Stability of β-carotene during candying and drying of mandarin peels. *Intrafood 2005 Innovations in traditional foods*, Valencia, Spain, 25-28. October 2005, 1023-1026.

ISBN: 84-9705-881-X.

Organizatori/suorganizatori znanstvenog skupa:

European Federation of Food Science and Technology (EFFOST)
University Institute of Food Engineering for Development (UPV)
Institute of Agrochemistry and Food Technology (CSIC)

6. V. Dragović-Uzelac, B. Levaj, D. Bursać, Ž. Lukešić, A. Cvrtila, Z. Brajdić: Polyphenolic compounds and antioxidant activity during ripening in wild plum (*Prunus spinosa* L), *Proceedings of Intrafood 2005*, *Intrafood 2005 Innovations in traditional foods*, Valencia, Spain, 25-28. October 2005, 1111-1114.

ISBN: 84-9705-881-X.

Organizatori/suorganizatori skupa:

vidi pod A.2.3.5.

_____nakon prethodnog izbora _____

7. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Repajić, M., Ćošić, Z. (2014) Comparison of Individual Polyphenolic Composition and Antioxidant Capacity in Different

Sour Cherry Juices. (ur. J.Frece) Proceedings of 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists), 81-87.

ISBN: 978-953-99725-6-9

Organizatori/suorganizatori skupa:

Society of the Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia
University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, Croatia
*The International Union of Food Science and Technology (*IUFoST*)*
European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)
Academia scientiarum technicarum Croatica

Sažetak: Fruit juices (FJ) are very popular and widespread fruit products. According to the legislation commercial FJ can be produced directly by fruit squeezing and stabilization processes or by reconstitution of previously produced concentrated FJ. Level of biologically active compounds with health benefits like polyphenolics in FJ depends on applied process as well as on fruit varieties even cultivars. Marasca sour cherry (SC) (Prunus cerasus L.) is one of the most important fruits in Croatia that achieve the best quality in certain costal region of Dalmatia. However, Oblačinska is the most commonly grown cultivar of SC in Croatia.Therefore, the objective of this study was to investigate the influence of SC cultivars (Maraska and Oblačinska) and two types of FJ production (without or with concentration) on polyphenolic composition and antioxidant capacity (AC) of juices. Three juices were compared: Marasca juice (MJ), juices from concentrate of Marasca (MJC) and Oblačinska (OJC). The concentration of individual anthocyanins, hydroxycynnamic acids (HCA), flavan-3-ols and flavonol glycosides (FG) were determined by HPLC UV/VIS DAD. AC was determined by DPPH, ABTS and FRAP methods. In all investigated juices anthocyanins and HCA were the most represented polyphenolics, followed by FG and flavan-3-ols. MJ showed higher concentration of all determined polyphenolics in comparison to MJC. Regarding the cultivar influence the higher concentrations of all determined polyphenolics, with exception of flavan-3-ols, were found in MJC compared to OJC. Significantly higher anthocyanin content was found in MJC compared to OJC. Greater retention of anthocyanins, HCA, FG, and flavan-3-ols was found in MJC compared to MJ, with retentions of 90, 84, 80 and 64 %, respectively. Regardless of used methods, particularly high AC was determined in MJ and higher AC was observed in MJC than OJC. Correlations between polyphenolics with AC were good, particularly with total anthocyanins and FG.

8. Levaj, B., Herceg, K., Kićanović, S., **Bursać Kovačević, D**., Repajić, M., Komes, D. (2014) Determination of pectolytic enzymes activity in various fruits and vegetables. (ur. J.Frece) Proceedings of 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists), 87-93.

ISBN: 978-953-99725-6-9

Organizatori/suorganizatori skupa:

vidi pod A.2.3.7.

Sažetak: The aim of this study was to improve sensitivity and accuracy of certain assays for determination of polygalacturonase (PG) and pectin methylesterase (PME) activity found in literature which would be applicable for various fruits and vegetables. Sensitivity and accuracy of methods found in the literature was tested and improved with fresh carrots, after which adapted methods were tested on several fruit species peaches, apricots, raspberries, and tomatoes, in their consume ripeness and after 3 day storage at 20 °C. Spectrophotometric

method was used for determination of PG activity where enzyme activity was measured by colorimetrical quantification of galacturonic acid residues liberated by PG from polygalacturonic acid. A colorimetric reagent as well as the reaction conditions (temperature and incubation time) used in this assay corresponds to those previously established, presently adapted in order to obtain measurable results for activity in carrot. Literature indicates sample incubation at 37 ° C for 1 hour and colorimetric determination of reducing sugar by orcinol-sulphuric acid reaction, but according to obtained results carbazole method for determination of galacturonic acid residues and sample incubation at 48 °C for 2 hours was found as the more suitable PG assay. PME activity was assayed by titrimetric determination, and it was quantified as carboxyl groups formed by the hydrolysis of methyl esters of pectin in a certain time interval. Method which defines reaction time interval, what means retaining reaction mixture under pH 7.5 during 30 min was shown to be optimal for PME activity determination. Obtained results are in accordance with literature data, and show that proposed assays could be successfully used in order to evaluate PME and PG activity in carrots as well as in other fruits and vegetables. Obtained results confirmed that pectolytic enzyme activity varies depending on fruit and vegetables type and ripeness.

9. **Bursać Kovačević, D**., Šaravanja, P., Antolić, V., Dragović-Uzelac, V. (2014) Phenolic compounds and antioxidant capacity of pomegranate. (ur. J.Frece) Proceedings of 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists), 135-141.

ISBN: 978-953-99725-6-9

Organizatori/suorganizatori skupa:

vidi pod A.2.3.7.

Sažetak: Pomegranate fruit (*Punica granatum* L.) is an important source of as anthocyanins and other phenolic compounds whose functional and medicinal effects such as antioxidant, anti-inflammatory, anticancer and anti-atherosclerotic effects have been confirmed. Therefore, the aim of this study was to evaluate wild pomegranate fruit growing on nine diverse locations in Bosnia and Herzegovina (over an area of about 50 km) in terms of total phenols and anthocyanins content as well as antioxidant capacity corresponding to two harvest periods (with an interval of 10 days). Total phenols (TP) were determined spectrophotometrically using the Folin Ciocalteu method, total monomeric anthocyanins (TA) were determined by the pH-differential method and antioxidant capacity (AC) were determined using the ABTS

method. In all investigated pomegranate fruit samples (edible part of fruit) considerable quantities of total phenols and antocyanins were found. The concentrations of TP in the fruit from first harvest date ranged from 168.74 to 321.16 mg GAE/100 g, and in the second harvest date from 100.23 to 479.41 mg GAE/100 g. TA varied from 3.86 to 23.73 mg Cy-3-G/100 g and 8.37 to 21 mg Cy-3-G/100 g, for the first and the second harvest date, respectively. In general, the higher concentrations of TP were determined in the second, while the higher concentrations of TA were mostly determined in the first harvest date. However, significant influences of growing location or harvest date on the concentration of TP and TA were not found. Furthermore, AC of pomegranate fruit varied due to variations in growing locations and harvest date. For the first harvest date, the AC was determined in the range from 63.19 to 181.59 μmolTE/100 g, and for the second harvest period 60.36 to 263.56 μmolTE/100 g. Nevertheless, there were not observed significant influences of the growing locations and harvest dates on AC. Based on regression analysis, linear correlation between the concentration of TP and TA and AC has not been established.

10. Kićanović, S., **Bursać Kovačević, D**., Posarić, D., Putnik, P., Levaj, B. (2014) Influence of fruit content and storage time on gel strength and polyphenolic content in chokeberry low sugar pectin-gel products. (ur. J.Frece) Proceedings of 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists), 186-192.

ISBN: 978-953-99725-6-9

Organizatori/suorganizatori skupa:

vidi pod A.2.3.7.

Sažetak: The aim of this research was to investigate the influence of fruit level (20, 35, 45 and 75 %) and kind of sugar (sucrose or fructose) on polyphenolics' amount and gel strength in low sugar chokeberry pectin gel products during 6 months storage at +20°C. Pectin gel products were prepared form chokeberry purée obtained by cooking and pureeing of chokeberry fruits. Moreover, chokeberry fruits and purees were frozen and stored at -18°C during 6 months and also investigated in terms of polyphenolics. In all chokeberry products soluble solids were ranged 41.80 to 42.20 °Brix, pH from 3.06 to 3.48, and total acidity from 0.95 to 1.17 % (expressed as g citric acids per 100 g sample). Gel strength in all samples was measured by dr. D. Šulc pectinometer. Before storage gel strength of samples with fructose was slightly higher than those with sucrose, but during storage samples with sucrose showed more stable gel strength. Total phenols (TP), flavonoids (TF), and nonflavonoids (TN) were determined by Folin-Ciocalteu method. Higher amount of TP, TF and TN were observed in chokeberry purée compared to chokeberry fruit as well as in both frozen samples after 6 months storage compared to start samples. Further, TF were found in higher level than TN in all investigated samples. Further, higher amount of TP and TF was observed in all gel products with added fructose. Higher fruit level resulted with higher amount of TP, TF and TN in all samples. After 6 months storage TP, TF and TN decreased with retention of TP between 65 – 78 %. Finally, to produce more acceptable nutritive products it could be recommended to produce low sugar gel products with added fructose, and increased fruit level.

11. Bursać Kovačević, D., Dragović-Uzelac, V., Vujević, P., Obradović, D. (2014) Effect of Dipping Treatments on the Quality of Dried Plums. (ur. J.Frece) Proceedings of 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists), 285-290.

ISBN: 978-953-99725-6-9

Organizatori/suorganizatori skupa:

vidi pod A.2.3.7.

Sažetak: The quality of dried plums depends on the drying parameters, as well as the pretreatments used prior to drying. Since plums are covered naturally with a thin layer of wax, it is necessary to increase water transport from plums to drying medium. Chemical pre-treatments normally break down the waxy fruit surface and create microscopic cracks which increase moisture permeability. The best pre-treatment method for drying any fruit should optimally reduce drying time while keeping product quality high (color, nutrient content, taste, etc.). Therefore, the aim of this research was to select an appropriate chemical and thermal pre-treatment combination for plum drying at low and moderate temperatures occurring in a laboratory tray dryer to minimize the plums'quality loss. In order to select the best plum cultivar for drying four cultivars (*Prunus domestica* L.) President, Topend, Tophit and Topper are investigated in terms of physical and chemical parameters (total dry matter, total soluble solids, pH, total acidity) and phenolics (total phenols (TP), total flavonoids (TF) and total nonflavonoids (TNF)). Compared to other cultivars, Topend demonstrated the best characteristics for drying showing the highest phenolic content, soluble solids and lower total acidity, therefore is chosen for drying process. Topend plums were dipped in one of two different pre-treatment solutions (1% KOH or water) at two dipping temperatures (23 or 60 °C) for 1 min to accelerate the skin moisture diffusivity by breaking down the waxy cuticular surface of plum. Subsequently the plum samples were dried at low or moderate temperatures (<70 °C) and completed approximately over the 13 hours. Physical and chemical parameters are not markedly differing among plums dipped in 22 °C or 60 °C hot water. However, plums treated by 1% KOH at 60 °C dipping temperature showed higher total dry matter, pH and total acidity in comparison to plums treated by 1% KOH at 22° C dipping temperature. The pretreatment combinations caused variations in the prune phenolics, too. Obtained results indicate that dipping at 60 °C results with higher concentrations of phenolics regardless of solution type. The highest concentrations of TP and TNF were found in plums pre-treated with 1% KOH (60 °C), while the highest concentrations of TF were found in plums pre-treated with water at 22 °C. In conclusion, the experimental results show that the selection of dipping temperature and chemical solution is an important step for successful dried plum production at low and moderate air drying temperatures.

12. Levaj, B., Repajić, M., Mušić, A., **Bursać Kovačević, D**. (2012) Effect of maceration and pasteurization on colour of cloudy sour cherry marasca (*Prunus Cerasus* var. Marasca) juice. (ur. J. Lević) Proceedings of 6th Central European Congress (Novi Sad: University of Novi Sad, Institute of Food Technology), 861-867.

ISBN: 978-86-7994-027-8

Organizatori/suorganizatori skupa:

Faculty of Agriculture, University of Belgrade
EFFoST - European Federation of Food Science and Technology
IUFoST - International Union of Food Science and Technology

Sažetak: Colour is very important quality factor for fruit juices which affects consumers' preferences. Sour cherry juice colour is mainly due to the presence of anthocyanins. Fruit maceration with enzymes improves extraction of anthocyanins, while pasteurization can cause their degradation. Therefore, the aim of this study was to investigate the effect of different

duration of the maceration and pasteurization on colour stability of cloudy Marasca juice. Sour cherries Marasca were used to produce cloudy juices on small scale equipment with hydraulic press. Processing included thawing (without depitting), maceration, pressing and pasteurization. Duration of maceration varyied (30-150 minutes) and juices were sampled after pressing and after pasteurization. Obtained juices were analyzed by colour measuring, total content of anthocyanins, phenols and antioxidant activity. All samples were sensory evaluated using Quantitative Descriptive Analysis. Duration of maceration and pasteurization had significant effect on colour parameters in Marasca cloudy juice. Anthocyanins were present in the highest concentrations in juices with 0.5 h of maceration. Furthermore, pasteurization affected positively on its amounts, as well as on the content of total phenols and antioxidant activity. Maceration enzymes treatment significantly affected taste attributes of Marasca cloudy juice. Maceration of 0.5h is sufficient for producing well coloured Marasca cloudy juice with good sensory attributes. Pasteurization doesn't negatively affect juice colour as well as the content anthocyanins, total phenols and antioxidant activity.

13. Levaj, B., Putnik, P., Linardić, I., Herceg, Z., Režek Jambrak, A., **Bursać Kovačević, D.** (2012) Influence of pre-treatment on yield and quality of mandarin juices. (ur. J. Lević) Proceedings of 6th Central European Congress (Novi Sad : University of Novi Sad, Institute of Food Technology), 874-880.

ISBN: 978-86-7994-027-8

Organizatori/suorganizatori skupa:

vidi pod A.2.3.12.

Sažetak: Croatia in the Neretva valley produces remarkable quantities of mandarins but, as always, one part of yield, according to fruit characteristics, are not suitable for consumption as fresh. At the same time those fruit are suitable for processing industry e.g. for juice production. In Croatia, mandarin juice is not industrially produced, and generally is rare on market. The current study is contribution to mandarin juice processing with the aim to investigate influence of different pre-treatment on yield, quality, biological and sensorial attributes of obtained juices. Mandarin from Neretva valley was used to produce cloudy juices on small scale equipment. Before pressing, fruits were peeled and treated (i) with maceration enzymes at various temperature and duration (EPT) (ii) by ultrasound (USPT) with different

amplitude and duration. Control juices were produced without enzymes or USPT. In juices biologically active compounds (BAS) total carotenoids (TC), total phenolics (TP), and vitamin C were determined. All juices were sensory evaluated (SE) by quantitative descriptive method. The results were statistically analyzed. Considering the investigated parameters there are no remarkable differences among juices produced by enzyme treatments independent of enzyme concentration, temperature (20 or 50 oC) and duration of 30 or 60 min. regarding to BAS and SE. Also, different US treatment conditions did not show any remarkable influence on investigated parameters. But in comparison of these two types of treatment better yield and SE were obtained by US and higher content of TC was obtained by enzyme treatment. Treatment by US could be recommended to produce mandarin juice due to high yield and SE but also further investigations are needed to optimize US conditions due to better preservation of BAS.

14. Djaković, S., Gajdoš Kljusurić, J., Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Kurtanjek, Ž. (2011) Sample discrimination of mandarin cultivars and products using NIR data chemometric analysis, (ur. H. Medić) Proceedings „7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists", (Zaprešić: BARIS d.o.o.)131-135.

ISBN: 978-953-99725-4-5

Organizatori/suorganizatori skupa:
Society of the Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia
University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, Croatia
The International Union of Food Science and Technology (*IUFoST*)
European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)

Sažetak: The potential of near-infrared (NIR) spectroscopy for their ability to differentiate between mandarins' cultivar and different products was evaluated. The non-destructive analysis was conducted using a NIR spectrometer in which the radiation reflected by the fruit products was performed in the near-infrared range from 904 - 1699 nm. Fruit products as juice, marmalade and candied peel from four cultivars, two of mandarins (Citrus unshiu Marcovitch Saigon, and Owari), and two of clementine (Citrus clementine Hernandina and Corsica SRA 63) were analysed. The study was focused on investigation of the possibility of potential distinction of mandarin products produced from different cultivars based on NIR spectrums. The spectra of fruit products were measured by diffuse trans-reflectance and raw spectra and their second derivative were used. The chemometric procedures applied to the NIR data were partial least squares regression (for discrimination on the basis of different products, and cultivar differentiation) and linear discriminant analysis (LDA) applied to principal component (PC) scores. First two components, PC1 and PC2 gave the highest level of products classification (98%) and fruit cultivars (94.7%), respectively.

The results clearly show the potential for the application of near-infrared spectroscopy for a non- destructive detection of different mandarin cultivars and their final products. Analyses of the spectrums reveals changes in specific wavelengths of 1387 and 1616 nm which correspond to C–H combinations and the 1-st overtone of the bonds that indicates the advisability of use of NIR for on-line monitoring of product quality and selection. This study showed that near infrared spectroscopy has potential to distinguish mandarin cultivars and their products as well as from which mandarin cultivars it was produced. The finding based

on the chemometric methods used in this research, could potentially be utilized to develop a protocol to detect different mandarin cultivars and origin of products in view of cultivar.

Tablica 1a. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, NN 84/2005)

Za izbor u znanstveno zvanje <u>znanstveni savjetnik</u>

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	6	13	**6**	1	6	13
	Poslije	7					
a2	Prije	7	11	**12**	0.5	6	5,5
	Poslije	4					
a3	Prije	6	14	**6**	0.25	1,5	3,5
	Poslije	8					
Ukupno bodova						**8.0**	**22,00**

Citiranost znanstvenih radova:

Ukupna citiranost objavljenih znanstvenih radova do 24. studenog 2016. godine prema ISI Web of Science: 197 puta (h-indeks: 6) i prema Scopusu: 219 puta (h-indeks: 6) te 376 puta prema Google Scholaru (h-indeks: 9).

A.2.4. Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3

Ostali znanstveni radovi:

1. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać**, **D**., Delonga, K., Komes, D., Kovačević-Ganić, K. Phenolic compounds and aroma profile in fresh fruit and low sugar jam of red currant, *Proceedings of International Congress on Engineering and Food ICEF 9*, Montpellier, Francuska, 7-11.03.2004.

Sažetak: Flavonoids (quercetin, myricetin, (+)-gallocatechin and (+)-catechin) and phenolic acid (gallic, phydroxybenzoic, caffeic, p-coumaric acid, ferulic and ellagic acid) were determined in fresh red currant using HPLC method with Diode Array detection. Most of them were also determined in jam but in smaller amounts than in fresh fruit. The analysis of volatile components was carried out by GC used headspace solid phase micro extraction.

2. Karlović, S., Ježek, D., Resman, B., Šuštić, I., **Bursać Kovačević, D**., Dragović-Uzelac, V. (2015) Effects of Solvent Polarity and Pressure on High Pressure Extraction of Flavonoids and Antioxidant Capacity from Freeze-Dried Red Grape Skin //Proceedings of 2nd I.C. FABE

2015/Petros, K. ; Leontopoulos, S. (ur.). Larissa, Grčka : Technological Educational Institute of Thessaly, 72-76.

ISBN 978-960-9510-21-9

Sažetak: The aim of this study was to evaluate the use of innovative and more efficient extraction method such as high-pressure assisted extraction (HPAE). In order to enhance the efficiency of the extraction of flavonoids from the red grape skin, different process parameters combined with extraction solvents of various polarities were investigated. Effect of high hydrostatic pressure (300 and 500 MPa), extraction time (3 and 10 min) and ethanol concentration (30-70 %), at room temperature on the extraction of anthocyanins and other bioactive compounds was investigated. Optimization of process parameters was performed using the design of experiments. The increase in solvent polarity increased the yield up to 67 %. Prolonging of extraction time during HPAE had slight but statistically significant influence on extraction yield. As a conclusion, an increase in pressure from 300 MPa to 500 MPa did not produce better yields. Compared to conventional extraction HPAE is a more efficient, alternative method for extraction of flavonoids from the freeze-dried red grape skin.

A.2.5. Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa

/

A. 2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA

A.2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. **Bursać Kovačević, D**., Putnik, P., Dragović-Uzelac, V. Accelerated solvent extraction (ASE) of total phenols from *Stevia rebaudiana* Bertoni leaves. III International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and XVII International Symposium "Feed Technology" (FoodTech2016), Novi Sad, Srbija, 25.-27.10.2016.
2. Putnik, P., **Bursać Kovačević, D**., Dragović-Uzelac, V. Proanthocyanidin content in *Stevia rebaudiana* Bertoni leaves obtained by accelerated solvent extraction (ASE). III International Congress "Food Technology, Quality and Safety" and XVII International Symposium "Feed Technology" (FoodTech2016), Novi Sad, Srbija, 25.-27.10.2016.
3. Putnik, P., **Bursać Kovačević, D**., Španić, I., Dragović-Uzelac, V. Use of Accelerated Solvent Extraction (ASE) for isolation of Phenolic Compounds from Olive Leaves (*Olea europaea*). First Food Chemistry Conference - Shaping the Future of Food Quality, Health and Safety, Amsterdam, Nizozemska, 30.10.-01.11.2016.
4. Djaković, S., Lapić, J., Filipović, A., Borovnica, A., **Bursać Kovačević, D**., Dragović-Uzelac, V. The use of different extraction methods of bioactive components in linden flower. Second International Scientific and Expert Conference-Natural resources, green tecnology & sustainable development /2, Zagreb, Hrvatska, 5-7.10.2016.
5. Putnik, P., **Bursać Kovačević, D**., Dragović-Uzelac, V. Application of innovative technologies for production of plant extracts as ingredients for functional foods. Second International Scientific and Expert Conference-Natural resources, green tecnology & sustainable development /2, Zagreb, Hrvatska, 5-7.10.2016.

