KLASA: 602-04/18-01/01
URBROJ: 251-69-01-18-6
Zagreb, 23. siječnja 2018.

P O Z I V

na **4. redovitu sjednicu** Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad. god. 2017./2018. koja će se održati 30.01.2018. godine u Vijećnici Fakulteta s početkom u 10,00 sati.

D n e v n i r e d:

1. Verifikacija zapisnika 3. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 13.12.2017. godine
2. Verifikacija zapisnika 1. izvanredne sjednice Fakultetskog vijeća održane 15.01.2018. godine
3. Izvješće dekana prof. dr. sc. Damira Ježeka
4. Izvješće prodekana za nastavu izv. prof. dr. sc. Zvonimira Šatalića
5. Izvješće prodekanice za znanost prof. dr. sc. Jadranke Frece
6. Izvješće prodekana za međunarodnu suradnju izv. prof. dr. sc. Antonia Starčevića
7. Izvješća odbora i povjerenstava PBF-a
8. Donošenje Odluke o načinu imenovanja, ovlastima i odgovornostima voditelja studija te sastavu i djelovanju vijeća studija
9. Prihvaćanje Pravilnika o ustroju radnih mjesta PBF-a
10. Potvrda Vijeća prirodoslovnog područja Sveučilišta u Zagrebu sa sjednice održane 19. prosinca 2017. godine o izboru **dr. sc. Monike Kovačević** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti, polje (1.04.) Kemija.
11. Potvrde Vijeća biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu sa sjednice održane 10. siječnja 2018. godine o izboru u znanstveno-nastavna zvanja:
    11.1 **dr. sc. Katarina Lisak Jakopović** izabrana u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija, znanstvena grana Inženjerstvo (4.05.01)
    11.2 **dr. sc. Marina Svetec Miklenić** izabrana u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija, znanstvena grana (4.04.04) Molekularna biotehnologija.
12. Odluke Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa 3. sjednice održane 24. studenoga 2017. godine o izboru u znanstvena zvanja:
    12.1. **dr. sc. Mladen Brnčić**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabran u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
    12.2. **dr. sc. Jadranka Frece**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
    12.3. **dr. sc. Karin Kovačević Ganić**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
    12.4. **dr. sc. Ksenija Markov**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
    12.5. **dr. sc. Helga Medić**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

12.6. **dr. sc. Anet Režek Jambrak**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

12.7. **dr. sc. Zvonimir Šatalić**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabran u znanstveno zvanje **znanstvenog savjetnika** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

12.8. **dr. sc. Martina Bituh**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **višeg znanstvenog suradnika** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

12.9. **dr. sc. Dubravka Novotni**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **višeg znanstvenog suradnika** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

12.10. **dr. sc. Mladen Pavlečić**, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, izabran u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

12.11. **dr. sc. Tihomir Kovač**, Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet, izabran u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

12.12. **dr. sc. Ivica Ljubenkov**, Sveučilište u Splitu, Prirodoslovno-matematički fakultet, izabran u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

12.13. **dr. sc. Nikola Major**, Institut za poljoprivredu i turizam u Poreču, izabran u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

12.14. **dr. sc. Jasna Puizina**, Sveučilište u Splitu, Prirodoslovno-matematički fakultet, izabrana u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija.

13. 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 **dr. sc. Ivane Rumora Samarin**, **poslijedoktorandice i znanstvene suradnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na razvojno radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam
    - znanstvena grana (4.06.01) Znanost o prehrani

14. 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. Dubravke Novotni, 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 (4.05.) Prehrambena tehnologija
    - znanstvena grana (4.05.01) Inženjerstvo

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Duška Ćurić PBF
    2. prof. dr. sc. Dubravka Škevin PBF
    3. prof. dr. sc. Daliborka Koceva-Komlenić PTF, Osijek

15. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Damir Ježek PBF
    2. prof. dr. sc. Rajka Božanić PBF

3. prof. dr. sc. Zlatko Šatović AF, Zagreb

o ispunjavanju uvjeta za izbor **prof. dr. sc. Suzane Rimac Brnčić, znanstvene savjetnice,** u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik u trajnom zvanju**, za:

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

16. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić PBF
2. prof. dr. sc. Mara Banović PBF
3. prof. dr. sc. Ana Jeromel AF, Zagreb

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

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

17. Prihvaćanje Godišnjih izvješća mentora o radu **znanstvenih novaka** na PBF-u za akad .god. 2016./2017.

17.1. dr. sc. Maja Benković - znanstvena novakinja u Zavodu za procesno inženjerstvo, Kabinet za osnove inženjerstva, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ingrid Bauman (u mirovini)/izv. prof. dr. sc. Mirjane Čurlin

17.2. dr. sc. Ivona Elez Garofulić – znanstvena novakinja u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procese konzerviranja i preradu voća i povrća, pod mentorstvom prof. dr. sc. Verice Dragović-Uzelac

17.3. dr. sc. Filip Dujmić - znanstveni novak u Zavodu za procesno inženjerstvo, Laboratorij za tehničku termodinamiku, pod mentorstvom prof. dr. sc. Mladena Brnčića

17.4. dr. sc. Tamara Jurina - znanstvena novakinja u Zavodu za procesno inženjerstvo, Laboratorij za mjerenje, regulaciju i automatizaciju, pod mentorstvom prof. dr. sc. Želimira Kurtanjeka (u mirovini)/prof. dr. sc. Jasenke Gajdoš Kljusurić

17.5. dr. sc. Ana Jurinjak Tušek - znanstvena novakinja pod mentorstvom prof. dr. sc. Želimira Kurtanjeka (u mirovini)/prof. dr. sc. Jasenke Gajdoš Kljusurić

17.6. dr. sc. Monika Kovačević - znanstvena novakinja u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za organsku kemiju, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Lidije Barišić

17.7. dr. sc. Mia Kurek - znanstvena novakinja u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za pakiranje hrane, pod mentorstvom prof. dr. sc. Kate Galić

17.8. dr. sc. Andreja Leboš Pavunc – znanstvena novakinja u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura, pod mentorstvom prof. dr. sc. Jagode Šušković

17.9. dr. sc. Katarina Lisak Jakopović - znanstvena novakinja u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju mlijeka i mliječnih proizvoda, pod mentorstvom prof. dr. sc. Rajke Božanić

17.10. dr.sc. Nives Marušić Radovčić – znanstvena novakinja u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju mesa i ribe, pod mentorstvom prof. dr. sc. Helge Medić

17.11. dr. sc. Teuta Murati - znanstvena novakinja u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za toksikologiju, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Ivane Kmetič

17.12. dr. sc. Mario Novak - znanstveni novak u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva, pod mentorstvom prof. dr. sc. Predraga Horvata

17.13. dr. sc. Maja Repajić – znanstvena novakinja u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procese konzerviranja i preradu voća i povrća, pod mentorstvom prof. dr. sc. Branke Levaj

17.14. dr. sc. Ivana Rumora Samarin - znanstvena novakinja u Zavodu za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, Laboratorij za znanost o prehrani, pod mentorstvom prof. dr. sc. Irene Colić Barić

17.15. dr. sc. Marina Svetec Miklenić – znanstvena novakinja u Zavodu za genetičko inženjerstvo, Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ivana-Krešimira Sveteca

17.16. Marina Tomašević, mag. ing. – znanstvena novakinja u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju i analitiku vina, pod mentorstvom prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić

17.17. dr. sc Antonija Trontel - znanstvena novakinja u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva, pod mentorstvom prof. dr. sc. Božidara Šanteka

17.18. Aleksandra Vojvodić Cebin, dipl. ing. - znanstvena novakinja u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda, pod mentorstvom prof. dr. sc. Draženke Komes

17.19. Bojana Voučko, dipl. ing. - znanstvena novakinja u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica, pod mentorstvom prof. dr. sc. Duške Ćurić

18. Prihvaćanje Godišnjih izvješća mentora o radu **asistenata i poslijedoktoranada** PBF-a za akad. god. 2016./2017.

18.1. Martina Banić, mag. ing. – asistentica u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura, pod mentorstvom prof. dr. sc. Jagode Šušković

18.2. Arijana Bušić, mag. ing. - asistentica u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda, pod mentorstvom prof. dr. sc. Draženke Komes

18.3. Iva Čanak, mag. ing. - asistentica u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica, pod mentorstvom prof. dr. sc. Jadranke Frece

18.4. Sandra Čičić, mag. - asistentica u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za opću i anorgansku kemiju i elektroanalizu, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Damira Ivekovića

18.5. Saša Drakula, mag. ing. - asistentica u Zavodu za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, Laboratorij za kontrolu kvalitete u prehrambenoj industriji, pod mentorstvom prof. dr. sc. Mirjane Hruškar

18.6. Goran Dražić, mag. – asistent u Zavodu za procesno inženjerstvo, Kabinet za matematiku, pod mentorstvom doc. dr. sc. Matije Kazalickog

18.7. dr. sc. Irena Đapić - poslijedoktorandica u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za analitičku kemiju, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Ivone Jakaša

18.8. dr. sc. Antonija Grbavac - poslijedoktorandica u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za biokemiju, pod mentorstvom prof. dr. sc. Vladimira Mrše

18.9. Karla Hanousek Čiča, mag. ing. - asistentica u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju vrenja i kvasca, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Jasne Mrvčić

18.10. Ana Huđek, mag. ing. – asistentica u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ksenije Durgo

18.11. Željko Jakopović, mag. ing. – asistent u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ksenije Markov

18.12. dr. sc. Tibor Janči - poslijedoktorand u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju mesa i ribe, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Sanje Vidaček

18.13. Deni Kostelac, mag. ing. - asistent u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica, pod mentorstvom prof. dr. sc. Jadranke Frece

18.14. Nenad Marđetko, mag. ing. – asistent u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva, pod mentorstvom prof. dr. sc. Božidara Šanteka

18.15. Marko Marelja, mag. – asistent u Zavodu za procesno inženjerstvo, Laboratorij za tehničku termodinamiku, pod mentorstvom prof. dr. sc. Mladena Brnčića

18.16. Marina Miletić, mag. ing. – asistentica u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za toksikologiju, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Ivane Kmetič

18.17. Marko Nuskol, mag. ing. - asistent u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za fizikalnu kemiju i koroziju, pod mentorstvom doc. dr. sc. Mojce Čakić Semenčić

18.18. dr. sc. Marko Obranović - poslijedoktorand u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju ulja i masti, pod mentorstvom prof. dr. sc. Dubravke Škevin

18.19. dr.sc. Marina Palčić - poslijedoktorandica u Zavodu za kemiju i biokemiju – Laboratorij za opću i anorgansku kemiju i elektroanalizu, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Damira Ivekovića

18.20. dr. sc. Predrag Putnik - poslijedoktorand u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Kabinet za tehnološko projektiranje, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Sandre Balbino

18.21. Marko Škegro, mag. ing. – asistent u Zavodu za procesno inženjerstvo, Laboratorij za tehnološke operacije, pod mentorstvom prof. dr. sc. Damira Ježeka

18.22. Tea Štefanac, mag. ing. – asistentica u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za biološku obradu otpadnih voda, pod mentorstvom prof. dr. sc. Tibele Landeka Dragičević

18.23. dr. sc. Marina Tranfić Bakić - poslijedoktorandica u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za fizikalnu kemiju i koroziju, pod mentorstvom doc. dr. sc. Mojce Čakić Semenčić

18.24. dr. sc. Davor Valinger - poslijedoktorand u Zavodu za procesno inženjerstvo, Laboratorij za mjerenja, regulaciju i automatizaciju, pod mentorstvom prof. dr. sc. Želimira Kurtanjeka (u mirovini)/prof. dr. sc. Jasenke Gajdoš Kljusurić

18.25. Bojan Žunar, mag.ing. - asistent u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ivana-Krešimira Sveteca

19. Prihvaćanje Godišnjih izvješća mentora o radu suradnika na projektima PBF-a za akad. god. 2016./2017.

19.1. Martina Andlar, mag. ing. – suradnica na projektu u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju piva i slada, pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Tončija Rezića

19.2. dr. sc. Domagoj Gabrić – suradnik na projektu u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procese sušenja i praćenje stabilnosti biološki aktivnih spojeva, pod mentorstvom prof. dr. sc. Verice Dragović-Uzelac

19.3. dr. sc. Dijana Grgas Uhlik – suradnica na projektu u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za biološku obradu otpadnih voda, pod mentorstvom Tibele Landeka Dragičević

19.4. dr. sc. Stela Križanović – suradnica na projektu u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju vrenja i kvasca, pod mentorstvom prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić

19.5. Mateja Lozančić, mag. ing. – suradnica na projektu u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za biokemiju, pod mentorstvom prof. dr. sc. Vladimira Mrše

19.6. Katarina Lukić, mag. ing. – suradnica na projektu u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju i analitiku vina, pod mentorstvom prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić

19.7. dr. sc. Damir Oros – suradnik na projektu u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Kabinet za bioinformatiku, pod mentorstvom doc. dr. sc. Jurice Žučka

19.8. Manuela Panić, mag. ing. - suradnica na projektu u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije, pod mentorstvom prof. dr. sc. Ivane Radojčić Redovniković

19.9. Višnja Stulić, mag. ing. – suradnica na projektu u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procesno-prehrambeno inženjerstvo, pod mentorstvom prof. dr. sc. Zorana Hercega

19.10. Katarina Zorić, mag. ing. – suradnica na projektu u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura, pod mentorstvom prof. dr. sc. Jagode Šušković

20. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac PBF
    2. prof. dr. sc. Rajka Božanić PBF
    3. dr. sc. Rozelindra Čož Rakovac, znan. savj. Institut Ruđer Bošković, Zagreb

    o provedenom natječajnom postupku i izboru **Ane Dobrinčić, magistre prehrambenog inženjerstva,** na radno mjesto: **stručni suradnik u sustavu znanosti i visokom obrazovanju** na projektu „Bioprospecting Jadranskog mora“, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
    - znanstvena grana (4.05.01) Inženjerstvo

    na određeno vrijeme s punim radnim vremenom u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za procese sušenja i praćenje stabilnosti biološki aktivnih spojeva.
21. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Božidar Šantek PBF
    2. prof. dr. sc. Predrag Horvat PBF
    3. izv. prof. dr. sc. Natalija Velić PTF, Osijek

    o provedenom natječajnom postupku i izboru **Marine Grubišić, magistre bioprocesnog inženjerstva,** na radno mjesto: **stručni suradnik u sustavu znanosti i visokom obrazovanju** na projektu „Bioprospecting Jadranskog mora“, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
    - znanstvena grana (4.04.03) Inženjerstvo

    na određeno vrijeme s punim radnim vremenom.
22. Prijedlog Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo za kandidaturu izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak za Državnu nagradu za znanost za 2017. godinu u kategoriji **Značajno znanstveno dostignuće**, u području biotehničkih znanosti.
23. Prijedlog Zavoda za procesno inženjerstvo za kandidaturu prof. dr. sc. Mladena Brnčića za Državnu nagradu za znanost za 2017. godinu u kategoriji **Popularizacija i promidžba znanosti**, u području biotehničkih znanosti.
24. Prijedlog Zavoda za biokemijsko inženjerstvo za kandidaturu prof. dr. sc. Blaženke Kos za Državnu nagradu za znanost za 2017. godinu u kategoriji **Primjena rezultata znanstveno-istraživačkog rada**, u području biotehničkih znanosti.
25. Prijedlog Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo za kandidaturu dr. sc. Marine Tomašević za Državnu nagradu za znanost za 2017. godinu u kategoriji **Godišnja nagrada znanstvenim novacima**, u području biotehničkih znanosti.
26. Imenovanje Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Dore Babić, mag. nutr.**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, naslova **„Utjecaj soka od jabuke na kvalitetu života oboljelih od Alzheimerove bolesti“**, uz suglasnost mentora dr. sc. Saše Missonija, znan. sur. Instituta za antropologiju i dr. sc. Zvonimira Šatalića, izv. prof. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Irena Colić-Barić PBF (predsjednik)
    2. prof. dr. sc. Branka Levaj PBF
    3. dr. sc. Silvio Bašić, znan. sur. KB Dubrava, Zagreb
27. a) Prijava teme doktorskog rada **Ivane Horvat, mag. ing.**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, studijskog smjera Prehrambena tehnologija, naslova **"Utjecaj bistrenja bentonitom tijekom alkoholne fermentacije na proteinsku stabilnost, arome, fenole i senzorsku kvalitetu vina Malvazije**

istarske”.

b) Imenovanje Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora u sastavu:

1. prof. dr. sc. Mara Banović	PBF	(predsjednik)
2. dr. sc. Igor Lukić, viši znan. sur.	Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč	(odabrani mentor)
3. doc. dr. sc. Natka Ćurko	PBF	

28. Imenovanje Stručnog povjerenstva za ocjenu završnog rada **Ruže Sabljić, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Validacija metoda za određivanje šećera u keksima i srodnim proizvodima“** u sastavu:

1. prof. dr. sc. Draženka Komes	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Nada Vahčić	PBF	(mentor)
3. prof. dr. sc. Ljiljana Primorac	PTF, Osijek	

29. a) Prijava teme završnog rada **Ane Batušić, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Razvoj i senzorsko ispitivanje novog proizvoda aromatizirane vode“**.

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za prihvaćanje teme završnog rada u sastavu:

1. prof. dr. sc. Branka Levaj	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Nada Vahčić	PBF	(mentor)
3. prof. dr. sc. Ljiljana Primorac	PTF, Osijek	

30. a) Prijava teme završnog rada **Ane Kurtanjek, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Uvođenje IFS-a u proizvodnju mineralnih voda i bezalkoholnih pića“**.

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za prihvaćanje teme završnog rada u sastavu:

1. doc. dr. sc. Josip Ćurko	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Mara Banović	PBF	(mentor)
3. prof. dr. sc. Ljiljana Primorac	PTF, Osijek	

31. R a z n o

DEKAN

prof. dr. sc. Damir Ježek

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000, 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

KLASA: 602-04/17-01/02
URBROJ: 251-69-01-17-153
Zagreb, 13. prosinca 2017.

Z A P I S N I K

sa **3. redovite sjednice** Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad. god. 2017./2018. održane 13.12.2017. godine u Vijećnici Fakulteta s početkom u 10,00 sati.

Nazočni:

Zavod za kemiju i biokemiju:
prof. dr. sc. V.Mrša, izv. prof. dr. sc. L.Barišić, izv. prof. dr. sc. D.Iveković, izv. prof. dr. sc. I.Jakaša, doc. dr. sc. F.Šupljika, doc. dr. sc. J.Lapić, doc. dr. sc. I.Stuparević

Zavod za procesno inženjerstvo:
prof. dr. sc. D.Ježek, prof. dr. sc. M.Brnčić, prof. dr. sc. I.Perić, prof. dr. sc. A.Vukelić, doc. dr. sc. D.Valinger, izv. prof. dr. sc. M.Čurlin, doc. dr. sc. T.Bosiljkov

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

Zavod za biokemijsko inženjerstvo:
prof. dr. sc. J.Frece, prof. dr. sc. V.Gaurina Srček, prof. dr. sc. J.Šušković, prof. dr. sc. V.Zechner-Krpan, prof. dr. sc. K.Markov, prof. dr. sc. I.K.Svetec, prof. dr. sc. I.Radojčić Redovniković, izv. prof. dr. sc. M.Ivančić Šantek, izv. prof. dr. sc. V.Petravić Tominac, izv. prof. dr. sc. L.Šver, doc. dr. sc. A.Bielen, doc. dr. sc. J.Žučko, doc. dr. sc. A.Leboš Pavunc, doc. dr. sc. A.Štafa

Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo:
prof. dr. sc. R.Božanić, prof. dr. sc. B.Levaj, prof. dr. sc. M.Banović, prof. dr. sc. K.Galić, prof. dr. sc. D.Komes, prof. dr. sc. K.Kovačević Ganić, izv. prof. dr. sc. J.Mrvčić, izv. prof. dr. sc. S.Vidaček, doc. dr. sc. N.Čukelj, doc. dr. sc. M.Badanjak Sabolović, doc. dr. sc. I.Barukčić, doc. dr. sc. T.Vukušić, doc. dr. sc. M.Kurek

Zavod za opće programe:
D.Njerš, prof.

Predstavnici suradnika izabranih u suradnička zvanja:
M.Škegro, mag. ing., dr. sc. M.Novak, S.Drakula, mag. ing., D.Kostelac, mag. ing.

Predstavnici studenata:
B.Duić, A.M.Gruičić, A.Jukić, D.Lučić, M.Miletić, mag. ing., L.Moguš, J.Smoljo

Odsutni:

Ispričani:
izv. prof. dr. sc. I.Kmetič, doc. dr. sc. I.Keser, doc. dr. sc. I.Rumbak, izv. prof. dr. sc. A.Starčević, prof. dr. sc. B.Šantek, prof. dr. sc. P.Horvat, prof. dr. sc. S.Rimac Brnčić, prof. dr. sc. D.Škevin, L.Podvalej, prof., B.Voučko, dipl. ing., doc. dr. sc. F.Dujmić, D.Barić, L.Bashota, A.Vrkić, N.Čuljak

Neispričani:
izv. prof. dr. sc. A.Režek Jambrak, prof. dr. sc. T.Landeka Dragičević, izv. prof. dr. sc. S.Balbino, dr. sc. A.Benussi Skukan, A.Pinčar, P.Mišković

Ostali nazočni:
prof. dr. sc. B.Kos, tajnica Fakulteta E.Katanić, dipl. iur., predstavnica Sindikalne podružnice S.Šimunić, viši stručni savjetnik Ureda za upravljanje kvalitetom PBF-a V.Ilić, univ. spec. oec.

* * * *

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 2. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 20.11.2017. godine
2. Izvješće dekana prof. dr. sc. Damira Ježeka
   2.1. Godišnje izvješće dekana o radu PBF-a u akad. god. 2016./2017.
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 izmjena Statuta Fakulteta u svezi novog izgleda pečata
8. Prihvaćanje Pravilnika o sustavu kvalitete PBF-a
9. Prihvaćanje Plana klasifikacijskih i brojčanih oznaka stvaratelja i primatelja akata za 2018. godinu
10. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Rajka Božanić — PBF
    2. doc. dr. sc. Irena Barukčić — PBF
    3. prof. dr. sc. Samir Kalit — AF. Zagreb

    o ispunjavanju uvjeta za izbor **dr. sc. Katarine Lisak Jakopović**, **poslijedoktorandice i znanstvene suradnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na razvojno radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
    - znanstvena grana (4.05.01) Inženjerstvo
11. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Vladimir Mrša — PBF
    2. doc. dr. sc. Anamarija Štafa — PBF
    3. izv. prof. dr. sc. Mirna Mrkonjić Fuka — AF, Zagreb

    o ispunjavanju uvjeta za izbor **dr. sc. Marine Svetec Miklenić**, **poslijedoktorandice i znanstvene suradnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na razvojno radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
    - znanstvena grana (4.04.04) Molekularna biotehnologija
12. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-02/15, URBROJ: 380-012/246-16-7, od 8. prosinca 2016.) za **izbor dr. sc. Antonije Trontel, poslijedoktorandice i znanstvene suradnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na razvojno radno mjesto: **docent 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. prof. dr. sc. Božidar Šantek PBF
2. prof. dr. sc. Predrag Horvat PBF
3. izv. prof. dr. sc. Natalija Velić PTF, Osijek

13. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
1. prof. dr. sc. Kata Galić, trajno zvanje PBF
2. prof. dr. sc. Božidar Šantek, trajno zvanje PBF
3. prof. dr. sc. Milan Poljak, trajno zvanje AF, Zagreb

o ispunjavanju uvjeta za izbor **prof. dr. sc. Marina Matošića, znanstvenog savjetnika,** u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik u trajnom zvanju**, za:
- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

14. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
1. prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac PBF
2. prof. dr. sc. Draženka Komes PBF
3. izv. prof. dr. sc. Stela Jokić PTF, Osijek

o ispunjavanju uvjeta za izbor **izv. prof. dr. sc. Valerije Dunkić, više znanstvene savjetnice u području prirodnih znanosti**, Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Splitu, u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:
- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

15. a) Pokretanje postupka na osobni zahtjev po članku 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju za izbor **prof. dr. sc. Suzane Rimac Brnčić, znanstvene savjetnice,** u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik u trajnom zvanju**, 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. Damir Ježek, trajno zvanje PBF
2. prof. dr. sc. Rajka Božanić, trajno zvanje PBF
3. prof. dr. sc. Zlatko Šatović, trajno zvanje AF, Zagreb

16. a) Pokretanje postupka na osobni zahtjev po članku 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju za izbor **dr. sc. Marine Tomašević, poslijedoktorandice,** u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, 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. Mara Banović PBF
3. prof. dr. sc. Ana Jeromel AF, Zagreb

17. a) Pokretanje postupka na osobni zahtjev po članku 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju za izbor **dr. sc. Irene Đapić, poslijedoktorandice,** u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:
- znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti
- znanstveno polje (1.04.) Kemija
- znanstvena grana (1.04.03) Analitička kemija

b) Prijedlog člana Stručnog povjerenstva za provođenje postupka pri ovlaštenom Fakultetu kemijskog inženjerstva i tehnologije je izv. prof. dr. sc. Ivone Jakaša.

18. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
1. prof. dr. sc. Irena Colić Barić PBF
2. doc. dr. sc. Irena Keser PBF
3. prof. dr. sc. Irena Landeka Jurčević PBF

o provedenom natječajnom postupku i izboru **Ane Ilić, magistre nutricionizma,** u suradničko zvanje i na radno mjesto: **asistent**, za:

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

na određeno vrijeme s punim radnim vremenom u Zavodu za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, Laboratorij za znanost o prehrani, do povratka privremeno odsutne doc. dr. sc. Ivane Rumbak.

19. 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. Ksenija Marković PBF

    o provedenom natječajnom postupku i izboru **Anje Vukomanović, magistre nutricionizma,** u suradničko zvanje i na radno mjesto: **asistent**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

    na određeno vrijeme s punim radnim vremenom u Zavodu za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, Laboratorij za kemiju i biokemiju hrane, do povratka privremeno odsutne doc. dr. sc. Martine Bituh.
20. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Ivan-Krešimir Svetec PBF
    2. doc. dr. sc. Anamarija Štafa PBF
    3. izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan PBF

    o provedenom natječajnom postupku i izboru **dr. sc. Bojana Žunara,** u suradničko zvanje i na razvojno radno mjesto: **poslijedoktorand**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
    - znanstvena grana (4.04.04) Molekularna biotehnologija

    na određeno vrijeme s punim radnim vremenom u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama.
21. 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 kemiju i tehnologiju žitarica, 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. Duška Ćurić PBF
    2. doc. dr. sc. Dubravka Novotni PBF
    3. prof. dr. sc. Helga Medić PBF
22. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/17-02/18, URBROJ 380-012/246-17-4, od 30. lipnja 2017.) za izbor u suradničko zvanje i na razvojno radno mjesto: **asistent,** u Zavodu za prehrambeno tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju vode, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.01.) Agronomija

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Marin Matošić PBF
    2. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić PBF
    3. doc. dr. sc. Josip Ćurko PBF
23. a) Pokretanje natječajnog postupka za izbor na radno mjesto **poslijedoktoranda - suradnika na projektu** Hrvatske zaklade za znanost „Primjena inovativnih metoda u praćenju proteolitičkih, lipolitičkih i oksidativnih procesa tijekom proizvodnje pršuta“, voditeljice prof. dr. sc. Helge Medić.

b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
1. prof. dr. sc. Helga Medić PBF
2. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić PBF
3. doc. dr. sc. Nives Marušić Radovčić PBF

24. Zamolba Manuele Panić, mag. ing. iz Laboratorija za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije, Zavod za biokemijsko inženjerstvo, za **odobrenjem stručnog usavršavanja** na Department of Science and Pharmaceutical Technology, Sveučilište u Torinu, od 8. siječnja do 9. travnja 2018. godine.
25. a) Izvješće Povjerenstva za ocjenu 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 šećerne bolesti“**, 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. Nikolina Čukelj PBF (predsjednik)
2. izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino PBF
3. izv. prof. dr. sc. Greta Krešić Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija
4. izv. prof. dr. sc. Anet Režek-Jambrak PBF (zamjena)

26. Imenovanje Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Tine Milavić, prof.**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, naslova **„Nutritivni status djece alergične na hranu s kliničkom manifestacijom atopijskoga dermatitisa“**, uz suglasnost mentorice dr. sc. Sanje Kolaček, red. prof. Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, u sastavu:
1. prof. dr. sc. Irena Colić Barić PBF (predsjednik)
2. prof. dr. sc. Ivančica Delaš MF, Zagreb
3. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić PBF

27. Izvješće Povjerenstva u sastavu:
1. prof. dr. sc. Nada Vahčić PBF (predsjednik)
2. prof. dr. sc. Mara Banović PBF
3. dr. sc. Silvio Šimon, znan. sur. Zavod za vinogradarstvo i vinarstvo, HCPHS

za ocjenu teme i predlaganje mentora doktorskog rada **mr. sc. Renate Leder**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, studijskog smjera Prehrambena tehnologija, naslova **„Udjeli makro- i mikroelemenata te omjeri stabilnih izotopa ugljika i kisika kao parametri za određivanje geografskog podrijetla hrvatskih vina“**
i prijedlog imenovanja mentora:
1. prof. dr. sc. Mara Banović PBF

28. Izvješće Povjerenstva u sastavu:
1. prof. dr. sc. Mladen Brnčić PBF (predsjednik)
2. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić PBF
3. prof. dr. sc. Ana Jeromel AF, Zagreb

za ocjenu teme i predlaganje mentora doktorskog rada **Katarine Lukić, mag. ing.**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, studijskog smjera Prehrambena tehnologija, naslova **„Primjena netermalnih tehnika kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji vina“**, uz prijedlog izmjene naslova tako da glasi **„Primjena netoplinskih tehnika kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji vina“**
i prijedlog imenovanja mentora:
1. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić PBF

29. Izvješće Povjerenstva u sastavu:
1. prof. dr. sc. Ksenija Durgo PBF (predsjednik)
2. prof. dr. sc. Tibela Landeka Dragičević PBF
3. dr. sc. Nikolina Udiković Kolić, viša znan. sur. IRB, Zagreb

za ocjenu teme i predlaganje mentora doktorskog rada **Mirjane Galant, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, naslova **„Uklanjanje dušika iz**

otpadne vode primjenom granuliranog aktivnog mulja“
i prijedlog imenovanja mentora:
1. prof. dr. sc. Tibela Landeka Dragičević PBF

30. a) Prijava teme doktorskog rada **mr. sc. Irene Martinis**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, naslova **"Procjena učinka nutritivne intervencije na regulaciju glikemije i lipidnog profila u osoba sa šećernom bolesti tipa 2”**.
b) Imenovanje Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora u sastavu:
1. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić PBF (predsjednik)
2. doc. dr. sc. Dario Rahelić MF, Zagreb (odabrani prvi mentor)
3. prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić PBF (odabrani drugi mentor)
4. izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić PBF
5. prof. dr. sc. Ivančica Delaš MF, Zagreb

31. Imenovanje Stručnog povjerenstva za ocjenu 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“** u sastavu:
1. doc. dr. sc. Marina Krpan PBF (predsjednik)
2. izv. prof. dr. sc. Sanja Vidaček PBF (mentor)
3. prof. dr. sc. Dinko Puntarić Hrvatsko katoličko sveučilište, Zagreb

32. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
1. prof. dr. sc. Draženka Komes PBF (predsjednik)
2. prof. dr. sc. Nada Vahčić PBF (mentor)
3. prof. dr. sc. Ljiljana Primorac PTF, Osijek

za prihvaćanje teme završnog rada **Ruže Sabljić, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Validacija metoda za određivanje šećera u konditorskim proizvodima“**, uz prijedlog izmjene naslova tako da glasi **„Validacija metoda za određivanje šećera u keksima i srodnim proizvodima“**.

33. R a z n o
- Izvješće o *Special Session II, acib Connecting Regions - Croatia* u okviru *European Summit of Industrial Biotechnology* 2017 (esib 2017), Graz

Ad. 1.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek dao je na verifikaciju zapisnik 2. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 20.11.2017. godine.

Fakultetsko vijeće jednoglasno je verificiralo zapisnik 2. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 20.11.2017. godine.

Ad. 2.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek izvijestio je članove Vijeća o sljedećem:
- Na kartice laboratorija uplaćene su dvije rate za materijalne troškove.
- Po odluci Uprave Fakulteta svim djelatnicima biti će isplaćena božićnica u obliku bona i to u iznosu od 200 Kn te poklon paket za svu djecu zaposlenika.
- U Narodnim novinama objavljeni su novi uvjeti Rektorskog zbora. Prodekanica za znanost proslijedila je link svima putem maila. U odnosu na naše očitovanje prihvaćana je samo jedna primjedba.
- Dana 12. prosinca 2017. održana je 4. redovita sjednica Senata Sveučilišta u Zagrebu.
  - ✓ Senat je donio odluku o uključenju Sveučilišta u Zagrebu u izradu krovnog nacionalnog strateškog dokumenta Nacionalne razvojne strategije Republike Hrvatske do 2030. godine i pripreme Republike Hrvatske za programsko razdoblje Europske unije nakon 2020. godine. Za člana Izvršne radne skupine imenovan je red. prof. art. Aleksandar

Battista Ilić, član Senata, član Rektorskog kolegija u proširenom sastavu, dekan ALU i predsjednik Povjerenstva za inovacije i transfer tehnologija Sveučilišta u Zagrebu.

- ✓ Imenovano je Povjerenstvo za utvrđivanje kriterija i potvrdu izbora u zvanja Senata Sveučilišta u Zagrebu. Jedan od izabranih članova je predsjednik Povjerenstva za utvrđivanje kriterija i potvrdu izbora u zvanja Vijeća biotehničkog područja prof. dr. sc. Danko Diminić.
- ✓ Donesena je Odluka o imenovanju Odbora za upravljanje kvalitetom Sveučilišta u Zagrebu. Mandat traje četiri godine.
- ✓ Prihvaćeno je izvješće o radu Odbora za statutarna pitanja Sveučilišta u Zagrebu za mandatno razdoblje od četiri godine (2013.-2017.)
- ✓ Imenovan je Odbor za statutarna pitanja Sveučilišta u Zagrebu. Mandat traje četiri godine. Za člana odbora imenovan je i naš prodekan za međunarodnu suradnju izv. prof. dr. sc. Antonio Starčević.
- ✓ U travnju 2016. Senat je donio odluku o isplati jednokratne doznake Fakultetu u iznosu od 800,000,00 Kn kao pomoć za podmirenje dijela ovršenog iznosa za tužbe za posebne uvjete na radu, na rok povrata doznačenih sredstava od 6 mjeseci. Fakultet je već drugi put tražio prolongiranje povrata pozajmice za još 6 mjeseci, što je Senat i odobrio.
- ✓ Na prijedlog Povjerenstva za sveučilišnu nastavnu literaturu Senat je odobrio **Priručnik za vježbe iz biologije 1**, sveučilišni priručnik, urednica: izv. prof. dr. sc. Lidija Šver. Predlagatelj je Prehrambeno-biotehnološki fakultet.
- ✓ Prihvaćen je postupak stjecanja doktorata znanosti za Nikolinu Mrduljaš.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće dekana prof. dr. sc. Damira Ježeka.

* * * *

Predsjednik Studentske podružnice PBF-a Dario Lučić izvijestio je članove Vijeća da će se u petak 15.12. održati humanitarna akcija za prikupljanje sredstava za kolegu iz Zaprešića koji je paraplegičar, teško stradao u prometnoj nesreći te zamolio sve da sudjeluju u istoj.

Ad. 2.1.

Godišnje izvješće dekana o radu PBF-a u akad. god. 2016./2017. dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

Prof. dr. sc. K.Galić predložila je da se u buduće za takve vrste izvješća koja sadrže puno podataka izvještaj prikaže tablično da bude preglednije.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo godišnje izvješće dekana o radu PBF-a u akad. god. 2016./2017.

Ad. 3.

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

Prodekan za nastavu dao je kratki rezime izvješća i otvorio raspravu po istom.

U raspravi su sudjelovali prof. dr. sc. I.K.Svetec, prof. dr. sc. J.Šušković, prof. dr. sc. V.Mrša, prof. dr. sc. I.Radojčić Redovniković, prof. dr. sc. D.Ježek, prof. dr. sc. A.Vukelić, izv. prof. dr. sc. V.Petravić Tominac, prof. dr. sc. B.Kos, B.Duić.

* * * *

Nakon provedene rasprave, Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće prodekana izv. prof. dr. sc. Zvonimira Šatalića i donijelo sljedeće odluke:

Ad. 3.1.

Na prijedlog Odbora za nastavu, Fakultetsko vijeće jednoglasno je donijelo odluku o maksimalnom broju upisa (40 studenata) za izborne B predmete preddiplomskih studija.

Ad. 3.2.

Na prijedlog Odbora za nastavu, Fakultetsko vijeće jednoglasno je donijelo odluku o postupku revidiranju popisa izbornih A i B predmeta i postupku uvođenja novih predmeta.

Voditelj studija revidira popis izbornih predmeta tijekom revizije programa uzimajući u obzir doprinos ishodima učenja studija odnosno početkom semestra uzimajući u obzir broj upisanih studenata. Predmet koji se pojedine akademske godine stavlja u mirovanje, naknadno se ovisno o interesu za predmet ponovno može uključiti u popis izbornih predmeta. Potrebno je voditi računa da se ukupan broj predmeta PBF-a ne bi trebao mijenjati.

Prijedlozi za novi predmet se predaju voditelju studija, zajedno sa:
1. popunjenim obrascima 3 i 7 (obrasci su dostupni ovdje: http://www.unizg.hr/studiji-i-studiranje/studiji/kvaliteta/vrjednovanje-studijskih-programa/manje-izmjene-studijskog-programa/),
2. opisom doprinosa ishodima učenja studija,
3. prikazom nastavnog opterećenja izvoditelja predmeta i
4. što je više moguće upotpunjenim nastavnim materijalom potrebnim za održavanje svih oblika nastave i provjeru postizanja ishoda učenja.

O prihvaćenim novim predmetima voditelj studija detaljno izvještava na sastanku Odbora za nastavu.

Na sastanku Odboru za nastavu novi predmeti će se javno prezentirati.

Ad. 3.3.

Na prijedlog Odbora za nastavu, a sukladno prijedlozima Ministarstva znanosti i obrazovanja i Sveučilišta u Zagrebu, Fakultetsko vijeće jednoglasno je donijelo odluku o posebnoj upisnoj kvoti za preddiplomske studije za Hrvate izvan Republike Hrvatske za akad. god. 2018./2019., i to za preddiplomski studij:

- Prehrambena tehnologija 2
- Biotehnologija 2
- Nutricionizam 2

Kriteriji za upis na studije su jednaki kao i za druge kandidate, s time da ovi kandidati nisu obavezni polagati ispite državne mature u RH.

Ad. 3.4.

Temeljem zahtjeva Veleučilišta u Karlovcu, a na prijedlog Odbora za nastavu, Fakultetsko vijeće daje suglasnost za sudjelovanje u izvođenju nastave na specijalističkom studiju Odjela Prehrambene tehnologije tijekom ljetnog semestra sljedećim djelatnicima:

- prof. dr. sc. Helga Medić, 25 h P, Tehnologija prerade mesa i jaja
- izv. prof. dr. sc. Sanja Vidaček, 25 h P, Tehnologija prerade vodenih organizama
- dr. sc. Tibor Janči, 20 h V, Tehnologija prerade vodenih organizama

- prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac, 15 h P i 10 h V, Tehnologija prerade voća, povrća i gljiva
- doc. dr. sc. Danijela Bursać Kovačević, 10 h P i 10 h V, Tehnologija prerade voća, povrća i gljiva
- prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić, 25 h P, Tehnologija vina

Ad. 4.

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

Prodekanica je zaželjela svima sretne blagdane te izvijestila članove Vijeća o sljedećem:

- Za sljedeću sjednicu Fakultetskog vijeća potrebno je podnijeti godišnja izvješća o radu znanstvenih novaka, asistenata i doktoranada. Obrazac se nalazi na web-u.
- Predsjedništvo HAZU-a imenovalo je dekana prof. dr. sc. Damira Ježeka za člana Znanstvenog vijeća za antropologijska istraživanja Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti.

* * * *

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

Ad. 5.

Izvješće prodekana za međunarodnu suradnju izv. prof. dr. sc. A.Starčevića dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće prodekana za međunarodnu suradnju izv. prof. dr. sc. Antonia Starčevića.

Ad. 6.

ODBOR ZA POSLIJEDIPLOMSKE STUDIJE

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

Predsjednica Odbora prof. dr. sc. B.Kos dala je kratki osvrt na izvješće te zamolila sve članove Vijeća da primjedbe na povjeru nastave dostave u pisanom obliku za sljedeću sjednicu Fakultetskog vijeća.

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće Odbora za poslijediplomske studije i donijelo sljedeće odluke:

Ad. 6.1.

Na temelju čl. 20. Statuta Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (pročišćeni tekst od 13. rujna 2016.), a u skladu s čl. 25. st. 2. Pravilnika o doktorskom studiju Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (od 28. rujna 2016.) te prijedlogom Odbora za poslijediplomske studije Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu sa sastanka održanog 4. prosinca 2017., Fakultetsko vijeće na 3. redovitoj sjednici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad. god. 2017./2018. održanoj 13. prosinca 2017. godine donijelo je sljedeću

O D L U K U
o polaganju ispita iz predmeta poslijediplomskih sveučilišnih (doktorskih) studija na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu upisanih prije ustrojavanja poslijediplomskog sveučilišnog (doktorskog) studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam

I.

Doktorandi upisani na poslijediplomske sveučilišne (doktorske) studije na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u akad. god. 2013./2014. ili ranije, koji nisu položili ispite nakon odslušanih predavanja i obavljenih drugih obveza iz nastavnog plana i programa u roku od 2 godine od završetka nastave određenog predmeta, imaju pravo položiti ispite iz upisanih predmeta najkasnije do predaje doktorskog rada na ocjenu, ukoliko postoje uvjeti za polaganje.

II.

Ukoliko za doktorande navedene u točki I. ove Odluke ne postoje uvjeti za polaganje nepoloženih ispita, daje se pravo zamjene prethodno upisanih predmeta predmetima poslijediplomskog sveučilišnog (doktorskog) studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam prema nastavnom programu i uvjetima važećima u akademskoj godini u kojoj se odobrava molba za zamjenu predmeta.

III.

Ova Odluka stupa na snagu prihvaćanjem na sjednici Fakultetskog vijeća.

Ad. 6.2.

Na prijedlog Odbora za poslijediplomske studije, Fakultetsko vijeće jednoglasno donosi odluku o dodjeli 2 ECTS-boda doktorandima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za prisustvovanje interdisciplinarnom znanstveno-stručnom simpoziju o antimikrobnoj rezistenciji „Jedno zdravstvo – jedna znanost“, održanom 18. studenog 2017. godine na Farmaceutsko-biokemijskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Ad. 7.

Prema Odluci dekana od 30. studenoga 2017., obavljeno je sukladno članku 8. stavak (5) Poslovnika o radu Fakultetskog vijeća PBF-a izjašnjavanje „per rollam“. Rezultati takvog izjašnjavanja se na današnjoj sjednici verificiraju te sukladno članku 21. stavak (4) Poslovnika o radu FV, na temelju i današnjeg pozitivnog izjašnjavanja natpolovične većine članova ukupnog broja Fakultetskog vijeća,

U t v r đ u j e se

Mijenja se članak 6. stavak (4) Statuta Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, te novi članak 6. stavak (4) glasi:

„U pravnom prometu Fakultet upotrebljava pečat pravokutnog oblika i trorednog natpisa: Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Pierottijeva 6 i pečat okruglog oblika s PBF znakom (logom) u sredini, natpisom Prehrambeno-biotehnološki fakultet i Sveučilište u Zagrebu u krugu oko znaka te broj pečata gore desno od znaka i godina 1956 ispod znaka“.

Ad. 8.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek izvijestio je članove Vijeća da je, nakon provedene javne rasprave, Pravilnik o sustavu kvalitete PBF-a dostavljen u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

Također je naglasio da uskoro prelazimo i na novu ISO međunarodnu normu 9001 : 2015.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek pohvalio je i zahvalio kolegi Valteru Iliću na svemu što je do sada napravio po pitanju sustava kvalitete na Fakultetu.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je prihvatio Pravilnik o sustavu kvalitete PBF-a.

Ad. 9.

Fakultetsko vijeće jednoglasno je prihvatilo Plan Klasifikacijskih i brojčanih oznaka stvaratelja i primatelja akata za 2018. godinu.

Ad. 10.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Rajka Božanić PBF
2. doc. dr. sc. Irena Barukčić PBF
3. prof. dr. sc. Samir Kalit AF, Zagreb

o ispunjavanju uvjeta za izbor **dr. sc. Katarine Lisak Jakopović**, **poslijedoktorandice i znanstvene suradnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na razvojno radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za:

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

Odluka se upućuje Vijeću biotehničkog područja na potvrdu.

Ad. 11.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Vladimir Mrša PBF
2. doc. dr. sc. Anamarija Štafa PBF
3. izv. prof. dr. sc. Mirna Mrkonjić Fuka AF, Zagreb

o ispunjavanju uvjeta za izbor **dr. sc. Marine Svetec Miklenić**, **poslijedoktorandice i znanstvene suradnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na razvojno radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
- znanstvena grana (4.04.04) Molekularna biotehnologija

Odluka se upućuje Vijeću biotehničkog područja na potvrdu.

Ad. 12.

Temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-02/15, URBROJ: 380-012/246-16-7, od 8. prosinca 2016.), Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje natječajnog postupka za **izbor dr. sc. Antonije Trontel, poslijedoktorandice i znanstvene suradnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na razvojno radno mjesto: **docent 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. prof. dr. sc. Božidar Šantek PBF
2. prof. dr. sc. Predrag Horvat PBF

3. izv. prof. dr. sc. Natalija Velić PTF, Osijek

Ad. 13.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Kata Galić, trajno zvanje PBF
2. prof. dr. sc. Božidar Šantek, trajno zvanje PBF
3. prof. dr. sc. Milan Poljak, trajno zvanje AF, Zagreb

o ispunjavanju uvjeta za izbor **prof. dr. sc. Marina Matošića, znanstvenog savjetnika,** u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik u trajnom zvanju**, za:

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

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

Ad. 14.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac PBF
2. prof. dr. sc. Draženka Komes PBF
3. izv. prof. dr. sc. Stela Jokić PTF, Osijek

o ispunjavanju uvjeta za izbor **izv. prof. dr. sc. Valerije Dunkić, više znanstvene suradnice u području prirodnih znanosti**, Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Splitu, 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. 15.

Temeljem čl. 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju, Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje natječajnog postupka na osobni zahtjev za izbor **prof. dr. sc. Suzane Rimac Brnčić, znanstvene savjetnice,** u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik u trajnom zvanju**, 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. Damir Ježek, trajno zvanje PBF
2. prof. dr. sc. Rajka Božanić, trajno zvanje PBF
3. prof. dr. sc. Zlatko Šatović, trajno zvanje AF, Zagreb

Ad. 16.

Temeljem čl. 32. do 35. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju, Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje natječajnog postupka na osobni zahtjev za izbor **dr. sc. Marine Tomašević, poslijedoktorandice,** u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, 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. Karin Kovačević Ganić PBF
2. prof. dr. sc. Mara Banović PBF
3. prof. dr. sc. Ana Jeromel AF, Zagreb

Ad. 17.

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

- znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti
- znanstveno polje (1.04.) Kemija
- znanstvena grana (1.04.03) Analitička kemija

i donosi odluku o imenovanju izv. prof. dr. sc. Ivone Jakaša za člana Stručnog povjerenstva za provođenje postupka pri ovlaštenom Fakultetu kemijskog inženjerstva i tehnologije.

Ad. 18.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Irena Colić Barić PBF
2. doc. dr. sc. Irena Keser PBF
3. prof. dr. sc. Irena Landeka Jurčević PBF

o provedenom natječajnom postupku i izboru **Ane Ilić, magistre nutricionizma,** u suradničko zvanje i na radno mjesto: **asistent**, za:

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

na određeno vrijeme s punim radnim vremenom u Zavodu za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, Laboratorij za znanost o prehrani, do povratka privremeno odsutne doc. dr. sc. Ivane Rumbak.

Ad. 19.

Fakultetsko vijeće prihvaća 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. Ksenija Marković PBF

o provedenom natječajnom postupku i izboru **Anje Vukomanović, magistre nutricionizma,** u suradničko zvanje i na radno mjesto: **asistent**, za:

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

na određeno vrijeme s punim radnim vremenom u Zavodu za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, Laboratorij za kemiju i biokemiju hrane, do povratka privremeno odsutne doc. dr. sc. Martine Bituh.

Ad. 20.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Ivan-Krešimir Svetec PBF
2. doc. dr. sc. Anamarija Štafa PBF
3. izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan PBF

o provedenom natječajnom postupku i izboru **dr. sc. Bojana Žunara,** u suradničko zvanje i na razvojno radno mjesto: **poslijedoktorand**, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
- znanstvena grana (4.04.04) Molekularna biotehnologija

na određeno vrijeme s punim radnim vremenom u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama.

Ad. 21.

Temeljem tražene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu, Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje natječajnog postupka za izbor u suradničko zvanje i na radno mjesto: **poslijedoktorand,** u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica, 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. Duška Ćurić PBF
2. doc. dr. sc. Dubravka Novotni PBF
3. prof. dr. sc. Helga Medić PBF

Ad. 22.

Temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/17-02/18, URBROJ 380-012/246-17-4, od 30. lipnja 2017.), 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 tehnologiju vode, za:

- znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje (4.01.) Agronomija

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

1. prof. dr. sc. Marin Matošić PBF
2. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić PBF
3. doc. dr. sc. Josip Ćurko PBF

Ad. 23.

Fakultetsko vijeće prihvaća pokretanje natječajnog postupka za izbor na radno mjesto **poslijedoktoranda - suradnika na projektu** Hrvatske zaklade za znanost „Primjena inovativnih metoda u praćenju proteolitičkih, lipolitičkih i oksidativnih procesa tijekom proizvodnje pršuta“, voditeljice prof. dr. sc. Helge Medić

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

1. prof. dr. sc. Helga Medić PBF
2. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić PBF
3. doc. dr. sc. Nives Marušić Radovčić PBF

Ad. 24.

Odobrava se **Manueli Panić, mag. ing.** iz Laboratorija za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije, Zavod za biokemijsko inženjerstvo, odlazak na **stručno usavršavanje** na Department of Science and Pharmaceutical Technology, Sveučilište u Torinu, od 8. siječnja do 9. travnja 2018. godine.

Ad. 25.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Povjerenstva za ocjenu 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 šećerne bolesti“**, 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. Nikolina Čukelj	PBF	(predsjednik)
2. izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino	PBF	
3. izv. prof. dr. sc. Greta Krešić	Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija	
4. izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak	PBF	(zamjena)

Ad. 26.

Fakultetsko vijeće imenuje Povjerenstvo u sastavu:

1. prof. dr. sc. Irena Colić Barić	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Ivančica Delaš	MF, Zagreb	
3. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić	PBF	

za ocjenu doktorskog rada **Tine Milavić, prof.**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, naslova **„Nutritivni status djece alergične na hranu s kliničkom manifestacijom atopijskoga dermatitisa“**, uz suglasnost mentorice dr. sc. Sanje Kolaček, red. prof. Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Ad. 27.

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

1. prof. dr. sc. Nada Vahčić	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Mara Banović	PBF	
3. dr. sc. Silvio Šimon, znan. sur.	Zavod za vinogradarstvo i vinarstvo, HCPHS	

Fakultetsko vijeće prihvaća temu doktorskog rada **mr. sc. Renate Leder**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, studijskog smjera Prehrambena tehnologija, naslova **„Udjeli makro- i mikroelemenata te omjeri stabilnih izotopa ugljika i kisika kao parametri za određivanje geografskog podrijetla hrvatskih vina“**, i imenuje mentora:

1. prof. dr. sc. Mara Banović	PBF

Ad. 28.

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

1. prof. dr. sc. Mladen Brnčić	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić	PBF	
3. prof. dr. sc. Ana Jeromel	AF, Zagreb	

Fakultetsko vijeće prihvaća temu doktorskog rada **Katarine Lukić, mag. ing.**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, studijskog smjera Prehrambena tehnologija, naslova **„Primjena netermalnih tehnika kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji vina“**, te izmjenu naslova tako da glasi **„Primjena netoplinskih tehnika kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji vina“** i imenuje mentora:

1. prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić	PBF

Ad. 29.

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

1. prof. dr. sc. Ksenija Durgo	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Tibela Landeka Dragičević	PBF	
3. dr. sc. Nikolina Udiković Kolić, viša znan. sur.	IRB, Zagreb	

Fakultetsko vijeće prihvaća temu doktorskog rada **Mirjane Galant, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, naslova **„Uklanjanje dušika iz otpadne vode primjenom granuliranog aktivnog mulja“**, i imenuje menotra:

1. prof. dr. sc. Tibela Landeka Dragičević	PBF

Ad. 30.

Fakultetsko vijeće prihvaća prijavu teme doktorskog rada **mr. sc. Irene Martinis**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, naslova **"Procjena učinka nutritivne intervencije na regulaciju glikemije i lipidnog profila u osoba sa šećernom bolesti tipa 2”**

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

1. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić	PBF	(predsjednik)
2. doc. dr. sc. Dario Rahelić	MF, Zagreb	
3. prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić	PBF	
4. izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić	PBF	
5. prof. dr. sc. Ivančica Delaš	MF, Zagreb	

Ad. 31.

Fakultetsko vijeće prihvaća imenovanje Stručnog povjerenstva u sastavu:

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

za ocjenu 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“**.

Ad. 32.

Temeljem izvješća Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Draženka Komes	PBF	(predsjednik)
2. prof. dr. sc. Nada Vahčić	PBF	(mentor)
3. prof. dr. sc. Ljiljana Primorac	PTF, Osijek	

Fakultetsko vijeće prihvaća temu završnog rada **Ruže Sabljić, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Validacija metoda za određivanje šećera u konditorskim proizvodima“**, te izmjenu naslova tako da glasi **„Validacija metoda za određivanje šećera u keksima i srodnim proizvodima“**.

Ad. 33.

Prof. dr. sc. Anita Slavica članica Organizacijskog odbora esib-a 2017, predsjednica Hrvatskog društva za biotehnologiju dostavila je izvješće o *Special Session II, acib Connecting Regions - Croatia* u okviru *European Summit of Industrial Biotechnology* 2017 (esib 2017), Graz.

* * * *

Dekan prof. dr. sc. Damir Ježek pozvao je sve članove Vijeća da se pridruže tradicionalnom božićnom i novogodišnjem čestitanju koje će se održati 20. prosinca 2017. godine u Vijećnici Fakulteta s početkom u 12,00 sati.

* * * *

4. redovita sjednica Fakultetskog vijeća održat će se 30. siječnja 2018. godine s početkom u 10,00 sati.

* * * *

Sjednica Fakultetskog vijeća završila je u 11,35 sati.

Zapisnik sastavila: DEKAN

Goranka Babić prof. dr. sc. Damir Ježek

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

KLASA: 602-04/18-01/02
URBROJ: 251-69-01-18-4
Zagreb, 15. siječnja 2018.

Z A P I S N I K

sa **1. izvanredne sjednice** Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad. god. 2017./2018. održane 15.01.2018. godine u Vijećnici Fakulteta s početkom u 11,00 sati.

Nazočni:

Zavod za kemiju i biokemiju:
izv. prof. dr. sc. L.Barišić, izv. prof. dr. sc. D.Iveković, izv. prof. dr. sc. V.Kovač, doc. dr. sc. M.Čakić Semenčić, doc. dr. sc. Jasmina Lapić

Zavod za procesno inženjerstvo:
prof. dr. sc. D.Ježek, prof. dr. sc. M.Brnčić, prof. dr. sc. I.Perić, doc. dr. sc. D.Valinger, doc. dr. sc. M.Benković, doc. dr. sc. T.Bosiljkov

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

Zavod za biokemijsko inženjerstvo:
prof. dr. sc. J.Frece, izv. prof. dr. sc. A.Starčević, prof. dr. sc. V.Gaurina Srček, prof. dr. sc. J.Šušković, prof. dr. sc. B.Šantek, prof. dr. sc. V.Zechner-Krpan, prof. dr. sc. I.K.Svetec, prof. dr. sc. I.Radojčić Redovniković, izv. prof. dr. sc. M.Ivančić Šantek, izv. prof. dr. sc. T.Rezić, doc. dr. sc. A.Bielen, doc. dr. sc. J.Žučko

Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo:
prof. dr. sc. R.Božanić, prof. dr. sc. V.Dragović-Uzelac, prof. dr. sc. M.Banović, prof. dr. sc. D.Ćurić, prof. dr. sc. D.Komes, prof. dr. sc. H.Medić, prof. dr. sc. S.Rimac Brnčić, prof. dr. sc. D.Škevin, izv. prof. dr. sc. D.Stanzer, izv. prof. dr. sc. S.Balbino, doc. dr. sc. N.Čukelj, doc. dr. sc. M.Badanjak Sabolović, doc. dr. sc. I.Barukčić, doc. dr. sc. K.Kraljić, doc. dr. sc. M.Kurek

Centar za kontrolu namirnica:
dr. sc. A.Benussi Skukan

Predstavnici suradnika izabranih u suradnička zvanja:
M.Škegro, mag. ing., doc. dr. sc. N.Marušić Radovčić, doc. dr. sc. F.Dujmić, dr. sc. T.Jurina

Predstavnici studenata:
D.Barić, J.L.Prah, A.Jukić, D.Lučić, M.Miletić, P.Inkret

Odsutni:

Ispričani:
prof. dr. sc. V.Mrša, izv. prof. dr. sc. I.Kmetič, doc. dr. sc. I.Stuparević, prof. dr. sc. A.Vukelić, doc. dr. sc. M.Praljak, prof. dr. sc. K.Markov, prof. dr. sc. K.Durgo, izv. prof. dr. sc. J.Novak, izv. prof. dr. sc. I.Slivac, izv. prof. dr. sc. L.Šver, izv. prof. dr. sc. R.Hraščan, doc. dr. sc. A.Leboš Pavunc, doc. dr. sc. A.Štafa, doc. dr. sc. M.Cvjetko Bubalo, izv. prof. dr. sc. S.Vidaček, doc. dr. sc. D.Bursać Kovačević, dr. sc. M.Novak, J.Smoljo, E.Dobroslavić

Neispričani:
doc. dr. sc. M.Dent, doc. dr. sc. K.Uroić, L.Podvalej, prof., D.Njerš, prof., N.Karković, prof., I.Čanak, mag. ing., B.Duić, E.Štampar, A.Pinčar, P.Mišković

Ostali nazočni:
tajnica Fakulteta E.Katanić, dipl. iur., viši stručni savjetnik Ureda za upravljanje kvalitetom PBF-a V.Ilić, univ. spec. oec.

* * * *

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek otvorio je sjednicu Vijeća sa sljedećom točkom dnevnog reda:

1. Prihvaćanje kandidature prof. dr. sc. Damira Borasa za rektora Sveučilišta u Zagrebu za razdoblje 1. listopada 2018. do 30. rujna 2022. godine

* * * *

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek izvijestio je članove Vijeća da je Izborno povjerenstvo za provedbu postupka izbora rektora Sveučilišta u Zagrebu zaprimilo prijavu za kandidaturu prof. dr. sc. Damira Borasa za rektora Sveučilišta u Zagrebu za razdoblje 1. listopada 2018. do 30. rujna 2022. godine temeljem koje je kandidat zatražio prihvaćanje kandidature od strane PBF-a. Izborno povjerenstvo je uputilo prijavu i kompletnu dokumentaciju našem Fakultetu kako bi prijava za kandidaturu za rektora, na temelju podnesenog Programa rada, bila upućena Fakultetskom vijeću na razmatranje i prihvaćanje.
Dekan je izvijestio članove Vijeća da je u dosadašnjem mandatu aktualnog rektora imao izuzetno dobru suradnju sa Upravom Rektorata čemu se nada da će imati i dalje ukoliko prof. Boras bude izabran u sljedećem mandatu za rektora.

Nakon javnog izjašnjavanja svih članova Fakultetskog vijeća donesena je sljedeća odluka:

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, kao ovlašteni predlagač, sa 1 glasom protiv i 1 suzdržanim glasom, prihvaća i podržava kandidaturu **prof. dr. sc. Damira Borasa** za rektora Sveučilišta u Zagrebu za razdoblje 1. listopada 2018. do 30. rujna 2022. godine budući da ispunjava Zakonom i Statutom Sveučilišta u Zagrebu predviđene uvjete za izbor rektora.

* * * *

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek podsjetio je članove Vijeća da će se 4. redovita sjednica održati 30. siječnja 2018. godine s početkom u 10,00 sati.

* * * *

Sjednica Fakultetskog vijeća završila je u 11,20 sati.

Zapisnik sastavila: DEKAN

Goranka Babić prof. dr. sc. Damir Ježek

IZVJEŠĆE DEKANA
4. redovita sjednica Fakultetskog vijeća
30. siječnja 2018.

5. redovita sjednica Senata Sveučilišta u Zagrebu održana je 16. siječnja 2018. godine.

- Senat je prihvatio izvještaj o izvršenju Državnog proračuna 2017. za aktivnost A621001 – Redovna djelatnost Sveučilišta u Zagrebu i projekciju Državnog proračuna za 2018. za aktivnost A621001 – Redovna djelatnost Sveučilišta u Zagrebu.
- Senat je prihvatio izvješće o radu Odbora za proračun Sveučilišta u Zagrebu u akad. god. 2016./2017.
- Senat je imenovao Odbor za proračun Sveučilišta u Zagrebu. Predstavnik biotehničkog područja je prof. dr. sc. Zoran Grgić.
- Senat je prihvatio utvrđivanje kriterija i pokretanje postupka definiranja upisnih kvota za preddiplomske i integrirane preddiplomske i diplomske studije za akad. god. 2018./2019. Temeljem utvrđenih kriterija za određivanje upisnih kvota, sastavnice su dužne u razdoblju od 17. siječnja do 19. veljače 2018. godine utvrditi prijedlog upisnih kvota.
- Senat je prihvatio izvješće o radu Odbora za upravljanje kvalitetom Sveučilišta u Zagrebu za akad. god. 2016./2017.
- Studijski programi za preddiplomski i diplomski sveučilišni studij Ekonomija na engleskom jeziku upisani su u Upisnik studijskih programa.
- Na prijedlog Vijeća umjetničkog područja Senat je prihvatio ispravak Pravilnika o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama.
- Senat je dao suglasnost na program predloženika za dekana Fakulteta elektrotehnike i računarstva, izv. prof. dr. sc. Gordana Gledeca.
- Senat je dao suglasnost na Pravilnik o izmjenama i dopunama Pravilnika o ustroju radnih mjesta i sistematizaciji poslova Akademiji likovnih umjetnosti.

DEKAN

prof. dr. sc. Damir Ježek

ODBOR ZA NASTAVU

Zagreb, 17. siječnja 2018.

FAKULTETSKOM VIJEĆU

PREDMET: Izvještaj Odbora za nastavu

Sastanak 4. Odbora za nastavu ak. god. 2017./2018. održan je 17. siječnja 2018. sa sljedećim točkama dnevnog reda:

1. Odbor za nastavu predlaže Fakultetskom vijeću da donese odluku da se upisna kvota za preddiplomske studije Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu ne mijenja i da ostane:

Upisne kvote za preddiplomske studije za ak. god. 2018./2019.

PREHRAMBENA TEHNOLOGIJA 70

BIOTEHNOLOGIJA 60

NUTRICIONIZAM 50

Upisna kvota za studente strane državljane je 5

2. Operativni plan aktivnosti Odbora za nastavu za ak. god. 2017./2018.

Napomena: S obzirom na specifičnosti djelovanja Odbora, ne koristi se uobičajeni način prikaza (aktivnost – rok – odgovorne osobe) jer rokovi ovise o dinamici pristizanja dokumentacije, a odgovornost za sve aktivnosti nosi Odbor.

Redovne aktivnosti Odbora za ak. god. 2017./2018:

- Održavanje redovitih sjednica jednom mjesečno, osim u kolovozu; 11 redovitih sjednica tijekom akademske godine
- Predlaganje IPN-a i Akademskog kalendara
- Analiza rezultata studentske ankete o vrednovanju preddiplomskih i diplomskih studija
- Analiza sumarnih rezultata studentske ankete za procjenu rada nastavnika
- Analiza izvještaja upisanih studenata

- Analiza izvještaja o mentorskom sustavu i studentskom mentorstvu
- Analiza izvještaja o prolaznosti
- Predlaganje povjere nastave vanjskim suradnicima i odobravanja izvođenja nastave zaposlenika na drugim VU
- Obavještavanje nastavnika o mogućnostima unaprjeđenja kvalitete nastavnog procesa
- Obavještavanje studenata o promjenama pravila studiranja
- Predlaganje ispitnih rokova
- Predlaganje povjere nastave za preddiplomske i diplomske studije i promjene nositelja predmeta
- Predlaganje preduvjeta za upis kolegija
- Predlaganje revidiranih studijskih programa
- Rješavanje zamolbi studenata preddiplomskih i diplomskih studija
- Predlaganje rokova za obranu završnih radova
- Imenovanje članova Organizacijskog odbora za Smotru Sveučilišta u Zagrebu
- Predlaganje kriterija za upis na preddiplomske i diplomske studije, predlaganje razlikovnih obaveze za upis na diplomske studije, predlaganje sastava Povjerenstva za provođenje razredbenog postupka i Povjerenstva za sastavljanje razredbenog ispita za upis studenata na diplomske studije, predlaganje upisnih kvota za preddiplomske i diplomske studije
- Predlaganje tematskih sastanaka Vijeća studija

Dodatne aktivnosti planirane za ak. god. 2017./2018.:

- Aktivnosti temeljem Akcijskog plana za unapređenje kvalitete i Plana aktivnosti za osiguravanje kvalitete za ak. god. 2017./2018.
- Specificiranje ovlasti i odgovornosti voditelja studija, u svrhu poboljšanja kvalitete izvedbe studijskih programa
- Rasprava o Priručniku kvalitete (posebice dio vezan za studijske programe i podršku studentima)
- Rasprava i prijedlozi za novu Strategiju PBF-a (posebice dio vezan za studijske programe i podršku studentima)
- Podrška studentima profesionalnim sportašima
- Povećanje broja poslodavaca za praksu (studij PI)
- Poticanje stručne prakse, za studente svih studijskih programa, i drugih izvannastavnih aktivnosti
- Upućivanje nastavnika, ovisno o financijskim mogućnostima, na seminar za usavršavanje nastavničkih kompetencija, u organizaciji FSO-a (odabir kandidata provodi dekanski kolegij na temelju cjelovitih životopisa zainteresiranih kandidata)
- Unaprjeđenje postupka upisa u naredni semestar putem studomata

3. Prijedlog dekanskog kolegija za imenovanje prof. dr. sc. Dubravke Škevin za zamjenicu opravdano nenazočne prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić, do njenog povratka, u obavljanju funkcije voditeljice preddiplomskog studija Prehrambena tehnologija.

4. Prolaznost na predmetima, za ak. god. 2016./2017. (prilog)

5. Izvještaj studentice Marije Soldo, za udrugu Probion, o aktivnostima studenata PBF-a na 5. Međunarodnom kongresu nutricionista (prilog)

6. Nastavnici su 8. siječnja obaviješteni o mogućnosti prijave za 21. seminar Aktivno učenje i kritičko mišljenje, za unaprjeđenje nastavničkih kompetencija, u organizaciji FSO-a. Na temelju pristiglih prijava dekanski je kolegij proveo odabir kandidata kojima će se iz fakultetskih sredstava podmiriti kotizacija: doc. dr. sc. Klara Kraljić, izv. prof. dr. sc. Jasna Mrvčić, prof. dr. sc. Anita Slavica.

7. Rezultati ulazne ankete provedene među studentima prve godine preddiplomskih studija u ak. god. 2017./2018. (prilog)

8. Rezultati istraživanja razloga neuspješnosti u studiranju (prilog)

Izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić

Prodekan za nastavu

Šifra predmeta	Naziv predmeta	upisani	položili	prolaznost
159295	Analitička kemija	56	47	83,9
159293	Analitička kemija	79	65	82,3
159294	Analitička kemija	65	46	70,8
39845	Analitika hrane	41	41	100,0
39811	Analitika prehrambenih proizvoda	55	54	98,2
53259	Bakteriologija	23	23	100,0
53233	Bijela biotehnologija	17	17	100,0
53249	Bioinformatika	30	30	100,0
32408	Biokemija 1	78	51	65,4
32419	Biokemija 1	65	46	70,8
32430	Biokemija 1	61	45	73,8
32413	Biokemija 2	81	59	72,8
32423	Biokemija 2	68	43	63,2
32436	Biokemija 2	65	46	70,8
53248	Biokemijska analitika	31	28	90,3
53614	Biokemijska analitika	1	1	100,0
53615	Biokemijska funkcija vitamina i iona u hrani i prehrani	22	20	90,9
39803	Biokemijsko inženjerstvo	74	67	90,5
53616	Biokemijsko inženjerstvo i bioprocesna tehnika	20	17	85,0
24139	Biologija 1	72	69	95,8
24161	Biologija 1	65	62	95,4
24195	Biologija 1	51	47	92,2
24159	Biologija 2	72	69	95,8
24162	Biologija 2	65	58	89,2
24202	Biologija 2	52	49	94,2
39797	Biološka razgradnja organskih spojeva	25	24	96,0
53623	Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja	10	10	100,0
24115	Biotehnologija 1	67	64	95,5
32427	Biotehnologija 2	47	45	95,7
39805	Biotehnologija 3	58	56	96,6
39808	Biotehnologija 4	57	56	98,2
39770	Biotehnologija u zaštiti okoliša	69	68	98,6
39783	Biotehnologija u zaštiti okoliša	12	11	91,7
53625	Biotehnologija u zaštiti okoliša	18	17	94,4
66746	Biotehnološka proizvodnja octa	17	17	100,0
39786	Biotehnološki aspekti proizvodnje vina	21	20	95,2
53627	Biotehnološki aspekti proizvodnje vina	15	14	93,3
53268	Biotransformacije	19	19	100,0
54283	Crijevna mikroflora, prehrana i zdravlje	16	16	100,0
54284	Crijevna mikroflora, prehrana i zdravlje	2	2	100,0
53630	Dijetoterapija	19	19	100,0
53631	Dodaci prehrani	20	20	100,0
53300	Dostignuća u proizvodnji,preradi i primjeni lecitina	53	53	100,0
126591	Društvo i država	1	0	0,0
39863	Društvo i ekologija	1	0	0,0
53633	Edukacija i komunikacijske vještine u nutricionizmu	29	28	96,6
53255	Ekogenetičke studije	8	8	100,0
39800	Ekstruzija u prehrambenoj industriji	1	1	100,0
74367	Engleski jezik u struci 1	68	65	95,6
74369	Engleski jezik u struci 1	62	57	91,9
74371	Engleski jezik u struci 1	50	47	94,0
87087	Engleski jezik u struci 2	50	49	98,0
87088	Engleski jezik u struci 2	56	55	98,2
87089	Engleski jezik u struci 2	41	41	100,0
39859	Engleski jezik u struci 3	23	22	95,7
66861	Engleski jezik u struci 5	2	2	100,0
39789	Enteralna i parenteralna prehrana	2	2	100,0
32410	Fenomeni prijelaza	62	56	90,3
32442	Fenomeni prijelaza	55	41	74,5
39853	Fitokemikalije u zaštiti zdravlja	21	21	100,0
66750	Fitoremedijacija	21	20	95,2
24102	Fizika	52	47	90,4
159296	Fizika	72	70	97,2
159297	Fizika	63	58	92,1
37913	Fizikalna kemija	82	59	72,0
37914	Fizikalna kemija	73	51	69,9
37915	Fizikalna kemija	61	53	86,9
32406	Fizikalna svojstva složenih sustava - hrane	58	58	100,0
53266	Fiziologija čovjeka	8	8	100,0
53222	Fiziologija industrijskih mikroorganizama	24	11	45,8

53241	Fiziologija industrijskih mikroorganizama	36	26	72,2
39804	Genetičko inženjerstvo	83	78	94,0
53250	Genetika eukariota	37	30	81,1
53262	Genetika industrijskih organizama	17	17	100,0
53265	Genska terapija	9	8	88,9
53261	GMO u proizvodnji hrane	14	13	92,9
53284	Higijena i sanitacija	47	45	95,7
53641	Higijena i sanitacija u prehrambenom lancu	23	21	91,3
39865	HPLC niskomolekulskih spojeva	103	103	100,0
53642	Hrana, prehrana i zdravlje	33	33	100,0
53242	Imunologija	28	27	96,4
39843	Imunologija za nutricioniste	43	42	97,7
32416	Instrumentalna analiza	75	63	84,0
32426	Instrumentalna analiza	77	61	79,2
32433	Instrumentalna analiza	65	56	86,2
66799	Integrirani pristup analizi složenih sustava	1	1	100,0
53260	Interakcije molekula i receptora	10	10	100,0
53650	Izdvajanje i pročišćavanja biotehnoloških proizvoda	17	16	94,1
32414	Jedinične operacije	54	53	98,1
32424	Jedinične operacije	39	36	92,3
32412	Kemija i biokemija hrane	102	95	93,1
32435	Kemija i biokemija hrane	81	78	96,3
53737	Kemija i tehnologija mesa i ribe	27	27	100,0
39795	Kemija i tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda	4	4	100,0
53742	Kemija i tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda	15	15	100,0
39792	Kemija i tehnologija ugljikohidrata i konditorskih proizvoda	12	12	100,0
53741	Kemija i tehnologija ugljikohidrata i konditorskih proizvoda	5	5	100,0
39794	Kemija i tehnologija ulja i masti	30	30	100,0
53740	Kemija i tehnologija ulja i masti	29	29	100,0
39855	Kemija i tehnologija uživala	25	24	96,0
53712	Kemija i tehnologija vina	42	42	100,0
53738	Kemija i tehnologija voća i povrća	15	15	100,0
53289	Kemija i tehnologija žitarica	26	26	100,0
53244	Kemija prirodnih spojeva	34	31	91,2
53223	Kinetika biotehnoloških procesa	21	18	85,7
66912	Marketing prehrambenih proizvoda	17	17	100,0
32167	Matematika	66	40	60,6
24080	Matematika 1	78	66	84,6
24112	Matematika 1	63	55	87,3
24094	Matematika 2	85	65	76,5
24119	Matematika 2	75	55	73,3
53256	Mehanizmi evolucije	5	5	100,0
53729	Membranski bioreaktori u zaštiti okoliša	3	3	100,0
53659	Menadžment	36	35	97,2
53657	Menadžment	12	12	100,0
53658	Menadžment	44	43	97,7
53660	Menadžment	18	16	88,9
53661	Menadžment	15	15	100,0
53662	Metode za procjenu kakvoće prehrane	20	20	100,0
53663	Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva	44	44	100,0
53247	Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva	20	17	85,0
53664	Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva	29	27	93,1
53665	Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva	19	17	89,5
53666	Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva	24	21	87,5
53257	Mikologija	7	7	100,0
32420	Mikrobiologija	57	56	98,2
32431	Mikrobiologija	41	40	97,6
64884	Mikrobiologija	52	50	96,2
32417	Mikrobiologija namirnica	50	48	96,0
32437	Mikrobiologija namirnica	41	40	97,6
39782	Mikrobiologija namirnica	1	1	100,0
53302	Mikrobiološke i kemijsko-fizikalne metode nadzora procesa proizvodnje piva	15	15	100,0
166959	Mikrobna ekologija	19	19	100,0
53668	Mineralne izvorske i stolne vode	8	8	100,0
39802	Minimalno procesiranje voća i povrća	22	22	100,0
39769	Mjerenje i upravljanje procesima u prehrambenoj industriji	75	74	98,7
39807	Mjerenje i vođenje procesa	54	52	96,3
53228	Modeliranje biotehnoloških procesa	19	18	94,7
32441	Modeliranje i optimiranje u nutricionizmu	48	47	97,9
53291	Modeliranje u prehrambenom inženjerstvu	1	1	100,0
53295	Modificirane masti i ulja	44	44	100,0

53243	Molekularna biologija	42	34	81,0
32425	Molekularna genetika	55	50	90,9
53672	Nova hrana	45	45	100,0
39847	Nova dostignuća u znanosti o prehrani	11	11	100,0
39848	Nova hrana	26	26	100,0
53674	Nova hrana	9	9	100,0
32418	Numeričke metode i programiranje	62	46	74,2
66827	Nutrigenomika	33	33	100,0
74368	Njemački jezik u struci 1	2	2	100,0
74370	Njemački jezik u struci 1	1	1	100,0
74372	Njemački jezik u struci 1	2	2	100,0
87090	Njemački jezik u struci 2	3	3	100,0
87091	Njemački jezik u struci 2	1	1	100,0
87092	Njemački jezik u struci 2	1	1	100,0
39860	Njemački jezik u struci 3	5	5	100,0
66863	Njemački jezik u struci 5	2	2	100,0
32169	Odabrana poglavlja iz funkcijske anatomije čovjeka	53	48	90,6
53732	Odabrana poglavlja u pakiranju hrane	3	2	66,7
39864	Odabrana poglavlja zelene kemije	14	14	100,0
159290	Opća kemija	81	67	82,7
159291	Opća kemija	66	56	84,8
159292	Opća kemija	56	42	75,0
37908	Organska kemija	96	79	82,3
37910	Organska kemija	70	38	54,3
37911	Organska kemija	58	37	63,8
53305	Osnove bioorganometalne kemije	8	8	100,0
53267	Osnove bioorganometalne kemije	12	11	91,7
39852	Osnove dijabetološke dijetoterapije	30	30	100,0
39772	Osnove dijetoterapije	51	51	100,0
32438	Osnove fiziologije čovjeka	41	38	92,7
24091	Osnove informatike	73	71	97,3
24116	Osnove informatike	63	59	93,7
37961	Osnove informatike	51	50	98,0
24087	Osnove inženjerstva	72	63	87,5
24122	Osnove inženjerstva	64	56	87,5
66826	Osnove mjernih metoda u znanosti o prehrani	19	19	100,0
32429	Osnove prehrambenih tehnologija	46	45	97,8
39767	Osnove prehrambenih tehnologija	77	76	98,7
66748	Osnove tkivnog inženjerstva	28	28	100,0
39776	Osnove toksikologije	50	50	100,0
53733	Osnovni principi pravilne prehrane	6	5	83,3
39798	Osvježavajuća bezalkoholna pića	41	39	95,1
53282	Pakiranje hrane	51	50	98,0
53304	Peptidni mimetici i pseudopeptidi	17	16	94,1
66802	Planiranje i optimiranje analize	4	4	100,0
66739	Potrošač, hrana i prehrana	20	20	100,0
53609	Prehrambena epidemiologija	19	19	100,0
53682	Prehrambene tehnologije	19	19	100,0
53683	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla	23	21	91,3
53684	Prehrambene tehnologije namirnica životinjskog podrijetla	22	20	90,9
53727	Prehrambeni aditivi	7	7	100,0
53731	Prehrambeni aditivi	32	30	93,8
39766	Prehrambeno-procesno inženjerstvo 1	54	53	98,1
53280	Prehrambeno-procesno inženjerstvo 2	52	52	100,0
53685	Prehrambeno-procesno inženjerstvo 2	23	21	91,3
39778	Prehrana osoba starije dobi	6	6	100,0
53686	Prehrana osoba starije dobi	23	23	100,0
70455	Prehrana sportaša i vojaka	3	3	100,0
39787	Prehrana sportaša i vojnika	35	35	100,0
39777	Prehrana žene kroz životnu dob	8	8	100,0
53688	Prehrana žene kroz životnu dob	13	13	100,0
39788	Pretilost i pothranjenost	29	29	100,0
66790	Primijenjena analiza podataka	2	2	100,0
161060	Principi biotehnološke proizvodnje hrane	45	45	100,0
53303	Priprava kiralnih spojeva katalizirana lipazama	1	1	100,0
53227	Probiotici i starter kulture	38	38	100,0
53725	Probiotici i starter kulture	27	27	100,0
39771	Probiotici i starter kulture	16	16	100,0
53743	Probiotici i starter kulture	8	7	87,5
39768	Procesi konzerviranja hrane	60	59	98,3
39856	Procesi prerade maslina i kontrola kvaliteta proizvoda	67	66	98,5

39844	Procesi pripreme hrane	49	49	100,0
39806	Pročišćavanje i karakterizacija proteina	71	68	95,8
53272	Programiranje u bioinformatici	9	9	100,0
53297	Proizvodnja i primjena pekarskog i prehrambenog kvasca	19	18	94,7
66747	Proizvodnja bioplina iz obnovljivih sirovina	16	16	100,0
39862	Proizvodnja jakih alkoholnih pića	98	94	95,9
53735	Proizvodnja predikatnih, specijalnih i pjenušavih vina	10	10	100,0
53744	Proizvodnja predikatnih, specijalnih i pjenušavih vina	15	15	100,0
53608	Proizvodnja terapeutskih proteina	26	26	100,0
53694	Projektiranje biotehnoloških procesa	17	17	100,0
53253	Proteinsko inženjerstvo	10	10	100,0
53225	Reaktorsko inženjerstvo	20	19	95,0
53293	Robotika u prehrambenoj industriji	1	1	100,0
53294	Senzorika i analitika vina	7	7	100,0
53748	Senzorika i analitika vina	54	54	100,0
39775	Senzorske analize hrane	47	47	100,0
53734	Senzorske analize hrane	11	11	100,0
53698	Sigurnost hrane	24	22	91,7
24199	Sirovine prehrambene industrije	51	50	98,0
64882	Sirovine prehrambene industrije	51	50	98,0
39857	Sladila	5	5	100,0
53701	Sljedivost u prehrambenom lancu	17	17	100,0
39846	Sociologija i psihologija prehrane	50	48	96,0
32407	Statistika	52	48	92,3
32168	Statistika	61	41	67,2
32428	Statistika	56	47	83,9
53283	Sustavi osiguranja kvalitete	45	45	100,0
53287	Suvremene metode u kontroli kvalitete hrane	46	46	100,0
53704	Suvremene metode u analitici hrane	23	22	95,7
39784	Tehnologija alkohola i kvasca	20	20	100,0
53705	Tehnologija alkohola i kvasca	12	11	91,7
39781	Tehnologija antibiotika	38	37	97,4
53707	Tehnologija antibiotika	16	16	100,0
39780	Tehnologija enzima	33	33	100,0
53709	Tehnologija enzima	18	18	100,0
39779	Tehnologija piva	20	20	100,0
53710	Tehnologija piva	8	5	62,5
39801	Tehnologija prahova	11	11	100,0
39785	Tehnologija vitamina i hormona	34	34	100,0
53713	Tehnologija vitamina i hormona	20	20	100,0
64885	Tehnologija vode	57	57	100,0
32422	Tehnologija vode	54	52	96,3
53245	Tehnologija životinjskih i biljnih stanica	29	29	100,0
53226	Tehnologija životinjskih i biljnih stanica	19	18	94,7
84054	Tehnološki procesi u zaštiti zraka	1	0	0,0
53286	Tehnološko projektiranje	48	47	97,9
53252	Toksikologija	7	7	100,0
53714	Toksikologija hrane	44	44	100,0
53610	Toksikologija hrane	20	17	85,0
53715	Toksikologija hrane	21	14	66,7
53716	Toksikološki aspekti pripreme hrane	20	20	100,0
53717	Tradicionalni načini prehrane	30	29	96,7
53298	Trajnost upakiranih proizvoda	8	8	100,0
39849	Trajnost upakiranih proizvoda	7	7	100,0
66830	Ultrazvuk u prehrambenom inženjerstvu	34	34	100,0
53728	Upravljanje kvalitetom hrane	22	21	95,5
24090	Uvod u prehrambene tehnologije	71	70	98,6
37962	Uvod u profesiju nutricionista	52	49	94,2
53736	Vođenje procesa u prehrambenoj industriji	45	45	100,0
39858	Začinsko i aromatsko bilje	49	48	98,0
32440	Zakonski propisi u kontroli i kvaliteti hrane	43	42	97,7
53296	Zelena kemija	19	19	100,0
39799	Znanost i tehnologija peradi i jaja	1	1	100,0
32432	Znanost o prehrani 1	65	63	96,9
126823	Znanost o prehrani 1	1	0	0,0
32439	Znanost o prehrani 2	61	60	98,4

MEĐUNARODNI KONGRES NUTRICIONISTA

U Zagrebu, u hotelu Panorama, od 17.-19. studenog održan je 5. Međunarodni kongres nutricionista. Međunarodni kongres nutricionista okuplja renomirane stručnjake ne samo na području nutricionizma, nego i brojnih drugih grana znanosti kao što su medicina, farmacija, kineziologija, prehrambena tehnologija, psihologija i agronomija.

Ove godine partner Međunarodnog kongresa nutricionista bila je i udruga studenata PROBION čiji su članovi aktivno sudjelovali na kongresu kao volonteri i sudionici.

Prvi dan kongresa je započeo radionicama koje su bile podijeljene na studentske i one za ostale sudionike. Studenti su kroz tri bloka dobili uvid u različita područja rada nutricionista, bilo u privatnoj praksi ili institucionalnoj kuhinji te naučili nešto o tome kako pristupiti klijentu. Nakon svake radionice studenti su riješavali određene testove, a nakon svih radionica su, ukoliko su zadovoljenoi svi kriteriji, dobili certifikat. Slijedeća dva dana održavana su predavanja na različite teme.

U subotu je kongres započeo plenarnim predavanjem, nakon čega su slijedeća predavanja bila podijeljena u blokove. Prvi blok je obuhvatio područje važnosti prehrane u prevenciji bolesti te o psihologiji prehrane. Drugi blok je bio posvećen kliničkoj prehrani i suplementaciji u sportaša, dok je treći blok obuhvatio teme vezane uz mlijeko i mliječne proizvode i prehranu osoba starije životne dobi.
Program u nedjelju je započeo predavanjima o šećeru i soli te prehrani opće populacije. Panel rasprava, koja je uslijedila nakon predavanja, je bila posvećena etici oglašavanja prehrambenih proizvoda, nakon čega je održana poster sekcija. Posljedni blok predavanja je bio posvećen kliničkoj prehrani nakon čega su dodijeljene nagrade za najbolji plakat te je kongres službeno zatvoren.

CERTIFICATE OF APPRECIATION

5th International Congress of Nutritionists
17th-19th November 2017
Hotel Panorama Zagreb
Croatian Academic Center for Applied Nutritional Science
Croatian Association of Nutritionists
Association Nutrition Balance
www.kongresnutricionista.com
PARTNERS IN ORGANIZATION

5th International Congress of Nutritionists
kongresnutricionista
Panorama Zagreb Hotel
120.000 likes
kongresnutricionista Education&Gathering&Fun 17th-19th November 2017 #5medunarodnikongresnutricionista #nutritionist
NOW

Sveučilište u Zagrebu
Prehrambeno-biotehnološki fakultet

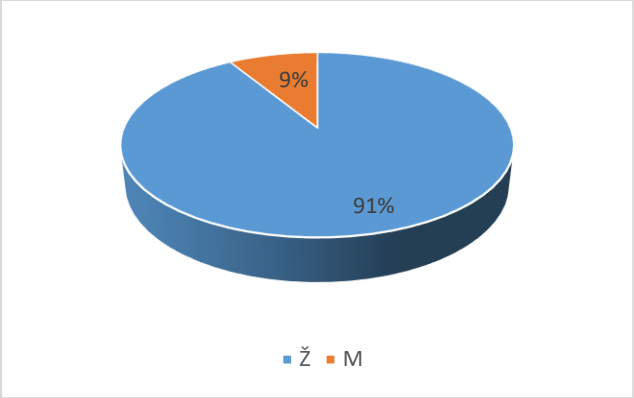
Rezultati ulazne ankete provedene među studentima prve godine preddiplomskih studija u 2017./2018. godini

Upitnik je kreiran putem Limesurvey-a i aktiviran 30. listopada 2017., o čemu su studenti obaviješteni putem Merlina, e-pošte i Facebook-a udruge PROBION

Ukupni broj studenata koji je pristupio anketi: 130[1] (20 njih nije odgovorilo ni na jedno pitanje)

1. Opći podatci o uzorku:

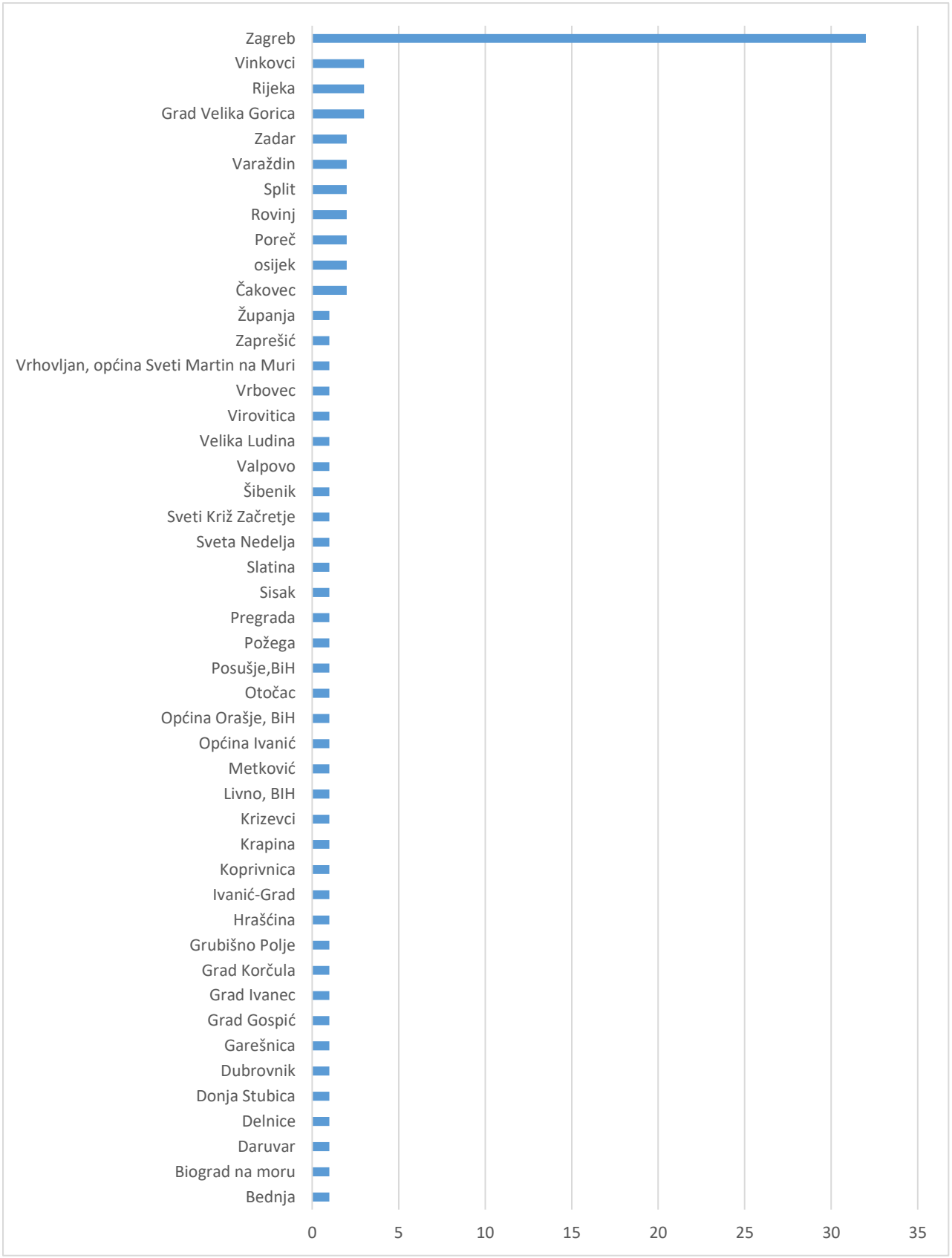
1.1. Distribucija studenata po spolu



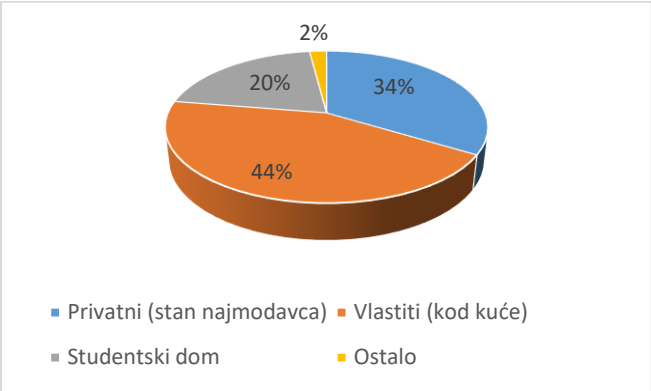
1.2. Distribucija studenata prema završenoj srednjoj školi

[1] 60 % više od prethodne akademske godine

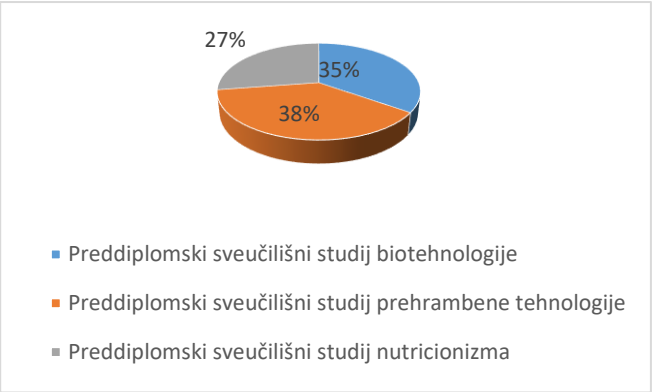
1.3. Distribucija studenata prema prebivalištu



1.4. Distribucija studenata prema trenutačnom smještaju

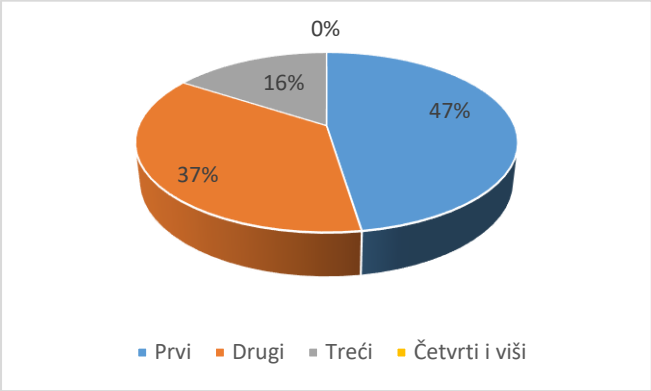


1.5. Distribucija studenata prema upisanom studiju

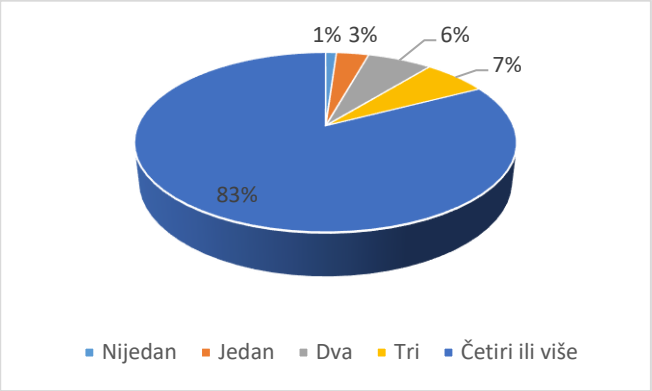


2. Opći podatci o upisu

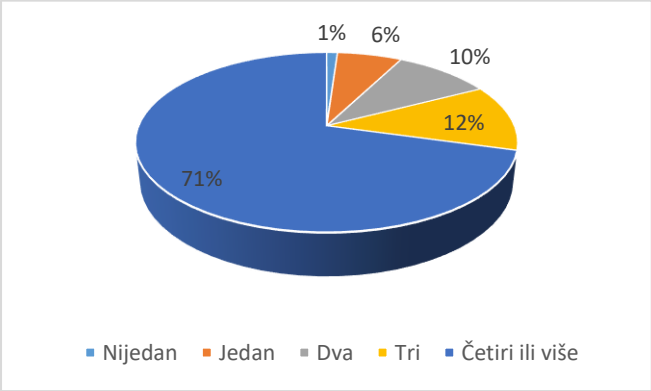
2.1. Koji vam je upisani studij bio izbor pri odabiru studija?