6. Levaj, B., Putnik, P., **Bursać Kovačević, D**., Herceg, K., Matijević, B., Piskač, R., Repajić, M., Dragović-Uzelac, V., Lončarić, S., Zorić, Z., Pedisić, S., Elez Garofulić, I., Ježek, D., Mrvčić, J., Hlupić, L., Kobešćak, M.: „Fresh cut" and vegetables in Croatia. International symposium on sustainable fruit production LIFE SU.SA.FRUIT project „Integrated pest management in sustainable and safe fruit production" LIFE 13 ENV/HR/000580, Donja Stubica, Hrvatska, 21.-24.03.2016.
7. **Bursać Kovačević, D**., Putnik, P., Pedisić, S., Ježek, D., Karlović, S., Dragović-Uzelac, V. High Hydrostatic Pressure Extraction of Flavonoids from Freeze-Dried Red Grape Skin as Winemaking By-product. 12th European Nutrition Conference FENS-The Federation of European Nutrition Societies), Berlin, Njemačka, 20-23.10.2015.
8. Dragović-Uzelac, V., Putnik, P., Zorić, Z., Ježek, D., Karlović, S., **Bursać Kovačević, D**. Winery by-products: anthocyanins recovery from red grape skin by high hydrostatic pressure extraction (HHPE). 12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Njemačka, 20-23.10.2015.
9. Plazibat, V., **Bursać Kovačević, D**., Putnik, P., Jukić, M., Tranfić Bakić, M., Dragović-Uzelac, V. The effect of Microwave Assisted Extraction (MAE) on the isolation of Polyphenols from Hawthorn. 12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Njemačka, 20-23.10.2015.
10. Putnik, P., **Bursać Kovačević, D**., Penić, M., Dragović Uzelac, V. Optimizing microwave-assisted extraction parameters for polyphenols recovery from sage (*Salvia officinalis* L.). 12th European Nutrition Conference (FENS), Berlin, Njemačka, 20-23.10.2015.
11. Balbino, S., Jokić, S., Šubarić, D., **Bursać Kovačević, D.,** Pedisić, S., Zorić, Z., Dragović-Uzelac, V. Supercritical CO_2 extraction of grape seed oil from wine production organic waste. 26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosna i Hercegovina, 27-30.09.2015.
12. **Bursać Kovačević, D**., Putnik, P., Herceg, Z., Vukušić, T., Horvatić, K., Dragović-Uzelac, V. High Voltage Electrical Discharges for Polyphenols Extraction from Grape Skin Pomace. 26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosna i Hercegovina, 27-30.09.2015.
13. Dragović-Uzelac, V., Putnik, P., Herceg, Z., Vukušić, T., Živković, M., **Bursać Kovačević, D.** Extraction of Flavonoids from Grape Skin Pomace by High Voltage Electrical Discharges. 26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosna i Hercegovina, 27-30.09.2015.
14. Karlović, S., Ježek, D., Resman, B., Šuštić, I., **Bursać Kovačević, D**., Dragović-Uzelac, V. Effects of Solvent Polarity and Pressure on High Pressure Extraction of Flavonoids and Antioxidant Capacity from Freeze-Dried Red Grape Skin. The 2nd International Conference on Food & Biosystems Engineering FABE 2015, Mykonos, Grčka, 28.-31.05.2015.
15. Levaj, B., **Bursać Kovačević, D**., Marinčić, M., Dragović-Uzelac, V. Polyphenols and anthocyanins of grape pomace from cv. Merlot. 4th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTEP 2015 (PTEP-Nacionalno društvo za procesnu tehniku i energetiku u poljoprivredi), Divčibare, Srbija, 19.-24.04.2015.
16. Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Cegledi, E., Zorić, Z., Pedisić, S. Wine industry byproducts: flavonoids influence on antioxidant activity in grape pomace

from cv. Merlot. 4th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTEP 2015, Divčibare, Srbija, 19.-24.04.2015.

17. Zorić, Z., Pedisić, S., Pelaić, Z., **Bursać Kovačević, D**., Dragović–Uzelac, V. Hydroxycinnamic acids and Flavonols in Grape Seed Byproduct Extracts. 4th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTEP 2015, Divčibare, Srbija, 19.-24.04.2015.
18. **Bursać Kovačević, D**., Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., Vahčić, N., Skendrović Babojelić, M. Effect of Jam Processing on Phenolics and Antioxidant Capacity in Strawberry Fruit (*Fragaria ananassa* × Duch.). ISEKI Food conference 2014, Atena, Grčka, 21-23.05.2014.
19. Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Pedisić, S., Levaj, B., Elez Garofulić, I., Zorić, Z., Repajić, M. Polyphenolic composition andantioxidant capacity of Croatian wild fruits. 7th Central European Congress on Food – CEFood, Ohrid, Makedonija, 21.-24.05.2014.
20. **Bursać Kovačević, D**., Majstorović, M., Hribar, J., Vidrih, R., Levaj, B. Stability of Biological Active Compounds in Sour Cheery Marasca during Traditional Syrup Preparation. 7th Central European Congress on Food – CEFood, Ohrid, Makedonija, 21.-24.05.2014.
21. Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Levaj, B., Pedisić, S., Zorić, Z., Elez Garofulić, I., Repajić, M. Wild fruits as an ingredients for functional food. Međunarodno znanstvenostručnu konferencija „Prirodni resursi, zelena tehnologija i održivi razvoj“, Zagreb, Hrvatska, 26-28.11.2014.
22. Kićanović, S., **Bursać Kovačević, D**., Posarić, D., Putnik, P., Levaj, B. Influence of fruit content and storage time on gel strength and polyphenolic content in chokeberry low sugar pectin-gel products. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014.
23. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Repajić, M., Ćošić, Z. Comparison of Individual Polyphenolic Composition and Antioxidant Capacity in Different Sour Cherry Juices. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014.
24. **Bursać Kovačević, D**., Šaravanja., P., Antolić, V., Dragović-Uzelac, V. Phenolic Compounds and Antioxidant Capacity of Pomegranate. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014.
25. Levaj, B., Herceg, K., Kićanović, S., **Bursać Kovačević, D**., Repajić, M., Komes, D. Determination of pectolytic enzymes activity in various fruits and vegetables. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014.
26. **Bursać Kovačević, D**., Dragović-Uzelac, V., Vujević, P., Obradović, D. Effect of Dipping Treatments on the Quality of Dried Plums. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014.
27. **Bursać Kovačević, D**., Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., Vahčić, N: Influence of jam processing upon the contents of phenolics and antioxidant capacity in strawberry (*Fragaria ananssa* x Duch.). 6th Central European Congress on Food-CEFood. Novi sad, Srbija, 23.05.-26.05.2012.
28. Levaj, B., Repajić, M., Mušić, A., **Bursać Kovačević, D**. Effect of maceration and pasteurization on colour of cloudy sour cherry marasca (*Prunus Cerasus* var. Marasca)

juice. 6th Central European Congress on Food-CEFood. Novi sad, Srbija, 23.05.-26.05.2012.

29. Levaj, B., Putnik, P., Linardić, I., Herceg, Z., Režek Jambrak, A., **Bursać Kovačević, D**. Influence of pre-treatment on yield and quality of mandarin juices. 6th Central European Congress on Food-CEFood. Novi sad, Srbija, 23.05.-26.05.2012.
30. Hruškar, M., Levaj, B., **Bursać Kovačević, D**., Kićanović, S. Sensory profile of plum nectars. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. Opatija, Hrvatska, 20.09.-23.09.2011.
31. Djaković, S., Gajdoš Kljusurić, J., Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Kurtanjek, Ž. Sample discrimination of mandarin cultivars and products using NIR data chemometric analysis. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. Opatija, Hrvatska, 20.09.-23.09.2011.
32. Dragović-Uzelac, V., Vahčić, N., Levaj, B., **Bursać Kovačević, D**., Pedisić, S., Lukić, V. Evaluation of melatonin of blueberry cultivars (*Vaccinium corymbosum* L.) grown in the northwest Croatia. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. Opatija, Hrvatska, 20.09.-23.09.2011.
33. Levaj, B., **Bursać Kovačević, D**., Bituh, M., Dragović-Uzelac, V. Phenolic content and antioxidant capacity of st rawberry fruit (*Fragaria ananassa* × Duch.) influenced by jam processing. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. Opatija, Hrvatska, 20.09.-23.09.2011.
34. Levaj, B., Repajić, M., Hećimović, I., Strižak, Ž., Lukešić, Ž., Kovačević Ganić, K., **Bursać Kovačević, D**., Banović, M., Dragović-Uzelac, V. Aroma compounds and sensory evaluation of mandarin and clementine products. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. Opatija, Hrvatska, 20.09.-23.09.2011.
35. Dragović-Uzelac, V., Elez, I., **Bursać Kovačević, D**., Levaj, B., Mišetić, M. Physico-chemical parameters and phenolic compounds of elder flower (*Sambucus nigra* L.) and elder flower extracts. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. Opatija, Hrvatska, 20.09.-23.09.2011.
36. Levaj, B., Vahčić, N., Dragović-Uzelac, V., Svetličić, S., Sabljak, V., Herceg, K., Stanić, D., Marinčić, Dž., Elez, I., **Bursać Kovačević, D**., Lončarić, S. Influence of process ing on yield and quality of cloudy plum juices. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. Opatija, Hrvatska, 20.09.-23.09.2011.
37. **Bursać Kovačević, D**., Levaj, B., Dragović-Uzelac, V. Jam processing effect on phenolics and antioxidant capacity in strawberry fruit. 5th World Congress of Food Science and Technology- Cape Town, South Africa, 22.-26.08. 2010.
38. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., Barjaktarić, M., Lipar, V., **Bursać Kovačević, D**. Influence of processing on anthocyanin contents and antioxidant capacity in strawberry juices. 5th World Congress of Food Science and Technology- Cape Town, South Africa, 22.-26.08. 2010.
39. **Bursać Kovačević D.,** Levaj, B., Dragović-UzeIac, V. The effect of cultivar and cultivation on antioxidant activity in fresh an processed strawberries. *4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists,* Cavtat, Hrvatska, 15-17.05.2008.
40. Levaj, B., **Bursać Kovačević D.,** Dragović-UzeIac, V., Pilić, N., Norac-Kljajo, I. Physicochemical parameters and polyphenolics in fresh and processed mandarins. *4th*

Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Cavtat, Hrvatska, 15-17.05.2008.

41. Dragović-UzeIac, V., Kovačević Ganić, K., **Bursać Kovačević D.,** Levaj, B., Škevin, D., Ivković, B. Characterisation of volatile compounds of blueberry fruit by headspace-solid phase microextraction combined with gas chromatography. *4th Central European Congress on Food, 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists,* Cavtat, Hrvatska, 15-17.05.2008.
42. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., Dančević, T., Liber, S., Repajić, M., **Bursać Kovačević, D.** Quality of Clementine Jam Influenced by Purée Pretreatment, Sugar Type and Pectin Addition. *20th Croatian and 3rd International Congress of Technologists for Post-Harvest Technology ZRNKO '08*, Stubičke Toplice, Hrvatska, 18-20.11.2008.
43. **Bursać Kovačević, D**., Levaj, B., Dragović-Uzelac, V. Free radical scavenging activity and phenolic content in strawberry fruit and jams. *20th Croatian and 3rd International Congress of Technologists for Post-Harvest Technology ZRNKO '08,* Stubičke Toplice, Hrvatska, 18-20.11.2008.
44. Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Levaj, B., Pedisić, S., Mezak, M., Tomljenović, A.(2009) Polyphenols and antioxidant capacity in fruits and vegetables commonly consumed in the Croatian diet. *20th Croatian and 3rd International Congress of Technologists for Post-Harvest Technology ZRNKO '08*, Stubičke Toplice, Hrvatska, 18-20.11.2008.
45. Galić, A., Dragović-Uzelac, V., Levaj, B., **Bursać Kovačević, D**., Pliestić, S., Arnautović, S. The Polyphenols Stability, Enzyme Activity and Physico-Chemical Parameters During Producing Wild Elderberry Concentrated Juice. *20th Croatian and 3rd International Congress of Technologists for Post-Harvest Technology ZRNKO '08*, Stubičke Toplice, Hrvatska, 18-20.11.2008.
46. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Krasnići, N. Determination of flavonoids in pulp and peel of mandarin fruits. *20th Croatian and 3rd International Congress of Technologists for Post-Harvest Technology ZRNKO '08*, Stubičke Toplice, Hrvatska, 18-20.11.2008.
47. **Bursać, D**., Levaj, B., Vahčić, N., Dragović-Uzelac, V., Biško, A. The effect of cultivation type and cultivar on sensory characteristics of fresh strawberry and their purées. FENS 2007 10th European Nutrition Conference, Pariz, Francuska, 10-13.07.2007.
48. Dragović-Uzelac, V., Levaj, B., **Bursać, D**., Pedisić, S., Radojčić, I. Total Phenolics, Flavonoids, Non-flavonoids, Anthocyanins, and Antioxidant Capacity Assays of Selected Fruits. *2nd International* and *19th Croatian Congress of Technologists for Post-harvest Technology ZRNKO '06,* Tuheljske Toplice, Hrvatska, 22-23.11.2006.
49. **Bursać, D**., Levaj, B., Vahčić, N., Dragović-Uzelac, V., Paljević, S., Biško, A. The influence of cultivation and cultivar on sensory profiles of fresh strawberry and their purées. *2nd International* and *19th Croatian Congress of Technologists for Post-harvest Technology ZRNKO '06,* Tuheljske Toplice, Hrvatska, 22-23.11.2006.
50. **Bursać, D**., Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., Paljević, S., Biško, A. Influence of Cultivation and Cultivars on Antioxidant Capacity, Anthocyanins and Total Phenolics in Fresh and Processed Strawberry. IUFoST 13th World Congress of Food Science and Technology (IUFoST-The International Union of Food Science and Technology), Nantes, Francuska, 17-21.09.2006.

51. Dragović-Uzelac, V., **Bursać, D**., Levaj, B., Pedisić, S., Skendrović, M. Total Phenolics, Flavonoids, Anthocyanins and Free Radical Scavenging Activity of Wild Cornelian Cherries (Cornus mas L.) grown in Croatia. IUFoST 13th World Congress of Food Science and Technology, Nantes, Francuska, 17-21.09.2006.
52. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać, D**., Biček, M., Čeh, M. Stability of β-carotene during candying and drying of mandarin peels. Intrafood 2005 Innovations in traditional foods, Valencia, Španjolska, 25-28.10.2005.
53. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać, D**., Lukešić, Ž., Banović, M., Kovačević Ganić, K., Bolanča, V., Repajić, M., Sklevicky Tadić, N., Smernjak., B. The possibilities of mandarin processing. *5th Croatian Congreess of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska, 17-21.10.2004.
54. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać, D**., Delonga, K., Komes, D., Kovačević Ganić, K. Phenolic compounds and aroma profile in fresh fruit and low sugar jam of red currant. International Congress on Engineering and Food, International Association for Engineering and Food (IAEF), Montpellier, Francuska, 07-11.03.2004.

A.2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

1. Dragović-Uzelac, V., Levaj, B., **Bursać Kovačević, D.**, Repajić, M. Primjena modificirane atmosfere u pakiranju voća i povrća, 4. Znanstveno-stručnog savjetovanja hrvatskih voćara, Rovinj, 4.-6. ožujak 2009.
2. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević**, **D**., Elez, I., Lončarić, S., Repajić, M. Šljiva–sirovina za proizvodnju voćnih sokova, 6. znanstveno-stručno savjetovanje hrvatskih voćara, Ilok, 3.-5. ožujka 2011.
3. Dragović-Uzelac, V., Levaj, B., Sandra Pedisić, **Bursać Kovačević, D**., Elez Garofulić, I., Zorić, Z., Repajić, M., Lončarić, S. Biološki potencijal i mogućnosti prerade višnje Maraske, 7. znanstveno-stručno savjetovanje hrvatskih voćara, Višnjica, 2.-3. ožujka 2012.
4. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Repajić, M., Elez Garofulić, I., Lončarić, S. Određivanje senzorskih svojstava voća i njihovih proizvoda, 7. znanstveno-stručno savjetovanje hrvatskih voćara, Višnjica, 2.-3. ožujka 2012.
5. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Repajić, M., Elez Garofulić, I.: Mogućnosti minimalne prerade svježeg voća. 8. znanstveno-stručno savjetovanje hrvatskih voćara, Zagreb, 1. - 2. ožujka 2013.
6. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., Ćošić, Z., **Bursać Kovačević, D**, Repajić, M., Elez Garofulić, I., Pedisić, S., Zorić, Z., Lončarić, S. Višnja Maraska – vrhunska sirovina za vrhunske proizvode. 9. znanstveno-stručno savjetovanje hrvatskih voćara, Split, 6. - 8. ožujka 2014.
7. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**, Repajić, M., Lončarić, S., Bačić, V., Čunčić, K., Veršec, P. Vitamin C u plodovima i sokovima jabuke. 10. znanstveno-stručno savjetovanje hrvatskih voćara, Sv. Martin na Muri, 26. – 28. veljače 2015.
8. Levaj, B., **Bursać Kovačević, D**, Dragović-Uzelac, V., Repajić, M., Elez Garofulić, I. Aronija - mali plod velikog potencijala. 11. znanstveno-stručno savjetovanje hrvatskih voćara, Beli Manastir, 3.-5. ožujka 2016.

A.2.6.2.1. Predsjedavajući na znanstvenim skupovima
/
Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti (A.2.4. – A.2.6.2)

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	2
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	0
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	54
Nacionalni znanstveni skupovi	8

POZVANA PREDAVANJA

A. 2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

1. Biško, A., Halapija-Kazija D., Levaj B., Dragović Uzelac, V., **Bursać D.,** Duralija B.: Vitamin C and anthocyanin content in strawberry fruits influenced by cultivar and harvest date, COST 863 - Euroberry 1st Joint Meeting of WG1 and WG4 : Genetic Bases for Bioactive Compounds Affecting Human Health in Berry Fruits' Barcelona : Centro de Convenciones Internacional de Barcelona, 27.-30.09.2006.
2. Levaj, B., **Bursać Kovačević, D**., Marinčić, M., Dragović-Uzelac, V. Polyphenols and anthocyanins of grape pomace from cv. Merlot. 4th International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies INOPTEP 2015, Divčibare, Srbija, 19.-24.04.2015.
3. **Bursać Kovačević, D**., Levaj, B., Dragović-Uzelac, V.: Antioksidacijska aktivnost i fenolni sastav svježih jagoda i džema od jagode, International Congress of Technologists for Post-harvest Technology, Stubičke Toplice, Hrvatska, 18.-20.11.2008.
4. Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Levaj, B., Pedisić, S., Mezak, M., Tomljenović, A.: Polifenoli i antioksidacijski kapacitet voća i povrća koje predstavlja sastavni dio prehrane u Hrvatskoj, International Congress of Technologists for Post-harvest Technology, Stubičke Toplice, Hrvatska, 18.-20.11.2008.
5. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Krasnići, N.: Flavonoidi u pulpi i kori ploda mandarine i klementine, International Congress of Technologists for Post-harvest Technology, Stubičke Toplice, Hrvatska, 18.-20.11.2008.
6. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., Dančević, T., Liber, S., Repajić, M., **Bursać Kovačević, D.**: Utjecaj termičkog tretmana kaše, vrste šećera i koncentracije pektina na kvalitetu džema od klementine International Congress of Technologists for Post-harvest Technology, Stubičke Toplice, Hrvatska, 18.-20.11.2008.
7. **Bursać, D**., Levaj, B., Vahčić, N., Dragović-Uzelac, V., Paljević, S., Biško, A. The influence of cultivation and cultivar on sensory profiles of fresh strawberry and their

purées. *2nd International* and *19th Croatian Congress of Technologists for Post-harvest Technology ZRNKO '06,* Tuheljske Toplice, Hrvatska, 22-23.11.2006.

8. Dragović-Uzelac, V., Levaj, B., **Bursać, D**., Pedisić, S., Radojčić, I. Total Phenolics, Flavonoids, Non-flavonoids, Anthocyanins, and Antioxidant Capacity Assays of Selected Fruits. *2nd International* and *19th Croatian Congress of Technologists for Post-harvest Technology ZRNKO '06,* Tuheljske Toplice, Hrvatska, 22-23.11.2006.

A.2.6.4. Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu

/

A.3. ZNANSTVENI PROJEKTI

A.3.1. Nacionalni znanstveni projekti

/

A. 3.1.1. Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta

/

A. 3.1.2. Sudjelovanje (istraživač-suradnik) u realizaciji nacionalnih znanstvenih projekata

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1	Istraživanje autentičnosti proizvoda na bazi marelice i breskve (0058026)	Suradnik	MZOŠ	2003. - 2007.
2	Promjene visokovrijednih sastojaka tijekom prerade odabranih vrsta voća (058-0580696-2728)	Suradnik	MZOŠ	2007. -2013.
3	Automat za izuzimanje minimalno procesiranog voća i povrća i čuvanje u modificiranoj atmosferi	Suradnik	BICRO projekt (PoC4 Program provjere inovativnog koncepta	2012.-2013.
4	Application of innovative technologies for production of plant extracts as ingredients for functional food	Suradnik	Hrvatska zaklada za znanost	2014.-danas

A.3.2. Međunarodni znanstveni projekti

A. 3.2.1. Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta

/

A. 3.2.2. Sudjelovanje (istraživač-suradnik) na međunarodnom znanstvenom projeku

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1	IPA IIIC "Marasca Sour Cherry (*Prunus cerasus* var. Marasca) as Ingredients for Functional Foods"	Suradnik	IPA2007/HR/16IPO/001-040302	20.10.2010.-20.07.2012.
2	„Primjena inovativnih tehnologija u izolaciji bioakivnih spojeva iz organskog otpada u proizvodnji vina"	Suradnik	Strukturni fondovi EU u sklopu programa 2007.-2013./ Poziv: „Jačanje kapaciteta za istraživanje, razvoj i inovacije", RC.2.2.08.	17.10.2014.-16.02.2016.