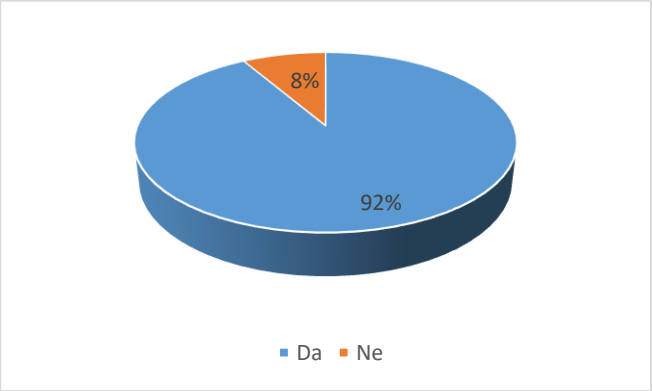
2.2. Uključujući upisani studij, za koliko ste se studija prijavili za upis?



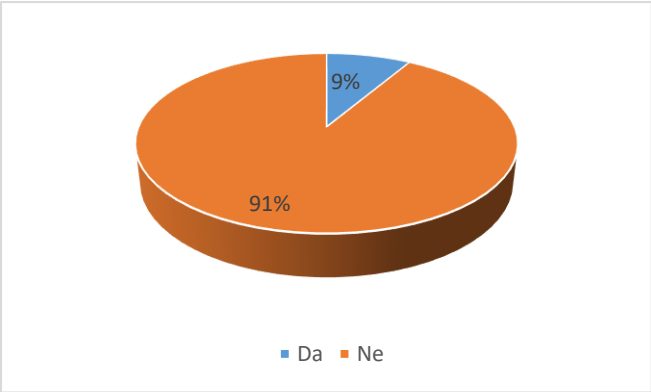
2.3. Uključujući upisani studij, na koliko ste studija ostvarili pravo upisa?



2.4. Jeste li odmah nakon srednje škole upisali svoj studij?



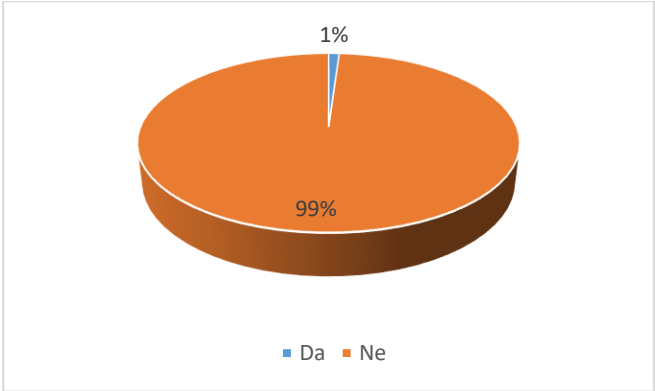
2.5. Jeste li već nešto studirali?



2.5.1. Što?

- Medicina
- Šumarski fakultet
- Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije
- Farmaceutsko-biokemijski fakultet
- Kemija i inženjerstvo materijala
- Prirodoslovno-matematički fakultet, inženjerski smjer Kemija

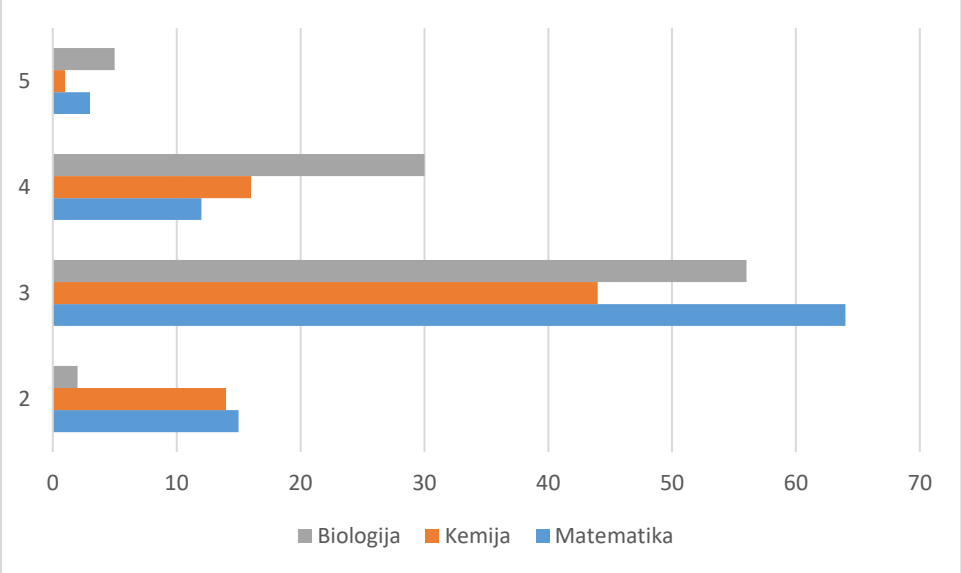
2.6. Pohađate li još neki studij paralelno?



2.6.1. Koji?

- Kif-strucni studij za izobrazbu trenera, smjer Fitnes

2.7. Ostvareni uspjeh (ocjene) na državnoj maturi iz matematike, kemije i biologije



3. RAZLOZI UPISA NA PBF

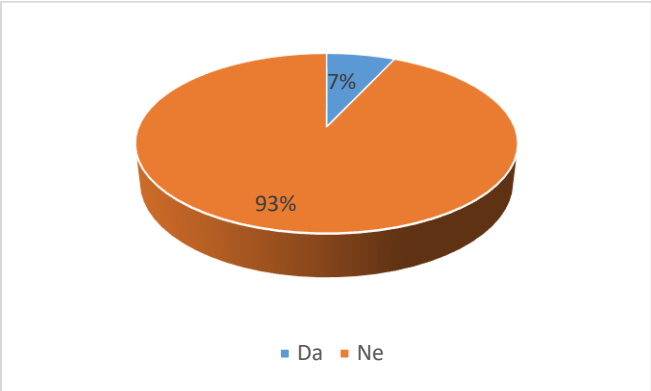
3.1. Karakteristike fakulteta

Studenti su u ovome dijelu određivali važnost pojedinih karakteristika fakulteta i usporednu ocjenu PBF-a u odnosu na ostale fakultete razmatrane pri upisu.

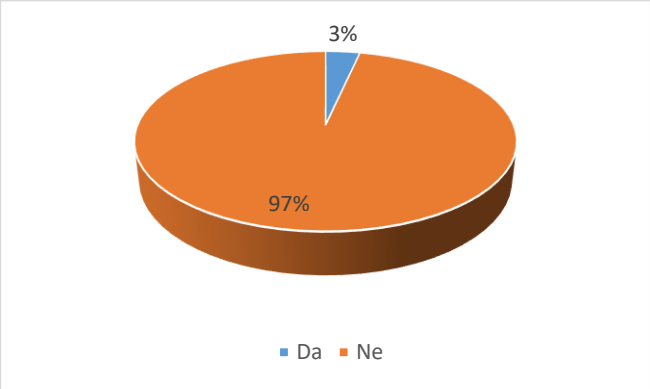
Karakteristike fakulteta	A Važnost za vas (%)			B Kakav je PBF u odnosu na ostale koje ste razmatrali (%)					
	Jako važno	Donekle važno	Nevažno	Najbolji	Bolji od većine	Otprilike jednak	Lošiji od većine	Najlošiji	Neusporedivo/ne mogu procijeniti
Kvaliteta nastavnika	86,21	13,79		6,76	29,73	50,00	13,51		
Kvaliteta studija	94,05	5,95		6,49	32,47	49,35	11,69		
Općenita reputacija	31,40	60,47	8,14	3,80	20,25	41,77	32,91	1,27	
Kvaliteta resursa (knjižnica, laboratoriji, računala itd.)	61,63	37,21	1,16	1,35	12,16	55,41	29,73	1,35	
Mogućnost zapošljavanja nakon završetka studija	94,19	5,81	0,00	5,26	39,47	44,74	10,53		
Pristup nastavnicima	67,44	31,40	1,16	6,35	23,81	61,90	6,35	1,59	
Sport	13,41	42,68	43,90	6,45	41,94	50,00	1,61		
Dostupnost izvannastavnih aktivnosti	22,22	60,49	17,28	3,57	35,71	51,79	7,14	1,79	
Kvaliteta društvenog života	70,59	22,35	7,06	6,76	41,89	43,24	6,76	1,35	
Lokacija PBF	47,73	38,64	13,64	25,00	50,00	22,62	2,38		
Dio RH u kojem je smješten	60,00	30,59	9,41	31,33	34,94	33,73			
Trošak za vašu obitelj	57,95	34,09	7,95	11,69	12,99	68,83	6,49		

Napomena: prikazani su podatci samo za stavke koje su imale odgovor (preostali postotak bio je bez odgovora).

3.2. Jesu li vaši roditelji ili drugi članovi obitelji studirali na PBF-u?



3.3. Imate li završetkom studija osigurano radno mjesto (npr. trgovačko društvo u vlasništvu vaše obitelji)?



3.4. Mišljenja drugih

Studenti su u ovome dijelu određivali važnost mišljenja drugih pri odabiru i usporednu ocjenu PBF-a u odnosu na ostale fakultete razmatrane pri upisu.

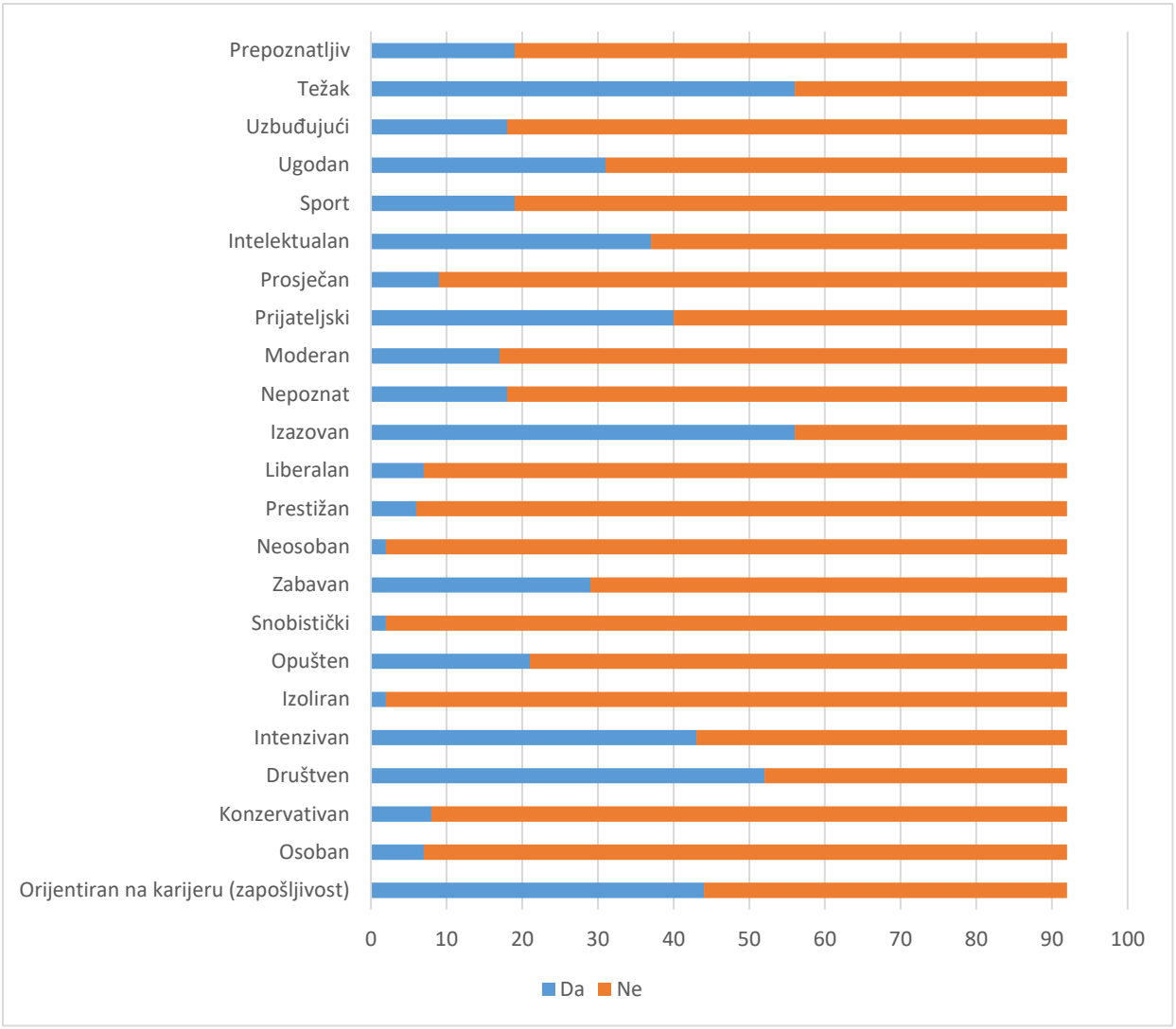
Mišljenja	A Važnost za vas (%)			B Kakav je PBF u odnosu na ostale koje ste razmatrali (%)					
	Jako važno	Donekle važno	Nevažno	Najbolji	Bolji od većine	Otprilike jednak	Lošiji od većine	Najlošiji	Neusporediv o/ ne mogu procijeniti
Roditelja (skrbnika)	44,58	48,19	7,23	8,86	32,91	45,57	12,66		
Savjetovatelja (ako ste koristili savjetovanje prije upisa na studij)	0,00	43,75	56,25	3,23	22,58	67,74	6,45		
Srednjoškolskih nastavnika	7,14	58,57	34,29	3,23	27,42	58,06	8,06	3,23	
Prijatelja	12,66	59,49	27,85	4,41	32,35	48,53	14,71		
Potencijalnih poslodavaca	58,57	32,86	8,57	2,00	40,52	52,00	6,00		

3.5. Kvaliteta korištenih informacija

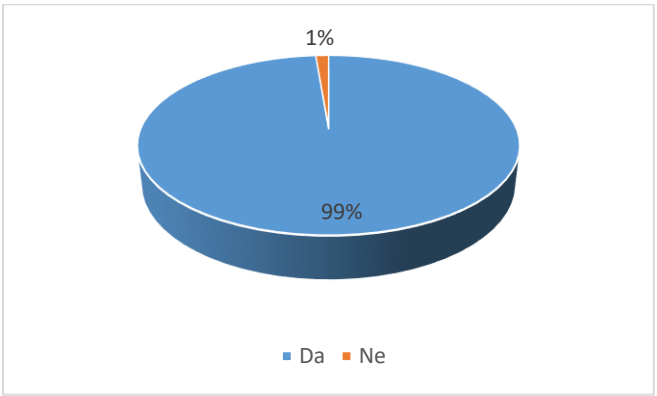
Studenti su u ovome dijelu ocjenjivali kvalitetu informacija koje su im bile dostupne prije upisa i usporednu ocjenu PBF-a u odnosu na ostale fakultete razmatrane pri upisu.

Izvori informacija	Nije dostupno/ korišteno	PBF u odnosu na druge koje ste razmatrali				
		Najbolji	Bolji od većine	Otprilike jednak	Lošiji od većine	Najlošiji
Mrežna stranica PBF-a	15,05	11,39	41,77	39,24	7,59	
Smotra Sveučilišta	45,00	6,82	20,45	56,82	13,64	2,27
Dan otvorenih vrata PBF-a	58,57	10,34	34,48	51,72	3,45	
Kontakt s djelatnicima PBF-a	46,84	7,14	21,43	66,67	4,76	
Kontakt s diplomiranim studentima	47,14	13,51	32,43	43,24	10,81	
Kontakt s trenutačnim studentima	18,29	14,93	53,73	23,88	7,46	
Medijsko pojavljivanje nastavnika PBF-a	57,97	3,45	10,34	51,72	31,03	3,45

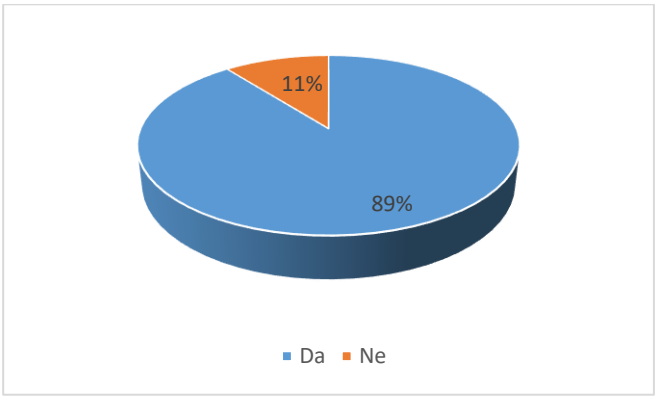
3.6. Riječi ili fraze koje se općenito vezuju za PBF



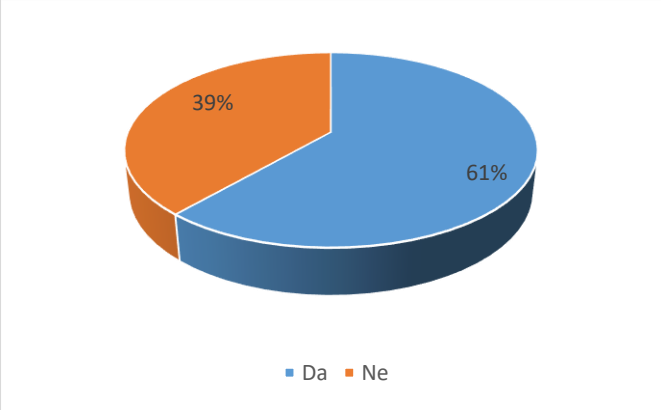
3.7. Planirate li nastaviti studij na diplomskoj razini odmah po završetku preddiplomskog studija?



3.8. Planirate li nastaviti studij na diplomskoj razini na PBF-u?

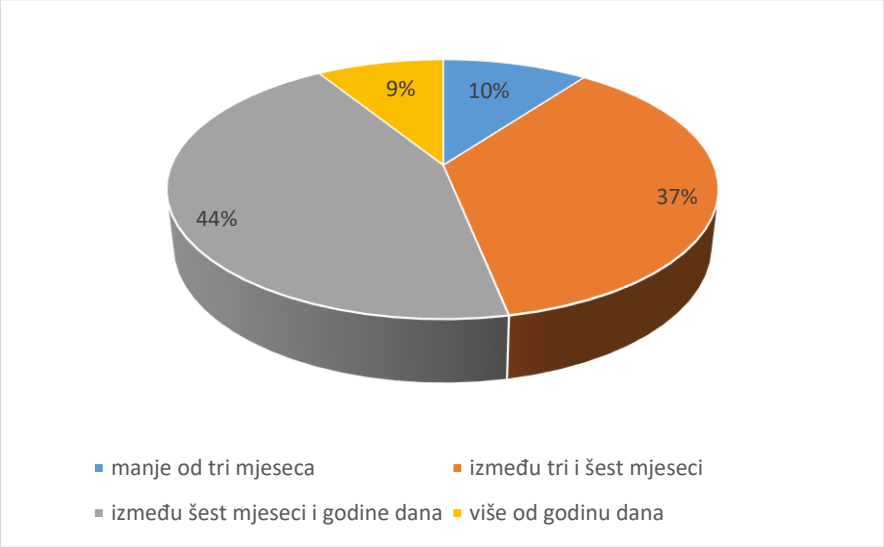


3.9. Planirate li tijekom studija koristiti dostupne programe studentske razmjene?



3.10. Molimo procijenite koliko bi godina mogao trajati vaš preddiplomski studij: **3,96**[2]

3.11. Molimo procijenite koliko bi mogao trajati period od završetka studija do zaposlenja?



3.12. Koliko sunčanih sati iznosi 1 ECTS bod na Sveučilištu u Zagrebu? **25**

3.13. Koji će biti vaš akademski naziv po završetku studija?

- prvostupnik prehrambene tehnologije
- prvostupnica biotehnologije/diplomirana inženjerka molekularne biotehnologije/bioprocesnog inženjerstva
- prvostupnik inženjer biotehnologije
- Magistra
- Ne znam
- Bacc.nutr nakon preddiplomskog, mag.nutr nakon diplomskog
- "bacc.ing. biotechn. nakon preddiplomskog

[2] Prošle godine: 3,67

- mag.ing.biotechn. nakon diplomskog"
- Prvostupnica/inženjerka biotehnologije
- "-Prvostupnik nutricionizma (baccalaureus)
    - magistar nutricionizma (zavrsetak diplomskog studija)"
- Magistar prehrambene tehnologije
- magistra inženjerka prehrambenog inženjerstva
- magistar
- Magistar prehrambene tehnologije
- Prehrambeni inžinjer
- Magistar biotehnologije
- Prvopristupnik inženjer biotehnologije
- Inženjer prehrambene tehnologije
- bakalar prvostupnik inzenjer prehrambene tehnologije
- Prvostupnik preh. tehnologije
- Magistar
- Magistar nutricionizma
- Sveučilišni prvosupnik inžinjer biotehnologije
- Prvostupnik nutricionizma
- Magistar nutricionizma
- Mag.ing.aliament.
- Diplomirani inženjer biotehnologije
- bacc. nutr.
- "Univ. Bacc. Ing. Techn. Aliment.
- (Sveučilišni prvostupnik inžinjer prehrambene tehnologije)"
- Prvostupnik nutricionizma
- prvostupnik
- magistar bioproesnog inženjerstva ili magistar molekularne biotehnologije
- magistar
- Magistar nutricionizma
- Sveučilišna prvostupnica inženjerka prehrambene tehnologije
- Magistar inženjer
- Inženjer prehrambene tehnologije
- magistar
- Bakalar biotehnologije
- dipl.ing,
- bakalar nutricionizma
- magistar nutricionizma
- univ. bacc. ing. biotechn.
- magistar nutricionizma
- bakalar biotehnologije
- Magistar prehrambene tehnologije
- Magistar
- ing.
- Dipl.ing.prehrambene tehnologije
- magistar nutricionizma
- univ. bacc. nutr.
- prvostupnik biotehnologije
- Prvostupnik inženjer biotehnologije
- Magistrica nutricionizma

- magistar nutricionizma
- magistra inženjerka prehrambenog inženjerstva
- Dipl.inz.molec.biotech
- Magistar nutricionizma
- Diplomirani prehrambeni inženjer
- mag.
- Prvostupnik inženjer biotehnologije
- Mag.mol.bioteh
- Bacc
- Prehrambeni tehnolog
- magistar
- mag.ing.biotech.

Sveučilište u Zagrebu
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Ured za upravljanje kvalitetom

Rezultati istraživanja razloga neuspješnosti u studiranju

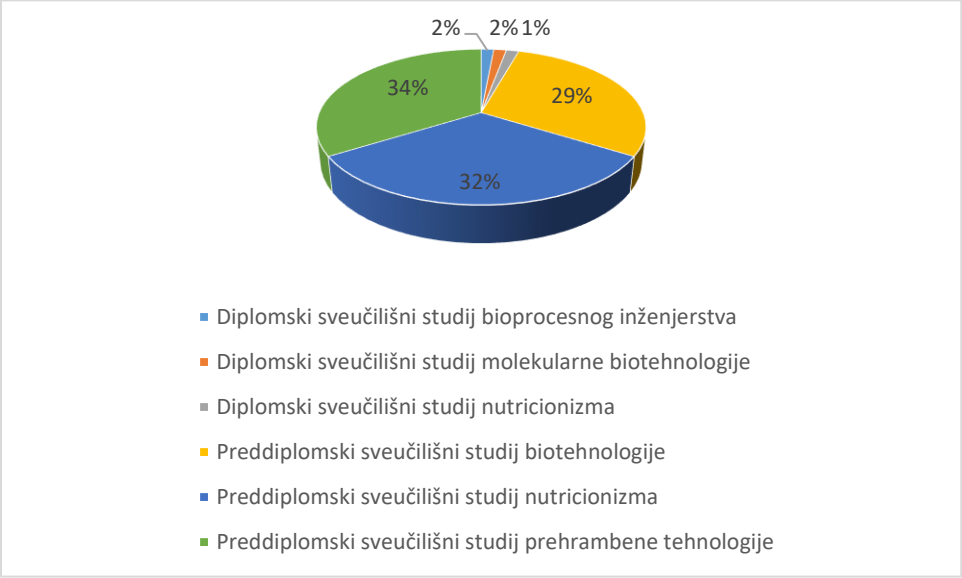
Korišteni upitnik odobrio je Odbor za nastavu i Povjerenstvo za upravljanje kvalitetom

Upitnik je kreiran putem Limesurvey-a i aktiviran 30. listopada 2017., o čemu su studenti obaviješteni putem Merlina i e-pošte.

Anketi je ukupno pristupljeno 97 puta, od čega 29 osoba nije odgovorilo ni na jedno pitanje

1. Podatci o uzorku:

Distribucija studenata prema studiju



2. Nepoloženi predmeti

- Studenti su navodili nepoložene predmete u prethodnoj akademskoj godini

Distribucija odgovora

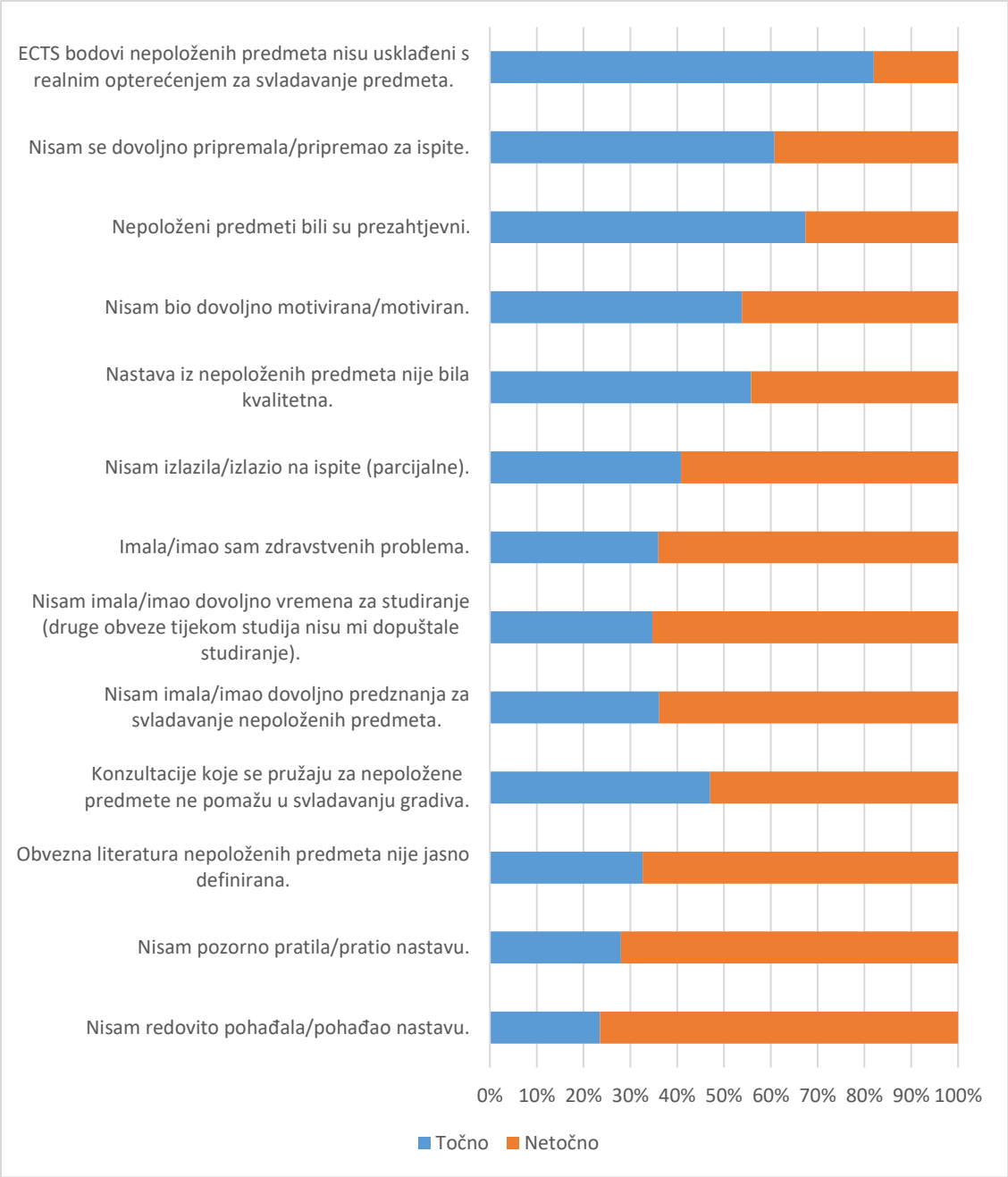
Organska kemija	15
Matematika 2	15
Biokemija 2	13

Fizikalna kemija	11
Biokemija 1	11
Matematika 1	10
Analitička kemija	9
Statistika	4
Biostatistika	4
Fenomeni prijelaza	3
Kemija i biokemija hrane	3
Instrumentalna analiza	3
Inženjerstvo 2	2
Numeričke metode i programiranje	2
Molekularna genetika	1
Kinetika biotehnoloških procesa	1
Imunologija	1
Molekularna biologija	1
GMO u proizvodnji hrane	1
Fiziologija industrijskih mikroorganizama	1
Biokemijska analitika	1
Genetika eukariota	1
Genska terapija	1
Mikrobiologija namirnica	1

3. Razlozi neuspješnosti

- Studenti su imali ponuđene moguće razloge neuspješnosti od kojih su za svaki odabirali odgovore točno ili netočno
- 14 studenata nije odabralo nijedan od ponuđenih razloga, no nijedan od njih nije naveo alternativni razlog
- 14 studenata odabrali su i ponuđene razloge i naveli dodatne

Distribucija odgovora studenata s obzirom na razloge neuspješnosti studiranja



Studentima je dana opcija da u obliku slobodnog teksta unesu razloge neuspješnosti. Njihovi odgovori navedeni su u nastavku:

- nedovoljno rokova; veći broj rokova na drugim fakultetima
- preduvjeti
- otežano studiranje zbog rada
- nastavni materijali neadekvatni za polaganje ispita
- nedovoljan broj zadataka
- praksa
- više planova prehrane
- preklapanje rasporeda obaveznih i izbornih predmeta
- preopterećenost
- otežano učenje iz ppt-a
- raspored ispita

- nastavni materijali nedovoljno pripremaju za ispit
- subjektivan usmeni ispit

4. Dodatne primjedbe, zapažanja i prijedlozi za poboljšanja u izvedbi studija

- smanjiti broj preduvjeta
- povećati broj rokova
- izraditi zbirke zadataka
- neusklađenost ECTS bodova s realnim opterećenjem
- produljiti vrijeme pisanja ispita
- više prakse i rada na računalu
- radionice sa djecom i starijim osobama
- detaljnije o farmakologiji
- ne brojati parcijalne kao prvi rok
- nepristupačnost pojedinih profesora
- semestralni uvjeti
- neujednačenost opterećenja po godinama
- ukidanje Biokemije 1 kao preduvjeta za Biokemiju 2
- ponavljanje istog sadržaja u više predmeta: novi sadržaji umjesto ponavljanja
- ispiti koji se održavaju nakon 18h

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
ZAGREB, Pierottijeva 6

FAKULTETSKOM VIJEĆU

Predmet: **Izvješće prodekanice za znanost**

sa sjednice Odbora za znanost održane 18. siječnja 2018. god. u 11 sati u Vijećnici fakulteta

1. Razmatrani su materijali koji su pristigli Odboru za znanost kako bi bili uvršteni za sjednicu Fakultetskog vijeća zakazanu za 30.01.2018. godine. Svi zaključci i prijedlozi doneseni su jednoglasno i nalaze se na dnevnom redu za ovu sjednicu Fakultetskog vijeća.
2. Na Dekanskom kolegiju dana 8.1. 2018. i na Odboru za znanost dogovoreno je uvodenje obrasca SPP koji će se koristiti prilikom traženja suglasnosti za prijavu projekata. Obrazac se uvodi radi:

   - osiguravanja sukladnosti s normom ISO 9001:2015 - kvalitetnijeg definiranja procesa izvođenja projekata na PBF-u i osiguravanja sljedivosti unutar tog procesa
   - osiguravanja doprinosa projekta ostvarenju vizije i misije te Strateškog programa znanstvenih istraživanja PBF-a
   - osiguravanja pravovremenog planiranja resursa (ljudskih, materijalnih i financijskih) za izvedbu projekata

   Obrazac se dostavlja Odboru za znanost te o davanju suglasnosti odlučuje FV. U iznimnim slučajevima (npr. zbog ograničenog vremena za prijavu projekta), ako obrazac ne stigne na FV, šalje se Prodekanici za znanost te o tome tada odlučuje Dekanski kolegij.

Ocjena periodičnih izvješća dostavljat će se i arhivirati radi osiguravanja provođenja faze evaluacije (praćenja, mjerenja i analize) nužne kod svakog procesa PBF-a - ovo je također zahtjev norme ISO 9001:2015.

Prodekanica za znanost:

Prof. dr. sc. Jadranka Frece

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000, 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

Obrazac SPP.01 – Traženje suglasnosti za prijavu projekta

1.	**VRSTA PROJEKTA – Klasifikacija 1:**
	☐ znanstveni nacionalni projekt – HRZZ i UKF ☐ drugi znanstveni nacionalni projekt - EU fondovi, ostali programi... ☐ potpore Sveučilišta ☐ bilateralni projekt (**navesti naziv države)** ☐ međunarodni znanstveni projekt – FP6, FP7, ESF, Horizon 2020, ERASMUS ☐ ostali međunarodni projekti – IPA, COST... ☐ projekt ustanove s gospodarstvom (uključujući međunarodne projekte), tijelima državne uprave i jedinicama lokalne uprave i samouprave, civilnim sektorom i nevladinim udrugama (npr. BICRO, HAH itd.)
2.	**VRSTA PROJEKTA – ZA NACIONALNE PROJEKTE**
	☐ programi i projekti znanstveno-istraživačke djelatnosti ☐ projekti i programi tehnologijsko-istraživačke i razvojne djelatnosti ☐ ostali projekti koji imaju obilježje istraživanja i razvoja
3.	**VRSTA ISTRAŽIVANJA**
	☐ primijenjeno istraživanje ☐ temeljno istraživanje ☐ razvojno istraživanje ☐ ništa od navedenog
4.	**POLJE ZNANOSTI**
	☐ 101 Matematika ☐ 104 Kemija ☐ 105 Biologija ☐ 404 Biotehnologija ☐ 405 Prehrambena tehnologija ☐ 406 Nutricionizam ☐ 407 Interdisciplinarne biotehničke znanosti ☐ 501 Ekonomija ☐ 510 Kineziologija ☐ 603 Filologija ☐ Drugo: _____
5.	**DRUŠTVENO EKONOMSKI CILJ**
	☐ 01 Istraživanje i iskorištavanje Zemlje ☐ 02 Očuvanje okoliša ☐ 03 Istraživanje i iskorištavanje svemira ☐ 04 Transport, telekomunikacije i ostale infrastrukture ☐ 05 Energija ☐ 06 Industrijska proizvodnja i tehnologija ☐ 07 Zdravstvo

	☐ 08 Poljoprivreda ☐ 09 Obrazovanje ☐ 10 Kultura, rekreacija, religija i masovni mediji ☐ 11 Politički i društveni sustavi, strukture i procesi ☐ 12 Opće unapređenje znanja ☐ 13 Obrana
6.	**DOPRINOS MEĐUNARODNIM PROGRAMIMA I PROJEKTIMA – ZA MEĐUNARODNE PROJEKTE[1]:**
	☐ Nacionalni doprinosi transnacionalnim javnim izvođačima istraživanja i razvoja ☐ Nacionalni doprinosi transnacionalnim javnim programima istraživanja i razvoja širom Europe ☐ Nacionalni doprinosi bilateralnim ili multilateralnim javnim programima istraživanja i razvoja uspostavljenima među vladama zemalja Europske unije, zemljama kandidatkinjama za članstvo i zemljama EFTA-e ☐ Nacionalni doprinosi ostalim međunarodnim programima i projektima koji imaju obilježje istraživanja i razvoja
7.	**POVEZNICA NA NATJEČAJ**
8.	**DOPRINOS STRATEŠKOM PROGRAMU ZNANSTVENIH ISTRAŽIVANJA PBF-A**
	Projekt spada u sljedeću istraživačku temu PBF-a: ☐ Razvoj novih tehnoloških postupaka u proizvodnji hrane ☐ Razvoj analitičkih metoda u kontroli kvalitete i sigurnosti hrane ☐ Nutricionizam i nutrigenomika ☐ Razvoj i selekcija/konstrukcija biotehnološki značajnih sojeva mikroorganizama ☐ Proizvodnja biogoriva i biokemikalija iz obnovljivih sirovina ☐ Biotehnologija u zaštiti okoliša, vodenih resursa i mora ☐ Ništa od navedenog
9.	**OSTALI DOPRINOSI (KORIST) PBF-U**
10.	**ULOGA PBF-A U PROJEKTU**
	(Voditelj/kontraktor, koordinator, partner i sl.)
11.	**VODITELJ PROJEKTA (na PBF-u)**
	(ime i prezime, laboratorij, zavod)
12.	**KOORDINATOR PROJEKTA (ako nije PBF)**
	(ime i prezime, institucija, grad, država)
13.	**IZVOR FINANCIRANJA**
	(iz kojih sredstava je projekt financiran)
14.	**CJELOVITI NAZIV PROJEKTA**
	(hrvatski i engleski)
15.	**ŠIFRA PROJEKTA**
16.	**KRATKI SAŽETAK PROJEKTA**

[1] Vidi objašnjenje

	(hrvatski ili engleski)
17.	**POPIS SURADNIKA NA PROJEKTU**
	(navesti osobe-voditelje projekata (partnere) iz svih institucija koje sudjeluju na projektu)
18.	**FINANCIJSKI IZNOS PROJEKTA (ukupna vrijednost)**
19.	**IZNOS NAMIJENJEN PBF-u (ako je uključeno više partnera)**
20.	**SUFINANCIRANJE PBF-A**
	☐ DA **(navesti postotak)** ☐ NE
21.	**SUFINANCIRANJE IZ DRUGIH IZVORA**
	☐ DA **(navesti postotak)** ☐ NE
22.	**TRAJANJE PROJEKTA (OD – DO)**

Tražitelj suglasnosti

_____

Objašnjenje za točku 5:

01 **Istraživanje i iskorištavanje Zemlje.** Obuhvaća istraživanja kojima je cilj proučavanje Zemljine kore i njezinih unutrašnjih slojeva, mora, oceana i atmosfere te istraživanja o njihovu iskorištavanju. Također obuhvaća klimatska i meteorološka istraživanja, polarna istraživanja (koja pripadaju različitim ciljevima) i hidrologiju. Isključuje unapređenje i korištenje zemljišta (cilj 4), istraživanja zagađenja (cilj 2) i ribarstvo (cilj 8).

02 **Očuvanje okoliša.** Obuhvaća istraživanja kontrole zagađenja, s ciljem otkrivanja i analize izvora zagađenja i njihovih uzroka te svih zagađivača, uključujući njihovo širenje u okoliš i utjecaj na čovjeka, razne vrste (faunu, floru, mikroorganizme) i biosferu. Uključuje i razvoj opreme za praćenje svih vrsta zagađenja. Isto vrijedi za uklanjanje i sprečavanje svih oblika zagađenja okoliša bilo koje vrste.

03 **Istraživanje i iskorištavanje svemira.** Toj skupini pripadaju sva civilna istraživanja i tehnologija povezana sa svemirom. Odgovarajući dio istraživanja na području obrane pripada cilju 13. Iako civilno istraživanje svemira nije općenito usmjereno na pojedinačne ciljeve, često ima posebnu namjenu, kao što je povećanje općeg znanja (npr. astronomija) ili se odnosi na izravnu primjenu (npr. telekomunikacijski sateliti).

04 **Transport, telekomunikacije i ostale infrastrukture.** Obuhvaća istraživanja infrastrukture i razvoja zemljišta, uključujući istraživanja gradnje zgrada. Općenito, taj cilj obuhvaća sva istraživanja koja se odnose na opće planiranje korištenja zemljišta. Uključuje istraživanja u području zaštite protiv štetnih utjecaja planiranja gradova i sela, ali ne i istraživanja o drugim vrstama zagađenja (cilj 2).

05 **Energija.** Obuhvaća istraživanja o proizvodnji, skladištenju, prijevozu, distribuciji i racionalnom korištenju svih oblika energije. Također obuhvaća istraživanja o postupcima namijenjenima povećanju učinkovitosti proizvodnje i distribucije energije, kao i proučavanje pohrane energije. Isključuje istraživanja o novim nalazištima (cilj 1) i istraživanja o motorima za pokretanje vozila i strojeva (cilj 6).

06 **Industrijska proizvodnja i tehnologija.** Toj skupini pripadaju istraživanja na unapređenju industrijske proizvodnje i tehnologije. Uključuje istraživanje industrijskih proizvoda i njihova procesa proizvodnje, osim kad su sastavni dio provedbe drugih ciljeva (npr. obrana, istraživanje svemira, energija, poljoprivreda).

07 **Zdravstvo.** Obuhvaća istraživanja kojima je cilj zaštita, unapređenje i povrat ljudskog zdravlja, tako da u širem smislu uključuje i zdravstvene aspekte prehrane i higijene hrane. Kreće od preventivne medicine, uključujući sve aspekte medicinskih i kirurških zahvata, kako na pojedincima tako i skupinama ljudi, osiguranja bolničke i kućne njege, sve do socijalne medicine te pedijatrijskih i gerijatrijskih istraživanja.

08 **Poljoprivreda.** Obuhvaća sva istraživanja koja unapređuju poljoprivredu, šumarstvo, ribarstvo i prehrambenu proizvodnju. Uključuje istraživanje mineralnih gnojiva, biocida, biološke kontrole štetočina te mehanizacije poljoprivrede; istraživanje utjecaja poljoprivrednih i šumarskih aktivnosti na okoliš; istraživanje na području razvoja proizvodnje i tehnologije hrane. Ne uključuje istraživanja smanjenja onečišćenja (cilj 2), istraživanja razvoja ruralnih područja, gradnje i planiranja gradnje zgrada, unapređenje ruralnih potencijala za odmor i rekreaciju te poljoprivredno navodnjavanje (cilj 4), istraživanja energije (cilj 5) i istraživanja u prehrambenoj industriji (cilj 6).

09 **Obrazovanje.** Toj skupini pripadaju izdaci namijenjeni IR-u u području predškolskoga, osnovnoga, srednjega i visokog obrazovanja te posebnog obrazovanja (za djecu/mladež s teškoćama, darovitu djecu/mladež).

10 **Kultura, rekreacija, religija i masovni mediji.** IR povezan s kulturnim aktivnostima, religijom i aktivnostima u slobodno vrijeme. Obuhvaća istraživanje rasne i kulturne integracije, medija, društvene integracije, knjižnica, arhiva i vanjske kulturne politike.

11 **Politički i društveni sustavi, strukture i procesi.** Obuhvaća IR povezan s političkom strukturom društva, javnom upravom i ekonomskom politikom, društvenim promjenama, procesima i sukobima, razvojem socijalne sigurnosti i sustavom socijalne pomoći te socijalnim aspektima organizacije rada. Također obuhvaća rodno orijentirane studije, uključujući diskriminaciju, obiteljske probleme, razvitak metoda za borbu protiv siromaštva, zaštitu društveno osjetljivih skupina (imigranti, delikventi).

12 **Opće unapređenje znanja.** Obuhvaća izdatke namijenjene IR-u koji pridonose općem unapređenju znanja, a ne mogu se pridružiti nekome određenom cilju. Korisna bi bila dodatna podjela prema polju znanosti.

13 **Obrana.** Obuhvaća istraživanje (i razvoj) za vojne svrhe. Također obuhvaća temeljna istraživanja te nuklearna i svemirska istraživanja koja financiraju ministarstva obrane. Civilna istraživanja koja financiraju ministarstva obrane, primjerice na području meteorologije, telekomunikacija i zdravstva, treba razvrstati u druge odgovarajuće ciljeve.

Objašnjenje za točku 6:

1. Nacionalni doprinosi transnacionalnim javnim izvođačima istraživanja i razvoja prikažite financijska sredstva iz državnog proračuna namijenjena financiranju transnacionalnih javnih izvođača istraživanja i razvoja, tj. međuvladinih tijela ili tijela

Europske komisije koja provode istraživanje i razvoj u vlastitim istraživačkim objektima. Ta kategorija uključuje šest najvećih i najpoznatijih transnacionalnih javnih izvođača IR-a u Europi: CERN (European Organization for Nuclear Research – Centar za nuklearnu fiziku), EMBL (European Molecular Biology Laboratory – Europski laboratorij za molekularnu biologiju), ESRF (European Synchrotron Radiation Facility), ILL (Institute Laaue-Langevin), ESO (European Southern Observatory – Europski južni opservatorij), JRC (Joint Research Centre of the European Commission – Zajednički istraživački centar Europske komisije).

2. Nacionalni doprinosi transnacionalnim javnim programima istraživanja i razvoja širom Europe, koji se dijele na dvije kategorije:

a) transnacionalno sufinancirani javni istraživačko-razvojni programi/sheme s prekograničnim tijekom sredstava – ta kategorija uključuje prekogranični tijek financiranja od zemalja članica EU-a, zemalja kandidatkinja (Albanija, Crna Gora, Makedonija, Srbija, Turska) ili zemalja EFTA-e (Island, Lihtenštajn, Norveška, Švicarska), u zajednički središnji proračun. Iz takvih se programa isplaćuju sredstva za istraživačke aktivnosti koje se provode na nacionalnoj razini uz korištenje nacionalnih istraživačko-razvojnih objekata. Međutim, ti programi obično uključuju neki oblik transnacionalne koordinacije (zajednički ciljevi/plan istraživanja, transnacionalni projektni konzorcij itd.)

b) transnacionalno sufinancirani javni istraživačko-razvojni programi/sheme bez prekograničnog tijeka sredstava – ta kategorija uključuje prekograničnu koordinaciju istraživačkih planova rada, ciljeva istraživanja itd., ali ne uključuje prekogranični tijek sredstava. Nacionalna tijela koordiniraju aktivnosti s ostalim zemljama sudionicama, ali izvođačima istraživanja i razvoja na vlastitom teritoriju isplaćuju sredstva iz vlastitog proračuna (tj. svaka zemlja financira vlastite istraživačke timove).

Primjeri: HERA JRP UP (Joint Research Programme); ERA-NET SmartGridPlus; GeoERA; ESA programmes; ESF – European Collaborative Research Projects in the social sciences (ECRP); Eureka; COST Actions; ESF - EUROCORES; ESF – ECRP.

3. Nacionalni doprinosi bilateralnim ili multilateralnim javnim programima istraživanja i razvoja uspostavljenima među vladama zemalja Europske unije, zemljama kandidatkinjama za članstvo i zemljama EFTA-e prikažite financijska sredstva iz državnog proračuna za javne istraživačko-razvojne programe koje ne financira Europska komisija, a zajednički su ih poduzele barem dvije zemlje članice, zemlje kandidatkinje (Albanija, Crna Gora, Makedonija, Srbija, Turska) ili zemlje EFTA-e (Island, Lihtenštajn, Norveška, Švicarska), iako u njima mogu sudjelovati i ostale zemlje. Oni mogu i ne moraju uključivati prekogranične (cross-border) tijekove sredstava.

Primjeri: poljsko-francuski istraživački program o raku, francusko-njemački DEUFRAKO sporazum u području prijevoza, nordijski zajednički programi financiranja istraživanja (NordForsk, NICE) itd.

4. Nacionalni doprinosi ostalim međunarodnim programima i projektima koji imaju obilježje istraživanja i razvoja prikažite financijska sredstva namijenjena sudjelovanju u međunarodnim programima i projektima koji imaju obilježje istraživanja i razvoja, a nisu prikazana u prethodne tri kategorije. Upišite utrošena financijska sredstva za međunarodne projekte iz multilateralne i bilateralne suradnje sa zemljama koje nisu članice EU-a, EFTA-e ili zemlje kandidatkinje za članstvo, međunarodne projekte iz Sedmoga okvirnog programa za istraživanje i tehnološki razvoj Europske unije, program OBZOR 2020., nacionalni doprinos programima koji se financiraju iz sredstava Europske unije i sva druga plaćanja u inozemstvu za neposredno promicanje međunarodnog istraživanja.

Obrazac EP.01 - Evidencija projekata

1.	**VRSTA PROJEKTA – Klasifikacija 1:**
	☐ znanstveni nacionalni projekt – HRZZ i UKF ☐ drugi znanstveni nacionalni projekt - EU fondovi, ostali programi... ☐ potpore Sveučilišta ☐ bilateralni projekt (**navesti naziv države)** ☐ međunarodni znanstveni projekt – FP6, FP7, ESF, Horizon 2020, ERASMUS ☐ ostali međunarodni projekti – IPA, COST... ☐ projekt ustanove s gospodarstvom (uključujući međunarodne projekte), tijelima državne uprave i jedinicama lokalne uprave i samouprave, civilnim sektorom i nevladinim udrugama (npr. BICRO, HAH itd.)
2.	**VRSTA PROJEKTA – ZA NACIONALNE PROJEKTE**
	☐ programi i projekti znanstveno-istraživačke djelatnosti ☐ projekti i programi tehnologijsko-istraživačke i razvojne djelatnosti ☐ ostali projekti koji imaju obilježje istraživanja i razvoja
3.	**VRSTA ISTRAŽIVANJA**
	☐ primijenjeno istraživanje ☐ temeljno istraživanje ☐ razvojno istraživanje ☐ ništa od navedenog
4.	**POLJE ZNANOSTI**
	☐ 101 Matematika ☐ 104 Kemija ☐ 105 Biologija ☐ 404 Biotehnologija ☐ 405 Prehrambena tehnologija ☐ 406 Nutricionizam ☐ 407 Interdisciplinarne biotehničke znanosti ☐ 501 Ekonomija ☐ 510 Kineziologija ☐ 603 Filologija ☐ Drugo: _____
5.	**DRUŠTVENO EKONOMSKI CILJ**
	☐ 01 Istraživanje i iskorištavanje Zemlje ☐ 02 Očuvanje okoliša ☐ 03 Istraživanje i iskorištavanje svemira ☐ 04 Transport, telekomunikacije i ostale infrastrukture ☐ 05 Energija ☐ 06 Industrijska proizvodnja i tehnologija ☐ 07 Zdravstvo

	☐ 08 Poljoprivreda ☐ 09 Obrazovanje ☐ 10 Kultura, rekreacija, religija i masovni mediji ☐ 11 Politički i društveni sustavi, strukture i procesi ☐ 12 Opće unapređenje znanja ☐ 13 Obrana
6.	**DOPRINOS MEĐUNARODNIM PROGRAMIMA I PROJEKTIMA – ZA MEĐUNARODNE PROJEKTE[1]:**
	☐ Nacionalni doprinosi transnacionalnim javnim izvođačima istraživanja i razvoja ☐ Nacionalni doprinosi transnacionalnim javnim programima istraživanja i razvoja širom Europe ☐ Nacionalni doprinosi bilateralnim ili multilateralnim javnim programima istraživanja i razvoja uspostavljenima među vladama zemalja Europske unije, zemljama kandidatkinjama za članstvo i zemljama EFTA-e ☐ Nacionalni doprinosi ostalim međunarodnim programima i projektima koji imaju obilježje istraživanja i razvoja
7.	**ULOGA PBF-A U PROJEKTU**
	(Voditelj/kontraktor, koordinator, partner i sl.)
8.	**VODITELJ PROJEKTA (na PBF-u)**
	(ime i prezime, laboratorij, zavod)
9.	**KOORDINATOR PROJEKTA (ako nije PBF)**
	(ime i prezime, institucija, grad, država)
10.	**CJELOVITI NAZIV PROJEKTA**
	(hrvatski i engleski)
11.	**ŠIFRA PROJEKTA**
12.	**KRATKI SAŽETAK PROJEKTA**
	(hrvatski ili engleski)
13.	**POPIS SURADNIKA NA PROJEKTU**
	(navesti osobe-voditelje projekata (partnere) iz svih institucija koje sudjeluju na projektu)
14.	**IZVOR FINANCIRANJA**
	(iz kojih sredstava je projekt financiran)
15.	**FINANCIJSKI IZNOS PROJEKTA (ukupna vrijednost)**
16.	**IZNOS NAMIJENJEN PBF-u (ako je uključeno više partnera)**
17.	**FINANCIJSKA DISTRIBUCIJA PO GODINAMA**

1. godina izvođenja - N	N + 1	N + 2	N + 3	N + 4

18.	**TRAJANJE PROJEKTA (OD – DO)**

[1] Vidi objašnjenje

Tražitelj suglasnosti

_____

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000, 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

Objašnjenje za točku 5:

01 **Istraživanje i iskorištavanje Zemlje.** Obuhvaća istraživanja kojima je cilj proučavanje Zemljine kore i njezinih unutrašnjih slojeva, mora, oceana i atmosfere te istraživanja o njihovu iskorištavanju. Također obuhvaća klimatska i meteorološka istraživanja, polarna istraživanja (koja pripadaju različitim ciljevima) i hidrologiju. Isključuje unapređenje i korištenje zemljišta (cilj 4), istraživanja zagađenja (cilj 2) i ribarstvo (cilj 8).

02 **Očuvanje okoliša.** Obuhvaća istraživanja kontrole zagađenja, s ciljem otkrivanja i analize izvora zagađenja i njihovih uzroka te svih zagađivača, uključujući njihovo širenje u okoliš i utjecaj na čovjeka, razne vrste (faunu, floru, mikroorganizme) i biosferu. Uključuje i razvoj opreme za praćenje svih vrsta zagađenja. Isto vrijedi za uklanjanje i sprečavanje svih oblika zagađenja okoliša bilo koje vrste.

03 **Istraživanje i iskorištavanje svemira.** Toj skupini pripadaju sva civilna istraživanja i tehnologija povezana sa svemirom. Odgovarajući dio istraživanja na području obrane pripada cilju 13. Iako civilno istraživanje svemira nije općenito usmjereno na pojedinačne ciljeve, često ima posebnu namjenu, kao što je povećanje općeg znanja (npr. astronomija) ili se odnosi na izravnu primjenu (npr. telekomunikacijski sateliti).

04 **Transport, telekomunikacije i ostale infrastrukture.** Obuhvaća istraživanja infrastrukture i razvoja zemljišta, uključujući istraživanja gradnje zgrada. Općenito, taj cilj obuhvaća sva istraživanja koja se odnose na opće planiranje korištenja zemljišta. Uključuje istraživanja u području zaštite protiv štetnih utjecaja planiranja gradova i sela, ali ne i istraživanja o drugim vrstama zagađenja (cilj 2).

05 **Energija.** Obuhvaća istraživanja o proizvodnji, skladištenju, prijevozu, distribuciji i racionalnom korištenju svih oblika energije. Također obuhvaća istraživanja o postupcima namijenjenima povećanju učinkovitosti proizvodnje i distribucije energije, kao i proučavanje pohrane energije. Isključuje istraživanja o novim nalazištima (cilj 1) i istraživanja o motorima za pokretanje vozila i strojeva (cilj 6).

06 **Industrijska proizvodnja i tehnologija.** Toj skupini pripadaju istraživanja na unapređenju industrijske proizvodnje i tehnologije. Uključuje istraživanje industrijskih proizvoda i njihova procesa proizvodnje, osim kad su sastavni dio provedbe drugih ciljeva (npr. obrana, istraživanje svemira, energija, poljoprivreda).

07 **Zdravstvo.** Obuhvaća istraživanja kojima je cilj zaštita, unapređenje i povrat ljudskog zdravlja, tako da u širem smislu uključuje i zdravstvene aspekte prehrane i higijene hrane. Kreće od preventivne medicine, uključujući sve aspekte medicinskih i kirurških zahvata, kako na pojedincima tako i skupinama ljudi, osiguranja bolničke i kućne njege, sve do socijalne medicine te pedijatrijskih i gerijatrijskih istraživanja.

08 **Poljoprivreda.** Obuhvaća sva istraživanja koja unapređuju poljoprivredu, šumarstvo, ribarstvo i prehrambenu proizvodnju. Uključuje istraživanje mineralnih gnojiva, biocida, biološke kontrole štetočina te mehanizacije poljoprivrede; istraživanje utjecaja poljoprivrednih i šumarskih aktivnosti na okoliš; istraživanje na području razvoja proizvodnje i tehnologije hrane. Ne uključuje istraživanja smanjenja onečišćenja (cilj 2), istraživanja razvoja ruralnih područja, gradnje i planiranja gradnje zgrada, unapređenje ruralnih potencijala za odmor i rekreaciju te poljoprivredno navodnjavanje (cilj 4), istraživanja energije (cilj 5) i istraživanja u prehrambenoj industriji (cilj 6).

09 **Obrazovanje.** Toj skupini pripadaju izdaci namijenjeni IR-u u području predškolskoga, osnovnoga, srednjega i visokog obrazovanja te posebnog obrazovanja (za djecu/mladež s teškoćama, darovitu djecu/mladež).

10 **Kultura, rekreacija, religija i masovni mediji.** IR povezan s kulturnim aktivnostima, religijom i aktivnostima u slobodno vrijeme. Obuhvaća istraživanje rasne i kulturne integracije, medija, društvene integracije, knjižnica, arhiva i vanjske kulturne politike.

11 **Politički i društveni sustavi, strukture i procesi.** Obuhvaća IR povezan s političkom strukturom društva, javnom upravom i ekonomskom politikom, društvenim promjenama, procesima i sukobima, razvojem socijalne sigurnosti i sustavom socijalne pomoći te socijalnim aspektima organizacije rada. Također obuhvaća rodno orijentirane studije, uključujući diskriminaciju, obiteljske probleme, razvitak metoda za borbu protiv siromaštva, zaštitu društveno osjetljivih skupina (imigranti, delikventi).

12 **Opće unapređenje znanja.** Obuhvaća izdatke namijenjene IR-u koji pridonose općem unapređenju znanja, a ne mogu se pridružiti nekome određenom cilju. Korisna bi bila dodatna podjela prema polju znanosti.

13 **Obrana.** Obuhvaća istraživanje (i razvoj) za vojne svrhe. Također obuhvaća temeljna istraživanja te nuklearna i svemirska istraživanja koja financiraju ministarstva obrane. Civilna istraživanja koja financiraju ministarstva obrane, primjerice na području meteorologije, telekomunikacija i zdravstva, treba razvrstati u druge odgovarajuće ciljeve.

Objašnjenje za točku 6:

1. Nacionalni doprinosi transnacionalnim javnim izvođačima istraživanja i razvoja prikažite financijska sredstva iz državnog proračuna namijenjena financiranju transnacionalnih javnih izvođača istraživanja i razvoja, tj. međuvladinih tijela ili tijela Europske komisije koja provode istraživanje i razvoj u vlastitim istraživačkim objektima. Ta kategorija uključuje šest najvećih i najpoznatijih transnacionalnih javnih izvođača IR-a u Europi: CERN (European Organization for Nuclear Research – Centar za nuklearnu fiziku), EMBL (European Molecular Biology Laboratory – Europski laboratorij za molekularnu biologiju), ESRF (European Synchrotron Radiation Facility), ILL (Institute Laaue-Langevin), ESO (European Southern Observatory – Europski južni opservatorij), JRC (Joint Research Centre of the European Commission – Zajednički istraživački centar Europske komisije).
2. Nacionalni doprinosi transnacionalnim javnim programima istraživanja i razvoja širom Europe, koji se dijele na dvije kategorije:
a) transnacionalno sufinancirani javni istraživačko-razvojni programi/sheme s prekograničnim tijekom sredstava – ta kategorija uključuje prekogranični tijek financiranja od zemalja članica EU-a, zemalja kandidatkinja (Albanija, Crna Gora, Makedonija, Srbija, Turska) ili zemalja EFTA-e (Island, Lihtenštajn, Norveška, Švicarska), u zajednički središnji proračun. Iz takvih se programa isplaćuju sredstva za istraživačke aktivnosti koje se provode na nacionalnoj razini uz korištenje nacionalnih istraživačko-razvojnih objekata. Međutim, ti programi obično uključuju neki oblik transnacionalne koordinacije (zajednički ciljevi/plan istraživanja, transnacionalni projektni konzorcij itd.)
b) transnacionalno sufinancirani javni istraživačko-razvojni programi/sheme bez prekograničnog tijeka sredstava – ta kategorija uključuje prekograničnu koordinaciju istraživačkih planova rada, ciljeva istraživanja itd., ali ne uključuje prekogranični tijek sredstava. Nacionalna tijela koordiniraju aktivnosti s ostalim zemljama sudionicama, ali izvođačima istraživanja i razvoja na vlastitom teritoriju isplaćuju sredstva iz vlastitog proračuna (tj. svaka zemlja financira vlastite istraživačke timove).
Primjeri: HERA JRP UP (Joint Research Programme); ERA-NET SmartGridPlus; GeoERA; ESA programmes; ESF – European Collaborative Research Projects in the social sciences (ECRP); Eureka; COST Actions; ESF - EUROCORES; ESF – ECRP.
3. Nacionalni doprinosi bilateralnim ili multilateralnim javnim programima istraživanja i razvoja uspostavljenima među vladama zemalja Europske unije, zemljama kandidatkinjama za članstvo i zemljama EFTA-e prikažite financijska sredstva iz državnog proračuna za javne istraživačko-razvojne programe koje ne financira Europska komisija, a zajednički su ih poduzele barem dvije zemlje članice, zemlje kandidatkinje (Albanija, Crna Gora, Makedonija, Srbija, Turska) ili zemlje EFTA-e (Island, Lihtenštajn, Norveška, Švicarska), iako u njima mogu sudjelovati i ostale zemlje. Oni mogu i ne moraju uključivati prekogranične (cross-border) tijekove sredstava.
Primjeri: poljsko-francuski istraživački program o raku, francusko-njemački DEUFRAKO sporazum u području prijevoza, nordijski zajednički programi financiranja istraživanja (NordForsk, NICE) itd.
4. Nacionalni doprinosi ostalim međunarodnim programima i projektima koji imaju obilježje istraživanja i razvoja prikažite financijska sredstva namijenjena sudjelovanju u međunarodnim programima i projektima koji imaju obilježje istraživanja i razvoja, a nisu prikazana u prethodne tri kategorije. Upišite utrošena financijska sredstva za međunarodne projekte iz multilateralne i bilateralne suradnje sa zemljama koje nisu članice EU-a, EFTA-e ili zemlje kandidatkinje za članstvo, međunarodne projekte iz Sedmoga okvirnog programa za istraživanje i tehnološki razvoj Europske unije, program OBZOR 2020., nacionalni doprinos programima koji se financiraju iz sredstava Europske unije i sva druga plaćanja u inozemstvu za neposredno promicanje međunarodnog istraživanja.

PREDMET: Izvješće Prodekana za međunarodnu suradnju

Radna grupa potvrđena od strane Odbora za međunarodnu suradnju koja djeluje sa ciljem prijave združenog European Master studija iz područja biotehnologije i biofizike u trajanju od 24 mjeseca i sa 120 ECTS-a (Erasmus Mundus Joint Master Degrees – EMJMD) u suradnji sa PMF-om započela je sa izradom studijskog programa koji bi bio sastavljem od kolegija koji bi se izvodili na engleskom jeziku. Predmetni kolegiji bazirani su na postojećim i proširenim kolegijima sa PMF-a. U slučaju da združeni studij zaživi, kolegiji bi uz strane studente bili otvoreni i svim našim zainteresiranim studentima. Prijedlog projekta združenog studija predstavljen je i Institutu Ruđer Bošković, čije je čelništvo izrazilo želju za sudjelovanjem u ulozi pridruženog partnera.

Nastavno na ovu aktivnost koja je još u tijeku, dana 17.01.2018. godine, održan je radni sastanak u Orleans-u, Francuska, na kojem su se po prvi puta susreli svi punopravni partneri na projektu. To su redom: University of Orleans, Jagellonian University, Delft University of Technology i Sveučilište u Zagrebu. Na sastanku smo sudjelovali docent dr. Igor Stuparević kao član naše radne skupine i ja uz prof. Natašu Bauer sa PMF-a. Kao rok za predaju projektne prijave definiran je 15.02.2018.

Sve zainteresirane nastavnike koji se žele naknadno uključiti svojim sugestijama i prijedlozima molim da se obrate kolegama Stupareviću i Slivcu putem kojih su im dostupni trenutno radni materijali koji obuhvaćaju prijedlog projekta kao i listu modula i kolegija na engleskom jeziku. Kontakt mail adrese su: istupa@pbf.hr, islivac@pbf.hr

U Zagrebu dana 21.01.2018. godine,

Prodekan za međunarodnu suradnju:

Izv. prof. dr. sc. Antonio Starčević

KLASA: 602-04/18-01/01

URBROJ: 251-69-10-18-6

FAKULTETSKOM VIJEĆU

Na temelju članka 15. stavka (5) i članka 14. stavka (3) Statuta Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Fakultetsko vijeće na 4. redovnoj sjednici održanoj 30. siječnja 2018. donosi ovu

ODLUKU

O NAČINU IMENOVANJA, OVLASTIMA I ODGOVORNOSTIMA

VODITELJA STUDIJA

TE SASTAVU I DJELOVANJU VIJEĆA STUDIJA

I.

Način imenovanja te ovlasti i odgovornosti Voditelja studija

- Ovime se utvrđuju ovlasti i odgovornosti Voditelja preddiplomskih i diplomskih studija.
- Voditelja studija predlaže uprava PBF-a putem Odbora za nastavu, a imenuje Fakultetsko vijeće.
- Mandat Voditelja studija u pravilu traje koliko traje i mandat uprave PBF-a.

Ovlasti i odgovornosti Voditelja studija:

1. Saziva i vodi sastanke Vijeća studija,
2. Koordinira rad članova Vijeća studija,
3. Komunicira s članovima Vijeća studija vezano za sadržaj i informacije o predmetima na mrežnim stranicama i sustavu Merlin,
4. Koordinira rad s vanjskim suradnicima na studiju, prati izvedbu nastave vanjskih suradnika te sudjeluju u promjenama vanjskih suradnika,
5. Izvještava dekana te po potrebi i Fakultetsko vijeće putem Odbora za nastavu o zaključcima i prijedlozima Vijeća studija,
6. Daje mišljenje o molbama za upis predmeta studenata PBF-a na drugoj sastavnici,
7. Daje mišljenje o popisu predmeta koji se planiraju slušati i polagati u okviru međunarodne mobilnosti,
8. Daje mišljenje o uračunavanju ocjene izvannastavne aktivnosti u prosjek studija,

9. Daje mišljenje o promjenama nositeljstva predmeta,
10. Daje mišljenje o navođenju neobavezne studentske prakse u dopunskoj ispravi, u poglavlju 6.1. dodatne informacije,
11. Vodi radne skupine zadužene za izmjene/dopune studijskih programa,
12. Prikuplja prijedloge za nove predmete na studiju,
13. Sudjeluje s prodekanom za nastavu u definiranju razlikovnih obaveza te upisnih kvota,
14. Upućuje studente na odabir izbornih predmeta prilikom upisa narednog semestra/godine,
15. Za svoj rad odgovara prodekanu za nastavu,
16. Provodi druge aktivnosti definirane operativnim (akcijskim) planovima i po nalogu Odbora za nastavu.

II.

Sastav i djelovanje Vijeća studija

- Ovime se utvrđuju ovlasti, odgovornosti i djelovanje Vijeća studija.
- Vijeće studija čine nositelji svih obveznih i izbornih A predmeta određenog studijskog programa.
- Članstvo Vijeća studija se temelji na povjeri nastave prihvaćene na Fakultetskom vijeću.
- Odgovornost za aktualnost sastava Vijeća studija ima Voditelj studija.
- Vijeće studija saziva predsjednik Vijeća studija koji je po funkciji Voditelj određenog studija.

Vijeće studija sastaje se po potrebi, a zaduženo je za:

1. Analiziranje pokazatelja o studiju i predlaganje mjera za unaprjeđivanje nastave,
2. Davanje mišljenja o predloženim izmjenama/dopunama studijskih programa,
3. Provođenje drugih aktivnosti definiranih operativnim (akcijskim) planovima i po nalogu Odbora za nastavu.

II.

Odluka stupa na snagu danom donošenja na sjednici Fakultetskog vijeća.

DEKAN:

Prof. dr. sc. Damir Ježek

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET

PRAVILNIK
O USTROJU RADNIH MJESTA
NA PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOM FAKULTETU

Zagreb, siječanj 2018.

Temeljem članka 20. stavka 5. Statuta Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta (pročišćeni tekst) od 11. listopada 2016. godine, Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta na 4. redovitoj sjednici održanoj 30. siječnja 2018. godine uz prethodno savjetovanje o njegovom sadržaju s glavnim sindikalnim povjerenikom, donijelo je

PRAVILNIK O USTROJU RADNIH MJESTA
NA PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOM FAKULTETU

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom utvrđuje i uređuje ustroj radnih mjesta, uređuju se poslovi koji se obavljaju na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu (u daljnjem tekstu: PBF), način utvrđivanja potrebnog broja izvršitelja, uvjeti kojima trebaju udovoljiti zaposlenici da bi mogli obavljati pojedine poslove na PBF-u i prema Uredbi o nazivima radnih mjesta i koeficijentima složenosti poslova u javnim službama.

Članak 2.

Ustroj radnih mjesta u ovom Pravilniku utvrđen je i uređen sukladno Statutu PBF-a od 31. ožujka 2016. godine (pročišćeni tekst) i prema Poslovniku o radu Zavoda PBF-a od 28. svibnja 2008. godine.

Članak 3.

(1) Radnim mjestom u smislu ovog Pravilnika podrazumijeva se skup poslova, radnih zadataka i drugih obveza koje u poslovanju izvršava jedan izvršitelj u punom radnom vremenu (tjedno 40 radnih sati).
(2) Prema potrebama poslovanja i u skladu sa zakonom, poslovi radnog mjesta mogu se obavljati i u nepunom radnom vremenu.
(3) Pojmovi koji se koriste u ovom Pravilniku, koji imaju rodni značaj, bez obzira na to koriste li se u muškom ili ženskom rodu, obuhvaćaju na jednak način muški i ženski rod.
(4) Sva radna mjesta i položaji imenovani u ovom Pravilniku, uz ispunjavanje propisanih uvjeta, dostupna su potpuno ravnopravno zaposlenicima-pristupnicima oba spola.

Članak 4.

Ustroj radnih mjesta u ovom Pravilniku utvrđen je i uređen sukladno ustroju ustrojbenih jedinica PBF-a utvrđenom Statutom PBF-a (u daljnjem tekstu: Statut).

Članak 5.

(1) Dio poslova u upravljanju PBF-om odnosno fakultetskim ustrojbenim jedinicama obavljaju zaposlenici izabrani na položaje.
(2) Položaji u smislu ovog Pravilnika su funkcije: dekana, prodekana i predstojnika zavoda te drugih ovlaštenika utvrđenih Statutom ili pravilnicima PBF-a.
(3) Položajima u smislu ovog Pravilnika razumijevaju se ovlaštenja u odlučivanju i upravljanju te njima razmjerne odgovornosti, koje imaju zaposlenici izabrani propisanim postupkom i na vremenski ograničen mandat odnosno broj mandata, te koji za obavljanje poslova položaja i uz plaću primaju položajni dodatak.

Članak 6.

Radna mjesta u ovom Pravilniku sadrže:

1. naziv radnog mjesta, koji odgovara nazivu radnog mjesta u propisima kojima se propisuju plaće službenika i namještenika u javnim službama (uredbe, Temeljni kolektivni ugovor za javne službe, Kolektivni ugovor za znanost i visoko obrazovanje),
2. naziv koji je u primjeni na PBF-u,
3. uvjete koje radnik mora ispunjavati glede stručne spreme, radnog iskustva, drugih znanja i vještina da bi mogao s PBF-om sklopiti ugovor o radu na tom radnom mjestu,
4. opis poslova, radnih zadataka, dužnosti, ovlaštenja i odgovornosti u obavljanju poslova radnog mjesta

Članak 7.

Za radna mjesta za koja je u ovom Pravilniku uneseno više mogućnosti, odnosno gdje se predviđa raspon kvalifikacija za isto ili slično radno mjesto, PBF se obvezuje da će prilikom zapošljavanja sukladno raspoloživim koeficijentima zatražiti suglasnost Sveučilišta u Zagrebu (u daljnjem tekstu: Sveučilišta) za raspis natječaja za samo jednu od tih mogućnosti, pri čemu će se argumentirati postojanje interesa i potreba fakulteta za kompetencijama navedenima za odabranu mogućnost opisanu Pravilnikom.

Članak 8.

(1) Poslovi koji se obavljaju na PBF-u pobliže se određuju opisom.
(2) Opis poslova sadrži popis osnovnih aktivnosti od čijeg obavljanja se sastoje određeni poslovi.
(3) Opis poslova zaposlenika uz minimalne propisane uvjete kojima zaposlenici moraju udovoljavati za njihovo obavljanje, nalazi se u Dodatku 1. «OPIS POSLOVA I BROJ IZVRŠITELJA» koji je sastavni dio ovog Pravilnika.
(4) Uz opis poslova svakog radnog mjesta kao radna obveza zaposlenika pripada i svaki u ovom Pravilniku neimenovani posao kojeg je potrebno obaviti po nalogu nadređene osobe, a koji je u okviru radnog mjesta na kojem je zaposlenik zaposlen, a za kojeg je opravdano pretpostaviti da ga je zaposlenik sposoban obaviti tijekom radnog vremena, obzirom na stručnu spremu ili kvalifikaciju kao i dosadašnje radno iskustvo te druge psiho-fizičke sposobnosti.

Članak 9.

(1) Ako u opisu poslova pojedinog radnog mjesta nisu posebno imenovani propisi ili pravila struke kojih se zaposlenik obvezan pridržavati u svom radu, podrazumijeva se da je zaposlenik obvezan poznavati i primjenjivati važeće propise koji uređuju područje njegovog rada kao i da su zaposleniku poznata pravila njegove struke.
(2) Uz uvjete za zasnivanje radnog odnosa sadržane u opisu radnih mjesta vrijedi i dodatni uvjet da pristupnik za to radno mjesto nije kažnjavan za kaznena djela.

Članak 10.

Uvjeti za zasnivanje radnog odnosa na PBF-u su:

- stručna sprema za obavljanje određenih poslova;
- potrebno radno iskustvo;
- druge sposobnosti i posebna znanja za obavljanje određenih poslova;
- zdravstvena sposobnost.

Članak 11.

(1) Za svaki posao utvrđuje se minimalna stručna sprema neophodna za obavljanje tih poslova.
(2) Pod stručnom spremom razumijevaju se opća i posebna znanja i vještine neophodne za uspješno obavljanje poslova.
(3) Stručna sprema označava se nazivom iz kojega se vidi vrsta stečene stručne spreme u sustavu obrazovanja.

Članak 12.

(1) Ako se kao uvjet za obavljanje određenih poslova prema odredbama ovog Pravilnika, zahtjeva pored stručne spreme određene struke ili smjera i položen stručni ispit onda se pod time razumijeva stručni ispit položen u skladu sa zakonom i općim aktom.
(2) Ako kao uvjet za obavljanje određenih poslova, zakon zahtjeva pored stručne spreme i položen državni stručni ispit, onda se pod tim razumijeva stručni ispit položen sukladno zakonu ili drugom propisu.

Članak 13.

(1) Kao poseban uvjet za obavljanje pojedinih poslova može biti određeno prethodno radno iskustvo.
(2) Kad je za obavljanje pojedinih poslova, kao uvjet predviđeno određeno radno iskustvo, onda se pod time u smislu ovoga Pravilnika razumijeva radno iskustvo na istim ili sličnim odgovarajućim poslovima u propisanom trajanju.
(3) Radno iskustvo provjerava se pri razmatranju zahtjeva za zasnivanje radnog odnosa. Radni odnos zasniva se tek nakon što pristupnik dokaže da ispunjava uvjet propisanog radnog iskustva.

Članak 14.

(1) Ako je za određene poslove, kao poseban uvjet, predviđeno prethodno provjeravanje stručnih i drugih sposobnosti, one se provjeravaju izradom zadataka pred stručnim povjerenstvom, imenovanim od dekana prije donošenja odluke o zasnivanju radnog odnosa.
(2) Članovi stručnog povjerenstva moraju imati najmanje isti stupanj stručne spreme kao i osobe čije se stručne i druge sposobnosti provjeravaju.

Članak 15.

Poslove pri čijem su obavljanju potrebne određene zdravstvene sposobnosti mogu obavljati samo zaposlenici koji imaju takve sposobnosti. Udovoljavanje ovom zahtjevu dokazuje se nalazom liječnika ovlaštene ustanove.

Članak 16.

Na poslovima gdje zaposlenici dolaze u dodir s tvarima štetnim po zdravlje primjenjuju se odredbe odgovarajućih zakonskih propisa i općih akata o zaštiti na radu.

Članak 17.

(1) Temeljno mjerilo za utvrđivanje potrebnog broja nastavnika i suradnika na svakom pojedinom predmetu/modulu je opterećenje u nastavi na preddiplomskim, diplomskim i poslijediplomskim studijima.

(2) Potreban broj nastavnika, suradnika, stručnih suradnika i drugog pomoćnog nastavnog osoblja izračunava se uz pretpostavku pune nastavne obveze norma sati godišnje, koje propisuju važeći propisi Republike Hrvatske.

Članak 18.

U slučaju smanjenja nastavne djelatnosti na PBF-u izazvane vanjskim (smanjeni upis studenata) i unutarnjim razlozima (slabiji uspjeh studenata i manji upis u narednu godinu studija) što smanjuje broj nastavnih grupa i fond nastavnih sati, normirano radno vrijeme nastavnika može se zamijeniti poslovima u poslijediplomskoj nastavi, na znanstvenim i tehnološkim projektima, stručnim poslovima i ostalim poslovima koji su vezani za određene rokove (periodički poslovi, stalna naobrazba, stručna praksa, izdavačka djelatnost, rad za druga visoka učilišta itd.).

Članak 19.

PBF može birati osobe u znanstveno-nastavna zvanja kao naslovna zvanja bez zasnivanja radnog odnosa i to:

- ako Zavod predloži osobu jer nema dovoljan broj nastavnika za izvođenje nastave iz obveznih predmeta/modula, izbornih predmeta/modula ili predmeta/modula poslijediplomskih studija
- ako se nastava izbornih predmeta/modula, odnosno predmeta/modula poslijediplomskog studija redovito održava zadnje četiri akademske godine
- ako postoji potreba izvođenja nastave iz predmeta/modula preddiplomskog, diplomskog i poslijediplomskog studija, cjeloživotnog obrazovanja itd., u trajanju od 300 ili više norma sati godišnje, odnosno u skladu s normom u skladu s važećim propisima Republike Hrvatske.

Članak 20.

(1) U skladu s utvrđenom djelatnošću PBF-a, prirodom poslova i uvjetima rada, ustrojbene jedinice su zavodi, koji se mogu sastojati od laboratorija, katedri ili kabineta, Centri i Jedinica za opće poslove.
(2) PBF-om upravlja dekan, a u radu mu pomažu prodekani, predstojnici Zavoda i Centara i glavni tajnik PBF-a.

Članak 21.

(1) Zavod je ustrojbeni oblik nastavnog i znanstvenog rada PBF-a, određen kriterijem logične povezanosti i srodnosti djelatnog procesa.
(2) Zavodi PBF-a su:

01. Zavod za kemiju i biokemiju
02. Zavod za procesno inženjerstvo
03. Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda
04. Zavod za biokemijsko inženjerstvo
05. Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo
06. Zavod za opće programe

(3) Ustrojstvo i djelovanje Zavoda i podjedinica Zavoda uređeno je Poslovnikom o radu Zavoda PBF-a.

Članak 22.

(1) Jedinica za opće poslove (u daljnjem tekstu: JOP) je prema Statutu PBF-a ustrojbena jedinica u kojoj se obavlja upravni, administrativni i tehnički poslovi PBF-a.
(2) Podjedinice JOP-a su:

I. Ured dekana
II. Ured prodekana i glavnog tajnika

III. Ured za studente
IV. Služba za ljudske resurse, pravne i opće poslove
V. Pisarnica
VI. Knjižnica
VII. Uredništvo časopisa Food Technology and Biotechnology
VIII. Služba za informatičku potporu
IX. Služba za financijske i računovodstvene poslove
X. Služba nabave i skladištenja
XI. Služba zaštite na radu, zaštite od požara i zaštite okoliša
XII. Služba tehničkog održavanja
XIII. Ured za međunarodnu suradnju i akademsku mobilnost
XIV. Ured za upravljanje kvalitetom
XV. Ured za projekte

(3) U JOP-u djeluje i Službenik za zaštitu osobnih podataka.

Članak 23.

(1) Sukladno odredbama važećih propisa Republike Hrvatske i Statuta PBF-a osnovane su samostalne ustrojbene jedinice:
1. **Centar za kontrolu namirnica (CKN)**;
2. Centar za prehrambenu tehnologiju i biotehnologiju (CPTB).
(2) Pravilnikom o ustroju radnih mjesta CKN-a od 27. listopada 2016. (KLASA: 112-01/16-01/01, URBROJ: 251-69-01-16-81) utvrđen je ustroj i naziv radnih mjesta, s popisom i opisom poslova i uvjetima za sklapanje ugovora o radu.
(3) Ustroj radnih mjesta CPTB-a uređen je ovim Pravilnikom.

Članak 24.

(1) Svi zaposlenici PBF-a zadržavaju svoje ugovore o radu dok se ne sklope novi ugovori o radu. O ponudi za sklapanje novoga ugovora o radu pod izmijenjenim uvjetima radnik se mora izjasniti u roku od osam dana.
(2) Ako radnik odbije ponudu za sklapanje novog ugovora o radu pod izmijenjenim uvjetima, PBF će otkazati postojeći ugovor o radu i istodobno predloži radniku sklapanje ugovora o radu pod izmijenjenim uvjetima (otkaz s ponudom izmijenjenog ugovora).
(3) Na slučajeve iz stavka 2. ovog članka primjenjuju se odredbe Zakona o radu koje se odnose na otkaz.

Članak 25.

Stupanjem na snagu ovog Pravilnika prestaje važiti Pravilnik o ustroju radnih mjesta na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu od 25. veljače 2011. godine.

Članak 26.

Izmjene i dopune ovog Pravilnika donose se na isti način kao i sam Pravilnik.

Članak 27.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu nakon dobivanja suglasnosti Senata Sveučilišta u Zagrebu, osmog dana od dana objavljivanja na mrežnoj stranici PBF-a.

Klasa:
Ur. broj:
Zagreb, 30. siječnja 2018.

D E K A N:

Prof. dr. sc. Damir Ježek

DODATAK 1

OPIS POSLOVA I BROJ IZVRŠITELJA

I. UPRAVLJANJE FAKULTETOM

1. DEKAN FAKULTETA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Dekan
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaji I. vrste: Dekan - redoviti profesor, trajno zvanje Dekan - redoviti profesor, prvi izbor Dekan - izvanredni profesor (od 200 do 500 zaposlenika)
Opis poslova	- obavlja poslove određene Zakonom, Statutom Sveučilišta i Statutom PBF-a - uredno vodi dokumentacije za sve navedne poslove - obavlja u odgovarajućem opsegu i ostale poslove navedene za osnovno radno mjesto
Za svoj rad odgovoran	Fakultetskom vijeću, Senatu i rektoru Sveučilišta
Uvjeti	propisani Zakonom o znanstevnoj djelatnosti i visokom obrazovanju (u daljnjem tekstu: Zakon) i Statutom PBF-a i Sveučilišta
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

2. PRODEKAN ZA NASTAVU

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Prodekan za nastavu
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaji I. vrste: Prodekan - redoviti profesor - trajno zvanje Prodekan - redoviti profesor - prvi izbor Prodekan - izvanredni profesor Prodekan – docent (od 200 do 500 zaposlenika)
Opis poslova	- predsjedava Odborom za nastavu koji mu pomaže u radu, a može po potrebi osnovati i radne grupe koje mu pomažu u obavljanju specifičnih poslova izvan redovnih djelatnosti - obavlja i upravlja svim poslovima vezanim uz planiranje, izvođenje, praćenje, analizu i unapređenje studijskih programa - osmišljava i predlaže planove/mjere/mehanizme za postizanje ciljeva i trajnih poboljšanja iz svoje nadležnosti - priprema i osigurava donošenje akata iz svoje domene za učinkovito djelovanje sustava kvalitete - posredno upravlja radom Ureda za studente te direktno kontaktira sa studentima i studentskim predstavnicima u svrhu rješavanja eventualnih problema studenata vezanih uz izvođenje nastave - obavještava dionike o relevantnim informacijama iz svoje nadležnosti (unutarnjom e-poštom, putem mrežnih stranica i drugo) - koordinira rad i funkcionalno je nadređen voditeljima studija, satničarki, ISVU i ECTS koordinatoru

	- o svom radu i radu Odbora za nastavu kontinuirano izvještava Fakultetsko vijeće na redovitim sjednicama Vijeća, te podnošenjem godišnjeg izvješća - obavlja u odgovarajućem opsegu i ostale poslove navedene za osnovno radno mjesto - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	dekanu i Fakultetskom vijeću
Uvjeti	- nastavnik u znanstveno-nastavnom zvanju redovitog profesora, izvanrednog profesora ili docenta.
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

3. PRODEKAN ZA ZNANOST

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Prodekan za znanost
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaji I. vrste: Prodekan - redoviti profesor - trajno zvanje Prodekan - redoviti profesor - prvi izbor Prodekan - izvanredni profesor Prodekan – docent (od 200 do 500 zaposlenika)
Opis poslova	- predsjedava Odborom za znanost - prikuplja podatke te zajedno s Odborom prati i analizira realizaciju znanstveno-istraživačke i stručne djelatnosti - priprema i osigurava donošenje akata iz svoje domene za učinkovito djelovanje sustava kvalitete - osmišljava i predlaže planove/mjere/mehanizme za postizanje ciljeva i trajnih poboljšanja iz svoje nadležnosti - obavještava dionike o relevantnim informacijama iz svoje nadležnosti (unutarnjom e-poštom, putem mrežnih stranica i drugo) - o svom radu i radu Odbora za znanstveno-istraživački rad kontinuirano izvještava Fakultetsko vijeće na redovitim sjednicama Vijeća, te podnošenjem godišnjeg izvješća - obavlja u odgovarajućem opsegu i ostale poslove navedene za osnovno radno mjesto - uredno vodi dokumentacije za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	dekanu i Fakultetskom vijeću
Uvjeti	- nastavnik u znanstveno-nastavnom zvanju redovitog profesora, izvanrednog profesora ili docenta.
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

4. PRODEKAN ZA MEĐUNARODNU SURADNJU

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Prodekan za međunarodnu suradnju
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaji I. vrste: Prodekan - redoviti profesor - trajno zvanje Prodekan - redoviti profesor - prvi izbor Prodekan - izvanredni profesor Prodekan – docent (od 200 do 500 zaposlenika)
Opis poslova	- predsjedava Odborom za međunarodnu suradnju

	- rukovodi aktivnostima Ureda za međunarodnu suradnju i objedinjava poslove vezane uz mobilnost studenata i nastavnika putem ERASMUS, CEEPUS, TEMPUS i drugih mreža mobilnosti, organizaciju dolazaka stranih studenata i nastavnika na PBF, dogovaranje, potpisivanje i realizaciju međunarodnih bilateralnih i multilateralnih ugovora te organizaciju i izvođenje međunarodnih združenih studija te je funkcionalno nadređen ECTS koordinatoru - priprema i osigurava donošenje akata iz svoje domene za učinkovito djelovanje sustava kvalitete - osmišljava i predlaže planove/mjere/mehanizme za postizanje ciljeva i trajnih poboljšanja iz svoje nadležnosti - u suradnji s ostalim prodekanima potiče i brine o podršci Fakulteta za sve oblike međunarodne suradnje u istraživanju i obrazovanju - obavještava dionike o relevantnim informacijama iz svoje nadležnosti (unutarnjom e-poštom, putem mrežnih stranica i drugo) - o svom radu i radu Odbora za znanstveno-istraživački rad kontinuirano izvještava Fakultetsko vijeće na redovitim sjednicama Vijeća, te podnošenjem godišnjeg izvješća - obavlja u odgovarajućem opsegu i ostale poslove navedene za osnovno radno mjesto - uredno vodi dokumentacije za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	dekanu i Fakultetskom vijeću
Uvjeti	- nastavnik u znanstveno-nastavnom zvanju redovitog profesora, izvanrednog profesora ili docenta.
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

5. PRODEKAN ZA FINANCIJE I POSLOVANJE

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Prodekan
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaji I. vrste: Prodekan - redoviti profesor - trajno zvanje Prodekan - redoviti profesor - prvi izbor Prodekan - izvanredni profesor Prodekan – docent (od 200 do 500 zaposlenika)
Opis poslova	- posredno upravlja Službom za financijske i računovodstvene poslove Fakulteta, a sve u suradnji sa šefom računovodstva i suodgovoran je za fiskalno poslovanje Fakulteta - odgovoran je za kreiranje poslovne, razvojne i strateške politike, proračuna Fakulteta, financijskog plana za tekuću i naredne tri kalendarske godine, godišnjeg izvedbenog investicijskog plana i programa Fakulteta - osmišljava i predlaže planove/mjere/mehanizme za postizanje ciljeva i trajnih poboljšanja iz svoje nadležnosti - zadužen je da sve relevantne dokumente i provodi postupke javne nabave u okviru zakonskih normi, te kontrolira i prati službu nabave i skladištenja na Fakultetu - u suradnji sa Upraviteljem zgrade donosi plan investicija i održavanja za tekuću godinu i naredne tri godine te vodi brigu o realizaciji istog - sudjeluje u prihodovanju financija na Fakultet, zakonskom trošenju namjenskih sredstva iz proračuna te zakonskih fiskalnih plaćanja prema državnom proračunu kao i provođenju svih financijskih kontrola i revizija u skladu sa zakonom

	- sudjeluje u radu svih odbora i organa upravljanja na Fakultetu u svezi financijskih obaveza i načina trošenja sredstava, sklapanja raznih ugovora i provođenja zakonskih obaveza proizašlih iz istog - obavještava dionike o relevantnim informacijama iz svoje nadležnosti (unutarnjom e-poštom, putem mrežnih stranica i drugo) - o izvještava Fakultetsko vijeće o financijskoj situaciji Fakulteta te mu podnosi godišnje izvješće o poslovanju Fakulteta i završnom računu - obavlja u odgovarajućem opsegu i ostale poslove navedene za osnovno radno mjesto - uredno vodi dokumentacije za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	dekanu i Fakultetskom vijeću
Uvjeti	- nastavnik u znanstveno-nastavnom zvanju redovitog profesora, izvanrednog profesora ili docenta.
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

6. PREDSTOJNIK ZAVODA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Predstojnik zavoda
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaji I. vrste: Predstojnik zavoda - redoviti profesor, trajno zvanje - redoviti profesor, prvi izbor - izvanredni profesor - docent - viši predavač (više od 20 zaposlenika) (do 20 zaposlenika)
Opis poslova	- ustrojava rad i rukovodi nastavnim, znanstvenim i stručnim radom Zavoda - koordinira rad s drugim Zavodima - predlaže plan razvoja Zavoda - predlaže plan rada i određuje program rada i proračun Zavoda - redovito održava sastanke Zavoda u skladu s općim aktima PBF-a - organizira i održava stručne sastanke i surađuje s ostalim predstojnicima zavoda - odobrava nabavku materijala potrebnog za rad u Zavodu - odgovoran je za racionalno trošenje novčanih sredstava Zavoda - obavlja i ostale poslove svog položaja po nalogu dekana, Fakultetskog vijeća i drugih tijela PBF-a (odbori, povjerenstva i dr.) - obavlja i ostale poslove navedene za osnovno radno mjesto - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	dekanu i Fakultetskom vijeću
Uvjeti	propisani Zakonom i općim aktima PBF-a
Postojeći broj zaposlenika	6
Projekcija potrebnog broja	6 (sukladno Statutu PBF-a i Poslovniku o radu Zavoda)

7. PROČELNIK LABORATORIJA, PROČELNIK KABINETA, ŠEF KATEDRE

Naziv radnog mjesta na PBF-u	PROČELNIK LABORATORIJA PROČELNIK KABINETA ŠEF KATEDRE
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaji I. vrste Voditelj laboratorija, šef katedre - redoviti profesor - trajno zvanje - redoviti profesor - prvi izbor

	- izvanredni profesor - docent - viši predavač - predavač
Opis poslova	- organizira i rukovodi radom u nastavi predmeta kojeg je nositelj - koordinira rad s drugim laboratorijima, katedrama i kabinetima - organizira suradnju (stručnu i znanstvenu) vezanu uz predmet kojeg je nositelj - obavlja i ostale poslove svog položaja po nalogu predstojnika Zavoda, dekana, Fakultetskog vijeća - obavlja i ostale poslove navedene za osnovno radno mjesto - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	predstojniku Zavoda, dekanu i Fakultetskom vijeću
Uvjeti	propisani Zakonom i općim aktima PBF-a
Postojeći broj zaposlenika	35
Projekcija potrebnog broja	35 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s povjerom nastave)

II. ZNANSTVENO-NASTAVNA, NASTAVNA, SURADNIČKA I STRUČNA RADNA MJESTA

1. REDOVITI PROFESOR

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Redoviti profesor
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Redoviti profesor-trajno zvanje Redoviti profesor-prvi izbor
Opis poslova	- ustrojava i izvodi nastavu i druge oblike nastavnog rada iz predmeta koji pripadaju znanstvenom polju za koje je izabran, sukladno izvedbenim planovima nastave PBF-a - potiče studente na samostalan rad i razvija njihovo zanimanje za naobrazbu i usavršavanje - može biti mentor studenata na preddiplomskom, diplomskom i poslijediplomskom studiju (u sklopu mentorskog sustava) - može biti mentor završnih diplomskih i doktorskih radova i član povjerenstva za ocjenu i obranu tih radova - obavlja ispite i druge oblike provjere znanja studenata prema izvedbenom planu nastave - vodi evidenciju položenih ispita - unosi podatke o položenim ispitima u ISVU - unapređuje nastavni proces, predlaže, razrađuje i provodi metode praćenja i vrednovanja nastavnog rada - sudjeluje u donošenju izvedbenog plana nastave - može biti koordinator predmeta na preddiplomskom, diplomskom i poslijediplomskom studiju - samostalno ili u suradnji s drugim nastavnicima i stručnjacima izrađuje udžbenike, skripta i priručnike te pridonosi razvijanju drugih nastavnih sredstava i pomagala - rukovodi ili sudjeluje u znanstvenoistraživačkom ili stručnom radu, objavljuje postignute rezultate i brine se o naobrazbi znanstvenog podmlatka

	- aktivno sudjeluje u radu domaćih i međunarodnih znanstvenih i stručnih skupova; - član je stručnih povjerenstava za izbor nastavnika i suradnika PBF-a - sudjeluje u izboru mlađih suradnika i kreiranju kadrovske politike svoje ustrojbene jedinice i šire - aktivno sudjeluje u stručnom i znanstvenom radu, objavljuje stručne članke i brine se za izobrazbu stručnog i znanstveno-nastavnog podmlatka - sudjeluje u radu stručnih i upravnih tijela PBF-a - može biti pročelnik laboratorija, šef katedre, pročelnik kabineta, predstojnik zavoda, prodekan i dekan PBF-a - može biti voditelj poslijediplomskog studija, tečajeva i drugih oblika obrazovanja - predlaže i vodi znanstvene projekte i programe - predlaže i vodi domaće i međunarodne projekte koji bitno utječu na razvitak znanstvenog područja ili struke - predlaže i vodi nacionalne znanstvene i tehnologijske projekte - sudjeluje u europskim znanstvenim i tehnologijskim projektima - objavljuje udžbenike i skripte za povjerene nastavne module - održava nastavu na studijima sastavnica Sveučilišta u Zagrebu i ostalim hrvatskim sveučilištima (uz suglasnost) - može biti voditelj domaćih i međunarodnih znanstvenih i stručnih skupova - sudjeluje u kreiranju sveukupne kadrovske politike PBF-a - radi na vlastitom usavršavanju prateći razvitak znanstvene discipline i struke te pedagoške teorije i prakse - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvene jedinice, Fakultetskog vijeća, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	propisani Zakonom, Statutom i općim aktima PBF-a
Postojeći broj zaposlenika	39
Projekcija potrebnog broja	50 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s povjerom nastave)

2. IZVANREDNI PROFESOR

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Izvanredni profesor
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Izvanredni profesor
Opis poslova	- ustrojava i izvodi nastavu i druge oblike nastavnog rada iz predmeta koji pripadaju znanstvenom polju za koje izabran, sukladno izvedbenim planovima nastave PBF-a - potiče studente na samostalan rad i razvija njihovo zanimanje za naobrazbu i usavršavanje - može biti mentor studenata na preddiplomskom, diplomskom i poslijediplomskom studiju (u sklopu mentorskog sustava) - može biti mentor završnih diplomskih i doktorskih radova i član povjerenstva za ocjenu i obranu tih radova - obavlja ispite i druge oblike provjere znanja studenata prema izvedbenom planu nastave - vodi evidenciju položenih ispita - unosi podatke o položenim ispitima u ISVU - unapređuje nastavni proces, predlaže, razrađuje i provodi metode praćenja i vrednovanja nastavnog rada - sudjeluje u donošenju izvedbenog plana nastave

	- može biti koordinator predmeta na preddiplomskom, diplomskom i poslijediplomskom studiju - samostalno ili u suradnji s drugim nastavnicima i stručnjacima izrađuje udžbenike, skripta i priručnike te pridonosi razvijanju drugih nastavnih sredstava i pomagala - rukovodi ili sudjeluje u znanstveno-istraživačkom ili stručnom radu, objavljuje postignute rezultate i brine se o naobrazbi znanstvenog podmlatka - aktivno sudjeluje u radu domaćih i međunarodnih znanstvenih i stručnih skupova; - član je stručnih povjerenstava za izbor nastavnika i suradnika PBF-a - sudjeluje u izboru mlađih suradnika i kreiranju kadrovske politike svoje ustrojstvene jedinice i šire - aktivno sudjeluje u stručnom i znanstvenom radu, objavljuje članke i brine se za izobrazbu stručnog i znanstveno-nastavnog podmlatka - sudjeluje u radu stručnih i upravnih tijela PBF-a - može biti pročelnik laboratorija, šef katedre, pročelnik kabineta, predstojnik zavoda, prodekan i dekan PBF-a - može biti voditelj studija, tečajeva i drugih oblika obrazovanja; - predlaže i vodi znanstvene projekte i programe - predlaže i vodi domaće i međunarodne projekte koji bitno utječu na razvitak znanstvenog područja ili struke - može predlagati i voditi nacionalne znanstvene i tehnologijske projekte - sudjeluje u europskim znanstvenim i tehnologijskim projektima - objavljuje udžbenike i skripte za povjerene predmete - održava nastavu na studijima sastavnica Sveučilišta u Zagrebu (uz suglasnost) - sudjeluje u kreiranju sveukupne kadrovske politike PBF-a - radi na vlastitom usavršavanju prateći razvitak znanstvene discipline i struke te pedagoške teorije i prakse - uredno vođenje dokumentacije za sve navedne poslove - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvene jedinice, Fakultetskog vijeća, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	propisani Zakonom, Statutom i općim aktima PBF-a
Postojeći broj zaposlenika	25
Projekcija potrebnog broja	40 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s povjerom nastave)

3. DOCENT

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Docent
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Docent
Opis poslova	- ustrojava i izvodi nastavu i druge oblike nastavnog rada iz predmeta koji pripadaju znanstvenom polju za koje je izabran, sukladno izvedbenom planu nastave PBF-a - potiče studente za samostalan rad i razvija njihovo zanimanje za naobrazbu i usavršavanje - može biti mentor studenata na preddiplomskom, diplomskom i poslijediplomskom studiju (u sklopu mentorskog sustava) - može biti mentor završnih diplomskih i doktorskih radova i član povjerenstva za ocjenu i obranu tih radova - obavlja ispite i druge oblike provjere znanja studenata prema izvedbenom planu nastave - vodi evidenciju položenih ispita

	- unosi podatke o položenim ispitima u ISVU - unapređuje nastavni proces, predlaže, razrađuje i provodi metode praćenja i vrednovanja nastavnog rada - sudjeluje u donošenju izvedbenog plana nastave - može biti koordinator predmeta na preddiplomskom, diplomskom i poslijediplomskom studiju - samostalno ili u suradnji s drugim nastavnicima i stručnjacima izrađuje udžbenike, skripta i priručnike te pridonosi razvijanju drugih nastavnih sredstava i pomagala - rukovodi ili sudjeluje u znanstvenoistraživačkom ili stručnom radu, objavljuje postignute rezultate i brine se o naobrazbi znanstvenog podmlatka - aktivno sudjeluje u radu domaćih i međunarodnih znanstvenih i stručnih skupova - član je stručnih povjerenstava za izbor nastavnika i suradnika PBF-a - sudjeluje u izboru mlađih suradnika i kreiranju kadrovske politike svoje ustrojstvene jedinice i šire - aktivno sudjeluje u stručnom i znanstvenom radu, objavljuje članke i brine se za izobrazbu stručnog i znanstveno-nastavnog podmlatka - sudjeluje u radu stručnih i upravnih tijela PBF-a - može biti voditelj poslijediplomskog studija, tečajeva i drugih oblika obrazovanja; - predlaže i vodi znanstvene projekte i programe - sudjeluje u europskim znanstvenim i tehnologijskim projektima - objavljuje udžbenike i skripte za povjerene nastavne module - održava nastavu na studijima sastavnica Sveučilišta u Zagrebu (uz suglasnost) - može biti pročelnik laboratorija, šef katedre, pročelnik kabineta, predstojnik zavoda i prodekan PBF-a - radi na vlastitom usavršavanju prateći razvitak znanstvene discipline i struke te pedagoške teorije i prakse - obavezno se usavršava izvan matične ustanove u skladu s aktima PBF-a - uredno vođenje dokumentacije za sve navedne poslove - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvene jedinice, Fakultetskog vijeća, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	propisani Zakonom, Statutom i općim aktima PBF-a
Postojeći broj zaposlenika	36
Projekcija potrebnog broja	50 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s povjerom nastave)

4. VIŠI PREDAVAČ

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Viši predavač
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Viši predavač
Opis poslova	- organizira i izvodi nastavu prema izvedbenim planovima nastave PBF-a - potiče studente na samostalan rad i razvija njihovo zanimanje za naobrazbu i usavršavanje - sudjeluje u donošenju izvedbenih planova nastave iz svoga nastavnog područja, predlaže, razrađuje i provodi metode praćenja i vrednovanja nastave iz tog područja

	- može biti mentor studentima na preddiplomskom i diplomskom studiju - može biti koordinator predmeta na preddiplomskom i diplomskom studiju - obavlja ispite i druge oblike provjere znanja studenata prema izvedbenom planu nastave - vodi evidenciju položenih ispita - unosi podatke o položenim ispitima u ISVU - samostalno i u suradnji s drugim nastavnicima i stručnjacima izrađuje udžbenike i skripta i priručnike te pridonosi razvijanju drugih nastavnih sredstava i pomagala - sudjeluje u radu tijela PBF-a - radi na svom usavršavanju prateći razvitak svog stručnog područja te nastavne teorije i prakse - obavezno se usavršava izvan matične ustanove u skladu s aktima PBF-a - objavljuje stručne radove koji bitno doprinose unapređenju struke - može biti šef katedre, pročelnik kabineta i predstojnik zavoda - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvene jedinice, Fakultetskog vijeća i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	propisani Zakonom, Statutom i općim aktima PBF-a
Postojeći broj zaposlenika	4,5
Projekcija potrebnog broja	6 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s povjerom nastave)

5. PREDAVAČ

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Predavač
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Predavač
Opis poslova	- organizira i izvodi nastavu prema izvedbenim planovima nastave PBF-a - potiče studente na samostalan rad i razvija njihovo zanimanje za naobrazbu i usavršavanje - sudjeluje u donošenju izvedbenih planova nastave iz svoga nastavnog područja, predlaže, razrađuje i provodi metode praćenja i vrednovanja nastave iz tog područja - može biti mentor studentima na preddiplomskom i diplomskom studiju - može biti koordinator predmeta/modula na preddiplomskom i diplomskom studiju - obavlja ispite i druge oblike provjere znanja studenata prema izvedbenom planu nastave - vodi evidenciju položenih ispita - unosi podatke o položenim ispitima u ISVU - samostalno i u suradnji s drugim nastavnicima i stručnjacima izrađuje udžbenike i skripta i priručnike te pridonosi razvijanju drugih nastavnih sredstava i pomagala - sudjeluje u radu tijela PBF-a - radi na svom usavršavanju prateći razvitak svog stručnog područja te nastavne teorije i prakse - objavljuje stručne radove; - može biti šef katedre, pročelnik kabineta i predstojnik zavoda

	- obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvene jedinice, Fakultetskog vijeća, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	propisani Zakonom, Statutom i općim aktima PBF-a
Postojeći broj zaposlenika	0,5
Projekcija potrebnog broja	1 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s povjerom nastave)

6. POSLIJEDOKTORAND

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Poslijedoktorand
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Poslijedoktorand
Opis poslova	- sudjeluje u izvođenju dijelova nastavnog procesa odgovarajućeg područja, odnosno polja ili grane - organizira praktični rad (vježbe) i stručnu praksu u sklopu nastavnog procesa pod nadzorom nastavnika - vodi samostalno seminarsku nastavu koja mu je povjerena - vodi kolokvije i pomaže u provođenju ispita pod nadzorom nastavnika - prisustvuje predavanju nastavnika i kao dio svoje izobrazbe mora održati godišnje najmanje dva predavanja pod nadzorom nastavnika - sudjeluje u vođenju i izradbi diplomskih radova te pomaže pri izradbi završnih i doktorskih radova - sudjeluje u znanstvenom radu i objavljuje rezultate svog rada - sudjeluje u unapređenju svoje struke objavljujući znanstvene odnosno stručne radove - znanstveno se usavršava u inozemstvu u skladu s općim aktima PBF-a - sudjeluje u praćenju i vrednovanju nastavnog rada - sudjeluje u radu tijela PBF-a - radi na svom usavršavanju prateći razvitak svoje znanstvene discipline i struke te nastavne teorije i prakse - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu nadzornog nastavnika, mentora, voditelja ustrojstvene jedinice, Fakultetskog vijeća, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	propisani Zakonom, Statutom i općim aktima PBF-a
Postojeći broj zaposlenika	9
Projekcija potrebnog broja	20 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s povjerom nastave)

7. ASISTENT

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Asistent
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Asistent
Opis poslova	- sudjeluje u izvođenju dijelova nastavnog procesa odgovarajućeg područja, odnosno polja ili grane - organizira praktični rad (vježbe) i stručnu praksu u sklopu nastavnog procesa pod nadzorom nastavnika - vodi seminarsku nastavu koja mu je povjerena - vodi kolokvije i pomaže u provođenju ispita pod nadzorom nastavnika - pod nadzorom nastavnika vodi ograničen broj seminarskih nastavnih jedinica - pomaže pri izradi diplomskih radova

	- sudjeluje u znanstvenom radu i objavljuje rezultate svog rada - sudjeluje u unapređenju svoje struke objavljujući znanstvene odnosno stručne radove - znanstveno se usavršava u inozemstvu u skladu s općim aktima PBF-a - sudjeluje u praćenju i vrednovanju nastavnog rada - sudjeluje u radu tijela PBF-a - radi na svom usavršavanju prateći razvitak svoje znanstvene discipline i struke, te nastavne teorije i prakse - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu nadzornog nastavnika, mentora, voditelja ustrojstvene jedinice, Fakultetskog vijeća, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	propisani Zakonom, Statutom i općim aktima PBF-a
Postojeći broj zaposlenika	22
Projekcija potrebnog broja	40 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s povjerom nastave)

8. STRUČNI SAVJETNIK U ZNANOSTI I VISOKOM OBRAZOVANJU

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Stručni savjetnik u znanosti i visokom obrazovanju
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Stručni savjetnik u sustavu znanosti i visokom obrazovanju
Opis poslova	- sudjeluje u nastavi pojedinih dijelova struke ili uske stručnosti - samostalno organizira praktičan rad (vježbe) iz svog nastavnog područja pod nadzorom nastavnika - potiče studente na samostalan rad i zanimanje za naobrazbu i usavršavanje u struci - kao stručnjak aktivno sudjeluje u svojoj struci - sudjeluje u radu tijela PBF-a - radi na vlastitom usavršavanju prateći razvitak struke - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvene jedinice, Fakultetskog vijeća, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	propisani Zakonom, Statutom i općim aktima PBF-a
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s povjerom nastave)

9. VIŠI STRUČNI SURADNIK U ZNANOSTI I VISOKOM OBRAZOVANJU

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Viši stručni suradnik u znanosti i visokom obrazovanju
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Viši stručni savjetnik u sustavu znanosti i visokom obrazovanju
Opis poslova	- sudjeluje u nastavi pojedinih dijelova struke ili uske stručnosti - samostalno organizira praktičan rad (vježbe) iz svog nastavnog područja pod nadzorom nastavnika - potiče studente za samostalan rad i zanimanje za naobrazbu i usavršavanje u struci - kao stručnjak aktivno sudjeluje u svojoj struci - sudjeluje u radu tijela PBF-a - radi na vlastitom usavršavanju prateći razvitak struke - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvene jedinice, Fakultetskog vijeća, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu

Uvjeti	propisani Zakonom, Statutom i općim aktima PBF-a
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	8 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s povjerom nastave)

10. STRUČNI SURADNIK U ZNANOSTI I VISOKOM OBRAZOVANJU

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Stručni suradnik u znanosti i visokom obrazovanju
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Stručni suradnik u sustavu znanosti i visokom obrazovanju
Opis poslova	- sudjeluje u nastavi pojedinih dijelova struke ili uske stručnosti - samostalno organizira praktičan rad (vježbe) iz svog nastavnog područja pod nadzorom nastavnika - potiče studente na samostalan rad i zanimanje za naobrazbu i usavršavanje u struci - kao stručnjak aktivno sudjeluje u svojoj struci - sudjeluje u radu tijela PBF-a - radi na vlastitom usavršavanju prateći razvitak struke - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvene jedinice, Fakultetskog vijeća, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	propisani Zakonom, Statutom i općim aktima PBF-a
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	8 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s povjerom nastave)

11. ZNANSTVENI NOVAK (u suradničkom zvanju i na radnom mjestu poslijedoktoranda)

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Znanstveni novak (u suradničkom zvanju i na radnom mjestu poslijedoktoranda)
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Poslijedoktorand
Opis poslova	- sudjeluje u radu na znanstvenom projektu i objavljuje rezultate svoga rada - sudjeluje u izvođenju dijela nastave koju mu pod nadzorom nastavnika odnosno mentora povjeri Fakultetsko vijeće - radi na svom usavršavanju prateći razvitak struke - sudjeluje u radu tijela PBF-a - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu nadzornog nastavnika, mentora, voditelja ustrojstvene jedinice, Fakultetskog vijeća, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	propisani Zakonom, Statutom i općim aktima PBF-a
Postojeći broj zaposlenika	17
Projekcija potrebnog broja	17

12. ZNANSTVENI NOVAK (u suradničkom zvanju i na radnom mjestu asistenta)

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Znanstveni novak (u suradničkom zvanju i na radnom mjestu asistenta)
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Asistent
Opis poslova	- redovito pohađa poslijediplomsku nastavu radi stjecanja doktorata znanosti - sudjeluje u radu na znanstvenom projektu i objavljuje rezultate svoga rada

	- sudjeluje u izvođenju dijela nastave koju mu pod nadzorom nastavnika odnosno mentora povjeri Fakultetsko vijeće - radi na svom usavršavanju prateći razvitak struke - sudjeluje u radu tijela PBF-a - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu nadzornog nastavnika, mentora, voditelja ustrojstvene jedinice, Fakultetskog vijeća, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	propisani Zakonom, Statutom i općim aktima PBF-a
Postojeći broj zaposlenika	4
Projekcija potrebnog broja	4

13. ZNANSTVENI NOVAK-MLADI UREDNIK (u suradničkom zvanju i na radnom mjestu asistenta)

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Znanstveni novak-mladi urednik (u suradničkom zvanju i na radnom mjestu poslijedoktoranda)
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Poslijedoktorand
Opis poslova	- redovito pohađa poslijediplomsku nastavu radi stjecanja doktorata znanosti, uz obavezno - upisivanje predmeta iz knjižničarstva i informacijskih znanosti na odgovarajućim doktorskim studijima - pohađa izobrazbu u uredničkom poslu tj. aktivno pohađa odgovarajuće radionice, seminare, okrugle stolove itd. iz područja knjižničarstva i informacijskih znanosti - sudjeluje u radu na znanstvenom projektu i objavljuje rezultate svoga rada - obavlja (u pravilu u prvoj godini) jednomjesečni urednički staž u domaćem znanstvenom časopisu koji za to ima odgovarajuće tehničke uvjete - aktivno radi u časopisu tj. obavlja korespodenciju s autorima, recenzentima, članovima uredničkog odbora, tehničkim urednikom, tiskarom, suradnicima koji rade računalni prijelom i jezičnim lektorima - obavlja korekturu radova te metrološku korekturu - sudjeluje u radu redakcije i postavlja radove na internet - podnosi izvještaje o svom radu - može sudjelovati u izvođenju dijela nastave koju mu pod nadzorom nastavnika odnosno mentora povjeri Fakultetsko vijeće - radi na svom usavršavanju prateći razvitak struke - može sudjelovati u radu tijela PBF-a - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu nadzornog nastavnika, mentora, voditelja ustrojstvene jedinice, Fakultetskog vijeća, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	uredniku časopisa, voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	propisani Zakonom, Statutom i općim aktima PBF-a
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1 (broj se utvrđuje tako da je vezan na broj stručnih časopisa i odobrenih znanstvenih projekata)

III. SURADNICI U ZAVODU

1. SAMOSTALNI VIŠI TEHNIČAR

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Samostalni viši tehničar
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj II. vrste Voditelj (šef) ispostave
Opis poslova	- vodi cjelokupne poslove organizacije praktikuma - priprema materijal za izvođenje nastave, stručnog i znanstvenog rada - obavlja tehničke poslove u svezi s organizacijom pismenih, praktičnih i drugih ispita - izrađuje pismene prijedloge nabave osnovnih sredstava, sitnog inventara i potrošnog materijala za praktikum - organizira nabavu laboratorijskih aparatura, i odgovara za njihovu ispravnost - obavlja organizaciju, pripremu i izvođenje svih oblika praktične nastave i istraživanja u okviru ustrojbene jedinice - vodi brigu o potrebama nabavke kemikalija, opreme i drugog materijala - uključuje se u administrativni dio poslova - po potrebi vodi brigu o uzgoju mikroorganizama i sl. - pomaže pri eksperimentalnom radu nastavnika, suradnika i studenata - vodi brigu o umjeravanju instrumenata - obavlja nadzor i odgovoran je za funkcioniranje tehničkih uvjeta u laboratoriju - prati nova dostignuća u djelokrugu svoga rada i primjenjuje ih - stalno se stručno usavršava - pomaže u izradi završnih, diplomskih i doktorskih radova - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvene jedinice, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	a) završen stručni ili sveučilišni preddiplomski studij iz tehničkog, biotehničkog ili prirodnog znanstvenog područja b) 20 godina radnog iskustva na poslovima višeg tehničara ili višeg laboranta c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog ili jednog svjetskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	4
Projekcija potrebnog broja	6 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s Povjerom nastave i općim aktima PBF-a)

2. VIŠI TEHNIČAR, VIŠI LABORANT

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Viši tehničar, viši laborant
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto II. vrste Viši tehničar Viši laborant
Opis poslova	- pomaže pri izvođenju nastave - priprema materijal za izvođenje nastave, stručnog i znanstvenog rada - obavlja tehničke poslove u svezi s organizacijom pismenih, praktičnih i drugih ispita - brine za laboratorijske aparature i posuđe i odgovara za njihovu ispravnost

	- obavlja tehničke poslove koji se odnose na organizaciju, pripremu i izvođenje svih oblika praktične nastave i istraživanja u okviru ustrojbene jedinice - vodi brigu o potrebama nabavke kemikalija, opreme i drugog materijala - uključuje se u administrativni dio poslova - po potrebi vodi brigu o uzgoju mikroorganizama i sl. - pomaže pri eksperimentalnom radu nastavnika i suradnika - vodi brigu o umjeravanju instrumenata - obavlja nadzor i odgovoran je za funkcioniranje tehničkih uvjeta u laboratoriju - prati nova dostignuća u djelokrugu svoga rada i primjenjuje ih - pomaže u izradi završnih, diplomskih i doktorskih radova - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvene jedinice, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	a) završen stručni ili sveučilišni preddiplomski studij iz tehničkog, biotehničkog ili prirodnog znanstvenog područja b) 1 godina radnog iskustva u struci c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog ili jednog svjetskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	3
Projekcija potrebnog broja	11 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s Povjerom nastave i općim aktima PBF-a)

2. VIŠI TEHNIČAR

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Viši tehničar
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj II. vrste Voditelj ispostave
Opis poslova	- pomaže pri izvođenju nastave - priprema materijal za izvođenje nastave, stručnog i znanstvenog rada - obavlja tehničke poslove u svezi s organizacijom pismenih, praktičnih i drugih ispita - brine za laboratorijske aparature i posuđe i odgovara za njihovu ispravnost - obavlja tehničke poslove koji se odnose na organizaciju, pripremu i izvođenje svih oblika praktične nastave i istraživanja u okviru ustrojbene jedinice - vodi brigu o potrebama nabavke kemikalija, opreme i drugog materijala - uključuje se u administrativni dio poslova - po potrebi vodi brigu o uzgoju mikroorganizama i sl. - pomaže pri eksperimentalnom radu nastavnika i suradnika - vodi brigu o umjeravanju instrumenata - obavlja nadzor i odgovoran je za funkcioniranje tehničkih uvjeta u laboratoriju - prati nova dostignuća u djelokrugu svoga rada i primjenjuje ih - pomaže u izradi završnih, diplomskih i doktorskih radova - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvene jedinice, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	a) završen stručni ili sveučilišni preddiplomski studij iz tehničkog, biotehničkog ili prirodnog znanstvenog područja

	b) 1 godina radnog iskustva u struci c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog ili jednog svjetskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	8 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s Povjerom nastave i općim aktima PBF-a)

3a. STRUČNI SURADNIK

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Stručni suradnik
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Stručni suradnik
Opis poslova	- pomaže pri izvođenju nastave - priprema materijal za izvođenje nastave, stručnog i znanstvenog rada - obavlja tehničke poslove u svezi s organizacijom pismenih, praktičnih i drugih ispita - brine za laboratorijske aparature i posuđe i odgovara za njihovu ispravnost - obavlja tehničke poslove koji se odnose na organizaciju, pripremu i izvođenje svih oblika praktične nastave i istraživanja u okviru ustrojbene jedinice - uključuje se u administrativni dio poslova - po potrebi vodi brigu o uzgoju mikroorganizama i sl. - pomaže pri eksperimentalnom radu nastavnika i suradnika - vodi brigu o umjeravanju instrumenata - obavlja nadzor i odgovoran je za funkcioniranje tehničkih uvjeta u laboratoriju - prati nova dostignuća u djelokrugu svoga rada i primjenjuje ih - pomaže u izradi završnih, diplomskih i doktorskih radova - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvene jedinice, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski odnosno diplomski sveučilišni studij odnosno specijalistički diplomski stručni studij iz tehničkog, biotehničkog ili prirodnog znanstvenog područja b) 1 godina radnog iskustva u struci c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog ili jednog svjetskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	6

3b. STRUČNI SAVJETNIK

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Stručni savjetnik
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Stručni savjetnik (određene struke)
Opis poslova	- pomaže pri izvođenju nastave - priprema materijal za izvođenje nastave, stručnog i znanstvenog rada - obavlja tehničke poslove u svezi s organizacijom pismenih, praktičnih i drugih ispita - brine za laboratorijske aparature i posuđe i odgovara za njihovu ispravnost

	- obavlja tehničke poslove koji se odnose na organizaciju, pripremu i izvođenje svih oblika praktične nastave i istraživanja u okviru ustrojbene jedinice - vodi brigu o potrebama nabavke kemikalija, opreme i drugog materijala - uključuje se u administrativni dio poslova - po potrebi vodi brigu o uzgoju mikroorganizama i sl. - pomaže pri eksperimentalnom radu nastavnika i suradnika - vodi brigu o umjeravanju instrumenata - obavlja nadzor i odgovoran je za funkcioniranje tehničkih uvjeta u laboratoriju - koordinira rad tehničkih suradnika i viših tehničara u više laboratorija, odnosno na razini zavoda ako to zahtijeva priroda posla - prati nova dostignuća u djelokrugu svoga rada i primjenjuje ih - pomaže u izradi završnih, diplomskih i doktorskih radova - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvene jedinice, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski odnosno diplomski sveučilišni studij odnosno specijalistički diplomski stručni studij iz tehničkog, biotehničkog ili prirodnog znanstvenog područja b) 3 godina radnog iskustva u struci c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog ili jednog svjetskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	6

3c. VIŠI STRUČNI SAVJETNIK

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Viši stručni savjetnik
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Viši stručni savjetnik (određene struke)
Opis poslova	- pomaže pri izvođenju nastave - priprema materijal za izvođenje nastave, stručnog i znanstvenog rada - obavlja tehničke poslove u svezi s organizacijom pismenih, praktičnih i drugih ispita - brine za laboratorijske aparature i posuđe i odgovara za njihovu ispravnost - obavlja tehničke poslove koji se odnose na organizaciju, pripremu i izvođenje svih oblika praktične nastave i istraživanja u okviru ustrojbene jedinice - vodi brigu o potrebama nabavke kemikalija, opreme i drugog materijala - uključuje se u administrativni dio poslova - po potrebi vodi brigu o uzgoju mikroorganizama i sl. - pomaže pri eksperimentalnom radu nastavnika i suradnika - vodi brigu o umjeravanju instrumenata - obavlja nadzor i odgovoran je za funkcioniranje tehničkih uvjeta u laboratoriju - koordinira rad tehničkih suradnika i viših tehničara u više laboratorija, odnosno na razini zavoda ako to zahtijeva priroda posla - prati nova dostignuća u djelokrugu svoga rada i primjenjuje ih - pomaže u izradi završnih, diplomskih i doktorskih radova - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvene jedinice, dekana i prodekana

	- uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski odnosno diplomski sveučilišni studij odnosno specijalistički diplomski stručni studij iz tehničkog, biotehničkog ili prirodnog znanstvenog područja b) 4 godina radnog iskustva u struci c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog ili jednog svjetskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	6

4. TEHNIČKI SURADNIK, LABORANT

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Tehnički suradnik, laborant
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto III. vrste Tehnički suradnik Laborant
Opis poslova	- pomaže pri izvođenju nastave - priprema materijal za izvođenje nastave, stručnog i znanstvenog rada - obavlja tehničke poslove u svezi s organizacijom pismenih, praktičnih i drugih ispita - brine za laboratorijske aparature i posuđe i odgovara za njihovu ispravnost - obavlja tehničke poslove koji se odnose na organizaciju, pripremu i izvođenje svih oblika praktične nastave i istraživanja u okviru ustrojbene jedinice - vodi brigu o potrebama nabavke kemikalija, opreme i drugog materijala - uključuje se u administrativni dio poslova - vodi brigu o uzgoju mikroorganizama i sl. - pomaže pri eksperimentalnom radu nastavnika i suradnika - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvene jedinice, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	a) SSS odgovarajuće tehničke, biotehničke i prirodne struke b) 1 godina radnog iskustva u struci c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog ili jednog svjetskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	16
Projekcija potrebnog broja	20 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s Povjerom nastave i općim aktima PBF-a)

5. POMOĆNI LABORANT

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Pomoćni laborant
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto III. vrste Ostala radna mjesta III. vrste
Opis poslova	- pomaže pri izvođenju nastave - priprema materijal za izvođenje nastave, stručnog i znanstvenog rada - obavlja tehničke poslove u svezi s organizacijom pismenih, praktičnih i drugih ispita - brine za laboratorijske aparature i posuđe i odgovara za njihovu ispravnost,

	- obavlja tehničke poslove koji se odnose na organizaciju, pripremu i izvođenje svih oblika praktične nastave i istraživanja u okviru ustrojbene jedinice - vodi brigu o potrebama nabavke kemikalija, opreme i drugog materijala - uključuje se u administrativni dio poslova - vodi brigu o uzgoju mikroorganizama i sl. - pomaže pri eksperimentalnom radu nastavnika i suradnika - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvene jedinice, dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i dekanu
Uvjeti	a) SSS odgovarajuće tehničke, biotehničke i prirodne struke b) 1 godina radnog iskustva u struci c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog ili jednog svjetskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	30 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s Povjerom nastave i općim aktima PBF-a)

IV. JEDINICA ZA OPĆE POSLOVE (JOP)

IV-1 URED DEKANA

1a. TAJNICA UREDA DEKANA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Poslovna tajnica ureda dekana
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj II. vrste Voditelj (šef) odsjeka
Opis poslova	- samostalno vodi i usklađuje rad Ureda dekana - samostalno zaprima zahtjeve za sastanke, organizira te prikuplja i prosljeđuje materijale za iste - samostalno vodi brigu o dekanovim dnevnim obvezama - zaprima svu poštu i poslovnu dokumentaciju naslovljenu na dekana (i u elektronskom obliku) - obavlja opće i administrativne poslove - obavlja prijepis službenih dokumenata ili sudjeluje u njihovoj izradi te organizira otpremanje istih - prema Zakonu o fiskalnoj odgovornosti vodi arhivu ugovora o suradnji - prima stranke i uspostavlja telefonske kontakte te daje poslovne obavijesti - vodi usmenu i pismenu korespodenciju s državnim i javnim tijelima i drugim pravnim osobama - zaprima materijale za Fakultetsko vijeće, objedinjuje ih i distribuira u elektroničkom obliku, prisustvuje sjednicama, izrađuje zapisnik i odluke te iste prosljeđuje na daljnji postupak - samostalno vodi i čuva arhivu Ureda dekana i pohranjuje zapise u tiskanom i elektroničkom obliku - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu dekana - u odsutnosti dekana radi po nalogu prodekana i glavne tajnice - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	dekanu i glavnom tajniku
Uvjeti	a) završen stručni ili sveučilišni preddiplomski studij

	b) 3 godine radnog iskustva na istim ili sličnim poslovima c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

1b. TAJNICA UREDA DEKANA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Poslovna tajnica ureda dekana
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	položaj III. vrste složenosti poslova voditelj (šef) odsjeka
Opis poslova	- samostalno vodi i usklađuje rad Ureda dekana - zaprima zahtjeve za sastanke, organizira te prikuplja i prosljeđuje materijale za iste - vodi brigu o dekanovim dnevnim obvezama - zaprima svu poštu i poslovnu dokumentaciju naslovljenu na dekana (i u elektronskom obliku) - obavlja opće i administrativne poslove - obavlja prijepis službenih dokumenata ili sudjeluje u njihovoj izradi te organizira otpremanje istih - prema Zakonu o fiskalnoj odgovornosti vodi arhivu ugovora o suradnji - prima stranke i uspostavlja telefonske kontakte te daje poslovne obavijesti - vodi usmenu i pismenu korespodenciju s državnim i javnim tijelima i drugim pravnim osobama - zaprima materijale za Fakultetsko vijeće, objedinjuje ih i distribuira u elektroničkom obliku, prisustvuje sjednicama, izrađuje zapisnik i odluke te iste prosljeđuje na daljnji postupak - vodi i čuva arhivu Ureda dekana i pohranjuje zapise u tiskanom i elektroničkom obliku - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu dekana - u odsutnosti dekana radi po nalogu prodekana i glavne tajnice - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	dekanu i glavnom tajniku
Uvjeti	a) odnosno SSS odgovarajuće struke (ili SSS te završen specijalistički tečaj za poslovne tajnike) i 10 godina radnog iskustva na istim ili sličnim poslovima b) znanje rada na računalu c) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

IV-2 URED PRODEKANA I GLAVNOG TAJNIKA

1a. GLAVNI TAJNIK FAKULTETA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Glavni tajnik fakulteta
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj I. vrste Rukovoditelj (šef) odsjeka u središnjoj službi
Opis poslova	- rukovodi i usklađuje rad cjelokupne Jedinice za opće poslove PBF-a na lokacijama Zagreb i Zadar - odgovara za koordinirano djelovanje službi Jedinic***e*** za opće poslove PBF-a na lokacijama Zagreb i Zadar

	- daje dekanu i stručnim tijelima PBF-a mišljenje o nacrtima akata i pravna mišljenja o pitanjima iz djelatnosti rada PBF-a - prisustvuje sjednicama Fakultetskog vijeća i brine o dokumentaciji od prikupljanja prije Fakultetskog vijeća do obrade nakon sjednice Fakultetskog vijeća - izrađuje prijedloge tužbenih zahtjeva i koordinira zastupanje PBF-a pred sudovima i drugim tijelima - daje pravne savjete o zakonitosti sklapanja ugovora od strane PBF-a s pravnim i fizičkim osobama - rukovodi i koordinira rad administrativnih, tehničkih i pomoćnih službi PBF-a - administrativno podupire provođenje izbora u znanstvena, znanstveno-nastavna, nastavna i naslovna zvanja - prati propise i periodično se stručno usavršava - u suradnji sa stručnim povjerenstvima izrađuje nacrte akata - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu dekana i prodekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski studij odnosno integrirani preddiplomski i diplomski studij iz znanstvenog područja društvenih znanosti, znanstvenog polja pravo (stečen akademski naziv: diplomirani pravnik odnosno magistar pravne struke) b) 5 godina radnog iskustva na istim ili sličnim poslovima c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

1b. GLAVNI TAJNIK FAKULTETA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Glavni tajnik fakulteta
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj I. vrste Rukovoditelj (načelnik) odjela u središnjem uredu ili službi
Opis poslova	- rukovodi i usklađuje rad cjelokupne Jedinice za opće poslove PBF-a na lokacijama Zagreb i Zadar - odgovara za koordinirano djelovanje službi Jedinic***e*** za opće poslove PBF-a na lokacijama Zagreb i Zadar - daje dekanu i stručnim tijelima PBF-a mišljenje o nacrtima akata i pravna mišljenja o pitanjima iz djelatnosti rada PBF-a - prisustvuje sjednicama Fakultetskog vijeća i brine o dokumentaciji od prikupljanja prije Fakultetskog vijeća do obrade nakon sjednice Fakultetskog vijeća - izrađuje prijedloge tužbenih zahtjeva i koordinira zastupanje PBF-a pred sudovima i drugim tijelima - daje pravne savjete o zakonitosti sklapanja ugovora od strane PBF-a s pravnim i fizičkim osobama - rukovodi i koordinira rad administrativnih, tehničkih i pomoćnih službi PBF-a - administrativno podupire provođenje izbora u znanstvena, znanstveno-nastavna, nastavna i naslovna zvanja - prati propise i periodično se stručno usavršava - u suradnji sa stručnim povjerenstvima izrađuje nacrte akata - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu dekana i prodekana

	- uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski studij odnosno integrirani preddiplomski i diplomski studij iz znanstvenog područja društvenih znanosti, znanstvenog polja pravo (stečen akademski naziv: diplomirani pravnik odnosno magistar pravne struke) b) 5 godina radnog iskustva na istim ili sličnim poslovima c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

2a. TAJNIK UREDA PRODEKANA I GLAVNOG TAJNIKA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Tajnik ureda prodekana i glavnog tajnika
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj II. vrste Voditelj (šef) odsjeka
Opis poslova	- sudjeluje u obavljanju administrativnih poslova vezanih uz rad Ureda prodekana i glavnog tajnika - sudjeluje u pripremi materijala za Odbore koji prethode sjednicama Fakultetskog vijeća i u obradi dokumentacije nakon Fakultetskog vijeća - samostalno obavlja administrativne poslove za odbore nadležne za nastavu i znanost - prima stranke i daje usmene odgovore i obavijesti na upite u svezi rada Ureda prodekana i glavnog tajnika, te također odgovara na upite telefonom i elektroničkom poštom - saziva sastanke prodekana i glavnog tajnika i za iste prikuplja i proslijeđuje materijale te izrađuje dnevni red - vodi i izrađuje zapisnike na sastancima i sjednicama koje sazivaju prodekani i glavni tajnik - izrađuje dopise po nalogu prodekana i glavnog tajnika i organizira otpremanje materijala - za nadležne ustanove izrađuje statistička izvješća s podacima iz propisanih evidencija u okviru rada Ureda prodekana i glavnog tajnika - samostalno vodi arhivu Ureda prodekana i glavnog tajnika i pohranjuje statistička izvješća s podacima iz propisanih evidencija u okviru rada Ureda, zapisnike, odluke i ostalu dokumenataciju - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku, prodekanima i dekanu
Uvjeti	a) završen stručni ili sveučilišni preddiplomski studij b) 3 godine radnog iskustva na istim ili sličnim poslovima c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

2b. TAJNIK UREDA PRODEKANA I GLAVNOG TAJNIKA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Tajnik ureda prodekana i glavnog tajnika
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	položaj III. vrste složenosti poslova voditelj (šef) odsjeka

Opis poslova	- sudjeluje u obavljanju administrativnih poslova vezanih uz rad Ureda prodekana i glavnog tajnika - sudjeluje u pripremi materijala za Odbore koji prethode sjednicama Fakultetskog vijeća i u obradi dokumentacije nakon Fakultetskog vijeća - obavlja administrativne poslove za odbore nadležne za nastavu i znanost - prima stranke i daje usmene odgovore i obavijesti na upite u svezi rada Ureda prodekana i glavnog tajnika, te odgovara na upite telefonom i elektroničkom poštom - saziva sastanke prodekana i glavnog tajnika i za iste prikuplja i proslijeđuje materijale te izrađuje dnevni red - vodi i izrađuje zapisnike na sastancima i sjednicama koje sazivaju prodekani i glavni tajnik - izrađuje dopise po nalogu prodekana i glavnog tajnika i organizira otpremanje materijala - za nadležne ustanove izrađuje statistička izvješća s podacima iz propisanih evidencija u okviru rada Ureda prodekana i glavnog tajnika - vodi arhivu Ureda i pohranjuje statistička izvješća s podacima iz propisanih evidencija u okviru rada Ureda, zapisnike, odluke i ostalu dokumenataciju - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku, prodekanima i dekanu
Uvjeti	a) SSS odgovarajuće struke (ili SSS te završen specijalistički tečaj za poslovne tajnike) b) 3 godine radnog iskustva na istim ili sličnim poslovima c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

IV-3 URED ZA STUDENTE

IV-3-1- URED ZA PREDDIPLOMSKE I DIPLOMSKE STUDIJE

1. VODITELJ UREDA ZA PREDDIPLOMSKE I DIPLOMSKE STUDIJE

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj ureda za preddiplomske i diplomske studije
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj III. vrste Voditelj (šef) odsjeka
Opis poslova	- vodi propisane evidencije u okviru preddiplomskih i diplomskih studija - organizira i obavlja upis u prvu i više godine preddiplomskih i diplomskih studija, prema potrebi upis razlikovnih ispita i razlikovnih godina, te ispis studenata - priprema natječaje za upis studenata u prvu godinu studija - zaprima i odlaže potrebnu dokumentaciju za svakog pojedinog studenta u omote spisa studenata (studentski portfolio, dosje) - zaprima zahtjeve te izrađuje i izdaje potvrde s podacima iz evidencija studenata - obavještava studente o nastavi i ostalom što se odnosi na studije - prima studente te daje usmene odgovore i informacije u svezi studija - daje odgovore i obavijesti na upite u svezi studija telefonom i elektroničkom poštom

	- izrađuje statističke izvještaje s podacima iz propisanih evidencija u okviru preddiplomskog i diplomskog studija studija za nadležne ustanove - unosi podatke i izrađuje diplome za studente preddiplomskih i diplomskih studija - priprema obrane završnih i diplomskih ispita te vodi knjige evidencija - priprema i sudjeluje u postupku promocije sveučilišnih prvostupnika i magistara struke - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku, prodekanu i dekanu
Uvjeti	a) SSS b) 10 godina radnog iskustva na istim ili sličnim poslovima b) znanje rada na računalu c) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

IV-3-2 URED ZA POSLIJEDIPLOMSKE STUDIJE

1. VODITELJ UREDA ZA POSLIJEDIPLOMSKE STUDIJE

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj ureda za poslijediplomske studije
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj II. vrste voditelj (šef) ispostave
Opis poslova	- vodi propisane evidencije u okviru poslijediplomskih studija - organizira i obavlja upis u prvu i više godine poslijediplomskih studija, prema potrebi upis razlikovnih ispita te ispis studenata - priprema natječaje za upis studenata u prvu godinu studija - zaprima i odlaže dokaze o obavljenim studijskim obvezama i istraživačkom radu za svakog pojedinog studenta u omote spisa studenata (studentski portfolio, dosje) - zaprima zahtjeve te izrađuje i izdaje potvrde s podacima iz evidencija studenata - obavještava studente o nastavi i ostalom što se odnosi na studije - prima studente te daje usmene odgovore i informacije u svezi studija - daje odgovore i obavijesti na upite u svezi studija telefonom i elektroničkom poštom - izrađuje statističke izvještaje s podacima iz propisanih evidencija u okviru poslijediplomskih studija za nadležne ustanove - pregledava, upozorava na nedostatke i obrađuje materijale u postupku stjecanja akademskog stupnja odnosno naziva (prijave tema, izvješća o ocjeni tema, predaje radova na ocjenu, izvješća o ocjeni radova, prijedlozi povjerenstava) - surađuje sa Sveučilištem u Zagrebu u postupku stjecanja akademskog stupnja doktora znanosti - organizira obrane tema doktorskih radova, obrane doktorskih i završnih specijalističkih radova te priprema potrebnu dokumentaciju - podnosi zahtjeve Sveučilištu u Zagrebu za pokretanje postupka promocije doktora znanosti i priprema dokumentaciju za promociju - priprema i sudjeluje u postupku promocije sveučilišnih specijalista - obavlja administrativne poslove za odbor nadležan za poslijediplomske studije

	- obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku, prodekanu i dekanu
Uvjeti	a) završen stručni ili sveučilišni preddiplomski studij b) 3 godine radnog iskustva na istim ili sličnim poslovima c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

IV-4 SLUŽBA ZA LJUDSKE RESURSE, PRAVNE I OPĆE POSLOVE

1a. VODITELJ LJUDSKIH RESURSA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj ljudskih resursa
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Viši stručni savjetnik pravne struke
Opis poslova	- vodi evidenciju o radnicima i evidenciju o cjelokupnoj dokumentaciji vezanoj uz rad i radni odnos zaposlenika na lokaciji Zagreb i Zadar - unosi podatke u Registar zaposlenih u javnom sektoru - unosi podatke u ISVU Kadrovi - Unosi podatke u elektroničku matičnu knjigu - ažurira elektroničku bazu podataka o zaposlenicima - vrši prijavu, odjavu i promjenu podataka o zaposlenicima na HZMO i HZZO - vodi evidenciju o primopredaji zdravstvenih iskaznica zaposlenicima i članovima obitelji osiguranika - daje podatke o stažu osiguranja osiguranika u vezi s matičnom evidencijom zaposlenika - sastavlja rješenja i obavijest o prestanku radnog odnosa i rješenja o korištenju plaćenih i neplaćenih dopusta - potpisuje rješenja o korištenju godišnjeg odmora - obavještava Službu za financijske i računovodstvene poslove o novo zaposlenim radnicima, kao i o promjenama u radno-pravnom statusu već zaposlenih radnika - oglašava potrebe za radom putem natječaja (na hrvatskom i engleskom jeziku) - izrađuje odluke o izboru zaposlenika na radno mjesto za koje je raspisan javni natječaj - sastavlja ugovore o radu i njihove dodatke - sastavlja rješenja o plaći - izdaje potvrde o činjenicama o kojima se vodi službena evidencija - izrađuje opće akte PBF-a - izrađuje statističke izvještaje vezane uz zahtjeve nadležnih organa (nadležno ministarstvo, Sveučilište u Zagrebu, Državni zavod za statistiku) i uprave PBF-a - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedene poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski studij odnosno integrirani preddiplomski i diplomski studij iz znanstvenog područja društvenih znanosti, znanstvenog

	polja pravo (stečen akademski naziv: diplomirani pravnik odnosno magistar pravne struke) b) 4 godine radnog iskustva u struci c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

1b. VODITELJ LJUDSKIH RESURSA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj ljudskih resursa
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj I. vrste Rukovoditelj (šef) odsjeka u područnoj službi
Opis poslova	- vodi evidenciju o radnicima i evidenciju o cjelokupnoj dokumentaciji vezanoj uz rad i radni odnos zaposlenika na lokaciji Zagreb i Zadar - unosi podatke u Registar zaposlenih u javnom sektoru - unosi podatke u ISVU Kadrovi - Unosi podatke u elektroničku matičnu knjigu - ažurira elektroničku bazu podataka o zaposlenicima - vrši prijavu, odjavu i promjenu podataka o zaposlenicima na HZMO i HZZO - vodi evidenciju o primopredaji zdravstvenih iskaznica zaposlenicima i članovima obitelji osiguranika - daje podatke o stažu osiguranja osiguranika u vezi s matičnom evidencijom zaposlenika - sastavlja rješenja i obavijest o prestanku radnog odnosa i rješenja o korištenju plaćenih i neplaćenih dopusta - potpisuje rješenja o korištenju godišnjeg odmora - obavještava Službu za financijske i računovodstvene poslove o novo zaposlenim radnicima, kao i o promjenama u radno-pravnom statusu već zaposlenih radnika - oglašava potrebe za radom putem natječaja (na hrvatskom i engleskom jeziku) - izrađuje odluke o izboru zaposlenika na radno mjesto za koje je raspisan javni natječaj - sastavlja ugovore o radu i njihove dodatke - sastavlja rješenja o plaći - izdaje potvrde o činjenicama o kojima se vodi službena evidencija - izrađuje opće akte PBF-a - izrađuje statističke izvještaje vezane uz zahtjeve nadležnih organa (nadležno ministarstvo, Sveučilište u Zagrebu, Državni zavod za statistiku) i uprave PBF-a - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedene poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski studij odnosno integrirani preddiplomski i diplomski studij iz znanstvenog područja društvenih znanosti, znanstvenog polja pravo (stečen akademski naziv: diplomirani pravnik odnosno magistar pravne struke) b) 4 godine radnog iskustva u struci c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

2a. VODITELJ PRAVNIH I OPĆIH POSLOVA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj pravnih i općih poslova
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Viši stručni savjetnik pravne struke
Opis poslova	- izrađuje statističke izvještaje vezane uz zahtjeve nadležnih organa (nadležno ministarstvo, Sveučilište u Zagrebu, Državni zavod za statistiku) i uprave PBF-a - vodi evidencije za Sveučilište u Zagrebu za financiranje rada vanjskih suradnika u nastavi i pomaže kod pribavljanja potrebnih dokumenata za rad stranaca – vanjskih suradnika u nastavi - sastavlja i pregledava prijedloge ugovora obveznog prava i prijedloge trgovačkih ugovora - sastavlja ugovore za vanjske suradnike u nastavi - provodi postupke javne nabave i jednostavne nabave - sastavlja Plan nabave - unosi podatke u Registar okvirnih sporazuma i ugovora - rad u sustavu Elektroničkog oglasnika javne nabave Republike Hrvatske - prati zakonske propise i periodično se stručno usavršava - izrađuje opće akte PBF-a - na traženje Uprave PBF-a daje pravne savjete - sastavlja traženja suglasnosti za raspis javnih natječaja koja se upućuju Sveučilište u Zagrebu-u - obavlja druge poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - obaljva korespondenciju s drugim državnim i javnim tijelima i drugim pravnim i fizičkim osobama - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski studij odnosno integrirani preddiplomski i diplomski studij iz znanstvenog područja društvenih znanosti, znanstvenog polja pravo (stečen akademski naziv: diplomirani pravnik odnosno magistar pravne struke) b) 4 godine radnog iskustva u struci c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

2b. VODITELJ PRAVNIH I OPĆIH POSLOVA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj pravnih i općih poslova
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj I. vrste Rukovoditelj (šef) odsjeka u područnoj službi
Opis poslova	- izrađuje statističke izvještaje vezane uz zahtjeve nadležnih organa (nadležno ministarstvo, Sveučilište u Zagrebu, Državni zavod za statistiku) i uprave PBF-a - vodi evidencije za Sveučilište u Zagrebu za financiranje rada vanjskih suradnika u nastavi i pomaže kod pribavljanja potrebnih dokumenata za rad stranaca – vanjskih suradnika u nastavi

	- sastavlja i pregledava prijedloge ugovora obveznog prava i prijedloge trgovačkih ugovora - sastavlja ugovore za vanjske suradnike u nastavi - provodi postupke javne nabave i jednostavne nabave - sastavlja Plan nabave - unosi podatke u Registar okvirnih sporazuma i ugovora - rad u sustavu Elektroničkog oglasnika javne nabave Republike Hrvatske - prati zakonske propise i periodično se stručno usavršava - izrađuje opće akte PBF-a - na traženje Uprave PBF-a daje pravne savjete - sastavlja traženja suglasnosti za raspis javnih natječaja koja se upućuju Sveučilište u Zagrebu-u - obavlja druge poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - obavlja korespondenciju s drugim državnim i javnim tijelima i drugim pravnim i fizičkim osobama - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski studij odnosno integrirani preddiplomski i diplomski studij iz znanstvenog područja društvenih znanosti, znanstvenog polja pravo (stečen akademski naziv: diplomirani pravnik odnosno magistar pravne struke) b) 4 godine radnog iskustva u struci c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

3. ADMINISTRATIVNI REFERENT

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Administrativni referent
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto III. vrste Administrativni referent
Opis poslova	- vodi korespondenciju prema nalogu voditelja ljudskih resursa, voditelja pravnih i općih poslova i voditelja ureda za upravljanje kvalitetom - vodi administrativne poslove oko nabavki uredskog materijala - izrađuje statističke izvještaje vezane uz zahtjeve nadležnih organa (nadležno ministarstvo, Sveučilište u Zagrebu, Državni zavod za statistiku) i uprave PBF-a - vodi evidenciju godišnjih odmora - sastavlja rješenja o korištenju godišnjih odmora - vodi evidenciju radnog vremena - unosi podatke u Registar zaposlenih u javnom sektoru - umnožava i fotokopira razni materijal - vodi evidenciju o godišnjem prijevozu zaposlenika i provodi postupak dobivanja godišnjih iskaznica - ažurira elektroničku bazu podataka o zaposlenicima - sastavlja dopise o isplatama pomoći zaposlenicima temeljem TKU - sudjeluje u vođenju evidencije o vanjskim suradnicima - sudjeluje u izradi rješenja o plaćenim i neplaćenim dopustima

	- vodi evidenciju o popisu djece zaposlenika koji ostvaruju pravo na dar sv. Nikole - redovito ažuriranje baze mail adresa i telefonskih brojeva zaposlenika za potrebe Ureda prodekana - redovito praćenje i ažuriranje baze o aktivnosti PBF-a i njegovih zaposlenika kroz medije - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ljudskih resursa, voditelja pravnih i općih poslova, voditelja Ureda za upravljanje kvalitetom, glavnog tajnika i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditelju pravnih i općih poslova, voditelju ljudskih resursa, voditelju Ureda za upravljanje kvalitetom, glavnom tajniku, dekanu
Uvjeti	a) SSS odgovarajuće struke b) 2 godine radnog iskustva c) znanje rada na računalu
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

4. VIŠI ADMINISTRATOR U ZAVODU

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Viši administrator u zavodu
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj II. vrste Voditelj pododsjeka
Opis poslova	- samostalno vodi korespondenciju prema nalogu predstojnika zavoda, pročelnika laboratorija, šefova katedri i voditelja kabineta - organizira primanje obavijesti i materijala za sjednice i sastanke - samostalno vodi administrativne poslove oko nabavki - vodi zapisnike na sjednicama i sastancima - prima studente - unosi podatke u ISVU - piše obavijesti i priprema ostale materijale za potrebe nastave - prepisuje tekstove za potrebe nastave i znanstvenog rada i ostalog - preuzima uredski materijal iz ekonomata - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvenih jedinica i glavnog tajnika - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i glavnom tajniku
Uvjeti	a) završen stručni ili sveučilišni preddiplomski studij b) 3 godine radnog iskustva na istim ili sličnim poslovima c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

5. ADMINISTRATOR U ZAVODU

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Administrator u zavodu
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto III. vrste Administrativni referent
Opis poslova	- vodi korespondenciju prema nalogu predstojnika zavoda, pročelnika laboratorija, šefova katedri i kabineta - prima obavijesti i materijale za sjednice i sastanke - vodi administrativne poslove oko nabavki - vodi zapisnike na sjednicama i sastancima

	- prima studente - unosi podatke u ISVU - otvara i vodi kartice za praćenje obveza i uspjeha studenata na pojedinim kolegijima - piše obavijesti i priprema ostale materijale za potrebe nastave - prepisuje tekstove za potrebe nastave i znanstvenog rada i ostalog - preuzima uredski materijal iz ekonomata - obavlja i ostale poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja ustrojstvenih jedinica i glavnog tajnika - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditeljima ustrojstvenih jedinica i glavnom tajniku
Uvjeti	a) SSS odgovarajuće struke b) 2 godine radnog iskustva na istim ili sličnim poslovima c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	5
Projekcija potrebnog broja	5

IV-5 PISARNICA

1a. VODITELJ PISARNICE

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj pisarnice
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj III. vrste Voditelj ostalih ustrojstvenih jedinica
Opis poslova	- određuje klasu i urudžbeni broj svim ulaznim i izlaznim dokumentima - određuje klasu i urudžbeni broj svim internim dokumentima - raspoređuje i otprema dokumente po organizacijskim jedinicama - prima, evidentira, raspoređuje i otprema poštu - sudjeluje u pripremi materijala za Fakultetsko vijeće - izdaje potvrde o urudžbiranju - vodi usmenu i pismenu korespodenciju s fizičkim i pravnim osobama - održava oglasnu ploču za Opće obavijesti - vodi interno-dostavnu knjigu i knjigu dostave za mjesto - vodi urudžbeni zapisnik za ulazne račune - vodi dostavne i prijemne knjige za poštu - vodi elektroničku dokumentaciju - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) SSS odgovarajuće struke b) 3 godina radnog iskustva c) znanje rada na računalu d) završen tečaj iz područja uredskog poslovanja e) znanje engleskog ili jednog svjetskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

1b. VODITELJ PISARNICE

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj pisarnice
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj III. vrste Voditelj (šef) odsjeka

Opis poslova	- određuje klasu i urudžbeni broj svim ulaznim i izlaznim dokumentima - određuje klasu i urudžbeni broj svim internim dokumentima - raspoređuje i otprema dokumente po organizacijskim jedinicama - prima, evidentira, raspoređuje i otprema poštu - sudjeluje u pripremi materijala za Fakultetsko vijeće - izdaje potvrde o urudžbiranju - vodi usmenu i pismenu korespodenciju s fizičkim i pravnim osobama - održava oglasnu ploču za Opće obavijesti - vodi interno-dostavnu knjigu i knjigu dostave za mjesto - vodi urudžbeni zapisnik za ulazne račune - vodi dostavne i prijemne knjige za poštu - vodi elektroničku dokumentaciju - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) SSS odgovarajuće struke b) 3 godina radnog iskustva c) znanje rada na računalu d) završen tečaj iz područja uredskog poslovanja e) znanje engleskog ili jednog svjetskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

2. DOSTAVLJAČ

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Dostavljač
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto III. vrste - namještenici Ostala radna mjesta III vrste
Opis poslova	- preuzima i raznosi poštu, razni materijal za potrebe svih organizacijskih jedinica unutar i izvan PBF-a - preuzima i donosi novac iz banke (po nalogu računovodstva) - dostavlja prijave i odjave za radnike nadležnim organima i institucijama - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta prema nalogu voditelja Pisarnice, glavnog tajnika i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditelju Pisarnice, glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) PKV, KV ili SSS b) 1 godina radnog iskustva
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

IV-5-1 URED PISMOHRANE

1. ARHIVAR I TELEFONIST

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Arhivar i telefonist
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto III. vrste Administrativni referent
Opis poslova	- radi na telefonskoj centrali s primanjem i usmjeravanjem poziva - brine se o pravilnom radu telefonske centrale i servisiranju - arhivira gradivo i prema propisima o zaštiti arhivske građe postupa sa otpisanim gradivom - unosi arhivsku građu u ARHiNET - dogovara i koordinira rad sa djelatnicima Hrvatskog državnog arhiva

	- obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja pravnih i općih poslova, voditelja Pisarnice, glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditelju pravnih i općih poslova, glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) SSS odgovarajuće struke b) 2 godine radnog iskustva c) znanje rada na računalu d) položen stručni ispit za arhivara e) poznavanje engleskog ili jednog svjetskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

IV-6 KNJIŽNICA

1. VODITELJ KNJIŽNICE

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj knjižnice
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Diplomirani knjižničar
Opis poslova	- organizira i nabavlja knjižničnu građu, vodi nabavnu politiku, izbor knjižnične građe, pročišćivanje fonda, prikupljanje i analizu korisničkih zahtjeva u svezi nabave - obrađuje knjižničnu građu i katalošku obradu dokumenata - sadržajno obrađuje dokumente određivanjem stručnih oznaka i predmetnih odrednica - uređuje i izrađuje kataloge / računalne baze podataka / repozitorije i druge izvore informacija u suradnji sa ostalim članicama sustava visokoškolskih knjižnica Sveučilišta u Zagrebu; NSK i Sveučilišnim računskim centrom - skrbi o zaštiti knjižnične građe - sudjeluje kod izrade i dorade programa za strojnu obradu podataka - radi s korisnicima i obavlja referentnu službu - analizira korisničke zahtjeve i postavlja strategiju pretraživanja, upućuje korisnike na referentne izvore informacija - pretražuje baze podataka, informacijske izvore i izrađuje citatnu analizu - surađuje sa drugim knjižnicama i sa znanstveno-nastavnim osobljem Fakulteta - prati stručnu literaturu i periodično se stručno usavršava, te sudjeluje na stručnim sastancima i konferencijama - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) – završen diplomski sveučilišni studij ili integrirani preddiplomski i diplomski sveučilišni studij iz polja informacijskih i komunikacijskih znanosti s najmanje 60 ECTS bodova iz temeljnih predmeta knjižničarstva, odnosno studij knjižničarstva kojim je stečena visoka stručna sprema sukladno propisima koji su bili na snazi prije stupanja na snagu Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (»Narodne novine«, broj 123/03, 105/04, 174/04, 2/07 – Odluka Ustavnog suda Republike Hrvatske, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13 i 139/13), **ili**

	– završen drugi preddiplomski i diplomski sveučilišni studij ili integrirani preddiplomski i diplomski sveučilišni studij, odnosno studij kojim je stečena visoka stručna sprema sukladno propisima koji su bili na snazi prije stupanja na snagu Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (»Narodne novine«, broj 123/03, 105/04, 174/04, 2/07 – Odluka Ustavnog suda Republike Hrvatske, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13 i 139/13), uz obvezu stjecanja 60 ECTS bodova iz temeljnih predmeta knjižničarstva na završenom diplomskom studiju iz informacijskih i komunikacijskih znanosti u roku od 3 godine od dana zapošljavanja, **te** – položen stručni ispit za diplomiranog knjižničara. odnosno oni uvjeti koji su utvrđeni u pravilniku koji donosi ministar kulture na prijedlog Hrvatskog knjižničnog vijeća, a u skladu sa zakonom kojim se uređuje knjižnična djelatnost b) 3 godine radnog iskustva u knjižničnoj struci c) znanje engleskog i još jednog svjetskog jezika d) znanje rada na računalu e) poznavanje i aktivno korištenje programske i komunikacijske opreme
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

2. KNJIŽNIČAR

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Knjižničar
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto II. vrste Knjižničar
Opis poslova	- nabavlja knjižničnu građu i pomaže u odabiru najpovoljnije ponude - obrađuje knjižničnu građu i inventarizira - ulaže kartice u kataloge i kontinuira katalog periodike - priprema dokumente za uvez - radi s korisnicima, posuđuje knjižničnu građu - nadzire čitaonicu - ulaže knjižničnu građu i vodi administrativne poslove posudbe - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja Knjižnice, glavnog tajnika i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditelju Knjižnice, glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) - završen preddiplomski sveučilišni studij iz polja informacijskih i komunikacijskih znanosti s najmanje 30 ECTS bodova iz temeljnih predmeta knjižničarstva, ili – završen drugi preddiplomski studij, odnosno studij kojim je stečena viša stručna sprema sukladno propisima koji su bili na snazi prije stupanja na snagu Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (»Narodne novine«, broj 123/03, 105/04, 174/04, 2/07 – Odluka Ustavnog suda Republike Hrvatske, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13 i 139/13), uz obvezu stjecanja najmanje 30 ECTS bodova iz temeljnih predmeta knjižničarstva na preddiplomskom studiju iz informacijskih i komunikacijskih znanosti u roku od 3 godine od zapošljavanja, te – položen stručni ispit za knjižničara

	odnosno oni uvjeti koji su utvrđeni u pravilniku koji donosi ministar kulture na prijedlog Hrvatskog knjižničnog vijeća, a u skladu sa zakonom kojim se uređuje knjižnična djelatnost b) položen stručni ispit za knjižničara c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

IV-7 UREDNIŠTVO ČASOPISA FOOD TECHNOLOGY AND BIOTECHNOLOGY (FTB)

1. GLAVNI UREDNIK ČASOPISA Food Technology and Biotechnology (FTB)

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Glavni urednik časopisa Food Technology and Biotechnology (FTB)
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Redoviti profesor, trajno zvanje Redoviti profesor, I. izbor
Opis poslova	- rukovodi cjelokupnim radom Uredničkog odbora i suradnika u Uredništvu časopisa i zajedno s njima utvrđuje i provodi njegovo znanstveno i stručno profiliranje u biotehničkom znanstvenom području - predlaže kandidate za članstvo u Uredničkom odboru, saziva i vodi sjednice Uredničkog odbora - pregledava pristigle radove, imenuje područne urednike i obavlja superreviziju radova - predlaže i animira gostujuće urednike za tematske brojeve - piše uvodnike u kojima obavještava čitatelje o novostima i rezultatima rada Uredništva - poziva eminentne znanstvenike i ustanove na suradnju s časopisom - zajedno s urednikom vodi brigu o pravilnom provođenju recenzijskog postupka i poštivanju etičkih načela časopisa - zajedno s urednikom vodi brigu o dizajnu i izradi web stranice i tiskane verzije časopisa - nadzire financijsko poslovanje časopisa, izradu izvještaja te prijavu časopisa na natječaje za sufinanciranje (nadležno ministarstvo, HAZU i dr.) - predstavlja i promovira časopis u zemlji i inozemstvu - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu dekana - obavlja u odgovarajućem opsegu i ostale poslove navedene za osnovno radno mjesto
Za svoj rad odgovoran	Fakultetskom vijeću i dekanu
Uvjeti	a) redoviti profesor PBF-a b) ugledni znanstvenik i stručnjak sa iskustvom u uređivačkoj djelatnosti c) znanje engleskog jezika u govoru i pismu d) znanje rada na računalu i napredno služenje Internetom
Postojeći broj zaposlenika	0,5
Projekcija potrebnog broja	0,5

2. UREDNIK ČASOPISA Food Technology and Biotechnology

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Urednik časopisa Food Technology and Biotechnology (FTB)
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj I. vrste Voditelj ostalih ustrojstvenih jedinica

Opis poslova	- vodi brigu o pristiglim i recenziranim radovima te o pravilnom provođenju recenzentskog postupka - pregledava pristigle radove putem programa za otkrivanje plagijata - šalje recenzije radove autorima te pregledava revidirane verzije radova - u stalnom kontaktu s administratorom vodi brigu o sustavu za zaprimanje i recenziju radova - nakon prihvaćanja radova za objavljivanje vodi brigu o lekturi, mjeriteljskoj obradi, pregledu referencija, prijelomu i tehničkoj obradi radova prije tiska - pregledava završne verzije radova prije tiska - kontrolira izradu XMLova i upload sadržaja časopisa u Hrčak, WoS, Scopus, PubMed i ostale baze podataka - u stalnom kontaktu s tiskarom vodi brigu o redovitom izlaženju, obradi i dizajniranju časopisa - priprema izvještaje za nadležno ministarstvo i sastanke Uredničkog odbora - vodi cjelokupnu financijsku evidenciju o prihodima i rashodima časopisa (svake godine podnosi zahtjev za sufinanciranje časopisa nadležnom ministarstvu, HAZU-u i dr., pronalazi sponzore, na temelju najpovoljnije ponude bira tiskaru s kojom će surađivati, te zajedno s glavnim urednikom vodi brigu o troškovima tiskanja) - kontrolira listu pretplatnika te razmjenu s drugim časopisima - kontrolira izradu i ažuriranje web-stranica časopisa - uredno vodi dokumentaciju za sve navedene poslove - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog urednika časopisa, glavnog tajnika i dekana - voditelj je ustrojstvene jedinice časopisa Food Technology and Biotechnology
Za svoj rad odgovoran	glavnom uredniku časopisa, glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski odnosno diplomski sveučilišni studij iz biotehničkog znanstvenog područja b) 10 godina radnog iskustva u izdavačkoj djelatnosti c) znanje engleskog jezika u govoru i pismu d) znanje rada na računalu i napredno služenje Internetom
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

3. JEZIČNI UREDNIK ČASOPISA FTB

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Jezični urednik časopisa FTB
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Lektor
Opis poslova	- vodi brigu o jezičnom uređivanju časopisa i uvažava postojeće jezične preporuke za obradu tekstova redovito prateći najsuvremeniju literaturu - lektorira radove prihvaćene za objavljivanje, prevodi sažetke radova i ostale tekstove prema potrebi - kontrolira ispravke autora nakon lekture i priprema radove za tiskaru - obavlja korekturu probnih otisaka i imprimatur - vodi korespondenciju s inozemnim autorima, recenzentima i suradnicima - vodi korespondenciju s ustanovama koje objavljuju međunarodne sekundarne publikacije i baze podataka u vezi s indeksiranjem časopisa

	- vodi korespondenciju s pretplatnicima, ažurira popis pretplatnika i dostavlja ga tiskari - ažurira i objavljuje sadržaj na web stranici časopisa i društvenim mrežama - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu urednika časopisa, glavnog urednika časopisa, glavnog tajnika i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedene poslove
Za svoj rad odgovoran	uredniku časopisa, glavnom uredniku časopisa, glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski odnosno diplomski sveučilišni studij iz humanističkog znanstvenog područja, znanstvenog polja filologija, grana anglistika b) 5 godina radnog iskustva u izdavačkoj djelatnosti c) znanje rada na računalu i napredno služenje internetom
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

IV-8 SLUŽBA ZA INFORMATIČKU POTPORU

1. VODITELJ SLUŽBE ZA INFORMATIČKU POTPORU

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj službe za informatičku potporu
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj I. vrste Voditelj ostalih ustrojstvenih jedinica
Opis poslova	- organizira, koordinira i nadzire rad Računskog centra - organizira i provodi nabavku, održavanje i planiranje računalne i mrežne opreme kao i nabavku programske podrške - koordinira rad sa CARNet-om i Srcem kod uvođenja ISVU i ostalim poslovima - ostvaruje dobru koordinaciju i suradnju sa Zavodima i ostalim organizacijskim jedinicama na području informacijske infrastrukture - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski odnosno diplomski sveučilišni studij iz prirodnog ili tehničkog znanstvenog područja, odgovarajućeg znanstvenog polja b) iskustvo u organizaciji i vođenju računskog centra odnosno na sličnim poslovima c) znanje engleskog i još jednog stranog jezika
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

2. ADMINISTRATOR POSLUŽITELJA I MREŽA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Administrator poslužitelja i mreža
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaja II. vrste voditelj (šef) odsjeka
Opis poslova	- provodi održavanje računalnih i mrežnih usluga koje su bitne za funkcioniranje informacijske infrastrukture - provodi administriranje korisnika (LDAP, mail, usklađivanje ustanove s normama AAI@EduHr i sl.)

	- provodi planiranje, razvoj i održavanje specijaliziranih baza podataka (informacijskih sustava dostupnih putem mreže) kao što je studentska prehrana, ISVU, itd. - organizira i provodi nabavku, održavanje i planiranje računalne i mrežne opreme kao i nabavku programske podrške - provodi projektiranje i održavanje središnje Web usluge PBF-a - izvodi planiranje i nadzor sigurnosti informacijske infrastruktura - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja Računskog centra, glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditelju Računskog centra, glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) završen stručni ili sveučilišni preddiplomski studij iz prirodnog ili tehničkog znanstvenog područja b) 5 godina radnog iskustva na poslovima iz područja IT c) znanje engleskog jezika d) napredno znanje rada na računalu
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

3. ADMINISTRATOR INFORMACIJSKIH SERVISA I APLIKACIJA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Informatički referent
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto III. vrste informatički referent
Opis poslova	- pruža tehničku podršku u nastavi - održava računala i opremu zaposlenika te u dvoranama za izvođenje računalnih vježbi - provodi projektiranje i održavanje obavijesne usluge info panela PBF-a - pruža pomoć i savjetuje korisnike - radi na definiranju i izradi projektnih zadataka u svrhu izrade korisničkih aplikacija - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja Računskog centra, glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditelju Računskog centra, glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) SSS tehničke ili prirodne struke u 4-godišnjem trajanju b) najmanje 1 godina radnog iskustva na odgovarajućim poslovima c) poznavanje engleskog jezika d) napredno znanje rada na računalu
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

4. ADMINISTRATOR ZA PODRŠKU KORISNICIMA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Administrator za podršku korisnicima
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto III. vrste tehnički suradnik
Opis poslova	- provodi projektiranje i održavanje središnje Web usluge PBF-a - provodi projektiranje i održavanje obavijesne usluge info panela PBF-a - administrator je ustanove na sustavu za E- Učenje Merlin - provodi administriranje korisnika (LDAP) - pruža tehničku podršku u nastavi

	- planira, razvija i održava specijalizirane baze podataka (informacijskih sustava dostupnih putem mreže: Studentska prehrana, ISVU itd.) - održava računala u dvoranama za izvođenje računalnih vježbi - održava videokonferencijskih sustava - pruža pomoć i savjetuje korisnike - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja Računskog centra, glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditelju Računskog centra, glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) SSS računalne, elektrotehničke, prirodoslovno-matematičke ili informatičke struke b) 3 godine radnog iskustva na poslovima iz područja IT c) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

IV-9 SLUŽBA ZA FINANCIJSKE I RAČUNOVODSTVENE POSLOVE

1. VODITELJ SLUŽBE ZA FINANCIJSKE I RAČUNOVODSTVENE POSLOVE

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj Službe za financijske i računovodstvene poslove
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj I. vrste rukovoditelj (šef) pododsjeka u središnjoj službi
Opis poslova	- organizira i koordinira sve poslove odsjeka računovodstva i financija za lokacije Zagreb, Zadar i u Centru za kontrolu namirnica - brine za uredno likvidiranje i knjiženje dokumenata - raspoređuje poslove djelatnicima u skladu s naravi i vrstom radnog mjesta i skrbi o ažurnosti obrade primljenih dokumenata - provodi izmjene i dopune kontnog plana u skladu s potrebama Fakulteta i ustrojstvenih jedinica Fakulteta - brine o dospijeću i pravovremenom plaćanju obveza PBF-a - prati knjiženja i evidentiranja u poslovnim knjigama da se temelje na vjerodostojnim, istinitim, uredno i prethodno kontroliranim knjigovodstvenim ispravama - izrađuje periodične obračune i završne račune PBF-a, u skladu sa posebnim propisima - sastavlja izvješća s rezultatima poslovanja te odgovara za točnost i pravovremeno dostavljanje za potrebe PBF-a, nadležnih odnosno vanjskih korisnika tih informacija (nadležno ministarstvo, Sveučilište u Zagrebu, Državni ured za reviziju, Porezna uprava, FINA, Državni zavod za statistiku i sl. - sastavlja tjedna, mjesečna i druga izvješća za znanstvene projekte za potrebe PBF-a - supotpisuje financijske izvještaje i drugu dokumentaciju - predstavlja PBF prilikom revizije ili kontrole poslovanja od strane odgovarajućih službi - prati stručnu literaturu i prati računovodstveno-financijske propise iz područja proračunskog računovodstva i ostalih propisa kojima podliježe PBF - utvrđuje godišnju stopu pretporeza - obavještava zaposlenike na poslovima računovodstva i financija o primjeni propisa iz područja računovodstva i financija, te o izmjenama propisa

	- izrađuje financijske planove u suradnji s dekanom i prodekanom za financije te prema potrebi provodi rebalans temeljem izvršenja financijskog plana - daje prijedlog za promicanje organizacije rada odjela i reorganizacije unutar odjela u vrijeme odsutnosti pojedinih djelatnika - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno čuva i vodi financijsko-knjigovodstvenu dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku, prodekanu za financije i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski odnosno diplomski sveučilišni studij iz društvenog znanstvenog područja, znanstvenog polja ekonomija b) 4 godine radnog iskustva na poslovima struke c) znanje rada na računalu d) poznavanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

2a. GLAVNI KNJIGOVOĐA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Glavni knjigovođa
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj III. vrste Voditelj ostalih ustrojstvenih jedinica
Opis poslova	- kontrolira ispravnost dokumenata primljenih na knjiženje u knjigovodstvu - evidentira i unosi podatke u glavnu knjigu kroz izvatke žiro računa i dokumentaciju blagajne, obračuna plaće i naknada zaposlenicima, te izlazne račune - usklađuje i ažurira stanja pojedinih konta glavne knjige radi utvrđivanja njihove ispravnosti - kontira i knjiži sve poslovne promjene na kontima koji nemaju svoja analitička knjigovodstva na osnovi temeljnice - dnevno prati stanje žiro-računa i izvješćuje šefa računovodstva o istom - unosi (knjiži) dokument u financijsko knjigovodstvo te ostale poslove salda-kontija kupaca Centra za kontrolu namirnica - vodi dnevnik i glavnu knjigu te usklađuje ih s pomoćnim knjigama sukladno zakonu i pravilniku proračunskog računovodstva - knjiži sve nastale promjene na sredstvima i izvorima sredstava - vodi analitičko knjigovodstvo, primljenih i izdanih vrijednosnih papira i drugih financijskih instrumenata te potraživanja i obveze po osnovi primljenih i danih zajmova i kredita - mjesečno usklađuje prihoda i rashoda s voditeljima kartica - priprema dokumentaciju za izradu periodičnih obračuna i završnog računa - prati i primjenjuje zakone i druge propise iz djelokruga poslova radnog mjesta - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno čuva i vodi financijsko-knjigovodstvenu dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditelju Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnom tajniku, prodekanu za financije i dekanu
Uvjeti	a) SSS ekonomske struke b) 5 godina radnog iskustva na poslovima struke c) znanje rada na računalu

	d) poznavanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

2b. GLAVNI KNJIGOVOĐA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Glavni knjigovođa
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj II. vrste Voditelj pododsjeka
Opis poslova	- kontrolira ispravnost dokumenata primljenih na knjiženje u knjigovodstvu - evidentira i unosi podatke u glavnu knjigu kroz izvatke žiro računa i dokumentaciju blagajne, obračuna plaće i naknada zaposlenicima, te izlazne račune - usklađuje i ažurira stanja pojedinih konta glavne knjige radi utvrđivanja njihove ispravnosti - kontira i knjiži sve poslovne promjene na kontima koji nemaju svoja analitička knjigovodstva na osnovi temeljnice - dnevno prati stanje žiro-računa i izvješćuje šefa računovodstva o istom - unosi (knjiži) dokument u financijsko knjigovodstvo te ostale poslove salda-kontija kupaca Centra za kontrolu namirnica - vodi dnevnik i glavnu knjigu te usklađuje ih s pomoćnim knjigama sukladno zakonu i pravilniku proračunskog računovodstva - knjiži sve nastale promjene na sredstvima i izvorima sredstava - vodi analitičko knjigovodstvo, primljenih i izdanih vrijednosnih papira i drugih financijskih instrumenata te potraživanja i obveze po osnovi primljenih i danih zajmova i kredita - mjesečno usklađuje prihoda i rashoda s voditeljima kartica - priprema dokumentaciju za izradu periodičnih obračuna i završnog računa - prati i primjenjuje zakone i druge propise iz djelokruga poslova radnog mjesta - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno čuva i vodi financijsko-knjigovodstvenu dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditelju Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnom tajniku, prodekanu za financije i dekanu
Uvjeti	a) završen stručni ili sveučilišni preddiplomski studij b) 5 godina radnog iskustva na poslovima struke c) znanje rada na računalu d) poznavanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

3a. VODITELJ BLAGAJNE

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj blagajne
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj III. vrste Voditelj ostalih ustrojstvenih jedinica
Opis poslova	- obavlja uplate i isplate u skladu i prema potrebama poslovanja PBF-a - prima i obrađuje vrijednosne papire (mjenice, čekove, garancije i sl.) - brine i odgovara za ažurno i točno vođenje blagajničkih dokumenata te njihovu pohranu

	- sortira gotov novac - vodi knjigu blagajne - blagajnički izvještaj - utvrđuje pravilnost blagajničkih dokumenata, usklađuje saldo gotovine prema blagajničkom maksimumu, a gotovinu iznad maksimuma polaže na žiro-račun u FINA-i - kontrolira salda blagajne i dokumentaciju na temelju koje se obavlja platni promet - usklađuje blagajnički dnevnik i prateću dokumentaciju s financijskim knjigovodstvom - prikuplja, sortira i priprema plaćanja putem HUB3 obrazaca i zbrojnih naloga te ih preko dostavljača upućuje na provedbu u FINA-u - izvještava voditelje projekata o stanju i trošenju financijskih sredstava sastavlja - odgovara za ažurnost i zakonitost blagajničkog poslovanja - vodi knjigu putnih naloga, evidentira obračune putnih naloga te ispunjava nalog za njihovu isplatu/uplatu - prikuplja, organizira vjerodostojnu dokumentaciju temeljem koje se obračunavaju i isplaćuju putni troškovi i drugi vezani neoporezivi primici - za plaćanje školarina ispisuje naloge za plaćanje koje dostavlja u studentsku referadu - prati zakone i druge propise iz djelokruga poslova radnog mjesta - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnog tajnika, prodekana i dekana - čuva i pohranjuje dokumentaciju sukladno propisima proračunskog računovodstva
Za svoj rad odgovoran	voditelju Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnom tajniku, prodekanu za financije i dekanu
Uvjeti	a) SSS ekonomske struke b) 5 godina radnog iskustva na poslovima struke c) poznavanje rada na računalu d) poznavanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

3b. VODITELJ BLAGAJNE

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj blagajne
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj III. vrste Voditelj (šef) odsjeka
Opis poslova	- obavlja uplate i isplate u skladu i prema potrebama poslovanja PBF-a - prima i obrađuje vrijednosne papire (mjenice, čekove, garancije i sl.) - brine i odgovara za ažurno i točno vođenje blagajničkih dokumenata te njihovu pohranu - sortira gotov novac - vodi knjigu blagajne - blagajnički izvještaj - utvrđuje pravilnost blagajničkih dokumenata, usklađuje saldo gotovine prema blagajničkom maksimumu, a gotovinu iznad maksimuma polaže na žiro-račun u FINA-i - kontrolira salda blagajne i dokumentaciju na temelju koje se obavlja platni promet - usklađuje blagajnički dnevnik i prateću dokumentaciju s financijskim knjigovodstvom - prikuplja, sortira i priprema plaćanja putem HUB3 obrazaca i zbrojnih naloga te ih preko dostavljača upućuje na provedbu u FINA-u

	- izvještava voditelje projekata o stanju i trošenju financijskih sredstava sastavlja - odgovara za ažurnost i zakonitost blagajničkog poslovanja - vodi knjigu putnih naloga, evidentira obračune putnih naloga te ispunjava nalog za njihovu isplatu/uplatu - prikuplja, organizira vjerodostojnu dokumentaciju temeljem koje se obračunavaju i isplaćuju putni troškovi i drugi vezani neoporezivi primici - za plaćanje školarina ispisuje naloge za plaćanje koje dostavlja u studentsku referadu - prati zakone i druge propise iz djelokruga poslova radnog mjesta - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnog tajnika, prodekana i dekana - čuva i pohranjuje dokumentaciju sukladno propisima proračunskog računovodstva
Za svoj rad odgovoran	voditelju Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnom tajniku, prodekanu za financije i dekanu
Uvjeti	a) SSS ekonomske struke b) 5 godina radnog iskustva na poslovima struke c) poznavanje rada na računalu d) poznavanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

4a. VODITELJ OBRAČUNA PLAĆA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj obračuna plaća
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj III. vrste Voditelj ostalih ustrojstvenih jedinica
Opis poslova	- obračunava i likvidira plaće i naknade plaća, te stimulacije i druge naknade (autorski honorari, ugovori o djelu i sl.) te i ispostavlja zbrojne naloge istih - vodi i usklađuje evidenciju o obračunatim i isplaćenim plaćama i naknadama za svakog zaposlenika za svaki mjesec posebno, obračunava doznake za bolovanja, traži refundacije isplaćenih naknada od nadležne institucije (HZZO), zadaje obustave iz plaća po zaposlenicima, postupa po primljenim ovrhama - obračunava i isplaćuje naknada za prijevoz i druge neoporezive primitke - izrađuje svu dokumentaciju koja prati obračun drugog dohotka u skladu sa zakonskim propisima - obračunava i kontrolira poreze i doprinose za sve isplate - prikuplja potrebne vjerodostojne dokumentacije i podatak na temelju kojih se obračunavaju isplate i sastavlja izvještaje za sve isplate radnicima - radi na provjeri, unošenju i obradi podataka potrebnih za obračun - odgovara za točnost obračuna plaće, drugih naknada i doprinosa, te za točnost podataka koje daje u izvodima iz evidencije plaće - izrađuje obrasce vezane uz plaće za potrebe PBF-a i nadležnih i vanjskih korisnika tih informacijama (MPP1, IP1, IP, ER-1 i sl.) - izrađuje JOPPD obrasce za sve oporezive i neoporezive primitke i to putem unosa u elektronske obrasce Porezne uprave, putem eRegos aplikacije, izradom tekstualnih datoteka te iz knjigovodstvenih programa - izdaje potvrde o visini plaća i odgovara za njihovu točnost

	- osigurava podatke za mirovine i na zahtjev upućuje na obradu prema nadležnoj instituciji mirovinskog osiguranja - prati i primjenjuje zakone i druge propise iz djelokruga poslova radnog mjesta - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnog tajnika, prodekana i dekana - čuva i pohranjuje dokumentaciju sukladno propisima proračunskog računovodstva
Za svoj rad odgovoran	voditelju Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnom tajniku, prodekanu za financije i dekanu
Uvjeti	a) SSS ekonomskog smjera b) 5 godina radnog iskustva na poslovima struke c) znanje rada na računalu d) poznavanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

4b. VODITELJ OBRAČUNA PLAĆA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj obračuna plaća
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj III. vrste Voditelj (šef) odsjeka
Opis poslova	- obračunava i likvidira plaće i naknade plaća, te stimulacije i druge naknade (autorski honorari, ugovori o djelu i sl.) te i ispostavlja zbrojne naloge istih - vodi i usklađuje evidenciju o obračunatim i isplaćenim plaćama i naknadama za svakog zaposlenika za svaki mjesec posebno, obračunava doznake za bolovanja, traži refundacije isplaćenih naknada od nadležne institucije (HZZO), zadaje obustave iz plaća po zaposlenicima, postupa po primljenim ovrhama - obračunava i isplaćuje naknada za prijevoz i druge neoporezive primitke - izrađuje svu dokumentaciju koja prati obračun drugog dohotka u skladu sa zakonskim propisima - obračunava i kontrolira poreze i doprinose za sve isplate - prikuplja potrebne vjerodostojne dokumentacije i podatak na temelju kojih se obračunavaju isplate i sastavlja izvještaje za sve isplate radnicima - radi na provjeri, unošenju i obradi podataka potrebnih za obračun - odgovara za točnost obračuna plaće, drugih naknada i doprinosa, te za točnost podataka koje daje u izvodima iz evidencije plaće - izrađuje obrasce vezane uz plaće za potrebe PBF-a i nadležnih i vanjskih korisnika tih informacijama (MPP1, IP1, IP, ER-1 i sl.) - izrađuje JOPPD obrasce za sve oporezive i neoporezive primitke i to putem unosa u elektronske obrasce Porezne uprave, putem eRegos aplikacije, izradom tekstualnih datoteka te iz knjigovodstvenih programa - izdaje potvrde o visini plaća i odgovara za njihovu točnost - osigurava podatke za mirovine i na zahtjev upućuje na obradu prema nadležnoj instituciji mirovinskog osiguranja - prati i primjenjuje zakone i druge propise iz djelokruga poslova radnog mjesta - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnog tajnika, prodekana i dekana

	- čuva i pohranjuje dokumentaciju sukladno propisima proračunskog računovodstva
Za svoj rad odgovoran	voditelju Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnom tajniku, prodekanu za financije i dekanu
Uvjeti	a) SSS ekonomske struke b) 5 godina radnog iskustva na poslovima struke c) znanje rada na računalu d) poznavanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

5a. VODITELJ LIKVIDATURE PUTNIH NALOGA, FAKTURA I DEVIZNOG POSLOVANJA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj likvidature putnih naloga, faktura i deviznog poslovanja
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj III. vrste Voditelj ostalih ustrojstvenih jedinica
Opis poslova	- kontrolira i likvidira svaki dokument i određuje izvor financiranja (projekt i/ili odsjek) - utvrđuje materijalnu ispravnost ulaznih računa i ima pravo i dužnost odbiti provedbu manjkavih i neispravnih dokumenata - kontrolira i likvidira dokumentacije na temelju koje se obavlja obračun uplata i isplata - evidentira ugovore te prati naplatu i isplatu prema ugovorima - zaprima ulazne račune i predračune dobavljača, evidentira ih i odlaže - vodi brigu o potrebnoj dokumentaciji za pripremu plaćanja - vodi knjigu ulaznih računa i evidentira datume plaćanja - otvara kartice kupaca i dobavljača - popunjava i ispostavlja voditelju blagajne virmanske naloge za plaćanje likvidiranih obveza - obrađuje naloge za plaćanja u inozemstvu, on-line te kroz ispunjavanje HUB3 obrasca - fakturira i ispostavlja izlazne račune kupcima temeljem vjerodostojne dokumentacije – naloga u vezi s naplatom potraživanja, evidentira ih (u pomoćnim knjigama) i odlaže kopije - po potrebi izrađuje naloge za konverzije deviznih sredstava - obavlja devizne uplate i isplate - prima, obrađuje i obračunava naloge za službena putovanja - obavlja poslove vezane uz naplatu pretplate na časopis, naplatu najmova i sl. i ispostavlja vezane izlazne račune, korespondira s pretplatnicima i najmodavcima i ažurira evidencije pretplatnika i najmodavaca - vodi analitičku evidenciju kupaca i dobavljača te mjesečno usklađuje s glavnom knjigom - izrađuje potrebne pomoćne evidencije - prati zakone i druge propise iz djelokruga poslova radnog mjesta - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnog tajnika, prodekana i dekana - čuva i pohranjuje dokumentaciju sukladno propisima proračunskog računovodstva
Za svoj rad odgovoran	voditelju Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnom tajniku, prodekanu za financije i dekanu
Uvjeti	a) SSS ekonomske struke b) 3 godine radnog iskustva na poslovima struke c) znanje rada na računalu

	d) poznavanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

5b. VODITELJ LIKVIDATURE PUTNIH NALOGA, FAKTURA I DEVIZNOG POSLOVANJA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj likvidature putnih naloga, faktura i deviznog poslovanja
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto III. vrste kontrolor
Opis poslova	- kontrolira i likvidira svaki dokument i određuje izvor financiranja (projekt i/ili odsjek) - utvrđuje materijalnu ispravnost ulaznih računa i ima pravo i dužnost odbiti provedbu manjkavih i neispravnih dokumenata - kontrolira i likvidira dokumentacije na temelju koje se obavlja obračun uplata i isplata - evidentira ugovore te prati naplatu i isplatu prema ugovorima - zaprima ulazne račune i predračune dobavljača, evidentira ih i odlaže - vodi brigu o potrebnoj dokumentaciji za pripremu plaćanja - vodi knjigu ulaznih računa i evidentira datume plaćanja - otvara kartice kupaca i dobavljača - popunjava i ispostavlja voditelju blagajne virmanske naloge za plaćanje likvidiranih obveza - obrađuje naloge za plaćanja u inozemstvu, on-line te kroz ispunjavanje HUB3 obrasca - fakturira i ispostavlja izlazne račune kupcima temeljem vjerodostojne dokumentacije – naloga u vezi s naplatom potraživanja, evidentira ih (u pomoćnim knjigama) i odlaže kopije - po potrebi izrađuje naloge za konverzije deviznih sredstava - obavlja devizne uplate i isplate - prima, obrađuje i obračunava naloge za službena putovanja - obavlja poslove vezane uz naplatu pretplate na časopis, naplatu najmova i sl. i ispostavlja vezane izlazne račune, korespondira s pretplatnicima i najmodavcima i ažurira evidencije pretplatnika i najmodavaca - vodi analitičku evidenciju kupaca i dobavljača te mjesečno usklađuje s glavnom knjigom - izrađuje potrebne pomoćne evidencije - prati zakone i druge propise iz djelokruga poslova radnog mjesta - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnog tajnika, prodekana i dekana - čuva i pohranjuje dokumentaciju sukladno propisima proračunskog računovodstva
Za svoj rad odgovoran	voditelju Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnom tajniku, prodekanu za financije i dekanu
Uvjeti	a) SSS ekonomske struke b) 1 godina radnog iskustva na poslovima struke c) znanje rada na računalu d) poznavanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

5c. VODITELJ LIKVIDATURE PUTNIH NALOGA, FAKTURA I DEVIZNOG POSLOVANJA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj likvidature putnih naloga, faktura i deviznog poslovanja
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste voditelj računovodstva
Opis poslova	- kontrolira i likvidira svaki dokument i određuje izvor financiranja (projekt i/ili odsjek) - utvrđuje materijalnu ispravnost ulaznih računa i ima pravo i dužnost odbiti provedbu manjkavih i neispravnih dokumenata - kontrolira i likvidira dokumentacije na temelju koje se obavlja obračun uplata i isplata - evidentira ugovore te prati naplatu i isplatu prema ugovorima - zaprima ulazne račune i predračune dobavljača, evidentira ih i odlaže - vodi brigu o potrebnoj dokumentaciji za pripremu plaćanja - vodi knjigu ulaznih računa i evidentira datume plaćanja - otvara kartice kupaca i dobavljača - popunjava i ispostavlja voditelju blagajne virmanske naloge za plaćanje likvidiranih obveza - obrađuje naloge za plaćanja u inozemstvu, on-line te kroz ispunjavanje HUB3 obrasca - fakturira i ispostavlja izlazne račune kupcima temeljem vjerodostojne dokumentacije – naloga u vezi s naplatom potraživanja, evidentira ih (u pomoćnim knjigama) i odlaže kopije - po potrebi izrađuje naloge za konverzije deviznih sredstava - obavlja devizne uplate i isplate - prima, obrađuje i obračunava naloge za službena putovanja - obavlja poslove vezane uz naplatu pretplate na časopis, naplatu najmova i sl. i ispostavlja vezane izlazne račune, korespondira s pretplatnicima i najmodavcima i ažurira evidencije pretplatnika i najmodavaca - vodi analitičku evidenciju kupaca i dobavljača te mjesečno usklađuje s glavnom knjigom - izrađuje potrebne pomoćne evidencije - prati zakone i druge propise iz djelokruga poslova radnog mjesta - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnog tajnika, prodekana i dekana - čuva i pohranjuje dokumentaciju sukladno propisima proračunskog računovodstva
Za svoj rad odgovoran	voditelju Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnom tajniku, prodekanu za financije i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski odnosno diplomski sveučilišni studij iz društvenog znanstvenog područja, znanstvenog polja ekonomija b) 1 godina radnog iskustva na poslovima struke c) znanje rada na računalu d) poznavanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

6a. VODITELJ EVIDENCIJE DUGOTRAJNE IMOVINE, INTERNOG KNJGOVODSTVA I SALDA KONTI DOBAVLJAČA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj evidencije dugotrajne imovine, internog knjgovodstva i slada konti dobavljača
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaji III. vrste Voditelj ostalih ustrojstvenih jedinica

Opis poslova	- usklađuje analitičke evidencije s glavnom knjigom - kontira ulazne račune u financijsko knjigovodstvo te obavlja ostale poslove salda kontija - korespondira dobavljačima u svezi s dugovanjima i potraživanjima - sastavlja preglede otvorenih stavaka dobavljača te njihovo usklađivanje - odgovara za ažurnost kontiranja i pripremu dokumentacije za knjiženje, za ispravnost kontiranihdokumenata, te za brižljivu pohranu dokumenata - vodi porezne evidencije i sastavlja obrasce PDV-a - knjiži dokumente u financijsko knjigovodstvo; radi obračun PDV-a kontira i sastavlja temeljnice za knjiženje iz analitičkih evidencija i pomoćnih knjiga - kontira i knjiži sve poslovne promjene na kontima koji nemaju svoja analitička knjigovodstva naosnovu temeljnice - vodi analitičko knjigovodstvo dugotrajne nefinancijske imovine po vrsti, količini i vrijednosti te drugim potrebnim podacima i kratkotrajne nefinancijske imovine (zaliha materijala) po vrsti količini i vrijednosti - knjiži otpise, viškove, manjkove i sl. na osnovi provjerenih inventurnih lista osnovnih sredstava i sitnog inventara, te obavlja poslove vezane uz otpis vrijednosti i rashodovanje dugotrajne imovine u skladu s posebnim propisima - evidentira nabavu, smještaj, otpis i revalorizaciju osnovnih sredstava te obračunavanje i knjiženje promjena na osnovnim sredstvima sukladno važećim zakonima - priprema dokumentaciju za godišnje inventure osnovnih sredstava i sitnog inventara - knjiži inventurne razlike utvrđene provedenom inventurom - usklađuje inventurno stanje s financijskim knjigovodstvom - obračunava amortizaciju i revalorizaciju osnovnih sredstava te ih usklađuje s glavnom knjigom - vodi pomoćnu dokumentaciju za potrebe pojedinih izvješća - prati zakone i druge propise iz djelokruga poslova radnog mjesta - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnog tajnika, prodekana i dekana - čuva i pohranjuje dokumentaciju sukladno propisima proračunskog računovodstva
Za svoj rad odgovoran	voditelju Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnom tajniku, prodekanu za financije i dekanu
Uvjeti	a) SSS ekonomske struke b) 5 godina radnog iskustva na poslovima struke c) znanje rada na računalu d) poznavanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