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	0
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	4
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	0
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	2

A. 4. MENTORSTVO

A. 4.1. Diplomski rad

Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1	Ivana Španić	Izolacija bioaktivnih spojeva iz lista masline primjenom ubrzane ekstrakcije otapalima pri povišenom tlaku	28.09.2016.	PBF

A. 4.1.1. Pomoć pri izradi diplomskog rada

1. Barbara Smernjak (2004) Utvrđivanje uvjeta sušenja kore mandarine, 30.11.2004., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 75 str. voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj
2. Martina Sučić (2005) Antioksidativna aktivnost različitih sorata jagoda i odgovarajućih džemova, 03.03.2005., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 70 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj

3. Sanja Paljević (2005) Utjecaj sorte i uvjeta uzgoja na kvalitetu svježih jagoda te postupaka proizvodnje na kvalitetu marmelada, 21.12.2005., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 75 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj
4. Ivana Hećimović (2006) Aromatični profil svježe mandarine i njezinih proizvoda, 08.11.2006., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 72 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj
5. Katarina Jurasović (2006) Određivanje antocijana i antioksidativne aktivnosti u plodovima, sirupu i nektarima trnine (*Prunus spinosa* L.), 30.10.2006., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 70 str., voditelj: doc.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
6. Maja Repajić (2006) Optimiranje uvjeta kandiranja kore mandarine, 03.10.2006., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 85 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj
7. Marijana Posavec (2006) Određivanje antocijana, flavonol glikozida i antioksidacijske aktivnosti u kašama i sokovima drijenka, 31.10.2006., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 94 str., voditelj: doc.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
8. Mario Špelić (2006) Polifenolni i karotenoidni spojevi u cvijetu, ekstraktu i sirupu bazge (*Sambucus nigra* L.) marmelade od jagoda, 14.02.2006., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 58 str., doc.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
9. Monika Pavlić (2006) Fenolni spojevi i antioksidativna aktivnost u plodovima te u nektarima i sirupima trnine (*Prunus spinosa* L.), 07.11.2006., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 75 str., voditelj: doc.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
10. Nana Sklevicky-Tadić (2006) Niskokalorični džemovi od mandarine, 30.11.2006., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 100 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj
11. Petra Kanjer (2006) Fizikalno - kemijska svojstva i fenolni sastav višnje i višnje maraske tijekom zrenja, 18.12.2006., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 64 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj
12. Silvija Prvčić (2006) Određivanje polifenolnih spojeva i antioksidativnog kapaciteta u kašama i kašastim sokovima drijenka (*Cornus mas* L.), 31.10.2006., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 92 str., voditelj: doc.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
13. Tajana Popović (2006) Utjecaj sorte, načina uzgoja i uvjeta proizvodnje na kvalitetu, 14.07.2006., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 75 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj
14. Vanja Đurica (2006) Fizikalno-kemijska i senzorska svojstva te fenolni sastav svježih i prerađenih jagoda, 18.12.2006., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 75 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj
15. Vedrana Dučkić (2006) Fenolni sastav i antioksidacijska aktivnost čajeva kadulje (*Salvia Officinalis* L.), 09.05.2006., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 76 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj

16. Željka Strižak (2006) Aromatični profil svježe klementine i njezinih proizvoda, 08.11.2006., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 76 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj
17. Ana Šeler (2007) Određivanje polifenolnih spojeva i antioksidacijskog kapaciteta u pet sorti liofiliziranih jagoda (*Fragaria x ananassa* Duch), 06.12.2007., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 78 str., voditelj: doc.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
18. Ana Tomljenović (2007) Fenolni spojevi i antioksidacijski kapacitet odabranih vrsta povrća, 07.11.2007., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 50 str., voditelj: doc.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
19. Ante Galić (2007) promjena fizikalno-kemijskih svojstava i sastava flavonoida bobica bazge (*Sambucus nigra* L.) tijekom proizvodnje koncentriranog soka, 06.07.2007., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 76 str., voditelj: doc.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
20. Ivana Dujlović (2007) Polifenoli i antioksidativni kapacitet drijenka (*Cornus mas* L.) i proizvoda od drijenka, 29.03.2007., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 94 str., voditelj: doc.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
21. Maja Belačić (2007) Usporedba metoda ekstrakcije polifenolnih spojeva u kaši drijenka (*Cornus mas* L.), 06.07.2007., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 82 str., voditelj: doc.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
22. Maja Jukić (2007) Fizikalno-kemijska svojstva, fenolni sastav i antioksidativni kapacitet svježih i prerađenih smokava, 09.03.2007., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet,. 67 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj
23. Maja Mišković (2007) Promjene fenolnog sastava i antioksidativne aktivnosti u marmeladama od jagode nakon 6 mjeseci skladištenja, 02.02.2007., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 77 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj
24. Mirela Mezak (2007) Fenolni spojevi i antioksidativni kapacitet odabranih vrsta voća, 07.11.2007., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 63 str., voditelj: doc.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
25. Sabina Arnautović (2007) utjecaj prerade na promjenu fenolnih spojeva i antioksidativni kapacitet bobica bazge (*Sambucus nigra* L.), 06.12.2007., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 92 str., voditelj: doc.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
26. Sanja Perkovac (2006) Utjecaj skladištenja na fenolni sastav i antioksidativnu aktivnost marmelada od jagoda, 12.02.2007., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 65 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj
27. Ana Brala (2008) Određivanje različitih skupina fenolnih spojeva i antioksidacijskog kapaciteta u borovnicama (*Vaccinium corymbosum* L.), 08.02.2008., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 83 str., voditelj: doc.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
28. Božica Solomun (2008) Određivanje karotenoidnih pigmenata i antioksidacijskog kapaciteta u plodovima mandarine i klementine, 09.05.2008., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 83 str., voditelj: doc.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac

29. Branka Skenderović (2008) Polifenolni spojevi i antioksidacijski kapacitet želiranih proizvoda mandarine i klementine, 18.12.2008., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 63 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj
30. Ivana Norac Kljajo (2008) Fizikalno kemijska svojstva te fenolni sastav i antioksidativni kapacitet svježe i prerađene klementine, 20.03.2008., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 58 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj
31. Nesrete Krasnići (2008) Određivanje polifenolnih spojeva i antioksidacijskog kapaciteta u plodovima mandarine i klementine, 14.03.2008., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 71 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj
32. Nina Pilić (2008) Fizikalno kemijska svojstva te fenolni sastav i antioksidacijski kapacitet svježe i prerađene mandarine, 12.05.2008., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 73 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Branka Levaj
33. Sanja Dumbović (2011) Utjecaj mikrovalova na koncentraciju polifenola u mandarini (*Citrus reticulata* L.), 28.09.2011., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 40 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
34. Andrej Štrbac (2012) Utjecaj ekstrakcije potpomognute mikrovalovima na izolaciju fenolnih kiselina i flavonola iz taloga vina, 27.09.2012., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 58 str. Voditelj: prof.dr.sc.Verica Dragović-Uzelac
35. Iva Mračić (2012) Praćenje biološke vrijednosti i parametara kvalitete tijekom proizvodnje koncentriranog soka jabuke, 27.09.2012., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 74 str., voditelj: prof.dr.sc. Branka Levaj
36. Josipa Boras (2012) Ispitivanje utjecaja sorte i područja uzgoja te procesa proizvodnje na udjel melatonina u sokovima višnje i višnje maraske, 27.11.2012., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 62 str., voditelj: prof.dr.sc. Branka Levaj
37. Vanja Plazibat (2012) Utjecaj ekstrakcije potpomognute mikrovalovima na izolaciju antocijana iz taloga vina, 27.09.2012., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 51 str. Voditelj: prof.dr.sc.Verica Dragović-Uzelac
38. Nikolina Mučan (2013) Antocijani u naru (*Punica granatum* L.) s različitih lokacija uzgoja, 30.09.2013., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 49 str., voditelj: prof.dr.sc.Verica Dragović-Uzelac
39. Sandra Anušić (2013) Elaginska kiselina i derivati elaginske u naru (*Punica granatum* L.) s različitih lokacija uzgoja, 15.07.2013., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 50 str., voditelj: prof.dr.sc.Verica Dragović-Uzelac
40. Sanela Kićanović (2013) Utjecaj masenog udjela voćne kaše, vrste šećera te vremena skladištenja na kvalitetu i biološki aktivne spojeve želiranih proizvoda od aronije, 16.09.2013., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 95 str., voditelj: prof.dr.sc. Branka Levaj
41. Vedrana Antolić (2013) Fenolni spojevi i antioksidacijski kapacitet nara (*Punica granatum* L.), 15.07.2013., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 56 str., voditelj: prof.dr.sc.Verica Dragović-Uzelac

42. Korina Herceg (2013) Utjecaj sorte i tretmana na kvalitetu minimalno procesirane jabuke tijekom skladištenja, 30.09.2013., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 104 str., voditelj: prof.dr.sc. Branka Levaj
43. Ines Petrović (2014) Polifenolni spojevi i antioskidacijski kapacitet introduciranih sorata šljive (*Prunus domestica* L.), 14.07.2014., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 63 str., voditelj: prof.dr.sc.Verica Dragović-Uzelac
44. Sandra Vladišković (2014) Određivanje bioaktivnih spojeva i antioksidacijskog potencijala kore i zrna nara (*Punica granatum* L.), 15.07.2014., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 55 str., voditelj: prof.dr.sc.Verica Dragović-Uzelac
45. Tea Radiković (2014) Fizikalno-kemijska i pomološka svojstva introduciranih sorata šljive (*Prunus domestica* L.), 18.07.2014., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 44 str., voditelj: prof.dr.sc.Verica Dragović-Uzelac
46. Jelena Katanović (2015) Optimiranje izolacije fenolnih spojeva iz cvijeta i lista gloga (*Crataegi folium cum flore*), 13.07.2015., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 56 str., voditelj: prof.dr.sc.Verica Dragović-Uzelac
47. Marija Majstorović (2015) Utjecaj visokog tlaka na ekstrakciju biološki aktivnih spojeva iz gloga, 22.09.2015., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 69 str., voditelj: prof.dr.sc.Verica Dragović-Uzelac
48. Marinela Mamić (2015) Utjecaj ekstrakcije potpomognute visokim tlakom na izolaciju polifenola iz organskog otpada od proizvodnje vina, 21.07.2015., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 66 str., voditelj: prof.dr.sc.Verica Dragović-Uzelac
49. Petra Pažin (2015) Optimiranje uvjeta izolacije polifenola iz tropa od proizvodnje vina primjenom ekstrakcije potpomognute visokim tlakom, 24.09.2015., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 63 str., voditelj: prof.dr.sc.Verica Dragović-Uzelac
50. Matea Mirković (2016) Primjena ekstrakcije potpomognute mikrovalovima i ultrazvukom u izolaciji polifenolnih spojeva iz korijena i lista maslačka, 27.09.2016., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 43 str., voditelj: prof.dr.sc.Verica Dragović-Uzelac

A. 4.1.2. Pomoć pri izradi završnog rada

1. Sanela Kićanović (2010) Utjecaj recepture na senzorske značajke nektara od šljive, prosinac 2010., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 36 str., voditelj: izv.prof.dr.sc. Mirjana Hruškar
2. Ana Kodrnja (2012) Utjecaj skladištenja na antioksidacijska svojstva soka mandarine, 22.02.2012., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 36 str., voditelj: prof.dr.sc. Branka Levaj
3. Branka Banić (2013) Usporedno određivanje antocijana u soku višnje maraske primjenom različitih metoda, veljača 2013., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 36 str., voditelj: prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac

4. Margareta Pavlović (2013) Usporedba metoda određivanja ukupnih antocijana u plodovima višnje maraske, veljača 2013., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 33 str., voditelj: prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
5. Kristina Čunčić (2014) Određivanje vitamina c u soku od jabuke, lipanj 2014, Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 21 str., voditelj: prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
6. Maja Šulentić (2014) Utjecaj hladne plazme na ekstrakciju fenolnih spojeva u aroniji, rujan 2014, Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 27 str., voditelj: prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
7. Tena Habjanec (2014) Utjecaj hladne plazme na ekstrakciju antocijana soka aronije, rujan 2014, Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 26 str., voditelj: prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
8. Ena Cegledi (2015) Antioksidativna aktivnost flavonoida izoloranih iz organskog otpada od proizvodnje vina, lipanj 2015., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 31 str., voditelj: prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
9. Kristina Horvatić (2015) Izolacija flavonoida metodom hladna plazme iz organskog otpada vina, rujan 2015., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 21 str., voditelj: prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
10. Marija Živković (2015) Primjena hladne plazme u izolaciji polifenola iz pokožice komine grožđa, srpanj 2015., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 26 str., voditelj: prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
11. Marina Marinčić (2015) Određivanje ukupnih fenola i antocijana u komini grožđa sorte Merlot, lipanj 2015., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 31 str., voditelj: prof.dr.sc. Branka Levaj
12. Monika Tandara (2015) Izolacija fenolnih spojeva iz organskog otpada od proizvodnje vina, lipanj 2015., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 33 str., voditelj: prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
13. Željka Kresoja (2015) Utjecaj visokog tlaka na izolaciju flavonoida iz organskog otpada u proizvodnji vina, lipanj 2015., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 28 str., voditelj: prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
14. Paula Radonjić (2016) Izolacija proantocijanidina iz komine grožđa sorte Merlot primjenom ekstrakcije potpomognutom visokim tlakom, lipanj 2016., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 31 str., voditelj: prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
15. Valentina Kruk (2016) Primjena ekstrakcije potpomognute visokim tlakom u izolaciji ukupnih fenola iz komine grožđa sorte Merlot, lipanj 2016., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 33 str., voditelj: prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
16. Martina Dadić (2016) Primjena ubrzane ekstrakcije otapalima pri povišenom tlaku u izolaciji flavonoida iz organskog otapada od proizvodnje vina. lipanj 2016., Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 27 str., voditelj: prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac

A. 4.2. Magistarski rad

/

A. 4.3. Doktorski rad

/

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE

A.5.1. Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa

Nutrition and Food Science Technology, http://journal.frontiersin.org/journal/nutrition

A.5.2. Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa

Br.	Naziv skupa, Mjesto	Funkcija	Godina
1.	7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija	član Organizacijskog odbora	studeni 2010.
2.	8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija	Član Izvršnog odbora	listopad 2014.

A.5.3. Urednik znanstvenog časopisa

/

A.5.3.1. Urednik znanstvenog zbornika

Član uređivačkog odbora Proceedingsa 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (2011. Godina, ISBN 978-953-99725-4-5)

A.5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

Naziv	Dužnost	Godina učlanjenja
Hrvatska društvo za jagodasto voće	član	2006-
Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista	član	2008-

A 5.5. Članstvo u Akademijama

/

A.5.6. Recenzije znanstvenih radova

Naziv časopisa/zbornika koji je zatražio recenziju	Br. recenziranih radova	Godina
Food Technology and Biotechnology	2	2010
Zbronik XXI naučno-stručne konferencije poljoprivrede i prehrambene industrije, Neum, BIH	1	2010
Proceedings of International Scientific and Professional Conference 13th Ružička Days	1	2010

Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition	2	2011
Food Technology and Biotechnology	1	2012
Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition	1	2013
Applied Biological Research	1	2014
Proceedings of 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists	1	2014
Journal of Food Science	1	2014
Journal of Food and Nutrition Research	1	2014
Food Technology and Biotechnology	1	2014
International Food Research Journal	1	2014
Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition	2	2014 2016
Food and Bioprocess Technology	2	2015
European Food Research and Technology	1	2016
Journal of Food Safety	2	2016
LWT - Food Science and Technology	12	2016
Food Chemistry	5	2016
Industrial Crops and Products	1	2016

A.5.7. Recenzije znanstvenih knjiga

/

A.5.7.1. Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)

/

A. 5.8. Recenzije znanstvenih projekata

/

A. 5.9. Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti

Br	Naziv	Funkcija	Godina od-do
/	/	/	/

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

ustanova	mjesto	godina
Institut Supérieur des Sciences Agronomiques, Agro-Alimentaires, Horticoles et du Paysage (Agrocampus Ouest), pod vodstvom Prof.dr.sc. Emmanuel Geoffriau	Angers, Francuska	12.05.-15.08.2008.

A. 6.1. Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama

/

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

Naziv nagrade	Institucija	godina

Potpora za mlade istraživače za postignute rezultate čija je primjena moguća u RH	Biotehnička zaklada Prehrambeno-biotehnološkog Fakulteta Sveučilišta u Zagrebu	2006.
Nagrada Ministarstva regionalnog razvoja i fondova EU za 2. najuspješniji lokalni EU projekt u RH 2010.-2012. kojeg sam bila suradnik (IPA Projekt Višnja Maraska (Prunus Cerasus var. Marasca) kao sastojak funkcionalne hrane (IPA 2007/HR/16IPO/001-040302), 2013.	Potpredsjednik Vlade RH I minister regionalnoga razvoja I fondova Europske unije, prof.dr.sc. Branko Grčić	2013.
Zlatna plaketa za uspješno proveden projekt kojeg sam bila suradnik „Višnja maraska (Prunus cerasus var. Maraska) kao sastojak funkcionalne hrane“, Agro ARCA, 8. Međunarodni sajam inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji, svibanj 2015, Trilj	Udruga inovatora Hrvatske i Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva	2015.
RegioStars plaketa za najinspirativnije i inovativnije regionalne projekte Europe koji se provode uz potporu kohezijskih fondova EU-a (suradnik, projekt: Primjena inovativnih tehnologija u izolaciji bioaktivnih spojeva iz organskog otpada u proizvodnji vina)	Povjerenica Europske komisije Corine Cretu i Predsjednik RegioStars 2016 Lambert Van Nistelrooij	2016.

B. NASTAVNA DJELATNOST

B.1. Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima

1. **Dodiplomski studij – Stari program (Studij prehrambene tehnologije)**:

   a) Tehnologija voća i povrća – suradnik, sudjelovanje na vježbama (2003.–2006.)

2. **Bolonjski program – Preddiplomski studij**

a) Obavezni modul **(Prehrambena tehnologija, Nutricionizam, Biotehnologija)**
Instrumentalne analize – sudjelovanje na vježbama (2007. -)

b) Izborni modul skupina A **(Prehrambena tehnologija)**
Kemija i tehnologija voća i povrća – suradnik, sudjelovanje na vježbama (2006. -)

c) Izborni moduli skupina B **(Prehrambena tehnologija, Nutricionizam)**
Osvježavajuća bezalkoholna pića – suradnik, sudjelovanje na vježbama (2006. -)
Minimalno procesiranje voća i povrća – suradnik, sudjelovanje na vježbama (2006. -)
Začinsko i aromatsko bilje – suradnik, sudjelovanje na vježbama (2006. -)

d) Izborni moduli skupina B **(Prehrambena tehnologija, Nutricionizam, Biotehnologija)**
HPLC niskomolekulskih spojeva- suradnik, sudjelovanje na vježbama (2013.-)

3. Bolonjski program – Diplomski studij

a) Obavezni modul **(Upravljanje sigurnoću hrane)**
Prehrambene tehologije namirnica biljnog podrijetla – suradnik, sudjelovanje na vježbama (2010. -)

b) Izborni modul skupine A1 **(Prehrambeno inženjerstvo)**
Kemija i tehnologija voća i povrća – suradnik, sudjelovanje na vježbama (2006. -)

c) Izborni modul skupine A2 **(Nutricionizam)**
Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja – suradnik, sudjelovanje na vježbama (2006.-)

d) Izborni modul skupine A1 **(Upravljanje sigurnošću hrane)**
Suvremene metode u analitici hrane – suradnik, sudjelovanje na vježbama (2014.-)

Vođenje laboratorijskih vježbi iz modula (novi program):

- Kemija i tehnologija voća i povrća (2010. -) i Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja (2011. -)

B.2. Nastava na poslijediplomskim studijima
/
B.3. Osnivanje novih studija
/
B.4. Program i uvođenje novih predmeta
/
B.4.1. Program i uvođenje novih predmeta na preddiplomskim i diplomskim studijima

B.4.2. Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima
/
B.5. Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika i priručnika
/
B.6. Autorstvo i suautorstvo skripata
/
B.7. Gostujući nastavnik
/
B. 8. Nastavne djelatnosti unutar odbora
/
B. 9. Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave
Radionica za mentore doktorskim studentima, Ured za poslijediplomske studije Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, 26.11.2015.

C. STRUČNA DJELATNOST

C.1. Stručni radovi

1. Bursać, D., Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., Paljević, S., Biško, A. The influence of cultivar and cultivation on antioxidant capacity in fresh and processed strawberry. *Zbornik radova sa naučnog skupa "Agrotech" Gradačac*, 30.08.-03.09.2006. (ISBN 978-9958-633-70-6)

Sažetak: Fresh fruit of two strawberry cultivars, *Maya* and *Queen Elisa*, grown in conventional and organic cultivation in Croatia, were investigated and used to prepare low sugar jams under vacuum. Prepared jams were analyzed before and after storage at 20 °C, in darkness for 6 months. The aim of this investigation was to examine the stability of phenolics during processing and storage and confirmed their influence on antioxidant capacity. In addition, the influence of two different strawberry cultivars just like two cultivation types, conventional and organic, was also observed. The antioxidant capacity was evaluated by 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazil radical (DPPH˙). The content of total phenolics in all samples was determined spectrometrically according to the Folin-Ciocalteu procedure. Anthocyanins were also determined by using spectrophotometric method. Total phenolic content in both organic cultivated strawberries were slightly higher than in conventional, whereas there were no remarkable differences between cultivars. The greater variation between varieties was observed in amounts of anthocyanins. During processing fruit into jams the amount of total phenolics decreased in all jam samples by 10-30 %. Differences in phenolic amounts were observed between cultivars and cultivation. Obtained results showed that flavonoids were more stable than nonflavonoids. In fresh strawberries cultivar affects on anthocyanin content, while cultivation has not the greater affect on it. After 6 months storage, total phenolics were pretty stable in all jams and there were considerable differences between cultivars while influence of cultivation did not perceive. Therefore, during storage nonflavonoids were more stable than flavonoids without remarkable influence of cultivar or cultivation. The amounts of anthocyanins in all jams were almost two-fold smaller than in fresh fruits. The processing under vacuum had inappreciable effect on preserving the stability of anthocyanins and after 6 months storage the anthocyanins were decreased even by 75-90 % in all samples. Furthermore, the obtained results showed that fresh samples such as their jams had high antioxidant capacity. Antioxidant capacity was considerable decreased after 6 months storage which suggests that anthocyanins had higher influence on antioxidative capacity than other phenols.

C.1.1. Stručni rad objavljen u domaćem časopisu

/

C.1.2. Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa

1. Dragović-Uzelac, V., Levaj, B., **Bursać Kovačević, D**., Lončarić, S., Špelić, M., Mišetić, M. Ekstrakti i sirupi na bazi cvijeta bazge. 2 Hrvatski kongres o ruralnom turizmu s međunarodnim sudjelovanjem, Mali Lošinj, Hrvatska, 21. – 25. 04. 2010. (ISBN 978-953-6387-08-3)

Sažetak: Cilj ovoga istraživanja bio je odrediti fizikalno-kemijski sastav (topljivu i ukupnu suhu tvar, pH vrijednost i ukupnu kiselost), ukupne polifenole, flavonoide i flavan-3-ole, kao i antioksidativnu aktivnost u cvjetovima (ubranim u okolici Zagreba i Lici), ekstraktima i sirupima bazge proizvedenim pri različitim uvjetima. Ekstrakti su pripremljeni varirajući vrijeme ekstrakcije (24 i 48 sati), dok su sirupi pripremljeni otapanjem određene količine šećera u ekstraktima uz zagrijavanje pri 30 ^{o}C i 90 ^{o}C. Količina fenolnih spojeva i antioksidativna aktivnost određeni su primjenom spektrofotometrijskih metoda. Cvijetovi bazge s područja Like i iz njih pripremljeni ekstrakti sadržavali su veće količine fenolnih spojeva te pokazivali veću antioksidativnu aktivnost. Cvjetovi bazge sadržavali su veću koncentraciju fenolnih spojeva, dok se njihova količina u ekstraktima i sirupima značajno smanjila zbog razrjeđivanja s vodom.

2. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Dučkić, V. Polyphenolics and antioxidant activity in the leaf and tea of sage. *Prvi hrvatski Kongres o ruralnom turizmu: „Perspektive razvoja ruralnog turizma",* Hvar, Hrvatska, 17–21.10.2007.

Sažetak: Therapeutic effects of sage are well known a long time ago. As we know today that influence is related to polyphenolics. They posses significant antioxidative activity what is helpful in protection of humans from negative effects of free radicals. The purpose of this study was to determine poliphenolics and anitioxidative activity in the leaves, fresh prepared and after tea prepared. Total phenolics, flavonoids and nonflavonoids were determined spectrophotometrically and their antioxidative activity was measured by DPPH method. Besides high level of flavonoids, nonflavonoids and total phenolics, dried sage leaves also showed high antioxidative activity. Despite tea samples showed lower amounts of those compounds in comparison to sage leaves, it has no influence on decreasing of antioxidant activity. Level of these compounds and antioxidative activity is increasing by the contact of leaves and water during tea preparation but decreasing during time after tea preparation. Due to this investigation it is recommended to consume fresh prepared tea.