6b. VODITELJ EVIDENCIJE DUGOTRAJNE IMOVINE, INTERNOG KNJGOVODSTVA I SALDA KONTI DOBAVLJAČA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj evidencije dugotrajne imovine, internog knjgovodstva i slada konti dobavljača
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj III. vrste Voditelj (šef) odsjeka

Opis poslova	- usklađuje analitičke evidencije s glavnom knjigom - kontira ulazne račune u financijsko knjigovodstvo te obavlja ostale poslove salda kontija - korespondira dobavljačima u svezi s dugovanjima i potraživanjima - sastavlja preglede otvorenih stavaka dobavljača te njihovo usklađivanje - odgovara za ažurnost kontiranja i pripremu dokumentacije za knjiženje, za ispravnost kontiranih dokumenata, te za brižljivu pohranu dokumenata - vodi porezne evidencije i sastavlja obrasce PDV-a - knjiži dokumente u financijsko knjigovodstvo; radi obračun PDV-a kontira i sastavlja temeljnice za knjiženje iz analitičkih evidencija i pomoćnih knjiga - kontira i knjiži sve poslovne promjene na kontima koji nemaju svoja analitička knjigovodstva na osnovu temeljnice - vodi analitičko knjigovodstvo dugotrajne nefinancijske imovine po vrsti, količini i vrijednosti te drugim potrebnim podacima i kratkotrajne nefinancijske imovine (zaliha materijala) po vrsti količini i vrijednosti - knjiži otpise, viškove, manjkove i sl. na osnovi provjerenih inventurnih lista osnovnih sredstava i sitnog inventara, te obavlja poslove vezane uz otpis vrijednosti i rashodovanje dugotrajne imovine u skladu s posebnim propisima - evidentira nabavu, smještaj, otpis i revalorizaciju osnovnih sredstava te obračunavanje i knjiženje promjena na osnovnim sredstvima sukladno važećim zakonima - priprema dokumentaciju za godišnje inventure osnovnih sredstava i sitnog inventara - knjiži inventurne razlike utvrđene provedenom inventurom - usklađuje inventurno stanje s financijskim knjigovodstvom - obračunava amortizaciju i revalorizaciju osnovnih sredstava te ih usklađuje s glavnom knjigom - vodi pomoćnu dokumentaciju za potrebe pojedinih izvješća - prati zakone i druge propise iz djelokruga poslova radnog mjesta - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnog tajnika, prodekana i dekana čuva i pohranjuje dokumentaciju sukladno propisima proračunskog računovodstva
Za svoj rad odgovoran	voditelju Službe za financijske i računovodstvene poslove, glavnom tajniku, prodekanu za financije i dekanu
Uvjeti	a) SSS ekonomske struke b) 5 godina radnog iskustva na poslovima struke c) znanje rada na računalu d) poznavanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

IV-10 SLUŽBA NABAVE I SKLADIŠTENJA

1. VODITELJ SLUŽBE NABAVE I SKLADIŠTENJA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj Službe nabave i skladištenja
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaji II. vrste Voditelj (šef) ispostave
Opis poslova	- organizira i prati rad službe nabave roba i usluga za potrebe PBF-a - pribavlja ponude i s komisijom vrši izbor najbolje ponude i predlaže nabavku osnovnih sredstava - zaprima odobrene zahtjevnice i izdaje narudžbe za nabavke - kontaktira s dobavljačima vezano za nabavu materijala i usluga - kontrolira prispjeli materijal s narudžbom te vodi evidenciju sitnog inventara i osnovnih sredstava te o tome obavještava računovodstvo - po potrebi sastavlja zapisnik o primopredaji robe - ispostavlja reklamacije prema potrebi - unosi podatke u elektronički program materijalnog knjigovodstva - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku, prodekanu za financije i dekanu
Uvjeti	a) završen stručni ili sveučilišni preddiplomski studij b) 3 godine radnog iskustva na istim ili sličnim poslovima c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

2. VODITELJ SKLADIŠTA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj skladišta
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj III. vrste Voditelj ostalih ustrojstvenih jedinica
Opis poslova	- vodi materijalno skladište uz odgovarajuću potrebnu evidenciju i dokumentaciju - zaprima odobrene zahtjevnice i izdaje narudžbe za nabavke - sudjeluje kod inventure i usklađivanja pojedinačnih cijena s materijalnim knjigovodstvom - sastavlja sumarni izvještaj o zaduženju ustrojbenih jedinica tehničkim, kancelarijskim i čistaćim materijalom po nalogu voditelja Službe - izdaje izdatnice po izdatku robe iz skladišta - kontaktira s naručiocima i dobavljačima te brine o pravovremenom preuzimanju robe i eventualnim reklamacijama - unosi podatke u elektronički program materijalnog knjigovodstva - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja Službe nabave i skladištenja, glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditelju Službe nabave i skladištenja, glavnom tajniku, prodekanu za financije i dekanu
Uvjeti	a) SSS tehničke ili ekonomske struke b) 3 godine radnog iskustva c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1

Projekcija potrebnog broja	1

IV-11 SLUŽBA ZAŠTITE NA RADU, ZAŠTITE OD POŽARA i ZAŠTITE OKOLIŠA

1. VODITELJ ZAŠTITE NA RADU I ZAŠTITE OD POŽARA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj zaštite na radu i zaštite od požara
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj I. vrste Voditelj odjeljka
Opis poslova	- provodi mjere zaštite na radu na svim lokacijama PBF-a u Zagrebu i u Zadru - prati zakonske regulative iz oblasti zaštite na radu te izrađuje akte - sudjeluje u izradi procjene ugroženosti radnih mjesta te revizije ugroženosti radnih mjesta - organizira rad odbora Zaštite na radu - uspostavlja, ažurira i vodi kartoteku o uvjetima rada pojedinačno za sve zaposlenike - vodi evidenciju povreda zaposlenika te ispunjava određene obrasce - organizira sistematske preglede i preglede s posebnim uvjetima rada i upućuje zaposlenike na iste - upućuje zaposlenike na osposobljavanje za specifična radna mjesta na PBF-u - kontaktira s državnim inspektoratom za zaštitu na radu. Izrađuje izvještaje iz oblasti zaštite na radu - kontaktira s firmama za davanje usluga iz oblasti zaštite na radu (ispitivanje oruđa za rad, mjerenje vlažnosti i mikro klime u prostoru PBF-a, itd.) - kontaktira s domovima zdravlja, prijavljuje povrede na radnom mjestu i vodi evidenciju - brine se o provođenju deratizacije, dezinfekcije i dezinsekcije na svim lokacijama PBF-a i organizira provođenje rada na siguran način - izrađuje godišnji izvještaj za potrebe inspekcijske službe – zaštite na radu - provodi mjere zaštite od požara na PBF-u i prostoru u Zadru - prati sve zakonske regulative iz oblasti zaštite od požara - izrađuje sve akte iz zaštite od požara - brine se o provođenju i prati provođenje pregleda i ispitivanje hidrantske mreže gromobranske instalacije, ispitivanje plinske instalacije i trošila, kotlovnica, dizala, vatrogasnih aparata i sl. (periodični i kontrolni pregled) - tjedno obilazi radne prostore PBF-a (pregled PP aparata, prohodnost požarnih puteva, hidrantske mreže i sl.) - kontaktira s MUP-om, odnosno s vatrogasnom jedinicom i njihovim inspektorima - kontaktira s institucijama koje provode obuku zaposlenika, šalje ih na obuku i vodi evidenciju - kontaktira sa zaštitarskom službom koja izvodi fizičko-tehničku zaštitu na PBF-u i kontrolira njezin rad - kontaktira s policijskom postajom Centar odnosno s MUP-om, i prijavljuje javna okupljanja za potrebe PBF-a - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku i dekanu

Uvjeti	a) završen dodiplomski odnosno diplomski sveučilišni studij iz društvenog ili tehničkog znanstvenog područja, odgovarajućeg znanstvenog polja b) 3 godine radnog iskustva na istim ili sličnim poslovima c) položen stručni- državni ispit zaštite na radu i zaštite od požara d) znanje rada na računalu e) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

2. VODITELJ ZAŠTITE OKOLIŠA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj zaštite okoliša
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto II. vrste Viši tehničar
Opis poslova	- prati zakonske regulative iz oblasti zaštite okolišu sukladno Zakonima propisanim u Narodnim Novinama - imenuje osobe po tehnološkim jedinicama zadužene za vođenje dokumentacije vezano uz zbrinjavanje opasnog i neopasnog otpada - organizira potrebne radnje u vezi zaštite okoliša po organizacijskim jedinicama PBF-a - uspostavlja, ažurira i vodi dokumentaciju vezano uz zaštitu okoliša na tehnološkoj jedinici 1 Pierottijeva 6 - daje savjete zaposlenicima u vezi zaštite okoliša na njihovim radnim mjestima - kontaktira s državnim inspektoratom zaštite okoliša - izrađuje izvještaje iz oblasti zaštite okoliša te ih u zakonski propisanom roku unosi u registar otpada putem zakonski propisane aplikacije ROO - daje u zakonski propisanim rokovima raditi mjerenja onečišćujućih tvari u zrak iz stacionarnih izvora uređaja za loženje, te radi izračune traženih onečišćujućih tvari koje isto tako unosi u registar otpada putem aplikacije ROO - prati odgovarajuće propise i stručno se usavršava - pisanim putem obavještava odgovornu osobu fakulteta o potrebnim radnjama kako bi se zadovoljio zakon - samostalno vodi sve poslove vezano uz zaštitu okoliša - prima obavijesti i materijale za sjednice i sastanke - vodi administrativne poslove zaštite okoliša - vodi zapisnike na sjednicama i sastancima u svezi zaštite okoliša - vodi i čuva arhivu o poslovima zaštite okoliša - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) završen stručni ili sveučilišni preddiplomski studij iz prirodnog, tehničkog ili biotehničkog znanstvenog područja b) 3 godine radnog iskustva c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog ili drugog svjetskog jezika e) položen stručni ispit
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

3. STRUČNI SAVJETNIK ZA ZAŠTITU NA RADU

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Stručni savjetnik za zaštitu na radu

Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Stručni savjetnik (određene struke)
Opis poslova	- provodi mjere zaštite na radu na svim lokacijama PBF-a u Zagrebu i u Zadru - prati zakonske regulative iz oblasti zaštite na radu te izrađuje akte - sudjeluje u izradi procjene ugroženosti radnih mjesta te revizije ugroženosti radnih mjesta - organizira rad odbora Zaštite na radu - uspostavlja, ažurira i vodi kartoteku o uvjetima rada pojedinačno za sve zaposlenike - vodi evidenciju povreda zaposlenika te ispunjava određene obrasce - organizira sistematske preglede i preglede s posebnim uvjetima rada i upućuje zaposlenike na iste - upućuje zaposlenike na osposobljavanje za specifična radna mjesta na PBF-u - kontaktira s državnim inspektoratom za zaštitu na radu. Izrađuje izvještaje iz oblasti zaštite na radu - kontaktira s firmama za davanje usluga iz oblasti zaštite na radu (ispitivanje oruđa za rad, mjerenje vlažnosti i mikro klime u prostoru PBF-a, itd.) - kontaktira s domovima zdravlja, prijavljuje povrede na radnom mjestu i vodi evidenciju - brine se o provođenju deratizacije, dezinfekcije i dezinsekcije na svim lokacijama PBF-a i organizira provođenje rada na siguran način - izrađuje godišnji izvještaj za potrebe inspekcijske službe – zaštite na radu - provodi mjere zaštite od požara na PBF-u i prostoru u Zadru - prati sve zakonske regulative iz oblasti zaštite od požara - izrađuje sve akte iz zaštite od požara - brine se o provođenju i prati provođenje pregleda i ispitivanje hidrantske mreže gromobranske instalacije, ispitivanje plinske instalacije i trošila, kotlovnica, dizala, vatrogasnih aparata i sl. (periodični i kontrolni pregled) - tjedno obilazi radne prostore PBF-a (pregled PP aparata, prohodnost požarnih puteva, hidrantske mreže i sl.) - kontaktira s MUP-om, odnosno s vatrogasnom jedinicom i njihovim inspektorima - kontaktira s institucijama koje provode obuku zaposlenika, šalje ih na obuku i vodi evidenciju - kontaktira sa zaštitarskom službom koja izvodi fizičko-tehničku zaštitu na PBF-u i kontrolira njezin rad - kontaktira s policijskom postajom Centar odnosno s MUP-om, i prijavljuje javna okupljanja za potrebe PBF-a - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku, voditelju službe i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski odnosno diplomski sveučilišni studij odnosno specijalistički diplomski stručni studij iz tehničkog ili društvenog prirodnog znanstvenog područja b) 3 godine radnog iskustva na istim ili sličnim poslovima c) položen stručni- državni ispit zaštite na radu i zaštite od požara d) znanje rada na računalu e) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

IV-12 SLUŽBA TEHNIČKOG ODRŽAVANJA

1. UPRAVITELJ ZGRADA - VODITELJ TEHNIČKE SLUŽBE

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Upravitelj zgrada - voditelj tehničke službe
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaji I. vrste Voditelj odjeljka
Opis poslova	- rukovodi radom tehničke službe i odgovara za njezin rad - brine o realizaciji i obavlja nadzor nad izvođenjem zahvata na dogradnji ili adaptaciji zgrade PBF-a - pribavlja dozvole nadležnih državnih tijela i ponude za izvođenje radova prema posebnim propisima - izrađuje tehničke pripreme i objedinjava skice i projektnu dokumentaciju - čuva tehničku dokumentaciju PBF-a i dokumente o izvršenim radovima - brine o osiguranju imovine PBF-a i rješavanju nastalih šteta - obavlja nadzor nad svim tehničkim i investicijskim radovima i čuva dokumentaciju o tome - sudjeluje u poslovima javne nabave i brine o čuvanju dokumentacije - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski odnosno diplomski sveučilišni studij odnosno specijalistički diplomski stručni studij iz tehničkog ili prirodnog znanstvenog područja b) 3 godine radnog iskustva na istim ili sličnim poslovima c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

3. ADMINISTRATIVNI REFERENT

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Administrativni referent
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto III. vrste Administrativni referent
Opis poslova	- vodi korespondenciju prema nalogu upravitelja zgrade i voditelja radione - prima stranke i uspostavlja telefonske kontakte te daje poslovne obavijesti - vodi evidenciju svih zadataka i saziva sastanke te prikuplja i proslijeđuje materijale za sastanke - izrađuje dopise po nalogu Upravitelja zgrada i otprema materijale - vodi i izrađuje zapisnike na sastancima - vodi administrativne poslove oko nabavki uredskog materijala - umnožava i fotokopira razni materijal - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu Upravitelja zgrada, glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	upravitelju zgrada, glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) SSS odgovarajuće struke b) 2 godine radnog iskustva

	c) znanje rada na računalu d) poznavanje engleskog ili jednog svjetskog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

2. VODITELJ RADIONICE

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj radionice
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Namještenik Položaj II. vrste Voditelj ustrojstvene jedinice, voditelj radionice
Opis poslova	- u nenazočnosti upravitelja-voditelja tehničke službe zamjenjuje ga i postupa hitno po pravilima struke - brine o ispravnom funkcioniranju svih instalacija na PBF-u - brine o pravovremenom atestiranju svih instalacija - organizira i nadzire poslove čišćenja - organizira transport i po potrebi pomaže kod transporta raznih predmeta većeg obujma - samostalno održava i popravlja tehničke uređaje, aparate u domeni svoje struke - dnevno kontrolira prostorije PBF-a radi provjere stanja rasvjete i ostalih instalacija i organizira izmjenu rasvjetnih tijela, popravaka elektro- i ostale opreme i aparata, - vodi brigu o vršnom opterećenju električnih instalacija te intervenira u slučajevima prekoračenja - održava centralno grijanje - popravlja, i zamjenjuje postrojenja, aparature i samostalno ili uz pomoć stručnjaka, održava i popravlja i izmjenjuje dotrajale odnosno postavlja nove instalacije u domeni svoje struke - organizira i sudjeluje u izradi i popravku namještaja - brine o bocama s komprimiranim plinovima - realizira nabavu potrebnog materijala, - čuva, održava i u okviru mogućnosti popravlja alat potreban za rad - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu upravitelja zgrada, glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	upravitelju zgrada-voditelju tehničke službe, glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) završen stručni ili sveučilišni preddiplomski studij b) 10 godina radnog iskustva c) položen stručni ispit d) vozački ispit B kategorije
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

3. DJELATNIK U RADIONICI

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Djelatnik u radionici
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Namještenik: Radno mjesto III. vrste
Opis poslova	- samostalno ili uz stručnu pomoć održava, popravlja i izmjenjuje jednostavne i složenije uređaje, zajednička postrojenja, aparature i sl. - održava, popravlja, izmjenjuje dotrajale te postavlja nove instalacije u domeni svoje i srodnih struka

	- demontira, montira, popravlja radne stolove, police, ormare, digestore te ostali laboratorijski namještaj i sl. - provodi popravke i manje zahvate iz domene svoje struke - radi s komprimiranim plinovima - obavlja svakodnevne poslove u okviru svoje struke - čuva, održava i u okviru mogućnosti popravlja alat potreban za rad - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja radionice, upravitelja zgrada, glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi potrebnu dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditelju radionice, upravitelju zgrada-voditelju tehničke službe, glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) KV (III stupanj) električarske, mehaničarske, strojarske, vodoinstalaterske, kemijske ili slične tehničke struke b) 3 godina radnog iskustva c) vozački ispit B kategorije
Postojeći broj zaposlenika	3
Projekcija potrebnog broja	3

4. VODITELJ SPREMAČICA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj spremačica
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Namještenik: Radno mjesto III. vrste
Opis poslova	- nadzire i raspoređuje poslove čišćenja - brine o čistaćem priboru i raspodjeli zaštitne opreme za čistačice - obavlja poslove čišćenja u pretežitom dijelu radnog vremena - obavlja i druge poslove u svezi s održavanjem čistoće - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja radionice, upravitelja zgrada, glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	voditelju radionice, Upravitelju zgrada-voditelju tehničke službe, glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) KV, PKV ili NSS b) 20 godina radnog iskustva na istim poslovima
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

5. SPREMAČICA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Spremačica
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Namještenik: Radno mjesto IV. vrste
Opis poslova	- čisti i provjetrava prostorije (predavaonice, crtaonice, vijećnicu, hodnik, praktikume, uredske prostorije, garderobe, laboratorije i ostale prostorije) - čisti podove, vrata, prozore i zidove - čisti stubišta, dizala i sanitarne čvorove u laboratorijima i toaletima - briše prašinu s namještaja i radijatora, te prozorskih okvira - briše i pere školske ploče nakon predavanja, čisti umivaonike u predavaonicama te stolove i stolce - brine o odnošenju otpadaka i smeća u kontejnere - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja spremačica, voditelja radionice, upravitelja zgrada, glavnog tajnika, prodekana i dekana

Za svoj rad odgovoran	voditelju spremačica i voditelju radionice, Upravitelju zgrada, glavnom tajniku
Uvjeti	NKV ili NSS
Postojeći broj zaposlenika	10
Projekcija potrebnog broja	14

6. PERAČICA LABORATORIJSKOG POSUĐA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Peračica laboratorijskog posuđa
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto III. vrste Ostala radna mjesta III. vrste
Opis poslova	- priprema, čisti i pere laboratorijsko posuđe i pribor u laboratorijima - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu Upravitelju zgrada, voditelja ustrojstvenih jedinica, glavnog tajnika, prodekana i dekana
Za svoj rad odgovoran	Upravitelju zgrada, svim predstojnicima Zavoda, glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) SSS odgovarajuće struke b) 3 godine radnog iskustva na istim poslovima
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	2 (sukladno Poslovniku o radu Zavoda te u skladu s Povjerom nastave)

IV-13 URED ZA MEĐUNARODNU SURADNJU I AKADEMSKU MOBILNOST

1a. VODITELJ UREDA ZA MEĐUNARODNU SURADNJU I AKADEMSKU MOBILNOST

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj ureda za međunarodnu suradnju i akademsku mobilnost
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Stručni suradnik za određene poslove
Opis poslova	- obavlja administrativne poslove u svezi suradnje s drugim fakultetima i ustanovama u inozemstvu - prima stranke i uspostavlja kontakte te daje poslovne obavijesti sudionicima (nastavnicima, zaposlenicima i studentima koji odlaze/dolaze, na usavršavanja, u/iz inozemstva - daje podatke iz područja rada, Sveučilištu, nadležnom ministarstvu itd. - pretražuje baze podataka o međunarodnim stipendijama, projektima i kongresima i o tome elektroničkim putem obavještava zainteresirane na PBF-u - prati propise iz područja rada i periodično se stručno usavršava - vodi i izrađuje zapisnike na sjednicama Odbora za međunarodnu suradnju - vodi i čuva arhivu međunarodne suradnje i akademske mobilnosti - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku, prodekanu za međunarodnu suradnju i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski studij odnosno integrirani preddiplomski i diplomski studij iz znanstvenog područja društvenih ili humanističkih znanosti b) znanje rada na računalu c) znanje engleskog i još jednog stranog jezika
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

1b. VODITELJ UREDA ZA MEĐUNARODNU SURADNJU, AKADEMSKU MOBILNOST I PROJEKTE

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj ureda za međunarodnu suradnju i akademsku mobilnost i projekte
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj I. vrste Voditelj ostalih ustrojstvenih jedinica
Opis poslova	- obavlja administrativne poslove u svezi suradnje s drugim fakultetima i ustanovama u inozemstvu - prima stranke i uspostavlja kontakte te daje poslovne obavijesti sudionicima (nastavnicima, zaposlenicima i studentima koji odlaze/dolaze, na usavršavanja, u/iz inozemstva - daje podatke iz područja rada, Sveučilištu, nadležnom ministarstvu itd. - pretražuje baze podataka o međunarodnim stipendijama, projektima i kongresima i o tome elektroničkim putem obavještava zainteresirane na PBF-u - prati propise iz područja rada i periodično se stručno usavršava - vodi i izrađuje zapisnike na sjednicama Odbora za međunarodnu suradnju - prati objave javnih poziva na natječaj za projekte od interesa za PBF - sastavlja prijave na natječaj za projekte od interesa za PBF - administrativno prati i koordinira aktivnosti na projektima - sastavlja izvješća - organizira promidžbene aktivnosti vezane za projekte - surađuje s nadležnim ministarstvima, agencijama, ustanovama, institucijama, udrugama, lokalnom i područnom (regionalnom) samoupravom - obavlja ostale aktivnosti definirane pojedinim projektom i po nalogu voditelja svakog projekta - vodi i uredno ažurira baze projekata - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja projekata, glavnog tajnika, prodekana i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku, prodekanu za međunarodnu suradnju i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski studij odnosno integrirani preddiplomski i diplomski studij iz znanstvenog područja društvenih ili humanističkih znanosti b) znanje rada na računalu c) znanje engleskog i još jednog stranog jezika
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

IV-14 URED ZA UPRAVLJANJE KVALITETOM

1a. VODITELJ UREDA ZA UPRAVLJANJE KVALITETOM

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj Ureda za upravljanje kvalitetom
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	radno mjesto I. vrste viši stručni savjetnik
Opis poslova	- sudjelovanje u osmišljavanju i provođenju strategije rada poslodavca, godišnjeg plana rada te posebnih projekata - sudjelovanje u poslovima provođenja svih vrsta vrjednovanja kod poslodavca

	- obavljanje poslova vezanih uz vrjednovanje nastave i nastavnika kod poslodavca - sudjelovanje u postupcima vrjednovanjem studijskih programa prema nalogu dekana i prodekana za nastavu - prikupljanje i analiziranje podataka prikupljenih od svih dionika sustava osiguravanja kvalitete kod poslodavca za potrebe praćenja indikatora kvalitete, izradu različitih izvješća i dokumentacije - izravno komuniciranje sa strankama, davanje informacija, odgovaranje na složenije upite i rješavanje složenijih problema - surađivanje s nadležnim ministarstvima, agencijama, ustanovama, institucijama, udrugama, lokalnom i područnom (regionalnom) samoupravom - sudjelovanje u planiranju i provođenju aktivnosti u okviru međusveučilišne i međuinstitucionalne suradnje u zemlji i inozemstvu u svrhu umrežavanja s ostalim jedinicama za osiguravanje kvalitete u području visokog obrazovanja - koordiniranje u suradnji s Povjerenstvom za upravljanje kvalitetom procese anketiranja kod poslodavca - sudjelovanje u planiranju i provođenju aktivnosti radi podizanja svijesti o kulturi kvalitete kod poslodavca u okviru područja djelovanja Ureda za upravljanje kvalitetom - praćenje pravnih propisa i ostala pitanja u vezi s radom Ureda za upravljanje kvalitetom - sudjelovanje u planiranju i organizaciji seminara, radionica i sličnih skupova - predlaganje tekstova za medijske objave, materijal i publikacije - obavljanje stručno-administrativnih poslova za potrebe Ureda - obavljanje administrativnih poslova za potrebe Povjerenstava za upravljanje kvalitetom (prikupljanje, evidentiranje i slanje materijala za sjednice, komunikacija s članovima, provođenje odluka) - administrativno praćenje i koordiniranje postupcima upravljanja kvalitete kod poslodavca prema ISO normi 9001:2015 - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	dekanu
Uvjeti	- završen dodiplomski studij odnosno integrirani preddiplomski i diplomski studij iz znanstvenog područja društvenih ili humanističkih znanosti - dodatno stručno usavršavanje – edukacije u području osiguravanja kvalitete visokog obrazovanja - aktivno poznavanje engleskoga jezika u govoru i pismu - poznavanje rada na računalu na razini samostalnoga korištenja standardnih alata (obrada teksta, tablični kalkulator, web tehnologija) - 4 godine radnog iskustva
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

1b. VODITELJ UREDA ZA UPRAVLJANJE KVALITETOM

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj Ureda za upravljanje kvalitetom
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj I. vrste Rukovoditelj (šef) odsjeka u područnoj službi
Opis poslova	- sudjelovanje u osmišljavanju i provođenju strategije rada poslodavca, godišnjeg plana rada te posebnih projekata - sudjelovanje u poslovima provođenja svih vrsta vrjednovanja kod poslodavca

	- obavljanje poslova vezanih uz vrjednovanje nastave i nastavnika kod poslodavca - sudjelovanje u postupcima vrjednovanjem studijskih programa prema nalogu dekana i prodekana za nastavu - prikupljanje i analiziranje podataka prikupljenih od svih dionika sustava osiguravanja kvalitete kod poslodavca za potrebe praćenja indikatora kvalitete, izradu različitih izvješća i dokumentacije - izravno komuniciranje sa strankama, davanje informacija, odgovaranje na složenije upite i rješavanje složenijih problema - surađivanje s nadležnim ministarstvima, agencijama, ustanovama, institucijama, udrugama, lokalnom i područnom (regionalnom) samoupravom - sudjelovanje u planiranju i provođenju aktivnosti u okviru međusveučilišne i međuinstitucionalne suradnje u zemlji i inozemstvu u svrhu umrežavanja s ostalim jedinicama za osiguravanje kvalitete u području visokog obrazovanja - koordiniranje u suradnji s Povjerenstvom za upravljanje kvalitetom procese anketiranja kod poslodavca - sudjelovanje u planiranju i provođenju aktivnosti radi podizanja svijesti o kulturi kvalitete kod poslodavca u okviru područja djelovanja Ureda za upravljanje kvalitetom - praćenje pravnih propisa i ostala pitanja u vezi s radom Ureda za upravljanje kvalitetom - sudjelovanje u planiranju i organizaciji seminara, radionica i sličnih skupova - predlaganje tekstova za medijske objave, materijal i publikacije - obavljanje stručno-administrativnih poslova za potrebe Ureda - obavljanje administrativnih poslova za potrebe Povjerenstava za upravljanje kvalitetom (prikupljanje, evidentiranje i slanje materijala za sjednice, komunikacija s članovima, provođenje odluka) - administrativno praćenje i koordiniranje postupcima upravljanja kvalitete kod poslodavca prema ISO normi 9001:2015 - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski studij odnosno integrirani preddiplomski i diplomski studij iz znanstvenog područja društvenih ili humanističkih znanosti b) dodatno stručno usavršavanje – edukacije u području osiguravanja kvalitete visokog obrazovanja c) aktivno poznavanje engleskoga jezika u govoru i pismu d) poznavanje rada na računalu na razini samostalnoga korištenja standardnih alata (obrada teksta, tablični kalkulator, web tehnologija) - 4 godine radnog iskustva
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

IV-15 URED ZA PROJEKTE

1a. VODITELJ UREDA ZA PROJEKTE

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj ureda za projekte
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	radno mjesto I. vrste Stručni savjetnik
Opis poslova	- prati objave javnih poziva na natječaj za projekte od interesa za PBF - sastavlja prijave na natječaj za projekte od interesa za PBF - administrativno prati i koordinira aktivnosti na projektima - sastavlja izvješća - organizira promidžbene aktivnosti vezane za projekte - surađuje s nadležnim ministarstvima, agencijama, ustanovama, institucijama, udrugama, lokalnom i područnom (regionalnom) samoupravom - obavlja ostale aktivnosti definirane pojedinim projektom i po nalogu voditelja svakog projekta - vodi i uredno ažurira baze projekata - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja projekata, glavnog tajnika, prodekana i dekana - vodi urednu dokumentaciju o svim poslovima
Za svoj rad odgovoran	voditeljima projekata, glavnom tajniku, prodekanu za znanstvenoistraživački rad i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski studij odnosno integrirani preddiplomski i diplomski studij b) dodatno stručno usavršavanje – edukacije u području upravljanja projektima c) aktivno poznavanje engleskoga jezika u govoru i pismu d) dobro poznavanje rada na računalu (programski paket MS Office, web tehnologija) - 3 godine radnog iskustva;
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

1b. VODITELJ UREDA ZA PROJEKTE

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj ureda za projekte
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj I. vrste Voditelj ostalih ustrojstvenih jedinica
Opis poslova	- prati objave javnih poziva na natječaj za projekte od interesa za PBF - sastavlja prijave na natječaj za projekte od interesa za PBF - administrativno prati i koordinira aktivnosti na projektima - sastavlja izvješća - organizira promidžbene aktivnosti vezane za projekte - surađuje s nadležnim ministarstvima, agencijama, ustanovama, institucijama, udrugama, lokalnom i područnom (regionalnom) samoupravom - obavlja ostale aktivnosti definirane pojedinim projektom i po nalogu voditelja svakog projekta - vodi i uredno ažurira baze projekata - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu voditelja projekata, glavnog tajnika, prodekana i dekana - vodi urednu dokumentaciju o svim poslovima
Za svoj rad odgovoran	voditeljima projekata, glavnom tajniku, prodekanu za znanstvenoistraživački rad i dekanu

Uvjeti	a) završen dodiplomski studij odnosno integrirani preddiplomski i diplomski studij b) dodatno stručno usavršavanje – edukacije u području upravljanja projektima c) aktivno poznavanje engleskoga jezika u govoru i pismu d) dobro poznavanje rada na računalu (programski paket MS Office, web tehnologija) - 3 godine radnog iskustva;
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

V. SLUŽBENIK ZA ZAŠTITU OSOBNIH PODATAKA

1a. SLUŽBENIK ZA ZAŠTITU OSOBNIH PODATAKA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Službenik za zaštitu osobnih podataka
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj III. vrste Voditelj (šef) odsjeka 0,921
Opis poslova	- prati usklađenost s Uredbom o zaštiti osobnih podataka (dalje: Uredba) te ostalom EU i nacionalnom regulativom vezanom za zaštitu osobnih podataka - informira, savjetujei izrađuje preporuka voditeljima obrade, izvršiteljima obrade i zaposlenicima - aktivno sudjeluje u radu Uprave u svim pitanjima vezanim za osobne podatke i izrađuje periodičkih izvješća - održava periodičke edukacije zaposlenika u svrhu podizanja svijesti o zaštiti osobnih podataka i rizicima - pruža savjete na zahtjev voditelja obrade vezanih za procjenu učinaka na zaštitu podataka i praćenja njihove provedbe (DPIA) - surađuje s nadzornim tijelima - djeluje kao kontaktna točka za nadzorno tijelo o pitanjima u pogledu obrade, uključujući i prethodno savjetovanje iz članka 36. Uredbe te savjetovanje, prema potrebi, o svim drugim pitanjima - primjenjuje pristup temeljen na riziku povezanom s postupcima obrade i uzimanje u obzir prirode, opsega, konteksta i svrhe obrade - vodi evidenciju aktivnosti obrade voditelja obrade - vodi evidenciju aktivnosti obrade izvršitelja obrade - vodi registar povreda osobnih podataka - vodi sve evidencije vezane za ostvarivanje prava ispitanika - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu dekana
Za svoj rad odgovoran	dekanu
Uvjeti	e) srednja stručna sprema ekonomskog ili upravnog usmjerenja f) pet godina radnog iskustva g) aktivno poznavanje engleskoga jezika u govoru i pismu h) dobro poznavanje rada na računalu (programski paket MS Office, web tehnologija) Poželjno: a) dodatno stručno usavršavanje u području zaštite osobnih podataka
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

1b. SLUŽBENIK ZA ZAŠTITU OSOBNIH PODATAKA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Službenik za zaštitu osobnih podataka
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj II. vrste Voditelj (šef) odsjeka 1,115
Opis poslova	- prati usklađenost s Uredbom o zaštiti osobnih podataka (dalje: Uredba) te ostalom EU i nacionalnom regulativom vezanom za zaštitu osobnih podataka - informira, savjetujei izrađuje preporuka voditeljima obrade, izvršiteljima obrade i zaposlenicima - aktivno sudjeluje u radu Uprave u svim pitanjima vezanim za osobne podatke i izrađuje periodičkih izvješća - održava periodičke edukacije zaposlenika u svrhu podizanja svijesti o zaštiti osobnih podataka i rizicima - pruža savjete na zahtjev voditelja obrade vezanih za procjenu učinaka na zaštitu podataka i praćenja njihove provedbe (DPIA) - surađuje s nadzornim tijelima - djeluje kao kontaktna točka za nadzorno tijelo o pitanjima u pogledu obrade, uključujući i prethodno savjetovanje iz članka 36. Uredbe te savjetovanje, prema potrebi, o svim drugim pitanjima - primjenjuje pristup temeljen na riziku povezanom s postupcima obrade i uzimanje u obzir prirode, opsega, konteksta i svrhe obrade - vodi evidenciju aktivnosti obrade voditelja obrade - vodi evidenciju aktivnosti obrade izvršitelja obrade - vodi registar povreda osobnih podataka - vodi sve evidencije vezane za ostvarivanje prava ispitanika - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu dekana
Za svoj rad odgovoran	dekanu
Uvjeti	a) završeni preddiplomski studij iz područja društvenih znanosti b) tri godine radnog iskustva c) aktivno poznavanje engleskoga jezika u govoru i pismu d) dobro poznavanje rada na računalu (programski paket MS Office, web tehnologija) Poželjno: a) dodatno stručno usavršavanje u području zaštite osobnih podataka
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

VI. CENTAR ZA PREHRAMBENU TEHNOLOGIJU I BIOTEHNOLOGIJU U ZADRU (CPTB)

1. VODITELJ CENTRA ZA PREHRAMBENU TEHNOLOGIJU I BIOTEHNOLOGIJU U ZADRU (CPTB)

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Voditelj Centra za prehrambenu tehnologiju i biotehnologiju u Zadru (CPTB)
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Položaj I. vrste voditelj ostalih ustrojstvenih jedinica
Opis poslova	- koordinira i rukovodi te održava zgradu PBF-a u Zadru - brine o realizaciji i obavlja nadzor nad izvođenjem zahvata na dogradnji ili adaptaciji zgrade PBF-a

	- pribavlja dozvole nadležnih državnih tijela i ponude za izvođenje radova prema posebnim propisima - izrađuje tehničke pripreme i objedinjava skice i projektnu dokumentaciju - čuva tehničku dokumentaciju PBF-a i dokumente o izvršenim radovima - obavlja stručne mikrobiološke analize u suradnji sa CKN-om - koordinira aktivnosti oko edukacije kadrova u djelatnosti PBF-a - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu glavnog tajnika i dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski studij odnosno integrirani preddiplomski i diplomski studij iz područja biotehničkih znanosti b) 3 godine radnog iskustva c) znanje engleskog jezika d) znanje rada na računalu
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

2. STRUČNI SURADNIK

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Stručni suradnik
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto I. vrste Stručni suradnik u sustavu znanosti i visokog obrazovanja
Opis poslova	- sudjeluje u sastavljanju tehničke pripreme i objedinjava skice i projektnu dokumentaciju - obavlja stručne mikrobiološke I druge laboratorijske analize - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu Voditelja službe, glavnog tajnika I dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove
Za svoj rad odgovoran	Voditelju Centra, glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) završen dodiplomski studij odnosno integrirani preddiplomski i diplomski studij iz područja biotehničkih znanosti b) 3 godine radnog iskustva c) znanje engleskog jezika d) znanje rada na računalu
Postojeći broj zaposlenika	1
Projekcija potrebnog broja	1

3. ADMINISTRATOR CENTRA

Naziv radnog mjesta na PBF-u	Administrator Centra
Naziv radnog mjesta u Uredbi o nazivima i koeficijentima složenosti radnih mjesta	Radno mjesto III. vrste Administrativni referent
Opis poslova	- samostalno vodi korespondenciju prema nalogu voditelja Centra u Zadru - prima obavijesti i materijale za sjednice i sastanke - vodi administrativne poslove oko nabavki - vodi zapisnike na sjednicama i sastancima - vodi i čuva arhivu o poslovima koje vodi - obavlja i druge poslove svog radnog mjesta po nalogu Voditelja službe, glavnog tajnika I dekana - uredno vodi dokumentaciju za sve navedne poslove

Za svoj rad odgovoran	voditelju Centra, glavnom tajniku i dekanu
Uvjeti	a) SSS kemijske, tehničke ili ekonomske struke b) 3 godine radnog iskustva c) znanje rada na računalu d) znanje engleskog jezika e) položen stručni ispit ili položen specijalistički tečaj za poslovnog tajnika
Postojeći broj zaposlenika	0
Projekcija potrebnog broja	1

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, 11.01.2018.

PREDMET: Izvješće Stručnog povjerenstva o ispunjavanju uvjeta **dr. sc. Ivane Rumora Samarin, poslijedoktorandice i znanstvene suradnice,** za izbor 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 1. redovnoj sjednici za akad. god. 2017./2018. održanoj 26. listopada 2017. godine izabralo nas je za članove Stručnog povjerenstva za provođenje postupka izbora pristupnika u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: docent za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Nutricionizam (4.06.), znanstvena grana Znanost o prehrani (4.06.01) na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Na natječaj objavljen u Narodnim novinama, broj 110/2017 od 15.11.2017., Klasa: 112-01/17-01/01; Urbroj: 251-69-05-17-137 od 30. X. 2017. i ispravak, broj 112/2017 od 22.11.2017, Klasa: 112-01/17-01/01; Urbroj: 251-69-05-17-149 od 16. XI. 2017.; na službenom internetskom portalu za radna mjesta Europskoga istraživačkog prostora dana 15.11.2017. godine; u Biltenu (br. 217) Hrvatskog zavoda za zapošljavanje dana 11.11.2017. godine; u dnevnom tisku „24sata“ dana 12.11.2017. godine (uz ispravak natječaja objavljen 17.11.2017.) te na službenim internet stranicama Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu dana 08.11.2017. godine za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i radno mjesto docenta, na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom, prijavila se jedna pristupnica: **dr. sc. Ivana Rumora Samarin, poslijedoktorandica i znanstvena suradnica**, zaposlena na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

U skladu s odlukom Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06) i odlukom Rektorskog zbora o obliku i načinu provedbe nastupnog predavanja za izbor u znanstveno-nastavna zvanja

i umjetničko-nastavna zvanja (NN 129/05) Stručno povjerenstvo je predložilo pristupnici tri teme za nastupno predavanje (1. Modificirani unos hrane u prehrani osoba s alergijama i netolerancijom na hranu; 2. Modificirani unos ugljikohidrata u prehrani osoba sa šećernom bolesti; 3. Modificirani unos mikronutrijenata u prehrani osoba s osteoporozom). Pristupnica je nastupno predavanje iz predmeta „Osnove dijetoterapije", preddiplomskog studija Nutricionizam, na temu „Modificirani unos ugljikohidrata u prehrani osoba sa šećernom bolesti" održala 10. siječnja 2018. godine u predavaonici 5 Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u 11.30h i Stručno povjerenstvo ga je **pozitivno ocijenilo**.

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) i Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) pristupnica je na 15. sjednici Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti održanoj 17. ožujka 2017. godine izabrana u znanstveno zvanje znanstveni suradnik te time stekla uvjete za provođenje postupka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent.

IZVJEŠĆE

ŽIVOTOPIS PRISTUPNICE

Pristupnica **dr. sc. Ivana Rumora Samarin, poslijedoktorandica i znanstvena suradnica**, rođena je 23. prosinca 1986. godine u Zagrebu, Republika Hrvatska. Preddiplomski studij Nutricionizam završila je 2008. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu, Sveučilišta u Zagrebu, a 2010. godine na istom Fakultetu završila je i diplomski studij Nutricionizam. Od siječnja 2011. godine zaposlena je na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu kao znanstveni novak-asistent u Laboratoriju za znanost o prehrani, Zavoda za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda. Sudjeluje u izvođenju nastave na preddiplomskom i diplomskom studiju Nutricionizam te na diplomskom studiju Prehrambeno inženjerstvo. 2011. godine upisuje poslijediplomski doktorski studij Nutricionizam na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Doktorski rad pod naslovom „*Povezanost koncentracije homocisteina i suplementacije vitaminom B_{12} s biljezima koštane pregradnje u vegetarijanaca*" izrađen pod mentorstvom prof. dr. sc. Irene Colić Barić i doc. dr. sc. Zlatka Giljevića obranila je 24. travnja 2015. godine i stekla akademski stupanj doktorice znanosti iz znanstvenog područja Biotehničke znanosti, znanstvenog polja Nutricionizan. U znanstveno zvanje znanstvenog suradnika izabrana je 17. ožujka 2017. godine. U sklopu suradnje sa Biotehničkom fakultetom, Sveučilišta u Ljubljani provela je 3 mjeseca na stručnom usavršavanju na *Biotehniškoj fakulteti, Univerze v Ljubljani, Oddelek za živilstvo* od 03. srpnja 2017. do 03. listopada 2017. Kao dobitnica IAESTE stipendije boravila je na stručnom usavršavanju u Poljskoj, *Institut Podstaw Chemii Żywności, Politechnika Łódska*, od lipnja do srpnja 2010. godine. Usavršavala se na brojnim radionicama i stručnim usavršavanjima. Članica je Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista. Dobitnica

je nagrade kao koautor za najbolju poster-prezentaciju na međunarodnoj konferenciji *With food to health*, Osijek, Croatia (12 – 13.10.2017.). Dobitnica je Potpore Biotehničke zaklade za postignute rezultate u području biotehničkih znanosti s mogućom primjenom u gospodarstvu za 2014. godinu; Dekanovih nagrada za ostvarene rezultate, najbolji ukupni prosjek i studentske radove; stipendije Biotehničke zaklade te Državne stipendije A kategorije za posebno nadarene studente.

ZNANSTVENA DJELATNOST

Dr. sc. Ivana Rumora Samarin je od 2011. – 2013. bila suradnica-znanstvena novakinja na znanstvenom projektu „Prehrana, homocistein i kvaliteta koštanog tkiva“ (projekt broj 058-0222411- 2820 financiranom od Ministarstva znanosti obrazovanja i sporta. Kao istraživač od 2017. godine sudjeluje na istraživačkom projektu financiranom od strane Hrvatske zaklade za znanost (HRZZ) pod nazivom Istraživanje ravnoteže mikrobioma debelog crijeva – MicroEquilibrium. Kao suradnica-istraživačica sudjelovala je na tri istraživačke potpore (*Tjelesna masa kao čimbenik rizika neadekvatnog statusa vitamina D: preliminarno istraživanje, Izrada i validacija dijetetičkog alata za procjenu kakvoće prehrane djece dobi 3-9 godina, Imunoenzimska metoda (ELISA) u praćenju kvalitete i sigurnosti hrane*) financirane od strane Sveučilišta u Zagrebu.

Znanstveno-istraživački rad pristupnice obuhvaća istraživanja u području nutricionizma uključujući: područje procjene kakvoće prehrane osoba različitih populacijskih skupina s naglaskom na vegetarijansku populaciju; područje utvrđivanja utjecaja prehrane i dodataka prehrani na kvalitetu koštanog tkiva (gustoću kostiju i markere koštane pregradnje) te područje kemije hrane. Znanstvena aktivnost dr. sc. Ivane Rumora Samarin rezultirala je koautorstvom na 4 znanstvena rada skupine a1, 1 rada skupine a2 i 3 rada skupine a3 te 2 stručna rada. Osim toga, pristupnica je sudjelovala na 8 međunarodnih i 3 nacionalna znanstvena kongresa s ukupno 17 priopćenja. Pristupnica je također i autorica poglavlja„Application of Fuzzy Logic in Diet Therapy - Advantages of Application“ u knjizi, „Fuzzy Logic - Emerging Technologies and Applications“.

Objavljene znanstvene publikacije kao rezultat znanstveno–istraživačkog rada citirane su do 06. listopada 2017. godine prema ISI Web of Science 9 puta i prema Scopusu 9 puta te 26 puta prema Google Scholaru (h-indeks: 4). Prema kriterijima Znanstvenog područnog vijeća biotehničkih znanosti 4 publikacije se može svrstati u skupinu a1, 1 u skupinu a2 i 3 u skupinu a3.

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 Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja (Pravilnik PBF-a, 2006)

Za izbor u znanstveno – nastavno zvanje docent

Skupina radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	4	**3**	1	3	**4**
a2	1	**3**	0.5	1.5	**0,5**
a3	3	**2**	0.25	0.5	**0,75**
			Ukupno bodova	**5**	**5,25**

NASTAVNA DJELATNOST

Nastavna aktivnost uključuje vođenje vježbi na predmetu Prehrana žene kroz životnu dob, vođenje vježbi i seminara na predmetima Osnove dijetoterapije i Dodaci prehrani te vođenje seminara na predmetu Zakonski propisi u kontroli kvaliteti hrane na preddiplomskom studiju Nutricionizam te seminara na predmetu Sustavi osiguranja kvalitete na diplomskom studiju Prehrambeno inženjerstvo. Ranije je nastavna aktivnost pristupnice uključivala i vođenje vježbi na predmetima: Znanost o prehrani 1, Znanost o prehrani 2, Pretilost i pothranjenost, Metode za procjenu kakvoće prehrane i Prehrana osoba starije dobi. Osim toga, pristupnica je aktivno sudjelovala kao pomoć pri izradi 6 diplomskih radova te 1 završnog rada.

STRUČNA DJELATNOST

Stručna aktivnost uključuje objavu stručnog rada (2010) *Hrvatsko vinogradarstvo i vinarstvo u svjetlu pristupanja EU* te rada (2013) U: 100 (i pokoja više) crtica iz znanosti o prehrani (Šatalić, Z., ured), Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista.
Pristupnica je sudjelovala na 13. Festivalu znanosti, Tehničkog muzeja Nikola Tesla s temom „Sunce“, kao voditelj radionice „Vitamin sunca“ održanog u Zagrebu 20.-25.04.2015. godine.
Pristupnica je bila članica Odbora za nastavu 2011/2012 - 2014/2015; Odbora za poslijediplomske studije 2011./2012. – 2012./2013. te zamijenik člana FV PBF-a 2011./2012. – 2012./2013. Od 2010. godine aktivni je član „Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista“

OCJENA NASTAVNE I STRUČNE AKTIVNOSTI PRISTUPNIKA

Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti **dr. sc. Ivane Rumora Samarin, poslijedoktorandice i znanstvene suradnice** u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje docent prema uvjetima Rektorskog zbora (NN 106/06) i Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta (2006.) prikazana je Tablicom 2.

Tablica 2. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti **dr. sc. Ivane Rumora Samarin, poslijedoktorandice i znanstvene suradnice** u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje *docenta.*

<table>
<tr><th colspan="3">Opći uvjet</th></tr>
<tr><td colspan="3">Pristupnici koji se prvi puta biraju u znanstveno-nastavno zvanje docent uz uvjete koje propisuje Rektorski zbor, moraju imati od Povjerenstva Stručnog vijeća visokog učilišta potvrdno ocijenjeno nastupno predavanje pred nastavnicima i studentima provedeno prema Odluci o obliku i načinu provedbe nastupnog predavanja za izbor u znanstveno-nastavna zvanja, umjetničko-nastavna i nastavna zvanja (NN 129/05).

Privitak 1. Izvornik Izvješća i Zapisnik o uspješno provedenom nastupnom predavanju za docenta na predmetu „Osnove dijetoterapije“ preddiplomskog studija „Nutricionizam“.

Pristupnici koji su u postupku reizbora ili izbora u više zvanje moraju priložiti pozitivno ocijenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete nastavnog rada ili pozitivno ocijenjene rezultate studentske ankete koju provodi visoko učilište.

Privitak 2. Potvrda Dekana PBF-a o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada na temelju rezultata Ankete za procjenu rada nastavnika za modul Znanost o prehrani 1 u akad. god. 2014./2015.

ISPUNJAVA UVJET</td></tr>
<tr><td colspan="3">Uvjeti za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent

Potrebno je ispuniti najmanje tri (3) od navedenih četiri (4) uvjeta.

U znanstveno-nastavno zvanje docent može biti izabrana osoba koja ispunjava uvjete iz članka 93. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 2/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14, 60/15) uz opće uvjete i slijedeće uvjete:</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>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</td><td>U posljednjih 5 godina, pristupnica izvodi vježbe na predmetima Znanost o prehrani 1 i 2, Metode za procjenu kakvoće prehrane, Prehrana žene kroz životnu dob, Pretilost i pothranjenost, Prehrana osoba starije dobi, Zakonski propisi u kontroli kvalitete hrane, Sustavi osiguranja</td></tr>
</table>

	visokom učilištu od barem devedeset (90) norma sati	*kvalitete* s više od 90 norma sati (240 norma sati ukupno). **Privitak 3**. - Potvrda prodekana Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta o izvođenju nastave na preddiplomskim i diplomskim studijima **ISPUNJAVA UVJET**

Akademska godina 2012/2013
Preddiplomski studij (N) Znanost o prehrani 1 (30 norma sati – vježbe)
Preddiplomski studij (N) Znanost o prehrani 2 (75 norma sati – vježbe)
Preddiplomski studij (N) Pretilost i pothranjenost (45 norma sati – vježbe)
Preddiplomski i diplomski studij (N) Prehrana žene kroz životnu dob (20 norma sati – vježbe)
Preddiplomski i diplomski studij (N) Prehrana osoba starije dobi (10 norma sati – vježbe)
Diplomski studij (N) Metode za procjenu kakvoće prehrane (60 norma sati – vježbe)
Akademska godina 2013/2014
Preddiplomski studij (N) Prehrana žene kroz životnu dob (30 norma sati – vježbe)
Preddiplomski studij (N) Znanost o prehrani 1 (6 norma sati – vježbe)
Akademska godina 2014/2015
Preddiplomski studij (N) Prehrana žene kroz životnu dob (20 norma sati – vježbe)
Preddiplomski studij (N) Znanost o prehrani 1 (45 norma sati – vježbe)
Diplomski studij (N) Prehrana žene kroz životnu dob (20 norma sati – vježbe)
Akademska godina 2015/2016
Rodiljni i roditeljski dopust
Akademska godina 2016/2017
Preddiplomski studij (N) Prehrana žene kroz životnu dob (8 norma sati – vježbe)
Preddiplomski studij (N) Zakonski propisi u kontroli i kvaliteti hrane (7,5 norma sati – seminari)
Diplomski studij (N) Prehrana žene kroz životnu dob (10 norma sati – vježbe)
Diplomski studij (PI) Sustavi osiguranja kvalitete (7,5 norma sati – seminari)

2.	Da je pomagao studentima preddiplomskih/diplomskih studija pri izradi završnih/diplomskih radova i pri tome da je objavio barem jedan rad u koautorstvu sa studentom	Pomagala je studentima u izradi 6 diplomskih i 1 završnog rada, no nije objavila rad u koautorstvu sa studentom. **Privitak 4.** - Preslike temeljnih dokumentacijskih kartica diplomskih i završnog rada studenata **NE ISPUNJAVA UVJET**

Popis studenata kojima je pristupnica pomagala pri izradi diplomskih radova:

1. 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.
2. Mrđenović, Mia - Procjena kakvoće prehrane među podskupinama vegetarijanaca. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 15.12. 2011., Mentor: Šatalić, Zvonimir.
3. Omerović, Nina - Odnos unosa makronutrijenata i lipidnog statusa u odrasle zdrave populacije. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 24.09. 2012., Mentor: Colić Barić, Irena
4. 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.

5. Popić Martina - Učestalost konzumacije vina i drugih alkoholnih pića među adolescentima i radno sposobnim stanovništvom Republike Hrvatske. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 27.09.2017., Mentor: Banović, Mara.
6. Pešić Petra - Individualizacija prehrane pretile osobe dodatkom prebiotika Nutriose® FB06. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 28.09.2017., Mentor: Žučko, Jurica.

Popis studenata kojima je pristupnica pomagala pri izradi završnih radova:

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.

3.	Da se u svom znanstvenom području, struci ili nastavi usavršavao u međunarodno priznatim institucijama u zemlji ili inozemstvu u kontinuiranom trajanju od najmanje tri mjeseca	Pristupnica se usavršavala na „*Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, Katedra za tehnologijo mesa in vrednotenje živil"*, od 03. srpnja 2017. do 03. listopada 2017. godine **Privitak 5.a)** - Potvrda o usavršavanju Sveučilišta u Ljubljani (Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta), Slovenija (srpanj 2017 – listopad 2017) **Privitak 5.b)** - Preslika Rješenja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu od 27.06.2017. o pravu na plaćeni dopust zbog znanstvenog usavršavanja na Biotehniškoj fakulteti, Univerze v Ljubljani, Oddelek za živilstvo, Katedra za tehnologijo mesa in vrednotenje živil, od 03. srpnja 2017. do 03. listopada 2017. godine **ISPUNJAVA UVJET**
4.	Da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje tri rada na znanstvenim skupovima, od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom skupu	Pristupnica je sudjelovala na 8 međunarodnih znanstvenih skupova sa 14 radova te na 3 nacionalna skupa s 3 rada. **Privitak 6.** – Preslike sažetaka sudjelovanja iz Book of Abstracts svakog pojedinog znanstvenog skupa **ISPUNJAVA UVJET**

Sudjelovanje na **međunarodnim** znanstvenim skupovima

1. **Rumora Samarin, I.**, Oguić, A., Matanić, J., Bituh, M., Panjkota Krbavčić, I. (2017) Gluten-free diet – knowledge and frequency of consumption. 9th International Congress "Flour-Bread '17"; 11th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Hrvatska, 25. - 27.10.2017.
Organizatori skupa: The Faculty of Food Technology Osijek (PTFOS), Croatian Food Agency (HAH) and the International Association for Cereal Science and Technology (ICC)

2. Panjkota Krbavčić, I., Vrdpljak, I., Bituh, M., **Rumora Samarin, I.**, Duvnjak, M. (2017) The nutritional status of haemodialysis patients. 10th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health", Osijek, Croatia, 12.-13.10.2017.
   Organizatori skupa: The Faculty of Food Technology Osijek (PTFOS), Croatian Food Agency (HAH), The International Union of Food Science and Technology (IUFoST), European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG), Faculty of Pharmacy Tuzla, University of Trondheim, Faculty of Agriculture in Osijek, Faculty of Medicine Osijek, Faculty of Chemistry and Technology Split, Society of Chemical Engineers and Technologists Osijek, Faculty of Technology Tuzla, Polytechnic in Požega, Society for Nutrition and Dietetics of B&H, Veterinary Institute Vinkovci, Chamber of Pharmacists TK, Andrija Štampar – Association of People's Health, Croatian Association of Hospital Doctors
3. Pešić, P., **Rumora Samarin, I.**, Žučko, J. (2017) Fibre intake as a tool for manipulation gut microbiota in obese individuals. 10th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health", Osijek, Croatia, 12.-13.10.2017.
   Organizatori skupa: The Faculty of Food Technology Osijek (PTFOS), Croatian Food Agency (HAH), The International Union of Food Science and Technology (IUFoST), European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG), Faculty of Pharmacy Tuzla, University of Trondheim, Faculty of Agriculture in Osijek, Faculty of Medicine Osijek, Faculty of Chemistry and Technology Split, Society of Chemical Engineers and Technologists Osijek, Faculty of Technology Tuzla, Polytechnic in Požega, Society for Nutrition and Dietetics of B&H, Veterinary Institute Vinkovci, Chamber of Pharmacists TK, Andrija Štampar – Association of People's Health, Croatian Association of Hospital Doctors
4. **Rumora Samarin, I.**, Vidaković, M., Gajari, D., Tomić-Obrdalj, H., Banović, M. (2017) Determining the acceptability of non-alcoholic beverages made from orange juice, prepared to meet nutrition and health claims criteria. 10th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health", Osijek, Croatia, 12.-13.10.2017.
   Organizatori skupa: The Faculty of Food Technology Osijek (PTFOS), Croatian Food Agency (HAH), The International Union of Food Science and Technology (IUFoST), European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG), Faculty of Pharmacy Tuzla, University of Trondheim, Faculty of Agriculture in Osijek, Faculty of Medicine Osijek, Faculty of Chemistry and Technology Split, Society of Chemical Engineers and Technologists Osijek, Faculty of Technology Tuzla, Polytechnic in Požega, Society for Nutrition and Dietetics of B&H, Veterinary Institute Vinkovci, Chamber of Pharmacists TK, Andrija Štampar – Association of People's Health, Croatian Association of Hospital Doctors
5. **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 pod pokroviteljstvom IUFoST – International Union of Food Science and Technology, EFFoST – European Federation of Food Science and Technology, European academy of food engineering i Akademije tehničkih znanosti Hrvatske
6. 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
7. **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
8. **Rumora Samarin, I.,** Colić Barić, I. (2013) 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)

9. Beganović, I., Keser, I., **Rumora Samarin, I.**, Ćatović, A., Colić Barić, I. (2013) 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)
10. Rumbak, I., Žižić, V., Keser, I., **Rumora Samarin, I.**, Višekruna, I., Colić Barić, I. (2013) 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)
11. **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.
12. Colić Barić, I., Sokolić, L., Bituh, M., Rumbak, I., Keser, I., Šatalić, Z., **Rumora, I**. (2012) 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
13. 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
14. **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

Sudjelovanje na **nacionalnim** znanstvenim skupovima

1. Beganović, I., Keser, I., Rumbak, I., **Rumora Samarin, I.**, Kantoci, D., Honović, L., Fontana, V., Ćatović, A., Colić Barić, I. (2017) Influence of dental status on the quality of food intake and the nutrition status in elderly. 5th International Congress of Nutritionists.
Organizatori: Croatian Academic Centre of Applied Nutritionak Science, Croatian Association of Nutritionists, Association Nutirtion Balance, American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (AESPEN), Slovenian Nutritionists and Dietetians Association, Children's hospital Zagreb, Clinical Hospital Centre Split, Student Association of Faculty of Food Technology and Biotechnology „Probion“
2. Colić Barić, I., Keser, I., Bituh, M., Rumbak, I., **Rumora Samarin, I.**, Beljan, K., Gežin, L., Lazinica, G. (2016) Status vitamin D I učestalost neadekvatnog statusa u hrvatskoj populaciji. Međunarodni kongres nutricionista., Zadra, Hrvaska, 11. – 13. 11.2016.
Organizatori: Nutricionizam Balans, Hrvatski akademski centar primijenjenog nutricionizma, Hrvatski Zbor Nutricionista
3. **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.**

Prema Tablici 2. je vidljivo da pristupnica **dr. sc. Ivana Rumora Samarin, poslijedoktorandica i znanstvena suradnica**, ispunjava tri navedena uvjeta Rektorskog zbora te time ispunjava i kriterije predviđene uvjetima Rektorskog zbora i dodatne uvjete Pravilnika Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta (2006) za izbor u znanstveno-nastavno zvanje **docent**.

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG POVJERENSTVA

Temeljem gore navedenog i temeljem pozitivno ocijenjenog nastupnog predavanja za docenta od 10. siječnja 2018. godine, Stručno povjerenstvo smatra da pristupnica **dr. sc. Ivana Rumora Samarin, poslijedoktorandica i znanstvena suradnica** na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, u potpunosti zadovoljava uvjete za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto docent, prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11) za znanstveno područje biotehničkih znanosti.

Stoga, Stručno povjerenstvo predlaže Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu donošenje odluke i upućivanje odluke na potvrdu Vijeću biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu za izbor pristupnice **dr. sc. Ivane Rumora Samarin, poslijedoktorandice i znanstvene suradnice**, u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto

docent

na vrijeme od 5 godina za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Nutricionizam (4.06.), grana Znanost o prehrani (4.06.01.)

Članovi Stručnog povjerenstva:

_____
prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić

_____
izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić

_____
prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
Pierottijeva 6, 10 000 Zagreb

Zagreb, 10. siječanj 2018.

IZVJEŠĆE

O nastupnom predavanju **dr. sc. Ivane Rumora Samarin, poslijedoktorandice i znanstvene suradnice**, za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent, koje je održano 10. studenog 2018. godine u 11.30 h u predavaonici 5 na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu. Predavanje je održano pred studentima 3. godine preddiplomskog studija Nutricionizam na predmetu „Osnove dijetoterapije“ i nastavnicima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta te Stručnim povjerenstvom u sastavu:

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

Stručno povjerenstvo predložilo je tri teme pod naslovom:

1. Modificirani unos hrane u prehrani osoba sa alergijama i netolerancijom na hranu
2. Modificirani unos ugljikohidrata u prehrani osoba sa šećernom bolesti
3. Modificirani unos mikronutrijenata u prehrani osoba s osteoporozom

od kojih je pristupnica odabrala temu „**Modificirani unos ugljikohidrata u prehrani osoba sa šećernom bolesti“.**

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 **dr. sc. Ivana Rumora Samarin**, **poslijedoktorandica i znanstvena suradnica**, s uspjehom održala nastupno predavanje za izbor u znanstveno-nastavno zvanje ***docent*** za:

znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.)
znanstveno polje Nutricionizam (4.06.)
grana Znanost o prehrani (4.06.01.)

Pristupnica je po svim gore navedenim elementima pokazala izvrsne rezultate, a posebno ističemo, uz poznavanje teme, i vrlo izraženu sposobnost logičkog iznošenja sadržaja predavanja.

Članovi Stručnog povjerenstva:

_____
prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić

_____
izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić

_____
prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
Pierottijeva 6, 10 000 Zagreb

Zagreb, 10. siječanj 2018.

ZAPISNIK

o nastupnom predavanju **dr. sc. Ivane Rumora Samarin, poslijedoktorandice i znanstvene suradnice**, za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent, koje je održano 10. studenog 2018. godine u 11.30 h u predavaonici 5 na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Predavanje je održano pred studentima (3. godine preddiplomskog studija Nutricionizam na predmetu „Osnove dijetoterapije“), nastavnicima i asistentima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta te Stručnim povjerenstvom u sastavu:

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

s temom pod naslovom:

„**Modificirani unos ugljikohidrata u prehrani osoba sa šećernom bolesti“.**

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
Pristupnica je na izuzetno prihvatljiv način prezentirala izabranu temu studentima i pokazala izvrsno poznavanje teme te detaljno odgovorila na postavljena pitanja.

b) pobuđivanje interesa za predmet
Pristupnica je postavljanjem pitanja tijekom predavanja pobuđivala interes studenata te im omogućila da izravno sudjeluju u nastavnoj jedinici predmeta „Osnove dijetoterapije“

c) primjerenost iznijetog gradiva i pristupa određenoj godini studija

Pristupnica je iznijela gradivo na jasan i prihvatljiv način u skladu s predznanjem studenata koji pohađaju završnu godinu preddiplomskog studija Nutricionizam.

d) govorničke vještine

Iz nastupnog predavanja povjerenstvo je zaključilo da pristupnica vlada potrebnim vještinama i znanjima neophodnima za primjerenu komunikaciju sa studentima. Pristupnica je pregledno, razumljivo i metodički korektno osmislila i iznijela predviđeno gradivo te vješto zaokružila temu unutar predviđenog vremena.

e) korištenje nastavnih pomagala

Povjerenstvo je utvrdilo da se pristupnica suvereno koristi svim nastavnim pomagalima potrebnim za suvremeni način održavanja predavanja.

f) ostala zapažanja

Povjerenstvo je zaključilo da je pristupnica ostvarila jako dobar odnos sa studentima tijekom samog izlaganja kao i kroz pitanja upućena studentima.

Na temelju iznesene ocjene Stručno povjerenstvo je donijelo

ODLUKU

da je **dr. sc. Ivana Rumora Samarin**, **poslijedoktorandica i znanstvena suradnica**, s izvrsnim uspjehom održala nastupno predavanje za izbor u znanstveno – nastavno zvanje docent za: znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Nutricionizam (4.06.), grana Znanost o prehrani (4.06.01.)

Članovi Stručnog povjerenstva:

_____
prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić

_____
izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić

_____
prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić

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 (17. ožujka 2017. – danas: znanstveni suradnik) 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 - Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, Katedra za tehnologijo mesa in vrednotenje živil, od 03. srpnja 2017. do 03. listopada 2017. godine
Nastavna djelatnost (preddiplomski, diplomski, poslijediplomski studiji):	<u>Preddiplomski studij</u> *- Znanost o prehrani 1 (akad.god. 2010./2011. – ak.god. 2014./2015.)* *- Znanost o prehrani 2 (akad.god. 2010./2011. – 2012./2013.)* *- Prehrana žene koz životnu dob (akad.god. 2010./2011. – danas)* *- Pretilost i pothranjenost (akad.god. 2012./2013. – zamjena za rodiljni dopust)* *- Zakonski propisi u kontroli i kvaliteti hrane (akad.god. 2016./2017. – danas)*

	- Osnove dijetoterapije (akad.god. 2017./2018. – zamjena za rodiljni dopust) Diplomski studij *- Metode za procjenu kakvoće prehrane (akad.god. 2010./2011. – akad.god. 2012./2013.)* *- Prehrana žene koz životnu dob (akad.god. 2010./2011. – danas)* *- Pretilost i pothranjenost (akad.god. 2012./2013. – zamjena za porodiljnji dopust)* *- Prehrana osoba starije dobi (akad.god. 2012./2013. – zamjena za porodiljnji dopust)* *- Sustavi osiguranja kvalitete (akad.god. 2016./2017. – danas)* *- Dodaci prehrani (akad.god. 2017./2018. – zamjena za porodiljni 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 asisitenti – 2011./2012. – 2012./2013.
Članstvo u društvima (naziv društva, funkcija, članstvo od-do):	Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, član, 2011. – danas.
Nagrade:	*Best poster presenation award* - at the 10thInternational Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, October 12th–13th2017, Osijek, Croatia (Nutritionalstatus of haemodialysispatients, authors: Panjkota Krbavčić, I., Vrdoljak, I., Bituh, M., Rumora Samarin, I., Duvnjak, M.) 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, slovenski, talijanski

Dr. sc Ivana Rumora Samarin

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	5
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	7
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA	7
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	7
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	9
A. 2.6.4.	Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu	-
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI	9
A. 3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	9
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	10
A. 4.1.	Diplomski rad	10
A. 4.2.	Magistarski rad	-
A. 4.3.	Doktorski rad	-
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE	11
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	11
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	11
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**	**12**
B. 1.	Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima	12
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	12
C.	**STRUČNA DJELATNOST**	**12**
C. 1.	Stručni radovi	12
C. 1.1.	Stručni rad objavljen u domaćem časopisu	12
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	14
	PRILOZI	

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. (Q4; IF(2015)=0,818; citirano 1x)

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.

Indeksiranost rada: *Curent Contents*
Accession Number: *CCC:000368554400010*
ISSN: *0300-9831*

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. (Q4; IF(2013)=0,427; citirano 1x)

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.

Indeksiranost rada: *Curent Contents*
Accession Number: CCC:000327799900011
ISSN: *0139-3006*

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. (Q4; IF(2012)=0,665; citirano 7x)

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.

Indeksiranost rada: *Science Citation Indeks Expanded*
Accession Number: WOS:000305317100002
ISSN: *0001-6837*

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. (Q2; IF(2009)=0,711; citirano 1x)

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.

Indeksiranost rada: *Science Citation Indeks Expanded*
Accession Number: WOS:000270362300003
ISSN: *0026*-704X

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.

Indeksiranost rada: *CAB Abstracts*
Accession Number: *20153070776*
ISSN: *1857-8489*

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.

Međunarodna znanstvena asocijacija koja je organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa:
The Faculty of Food Technology Osijek (PTFOS), The International Association for Cereal Science and Technology (ICC)
Indeksiranost rada: *CAB Abstracts*
Accession Number: *20163005773*
ISSN: *1848-2562*

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.

Međunarodna znanstvena asocijacija koja je organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa:
The Faculty of Food Technology Osijek (PTFOS), The International Association for Cereal Science and Technology (ICC)
Indeksiranost rada: *CAB Abstracts*
Accession Number: *20163005772*
ISSN: *1848-2562*

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.

Međunarodna znanstvena asocijacija koja je organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa:
The Faculty of Food Technology Osijek (PTFOS), The International Association for Cereal Science and Technology (ICC)
Indeksiranost rada: *CAB Abstracts*
Accession Number: *20163005770*
ISSN: *1848-2562*

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	1	**3**	0.5	1.5	0.5
	Poslije	1					
a3	Prije	0	3	**2**	0.25	0.5	0.75
	Poslije	3					
					Ukupno bodova	4	**5.25**

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 pod pokroviteljstvom IUFoST – International Union of Food Science and Technology, EFFoST – European Federation of Food Science and Technology, European academy of food engineering i Akademije tehničkih znanosti Hrvatske
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. (2013) 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. (2013) 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. (2013) 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**. (2012) 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.
(IP-06-2016)	Istraživanje ravnoteže mikrobioma debelog crijeva - MicroEquilibrium	suradnik	HRZZ	2017. - danas

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	2
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	

A. 4. MENTORSTVO

A. 4.1. Diplomski rad

Pomoć pri izradi:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1	Željka Roksandić	Antropometrijske karakteristike i kakvoća prehrane odrasle zdrave populacije s osobitim osvrtom na kalcij i folat	30.09. 2011.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2	Mia Mrđenović	Procjena kakvoće prehrane među podskupinama vegetarijanaca	15.12. 2011.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3	Nina Omerović	Odnos unosa makronutrijenata i lipidnog statusa u odrasle zdrave populacije	24.09. 2012.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4	Ivana Košić	Odnos unosa vitamina B skupine i vitaminskog statusa u krvi odrasle zdrave populacije	24.09. 2012.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet
5	Martina Popić	Učestalost konzumacije vina i drugih alkoholnih pića među adolescentima i radno sposobnim stanovništvom Republike Hrvatske	27.09. 2017.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet
6	Petra Pešić	Individualizacija prehrane pretile osobe dodatkom prebiotika *Nutriose® FB06*	28.09. 2017.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Završni rad
Pomoć pri izradi:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1	Ivana Canjer	Procjena kakvoće prehrane u odnosu na ciljane biokemijske parametre u osoba s hipertenzijom	15.09. 2011.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet

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
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo	Ljubljana, Slovenija	03.07.2017. – 03.10.2017.
Politechnika Łódska, Institut Podstaw Chemii Żywności, IAESTE stipendija	Łódź, Poljska	21.06.2010. – 31.07.2010.

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

Naziv nagrade	Institucija	godina
Potpora Biotehničke zaklade	Biotehnička zaklada Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta	2014.
Dekanova nagrada za najboljeg studenta diplomskog studija Nutricionizam	Prehrambeno-biotehnološki fakultet	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.

B. NASTAVNA DJELATNOST
B. 1. Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima

1. Prehrana žene kroz životnu dob – vježbe
2. Zakonski propisi u kontroli i kvaliteti hrane – seminari
3. Osnove dijetoterapije – vježbe i seminari
4. Dodaci prehrani – vježbe i seminari
5. Znanost o prehrani 1 – vježbe
6. Zannost o prehrani 2 – vježbe
7. Pretilost i pothranjenost – vježbe
8. Sustavi osiguranja kvalitete - seminari
9. Prehrana osoba starije dobi – vježbe
10. Metode za procjenu kakvoće prehrane – vježbe

B. 9. Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave

Tijekom 2017. pohađala 4 ciklusa radionica: **„Aktivno učenje i kritičko mišljenje u visokoškolskoj nastavu (ALCT)“** u organizaciji Foruma za slobodu odgoja.

C. STRUČNA DJELATNOST
C. 1. Stručni radovi

C. 1.1. Stručni rad objavljen u domaćem časopisu

1. Čačić, J; Gajdoš Kljusurić, J.; Banović, M, **Rumora, I**., Čačić, D (2010) HRVATSKO VINOGRADARSTVO I VINARSTVO U SVJETLU PRISTUPANJA EU. *Poljoprivreda*, 16 (2), 51-56.

Sažetak:
Pristupanje Republike Hrvatske Europskoj uniji zahtijeva pripreme i prilagođavanje svih gospodarskih grana pa tako i poljoprivrede. Vinogradarstvo i vinarstvo pripada jednom od najsloženijih dijelova poljoprivrede u okviru europskoga zakonodavstva i trenutno je u tijeku niz promjena unutar navedene grane. Proizvođači vina, kao i država, moraju se prilagoditi novim pravilima, propisima i zakonima. Ovim radom analizirano je postojeće stanje vinogradarstva i vinarstva Hrvatske, istražena je potreba uvođenja institucije i određivanje njezinih zadataka, s ciljem pomoći vinarima, kao i uloga državnih tijela. U uzorku anketiranih proizvođača vina 73,6% prodaje svoje vino isključivo na domaćem tržištu, a 26,4% prodaje vino na domaćem i inozemnome tržištu. 53,6% proizvođača očekuje otežanu prodaju svojih vina na europskome tržištu. Prema mišljenju proizvođača, država bi trebala uspostaviti instituciju koja bi se bavila marketinškim i savjetodavnim aktivnostima.

D. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti

Tablica 4. Ocjena sveukupne stručne djelatnosti

Vrsta rada		**Ukupno**	**Ukupno**
U časopisima s recenzijom	Prije izbora	1	
	Nakon izbora	0	
Ukupno stručni radovi			**1**
Tehnologijski/stručni projekti - voditelj			
Tehnologijski/stručni projekti - suradnik			2
Ukupno tehnologijski projekti			**1**

Tablica 5. Ocjena sveukupne nastavne djelatnosti

Naziv kolegija	**Studij**	**Vrsta nastave**
Prehrana žene kroz životnu dob	preddiplomski/ diplomski	Vježbe
Zakonski propisi u kontroli i kvaliteti hrane	preddiplomski	Seminari
Znanost o prehrani 1	preddiplomski	Vježbe
Zannost o prehrani 2	preddiplomski	Vježbe
Pretilost i pothranjenost	preddiplomski/ diplomski	Vježbe
Sustavi osiguranja kvalitete	diplomski	Seminari
Prehrana osoba starije dobi	diplomski	Vježbe
Metode za procjenu kakvoće prehrane	diplomski	Vježbe
Osnove dijetoterapije	preddiplomski	Vježbe i seminari
Dodaci prehrani	diplomsi	Vježbe i seminari

Tablica 6. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti **dr. sc. Ivane Rumora Samarin**, u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje docent prema uvjetima Rektorskog zbora (NN 106/06) i Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja Prehrambeno-biotehnološkog fakultete (2006).

<table>
<tr><th colspan="3">Opći uvjet</th></tr>
<tr><td colspan="3"><u>Pristupnici koji su u postupku reizbora ili izbora u više zvanje moraju priložiti pozitivno ocijenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete nastavnog rada ili pozitivno ocijenjene rezultate studentske ankete koju provodi visoko učilište.</u>

Privitak 1. - Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada na temelju rezultata Ankete za procjenu rada nastavnika na predmetu Znanost o prehrani 1 u ak. god. 2014/2015.

ISPUNJAVA UVJET</td></tr>
<tr><td colspan="3">Uvjeti za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent

Potrebno je ispuniti najmanje tri (3) od navedenih četiri (4) uvjeta

U znanstveno-nastavno zvanje docent može biti izabrana osoba koja ispunjava uvjete iz članka 93. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 2/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14, 60/15) uz opće uvjete i slijedeće uvjete:</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>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</td><td>U posljednjih 5 godina, pristupnica izvodi vježbe i/ili seminare na kolegiju Prehrana žene kroz životnu dob, Znanost o prehrani 1, Znanost o prehrani 2, Zakonski propisi u kontroli i kvaliteti hrane, Susatvi osiguranja kvalitete, Pretilost i pothranjenost, Metode za procjenu kakvoće prehrane, Prehrana osoba starije dobi, s više od 90 norma sati.

Privitak 2. - Potvrda prodekana Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta o izvođenju nastave na preddiplomskim i diplomskim studijima

ISPUNJAVA UVJET</td></tr>
<tr><td colspan="3"><u>Akademska godina 2012/2013</u>
Preddiplomski studij (N) Znanost o prehrani 1 (30 norma sati – vježbe)
Preddiplomski studij (N) Znanost o prehrani 2 (75 norma sati – vježbe)
Preddiplomski studij (N) Pretilost i pothranjenost (45 norma sati – vježbe)
Preddiplomski i diplomski studij (N) Prehrana žene kroz životnu dob (20 norma sati – vježbe)
Preddiplomski i diplomski studij (N) Prehrana osoba starije dobi (10 norma sati – vježbe)
Diplomski studij (N) Metode za procjenu kakvoće prehrane (60 norma sati – vježbe)
<u>Akademska godina 2013/2014</u>
Preddiplomski studij (N) Prehrana žene kroz životnu dob (30 norma sati – vježbe)
Preddiplomski studij (N) Znanost o prehrani 1 (6 norma sati – vježbe)
<u>Akademska godina 2014/2015</u>
Preddiplomski studij (N) Prehrana žene kroz životnu dob (20 norma sati – vježbe)
Preddiplomski studij (N) Znanost o prehrani 1 (45 norma sati – vježbe)
Diplomski studij (N) Prehrana žene kroz životnu dob (20 norma sati – vježbe)</td></tr>
</table>

Akademska godina 2015/2016
Rodiljni i roditeljski dopust
Akademska godina 2016/2017
Preddiplomski studij (N) Prehrana žene kroz životnu dob (8 norma sati – vježbe)
Preddiplomski studij (N) Zakonski propisi u kontroli i kvaliteti hrane (7,5 norma sati – seminari)
Diplomski studij (N) Prehrana žene kroz životnu dob (10 norma sati – vježbe)
Diplomski studij (PI) Sustavi osiguranja kvalitete (7,5 norma sati – seminari)

2.	Da je pomagao studentima preddiplomskih/diplomskih studija pri izradi završnih/diplomskih radova i pri tome da je objavio barem jedan rad u koautorstvu sa studentom	Pomagala je studentima u izradi 6 diplomskih i 1 završnog rada. Privitak 3. - Preslike temeljnih dokumentacijskih kartica diplomskih radova studenata **NE ISPUNJAVA UVJET**

Popis studenata kojima je pristupnica pomagala pri izradi diplomskih radova:

1. Željka Roksandić – Antropometrijske karakteristike i kakvoća prehrane odrasle zdrave populacije s osobitim osvrtom na kalcij i folat. 30.09.2017. Prehrambeno-biotehnološki fakultet.
2. Mia Mrđenović - Procjena kakvoće prehrane među podskupinama vegetarijanaca. 15.12.2011. Prehrambeno-biotehnološki fakultet.
3. Nina Omerović - Odnos unosa makronutrijenata i lipidnog statusa u odrasle zdrave populacije. 24.09.2012. Prehrambeno-biotehnološki fakultet.
4. Ivana Košić - Odnos unosa vitamina B skupine i vitaminskog statusa u krvi odrasle zdrave populacije. 24.09.2012. Prehrambeno-biotehnološki fakultet.
5. Martina Popić - Učestalost konzumacije vina i drugih alkoholnih pića među adolescentima i radno sposobnim stanovništvom Republike Hrvatske. 27.09.2017. Prehrambeno-biotehnološki fakultet.
6. Petra Pešić - Individualizacija prehrane pretile osobe dodatkom prebiotika *Nutriose® FB06*. 28.09.2017. Prehrambeno-biotehnološki fakultet.

Popis studenata kojima je pristupnica pomagala pri izradi završnih radova:

1. Ivana Canjer – Procjena kakvoće prehrane u odnosu na ciljane biokemijske parametre u osoba s hipertenzijom. 15.09.2011. Prehrambeno-biotehnološki fakultet.

3.	Da se u svom znanstvenom području, struci ili nastavi usavršavao u međunarodno priznatim institucijama u zemlji ili inozemstvu u kontinuiranom trajanju od najmanje tri mjeseca	Pristupnica se usavršavala na Sveučilištu u Ljubljani, Biotehniška Fakulteta (Oddelek za živilstvo); od 03.07.2017. – 03.10.2017. Privitak 4. - Preslika potvrde o usavršavanju **ISPUNJAVA UVJET**
4.	Da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje tri rada na znanstvenim skupovima, od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom skupu	Pristupnica je sudjelovala na 8 skupova od čega je 7 međunarodnih znanstvenih skupova Privitak 5. – Preslike sažetaka sudjelovanja iz Book of Abstracts svakog pojedinog znanstvenog skupa **ISPUNJAVA UVJET**

Sudjelovanje na **međunarodnim** znanstvenim skupovima

1. **Rumora Samarin, I.**, Oguić, A., Matanić, J., Bituh, M., Panjkota Krbavčić, I. (2017) Gluten-free diet – knowledge and frequency of consumption. 9th International Congress "Flour-Bread '17"; 11th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Hrvatska, 25. - 27.10.2017.
   Organizatori skupa: The Faculty of Food Technology Osijek (PTFOS), Croatian Food Agency (HAH) and the International Association for Cereal Science and Technology (ICC)
2. Panjkota Krbavčić, I., Vrdpljak, I., Bituh, M., **Rumora Samarin, I.**, Duvnjak, M. (2017) The nutritional status of haemodialysis patients. 10th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health", Osijek, Croatia, 12.-13.10.2017.
   Organizatori skupa: The Faculty of Food Technology Osijek (PTFOS), Croatian Food Agency (HAH), The International Union of Food Science and Technology (IUFoST), European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG), Faculty of Pharmacy Tuzla, University of Trondheim, Faculty of Agriculture in Osijek, Faculty of Medicine Osijek, Faculty of Chemistry and Technology Split, Society of Chemical Engineers and Technologists Osijek, Faculty of Technology Tuzla, Polytechnic in Požega, Society for Nutrition and Dietetics of B&H, Veterinary Institute Vinkovci, Chamber of Pharmacists TK, Andrija Štampar – Association of People's Health, Croatian Association of Hospital Doctors
3. Pešić, P., **Rumora Samarin, I.**, Žučko, J. (2017) Fibre intake as a tool for manipulation gut microbiota in obese individuals. 10th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health", Osijek, Croatia, 12.-13.10.2017.
   Organizatori skupa: The Faculty of Food Technology Osijek (PTFOS), Croatian Food Agency (HAH), The International Union of Food Science and Technology (IUFoST), European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG), Faculty of Pharmacy Tuzla, University of Trondheim, Faculty of Agriculture in Osijek, Faculty of Medicine Osijek, Faculty of Chemistry and Technology Split, Society of Chemical Engineers and Technologists Osijek, Faculty of Technology Tuzla, Polytechnic in Požega, Society for Nutrition and Dietetics of B&H, Veterinary Institute Vinkovci, Chamber of Pharmacists TK, Andrija Štampar – Association of People's Health, Croatian Association of Hospital Doctors
4. **Rumora Samarin, I.**, Vidaković, M., Gajari, D., Tomić-Obrdalj, H., Banović, M. (2017) Determining the acceptability of non-alcoholic beverages made from orange juice, prepared to meet nutrition and health claims criteria. 10th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health", Osijek, Croatia, 12.-13.10.2017.
   Organizatori skupa: The Faculty of Food Technology Osijek (PTFOS), Croatian Food Agency (HAH), The International Union of Food Science and Technology (IUFoST), European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG), Faculty of Pharmacy Tuzla, University of Trondheim, Faculty of Agriculture in Osijek, Faculty of Medicine Osijek, Faculty of Chemistry and Technology Split, Society of Chemical Engineers and Technologists Osijek, Faculty of Technology Tuzla, Polytechnic in Požega, Society for Nutrition and Dietetics of B&H, Veterinary Institute Vinkovci, Chamber of Pharmacists TK, Andrija Štampar – Association of People's Health, Croatian Association of Hospital Doctors
5. **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 pod pokroviteljstvom IUFoST – International Union of Food Science and Technology, EFFoST – European Federation of Food Science and Technology, European academy of food engineering i Akademije tehničkih znanosti Hrvatske
6. 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
7. **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
8. **Rumora Samarin, I.**, Colić Barić, I. (2013) 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)

9. Beganović, I., Keser, I., **Rumora Samarin, I**., Ćatović, A., Colić Barić, I. (2013) 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)
10. Rumbak, I., Žižić, V., Keser, I., **Rumora Samarin, I.,** Višekruna, I., Colić Barić, I. (2013) 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)
11. **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.
12. Colić Barić, I., Sokolić, L., Bituh, M., Rumbak, I., Keser, I., Šatalić, Z., **Rumora, I.** (2012) 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
13. 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
14. **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

Sudjelovanje na **nacionalnim** znanstvenim skupovima

1. Beganović, I., Keser, I., Rumbak, I., **Rumora Samarin, I.**, Kantoci, D., Honović, L., Fontana, V., Ćatović, A., Colić Barić, I. (2017) Influence of dental status on the quality of food intake and the nutrition status in elderly. 5th International Congress of Nutritionists.
   Organizatori: Croatian Academic Centre of Applied Nutritionak Science, Croatian Association of Nutritionists, Association Nutirtion Balance, American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (AESPEN), Slovenian Nutritionists and Dietetians Association, Children's hospital Zagreb, Clinical Hospital Centre Split, Student Association of Faculty of Food Technology and Biotechnology „Probion“
2. Colić Barić, I., Keser, I., Bituh, M., Rumbak, I., **Rumora Samarin, I.**, Beljan, K., Gežin, L., Lazinica, G. (2016) Status vitamin D I učestalost neadekvatnog statusa u hrvatskoj populaciji. Međunarodni kongres nutricionista., Zadra, Hrvaska, 11. – 13. 11.2016.
   Organizatori: Nutricionizam Balans, Hrvatski akademski centar primijenjenog nutricionizma, Hrvatski Zbor Nutricionista
3. **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.

Sažeta tablica o ocjeni ukupne nastavne i stručne djelatnosti **dr. sc. Ivane Rumora Samarin, poslijedoktorandice i znanstvene suradnice** u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje *docent* prema uvjetima Rektorskog zbora (NN, 106/06)

<table>
<tr><th colspan="4">OBVEZATNI UVIJET</th></tr>
<tr><td colspan="4">Pristupnici koji se prvi put biraju u znanstveno-nastavno zvanje docent uz uvjete koje propisuje Rektorski zbor, moraju imati od povjerenstva Stručnoj vijeća visokog učilišta potvrdno ocijenjeno nastupno predavanje pred nastavnicima i studentima provedeno prema Odluci o obliku i načinu provedbe nastupnog predavanja za izbor u znanstveno-nastavna zvanja, umjetničko-nastavna i nastavna zvanja (NN, 129/05)
ZADOVOLJAVA UVJET</td></tr>
<tr><th colspan="4">OPĆI UVIJETI</th></tr>
<tr><td colspan="4">Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent potrebno je zadovoljiti najmanje dva (Uvjeti Rektorskog zbora), odnosno tri (Uvjeti PBF-a), od slijedeća četiri (4) opća uvjeta:</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>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;</td><td>Pristupnica je u razdoblju od pet godina prije datuma pokretanja izbora sudjelovala u izvođenju nastave s <u>više od 90 norma sati</u> na PBF-u (240 norma sati).</td><td>ZADOVOLJAVA UVJET</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Da je pomogao studentima pred diplomskih/diplomskih studija pri izradi završnih – diplomskih radova i pri tome da je objavio barem jedan rad u koautorstvu sa studentom;</td><td>Pristupnica je pomagala studentima u izradi 6 diplomskih radova i 1 završnog rada, no nije objavila rad u koautorstvu sa studentom.</td><td>NE ZADOVOLJAVA UVJET</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Da se u svom znanstvenom području, struci ili nastavi usavršavao u međunarodno prepoznatim institucijama u zemlji ili inozemstvu u trajanju od najmanje tri mjeseca;</td><td>Pristupnica se usavršavala na Univerzi v Ljubljani, Biotehniška Fakulteta, Oddelek za živilstvo; od 03.07.2017. – 03.10.2017.</td><td>ZADOVOLJAVA UVJET</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje tri rada na znanstvenim skupovima, od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom skupu.</td><td>Pristupnica je sudjelovala na 8 međunarodnih znanstvenih skupova</td><td>ZADOVOLJAVA UVJET</td></tr>
</table>

_____

prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić

_____

izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić

_____

prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić

Doc. dr. sc. Dubravka Novotni

Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica

Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Sveučilišta u Zagrebu

Zagreb, 09.01.2018.

Fakultetskom Vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta

Sveučilišta u Zagrebu

-Putem Odbora za znanost

-Putem Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Predmet: Zamolba za dobivanje suglasnosti Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Sveučilišta u Zagrebu, za pokretanje natječajnog postupka za izbor doc. dr. sc. **Dubravke Novotni**, više znanstvene suradnice, u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: izvanrednog profesora.

Molim Zavod da, temeljem Suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (klasa: 100-01/16-03/273, ur. broj: 380-012/246-16-2) od 14. srpnja 2016., dade suglasnost za raspisivanje natječajnog postupka, za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto **izvanredni profesor** iz:

- znanstvenog područja: (4.) Biotehničke znanosti
- znanstveno polje: (4.05.) Prehrambena tehnologija
- znanstvena grana: (4.05.01.) Inženjerstvo

u Laboratoriju za kemiju i tehnologiju žitarica, Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Sveučilišta u Zagrebu na neodređeno vrijeme, s punim radnim vremenom.

OBRAZLOŽENJE:

Temeljem odluke Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti od 24. studenog 2017. godine, izabrana sam u znanstveno zvanje: viši znanstveni suradnik.

U znanstveno-nastavno zvanje docentice na vrijeme od 5 godina izabrana sam odlukom Fakultetskog vijeća PBF-a od 17. prosinca 2012. za znanstveno područje Biotehničkih znanosti (4.), znanstveno polje Prehrambena tehnologija (4.05), grana Inženjerstvo (4.05.01.), a odlukom Vijeća biotehničkog područja od 23. siječnja 2013. potvrđen je izbor u znanstveno-nastavno zvanje: docentice na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Obzirom da zadovoljavam sve zakonske uvjete za izbor u znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora, propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju („Narodne novine“ br. 123/03., 198/03., 105/04., 2/07. - Odluka USRH, 174/04., 46/07.,45/09., 63/11., 94/13., i 139/13., Odluka USRH 101/14. i Odluka USRH 60/15.), Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja („Narodne novine“ br. 84/05., 100/06., 138/06., 120/07., 71/10., 116/10., 38/11.), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama („Narodne novine“ br. 118/09., 82/12., 32/13.), Pravilnikom o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora („Narodne novine“ br. 47/2017.) i sukladno Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i znanstveno-stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja („Narodne novine“ br. 122/2017.) molim da se pokrene natječajni postupak izbora u znanstveno-nastavno zvanje i radno mjesto izvanrednog profesora.

Doc. dr. sc. Dubravka Novotni

Prof. dr. sc. Duška Ćurić

Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica

Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Sveučilišta u Zagrebu

Zagreb, 9.1.2018.

Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Prof. dr. sc. Rajka Božanić, Predstojnica Zavoda

Predmet: Pokretanje natječajnog postupka za izbor doc.dr.sc. Dubravke Novotni, više znanstvene suradnice i docentice, u znanstveno-nastavno zvanje **izvanredni profesor**

Molim Zavod da, temeljem Suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu, (klasa: 100-01/16-03/273, ur. broj: 380-012/246-16-2) od 14. srpnja 2016., dade suglasnost za raspisivanje natječajnog postupka, za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: izvanredni profesor iz:

znanstvenog područja	(4.) Biotehničke znanosti
znanstveno polje	(4.05.) Prehrambena tehnologija
znanstvena grana	(4.05.01.) Inženjerstvo

u Laboratoriju za kemiju i tehnologiju žitarica, Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na neodređeno vrijeme, u punom radnom vremenu.

OBRAZLOŽENJE

Temeljem odluke Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti od 24. studenog 2017. godine, Dubravka Novotni izabrana je u znanstveno zvanje viši znanstveni suradnik. U znanstveno-nastavno zvanje docentice na vrijeme od 5 godina izabrana je odlukom Fakultetskog vijeća PBF-a od 17. prosinca 2012. za znanstveno područje Biotehničkih znanosti (4.), znanstveno polje Prehrambena tehnologija (4.05), grana Inženjerstvo (4.05.01.), a odlukom Vijeća biotehničkog područja od 23. siječnja 2013. potvrđena je u znanstveno-nastavno zvanje docentice na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Obzirom da doc. dr. sc. Dubravka Novotni zadovoljava sve zakonske uvjete za izbor u znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora, propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju („Narodne novine“ br. 123/03., 198/03., 105/04., 2/07. - Odluka USRH, 174/04., 46/07.,45/09., 63/11., 94/13., i 139/13., Odluka USRH 101/14. i Odluka USRH 60/15.), Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja („Narodne novine“ br. 84/05., 100/06., 138/06., 120/07., 71/10., 116/10., 38/11.), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama („Narodne novine“ br. 118/09., 82/12., 32/13.), Pravilnikom o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora („Narodne novine“ br. 47/2017.) i sukladno Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i znanstveno-stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja („Narodne novine“, br.122/2017.) molim da se pokrene natječajni postupak izbora u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto izvanrednog profesora.

Pročelnica Laboratorija za kemiju i tehnologiju žitarica:

Prof. dr. sc. Duška Ćurić

Sveučilište u Zagrebu

Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Zagreb, 12. siječnja 2018.

Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Fakultetsko vijeće

-putem Odbora za znanost-

Predmet: Pokretanje natječajnog postupka, temeljem Suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (klasa: 100-01/16-03/273, ur. broj: 380-012/246-16-2) od 14. srpnja 2016., od Sveučilišta u Zagrebu, za izbor **doc. dr.sc. Dubravke Novotni, više znanstvene suradnice** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto **izvanrednog profesora**, za

znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti,

znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija,

znanstvena grana (4.05.01.) Inženjerstvo

u Laboratoriju za kemiju i tehnologiju žitarica, Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Sveučilišta u Zagrebu na neodređeno vrijeme, s punim radnim vremenom.

Na sastanku Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Sveučilišta u Zagrebu, održanog 11. siječnja 2018. godine, donesena je suglasnost za pokretanje postupka za izbor doc. dr. sc. Dubravke Novotni, više znanstvene suradnice u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto izvanrednog profesora.

OBRAZLOŽENJE

a) Temeljem odluke Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti od 24. studenog 2017. godine, Dubravka Novotni izabrana je u znanstveno zvanje viši znanstveni suradnik. U znanstveno-nastavno zvanje: docentice na vrijeme od 5 godina izabrana je odlukom Fakultetskog vijeća PBF-a od 17. prosinca 2012. za znanstveno područje Biotehničkih znanosti

(4.), znanstveno polje Prehrambena tehnologija (4.05), grana Inženjerstvo (4.05.01.), a odlukom Vijeća biotehničkog područja od 23. siječnja 2013. je potvrđena u znanstveno-nastavno zvanje docentice na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.
Obzirom da doc. dr. sc. Dubravka Novotni zadovoljava sve zakonske uvjete za izbor u znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora, propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju („Narodne novine“ br. 123/03., 198/03., 105/04., 2/07. - Odluka USRH, 174/04., 46/07.,45/09., 63/11., 94/13., i 139/13., Odluka USRH 101/14. i Odluka USRH 60/15.), Pravilnikom o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja („Narodne novine“ br. 84/05., 100/06., 138/06., 120/07., 71/10., 116/10., 38/11.), Pravilnikom o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama („Narodne novine“ br. 118/09., 82/12., 32/13.), Pravilnikom o ustroju i načinu rada područnih vijeća i matičnih odbora („Narodne novine“ br. 47/2017.) i sukladno Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i znanstveno-stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja („Narodne novine“ br. 122/2017.) molimo da se pokrene natječajni postupak izbora u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto izvanrednog profesora.

b) Također, predlažemo imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje natječajnog postupka u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Duška Ćurić, PBF, Zagreb
2. Prof. dr. sc. Dubravka Škevin, PBF, Zagreb
3. Prof. dr. sc. Daliborka Koceva-Komlenić, PTF, Osijek

Pročelnica Laboratorija za kemiju i tehnologiju žitarica

Prof. dr. sc. Duška Ćurić

Predstojnica Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Prof. dr. sc. Rajka Božanić

C U R R I C U L U M V I T A E

Osobni podaci:	
Prezime:	Novotni
Ime:	Dubravka
Datum i mjesto rođenja:	04. veljače 1975., Virovitica
Narodnost:	Hrvatica
Državljanstvo:	Hrvatsko
Institucija:	**Prehrambeno-biotehnološki fakultet**
Adresa:	Pierottijeva 6
Tel:	01 46 05 167
Fax:	01 46 05 072
E - mail:	dnovotni2@pbf.hr
Akademsko obrazovanje:	
Doktorat (dd/mj/godina)	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno- biotehnološki fakultet/Biotehničke znanosti
Diploma (dd/mj/godina)	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno- biotehnološki fakultet
Kretanje u službi:	
Zvanje (godina od-do)	Docent: veljača 2013 - danas Viši asistent: studeni 2011.- siječanj 2013. Asistent: svibanj 2005. - listopad 2011.
Usavršavanja (ustanova, mjesto/država, razdoblje od-do):	Warsaw University of Life Sciences, Varšava, Poljska, 01.02.-30.04.2012. Universität für Bodenkultur Wien, Beč, Austrija, 02.-30.05.2009. INSTITUTO DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, Valencija, Španjolska, 02.-13.07.2007. Cochran, SAD, 02.-17.08.2007.
Nastavna djelatnost (preddiplomski, diplomski, poslijediplomski studiji):	Preddiplomski studiji: Osnove prehrambenih tehnologija, Kemija i tehnologija žitarica, Ekstruzija u prehrambenoj industriji. Diplomski studiji: Kemija i tehnologija žitarica, Prehrambene tehnologije, Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla, Principi ekološke proizvodnje hrane. Poslijediplomski studij: Tehnologija bezglutenskih proizvoda

Članstvo u društvima (naziv društva, funkcija, članstvo od-do):	Članica Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista od 2006.god. do danas, i Hrvatskog kemijskog društva, od 2011.god.
Nagrade:	Godišnja nagrada Biotehničke zaklade za 2009. godinu
Jezici:	Engleski (izvrsno), francuski (osnovno)
Matični broj znanstvenika	277432

KAZALO

A. ZNANSTVENA DJELATNOST 1
A. 1. KVALIFIKACIJSKI RADOVI 1
A. 1.1. Doktorski rad 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 6
A. 2.4. Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3 10
A. 2.5. Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa 10
A. 2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA 11
A. 3. ZNANSTVENI PROJEKTI 14
A. 3.1. Nacionalni znanstveni projekti 14
Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa 14
A. 3.2. Međunarodni znanstveni projekti 14
A. 4. MENTORSTVO 15
A.4.1. Mentorstvo diplomskog rada 15
A. 4.3. Doktorski rad 16
A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE 16
A.5.2. Član znanstvenog odbora znanstvenog skupa 16
A. 5.4. Članstvo u znanstvenim društvima 16
5.6. Recenzije znanstvenih radova 16
A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA 17
A.6.1. Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima / institucijama 17
A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA 17
B. NASTAVNA DJELATNOST 18
B. 1. Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima 18
B.2. Nastava na poslijediplomskim studijima 18
B.4. Program i uvođenje novih predmeta 18
B.6. Autorstvo i suautorstvo skripata 18
B.8. Nastavne djelatnosti unutar odbora 18
B.9. Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave 18
B.10. Ocjena sveukupne nastavne djelatnosti 19
C. STRUČNA DJELATNOST 19

C.1. STRUČNI RADOVI 19
C. 1.1. Stručni rad objavljen u domaćem časopisu 19
C.2. Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu 19
2.1. Pozvana predavanja 19
C. 3. Tehnologijski / stručni projekti 20
C. 3.2. Suradnica na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu 20
C. 7.1. Ostale stručne djelatnosti 20
C.8. Stručne nagrade i priznanja 21
C.9. Ocjena sveukupne stručne djelatnosti 21
D. OCJENA UKUPNE ZNANSTVENE, NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI 21
OPĆI UVJETI 21
PRILOZI 28

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A. 1. KVALIFIKACIJSKI RADOVI

A. 1.1. Doktorski rad

Prehrambena vrijednost i kinetika starenja kruhova proizvedenih bake-off tehnologijom uz dodatak kiselog tijesta, 12.07.2011., Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A. 2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1

Prikaz objavljenih radova do prethodnog izbora

A.2.1.1. Škara, N., Novotni, D., Čukelj, N., Smerdel, B., Ćurić, D. (2013) Combined effects of inulin, pectin and guar gum on the quality and stability of partially baked frozen bread. Food Hydrocolloids, 30(1), 428-436. CCC:000309554100050.

A.2.1.2. Novotni, D., Čukelj, N., Smerdel, B., Bituh, M., Dujmić, F., Ćurić, D. (2012) Glycemic index and firming kinetics of partially baked frozen gluten-free bread with sourdough. Journal of Cereal Science, 55(2), 120-125. CCC:000302040300005.

A.2.1.3. Sarajlija, H., Čukelj, N., Novotni, D., Mršić, G., Brnčić, M. Ćurić, D. (2012) Preparation of flaxseed for lignan determination by gas chromatography-mass spectrometry method. Czech Journal of Food Sciences, 30(1), 45-52. CCC000300598500007.

A.2.1.4. Novotni, D., Ćurić, D., Galić, K., Škevin, D., Nederal, S., Kraljić, K., Gabrić, D., Ježek, D. (2011) Influence of frozen storage and packaging on oxidative stability and texture of bread produced by different processes. *LWT - Food Sci. Technol.* 44, 643-649. CCC:000286778800009.

A.2.1.5. Čukelj, N., Jakaša, I., Sarajlija, H., Novotni, D., Ćurić, D. (2011) Identification and quantification of lignans in wheat bran by gas chromatography-electron capture detection. *Talanta,* 84, 127-132. CCC:000288342400021.

A.2.1.6. Novotni, D., Ćurić, D., Bituh, M., Barić, I.C., Škevin, D., Čukelj, N. (2011) Glycemic index and phenolics of partially-baked frozen bread with sourdough. *Int J Food Sci. Nutr.* 62, 26-33. CCC:000324380300019.

A.2.1.7. Herceg, I.L., Jambrak, A.R., Šubarić, D., Brnčić, M., Brnčić, S.R., Badanjak, M., Tripalo, B., Ježek, D., Novotni, D., Herceg, Z. (2010) Texture and pasting properties of ultrasonically treated corn starch. *Czech J. Food Sci.* 28, 83-93. CCC:000277645100001.

A.2.1.8. Novotni, D., Ćurić, D., Gabrić, D., Čukelj, N., Ćurko, N. (2009) Production of high protein bread using extruded corn and soybean flour blend. *Italian J. Food Sci.* 21, 123-133. CCC:000268838600001.

A.2.1.9. Ćurić, D., Novotni, D., Bauman, I., Krička, T., Đugum, J. (2009) Optimization of extrusion cooking of cornmeal as raw material for bakery products. *J Food Process. Eng*. 32, 294-317. CCC:000264735100011.

A.2.1.10. Ćurić, D., Novotni, D., Škevin, D., Rosell, C.M., Collar, C., Le Bail, A., Colić Barić, I., Gabrić, D. (2008) Design of a quality index for the objective evaluation of bread quality: Application to wheat breads using selected bake off technology for bread making. *Food Res. Int.* 41, 714-719. CCC:000258736400005.

Prikaz objavljenih radova nakon prethodnog izbora

A.2.1.11. Novotni, D., Špoljarić, I.V., Drakula, S., Čukelj, N., Voučko, B., Ščetar, M., Galić, K. Ćurić, D. (2017) Influence of barley sourdough and vacuum cooling on shelf-life quality of partially baked bread. *Food Technology and Biotechnology, 55(4) 464-474.*
Sažetak: Driven by the bakery industry urge to satisfy consumer demand for fresh, diverse and high quality bakery products, we investigated the influence of barley sourdough and vacuum cooling on shelf life quality of partially baked bread stored in modified atmosphere packaging at ambient conditions. Barley sourdough was fermented with Lactobacillus reuteri (DSM 20016, F275). Partially baked bread with sourdough was microbiologically acceptable during 30 days of storage, while bread without sourdough had detectable mould on the 30th day. Stored bread samples were rebaked after 1, 8, 15, 22 and 30 days to determine moisture content, physical and sensorial properties. Moisture loss (5 %) was detected on the 15th day, after which it remained stable until the end of investigated storage period. Nevertheless, textural quality of stored bread continuously declined due to crumb firming. Bread flavour did not change during mould-free storage time. The principal component analysis identified major differences in the flavour of sour and control bread, also in crumb firmness and moisture content of samples. This study indicates the positive role of barley sourdough fermented with L. reuteri in improving crumb texture for at least 15 days, and ensuring mould- and bacteria-free partially baked bread for 30 days. Vacuum cooling combined with sourdough improved bread shape, porosity, and reduced sour taste, crust colouring and crumbliness. Hence, it can successfully extend shelf life quality of partially baked bread in modified atmosphere packaging.

A.2.1.12. Čukelj, N., Novotni, D., Sarajlija, H., Drakula, S., Voučko, B., & Ćurić, D. (2017). Flaxseed and multigrain mixtures in the development of functional biscuits. *LWT-Food Science and Technology*, *86*, 85-92.
Sažetak: Market reports show an increasing interest for healthy biscuits, with omega-3 and lignan rich flaxseeds being highlighted as key ingredients. Usage of milled flaxseed in comparison to the whole seed might improve bioaccessibility of lignans and omega-3, but also accelerate lipid oxidation, thus diminishing the consumers' acceptability.This research investigated the nutritional (lignans, omega-3, phenolic acids, antioxidant activity), physical (texture, spreading), and sensory properties of biscuits made from whole wheat, rye, oat, and barley with added milled flaxseed (10% on flour basis), as well as oxidative stability during storage. Lignans concentration in flaxseed biscuits (final range 101–117 mg/kg) was 30 times higher than in non-enriched whole-wheat biscuits (3.6 mg/kg), and concentration was unaffected by baking. The addition of flaxseed contributed to the variety of phenolic acids but not total phenolics, as well as increased the spread factor. The right combination of cereal flours with flaxseed resulted in sensory acceptance similar to white flour biscuits. While the barley-flaxseed combination was the least favourable, oat flour showed the best combination with flaxseed, but their acceptance significantly decreased during storage. Texture was dependent

on the used cereal flour, as was the oxidative stability of biscuits which was minimally three months at ambient conditions.

A.2.1.13. Čukelj, N., Putnik, P., Novotni, D., Ajredini, S., Voučko, B., Ćurić, D. (2016) Market potential of lignans and omega-3 functional cookies. British Food Journal, 118,(10), 2420-2433. CCC:000385981800006.
Sažetak: Purpose: Cookies were not generally viewed as functional contributors to well-being as they are primarily perceived as confectionery products. The purpose of this paper is to evaluate the potential of flaxseed-enriched cookies as carriers of lignans and omega-3 fatty acids – functional compounds that are lacking in the western diet. Design/methodology/approach: An online questionnaire collected data from Croatian consumers (*n*=1,035). The majority of the samples were women (73 per cent) in the age range 15-65 years (97 per cent). Most participants were employed, had a higher education degree, and lived in urban areas. Questions examined the consumption of cookies and flaxseed, interest for functional cookies, nutritional knowledge, and awareness. Findings: Majority of subjects consumed cookies (93 per cent), while 61 per cent did not eat flaxseed or ate it less than once a month. The consumers showed elevated interest for the functional cookies with flaxseed, among which elderly women with higher nutrition awareness, and nutrition knowledge were the most interested. Functional cookies with flaxseed could be used for delivery of lignans and omega-3 fatty acids in everyday diet, but in order to reach wider range of consumers, producers might benefit from employing nutritional educational marketing campaigns. Originality/value: Data from the study decreased scarcity of information on consumer behaviour related to flaxseed consumption and on potential use of cookies as a functional food. Reported findings will be useful to dieticians, food industry, and food researchers in countries with a high prevalence of cookie consumption.

A.2.1.14. Novotni, D., Čukelj, N., Smerdel, B., Ćurić, D. (2013) Quality attributes and firming kinetics of partially baked frozen wholewheat bread with sourdough. International Journal of Food Science & Technology, 48(10), 2133-2142. CCC:000324380300019.

Sažetak: Partially baked frozen (PBF) process prolongs bread shelf life, but diminishes its volume and crumb texture. Therefore, we investigated the possibility of using sourdough for the quality improvement in PBF wholewheat bread. Sourdough was fermented with either Lactobacillus plantarum, Lb. brevis or Leuconostoc mesenteroides mixed with yeast Candida humilis and added at 7.5, 15, 22.5 or 30% on bread dough basis. The choice of sourdough starter significantly affected bread acidity characteristics, flavour, specific volume, shape and crumb firmness. The sourdough amount and acetic acid content of bread inversely correlated to flavour score, specific volume, shape and crumb softness. The overall quality of PBF wholewheat bread was most efficiently improved after adding Lb. plantarum sourdough at 15–22.5%, resulting in retarded firming rate (74–94%) and improved specific volume (25–28%) in comparison with PBF bread without sourdough. Such sourdough has lactic to acetic acid higher than previously recommended for traditional sourbreads.

A.2.1.15. Smerdel, B., Pollak, L., Novotni, D., Čukelj, N., Benković, M., Lušić, D., Ćurić, D. (2012) Improvement of gluten-free bread quality using transglutaminase, various extruded flours and protein isolates. Journal of Food and Nutrition Research, 51(4), 242-253. CCC:000313226300007. prije?

Sažetak: Different enzymes and other proteins are used to improve the quality of gluten-free breads, but their combinations and relative amounts need to be optimised to reduce product cost and improve overall consumer acceptability. This paper aimed to investigate the feasibility of using extruded flours (rice, potato, corn, buckwheat) in combination with various proteins (egg-white powder, soy isolate, caseinate) and different amounts of transglutaminase (TG ; 1 IU and 10 IU TG per gram of protein) to produce technologically and nutritionally improved gluten-free breads that may be useful for enhancing the diet of celiac sufferers. Recipe and protein addition interacted to significantly affect all physical properties of bread. TG addition reduced gluten content and increased crumb hardness and chewiness. The bread with the most desirable properties was prepared with extruded buckwheat extrudate, egg-white powder and 10 IU TG per gram of protein.

A.2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2

Prikaz objavljenih radova prije prethodnog izbora

A.2.2.1. Čukelj, N., Novotni, D., Ćurić, D. (2010) Antioxidant properties of whole grain cereals. Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam, 5, 18-23. CAB, 20103324167.

A.2.2.2. Ćurić, D., Novotni, D., Bauman, I., Krička, T., Jukić, Z., Voća, N., Kiš, D. (2009) Bread-making quality of standard winter wheat cultivars. Agric. Conspec. Sci. 74, 161-167. CAB, 20103309259.

A.2.2.3. Ćurić, D., Novotni, D., Tušak, D., Bauman, I., Gabrić, D. (2007) Gluten-free bread production by the corn meal and soybean flour extruded blend usage. Agric. Conspec. Sci. 72, 227-232. CAB, 20083040704.

Prikaz objavljenih radova nakon prethodnog izbora

A.2.2.4. Novotni, D., Čukelj, N., Šicel, T., Drakula, S., Vrana Špoljarić, I., Voučko, B., Ćurić, D. (2017) Frozen stored barley sourdough: stability and application to wheat bread. *Croatian Journal of Food Science and Technology*, *9*(2), 173-181. CAB

Sažetak: The primary aim of the industrial use of sourdough is to improve bread quality and to replace additives. This study investigates the applicability of frozen stored barley sourdough in wheat bread. Sourdough was fermented with Weissella cibaria in the presence of sucrose and xylanase, and stored frozen for 4, 8, or 12 weeks. During storage, the number of viable cells in the sourdough declined. Softer dough and crumb were obtained after the sourdough was stored for a longer period (≥4 weeks), while bread specific volume was unaffected by the sourdough storage time. The highest bread specific volume, shape, crumb softness, and sensory liking were obtained with 20% of the sourdough. This study demonstrates the possibility for the industrial application of frozen barley sourdough, since it can improve the quality of bread compared to the native barley flour.

A.2.2.5. Čukelj, N., Ajredini, S., Krpan, M., Novotni, D., Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Hruškar, M., Ćurić, D. (2015) Bioactives in organic and conventional milled cereal products

from Croatian market. Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition, 10(1-2), 23-30. CAB, 20153398617.

Sažetak: A need for food that contributes to individual nutrition and health status, and also to the sustainability of the planet, is rising as a consequence of consumer's awareness of foods nutritional value and origin. This behaviour is mostly expressed through the preference toward organically grown and wholesome food. Science to some extent supports this preference, giving more evidence supporting the benefit of whole food, and indicating that organic might be more nutritious than conventional. However, the question that remains is - is it always better? Thus in this study organic and conventional cereal milling products from Croatian market were randomly selected (namely wheat bran, whole grain, semi-white and white wheat flour, and whole grain corn, oat and rye flour) in order to determine their antioxidant activity (AO), lignans, ferulic acid (FA), total phenolic (TPC) and dietary fibre (DF) content. The research aimed to point out how cereals contribute to the diet with their fibres and bioactives, and to see to what extent consumers can expect organic cereal products to be better source of bioactives than conventional ones when buying from the market. Wheat bran distinguished among chosen products with its high FA, TPC, lignan content, and the strongest AO, especially in case of organic bran. Within whole grains organic corn flour exhibited the strongest AO and the highest TPC (2576 mg FAE kg-1), while organic oat flour was the most abundant in lignans (10064 μg kg-1). Higher content of FA, TPC, and lignans in organic wheat bran and established difference in bioactives between flours from the organic farming compared to conventional do not lead to firm conclusion that consumers can expect organically produced cereals to be superior in all nutrition aspects to conventional, as is often believed. Despite that, interestingly, among analysed nutritional parameters lignans were in all cases higher in organic products and less strong correlated to fibre content, indicating that they could be influenced by farming system. Obtained data highlight the benefit of consuming different wholegrain cereals as an important source of fibres and bioactive compounds, which, with the exception of lignans, are strongly positively correlated to the insoluble fibre content.

A.2.2.6. Kopeć, A., Borczak, B., Pysz, M., Sikora, E., Sikora, M., Ćurić, D., Novotni, D. (2014) An addition of sourdough and whey proteins affects the nutritional quality of wholemeal wheat bread. ACTA Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria, 13(1), 43-54. CAB, 20143047413.

Sažetak: Background. Bread can be a good source of nutrients as well as non-nutrient compounds. This study was designed to assess the effect of adding of sourdough and whey proteins to wholemeal (WM) bread produced by bake-off technology on chemical composition and bioavailability of proteins, calcium, phosphorus, magnesium and iron content in Wistar rats. Material and methods. Wholemeal breads were baked with using conventional or bake off technology. In breads chemical composition, selected minerals content, amino acid composition were measured. Five week-old Wistar rats (n = 30, male), were randomly divided into five groups and fed with modified AIN-93G diets containing experimental breads. In animal study the nutritional value of breads' proteins and concentration of selected minerals in serum, liver and femoral bone, were measured. Results. The body weight gain, biological value (BV) and net protein utilization (NPU) were significantly higher in rats fed with partially baked frozen wholemeal (PBF WM) bread with sourdough and whey proteins. The level of magnesium was significantly lower in serum of animals fed with the diet containing PBF WM bread with sourdough and whey proteins in comparison to rodents fed with conventional WM bread with sourdough. The content of iron was signifi cantly higher in liver of rats fed with PBF WM with sourdough bread in comparison to the groups fed with conventional WM and conventional WM

with sourdough breads. Conclusions. Sourdough addition can be recommended in a production of whole wheat partially baked frozen bread but its use is further more beneficial if it is fermented with whey proteins.

A.2.3. Znanstveni radovi iz skupine a3

Prikaz objavljenih radova prije prethodnog izbora

A.2.3.1. Čukelj, N., Jankec, I., Kraljić, K., Novotni, D., Smerdel, B., Ćurić, D. Enrichment of Gluten-free Extrudates with Flaxseed // Proceedings of 6th Central European Congress on Food / Lević, Jovanka (ur.). Novi Sad : "Futura" – Novi Sad, 2012. 209-214.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), The International Union of Food Science and Technology, Central European Intiative
ISBN: 978-86-7994-027-8.

A.2.3.2. Novotni, D., Škara, N., Tušak, D., Čukelj, N., Smerdel, B., Ćurić, D. Effect of inulin, guar gum and pectin blend on dough rheology. Proceedings of 6th International Congress Flour-Bread'11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'11 / Daliborka Koceva Komlenić (ur.). Osijek : Grafika, 2012. 281-288.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology
ISSN 1848-2562
CAB Broj pristupa: 20123355650.

A.2.3.3. Novotni, D. Tušak, D. Čukelj, N., Smerdel, B., Drobac, L., Ćurić, D. Effect of sourdough addition on rheology of whole wheat and gluten-free dough // Proceedings of 6th International Congress Flour- Bread '11 and 8th Croatian Congress of Cereal Technologists / Daliborka Koceva Komlenić (ur.). Osijek : Grafika, 2012. 173-179.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology
ISSN 1848-2562
CAB Broj pristupa: 20123355636.

A.2.3.4. Čukelj, N., Smerdel, B., Novotni, D., Ćurić, D. Lignans, total phenols and antioxidant activity of selected cereal grains compared to flaxseed // Proceedings of 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists / Medić, Helga (ur.). Zagreb: Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 2011. 120-124.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), The International Union of Food Science and Technology (IUFoST)
ISBN: 978-953-99725-4-5.

A.2.3.5. Novotni, D., Ćurić, D., Čukelj, N., Tušak, D., Bauman, I., Đugum, J. (2010) Influence of dietary fibres addition on corn dough rheology. *Proceedings of the 5th International Congress Flour-Bread ´09. Opatija, Croatia*. str. 232-237. CAB, 20103326465 20101130, *ISBN: 978-953-7005-21-4.*

A.2.3.6. Benković, M., Novotni, D., Tušak, D., Krpan, M., Bauman, I., Ćurić, D. (2010) Improvement of baking characteristics by transglutaminase addition. *Proceedings of the 5th International Congress Flour-Bread '09*. Opatija, Croatia. str. 340-346. CAB, 20103326500 20101130, ISBN: 978-953-7005-21-4.

A.2.3.7. Ćurić, D., Novotni, D., Gabrić, D., Polenghi, O., Cerne, V., Sikora, M., Čukelj, N. (2008) Influence of proofing and baking time on selected properties of gluten-free bread. Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Vol. 1, 311-319. Cavtat, Croatia. ISBN: 978-953-6207-87-9. IDS: BKT47.

A.2.3.8. Đugum, J., Ćurić, D., Krvavica, M., Novotni, D. (2008) Influence of wheat flour extrusion cooking on texture and colour of extruded products. Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Vol. 1, 375-382. Cavtat, Croatia. ISBN: 978-953-6207-87-9. IDS: BKT47.

A.2.3.9. Colić-Barić, I., Sučić, M., Novotni, D., Neđeral, S., Ćurić, D. (2008) Can we measure the real nutritional quality of bread through nutrient density methods? Proceedings of the 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Vol. 2, 439-447. Cavtat, Croatia. ISBN: 978-953-6207-88-6. IDS: BKT50.

Prikaz objavljenih radova nakon prethodnog izbora

A.2.3.10. Ajredini, S., Novotni, D., Čukelj, N., Krpan, M., Hruškar, M., Ćurić, D. (2016) Resistance of sourdough starter cultures to freezing. Proceedings of the 8th INTERNATIONAL CONGRESS FLOUR – BREAD '15 10th CROATIAN CONGRESS OF CEREAL TECHNOLOGISTS / Koceva Komlenić, Daliborka (ur.). Osijek : Grafika d.o.o., 2016. 11-20.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology
ISSN 1848-2562
Broj pristupa: 20173097230.

Sažetak: The aim of this study was to examine tolerance of lactic acid bacteria and yeast strains usually included in sourdough fermentation to blast and vacuum freezing. Freezing was conducted in water suspensions of microorganisms and rye flour (10% m/m), with or without addition of trehalose (1% m/m) as a cryoprotectant, and CFU was determined before and after freezing. This study included strains L. fermentum, L. parabrevis, L. plantarum, L. reuteri, L. sanfranciscensis, W. cibaria, S. cerevisiae, and commercial starter cultures Saff Levain LV1 (L. brevis, L. casei, S. cerevisiae) and LV4 (L. brevis, S. chevalieri). Results showed that influence of applied freezing methods and trehalose addition on microorganism survival was strain specific. Single strain cultures showed to be more resistant to freezing than commercial starter cultures. LV4 S. chevalieri was the most sensitive with 5-log CFU reduction after vacuum freezing without trehalose addition. With trehalose addition there was no CFU reduction of LV4 S. chevalieri yeast and that was the only case of significant positive effect of trehalose. According to the results, L. reuteri and W. cibaria appeared as the most suitable for freezing with at least 50% survival and the lowest variability of survival depending on freezing conditions. These results of microbial survival need confirmation in sourdough freezing environment.

A.2.3.11. Vrana Špoljarić, I., Maričić, N., Novotni, D., Ajredini, S., Voučko, B., Ćurić, D. (2016) Characteristics of barley sourdough during frozen storage. Proceedings of the 8th INTERNATIONAL CONGRESS FLOUR – BREAD '15 10th CROATIAN CONGRESS OF CEREAL TECHNOLOGISTS / Koceva Komlenić, D. (ur.). Osijek : Grafika d.o.o., 2016. 21-32.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology
ISSN 1848-2562
Broj pristupa: 20173097242.

Sažetak: The goal of this study was to determine the impact of freezing conditions and frozen storage time on barley sourdough properties. In this study barley sourdough was fermented by Lactobacillus reuteri or Weissella cibaria with or without sucrose addition. Sourdough was frozen by immersion or blast freezing and stored for four weeks at -18°C. Barley sourdough (20% at dough basis) or native barley flour was mixed with semi-white wheat flour to determine its leavening ability by rheofermentometer at 30°C for 3 h. Cell counts of sourdough bacteria were reduced by 1-2 log in both freezing processes and additionally during storage. In average, sourdough had total titrable acidity 15 ml of 0.1 N NaOH and pH 3.8 independently on starter, sugar addition, and freezing conditions. Farinograph consistency of composite bread doughs was 520 ± 20 BU at maximum and 480 ± 20 BU at the end of 8 min mixing. Development of composite bread dough with sourdough was in average 30 mm compared to 18 mm with native barley flour. Maximum height of developed composite dough was significantly ($p<0.05$) improved by sucrose addition (+5%) and diminished with storage time (-9% in 4 weeks) of sourdough. Maximum height of gaseous production significantly decreased (-32%) with sourdough storage during four weeks. The results indicate that barley sourdough fermented with either of the cultures could be frozen stored for four weeks and reactivated or directly used in bread making. Composite barley bread would be intended for consumers that want functional bakery products, since whole grain barley is a source of β-glucan.

A.2.3.12. Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Čukelj, N., Bosiljkov, T., Brnčić, M., Novotni, D., Ćurić, D. (2014) Effect of high intensity ultrasound on properties of starch pastes. Proceedings of 7th International Congress Flour-Bread'13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'13 / Jukić, Marko (ur.). Osijek : Grafika d.o.o., 2014. 327-335.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology
ISSN 1848-2562
Broj pristupa: 20163005781.

Sažetak: Starch has an abundant use in the food industry because it is a thickening, stiffening or gluing agent. Also, nowadays there is an emphasis on the need to develop mild non thermal methods for food processing and in this view ultrasound has great potential. Therefore it is interesting to determine the effect of high intensity ultrasound on functional properties of the most common carbohydrate in the human diet. In this study we reviewed the effect of one and two minute treatment of rice and corn starch pastes with 24 kHz probe, 400 W of nominal output power, at 20%, 60% and 100% amplitude. The results showed that 60% and 100% ultrasound treatments increase the swelling power of starch pastes but increase the resistance to refrigeration of only corn starch pastes while leaving the rice starch paste unchanged. Apparent viscosity measured at three different temperatures, as well as the hardness of starch pastes differ depending on the conditions of the ultrasound treatment. By reviewing the influence of

ultrasound on the starch pastes, it was determined that no deteriorating effect occurred and this treatment could be helpful for freezing of food stuffs.

A.2.3.13. Vrana Špoljarić, I., Smerdel, B., Čukelj, N., Dujmić, F., Brnčić, M., Novotni, D., Ćurić, D. (2014) Ultrasound Assisted Extraction of Soluble Dietary Fiber from Cereal Bran. Proceedings of 7th International Congress Flour-Bread'13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'13 / Jukić, Marko (ur.). Osijek : Grafika d.o.o., 2014. 203-210.
Organizator/suorganizator međunarodnog znanstvenog skupa: International Association for Cereal Science and Technology
ISSN 1848-2562
CAB Broj pristupa: 20163005763

Sažetak: The major component of soluble dietary fiber from cereal grains especially from barley are composed of mixed linkage (1→3) (1→4) β-glucan. In this research, barley bran was used as a source for β-glucan extraction. For this purpose two different technique of extraction were used: mechanical-water and ultrasound bath assisted extraction. The effect of temperature, extraction time and amplitude has been studied for ultrasound bath assisted extraction. Water assisted extraction took 2 hours with ethanol pretreatment (inactivation of β-glucosidase) while application of ultrasonic device (37 kHz) extraction took between 7-23 minutes without ethanol pretreatment. Conventional mechanical-water extraction resulted with lowest amount of extracted β-glucan (BGE=0.4200 g/100g) and extraction yield (Y1=27.11%). Extraction yield and extracted β-glucan for ultrasound assisted extraction was in the range of 48.70-98.52% and 0.7546-1.5267 g/100g, respectively. For ultrasound assisted extraction temperature and amplitude showed a strong influence on extraction process. The best extraction yield (98.52% and 98.14%) were observed on 45 °C by application of 60 and 100% of amplitude. Also, all studied cases with application of ultrasound assisted extraction resulted with 1.80-3.63 time higher efficiency of extraction (Y2) than conventional mechanical water extraction.

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 izvanredni profesor

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	10	15	**5**	1	5	**15**
	Poslije	**5**					
a2	Prije	3	6	**6**	0.5	3	**3**
	Poslije	**3**					
a3	Prije	9	13	**4**	0.25	1	**3.25**
	Poslije	**4**					
Ukupno bodova						**9**	**21.25**

A. 2.4. Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3

A.2.4.1. Znanstveni radovi iz skupine a3

Prikaz objavljenih radova prije prethodnog izbora

A.2.4.1. Novotni, D., Ćurić, D., Galić, K., Bauman, I., Krička, T. (2006) Enrichment of the traditional bakery products with the soybean proteins. IUFoST Proceedings, CD-ROM, 919-920. IUFoST 13th World Congress of Food Science and Technology "Food is Life", 17-21.09.2006., Nantes, France.
A.2.4.2. Đugum, J., Ćurić, D., Kovačević, D., Novotni, D., Krvavica, M., Bauman, I. (2006) Extrusion cooking as a new trend in the cereal baby food production. IUFoST Proceedings, CD-ROM, 931-932. IUFoST 13th World Congress of Food Science and Technology "Food is Life", 17-21.09.2006., Nantes, France.

Prikaz objavljenih radova nakon prethodnog izbora

A.2.4.3. Novotni, D., Čukelj, N., Vrana Špoljarić, I., Voučko, B., Dujmić, F., Brnčić, M., Ćurić, D. (2015) Gluten free-bread structure initiated by ultrasound assisted mixing. Proceedings of 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering / Petrotos, K., Leontopoulos, S. (ur.). Larissa, Grčka, 31-36.

A.2.4.4. Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Ajredini, S., Čukelj, N., Novotni, D., Hruškar, M., Ćurić, D. (2015) Quality of vacuum cooled gluten free bread. Proceedings of 2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering / Petrotos, K., Leontopoulos, S. (ur.). 176-181.

A. 2.5. Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa

Prikaz objavljenih radova prije prethodnog izbora

A.2.5.1. Jurašić, T., Kasalo, F., Novotni, D., Šalamon, D. (2001) Quantitative determination of gluten by enzyme immunoassay. The 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists: Abstracts, FQ/PP_21.
A.2.5.2. Novotni, D., Šalamon, D. (2001) Enzymatic method for quantitative determination of L-glutamate in foodstuffs. XVII. Croatian Meeting of Chemists and Chemical Engineers. Book of Abstracts, str. 168.
A.2.5.3. Jurašić, T., Kasalo, F., Novotni, D. (2001) Determination of hexacianoferate (II) in salt. XVII. Croatian Meeting of Chemists and Chemical Engineers, Book of Abstracts, str. 178.
A.2.5.4. Jakominić, M., Jeličić, A., Novotni, D., Kniewald, J. (1998) Effects of herbicide atrazine on reproductive tissues. Proceedings of Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, str. 138-139.

A. 2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA

A. 2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

Prikaz sudjelovanja prije prethodnog izbora

A.2.6.1.1. Novotni, D., Škara, N., Čukelj, N., Smerdel, B., Tušak, D., Ćurić, D. Effect of inulin, guar gum and pectin on dough rheology. 6*th International Congress Flour-Bread ´*11. Opatija, Hrvatska, 12.-14.10.2011.
A.2.6.1.2. Novotni, D., Tušak, D., Čukelj, N., Smerdel, B., Drobac, L., Ćurić, D. Effect of sourdough addition on rheology of whole wheat and gluten-free dough. 6*th International Congress Flour-Bread ´11.* Opatija, Hrvatska, 12.-14.10.2011.
A.2.6.1.3. Novotni, D., Ćurić, D., Čukelj, N., Tušak, D., Bauman, I., Đugum, J. Influence of dietary fibres addition on corn dough rheology. *5th International Congress Flour-Bread ´09.* Opatija, Hrvatska, 21.-23.10.2009.
A.2.6.1.4. Benković, M., Novotni, D., Tušak, D., Krpan, M., Bauman, I., Ćurić, D. Improvement of baking characteristics by transglutaminase addition. *5th International Congress Flour-Bread '09*. Opatija, Hrvatska, 21.-23.10.2009.
A.2.6.1.5. Ćurić, D., Novotni, D., Rosell, C.M., Sikora, M., Koczwara, M., van Haesendonck, I., Bonnand-Ducasse, M., Le Bail, A. Impact of process and formulation on bread nutrition parameters. *5th International Congress Flour-Bread '09*. Opatija, Hrvatska, 21.-23.10.2009.
A.2.6.1.6. Ćurić, D., Gabrić, D., Novotni, D., Čukelj, N., Krička, T. Dough fermentation optimization by application of modified Gompertz equation. *IUFOST XIV World Congress of Food Science and Technology*. Šangaj, Kina, 19.-23.10.2008.
A.2.6.1.7. Novotni, D., Ćurić, D., Gabrić, D., Čukelj, N. Optimization of hydrocolloids addition and effect of enzymes on gluten-free dough rheology and bread quality. *XX. Hrvatski i III međunarodni kongres tehnologa za posliježetvenu tehnologiju Zrnko 2008*, Stubičke Toplice, Hrvatska, 18.-20.11.2008.
A.2.6.1.8. Ćurić, D., Novotni, D., Tušak, D., Bauman, I., Krička, T., Kiš, D. Influence of climate on technological quality of winter wheat cultivars. *4th International Congress and 6th Croatian Congress Flour-Bread 07',* Opatija, Hrvatska, 24.-27.10.2007.
A.2.6.1.9. Ćurić, D., Novotni, D., Gabrić, D., Žikić, A., Bauman, I. Dough fermentation modeling. *4th International Congress and 6th Croatian Congress of Cereal Tehnologists Flour - Bread' 07,* Opatija, Hrvatska, 24.-27.10.2007.
A.2.6.1.10. Novotni, D., Ćurić, D., Galić, K., Bauman, I., Krička, T. Enrichment of the traditional bakery products with the soybean proteins. IUFoST 13th World Congress of Food Science and Technology "Food is Life", Nantes, France, 17-21.09.2006.
A.2.6.1.11. Đugum, J., Ćurić, D., Kovačević, D., Novotni, D., Krvavica, M., Bauman, I. (2006) Extrusion cooking as a new trend in the cereal baby food production. *IUFoST 13th World Congress of Food Science and Technology "Food is Life"*, Nantes, Francuska, 17-21.09.2006.
A.2.6.1.12. Novotni, D., Ćurić, D., Bauman, I., Krička, T., Tušak, D. Extruded blends of corn and soybean flours as source of proteins in bakery products. *2nd International Congree Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries*. Saltillo, Coahuila, Meksiko, 16-18.10.2006.
A.2.6.1.13. Ćurić, D., Novotni, D., Tušak, D., Bauman, I., Gabrić, D. Gluten-free bread production by the corn meal and soybean flour extruded blend usage. *19. Hrvatski i 2. Međunarodni kongres tehnologa za posliježetvenu tehnologiju Zrnko 2006*. Tuheljske Toplice, Hrvatska, 22.-23.11.2006.
A.2.6.1.14. Ćurić, D., Krička, T., Novotni, D. Prehrambena vrijednost i probavljivost visokoproteinskih smjesa proizvedenih postupkom HTST ekstruzije. *XIII International Conference KRMIVA 2006*. Opatija, Hrvatska, 5-8.06.2006.

A.2.6.1.15. Novotni D., Hajdinjak V. Validation of the gas chromatographic method for determination of cholesterol in food. *10th International Symposium on Separation Sciences*, Opatija, Hrvatska, 12.-15.10.2004.
A.2.6.1.16. Čukelj, N., Jankec, I., Kraljić, K., Novotni, D., Smerdel, B., Ćurić, D. (2012) Enrichment of Gluten-free Extrudates with Flaxseed. *6th Central European Congress on Food*, Novi Sad, Srbija, 23.-26.5.2012.
A.2.6.1.17. Čukelj, N., Smerdel, B., Novotni, D., Ćurić, D. Lignans, Total Phenols and Antioxidant Activity of Selected Cereal Grains Compared to Flaxseed. *7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska, 20.-23.09.2011.
A.2.6.1.18. Krička, T., Mužic, S., Voća, N., Janječić, Z., Jurišić, V., Matin, A., Brlek, T., Bilandžija, N., Bedeković, D., Ćurić, D., Galić, K., Novotni, D., Mas, N., Horvat, Ž. Hranidbena iskoristivost i tehnologija prerade starog kruha, *XVIII Međunarodno savjetovanje Krmiva 2011*, Opatija, Hrvatska, 8.-10.6.2011.

Prikaz sudjelovanja nakon prethodnog izbora

A.2.6.1.19.Vrana Špoljarić, I., Čukelj, N., Drakula, S., Voučko, B., Novotni, D., Ćurić, D. The influence of fermentation conditions on the exopolysaccharides and β-glucans content of barley sourdough. *31st EFFOST International Conference*, 13-16.11.2017., Sitges, Španjolska.
A.2.6.1.20. Voucko, B., Cukelj, N., Ajredini, S., Novotni, D., Dujmic, F., Curic, D. Influence of High Intensity Ultrasound Treatment on Bioactive Compounds in Buckwheat and Pumpkin Seed Cake Flour. *17th AACC International Annual Meeting*, San Diego, SAD, 8.-11.10.2017.
A.2.6.1.21. Novotni, D., Ćurić, D. Are consumers concerns on gluten toxicity justified? *8th International Congress Flour-Bread '15 and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists*, Opatija, Hrvatska, 29.-30.10.2015.
A.2.6.1.22. Čukelj, N., Novotni, D., Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Putnik, P., Ćurić, D. Croatian consumers' attitudes and purchase intentions towards functional cookies. *8th International Congress Flour-Bread '15 and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '15*, Opatija, Hrvatska, 29.-30.10.2015.
A.2.6.1.23. Ajredini, S., Novotni, D., Čukelj, N., Krpan, M., Hruškar, M., Ćurić, D. Resistance of sourdough starter cultures to freezing. *8th International Congress Flour-Bread '15 and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '15*, Opatija, Hrvatska, 29.-30.10.2015.
A.2.6.1.24. Vrana Špoljarić, I., Maričić, N., Novotni, D., Ajredini, S., Voučko, B., Ćurić, D. Characteristics of barley sourdough during frozen storage. *8th International Congress Flour-Bread '15 and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '15*, Opatija, Hrvatska, 29.-30.10.2015.
A.2.6.1.25. Hadžić Josipović, A, Ćurić, D., Novotni, D., Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Čukelj, N. New product development: mixed cereal meal. *8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014.
A.2.6.1.26. Nanjara, Lj., Novotni, D., Čukelj, N., Smerdel, B., Ćurić, D. Comparative analysis of objective and subjective quality of different types of bread. *8th International Congress of Food technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014.
A.2.6.1.27. Čukelj, N., Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Novotni, D., Ćurić, D. Influence of baking on phenolic compounds of wholegrain flaxseed cookies. *ICC International Symposium on Bioactive Compounds in Cereal Grains and Foods*, Beč, Austrija, 24.-25.4.2014.
A.2.6.1.28. Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Čukelj, N., Bosiljkov, T., Brnčić, M., Novotni, D., Ćurić, D. Effect of high intensity ultrasound on properties of starch pastes. *7th International*

Congress Flour-Bread'13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'13, Opatija, Hrvatska, 16.-18.10.2013.
A.2.6.1.29. Vrana Špoljarić, I., Smerdel, B., Čukelj, N., Dujmić, F., Brnčić, M., Novotni, D., Ćurić, D. Ultrasound Assisted Extraction of Soluble Dietary Fiber from Cereal Bran. *7th International Congress Flour-Bread'13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'13*, Opatija, Hrvatska, 16.-18.10.2013.

A.2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

Prikaz sudjelovanja prije prethodnog izbora

A.2.6.2.1. Jurašić T., Kasalo F., Novotni D., Šalamon D. (2001) Quantitative determination of gluten by enzyme immunoassay. The 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 03.-05.10.2001. Opatija, Croatia.
A.2.6.2.2. Novotni D., Šalamon D. (2001) Enzymatic method for quantitative determination of L-glutamate in foodstuffs. XVII. Croatian Meeting of Chemists and Chemical Engineers. 10-13.06.2001. Osijek, Croatia.
A.2.6.2.3. Jurašić, T., Kasalo, F., Novotni, D. (2001) Determination of hexacianoferate (II) in salt. XVII. Croatian Meeting of Chemists and Chemical Engineers. 10-13.06.2001. Osijek, Croatia.
A.2.6.2.4. Jakominić, M., Jeličić, A., Novotni, D., Kniewald, J. (1998) Effects of herbicide atrazine on reproductive tissues. 3rd Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. 10-12.06.1998. Zagreb, Croatia.

Prikaz sudjelovanja nakon prethodnog izbora

A.2.6.2.5. Novotni, D., Čukelj, N., Vrana Špoljarić, I., Voučko, B., Dujmić, F., Brnčić, M., Ćurić, D. Gluten free-bread structure initiated by ultrasound assisted mixing. *2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering*, Mikonos, Grčka, 28-31.05.2015.
A.2.6.2.6. Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Ajredini, S., Čukelj, N., Novotni, D., Hruškar, M., Ćurić, D. Quality of vacuum cooled gluten free bread. *2nd FaBE 2015 - International Conference on Food and Biosystems Engineering,* Mikonos, Grčka, 28-31.05.2015.
A.2.6.2.7. Ćurić, D., Ugarčić, Ž., Novotni, D., Koceva Komlenić, D., Jukić, M. Stanje u mlinskoj, pekarskoj i tjesteničarskoj industriji te perspektive razvoja tih vrsta industrije. Znanstveni skup Proizvodnja hrane i šumarstvo - temelj razvoja istočne Hrvatske, Osijek, Hrvatska, 14.-15.6.2013.

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	**4**
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	**4**
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi (priopćenja)	**19 (29)**
Nacionalni znanstveni skupovi (priopćenja)	**5 (7)**

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	Lignani u žitaricama, uljaricama, soji i integralnim pekarskim proizvodima (058-058-0696-0702)	suradnica	MZOŠ	2007-2011
2	Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji hrane produljene trajnosti i svježine	suradnica	HRZZ	2012-2016
3	Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa	suradnica	HRZZ	2017-2020

Sudjelovanje na Potporama Sveučilišta u Zagrebu

Potpora znanstvenim istraživanjima Sveučilišta u Zagrebu: Karakterizacija upakirane hrane za posebne prehrambene potrebe, 2015., 2016. i 2017. godine; voditeljica prof. dr. sc. Kata Galić.

A. 3.2. Međunarodni znanstveni projekti

A. 3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1	Freshly baked breads with improvement of nutritional quality and low energy demanding for the benefit of the consumer and of the environment (FP6 FOOD-2006-36302)	suradnica	EU commission	2007-2009

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	3
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	1

A. 4. MENTORSTVO

A.4.1. Mentorstvo diplomskog rada

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
A.4.1.1.	Kristina Radoš	Utjecaj dodatka prekursora na spojeve arome bezglutenskog kruha/ diplomski studij	19.07.2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
A.4.1.2.	Ana Antolić	Tehnološke mogućnosti bolje iskoristivosti posija od žitarica / završni rad - preddiplomski studij	11.09.2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
A.4.1.3.	Alen Tomić	Primjena brašna od ekstrudiranog integralnog kukuruza u pekarstvu završni rad - preddiplomski studij	11.09.2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
A.4.1.4.	Tanita Šicel	Primjena smrznutog ječmenog kiselog tijesta u proizvodnji kruha / diplomski studij	30.09.2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
A.4.1.5.	Karlo Vulin	Odgođena fermentacija tijesta u pekarstvu / završni rad - preddiplomski studij	12.09.2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
A.4.1.6.	Ema Balić	Utjecaj uvjeta smrzavanja kiselog tijesta na preživljavanje starter kultura / završni rad - preddiplomski studij	09.09.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
A.4.1.7.	Kristina Klas	Primjena kiselog tijesta u proizvodnji bezglutenskog kruha obogaćenog proteinima / završni rad - preddiplomski studij	08.07.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
A.4.1.8.	Nikola Maričić	Utjecaj uvjeta smrzavanja na svojstva kiselog tijesta - diplomski studij	29.09.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
A.4.1.9.	Don Tomac	Utjecaj uvjeta smrzavanja tijesta na kvalitetu kruha - diplomski studij	29.09.2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A. 4.3. Doktorski rad

Član povjerenstva:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
	Ivna Vrana Špoljarić	Neškrobni polisaharidi u kiselim tijestima i njihov utjecaj na kvalitetu i prehrambenu vrijednost proizvedenoga kruha	22.12.2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
	Hrvoje Sarajlija	Lignani u uljaricama, žitaricama i integralnim pekarskim proizvodima	11.02.2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE

A.5.2. Član znanstvenog odbora znanstvenog skupa

International Conference on Food and Biosystems Engineering (FABE), 28-31.05.2015. Mikonos, Grčka.

A. 5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

Naziv	**Dužnost**	**Godina učlanjenja**
ICC - International Association for Cereal Science and Technology	Članica tehničkog odbora	2015.
Hrvatsko društvo tehnologa, biotehnologa i nutricionista	članica	2006.
Hrvatsko kemijsko društvo	članica	2011.

5.6. Recenzije znanstvenih radova

Naziv časopisa koji je zatražio recenziju	**Broj recenziranih radova**	**godina**
British Journal of Nutrition	2	2017; 2016
Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition	2	2017; 2014
Food Chemistry	1	2017
Food Additives and Contaminants	1	2017
Food Technology and Biotechnology	3	2015; 2017

International Journal of Food Science and Technology	7	2015-2017
Journal of Food Processing and Preservation	1	2017
Journal of Food Science	1	2017
Journal of Food and Nutrition Research	1	2017
Journal of Agricultural Science and Technology	1	2016
Food & Function	1	2016
LWT – Food Science and Technology	1	2015
Journal of Food Research	1	2014

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

ustanova	mjesto	godina
Warsaw University of Life Sciences, CEEPUS	Varšava, Poljska	01.02.-30.04.2012.
Universität für Bodenkultur Wien, CEEPUS	Beč, Austrija	01.-30.05. 2009.
Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, EU- FreshBake projekt	Valencia, Španjolska	02.-13.07. 2007.
USDA, Cochran Fellowship	St. Luis, SD, Mineapolis, MN, SAD	02.-17.08. 2007.

A.6.1. Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima / institucijama

D. Novotni: Impact of process and formulation on quality and nutrition value of bread, 3.4.2012. Warsaw University of Life Sciences, Varšava, Poljska.

Pohađanje radionica znanstvenog usavršavanja

1. Communicating Food Science Research Maitre FP7 project workshop 23.9.2011.
2. Intenzivna radionica Communication in Science – Writing and Speaking about your Research, Sveučilište u Zagrebu, Udruga za promicanje multimedijske nastave (UMNA), 3.-14. svibnja 2010.
3. Intercultural Know-How: Communication and Cooperation in Research and Business, Sveučilište u Zagrebu, 7.10.2010.

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

Naziv nagrade	Institucija	godina
Godišnja nagrada za mlade istraživače	Biotehnička zaklada	2009.

B. NASTAVNA DJELATNOST

B. 1. Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima

Preddiplomski studiji
- Osnove prehrambenih tehnologija – temeljni predmet
- Kemija i tehnologija žitarica – izborni predmet A
- Ekstruzija u prehrambenoj industriji – izborni predmet B

Diplomski studiji
- Kemija i tehnologija žitarica – izborni predmet A
- Prehrambene tehnologije - temeljni predmet
- Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla - temeljni predmet
- Prehrambeni aditivi - izborni predmet.

B.2. Nastava na poslijediplomskim studijima

Tehnologija bezglutenskih proizvoda

B.4. Program i uvođenje novih predmeta

B.4.2. Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima
Tehnologija bezglutenskih proizvoda, doktorski studij 'Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam', Prehrambeno-biotehnološki fakultet.

B.6. Autorstvo i suautorstvo skripata

Autorica recenziranog nastavnog materijala za predmet Osnove prehrambenih tehnologija, metodska jedinica Tehnologija žitarica, za studij Prehrambene tehnologije i studij Nutricionizma postavljenog na Merlin sučelje (poveznice: https://moodle.srce.hr/2017-2018/pluginfile.php/1531916/mod_resource/content/1/OPT-nastavni%20materijal.pdf; https://moodle.srce.hr/2017-2018/pluginfile.php/1531917/mod_resource/content/1/OPT-nastavni%20materijal.pdf)

B.8. Nastavne djelatnosti unutar odbora

Članica Odbora za diplomske radove, imenovana odlukom Fakultetskog vijeća 25.9.2015. godine.

B.9. Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave

B.9.1. Zajednička mentorska radionica Rudarsko-geološko-naftnog fakulteta, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta i Fakulteta strojarstva i brodogradnje Sveučilišta u Zagrebu, 14.2.2017.
B.9.2. Radionica Ishodi učenja u sustavu Moodle (A150), Sveučilište u Zagrebu, Sveučilišni računarski centar, 23.9.2016.
B.9.3. Radionica za unaprjeđenje nastavničkih kompetencija u sklopu projekta HR.3.1.15-0035 'Unapređivanje studijskih programa u biotehničkom području prema načelima HKO-a', 3.6.2016., PBF
B.9.4. Radionica 'Pedagoški aspekt planiranja i pripremanja za nastavu-kurikulum kolegija', AZVO i PBF, 9. ožujka 2016.

B.9.5. Radionica 'Morate znati kamo idete da biste znali jeste li tamo stigli – ishodi učenja u visokom školstvu', Centar za unapređenje nastavničkih kompetencija Sveučilišta u Zagrebu, 1.7.2014.

B.10. Ocjena sveukupne nastavne djelatnosti

Tablica 4. Ocjena sveukupne nastavne djelatnosti

Naziv predmeta	**Studij**	**Vrsta nastave**
Osnove prehrambenih tehnologija	preddiplomski	Predavanja, seminari, vježbe
Kemija i tehnologija žitarica	Preddiplomski, diplomski	Predavanja, seminari, vježbe
Ekstruzija u prehrambenoj industriji	preddiplomski	vježbe
Prehrambene tehnologije	diplomski	Predavanja, seminari, vježbe
Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla	diplomski	Predavanja, seminari, vježbe
Principi ekološke proizvodnje hrane	diplomski	Predavanja, seminari, vježbe
Prehrambeni aditivi	diplomski	Predavanja, seminari
Tehnologija bezglutenskih proizvoda	doktorski	Predavanja, seminari

C. STRUČNA DJELATNOST

C.1. STRUČNI RADOVI

C. 1.1. Stručni rad objavljen u domaćem časopisu

Petravić Tominac, V., Novotni, D., Zechner-Krpan, V., Ćurić, D., Srečec, S. (2010) Dodavanje vrijednosti proizvodu primjenom β-glukana. *Novi pekar,* 10, 24-28.
Čukelj, N., Novotni, D., Ćurić, D. (2016) Kruh u službi zdravlja. Hrvatski pekar, 145, str. 12-14.

C.2. Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu

Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Ajredini, S., Novotni, D., Čukelj, N., Ćurić, D. Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji kruha produljene trajnosti i svježine, 8. međunarodni sajam inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji, AgroARCA, 8.-15.5.2015., Trilj.

2.1. Pozvana predavanja

2.1.1. Novotni, D. (2017) Trendovi i inovacije u proizvodnji tjestenine, Internacionalni kongres tjesteničarstva 'ConPasta' 9.11.2017. Karlovac.
2.1.2. Novotni, D. (2017) Fini pekarski proizvodi: sigurnost aditiva s aluminijem, XVII. Kongres pekarstva, mlinarstva i slastičarstva „Hrvatski pekar 2017“ 7.4.2017. Varaždin.
2.1.3. Novotni, D. (2016) Kisela tijesta u suvremenom pekarstvu, XVI. Kongres pekarstva, mlinarstva i slastičarstva „Hrvatski pekar 2016“ 08.4.2016. Varaždin.

2.1.4. Novotni, D. (2015) Prehrambena vrijednost tjestenine i tjesteničarskih proizvoda, Internacionalni kongres tjesteničarstva 'ConPasta' 5.11.2015. Karlovac.
2.1.5. Novotni, D., Ćurić, D., Čukelj, N., Smerdel, B. (2011) Funkcionalna hrana od žitarica. 4. Stručni skup Funkcionalna hrana u Hrvatskoj, 13.06.2011., Zagreb.
2.1.6. Novotni, D., Špernjak, L. (2002) Imunoenzimsko određivanje količine glutena. 10. Stručno savjetovanje inžinjera konditorske industrije Hrvatske, 5.- 8.6.2002., Rabac.

C. 3. Tehnologijski / stručni projekti

C. 3.2. Suradnica na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu

3.2.1. TechTransferSIKC- Transfer tehnologije i komercijalizacija inovacija u sektoru hrane Šibensko-kninske županije, 2013.-2015. Operativni program Regionalna konkurentnost, Europska unija - Europski fond za regionalni razvoj.
3.2.2. stručnjak predavač u okviru edukacije *Training module on healthy bread products*, projekta Nutricionistički centar izvrsnosti, *programa* IPA BGUE 0406 - Razvoj ljudskih potencijala, Prehrambeno-tehnološka škola, Zagreb, studeni 2011.
3.2.3. Unapređenje postupka proizvodnje Paškog baškotina (2008-2009). Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog gospodarstva.

Suradnica na projektima suradnje s gospodarstvom

Unapređenje tehnološkog postupka proizvodnje paprenjaka s ciljem produljenja trajnosti, povećanja prehrambene vrijednosti postojećeg i razvoja integralnog proizvoda - Paprenjak d.o.o. Zagreb (2011.)

C. 7.1. Ostale stručne djelatnosti

C.7.1.1. Održano pozvano predavanje na stručnom seminaru za pekare i slastičare 'Svijet enzima' na temu Primjena enzima u pekarstvu, Richmont klub, 24.5.2016., Zagreb.
C.7.1.2. Stručno izlaganje na temu 'Funkcionalna svojstva i probavljivost glutena' na tematskoj sjednici Skupštine Richmont kluba, 18.11.2014.
C.7.1.3. Članica stručnog povjerenstva za ocjenjivanje kvalitete pekarskih proizvoda hrvatskih pekara 'Hrvatska pekarska kvaliteta' , u organizacija novinsko-nakladničkog poduzeća Robinson i stručnog časopisa za pekarstvo, mlinarstvo, slastičarstvo, tjesteničarstvo i amabalažu hrvatski pekar, 2016. i 2017. godine
C.7.1.4. Stručnjak predavač u okviru edukacije *Training module on healthy bread products*, projekta Nutricionistički centar izvrsnosti, *programa* IPA BGUE 0406 - Razvoj ljudskih potencijala, Prehrambeno-tehnološka škola, Zagreb, studeni 2011.
C.7.1.5. Pisanje stručnih članaka za stručni časopise Hrvatski pekar (2016), Tim-zip info i portal Pekarski glasnik (www.pekarskiglasnik.com) (2011.-2012.).
C.7.1.6. Medijski nastupi: Hrvatski radio, 1. Program, Emisija za selo i poljoprivredu, 1.11.2015. (tema o glutenu); Nova TV, emisija Provjereno, 5.11.2015. (Još jedna zabluda: kako je gluten postao neprijatelj broj 1?); HRT Emisija: Društvena mreža, tema istraživanja kruha, 17.4.2014.; HRT, emisija Dobro jutro Hrvatska, 9.11.2011. (Godine gore – kile dolje);
C.7.1.7. Održana pozvana predavanja na ZeGeVege festivalu održivog življenja 2014. godine na temu 'Veganska prehrana – recept za dugovječnost' i 2015. godine na temu 'Ekološki otisak biljne prehrane'.

C.8. Stručne nagrade i priznanja

C.8.1. Zlatna plaketa za visoku tehničko-tehnološku razinu prikazanih inovacija Laboratoriju za kemiju i tehnologiju žitarica, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za izložene rezultate „Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji kruha produljene trajnosti i svježine," autora Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Ajredini, S., Novotni, D., Čukelj, N., Ćurić, D. na 8. međunarodnom sajmu inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji, AgroARCA, 8.-15.5.2015., Trilj.
C.8.2. Osvojena 2. nagrada na natječaju Ureda za transfer tehnologije i Tempus create projekta za najbolji poslovni plan 2007. god.

C.9. Ocjena sveukupne stručne djelatnosti

Tablica 5. Ocjena sveukupne stručne djelatnosti

Vrsta rada		Ukupno	Ukupno
U časopisima s recenzijom	Prije izbora	1	**1**
	Nakon izbora	0	
U zbornicima radova	Prije izbora	0	**0**
	Nakon izbora	0	
Ukupno stručni radovi			**1**
Tehnologijski/stručni projekti - suradnik			2
Ukupno tehnologijski projekti			**2**

D. OCJENA UKUPNE ZNANSTVENE, NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI

Tablica 6. o ocjeni ukupne nastavne i znanstveno-stručne djelatnosti doc.dr.sc. Dubravke Novotni, u postupku prvog izbora za znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora prema uvjetima Rektorskog zbora (NN, 122/2017)

OPĆI UVJETI	***OSTVARENO***
da su u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodili nastavu: • za izbor u zvanje izvanrednog profesora u ukupnom opsegu od najmanje 300 norma sati	**DA** *Obrazloženje*: Sudjeluje u nastavi na PBF-u od 2005. godine, u izvođenju vježbi i seminara, a od 2016. godine i predavanja. U razdoblju od pet godina prije datuma pokretanja izbora sudjelovala je u izvođenju barem 300 norma sati nastave na sljedećim predmetima diplomskih i preddiplomskih studija PBF-a: Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla, Ekstruzija u prehrambenoj industriji, Principi ekološke proizvodnje hrane, Kemija i tehnologija žitarica, Prehrambene tehnologije, Osnove prehrambenih tehnologija, Prehrambeni aditivi. Potvrda je u privitku.

Preddiplomski studiji, ak.god. 2015/2016 i 2016/2017 Osnove prehrambenih tehnologija, *studij Nutricionizam,* 36,5 Nh Osnove prehrambenih tehnologija, *studij Prehrambene tehnologije,* 27,5 Nh *Diplomski studiji*, ak.god. 2015/2016 i 2016/2017 Kemija i tehnologija žitarica, *studiji Prehrambeno inženjerstvo i Upravljanje sigurnošću hrane,* 133 Nh Prehrambene tehnologije*, studij Nutricionizam¸*78,5 Nh Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla, *studij Upravljanje sigurnošću hrane,* 44 Nh Prehrambeni aditivi, *studiji Upravljanje sigurnošću hrane i Nutricionizam,* 19,5 Nh	
Pozitivno ocijenjeni rezultati institucijskog istraživanja kvalitete svog nastavnog rada ili pozitivno ocijenjeni rezultati studentske ankete, koju provodi visoko učilište.	**DA** *Obrazloženje*: Kvaliteta nastavnog rada pristupnice je studentskom anketom ocijenjena pozitivno, s prosječnom ocjenom vrlo dobar (akad. god. 2016/2017). Potvrda je u privitku.
POSEBNI UVJETI	
Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora potrebno je zadovoljiti najmanje dva uvjeta kriterija nastavnog doprinosa i dva kriterija znanstveno-stručnog doprinosa od slijedećih uvjeta Rektorskog zbora	
A. Kriteriji nastavnog doprinosa	**OSTVARENO**
1. da je pod njegovim mentorstvom ili komentorstvom, nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje, obranjeno najmanje 5 završnih ili diplomskih ili poslijediplomskih specijalističkih radova	**DA** *Obrazloženje*: Pod njezinim mentorstvom obranjeno je četiri diplomska rada i pet završnih radova.
Diplomski radovi 1. Radoš, Kristina. Utjecaj dodatka prekursora na spojeve arome bezglutenskog kruha, 19.07.2017. 2. **Šicel, Tanita**. Primjena smrznutog ječmenog kiselog tijesta u proizvodnji kruha, 30.09.2016. 3. **Maričić, Nikola**. Utjecaj uvjeta smrzavanja na svojstva kiselog tijesta, 29.09.2015. 4. Tomac, Don. Utjecaj uvjeta smrzavanja tijesta na kvalitetu kruha, 29.09.2015. **Završni rad** 5. Antolić, Ana. Tehnološke mogućnosti bolje iskoristivosti posija od žitarica, 11.09.2017. 6. Tomić, Alen. Primjena brašna od ekstrudiranog integralnog kukuruza u pekarstvu, 11.09.2017. 7. Vulin, Karlo. Odgođena fermentacija tijesta u pekarstvu, 12.09.2016. 8. Balić, Ema. Utjecaj uvjeta smrzavanja kiselog tijesta na preživljavanje starter kultura, 09.09.2015. 9. Klas, Kristina. Primjena kiselog tijesta u proizvodnji bezglutenskog kruha obogaćenog proteinima, 08.07.2015.	
2. Da je u koautorstvu sa studentom, kojemu je bio mentor ili komentor u izradi obranjenoga završnog ili diplomskog ili poslijediplomskoga specijalističkog rada, nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje, objavio najmanje jedan znanstveni ili stručni rad iz područja teme završnog ili diplomskog ili specijalističkog rada.	**DA** *Obrazloženje*: Objavila je jedan a2 rad i jedan a3 rad u koautorstvu s diplomandima.

1. Novotni, D., Čukelj, N., **Šicel, T**., Drakula, S., Vrana Špoljarić, I., Voučko, B., Ćurić, D. (2017) Frozen stored barley sourdough: stability and application to wheat bread. *Croatian Journal of Food Science and Technology*, *9*(2), 173-181. 2. Vrana Špoljarić, I., **Maričić, N**., Novotni, D., Ajredini, S., Voučko, B., Ćurić, D. Characteristics of barley sourdough during frozen storage. Proceedings of the 8th International Congress Flour – Bread '15, 10th Croatian Congress of Cereal Technologists / Koceva Komlenić, D. (ur.). Osijek : Grafika d.o.o., 2016. 21-32.	
3. Da se usavršavao u svom znanstvenom području ili struci ili nastavi na sveučilišnim ili znanstvenim institucijama u inozemstvu u ukupnom trajanju od najmanje šest mjeseci.	**NE** *Obrazloženje*: Znanstveno se usavršavala na inozemnim institucijama u ukupnom trajanju od 5 mjeseci.
4. Da je prije izbora u zvanje docenta ili nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje u autorstvu ili koautorstvu objavio znanstvenu knjigu, sveučilišni udžbenik ili sveučilišni priručnik.	**DA** *Obrazloženje*: Koautorica je poglavlja objavljenog u znanstvenoj knjizi na engleskom jeziku.
Ćurić, D., Novotni, D., Smerdel, B. (2013) Bread making. U: Engineering aspects of cereal and cereal-based products. Guine, Raquel ; Correia, Paula (ur.). Boca Raton, CRC press, str. 149-174.	
5. Da je sudjelovao u inoviranju nastavnog sadržaja na barem jedan od sljedećih načina: – da je kao član povjerenstva sudjelovao u izradi akreditiranoga novog studijskog programa; – da je uveo novi kolegij koji je prihvaćen od nadležnoga stručnog tijela visokog učilišta; – da je na web-stranici ili na sučelju za e-učenje postavio recenzirane nastavne materijale iz najmanje jednog kolegija, koji su prihvaćeni od nadležnog stručnog tijela visokog učilišta; – da je uveo nove eksperimentalne ili praktične nastavne metode na preddiplomskom, diplomskom ili poslijediplomskom studiju uz odobrenje nadležnoga stručnog tijela visokog učilišta.	**DA** *Obrazloženje*: Uvela je novi kolegij na doktorskom studiju koji je prihvaćen od nadležnoga stručnog tijela visokog učilišta; – Na sučelju za e-učenje (Merlin) je postavila recenzirane nastavne materijale iz jednog kolegija.
Uvela je novi predmet Tehnologija bezglutenskih proizvoda na doktorskom studiju „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam u suradnji s prof. dr. sc. Duškom Ćurić, a na Merlin sučelje je postavila nastavne materijale iz predmeta Osnove prehrambenih tehnologija, za studij Prehrambene tehnologije i studij Nutricionizma (potvrda će biti naknadno dostavljena).	
6. Da je, nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje, pod njegovim mentorstvom ili komentorstvom obranjena najmanje jedna doktorska disertacija.	**NE**
7. Da je u koautorstvu sa studentom, kojemu je bio mentor ili komentor u izradi obranjene doktorske disertacije ili nastavnik kod kojega je tijekom doktorskog studija slušao ili polagao ispit, nakon izbora u prethodno znanstveno-	**NE**

nastavno zvanje, objavio najmanje jedan znanstveni ili stručni rad iz područja teme doktorske disertacije.	
8. Da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem jedan studijski program, odnosno da je kao član sudjelovao u radu barem jednog povjerenstva za reakreditaciju studijskog programa.	**NE**
9. Da je prije izbora u zvanje docenta ili nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje bio recenzent barem jedne znanstvene knjige, sveučilišnog udžbenika ili sveučilišnog priručnika.	**NE**
B. Kriteriji znanstveno-stručnog doprinosa	**OSTVARENO**
1. da je kao autor ili koautor putem postera ili usmenog izlaganja, nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje, prezentirao najmanje pet radova na znanstvenim ili stručnim skupovima od kojih najmanje dva na međunarodnim znanstvenim ili stručnim.	**DA** *Obrazloženje*: Prezentirala je 11 radova na 7 međunarodnih znanstvenih skupova (A.2.6.1.19.-29.) i 5 radova na 5 stručnih skupova.

Međunarodni znanstveni skupovi

A.2.6.1.19.Vrana Špoljarić, I., Čukelj, N., Drakula, S., Voučko, B., Novotni, D., Ćurić, D. The influence of fermentation conditions on the exopolysaccharides and β-glucans content of barley sourdough. *31st EFFOST International Conference*, 13-16.11.2017., Sitges, Španjolska. *Organizator*: The European Federation of Food Science and Technology (*EFFoST*)

A.2.6.1.20.Voucko, B., Cukelj, N., Ajredini, S., Novotni, D., Dujmic, F., Curic, D. Influence of High Intensity Ultrasound Treatment on Bioactive Compounds in Buckwheat and Pumpkin Seed Cake Flour. *17th AACC International Annual Meeting*, San Diego, SAD, 8.-11.10.2017. *Organizator*: The American Association of Cereal Chemists (AACC) International.

A.2.6.1.21. Novotni, D., Ćurić, D. Are consumers concerns on gluten toxicity justified? *8th International Congress Flour-Bread '15 and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists*, Opatija, Hrvatska, 29.-30.10.2015. *Suorganizator*: International Association for Cereal Science and Technology (ICC)

A.2.6.1.22. Čukelj, N., Novotni, D., Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Putnik, P., Ćurić, D. Croatian consumers' attitudes and purchase intentions towards functional cookies. *8th International Congress Flour-Bread '15 and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '15*, Opatija, Hrvatska, 29.-30.10.2015. *Suorganizator*: International Association for Cereal Science and Technology (ICC).

A.2.6.1.23. Ajredini, S., Novotni, D., Čukelj, N., Krpan, M., Hruškar, M., Ćurić, D. Resistance of sourdough starter cultures to freezing. *8th International Congress Flour-Bread '15 and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '15*, Opatija, Hrvatska, 29.-30.10.2015. *Suorganizator*: International Association for Cereal Science and Technology (ICC).

A.2.6.1.24. Vrana Špoljarić, I., Maričić, N., Novotni, D., Ajredini, S., Voučko, B., Ćurić, D. Characteristics of barley sourdough during frozen storage. *8th International Congress Flour-Bread '15 and 10th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh '15*, Opatija, Hrvatska, 29.-30.10.2015. *Suorganizator*: International Association for Cereal Science and Technology (ICC).

A.2.6.1.25. Hadžić Josipović, A, Ćurić, D., Novotni, D., Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Čukelj, N. New product development: mixed cereal meal. *8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014.

Suorganizatori: EFFost The European Federation of Food Science and Technology (*EFFoST*); The International Union of Food Science and Technology (*IUFoST*). A.2.6.1.26. Nanjara, Lj., Novotni, D., Čukelj, N., Smerdel, B., Ćurić, D. Comparative analysis of objective and subjective quality of different types of bread. *8th International Congress of Food technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, Hrvatska, 21.-24.10.2014. *Suorganizatori*: EFFost The European Federation of Food Science and Technology (*EFFoST*); The International Union of Food Science and Technology (*IUFoST*). A.2.6.1.27. Čukelj, N., Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Novotni, D., Ćurić, D. Influence of baking on phenolic compounds of wholegrain flaxseed cookies. *ICC International Symposium on Bioactive Compounds in Cereal Grains and Foods*, Beč, Austrija, 24.-25.4.2014. *Organizator*: International Association for Cereal Science and Technology (ICC). A.2.6.1.28. Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Čukelj, N., Bosiljkov, T., Brnčić, M., Novotni, D., Ćurić, D. Effect of high intensity ultrasound on properties of starch pastes. *7th International Congress Flour-Bread'13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'13, Opatija, Hrvatska*, 16.-18.10.2013. *Suorganizator*: International Association for Cereal Science and Technology (ICC). A.2.6.1.29. Vrana Špoljarić, I., Smerdel, B., Čukelj, N., Dujmić, F., Brnčić, M., Novotni, D., Ćurić, D. Ultrasound Assisted Extraction of Soluble Dietary Fiber from Cereal Bran. *7th International Congress Flour-Bread'13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'13*, Opatija, Hrvatska, 16.-18.10.2013. *Suorganizator*: International Association for Cereal Science and Technology (ICC). *Stručni skupovi* Voučko, B., Vrana Špoljarić, I., Ajredini, S., Novotni, D., Čukelj, N., Ćurić, D. Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji kruha produljene trajnosti i svježine, 8. međunarodni sajam inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji, AgroARCA, 8.-15.5.2015., Trilj. Novotni, D. (2017) Trendovi i inovacije u proizvodnji tjestenine, Internacionalni kongres tjesteničarstva 'ConPasta' 9.11.2017. Karlovac. Novotni, D. (2017) Fini pekarski proizvodi: sigurnost aditiva s aluminijem, XVII. Kongres pekarstva, mlinarstva i slastičarstva „Hrvatski pekar 2017" 7.4.2017. Varaždin. Novotni, D. (2016) Kisela tijesta u suvremenom pekarstvu, XVI. Kongres pekarstva, mlinarstva i slastičarstva „Hrvatski pekar 2016" 08.4.2016. Varaždin. Novotni, D. (2015) Prehrambena vrijednost tjestenine i tjesteničarskih proizvoda, Internacionalni kongres tjesteničarstva 'ConPasta' 5.11.2015. Karlovac.	
2. Da je prije izbora u zvanje docenta ili nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje bio pozvani predavač na barem jednom međunarodnom znanstvenom ili stručnom skupu.	**DA** *Obrazloženje*: Bila je pozvana predavačica na četiri (4) stručna skupa. Potvrde u privitku.
1.Novotni, D. (2017) Trendovi i inovacije u proizvodnji tjestenine, Internacionalni kongres tjesteničarstva 'ConPasta' 9.11.2017. Karlovac. 2. Novotni, D. (2017) Fini pekarski proizvodi: sigurnost aditiva s aluminijem, XVII. Kongres pekarstva, mlinarstva i slastičarstva „Hrvatski pekar 2017" 7.4.2017. Varaždin. 3. Novotni, D. (2016) Kisela tijesta u suvremenom pekarstvu, XVI. Kongres pekarstva, mlinarstva i slastičarstva „Hrvatski pekar 2016" 08.4.2016. Varaždin. 4. Novotni, D. (2015) Prehrambena vrijednost tjestenine i tjesteničarskih proizvoda, Internacionalni kongres tjesteničarstva 'ConPasta' 5.11.2015. Karlovac.	
3. da je bio voditelj znanstveno-istraživačkog projekta MZOS-a ili nekoga drugog znanstveno-istraživačkog projekta financiranog	**NE**

od Europske agencije za znanost, tijela državne uprave, hrvatskih i stranih zaklada i sl.	
4. Da je bio voditelj ili da je sudjelovao kao suradnik u znanstvenom programu znanstvenog centra izvrsnosti, odnosno da je bio voditelj ili da je sudjelovao kao suradnik u europskom i međunarodnom kompetitivnom projektu ili projektu Hrvatske zaklade za znanost.	**DA** *Obrazloženje*: Sudjelovala je kao suradnica na dva projekta Hrvatske zaklade za znanost, te jednom Europskom međunarodnom projektu FP6.
Suradnica na projektima: 1. Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa, HRZZ, 2017-2020. 2. Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji hrane produljene trajnosti i svježine, HRZZ 2012-2016. 3. Freshly baked breads with improvement of nutritional quality and low energy demanding for the benefit of the consumer and of the environment (FP6 FOOD-2006-36302), EU commission, 2007-2009.	
5. Da je bio urednik najmanje jednog zbornika radova sa znanstvenog skupa ili zbirne znanstvene knjige ili gostujući urednik u specijalnom izdanju znanstvenog časopisa.	**NE**
6. da je, nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje, za znanstvene ili stručne časopise, zbornike radova sa znanstvenog skupa ili zbirne znanstvene publikacije recenzirao najmanje 5 članaka	**DA** *Obrazloženje*: Recenzirala je za znanstvene časopise 23 članaka. Potvrde u privitku.
Popis časopisa i broj recenziranih znanstvenih članaka: British Journal of Nutrition (2) 2017; 2016. Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition (2) 2017; 2014. Food Chemistry (1) 2017. Food Additives and Contaminants (1) 2017. Food Technology and Biotechnology (3) 2015; 2017. International Journal of Food Science and Technology (7) 2015-2017. Journal of Food Processing and Preservation (1) 2017. Journal of Food Science (1) 2017. Journal of Food and Nutrition Research (1) 2017. Journal of Agricultural Science and Technology (1) 2016. Food & Function (1) 2016. LWT – Food Science and Technology (1) 2015. Journal of Food Research (1) 2014.	
7. Da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem jedan kompetitivni projekt na nacionalnoj ili na međunarodnoj razini u kategoriji istraživačkih, razvojnih ili stručnih projekata ili da je bio recenzent (izvjestitelj) u znanstvenom panelu Hrvatske zaklade za znanost.	**DA** *Obrazloženje*: Recenzirala je jedan projekt na 14. natječaju Vijeća za istraživanja u poljoprivredi (VIP) za Ministarstvo poljoprivrede. Poziv u privitku.
Recenzirala je VIP projekt (šifra 2016-14-72) na poziv Ministarstvo poljoprivrede (klasa 320-01/16-01/15, urbroj: 525-07/1157-1157-16-6), lipanj 2016. godine.	
8. Da je bio član organizacijskog ili programskog odbora međunarodnoga	

znanstvenog skupa (tj. skupa u kojem sudjeluju stručnjaci iz najmanje tri zemlje, a organizacijski ili programski odbor ima članove iz tri države) ili da je bio predsjednik organizacijskog ili programskog odbora domaćega znanstvenog skupa.	**NE**
9. da je, nakon izbora u prethodno znanstveno-nastavno zvanje, objavio najmanje tri stručna rada ili rada u zborniku znanstveno-stručnog skupa.	**NE**
10. Da je za znanstveni ili nastavni ili stručni rad dobio međunarodnu nagradu ili priznanje ili istaknutu domaću nagradu ili priznanje. Istaknutom domaćom nagradom ili priznanjem u smislu ovog uvjeta smatraju se nagrade i priznanja koje dodjeljuju državna tijela, te nacionalne znanstvene i kulturne institucije.	**NE**
11. Da je sudjelovao u aktivnostima popularizacije znanosti, kojima se potiče dijalog znanstvene zajednice sa zainteresiranom publikom o znanosti i znanstvenom obrazovanju (popularno-znanstvena predavanja, tribine, radionice, festival znanosti, prigodne manifestacije, rad u časopisima za popularizaciju znanosti, edukacijski projekti, osmišljeni medijski istupi itd.).	**DA** *Obrazloženje*: Sudjelovala je na Festivalu znanosti 2017. u Zagrebu, na raznim popularno-znanstvenim tribinama i festivalima, radionicama i manifestacijama te medijskim nastupima.
Održano predavanje na Festivalu znanosti 2017. Čukelj, N., Obranović, M., Novotni, D., Ćurić, D., Voučko B. „350 nijansi tjestenine", Tehnički muzej Zagreb, 26.4.2017.;održano pozvano predavanje na stručnom seminaru za pekare i slastičare 'Svijet enzima', Richmont klub, 24.5.2016., Zagreb; Medijski nastupi: Hrvatski radio, 1. Program, Emisija za selo i poljoprivredu, 1.11.2015. (tema o glutenu); Nova TV, emisija Provjereno, 5.11.2015. (Još jedna zabluda: kako je gluten postao neprijatelj broj 1?); HRT Emisija: Društvena mreža, tema istraživanja kruha, 17.4.2014.; HRT, emisija Dobro jutro Hrvatska, 9.11.2011. (Godine gore – kile dolje); održana popularno-znanstvena predavanja na tribinama Oslobođenja životinja s predavanjima 'Vitamin b12, veganski mit ili stvarna opasnost', 16.05.2017. te 'Nužnost i adekvatnost veganske prehrane', 20.10.2015. kao i na ZeGeVege festivalu održivog življenja 2014. i 2015. godine; stručna predavanja edukacije na temu Training module on healthy bread products u okviru projekta Nutricionistički centar izvrsnosti, programa IPA BGUE 0406 - Razvoj ljudskih potencijala, Prehrambeno-tehnološka škola, Zagreb, studeni 2012.	
Ispunjava četiri (4) uvjeta kriterija nastavnog doprinosa i šest (6) kriterija znanstveno-stručnog doprinosa	

PRILOZI

Izvornici Zamolbi Fakultetskom vijeću za pokretanje izbora u znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora (napisati na internom memorandumu PBF-a)
1.1. Izvornik Zamolbe pristupnika
1.2. Izvornik Obrazloženja/Suglasnosti od Zavoda ili Ustanove pristupnika s prijedlogom članova Stručnog povjerenstva
2. Izvornik životopisa pristupnika (Curriculum vitae s njegovim potpisom) http://www.pbf.unizg.hr/prijedlog_za_pisanje_biografskih_podataka_curriculum_vitae2
3. Znanstvena aktivnost pristupnika
4. Sažeta tablica uvjeta Rektorskog zbora Sveučilišta u Zagrebu
5. Proširena tablica uvjeta Rektorskog zbora Sveučilišta u Zagrebu
6. Izvornik izjave o izvornosti http://www.pbf.unizg.hr/izjava_o_izvornosti4
7. Preslika suglasnosti Sveučilišta za raspisivanje javnog natječaja za izbor
8. Preslika rješenja Matičnog odbora o izboru u znanstveno zvanje višeg znanstvenog suradnika
9. Preslika Odluke Fakultetskog vijeća o prethodnom izboru u znanstveno-nastavno zvanje docenta na vrijeme od pet godina
10. Preslika Potvrde Vijeća područja o izboru u znanstveno-nastavno zvanje docenta na vrijeme od pet godina
11. Potvrda o pozitivno ocijenjenoj kvaliteti nastavnog rada (Sveučilišna anketa iz posljednjeg ciklusa anketiranja, potpisana od strane dekana)
12. Dokazi o ispunjavanju uvjeta Rektorskog zbora (uključujući Potvrdu o sudjelovanju u izvođenju nastave od barem tristo (300) norma sati, potpisanu od strane prodekana za nastavu)

Prof. dr. sc. Damir Ježek, Prehrambeno-biotehnološki fakultet , Zagreb

Prof. dr .sc. Rajka Božanić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet , Zagreb

Prof. dr. sc. Zlatko Šatović, Agronomski fakultet, Zagreb

Zagreb, 21. prosinca 2017.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu
- Ovdje-

PREDMET: Izvješće Stručnog povjerenstva o ispunjavanju uvjeta **prof. dr. sc. Suzane Rimac Brnčić**, znanstvenog savjetnika za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik u trajnom zvanju**

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta na svojoj 3. redovitoj sjednici za akademsku godinu 2017/2018. održanoj 13. prosinca 2017. godine (ad 15) izabralo nas je 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), **prof. dr. sc. Suzane Rimac Brnčić, znanstvenog savjetnika** u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik u trajnom zvanju** za znanstveno područje (4) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija.

U skladu sa Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (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, 82/12 i 32/13), 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 28/2017), Fakultetskom vijeću podnosimo sljedeće

IZVJEŠĆE

Iz životopisa pristupnice:

Prof.dr.sc. Suzana Rimac Brnčić rođena je 02.08.1970. u Zagrebu. Osnovnu i srednju školu pohađala je u Zagrebu. Diplomirala je na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 1995 godine. Od 1995 - 1997 radi kao viši tehnički suradnik u Laboratoriju za procesno-prehrambeno inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Od 1997. godine je znanstvena novakinja. Magistarski rad pod naslovom „*Optimiranje procesa prženja pri proizvodnji smrznutog krumpira u obliku štapića*" obranila je je 29.03.2001.g. te stekla akademski stupanj magistrice biotehničkih znanosti. Doktorski rad, pod naslovom " *Fizikalno-kemijska svojstva proteina sirutke u funkciji različitih postupaka obrade*" obranila je 06.10.2006. godine te stekla akademski stupanj doktorice biotehničkih znanosti. Dosadašnji izbori u suradnička odnosno znanstvena zvanja započinju njenim izborom u zvanje mlađeg asistenta (1997. godine), asistenta (2006. godine), višeg

asistenta (2007. godine), znanstvenog suradnika (2007. godine), docenta (2007. godine), višeg znanstvenog suradnika (2010. godine), znanstvene savjetnice (2011. godine), izvanredne profesorice (2012. godine) i redovite profesorice (2017. godine).

Prof. dr.sc. Suzana Rimac Brnčić, do sada je sudjelovala u izvedbi nastave (vježbe, seminari, predavanja) na kolegijima Procesi pripreme hrane, Fizikalna svojstva složenih sustava-hrane, Prehrambeno-procesno inženjerstvo 1, Prehrambeno-procesno inženjerstvo 2, Procesi konzerviranja prehrambenih proizvoda i Nova hrana. U razdoblju od 2007-2011. godine dr.sc. Suzana Rimac Brnčić, bila je članica Odbora za osiguranje i praćenje kvalitete nastave, od 2011 –2015. godine članica je Povjerenstva za studentske radove, a od 2015. godine je predsjednica Odbora za diplomske radove. Članica je uređivačih odbora više znanstveno stručnih časopisa: Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition (od 2009 –), Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development (2010 -), Charpatian Journal of Food Science and Technology (2011 – 2014), Journal of Food Research (2013-), Journal of Nutrition and Nutritional Epidemiology (2014-) i Journal of Food Technology Research (2014-).

Godine 2001. dodijeljena joj je potpora Biotehničke zaklade PBF-a, a iste godine dobila je i Državnu nagradu za znanost za znanstvene novake koju dodjeljuje Ministarstvo znanosti, obrazovanja i sporta i Sabor Republike Hrvatske.

Pristupnica se aktivno služi engleskim jezikom.

Od akad. god. 2012/2013 prof.dr.sc. Suzana Rimac Brnčić koordinatorica je temeljnog modula Procesi pripreme hrane na preddiplomskom studiju Nutricionizam, a od akad. god. 2014/2015 koordinatorica je temeljnog modula Nova hrana na diplomskom studiju Prehrambeno inženjerstvo. U akad. God. 2014/2015 bila je koordinatorica modula Funkcionalna hrana na doktorskom studiju. Dokazala se kao uspješna mentorica te je pod njenim mentorstvom obranjeno 15 diplomskih i 13 završnih radova te je objavila 6 radova u koautorstvu sa studentima. Jedan je od koautora sveučilišnog udžbenika „Procesi konzerviranja hrane – novi postupci“. Na temelju provedene analize kvalitete njenog nastavnog rada sukladno čl. 92. Statuta Sveučilišta u Zagrebu pristupnica je pozitivno ocijenjena po studentskim anketama.Prof. dr. sc. Suzana Rimac Brnčić, znanstvena savjetnica, bila je vrlo aktivna i u stručnoj djelatnosti. Uz 7 objavljenih stručnih radova bila je pozvani predavač na dva stručna skupa te suradnik na jednom tehnologijsko/stručnom projektu. Održala je više stručnih predavanja u okviru Festivala znanosti (2008, 2012, 2013,2014,2015,2016). Članica je Povjerenstva za izradu Zakona o provedbi Uredbe EU br.2015/2283 Europskog parlamenta i Vijeća o novoj hrani, Ministarstvo zdravlja.

Znanstveno-istraživačka djelatnost

Znanstveno-istraživačka djelatnost prof. dr. sc. Suzane Rimac Brnčić 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 prehrambeno-tehnološko inženjerstvo u Laboratoriju za procesno-prehrambeno inženjerstvo, (od 1995. godine) uključena je u znanstvena istraživanja na više nacionalnih znanstveno-istraživačkih projekata (Razvoj prehrambenih proizvoda više biološke vrijednosti; Razvoj novih funkcionalnih proizvoda i njihova stabilnost; Nove tehnike procesiranja u proizvodnji funkcionalne hrane; Održivi razvoj inovacije u hrani-valorizacija otpada masline), a od 2012. godine i na nekoliko međunarodnih znanstveno-istraživačkih projekata (Improving health properties of food by sharing our knowledge on the digestive process; The Network for the Biology of Zinc; Interindividual variation in response to consumption of plant food bioactives and determinants involved; Risk Assessment of mixture of contaminants present

in food). Voditeljica je Potpore financirane od strane Sveučilišta u Zagrebu „Svojstva i interakcije ultrazvukom modificiranih škrobova“ (2014).

Rezultati znanstveno-istraživačkog rada prof. dr. sc. Suzane Rimac Brnčić objavljeni su u stranim i domaćim znanstvenim časopisima te zbornicima radova s međunarodnih i domaćih znanstvenih skupova. Objavila je ukupno 43 znanstvena rada, od kojih je 22 klasificirano u a1 skupini, jedanaest radova je klasificirano u a2 skupini te deset radova s kongresa i skupova iz skupine a3. Objavljeni znanstveni radovi citirani su ukupno 475 puta (izvor: ISI Web of Science). Njen znanstveno-istraživački rad obuhvaća prehrambeno inženjerstvo, a područje njezina rada je usmjereno na ispitivanja vezana uz nove tehnike procesiranja u proizvodnji funkcionalne hrane, primjenu novih tehnika obrade različitih prehrambenih praškastih materijala (koncentrati i izolati proteina sirutke, škrobovi, pektini), te njihov utjecaj na fizikalno - kemijske i funkcionalne značajke tih materijala (topljivost, emulgiranje, pjenjenje, raspodjela veličina čestica, boja, stupanj kristaliničnosti, in vitro probavljivost). Također je ispitivala utjecaj novijih postupaka obrade (tribomehanička mikronizacija, ultrazvuk, enzimska hidroliza) i dodatka različitih hidrokoloida na poboljšanje reoloških i termofizičkih svojstava proteina sirutke te se bavila određivanjem teksturalnih svojstava ekstrudiranih proizvoda obogaćenih proteinima sirutke. U zadnje vrijeme područje njenog znanstvenog rada obuhvaća i valorizaciju otpada masline te rajčice.Nakon izbora u prethodno zvanje pristupnica je objavila osam radova koji se klasificiraju kao a1 radovi. Rezultate svojih istraživanja prezentirala je na 50 međunarodnih i sedam domaćih znanstvenih skupova.Angažirana je kao recenzent znanstvenih radova u međunarodnim časopisima i zbornicima radova te je do sada recenzirala 65 znanstvenih radova. Sudjelovala je kao plenarni i pozvani predavač na međunarodnim znanstvenim skupovima.

Bila je članica znanstvenih i organizacijskih odbora međunarodnih i nacionalnih znanstvenih skupova (GREEN 2018, Zagreb, Hrvatska; GREEN 2016, Zagreb, Hrvatska; GREEN 2014, Zagreb, Hrvatska; The 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists 2014, Opatija, Hrvatska; 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska; The 3rd International Conference on Food & Biosystems Engineering FaBE 2017, Rhodes island; 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 2018, Zagreb, Hrvatska).

Popis znanstvenih radova nalazi se u Prilogu, a vrednovanje radova prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017) prikazano je u Tablici 1.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017)

Za izbor u znanstveno zvanje <u>znanstveni savjetnik u trajnom zvanju</u>

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Broj bodova	Ukupno objavljenih radova	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	14	19,9	22	**14**	32,3
	Poslije	8	12,4			
a2	Prije	7	3,75	11	**7,5**	5,8
	Poslije	4	2,05			
a3	Prije	9	2,25	10	**2,5**	2,5
	Poslije	1	0,25			
			Ukupno bodova		**24**	**40,6**

Iz Tablice 1. nedvojbeno je vidljivo da pristupnica prof. dr. sc. Suzana Rimac Brnčić u potpunosti zadovoljava i znatno premašuje samostalne uvjete za izbor u zvanje znanstveni savjetnik u trajnom zvanju prema članku 16. Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017). Istodobno pristupnik u potpunosti zadovoljava i premašuje i uvjet iz članka 43. stavak 3 Pravilnika (NN 28/2017) o ispunjavanju polovice uvjeta koji su propisani kao razlika između uvjeta za izbor u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika propisanih 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, 38/11) i uvjeta propisanih Pravilnikom (NN 28/2017) za izbor u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju, koje mu pravo pripada, jer je od njegovog izbora u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika do dana stupanja na snagu Pravilnika (NN 28/2017) proteklo više od 30 mjeseci.

Citiranost objavljenih znanstvenih radova prof. dr. sc. Suzane Rimac Brnčić do 23. studenog 2017. iznosi: prema Web of Science 475; prema Google Scholar 716, a h-indeks iznosi 12 prema Web of Science.
Prof. dr. sc. Suzana Rimac Brnčić sudjelovala je na 50 međunarodnih i 7 nacionalih znanstvenih skupova (Tablica 2).

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti

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	0
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	50
Nacionalni znanstveni skupovi	7

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	1
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	5
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	0
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	4

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG POVJERENSTVA

Temeljem gore navedenog Stručno povjerenstvo smatra da **prof. dr. sc. Suzana Rimac Brnčić, znanstveni savjetnik** na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu u potpunosti udovoljava uvjetima za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni savjetnik u trajnom zvanju** prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017) Nacionalnog vijeća za znanost, za znanstveno područje biotehničkih znanosti (članak 43. stavak 3., kao i članak 16.).

Stoga Stručno povjerenstvo predlaže Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilšta u Zagrebu donošenje i upućivanje pozitivnog mišljenja Matičnom odboru za biotehničke znanosti za izbor **prof. dr. sc. Suzane Rimac Brnčić, znanstvenog savjetnika** u znanstveno zvanje:

znanstveni savjetnik u trajnom zvanju

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

Članovi Stručnog povjerenstva:

Prof. dr. sc. Damir Ježek, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Rajka Božanić, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Zlatko Šatović, AF, Zagreb

Prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
Prof. dr. sc. Mara Banović, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
Prof. dr. sc. Ana Jeromel, Agronomski fakultet, Zagreb

U Zagrebu, 08. siječnja 2018.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu
-O v d j e-

PREDMET: Izvješće Stručnog povjerenstva o ispunjavanju uvjeta **dr. sc. Marine Tomašević** za izbor u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik**

Na 3. redovitoj sjednici Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, održanoj 13. prosinca 2017. godine (ad. 16), 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. Marine Tomašević** u znanstveno zvanje **znanstveni suradnik** za znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija.

Prema članku 43. stavka 4. Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 28/2017) na izbor pristupnika u znanstveno zvanje znanstveni suradnik primijenit će se odredbe Pravilnika o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10 i 38/11).