C.2. Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu

1. Dragović-Uzelac, V., Levaj, B., **Bursać Kovačević, D**., Lončarić, S., Špelić, M., Mišetić, M. Ekstrakti i sirupi na bazi cvijeta bazge. Drugi hrvatski kongres o ruralnom turizmu, Mali Lošinj, travanj, 2010.
2. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Dučkić, V. Udio polifenola i antioksidativna aktivnost lista i čaja kadulje. Prvi hrvatski kongres o ruralnom turizmu, Hvar, listopad, 2007.
3. **Bursać Kovačević, D**., Putnik, P., Gajdoš Kljusurić, J., Herceg, Z., Pedisić, S., Zorić, Z., Dragović-Uzelac, V. Stabilnost polifenolnih spojeva soka nara tretiranog hladnom atmosferskom plazmom. Radionica u sklopu projekta „Primjena mikroreaktora u praćenju antioksidacijske aktivnosti samoniklog bilja (MICRO-AA)“, Zagreb, 09.-10.06.2016.

C.2.1. Pozvana predavanja

/

C.3. Tehnologijski / stručni projekti

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
/	/	/	/	/

C.3.1. Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta

/

C.3.2. Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1	Tehnologijski projekt "Hrvatski prirodni autohtoni proizvodi na bazi voća, povrća i samoniklog bilja" (voditelj: Prof. dr. sc. Branka Levaj)	suradnik	HITRA	2003.-2005.
2	Tehnologijski projekt "Proizvodnja bezalkoholnih pića od samoniklog bilja" (TP 04/0058-20) (voditelj: Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac)	suradnik	HITRA	2005.-2007.
3	Projekt „Marketinške pripreme poljoprivredno-prehrambenih proizvoda": "Poboljšanje kakvoće proizvoda na bazi soka višnje maraske" (voditelj: Prof. dr. sc. Branka Levaj)	suradnik	Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja	2007.-2009.
4	Projekt „Marketinške pripreme poljoprivredno-prehrambenih proizvoda": "Proizvodnja džemova, marmelada i pekmeza od šumskog i konvencionalno uzgojenog voća" (voditelj: Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac)	suradnik	Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja	2007.-2009.
5	BICRO Projekt (PoC4 Program provjere inovativnog koncepta): „Automat za izuzimanje minimalno procesiranog voća i povrća i čuvanje u modificiranoj atmosferi" (voditelj: Prof. dr. sc. Branka Levaj	suradnik	BICRO	2013.-2014.

C.4. Dužnosti u strukovnoj asocijaciji

/

C.5. Članstvo u stručnim društvima

/

C.6. Član uređivačkog odbora stručnog časopisa

/

C.7. Čelne dužnosti

/

C.7.1. Ostale stručne djelatnosti

Publicirani popularni radovi

1.Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević**, D., Repajić, M. Jabuka pod povećalom, Nova zemlja, revija za vrt, obitelj, agrar, br. 100, 2015.
2.Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., Ćošić, Z., **Bursać Kovačević, D**., Repajić, M., Elez Garofulić, I., Pedisić, S., Zorić, Z., Lončarić, S. Višnja Maraska - vrhunska sirovina za vrhunske proizvode, Nova zemlja, revija za vrt, obitelj, agrar, br. 90, 2014.
3. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Repajić, M., Elez Garofulić, I., Lončarić, S. Određivanje senzorskih svojstava voća i njihovih proizvoda, Nova zemlja, revija za vrt, obitelj, agrar, br. 76, 2012.
4. Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., **Bursać Kovačević, D**., Elez, I., Lončarić, S., Repajić, M. Šljiva – sirovina za proizvodnju voćnih sokova, Nova zemlja, revija za vrt, obitelj, agrar, br. 63, 2011.

- Predstavnik Sveučilišta u Zagrebu u Organizacijskom odboru Festivala Znanosti 2014, 2015. i 2016. godine
- Predavanja na Festivalu Znanosti-
  1. **Bursać Kovačević, D**., Putnik, P., Dragović-Uzelac, V. (2016) Šipak ili nar? Kraljevstva prirode umjetnički dar!
  2. **Bursać Kovačević, D**. (2014.) Aronia Melanocarpa - voćka budućnosti!

- Voditelj radionice na Festivalu Znanosti (2011)
Bursać Kovačević, D., Repajić, M. Biljni pigmenti i njihova svojstva

C.8. Stručne nagrade i priznanja
/

D. OCJENA UKUPNE NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI

Tablica 4. Ocjena sveukupne stručne djelatnosti

Vrsta rada		Ukupno	Ukupno
U časopisima s recenzijom	Prije izbora	-	-
	Nakon izbora	-	
Ukupno stručni radovi			-
Tehnologijski/stručni projekti - voditelj			-
Tehnologijski/stručni projekti - suradnik			5
Ukupno tehnologijski projekti			5

Tablica 5. Ocjena sveukupne nastavne djelatnosti

Naziv kolegija/modula	Studij	Vrsta nastave
Kemija i tehnologija voća i povrća	dodiplomski studij (stari program) Prehrambene tehnologije, Bolonjski program – preddiplomski studij Prehrambene tehnologije i Diplomski studij Prehrambenog inženjerstva	seminar, vježbe
Osvježavajuća bezalkoholna pića	Bolonjski program – Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije i Nutricionizma	vježbe
Minimalno procesiranje voća i povrća	Bolonjski program – Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije i Nutricionizma	vježbe
Začinsko i aromatsko bilje	Bolonjski program – Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije i Nutricionizma	vježbe
HPLC niskomolekulskih spojeva	Bolonjski program – Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije, Nutricionizma i Biotehnologije	
Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja	Bolonjski program - Diplomski studij Nutricionizma	vježbe
Instrumentalne analize	Bolonjski program - Preddiplomski studij Prehrembene tehnologije, Biotehnologije i Nutricionizma	vježbe
Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla	Bolonjski program – Diplomski studij upravljanja sigurnošću hrane	vježbe
Suvremene metode u analitici hrane	Bolonjski program – Diplomski studij upravljanja sigurnošću hrane	vježbe

Dr.sc. Ivana Rumora Samarin
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilišta u Zagrebu
Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i
prehrambenih proizvoda
Laboratorij za znanost o prehrani
Pierrotijeva 6, 10000 Zagreb

Zagreb, 11. listopada 2016.

Fakultetskom vijeću
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu
putem Odbora za znanstveno-istraživački rad
i Zavoda za poznavanje i kontrolu sirovina i
prehrambenih proizvoda

Predmet: Suglasnost za pokretanje postupka izbora **dr. sc. Ivane Rumora Samarin** u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik** na osobni zahtjev

Poštovani,

s obzirom da prema Zakonu o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 46/07) i Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05) zadovoljavam sve uvjete za izbor u znanstveno zvanje znanstveni suradnik, molim Zavod i Fakultetsko vijeće da pokrene postupak za moj izbor u znanstveno zvanje znanstveni suradnik za

znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

S poštovanjem,

Dr. sc. Ivana Rumora Samarin

Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilište u Zagrebu

Zagreb, 7. studenog 2016.

Fakultetskom vijeću
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu
putem Odbora za znanstveno-istraživački rad

Predmet:

a) Pokretanje postupka za izbor **dr. sc. Ivane Rumora Samarin**, **poslijedoktorandice** u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik**, na osobni zahtjev

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka

a) Molimo da se pokrene postupak za izbor u znanstveno zvanje znanstveni suradnik na osobni zahtjev dr. sc. Ivane Rumora Samarin, poslijedoktorandice za:

znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti
znanstveno polje: (4.06.) Nutricionizam

Obrazloženje

Dr. sc. Ivana Rumora Samarin, poslijedoktorand, znanstvena je novakinja u Laboratoriju za znanost o prehrani Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Dr. sc. Ivana Rumora Samarin zadovoljava sve zakonske uvjete propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07-Odluka USRH, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13 i 101/14 Odluka USRH), Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10 i 38/11) i Pravilnikom o

znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (NN 118/09, 82/12, 32/13) za izbor u znanstveno zvanje znanstveni suradnik te stoga predlažemo Fakultetskom vijeću da pokrene

a) postupak izbora dr. sc. Ivane Rumora Samarin, poslijedoktorandice u znanstveno zvanje znanstveni suradnik.

b) Za članove Stručnog povjerenstva za provođenje postupka predlažemo:
   1. prof. dr. sc. Irena Colić Barić, PBF, Zagreb
   2. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić, PBF, Zagreb
   3. prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić, PTF, Osijek

Pročelnica Laboratorija:

_____

prof. dr. sc. Irena Colić Barić

Predstojnica Zavoda:

_____

izv. prof. dr. sc. Ksenija Marković

C U R R I C U L U M V I T A E

Osobni podaci:	
Prezime:	Rumora Samarin
Ime:	Ivana
Datum i mjesto rođenja:	23.12.1986., Zagreb
Narodnost:	Hrvatica
Državljanstvo:	Hrvatsko
Institucija:	Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Adresa:	Pierottijeva 6, 10000 Zagreb
Tel:	01/ 4605 049
Fax:	/
E - mail:	irumora@pbf.hr
Akademsko obrazovanje:	
Doktorat (24/04/2015)	„*Povezanost koncentracije homocisteina i suplementacije vitaminom B_{12} s biljezima koštane pregradnje u vegetarijanaca*“, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet/ Znanstveno područje: Biotehničke znanosti, Znanstveno polje: Nutricionizam
Diploma – diplomski studij (*mag. nutr*.) (22/10/2010)	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Diplomski rad: „*Razvoj mliječnih karamela s poboljšanom nutritivnom vrijednošću*“ Znanstveno područje: Biotehničke znanosti
Diploma – preddiplomski studij (*univ. bacc. nutr*.) (22/07/2008)	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Završni rad: „*Neizrazita logika u analizi i planiranju jelovnika vrtićke jasličke skupine*“ Znanstveno područje: Biotehničke znanosti
Kretanje u službi:	
Zvanje (godina od-do)	01. lipnja 2015. – danas : znanstveni novak - poslijedoktorand 10. siječnja 2011. – 01. lipnja 2015. : znanstveni novak/ asistent *Laboratorij za znanost o prehrani, Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu*
Usavršavanja (ustanova, mjesto/država, razdoblje od-do):	Institut Podstaw Chemii Żywności, Politechnika Łódska/ Łódź/ Poljska lipanj, srpanj 2010. godine
Nastavna djelatnost (preddiplomski, diplomski, poslijediplomski studiji):	Preddiplomski studij *- Znanost o prehrani 1 (ak.god. 2010./2011. – ak.god. 2014./2015.)* *- Znanost o prehrani 2 (ak.god. 2010./2011. – 2012./2013.)* *- Prehrana žene koz životnu dob (ak.god. 2010./2011. – danas)* *- Pretilost i pothranjenost (ak.god. 2012./2013. – zamjena za porodiljnji dopust)* Diplomski studij *- Metode za procjenu kakvoće prehrane (ak.god. 2010./2011. – ak.god. 2012./2013.)* *- Prehrana žene koz životnu dob (ak.god. 2010./2011. – danas)*

	- Pretilost i pothranjenost (ak.god. 2012./2013. – zamjena za porodiljnji dopust) *- Prehrana osoba starije dobi (ak.god. 2012./2013. – zamjena za porodiljnji dopust)*
Gostujući nastavnik (ustanova, mjesto/država, od-do; tema predavanja):	/
Funkcije (naziv funkcije, ustavnova, razdoblje od-do):	Član Odbora za nastavu – predstavnik grupacije asistenata - 2011/2012 - 2014/2015 Član Odbora za poslijediplomske studije – predstavnik grupacije studenata – 2011/2012 – 2012/2013 Zamijenik člana FV PBF-a grupacija sisitenti - 2011/2012 – 2012/2013
Članstvo u društvima (naziv društva, funkcija, članstvo od-do):	Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, član, 2011. – danas.
Nagrade:	Potpora Biotehničke zaklade 2014. godine Dekanova nagrada za najboljeg studenta 2008. godine i studenta diplomskog studija 2011. Dekanova nagrada za studentski rad 2008. i 2010. godine Stipendija Biotehničke zaklade 2008. godine
Jezici:	Engleski, njemački, talijanski

KAZALO **Str.**

A.	**ZNANSTVENA DJELATNOST**	**1**
A. 1.	KVALIFIKACIJSKI RADOVI	1
A. 1.1.	Magistarski rad.....	
A. 1.2.	Doktorski rad	1
A. 2.	POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA	2
A. 2.1.	Znanstveni radovi iz skupine a1	2
A. 2.2.	Znanstveni radovi iz skupine a2	4
A. 2.3.	Znanstveni radovi iz skupine a3	4
A. 2.4.	Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3 ..	
A. 2.5.	Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	6
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA	6
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	6
A. 2.6.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima	8
A. 2.6.2.1.	Predsjedavajući na znanstvenim skupovima	
A. 2.6.3.	Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu	8
A. 2.6.4.	Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu	
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI	8
A. 3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	8
A. 3.1.1.	Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	
A. 3.1.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima.....	8
A. 3.2.	Međunarodni znanstveni projekti	
A. 3.2.1.	Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	
A. 3.2.2.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima.....	
A. 4.	MENTORSTVO	9
A. 4.1.	Diplomski rad	9
A. 4.2.	Magistarski rad	
A. 4.3.	Doktorski rad	
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE	9
A. 5.1.	Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa	
A. 5.2.	Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa	
A. 5.3.	Urednik znanstvenog časopisa	
A. 5.3.1.	Urednik znanstvenog zbornika	
A. 5.4.	Članstvo u znanstvenim društvima	9
A. 5.5.	Članstvo u Akademijama	
A. 5.6.	Recenzije znanstvenih radova	
A. 5.7.	Recenzije znanstvenih knjiga	
A. 5.7.1.	Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)	
A. 5.8.	Recenzije znanstvenih projekata	
A. 5.9.	Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti	9
A. 6.	ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA	10
A. 6.1.	Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama	
A. 7.	ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA.....	10

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A. 1 KVALIFIKACIJSKI RADOVI

A. 1.1. Magistarski rad

/

A. 1.2. Doktorski rad

Povezanost koncentracije homocisteina i suplementacije vitaminom B_{12} s biljezima koštane pregradnje u vegetarijanaca, 24.travnja 2015., Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

Sažetak

Cilj ovoga rada bio je utvrditi može li se kontroliranim unosom vitamina B_{12} utjecati na poboljšanje koncentracije serumskoga vitamina B_{12} te posljedično utjecati na snižavanje koncentracije homocisteina (*Hcy*) i na promjene u koncentracijama biokemijskih biljega koštane pregradnje u vegetarijanaca s početnim koncentracijama *Hcy* u plazmi >10 μmol/L te nižim početnim koncentracijama vitamin B_{12} u serumu (12 te više koncentracije *Hcy* i folata u serumu; niže antropometrijske vrijednosti te nižu mineralnu gustoću kostiju. Intervencija vitaminom B_{12} u dozi 500 μg/dan tijekom šest tjedana rezultirala je značajnim povećanjem koncentracije vitamina B_{12} u serumu, smanjenjem koncentracije *Hcy* u plazmi te povećanjem koncentracije folata u eritrocitima, dok za promjene u koncentracijama biljega koštane pregradnje nije utvrđena značajna promjena. Utvrđeno je i da je početna koncentracija serumskoga vitamina B_{12} važnija za konačan rezultat od same intervencijske doze. Potrebna su daljnja istraživanja s ciljem definiranja prikladnoga koštanoga biljega koji bi ukazivao na povezanost i utjecaje vitamina B_{12}, *Hcy* i kvalitete kostiju. Znanstveni je doprinos ovoga istraživanja u boljem razumijevanju povezanosti vitamina B_{12} i homocisteina, međusobno i s biljezima koštane pregradnje, te u poznavanju kakvoće prehrane i prehrambenih navika u vegetarijanskoj populaciji na međunarodnoj i nacionalnoj razini.

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A. 2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1

1. Višekruna, I., Rumbak, I., **Samarin, I. R.**, Keser, I. Ranilović, J. (2015) Homocysteine Levels Show Significant Differences among Mediterranean Dietary Quality Index Variables Compared to Folate and Vitamin B(12) Status in Women. *Int. J. Vitam. Nutr. Res., 85*, 202-210.

DOI: 10.1024/0300-9831/a000237.

Abstract

Results of epidemiologic studies and clinical trials have shown that subjects following the Mediterranean diet had lower inflammatory markers such as homocysteine (Hcy). Therefore, the aim of this cross-sectional study was to assess female diet quality with the Mediterranean diet quality index (MDQI) and to determine the correlation between MDQI, homocysteine, folate and vitamin B12 levels in the blood. The study participants were 237 apparently healthy women (96 of reproductive age and 141 postmenopausal) between 25 and 93 years. For each participant, 24-hour dietary recalls for 3 days were collected, MDQI was calculated, and plasma Hcy, serum and erythrocyte folate and vitamin B12 levels were analysed. Total MDQI ranged from 8 to 10 points, which represented a medium-poor diet for the subjects. The strength of correlation using biomarkers, regardless of group type, age, gender and other measured parameters, was ranked from best (0.11) to worst (0.52) for olive oil, fish, fruits and vegetables, grains, and meat, in this order. Hcy levels showed the best response among all markers across all groups and food types. Our study shows significant differences between variables of the MDQI and Hcy levels compared to levels of folate and vitamin B12 in participants with medium-poor diet quality, as evaluated according to MDQI scores.

Accession Number: CCC:000368554400010

2. **Rumora, I.**, Kobrehel Pintaric, I., Gajdos Kljusuric, J., Maric, O., Karlovic, D. (2013) Efficient use of modelling in new food-product design and development. *Acta Aliment*., 42, 565-575.

DOI: 10.1556/AAlim.42.2013.4.11

Abstract

This study elucidates the key success of using statistical modelling in the design and development of a new product (milk toffee) as potential new functional food product. The standard milk toffee recipe was modified in order to produce new products with less sugar, more inulin, and decreased energy content. From the consumers point of view, a product has to be healthy (acceptable ingredients like low sugar content or inclusion of inulin) and tasty (good sensory properties). This is an opportunity to use chemometric strategies that can highlight information in relation to different ingredients and preferable taste attributes. Multivariate exploratory techniques were used in order to detect relationship between the milk toffee ingredients (sugar, water, condensed milk, glucose syrup, fat, salt, sorbitol, and emulsifier E 471) and sensory attributes of taste and texture (sweetness and hardness) chosen for this research.Results showed that the sweetness is a direct outcome of added sugar, glucose syrup, and condensed milk, and

the hardness, as the next important sensory attribute of a milk toffee, is positively correlated with the content of fat, glucose syrup, water, salt, and E 471. Statistical modelling proved to be a useful tool for elucidating the relationship between ingredients and sensory properties of the milk toffee and can be a useful tool in the complex interpretations of changes in product design and development.

Accession Number: CCC:000327799900011

3. Symonowicz, M., Sykuła-Zajac, A., Łodyga- Chruścińska, E., **Rumora I.**, Straukas M. (2012) Evaluation of polyphenols and anthocyanins contents in black chockeberry-Photinia melanocarpa (Michx.) fruits extract. *Acta Pol Pharm*. 69, 381-387.

Abstract

An evaluation of total polyphenols and anthocyanins contents in dietary supplements is important analysis in medical aspect of human and animal diets. The content of the mentioned compounds should be higher in 100 g of solid extracts than in 100 g of fruits. Thus, the presented work concerns the evaluation of total polyphenols and anthocyanins contents in black chockeberry--Photinia melanocarpa (Michx.) extract--dietary supplement (DS) available on market. The spectrophotometric analysis of DS were performed. The usage of certain conditions of measurements such as dilution factor, storage conditions and filtration, has the significance in the determination of the analyzed compounds in the extract.

Accession Number: WOS:000305317100002

4. **Rumora, I.**; Gajdoš Kljusurić, J.; Bosanac, V. (2009) Analysis and optimisation of calcium content in menus and dairy offer in Croatian kindergartens. *Mljekarstvo*. **59**, 201-208.

Abstract

The importance of healthy diet from the earliest age as well as its influence on human health is indisputable. Unbalanced diet in childhood can, along with unhealthy lifestyle (stress, smoking, physical inactivity), cause a number of diseases at a later age. Two week menus in 26 kindergartens from continental and coastal Croatia have been analysed, taking into consideration the type of kindergarten (public, private, or religious). The aim of this research is to determine the quality of the offer regarding the intake of milk and dairy products, which, regarding their bioavailability, represent a major source of calcium, an essential nutrient in the intensive growth phase of children and young people. Using basic statistics, significant differences were not determined neither in the regional offer of milk and dairy products in the different types of kindergartens nor in the content of calcium and phosphorus. Milk and dairy products were adequately represented in the weekly offer in both regions under observation, and the average offer contained 9.7±1.5 servings. Average content of calcium in daily menues is 714.5±235.9 mg, which is in agreement with dietary reference intake recommendations (300-800 mg) and Croatian recommendations (400-700 mg). Use of fuzzy logic in creating new daily menus, by combining the existing offers enabled significant enlargement of the set of nutritionally acceptable menus as well as a greater diversity of meals.

Accession Number: WOS:000270362300003

A. 2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2

1. Rumbak, I., Bituh, M., Keser, I., **Rumora Samarin, I.**, Panjkota Krbavčić, I., Colić Barić, I. (2014) The Relationship between milk and milk products consumption and blood lipid profile in women. JHED. 8, 37-43.

Abstract

Evidence from observational studies indicate that the consumption of milk products may have a neutral effect or may be inversely associated with the risk of cardiovascular disease, despite a high content of saturated fat of milk products. The association of milk and milk products intake with serum lipid profiles including serum triglycerides, total cholesterol, HDL cholesterol and LDL cholesterol was examined. Intake of milk and milk product (yogurt, hard cheese, semi-hard cheese, soft cheese, cottage cheese) was assessed in 386 women aged 21 - 93 using food frequency questionnaire. Body height (BH), body weight (BW), % body fat (%BF) and waist circumference (WC) were measured. HDL cholesterol, total cholesterol, and serum triglycerides, were determined enzymatically (Olympus System Reagent) with a clinical chemistry analyser Olympus AU400. LDL-cholesterol was calculated by using Friedewald formula: LDL-cholesterol = total cholesterol - HDL-cholesterol - triglycerides/2.2 (mmol/L). All statistical analyses were performed using SPSS v. 17.0. The selected significance level was 95% ($p < 0.05$). The results showed %BF and waist to hip ratio (WHR) were significantly lower in participants who consumed cheese (hard cheese, semi-hard cheese, soft cheese) vs. cheese non-consumers. HDL cholesterol concentrations were significantly higher in participants consuming hard cheese and soft cheese ($p < 0.01$). Participants who consumed more than 71.4 g (median value) of yogurt daily had significantly higher HDL cholesterol concentrations and lower triglycerides concentration ($p = 0.05$) than participants who consumed less than 71.4g of yogurt per day. Additionally, values for several anthropometric parameters were significantly lower in participants who consumed more than 71.4 g of yogurt per day (WHR - $p = 0.013$, WC - $p = 0.007$ and body mass index (BMI) - $p = 0.040$). This study added to the body of evidence suggesting that milk products consumption, especially yogurt may have favourable effect on blood lipid profile and anthropometric parameters such as WHR/WC and BMI.