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, 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* (NN 118/09, NN 82/12, NN 32/13), *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 28/17), 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. Marina Tomašević rođena je u Sinju, 29. prosinca 1986. godine. Diplomirala je 2011. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu pri čemu je stekla akademski naziv

magistre inženjerke prehrambenog inženjerstva. Na istom je fakultetu 2012. godine upisala poslijediplomski doktorski studij 'Prehrambena tehnologija', a doktorski rad pod nazivom 'Utjecaj enoloških postupaka na sastav arome vina Pošip', izrađen pod mentorstvom prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić, obranila je 14.06.2017. godine te stekla akademski stupanj doktora znanosti iz znanstvenog područja Biotehničke znanosti, znanstvenog polja Prehrambena tehnologija.
Od studenog 2011. godine zaposlena je u Laboratoriju za tehnologiju i analitiku vina na Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu kao znanstveni novak-asistent (2011-2017), odnosno poslijedoktorand od 25. rujna 2017. godine. Pritom sudjeluje u izvođenju nastave na kolegiju 'Kemija i tehnologija vina' na preddiplomskom studiju te kolegijima 'Senzorika i analitika vina', 'Proizvodnja predikatnih, specijalnih i pjenušavih vina' i 'Kemija i tehnologija vina' na diplomskim studijima.
Tijekom 2016. godine (01.03.2016.-31.05.2016.) znanstveno se usavršavala na Kmetijskom Institutu Slovenije, Ljubljana, Slovenija.
Pristupnica je zamjenica predstavnika grupacije asistenata PBF-a od listopada 2017. godine te je članica Organizacijskog odbora za Smotru Sveučilišta od 2013. godine. Također, članica je Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista i OENOVITI Iternational mreže.
Dobitnica je potpore Biotehničke zaklade redovitim studentima preddiplomskih/diplomskih i poslijediplomskih doktorskih studija koji su svojim radom ostvarili rezultate čija je primjena moguća u Hrvatskoj, za 2015. godinu

Znanstvena aktivnost pristupnice

Znanstveno-istraživačka djelatnost dr. sc. Marine Tomašević očituje se kroz objavljene znanstvene radove, sudjelovanja na znanstvenim skupovima te sudjelovanje na znanstvenim projektima. Znanstvena istraživanja vezana su uz tehnologiju i analitiku vina i grožđa te razvoj metoda za analizu spojeva arome vina. Rezultati njezinog znanstveno-istraživačkog rada objavljeni su u stranim i domaćim znanstvenim časopisima te zbornicima radova s međunarodnih i domaćih znanstvenih skupova. Do danas je ukupno objavila 19 znanstvenih radova, od kojih se 6 znanstvenih radova + 1 rad u postupku indeksiranja klasificira u a1 skupini, 1 rad + 1 rad u postupku indeksiranja u a2 skupini te 10 radova s kongresa i skupova u kategoriju a3 radova. Sudjelovala je na 10 međunarodnih znastvenih skupova sa 14 priopćenja.
Objavljeni znanstveni radovi citirani su, do 27. studenog 2017., ukupno 63 puta prema bazi Web of Science Core Collection (all Databases), prema Scopus bazi 66 puta, prema Google Scholaru 90 puta, a h-indeks iznosi 3 prema svim spomenutim bazama. Broj znanstvenih radova prikazanih u Tablici 1. odgovara broju radova u isprintu iz Nacionalne i sveučilišne knjižnice te pripadaju području i polju u koje se pristupnica bira.
Suradnica je na znanstvenom projektu financiranom od strane Hrvatske zaklade za znanost „Novi enološki postupci kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji visokokvalitetnih vina" (2015.-2019.). Kao suradnica sudjelovala je na jednom međunarodnom znanstvenom projektu: „The application of innovative technologies in bioactive compounds isolation from organic waste in the wine production", Programme: Operatinal Programme Regional Competitiveness 2007-2013. Call: „Sthrengthening capacities for research, development and innovation" EU-MZOŠ (2014.-2016.). Također je kao

suradnica do sada sudjelovala na znanstveno-istraživačkom projektu financiranim od strane Ministarstva znanosti, obrazovanja i športa: „Promjene visokovrijednih sastojaka tijekom prerade odabranih vrsta voća" (2011.-2013.), kao i na projektu HAMAG-BICRO „Razvoj inovativnog integralnog sustava maceracije i fermentacije u proizvodnji crnih vina" Program inovativnog koncepta (2014.-2015).
Popis znanstvenih radova nalazi se u Prilogu, a vrednovanje po kriterijima Nacionalnog vijeća za znanost prikazano je u Tablicama1-3.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (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		6	**2**	1	2	**6**
	Poslije						
a2	Prije		1	**3**	0.5	1.5	**0.5**
	Poslije						
a3	Prije		8	**2**	0.25	0.5	**4**
	Poslije						
					Ukupno bodova	**4**	**10.5**

Iz Tablice 1. nedvojbeno je vidljivo da pristupnica dr. sc. Marina Tomašević u potpunosti zadovoljava i znatno premašuje samostalne uvjete za izbor u zvanje znanstveni suradnik prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/2005), za biotehničko područje.

U Tablici 2. su prikazani ukupni rezultati znanstvene aktivnosti, a u Tablici 3. rezultati sudjelovanja na znanstvenim projektima.

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti (A 2.4.-A2.6.2.)

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	10
Nacionalni znanstveni skupovi	-

Tablica 3. Ukupni rezukltati sudjelovanja na znanstvenim projektima

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

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG POVJERENSTVA

Temeljem prethodno navedenog Stručno povjerenstvo smatra da dr. sc. Marina Tomašević u potpunosti udovoljava uvjetima za izbor u znanstveno zvanje znanstveni suradnik prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja Nacionalnog vijeća za znanost, za znanstveno područje biotehničke znanosti (NN 84/2005) i Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja Nacionalnog vijeća za znanost, za područje biotehničkih znanosti (NN 28/2017, članak 43. stavak 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. Marine Tomašević, u znanstveno zvanje

znanstveni suradnik

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

Članovi Stručnog povjerenstva:

Prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Mara Banović, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Ana Jeromel, AF, Zagreb

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Maja Benković
Datum rođenja: 22.09.1983.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 14.07.2008.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 10.02.2014.

Prethodna zaposlenja: /

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof.dr.sc.Ingrid Bauman (u mirovini)/ izv.prof.dr.sc. Mirjana Čurlin
Projekt u trenutku zaposlenja: „Karakterizacija i određivanje stupnja izmiješanosti praškastih materijala“ (058-0581846-2810)
Projekt na kojem se trenutno radi:

1. Taksonomija, ekologija i uporaba rogača (*Ceratonia siliqua* L.) i lovora (*Laurus nobilis* L.) u Hrvatskoj (IP-11-2013-3304-TEUCLIC) (voditelj dr.sc. Siniša Srečec, Visoko gospodarsko učilište u Križevcima)
2. Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa (HRZZ-2016-06-2789) (voditeljica prof.dr.sc. Duška Ćurić)

Laboratorij: Kabinet za osnove inženjerstva
Zavod: Zavod za procesno inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) naziv, institucija: Prehrambena tehnologija, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
b) godina upisa: 2009.
c) broj položenih ispita i srednja ocjena: 18/18 (5,00)

Sudjelovanje u nastavi:

- Preddiploski studij i diplomski studij (PT, BT) - izborni modul „Tehnologija prahova”-seminari
- Diplomski studij (N) - Osnove mjernih metoda u znanosti o prehrani – vježbe
- Preddiplomski (N) - Modeliranje i optimiranje u nutricionizmu – vježbe
- Preddiplomski (PT) - Mjerenje i upravljanje procesima u prehrambenoj industriji – vježbe
- Diplomski (PT) - Modeliranje i kemometrija u prehrambenom inženjerstvu
- Preddiplomski studij (PT, BT, N) – Osnove informatike - vježbe

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:

- Marija Jakelić: Jednostavni i parcijalno-linearni regresijski modeli primijenjeni na različitim svojstvima vodenih biljnih ekstrakata (29.09.2016)
- Ivana Bendelja: Utjecaj veličine čestica na fizikalna i kemijska svojstva vodenih ekstrakata biljaka iz porordice usnača (Lamiaceae) (30.11.2017 – mentor – nakon izbora u znanstveno-nastavno zvanje docenta)

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: /

Javna obrana teme disertacije: lipanj 2012.
Javna obrana disertacije: „Fizikalno-kemijska i senzorska svojstva obogaćenih praškastih mješavina na bazi kave“ - doktorska disertacija obranjena 15.11.2013.
Tečajevi i radionice: /

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

- Jurinjak Tušek, Ana; Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; Valinger, Davor; Jurina, Tamara; Gajdoš Kljusurić, Jasenka. Kinetics and thermodynamics of the solid-liquid extraction process of total polyphenols, antioxidants and extraction yield from nettle (*Urtica dioica* L.). Book of abstracts 2nd Natural resources, green technology and sustainable development. Zagreb, Hrvatska, 5.-7.10.2016.
- Srečec, Siniša; Kremer, Dario; Bauman, Ingrid; Benković, Maja; Popović, Maja; Špoljarić, Danijel; Karlović, Ksenija; Dujmović Purgar, Dubravka; Bolarić, Snježana; Erhatić, Renata; Peremin Volf, Tomislava; Augustinović, Zvjezdana; Kvaternjak, Ivka; Dunkić, Valerija; Bezić, Nada; Vedrina Dragojević, Irena. Aim and importance of taxonomy, ecology and utilization of carob tree (*Ceratonia siliqua* L.) and bay laurel (*Laurus nobilis* L.) for sustainable development of Croatian coast and islands. Book of abstracts 2nd Natural resources, green technology and sustainable development. Zagreb, Hrvatska, 5.-7.10.2016.

b) poster: /

c) bez rada: /

Ostala javna predavanja:

- Doc.dr.sc. Maja Benković sudjelovala je na međunarodnoj izložbi inovacija „ARCA“ (20.-22.10.2016.) na kojoj je osvojila srebrnu medalju za inovaciju. (Jurinjak Tušek, A., Benković, M., Belščak-Cvitanović, A., Valinger, D., Jurina, T., Bauman, I., Čurlin, M., Gajdoš Kljusurić, J.: Razvoj kontinuirane metode za određivanje antioksidacijskog kapaciteta u mikroreaktoru.

- Tijekom akademske godine 2016./2017. dr.sc. Maja Benković održala je nastupno predavanje 10.03.2017. na temu „Tehnologija prahova – osnovni pojmovi i svojstva čestica“.

Ostale napomene i mišljenje mentora:
Tijekom akademske godine 2016./2017. dr.sc. Maja Benković održala je nastupno predavanje 10.03.2017. na temu „Tehnologija prahova – osnovni pojmovi i svojstva čestica“. Nakon pozitivno ocjenjenog predavanja i izvješća stručnog povjerenstva te potvrdom Vijeća biotehničkog područja od 3.5.2017. Maja Benković odabrana je u znanstveno-nastavno zvanje docenta.

Ovo je izvješće pozitivno: **a) Da, iz razloga....**
b) Ne, iz razloga....

Ovo izvješće je **pozitivno** budući da je dr.sc. Maja Benković svojim dosadašnjim nastavnim, znanstvenim i stručnim radom pokazala kontinuitet rada i napretka, što je u konačnici i potvrđeno njezinim izborom u znanstveno-nastavno zvanje docenta.

U Zagrebu, 15.01.2018.

Pročelnik Laboratorija:

Izv.prof.dr.sc. Mirjana Čurlin

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

A1:

1. Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; Bauman, Ingrid; Komes, Draženka; Srečec, Siniša (2017) Flow properties and chemical composition of carob (Ceratonia siliqua L.) flours as related to particle size and seed presence. *Food research international* 100, 211-218.
2. Benković, Maja; Srečec, Siniša; Bauman, Ingrid; Ježek, Damir; Karlović, Sven; Kremer, Dario; Karlović, Ksenija; Erhatić, Renata (2016) Assessment of Drying Characteristics and Texture in Relation with Micromorphological Traits of Carob Pods and Seeds (Ceratonia silliqua L.). Food technology and biotechnology. 54 (4), 432-440.
3. Jurinjak Tušek, Ana; Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; Valinger, Davor; Jurina, Tamara; Gajdoš Kljusurić, Jasenka (2016) Kinetics and thermodynamics of the solid-liquid extraction process of total polyphenols, antioxidants and extraction yield from Asteraceae plants. Industrial crops and products 91, 205-214.

A2:

1. Valinger, Davor; Benković, Maja; Jurina, Tamara; Jurinjak Tušek, Ana; Belščak-Cvitanović, Ana; Gajdoš Kljusurić, Jasenka; Bauman, Ingrid (2017) Use of NIR spectroscopy and 3D principal component analysis for particle size control of dried medicinal plants. Journal on processing and energy in agriculture. 21 (1), 17-22.

A3:

1. Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; Jurina, Tamara; Valinger, Davor; Jurinjak Tušek, Ana; Jakelić, Marija; Gajdoš Kljusurić, Jasenka (2017) Effect of extraction conditions on extraction yield, total polyphenolic content and antioxidant capacity of yarrow (*Achilea millefolium* L.). Proceedings of the 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry" (Jukić, A ; Šubarić, D., urednici). Zagreb : Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa (HDKI), str. 155-162.
2. Valinger, Davor; Jurina, Tamara; Benković, Maja; Jurinjak Tušek, Ana; Belščak-Cvitanović, Ana; Jakelić, Marija; Gajdoš Kljusurić, Jasenka (2017) Determination of correlations between electrical conductivity, dry matter, total polyphenolic content and antioxidant capacity of marigold extracts (*Calendula officinalis*). Proceedings of the 16th Ružička days, Jukić, A ; Šubarić, D. ,ur.), Zagreb : Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa (HDKI), str. 189-197.
3. Belščak-Cvitanović, Ana; Jurinjak Tušek, Ana; Valinger, Davor; Benković, Maja; Jurina, Tamara; Komes, Draženka (2017) Application of artificial neural networks (ANNs) for development of HPLC gradient separation methods of polyphenolic compounds in medicinal plants. Proceedings of the 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry" (Jukić, A ; Šubarić, D., ur.), Zagreb : Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa (HDKI), 198-208.

4. Jurinjak Tušek, Ana; Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; Valinger, Davor; Jurina, Tamara; Gajdoš Kljusurić, Jasenka (2016) kinetics and thermodynamics of the solid-liquid extraction process of total polyphenols, antioxidants and extraction yield from nettle (*Urtica dioica* L.) Proceedings of 2nd Natural resources, green technology and sustainable development (Radojčić Redovniković, Ivana ; Radošević, Kristina ; Jakovljević, Tamara ; Stojaković, Renata ; Gaurina Srček, Višnja ; Erdec Hendric, Dina, ur.), Zagreb : Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, str. 43-47.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Ivona Elez Garofulić
Datum rođenja: 27.06.1985.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 16.07.2009.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 23.07.2015.

Prethodna zaposlenja: /

Mentor/ pročelnik Laboratorija: Prof. dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
Projekt u trenutku zaposlenja: 058-0000000-3488 «Biološki aktivni spojevi u nekim vrstama samoniklog i kultiviranog bilja»
Projekt na kojem se trenutno radi:

- „Primjena inovativnih tehnologija u proizvodnji biljnih ekstrakata kao sastojaka funkcionalne hrane", HRZZ-3035, suradnik
- „Primjena plazme stvorene visokonaponskim električnim pražnjenjem pri konzerviranju tekuće hrane, HRZZ-6248, suradnik
- Znanstveni centar izvrsnosti za bioprospecting mora BIOPROCRO", istraživačka grupa za identifikaciju, ekstrakciju, optimizaciju i purifikaciju biomolekula, suradnik

Laboratorij: Laboratorij za procese konzerviranja i preradu voća i povrća
Zavod: Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Poslijediplomski doktorski studij prehrambene tehnologije, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2010
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 16 položenih ispita, srednja ocjena 4.94

Sudjelovanje u nastavi:
Kemija i tehnologija voća i povrća (vježbe- 32 norma sati)
Začinsko i aromatsko bilje (vježbe- 25 norma sati)
Biološki aktivne komponente u hrani i mehanizmi djelovanja (vježbe- 6 norma sati)
Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla (vježbe- 12 norma sati)
Instrumentalne analize (vježbe- 22 norma sata)

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
Diplomski radovi:
Ena Cegledi
Monika Tandara
Azra Kapo
Završni radovi:
Ivana Holetić
Mateja Paić Karega

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:
-od 01.09.2014. suradnik na znanstveno-istraživačkom projektu „Primjena inovativnih tehnologija u proizvodnji biljnih ekstrakata kao sastojaka funkcionalne hrane“ (voditelj projekta red.prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac), koji je financiran sredstvima Hrvatske zaklade za znanost (HRZZ)
-od 15.09.2014. suradnik na znanstveno-istraživačkom projektu „Primjena plazme stvorene visokonaponskim električnim pražnjenjem pri konzerviranju tekuće hrane“ (voditelj projekta red.prof.dr.sc. Zoran Herceg), koji je financiran sredstvima Hrvatske zaklade za znanost (HRZZ)
-od 2017. suradnik na znanstvenom centru izvrsnosti za bioprospecting mora BIOPROCRO“, istraživačka grupa za identifikaciju, ekstrakciju, optimizaciju i purifikaciju biomolekula

Javna obrana teme disertacije: 17.06.2013.

Javna obrana disertacije: 10.07.2015. „Optimiranje proizvodnje praha soka višnje maraske (Prunus cerasus var. marasca) primjenom sušenja raspršivanjem“

Tečajevi i radionice:
-14.12.2017. 2. zajednička mentorska radionica u organizaciji Sveučilišta u Zagrebu

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: 01.12.2012. – 01.03.2013. Erasmus stručna praksa- Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani, Slovenija

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

1.Levaj, B., Repajić, M., Elez Garofulić, I., Taleska, B., Marić, M., Novak, M., Lončarić, S., Bursać Kovačević, D., Dragović-Uzelac, V., Banović, M., Vujević, P. List masline kao sirovina za „čaj“. 12. znanstveno-stručno savjetovanje hrvatskih voćara, Vodice/Škabrnja, 2.-4. ožujka 2017. Organizator: Hrvatska voćarska zajednica, Savjetodavna služba.

2. Dragović-Uzelac, V., Elez Garofulić, I., Pedisić, S., Bursać Kovačević, D., Levaj, B., Zorić, Z., Lončarić, S., Putnik, P. Specifična svojstva različitih sorata neretvanske Mandarine (Citrus reticulata blanco) u ovisnosti o terminu berbe. 12. znanstveno-stručno savjetovanje hrvatskih voćara, Vodice/Škabrnja, 2.-4. ožujka 2017. Organizator: Hrvatska voćarska zajednica, Savjetodavna služba.

3. Pedisić, S., Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., Zorić, Z., Bursać Kovačević, D., Elez Garofulić, I., Repajić, M. Polifenolni sastav i antioksidativni kapacitet višnje Maraske (Prunus cerasus L. var. marasca (Host) viv.) 12. znanstveno-stručno savjetovanje hrvatskih voćara, Vodice/Škabrnja, 2.-4. ožujka 2017. Organizator: Hrvatska voćarska zajednica, Savjetodavna služba.

4. Levaj, B., Vukomanović, A., Lazinica, G., Repajić, M., Elez Garofulić, I., Vojnović, A., Bađek, T., Pelikan, M., Kesner-Koren, I. (2016) Proizvodnja praha voćno-mliječnog deserta na bazi jogurta i suhe smokve. 42. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran, 9.-12. studenog 2016. Organizator: Hrvatska mljekarska udruga

b) **poster**:

Elez Garofulić, I., Repajić, M., Pedisić, S., Zorić, Z., Planinčić, H., Simonović, N., Dragović-Uzelac, V. (2017) Extraction and encapsulation of phenolic compounds from nettle (Urtica dioica L.) root. 31st EFFOST International Conference, 13-16 studenog 2017., Sitges, Španjolska.

c) **bez rada**: /

Ostala javna predavanja: /

Ostale napomene i mišljenje mentora: Tijekom perioda obuhvaćenog ovim izvješćem kolegica dr.sc. Ivona Elez Garofulić, dipl.ing. publicirala je znanstvene radove iz rezultata istraživanja koji su sastavni dio disertacije. U ovom periodu također je aktivno sudjelovala u provođenju istraživanja na projektu „Primjena inovativnih tehnologija u proizvodnji biljnih ekstrakata kao sastojaka funkcionalne hrane“ (voditelj projekta red.prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac), koji je financiran sredstvima Hrvatske zaklade za znanost (HRZZ). Samostalno je pratila rad studenata koji su bili uključeni u istraživanja ekstrakcije i enkapsulacije fenolnih spojeva iz različitih biljaka, obradu rezultata i pisanje izvješća. Također je bila aktivno uključena u pripremu projekata koji su sastavni dio Centra kompetencija te u pripremi projektne prijave za strukturni IRI projekt *„Bioaktivne molekule ljekovitog bilja kao prirodni antioksidansi, mikrobiocidi i konzervansi“*, HRZZ projekta *„Izolacija i enkapsulacija bioaktivnih molekula samonikle i kultivirane koprive i komorača i učinci na fiziologiju organizma“* kao i u pripremi plana istraživanja koja će se provoditi u okviru Znanstvenog centra izvrsnosti BioProCro u suradnji sa Institutom Ruđer Bošković.

Generalno, kolegica Ivona Elez Garofulić aktivno je uključena u sve aktivnosti laboratorija te maksimalno savjesno, stručno i samostalno sudjeluje u izvođenju nastave te provođenju znanstvenih istraživanja.

Ovo je izvješće pozitivno: a) Da, iz razloga što je tijekom 2016./2017. godine maksimalno savjesno i stručno ispunila sve obaveze vezane uz znanstvena istraživanja, te nastavu, pripremu radova za publikaciju na znanstvenim skupovima i časopisima, objavljivanje znanstvenih radova, te pripremu novih radova za publikaciju. Također je sudjelovala u pisanju više projektnih prijava te u pripremama projekta za Znanstveni centar izvrsnosti BioProCro u suradnji sa Institutom Ruđer Bošković.

U Zagrebu, 10.01.2018. **Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:**

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3) u ak. godini 2016/2017

A1

▪ Elez Garofulić, I., Zorić, Z., Pedisić, S., Dragović-Uzelac, V. (2017) Retention of polyphenols in encapsulated sour cherry juice in dependence of drying temperature and wall material. LWT - Food Science and Technology. 83, 110-117.

▪ Zorić, Z., Pelaić, Z., Pedisić, S., Elez Garofulić, I., Bursać Kovačević, D., Dragović-Uzelac, V. (2017) Effect of Storage Conditions on Phenolic Content and Antioxidant Capacity of Spray Dried Sour Cherry Powder. LWT - Food Science and Technology. 79, 251-259

▪ Elez Garofulić, I., Zorić, Z., Pedisić, S., Dragović-Uzelac, V. (2016) Optimization of Sour Cherry Juice Spray Drying as Affected by Carrier Material and Temperature. Food technol. biotechnol. 54 (4), 441-449

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017

ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Filip Dujmić

Datum rođenja:21.04.1979

Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 09.12.2009

Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 23.07.2015

Datum zaposlenja u svojstvu docenta: 08.11.2017

Prethodna zaposlenja: Podravka 2006 - 2009

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Mladen Brnčić

Projekt u trenutku zaposlenja: Primjena ultrazvuka u prehrambenoj tehnologiji i biotehnologiji 058-0581846-0717

Projekt na kojem se trenutno radi:

1) COST Action IS1304; Expert Judgment Network: Bridging the Gap Between Scientific Uncertainty and Evidence-Based Decision Making;
2) COST Action FP1306; Valorisation of lignocellulosic biomass side streams for sustainable production of chemicals, materials & fuels using low environmental impact technologies;
3) COST ActionTD1408; Interdisciplinarity in research programming and funding cycles (INTREPID)
4) COST Action CA15118; Mathematical and Computer Science Methods for Food Science and Industry (FoodMC);
5) COST Action CA15136; European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health (EUROCAROTEN).
6) HRZZ "Inovativne tehnike u minimalnoj preradi krumpira (Solanum tuberosum) i njegova zdravstvena ispravnost nakon pripreme"

Laboratorij: Laboratorij za tehničku termodinamiku

Zavod: Zavod za procesno inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: PBF

b) **godina upisa**: 2009
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: Svi ispiti položeni, srednja ocjena 5,0

Sudjelovanje u nastavi:

Inženjerstvo I, Preddiplomski studij, Seminar

Inženjerstvo II, Preddiplomski studij Vježbe, Seminar

Inženjerstvo III, Preddiplomski studij Vježbe, Seminar

Ultrazvuk u prehrambenom inženjerstvu, Diplomski studij, Seminar

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
3

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:

Član organizacijskog odbora:

1. 4th Management Committee & 3rd Working Groups meetings & Workshop ˝Sustainable Production of Carotenoids: From Biosynthesis to Biotechnology˝, Hotel Sveti Kriz, Trogir, Croatia 16. -18.October 2017. COST Action CA15136
2. Management Committee Meeting and Working Group Meetings, Dubrovnik, Croatia October 26-27, 2017. COST Action TD1408

Javna obrana teme disertacije: Da, Tema obranjena: 27. siječnja 2015.

Javna obrana disertacije: Da, 10.07.2015.

Tečajevi i radionice: Da,

1. Workshop COST Action CA15136 ˝Sustainable Production of Carotenoids: From Biosynthesis to Biotechnology˝ radionica održana 16.10.2017.- 18.10.2017.

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**:

b) **poster**: 2

c) **bez rada**:

Ostala javna predavanja:

Ostale napomene i mišljenje mentora:

Ovo je izvješće pozitivno:

a) Da, iz razloga što kolega dr.sc. Filip Dujmić, koji je uključen u izvođenje nastave vježbi i seminara iz četiri modula „Inženjerstvo I“, „Inženjerstvo II“, „Inženjerstvo III“, i „Ultrazvuk u prehrambenom inženjerstvu“, također sudjeluje na projektu „Ultrazvučna predobrada i vakuum sušenje sporednih proizvoda biljnog podrijetla. Uz to kolega je napisao i sudjelovao u pripremi 3 a1 rada od kojih su dva u postupku objave, i u izradi 2 postera. Unatoč vrlo obimnom poslu u laboratoriju za tehničku termodinamiku kolega je sve svoje obaveze vrlo savjesno, temeljito i odgovorno obavljao. Bio je član organizacijskog odbora dviju radionica pod pokroviteljstvom COST CA15136 I COST TD1408 akcije u sklopu EU Framework Programa Horizon 2020, također je aktivni član 5 međunarodna COST projekta i jednom HRZZ projektu. Tehnički je urednik časopisa „Croatian journal for food technology, biotechnology and nutrition“. Zahvaljujući svojoj ambicioznosti uz sve obaveze njegov ukupni doprinos tijekom 2016. godine u izvršavanju obveza vezano za nastavu, projekte i sve druge aktivnosti Laboratorija ocjenjujem sa najvišom ocjenom.

~~**b) Ne, iz razloga....**~~

U Zagrebu, 12.01.2017 **Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:**

prof.dr.sc. Mladen Brnčić

PRILOG:

Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

a1:

1. Bosiljkov, Tomislav; Dujmić, Filip; Cvjetko Bubalo, Marina; Hribar, Janez; Vidrih, Rajko; Brnčić, Mladen; Zlatić, Emil; Radojčić Redovniković, Ivana; Jokić, Stela Natural deep eutectic solvents and ultrasound- assisted extraction: green approaches for extraction of wine lees anthocyanins, Food and bioproducts processing, 102 (2017) 195-203. doi:10.1016/j.fbp.2016.12.005

Sažeci u zbornicima skupova:

2. Filip Dujmić, Marko Marelja, Damir Ježek, Tomislav Bosiljkov, Sven Karlović, Mladen Brnčić (2017) Ultrasound as pretreatment Technique for Vacuum Drying of Lignocellulose, Book of abstracts, Third Workshop & Fourth MC Meeting, COST Action FP1306 (Lignoval), Torremolinos, Spain, 27-28 March

3. Voučko Bojana; Čukelj Nikolina; Drakula Saša; Novotni Dubravka; Dujmić Filip; Ćurić Duška (2017) Influence of High Intensity Ultrasound Treatment on Bioactive Compounds in Buckwheat and Pumpkin Seed Cake Flour , Book of abstracts ereals 17: 2017 AACC International Annual Meeting San Diego, SAD, 8–11 October.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: dr.sc. Tamara Jurina (poslijedoktorand)
Datum rođenja: 18. listopad 1979.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 1. travanj 2008.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 1. lipanj 2015.

Prethodna zaposlenja:
tajnica izdavačke djelatnosti Hrvatskog društva kemijskih inženjera i tehnologa (časopisi Chemical and Biochemical Engineering Quarterly i Kemija u industriji), od 2.10.2006. do 31.3.2008.

Mentor/ pročelnik Laboratorija:
mentor: prof.dr.sc. Želimir Kurtanjek (do obrane doktorske disertacije 11.5.2015.) /pročelnica Laboratorija MRA prof.dr.sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić
Projekt u trenutku zaposlenja:
Matematičko modeliranje, optimiranje i upravljanje biotehnoloških procesa (058-1252086-0589) (do 31.12.2014.) (voditelj: prof. dr.sc. Želimir Kurtanjek)
Projekt na kojem se trenutno radi:
"Istraživanje utjecaja otpadnih voda iz farmaceutskih industrija na sastav i profil antibiotičke rezistencije izloženih mikrobnih zajednica u slatkovodnim sedimentima" u trajanju od 1.9.2015. do 31.8.2018. (voditelj: dr.sc. Nikolina Udiković Kolić, Institut Ruđer Bošković)

Laboratorij: Laboratorij za mjerenje, regulaciju i automatizaciju
Zavod: Zavod za procesno inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
b) **godina upisa**: 2008.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 13 od 13, izvrstan

Sudjelovanje u nastavi: vježbe i seminari
Mjerenje i upravljanje procesima u prehrambenoj industriji
Modeliranje i optimiranje u nutricionizmu
Osnove mjernih metoda u znanosti o prehrani
Modeliranje i kemometrija u prehrambenom inženjerstvu

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
Pomoć pri izradi diplomskog rada studentice Ana-Marije Cvetković ("Modeliranje i optimiranje fizikalno-kemijskih karakteristika i UV spektara vodenih ekstrakata lavande i melise", mentorica: prof.dr.sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić) te studentice Ivane Bendelja ("Utjecaj veličine čestica na fizikalna i kemijska svojstva vodenih ekstrakata biljaka iz porodice usnača (*Lamiaceae*)", mentorica: doc.dr.sc. Maja Benković)

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:
1. Istraživač na projektu HRZZ "Istraživanje utjecaja otpadnih voda iz farmaceutskih industrija na sastav i profil antibiotičke rezistencije izloženih mikrobnih zajednica u slatkovodnim sedimentima" u trajanju od 1.9.2015. do 31.8.2018. (voditelj: dr.sc. Nikolina Udiković Kolić, Institut Ruđer Bošković)

2. Istraživač na bilateralnom projektu (MZOŠ-DAAD) "Biorazgradnja makrolidnog antibiotika azitromicina i njegov utjecaj na sastav i strukturu mikrobne zajednice u pročistačima otpadnih voda" u trajanju od 1.1.2015. do 31.12.2016. (voditelj: dr.sc. Nikolina Udiković Kolić, Institut Ruđer Bošković i dr.sc. Michael Schloter - Helmholtz Zentrum München).

2016. Potpora Sveučilišta u Zagrebu: Modeliranje nelinearnih dinamičkih procesa u prehrambenoj tehnologiji i biotehnologiji (voditelj: prof. dr.sc. Ingrid Bauman)

2017. Potpora Sveučilišta u Zagrebu: Optimiranje uvjeta ekstrakcija ljekovitog bilja te razvoj modela za predikciju bioaktivnih komponenata (voditelj: prof.dr.sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić)

Javna obrana teme disertacije: Modeliranje biološke razgradnje i kinetike nestajanja terbutilazina u tlu: usporedba s atrazinom, 15. svibnja 2012.
Javna obrana disertacije: Modeliranje biološke razgradnje i kinetike nestajanja terbutilazina u tlu: usporedba s atrazinom, 11. svibnja 2015.

Tečajevi i radionice:
Radionica o znanstvenom izdavaštvu povodom 4. godišnjice izlaženja Journal of Sustainable Development of Energy, Water and Environment Systems,Fakultet strojarstva i brodogradnje Sveučilište u Zagrebu, 27.1.2017. Zagreb.

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:
Znanstveni projekti pod točkama 1. i 2. odvijaju se na Institutu Ruđer Bošković, Zavod za istraživanje mora i okoliša, Laboratorij za analitiku i biogeokemiju organskih spojeva, Bijenička cesta 54, 10000 Zagreb pod vodstvom dr.sc. Nikoline Udiković Kolić, više znanstvene suradnice.

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

1. Jurinjak Tušek, Ana; Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; Valinger, Davor; **Jurina, Tamara;** Gajdoš Kljusurić, Jasenka. Kinetics and thermodynamics of the solid-liquid extraction process of total polyphenols, antioxidants and extraction yield from nettle (*Urtica dioica* L.). Book of abstracts 2nd Natural resources, green technology and sustainable development. Zagreb, Hrvatska, 5.-7.10.2016.

b) poster:

1. Cvetković, Ana-Marija; **Jurina,Tamara;** Valinger Davor; Jurinjak Tušek, Ana; Benković, Maja; Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2017) The estimation of kinetic parameters of the solid-liquid extraction process of the lavender flower (*Lavandula x hybrida* L.). Book of Abstracts 10th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, Osijek, Hrvatska, 12.-13.10.2017., str. 71-71.

2. Milaković, Milena; Šimatović, Ana; Gonzalez Plaza, Juan Jose; Bielen, Ana; Senta, Ivan; **Jurina, Tamara;** Babić, Sanja; Udiković-Kolić, Nikolina. (2017) Ecotoxicological evaluation and macrolide- resistance diversity of Croatian pharmaceutical effluents. *FEMS 2017 - Abstract book*, str. 804-804.

c) bez rada: /

Ostala javna predavanja:

"Razvoj kontinuirane metode za određivanje antioksidacijskog kapaciteta u mikroreaktoru", 14. međunarodna izložba inovacija ARCA, 20.-22.10.2016., Nacionalna i sveučilišna knjižnica u Zagrebu, Zagreb, Hrvatska.

Ostale napomene i mišljenje mentora:

Dr.sc. Tamara Jurina aktivno sudjeluje u nastavi (vježbe, seminari i čuvanje na ispitima) te u radu sa studentima tijekom njihove izrade završnih i/ili diplomskih radova. Također radi i uredničke poslove u časopisu Chemical and Biochemical Engineering Quarterly (sudjelovanje u radu međunarodne redakcije, korektura radova, metrologija radova, korespondencija s autorima, lektorima i tehničkim uredništvom te ostali administrativni poslovi).

Rezultate svojih znanstvenih istraživanja prezentira na znanstvenim skupovima i objavom u istaknutim znanstvenim časopisima.

Ovo je izvješće pozitivno: **a) Da, iz razloga....**

Da, iz razloga što je dr.sc. Tamara Jurina aktivna u radu sa studentima kao i u radu u časopisu CABEQ. Tijekom prošle ak. god. objavila je 3 znanstvena rada koji pripadaju A1 skupini, 1 znanstveni rad koji pripada A2 skupini te 5 radova iz kategorije A3. Sudjelovala je s 4 priopćenja na znanstvenim skupovima i radionicama od čega su 2 bila usmena priopćenja a 2 posterska priopćenja.

U Zagrebu, 11. siječanj, 2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

Prof.dr.sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

Popis objavljenih radova u ak. god. 2016./17. (a1; a2; a3):

A1

1. Bielen, Ana; Šimatović, Ana; Kosić-Vukšić, Josipa; Senta, Ivan; Ahel, Marijan; Babić, Sanja; **Jurina, Tamara** (2017) González Plaza, Juan José; Milaković, Milena; Udiković-Kolić, Nikolina. Negative environmental impacts of antibiotic- contaminated effluents from pharmaceutical industries. *Water Research*. **126**, 79-87.

2. Jurinjak Tušek, Ana; Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; Valinger, Davor; **Jurina, Tamara;** Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2016) Kinetics and thermodynamics of the solid-liquid extraction process of total polyphenols, antioxidants and extraction yield from Asteraceae plants. *Industrial crops and products*. **91**, 205-214.

3. Jurinjak Tušek, Ana; **Jurina, Tamara;** Čurlin, Mirjana (2016) Global sensitivity analysis of the biological part of the integrated BTEX bioremediation model. *Environmental engineering science.* **20**, 1071-1087.

A2

1. Valinger, Davor; Benković, Maja; **Jurina, Tamara;** Jurinjak Tušek, Ana; Belščak-Cvitanović, Ana; Gajdoš Kljusurić, Jasenka; Bauman, Ingrid. (2017) Use of NIR spectroscopy and 3D principal component analysis for particle size control of dried medicinal plants. *Journal on processing and energy in agriculture*. **21**, 1; 17-2.

A3

1. Belščak-Cvitanović, Ana; Jurinjak Tušek, Ana; Valinger, Davor; Benković, Maja; **Jurina, Tamara;** Komes, Draženka. (2017) Application of artificial neural networks (ANNs) for development of HPLC gradient separation methods of polyphenolic compounds in medicinal plants. *Proceedings of the 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry",* str. 198-208.

2. Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; **Jurina, Tamara;** Valinger, Davor; Jurinjak Tušek, Ana; Jakelić, Marija; Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2017) Effect of extraction conditions on extraction yield, total polyphenolic content and antioxidant capacity of yarrow (*Achilea millefolium* L.). *Proceedings of the 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry"*, str. 155-162.

3. Valinger, Davor; **Jurina, Tamara;** Benković, Maja; Jurinjak Tušek, Ana; Belščak-Cvitanović, Ana; Jakelić, Marija; Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2017) Determination of correlations between electrical conductivity, dry matter, total polyphenolic content and antioxidant capacity of marigold extracts (*Calendula officinalis*). *Proceedings of the 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry"*, str. 189-197.

4. Jurinjak Tušek, Ana; Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; Valinger, Davor; **Jurina, Tamara;** Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2016) Kinetics and thermodynamics of the solid-liquid extraction process of total polyphenols, antioxidants and extraction yield from nettle (*Urtica dioica* L.). Proceedings of 2nd Natural resources, green technology and sustainable development, str. 43-47.

5. Stipičević, Sanja; Mendaš, Gordana; Dvoršćak, Marija; Barić, Klara; Pintar, Ana; **Jurina, Tamara;** Udiković-Kolić, Nikolina. (2016) Persistence and mobility of green herbicides in agricultural soil. *Extended Abstracts Database, Complete Communications of the 2nd International Conference on Green Chemistry and Sustainable Engineering*/ScienceKNOW Conferences.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: dr.sc. Ana Jurinjak Tušek (poslijedoktorand, viši asistent)
Datum rođenja: 2.lipnja 1984.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 1. ožujka 2008.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 29. listopada 2013.

Prethodna zaposlenja:

Mentor/ pročelnik Laboratorija:
mentor: prof.dr.sc. Želimir Kurtanjek (do umirovljenja, 1.10.2014) /pročelnica Laboratorija MRA prof.dr.sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić

Projekt u trenutku zaposlenja:
Matematičko modeliranje, optimiranje i upravljanje biotehnoloških procesa (058-1252086-0589) (do 31.12.2014.) (voditelj: prof. dr.sc. Želimir Kurtanjek)

Projekt na kojem se trenutno radi:
„Razvoj integriranog mikrosustava za biokatalitičku proizvodnju biodizela (DeMSy(BioPro)^2)“ voditelja prof. dr. sc. Brune Zelića s Fakulteta Kemijskog inženjerstva i tehnologije, Sveučilišta u Zagrebu uz suglasnost Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (u trajanju od 01.05.2017. do 30.04.2021.)

Laboratorij: Laboratorij za mjerenje, regulaciju i automatizaciju
Zavod: Zavod za procesno inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
b) **godina upisa**: 2008.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 15 od 15, izvrstan

Sudjelovanje u nastavi: vježbe i seminari
(od 14. lipnja 2017. koristi rodiljni dopust)
Mjerenje i upravljanje procesima u prehrambenoj industriji
Modeliranje i optimiranje u nutricionizmu
Osnove mjernih metoda u znanosti o prehrani
Modeliranje i kemometrija u prehrambenom inženjerstvu

Mjerenje i vođenje procesa
Reaktorsko inženjerstvo
Modeliranje biotehnoloških procesa

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
Pomoć pri izradi diplomskog rada studentice Matee Kušen pod naslovom „Optimiranje uvjeta ekstrakcije biološki aktivnih komponenta iz lista masline“ (mentor: prof.dr.sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić)

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:
2016. Potpora Sveučilišta u Zagrebu: Modeliranje nelinearnih dinamičkih procesa u prehrambenoj tehnologiji i biotehnologiji (voditelj: prof. dr.sc. Ingrid Bauman)
2017. Potpora Sveučilišta u Zagrebu: Optimiranje uvjeta ekstrakcija ljekovitog bilja te razvoj modela za predikciju bioaktivnih komponenata (voditelj: prof.dr.sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić)

Javna obrana teme disertacije: Razvoj procesa biotransfromacije katehola u mikroreaktoru, 12. travnja, 2012.
Javna obrana disertacije: Razvoj procesa biotransfromacije katehola u mikroreaktoru, 5. travnja, 2013.

Tečajevi i radionice: /

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:
Znanstveni projekt „Razvoj integriranog mikrosustava za biokatalitičku proizvodnju biodizela (DeMSy(BioPro)^2)“ voditelja prof. dr. sc. Brune Zelića s Fakulteta Kemijskog inženjerstva i tehnologije, Sveučilišta u Zagrebu uz suglasnost Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu provodi se na Fakultetu Kemijskog inženjerstva i tehnologije.

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

1. Jurinjak Tušek, Ana; Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; Valinger, Davor; **Jurina, Tamara;** Gajdoš Kljusurić, Jasenka. Kinetics and thermodynamics of the solid-liquid extraction process of total polyphenols, antioxidants and extraction yield from nettle (*Urtica dioica* L.). Book of abstracts 2nd Natural resources, green technology and sustainable development. Zagreb, Hrvatska, 5.-7.10.2016.

b) **poster**:

1. Cvetković, Ana-Marija; Jurina,Tamara; Valinger Davor; **Jurinjak Tušek, Ana**; Benković, Maja; Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2017) The estimation of kinetic parameters of the solid-liquid extraction process of the lavender flower (*Lavandula x hybrida* L.). Book of Abstracts 10th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, Osijek, Hrvatska, 12.-13.10.2017., str. 71-71.

2. Šalić, Anita; **Jurinjak Tušek, Ana**; Zelić, Bruno. (2017) Biodiesel purification in a microseparator: deep eutetic solvents vs water. Book of extended abstracts of the 4th IMTB, Bled, Slovenija 23.-26.04.2017., str. 108-109.

c) **bez rada:** /

Ostala javna predavanja:
"Razvoj kontinuirane metode za određivanje antioksidacijskog kapaciteta u mikroreaktoru", 14. međunarodna izložba inovacija ARCA, 20.-22.10.2016., Nacionalna i sveučilišna knjižnica u Zagrebu, Zagreb, Hrvatska.

Ostale napomene i mišljenje mentora:

Ovo je izvješće pozitivno: **a) Da, iz razloga....**

Da, iz razloga što je dr.sc. Ana Jurinjak Tušek aktivna u radu sa studentima tijekom vježbi i seminara te im je pomagala u izradi diplomskih radova, a treba istaknuti i samostalno vođenje studenta u izradi rada za Rektorovu nagradu (Lucija Marić). Tijekom prošle ak. god. objavila je 6 znanstvenih radova koji pripadaju A1 skupini, 2 znanstvena rada koji pripada A2 skupini te 4 rada iz kategorije A3. Sudjelovala je s 3 priopćenja na znanstvenim skupovima i radionicama od čega je jedno bilo usmeno priopćenje, a 2 posterska priopćenja.

U Zagrebu, 11. siječanj 2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

Prof.dr.sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

Popis objavljenih radova u ak. god. 2016./17. (a1; a2; a3):

A1

1. **Jurinjak Tušek, Ana**; Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; Valinger, Davor; Jurina, Tamara; Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2016) Kinetics and thermodynamics of the solid-liquid extraction process of total polyphenols, antioxidants and extraction yield from Asteraceae plants. *Industrial crops and products*. **91**, 205-214.
2. **Jurinjak Tušek, Ana**; Jurina, Tamara; Čurlin, Mirjana (2016) Global sensitivity analysis of the biological part of the integrated BTEX bioremediation model. *Environmental engineering science.* **20**, 1071-1087.
3. Jukić, Suzana; Bubenik, Dijana; Pavlović, Nediljko; **Jurinjak Tušek, Ana**; Gaurina Srček, Višnja.(2016) Adaptation of CHO cells in serum-free conditions for erythropoietin production: Application of EVOP for process optimization. *Biotechnology and applied biochemistry*. **63(5)**, 633-641.
4. **Jurinjak Tušek, Ana**; Šalić, Anita; Zelić, Bruno. (2017) Catechol removal from aqueous media using laccase immobilized in different macro- and microreactor systems. *Applied biochemistry and biotechnology*. **182(4)**, 1575-1590.
5. **Jurinjak Tušek, Ana**; Šalić, Anita; Zelić, Bruno. (2017) Mathematical modelling of polyphenols extraction by aqueous two-phase system in continuously operated macro- and microextractor. Separation science and technology. **52 (5)**, 864-875.
6. Belščak-Cvitanović, Ana; Valinger, Davor; Benković, Maja; Jurinjak Tušek, Ana; Jurina, Tamara; Komes, Draženka; Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2017) Integrated approach for bioactive quality evaluation of medicinal plant extracts using HPLC-DAD, spectrophotometric, near infrared (NIR) spectroscopy and chemometric techniques. *International journal of food properties*. (rad prihvaćen za objavljivanje)

A2

1. Valinger, Davor; Benković, Maja; Jurina, Tamara; **Jurinjak Tušek, Ana;** Belščak-Cvitanović, Ana; Gajdoš Kljusurić, Jasenka; Bauman, Ingrid. (2017) Use of NIR spectroscopy and 3D principal component analysis for particle size control of dried medicinal plants. *Journal on processing and energy in agriculture*. **21**(1), 17-2.
2. Šafranko, Martina; Jurinjak Tušek, Ana; Čurlin, Mirjana. (2017) Analysis of diffusivity of the oscillating reaction components in a microreactor system. *Croatian Journal of Food Science and Technology*. **9 (1)**, 40-45

A3

1. Belščak-Cvitanović, Ana; **Jurinjak Tušek, Ana**; Valinger, Davor; Benković, Maja; Jurina, Tamara; Komes, Draženka. (2017) Application of artificial neural networks (ANNs) for development of HPLC gradient separation methods of polyphenolic compounds in medicinal plants. *Proceedings of the 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry",* str. 198-208.
2. Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; Jurina, Tamara; Valinger, Davor; **Jurinjak Tušek, Ana**; Jakelić, Marija; Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2017) Effect of extraction conditions on extraction yield, total polyphenolic content and antioxidant capacity of yarrow (*Achilea millefolium* L.). *Proceedings of the 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry"*, str. 155-162.
3. Valinger, Davor; Jurina, Tamara; Benković, Maja; **Jurinjak Tušek, Ana**; Belščak-Cvitanović, Ana; Jakelić, Marija; Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2017) Determination of correlations between electrical conductivity, dry matter, total polyphenolic content and antioxidant capacity of marigold extracts (*Calendula officinalis*). *Proceedings of the 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry"*, str. 189-197.
4. **Jurinjak Tušek, Ana**; Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; Valinger, Davor; Jurina, Tamara; Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2016) Kinetics and thermodynamics of the solid-liquid extraction process of total polyphenols, antioxidants and extraction yield from nettle (*Urtica dioica* L.). Proceedings of 2nd Natural resources, green technology and sustainable development, str. 43-47.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Monika Kovačević
Datum rođenja: 17. veljače 1982.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 1. srpnja 2007.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 14. studenog 2014.
Mentor/ pročelnik Laboratorija: Izv. prof. dr. sc. Lidija Barišić
Projekt u trenutku zaposlenja: Metalocenski biokonjugati, heterocikli i makromolekule (058--3122), MZOŠ, suradnik od 2007.-2011.
Projekt na kojem se trenutno radi: Sinteza, strukturna analiza i biološka evaluacija peptidomimetika i glikokonjugata (IP-09-2014), HRZZ
Laboratorij: Laboratorij za organsku kemiju
Zavod: Zavod za kemiju i biokemiju
Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Prirodoslovno - matematički fakultet
b) **godina upisa**: 2007./ 2008.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**:
U akademskoj godini 2013./2014. (19. rujna 2014.) uspješno obranila doktorski rad pod naslovom "Ferocenski biokonjugati s aminokiselinama i ugljikohidratima"

Sudjelovanje u nastavi: laboratorijske vježbe (Organska kemija, Instrumentalna analiza, Kemija prirodnih spojeva, Peptidni mimetici i pseudopeptidi) i seminari (Organska kemija)
Javna obrana teme disertacije: 14. studenog 2013.
Javna obrana disertacije: 19. rujna 2014.
Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**:

b) **poster**:
Barišić, Lidija; **Kovačević, Monika**; Kovač, Veronika; Molčanov, Krešimir; Kodrin, Ivan, *Effect of chirality on conformational properties of ferrocene peptides: synthesis, X-ray crystal structure and DFT study*, Solid State Science & research , Zagreb, 2017., 66.
Kovačević, Monika; Barišić, Lidija; Kodrin, Ivan; Cetina, Mario; Pan, F.; Rissanen, Kari, *Solid-state properties of novel type of ferrocene alcohols* , Solid State Science & Research, Zagreb, 2017., 67.
Kovačević, Monika; Kodrin, Ivan; Roca, Sunčica; Barišić, Lidija, *Syynthesis and conformational analysis of peptidomimetics composed of ferrocene-1, 1'-diamine and natural amino acids* , 25th CROATIAN MEETING OF CHEMISTS AND CHEMICAL

ENGINEERS with international participation, 3rd symposium "VLADIMIR PRELOG" , Zagreb, 2017. 136.

Ostale napomene i mišljenje mentora:
Monika Kovačević do sada je objavila deset znanstvenih radova citiranih u Current Contentsu [od kojih četiri rada faktorima odjeka premašuju median faktora odjeka područja organske kemije (2,34)] te jedan znanstveni rad citiran u sekundarnim publikacijama. Kao stipendist Nacionalne zaklade za znanost (NZZ) i Katholischer Akademischer Ausländer-Dienst (KAAD) boravila je na tromjesečnom znanstvenom usavršavanju iz područja spektroskopske i računalne konformacijske analize ferocenskih konjugata s muraminskom kiselinom na Johannes Gutenberg Universität, Institut für Anorganische Chemie und Analytische Chemie, Mainz, Njemačka. Ispite s doktorskog studija Kemija pri PMF položila je s prosječnom ocjenom izvrstan te je 19. rujna 2014. uspješno obranila doktorski rad pod naslovom "Ferocenski biokonjugati s aminokiselinama i ugljikohidratima". Nastavne obveze izvršavala je odgovorno i predano.
S obzirom na vrijedne postignute rezultate (temeljene na maksimalnom zalaganju kako u eksperimentalnom radu tako i u praćenju recentne literature) i veliki potencijal za daljnji znanstveni razvoj, Naslovu najtoplije preporučam nastavak njezina znanstveno-novačkog statusa.

Ovo je izvješće pozitivno:
a) Da, iz sljedećih razloga:

- Monika Kovačević je u akad. god. 2016./2017. objavila jedan znanstveni rada citiran u CC publikacijama s iznimno visokim IF (**5,317**),
- sudjelovala je na dva znanstvena skupa,
- predano je i odgovorno izvršavala svoje nastavne obveze.

U Zagrebu, 15. siječnja 2018. **Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:**

Izv. prof. dr. sc. Lidija Barišić

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1)

M. Kovačević, I. Kodrin, S. Roca, K. Molčanov, Y. Shen, B. Adhikari,H.-B. Kraatz, L. Barišić, Helically chiral peptides that contain ferrocene-1, 1′-diamine scaffold as a turn inducer, *Chemistry : a European journal* **23** (2017), 43, 1037-10395.

HR - 10 000 Zagreb, Pierottijeva 6, Hrvatska, tel: +385 1 4605 000. 4836 047, 4836 079
Fax: +385 1 4836 083, OIB: 47824453867; IBAN: HR 6623600001101209724
SWIFT: ZABA HR 2X, VAT: 47824453867, e-mail: dekan@pbf.hr, www.pbf.unizg.hr

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016/2017

ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Mia Kurek

Datum rođenja: 29.05.1984.

Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01.02.2008.

Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 01.07.2013.

Prethodna zaposlenja:

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof.dr.sc. Kata Galić

Projekt u trenutku zaposlenja: Permeacijska svojstva nekih polimernih materijala za pakiranje hrane, Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa, br. projekta: 058-1252971-2805

Projekt na kojem se trenutno radi:

Laboratorij: Laboratorij za pakiranje hrane

Zavod: Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Poslijediplomski doktorski studij Prehrambena tehnologija Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2007./2008.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 16 ispita, srednja ocjena odličan (5)

Sudjelovanje u nastavi:

Vježbe iz premeta Pakiranje hrane (32 norma sati)

Seminar iz predmeta Trajnost upakirane hrane (24 norma sati)

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:

1. Primjena inovativnih metoda u praćenju proteolitičkih, lipolitičkih i oksidativnih procesa tijekom proizvodnje pršuta, Istraživački projekt IP-06-2016, Hrvatska zaklada za znanost, voditelj: prof. dr. sc. Helga Medić (01.03.2017 – 28.02.2021.).

Javna obrana teme disertacije:

Javna obrana disertacije:

24.10.2012., Dijon (France). Naslov: „Comprehensive study of the effects of formulation and processing parameters on structural and functional properties of active bio-based packaging films“ (*Sveobuhvatno istraživanje utjecaja formulacije i procesnih parametara na strukturna i funkcionalna svojstva aktivnih ambalažnih biomaterijala)*. Dvojni doktorat (Cotutelle de these) SuZ-PBF i UoB Dijon (France). Mentori: Kata Galić / Frédéric Debeaufort

Tečajevi i radionice:

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:
b) poster:
c) bez rada:

Ostala javna predavanja:

Ostale napomene i mišljenje mentora: U proteklih godinu dana, kolegica dr.sc. Mia Kurek aktivno sudjeluje u znanstveno-istraživačkom i stručnom radu, te u nastavnom procesu. Kolegica Kurek je, s obzirom na svoju aktivnost, 4. srpnja 2017. godine izabrana u znanstveno-nastavno zvanje docent. Kolegica je također angažirana kao recenzent znanstvenih radova u međunarodnim časopisima, te je ak.god. 2016./2017. godine recenzirala 9 znanstvenih radova namijenjenih objavljivanju u časopisima „Food Packaging and Shelf-life“, „Journal of Food Engineering“, „Journal of Food Chemistry“, „Chemistra in industry“, „Innovative Food Science and Emerging technologies“, „Food Bioscience“, „Packaging technology and Science“, te „Carbohydrate Polymers“, referiranim u svjetskim bazama podataka.

S obzirom na navedene aktivnosti u devetoj godini rada, ocjenjujem rad kolegice Kurek pozitivnim i molim Fakultetsko vijeće PBF-a da prihvati ovo pozitivno mišljenje.

Ovo je izvješće pozitivno: a) Da, iz gore navedenog razloga

U Zagrebu, 18.12.2017. **Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:**

Prof. dr. sc. Kata Galić

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

a1.

1. **Kurek, M**., Laridon, Y., Torrieri, E., Guillard, V., Pant, A., Stramm, C., Gontard, N., Guillaume, C. (2017) A mathematical model for tailoring antimicrobial packaging material, Innovative Food Science & Emerging Technologies 42, 64-72.
2. **Kurek, M.,** Ščetar, M., Galić, K. (2017) Edible coatings minimize fat uptake in deep fat fried products: A review, Food Hydrocolloids, 71:225-235.
3. Ščetar, M., **Kurek, M.,** Režek Jambrak, A., Debeaufort, F., Galić, K. (2017), Influence of high power ultrasound on physical–chemical properties of polypropylene films aimed for food packaging: barrier and contact angle features, Polymer International 66 (11) 1572-1578.

a2

1. **Kurek, M.**, Ščetar, M. (2016) Edible food coatings – just a trend or the future? *New Food*, 19 (6), 2016, 29-32.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Andreja Leboš Pavunc
Datum rođenja: 14. siječnja 1981.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 1. srpnja 2007.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 1. prosinca 2012.

Prethodna zaposlenja: /

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Jagoda Šušković
Projekt u trenutku zaposlenja: Projekt Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta Republike Hrvatske "Probiotici, prebiotici i funkcionalne starter kulture" (0582261-2246)
Projekt na kojem se trenutno radi: Projekt Hrvatske zaklade za znanost „Probiotici i starter kulture – površinski proteini i bakteriocini“ (IP-2014-09-7009)

Laboratorij: Laboratorij za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura
Zavod: Zavod za biokemijsko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
b) **godina upisa**: 2007.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 13/13; 4,92

Sudjelovanje u nastavi: sudjelovanje u izvođenju laboratorijskih vježbi i seminara na predmetima Biotehnologija 4, Tehnologija antibiotika, Tehnologija enzima, Probiotici i starter kulture, Mikrobna ekologija te Crijevna mikroflora, prehrana i zdravlje.

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
pomoć pri izradi završnih radova Ene Makovec,
Nine Čuljak i Dominike Puljić.

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:

1. suradnik na projektu Hvatske zaklade za znanost „Primjena proteinskih hidrolizata iz pogača lana i konoplje u medijima za uzgoj životinjskih stanica (IP-2016-06-3848), voditeljice prof. dr. sc. Višnje Gaurine-Srček
2. suradnik na potpori Sveučilišta u Zagrebu „Utjecaj sastava mikrobiote majčinog mlijeka na crijevnu mikrobiotu dojenčadi“, voditeljice prof. dr. sc. Jagode Šušković

Javna obrana teme disertacije: prihvaćena 28. travnja 2010.

Javna obrana disertacije: održana 19. srpnja 2012. pod naslovom „Fenotipska i genotipska karakterizacija sojeva bakterija mliječne kiseline u svrhu proizvodnje probiotika i funkcionalnih starter kultura“

Tečajevi i radionice: 2 zajednička mentorska radionica FSB-a, MF-a, PBF-a i RGNF-a, Fakultet strojarstva i brodogradnje, 14. prosinca 2017.

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: /

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje: /

b) poster:

1. Zorić, K., Banić M., Leboš Pavunc, A., Uroić, K., Novak, J., Kos, B., Šušković, J. Primjena protektivnih matriksa i metoda za proizvodnju probiotičkih bakterija, 9. međunarodni sajam inovacija, Agro Arca, 19.-21. listopada 2017.
2. Banić, M., Zorić, K., Leboš Pavunc, A., Uroić, K., Novak, J., Kos, J., Šušković, J. Probiotics and starter cultures – surface proteins and bacteriocins. Special Session II, acib Connecting Regions – Croatia. European Summit of Industrial Biotechnology 2017, Graz Austrija, 15. listopada 2017.

c) bez rada: /

Ostala javna predavanja: /

Ostale napomene i mišljenje mentora: Kolegica dr. sc. Andreja Leboš Pavunc je tijekom akademske godine 2016./2017. kompetentno obavljala sve svoje obveze, i u izvođenju eksperimenata, u okviru HRZZ projekata te Potpore Sveučilišta, i kao suradnica u nastavi. Pomogala je u izradi 3 završna rada i sudjelovala u pripremi poster prezentacija. Aktivno je sudjelovala na međunardnom sajmu inovacija Agro Arca, na kojem je osvojena srebrna medalja. U travnju 2017. godine je obavila habilitacijsko predavanje te je pod njezinim mentorstvom napravljen završen rad studentice Tene Dominko.

Ovo je izvješće pozitivno: a) Da, iz gore navedenih razloga.

U Zagrebu, 10. siječnja 2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

Prof. dr. sc. Jagoda Šušković

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016/2017
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Katarina Lisak Jakopović
Datum rođenja: 27.01.1985.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01.04.2009.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 26.06.2013.

Prethodna zaposlenja:-

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Rajka Božanić
Projekt u trenutku zaposlenja: "Slatki i fermentirani proizvodi na bazi sirutke i sojinog mlijeka" (058-0000000-0443); voditeljica: prof.dr.sc. Rajka Božanić
Projekt na kojem se trenutno radi:-
Laboratorij: Laboratorij za tehnologiju mlijeka i mliječnih proizvoda
Zavod: Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Prehrambeno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
b) **godina upisa**: 2009.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 16 ispita, prosjek: 5,00

Sudjelovanje u nastavi:
Vođenje vježbi na preddiplomskom studiju u sklopu kolegija: Kemija i tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda; Osnove prehrambene tehnologije.
Vođenje vježbi na diplomskom studiju u sklopu kolegija: Kemija i tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda; Prehrambene tehnologije namirnica životinjskog podrijetla

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:

1. Marinčić, Marina. Utjecaj ultrazvuka na taloženje proteina u slatkoj sirutki nakon toplinske obrade. Diplomski rad. Zagreb : Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 26.09. 2017.
2. Telišman, Andrea. Kontrola kvalitete mlijeka iz mljekomata na području Zagrebačke županije. Diplomski rad. Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 25.09. 2017.
3. Tretnjak, Karmela. Određivanje antioksidacijske aktivnosti u kiseloj i slatkoj sirutki. Završni rad. Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 19.09. 2017.
4. Vučemilović, Filip. Fermentacija mješavine kravljeg mlijeka i sojinog napitka probiotičkom bakterijom *Lactobacillus casei* LC-Y uz jogurtnu kulturu. Diplomski rad. Zagreb : Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 03.11. 2017.

5. Zrilić, Matea. Održivost skute pakirane u modificiranoj atmosferi. Završni rad. Zagreb : Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 08.09. 2017.

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:
Znanstvene potpora Sveučilišta u Zagrebu, „Karakteristike kravlje, ovčje i kozje sirutke proizvedene na različite načine“, srpanj – prosinac 2017.

Javna obrana teme disertacije: 12.04.2012.
Javna obrana disertacije: 01.02.2013.
Tečajevi i radionice:

1. 2. Zajednička mentorska radionica FSB-a, MF-a, RGNF-a i PBF-a, Zagreb, 14.12.2017.
2. GDPP Novi izazovi i veće odgovornosti pri zaštiti podataka u znanstveno – istraživačkom radu, Zagreb, 18.10.2017.

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: -

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

b) poster:

1. **Lisak Jakopović, Katarina**; Barukčić, Irena; Maltar-Strmečki, Nadica; Valić, Srećko; Bilandžić, Nina; Božanić, Rajka. Determination of antioxidant potential and mineral content in sweet and acid whey. 28. International Scientific-expert Conference of Agriculture and Food Industry, 27- 29.09.2017. Sarajevo.
2. Barukčić, Irena; **Lisak Jakopović, Katarina**; Božanić, Rajka. Prehrambena i zdravstvena vrijednost sirutke kao funkcionalne hrane. Hranom do zdravlja, Osijek, 2017.

c) bez rada:

1. 10. stručni skup: Funkcionalna hrana u Hrvatskoj. Zagreb, 06.07.2017.

Ostala javna predavanja:

1. Održano nastupno predavanje za znanstveno-nastavno napredovanje i na radno mjesto docent. 13.11.2017. Smrznuti deserti.
2. Festival znanosti tehničkog muzeja „Nikola Tesla“, Zagreb, „Bezvremenski proteini sirutke – najbolja hrana za mišiće i zdravlje“, 25.04.2017.
3. Dan otvorenih vrata Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta. „Proteini sirutke“ 22.04.2017.

Ostale napomene i mišljenje mentora:
Iz prethodno navedenog vidljivo je da je poslijedoktorandica dr.sc. Katarina Lisak Jakopović u proteklom razdoblju uredno izvršavala obveze koje ima kao viša asistentica. Aktivno je sudjelovala u znanstvenim istraživanjima, te u nastavom procesu kroz izvođenje vježbi i seminara. Na osnovu toga, molim Fakultetsko vijeće da prihvati ovo Godišnje izvješće o radu poslijedoktorandice dr.sc. Katarine Lisak Jakopović.

Ovo je izvješće pozitivno:

a) **Da,** iz razloga, iz razloga što je poslijedoktorandica dr.sc. Katarina Lisak Jakopović, viši asistent savjesno ispunila sve postavljene obveze i zadatke te pokazala napredak u svom znanstvenoistraživačkom i nastavnom djelokrugu.

U Zagrebu, 09.01.2018. **Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:**

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3):

1. **Lisak Jakopović, Katarina;** Barukčić, Irena; Božanić, Rajka (2016) Physiological significance, structure and isolation of α-lactalbumin. Mljekarstvo. 66(1); 3-11.
2. **Lisak Jakopović, Katarina** (2017) Mlijeka s dodanom vrijednošću. Mlijeko i ja. 2(26); 8-9.
3. Barukčić, I., Bilandžić, N., Markov, K., **Lisak Jakopović**, **K.,** Božanić, R. (2017) Reduction in aflatoxin M1 concentration during production and storage of selected fermented milks International Journal of Dairy Technology 70.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Dr.sc. Nives Marušić Radovčić
Datum rođenja: 26.10.1984.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01.10.2008.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 29.10.2013.

Prethodna zaposlenja:-

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Helga Medić
Projekt u trenutku zaposlenja: 058-0000000-3621"Bioimpedancijska spektroskopija u sustavu kontrole kvalitete i sigurnosti hrane" MZOS
Projekt na kojem se trenutno radi:
1.Istraživački projekt IP-11-2013, financiran od strane HRZZ-a „Taxonomy, Ecology and Utilization of Carob Tree (*Ceratonia siliqua* L.) and Bay Laurel (*Laurus nobilis* L.) in Croatia"
2.Istraživački projekt (HRZZ IP-2016-06-6793), financiran od strane HRZZ-a „Primjena inovativnih metoda u praćenju proteolitičkih, lipolitičkih i oksidativnih procesa tijekom proizvodnje pršuta"

Laboratorij: Laboratorij za tehnologiju mesa i ribe
Zavod: Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Doktorski studij prehrambene tehnologije, PBF
b) **godina upisa**: 2008./2009.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 17 položenih ispita, srednja ocjena: 5,0

Sudjelovanje u nastavi:
Seminari i vježbe iz kolegija:
Prehrambene tehnologije namirnica životinjskog podrijetla
Higijena i sanitacija u prehrambenom lancu
Kemija i tehnologija mesa i ribe
Znanost i tehnologija peradi i jaja

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:

Završni radovi:

1. Andrea Šepak: Utjecaj soljenja na kvalitetu sušene šunke. 19.09.2017.Sveučilište u Zagrebu, PBF.
2. Katarina Pehar: Utjecaj dimljenja na kvalitetu sušene šunke, 19.09.2017.Sveučilište u Zagrebu, PBF.
3. Katarina Novina: Oksidacija masti u mesu i mesnim proizvodima, 19.09.2017. Sveučilište u Zagrebu, PBF.
4. Marija Barišić: Utjecaj različitih načina hranidbe svinja na kvalitetu trajnih kobasica, 19.09.2017. Sveučilište u Zagrebu, PBF.

Diplomski radovi:

1. Romana Križanović: Utjecaj dimljenja na proteolitičke procese i oksidaciju proteina u suhoj šunki, 28.09.2017.Sveučilište u Zagrebu, PBF.
2. Lucija Zovko: Utjecaj dodataka soli na proteolitičke procese i oksidaciju proteina u trajnom suhomesnatom proizvodu, 28.09.2017. Sveučilište u Zagrebu, PBF.
3. Ivona Sivrić: Utjecaj tehnološkog procesa proizvodnje na profil arome suhe šunke, 28.09.2017. Sveučilište u Zagrebu, PBF.
4. Petar Brljević: Utjecaj hranidbe svinja na aromatski profil, sastav masnih kiselina i senzorske karakteristike trajnih kobasica. Sveučilište u Zagrebu, PBF.

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:
Erasmus + Programme – Key Action 2 (KA2) Alliance for Skills and Knowledge to Widen Food Sector-related Open Innovation, Optimization and Development (ASKFOOD), European Commision, 2018.-2021., partner.

Javna obrana teme disertacije: 7. srpnja 2011. „Karakterizacija hlapivih spojeva i parametara kvalitete tradicionalnoga istarskoga i dalmatinskoga pršuta“
Javna obrana disertacije: 08. svibnja 2013.„Karakterizacija hlapivih spojeva i parametara kvalitete tradicionalnoga istarskoga i dalmatinskoga pršuta“
Tečajevi i radionice:-

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:
Od 1.10. 2011. do 15.04.2012. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), Valencia, Španjolska.

Od 31.05.2017.-15.06.2017. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), Valencia, Španjolska.

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

1. Medić, H., **Marušić Radovčić, N.**, Cetin, S., Janči, T., Karlović, S., Ježek, D. (2016) Effect of high hydrostatic pressure freezing and vacuum freezing on the sensory characteristics of chicken meat. 5th Mediterranean Poultry Summit, 20-25 October 2016, Cruise 2016.
2. Krvavica, M., Vnučec, I., Rogošić, J., Jug, T., Đugum, J., **Marušić Radovčić, N.** (2016) Meat volatiles of lambs reared at different geographical areas. 51st Croatian and 11th International Symposium on Agriculture, 15-18. February 2016, Opatija, Croatia.
3. **Marušić Radovčić, N.,** Petričević, S., Listeš, E., Karolyi, D., Medić, H. (2017) Volatile compounds in smoked dry-cured ham. EuroFoodChem XIX Conference, 4-6 October 2017, Budapest, Hungary.

b) poster:

1. 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.

c) bez rada:-

Ostala javna predavanja:

Ostale napomene i mišljenje mentora:

Poslijedoktorandica dr.sc. Nives Marušić Radovčić objavila je u akademskoj godini 2016/17 tri a1 rada, četiri a2 rada te tri a3 rada te sudjelovala na četiri međunarodna znanstvena skupa. Osim toga objavila je i jedno poglavlje u knjizi. Savjesno i s velikim entuzijazmom obavlja zadatke vezane uz izvođenje nastave (seminari, vježbe) na preddiplomskom studiju Prehrambene tehnologije i diplomskim studijima Prehrambeno inženjerstvo i Upravljanje sigurnošću hrane. Tijekom akademske godine 2016/17 sudjelovala je u izradi četiri završna te četiri diplomskih radova. Istovremeno sudjeluje u znanstveno-istraživačkom radu na dva istraživačka projekta financiranih od strane HRZZ-a „Taxonomy, Ecology and Utilization of Carob Tree (Ceratonia siliqua L.) and Bay Laurel (Laurus nobilis L.) in Croatia“ te na projektu „Primjena inovativnih metoda u praćenju proteolitičkih, lipolitičkih i oksidativnih procesa tijekom proizvodnje pršuta“ (HRZZ IP-2016-06-6793).

S obzirom na navedene aktivnosti u protekloj godini rada u svojstvu znanstvenog novaka - poslijedoktoranda ocjenjujem rad kolegice Marušić Radovčić izrazito pozitivnim i molim Fakultetsko vijeće PBF-a da prihvati ovo pozitivno mišljenje.

Ovo je izvješće pozitivno: **a) Da, iz gore navedenih razloga.**

U Zagrebu, 12. 01. 2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

prof.dr.sc. Helga Medić

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

PRILOG: Objavljeni radovi (a1; a2; a3) u ak. god. 2016/2017.

A1 radovi:

1. **Marušić Radovčić, N.**, Vidaček, S., Janči, T., Medić, H. (2016) Characterization of volatile compounds, physico-chemical and sensory characteristics of smoked dry-cured ham. Journal of Food Science and Technology, 53(11), 4093-4105.
2. Janči,T., Mikac, L., Ivanda, M., **Marušić Radovčić, N.,** Medić, H., Vidaček, S. (2017) Optimization of parameters for histamine detection in fish muscle extracts by Surface Enhanced Raman Spectroscopy using silver colloid SERS substrates. *Journal of Raman Spectroscopy*, 48(1), 64-72.
3. Ćurić, T., **Marušić Radovčić, N.**, Janči, T., Lacković, I., Vidaček, S. (2017) Salt and Moisture Content Determination of Fish by Bioelectrical Impedance and Needle-Type Multi-Electrode Array. International Journal of Food Properties, 20 (11), 2477-2486.

A2 radovi:

1. Krvavica, M., Rogošić, J., Vnučec, I., Jug, T., Đugum, J., **Marušić Radovčić, N**. (2016) Isparljivi spojevi arome creske janjetine. Meso, 18(1), 53-63.
2. **Marušić Radovčić, N.**, Lukić, K., Tomljanović, K., Janči, 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.
3. **Marušić Radovčić, N.**, Ćurić, T., Kušec, G.,Janči, T., Vidaček, S., Medić, H. (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.
4. Marušić Radovčić, N., Jakopović, Ž., Petrović, M., Tomljanović, K., Grubešić, M., Medić, H. (2017) Fizikalno - kemijske karakteristike prsnog mišića kamenjarki (*Alectoris graeca*). Croatian Journal of food technology biotechnology and nutrition 12(1-2), 14-18.

A3 radovi:

1. Kristijan Tomljanović, Marijan Grubešić, Helga Medić, Nives Marušić (2016) Big game potentials in regards to meat production. *Natural resources, green technology and sustainable development-GREEN/2*. 5-7 October 2016, Zagreb, Croatia
2. Medić, H., Marušić Radovčić, N., Cetin, S., Janči, T., Karlović, S., Ježek, D. (2016) Effect of high hydrostatic pressure freezing and vacuum freezing on the sensory characteristics of chicken meat. 5th Mediterranean Poultry Summit, 20-25 October 2016, Cruise 2016.
3. Krpan, M., Mačešić, K., Ajredini, S., Hruškar, M., **Marušić Radovčić, N.**, Janči, T. (2016) Assessment of added water in seafood products on Croatian market . Proceedings 46th WEFTA Conference.12-14 October 2016,Split, Croatia.

Poglavlje u knjizi:

1. Medić, H., Marušić Radovčić, N. (2016) „Croatian Meat Products with Mediterranean Influence: Dry-cured Hams and Other Products“ u da Cruz, R.M.S., Vieira M.M.C. (ured.) Mediterranean Foods: Composition and Processing, CRC Press, USA.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: **Teuta Murati**
Datum rođenja: 17.06.1982.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01.10.2008.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 23.07.2015.

Prethodna zaposlenja: srpanj 2007. – rujan 2008. GlaxoSmithKline istraživački centar Zagreb d.o.o., Zagreb

Mentor/ pročelnik Laboratorija: izv.prof.dr.sc. Ivana Kmetič
Projekt u trenutku zaposlenja: Endokrino-aktivne supstancije u hrani i oštećenja reproduktivnog sustava (058-0582184-2232)
Projekt na kojem se trenutno radi: HRZZ znanstveni projekt *„Application of innovative technologies for production of plant extract as an ingredients for functional food“* voditeljice prof. dr. sc. Verice Dragović-Uzelac
Laboratorij: Laboratorij za toksikologiju
Zavod: Zavod za kemiju i biokemiju

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: akad. god. 2008./2009.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: studij završen 07.07.2015.

Sudjelovanje u nastavi: moduli: Osnove toksikologije – preddiplomski studij N
Toksikologija hrane – diplomski studiji N, USH, PI
Toksikologija – diplomski studij MB
Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva – diplomski studiji BPI, MB, PI, N, USH
Toksikološki aspekti pripreme hrane - diplomski studij N

Opterećenje u akad. god. 2016./2017. prema povjeri nastave ne računajući broj studentskih grupa – seminara 51 sati, vježbi 54 sata.

Pomoć pri izradi završnih radova:
Puntarić Ada –Utjecaj procesiranja hrane na sadržaj ostataka pesticida, mentor: izv. prof. dr. sc. Ivana Kmetič, datum obrane: 07.07.2017.

Pomoć pri izradi diplomskih radova:
Zubić Jelena – Usporedba citotoksičnih učinaka PCB-153 određenih različitim *in vitro* metodama, mentor: izv. prof. dr. sc. Ivana Kmetič, datum obrane: 20.07.2017.

Negovec Katarina – *In vitro* učinci ekstrakta cvijeta trnine, mentor: izv. prof. dr. sc. Ivana Kmetič, datum obrane: 21.07.2017.

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:

Javna obrana teme disertacije: 13.06.2012.
Predložena tema: *Studija citotoksičnih učinaka polikloriranih bifenila*
Javna obrana disertacije: 07.07.2015.
Tečajevi i radionice:

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

b) poster:

c) bez rada:

Ostala javna predavanja:
Predavanje *„Od pračovjeka do danas – toksikologija hrane i kako smo preživjeli“* održano s izv. prof. dr. sc. Ivanom Kmetič na XV. Festivalu znanosti u Tehničkom muzeju "Nikola Tesla" u Zagrebu, travanj 2017.

Predavanje *„Akademsko pisanje – znamo li kvalitetno napisati seminarski ili završni rad?“* održano s izv. prof. dr. sc. Ivanom Kmetič na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu u organizaciji studentske udruge „Probion“, svibanj 2017.

Ostale napomene i mišljenje mentora:
Dr.sc. Teuta Murati je u protekloj akademskoj godini intenzivno sudjelovala u tekućim istraživanjima Laboratorija za toksikologiju te je aktivno sudjelovala u pripremi znanstvenih radova. Uz izv. prof. dr. sc. Ivanu Kmetič i izv. prof. dr. sc. Jelku Pleadin autor je poglavlja *„Environmental Effects on Food and Cancer“* objavljenog u knjizi *„Functional Foods and Cancer: Cancer Biology and Dietary Factors, Volume 3“*. S dva usmena izlaganja pridonijela je popularizaciji znanosti. Istovremeno je sudjelovala u nastavnom procesu na preddiplomskom

i diplomskim studijima na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu. Stečena znanja i vještine u istraživačkom radu iskazala je pružajući pomoć studentima pri izradi njihovih završnih i diplomskih radova.

Ovo je izvješće pozitivno: **Da, iz razloga....**
navedenih pod *Ostale napomene i mišljenje mentora*.

U Zagrebu, 11. siječnja, 2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

a1:

Murati, T., Šimić, B., Pleadin, J., Vukmirović, M., Miletić, M., Durgo, K., Kniewald, J., Kmetič, I. (2017) Reduced cytotoxicity in PCB-exposed Chinese Hamster Ovary (CHO) cells pretreated with vitamin E. *Food Chem.Toxicol.* **99,** 17-23.

Kovač, V., Kmetič, I., **Murati, T.**, Miletić, M., Barišić, L. (2016) Facile synthesis and cytotoxic activity of the first ferrocene-resveratrol conjugate. *Croat. Chem. Acta* **89**, 339-343.

GODIŠNJE IZVJEŠCE O RADU U AK. GOD. 2016./2017. ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime znanstvenog novaka/asistenta: Mario Novak

Datum rođenja: 03.02.1981

Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta- poslijedoktoranda: 23.07.2015

Prethodna zaposlenja: nema

Mentor: dr. sc. Predrag Horvat

Pročelnik Laboratorija: dr.sc. Božidar Šantek

Projekt u trenutku zaposlenja: Hibridni integrirani bioprocesi i održivost proizvodnje organskih otapala

MZOŠ (058-0581990-2004)

Projekt na kojem se trenutno radi:

Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignoceluloznih sirovina (HRZZ-9158)

PHOENIX (ESEIA - H2020-MSCA-RISE-2015)

Laboratorij: Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva

Zavod: Zavod za biokemijsko inženjerstvo

Poslijediplomski studij: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo

a) **naziv, institucija**: Prehrambeno biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2009
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 11 od 11; sred. ocjena 4,9

Sudjelovanje u nastavi:

Prehrambeno-biotehnološki fakultet, DS Bioprocesno inženjerstvo, Bijela biotehnologija - Seminar

Prehrambeno-biotehnološki fakultet, PDS Biotehnologija, Biokemijsko inženjerstvo -vježbe

Prehrambeno-biotehnološki fakultet, PDS Biotehnologija, Biotehnologija 3 -vježbe

Prehrambeno-biotehnološki fakultet, DS Bioprocesno inženjerstvo, Biotehnološka proizvodnja octa vježbe

Prehrambeno-biotehnološki fakultet, DS Bioprocesno inženjerstvo, Biokemijsko inženjerstvo i bioprocesna tehnika –vježbe i seminar

Prehrambeno-biotehnološki fakultet, PDS Biotehnologija i DS Bioprocesno inženjerstvo, Tehnologija piva -vježbe

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:

1. **Grubišić Marina.**

Proizvodnja bioetanola na blago kiselinskim hidrolizatima pšenične slame dobivenim pomoću sumporne kiseline u različitim mjerilima / završni rad - diplomski/integralni studij. Zagreb : Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 26.09. 2017, 78 str. Voditelj: Božidar, Šantek

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:-

Javna obrana teme disertacije:

Tema: Matematičko modeliranje i istraživanje prijenosa mase u razvoju održivih tehnoloških procesa proizvodnje organskih otapala i biogoriva, 12.11.2012

Tečajevi i radionice:

Znanstveni/stručni rad u drugim institucijama:

Stručno usavršavanje izvan Hrvatske: The Scientific and Production Center "Armbiotechnology" of the National Academy of Sciences of the Republic of Armenia, Laboratory of Energy Alternative Sources, 14 Gyurjyan Str., Yerevan 0056, Republic of Armenia. 27.02.2017 – 09.06.2017

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje: -

b) posteri: -

c) bez rada: -

Ostala javna predavanja: nema

Ostale napomene i mišljenje mentora:

U prethodnom jednogodišnjem razdoblju dr.sc Mario Novak je uredno izvršavao obveze koje ima kao postdoktorski istraživač. Aktivno sudjeluje u istraživanjima na znanstvenom projektu Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignocelulozniih sirovina (HRZZ-9158), te u nastavom procesu sudjelovanjem u izvođenju vježbi i seminara na preddiplomskom studiju „Biotehnologija" (Biokemijsko inženjerstvo, Biotehnologija 3) i diplomskom studiju „Bioprocesno inženjerstvo" (Bijela biotehnologija, Biotehnološka proizvodnja octa, Biokemijsko inženjerstvo i bioprocesna tehnika, Tehnologija piva) Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Od 27.02. do 09.06.2017 boravio je u The Scientific and Production Center "Armbiotechnology" of the National Academy of Sciences of the Republic of Armenia na stručnom usavršavanju u sklopu projekta PHOENIX (ESEIA - H2020-MSCA-RISE-2015).

Na osnovi ispred navedenog, molim Fakutetsko vijeće da prihvati ovo godišnje izvješće o radu znanstvenog novaka, dr.sc. Maria Novaka, dipl.ing.

Ovo je izvješće pozitivno jer je dr.sc. Mario Novak, dipl. ing. uredno izvršavao svoje radne obaveze na projektu Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignocelulozniih sirovina (HRZZ-9158) kao i obveze u izvođenju nastave na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

U Zagrebu, 09.01.2018

Potpis mentora

Prof. dr. Predrag Horvat

PRILOG:

Objavljeni radovi (a1; a2; a3) u ak. God. 2016/2017

1. **Novak, Mario**; Trontel, Antonija; Pavlečić, Mladen; Mušak, Lucija; Govedarica, Darija; Lauder, Anja; Ivančić, Fran; Šantek, Božidar (2017) Anaerobni uzgoj kvasca Saccharomyces cerevisiae na hidrolizatima lignoceluloznih sirovina. Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam. 12 , 1-2; 60-70 (članak, znanstveni).

2. **Novak, Mario**; Trontel, Antonija; Slavica, Anita; Horvat, Predrag; Šantek, Božidar. (2017) Computational fluid dynamic (CFD) modeling of simultaneous extraction and fermentation process in a single sugar beet cossette. The EuroBiotech Journal. 1 ; 19-27 (članak, znanstveni).

3. Trontel, Antonija; Slavica, Anita; **Novak, Mario**; Jelovac, Nuša; Novak, Srđan; Šantek, Božidar. (2017) Applying gas chromatography to monitor extracellular free amino acids content in cultivation medium during lactic acid fermentation. The EuroBiotech Journal. 1; 29-37 (članak, znanstveni).

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Maja Repajić
Datum rođenja: 15.03.1979.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01.03.2008.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 24.07.2015.

Prethodna zaposlenja: 01.10.2007. – 01.03.2008. Formasana d.o.o. – Medicinski predstavnik

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof.dr.sc. Branka Levaj
Projekt u trenutku zaposlenja: 058-0580696-2728 „Promjene visokovrijednih sastojaka tijekom prerade odabranih vrsta voća“; voditelj projekta prof.dr.sc. Branka Levaj
Projekt na kojem se trenutno radi:

- „Primjena inovativnih tehnologija u proizvodnji biljnih ekstrakata kao sastojaka funkcionalne hrane”, HRZZ-3035, suradnik
- „Inovativne tehnike u minimalnoj preradi krumpira (*Solanum tuberosum*) i njegova zdravstvena ispravnost nakon pripreme“, HRZZ-5343, suradnik

Laboratorij: Laboratorij za procese konzerviranja i preradu voća i povrća
Zavod: Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Poslijediplomski doktorski studij prehrambene tehnologije, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2008.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 17, srednja ocjena 5,0

Sudjelovanje u nastavi:
„Kemija i tehnologija voća i povrća“ (vježbe-42 norma sati)
„Osvježavajuća bezalkoholna pića“ (vježbe-40 norma sati)
„Minimalno procesiranje voća i povrća“ (vježbe-30 norma sati)
„Suvremene metode u kontroli kvalitete hrane“ (vježbe-10 norma sati)

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
Diplomski radovi:
Ana Dobrinčić
Lucija Tuđen
Završni radovi:
Petra Lončarić
Ivana Hajdinjak
Monika Ivanković
Morana Novak
Studentski rad za Rektorovu nagradu
Ana Dobrinčić
Lucija Tuđen

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:
-od 01.09.2014. suradnik na znanstveno-istraživačkom projektu „Primjena inovativnih tehnologija u proizvodnji biljnih ekstrakata kao sastojaka funkcionalne hrane“ (voditelj projekta red.prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac), koji je financiran sredstvima Hrvatske zaklade za znanost (HRZZ)
-od 01.03.2017. suradnik na znanstveno-istraživačkom projektu „Inovativne tehnike u minimalnoj preradi krumpira (*Solanum tuberosum*) i njegova zdravstvena ispravnost nakon pripreme“, (voditelj projekta red.prof.dr.sc. Branka Levaj), koji je financiran sredstvima Hrvatske zaklade za znanost (HRZZ)

Javna obrana teme disertacije: 17.01.2014.

Javna obrana disertacije: 24.07.2015. „Usporedba fizikalnih i kemijskih svojstava višnje Maraske sa svojstvima drugih odabranih sorata i ekotipova višnje te njihovih proizvoda"

Tečajevi i radionice: 05.12.2017. “Uvod u metode plinske i tekućinske kromatografije”, BIOCentar, Zagreb

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: 01.12.2015. – 01.03.2016. Erasmus stručna praksa - Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani, Slovenija

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

1. Levaj, B., Repajić, M., Elez Garofulić, I., Taleska, B., Marić, M., Novak, M., Lončarić, S., Bursać Kovačević, D., Dragović-Uzelac, V., Banović, M., Vujević, P. List masline kao sirovina za „čaj“. 12. znanstveno-stručno savjetovanje hrvatskih voćara, Vodice/Škabrnja, 2.-4. ožujka 2017. Organizator: Hrvatska voćarska zajednica, Savjetodavna služba.

2. Pedisić, S., Levaj, B., Dragović-Uzelac, V., Zorić, Z., Bursać Kovačević, D., Elez Garofulić, I., Repajić, M. Polifenolni sastav i antioksidativni kapacitet višnje Maraske (*Prunus cerasus* L. var. *marasca* (Host) viv.) 12. znanstveno-stručno savjetovanje hrvatskih voćara, Vodice/Škabrnja, 2.-4. ožujka 2017. Organizator: Hrvatska voćarska zajednica, Savjetodavna služba.

3. Levaj, B., Vukomanović, A., Lazinica, G., Repajić, M., Elez Garofulić, I., Vojnović, A., Bađek, T., Pelikan, M., Kesner-Koren, I. (2016) Proizvodnja praha voćno-mliječnog deserta na bazi jogurta i suhe smokve. 42. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran, 9.-12. studenog 2016. Organizator: Hrvatska mljekarska udruga

b) poster:

1. Elez Garofulić, I., Repajić, M., Pedisić, S., Zorić, Z., Planinčić, H., Simonović, N., Dragović-Uzelac, V. (2017) Extraction and encapsulation of phenolic compounds from nettle (*Urtica dioica* L.) root. 31st EFFOST International Conference, 13-16 studenog 2017., Sitges, Španjolska.

c) bez rada: /

Ostala javna predavanja: /

Ostale napomene i mišljenje mentora:
Kolegica dr.sc. Maja Repajić, tijekom akad. god. 2016/17. godine bila je angažirana oko svih tekućih poslova u Laboratoriju kao što je sudjelovanje na dva navedena projekta. Sudjelovala je kao „pomoć pri izradi“ u izradi završnih (4) i diplomskih radova (2) te studentskog rada za koji su studentice dobile Rektorovu nagradu. Također, sudjelovala je u održavanju nastave iz navedenih predmeta te je radila na unaprjeđenju sustava e-učenja na predmetu Osvježavajuća bezalkoholna pića. Rezultati njezinog rada prezentirani su na znanstvenim i/ili stručnim skupovima, a znanstveni radovi su u pripremi za publiciranje. Njezin se ukupni doprinos tijekom protekle godine u izvršavanju obveza vezano za nastavu, projekte i sve druge aktivnosti Laboratorija može ocijeniti visokom ocjenom.

Ovo je izvješće pozitivno: a) Da, iz svih navedenih razloga u prethodno napisanim napomenama i mišljenju mentora.

U Zagrebu, 12.01.2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

prof. dr. sc. Branka Levaj

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3): /

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: IVANA RUMORA SAMARIN
Datum rođenja: 23.12.1986.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 10.01.2011.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 01.06.2015.

Prethodna zaposlenja:/

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Irena Colić Barić
Projekt u trenutku zaposlenja: MZOŠ 058- 0222411- 2820 „Prehrana, homocistein i kvaliteta koštanog tkiva“
Projekt na kojem se trenutno radi: zaposlena kao poslijedoktorand na projektu MZOŠ 058-0222411- 2820 „Prehrana, homocistein i kvaliteta koštanog tkiva“
Laboratorij: Laboratorij za znanost o prehrani
Zavod: Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Poslijediplomski studij Nutricionizam, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
b) **godina upisa**: 2010./2011.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 16 položenih ispita, srednja ocjena: odličan (5,0)

Sudjelovanje u nastavi:
Akad.god. 2016./2017.

- Prehrana žene kroz životnu dob – vježbe
- Zakonski propisi u kontroli i kvaliteti hrane – seminari
- Sustavi osiguranja kvalitete - seminari

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:

- Popić Martina - Učestalost konzumacije vina i drugih alkoholnih pića među adolescentima i radno sposobnim stanovništvom Republike Hrvatske. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 27.09.2017.
- Pešić Petra - Individualizacija prehrane pretile osobe dodatkom prebiotika Nutriose® FB06., diplomski rad, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 28.09.2017.

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:

- Od svibnja 2017. suradnik na istraživačkom projektu financiranom od strane Hrvatske zaklade za znanost (HRZZ) pod nazivom Istraživanje ravnoteže mikrobioma debelog crijeva – *MicroEquilibrium*, voditelj. Izv. prof. dr. sc. Antonio Starčević
- Od srpnja 2017. sudjelovanje na istraživačkoj potpori financiranoj od strane Sveučilišta u Zagrebu: Imunoenzimska metoda (ELISA) u praćenju kvalitete i sigurnosti hrane

Javna obrana teme disertacije: Javna obrana teme disertacije održana 30. prosinca 2011.
Javna obrana disertacije: Javna obrana disertacije održana 24. travnja 2015.
Tečajevi i radionice:
02.03.2017. - HAH radionica „Predstavljanje baze podataka o sastavu hrane FAO/INFOODS projekta i Vodiča za prehrambeni sektor: Kako izračunati hranjive vrijednosti hrane?“, Zagreb, Hrvatska.
25. i 26. 05.2017. - Workshop "Effective communication at work", Zagreb, Hrvatska
27.06.2017. - Seminar Bezglutenska prehrana: zdravstveni rizici, dodatni zahtjevi i primjeri u praksi, Zagreb, Hrvatska
2017. (ožujak –rujan) Edukacijski program Aktivno učenje kritičko mišljenje u visokoškolskoj nastavi (ciklus radionica), Zagreb Hrvatska

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:
03.07.2017. – 03.10.2017. - Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, Katedra za tehnologijo mesa in vrednotenje živil.

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**:

b) **poster**:

c) **bez rada**:

Ostala javna predavanja:

Ostale napomene i mišljenje mentora:
Poslijedoktorandica dr. sc. Ivana Rumora Samarin je tijekom razdoblja za koje se provodi ovo izvješće boravila na roditeljskom dopustu (do 14.11.2016. godine).
Također, u navedenom razdoblju dr. sc. Ivana Rumora Samarin usavršavala se na Sveučilištu u Ljubljani (03.07.2017. – 03.10.2017.) - Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, Katedra za tehnologijo mesa in vrednotenje živil.

Ovo je izvješće pozitivno: **a) S obzirom na sve navedeno ovo izvješće je pozitivno**

U Zagrebu, 21.12.2017. **Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:**

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Marina Svetec Miklenić
Datum rođenja: 15.10.1983.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01.04.2009.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 01.04.2015.

Prethodna zaposlenja:/

Mentor/pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Ivan-Krešimir Svetec
Projekt u trenutku zaposlenja: „Palindromi u genomima i mehanizmi zamjene gena u kvasca“ (Voditelj: prof.dr.sc. Ivan Krešimir Svetec, MZOŠ 0580477-2258);
Projekt na kojem se trenutno radi: „Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignocelulozni sirovina“ (HRZZ, voditelj prof.dr.sc. B. Šantek)
Laboratorij: Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama
Zavod: Zavod za biokemijsko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija:** Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa:** 2009./2010.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena:** 7 ispita, ocjena 5.0

Sudjelovanje u nastavi: laboratorijske vježbe iz kolegija Genetičko inženjerstvo (preddiplomski studij Biotehnologija, PBF)
Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:-

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: potpora Sveučilišta u Zagrebu „Konstrukcija ekspresijskih vektora za kvasac *Dekkera bruxellensis*“ (voditelj: prof. dr. sc. Ivan Krešimir Svetec)

Javna obrana teme disertacije: 24. 01. 2013. - Javna obrana teme disertacije pod naslovom „Rekombinogenost palindroma i kvazipalindroma u genomu kvasca Saccharomyces cerevisiae“ održana je pred povjerenstvom u sastavu: dr. sc. Ksenija Zahradka (IRB), prof. dr. sc. Vladimir Mrša (PBF) i prof. dr. sc. Višnja Besendorfer (PMF).
Javna obrana disertacije: „Rekombinogenost palindroma i kvazipalindroma u genomu kvasca Saccharomyces cerevisiae“, Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu,

04.03.2016., održana pred povjerenstvom u sastavu dr. sc. Ksenija Zahradka (IRB), prof. dr. sc. Vladimir Mrša (PBF) i prof. dr. sc. Višnja Besendorfer (PMF).

Tečajevi i radionice: /

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: 04.04.2016. – 04.07.2017. Biotehnički fakultet Sveučilišta u Ljubljani, Ljubljana, Slovenija.

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

Štafa A, Pranklin A, Zandona A, Žunar B, **Svetec Miklenić M,** Šantek B, Svetec IK- Construction of novel Saccharomyces cerevisiae hybrid strains resistant to growth and fermentation inhibitors- European Biotechnology Congress 2017, Dubrovnik, Hrvatska, 25-27. 05. 2017. organizator: European Biotechnology Thematic Network Association (EBTNA). – pozvano predavanje

Žunar, B, **Svetec Miklenić, M.,** Štafa, A., Arambašić, K., Šantek, B., Svetec I.-K. *Brettanomyces bruxellensis*: Development of genetic transformation system. European Biotechnology Congress 2017, Dubrovnik, Croatia, 25.-27. 05. 2017. – organizator: European Biotechnology Thematic Network Association (EBTNA) – pozvano predavanje

Štafa A, **Svetec Miklenić M,** Žunar B, Šantek B, Svetec IK. Genetic recombination in yeast-from fundamental research to strain construction, 5th Central European Forum for Microbiology, Keszthely, 18-20.10.2017., Hungary – organizatori: Mađarsko, Slovensko i Hrvatsko mikrobiološko društvo – pozvano predavanje

b) poster:

Svetec Miklenić M, Štafa A, Žunar B, Zandona A, Čadež N, Petković H, Svetec IK, Analysing targeted chromsome duplication in yeast Saccharomyces cerevisiae by qPCR, 5th Central European Forum for Microbiology, Keszthely, 18-20.10.2017., Hungary – organizatori: Mađarsko, Slovensko i Hrvatsko mikrobiološko društvo

c) bez rada:/

Ostala javna predavanja:/

Ostale napomene i mišljenje mentora:

U akademskoj godini 2016/2017 dr. sc. Marina Svetec Miklenić surađivala bila je aktivna na dva znanstvena projekta – projektu Hrvatske zaklade za znanost „Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignocelulozних sirovina“ (voditelj prof.dr.sc. B. Šantek), te projektu uz potporu Sveučilišta u Zagrebu „Konstrukcija ekspresijskih vektora za kvasac *Dekkera bruxellensis*“ (voditelj: prof. dr. sc. Ivan Krešimir Svetec). U koautorstvu je objavila a1 rad u časopisu FEMS Yeast Research (Q1 u kategoriji „MYCOLOGY“ te Q2 u kategorijama „BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY“ i „MICROBIOLOGY„) te ukupno četiri kongresna priopćenja koja su prezentirana na dva međunarodna znanstvena skupa. Sudjelovala je u izvođenju laboratorijskih vježbi iz kolegija Genetičko inženjerstvo na preddiplomskom studiju Biotehnologija PBF-a. Osim toga predmet Genetičko inženjerstvo kojeg na Merlinu (sustav za E-učenje) uređuje, dobio je drugu nagradu za najbolji E-kolegij na PBF-u.

Ovo je izvješće pozitivno iz gore navedenih razloga.

U Zagrebu, 11.01.2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

Prof.dr.sc. Ivan Krešimir Svetec

Potpis dekana PBF-a:

Prof.dr.sc. Damir Ježek

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

A1 radovi: Štafa., A, **Svetec Miklenić, M.,** Zandona, A., Žunar, B., Čadež, N., Petković, H., Svetec, I.-K. (2017) In *Saccharomyces cerevisiae* gene targeting fidelity depends on a transformation method and proportion of the overall length of the transforming and targeted DNA. FEMS Yeast Research. 2017 17(4). (CC; Accession number: CCC:000407274300014; ISSN: 1567-1356; DOI: 10.1093/femsyr/fox041)

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017. ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA– POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime znanstvenog novaka/asistenta: dr. sc. Marina Tomašević
Datum rođenja: 29.12.1986.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01.11.2011.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 25.09.2017.

Prethodna zaposlenja:/

Mentor/Pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić
Projekt u trenutku zaposlenja: „Promjene visokovrijednih sastojaka tijekom prerade odabranih vrsta voća“ (MZOS, 058-0580696-2728)
Projekt na kojem trenutno radi: „Novi enološki postupci kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji visokokvalitetnih vina“ (HRZZ, IP-2014-09-3796)
Laboratorij: Laboratorij za tehnologiju i analitiku vina
Zavod: Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Prehrambena tehnologija, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2011./2012.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 16, srednja ocjena 4,9

Sudjelovanje u nastavi:
Preddiplomski studij: Kemija i tehnologija vina
Diplomski studij: Kemija i tehnologija vina, Senzorika i analitika vina, Proizvodnja predikatnih, specijalnih i pjenušavih vina

Pomoć pri izradi završnih i dipomskih radova:

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:

1. Suradnik na projektu „Novi enološki postupci kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji visokokvalitetnih vina“, HRZZ (2015.-2019.).
2. Član Povjerenstva za Smotru Sveučilišta u Zagrebu- organizacija i predstavljanje Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, 17.-19.11.2016.

Javna obrana teme disertacije: „Utjecaj enoloških postupaka na sastav arome vina Pošip“, 18.10.2013.

Javna obrana disertacije: 14.06.2017.

Tečajevi i radionice:/

Znanstveni/stručni rad u drugim institucijama: /

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

1. Gracin, L., Križanović, S., Režek Jambrak, A., **Tomašević, M**., Kovačević Ganić, K. (2017) Brettanomyces population in wine-Influence of ultrasound treatment. J. Biotechnol. 256, Supplement, S13. European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Croatia, May, 25.-27.
2. **Tomašević, M.**, Lukić, K., Bosiljkov, T., Kelšin, K., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K. (2017) Effect of high hydrostatic pressure on the volatile compounds in wine. 28th International Scientific-expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, BiH, September, 27.-29.

b) poster:

1. Ćurko, N., Režek Jambrak, A., **Tomašević, M.**, Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2016) Influence of high power ultrasound as green technology on wine quality. Proceedings of Natural resources, green technology & sustainable development/2., 5.-7.listopada, Zagren, Hrvatska.
2. Lukić, K., **Tomašević, M**., Vukušić, T., Kelšin, K., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2017) Influence of high voltage electrical discharge plasma treatment on the physicochemical characteristics of wine. 28th International Scientific-expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, BiH, September, 27.-29.

c) bez rada:/

Ostala javna predavanja:/

Ostale napomene i mišljenje mentora:
Poslijedoktorandica dr. sc. Marina Tomašević u protekloj akademskoj godini uspješno je obranila svoj doktorski rad pod nazivom „Utjecaj enoloških postupaka na aromu vina Pošip“. Osim toga, kao član projektnog tima aktivno je sudjelovala u provedbi HRZZ projekta te je sudjelovala u izvođenju studentskih vježbi na 3 predmeta na preddiplomskom i diplomskom studiju. Istraživačka aktivnost poslijedoktorandice dr. sc. Marine Tomašević rezultirala je objavljivanjem tri a1, tri a2 rada te jednog a3 rada, pri čemu su jedan a1 i jedan a2 rad vezani uz rezultate njenog doktorskog istraživanja. Također, s rezultatima istraživanja sudjelovala je na tri međunarodna znanstvena skupa sa dva usmena priopćenja te dvije poster prezentacije.

Ovo je izvješće pozitivno: Da, na osnovu svega gore navedenog, **pozitivno** ocjenjujem rad kolegice u prethodnoj godini te molim Fakultetsko vijeće da prihvati ovo godišnje izvješće o radu poslijedoktorandice dr. sc. Marine Tomašević.

U Zagrebu, 08.01.2018.

Potpis mentora:

Prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

Znanstveni radovi iz skupine a1:

1. **Tomašević, M.,** Gracin, L., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K. (2017) Impact of pre-fermentative maceration and yeast strain along with glutathione and SO2 additions on the aroma of Vitis vinifera L. Pošip wine and its evaluation during bottle aging. LWT-Food Sci. Technol. 81, 67-76.
2. Ćurko, N., **Tomašević, M**., Cvjetko Bubalo, M., Gracin, L., Radojčić Redovniković, I., Kovačević Ganić, K. (2017) Extraction of proanthocyanidins and anthocyanins from grape skin by using ionic liquids. Food Technol. Biotechnol. 55, 429-437.
3. Lukić, K., Vukušić, T., **Tomašević, M**., Ćurko, N., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2017) The impact of high voltage electrical discharge plasma on the chromatic characteristics and phenolic composition of red and white wines. Innov. Food Sci. & Emerg. Technol. (*In press*)

Znanstveni radovi iz skupine a2:

1. **Tomašević, M.,** Ćurko, N., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2016) Analysis of aroma of white wine (*Vitis vinifera* L. Pošip) by gas chromatography-mass spectrometry. Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition 11 (3-4) 122-127.
2. Ćurko, N., Kelšin, K., Režek Jambrak, A., **Tomašević, M**., Gracin, L., Poturica, V., Ružman, E., Kovačević Ganić, K. (2017) The effect of high power ultrasound on phenolic composition, chromatic characteristics, and aroma compounds of red wines. Croatian Journal of Food science and Technology. (*In press*)
3. Gracin, L., Križanović, S., Režek Jambrak, A., **Tomašević, M**., Kelšin, K., Lukić, K., Kovačević Ganić, K. (2017) Monitoring the influence of high power ultrasound treatment on inactivation of *Brettanomyces bruxellensis* in red wine. Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition. (*In press*)

Znanstveni radovi iz skupine a3:

1. Ćurko, N., Režek Jambrak, A., **Tomašević, M.**, Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2016) Influence of high power ultrasound as green technology on wine quality. Proceedings of Natural resources, green technology & sustainable development/2., Zagreb, Hrvatska, 70-75.

GODIŠNJE IZVJEŠCE O RADU U AK. GOD. 2016./2017. ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Antonija Trontel
Datum rođenja: 28. 09. 1982.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01. 07. 2007.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 29.10.2013.
Prethodna zaposlenja: -

Mentor/pročelnik Laboratorija: Pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Božidar Šantek
Projekt u trenutku zaposlenja: „Integrirani bioprocesi proizvodnje mliječne kiseline“ (MZOS ‚šifra projekta: 058-0581990-1997)
Projekt na kojem se trenutno radi:
„Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignoceluloznih sirovina“ (HRZZ-9158)
Laboratorij: Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva
Zavod: Zavod za biokemijsko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: doktorski studij Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki faklutet Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2006/2007
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 14/14; 4,93

Sudjelovanje u nastavi:

1) Fiziologija industrijskih mikroorganizama (diplomski studij Molekularna biotehnologija)
2) Biokemijsko inženjerstvo (preddiplomski studij Biotehnologija)
3) Biokemijsko inženjerstvo i bioprocesna tehnika (diplomski studij Bioprocesno inženjerstvo)

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:

Lidia Moharić. Ekstrakcija etanola višim alkoholima u proizvodnji biogoriva iz obnovljivih izvora. Diplomski rad, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, SuZ,. Mentor: prof. dr. sc. Predrag Horvat. Datum obrane: 22.09.2017.

Uglješa Stegnjaić. Usporedba pokazatelja kvalitete piva gornjeg i donjeg vrenja. Diplomski rad, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, SuZ, Mentor: prof. dr. sc. Božidar Šantek. Datum obrane: 24.07. 2017.

Petra Vidović. Proizvodnja mliječne kiseline na hidrolizatu pšenične slame dobivenom alkalnom predobradom u visokotlačnom reaktoru. Diplomski rad. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, SuZ Mentor: prof. dr. sc. Božidar Šantek. Datum obrane: 21.07.2017.

Tomislav Vološen. Određivanje tvari arome rose vina proizvedenog kupažiranjem sorti Pinot sivi i Izabela. Završni rad. Prehrambeno- biotehnološki fakultet, SuZ.Mentor: prof. dr. sc. Vesna Zechner-Krpan. Datum obrane: 07.07.2017.

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: -

Javna obrana teme disertacije:

14. ožujka 2011. „Razvoj novoga bioprocesa proizvodnje mliječne kiseline“

Javna obrana disertacije:

21.05.2017. .„Razvoj novoga bioprocesa proizvodnje mliječne kiseline“

Tečajevi i radionice: -

Znanstveno usavršavajne/stručni rad u drugim institucijama:

04.09.2017. – 04.12.2017. Znanstveno usavršavanje na Biotehnička fakulteta, Univerza v Ljubljani.

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**: -
b) **poster**: -
c) **bez rada**: -

Ostala javna predavanja: -

Ostale napomene i mišljenje mentora:

Tijekom akademske godine 2016./2017. dr. sc. Antonija Trontel, viša asistentica, uredno je obavljala svoje obaveze u nastavi te je pomogla pri izradi jednog završnog rada i tri diplomska rada. U 2017. Godini objavljena su dva znanstvenog rada u časopisu Eurobiotech Journal (http://eurobiotechjournal.org/eng/Anasayfa) i jedan a2 rad u časopisu Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam. Od 04.09.2017. godine do 04.12.2017. godine dr. sc. Antonija Trontel je provela na znanstvenom usavršavanju na Biotehniškoj fakulteti, Univerza v Ljubljani za koju je dobila FEMS-ovu stipendiju (FEMS short-term research grant).

Ovo je izvješće pozitivno: a) Da, iz razloga što je akademske godine 2016./2017. dr. sc. Antonija Trontel, viša asistentica, uredno obavila svoje obaveze u nastavi na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu i tijekom istraživanja na projektu “Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignoceluloznih sirovina“ (HRZZ-9158).

U Zagrebu, 08.01.2017.

Potpis pročelnika Laboratorija:

Prof. dr. sc. Božidar Šantek

PRILOG: Objavljeni radovi u ak. god. 2016/2017.

1. Novak, Mario; **Trontel, Antonija**; Slavica, Anita; Horvat, Predrag; Šantek, Božidar. (2017) Computational fluid dynamic (CFD) modeling of simultaneous extraction and fermentation process in a single sugar beet cossette. *The EuroBiotech Journal*, **1**(1), 19-27.

2. **Trontel, Antonija**; Slavica, Anita; Novak, Mario; Jelovac, Nuša; Novak, Srđan; Šantek, Božidar (2017) Applying gas chromatography to monitor extracellular free amino acids content in cultivation medium during lactic acid fermentation. *The EuroBiotech Journal*, **1**(1); 29-37.

3. Novak, Mario; **Trontel, Antonija**; Pavlečić, Mladen; Mušak, Lucija; Govedarica, Darija; Lauder, Anja; Ivančić, Fran; Šantek, Božidar (2017) Anaerobic cultivation of yeast *Saccharomyces cerevisiae* on the hydrolsates of lignocellulosic raw materials. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*, **12**(1-2), 60-70.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: **Aleksandra Vojvodić Cebin**
Datum rođenja: 16. studenoga. 1984.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 15. srpnja 2011.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: -

Prethodna zaposlenja: -

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Draženka Komes
Projekt u trenutku zaposlenja: Stabilnost alkaloida i polifenola u proizvodima biljnog podrijetla (058-0000000-3470)
Projekt na kojem se trenutno radi: „Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignoceluloznih sirovina“, HRZZ projekt IP-11-2013-9158
Laboratorij: Laboratorij za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda
Zavod: Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Prehrambena tehnologija, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2011./2012.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 10 ispita, srednja ocjena: 5,00

Sudjelovanje u nastavi:
Zbog korištenja bolovanja uslijed komplikacija u trudnoći (od 03. travnja 2017.), a kasnije i rodiljnog dopusta (od 10. srpnja 2017.), znanstvena novakinja Aleksandra Vojvodić Cebin, dipl. ing. nije bila u mogućnosti sudjelovati u izvođenju nastavnih modula Laboratorija za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda u ak.god. 2016./2017.

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
Znanstvena novakinja Aleksandra Vojvodić Cebin, dipl. ing. u ak. god. 2016./2017. sudjelovala je u izradi 3 diplomska rada:

- Optimizacija ekstrakcijskih uvjeta hemicelulozne frakcije mahune graška (studentica: Matea Modec; rad obranjen: 28.09.2017.)
- Izdvajanje i karakterizacija ksilana iz ljuske oraha (studentica: Petra Miškec; rad obranjen: 28.09.2017.)

- Primjena kelirajućeg agensa u ekstrakciji pektina iz otpadne biomase crvenog luka (studentica: Lucija Pokec; rad obranjen: 27.09.2017.)

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:

1. Hrvatsko-kineski bilateralni projekt „Nano-inkapsulacija bioaktivnih spojeva iz tradicionalnih biljnih vrsta za proizvodnju funkcionalnih prehrambenih proizvoda"
2. Hrvatsko-srpski bilateralni projekt „Mikroinkapsulacija biljnih ekstrakata polifenola namijenjenih proizvodnji funkcionalnih prehrambenih proizvoda"
3. Hrvatsko-njemački bilateralni projekt „Primjena inkapsulacijskih tehnika za proizvodnju inovativnih nutraceutika na bazi proteinskih i polisaharidnih formulacija"

Javna obrana teme disertacije:
Tema doktorskog rada pod naslovom „Oligosaharidi iz sekundarnih biljnih sirovina - izdvajanje, karakterizacija i primjena u razvoju funkcionalnih konditorskih proizvoda" obranjena je 18. listopada 2013. Ista je pozitivno ocijenjena od strane imenovanog stručnog povjerenstva te je prihvaćena na Fakultetskom vijeću PBF-a i Senatu Sveučilišta u Zagrebu.

Javna obrana disertacije: -
Tečajevi i radionice: -

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: -

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje: -

b) poster:

1. **Vojvodić Cebin, A.**; Karača, S.; Bušić, A.; Belščak-Cvitanović, A.; Komes, D. (2017) Extraction and carrier potential of pectin from sugar beet pulp and onion peel in functional delivery systems. Delivery of Functionality in Complex Food Systems. Auckland, Novi Zeland.
2. Belščak-Cvitanović, A.; **Vojvodić, A.**; Bušić, A.; Keppler, J.; Steffen-Heins, A.; Komes, D. (2017) Recovery of macrostructural and bioactive constituents from cocoa bean husk and their application in encapsulation purposes. 4th North and East European Congress on Food. Kaunas, Litva.
3. Karača, S.; Trifković, K.; Bušić, A.; Đorđević, V.; Belščak Cvitanović, A.; **Vojvodić Cebin, A.**; Bugarski, B.; Komes, D. (2017) The functional potential of helichrysum (Helichrysum italicum) based edible films reinforced with proteins and hydrogel microparticles. 10th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health". Osijek, Hrvatska.

4. **Vojvodić Cebin, A.**; Karača, S.; Belščak-Cvitanović, A.; Bušić, A.; Komes, D. (2017) Walnut shells as a promising new source of xylan-derived functional supplements. 10th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health". Osijek, Hrvatska.
5. Petravić Tominac, V.; **Vojvodić, A.**; Šamec, D.; Djaković, S.; Srečec, S.; Zechner-Krpan, V.; Piljac Žegarac, J. (2016) Waste biomas of mushroom Agaricus bisporus as a source of antioxidants. Natural Resources, Green Technology and Sustainable Development-GREEN/2, Zagreb.

c) bez rada: -

Ostala javna predavanja: -

Ostale napomene i mišljenje mentora:

Znanstvena novakinja Aleksandra Vojvodić Cebin, dipl. ing. u proteklom je razdoblju svoje obaveze obavljala predano i savjesno te u skladu s postavljenim ciljevima. Aktivno je sudjelovala u aktivnostima Laboratorija za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda, prvenstveno kao vrijedna suradnica na aktualnim projektima te u radu sa studentima. Kao i proteklih godina, novakinju Vojvodić Cebin, dipl. ing. odlikuju visoka motiviranost za istraživački rad, sposobnost pronalaska adekvatnih rješenja problematici pojedinog istraživanja, sistematičnost u radu te spremnost na suradnju s drugim kolegama. Znanstvena novakinja je bila odsutna iz Laboratorija tijekom ljetnog semestra zbog otvorenog bolovanja uslijed komplikacija u trudnoći i rodiljnog dopusta te nije bila u mogućnosti sudjelovati u nastavi (vježbe, seminari) koja se izvodi domeni Laboratorija. Ipak, nastavne aktivnosti u kojima je sudjelovala odnosile su se na rad sa studentima tijekom izrade 3 diplomska rada, čiji je praktični dio odrađen u zimskom semestru ak. god. 2016./2017. Istraživačka aktivnost znanstvene novakinje Aleksandre Vojvodić Cebin tijekom proteklog razdoblja uglavnom se odnosila na angažman na HRZZ projektu „Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignocelulozni sirovina“ uz koji je vezan njezin doktorski rad. U ovoj, ujedno i završnoj, fazi Aleksandra je nadopunila prethodne eksperimente provedene na Francuskom nacionalnom institutu za istraživanja u poljoprivredi (INRA) i to optimirajući ekstrakcijske postupke izdvajanja pektina i ksilana iz istraživanih sirovina te postavivši eksperimente za njihovu parcijalnu hidrolizu do oligosaharida, uz nakanadnu potvrdu potencijalnog prebiotičkog djelovanja istih. Istraživačka aktivnost u ovom razdoblju rezultirala je koautorstvom na jednom a1 radu, dva rada objavljena u zbornicima skupova te pet posterskih priopćenja na međunarodnim konferencijama. S obzirom na korištenje rodiljnog dopusta, istraživačke aktivnosti znanstvene novakinje Aleksandre Vojvodić Cebin, dipl. ing. su privremeno odgođene.

Na osnovu navedenoga, molim Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da prihvati godišnje izvješće o radu znanstvene novakinje Aleksandre Vojvodić Cebin, dipl. ing. za ak. god. 2016./2107.

Ovo je izvješće pozitivno: a) Da

Pozitivno izvješće temenji se na predanom i savjesnom radu znanstvene novakinje Aleksandre Vojvodić Cebin, dipl. ing., te urednom izvršavanju obaveza, sukadnih svojstvu znanstvene novakinje, kroz zalaganja na projektima Laboratorija, realizaciju svog doktorskog rada i rad sa studentima.

U Zagrebu, 12. siječnja 2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

prof. dr.sc. Draženka Komes

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

a1

Vojvodić, A., Komes, D., Vovk, I., Belščak-Cvitanović, A., Bušić, A. (2016) Compositional evaluation of selected agro-industrial wastes as valuable sources for the recovery of complex carbohydrates. Food research international. 89 (1), 565-573.

a3

1. Belščak-Cvitanović, A.; Theismann, E. M.; Bušić, A.; **Vojvodić, A.**; Keppler, J.; Steffen-Heins, A.; Komes, D. (2017) Development of protein-polysaccharide complex hydrogel particles encapsulating model polyphenolic antioxidants. *Proceedings of the International Conference 16th Ružička days "Today Science - Tomorrow Industry"*, Jukić, Ante; Šubarić, Drago (ur.), Osijek, Hrvatska, str. 250-261.

2. Durgo, K.; Bušić, A.; **Vojvodić, A.**; Belščak-Cvitanović, A.; Lisičar, M.; Komes, D. (2017) Cytotoxic and prooxidative effect of ginger extract on human laryngeal and lung carcinoma cell lines. *Proceedings of the International Conference 16th Ružička days "Today Science - Tomorrow Industry"*, Jukić, Ante; Šubarić, Drago (ur.), Osijek, Hrvatska, str. 170-181.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016/2017
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Bojana Voučko
Datum rođenja: 06.06.1985.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 14.12.2010.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: -

Prethodna zaposlenja:-

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof.dr.sc. Duška Ćurić
Projekt u trenutku zaposlenja: Lignani u žitaricama, uljaricama, soji i integralnim pekarskim proizvodima (MZOŠ: 058-0580696-0702)
Projekt na kojem se trenutno radi: Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa (HRZZ istraživački projekt IP-06-2016)
Laboratorij: Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica
Zavod: Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij: Nutricionizam

a) **naziv, institucija**: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2009/2010
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 16 (4.9)

Sudjelovanje u nastavi:
Ekstruzija u prehrambenoj industriji
Principi ekološke proizvodnje hrane
Kemija i tehnologija žitarica
Prehrambene tehnologije
Osnove prehrambenih tehnologija
Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
Jana Novak, diplomski rad
Martina Braje, diplomski rad
Kristina Jarni, diplomski rad
Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: -

Javna obrana teme disertacije: 13.10.2016.
Javna obrana disertacije:-
Tečajevi i radionice:-

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: -

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**: -

b) **poster**: 2

c) **bez rada**:-

Ostala javna predavanja:-

Ostale napomene i mišljenje mentora: Bojana Voučko savjesno i marljivo obavlja sve obaveze u nastavi i istraživačkom radu. Ozbiljno shvaća svoja zaduženja i samokritično pristupa izvršavanju istih, te stoga molim Fakultetsko vijeće da prihvati ovo izvješće.

Ovo je izvješće pozitivno: **a) Da, iz gore navedenih razloga.**

U Zagrebu, 19.12.2017. **Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:**

PRILOG:

Objavljeni radovi (a1; a2; a3) u akademskoj godini 2016/2017

A1 radovi

- Čukelj, N., Novotni, D., Sarajlija, H., Drakula, S., Voučko, B., Ćurić, D. Flaxseed and multigrain mixtures in the development of functional biscuits. *LWT – Food Science and Technology*. **86** (2017); 85-92.
- Novotni, D., Vrana Špoljarić, I., Drakula, S., Čukelj, N., Voučko, B., Šćetar, M., Galić, K., Ćurić, D. Influence of Barley Sourdough and Vacuum Cooling on Shelf-Life Quality of Partially Baked Bread. *Food Technology and Biotechnology*. (2017) (prihvaćen za objavljivanje)
  DOI:10.17113/ftb.55.04.17.5344 http://www.ftb.com.hr/index.php/component/content/article/145-advanced-online-publication/1232-advanced-online-publication
- Novotni, D., Čukelj, N., Šicel, T., Drakula, S., Vrana Špoljarić, I., Voučko, B., Ćurić, D. Frozen stored barley sourdough: stability and application to wheat bread. Croatian Journal of Food Science and Technology (u postupku objavljivanja)
  DOI:10.17508/CJFST.2017.9.2.14 http://www.ptfos.unios.hr/novicjfst/index.php/articles-in-press/

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Martina Banić
Datum rođenja: 6. travnja 1989.
Datum zaposlenja u svojstvu asistenta: 1. prosinca 2015.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: /
Prethodna zaposlenja: /

Mentor/pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Jagoda Šušković
Projekt u trenutku zaposlenja: Projekt Hrvatske zaklade za znanost „Probiotici i starter kulture - površinski proteini i bakteriocini“ (HRZZ IP-2014-09-7009, Voditeljica: prof. dr. sc. Blaženka Kos)
Projekt na kojem se trenutno radi: Projekt Hrvatske zaklade za znanost „Probiotici i starter kulture - površinski proteini i bakteriocini“ (HRZZ IP-2014-09-7009, Voditeljica: prof. dr. sc. Blaženka Kos)
Laboratorij: Laboratorij za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura
Zavod: Zavod za biokemijsko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, Prehrambeno-biotehnološki fakultet.
b) **godina upisa**: 2016.
c) broj položenih ispita i srednja ocjena: 2/8; 5,0

Sudjelovanje u nastavi: sudjelovanje u izvođenju nastave iz predmeta „Probiotici i starter kulture“, „Crijevna mikroflora, prehrana i zdravlje“, „Mikrobna ekologija“.

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova: /

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:

1. Projekt Hrvatske zaklade za znanost „Istraživanje ravnoteže mikrobioma debelog crijeva“ (Voditelj: izv. prof. dr. sc. Antonio Starčević)
2. suradnik na potpori Sveučilišta u Zagrebu „Utjecaj sastava mikrobiote majčinog mlijeka na crijevnu mikrobiotu dojančadi“, voditeljice prof. dr. sc. Jagode Šušković

Javna obrana disertacije: /

Tečajevi i radionice:

1. Praktični tečaj „Osnove proteomike“, Bicro BIOCentar, Borongajska 83, Zagreb, 6.-7. prosinca 2016.
2. The Tenth Finnish Gut Day, University of Helsinki, Helsinki, Finska, 13. siječnja 2017.

Znanstveni/stručni rad u drugim institucijama:

1. Usavršavanje u inozemstvu financirano FEMS stipendijom na projektu ''Effect of prebiotics on the abundance of Ct85, a bacterial phylotype indicative of healthy human gut'', Department of Veterinary Biosciences, Faculty of Veterinary Medicine, University of Helsinki, Agnes Sjöbergin katu 2, 00014 Helsinki, Finska, 9. siječnja 2017.-8. travnja 2017.

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje: /

b) poster:

1. Zorić, K., Banić M., Leboš Pavunc, A., Uroić, K., Novak, J., Kos, B., Šušković, J. Primjena protektivnih matriksa i metoda za proizvodnju probiotičkih bakterija, 9. međunarodni sajam inovacija, Agro Arca, 19.-21. listopada 2017.
2. Banić, M., Zorić, K., Leboš Pavunc, A., Uroić, K., Novak, J., Kos, J., Šušković, J. Probiotics and starter cultures – surface proteins and bacteriocins. Special Session II, acib Connecting Regions – Croatia. European Summit of Industrial Biotechnology 2017, Graz Austrija, 15. listopada 2017.

c) bez rada: /

Ostala javna predavanja: /

Ostale napomene i mišljenje mentora: Kolegica Martina Banić je savjesno obavljala sve svoje obveze i kao znanstvenica i kao suradnica u nastavi u akademskoj godini 2016./2017. Aktivno je sudjelovala na kongresima te stručnim radionicama.

Ovo je izvješće pozitivno: a) Da, iz razloga što je kolegica uredno izvršila sve obveze kao asistent u nastavi i u znanstvenim istraživanjima.

U Zagrebu, 8. siječnja 2017.

Mentor/Pročelnik Laboratorija

Prof. dr. sc. Jagoda Šušković

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017. ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime:	**Arijana Bušić**
Datum rođenja:	20. kolovoza 1987.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta:	09. siječnja 2013. - asistent
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda:	-
Prethodna zaposlenja:	06. siječnja 2012. - 11. prosinca 2012. asistent (zamjena) u Laboratoriju za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu
Mentor/pročelnik Laboratorija:	Prof. dr. sc. Draženka Komes
Projekt u trenutku zaposlenja:	Stabilnost alkaloida i polifenola u proizvodima biljnog podrijetla (058-0000000-3470)
Projekt na kojem se trenutno radi:	Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignocelulozih sirovina (HRZZ projekt: IP-11-2013-9158)
Laboratorij:	Laboratorij za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda
Zavod:	Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo
Poslijediplomski studij:	
a) naziv, institucija:	Prehrambena tehnologija, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
b) godina upisa:	2012./2013.
c) broj položenih ispita i srednja ocjena:	4 ispita, srednja ocjena: izvrstan (5)

Sudjelovanje u nastavi:

Preddiplomski studij: Kemija i tehnologija ugljikohidrata i konditorskih proizvoda/ *54*

Kemija i tehnologija uživala/ *27*
Sladila/ *10,5*

Diplomski studij: Kemija i tehnologija ugljikohidrata i konditorskih proizvoda / *54*
Kemija i tehnologija uživala/ *27*
Sladila/ *10,5*
Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla / *12*

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:

Završni radovi: 5

1) Brenko, Natali: Potencijal zelene kave u sustavu alginatnih nosača za inkapsulaciju polifenola ružmarina (*Rosmarinus officinalis* L.) i maslačka (*Taraxacum officinale* L.). Datum obrane: 12. lipnja 2017.
2) Jakupec, Dino: Primjena izolata proteina sirutke i zeina u sustavu alginatnih nosača za inkapsulaciju polifenola đumbira (*Zingiber officinale*). Datum obrane: 07. srpnja 2017.
3) Erjavec, Filip: Inkapsulacija polifenolnog ekstrakta ružmarina (*Rosmarinus officinalis* L.) u alginatne nosače s dodatkom kakaovog praha i rogača. Datum obrane: 17. srpnja 2017.
4) Šišić, Gabrijela: Utjecaj koncentracije i sastava nosača na inkapsulacijsku učinkovitost ekstrakta ružmarina (*Rosmarinus officinalis L.*) ionskim geliranjem. Datum obrane: 08. rujna 2017.
5) Vojvoda, Jelena: Razvoj funkcionalnih konditorskih proizvoda obogaćenih inkapsuliranim biljnim ekstraktima. Datum obrane: 08. rujna 2017.

Diplomski radovi: 1

1) Ivančić, Ana Lana: Analiza udjela kofeina u energetskim napitcima i učestalost konzumiranja istih od strane rekreativaca. Datum obrane: 13. lipnja 2017.

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:

1) Hrvatsko-kineski bilateralni projekt "Nano-inkapsulacija bioaktivnih spojeva iz tradicionalnih biljnih vrsta za proizvodnju funkcionalnih prehrambenih proizvoda" (suradnik)
2) Hrvatsko-njemački bilateralni projekt "Primjena inkapsulacijskih tehnika za proizvodnju inovativnih nutraceutika na bazi proteinskih i polisaharidnih formulacija" (suradnik)
3) Hrvatsko-srpski bilateralni projekt "Razvoj mikroinkapsuliranih sustava i jestivih filmova s bioaktivnim sastojcima za primjenu i pakiranje u proizvodnji funkcionalnih prehrambenih proizvoda" (suradnik)

Javna obrana teme disertacije: Tema naziva „Inkapsulacija polifenolnih ekstrakata ružmarina i maslačka primjenom različitih tehnika i prirodnih biopolimera namijenjenih pripremi funkcionalnih napitaka" uspješno obranjena 15. siječnja 2016. godine.

Javna obrana disertacije: -

Tečajevi i radionice: -

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:

18. travnja – 30. travnja 2017.	Fujian Agriculture and Forestery University, College of Food Science (Fuzhou, Kina) i Yunnan Agricultural University, College of Food Science and Technology (Kunming, Kina)
02. – 06. listopada 2017.	Poljoprivredni fakultet i Tehnološko-metalurški fakultet Sveučilišta u Beogradu (Beograd, Srbija)

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje: -

b) poster:

1. Huđek, A., Čučković, F., Bačun Družina, V., **Bušić, A.**, Belščak Cvitanović, A., Komes, D., Durgo, K. (2017) Influence of plant extracts on bacterial adhesion. *European Biotechnology Congress.* Dubrovnik, Hrvatska.
2. Belščak-Cvitanović, A., Durgo, K., **Bušić, A.**, Bertoša, R., Keppler, J., Komes, D., Steffen-Heins, Anja. (2017) Formulating functional mixtures of polyphenols, vitamins and aminoacids – in vitro assesment of synergistic antioxidant effects. *4th North and East European Congress on Food*. Kaunas, Litva.
3. Belščak-Cvitanović, A., Vojvodić, A., **Bušić, A.**, Keppler, J., Steffen-Heins, A., Komes, D. (2017) Recovery of macrostructural and bioactive constituents from cocoa bean husk and their application in encapsulation purposes. *4th North and East European Congress on Food*. Kaunas, Litva.
4. Vojvodić Cebin, A., Karača, S., **Bušić, A.**, Belščak-Cvitanović, A., Komes, D. (2017) Extraction and carrier potential of pectin from sugar beet pulp and onion peel in functional delivery systems. *Delivery of Functionality in Complex Food Systems*. Auckland, Novi Zeland.
5. Karača, S., Trifković, K., **Bušić, A.**, Đorđević, V., Belščak Cvitanović, A., Vojvodić Cebin, A., Bugarski, B., Komes, D. (2017) The functional potential of helichrysum (*Helichrysum italicum*) based edible films reinforced with proteins and hydrogel microparticles. *10th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health"*. Osijek, Hrvatska.
6. Vojvodić Cebin, A., Karača, S., Belščak-Cvitanović, A., **Bušić, A.**, Komes, D. (2017) Walnut shells as a promising new source of xylan-derived functional supplements. *10th International Scientific and Professional Conference "With Food to Health"*. Osijek, Hrvatska.

c) bez rada: -

Ostala javna predavanja: Održana prezentacija naziva „Encapsulation of dandelion (*Taraxacum officinale* L.) polyphenols“ na Fujian Agriculture and Forestery University,

College of Food Science, Fuzhou (Kina) i Yunnan Agricultural University, College of Food Science and Technology, Kunming (Kina) u sklopu realizacije hrvatsko-kineskog bilateralnog projekta.

Ostale napomene i mišljenje mentora:

U razdoblju za ak. god. 2016./2017., asistentica Arijana Bušić, mag. ing. techn. aliment. savjesno je i marljivo obavljala svoje nastavne i znanstveno-istraživačke obaveze. Nastavne aktivnosti asistentice Bušić uključivale su izvođenje seminara i vježbi na četiri modula preddiplomskog i diplomskog studija (*Kemija i tehnologija ugljikohidrata i konditorskih proizvoda*, *Kemija i tehnologija uživala*, *Sladila* i *Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla*) te pomoć studentima prilikom izrade njihovih završnih i diplomskih radova, a iste su se provodile u sklopu Laboratorija za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda, unutar kojeg je asistentica Bušić zaposlena. Asistentica Bušić upisala je 3. godinu doktorskog studija te je intenzivno nastavila s istraživanjima vezanim uz izradu doktorske disertacije. Osim istraživanja vezanih uz izradu njenog doktorskog rada, asistentica Bušić aktivno je sudjelovala i u znanstveno-istraživačkim aktivnostima prethodno spomenutih znanstvenih projekata, a svoje je vještine usavršavala i kroz različite mobilnosti unutar istih projekata. U sklopu toga, Arijana Bušić, u svrhu realizacije bilateralnog hrvatsko-kineskog projekta u travnju 2017. godine posjetila je Fujian Agriculture and Forestery University, College of Food Science (Fuzhou, Kina) i Yunnan Agricultural University, College of Food Science and Technology (Kunming, Kina), gdje se upoznala s znanstvenim radom različitih istraživačkih skupina spomenutih institucija, kojima je ujedno i prezentirala jedan dio rezultata dobivenih u sklopu istog projekta. Također, asistentica Bušić u listopadu 2017. godine, u sklopu hrvatsko-srpskog bilateralnog projekta, posjetila je Poljoprivredni fakultet i Tehnološko-metalurški fakultet Sveučilišta u Beogradu (Srbija), gdje je provela eksperimente vezane uz inkapsulaciju bioaktivnih spojeva ekstrakata ružmarina i maslačka primjenom sušenja raspršivanjem i različitih biopolimernih nosača (alginat, pektin, izolati proteina sirutke i soje, maltodekstrin, inulin, arapska guma, guar guma, itd.). Istraživanja asistentice Arijane Bušić, mag. ing. techn. aliment. provedena tijekom ak. god. 2016./2017. rezultirala su koautorstvom i autorstvom na jednom a1 i jednom a2 radu, koautorstvom na 2 rada iz skupine a3 te 6 priopćenja prezentiranih na međunarodnim konferencijama. Asistentica Bušić, kroz svoj nastavni i znanstveno-istraživački rad i u ovoj ak. god. 2016./2017. bila je izuzetno posvećena i odgovorno predana svim radnim zadacima te se iskazala izrazitom marljivošću, ambicioznošću, fleksibilnošću, odličnim komunikacijskim i prezentacijskim vještinama, timskim radom i izvrsnoj suradnji sa studentima.

Na osnovu toga, molim Fakultetsko vijeće da prihvati ovo godišnje izvješće o radu asistentice Arijane Bušić, mag. ing. techn. aliment. za ak. god. 2016./2017.

Ovo je izvješće pozitivno: a) Da.

Pozitivno ocijenjeno izvješće asistentice Arijane Bušić tijekom protekle ak. god. 2016./2017. temelji se na svim uspješno izvršenim nastavnim i ostalim aktivnostima odrađenim u

Laboratoriju za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda, napretku u izradi doktorskog rada i aktivnom sudjelovanju na spomenutim znanstvenim projektima koji su rezultirali odličnim rezultatima znanstveno-istraživačkog rada, objavljenim kao jedan a1, jedan a2, dva a3 rada i šest sažetaka s međunarodnih znanstvenih konferencija.

U Zagrebu, 12. siječnja 2018.

Potpis mentora:

Prof. dr. sc. Draženka Komes

PRILOG:

Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

a1:

1. Belščak-Cvitanović, A., Bušić, A., Barišić, L., Vrsaljko, D., Karlović, S., Špoljarić, I., Vojvodić, A., Mršić, G., Komes, D. (2016) Emulsion templated microencapsulation of dandelion (*Taraxacum officinale* L.) polyphenols and β-carotene by ionotropic gelation of alginate and pectin. *Food Hydrocolloids* 57, 139-152.

a2:

1. Bušić, A., Belščak-Cvitanović, A., Wang, Y., Vojvodić, A., Karlović, S., Špoljarić, I., Mršić, G., Veršec, P., Vučilovski, J., Komes, D. (2016) Application of whey protein isolates and zein for formulation of alginate-based delivery systems encapsulating Ganoderma lucidum polyphenols. *Croatian Journal of Food Science and Technology* 8(2), 99-106.

a3:

1. Durgo, K., **Bušić, A.**, Vojvodić, A., Belščak-Cvitanović, A., Lisičar, M., Komes, D. (2017) Cytotoxic and prooxidative effect of ginger extract on human laryngeal and lung carcinoma cell lines. *Proceedings of the International Conference 16th Ružička days "Today Science - Tomorrow Industry"* (Jukić, A., Šubarić, D., ur.). Osijek, Zagreb : Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, 170-181.
2. Belščak-Cvitanović, A., Theismann, E. M., **Bušić, A.**, Vojvodić, A., Keppler, J., Steffen-Heins, A., Komes, D. (2017) Development of protein-polysaccharide complex hydrogel particles encapsulating model polyphenolic antioxidants. *Proceedings of the International Conference 16th Ružička days "Today Science - Tomorrow Industry"* (Jukić, A., Šubarić, D., ur.). Osijek, Zagreb : Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, 250-261.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017. ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Iva Čanak, mag.ing.bioproc.
Datum rođenja: 25.12.1989.
Datum zaposlenja u svojstvu asistenta: 14.12.2014.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: /
Prethodna zaposlenja: /

Mentor: prof.dr.sc.Jadranka Frece
Projekt u trenutku zaposlenja: /
Projekt na kojem se trenutno radi:
suradnik na HRZZ istraživačkom projektu „Inovativni postupci uklanjanja AFM_1 biofiksatorima iz mlijeka“, voditeljica: prof.dr.sc. Ksenija Markov
suradnik na HRZZ istraživačkom projektu „Primjena visokog hidrostatskog tlaka u proizvodnji funkcionalnih sokova na bazi voća i povrća“, voditelj: prof.dr.sc. Damir Ježek

Laboratorij: Laboratorij za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica
Zavod: Zavod za biokemijsko inženjerstvo

Poslijediplomski studij: Biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo

a) **naziv, institucija**: Prehrambeno-biotehnološki fakultet
b) godina upisa: 2015
c) broj položenih ispita i srednja ocjena: 3 ispit,srednja ocjena 5

Sudjelovanje u nastavi:
Vođenje vježbi i seminara iz modula Mikrobiologija i Mikrobiologija namirnica; suradnik na modulima Bakteriologija i Mikologija

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
Mattea Živković, završni rad „Određivanje optimalne temperature i pH vrijednosti bakterija mliječne kiseline izoliranih iz proizvoda akvakulture“
Nikolina Matešić, završni rad „Preživljavanje prirodne mikrobiote izolirane iz proizvoda akvakulture u simuliranim uvjetima gastrointestinalnog trakta“
Petra Mikulka, diplomski rad „Examination of antimicrobial effect of black cumin seed oil on *Staphylococcus aureus* strains“

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:/
Javna obrana disertacije: /

Tečajevi i radionice:
Radionica „Pod mikroskopom mikrić mali koji našu hranu kvari“ u sklopu dana otvorenih vrata PBF-a (22.04.2017.)
Radionica „Eksperimentalni pristupi u proteomici“ (19-20.09.2017.), Biocentar

Znanstveni/stručni rad u drugim institucijama:/

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

Frece, Jadranka; Čanak, Iva; Gavrilović, Ana; Jug-Dujaković, Jurica; Jakopović, Željko; Kostelac, Deni; Markov, Ksenija. „Biokonzerviranje proizvoda akvakulture“, 10. stručni skup „Funkcionalna hrana u Hrvatskoj“ Zagreb, HGK, 06.07.2017.

b) poster:

Jakopović, Željko; Mrvčić, Jasna; Pleadin, Jelka; Barišić, Lidija; Frece, Jadranka; **Čanak, Iva**; Markov, Ksenija. „FT-IR spectroscopy as a method to detected cell surface components of *Gluconobacter oxydans* involved in the bacteria-OTA interaction“, Eurobiotech, Organizator: Hrvatsko društvo za biotehnologiju, Dubrovnik, 25.05.-27.05.2017.

Čanak, Iva; Gavrilović, Ana; Markov, Ksenija; Jug- Dujaković, Jurica; Jakopović, Željko; Melvan, Ena; Starčević, Antonio; Frece, Jadranka. „Application of *L. plantarum* O1 Producer of Plantaricin in Biopreservation of Aquatic Food Products“, Eurobiotech, Organizator: Hrvatsko društvo za biotehnologiju, Dubrovnik, 25.05.-27.05.2017. (3. nagrada za najbolji poster)

Jakopović, Željko; **Čanak, Iva**; Frece, Jadranka; Bošnir, Jasna; Kuharić, Željka; Pavlek, Željka; Ivešić, Martina; Markov, Ksenija. „Application of membrane filtration with the possibility of removing the LAB-AFM$_1$ complex from milk“, Kongres o sigurnosti i kvaliteti hrane, Organizator: Nastavni zavod za javno zdravstvo "Dr. Andrija Štampar“, Opatija, 21-24.11.2017.

c) bez rada:

Ostala javna predavanja:
Gostovanje na Hrvatskom radiju „Oko znanosti“ (05.05.2017.), emisija u sklopu dana otvorenih vrata PBF-a

Ostale napomene i mišljenje mentora:
Kolegica Iva Čanak, mag. ing. iskazala se kao vrijedna i marljiva suradnica. Redovito izvršava sve radne obaveze vezane za istraživanja i znanstveni rad, te uspješno održuje vježbe i seminare.

Ovo je izvješće pozitivno: **a)** Da, iz razloga gore navedenih kolegica Iva Čanak, mag. ing. ispunjava sve uvjete za pozitivno izvješće

U Zagrebu, 09.01.2018.

Potpis mentora:

PRILOG: Objavljeni radovi (a1; a2; a3) u ak. god. 2016/2017.

A1 radovi:

A. Grbavac, **I. Čanak**, I. Stuparević, R.Teparić, V. Mrša (2017) Proteolytic processing of the Saccharomyces cerevisiae cell wall protein Scw4 regulates its activity and influences its covalent binding to glucan. *Biochimica et Biophysica Acta (BBA)-Molecular Cell Research*, *1864*(3), 507-515.

A2 radovi:

Ž. Jakopović, **I. Čanak**, T. Lešić, J. Pleadin, J. Frece, K. Markov (2016) Usporedba osnovnog kemijskog i masno-kiselinskog sastava te mikrobiološke ispravnosti guščjih, kokošjih, pačjih i purećih jaja. *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam*, 11(3-4), 152-158.

K. Markov, D. Sokolić, **I. Čanak**, Ž. Jakopović (2016) Prisutnost aflatoksina i okratoksina A u proizvodima na bazi kakaovca. *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam*, 11(1-2), 65-70.

P. Mikulka, **I. Čanak**, J. Frece, C. Farkas (2017) Investigation of the antimicrobial effect of black cumin seed oil using *Staphylococcus aureus* strains. Journal of Food Investigation, 63 (3), 1642-1645, https://eviko.hu/en-us/

A3 radovi:/

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Sandra Čičić
Datum rođenja: 25. 01. 1988.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01. 11. 2011.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: -

Prethodna zaposlenja: -

Mentor/ pročelnik Laboratorija: izv. prof. dr. sc. Damir Iveković
Projekt u trenutku zaposlenja: -
Projekt na kojem se trenutno radi: *Električko nabijanje međupovršina na granici čvrsta faza/vodena otopina elektrolita* (HRZZ projekt br. 6972, voditelj: izv. prof. dr. sc. Tajana Preočanin, PMF)
Laboratorij: Laboratorij za opću i anorgansku kemiju i elektroanalizu
Zavod: Zavod za kemiju i biokemiju

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Poslijediplomski sveučilišni studij *Kemija*, Kemijski odsjek Prirodoslovno-matematičkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2011.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 9 ispita, srednja ocjena 5,00

Sudjelovanje u nastavi: *Opća kemija* (seminari): 72 norma sata
Opća kemija (laboratorijske vježbe): 120 norma sata
Instrumentalna analiza (laboratorijske vježbe): 42 norma sata
Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova: 1
Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: -

Javna obrana teme disertacije: 2015.
Javna obrana disertacije: -
Tečajevi i radionice: -

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: -

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**: -

b) **poster**: -

c) **bez rada**: -

Ostala javna predavanja: -

Ostale napomene i mišljenje mentora:
U ak. god. 2016./2017. Sandra Čičić, mag. chem. sudjelovala je u izvođenju nastave na preddiplomskim studijima PBF-a u ukupnom opterećenju od 234 norma sati. Svoje nastavne obaveze izvršavala je s primjerenim angažmanom, savjesno i na vrijeme. Osim sudjelovanja u nastavi, Sandri Čičić bilo je povjereno i neposredno vođenje jednog završnog rada. U predmetnom razdoblju asistentica Sandra Čičić nastavila je i rad na dovršetku disertacije.

Ovo je izvješće pozitivno: Da, jer je Sandra Čičić, mag. chem. u predmetnom razdoblju uredno izvršavala svoje nastavne obaveze, nastavila rad na dovršetku disertacije i pritom pomagala pri izradi jednog završnog rada.

U Zagrebu, 12. siječnja 2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

Izv.prof.dr.sc. Damir Iveković

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Saša Drakula
Datum rođenja: 5. srpnja 1988.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 1. travnja 2017.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: -

Prethodna zaposlenja:
Siječanj 2015. – ožujak 2017.
Stručni suradnik u sustavu znanosti i visokom obrazovanju, Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Veljača 2014. – travanj 2014.
Asistent (zamjena za porodiljni dopust), Laboratorij za kemiju i tehnologiju žitarica, Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Mirjana Hruškar/ prof. dr. sc. Nada Vahčić
Projekt u trenutku zaposlenja: Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa (Hrvatska zaklade za znanost, IP-06-2016, 2017.-2020.)
Projekt na kojem se trenutno radi: Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa (Hrvatska zaklade za znanost, IP-06-2016, 2017.-2020.)
Laboratorij: Laboratorij za kontrolu kvalitete u prehrambenoj industriji
Zavod: Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda

Poslijediplomski studij:
a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: akad. god. 2014./2015.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 7 (5,00)

Sudjelovanje u nastavi: -

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
- Tina Rora, Određivanje antioksidativne aktivnosti bezglutenskog kiselog tijesta i kruha FRAP metodom (završni rad)
- Ana Pinčar, Određivanje antioksidativne aktivnosti bezglutenskog kiselog tijesta i kruha DPPH metodom (završni rad)

- Lucija Štrkalj, Usporedba metoda određivanja hranjivih vrijednosti slastica (završni rad)
- Lucija Bušić, Određivanje hranjive vrijednosti slastica kemijskom analizom i metodom izračuna iz tablica kemijskog sastava (završni rad)
- Ivan Štoler, Određivanje udjela ukupnih fenolnih spojeva i antioksidacijske aktivnosti u bezglutenskom kiselom tijestu i kruhu s dodatkom brašna žutog graška (diplomski rad)
- Valentina Kovač, Razvoj testa i senzorska analiza mirisa bezglutenskog kruha (diplomski rad)
- Kristina Mačešić, Utjecaj brašna žutog graška i uvjeta kiseljenja tijesta na udjel šećera i kiselina u fazama proizvodnje bezglutenskog kruha (diplomski rad)
- Jelena Ostojić, Optimizacija i validacija HPLC metode za određivanje aminokiselina (diplomski rad)
- Kristina Radoš, Utjecaj dodatka prekursora na spojeve arome bezglutenskog kruha (diplomski rad)

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: -

Javna obrana teme disertacije: 15. siječnja 2016.
Javna obrana disertacije: -
Tečajevi i radionice: -

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: -

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**: -

b) **poster**:
Voučko, B., Čukelj, N., Drakula, S., Novotni, D., Dujmić, F., Ćurić, D. (2017) Influence of high intensity ultrasound treatment on bioactive compounds in buckwheat and pumpkin seed cake flour. AACC International Annual Meeting, October 8-11, San Diego, California, SAD.

Vrana Špoljarić, I., Voučko, B., Čukelj, N., Drakula, S., Novotni, D., Ćurić, D. (2017) The influence of fermentation conditions on the exopolysaccharides and β-glucan content of barley sourdough. 31st EFFoST International Conference, 3-16 November 2017, Sitges, Spain.

c) **bez rada**: -

Ostala javna predavanja: -

Ostale napomene i mišljenje mentora: -

Ovo je izvješće pozitivno jer Saša Drakula, mag. ing. savjesno i marljivo obavlja sve obaveze u nastavi i znanstveno-istraživačkom radu. Sudjelovala je na dva znanstvena skupa i objavila tri znanstvena rada. Također, ozbiljno shvaća svoja zaduženja i samokritično pristupa izvršavanju istih te stoga molim Fakultetsko vijeće da prihvati ovo izvješće.

U Zagrebu, 15. siječnja 2018.

Potpis mentora i pročelnika Laboratorija:

prof. dr. sc. Mirjana Hruškar

prof. dr. sc. Nada Vahčić

PRILOG: Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

A1

Novotni, D., Vrana Špoljarić, I., **Drakula, S.,** Čukelj, N., Voučko, B., Ščetar, M., Galić, K., Ćurić, D. (2017) Influence of Barley Sourdough and Vacuum Cooling on Shelf-Life Quality of Partially Baked Bread. *Food Technol Biotech* **55** (4). doi: 10.17113/ftb.55.04.17.5344.

Čukelj, N., Novotni, D., Sarajlija, H. **Drakula, S.,** Voučko, B., Ćurić, D. (2017) Flaxseed and multigrain mixtures in the development of functional biscuits. *LWT - Food Sci Technol* **86**, 85-92.

A2

Novotni, D., Čukelj, N., Šicel, T., **Drakula, S.,** Vrana Špoljarić, I., Voučko, B., Ćurić, D. (2017) Frozen stored barley sourdough: stability and application to wheat bread. *Croat J Food Sci Technol*. doi: 10.17508/CJFST.2017.9.2.14, article in press.

A3

-

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016/17
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Goran Dražić
Datum rođenja: 27.11.1987.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 22.10.2015.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: -
Prethodna zaposlenja:-
Mentor/ pročelnik Laboratorija: Doc. Matija Kazalicki / Prof. Ivan Perić
Projekt u trenutku zaposlenja: -
Projekt na kojem se trenutno radi: -
Laboratorij: Kabinet za matematiku
Zavod: Zavod za procesno inžinjerstvo
Poslijediplomski studij: Doktorski studij matematike

a) **naziv, institucija**: Prirodoslovno matematički fakultet, Sveučilište u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2015.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**:jedan položen ispit, 4.0

Sudjelovanje u nastavi:Asistent na kolegijima Matematika 1, Matematika 2, Osnove informatike, Numeričke metode i programiranje
Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:-
Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: -
Javna obrana teme disertacije: -
Javna obrana disertacije:-
Tečajevi i radionice:-
Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: -

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**: -
b) **poster**: -
c) **bez rada**:-

Ostala javna predavanja:-
Ostale napomene i mišljenje mentora:
Ovo je izvješće pozitivno: a) Da

U Zagrebu, 11.1.2018. **Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:**

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016-2017
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Irena Đapić
Datum rođenja: 25.07.1984.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01.03.2009.-30.11.2014.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 01.12.2014.
Prethodna zaposlenja: /

Mentor/ pročelnik Laboratorija: Izv. prof. dr. sc. Ivone Jakaša
Projekt u trenutku zaposlenja: /
Projekt na kojem se trenutno radi: /
Laboratorij: Laboratorij za analitičku kemiju
Zavod: Zavod za kemiju i biokemiju

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Poslijediplomski studij kemije, Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2009.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 7 / 4,70

Sudjelovanje u nastavi:

Nastavna djelatnost na van' t Hoff Institute for Molecular Sciences, University of Amsterdam

- Proteomics in OMICS (predavanje, seminar), 2017
- Analytical Chemistry in BSc (seminari), 2017
- Advanced Separation Science Course (laboratorijske demonstracije iz spektrometrije masa), 2017

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:

1. Aaron Eisses: Analytical proteomics of the kidney tissues using iTRAQ; Irena Dapic, Garry Corthals; Kolovoz 2017 (BSc)
2. Florian L. Lucas: Computational tools to aid mass-resolved proteome measurements; Irena Dapic, Garry Corthals and Benjamin Balluff, Kolovoz 2017 (MSc)
3. Larissa Ram: New proteomic sample preparation studies for human tissue samples; Irena Dapic, Garry Corthals, Kolovoz 2017 (Literaturni pregled)
4. Lotte Schreuders; Development of protocols for cysteine-targeted enrichment in human kidney tissues; Irena Dapic, Garry Corthals; Lipanj 2017 (BSc)
5. Jaimee Raad; Integrated technology for quantitative analysis of phosphorylation in human tissues; Michelle Camenzuli, Irena Dapic; Lipanj 2017 (BSc)

6. Jordy Kruijswijk; The optimization and validation of IMER-facilitated digestion by LC-MS; Irena Dapic, Bert Wouters, Lipanj 2017 (BSc)
7. Florian L. Lucas; Advances in Data Dependent and Data Independent Acquisition for data analysis in proteomic research; Irena Dapic, Garry Corthals; Listopad 2016 (Literaturni pregled)

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: /

Javna obrana teme disertacije: 15.11.2012.
Javna obrana disertacije: 18.11.2014.
Tečajevi i radionice: /

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:
Postdoktorsko usavršavanje na van' t Hoff Institute for Molecular Sciences, University of Amsterdam (listopad 2015-listopad 2017)

Tijekom prošle akademske godine (2016-2017) Irena Đapić se nalazila na stručnom postdoktorskom usavršavanju u Van't Hoff institute for molecular sciences, University of Amsterdam, Amsterdam. Tema istraživanja obuhvaćala je istraživanje proteina upotrebom tekućinske kromatografije i spektrometrije masa (LC-MS) upotrebom „shotgun“ ili „bottom up“ proteomike u kojoj se proteini nakon ekstrakcije iz uzorka podrgavaju reakciji s proteolitičkim enzimima (tripsin, kimotripsin). Nastali peptidi analiziraju se upotrebom spektrometra masa s mogućnošću snimanja u visokoj rezoluciji, TripleTof (AB Sciex), u sprezi sa nanoLC tekućinskim kromatografom. Pretragom baza podataka i detaljnom analizom konačno se dobiva informacija o proteinima izvorno prisutnima u uzorku. Eksperimentalni rad obuhvatio je razvoj novih metoda za analizu kompleksnih uzoraka kao i razvoj novih mikrofluidnih uređaja koji bi omogućili njihovu analizu u kraćem vremenu. Rezultati istraživanja rezultirali su objavom 4 publikacije.

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje: 3

1. I. Dapic, B. Wouters, J. D. Kruijswijk, M. Blom, P. J. Schoenmakers, G. L. Corthals; Valorisation study of immobilized enzyme reactors for fast and sensitive analysis of human tissues and biofluids; *Forum for analytical science and technology*, Veldhoven, 2017, Nizozemska
2. I. Dapic, B. Wouters, P. J. Jansen, T. S. E. Valkenbourg, N. O. Uwugiaren, S. Wouters, L. Niezen, P. J. Schoenmakers, G. L. Corthals; From hours to minutes: Fast and sensitive profiling of the human tissues and biofluids; *33rd International simposium on microscale separations and bioanalysis*; 2017, Nordwijkerhout, Nizozemska
3. I. Dapic, N. Uwugiaren, P. J. Jansen, G. L. Corthals; Comparison of analytical methods for profiling of proteins in small tissue amounts; Eighth International Symposium on the Separation and Characterization of Natural and Synthetic Macromolecules (SCM-8), 2017, Amsterdam, Nizozemska

b) **poster**: 3

1. I. Dapic, P. J. Jansen, N. O. Uwugiaren, G. L. Corthals, Methods for fast and sensitive profiling of the human uterus tissue, *Human proteome organisation world congress*, 2017; Dublin, Irska

2. B. Wouters, I. Dapic, T. Valkenburg, B. Pirok, F. van Beek, N. Abdulhussain, S. Nawada, M. Blom, W. Genuit, R. Peters, G. L. Corthals, P. J. Schoenmakers; Feasibility study for the application of immobilised-enzyme-reactors for degradation of various macromolecules; 2017; Nordwijkerhout, Nizozemska

3. I. Dapic, S. Lou, L. A. McDonnell, I. H. Briaire-de Bruijn, G.L Corthals; Analytical procedures for proteome analysis of human tissues; *3rd NVMS-BSMS Conference on Mass Spectrometry*; 2016; Abbey of Rolduc in Kerkrade, Nizozemska

c) **bez rada**: /

Ostala javna predavanja: /

Ostale napomene i mišljenje mentora: /

Ovo je izvješće pozitivno: **a) Da, zbog svega navedenog u izvješću.**

U Zagrebu, 15.01.2018. **Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:**

PRILOG:
Radovi indeksirani u Current Contents bazi podataka:

(1) Dapic, I.; Uwugiaren, N.; Jansen, P. J.; Corthals, G. L. Fast and simple mass spectrometry compatible protocols for proteome measurements of small fresh frozen uterine tissue sections. Anal. Chem. 2017, 89, 10769-10775

(2) Dapic;, I.; Kobetic;, R.; Brkljacic;, L.; Kezic;, S.; Jakasa, I. Quantification of free fatty acids in human stratum corneum using tandem mass spectrometry and surrogate analyte approach. Biomed. Chromatogr. 2017, e4056

(3) de Jong, L.; de Koning, E. A.; Roseboom, W.; Buncherd, H.; Wanner, M. J.; Dapic, I.; Jansen, P. J.; van Maarseveen, J. H.; Corthals, G. L.; Lewis, P. J.; et al. In-culture cross-linking of bacterial cells reveals large-scale dynamic protein–protein interactions at the peptide level. J. Proteome Res. 2017, 16 (7), 2457–2471.

(4) Wouters, B.; Dapic, I.; Valkenburg, T. S. E.; Wouters, S.; Niezen, L.; Eeltink, S.; Corthals, G. L.; Schoenmakers, P. J. A cyclic-olefin-copolymer microfluidic immobilized-enzyme reactor for rapid digestion of proteins from dried blood spots. J. Chromatogr. A 2017, 1491, 36–42.

(5) Astefanei, A.; Dapic, I.; Camenzuli, M. Different stationary phase selectivities and morphologies for intact protein separations. Chromatographia 2016.

(6) Landeck, L.; Jakasa, I.; Dapic, I.; Lutter, R.; Thyssen, J. P.; Skov, L.; Braun, A.; Schön, M. P.; John, S. M.; Kezic, S.; et al. The effect of epidermal levels of urocanic acid on 25-hydroxyvitamin D synthesis and inflammatory mediators upon narrowband UVB irradiation. Photodermatol. Photoimmunol. Photomed. 2016, 32 (4), 214–223.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Antonija Grbavac
Datum rođenja: 20.03.1982.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 1.5.2010.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 23.5.2017.

Prethodna zaposlenja:

Mentor/ pročelnik Laboratorija: dr.sc. Vladimir Mrša / dr.sc. Renata Teparić
Projekt u trenutku zaposlenja: Molekularni mehanizmi ugradnje proteina u staničnu stijenku kvasca
Projekt na kojem se trenutno radi: Molekularni mehanizmi ugradnje homolognih i heterolognih proteina u staničnoj stijenci kvasca i njihova primjena u biotehnologiji
Laboratorij: Laboratorij za biokemiju
Zavod: Zavod za kemiju i biokemiju

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

b) **godina upisa**: ak. god. 2010./2011.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 12 položenih ispita; srednja ocjena: 5,0

Sudjelovanje u nastavi:
Viša asistentica na predmetima: Biokemija I, Pročišćavanje i karakterizacija proteina, Biokemijska analitika

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:
Javna obrana teme disertacije: 29.11.2011.
Javna obrana disertacije: 18.4.2017.
Tečajevi i radionice:
Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:
Sudjelovanje na 4th FINsyB Research Skills Training Workshop: 'Classical and High-throughput Proteomics',Swammerdam Institute of Life Sciences, Amsterdam, 3.10.2010.-7.10.2010.

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

b) poster:

Grbavac, Antonija; Hossain, Sk Amir; Teparić, Renata and Mrša, Vladimir: Cell wall protein Scw4 as a base for development of new homologous and heterologous expression system models (9th International Conference on Recombinant protein Production, Dubrovnik, 2017.)

Grbavac, Antonija; Teparić, Renata; Mrša, Vladimir: Investigation of processing of the native and mutated forms of Saccharomyces cerevisiae cell wall protein Scw4p (Croatian Congress of Microbiology, Sveti Martin na Muri, 15.-18.6.2016.)

Teparić, Renata; Grbavac, Antonija; Kunštek, Sandra; Mrša Vladimir: The effect of proteolytic processing on the localization and physiological activity of the Saccharomyces cerevisiae cell wall protein Scw4 (Congress of the Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology, Zadar, 24.-27.9.2014.)

Teparić, Renata; Grbavac, Antonija; Čanak, Iva; Mrša Vladimir: Proteolytic processing of Saccharomyces cerevisiae cell wall proteins Scw4p and Scw10p (Power of Microbes in Industry and Environment Primošten, 09-12.10.2013.)

Teparić, Renata; Grbavac, Antonija; Čanak, Iva; Mrša, Vladimir: Proteolytic processing of Saccharomyces cerevisiae cell wall protein Scw4p (Proceedings of 30th ISSY Cell Surface and Organelles in Yeasts: from Basic to Applications, Stara Lesna, Slovačka, 18.- 22.06.2013.)

Grbavac, Antonija; Rušev, Ana; Teparić, Renata; Mrša, Vladimir: The role of Kex2p and yapsins in the proteolytic processing of Scw4p in the Saccharomyces cerevisiae cell wall (FEBS 3+ Meeting, Opatija 13.-16.6.2012.)

Grbavac, Antonija; Rušev, Ana; Teparić, Renata; Mrša, Vladimir: The role of Kex2p and yapsins in the proteolytic processing of Scw4p in the Saccharomyces cerevisiae cell wall (V. International Conference on Molecular Mechanisms of Fungal Cell Wall Biogenesis, Primošten, 6.-9.6.2012.)

Rušev, Ana; Grbavac, Antonija; Teparić, Renata; Stuparević, Igor; Mrša, Vladimir: The role of proteolytic processing in the covalent attachment of Scw4p in the Saccharomyces cerevisiae cell wall (Power of Fungi and Mycotoxins in Health and Disease, Primošten, 19-22.10.2011.)

Grbavac, Antonija; Stuparević, Igor; Mrša, Vladimir: High mortality and morphological changes of wt+SCW4, wt+SCW10, wt+SCW11 and wt+BGL2 strains of Saccharomyces cerevisiae (Power of Microbes in Industry and Environment, Malinska, 22-25.10.2010.)

c) bez rada:

Ostala javna predavanja: Održano predavanje pod naslovom „Utjecaj proteolitičkog procesiranja Scw4p kvasca *Saccharomyces cerevisiae* na njegovu fiziološku ulogu i način ugradnje u staničnu stijenku" ispred članova Sekcije za primijenjenu mikrobiologiju Hrvatskog mikrobiološkog društva (9.11.2017.).

Ostale napomene i mišljenje mentora: Dr. sc. Antonija Grbavac je u prošloj akademskoj godini obranila svoju disertaciju i objavila vrlo zapažen rad u časopisu faktora utjecaja 4,85. Prema tome može se zaključiti da je s iznimnim uspjehom obavila potrebne aktivnosti i dokazala se kao vrlo uspješan mladi znanstvenik.

Ovo je izvješće pozitivno: **a) Da, iz gore navedenih razloga.**

U Zagrebu, 15. 1. 2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

Rad kategorije a1:

Grbavac, Antonija; Čanak, Iva; Stuparević, Igor; Teparić, Renata; Mrša, Vladimir: Proteolytic processing of the *Saccharomyces cerevisiae* cell wall protein Scw4 regulates its activity and influences its covalent binding to glucan, *Biochimica et biophysica acta-molecular cell research*. 1864 (2017) , 3; 507-515.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Karla Hanousek Čiča
Datum rođenja: 9.12.1988.g.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 24.9.2015.g.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: -

Prethodna zaposlenja: Hrvatski šumarski institut-stručno osposobljavanje za rad bez zasnivanja radnog odnosa, 5. 5. 2014.g. - 4. 5. 2015.g.

Mentor/ pročelnik Laboratorija: izv.prof.dr.sc. Jasna Mrvčić
Projekt u trenutku zaposlenja: -
Projekt na kojem se trenutno radi: -
Laboratorij: Laboratorij za tehnologiju vrenja i kvasca
Zavod: Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2016.g.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 2 položena ispita, srednja ocjena 5,0

Sudjelovanje u nastavi: Preddiplomski studij – Tehnologija alkohola i kvasca, Proizvodnja jakih alkoholnih pića, Instrumentalna analiza
Diplomski studij – Principi biotehnološke proizvodnje hrane, Tehnologija alkohola i kvasca, Proizvodnja i primjena pekarskog i prehrambenog kvasca
Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova: 2 završna rada (smjer Biotehnologija) i 1 diplomski rad (smjer Nutricionizam)

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: Sveučilište u Zagrebu, potpora istraživanju za 2017. g. „Određivanje biološki aktivnih spojeva u hrvatskim travaricama“, voditelj izv. prof. dr. sc. Damir Stanzer

Javna obrana teme disertacije: -
Javna obrana disertacije:-

Tečajevi i radionice: 1. Tips and tricks on methods for residues and contaminants in foods i GC Concepts, tips and troubleshooting, Phenomenex i Vita Lab Nova, 28. listopada 2017., Zagreb
2. Osnove proteomike, Biocentar, 14.-15. veljače 2017., Zagreb
3. Waters seminar: Science & technology for your everyday work, 14. rujna 2017., Zagreb
4. Anas-kromatografski dan 2017., 26. rujna 2017., Zagreb
5. Uvod u metode plinske i tekućinske kromatografije, Biocentar, 5.-7. prosinca 2017., Zagreb.

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: -

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**: Rupert, Maja; Stanzer, Damir; Mrvčić, Jasna; Derewiaka, Dorota; Koczoń, Piotr; Gajdoš Kljusurić, Jasenka; **Hanousek Čiča, Karla**; Wołosiak, Rafał. Characterization and quality evaluation of mistletoe spirits. Biologically active compounds in food, 2nd International Conference, 9.-10. November 2017, Lodz, Poland.

b) **poster**: **Hanousek Čiča, Karla**; Rupert, Maja; Mrvčić, Jasna; Jedrejčić, Petra; Gajdoš Kljusurić, Jasenka; Stanzer, Damir. Polifenolni sastav i antioksidativna aktivnost biske - tradicionalne istarske travarice. 10. međunarodni znanstveno-stručni skup Hranom do zdravlja, 12.-13. listopad 2017., Osijek, Hrvatska.

c) **bez rada**: 1. Hrvatski pekar, XVII. kongres pekarstva, mlinarstva, slastičarstva i industrijske ambalaže, 7. travnja 2017., Varaždin.

2. 10. stručni skup Funkcionalna hrana u Hrvatskoj, 6. srpnja 2017., Zagreb.

Ostala javna predavanja: -

Ostale napomene i mišljenje mentora: Asistentica Karla Hanousek Čiča, mag.ing.biotechn. savjesno i uspješno obavlja zadatke vezane uz znanstveno-nastavnu aktivnost i stručnu djelatnost te zadatke vezane uz doktorski studij. U okviru nastavne djelatnosti, tijekom akademske godine 2016./2017., organizirala je i vodila vježbe i seminare na preddiplomskim i diplomskim studijima. Istovremeno je kontinuirano sudjelovala u znanstvenim istraživanjima koja se provode u Laboratoriju te pomagala pri izradi završnih i diplomskih radova. Aktivno je sudjelovala na znanstvenim i stručnim skupovima te se usavršavala na navedenim tečajevima i radionicama. S obzirom na navedene aktivnosti asistentice Karle Hanousek Čiča, mag.ing.biotechn. u protekloj godini, ocjenjujem njen rad pozitivnim i molim Fakultetsko vijeće PBF-a da prihvati ovo pozitivno mišljenje.

Ovo je izvješće pozitivno: **a) Da**

U Zagrebu, 10.1.2018.g.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

Izv. prof. dr. sc. Jasna Mrvčić

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

a1

1.Radojčić Redovniković, Ivana; De Marco, Alessandra; Proietti, Chiara; **Hanousek, Karla**; Sedak, Marija; Bilandžić, Nina; Jakovljević, Tamara. Poplar response to cadmium and lead soil contamination. Ecotoxicology and Environmental Safety 144 (2017), 482-489 (članak, znanstveni).

a2

1.Stanzer, Damir; Ivanuša, Ines; Kazazić, Snježana; **Hanousek Čiča, Karla**; Mrvčić, Jasna. Diversity of lactic acid bacteria on organic flours and application of isolates in sourdough fermentation. Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition 12 (2017), 1-2; 44-51 (članak, znanstveni).

Stručni rad

1.Strganac, Goran; **Hanousek Čiča, Karla**; Stanzer, Damir; Petravić Tominac, Vlatka; Dalić, Tomislav; Mrvčić, Jasna. Kiselo tijesto u industrijskoj proizvodnji kruha. Hrvatski pekar : stručni časopis za pekarstvo, mlinarstvo, slastičarstvo, tjesteničarstvo i industrijsku ambalažu 150 (2017), 6-10 (članak, stručni).

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Ana Huđek, mag.ing.biotechn.
Datum rođenja: 04. veljače 1993.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01. studenog 2016.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda:

Prethodna zaposlenja: -

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof.dr.sc. Ksenija Durgo/prof.dr.sc. Ivan-Krešimir Svetec
Projekt u trenutku zaposlenja: Utjecaj bakterije *Streptococcus salivarius* na rast patogenih bakterija i na ljudske epitelne stanice raka, potpora Sveučilišta u Zagrebu, voditelj: prof.dr.sc. Višnja Bačun-Družina; Procjena rizika kontaminanata prisutnih u hrani, hrvatsko-srpski međunarodni znanstveno-istraživački projekt, voditelj: prof.dr.sc. Ksenija Durgo

Projekt na kojem se trenutno radi: Utjecaj biljnih ekstrakata na promjenu adhezije bakterija, potpora Sveučilišta u Zagrebu, prof.dr.sc. Višnja Bačun-Družina

Laboratorij: Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama
Zavod: Zavod za biokemijsko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: studij Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, smjer: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
b) **godina upisa**: 2017.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 1, srednja ocjena: 5

Sudjelovanje u nastavi: Genetika industrijskih organizama, Toksikologija hrane, Ekogenetičke studije, Mehanizmi evolucije

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
Ivana Kikelj (2017) diplomski rad
Florentina Čučković (2017) diplomski rad
Mirta Stipaničev (2017) diplomski rad
Ana Marija Perić (2017) završni ra

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:

Javna obrana teme disertacije:
Javna obrana disertacije:

Tečajevi i radionice: Risk assessment of non-carcinogenic and carcinogenic compounds from the envrironment, PBF, 28-30 ožujka 2017.

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: Farmaceutski fakultet Univerziteta u Beogradu, Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Medicinski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Christian-Abrechts-Universität zu Kiel, Njemačka

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

b) poster:

svibanj 2017. 11th Serbian Microbiologists Congress, MICROMED 2017 with international participation, Beograd, R Srbija, The negative influence of bacterium *Lactobacillus plantarum* on the growth of human HEp2 laryngeal cancer cells

svibanj 2017. European Biotechnology Congress 2017, Dubrovnik, Croatia, Influence of plant extract on bacterial adhesion

listopad 2017. The European Summit of industrial biotechnology, ESIB2017/Croatian-Austrian Science Day, Graz, Austria, Influence of the incapsulation method on biological effect of quercetin and L-ascorbic acid.

c) bez rada:

Ostala javna predavanja: voditeljica radionica:
Dani otvorenih vrata PBF-a 22. travanj 2017, radionica na temu: „Otkrivanje tajni života nevidljivih bića oko nas“
15. Festival znanosti, 28. travanj 2017., radionica na temu: „Mikrići u prostoru i vremenu-kako rastu i gdje ih naći“

Ostale napomene i mišljenje mentora: Ana Huđek, mag.molek.biotehn., pokazuje veliki interes prema svim aktivnostima koje se obavljaju u Laboratoriju, te je od prvog dana uključena u realizaciju projekta: Utjecaj bakterije *Streptococcus salivarius* na rast patogenih bakterija i na ljudske epitelne stanice raka te Procjena rizika kontaminanata prisutnih u hrani.
Osim toga, aktivno pomaže diplomandima pri izradi diplomskih radova, kako u eksperimentalnom dijelu tako i u obradi dobivenih podataka. Prvi je autor znanstvenog rada koji je prihvaćen za objavljivanje, a u njemu su prikazani rezultati iz njezinog diplomskog rada. Sudjelovala je u praktičnom dijelu nastave iz modula: Toksikologija hrane, Genetika industrijskih organizama i Osnove evolucije pri čemu s lakoćom ostvaruje komunikaciju sa studentima te im na jednostavan i jasan način pomaže u savladavanju gradiva. Upisala je poslijediplomski studij te je do sada položila jedan ispit s ocjenom izvrstan. Sudjelovala je u radu tri međunarodna kongresa s posterskim priopćenjima.

Ovo je izvješće pozitivno: **a) Da,** Ana Huđek, mag.molek.biotehn. predano i savjesno rješava sve zadatke i probleme, vrlo brzo usvaja nova znanja i tehnike, komunikativna je i vrlo lako prenosi svoj znanja mlađim kolegama. Zainteresirana je za znanstveni rad što je vidljivo iz

njezinog eksperimentalnog rada, jedne publikacije koja je u postupku objavljivanja te aktivnom sudjelovanju u radu međunarodnih kongresa.

U Zagrebu, 09. siječnja 2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

Prof.dr.sc. Ksenija Durgo

Prof.dr.sc. Ivan-Krešimir Svetec

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Željko Jakopović
Datum rođenja: 29.05.1990.
Datum zaposlenja u svojstvu asistenta: 25.10.2015.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: /

Prethodna zaposlenja: Prehrambena industrija Vindija (tehnolog u proizvodnji)

Mentor: prof.dr.sc. Ksenija Markov
Projekt u trenutku zaposlenja: /
Projekt na kojem se trenutno radi: Inovativni postupci uklanjanja AFM_1 biofiksatorima iz mlijeka
Laboratorij: Laboratorij za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica
Zavod: Zavod za Biokemijsko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo
b) **godina upisa**: 2015.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: /

Sudjelovanje u nastavi: Vođenje laboratorijskih vježbi i seminara iz modula Mikrobiologija i Mikrobiologija namirnica; suradnik modula Bakteriologija i Mikologija
Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
Završni radovi: Krivulja rasta bakterije *Lactobacillus plantarum* B u mediju kontaminiranom s AFB_1 i ZEA; Promjene morfoloških karakteristika odabranih vinskih kvasaca i bakterija mliječne kiseline u prisustvu okratoksina A
Diplomski rad: Utjecaj mikotoksina na parametre rasta bakterija mliječne kiseline, potencijalnih starter kultura za proizvodnju fermentiranih proizvoda

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: /

Javna obrana teme disertacije: /
Javna obrana disertacije: /
Tečajevi i radionice: Dani otvorenih vrata PBF-a (22.04.2017.) – zatvorena radionica „Pod mikroskopom mikrić mali koji našu hranu kvari“
Tečaj „Eksperimentalni pristupi u proteomici“ (19.-20.09.2017.)

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

1) Frece, Jadranka; Čanak, Iva; Gavrilović, Ana; Jug-Dujaković, Jurica; Jakopović, Željko; Kostelac, Deni; Markov, Ksenija. **Biokonzerviranje proizvoda akvakulture**, 10. stručni skup „Funkcionalna hrana u Hrvatskoj“ Zagreb, HGK, 6.07.2017.

b) poster:

1) Čanak, Iva; Gavrilović, Ana; Markov, Ksenija; Jug- Dujaković, Jurica; Jakopović, Željko; Melvan, Ena; Starčević, Antonio; Frece, Jadranka. **Application of *L. plantarum* O1 Producer of Plantaricin in Biopreservation of Aquatic Food Products** (*Journal of Biotechnology* 256: S56, 2017. 65-65. Poster, međunarodna recenzija, sažetak). Organizator: Hrvatsko društvo za biotehnologiju.
2) Jakopović, Željko; Mrvčić, Jasna; Pleadin, Jelka; Barišić, Lidija; Frece, Jadranka; Čanak, Iva; Markov, Ksenija. **FT-IR Spectroscopy as a method to detect cell surface components of *Gluconobacter oxydans* involved in the bacteria-OTA interaction** (*Journal of Biotechnology*, 256: S56, 2017. 66-66. Poster, međunarodna recenzija, sažetak). Organizator: Hrvatsko društvo za biotehnologiju.
3) Jakopović, Željko; Čanak, Iva; Frece, Jadranka; Bošnir, Jasna; Kuharić, Željka; Pavlek, Željka; Ivešić, Martina; Markov, Ksenija. **Application of membrane filtration with the possibility of removing the LAB-AFM$_1$ complex from milk.** (*Archives of industrial hygiene and toxicology* 68: S57. Zagreb: Institute for Medical Research and Occupational Health, 2017. 57-57 (poster, međunarodna recenzija, sažetak). Organizator: Nastavni zavod za javno zdravstvo „dr. Andrija Štampar“.

c) bez rada:

Ostala javna predavanja:

Ostale napomene i mišljenje mentora:

Ovo je izvješće pozitivno: **a)** Da, iz razloga gore navedenih kolega Željko Jakopović, mag.ing. ispunjava sve uvjete za pozitivno izvješće

U Zagrebu, 10.01.2017. **Potpis mentora:**

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

A1 radovi: /

A2 radovi:

Marušić Radovčić, Nives; Jakopović, Željko; Petrović, Marinko; Tomljanović, Kristijan; Grubešić, Marijan; Medić, Helga. **Fizikalno-kemijske karakteristike prsnog mišića kamenjarki (Alectoris graeca).** *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition.* 12 (2017), 1-2; 14-18 (članak, znanstveni)

A3 radovi: /

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016. / 2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Tibor Janči
Datum rođenja: 04. svibnja 1981.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01. 02. 2011.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 01. 03. 2017.

Prethodna zaposlenja: Tehnolog za razvoj novih proizvoda, Ledo d.d.

Mentor/ pročelnik Laboratorija: izv. prof. dr. sc. Sanja Vidaček / prof. dr. sc. Helga Medić
Projekt u trenutku zaposlenja: Bioimpedancijska spektroskopija u sustavu kontrole kvalitete i sigurnosti hrane 058-0000000-3621, MZOŠ RH
Projekt na kojem se trenutno radi:
Laboratorij: Laboratorij za tehnologiju mesa i ribe
Zavod: Zavod za prehrambeno – tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Doktorski studij prehrambene tehnologije, PBF
b) **godina upisa**: 2011. / 2012.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 16 položenih ispita, srednja ocjena: 5,0

Sudjelovanje u nastavi:
Seminari i vježbe iz kolegija:
Prehrambene tehnologije namirnica životinjskog podrijetla
Higijena i sanitacija u prehrambenom lancu
Kemija i tehnologija mesa i ribe
Higijena i sanitacija

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
8 diplomskih radova

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:
Suradnik na istraživačkom projektu IP-2014-09-7046, financiranom od strane HRZZ „Hibridne silicijske nanostrukture za senzoriku“

Javna obrana teme disertacije: 18. listopada 2013.
Javna obrana disertacije: 23. prosinca 2016. „Mogućnost primjene Raman spektroskopije pri kontroli kvalitete ribe“
Tečajevi i radionice:

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

1. Janči, T.; Valinger, D.; Gajdoš Kljusurić, J.; Mikac, L.; Ivanda, M.; Meštrović, M.; Vidaček, S. (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.

b) poster:

1. Vukušić, T.; Čaće, A.; Stulić, V.; Janči, T.; Režek Jambrak, A.; Vidaček, S.; Herceg, Z. (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.
2. Zavadlav, S.; Janči, T.; Lacković, I.; Karlović, S.; Vidaček, S. (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.
3. Krpan, M.; Mačešić, K.; Ajredini, S.; Hruškar, M.; Janči, T.; Marušić Radovčić, N. (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.
4. Medić, H., Marušić Radovčić, N., Cetin, S., Janči, T., Karlović, S., Ježek, D. (2016) Effect of high hydrostatic pressure freezing and vacuum freezing on the sensory characteristics of chicken meat. 5th Mediterranean Poultry Summit. Cruise 2016, 25-25.10.2016.

Ostala javna predavanja:

Ostale napomene i mišljenje mentora:

Asistent Tibor Janči, izuzetno savjesno i uspješno obavlja zadatke vezane uz izvođenje nastave, znanstveno-istraživački rad te stručnu djelatnost. U okviru nastavne djelatnosti, tijekom akademske godine 2016./2017., organizirao je i vodio vježbe i seminare na preddiplomskom i diplomskom studiju Prehrambene tehnologije i diplomskom studiju Upravljanje sigurnošću hrane. Istovremeno je kontinuirano sudjelovao na istraživačkom projektu IP-2014-09-7046, financiranom od strane HZZ „Hibridne silicijske nanostrukture za senzoriku". Također, aktivno je sudjelovao u izradi šest znanstvenih radova iz skupine a1 te sudjelovao na međunarodnim znanstvenim kongresima s jednom usmenom i 4 posterske prezentacije koje su objavljene kao cjeloviti radovi u zbornicima skupova. U protekloj godini asistent Janči izvršio je i sve obaveze na doktorskom studiju te uspješno obranio doktorsku disertaciju (23.12.2016.). S obzirom na navedene aktivnosti protekloj godini u svojstvu asistenta ocjenjujem rad kolege Tibora Jančija izrazito pozitivnim i molim Fakultetsko vijeće PBF-a da prihvati ovo pozitivno mišljenje.

Ovo je izvješće pozitivno: **a) Da, iz gore navedenih razloga.**

U Zagrebu, 11. siječnja 2018. **Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:**

PRILOG: Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

A1 radovi:

1. Ćurić, T., Marušić Radovčić, N., Janči, T., Lacković, I., and Vidaček, S. (2017) Salt and moisture content determination of fish by bioelectrical impedance and a needle-type multi-electrode array, *International Journal of Food Properties 20*, 2477-2486.
2. Janči, T., Mikac, L., Ivanda, M., Marušić Radovčić, N., Medić, H., and Vidaček, S. (2017) Optimization of parameters for histamine detection in fish muscle extracts by surface-enhanced Raman spectroscopy using silver colloid SERS substrates, *Journal of Raman Spectroscopy 48*, 64-72.
3. Janči, T., Valinger, D., Gajdoš Kljusurić, J., Mikac, L., Vidaček, S., and Ivanda, M. (2017) Determination of histamine in fish by Surface Enhanced Raman Spectroscopy using silver colloid SERS substrates, Food Chemistry 224, 48-54.
4. Mikac, L., Ivanda, M., Gotić, M., Janicki, V., Zorc, H., Janči, T., and Vidaček, S. (2017) Surface-enhanced Raman spectroscopy substrate based on Ag-coated self-assembled polystyrene spheres, *Journal of Molecular Structure 1146*, 530-535.
5. Gebavi, H., Mikac, L., Marciuš, M., Šikić, M., Mohaček-Grošev, V., Janči, T., Vidaček, S., Hasanspahić, E., Omanović Miklićanin, E., and Ivanda, M. (2017) Silicon Nanowires Substrates Fabrication for Ultra-Sensitive Surface Enhanced Raman Spectroscopy Sensors, *Croatica chemica acta 90*, 256 - 262.
6. Marušić Radovčić, N.; Vidaček, S.; Janči, T.; Medić, H. (2016) Characterization of volatile compounds, physico-chemical and sensory characteristics of smoked dry-cured ham, *Journal of food science and technology* 53, 11; 4093-4105.

A3 radovi:

1. Janči, T.; Valinger, D.; Gajdoš Kljususrić, J.; Mikac, L.; Ivanda, M.; Meštrović, M.; Vidaček, S. (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“ / Vidaček, Sanja (ur.). Zagreb: Prehrambeno - biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu, 38-41.
2. Vukušić, T.; Čaće, A.; Stulić, V.; Janči, T.; Režek Jambrak, A.; Vidaček, S.; Herceg, Z. (2016) Quality of fish (Sparus aurata) treated by cold plasma. 46th WEFTA conference „From local fish to global dish“ / Vidaček, Sanja (ur.). Zagreb: Prehrambeno - biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu, 72-74.
3. Zavadlav, S.; Janči, T.; Lacković, I.; Karlović, S.; Vidaček, S. (2016) Assessment of storage time of frozen squids (Cephalopod: Loliginidae, Loligo gahi) by impedance analysis. 46th WEFTA conference „From local fish to global dish“ / Vidaček, Sanja (ur.). Zagreb: Prehrambeno - biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu, 19-22.
4. Krpan, M.; Mačešić, K.; Ajredini, S.; Hruškar, M.; Janči, T.; Marušić Radovčić, N. (2016) Assessment of added water in seafood products on croatian market. 46th WEFTA conference „From local fish to global dish“ / Vidaček, Sanja (ur.). Zagreb: Prehrambeno - biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu, 15-18.
5. Medić, H., Marušić Radovčić, N., Cetin, S., Janči, T., Karlović, S., Ježek, D. (2016) Effect of high hydrostatic pressure freezing and vacuum freezing on the sensory characteristics of chicken meat. 5th Mediterranean Poultry Summit. Cruise 2016, 25-25.10.2016.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Deni Kostelac, mag.ing.biotechn.
Datum rođenja: 03.08.1991.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 22.02.2017.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: /

Prethodna zaposlenja: /

Mentor: prof.dr.sc. Jadranka Frece
Projekt u trenutku zaposlenja: /
Projekt na kojem se trenutno radi: /
Laboratorij: Laboratorij za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica
Zavod: Zavod za biokemijsko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
b) **godina upisa**: 2016.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: /

Sudjelovanje u nastavi: Vođenje laboratorijskih vježbi i seminara iz modula Mikrobiologija i Mikrobiologija namirnica; suradnik modula Bakteriologija i Mikologija
Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:/

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:/

Javna obrana teme disertacije:/
Javna obrana disertacije:/
Tečajevi i radionice:
Radionica „Crolasa: Dizajn pokusa na životinjama“ (19.-20. listopada 2017.)
Radionica –„Pod mikroskopom mikrić mali koji našu hranu kvari“ u sklopu dana otvorenih vrata PBF-a (22.04.2017.)

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:/

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**:

Frece, Jadranka; Čanak, Iva; Gavrilović, Ana; Jug-Dujaković, Jurica; Jakopović, Željko; Kostelac, Deni; Markov, Ksenija. Biokonzerviranje proizvoda akvakulture, 10. stručni skup Funkcionalna hrana u Hrvatskoj, Zagreb, HGK, 06.07.2017.

b) **poster**: /

c) **bez rada**: /

Ostala javna predavanja:/

Ostale napomene i mišljenje mentora: Kolega Deni Kostelac, mag.ing pokazao se marljivim i vrijednim suradnikom. Savjesno i redovito izvršava sve radne obaveze vezane za znanstveni rad i rad u sklopu nastave.

Ovo je izvješće pozitivno: **a)** Da, iz razloga gore navedenih kolega Deni Kostelac, mag.ing. ispunjava sve uvjete za pozitivno izvješće

U Zagrebu, 09.01.2018.

Potpis mentora:

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3): /

GODIŠNJE IZVJEŠCE O RADU U AK. GOD. 2016./2017. ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime asistenta: Nenad Marđetko

Datum rođenja: 05. 09. 1990

Datum zaposlenja u svojstvu asistenta: 1.09.2016.

Prethodna zaposlenja: nema

Mentor: dr. sc. Božidar Šantek

Pročelnik Laboratorija: dr.sc. Božidar Šantek

Projekt u trenutku zaposlenja:

Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignoceluloznih sirovina (HRZZ-9158)

Projekt na kojem se trenutno radi:

Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignoceluloznih sirovina (HRZZ-9158)

Laboratorij: Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva

Zavod: Zavod za biokemijsko inženjerstvo

Poslijediplomski studij: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam

a) **naziv, institucija**: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
b) **godina upisa**: 2017.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: -

Sudjelovanje u nastavi:

U akademskoj godini 2016./2017. Nenad Marđetko mag. ing. bioproc. aktivno je sudjelovao u izvođenju nastave (vježbi i seminara) na preddiplomskom studiju „Biotehnologija“ (Biokemijsko inženjerstvo, Biotehnologija 3, Tehnologija pive) i diplomskom studiju „Bioprocesno inženjerstvo“ (Proizvodnja bioplina iz obnovljivih sirovina, Projektiranje biotehnoloških procesa, Biokemijsko inženjerstvo i bioprocesna tehnika) Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:

1.) **Galić, Maja.**
Proizvodnja bioetanola na blago kiselinskom hidrolizatu pšenične slame dobivenom pomoću fosforne kiseline u različitim mjerilima / završni rad - diplomski/integralni studij. Zagreb : Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 26.09. 2017, 101 str. Voditelj: Božidar, Šantek.

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:

H2020-MSCA-RISE-Phoenix 690925

Javna obrana teme disertacije: --

Tečajevi i radionice:

XVII. International Chromatography School, 6th-7th July 2017, Zagreb, Croatia

eseia International Summer School 2017: „Balancing of bio-resources and energy production“, 26 June-1 July 2017, Dubrovnik, Croatia

Znanstveni/stručni rad u drugim institucijama: --

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje: --

b) posteri: --

c) bez rada: --

Ostala javna predavanja: nema

Ostale napomene i mišljenje mentora:

Nenad Marđetko, mag. ing. bioproc. zaposlen je kao asistent od 01. 09. 2016. u Laboratoriju za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju piva i slada, te se aktivno uključio izvođenje nastave u ak. god. 2016./17. na preddiplomskom studiju „Biotehnologija“ i diplomskom studiju „Bioprocesno inženjerstvo“. Nadalje, aktivno se uključio i u izvođenje istraživanja na znanstvenom projektu „Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignocelulozih sirovina (HRZZ-9158).

Na osnovi ispred navedenog, molim Fakutetsko vijeće da prihvati ovo godišnje izvješće o radu asistenta, Nenada Marđetka, mag. ing. bioproc.

Ovo je izvješće pozitivno jer je Nenad Marđetko, mag. ing. bioproc. uredno izvršavao svoje radne obaveze vezane uz istraživanje na znanstvenom projektu kao i u izvođenju nastave na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu, Sveučilišta u Zagrebu.

U Zagrebu, 08.01.2018. .godine

Potpis mentora:

Prof. dr.sc. Božidar Šantek

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Marko Marelja
Datum rođenja: 10.5.1984.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 13.11.2015
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: -
Prethodna zaposlenja: XII. Gimnazija u Zagrebu, 2013.-2015.

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Mladen Brnčić
Projekt u trenutku zaposlenja: -
Projekt na kojem se trenutno radi:
HRZZ (IP-2016-06-4006) Primjena visokog hidrostatskog tlaka u proizvodnji funkcionalnih sokova na bazi voća i povrća
Laboratorij: Laboratorij za tehničku termodinamiku
Zavod: Zavod za procesno inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: PBF

b) **godina upisa**: 2016.

c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: -

Sudjelovanje u nastavi:
- Inženjerstvo I, Preddiplomski studij, Seminar
- Inženjerstvo II, Preddiplomski studij, Vježbe, Seminar
- Inženjerstvo III, Preddiplomski studij, Vježbe, Seminar
- Osove Informatike, Preddiplomski studij, Vježbe

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
- Anamarija Lončar, završni rad: Određivanje boje tikve sušene u vakuumu
- Andrea Babić, završni rad: Utjecaj djelovanja ultrazvuka pri sušenju gljiva
- Petra Badenić, završni rad: Utjecaj djelovanja ultrazvuka pri sušenju jabuka
- Vesna Landeka, diplomski rad: Ultrazvukom potpomognuto sušenje buče u vakuum sušari

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: 2

1. Interdisciplinarity in research programming and funding cycles (INTREPID), COST Action TD1408 - Član organizacijskog odbora
2. EUROCAROTEN Workshop on Sustainable Production of Carotenoids – From Biosynthesis to Biotechnology, COST Action CA15136 - Član organizacijskog odbora

Javna obrana teme disertacije: -
Javna obrana disertacije: -
Tečajevi i radionice: 1

Water Footprint - Transferring Knowledge into Action, Central European Initiative Cooperation fund CEI, radionica, Novi Sad, 24.11.2017

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: -

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje: -
b) poster: 2
c) bez rada: -

Ostala javna predavanja: -

Ostale napomene i mišljenje mentora: -

Ovo je izvješće pozitivno:

a) Da, iz razloga što je kolega Marko Marelja uključen u izvođenje nastave vježbi i seminara iz četiri modula „Inženjerstvo I“, „Inženjerstvo II“, „Inženjerstvo III“ i „Osnove informatike“, te sudjeluje u 3 navedena projekta. Uz to kolega je sudjelovao u izradi 1 postera, te je sve svoje obaveze savjesno i odgovorno obavljao. Zahvaljujući svojoj ambicioznosti uz sve obaveze njegov ukupni doprinos tijekom 2017. godine u izvršavanju obveza vezano za nastavu, projekt i sve druge aktivnosti Laboratorija ocjenjujem sa najvišom ocjenom.