A. 2.3. Znanstveni radovi iz skupine a3

1. **Rumora Samarin, I**., Ranilović, J., Colić Barić, I. (2014) Cereals ant their products as source of folate in reproductive women consuming vegetarian and omnivorus diets. U: Proceedings of the 7th international congress FLOUR - BREAD 2013; 9th Croatian congress of cereal technologists - BRAŠNO KRUH 2013. (Jukić, M., Koceva Komlenić, D., ured.) Grafika d.o.o. Osijek, str. 271-278.

Abstract

Adequate folate intake plays important role in reproductive women especially in preventing and reducing the risk of neural tube and other birth defects. Cereals and their products represents major source of energy, protein, B vitamins and minerals for the world population and are assumed to contribute notably to the overall folate intake. The aim of this study was to determinate intake of cereals and their products in reproductive women consuming vegetarian and omnivorous diets, and estimate is there any

difference in cereals and folate intake between groups. Subjects were 70 women aged 25 to 43 years, divided in two groups according their eating habits. Dietary method used was validated quantitative food frequency questionnaire for assessment folate intake. This survey found no significant difference between amounts of cereals consumption among groups, but found 21% higher folate intake from cereals in vegetarian group. Statistically significant difference was found in bread consumption. Wholegrain bread made more than 85% of daily bread intake in vegetarians while only 61% in omnivores - resulting in 12% higher folate intake in vegetarian population. Also found was difference in breakfast cereals intake with women following vegetarian diet have 30% higher intake resulting in more than 30% higher folate intake.
CAB Abstracts AN: 20163005773

2. Beganović, I., Keser, I., Rumbak, I., **Rumora Samarin**, I., Ćatović, A., Colić Barić, I. (2014) Cereals and cereal products consumption related to folate intake in older women according to denture wearing. 7th International Congress Flour-Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, 16.-18.10.2013., Proceedings, 264-270.

Abstract

One of the factors that are related to dietary selection of older individuals is oral health status. Food choices change significantly when a patient begins using dentures. Denture wearers tend to eat fewer vegetables, fruits, and whole grains, which results in less than desirable intake of certain vitamins such as folate. The aim of this study was to determine whether there is an impact of denture wearing on cereals and cereal products intake, and also on folate intake in older women. The study included 57 women (mean age 63.5 years). Validated quantitative food frequency questionnaire was used. Denture wearers (n=20) had higher average daily intake of cereals and cereal products than non-denture wearers (n=37) (155.9 g vs. 145.3 g), but the difference was not significant. Folate intake was not significantly different according to denture wearing. Higher number of denture wearers avoided hard-to-chew foods, such as crusty, dry breads (25.0% vs. 8.6%), and sticky foods, such as soft, doughy breads (75.0% vs. 45.7%) compared to non-denture wearers. The results showed no significant difference in the amount of cereals and cereal products consumed and in the average folate intake in older women according to denture wearing.
CAB Abstracts AN: 20163005772

3. Rumbak, I., Žižić, V., Keser, I., **Rumora Samarin**, **I.**, Višekruna, I., Colić Barić, I. (2014) Relationship of bread intake and blood lipid profile in women. 7th International Congress Flour-Bread '13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, 16.-18.10.2013., Proceedings, 246-253.

Abstract

Few research suggest that bread, as important ingredient of human daily diet, could have possible protective effect to metabolic syndrome and could improve cardiovascular health. Our aim was to determine the relationship of bread intake and serum lipid profile in women of all ages (25-93 years). Bread intake was assessed in 229 participants using four 24-hour dietary recalls. Body height (BH), body weight (BW),% body fat (% BF) and waist circumference (WC) were measured. From venous blood samples serum triglycerides, total cholesterol, HDL cholesterol and LDL cholesterol were measured. There was significant difference in triglycerides level ($t(227)=-3.11$, $p<0.01$), HDL cholesterol level ($t(227)=2.93$, $p<0.01$), % BF ($t(218)=-2.31$, $p<0.05$) and WC ($t(227)=-2.01$, $p<0.05$) between women with higher (>13.41% kJ/day) and lower (<13.41%

kJ/day) daily energy intake from bread. The magnitude of difference was small; 1-4% of the variance of above mentioned parameters is explained by daily energy intake from bread. When participants were grouped according to median daily intake of bread (72 g/day), there was no significant difference in observed lipid profile parameters. The results suggest that contribution of bread intake to total daily energy intake could have greater influence on blood lipid profile than bread intake itself.
CAB Abstracts AN: 20163005770

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (Nacionalno vijeće za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti, NN 84 /2005)

Za izbor u znanstveno zvanje <u>znanstveni suradnik</u>

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	0	4	**2**	1	2	4
	Poslije	4					
a2	Prije	0	2	**3**	0.5	1.5	1
	Poslije	2					
a3	Prije	0	3	**2**	0.25	0.5	0,75
	Poslije	3					
					Ukupno bodova	**4**	5,75

A. 2.4. Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3

A. 2.5. Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa

1. Gajdoš Kljusurić, J., **Rumora, I.**, Magdić, D., Kurtanjek, Ž. (2011) Fuzzy logic based menu planning in prevention and treatment of hypertension U: 7th International Congress of Food Technologists, Biotehnologists and Nutritionists – proceedings. (Medić, H., ured.) BARIS d.o.o. Zaprešić, str. 58-62.

A. 2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA

A. 2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. **Rumora Samarin, I**., Giljević, Z., Colić Barić, I. (2014) Assessment of dietary calcium intake and its sources in diet - comparison between subjects consuming vegetarian and omnivorus diets. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 21- 24.10.2014.
   Organizator skupa: HDPBN Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu
2. Rumbak, I., Bituh, M., Keser, I., **Rumora Samarin, I.**, Panjkota Krbavčić, I., Colić Barić, I. (2014) The relationship between milk and milk products consumption and blood lipid

profile in women. 7th Central European Congress on Food, Ohrid, Macedonia, 21-24 May 2014, Book of Abstracts, p. 240.
Organizatori skupa: EFFoST – European Federation of Food Science and Technology, IUFoST – International Union of Food Science and Technology

3. **Rumora Samarin, I.**, Rumbak, I., Keser, I., Višekruna, I., Colić Barić, I. (2013) Association between Mediterranean diet quality index (MDQI) and serum lipid profile in Croatian women. IUNS 20th International Congress of Nutrition, Granada, Spain, 15-20 September 2013, Ann Nutr Metab 63 (Suppl 1): 396.
Organizator skupa: IUNS – International Union of Nutritional Sciences
4. **Rumora Samarin, I.,** Colić Barić, I. Cereals and their products as source of folate in reproductive women consuming vegetarian and omnivorus diets. 7th International Congress Flour-Bread '13; 9th Croatian Congress of Cereal Technologists , Opatija, Hrvatska, 16. - 18.10.2013
Organizatori skupa: The Faculty of Food Technology Osijek (PTFOS) and the International Association for Cereal Science and Technology (ICC)
5. Beganović, I., Keser, I., **Rumora Samarin, I.**, Ćatović, A., Colić Barić, I. Cereals and cereal prducts consumption related to folate intake in older women according to denture wearing. 7th International Congress Flour-Bread '13; 9th Croatian Congress of Cereal Technologists , Opatija, Hrvatska, 16. - 18.10.2013
Organizatori skupa: The Faculty of Food Technology Osijek (PTFOS) and the International Association for Cereal Science and Technology (ICC)
6. Rumbak, I., Žižić, V., Keser, I., **Rumora Samarin, I.**, Višekruna, I., Colić Barić, I. Realtionship of bread intake and blood lipid profile in women. 7th International Congress Flour-Bread '13; 9th Croatian Congress of Cereal Technologists , Opatija, Hrvatska, 16. - 18.10.2013
Organizatori skupa: The Faculty of Food Technology Osijek (PTFOS) and the International Association for Cereal Science and Technology (ICC)
7. **Rumora Samarin, I.**, Giljević, Z., Colić Barić, I. (2013) Relationship between homocysteine, folate, B12 and bone mineral density in vegetarians and omnivorus Croatian women. 1st International Conference for Doctoral Students, IPIC 2013, , Sibiu Rumunjska 22. - 23.11.2013.
8. Colić Barić, I., Sokolić, L., Bituh, M., Rumbak, I., Keser, I., Šatalić, Z., **Rumora, I.**. Prevalence of vitamin D inadequacy in Croatian women according to menopausal status. The First North and East European Congress on Food, NEEFood-2012, St. Petersburg, Russia, 22-24 April 2012, Book of Abstracts, p. 87-88.
Organizatori skupa: RUSFoST, St. Petersburg State Institute of Technology
9. Gajdoš Kljusurić, J., **Rumora, I.,** Magdić, D., Kurtanjek, Ž. (2011) Fuzzy logic based menu planning in prevention and treatment of hypertension.7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Croatia, 20-23.09.2011.
Organizator skupa: HDPBF, PBF uz suradnju EFFoST i IUFoST
10. **Rumora, I.**, Kobrehel Pintarić, I., Gajdoš Kljusurić, J., Marić, O., Colić Barić I. (2011) Development and labeling of the milk tofees with improved nutritional value. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Croatia, 20-23.09.2011.
Organizator skupa: HDPBF, PBF uz suradnju EFFoST i IUFoST

A. 2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

1. Rumora, I., Gajdoš kljusurić, J., Kurtanjek, Ž. (2008) Modeliranje nutritivnog unosa primjenom neizrazite logike. VII susret mladih kemijskih inženjera, Knjiga sažetaka. Organizatori skupa: Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa i Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije.

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti (A.2.4. – A.2.6.2)

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	/
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	1
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	7
Nacionalni znanstveni skupovi	1

A. 2.6.2.1. Predsjedavajući na znanstvenim skupovima

A. 2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

Rumora Samarin, I., Giljević, Z., Colić Barić, I. (2013) Relationship between homocysteine, folate, B12 and bone mineral density in vegetarians and omnivorus Croatian women. 1st International Conference for Doctoral Students, IPIC 2013, , Sibiu Rumunjska 22. - 23.11.2013.

A. 2.6.4. Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu

A. 3. ZNANSTVENI PROJEKTI

A. 3.1. Nacionalni znanstveni projekti

A. 3.1.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima

Br.	**Naziv**	**Funkcija na projektu**	**Naručitelj**	**Trajanje**
058-0222411-2820	Prehrana, homocistein i kvaliteta koštanog tkiva	suradnik	Ministarstvo znanosti, obrazovanja i sporta	2007.-2013.

A. 3.2. Međunarodni znanstveni projekti

A. 3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima

Br.	**Naziv**	**Funkcija na projektu**	**Naručitelj**	**Trajanje**

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	1
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	

A. 4. MENTORSTVO

A. 4.1. Završni rad

Pomoć pri izradi:

1. Canjer, Ivana. Procjena kakvoće prehrane u odnosu na ciljane biokemijske parametre u osoba s hipertenzijom. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 15.09. 2011., Mentor: Colić Barić, Irena.

A. 4.2. Diplomski rad

1. Košić, Ivana. Odnos unosa vitamina B skupine i vitaminskog statusa u krvi odrasle zdrave populacije. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 24.09. 2012., Mentor: Colić Barić, Irena.
2. Omerović, Nina. Odnos unosa makronutrijenata i lipidnog statusa u odrasle zdrave populacije. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 24.09. 2012., Mentor: Colić Barić, Irena.
3. Mrđenović, Mia. Procjena kakvoće prehrane među podskupinama vegetarijanaca. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 15.12. 2011., Mentor: Šatalić, Zvonimir.
4. Roksandić, Željka. Antropometrijske karakteristike i kakvoća prehrane odrasle zdrave populacije s osobitim osvrtom na kalcij i folat. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 30.09. 2011, Mentor: Colić Barić, Irena.

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE

A. 5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

Naziv	**Dužnost**	**Godina učlanjenja**
HDPBN	član	2011.

A. 5.9. Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti

Br	**Naziv**	**Funkcija**	**Godina od-do**
1	Predstavnik asistenata u Fakultetskom vijeću PBF-a	zamjenik člana	2011.-2013.
2	Odbor za nastavu	član	2011.-2015.
3	Odbor za poslijediplomske studije	član	2011.-2013.
4	Radna skupina za korekciju ishoda učenja preddiplomskog studija Nutricionizam	član	2014.-2015.

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

ustanova	mjesto	godina
Politechnika Łódska, Institut Podstaw Chemii Żywności, IAESTE stipendija	Łódź, Poljska	21.06. – 31.07.2010.

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

Naziv nagrade	Institucija	godina
Potpora Biotehničke zaklade	Biotehnička zaklada Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta	2014.
		2011.
Dekanova nagrada za nabolje rezultate ostvarene u generaciji tijekom studija Nutricionizma	Prehrambeno-biotehnološki fakultet	2008.
Dekanova nagrada za studentski rad	Prehrambeno-biotehnološki fakultet	2008. i 2010.

Prof. dr. sc. Ivan Perić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr. sc. Ana Vukelić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr. sc. Sanja Varošanec, Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu

U Zagrebu, 30. studenog 2016.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

Ovdje

Predmet: Izvješće o provedenom natječajnom postupku za izbor asistenta/poslijedoktoranda u Kabinetu za matematiku Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na 11. redovitoj sjednici za akademsku godinu 2015./2016. održanoj 28.09.2016. godine izabralo nas je za članove Stručnog povjerenstva za provođenje natječajnog postupka za izbor jednog zaposlenika u suradničko zvanje i na radno mjesto: asistent/poslijedoktorand na određeno vrijeme do povratka privremeno nenazočne zaposlenice, za:

- znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti
- znanstveno polje (1.04.) Matematika

Temeljem uvida u kompletni dostavljeni natječajni materijal kandidata slobodni smo Fakultetskom vijeću podnijeti ovo

IZVJEŠĆE

Na natječaj objavljen na web stranici fakulteta, u 24SATA 06. listopada 2016., na stranici Hrvatskog zavoda za zapošljavanje 06. listopada 2016., u EURAXESS 07. listopada 2016. i u „Narodnim novinama“ broj 94/2016 od 19. listopada 2016. za izbor jednog zaposlenika u suradničko zvanje i na radno mjesto: asistent/poslijedoktorand prijavilo se tri kandidata:

1. Angela Bašić-Šiško, magistra matematike; studij Primijenjene matematike
2. Denis Husadžić, magistar matematike; studij Teorijske matematike
3. Ana Radošević, magistra matematike; studij Primijenjene matematike

Angela Bašić-Šiško, magistra matematike, studij Primijenjene matematike, rođena je 01.08.1992. u Splitu i državljanka je Republike Hrvatske. Srednju školu završila je u Splitu. Studij matematike upisala je 2011. na Prirodoslovno-matematičkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Sveučilišni preddiplomski studij na istom fakultetu završila je 2014. sa srednjom ocjenom položenih ispita 4.967. Diplomirala je 26.09.2016. na istom fakultetu sa srednjom ocjenom položenih ispita 4.913. Tijekom studiranja bila je demonstrator za nekoliko kolegija između kojih su Programiranje 1, Programiranje 2, Vjerojatnost i Numerička matematika.

Denis Husadžić, magistar matematike, studij Teorijske matematike, rođen je 30. 01. 1991. godine u Novoj Gradišci i državljanin je Republike Hrvatske. Srednju je školu završio u Novoj Gradiški. Preddiplomski studij matematike na Prirodoslovno-matematičkom fakultetu u Zagrebu upisao je 2009.

i završio ga 2012. sa srednjom ocjenom položenih ispita 4.383. Diplomirao je 21.04.2015. na Prirodoslovno-matematičkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu sa srednjom ocjenom položenih ispita 4.042. Tijekom studija bio je demonstrator iz kolegija Linearna algebra 1 i 2. Poslijediplomski doktorski studij matematike upisao je 2015. godine. Trenutno je zaposlen na određeno radno vrijeme u Elektrotehničkoj i ekonomskoj školi Nova Gradiška.

Ana Radošević, magistra matematike, studij Primijenjene matematike, rođena je 29.05.1990. u Zagrebu i državljanka je Republike Hrvatske. Srednju školu je završila u Zagrebu. Preddiplomski studij matematike na Prirodoslovno-matematičkom fakultetu u Zagrebu upisala je 2009. i završila ga 2012. sa srednjom ocjenom položenih ispita 4.567. Diplomirala je 08.12.2014. na istom fakultetu sa srednjom ocjenom položenih ispita 4.870. Tijekom studiranja bila je demonstrator iz kolegija Elementarna matematika 1 i 2 i Diferencijalni račun funkcija više varijabli. Trenutno je kao softverski inženjer zaposlena u IN2 d.o.o.

Zaključak:

Uvidom u natječajne materijale te uzimajući u obzir potrebna znanja i vještine za rad u nastavi i na znanstveno-istraživačkoj djelatnosti Stručno povjerenstvo je ustanovilo da je kandidatkinja **Angela Bašić-Šiško**, magistra matematike, studij Primijenjene matematike, najprikladnija kandidatkinja za radno mjesto raspisano natječajem. Kandidatkinja Angela Bašić-Šiško ima najveći postignut prosjek ocjena tijekom preddiplomskog i diplomskog studija od svih prijavljenih kandidata. Njeno područje interesa je primijenjena matematika i računarstvo što je od značaja za rad u nastavi i znanstveno-istraživačkom radu Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta.

S obzirom na sve navedeno, Stručno povjerenstvo predlaže Fakultetskom vijeću PBF-a da donese

ODLUKU

da se **Angela Bašić-Šiško**, magistra matematike, izabere u suradničko zvanje i na radno mjesto asistenta za:

znanstveno područje	(1.)	Prirodne znanosti
znanstveno polje	(1.01.)	Matematika

Stručno povjerenstvo:

Prof. dr. sc. Ivan Perić, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Ana Vukelić, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Sanja Varošanec, PMF, Zagreb

Izv. prof. dr. sc. Senka Djaković, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Doc. dr. sc. Jasmina Lapić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Izv. prof. dr. sc. Lidija Barišić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

U Zagrebu, 13. prosinca 2016.

Predmet: *Izvješće Stručnog povjerenstva o provedenom natječajnom postupku za izbor u suradničko zvanje i na radno mjesto asistent u Laboratoriju za organsku kemiju, na određeno vrijeme do povratka na rad privremeno odsutne zaposlenice*

Fakultetskom vijeću

Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na 1. redovitoj sjednici za akademsku godinu 2016./2017. održanoj 27.10.2016. godine izabralo nas je za članove Stručnog povjerenstva za provođenje natječajnog postupka za izbor jednog zaposlenika u suradničko zvanje i na radno mjesto: asistent na određeno vrijeme do povratka privremeno odsutne zaposlenice, za:

- znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti
- znanstveno polje (1.04.) Kemija

Pošto smo pozorno razmotrili materijale koje su svi pristupnici dostavila za prijavu na natječaj naslovu podnosimo sljedeće

IZVJEŠĆE

Na natječaj objavljen na web stranici fakulteta od 4. studenog 2016., u 24SATA 6. studenog 2016., na stranici Hrvatskog zavoda za zapošljavanje 4. studenog 2016., u EURAXESS 5. studenog 2016. i u „Narodnim novinama“ broj 102/2016 od 9. studenog 2016. za izbor jednog zaposlenika u suradničko zvanje i na radno mjesto: asistent prijavilo se pet (5) kandidata:

1. Josipa Smolković, magistra inženjerka kemijskog inženjerstva, Sveučilište u Zagrebu Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije
2. Marinko Tomić, magistar edukacije biologije i kemije, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku-Odjel za biologiju
3. Mateja Toma, magistra primijenjene kemije, Sveučilište u Zagrebu Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije
4. Akmaral Kussayeva, doktor kemije, Sveučilište u Wroclawu, Poljska
5. Luigi Agostini, doktor anorganske kemije, Sveučilište Newcastel upon Tyne, UK.

Josipa Smolković, magistra inženjerka kemijskog inženjerstva, Sveučilište u Zagrebu Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije, rođena je 06.09.1992. u Zagrebu i državljanka je Republike Hrvatske. Srednju školu završila je u Petrinji. Studij kemijskog inženjerstva upisala je 2011. na Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije Sveučilišta u Zagrebu. Sveučilišni preddiplomski studij na istom fakultetu završila je 2014. sa srednjom ocjenom položenih ispita 3.444. Diplomirala je 27.09.2016. na istom fakultetu sa srednjom ocjenom položenih ispita 4.391. Rezultate završnog rada prezentirala je na ICheaP12 „International Conference ov Chemical and Process Engineering“, svibanj 2015., Milano. Dobitnica je Dekanove nagrade za zapažen studentski znanstveni rad koji je predstavljen na 3. simpoziju kemičara u Italiji ove godine.

Marinko Tomić, magistar edukacije biologije i kemije, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku-Odjel za biologiju, rođen je 07. 11. 1992. godine u Zagrebu i državljanin je Republike Hrvatske. Srednju je školu završio u Županji 2011. Preddiplomski sveučilišni studij Odjela za biologiju Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku završio je 18.09.2014. sa srednjom ocjenom položenih ispita 4.368. Diplomirao je 20.07.2016. na diplomskom sveučilišnom studiju Biologija i kemija; smjer: nastavnički na istom Sveučilištu sa srednjom ocjenom položenih ispita 4.815. Tijekom studija bio je demonstrator iz kolegija Organska kemija 1, te je obnašao dužnost studentskog pravobranitelja. Dobitnik je Rektorove nagrade 2016. te je sudjelovao s posterskim priopćenjem na 16. Ružičkinim danima od 21. - 23. 09. 2016. Trenutno je zaposlen kao nastavnik prirode, biologije i kemije, na određeno radno vrijeme, u Osnovnoj školi „Grigor Vitez“ u Osijeku.

Pristupnik nema završen odgovarajući preddiplomski/diplomski sveučilišni studiju koji se navodi u uvjetima natječaja, za znanstveno polje kemija.

Mateja Toma, magistra primijenjene kemije, Sveučilište u Zagrebu Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije rođena je 23.09.1992. u Varaždinu i državljanka je Republike Hrvatske. Srednju školu je završila u Varaždinu. Preddiplomski studij Primijenjene kemije na Fakultetu kemijskog inženjerstva i tehnologije u Zagrebu upisala je 2011. i završila ga 2014. sa srednjom ocjenom položenih ispita 3.86. Diplomski rad pod naslovom „Organometalna sinteza novih derivata hidroksikumarina s potencijalnim antioksidativnim i citostatskim djelovanjem“ obranila je 07.07.2016. na istom fakultetu, a srednja ocjena položenih ispita tijekom studija je 4.883. Dobitnica je Dekanove nagrade za zapažen studentski znanstveni rad za ak. god. 2014/2015. Sudjelovala je na XI. Susretu mladih kemijskih inženjera u veljači 2016. s posterskim priopćenjem. Od rujna 2015. do siječnja 2016. godine sudjeluje u znastveno-istraživačkom radu na projektu financiranom od Hrvatske zaklade za znanost. Tijekom izrade diplomskog rada stekla je znanja i vještine iz područja organske sinteze, kemije prirodnih spojeva te određivanju strukture organskih spojeva.

Pristupnici **Akmaral Kussayeva** i **Luigi Agostini** imaju akademski stupanj doktora znanosti te time ne udovoljavaju formalnim uvjetima natječaja budući se traži zapošljavanje radi stjecanja doktorata znanosti.

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG POVJERENSTVA

Uvidom u natječajne materijale te uzimajući u obzir potrebna znanja i vještine za rad u nastavi i na znanstveno-istraživačkoj problematici metalocenskih biokonjugata i makromolekula Stručno povjerenstvo je ustanovilo da je kandidatkinja Mateja Toma, magistra primijenjene kemije, najprikladniji kandidat za radno mjesto koje je raspisano natječajem. Tijekom višemjesečne izrade završnog i diplomskog rada u Zavodu za organsku kemiju FKIT-a, kandidatkinja se upoznala sa znanstveno-istraživačkim radom na području organske sinteze što je rezultiralo koautorstvom na jednom posterskom priopćenju koji je prezentiran na XI. Susretu mladih kemijskih inženjera u veljači 2016. Stručno povjerenstvo je mišljenja da će se zbog stečenog iskustva na području organske kemije, a posebno na problematici organske sinteze organometalnih spojeva i primijenjene kemije, Mateja Toma najlakše i najbolje uklopiti u istraživačku skupinu Laboratorija za organsku kemiju te kvalitetno obavljati znanstvena istraživanja i pomagati u nastavi.

Stoga se Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu predlaže da se **Mateja Toma**, magistra primijenjene kemije, izabere u suradničko zvanje i na radno mjesto asistenta, na određeno vrijeme do povratka privremeno odsutne zaposlenice, za znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti, znanstveno polje (1.04.) Kemija, na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Članovi Stručnog povjerenstva:

Izv. prof. dr. sc. Senka Djaković, PBF

Doc. dr. sc. Jasmina Lapić, PBF

Izv. prof. dr. sc. Lidija Barišić, PBF

Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilišta u Zagrebu
Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

Zagreb, 30. studenog 2016.

Fakultetskom vijeću PBF-a
putem Odbora za znanost
-ovdje-

Temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu od 4. kolovoza 2016. godine (Klasa: 100-01/15-02/23, Urbroj: 380-012/246-16-12) i izmjene suglasnosti od 7. studenog (Klasa: 100-01/15-02/23, Urbroj: 380-012/246-16-15) na sastanku Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo održanom 22. studenog 2016. godine jednoglasno je odlučeno da se pokrene natječajni postupak za izbor u suradničko zvanje i radno mjesto **poslijedoktorand** za:

- znanstveno područje: Biotehničke znanosti
- polje: Prehrambena tehnologija
- znanstvena grana: Inženjerstvo,

na određeno vrijeme, u punom radnom vremenu, u Kabinetu za tehnološko projektiranje Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Prehrambeno biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Predlažemo imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. Izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino, PBF
2. Prof. dr. sc. Helga Medić, PBF
3. Prof. dr. sc. Verica Dragović Uzelac, PBF

Pročelnica Kabineta za
tehnološko projektiranje:

izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino

Predstojnica Zavoda za prehrambeno-
tehnološko inženjerstvo:

prof. dr. sc. Helga Medić

Prof. dr. sc. Helga Medić
Zavod za prehrambeno – tehnološko inženjerstvo
Prehrambeno – biotehnološki fakultet
Sveučilište u Zagrebu
Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

Zagreb, 23. studenog 2016.

Fakultetskom vijeću PBF-a
-ovdje-

Predmet: Zamolba za pokretanje natječajnog postupka temeljem tražene suglasnosti za raspis natječaja Sveučilišta u Zagrebu i Zavoda za prehrambeno – tehnološko inženjerstvo za izbor u suradničko zvanje i na radno mjesto: poslijedoktorand

Temeljem tražene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu i jednoglasnom odlukom Zavoda za prehrambeno – tehnološko inženjerstvo na sastanku održanom 22. studenog 2016. Odlučeno je da se pokrene sljedeći postupak:
Natječajni postupak, za izbor u suradničko zvanje i na radno mjesto poslijedoktorand, za:

- Znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- Znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

U Laboratoriju za tehnologiju mesa i ribe Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu te predlažemo imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Helga Medić, Prehrambeno – biotehnološki fakultet
2. Izv. prof. dr. sc. Sanja Vidaček, Prehrambeno – biotehnološki fakultet
3. Doc. dr. sc. Marina Krpan, Prehrambeno – biotehnološki fakultet

Pročelnik Laboratorija za tehnologiju mesa i ribe:

Prof. dr. sc. Helga Medić

Prof. dr. sc. Helga Medić
Laboratorij za tehnologiju mesa i ribe
Zavod za prehrambeno – tehnološko inženjerstvo
Prehrambeno – biotehnološki fakultet
Sveučilište u Zagrebu
Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

Zagreb, 21. studenog 2016.

Zavod za prehrambeno – tehnološko inženjerstvo
Prof. dr. sc. Helga Medić, predstojnica Zavoda
-ovdje-

Predmet: Zamolba za dobivanje suglasnosti Zavoda za prehrambeno – tehnološko inženjerstvo za pokretanje natječajnog postupka za izbor dipl. ing. Tibora Jančija u suradničko zvanje i na radno mjesto poslijedoktorand

Molim suglasnost Zavoda za prehrambeno – tehnološko inženjerstvo za pokretanje natječajnog postupka temeljem tražene suglasnosti za raspis natječaja Sveučilišta u Zagrebu za znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje: (4.05.) Prehrambena tehnologija za izbor u suradničko zvanje i na radno mjesto: poslijedoktorand u Laboratoriju za tehnologiju mesa i ribe na određeno vrijeme, u punom radnom vremenu.

Predlažem imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Helga Medić, PBF, Zagreb
2. Izv. prof. dr. sc. Sanja Vidaček, PBF, Zagreb
3. Doc. dr. sc. Marina Krpan, PBF, Zagreb

Pročelnik Laboratorija za tehnologiju mesa i ribe:

Prof. dr. sc. Helga Medić

C U R R I C U L U M V I T A E

Osobni podaci:	
Prezime:	Jančі
Ime:	Tibor
Datum i mjesto rođenja:	4. svibnja 1981., Zagreb, Hrvatska
Narodnost:	Hrvat
Državljanstvo:	Hrvatsko
Institucija:	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Adresa:	Pierottijeva 6, 10000 Zagreb
Tel:	01 / 4605130
Fax:	01 / 4605072
E - mail:	tjanci@pbf.hr
Akademsko obrazovanje:	
Doktorat (dd/mj/godina)	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu / Biotehničke znanosti (23.12.2016.)
Magisterij	-
Diploma (dd/mj/godina)	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu Diplomirani inženjer prehrambene tehnologije (11.05.2007.)
Kretanje u službi:	
Zvanje (godina od-do)	Asistent (01.02.2011. - danas)
Usavršavanja (ustanova, mjesto/država, od-do):	-
Nastavna djelatnost (preddiplomski, diplomski, poslijediplomski studiji):	Preddiplomski studij: Kemija i tehnologija mesa i ribe Diplomski studij: Kemija i tehnologija mesa i ribe Higijena i sanitacija Prehrambene tehnologije namirnica životinjskog podrijetla Higijena i sanitacija u prehrambenom lancu
Gostujući nastavnik (ustanova, mjesto/država, od-do; tema predavanja):	
Funkcije (naziv funkcije, ustavnova, razdoblje od-do):	
Članstvo u društvima (naziv društva, funkcija,članstvo):	
Nagrade:	Dobitnik potpore Biotehničke zaklade za 2016. godinu.
Jezici:	Engleski

KAZALO

Str.

A.	**ZNANSTVENA DJELATNOST**	**1**
A. 1.	KVALIFIKACIJSKI RADOVI	1
A. 1.1.	Magistarski rad.....	
A. 1.2.	Doktorski rad	1
A. 2.	POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA	1
A. 2.1.	Znanstveni radovi iz skupine a1	1
A. 2.2.	Znanstveni radovi iz skupine a2	4
A. 2.3.	Znanstveni radovi iz skupine a3	8
A. 2.4.	Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3 ..	
A. 2.5.	Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA	9
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	9
A. 2.6.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima	11
A. 2.6.2.1.	Predsjedavajući na znanstvenim skupovima	
A. 2.6.3.	Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu	
A. 2.6.4.	Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu	
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI	12
A. 3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	12
A. 3.1.1.	Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	
A. 3.1.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima.....	12
A. 3.2.	Međunarodni znanstveni projekti	
A. 3.2.1.	Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	
A. 3.2.2.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima.....	
A. 4.	MENTORSTVO	
A. 4.1.	Diplomski rad	
A. 4.2.	Magistarski rad	
A. 4.3.	Doktorski rad	
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE	
A. 5.1.	Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa	
A. 5.2.	Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa	
A. 5.3.	Urednik znanstvenog časopisa	
A. 5.3.1.	Urednik znanstvenog zbornika	
A. 5.4.	Članstvo u znanstvenim društvima	
A. 5.5.	Članstvo u Akademijama	
A. 5.6.	Recenzije znanstvenih radova	13
A. 5.7.	Recenzije znanstvenih knjiga	
A. 5.7.1.	Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)	
A. 5.8.	Recenzije znanstvenih projekata	
A. 5.9.	Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti	
A. 6.	ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA	
A. 6.1.	Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama	
A. 7.	ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA.....	13
B.	**NASTAVNA DJELATNOST**	**14**
B. 1.	Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima	14
B. 2.	Nastava na poslijediplomskim studijima	
B. 3.	Osnivanje novih studija	
B. 4.	Program i uvođenje novih predmeta	

B. 4.1.	Program i uvođenje novih predmeta na preddiplomskim i diplomskim studijima	
B. 4.2.	Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima	
B. 5.	Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika	
B. 6.	Autorstvo i suautorstvo skripata	
B. 7.	Gostujući nastavnik	
B. 8.	Nastavne djelatnosti unutar odbora	
B. 9.	Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave	
C.	**STRUČNA DJELATNOST**	**16**
C. 1.	Stručni radovi	16
C. 1.1.	Stručni rad objavljen u domaćem časopisu	16
C. 1.2.	Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa	
C. 2.	Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu	
C. 2.1.	Pozvana predavanja	
C. 3.	Tehnologijski / stručni projekti	
C. 3.1.	Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta	
C. 3.2.	Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu	
C. 4.	Dužnosti u strukovnoj asocijaciji	
C. 5.	Članstvo u stručnim društvima	
C. 6.	Član uređivačkog odbora stručnog časopisa	
C. 7.	Čelne dužnosti	
C. 7.1.	Ostale stručne djelatnosti	16
C. 8.	Stručne nagrade i priznanja	
D.	Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti	
	PRILOZI	

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A. 1. KVALIFIKACIJSKI RADOVI

A. 1.2. Doktorski rad

“Mogućnost primjene Raman spektroskopije pri kontroli kvalitete ribe”, 23. prosinca 2016., Prehrambeno - biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A. 2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1

1. Vidaček, S., **Jančі, T.**, Brdek, Z., Udovičić, D., Marušić, N., Medić, H., Petrak, T., Lacković, I. (2012) Differencing sea bass (*Dicentrarchus labrax*) fillets frozen in different conditions by impedance measurements. International Journal of Food Science and Technology 47: 1757–1764.
(CC; Acc.No. CCC:000306407200025; ISSN: 0950-5423)

Sažetak

The potential of electrical impedance was investigated to differentiate thawed sea bass fillets (*Dicentrarchus labrax*) previously subjected to different freezing conditions. The HP 4284A Precise LCR meter was used to measure impedance magnitude (|Z|) and phase (u) at 27 frequencies from 0.1 to 1000 kHz. A needle-type multi electrode array was tested as a probe for impedance measurements. The study showed that fast and non-invasive control method based on measurement of u on thawed fillets could assess the freezing conditions of white fish at higher frequencies of measurements (500–1000 kHz). The advantages of u when compared with |Z| include its independence on temperature, on puncture depth of the probe and on duration of storage prior to freezing. Usage of a needle-type multi electrode array reduced the effect of muscle tissue anisotropy; however, even at 1 MHz, the differences in electrical measurements varied around 10–11% depending on muscle fibre direction.

2. Marušić, N., Vidaček, S., **Janči, T.**, Petrak, T., Medić, H. (2014) Determination of volatile compounds and quality parameters of traditional Istrian dry-cured ham. Meat Science 96: 1409-1416.
(CC, Acc.No. CCC:000332433300001; ISSN: 0309-1740)

Sažetak

The aim of this work was to determine the characteristics of Istrian dry-cured ham by instrumental methods and sensory analysis. The aroma-active compounds of Istrian dry-cured ham from 2010 and 2012 were investigated by using headspace-solid phasemicroextraction (SPME) and gas chromatography–mass spectrometry (GC–MS). Samples of biceps femoris were also evaluated by measuring physical and chemical characteristics. 92 volatile aroma compounds of Istrian dry-cured ham were found. Volatile compounds belonged to several chemical groups: aldehydes (51.4; 51.3%), terpenes (16.5; 16.4%), alcohols (15.5; 13.2%), ketones (8.6; 7.4%), alkanes (3.8; 5.7%), esters (1.3; 1.6%), aromatic hydrocarbons (0.8; 3.9%) and acids (0.6; 0.9%). Principal component analysis (PCA) showed that fat content, tenderness and melting texture were positively correlated. Terpenes were strongly correlated with flavour of added spices. Sweet taste and the presence of esters were positively correlated as well as negative odour, raw meat flavour and water content.

3. Zavadlav, Sandra; **Janči, Tibor**; Lacković, Igor; Karlović, Sven; Rogulj, Ivana; Vidaček, Sanja (2016) Assessment of storage shelf life of European squid (cephalopod: Loliginidae, Loligo vulgaris) by bioelectrical impedance measurements. Journal of food engineering 184: 44-52.
(CC, Accession Number: CCC:000376550000006, ISSN: 0260-8774)

Sažetak

The aim of this study was to examine the possibility of storage shelf life assessment of refrigerated squid Loligo vulgaris by bioelectrical impedance measurements. Fresh squid samples were kept in the refrigerator at 4 +/- 1 degrees C during the period of 15 days and were examined every two days, starting on the 4th day post-mortem. The Agilent 4294A Precision Impedance Analyzer with needle-type multi electrode array arranged in bipolar configuration was used to measure impedance magnitude (RI) and phase (9) at 200 frequencies from 100 Hz to 100 MHz. Protein solubility,

color parameters and textural parameters have also been determined. Results showed that impedance (phase), color (a*) and protein solubility were highly correlated with the duration of storage, while texture parameters showed only moderate correlation. The correlation between phase and protein solubility was moderate until phase and texture parameters showed no correlation. The phase (phi) measured at 1 MHz showed a potential for the assessment of storage shelf life of the refrigerated European squid by grouping the samples into 3 distinctive groups post rigor mortis.

4. **Janči, Tibor**; Mikac, Lara; Ivanda, Mile; Marušić Radovčić, Nives; Medić, Helga; Vidaček, Sanja (2016) Optimization of parameters for histamine detection in fish muscle extracts by surface-enhanced Raman spectroscopy using silver colloid SERS substrates. Journa of Raman Spectroscopy (rad objavljen u online izdanju) DOI: 10.1002/jrs.4991.

Sažetak

This study was focused on investigating possibility of histamine detection in fish by surface-enhanced Raman spectroscopy (SERS). Four different silver colloids were used as SERS substrates in combination with different aggregation agents. Excitation wavelength, aggregating agent concentration and time of data acquisition have been optimized in order to obtain maximum enhancement of histamine signals. Best results were obtained with 514.5-nm excitation wavelength, citrate reduced silver colloid and 0.23 mol/l $NaBH_4$ as aggregating agents enabling detection of histamine in water solutions at concentration of 5×10^{-6} mol/l. Calibration curve was constructed by applying Langmuir adsorption isotherm formula to fit the experimental data. Because of interferences from other components, histamine was detected at concentration of 1×10^{-4} mol/l (111.2 mg/kg of fish) in fish muscle extracts. Although further improvements are needed to achieve detection and quantification of histamine at legislative set limits these results show a potential for development of new histamine detection method in fish and fish products.

5. Ćurić, Tomislav; Marušić Radovčić, Nives; **Janči, Tibor**; Lacković, Igor; Vidaček, Sanja (2016) Salt and Moisture Content Determination of Fish by Bioelectrical Impedance and Needle-Type Multi-Electrode Array. International Journal of Food Properties. (rad objavljen u online izdanju)
DOI: 10.1080/10942912.2016.1241261

Sažetak

The aim of this study was to test the applicability of bioelectrical measurements and needle-type multi-electrode array in evaluating salt and moisture content of structurally heterogeneous food samples, such as fish. Impedance measurements were performed at different frequencies in order to find the most appropriate range where impedance module and/or phase angle are the most sensitive to salt and moisture content. The salt, moisture and WPS (water phase salt) of the salted rainbow trout samples were successfully evaluated by the impedance module measured at 50 kHz (AdR2>0.85). Due to rapid and non-destructive analysis coupled with low cost device design, this method for determination of salt and/or moisture has potential as quality control technique for the fish industry.

A. 2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2

1. Vidaček, S., **Janči, T.**, Marušić, N., Petrak, T., Vnučec, T., Medić, H. (2011) Utjecaj smrzavanja na impedanciju kalifornijske pastrve (Oncorhynchus mykiss). Ribarstvo **69**, 38-50.
(ISSN: 1330-061X; CAB Acc.No: 20123170012)

Sažetak:

Cilj rada bio je ispitati električke karakteristike fileta kalifornijske pastrve (Oncorhynchus mykiss) podvrgnute različitim uvjetima smrzavanja. Ispitivanje je obuhvaćalo mjerenje rezistencije (R) i reaktancije (X) u rasponu 1 Hz do 1MHz na 100 uzoraka te analizu izmjerenih vrijednosti pomoću metode glavnih komponenata. Rezultati metode glavnih komponenata pokazali su da se rezultati izmjera rezistencije odnosno reaktancije mogu ekstrahirati u 3 glavne komponente. Rezultati diskriminacijske analize pokazali su, da je korištenjem glavnih komponenata i

fizikalno-kemijskih izmjera, moguće pravilno razlikovati 77% uzoraka. Utvrdilo se da je reaktancija pri srednjim i visokim frekvencijama osjetljiva na promjene u strukturi fileta pastrve koje nastaju uslijed različitih uvjeta smrzavanja.

2. Medić, H., Horvat, M., Heigl, M., Vidaček, S., Marušić, N., **Jančі, T.** (2012) Utjecaj dodataka laktata na kvalitetu svježe mariniranog mesa. Meso, 14(2), 132-137.
(ISSN 1332-0025; CAB Acc. No: 20123211473)

Sažetak:

U ovom radu istražen je utjecaj dodatka kalijevog i natrijevog laktata na organoleptička svojstva i kvalitetu mariniranog svježeg mesa. Ispitivanja su provedena na mariniranom svinjskom vratu i lopatici. Provedene su bakteriološke, fizikalno-kemijske analize i organoleptička ispitivanja. Dodatak laktata utjecao je na pH vrijednost, ukupan broj bakterija i organoleptička svojstva proizvoda, a nije utjecao na peroksidni broj te sastav masnih kiselina u uzorcima tijekom skladištenja. Dodatak laktata proizvodima od mariniranog mesa produžio im je rok uporabe, te je očuvao organoleptička svojstva proizvoda.

3. **Jančі, T.**, Kanski, D., Dulić, M., Marušić, N., Medić, H., Petrak, T., Vidaček, S. (2013) Prehrambena vrijednost kalifornijske pastrve (Oncorhynchus mykiss) uzgojene u Jadranskom moru. Ribarstvo, 70, 20-30.
(ISSN: 1330-061X; CAB Acc.No: 20123170012)

Sažetak:

Cilj ovog rada bio je odrenivanje kemijskog sastava fileta svježe i hladno dimljene kalifornijske pastrve (Oncorhynchus mykiss) uzgojene u Jadranskom moru mjerenjem udjela vode, masti, proteina, soli, pepela, sastava masnih kiselina s naglaskom na eikozapentaensku (EPA) i dokozaheksaensku (DHA) masnu kiselinu te fizikalnih karakteristika mjerenjem pH i određivanjem boje. Analize su izvršene na homogeniziranom mišiću nakon odvajanja kože i kostiju. Određivanje udjela vode, pepela, ukupne količine masti i proteina izvršeno je prema referentnim metodama AOAC (1995). Za određivanje sastava masnih kiselina pripremljeni su metilni esteri prema metodi HRN EN ISO 5509 (2004) te su analizirani plinskom kromatografijom

prema metodi HRN EN ISO 5508 (1999). Rezultati su pokazali da je istražena svježa pastrva uzgojena u moru odličan izvor proteina (21,21%) te da ima nešto niže vrijednosti udjela masti (5,21%) i omega-3 masnih kiselina (12,52 %) od rezultata drugih istraživanja. Proces hladnog dimljenja ne uzrokuje gubitke na udjelu masti i omega-3 masnih kiselina. Fileti svježe i dimljene kalifornijske pastrve uzgojene u Jadranskom moru mogu se smatrati namirnicama visoke prehrambene vrijednosti.

4. Marušić, N., Petrović, M.,Vidaček, S., **Jančі, T.**, Petrak, T., Medić, H. (2013) Udio masti i sastav masnih kiselina u istarskom i dalmatinskom pršutu. Meso, 15, 269-274. (ISSN 1332-0025; CAB Acc.No: 20133417805)

Sažetak:

Cilj ovog istraživanja bio je analizirati udio masti i sastav masnih kiselina u uzorcima M. biceps femoris istarskog i dalmatinskog pršuta. Analiziran je sadržaj zasićenih (SFA), mononezasićeniih (MUFA) i polinezasićenih (PUFA) masnih kiselina. Udio masti u istarskom pršutu bio je 7,45-21,12%, dok u dalmatinskom 9,49-21,29%. Sastav masnih kiselina istarskog i dalmatinskog pršuta nije se razlikovao; istarski i dalmatinski pršuti sadrže 39-41% SFA, 51-53% MUFA i 8% PUFA. Omjer PUFA/SFA u istarskom i dalmatinskom pršutu je 0,20 (preporuka PUFA/SFA > 0,4), dok je omjer n6/n3 iznosio 15-17. Omjer n6/n3 u pršutima, prema preporukama, je općenito blizu gornje dopuštene granice.

5. Marušić Radovčić, N., Heleš, S., Vidaček, S., **Jančі, T.**, Petrak, T., Medić, H. (2014) Udio i stupanj oksidacije masti i sastav masnih kiselina industrijskog i tradicionalnog Baranjskog kulena. Meso, 16, 238-243.
(ISSN 1332-0025; FSTA Acc.No: 2015-03-sR0721)

Sažetak:

Udio masti, sastav masnih kiselina i stupanj oksidacije masti (TBA test) određen je u uzorcima tradicionalnog i industrijskog Baranjskog kulena. Udio masti u industrijskom kulenu iznosio je 8,60%, dok je u tradicionalnom 9,27%. Sastav zasićenih (SFA), mononezasićeniih (MUFA) i polinezasićenih (PUFA) masnih kiselina u obje vrste kulena iznosio je 37% SFA, 15% PUFA i 48% MUFA. Omjer PUFA/SFA u tradicionalnom kulenu bio je 0,41 dok u industrijskom 0,38, a omjer n-6/n-3 iznosio je

12,88 za tradicionalni, a 13,08 za industrijski kulen. TBA vrijednost tradicionalnog kulena iznosio je 0,79 mg MDA/kg uzorka, dok je industrijski kulen imao nešto viši stupanj oksidacije masti (1,01mg MDA/kg uzorka).

6. Marušić Radovčić, N., A. Brekalo, **T. Jančі**, S. Vidaček, G. Kušec, H. Medić (2015) Određivanje hlapivih komponenata arome kulena. Meso, 17(4), 50-56.
(ISSN 1332-0025; CAB Acc.No:)

Sažetak:

Kulen je tradicionalni mesni proizvod s područja istočne Hrvatske koji se ubraja u fermentirane trajne kobasice. Tijekom procesiranja fermentiranih proizvoda odvijaju se brojne enzimske i neenzimske reakcije koje dovode do povećanja koncentracije hlapivih komponenata arome. Te komponente su odgovorne za specifične okusne i mirisne osobine ovog proizvoda koje su najzaslužnije za percepciju kvalitete kod potrošača. Za ekstrakciju tih spojeva iz uzoraka korištena je mikroekstrakcija na čvrstoj fazi iz para iznad otopine. Plinsko-kromatografsko- masenom spektometrijskom analizom uzoraka identificirana su 104 hlapiva spoja arome. Identificirani spojevi su pripadali sljedećim kemijskim grupama: terpenima, aldehidima, organosumpornim spojevima, ketonima, aromatskim ugljikovodicima, kiselinama, esterima i laktonima, furanima, benzofuranima i pirazinima, alkoholima, terpenima i alkanima i alkenima. Fenoli, aldehidi, ketoni i organosumporni spojevi su najzastupljeniji spojevi u kulenu.

7. Marušić Radovčić, N., Lukić, K., Tomljanović, K., **Jančі, T.**, Vidaček, S., Medić, H. (2016) Osnovni kemijski sastav i sastav masnih kiselina divljih i uzgojenih fazana (Phasianus colchicus sp. L.). Meso, 18(2), 47-53.
(ISSN 1332-0025; CAB Acc.No:)

Sažetak:

Cilj ovog istraživanja bio je odrediti osnovni kemijski sastav te sastav masnih kiselina prsnog mišića (Musculus pectoralis major) divljih i uzgojenih fazana (Phasianus colchicus sp. L.). Osnovni kemijski sastav nije pokazao statistički značajnu razliku ($p>0,05$). Prsni mišić fazana sadrži 72% vode, 0,5-0,7% masti, 26% proteina te 1,3 % pepela. Najzastupljenije masne kiseline su oleinska (C18:1), palmitinska (C16:0) i

stearinska (C18:0). Usporedbom sastava masnih kiselina uzgojenog i divljeg fazana, udio zasićenih masnih kiselina (SFA) nije se značajno razlikovao, dok je veći udio mononezasićenih masnih kiselina (MUFA), prvenstveno zbog visokog sadržaja oleinske kiseline, imao uzgojeni fazan, a veći udio polinezasićenih masnih kiselina (PUFA) divlji fazan. Omjer n-6/n-3 nije se razlikovao ovisno o uzgoju fazana te je iznosio 4,76 (uzgojeni) i 4,82 (divlji fazan). Zbog visokog sadržaja proteina i niskog sadržaja masti meso fazana nutritivno je vrlo kvalitetno.

8. Nives Marušić Radovčić, Tomislav Ćurić, Goran Kušec, **Tibor Janči**, Sanja Vidaček, Helga Medić (2016) Effect of ripening period and different meat quality on the physico-chemical properties of „Baranja kulen“. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 11(66), 160-163.
(ISSN : 0033-8583, CAB Acc. No.: 20163288183)

Sažetak:

The aim of this study was to determine the effect of ripening lenth, different recipes (traditional and industrial) and different meat quality on the physico-chemical properties of the Baranja kulen. Fat content (after 3 months 8.93% and at 6 months 12.61%) and protein content (after 3 months 35.83% to 41.16% after 6 months of ripening) increased. The water content after 6 months of ripening was 37.57% and decreased in comparison to kulen after 3 month of ripening (46.35%). Different meat quality influenced the color of kulen. Kulen with meat labeled B (pale meat) had the highest L* value and kulen meat labeled A (normal colour) had the highest a * value. The b * value was the highest in kulen with meat labeled B. Traditional kulen had a slightly higher average pH 5.67 than industrial kulen whose pH value was 5.27.

A. 2.3. Znanstveni radovi iz skupine a3

1. Medić, H., **Janči, T.**, Brnčić, M., Dujmić, F., Markov, K., Ćurić, D. (2015) Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na kvalitetu pilećeg mesa. Proceedings of the 11th Symposium of Poultry Days, Šibenik, 13-16. May, 2015, 133-136.
(ISSN 1848-3747)

Sažetak:

Cilj ovoga istraživanja bio je odrediti parametre kvalitete svježeg pilećeg mesa nakon tretmana ultrazvukom visokog intenziteta. Rezultati su pokazali da ne postoji značajna razlika u ukupnom broju bakterija između tretmana u ultrazvučnoj kupelji kroz 5 i 15 minuta u ispitanim uzorcima pilećeg mesa te da tretman ultrazvukom nema trajan učinak na uništavanje bakterija u pilećem mesu. Nasuprot tomu, funkcionalna svojstva pilećeg mesa su poboljšana tretmanom ultrazvukom u trajanju od 5 minuta pri frekvenciji 37 kHz, snazi 380 W i amplitudi 100%.

A. 2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA

A. 2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. **Jančі, T.**, Medić, H., Marušić, N., Petrak,T., Lacković, I., Vidaček, S. (2011) “Differencing sea bass fillets frozen in different conditions by impedance measured at frequencies from 1 to 100 MHz”. 41st West European Fish Technologists Association (WEFTA) Annual Meeting, 27-30. rujan 2011, Gothenburg, Švedska.

2. Marušić, Nives; Tomljanović, Kristijan; Grubešić, Marijan; Vidaček, Sanja; **Jančі, Tibor**; Petrak, Tomislav; Medić, Helga (2011) Effect of gender and production region on the meat quality of wild boar (Sus scrofa L.) 7th International congress of food technologists, biotechnologists and nutritions, 20. - 23. rujna 2011, Opatija, Hrvatska.

3. Medic, H., Marusic, N., **Janci, T.**, Vidacek, S., Petrak, T. (2013) Functional Poultry Products and New Technologies in Poultry Processing. The International Congress on Advancements in Poultry Production in The Middle East and African States, 21-25 October 2013, Antalya, Turkey.

4. **Jančі, T.**, Ivanda, M., Mikac, L., Petrak, T.,Marušić, N., Medić,H., Vidaček, S. “Detection of histamine in fish by Surface Enhanced Raman Spectroscopy using silver colloid sers substrates”. 44th west european fish technologists association (WEFTA) Annual Meeting, June 2014, Bilbao, Spain.

5. Vidacek, S., Jakupović, E., **Janči, T.**, Drobat, E., Rodin, A., Marušić,N., Medić,H., Petrak, T., Lacković, I. (2014) Influence of lipid oxidation and protein solubility on bioelectrical properties of fish during frozen storage, 44th West European Fish Technologists Association (WEFTA) Annual Meeting, June 2014, Bilbao, Spain.

6. Marušić, N., Brekalo, A., Vidaček, S., **Janči, T.**, Petrak, T., Medić, H. (2014) Determination of Volatile flavour compounds in traditional dry fermented salami „kulen“. 7th Central European Congress on Food, 21-24 May, 2014- Ohrid, Macedonia.

7. Zavadlav, S., **Janči, T.**, Marušić, N., Medić, H., Petrak, T., Karlović, S., Lacković, I., Vidaček, S. (2014) Assessment of shelf life and quality changes of common squid (Loligo vulgaris) stored on ice by bioelectrical impedance measurements, 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, October 2014, Opatija, Croatia.

8. Marušić Radovčić, N., Ćurić, T., Kušec, G., **Janči, T.**, Vidaček, S., Medić, H. (2015) Effect of ripening period and different meat quality on the physico-chemical properties of „Baranja kulen“, 26th International Scientific-expert Conference of Agriculture and Food Industry, 27th -30th September 2015, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.

9. **Janči, Tibor**; Ivanda, Mile; Mikac, Lara; Marušić, Nives; Medić, Helga; Vidaček, Sanja (2015) Detection of histamine in fish by Surface Enhanced Raman Spectroscopy using solid silver SERS substrates. 5th TAFT conference (45th WEFTA meeting) „Towards a better use of aquatic resources“. Nantes, Francuska, 12.-15.10.2015.

10. Vidaček, Sanja; **Janči, Tibor**; Ilić, Ivana; Jakupović, Emira; Marušić, Nives; Medić, Helga; Lacković, Igor (2015) Interactions of lipid and protein changes with bioelectrical measurements in frozen-stored hake and mackerel. 5th TAFT conference (45th WEFTA meeting) „Towards a better use of aquatic resources“. Nantes, Francuska, 12.-15.10.2015.

11. **Janči, Tibor**; Valinger, Davor; Gajdoš Kljusurić, Jasenka; Mikac, Lara; Ivanda, Mile; Meštrović, Marija; Vidaček, Sanja (2016) Determination of histamine in fish by surface enhanced Raman spectroscopy – comparison with reference hplc method. 46th WEFTA conference „From local fish to global dish“. Split, Hrvatska, 12.-14.10.2016.

12. Vukušić, Tomislava; Čaće, Alan; Stulić, Višnja; **Janči, Tibor**; Režek Jambrak, Anet; Vidaček, Sanja; Herceg, Zoran (2016) Quality of fish (Sparus aurata) treated by cold plasma. 46th WEFTA conference „From local fish to global dish“. Split, Hrvatska, 12.-14.10.2016.

13. Zavadlav, Sandra; **Janči, Tibor**; Lacković, Igor; Karlović, Sven; Vidaček, Sanja (2016) Assessment of storage time of frozen squids (Cephalopod: Loliginidae, Loligo gahi) by impedance analysis. 46th WEFTA conference „From local fish to global dish“. Split, Hrvatska, 12.-14.10.2016.

14. Krpan, Marina; Mačešić, Kristina; Ajredini, Saša; Hruškar, Mirjana; **Janči, Tibor**; Marušić Radovčić, Nives (2016) Assessment of added water in seafood products on croatian market. 46th WEFTA conference „From local fish to global dish“. Split, Hrvatska, 12.-14.10.2016.

A. 2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

1. Vidaček, Sanja; **Janči, Tibor**; Medić, Helga; Marušić, Nives, Petrak,Tomislav. Higijenski rizici kod prerade svježe i hladno dimljene ribe. // 8. međunarodni gospodarsko-znanstveni skup o ribarstvu “Riba Hrvatske-Jedi što vrijedi”. Vukovar, Hrvatska, 19.-20.04.2012.

2. Marušić, Nives, Vidaček, Sanja, **Janči, Tibor**, Petrak, Tomislav, Petrović, Marinko, Medić, Helga. Jaja obogaćena omega-3 masnim kiselinama. // HAZU skup „Hrana kao temelj zdravlja I dugovječnosti“. Zagreb, Hrvatska, 18.06.2012.

3. **Janči, Tibor**; Medić, Helga; Marušić, Nives; Padarčić, Marina; Petrak, Tomislav; Vidaček, Sanja. Kvaliteta mesa konzumnog šarana iz automatiziranog intenzivnog sustava uzgoja. // 9. međunarodni gospodarsko-znanstveni skup o ribarstvu. Vukovar, Hrvatska, 09.-10.05.2013.

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti (A.2.4. – A.2.6.2)

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	-
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	-
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	14
Nacionalni znanstveni skupovi	3

A. 3. ZNANSTVENI PROJEKTI

A. 3.1. Nacionalni znanstveni projekti

A. 3.1.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima

Br.	**Naziv**	**Funkcija na projektu**	**Naručitelj**	**Trajanje**
1.	Bioimpedancijska spektroskopija u sustavu kontrole kvalitete i sigurnosti hrane 058-0000000-3621	suradnik	MZOŠ RH	2011. - 2013.
2.	Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji hrane produljene trajnosti i svježine, Istraživački projekt 09.01/279	suradnik	HRZZ	2012. - 2015.

3.	„Hibridne silicijske nanostrukture za senzoriku“, istraživački projekt IP-2014-09-7046	suradnik	HRZZ	2015. – 2019.

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	-
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	3
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	-
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	-

A. 5.6. Recenzije znanstvenih radova

Naziv časopisa/zbornika koji je zatražio recenziju	**Br. recenziranih radova**	**Godina**
Innovative Food Science and Emerging Technologies	1	2012.
Journal of the Science of Food and Agriculture	1	2016.

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

Naziv nagrade	**Institucija**	**Godina**
Potpora Biotehničke zaklade	Biotehnička zaklada	2016.

B. NASTAVNA DJELATNOST

B. 1. Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima

Vježbe i seminari:

Preddiplomski studij

Kemija i tehnologija mesa i ribe

Diplomski studij

Prehrambene tehnologije namirnica životinjskog podrijetla

Kemija i tehnologija mesa i ribe

Higijena i sanitacija

Higijena i sanitacija u prehrambenom lancu

Pomoć pri izradi diplomskog rada

Diplomski radovi:

1. Iva Vidaković, Bioelektrička svojstvaodmrznutog brancina skladištenog na -18°C s fluktuacijom temperature, rujan 2012.
2. Marina Dulić, Kemijski sastav svježe i dimljene morske pastrve, rujan 2012.
3. Maja Barić, HACCP kod proizvodnje soljenog i mariniranog inćuna, siječanj 2013.
4. Marina Padarčić, Kvaliteta mesa konzumnog šarana iz automatiziranog intenzivnog sustava uzgoja, rujan 2013.
5. Denis Frketić, Promjene na mastima i proteinima kod smrznutog oslića, rujan 2014.
6. Ivona Relatić, Utjecaj toplinske obrade na sadržaj ukupnih masnih kiselina skuše, rujan 2014.
7. Slaven Vajnaht, Određivanje sastava i stupnja oksidacije masnih kiselina u svježem svinjskom mesu, rujan 2014.
8. Anja Rodin, Sastav masnih kiselina i identifikacija hlapivih spojeva tijekom skladištenja svježe skuše, rujan 2015.
9. Ivana Ilić, Oksidacijske promjene na mastima kod smrznute skuše i oslića, rujan 2015.
10. Ekaterina Drobat, Sastav masnih kiselina i identifikacija hlapivih spojeva tijekom skladištenja smrznute skuše, rujan 2015.

11. Marijana Fiket, Utjecaj toplinske obrade na fizikalno – kemijska svojstva srdele (Sardina pilchardus), studeni 2015.
12. Katarina Lukić, Usporedba sastava mesa divljih i uzgojenih fazana, srpanj 2016.
13. Barbara Dujšin, Oksidativne promjene na mastima riba tijekom skladištenja u zamrznutom stanju, srpanj 2016.
14. Marija Meštrović, Pročišćavanje ekstrakata ribe u svrhu analize histamina Raman spektroskopijom, rujan 2016.
15. Ivana Buršić, Identifikacija i kvantifikacija hlapivih spojeva nastalih tijekom skladištenja oslića i skuše u zamrznutom stanju, rujan 2016.

Završni radovi:

1. Ružica Perkušić, Vakuum hlađenje pilećeg mesa, lipanj 2014.
2. Ivana Rogulj, Promjene na lignji (Loligo vulgaris) tijekom pohrane na ledu, lipanj 2014.
3. Lea Iličić, Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na kvalitetu pilećeg mesa, lipanj 2015.
4. Lidija Česi, Utjecaj perioda i lokaliteta izlova na kemijski sastav kunjke (Arca noae), lipanj 2015.
5. Petra Miškec, Vakuum hlađenje pilećeg mesa, rujan 2015.
6. Kristina Knezović, Utjecaj vrste kiseline na fizikalno – kemijske i organoleptičke karakteristike marinirane ribe, lipanj 2016.
7. Danijela Lončar, Utjecaj koncentracije octene kiseline na fizikalno – kemijske i organoleptičke karakteristike marinirane ribe, lipanj 2016.

C. STRUČNA DJELATNOST

C.1. Poglavlja u znanstveno-stručnim i popularno-stručnim knjigama / knjige

1. Vidaček, S., **Janči, T.** (2015) “Safety of Fish Products” u Prakash, V., Martín-Belloso, O., Keener, L., Astley, D., Braun, D., Mcmahon, H., Lelieveld, H. Regulating Safety of Traditional and Ethnic Foods, Academic Press, Academic Press, New York, 79-98.

C.2. Stručni radovi

C. 2.1. Stručni rad objavljen u domaćem časopisu

1. Marušić, N., Janči, T. (2011) Paštete. Meso, 13, 128-130.
2. Marušić, N., Janči, T. (2011) Mortadela-podrijetlo, proizvodnja i popularnost. Meso, 13, 223-225.
3. Marušić, N., Janči, T. (2012) Jetrene paštete. Meso, 14, 297-299.
4. Janči, T., Marušić, N. (2012) Aroma dimljenih proizvoda. Meso, 14,392-393
5. Janči, T., Marušić, N. (2012) Primjena prehrambenih aditiva u mesnoj industriji-pojačivači arome. Meso, 14, 196-197.
6. Marušić, N., Janči, T., Vidaček, S., Medić, H. (2013) Fosfati i polifosfati u mesnoj industriji. Meso, 15, 160-163.
7. Janči, T., Marušić, N. (2013) Primjena sojinih proteina u mesnoj industriji. Meso, 15, 243-245.

C.7.1. Ostale stručne djelatnosti

Studije

1. Vidaček, S., Janči, T. Medić. H., Marušić, N.: Preduvjetni program “Mardešić d.o.o”, 2012.
2. Vidaček, S., Janči, T. Medić. H., Marušić, N.: Izrada HACCP studije “Mardešić d.o.o”, 2012.
3. Vidaček, S., Janči, T: Izrada HACCP studije “Binimoto d.o.o.” 2014.

Elaborati

1. Dragović-Uzelac V., Vidaček, S., Janči, T.: Plavo zeleni centar-sektor prerade ribe i voća, Zadarska županija, 2014.

Ekspertize

1. Vidaček, S., Jančі, T.: Stručno mišljenje o kvaliteti i proizvodnom procesu sušenog bakalara, Tommy d.o.o., 2016.

Tehničko-tehnološki projekti

1. Petrak, T., Medić, H., Vidaček, S., Marušić, N., Jančі, T.: „Tehničko-tehnološki projekt Hipermarket Interspar“, Zagreb East, 2011.
2. Petrak, T., Medić, H., Vidaček, S., Marušić, N., Jančі, T.: „Tehničko- tehnološki projekt Hipermarket Interspar“, Šibenik, 2011.
3. Petrak, T., Medić, H., Vidaček, S., Marušić, N., Jančі, T.: „Tehničko-tehnološki projekt Hipermarket Interspar“, Požega, 2012.
4. Petrak, T., Medić, H., Vidaček, S., Marušić, N., Jančі, T.: „Tehničko-tehnološki projekt Sparmarkt Varaždin“, 2012.
5. Petrak, T., Medić, H., Vidaček, S., Marušić, N., Jančі, T.: „Tehničko-tehnološki projekt Sparmarkt Zagreb-Dubrava, 2012.
6. Petrak, T., Medić, H., Vidaček, S., Marušić, N., Jančі, T.: „Tehničko-tehnološki projekt Sparmarkt Čakovec“, 2013.
7. Petrak, T., Medić, H., Vidaček, S., Marušić, N., Jančі, T.: „Tehničko-tehnološki projekt Sparmarkt Zadar- City Galleria“, 2013.

Tibor Jančі
Remetinečka cesta 7, 10000 Zagreb
095 904 8907
tjanci@pbf.hr
Naziv studija: Prehrambena tehnologija
Matični broj studenta: 231/PT
Akad. godina upisa: 2011./2012.

Zagreb, 29.11.2016.

PRIJEDLOG ČLANOVA POVJERENSTVA
ZA OBRANU DOKTORSKOG RADA
naslova
Mogućnost primjene Raman spektroskopije pri kontroli kvalitete ribe
Possible applications of Raman spectroscopy in fish quality control

	Akad. stupanj	Ime i prezime	Znanstveno-nastavno zvanje ili znanstveno zvanje	Ustanova izbora u zvanje/ustanova zaposlenja*	Položaj u Povjerenstvu
1.	Dr.sc.	Helga Medić	Red. Prof.	PBF	predsjednik
2.	Dr.sc.	Jasenka Gajdoš Kljusurić	Red. Prof.	PBF	član
3.	Dr.sc.	Mile Ivanda	Znan. savjetnik	IRB	član
4.	Dr.sc.	Marina Krpan	Doc.	PBF	zamjenski član

*ukoliko je znanstveno-nastavno zvanje naslovno, potrebno upisati obje ustanove

Sukladno Pravilniku o doktorskim studijima, članak 29. i članak 38., članovi povjerenstva trebaju zadovoljavati sljedeće uvjete:

- članovi povjerenstva mogu biti samo znanstvenici u zvanju docenta odnosno znanstvenog suradnika ili u višem
- član povjerenstva mora imati najmanje 3 znanstvena rada objavljena u časopisima pokrivenih bazom *Web of Science* u posljednjih 5 godina iz znanstvenog područja doktorskog rada
- najmanje jedan člana Povjerenstva mora biti u zvanju redovitog ili izvanrednog profesora, odnosno odgovarajućem znanstvenom zvanju
- najmanje jedan član povjerenstva nije nastavnik na studiju niti je zaposlenik Fakulteta
- mentor sudjeluje u postupku obrane, ali ne sudjeluje u donošenju ocjene
-

Zagreb, 29.11.2016.

_____
(potpis studenta)

Suglasnost mentora sa prijedlogom članova Povjerenstva za obranu doktorskog rada:

Mentor/i	Titula, ime i prezime	Potpis mentora
PRVI MENTOR	izv.prof.dr.sc. Sanja Vidaček	
DRUGI MENTOR		

Prilog: - životopis doktoranda pisan u 3. osobi jednine (čita se u postupku obrane rada)
- potvrdu o uplaćenom iznosu od 5.000,00 kuna za trošak obrane doktorskog rada (br. računa HR6623600001101209724, poziv na br. 4-2-1000, svrha: prijava teme drsc+matični broj doktoranda – broj iznad slike u indeksu), odnosno potvrda poslodavca o plaćanju troška obrane doktorskog rada rada u iznosu od 5.000,00 kuna

---

Prihvaćeno sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

prof.dr.sc. Blaženka Kos

DR.SC.-10 IZVJEŠTAJ O OCJENJIVANJU DOKTORSKOG RADA[1]			
OPĆI PODACI I KONTAKT DOKTORANDA/DOKTORANDICE:			
Titula, ime i prezime doktoranda/doktorandice:		Tibor Jančі, dipl. ing.	
Nositelj studija:		Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet	
Naziv studija:		Prehrambena tehnologija	
Matični broj doktoranda/doktorandice:		231/PT	
Naslov doktorskog rada:	*Jezik pisanja rada*	Hrvatski	
	Hrvatski:	Mogućnost primjene Raman spektroskopije pri kontroli kvalitete ribe	
	Engleski:	Possible applications of Raman spectroscopy in fish quality control	
Područje/polje/grana (ako se doktorski studij izvodi u grani)**:**		Biotehničke znanosti / Prehrambena tehnologija	
MENTOR(I)			
		Titula, ime i prezime:	**Ustanova, država:**
Prvi mentor:		izv.prof.dr.sc. Sanja Vidaček	Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, Hrvatska
Drugi mentor:			
Izabrano povjerenstvo za ocjenu doktorskog rada		**Titula, ime i prezime:**	**Ustanova, država:**
		1. prof. dr. sc. Helga Medić	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno – biotehnološki fakultet, Hrvatska
		2. prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno – biotehnološki fakultet, Hrvatska
		3. dr. sc. Mile Ivanda, znan. sav.	Institut Ruđer Bošković, Hrvatska
		4.	
		5.	
OCJENA DOKTORSKOG RADA (ocjena mora sadržavati izvorni znanstveni doprinos i novo otkriće)			

[1] Molimo Vas da ispunjeni obrazac DR.SC.-11 pošaljete u elektroničkom i tiskanom obliku, potpisano, u nadležnu referadu.

Doktorski rad dipl. ing. Tibora Jančija izrađen je u Laboratoriju za tehnologiju mesa i ribe, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Sanje Vidaček. Velik dio eksperimentalnog rada proveden je u Laboratoriju za molekulsku fiziku i sinteze novih materijala, Instituta Ruđer Bošković u okviru istraživačkog projekta „Hibridne silicijske nanostrukture za senzoriku“ (IP-2014-09-7046) financiranom od strane Hrvatske zaklade za znanost, čiji je voditelj dr. sc. Mile Ivanda. Doktorski rad sadrži 144 stranice, 52 slike, 18 tablica, 143 literaturna navoda, temeljnu dokumentacijsku karticu i životopis pristupnika, a podijeljen je na sljedeća poglavlja: Uvod, Opći dio, Materijali i metode, Rezultati, Rasprava, Zaključci i Literatura.

U **Uvodu** pristupnik ukazuje na potrebu razvoja brzih, neinvazivnih metoda kontrole kvalitete ribe kao alternative tradicionalnim metodama. Navodi da je promicanje konzumacije ribe kao zdrave namirnice dovelo do globalizacije tržišta i povećane potražnje za ribom te kontinuiranog razvoja tehnologije ulova i prerade koji omogućuje preradu sve većih količina ribe u kratkom vremenskom roku. Budući da tradicionalne metode kontrole kvalitete uobičajeno zahtijevaju složenu i dugotrajnu pripremu uzoraka, upotrebu izrazito skupih analitičkih instrumenta te posebno educirano osoblje za provođenje analiza, teško su primjenjive u opisanim industrijskim uvjetima. Budući da Ramanova spektroskopija pruža mogućnost brzih analiza uz minimalnu pripremu uzoraka, kao glavni cilj istraživanja navodi ispitivanje mogućnosti primjene Ramanove spektroskopije za detekciju histamina, geosmina i 2-metilizoborneola kao spojeva koji značajno utječu na kvalitetu i zdravstvenu ispravnost proizvoda od ribe te razvoj brze instrumentalne metode kvantifikacije ciljanih spojeva u mesu ribe.

Kroz drugo poglavlje (**Opći dio**) pristupnik u nekoliko potpoglavlja opisuje teorijske temelje Ramanove spektroskopije s posebnim naglaskom na površinski pojačano Ramanovo raspršenje (SERS), različite tipove SERS supstrata, obradu i analizu spektara te metode kalibracije u svrhu kvantitativne SERS analize. Kroz dva potpoglavlja detaljno opisuje karakteristike i značaj histamina, geosmina i 2-metilizoborneola za kvalitetu i zdravstvenu ispravnost ribe kao namirnice. Opći dio je jasno obrazložen te u potpunosti odgovara obrađenoj temi disertacije i sadrži mnogobrojne citate najnovijih istraživanja.

U prvom dijelu poglavlja **Materijali i metode** opisani su materijali korišteni u ovom radu te je detaljno i jasno prezentiran plan istraživanja koje je podijeljeno u 4 faze. U drugom dijelu poglavlja pristupnik detaljno opisuje metode pripreme različitih SERS supstrata u prvoj fazi istraživanja, metode njihovog ispitivanja i mjerenja na analitičkim standardima u drugoj fazi sa svrhom optimizacije parametara mjerenja. Metode mjerenja na ekstraktima ribljeg mišića, postupci pripreme uzoraka, metode analize spektara i konstrukcije kalibracijskih modela korištene u trećoj fazi te referentne metode korištene za usporedbu s razvijenom metodom, detaljno su opisane u završnom dijelu ovog poglavlja.

U poglavlju **Rezultati** prikazani su rezultati sve četiri faze istraživanja s odgovarajućim tabličnim i grafičkim prikazima, te statističkom obradom istih. Rezultati prve faze obuhvaćaju karakteristike različitih SERS supstrata. U rezultatima druge faze istraživanja prikazani su snimljeni Ramanovi i SERS spektri analitičkih standarda dobivenih primjenom različitih supstrata te rezultati optimizacije parametara mjerenja i dodatnih mjerenja provedenih u svrhu pojašnjenja mehanizma vezanja molekula analita na SERS supstrate. Rezultati treće faze istraživanja prikazuju rezultate mjerenja na ekstraktima ribljeg mišića pripremljenim različitim postupcima, obrade i analize rezultata mjerenja te kalibracijske modele konstruirane primjenom različitih kemometrijskih metoda. Rezultati četvrte faze istraživanja prikazuju usporedbu razvijene i referentne analitičke metode te rezultata dobivenih primjenom odabranih kalibracijskih modela iz prethodne faze istraživanja u odnosu na rezultate referentne metode.

Kroz prvi dio poglavlja **Rasprave** pristupnik raščlanjuje utjecaj različitih supstrata i parametara mjerenja na mogućnost detekcije ciljanih analita te iznosi objašnjenje mehanizma vezanja molekula analita na SERS supstrat. U drugom dijelu detaljno je iznesen osvrt na utjecaj postupka pripreme uzoraka, obrade SERS spektara i različitih metoda kalibracije na dobivene rezultate. U posljednjem dijelu detaljno su raspravljeni rezultati SERS metode dobiveni primjenom različitih kalibracijskih modela i njihova usporedba s rezultatima referentne metode te razjašnjeni faktori koji utječu na točnost i preciznost rezultata različitih kalibracijskih modela. Rezultate kroz raspravu potkrepljuje statističkom analizom te brojnim literaturnim navodima.

U poglavlju **Zaključci** sažeto i jasno na temelju dobivenih rezultata i provedene rasprave donosi zaključke za svaku pojedinu fazu

provedenog istraživanja s osvrtom na postignute rezultate i prednosti razvijene analitičke metode.

U poglavlju **Literatura** navode se reference iz područja teme doktorskog rada koja se odnose na temeljna, kao i najnovija istraživanja iz područja Ramanove spektroskopije te njene primjene u analitici namirnica, kemometrijskih metoda i kvantitativne analize metodom spektroskopije površinski pojačanog Ramanovog raspršenja.

Mišljenje i prijedlog:		
Na temelju iznesenog, Stručno povjerenstvo smatra da je disertacija dipl. ing. Tibora Jančija izrađena je sukladno s prijavljenom temom i zadanim ciljevima. Pristupnik je pokazao samostalnost tijekom izrade i pisanja disertacije, sistematičnost pri iznošenju rezultata te kritičnost pri raspravi rezultata. Ovaj rad predstavlja vrijedan i izvoran znanstveni doprinos u području razvoja brzih analitičkih metoda za kontrolu kvalitete hrane. Pristupnik je u opsežnom istraživanju ispitao velik broj različitih SERS supstrata, optimirao parametre mjerenja, razvio postupak pripreme uzorka koji omogućuje detekciju i kvantifikaciju histamina u uzorcima ribe te usporedio dobivene rezultate s rezultatima referentne HPLC metode. U ovom radu po prvi puta prezentirana metoda analize histamina upotrebom spektroskopije površinski pojačanog Ramanovog raspršenja uz upotrebu koloidnih SERS supstrata. Razvijena metoda omogućuje kvantifikaciju histamina u zakonski značajnom rasponu koncentracija 0 – 200 mg kg^{-1}, uz znatno smanjenje troškova i skraćenje vremena analize u usporedbi s tradicionalnim metodama zbog čega ima velik potencijal za primjenu u industrijskom sektoru. Stoga predlažemo Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da disertaciju dipl. ing. Tibora Jančija pod naslovom "Mogućnost primjene Raman spektroskopije pri kontroli kvalitete ribe“ prihvati i uputi na daljnji postupak za stjecanje akademskog stupnja doktora znanosti iz znanstvenog područja Biotehničke znanosti, znanstvenog polja Prehrambena tehnologija.		
Izabrano povjerenstvo za ocjenu doktorskog rada	**Titula, ime i prezime, ustanova, država:**	**Potpis:**
	1. prof. dr. sc. Helga Medić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Hrvatska	
	2. prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Hrvatska	
	3. dr. sc. Mile Ivanda, znan. sav., Institut Ruđer Bošković, Zagreb, Hrvatska	
	4.	
	5.	
Sjednica nadležnog tijela i točka dnevnog reda u okviru koje je imenovano Povjerenstvo:	Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na 2. redovnoj sjednici u ak. god. 2016./2017. održanoj 22. studenog 2016. (ad 27.) imenovalo nas je za članove Stručnog povjerenstva za ocjenu doktorskog rada dipl. ing. Tibora Jančija u okviru doktorskog studija Prehrambena tehnologija pod naslovom "Mogućnost primjene Raman spektroskopije pri kontroli kvalitete ribe“.	
Napomena (po potrebi):		
U Zagrebu, 28. studenog 2016.		**M.P.**

ŽIVOTOPIS

Tibor Jančі, dipl. ing. rođen je 4. svibnja 1981. godine u Zagrebu. Osnovnu školu pohađao je u Zagrebu, gdje je završio i prirodoslovno – matematičku gimnaziju 1999. godine. Iste godine upisao je Prehrambeno – biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu gdje je 2007. godine stekao zvanje diplomiranog inženjera prehrambene tehnologije. U listopadu 2007. godine zapošljava se u tvrtci Ledo d.d. na radnom mjestu tehnologa za razvoj novih proizvoda do veljače 2011. godine kada prelazi na Prehrambeno – biotehnološki fakultetu Sveučilišta u Zagrebu na radno mjesto asistent u Laboratoriju za tehnologiju mesa i ribe, gdje je zaposlen i danas.

Doktorski studij „Prehrambena tehnologija“ upisao je 2012. godine na matičnom fakultetu te je započeo izradu doktorske disertacije pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Sanje Vidaček. Tijekom svog znanstveno – istraživačkog rada sudjelovao je na 3 znanstvena projekta, objavio 1 poglavlje u knjizi, 5 izvornih znanstvenih radova u časopisima indeksiranima u CC bazi podataka, 6 radova u drugim časopisima te je sa 9 znanstvenih radova sudjelovao na međunarodnim i sa 4 rada na domaćim znanstvenim skupovima. Temeljem istraživačkog rada, dobitnik je potpore Biotehničke zaklade najboljim studentima i mladim istraživačima Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta u 2016. godini. U svom stručnom radu sudjelovao je u izradi 4 stručna projekta, 1 idejnom projektu te izradi 1 ekspertize.

Osim sudjelovanja u znanstvenom i stručnom radu, sudjeluje u nastavi na preddiplomskom studiju Prehrambena tehnologija i diplomskim studijima Prehrambeno inženjerstvo i Upravljanje sigurnošću hrane kroz izvođenje laboratorijskih i terenskih vježbi, seminara te kao pomoć pri izradi 7 završnih i 15 diplomskih radova.

DR.SC.-02 OCJENA TEME DOKTORSKOG RADA[1]

OPĆI PODACI I KONTAKT DOKTORANDA/DOKTORANDICE

Titula, ime i prezime doktoranda/doktorandice:		Bojana Voučko
Nositelj studija:		Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Naziv studija:		Nutricionizam
Matični broj doktoranda/doktorandice:		177/N
Naslov predložene teme	*Jezik pisanja rada:*	hrvatski
	Hrvatski	Primjena nusproizvoda prehrambene industrije i inovativnih tehnologija u razvoju pekarskih proizvoda za oboljele od celijakije i dijabetesa
	Engleski	Application of food industry by-products and innovative technologies in development of bakery products for celiac and diabetes patients
Područje/polje/grana (ako se doktorski studij izvodi u grani)**:**		Biotehničke znanosti/nutricionizam

MENTOR(I)

	Titula, ime i prezime:	**Ustanova, država:**	**E-mail:**
Prvi mentor:	prof. dr. sc. Duška Ćurić	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	dcuric@pbf.hr
Drugi mentor:	/	/	/
Izabrano povjerenstvo za ocjenu teme i predlaganje mentora	**Titula, ime i prezime**	**Ustanova, država:**	**E-mail:**
	1. izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	snedjer@pbf.hr
	2. prof. dr. sc. Duška Ćurić	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	dcuric@pbf.hr
	3. izv. prof. dr. sc. Greta Krešić	Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Hrvatska	gretak@fthm.hr
Sjednica nadležnog tijela i točka dnevnog reda u okviru koje je imenovano Povjerenstvo	Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučiilišta u Zagrebu, 11. redovita sjednica za akad. god. 2015./2016. održana dana 28. rujna 2016., točka 34. dnevnog reda		
Sjednica Etičkog povjerenstva na kojoj je odobren prijedlog istraživanja	/		

A. Izvješće s javne obrane teme doktorskog rada

Pristupnica Bojana Voučko, dipl. inž. održala je 13. listopada 2016. javnu obranu teme doktorskog rada naslova „Primjena nusproizvoda prehrambene industrije i inovativnih tehnologija u razvoju pekarskih proizvoda za oboljele od celijakije i dijabetesa“. Javnoj obrani prisustvovali su članovi Odbora za poslijediplomske studije, mentorica prof. dr. sc. Duška Ćurić i izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino kao predsjednik (prvi član) stručnog povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora te brojni zainteresirani nastavnici, asistenti i studenti.

[1] Molimo datoteku nazvati: DR.SC.-02 – Prezime Ime doktoranda.doc
Molimo Vas da ispunjeni obrazac DR.SC.-02 pošaljete u elektroničkom i tiskanom obliku, potpisano, u nadležnu referadu.

Pristupnica Bojana Voučko, dipl. inž. u uvodnom dijelu izlaganja sažeto je predstavila bolesti celijakiju i dijabetes te navela posebne prehrambene preporuke s naglaskom na dio populacije koji boluje od kombinacije navedenih bolesti. Pacijentima oboljelim od dijabetesa savjetuje se prehrana niskog glikemijskog indeksa (GI) koja, u slučaju istodobne pojave celijakije, mora biti i bezglutenska. Pristupnica je zatim navela nedostatke bezglutenske prehrane i objasnila ulogu sirovina za obogaćivanje bezglutenskog kruha, poput heljde, prosa i bučine pogače (nusproizvoda proizvodnje bučinog ulja), kojima je moguće popraviti strukturu kruha, a istovremeno potencijalno smanjiti GI. Također je ukratko opisala tehnološke metode povećanja bioraspoloživosti određenih bioaktivnih spojeva u kruhu (mljevenje i/ili ultrazvuk visokog intenziteta) te metode produljenja trajnosti kruha (vakuum hlađenje i pakiranje u vakuumu). U nastavku izlaganja jasno je i jezgrovito iznijela ciljeve i hipoteze istraživanja. Nadalje je pristupnica predstavila nutritivni profil heljdinog, prosenog i brašna bučine pogače, odnosno metode kojima će se koristiti tijekom izrade eksperimentalnog dijela rada i opremu koju će pritom koristiti. Također je prikazala i složeni centralni plan eksperimenta i najavila optimizaciju recepture za obogaćeni bezglutenski kruh namijenjen celijakičarima i dijabetičarima. U kruhovima pripremljenim prema optimalnim recepturama, planira dodatno odrediti udjele i bioraspoloživost bioaktivnih spojeva, provesti hedonistička senzorska analiza i odrediti glikemijski indeks. Također planira ispitati i mogućnosti produljenja trajnosti bezglutenskog kruha. Vrlo zanimljivo i jasno objašnjenje teme, te detaljno iznošenje ciljeva i hipoteza pobudili su zanimanje auditorija i doveli do konstruktivne rasprave nakon završetka izlaganja tijekom koje je pristupnica precizno odgovorila na sva postavljena pitanja. Na osnovu svega navedenog Odbor za poslijediplomske studije PBF-a zaključio je da je pristupnica Bojana Voučko, dipl. inž. uspješno obranila predloženu temu doktorskog rada.

B. Ocjena teme doktorskog rada

(izvorni znanstveni doprinos i ocjena izvedivosti)

Istraživanje predloženo temom doktorskog rada „Primjena nusproizvoda prehrambene industrije i inovativnih tehnologija u razvoju pekarskih proizvoda za oboljele od celijakije i dijabetesa“ pripada znanstvenom području biotehničke znanosti, te polju nutricionizam. Ciljevi istraživanja uključuju određivanje nutritivnog profila odabranih sirovina za proizvodnju bezglutenskog kruha, ispitivanje mogućnosti povećanja bioraspoloživosti bioaktivnih komponenti, optimizaciju recepture za proizvodnju obogaćenog bezglutenskog kruha sniženog glikemijskog indeksa te istraživanje mogućnosti produljenja trajnosti dobivenog bezglutenskog kruha. Postavljene hipoteze su da će upotreba heljdinog, prosenog i brašna bučine pogače uzrokovati sniženje glikemijskog indeksa i poboljšanje tehnoloških i senzorskih osobina te nutritivnog sastava bezglutenskog kruha. Nadalje, pretpostavlja da će tretman heljde, prosa i bučine pogače finim mljevenjem i ultrazvukom visokog intenziteta, povećati udio bioraspoloživih bioaktivnih komponenti te da će primjena tehnologije vakuum hlađenja i pakiranja u vakuumu produžiti trajnost bezglutenskog kruha.

Istraživanje će biti provedeno na pripremljenom bezglutenskom kruh iz sirovina (heljde, prosa i pogače bučinih koštica) nabavljenih od privatnih proizvođača i prerađivača s područja RH. Metode istraživanja uključuju određivanje udjela vode, masti, proteina, škroba, vlakana i sl., sastava masnih kiselina i fenolnih kiselina, udjela inozitola te antioksidacijske aktivnosti (ukupni polifenoli, DPPH i FRAP). Specifična oprema koja će se koristiti u pripremi uzoraka bezglutenskog kruha su uređaji za fino mljevenje i tretman ultrazvukom.

Složeni centralni plan pokusa sadrži 2 numeričke varijable (amplituda i vrijeme ultrazvučnog tretmana) na 5 nivoa i dvije kategorije faktora (sirovine i način mljevenja). Na osnovu prikupljenih podataka pristupnica planira upotrebom različitih statističkih metoda optimirati recepturu za obogaćeni bezglutenski kruh namijenjen celijakičarima i dijabetičarima obzirom na kemijski sastav i fizikalne osobine. U kruhovima pripremljenim prema optimalnim recepturama, dodatno će se odrediti udjeli glutena, ukupnih vlakana, inozitola, rutina, fenolnih kiselina, antioksidativna aktivnost i probavljivost proteina, te će se provesti hedonistička senzorska analiza i određivanje glikemijskog indeksa. Također će se ispitati i mogućnosti produljenja trajnosti bezglutenskog kruha vakuum hlađenjem i/ili pakiranjem u vakuumu praćenjem kinetike starenja kruha, mikrobiološke ispravnosti i provođenjem deskriptivne senzorske analize. Na osnovu prikupljenih rezultata odredit će se prehrambene i zdravstvene tvrdnje razvijenih proizvoda.

Uvidom u radno iskustvo u korištenju suvremenih analitičkih instrumenata i metoda i dosadašnji istraživački opus pristupnice Bojane Voučko, dipl. inž. vidljivo je da posjeduje sve kompetencije da samostalno ostvari zadane ciljeve.

Znanstveni doprinos ovog rada očitovat će se kroz nove spoznaje o funkcionalnom potencijalu heljdinog, prosenog i brašna bučine pogače te mogućnosti primjene istih u pekarstvu. Definirati će se optimalni parametri primjene finog mljevenja i ultrazvuka visokog intenziteta za povećanje bioraspoloživosti bioaktivnih komponenti iz prosenog, heljdinog i brašna bućine pogače te procesa vakuum hlađenja i pakiranja u vakuumu na trajnost proizvoda za posebne prehrambene potrebe. Također će se definirati inovativna receptura za proizvodnju obogaćenog bezglutenskog kruha sniženog glikemijskog indeksa namijenjenog oboljelima od celijakije i dijabetesa.

Mišljenje i prijedlog:

Iz materijala za prijavu teme kao i izlaganja s javne obrane doktorskog rada Bojane Voučko, dipl. inž. vidljivo je jasno slaganje ciljeva istraživanja i znanstvenog područja za koje se doktorski rad predlaže. Odabrani eksperimentalni materijal, metodologija, kao i plan provedbe istraživanja po fazama zajedno s kompetencijama pristupnice upućuju na zaključak da će postavljeni ciljevi biti uspješno ostvareni. Predloženo istraživanje dati će iznimno vrijedan doprinos poznavanju funkcionalnog potencijala heljdinog i prosenog te brašna bučine pogače (kao nusproizvoda proizvodnje bučinog ulja) kao i mogućnosti primjene istih u proizvodnji bezglutenskog kruha sniženog glikemijskog indeksa za potrebe specifičnih skupina pacijenata oboljelih od dijabetesa i celijakije. Na temelju izvješća s javne obrane teme doktorskog rada, očekivanog znanstvenog doprinosa te pozitivne ocjene izvedivosti predloženog istraživanja, izabrano Povjerenstvo za ocjenu teme i predlaganje mentora predlaže Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da se tema disertacije pristupnice Bojane Voučko, dipl. inž. pod naslovom „Primjena nusproizvoda prehrambene industrije i inovativnih tehnologija u razvoju pekarskih proizvoda za oboljele od celijakije i dijabetesa“ prihvati i uputi u daljnju proceduru.

Prijedlog izmjene ili dorade naslova:		
Prijedlog za promjenu mentora i/ili imenovanje drugog mentora *(upisati titulu, ime, prezime, ustanovu):*		
Planirana obrana doktorskog rada *(naznačiti godinu i semestar):*		
2017./ 2018. akademska godina, zimski semestar		
Izdvojeno mišljenje *(samo ako netko od članova Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora ima izdvojeno mišljenje)*		
Potpis *(ime i prezime člana povjerenstva)*		
NAPOMENA *(po potrebi):*		
Izabrano Povjerenstvo za ocjenu teme i predlaganje mentora	**Titula, ime i prezime, ustanova, država:**	**Potpis:**
	1. izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska *(predsjednik Povjerenstva)*	
	2. prof. dr. sc. Duška Ćurić, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	
	3. izv. prof. dr. sc. Greta Krešić, Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Hrvatska	
U Zagrebu,		**M.P.**

3