~~**b) Ne, iz razloga....**~~

U Zagrebu, 15.1.2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

prof.dr.sc. Mladen Brnčić

PRILOG:

<u>Sažeci u zbornicima skupova:</u>

1. Rimac Brnčić,Suzana*; Badanjak Sabolović, Marija; Dujmić, Filip; **Marelja, Marko**; Brnčić Mladen. (2016) Postdistillation waste as a potential source of bioactive compounds // *Knjiga sažetaka za konferenciju "Natural resources, green technology and sustainable development-GREEN/2"* Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, tiskano 2016., *stranica 73.*

2. Dujmić, Filip; **Marelja, Marko**; Ježek, Damir; Bosiljkov, Tomislav; Karlović, Sven; Brnčić, Mladen*. (2017) Ultrasound as Pretreatment Technique for Vacuum Drying of Lignocellulose // *„Book of abstracts from Third Workshop & Fourth MC Meeting (Lignoval), 27.-28. March 2017, Torremolinos, Spain*

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Marina Miletić
Datum rođenja: 19. 03. 1989.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01. 04. 2016.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda:

Prethodna zaposlenja:

Mentor/ pročelnik Laboratorija: izv. prof. dr. sc. Ivana Kmetič
Projekt u trenutku zaposlenja:
Projekt na kojem se trenutno radi: potpora 2017 „Selekcija biološki aktivnih tvari s protektivnim učincima na toksičnost induciranu polikloriranim bifenilima“
Laboratorij: Laboratorij za toksikologiju
Zavod: Zavod za kemiju i biokemiju

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: akad. god. 2015./2016.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: položila razlikovni ispit „Fiziologija industrijskih mikroorganizama“

Sudjelovanje u nastavi: moduli: Osnove toksikologije – preddiplomski studij N
Toksikologija hrane – diplomski studiji N, USH, PI
Toksikologija – diplomski studij MB
Metodika znanstvenog rada i zaštita intelektualnog vlasništva – diplomski studiji BPI, MB, PI, N, USH
Toksikološki aspekti pripreme hrane - diplomski studij N

Opterećenje u akad. god. 2016./2017. prema povjeri nastave ne računajući broj studentskih grupa – seminara 21 sati, vježbi 50 sati.

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
Diplomski rad:
Jelena Zubić – Usporedba citotoksičnih učinaka PCB-153 određenih različitim *in vitro* metodama, mentor: izv. prof. dr. sc. Ivana Kmetič, datum obrane: 20. srpanj 2017.

Katarina Negovec – *In vitro* učinci ekstrakta cvijeta trnine, mentor: izv. prof. dr. sc. Ivana Kmetič, datum obrane: 21. srpanj 2017.

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:

Javna obrana teme disertacije:
Javna obrana disertacije:
Tečajevi i radionice:

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**:

b) **poster**:

c) **bez rada**:

Ostala javna predavanja:

Ostale napomene i mišljenje mentora:
Mag. nutr., mag. ing. Marina Miletić se u protekloj akademskoj godini savjesno posvećivala planiranju i izvođenju eksperimenata. Također je aktivno sudjelovala u pripremi znanstvenih radova. Do izražaja su dolazile njene edukacijske sposobnosti, kao i spremnost za samostalno vođenje eksperimentalnih postupaka, logičko prosuđivanje i interpretaciju rezultata istraživanja.

Ovo je izvješće pozitivno: **a) Da, iz razloga....**
navedenih pod *Ostale napomene i mišljenje mentora*
b) ~~Ne, iz razloga....~~

U Zagrebu, 12. siječnja 2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

Kovač, Veronika; Kmetič, Ivana; Murati, Teuta; **Miletić, Marina**; Barišić, Lidija (2016) Facile synthesis and cytotoxic activity of the first ferrocene-resveratrol conjugate. *Croat. Chem. Acta.* **89**(3), 339-343.

Murati, Teuta; Šimić, Branimir; Pleadin, Jelka; Vukmirović, Maja; **Miletić, Marina**; Durgo, Ksenija; Kniewald, Jasna; Kmetič, Ivana (2017) Reduced cytotoxicity in PCB-exposed Chinese Hamster Ovary (CHO) cells pretreated with vitamin E. *Food Chem. Toxicol.* **99**, 17-23.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Marko Nuskol
Datum rođenja: 09.12.1987.

Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 11. travnja 2015. godine (pola radnog vremena), 15.10.2015. godine (puno radno vrijeme)

Prethodna zaposlenja: Institut Ruđer Bošković (radni odnos od 12.06.2014. do 14.10.2015. godine)

Mentor/ pročelnik Laboratorija: doc. dr. sc. Mojca Čakić Semenčić
Projekt na kojem se trenutno radi: Sinteza, strukturna analiza i biološka evaluacija peptidomimetika i glikokonjugata (voditelj: prof. dr. sc. Srđanka Tomić-Pisarović, PMF)
Laboratorij: Laboratorij za Fizikalnu kemiju i koroziju
Zavod: Zavod za kemiju i biokemiju

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Sveučilišni doktorski studij kemije, Sveučilište u Zagrebu, Prirodoslovno - matematički fakultet, smjer: Anorganska i Strukturna Kemija
b) **godina upisa**: 2016./2017. treća godina doktorskog studija
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 1, odličan (5)

Sudjelovanje u nastavi: Vježbe iz predmeta Fizikalna kemija (150 n.s.)
Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova: Pomoć u izradi diplomskog rada Priprava i konformacijska analiza bis-ferocenskih peptida, kolegice Bosiljke Studen (786/MB) koji će se braniti 2018. godine

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **poster**: Nuskol, M., Kodrin, I., Đaković, M., Šupljika, F., Čakić Semenčić, M. Minimal Helix in the Ferrocene Peptide, Solid-State Science & Research, Zagreb, 2017.

Ostale napomene i mišljenje mentora: Kolega Marko Nuskol aktivno je sudjelovao u izvođenju nastave iz modula Fizikalna kemija te s odličnim uspjehom položio posljednji ispit na doktorskom studiju Kemije pri PMF-u. Do sada je kao koautor objavio tri znanstvene publikacije u cijenjenim znanstvenim časopisima. S obzirom na navedeno ocjenjujem rad kolegu Nuskola pozitivnim i molim Fakultetsko vijeće PBF-a da prihvati ovo pozitivno mišljenje.

Ovo je izvješće pozitivno: Da, iz gore navedenih razloga

U Zagrebu, 10.01.2018. **Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:**

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3) u ak. god. 2016/2017.

a1 radovi:

1. Čakić Semenčić, M.; Kodrin, I.; Barišić, L.; **Nuskol, M.** i Meden, A.; Synthesis and Conformational Study of Monosubstituted Aminoferrocene-Based Peptides Bearing Homo- and Heterochiral Pro-Ala Sequences; Eur. J. Inorg. Chem.; 2017, 306-317.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

**GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA –
POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u**

Ime i prezime: Marko Obranović
Datum rođenja: 5.10.1979.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 1.12.2009.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 25.7.2015.

Prethodna zaposlenja: Huck Finn d.o.o., putnička agencija, Zagreb

Mentor/ pročelnik Laboratorija: Prof. dr.sc. Dubravka Škevin
Projekt u trenutku zaposlenja: Znanstveno-istraživački projekt Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta "Stabilnost ulja i bioaktivnih spojeva u ulju tijekom prerade i skladištenja" 2009. do 2012.
Projekt na kojem se trenutno radi:

1. HRZZ projekt "Zelena otapala za zelene tehnologije" od 2015. do 2018.
2. HRZZ projekt "Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa" od 2017. do 2020.

Laboratorij: Laboratorij za tehnologiju ulja i masti
Zavod: Zavod za prehrambeno - tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Prehrambeno – biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2009./2010.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: srednja ocjena 5,0; obranio disertaciju 24.7.2015.

Sudjelovanje u nastavi: Prehrambeni aditivi, Kemija i tehnologija ulja i masti, Procesi prerade maslina i kontrola kvalitete proizvoda, Modificirane masti i ulja

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova: 2 diplomska i 2 završna rada

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**:

1. Marko Obranović, Trans-masti u pekarstvu: nužne ili nepoželjne? XVII. kongres pekarstva, mlinarstva i slastičarstva «Hrvatski pekar 2017.», 17. travnja 2017., Varaždin
2. Marko Obranović, Povijest tjestenine. Povijesne zablude o tjestenini. Marko Polo, Egipćani, Etruršćani ili Kinezi? Tko je izmislio tjesteninu? CONPASTA" Kongres Tjesteničarstva. 4.studenog 2016., Karlovac

b) poster:

1. Manuela Panić, Kristina Radošević, Veronika Gunjević, Marina Cvjetko Bubalo, Klara Kraljić, **Marko Obranović**, Dubravka Škevin, Ivana Radojčić Redovniković. Green extraction of phenolic compounds from food by-products and their biological activity // Journal of Food Processing & Technology 8 (9); DOI:10.4172/2157-7110-C1-069. 2017. 136-136 (poster, međunarodna recenzija, sažetak).

Ostale napomene i mišljenje mentora: dr.sc. Marko Obranović, u razdoblju za koje se traži izvještaj, izabran je u znanstveno zvanje znanstveni suradnik na 14. sjednici Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti - polje poljoprivrede, šumarstva, drvne tehnologije, biotehnologije, prehrambene tehnologije i nutricionizma, održanoj 8. prosinca 2016. Kolega je marljivo odradio sve obaveze predviđene izvedbenim planom nastave za akad. god. 2016./2017. Uz to, pomagao je pri izradi 2 diplomska i 2 završna rada. Aktivno je sudjelovao u znanstveno-istraživačkom i suradničkom radu. Dio rezultata svog znanstvenog rada, dr. sc. Marko Obranović, znanstveni suradnik, prezentirao je na 19th International Conference on Food Processing & Technology, Pariz, France, (23-25.10.2017.), a dio je kao koautor objavio u jednom a2 radu. Održao je i dva predavanja na stručnim kongresima.

Ovo je izvješće pozitivno: Da, jer je dr.sc. Marko Obranović, znanstveni suradnik, u razdoblju za koje se odnosi ovo izvješće, u potpunosti odradio sve svoje obaveze.

U Zagrebu, 12. siječnja 2018. **Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:**

Prof.dr.sc. Dubravka Škevin

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

a2

1. Brčić, Marina; Pospišil, Milan; Pospišil, Ana; Butorac, Jasminka; Škevin, Dubravka; **Obranović, Marko**. The agronomic traits of foreign cultivars and domestic populations of oilseed poppy. // Poljoprivreda. 22 (2016) , 2; 23-28 (članak, znanstveni)

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Marina Palčić
Datum rođenja: 11. 03. 1982.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01. 03. 2009.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 24. 02. 2015.

Prethodna zaposlenja: Ledo d.d., 03. 06. 2008 – 30. 10. 2008.
Elob d.o.o. 03. 11. 2008. – 19. 2. 2009.

Mentor/ pročelnik Laboratorija: izv. prof. dr. sc. Damir Iveković
Projekt u trenutku zaposlenja: Razvoj kemometričkih i senzorskih metoda određivanja različitih analita (MZOŠ projekt 058-0580000-3071, voditelj: prof. dr. sc. Zorana Grabarić, pbf)
Projekt na kojem se trenutno radi: *Molekularni mehanizmi ugradnje homologih i heterologih proteina u staničnu stijenku kvasca i njihova primjena u biotehnologiji* (HRZZ projekt br. 2837, voditelj: prof. dr. sc. Vladimir Mrša, PBF)
Laboratorij: Laboratorij za opću i anorgansku kemiju i elektroanalizu
Zavod: Zavod za kemiju i biokemiju

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Inženjerska kemija, Faklultet kemijskog inženjerstva i tehnologije Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2009.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 6 ispita, srednja ocjena 5,0

Sudjelovanje u nastavi: *Opća kemija* (seminari): 108 norma sati
Opća kemija (laboratorijske vježbe): 144 norma sata
Instrumentalna analiza (laboratorijske vježbe): 84 norma sata
Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova: 1
Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:

Javna obrana teme disertacije: 2013.
Javna obrana disertacije: 2015.
Tečajevi i radionice: -

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: -

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**: -

b) **poster**: -

c) **bez rada**: -

Ostala javna predavanja: -

Ostale napomene i mišljenje mentora:
U ak. god. 2016./2017. dr. sc. Marina Palčić sudjelovala je u izvođenju nastave na preddiplomskim studijima PBF-a u ukupnom angažmanu od 336 norma sati. Svoje nastavne obaveze izvršavala je s primjerenim angažmanom, savjesno i na vrijeme. Osim sudjelovanja u nastavi, dr. sc. Marini Palčić bilo je povjereno i neposredno vođenje jednog diplomskog rada te je bila uključena u znanstveno istraživanje sa studentima, rezultati kojeg su u pripremi za objavu.

Ovo je izvješće pozitivno: Da, jer je dr.sc. Marina Palčić u predmetnom razdoblju uredno izvršavala svoje nastavne obaveze te pritom pomagala pri izradi jednog diplomskog rada i bila uključena u znanstveno-istraživački rad sa studentima.

U Zagrebu, 12. siječnja 2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

Izv.prof.dr.sc. Damir Iveković

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: dr. sc. Predrag Putnik
Datum rođenja: 03.03.1977.
Datum zaposlenja u svojstvu poslijedoktoranda: 01.03.2017.

Prethodna zaposlenja:
1. Poslijedoktorand na HRZZ projektu. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, Hrvatska, (10/2014-2017).
2. Koordinator BICRO projekta. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, Hrvatska, (2/2013.-2/2014.).
3. Znanstveni suradnik. Institut za istraživanje i razvoj održivih eko sustava (IRES), Zagreb RH (2/2012 – 09/2012).
4. Stručni savjetnik Odsjeka za opća pravila kontrole hrane i laboratorije. Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, Zagreb RH, (03/2010 – 3/2011).
5. Istraživač Asistent i koordinator USDA/FDA projekta. University of Connecticut, Odsjek za nutricionizam. Storrs, CT (10/2005 – 5/2008).
6. Asistent predavač. Wesleyan University. Middletown, CT, USA (8/2002 – 6/2003).

Pročelnik Laboratorija: izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino
Projekt u trenutku zaposlenja: Primjena inovativnih tehnologija u proizvodnji biljnih ekstrakata kao sastojaka funkcionalne hrane (IP-PE-FF); HRZZ 3035
Projekt na kojem se trenutno radi:

- „Primjena inovativnih tehnologija u proizvodnji biljnih ekstrakata kao sastojaka funkcionalne hrane", HRZZ-3035, suradnik
- Znanstveni centar izvrsnosti za bioprospecting mora BIOPROCRO", istraživačka grupa za identifikaciju, ekstrakciju, optimizaciju i purifikaciju biomolekula, suradnik

Laboratorij: Kabinet za tehnološko projektiranje
Zavod: Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:
a) **naziv, institucija**: /
b) **godina upisa**: /
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: /

Sudjelovanje u nastavi:
Tehnološko projektiranje (25 norma sati)
Dostignuća u proizvodnji, preradi i primjeni lecitina (70 norma sati)

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
Diplomski radovi:
Katarina Kovačec
Katarina Krznar

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: /

Javna obrana teme disertacije: /

Javna obrana disertacije: /

Tečajevi i radionice:

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: /

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**: /

b) **poster**: /

c) **bez rada**: /

Ostala javna predavanja: /

Ostale napomene i mišljenje pročelnika: Obzirom da je kolega dr. sc. Predrag Putnik na bolovanju i nije dostavio podatke o svom radu ovo Izvješće sastavljeno je na temelju podataka koji su mi bili dostupni. Tijekom perioda obuhvaćenog ovim izvješćem kolega dr. sc. Predrag Putnik publicirao je brojne znanstvene radove u suradnji s znanstvenim grupama u RH i inozemstvu. Nažalost, odbio je uključivanje u znanstvene projekte koji se provode u Kabinetu za tehnološko projektiranje (HRZZ 3789 - Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa, 2017-2020. i HRZZ 5343; Inovativne tehnike u minimalnoj preradi krumpira (*Solanum tuberosum*) i njegova zdravstvena ispravnost nakon pripreme, 2017-2020.) te također sudjelovanje u prijavi projekta Bioaktivne molekule ljekovitog bilja kao prirodni antioksidansi, mikrobiocidi i konzervansi na natječaj Ulaganje u znanost i inovacije - Prvi poziv (KK.01.1.1.04). Kolega također nije prihvatio poziv na sudjelovanje na znanstvenom skupu „The 31st EFFoST International Conference“ koji je održan 13.-16. 11. 2017 u Sitgesu, Španjolska. U sklopu nastavnih aktivnosti sudjelovao je u izvođenju vježbi i seminara iz kolegija Tehnološko projektiranje i Dostignuća u proizvodnji, preradi i primjeni lecitina te pružio pomoć pri pisanju teorijskih dijelova 2 diplomska rada. Kolega se nije uključio u stručni rad Kabineta. Iz razgovora s dr. sc. Predragom Putnikom bilo je vidljivo da je shvatio da su njegove dužnosti poslijedoktoranda u Kabinetu za tehnološko projektiranje vezane isključivo za nastavu, a 06. listopada 2017. kolega me obavijestio da traži novo zaposlenje te 17. listopada 2017. da je otvorio bolovanje koje još uvijek koristi. Zbog najave odlaska te reorganizacije nastavnih obaveza kolega više nije uključen u nastavu Kabineta za tehnološko projektiranje, a traženje zamjene je u postupku.

Ovo je izvješće pozitivno: b) Ne, iz razloga što je unatoč izuzetnoj znanstvenoj aktivnosti s drugim istraživačkim skupinama na fakultetu, zemlji i inozemstvu od zaposlenja 01. 03. 2017. godine u Kabinetu za tehnološko projektiranje sudjelovao isključivo u obavezama vezanim uz nastavu, a suradnju na projektima koji se provode i prijavljuju u cilju unaprijeđena znanstvene i stručne djelatnosti Kabineta nije prihvatio.

U Zagrebu, 15.01.2018.

Potpis pročelnika Laboratorija:

izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1) u ak. godini 2016/2017 (od zaposlenja u Kabinetu)

A1

1. Koubaa, M., Barba, F., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Santos, M., Queirós, R., Moreira, S., Inácio, R., Fidalgo, L., Saraiva, J., 2018. Pulsed Electric Field Processing of Fruit Juices. Fruit Juices.
2. Domínguez, R., Barba, F., Centeno, J., Putnik, P., Alpas, H., Lorenzo Rodriguez, J.M., 2018. Simple and Rapid Method for the Simultaneous Determination of Cholesterol and Retinol in Meat Using Normal-Phase HPLC Technique. Food Anal. Methods 11, 319–326.
3. Putnik, P., Barba, F.J., Lorenzo, J.M., Gabric, D., Shpigelman, A., Cravotto, G., Kovacevic, D.B., 2017. An Integrated Approach to Mandarin Processing: Food Safety and Nutritional Quality, Consumer Preference, and Nutrient Bioaccessibility. Compr. Rev. FOOD Sci. FOOD Saf. 16, 1345–1358. doi:10.1111/1541-4337.12310
4. Musina, O., Putnik, P., Koubaa, M., Barba, F.J., Greiner, R., Granato, D., Roohinejad, S., 2017. Application of modern computer algebra systems in food formulations and development: A case study. TRENDS FOOD Sci. Technol. 64, 48–59. doi:10.1016/j.tifs.2017.03.011
5. Putnik, P., Kovacevic, D.B., Herceg, K., Levaj, B., 2017. Influence of Respiration on Predictive Microbial Growth of Aerobic Mesophilic Bacteria and Enterobacteriaceae in Fresh-Cut Apples Packaged Under Modified Atmosphere. J. FOOD Saf. 37. doi:10.1111/jfs.12284
6. Putnik, P., Barba, F.J., Spanic, I., Zoric, Z., Dragovic-Uzelac, V., Kovacevic, D.B., 2017. Green extraction approach for the recovery of polyphenols from Croatian olive leaves (Olea europea). FOOD Bioprod. Process. 106, 19–28. doi:10.1016/j.fbp.2017.08.004
7. Vincekovic, M., Viskic, M., Juric, S., Giacometti, J., Kovacevic, D.B., Putnik, P., Donsi, F., Barba, F.J., Jambrak, A.R., 2017. Innovative technologies for encapsulation of Mediterranean plants extracts. TRENDS FOOD Sci. Technol. 69, 1–12. doi:10.1016/j.tifs.2017.08.001
8. Putnik, P., Kovacevic, D.B., Jambrak, A.R., Barba, F.J., Cravotto, G., Binello, A., Manuel Lorenzo, J., Shpigelman, A., 2017. Innovative ``Green{''} and Novel Strategies for the Extraction of Bioactive Added Value Compounds from Citrus Wastes-A Review. MOLECULES 22. doi:10.3390/molecules22050680
9. Putnik, P., Kovacevic, D.B., Herceg, K., Levaj, B., 2017. Influence of Cultivar, Anti-Browning Solutions, Packaging Gasses, and Advanced Technology on Browning in Fresh-Cut Apples During Storage. J. Food Process Eng. 40. doi:10.1111/jfpe.12400
10. Barba, F.J., Putnik, P., Kovacevic, D.B., Poojary, M.M., Roohinejad, S., Lorenzo, J.M., Koubaa, M., 2017. Impact of conventional and non-conventional processing on prickly pear (Opuntia spp.) and their derived products: From preservation of beverages to valorization of by-products. TRENDS FOOD Sci. Technol. 67, 260–270. doi:10.1016/j.tifs.2017.07.012
11. Putnik, P., Kovacevic, D.B., Herceg, K., Pavkov, I., Zoric, Z., Levaj, B., 2017. Effects of modified atmosphere, anti-browning treatments and ultrasound on the polyphenolic stability, antioxidant capacity and microbial growth in fresh-cut apples. J. Food Process Eng. 40. doi:10.1111/jfpe.12539

12. Poojary, M.M., Putnik, P., Kovacevic, D.B., Barba, F.J., Manuel Lorenzo, J., Dias, D.A., Shpigelman, A., 2017. Stability and extraction of bioactive sulfur compounds from Allium genus,processed by traditional and innovative technologies. J. FOOD Compos. Anal. 61, 28–39. doi:10.1016/j.jfca.2017.04.007
13. Putnik, P., Roohinejad, S., Greiner, R., Granato, D., Bekhit, A.E.-D.A., Kovacevic, D.B., 2017. Prediction and modeling of microbial growth in minimally processed fresh-cut apples packaged in a modified atmosphere: A review. FOOD Control 80, 411–419. doi:10.1016/j.foodcont.2017.05.018
14. Lovric, V., Putnik, P., Kovacevic, D.B., Jukic, M., Dragovic-Uzelac, V., 2017. Effect of Microwave-Assisted Extraction on the Phenolic Compounds and Antioxidant Capacity of Blackthorn Flowers. FOOD Technol. Biotechnol. 55, 243–250. doi:10.17113/ftb.55.02.17.4687
15. Putnik, P., Kovacevic, D.B., Herceg, K., Roohinejad, S., Greiner, R., Bekhit, A.E.-D.A., Levaj, B., 2017. Modelling the shelf-life of minimally-processed fresh-cut apples packaged in a modified atmosphere using food quality parameters. FOOD Control 81, 55–64. doi:10.1016/j.foodcont.2017.05.026
16. Putnik, P., Kovacevic, D.B., Herceg, K., Levaj, B., 2017. Influence of antibrowning solutions, air exposure, and ultrasound on color changes in fresh-cut apples during storage. J. FOOD Process. Preserv. 41. doi:10.1111/jfpp.13288

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Marko Škegro
Datum rođenja: 06.01.1986.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01.05.2016.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: -

Prethodna zaposlenja: Pliva Hrvatska d.o.o., 2015. – 2016.

Mentor/ pročelnik Laboratorija: Prof.dr.sc. Damir Ježek
Projekt u trenutku zaposlenja: -

Projekt na kojem se trenutno radi: HRZZ (IP-2016-06-4006) Primjena visokog hidrostatskog tlaka u proizvodnji funkcionalnih sokova na bazi voća i povrća

Laboratorij: Laboratorij za tehnološke operacije
Zavod: Zavod za procesno inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: : doktorski studij prehrambene tehnologije, Prehrambeno – biotehnološki fakultet
b) **godina upisa**: 2016.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: -

Sudjelovanje u nastavi:

Fenomeni prijelaza – vježbe i seminari
Jedinične operacije – vježbe i seminari

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova: 4

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:

Javna obrana teme disertacije: -
Javna obrana disertacije: -
Tečajevi i radionice:

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: -

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima: **-**

a) **usmeno priopćenje**: -

b) **poster**: -

c) **bez rada**: -

Ostala javna predavanja: -

Ostale napomene i mišljenje mentora: -

Ovo je izvješće pozitivno: **a) Da,** Marko Škegro, mag. ing., asistent Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu aktivno sudjeluje i izvođenju seminara i vježbi iz kolegija „Fenomeni prijelaza“ i „Jedinične operacije“. Uz to, kolega sudjeluje u radu na projektu „Primjena visokog hidrostatskog tlaka u proizvodnji funkcionalnih sokova na bazi voća i povrća“ te je član Odbora za postdiplomske studije i predstavnik asistenata. Obaveze je obavljao temeljito, savjesno i odgovorno te ga, s obzirom na pokazanoj ambicioznosti u izvršavanju obaveza, ocjenjujem najvišom ocjenom.

~~**b) Ne, iz razloga....**~~

U Zagrebu,

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

prof. dr. sc. Damir Ježek

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ASISTENTA NA PBF-u

Ime i prezime: Tea Štefanac
Datum rođenja: 09.02.1993.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 22.02.2017.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: /

Prethodna zaposlenja: /

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Tibela Landeka Dragičević
Projekt u trenutku zaposlenja: /
Projekt na kojem se trenutno radi: /
Laboratorij: Laboratorij za biološku obradu otpadnih voda
Zavod: Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Poslijediplomski doktorski studij Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2016./2017.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: jedan, 5.00

Sudjelovanje u nastavi: vođenje vježbi iz modula Biotehnologija u zaštiti okoliša i Biološka razgradnja organskih spojeva
Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:/

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: /

Javna obrana teme disertacije: /
Javna obrana disertacije: /
Tečajevi i radionice: /

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: /

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**: /

b) **poster**:

- "6th International Conference on Environmental Chemistry and Engineering", Rim, 24. - 25. srpnja 2017., poster (Biological nutrient removal: The effect of organic load)
- miCRObiota INCOGNITA konferencija, Krk, 26. - 28. rujna 2016., poster (Dynamics of urinary microbiota following antibiotic therapy)
- međunarodni skup XVI. Ružičkini dani, Vukovar, 21. - 23. rujna 2016., poster (Nitrification - profile of pH and DO as a reflection of microbial reactions)
- IWA MEWE 2016. konferencija, Kopenhagen, 4. - 7. rujna 2016., poster (NO3-N and NO2-N as electron acceptor for denitrification)

c) **bez rada**: /

Ostala javna predavanja: /

Ostale napomene i mišljenje mentora: Tea Štefanac, mag. ing. biotechnol., uredno izvršava nastavne obveze, a u znanstveno-istraživačkom radu je samostalna, poticajna, angažirana i odgovorna.

Ovo je izvješće pozitivno: **a) Da, iz razloga....** jer je Tea Štefanac, mag. ing. biotechnol., samostalna i angažirana u znanstveno-istraživačkom radu na uklanjanju hranjivih tvari iz otpadne vode, sustavno prati literaturu tog područja, te sudjeluje u izradi diplomskih i završnih radova. Također, samostalna je u provođenju analitičkih/mikrobioloških tehnika odabranog znanstvenog područja.

b) Ne, iz razloga....

U Zagrebu,
11. siječnja 2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2017./2018.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: MARINA TRANFIĆ BAKIĆ
Datum rođenja: 1. prosinca 1982.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 2. ožujka 2009.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 30. travnja 2015.

Prethodna zaposlenja: –

Mentor/ pročelnik Laboratorija: Mojca Čakić Semenčić
Projekt u trenutku zaposlenja: –
Projekt na kojem se trenutno radi:

- "*Razvoj supramolekulskih anionskih i kationskih receptora*", Hrvatska zaklada za znanost, voditelj projekta: prof. dr. sc. V. Tomišić
- „*Application of innovative technologies for production of plant extracts as ingredients for functional food*", Hrvatska zaklada za znanost, voditelj projekta prof.dr.sc. V. Dragović-Uzelac

Laboratorij: Laboratorij za fizikalnu kemiju i koroziju
Zavod: Zavod za kemiju i biokemiju

Poslijediplomski studij: Poslijediplomski studij prirodnih znanosti, Kemija, Fizikalna kemija

a) **naziv, institucija**: Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: 28. 05. 2008.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 9/9 položenih ispita, srednja ocjena 5,00

Sudjelovanje u nastavi: laboratorijske vježbe iz Fizikalne kemije, 240 norma sati
Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova: –

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: –

Tečajevi i radionice: –

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: –

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**:

b) **poster**:

c) bez rada:

Ostala javna predavanja: –

Ostale napomene i mišljenje mentora: –

Ovo je izvješće pozitivno:

<u>Da, iz razloga</u> što je kolegica Tranfić Bakić savjesno ispunjavala sve svoje obveze, kako u nastavi tako i u znanstveno-istraživačkom radu.

U Zagrebu,
12. siječnja 2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:
doc. dr. sc. Mojca Čakić Semenčić

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

- M. Tranfić Bakić, M. Cetina, S. Mazalović, *Molecular structure of a tolyl derivative of γ-pyrone, J. Mol. Struct.* **1151** (2018) 256-265.

- K. Leko, N. Bregović, M. Cvetnić, N. Cindro, M. Tranfić Bakić, J. Požar, V. Tomišić, *Complexation of Alkali Metal Cations by a Tertiary Amide Calix[4]Arene Derivative in Strongly Cation Solvating Solvents*, Croat. Chem. Acta. **90** (2017) 307-314.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: dr.sc. Davor Valinger (poslijedoktorand)
Datum rođenja: 30.listopada 1978.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 1. siječnja 2010.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 15. srpnja 2015.

Prethodna zaposlenja:
PLIVA Istraživanje i razvoj, Bioanalitika (Zagreb, Hrvatska), svibanj, 2007.- ožujak, 2009.
TAPI Hrvatska, Kontrola kvalitete (Zagreb, Hrvatska), lipanj, 2009.- rujan, 2009.
Veterina d.o.o., Biologija (Zagreb, Hrvatska), rujan, 2009.- prosinac, 2009.

Mentor/ pročelnik Laboratorija:
mentor: prof.dr.sc. Želimir Kurtanjek (do umirovljenja, 1.10.2014) /pročelnica Laboratorija MRA prof.dr.sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić

Projekt u trenutku zaposlenja:
Matematičko modeliranje, optimiranje i upravljanje biotehnoloških procesa (058-1252086-0589) (do 31.12.2014.) (voditelj: prof. dr.sc. Želimir Kurtanjek)

Projekt na kojem se trenutno radi:
„Razvoj integriranog mikrosustava za biokatalitičku proizvodnju biodizela (DeMSy(BioPro)^2)“ voditelja prof. dr. sc. Brune Zelića s Fakulteta Kemijskog inženjerstva i tehnologije, Sveučilišta u Zagrebu uz suglasnost Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (u trajanju od 01.05.2017. do 30.04.2021.)

Laboratorij: Laboratorij za mjerenje, regulaciju i automatizaciju
Zavod: Zavod za procesno inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
b) **godina upisa**: 2010.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 12 od 12, izvrstan

Sudjelovanje u nastavi: vježbe i seminari
Mjerenje i upravljanje procesima u prehrambenoj industriji
Modeliranje i optimiranje u nutricionizmu

Osnove mjernih metoda u znanosti o prehrani
Modeliranje i kemometrija u prehrambenom inženjerstvu
Mjerenje i vođenje procesa

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
Pomoć pri izradi završnog rada studentice Marije Jakelić pod naslovom „Jednostavni i parcijalno-linearni regresijski modeli primjenjeni na različitim svojstvima vodenih biljnih ekstrakata“.

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:
2016. Potpora Sveučilišta u Zagrebu: Modeliranje nelinearnih dinamičkih procesa u prehrambenoj tehnologiji i biotehnologiji (voditelj: prof. dr.sc. Ingrid Bauman)
2017. Potpora Sveučilišta u Zagrebu: Optimiranje uvjeta ekstrakcija ljekovitog bilja te razvoj modela za predikciju bioaktivnih komponenata (voditelj: prof.dr.sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić)

Javna obrana teme disertacije: Biokatalitička sinteza (*S*)-2-hidroksipropiofenona u različitim tipovima reaktora, 13. ožujka, 2014.
Javna obrana disertacije: Biokatalitička sinteza (*S*)-2-hidroksipropiofenona u različitim tipovima reaktora, 7. srpnja, 2015.

Tečajevi i radionice: /

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:
Znanstveni projekt „Razvoj integriranog mikrosustava za biokatalitičku proizvodnju biodizela (DeMSy(BioPro)^2)“ voditelja prof. dr. sc. Brune Zelića s Fakulteta Kemijskog inženjerstva i tehnologije, Sveučilišta u Zagrebu uz suglasnost Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu provodi se na Fakultetu Kemijskog inženjerstva i tehnologije.

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

1. Jurinjak Tušek, Ana; Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; **Valinger, Davor**; Jurina, Tamara**;** Gajdoš Kljusurić, Jasenka. Kinetics and thermodynamics of the solid-liquid extraction process of total polyphenols, antioxidants and extraction yield from nettle (*Urtica dioica* L.). Book of abstracts 2nd Natural resources, green technology and sustainable development. Zagreb, Hrvatska, 5.-7.10.2016.

b) **poster**:

1. Cvetković, Ana-Marija; Jurina,Tamara; **Valinger Davor**; Jurinjak Tušek, Ana; Benković, Maja; Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2017) The estimation of kinetic parameters of the solid-liquid extraction process of the lavender flower (*Lavandula x hybrida* L.). Book of Abstracts 10th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, Osijek, Hrvatska, 12.-13.10.2017., str. 71-71.

c) **bez rada: /**

Ostala javna predavanja:
"Razvoj kontinuirane metode za određivanje antioksidacijskog kapaciteta u mikroreaktoru", 14. međunarodna izložba inovacija ARCA, 20.-22.10.2016., Nacionalna i sveučilišna knjižnica u Zagrebu, Zagreb, Hrvatska.

Ostale napomene i mišljenje mentora:

Ovo je izvješće pozitivno: **a) Da, iz razloga....**

Da, iz razloga što je dr.sc. Davor Valinger aktivan u radu sa studentima tijekom vježbi i seminara te im je pomagao u izradi diplomskih radova. Tijekom prošle ak. god. objavio je 3 znanstvena rada koji pripadaju A1 skupini, 1 znanstveni rada koji pripada A2 skupini te 4 rada iz kategorije A3. Sudjelovao je s 2 priopćenja na znanstvenim skupovima i radionicama od čega je jedno bilo usmeno priopćenje, a jedno postersko priopćenje.

U Zagrebu, 11. siječanj 2018. **Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:**

Prof.dr.sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

Popis objavljenih radova u ak. god. 2016./17. (a1; a2; a3):

A1

1. Jurinjak Tušek, Ana; Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; **Valinger, Davor**; Jurina, Tamara; Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2016) Kinetics and thermodynamics of the solid-liquid extraction process of total polyphenols, antioxidants and extraction yield from Asteraceae plants. *Industrial crops and products*. **91**, 205-214.

2. Belščak-Cvitanović, Ana; **Valinger, Davor**; Benković, Maja; Jurinjak Tušek, Ana; Jurina, Tamara; Komes, Draženka; Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2017) Integrated approach for bioactive quality evaluation of medicinal plant extracts using HPLC-DAD, spectrophotometric, near infrared (NIR) spectroscopy and chemometric techniques. *International journal of food properties*. (rad prihvaćen za objavljivanje)

3. Jančі, Tibor; **Valinger, Davor**; Gajdoš Kljusurić, Jasenka; Mikac, Lara; Vidaček, Sanja; Ivanda, Mile. (2017) Determination of histamine in fish by Surface Enhanced Raman Spectroscopy using silver colloid SERS substrates. Food chemistry. **224**, 48-54

A2

1. **Valinger, Davor**; Benković, Maja; Jurina, Tamara; Jurinjak Tušek, Ana**;** Belščak-Cvitanović, Ana; Gajdoš Kljusurić, Jasenka; Bauman, Ingrid. (2017) Use of NIR spectroscopy and 3D principal component analysis for particle size control of dried medicinal plants. *Journal on processing and energy in agriculture*. **21**(1), 17-2.

A3

1. Belščak-Cvitanović, Ana; Jurinjak Tušek, Ana; **Valinger, Davor**; Benković, Maja; Jurina, Tamara; Komes, Draženka. (2017) Application of artificial neural networks (ANNs) for development of HPLC gradient separation methods of polyphenolic compounds in medicinal plants. *Proceedings of the 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry",* str. 198-208.

2. Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; Jurina, Tamara; **Valinger, Davor**; Jurinjak Tušek, Ana; Jakelić, Marija; Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2017) Effect of extraction conditions on extraction yield, total polyphenolic content and antioxidant capacity of yarrow (*Achilea millefolium* L.). *Proceedings of the 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry"*, str. 155-162.

3. **Valinger, Davor**; Jurina, Tamara; Benković, Maja; Jurinjak Tušek, Ana; Belščak-Cvitanović, Ana; Jakelić, Marija; Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2017) Determination of correlations between electrical conductivity, dry matter, total polyphenolic content and antioxidant capacity of marigold extracts (*Calendula officinalis*). *Proceedings of the 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry"*, str. 189-197.

4. Jurinjak Tušek, Ana; Benković, Maja; Belščak-Cvitanović, Ana; **Valinger, Davor**; Jurina, Tamara; Gajdoš Kljusurić, Jasenka. (2016) Kinetics and thermodynamics of the solid-liquid extraction process of total polyphenols, antioxidants and extraction yield from nettle (*Urtica dioica* L.). Proceedings of 2nd Natural resources, green technology and sustainable development, str. 43-47.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Bojan Žunar
Datum rođenja: 21. siječnja 1988. god.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01. siječnja 2012. god.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 13. prosinca 2017. god.

Prethodna zaposlenja: -

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Ivan-Krešimir Svetec
Projekt u trenutku zaposlenja: : „Palindromi u genomima i mehanizmi zamjene gena u kvasca" (MZOŠ, voditelj izv. prof. dr. sc. I.-K. Svetec), (MZOŠ 0580477-2258)
Projekt na kojem se trenutno radi: "Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignocelulozih sirovina" (HRZZ, voditelj prof. dr. sc. B. Šantek) (SPECH-LRM, 9158)
Laboratorij: Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama
Zavod: Zavod za biokemijsko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Poslijediplomski doktorski studij „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo", Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2011./2012.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 14 položenih ispita; srednja ocjena: 5,00

Sudjelovanje u nastavi: vođenje vježbi iz modula Molekularna genetika (preddiplomski studij Biotehnologija)
Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova: Irin Antun Stošić (završni rad „Kompatibilnost deset često korištenih fluorescentnih proteina s mikroskopom EVOS Floid"); Kristian Arambašić („Construction of shuttle vectors for the genetic manipulation of diverse biotechnologically relevant budding yeasts")

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: potpora Sveučilišta u Zagrebu „Konstrukcija ekspresijskih vektora za kvasac *Dekkera bruxellensis*"

Javna obrana teme disertacije: obrana teme doktorskog rada pod naslovom „Transformacija i genetička rekombinacija kvasca *Dekkera bruxellensis*“ održana je 17. lipnja 2013. godine. Tema doktorskog rada prihvaćena je na sjednici Senata održanoj 10. prosinca 2013. godine.
Javna obrana disertacije: obrana doktorske disertacije pod naslovom „Transformacija i genetička rekombinacija kvasca *Dekkera bruxellensis*“ održana je 10. studenog 2017. godine.
Tečajevi i radionice: -

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: -

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

Žunar, B., Svetec Miklenić, M., Štafa, A., Arambašić, K., Šantek, B., Svetec I.-K. *Brettanomyces bruxellensis*: Development of genetic transformation system. European Biotechnology Congress 2017, Dubrovnik, Croatia, 25.-27. 05. 2017. – organizator: European Biotechnology Thematic Network Association (EBTNA) – pozvano predavanje

Štafa, A., Pranklin, A., Zandona, A., **Žunar, B.**, Svetec Miklenić, M., Šantek, B., Svetec, I.-K. Construction of novel *Saccharomyces cerevisiae* hybrid strains resistant to growth and fermentation inhibitors. European Biotechnology Congress 2017, Dubrovnik, Hrvatska, 25-27. 05. 2017. – organizator: European Biotechnology Thematic Network Association (EBTNA). – pozvano predavanje

Štafa, A., Svetec Miklenić, M., **Žunar, B.**, Šantek, B., Svetec, I.-K. Genetic recombination in yeast – from fundamental research to strain construction. 5th Central European Forum for Microbiology, Keszthely, Hungary, 18.-20.10.2017. – organizatori: Mađarsko, Slovensko i Hrvatsko mikrobiološko društvo – pozvano predavanje

b) poster:

Svetec Miklenić, M., Štafa, A., **Žunar, B.**, Zandona, A., Čadež, N., Petković, H., Svetec, I.-K. Analysing targeted chromosome duplication in yeast *Saccharomyces cerevisiae* by qPCR. 5th Central European Forum for Microbiology, Keszthely, Hungary, 18.-20.10.2017. – organizatori: Mađarsko, Slovensko i Hrvatsko mikrobiološko društvo

c) bez rada: -

Ostala javna predavanja: -

Ostale napomene i mišljenje mentora:
U akademskoj godini 2016./2017. Bojan Žunar završio je izradu i pisanje doktorskog rada kojeg je obranio 10.11.2017. s ocjenom *suma cum laude*. Također je u koautorstvu objavio rad u časopisu FEMS Yeast Research (Q1 u kategoriji „MYCOLOGY“ te Q2 u kategorijama „BIOTECHNOLOGY & APPLIED MICROBIOLOGY“ i „MICROBIOLOGY“) i održao pozvano predavanje na temu svog doktorskog rada na međunarodnom znanstvenom skupu EBTNA 2017. Osim toga, vodio je vježbe iz predmeta Molekularna genetika te je pomagao pri izradi jednog završnog i jednog diplomskog rada, a i aktivni je član Odbora za znanost PBF-a.

Zbog svega navedenog ovo izvješće je pozitivno.

U Zagrebu, 11.01.2018 **Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:**

Prof.dr.sc. Ivan-Krešimir Svetec

PRILOG: Objavljeni radovi

A1 radovi: Štafa., A., Svetec Miklenić, M., Zandona, A., **Žunar, B.**, Čadež, N., Petković, H., Svetec, I.-K. (2017) In *Saccharomyces cerevisiae* gene targeting fidelity depends on a transformation method and proportion of the overall length of the transforming and targeted DNA. FEMS Yeast Research. 2017 17(4). (CC; Accession number: CCC:000407274300014; ISSN: 1567-1356; DOI: 10.1093/femsyr/fox041)

A2 radovi: -

A3 radovi: -

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Martina Andlar
Datum rođenja: 10.09.1989
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01.01.2015
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: /

Prethodna zaposlenja: /

Mentor/ pročelnik Laboratorija: izv.prof. dr.sc. Tonči Rezić / prof.dr.sc. Božidar Šantek

Projekt u trenutku zaposlenja: *Sustainable production of bioethanol and biochemicals from agricultural waste lignocellulosic raw materials*- SPECH-LRM (HRZZ-IP-11-2013- 9158)

Projekt na kojem se trenutno radi: *Sustainable production of bioethanol and biochemicals from agricultural waste lignocellulosic raw materials*- SPECH-LRM (HRZZ-IP-11-2013-9158)

Laboratorij: Laboratorij za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju piva i slada
Zavod: Zavod za biokemijsko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
b) **godina upisa**: 2014 / 2015
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 6 položenih ispita, srednja ocjena: 5.00

Sudjelovanje u nastavi: /

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova: /

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: /

Javna obrana teme disertacije: 07.12.2015
Javna obrana disertacije: /

Tečajevi i radionice:

1. Okrugli stol (diskusija): "*Croatian Energy Transition - biomass and circular economy*", hotel International Zagreb, Hrvatska (29.09.2016)
2. SPEX Sample Prep radionica ("*The importance of Sample Preparation as the foundation for high quality analytical results*", hotel Antunović Zagreb) (25.10.2016)
3. *XVII. International chromatography school* (Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije, Sveučilište u Zagrebu, Hrvatska) (06.07.-07.07.2017) http://www.fkit.unizg.hr/17_ICS

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:

BOKU sveučilište (University of Natural Resources and Life Sciences) u Beču, Austrija u periodu od 7 mjeseci (01.11.2016 – 31.05.2017)

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

usmeno priopćenje:

1. European Biotechnology Congress 2017, Dubrovnik (pozvano predavanje, međunarodna recenzija)
25.05-27.05.2017 (http://eurobiotech2017.eu/)

a) poster:

1. 8th ÖGMBT Annual Meeting – Life Sciences for the Next Generation – 2016 University of Graz, Graz, Austrija (poster)
12.09.-14.09.2016 (http://www.oegmbt.at)

2. 12th Carbohydrate Bioengineering Meeting – University of Natural Resources and Life Sciences, Beč, Austrija (poster i organizacija)
23.04.-26.04.2017 (https://cbm12.org/)

b) bez rada:

1. Natural Resources, Green Technology and Sustainable Development -GREEN/2; Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu, Hrvatska
5.10.-7.10. 2016

Ostala javna predavanja: /

Ostale napomene i mišljenje mentora: Martina Andlar, mag. ing. bioproc. uredno je izvršavala obveze koje ima kao doktorandica i suradnica/istraživačica na znanstvenom projektu „Sustainable production of bioethanol and biochemicals from agricultural waste lignocelullosic raw materials" (SPECH-LRM; br. 9158; HRZZ). Također, prema planu i programu na vrijeme izvršava sve obaveze vezane za poslijediplomski doktorski studij.
Na osnovi toga, molim Fakutetsko vijeće da prihvati ovo godišnje izvješće o radu doktorandice Martina Andlar, mag. ing. bioproc.

Ovo je izvješće pozitivno: **a) Da, iz razloga** što je Martina Andlar, mag. ing. bioproc. uredno izvršavala svoje radne obaveze vezane uz poslijediplomski doktorski studij i istraživanja na znanstvenom projektu.

U Zagrebu, 09.01.2018

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

izv.prof. dr.sc. Tonči Rezić

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

(2017) **Andlar, M.**, Rezic, I., Oros, D., Kracher, D., Ludwig, R., Rezic, T., Santek, B. Optimization of enzymatic sugar beet hydrolysis in a horizontal rotating tubular bioreactor. *J Chem Technol Biotechnol* DOI 10.1002/jctb.5043

(2016) Rezić, T., Ivančić Šantek, M., **Andlar, M.**, Pavlečić, M., Šantek, B. Comparison of different techniques for bioethanol production from lignocellulosic raw materials. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* 11(1-2), 6-17.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Domagoj Gabrić
Datum rođenja: 29.09.1981.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta:
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 12.04.2017.

Prethodna zaposlenja:

Mentor/ pročelnik Laboratorija: Prof. dr.sc. Verica Dragović-Uzelac
Projekt u trenutku zaposlenja: „Primjena inovativnih tehnologija u proizvodnji biljnih ekstrakata kao sastojaka funkcionalne hrane“
Projekt na kojem se trenutno radi:

- „Primjena inovativnih tehnologija u proizvodnji biljnih ekstrakata kao sastojaka funkcionalne hrane“

Laboratorij: Laboratorij za procese sušenja i praćenje stabilnosti biološki aktivnih spojeva
Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Poslijediplomski doktorski studij prehrambene tehnologije, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2007.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 16 položenih ispita, srednja ocjena 5.00

Sudjelovanje u nastavi:
/

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:
Diplomski radovi:
Željka Kresoja
Završni radovi:
Marijana Jurković
Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:
/
Javna obrana teme disertacije:

Javna obrana disertacije: 10.10.2011. „Odabir mješovite starter kulture optimalnih značajki za proizvodnju kruha tehnologijom dopečenja“

Tečajevi i radionice:

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**: /

b) **poster**: /

c) **bez rada**: /

Ostala javna predavanja: /

Ostale napomene i mišljenje mentora: Tijekom perioda obuhvaćenog ovim izvješćem kolega dr.sc. Domagoj Gabrić, dipl.ing. je aktivno sudjelovao u provođenju istraživanja na projektu „Primjena inovativnih tehnologija u proizvodnji biljnih ekstrakata kao sastojaka funkcionalne hrane“ (voditelj projekta red.prof.dr.sc. Verica Dragović-Uzelac), koji je financiran sredstvima Hrvatske zaklade za znanost (HRZZ). Samostalno je pratio rad studenata koji su bili uključeni u istraživanja ekstrakcije fenolnih spojeva iz različitih biljaka, obradu rezultata i pisanje izvješća. Generalno, kolega Domagoj Gabrić aktivno je uključen u sve aktivnosti Laboratorija te maksimalno savjesno, stručno i samostalno sudjeluje u provođenju znanstvenih istraživanja.

Ovo je izvješće pozitivno: a) Da, iz razloga što je tijekom 2016./2017. godine maksimalno savjesno i stručno ispunio sve obaveze vezane uz znanstvena istraživanja, pripremu radova za publikaciju, objavljivanje znanstvenih radova, te pripremu novih radova za publikaciju.

U Zagrebu, 16.01.2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3) u ak. godini 2016/2017

A1

▪ Putnik P., Barba F.J., Lorenzo J.M., **Gabrić D.,** Shpigelman A., Cravotto G., Bursać Kovačević D. (2017) An Integrated Approach to Mandarin Processing: Food Safety and Nutritional Quality, Consumer Preference, and Nutrient Bioaccessibility, Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, Vol. 16 (6), 1345–1358.

▪ **Gabric D.,** Barba F.J., Roohinejad S., Gharibzahedi S.M.T., Radojcin M., Putnik P., Bursac Kovacevic D. (2017) Pulsed electric fields as an alternative to thermal processing for preservation of nutritive and physicochemical properties of beverages: A review, Journal of Food Process Engineering, DOI: 10.1111/jfpe.12638, u tisku

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ASISTENTA NA PBF-u

Ime i prezime: Dijana Grgas Uhlik
Datum rođenja: 21.10.1983.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01.12. 2009.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: 24.07. 2015.

Prethodna zaposlenja: /

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Tibela Landeka Dragičević
Projekt u trenutku zaposlenja: 058-0583444-3494 „Uloga biopolimera kao čimbenika postojanosti granule mješovite mikrobne kulture“
Projekt na kojem se trenutno radi: /
Laboratorij: Laboratorij za biološku obradu otpadnih voda
Zavod: Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Doktorski studij Biotehnologija - bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2009./2010.
c) **Javna obrana disertacije**: 24.07. 2017.
Titula doktora biotehničkih znanosti, disertacija „Istovremeno uklanjanje dušika i fosfora iz otpadne vode pri anoksičnim uvjetima“

Sudjelovanje u nastavi: akademske godine 2016/2017 je na porodiljnom dopustu
Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:/

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:/

Javna obrana teme disertacije: /
Javna obrana disertacije:/
Tečajevi i radionice: /

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: /

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**: /

b) **poster**:
- "6th International Conference on Environmental Chemistry and Engineering", Rim, 24. - 25. srpnja 2017., poster (Biological nutrient removal: The effect of organic load)
- međunarodni skup XVI. Ružičkini dani, Vukovar, 21. - 23. rujna 2016., poster (Nitrification - profile of pH and DO as a reflection of microbial reactions)
- međunarodni skup XVI. Ružičkini dani, Vukovar, 21. - 23. rujna 2016., poster i rad (Denitrifikacija: učinak omjera C/N)
- IWA MEWE 2016. konferencija, Kopenhagen, 4. - 7. rujna 2016., poster(NO3-N and NO2-N as electron acceptor for denitrification)

c) **bez rada**: /

Ostala javna predavanja: /

Ostale napomene i mišljenje mentora: Dr. sc. Dijana Grgas je sve do odlaska na porodiljni dopust uredno izvršava nastavne obveze i sudjelovala u znanstveno-istraživačkom radu.

Ovo je izvješće pozitivno: **a) Da, iz razloga....**
Dr.sc. Dijana Grgas Uhlik je aktivna i u nastavi i u znanstveno-istraživačkom radu, sudjelovala je aktivno u izradama diplomskih i završnih radova

b) Ne, iz razloga....

U Zagrebu,
11. siječnja 2018. **Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:**

a1 rad:
Milun, V., Grgas, D, Landeka Dragičević, T. (2016) Assessment of PCB and chlorinated pesticide accumulation in mussels at Kaštela Bay (Eastern Adriatic), *Scince of The Total Environment* **562**, 115-127.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA–
POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime znanstvenog novaka/asistenta: dr. sc. Stela Križanović
Datum rođenja: 13.02.1979.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01.03.2008.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: poslijedoktorand, suradnik na projektu 01.09.2016.

Prethodna zaposlenja: Razvoj proizvoda, Podravka d.d. (rujan/2004.-veljača/2008.)

Mentor/Pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić
Projekt u trenutku zaposlenja: „Proizvodnja biološki aktivnih tvari pomoću selekcioniranih kvasaca“ (MZOS, 058-0580477-0374)
Projekt na kojem trenutno radi: „Novi enološki postupci kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji visokokvalitetnih vina“ (HRZZ, IP-2014-09-3796)
Laboratorij: Laboratorij za tehnologiju i analitiku vina
Zavod: Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) naziv, institucija: Biotehnologija-bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2007./2008. (2009/2010 i 2012/2013 mirovanje zbog porodiljnog dopusta)
c) broj položenih ispita i srednja ocjena: ukupan broj ispita: 13, srednja ocjena 5

Sudjelovanje u nastavi:/

Pomoć pri izradi završnih i dipomskih radova: završni radovi:

1. Mirta Prusac „Utjecaj kemijskog sastava vina i ultrazvuka na inaktivaciju kvasca iz roda *Brettanomyces* (srpanj, 2017.)
2. Ema Stažić „Utjecaj ultrazvuka na inaktivaciju kvasca iz roda *Brettanomyces* u vinu“ (rujan, 2017.).

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:/

Javna obrana teme disertacije: „Proizvodnja S-adenozil-L- metionina pomoću kvasca Pichia stipitis“, 06.12.2012.

Javna obrana disertacije: 07.07.2016.

Tečajevi i radionice:

1. Sudjelovanje na teorijskom i praktičnom dijelu tečaja „Osnove proteomike“, održanog 14.-15.02.2017. u Zagrebu u organizaciji BioCentra.

Znanstveni/stručni rad u drugim institucijama:/

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

1. Gracin, L., **Križanović, S**., Režek Jambrak, A., Tomašević, M., Kovačević Ganić, K. (2017) *Brettanomyces* population in wine-Influence of ultrasound treatment. J. Biotechnol. 256, Supplement, S13. European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Croatia, May, 25.-27.

b) poster:/

c) bez rada:/

Ostala javna predavanja:/

Ostale napomene i mišljenje mentora:
Stela Križanović radi kao suradnik na projektu – poslijedoktorand Hrvatske zaklade za znanost „Novi enološki postupci kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji visokokvalitetnih vina“ gdje aktivno sudjeluje u istraživanjima s ciljem sprečavanja rasta kvasca *Brettanomyces bruxellensis* u vinu primjenom novih ne-toplinskih tehnologija (ultrazvuka visoke snage, visokog hidrostatskog tlaka i hladne plazme). Tijekom ove godine istraživan je rast kvasca *B. bruxellensis* u različitim podlogama, definirani su uvjeti rasta za pripremu starter kulture *B. bruxellensis* za inokulaciju vina. Također je ispitana mogućnost primjene ne-toplinskih tehnologija poput ultrazvuka visoke snage i visokog hidrostatskog tlaka za inaktivaciju kvasca *B. bruxellensis* u crnom vinu uz praćenje utjecaja na senzorske i kromatske karakteristike vina te polifenolnog sastava vina. Osim nakon tretmana, utjecaj navedenih tehnika praćen je i tijekom 3 mjeseca starenja. Osim aktivnog sudjelovanja u provedbi projekta, kolegica je pokazala stručnost vezanu uz istraživanu problematiku, kao i sistematičnost i organiziranost te spremnost na timski rad. Istraživačka aktivnost poslijedoktorandice dr.sc. Stele Križanović rezultirala je prihvaćanjem jednog a2 rada za objavu te sudjelovanjem na jednom međnarodnom skupu s usmenim izlaganjem.

Ovo je izvješće pozitivno:

a) **Da**, na osnovu svega gore navedenog, pozitivno ocjenjujem rad kolegice u prethodnoj godini te molim Fakultetsko vijeće da prihvati ovo godišnje izvješće o radu poslijedoktorandice dr. sc. Stele Križanović.

U Zagrebu, 08.01.2018.

Potpis mentora:

Prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

Znanstveni radovi iz skupine a1:/

Znanstveni radovi iz skupine a2:

Gracin, L., **Križanović, S**., Režek Jambrak, A., Tomašević, M., Kelšin, K., Lukić, K., Kovačević Ganić, K. (2017) Monitoring the influence of high power ultrasound treatment on inactivation of *Brettanomyces bruxellensis* in red wine. Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition. (In press)

Znanstveni radovi iz skupine a3:/

GODIŠNJE IZVJEŠCE O RADU U AK. GOD. 2016./2017. ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Mateja Lozančić
Datum rođenja: 25/10/1989
Datum zaposlenja u svojstvu asistenta: 8/11/2016
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda:
Prethodna zaposlenja: Stručni suradnik u Službi za biološka vještačenja, Centra za forenzična ispitivanja, istraživanja i vještačenja „Ivan Vučetić“

Mentor/pročelnik Laboratorija: Vladimir Mrša, prof. dr. sc.
Projekt u trenutku zaposlenja: Molekularni mehanizmi ugradnje homolognih i heterolognih proteina u staničnoj stijenci kvasca i njihova primjena u biotehnologiji
Projekt na kojem se trenutno radi: Molekularni mehanizmi ugradnje homolognih i heterolognih proteina u staničnoj stijenci kvasca i njihova primjena u biotehnologiji
Laboratorij: Laboratorij za biokemiju
Zavod: Zavod za kemiju i biokemiju

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Poslijediplomski studij Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam; PBF
b) **godina upisa**: 2017
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: /

Sudjelovanje u nastavi: -
Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova: Završni rad: Kloniranje fragmenta DNA umnoženog PCR metodom u plazmidni vektor (Marieta Bagarić, 2017);
Završni rad: Ekspresija rekombinantne ksiloza reduktaze na površini stanice kvasca S. cerevisiae (Danijel Švec, 2017)
Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:
Javna obrana disertacije:
Tečajevi i radionice: Usavršavanje na BOKU Sveučilištu u Beču u trajanju od tjedan dana

Znanstveni/stručni rad u drugim institucijama:

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima: **/**

a) **usmeno priopćenje**:
b) **poster**:
c) **bez rada**:

Ostala javna predavanja: /
Ostale napomene i mišljenje mentora: Mateja Lozančić uklopila se u radnu sredinu Laboratorija za biokemiju i redovito obavlja istraživanja predviđena planom njenog doktorskog studija. Studij je upisala 2017. godine pa još nije odslušala upisane predmete. Ukupno uzevši, Meteja Lozančić pokazala se vrijednič članom naše istraživačke grupe.

Ovo je izvješće pozitivno: a) Da, iz gore navedenih razloga

Zagrebu, 15.01.2018.

Potpis mentora

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

PRILOG: Objavljeni radovi (a1; a2; a3) u ak. god. 2016/2017.

A1 radovi:
A2 radovi:
A3 radovi:

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

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016./2017.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA–
POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime znanstvenog novaka/asistenta: Katarina Lukić, mag. inž.
Datum rođenja: 26.09.1992.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01.11.2016.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda:/

Prethodna zaposlenja:/

Mentor/Pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić
Projekt u trenutku zaposlenja: „Novi enološki postupci kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji visokokvalitetnih vina“ (HRZZ, IP-2014-09-3796)
Projekt na kojem trenutno radi: „Novi enološki postupci kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji visokokvalitetnih vina“ (HRZZ, IP-2014-09-3796)
Laboratorij: Laboratorij za tehnologiju i analitiku vina
Zavod: Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
b) **godina upisa**: 2016./2017.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 1, srednja ocjena 5

Sudjelovanje u nastavi:/

Pomoć pri izradi završnih i dipomskih radova:/

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:/

Javna obrana teme disertacije: „Primjena netoplinskih tehnika kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji vina“, 08.11.2017.

Javna obrana disertacije:/

Tečajevi i radionice:

1. Sudjelovanje na edukativno-prezentacijskom dijelu seminara „Spektrometrija masa u modernom laboratoriju“ te na praktičnim vježbama na Triple Quad 6460 instrumentu tvrtke Agilent Technologies održanom 28.11.2016. u Zagrebu u organizaciji BioCentra i AlphaChroma.

2. Sudjelovanje na edukativno-prezentacijskom i praktičnom dijelu tečaja „Osnove proteomike“ održano 14.-15.02.2017. u Zagrebu u organizaciji BioCentra.

Znanstveni/stručni rad u drugim institucijama:/

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje:

1. Tomašević, M., **Lukić, K.**, Bosiljkov, T., Kelšin, K., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K. (2017) Effect of high hydrostatic pressure on the volatile compounds in wine. 28th International Scientific-expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, BiH, September, 27.-29.

b) poster:

1. **Lukić, K.**, Tomašević, M., Vukušić, T., Kelšin, K., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2017) Influence of high voltage electrical discharge plasma treatment on the physicochemical characteristics of wine. 28th International Scientific-expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, BiH, September, 27.-29.
2. **Lukić, K.**, Tomašević, M., Bosiljkov, T., Kelšin, K., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K. (2017) Effect of high hydrostatic pressure treatments on the chromatic characteristics and phenolic content of red and white wines. 31st EFFoST International Conference-Food Science and Technology Challenges for the 21st Century-Research to Progress Society, Sitges, Spain, November, 13.-16.

c) bez rada:/

Ostala javna predavanja:/

Ostale napomene i mišljenje mentora:
Doktorandica Katarina Lukić, mag. inž. u protekloj akademskoj godini uspješno je obranila temu doktorskog rada pod nazivom „Primjena netoplinskih tehnika kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji vina“. Osim toga, kao član projektnog tima aktivno sudjeluje u provedbi HRZZ projekta, posebno u dijelu koji istražuje utjecaj netoplinskih tehnika (ultrazvuk visokih snaga, visoki hidrostatski tlakovi i hladna plazma) na senzorske i kemijske (polifenolni spojevi, aromatski spojevi, boja i dr.) karakteristike vina pri čemu se usavršila za rad na sofisticiranim uređajima kao što su HPLC i GC/MS. Istraživačka aktivnost doktorandice Katarine Lukić rezultirala je objavljivanjem jednog a1 rada u kojem je prezentirala rezultate doktorskog istraživanja. Također, s rezultatima istraživanja sudjelovala je na dva međunarodna znanstvena skupa sa dvije poster prezentacije i jednim usmenim izlaganjem.

Ovo je izvješće pozitivno: Da, na osnovu svega gore navedenog, **pozitivno** ocjenjujem rad kolegice u prethodnoj godini te molim Fakultetsko vijeće da prihvati ovo godišnje izvješće o radu doktorandice Katarine Lukić, mag. inž.

U Zagrebu, 08.01.2018.

Potpis mentora:

Prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)

Znanstveni radovi iz skupine a1:

1. **Lukić, K**., Vukušić, T., Tomašević, M., Ćurko, N., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2017) The impact of high voltage electrical discharge plasma on the chromatic characteristics and phenolic composition of red and white wines. Innov. Food Sci. & Emerg. Technol. (*In press*)

Znanstveni radovi iz skupine a2:

1. Marušić Radovčić, N., **Lukić, K.**, Tomljanović, K., Janči, T., Vidaček, S., Medić, H. (2016) Osnovni kemijski sastav i sastav masnih kiselina divljih i uzgojenih fazana. Meso 18, 47-53.
2. Gracin, L., Križanović, S., Režek Jambrak, A., Tomašević, M., Kelšin, K., **Lukić, K**., Kovačević Ganić, K. (2017) Monitoring the influence of high power ultrasound treatment on inactivation of *Brettanomyces bruxellensis* in red wine. Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition. (*In press*)

Znanstveni radovi iz skupine a3:/

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016.-2017.

ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Damir Oros

Datum rođenja: 14.7.1978.

Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: Srpanj 2007.

Datum zaposlenja u svojstvu poslijedoktoranda: 2.9.2017.

Prethodna zaposlenja:

Lipanj 2016 – lipanj 2017; Iskusni istraživač (postdoktorand) na projektu „Personalizirani probiotički pripravci“, PoC 6 Hamag (HAMAG-BICRO). Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, Hrvatska.

Rujan 2015 – rujan 2016; Iskusni istraživač (postdoktorand) na projektu „Praćenje biodinamike mješovitih kultura pomoću novorazvijene metode uzimanja otiska prsta“, Europski socijalni fond.

Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, Hrvatska.

Rujan 2014 - Svibanj 2015; Archea Biogas d.o.o., Hrvatska.Voditelj na gradilištu za hrvatsku podružnicu njemačke firme ARCHEA Anlagenbau GmbH, na projektu izgradnje bioplinskog postrojenja u Rovišću (1 MW), Hrvatska.

Siječanj 2014 - rujan 2014; Iskusni istraživač na Hrvatsko-Austrijskom bilateralnom projektu: Oksidativni enzimi za razgradnju bojila u otpadnim vodama tekstilne industrije. Sveučilište u Zagrebu, Tekstilno tehnološki fakultet, Zagreb, Hrvatska.

2007 – 2013; Znanstveni novak na projektu „Hibridni integrirani bioprocesi i održivost proizvodnje organskih otapala“; Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, Hrvatska.

Pročelnik Laboratorija: doc. dr. sc. Jurica Žučko

Projekt u trenutku zaposlenja: Istraživanje ravnoteže mikrobioma debelog crijeva

Projekt na kojem se trenutno radi: HRZZ – Istraživanje ravnoteže mikrobioma debelog crijeva

Laboratorij: Kabinet za bioinformatiku

Zavod: Zavod za biokemijsko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
b) **godina upisa**: 2008
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: svi

Sudjelovanje u nastavi: /

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:

- Zubčić, Marina: Testiranje utjecaja hranjive podloge na sastav crijevne mikrobiote u in vitro sustavu
- Ćutić, Maja: Utjecaj metode izolacije DNA na određen sastav intestinalne mikrobiote
- Čadež, Tena: Utjecaj prebiotika Nutriose®FB06 na sastav crijevne mikrobiote u uvjetima in vitro
- Plec, Andrea: Određivanje preživljavanja probiotičkih sojeva bakterija Bifidobacterium animalis subs. lactis Bb12 i Lactobacillus plantarum D13 imobiliziranih u hidroksietil celuloznom gelu
- Prskalo, Katarina: Analiza preživljavanja probiotičkog soja u guar gelu

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: /

Javna obrana disertacije: lipanj 2013.

Tečajevi i radionice:

Hand-on workshop: Postgenomic era of molecular biology Proteomics era II VetMedZG, 14.-16-11.2017.

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama:

Odjel za biotehnologiju, Laboratorij za sistemsku biomedicinu i genomiku i Laboratoriju za visokoprotočne analize na Sveučilištu u Rijeci

Zavod za molekularnu medicinu, Institut Ruđer Bošković

Ovo je izvješće pozitivno: Da, iz razloga aktivnog sudjelovanja u planiranju projekta i njegovoj aktivnoj realizaciji.

U Zagrebu, 10.1.2018.

Potpis pročelnika Laboratorija:

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Manuela Panić
Datum rođenja: 27.10.1991.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 3.11.2017.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: /

Prethodna zaposlenja: /

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof.dr.sc. Ivana Radojčić Redovniković
Projekt u trenutku zaposlenja: HRZZ 9550 Zelena otapala za zelene tehnologije
Projekt na kojem se trenutno radi: HRZZ 9550 Zelena otapala za zelene tehnologije
Laboratorij: Laboratorij za tehnologiju i primjenu stanica i biotransformacije
Zavod: Zavod za biokemijski inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2016./2017.
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 3/6 ispita; srednja ocjena: 5.0

Sudjelovanje u nastavi:/
Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
Diplomski radovi				
1.	Andrea Šarac 729/MB	Lipazom katalizirana enantioselektivna hidroliza (*R*, *S*)-1-feniletil-acetata u eutektičkim otapalima	29.9.2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.	Martina Vukšić 791/MB	Utjecaj eutektičkih otapala na lipazom kataliziranu hidrolizu (*R*, *S*)-1-feniletil-acetata	29.9.2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3.	Ivana Kelava 793/MB	Biološka aktivnost ekstrakata nusproizvoda prehrambene industrije pripravljenih pomoću eutektičkih otapala	7.12.2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Završni radovi				
1.	Martina Rajn 6964/BT	Enzimski katalizirana hidroliza (*R, S*)-1- feniletil acetata u eutektičkim otapalima	17.07.2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

2.	Valentina Fičko 6880/BT	Hidroliza (*R, S*)-1-feniletil acetata u eutektičkim otapalima primjenom korijena mrkve i lipaze kao biokatalizatora	17.07.2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3.	Ivana Čulo 6633/PT	Primjena prirodnih eutektičkih otapala u ekstrakciji antocijana	08.09.2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4.	Marina Šango 6965/PT	Ekstrakcija polifenolnih spojeva iz komine grožđa primjenom prirodnih eutektičkih otapala	08.09.2017.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:

Rad za Rektorovu nagradu: Ivana Papaik, Veronika Gunjević: Zeleni pristupi u ekstrakciji i izolaciji antocijana iz komine grožđa, 2017

Javna obrana teme disertacije: /
Javna obrana disertacije:/
Tečajevi i radionice:

1. Eterična ulja – izolacija i kromatografska analiza. 23. svibnja 2017. u Zagrebu
2. AnAs – kromatografski dan 2017. 26. rujna 2017. u Zagrebu
   Sadržaj seminara: •Increasing Sample Throughput on Your Current LC Instrumentation • Odabir pravog sistema za pročišćavanje organskih spojeva • Scion Instruments – Rješenje za sve GC analize •Troubleshooting in GC: what do chromatograms tell us? • Practical Tools that can help to get the best separation in the shortest analysis time •Troubleshooting your LC Chromatogram
3. Sudjelovanju na edukaciji "Muse Cell Analyzer". 9.11.2017. u Zagrebu
   Sadržaj: Muse Cell Analyzer: Uvod i Tehnicke Specifikacije; Muse Cell Analyzer: Sigurnosne mjere Postavljanje i Podešavanje Muse Cell Analyzer Sustava; Pregled Sustava – Hardware: Fiksne i Mobilne Komponente; Pregled Sustava – Navigacija kroz Software za Upravljanje; Prezentacija Software Sustava za Analizu Podataka; Provjera Rada Sustava System Check Kit-om; Čišćenje i Održavanje Sustava; Muse Servisni Planovi; Servisni, Logistički i Aplikacijski Kontakti u Hrvatskoj

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: /
Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje: /

b) poster:

1. Manuela Panić, Kristina Radošević, Natka Ćurko, Marina Cvjetko Bubalo, Karin Kovačević Ganić, Višnja Gaurina Srček, Ivana Radojčić Redovniković (2016) Isolation of anthocyanins from grape pomace by natural deep eutectic solvents and valorization of their biological activity. Conference on Natural resources, green technology & sustainable development 2, Zagreb, Croatia. Book of Abstracts P90. - poster prezentacija

2. Manuela Panić, Petra Marin, Dora Hrestak, Martina Rajn, Valentina Fičko, Ivana Radojčić Redovniković, Marina Cvjetko Bubalo (2017) Stereoselective biocatalysis in green solvents. European Biotechnology Congress, Dubrovnik, Croatia. Journal of Biotechnology 256, P 53.– poster prezentacija

3. Manuela Panić, Kristina Radošević, Veronika Gunjević, Marina Cvjetko Bubalo, Klara Kraljić, Marko Obranović, Dubravka Škevin, Ivana Radojčić Redovniković (2017) Green extraction of phenolic compounds from food by-products and their biological activity. 19th International Conference on Food Processing & Technology, Pariz, Francuska. Journal of Food Processing & Technology 8 (9); DOI:10.4172/2157-7110-C1-069, P 136. – poster prezentacija

4. Marina Cvjetko Bubalo, Manuela Panić, Kristina Radošević, Karin Kovačević Ganić, Višnja Gaurina Srček, Ivana Radojčić Redovniković (2017) Green solvents for green technologies. European summit of industrial biotechnology 2017, Graz, Austrija. Book of Abstracts P175. – poster prezentacija.

Ostala javna predavanja: /

Ostale napomene i mišljenje mentora:

Novakinja je uspješno izvršila znanstvena istraživanja vezana uz doktorsku disertaciju tijekom ove godine te položila je 3 ispita. Također, tijekom 2018. godine planirana je obrana teme disertacije te usavršavanje na Sveučilištu u Torinu.

Ovo je izvješće pozitivno: a) Da

Stoga, na osnovu navedenog u napomenama i mišljenju mentora molim Fakultetsko vijeće da prihvati Godišnje izvješće o radu doktorandici Manuele Panić, mag.ing.

U Zagrebu, 10. siječnja 2017. **Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:**

Prof. dr.sc. Ivana Radojčić Redovniković

PRILOG:

Objavljeni radovi (a1;a2;a3)

A.1. Znanstveni radovi iz skupine a1 (radovi indeksirani u referalnim časopisima SCI, CC, BCI, RA, NN 38/97) **objavljeni u časopisima koji su referirani u svjetskim bazama podataka**

1. **Manuela Panić**, Maja Majerić Elenkov, Marin Roje, Marina Cvjetko Bubalo, Ivana Radojčić Redovniković (2017) Plant-mediated stereoselective biotransformations in natural deep eutectic solvents. *Process. Biochem.* (rad prihvaćen za objavljivanje 29.12.2017.) http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1359511317316884

A.2. Znanstveni radovi iz skupine a2

2. Tamara Jakovljević, **Manuela Panić**, Marina Cvjetko Bubalo, Ivica Čehulić, Ivana Radojčić Redovniković (2017) Utjecaj kadmija na uzgoj kelja i kupusa u onečišćenim tlima. *Glasnik zaštite bilja*, 40, 53-62. (ISSN 0350-9664)

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD. 2016/2017
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Višnja Stulić
Datum rođenja: 26.08.1986.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 01.06.2017.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: /
Prethodna zaposlenja: 2015-2017 – Stručni suradnik; Ustanova: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu
2014-2015 – Analitičar u mikrobiološkom laboratoriju; Poslodavac: Euroinspekt-Agroinspekt, Zagreb
2013-2014 – Asistent (zamjena za porodiljni); Ustanova: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Zoran Herceg
Projekt u trenutku zaposlenja: Primjena plazme stvorene visokonaponskim električnim pražnjenjem pri konzerviranju tekuće hrane
Projekt na kojem se trenutno radi: Primjena plazme stvorene visokonaponskim električnim pražnjenjem pri konzerviranju tekuće hrane
Laboratorij: Laboratorij za procesno-prehrambeno inženjerstvo
Zavod: Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
b) **godina upisa**: 2014/2015
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 5 ispita, srednja ocjena: 5,0

Sudjelovanje u nastavi: Fizikalna svojstva složenih sustava hrane, Prehrambeno-procesno inženjerstvo I, Procesi konzerviranja hrane, Prehrambeno-procesno inženjerstvo II

Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova:

1. Andrea Ljubić, Utjecaj ne-toplinske obrade ultrazvukom visoke snage na stvaranje biofilma (Završni rad)
2. Valentina Magdić, Utjecaj hladne plazme na stvaranje biofilma (Završni rad)
3. Gloria Hradec, Utjecaj toplinskog zagrijavanja na stresne parametre odabranih mikroorganizama (Završni rad)
4. Iva Sušić, Utjecaj ultrazvuka visoke snage na inaktivaciju i rekuperaciju odabranih mikroorganizama (Završni rad)
5. Josipa Zovko, Određivanje „stresnih" parametara kod mikroorganizma (*Listeria innocua*) nakon tretmana ultrazvukom (Diplomski rad)

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima: Ekstrakcije bioaktivnih spojeva iz mediteranskog bilja sa „zelenim otapalima" primjenom visokonaponskog pražnjenja

Javna obrana teme disertacije: 16.11.2015. „Primjena visokonaponskog električnog pražnjenja na inaktivaciju mikroorganizama"
Javna obrana disertacije: /
Tečajevi i radionice: Tečaj: „Osnove proteomike II" 14-15.02.2017.
Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: Sveučilište u Avignonu, Francuska, 05.09.2017.-05.12.2017.

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) **usmeno priopćenje**: 7th Central European Symposium on Plasma Chemistry, Sveti Martin na Muri, 03-07.09.2017. Naslov usmenog izlaganja: „Determination of oxidative stress upon high voltage electrical discharge (HVED) plasma on *Escherichia coli* MG 1655"
b) **poster**: Food-3 International Conference "THE CHALLENGES FOR QUALITY AND SAFETY ALONG THE FOOD CHAIN", Sofia 23-25.03.2017. Naslov postera: „Stress response of *Rhodotorula* spp. 74 upon high voltage electrical discharge plasma treatment"
c) **bez rada**:/

Ostala javna predavanja:/

Ostale napomene i mišljenje mentora:
Višnja Stulić, mag. ing. pokazuje veliku upornost i marljivost tijekom znanstvenog rada. Tijekom izrade doktorskog rada pokazala je da je sposobna samostalno rješavati probleme. Znanstveno se usavršavala na Sveučilište u Avignonu pri čemu je pokazala iznjimnu mogućnost prilagodbe novim znanstvenim temama. Stoga smatram da je Višnja Stulić u protekloj godini učinila veliki napredak u svojoj znanstvenoj karijeri.

Ovo je izvješće pozitivno, budući da je Višnja Stulić, mag. ing. tijekom prošle godine postigla iznimne znanstvene i stručne rezultate.

U Zagrebu, 10. siječnja 2018.

Prof. dr. sc. Zoran Herceg

PRILOG:
Objavljeni radovi (a1; a2; a3)
A1: Kujundžić, D., Jambrak, A. R., Vukušić, T., **Stulić, V.**, Kljusurić, J. G., Banović, M., & Herceg, Z. (2017). Near-infrared spectroscopic characterization of steviol glycosides extracted from Stevia rebaudiana Bertoni using high-power ultrasound and gas-phase plasma. *Journal of Food & Nutrition Research*, *56*(2), 109-120.

Novak, asistent i poslijedoktorand IZO2

GODIŠNJE IZVJEŠĆE O RADU U AK. GOD.
ZNANSTVENOG NOVAKA, ASISTENTA I VIŠEG ASISTENTA – POSLIJEDOKTORANDA NA PBF-u

Ime i prezime: Katarina Zorić
Datum rođenja: 27.09.1991.
Datum zaposlenja u svojstvu znanstvenog novaka/asistenta: 26.10.2016.
Datum zaposlenja u svojstvu višeg asistenta-poslijedoktoranda: /

Prethodna zaposlenja: /

Mentor/ pročelnik Laboratorija: prof. dr. sc. Jagoda Šušković
Projekt u trenutku zaposlenja: projekt Hrvatske zaklade za znanost „Projekt razvoja karijera mladih istraživača – izobrazba novih doktora znanosti“ na projektu „Probiotici i starter kulture – površinski proteini i bakteriocini“ (IP-2014-09-7009, voditelj projekta: prof.dr.sc. Blaženka Kos)
Projekt na kojem se trenutno radi: projekt Hrvatske zaklade za znanost „Projekt razvoja karijera mladih istraživača – izobrazba novih doktora znanosti“ na projektu „Probiotici i starter kulture – površinski proteini i bakteriocini“ (IP-2014-09-7009, voditelj projekta: prof.dr.sc. Blaženka Kos)
Laboratorij: Laboratorij za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura
Zavod: Zavod za biokemijsko inženjerstvo

Poslijediplomski studij:

a) **naziv, institucija**: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
b) **godina upisa**: 2016/2017
c) **broj položenih ispita i srednja ocjena**: 2, 5

Sudjelovanje u nastavi: /
Pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova: pomoć pri izradi završnih radova Ene Makovec , Nine Čuljak, Tene Dominko, Laure Marinić i Dominike Puljić

Sudjelovanje u drugim znanstvenim i stručnim projektima:
Suradnik na potpori Sveučilišta u Zagrebu „Utjecaj sastava mikrobiote majčinog mlijeka na crijevnu mikrobiotu dojančadi“, voditeljice prof. dr. sc. Jagode Šušković

Javna obrana teme disertacije: /
Javna obrana disertacije: /

Tečajevi i radionice:
14.-15. veljače 2017. sudjelovanje na praktičnom tečaju „Osnove proteomike II“, BIOCentar, Zagreb.
17. ožujka 2017. Mendeley radionica, Rooseveltov trg 6, Zagreb.

Znanstveno usavršavanje/stručni rad u drugim institucijama: /

Sudjelovanje na stručnim/znanstvenim skupovima:

a) usmeno priopćenje: /

b) poster:

1. Zorić, K., Banić M., Leboš Pavunc, A., Uroić, K., Novak, J., Kos, B., Šušković, J. Primjena protektivnih matriksa i metoda za proizvodnju probiotičkih bakterija, 9. međunarodni sajam inovacija, Agro Arca, 19.-21. listopada 2017.
2. Banić, M., Zorić, K., Leboš Pavunc, A., Uroić, K., Novak, J., Kos, J., Šušković, J. Probiotics and starter cultures – surface proteins and bacteriocins. Special Session II, acib Connecting Regions – Croatia. European Summit of Industrial Biotechnology 2017, Graz Austrija, 15. listopada 2017.

c) bez rada: /

Ostala javna predavanja: /

Ostale napomene i mišljenje mentora:

Kolegica Katarina Zorić, mag. ing. biotechn., je tijekom akademske godine 2016./2017. kompetentno obavljala sve svoje obveze tijekom izvođenja eksperimenata u okviru HRZZ projekta na kojem je zaposlena, te sudjelovala u izradi 5 završnih radova. Aktivno je sudjelovala na međunarodnom sajmu inovacija Agro Arca pri čemu je osvojena srebrna medalja, na Europskom skupu u Grazu te na stručnim tečajevima i radionicama.

Ovo je izvješće pozitivno: a) Da, iz gore navedenih razloga.

U Zagrebu, 9. siječnja 2018.

Potpis mentora/pročelnika Laboratorija:

Prof. dr. sc. Jagoda Šušković

Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
Prof. dr. sc. Rajka Božanić , Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
Dr.sc. Rozelindra Čož Rakovac, znan.sav., Institut Ruđer Bošković, Zagreb

Zagreb, 11. siječnja 2018.

KLASA:

URBROJ:

DEKANU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

Prof.dr.sc. Damiru Ježeku

PREDMET*:* Izvješće Stručnog povjerenstva o provedenom natječajnom postupku za izbor na radno mjesto I. vrste – stručni suradnik u sustavu znanosti i visokom obrazovanju na projektu „Bioprospecting Jadranskog mora“, KK.01.1.1.01.0002 za znanstveno područje (4.) biotehničke znanosti-znanstveno polje (4.05.) prehrambena tehnologija-znanstvena grana (4.05.01), na određeno vrijeme

Na 1. redovitoj sjednici fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akademsku godinu 2017./2018. Održanoj 26.10.2017. godine (ad 38.2) imenovani smo članovima Stručnog povjerenstva za provođenje natječajnog postupka (u nastavku: Natječaj) za izbor jednog izvršitelja, na radno mjesto I. vrste – stručni suradnik u sustavu znanosti i visokom obrazovanju na projektu „Bioprospecting Jadranskog mora“, KK.01.1.1.01.0002 za znanstveno područje (4.) biotehničke znanosti-znanstveno polje (4.05.) prehrambena tehnologija-znanstvena grana (4.05.01), na određeno vrijeme (48 mjeseci) s punim radnim vremenom, na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u zagrebu (PBF-UNIZG), Laboratorij za procese sušenja i praćenje stabilnosti biološki aktivnih spojeva.

Nakon uvida u kompletno dostavljeni Natječajni materijal dekanu Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, prof. dr. sc. Damiru Ježeku podnosimo sljedeće

I Z V J E Š Ć E

Na javni natječaj objavljen u „Narodnim novinama“ broj 110 od 30. listopada 2017. godine (NN 110/2017) te na internetskim stranicama Hrvatskog zavoda za zapošljavanje dana 09. studenog 2017. godine, prijavilo se 11 kandidata: **MARINA MILEŠEVIĆ**, mag.ing.biotechn., PBF-UNIZG; **VALENTINA LOVREŠKO**, mag. ing.tehn. aliment, PBF-UNIZG; **PETRA VINCEKOVIĆ**, dipl. inž. agronomije, AGF-UNIZG; **ANITA PEREŠIN**, mag.ing.oecoing., Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije, UNIZG; **LUCIJA MUŠAK** mag.ing.bioproc., PBF-UNIZG; **ŽAKLINA ŠRAJBEK**, mag. ing.tehn. aliment., PBF-UNIZG; **LUCIJA POKEC** , mag. ing. preh. inženjerstva, PBF-UNIZG; **MARIJANA FIKET**, mag. ing. preh. inženjerstva, PBF-UNIZG; **ALEN KOSTIĆ**, mag.ing. bioproc., PBF-UNIZG; **ANA DOBRINČIĆ**, mag. ing. preh. inženjerstva, PBF-UNIZG; **TAMARA STRIŽAK**, mag.ing. upravljanja sigurnošću hrane, PBF-UNIZG.

Iz životopisa kandidata:

1. **Ime i prezime: MARINA MILEŠEVIĆ**, mag.ing.biotechn., PBF-UNIZG. Datum rođenja: 19.6.1992. **Najviše obrazovanje:** magistra inženjerka molekularne biotehnologije, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet**. Diplomirala** 27.6.2016. godine s temom „Priprava i karakterizacija prirodnih eutektičnih otapala“ na diplomskom studiju molekularna biotehnologija. **Prosjek ocjena:** diplomski studij 4,521; preddiplomski studij: prehrambena tehnologija 3,705. **Priznanja i nagrade:** nema dokaza. **Sudjelovanje u znanstveno-istraživačkom radu, objavljeni radovi, osobna izlaganja na znanstvenim konferencijama:** sudjelovanje na XI susret mladih kemijskih inženjera na Fakultetu kemijskog inženjerstva i tehnologije u Zagrebu. **Znanje engleskog jezika u govoru i pismu:** engleski B2 (nema dokaza). **Znanje rada na računalu i poznavanje MS Office paketa:** poznavanje rada na računalu i radu s MS Office paketom (nema dokaza)**. Iskustvo rada na izolaciji bioaktivih molekula primjenom novih tehnika (MAE, ASE, UAE i sl.) te na UPLC/HPLC uređajima**: nema dokaza.

2. **Ime i prezime: VALENTINA LOVREŠKO**, mag. ing.tehn. aliment, PBF-UNIZG. **Datum rođenja:** 14.2.1990. **Najviše obrazovanje:** magistra inženjerka prehrambenog inženjerstva, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet**. Diplomirala** 30.9.2014. godine s temom „Parametri boje i kvalitete, te senzorska svojstva svježih sokova višnje i višnje Maraske“ na diplomskom studiju prehrambeno inženjerstvo. **Prosjek ocjena:** diplomski studij 4,033; preddiplomski studij: nutricionizam 3,663. **Boravci na znanstvenim institucijama u inozemstvu (stručne prakse, studentski boravci i sl.):** ERASMUS studentski boravak – BOKU – Beč; ERASMUS stručna praksa – Bologna**. Priznanja i nagrade:** nema dokaza. **Sudjelovanje u znanstveno-istraživačkom radu, objavljeni radovi, osobna izlaganja na znanstvenim konferencijama:** nema dokaza. **Znanje engleskog jezika u govoru i pismu:** engleski C1; njemački C1. **Znanje rada na računalu i poznavanje MS Office paketa:** poznavanje rada na računalu i radu s MS Office paketom**. Iskustvo rada na izolaciji bioaktivih molekula primjenom novih tehnika (MAE, ASE, UAE i sl.) te na UPLC/HPLC uređajima**: HPLC, za ostalo nema dokaza. **Radno**

iskustvo: Tehnolog osiguranja kvalitete – New Bakery**;** Tehnolog u proizvodnji-Vindija d.d.; Analitičar-Zavod za javno zdravstvo Krapinsko-zagorske županije.
Preporuka: Alemka Lončar, tehnički direktor New Bakery d.o.o.

3. **Ime i prezime: PETRA VINCEKOVIĆ**, dipl. inž. agronomije, AGF-UNIZG;. **Datum rođenja:** 25.5.1979. **Najviše obrazovanje:** diplomirani inženjer agronomije-bilinogojstvo, usmjerenje vrtlarstvo, Sveučilište u Zagrebu, Agronomski fakultet**. Diplomirala** 4.9.2014. godine dodiplomski studij: Agronomija – bilinogojstvo, usmjerenje vrtlarstvo. **Prosjek ocjena:** diplomski studij 2,93. **Boravci na znanstvenim institucijama u inozemstvu (stručne prakse, studentski boravci i sl.):** nema dokaza**. Priznanja i nagrade:** nema dokaza. **Sudjelovanje u znanstveno-istraživačkom radu, objavljeni radovi, osobna izlaganja na znanstvenim konferencijama:** 7. kongres Slovenskog mikrobiološkog društva. **Znanje engleskog jezika u govoru i pismu:** engleski C1/C2, njemački A1. **Znanje rada na računalu i poznavanje MS Office paketa:** poznavanje rada na računalu i radu s MS Office paketom**. Iskustvo rada na izolaciji bioaktivih molekula primjenom novih tehnika (MAE, ASE, UAE i sl.) te na UPLC/HPLC uređajima**: nema dokaza. **Radno iskustvo:** Tvrtka Zeleni hit – kontrola presadnica i distribucija mineralnih gnojiva, biološka zaštita; Banić promet - kontrola presadnica, biološka zaštita. Nedostaje vlastoručno potpisana izjava da se obavijest o rezultatima natječaja kao i sve druge potrebne informacije pošalju elektroničkim putem.

4. **Ime i prezime: ANITA PEREŠIN**, mag.ing.oecoing., Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije, UNIZG; **Datum rođenja:** 18.5.1992. **Najviše obrazovanje:** sveučilišna prvostupnica inženjerka ekoinženjerstva, Sveučilište u Zagrebu, Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije**. Diplomirala** na diplomskom studiju smjer: ekoinženjerstvo s temom „Enzimatska sinteza 6-cijano-4ketoheksan kiseline“. **Prosjek ocjena:** diplomski studij : 4,636; preddiplomski studij: ekoinženjerstvo 3,326. **Boravci na znanstvenim institucijama u inozemstvu (stručne prakse, studentski boravci i sl.):** nema dokaza**. Priznanja i nagrade:** nema dokaza. **Sudjelovanje u znanstveno-istraživačkom radu, objavljeni radovi, osobna izlaganja na znanstvenim konferencijama:** XI. Susret mladih kemijskih inženjera na Fakultetu kemijskog inženjerstva i tehnologije u Zagrebu. **Znanje engleskog jezika u govoru i pismu:** engleski B2; Njemački B1. **Znanje rada na računalu i poznavanje MS Office paketa:** poznavanje rada na računalu i radu s MS Office paketom**. Iskustvo rada na izolaciji bioaktivih molekula primjenom novih tehnika (MAE, ASE, UAE i sl.) te na UPLC/HPLC uređajima**: nema dokaza.

5. **Ime i prezime: LUCIJA MUŠAK** mag.ing.bioproc., PBF-UNIZG; **Datum rođenja:** 25.2.1992. **Najviše obrazovanje:** magistra inženjerka bioprocesnog inženjerstva, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet**. Diplomirala** 23.9.2016. godine s temom

„Proizvodnja etanola na hidrolizatima lignoceluloznih sirovina pomoću kvasca *Saccharomyces cerevisiae* u horizontalnom rotirajućem cijevnom bioreaktoru“ na diplomskom studiju Bioprocesno inženjerstvo **Prosjek ocjena:** diplomski studij : 4,525; preddiplomski studij: biotehnologija: 3,831. **Boravci na znanstvenim institucijama u inozemstvu (stručne prakse, studentski boravci i sl.):** nema dokaza**. Priznanja i nagrade:** nema dokaza. **Sudjelovanje u znanstveno-istraživačkom radu, objavljeni radovi, osobna izlaganja na znanstvenim konferencijama:** objavljeni znanstveni radovi: (i) Novak, M., Trontel, A., Pavlečić, M., Mušak, L., Govedarica, D., Lauder, A., Ivančić, F., Šantek, B. (2017) Anaerobni uzgoj kvasca *Saccharomyces cerevisiae* na hidrolizatima lignoceluloznih sirovina. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*, **12**, 60-70. (ii) Ivancic Santek, M., Mušak, L., Petrovic Tominac, V., Beluhan, S., Santek, B. Compositional analysis of lignocellulosic feedstocks. Poster presentation. **Znanje engleskog jezika u govoru i pismu:** engleski C1; Njemački B1; Španjolski A2. **Znanje rada na računalu i poznavanje MS Office paketa:** poznavanje rada na računalu i radu s MS Office paketom; Wolfram Alpha, Mathematica**. Iskustvo rada na izolaciji bioaktivih molekula primjenom novih tehnika (MAE, ASE, UAE i sl.) te na UPLC/HPLC uređajima**: proizvodnja suvremenih biotehnoloških proizvoda (enzimi, antibiotici, vitamini i hormoni); izdvajanje i pročišćavanje biotehnoloških proizvoda; tehnike centrifugiranja, filtracije i ekstrakcije; rad s instrumentalnim analitičkim metodama (naglasak na HPLC analizu, UV/VIS spektroskopiju i SDS-PAGE elektroforezu). **Radno iskustvo:** Asistent u laboratoriju za biologiju i genetiku mikroorganizama (PBF, Zagreb)

6. **Ime i prezime: ŽAKLINA ŠRAJBEK**, mag. ing.tehn. aliment., PBF-UNIZG;; **Datum rođenja:** 15.8.1993. **Najviše obrazovanje:** magistra inženjerka prehrambenog inženjerstva, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet**. Diplomirala** 19.7.2017. godine s temom „Utjecaj procesa sušenja i odabira otapala na ekstraktibilnost fenolnih spojeva komine maslina“ na diplomskom studiju Prehrambeno inženjerstvo **Prosjek ocjena:** diplomski studij: 4,762; preddiplomski studij: prehrambena tehnologija, Prehrambeno – tehnološki fakultet Osijek, Sv. u Osijeku: 4,218. **Boravci na znanstvenim institucijama u inozemstvu (stručne prakse, studentski boravci i sl.):** nema dokaza**. Priznanja i nagrade:** Stipendija grada Varaždina (2013-2017); prvostupnica s najvećom pohvalom – Summa Cum Laude Baccalaureus. **Sudjelovanje u znanstveno-istraživačkom radu, objavljeni radovi, osobna izlaganja na znanstvenim konferencijama:** nema dokaza. **Znanje engleskog jezika u govoru i pismu:** engleski B2; Njemački B1. **Znanje rada na računalu i poznavanje MS Office paketa:** poznavanje rada na računalu i radu s MS Office paketom;**. Iskustvo rada na izolaciji bioaktivih molekula primjenom novih tehnika (MAE, ASE, UAE i sl.) te na UPLC/HPLC uređajima**: iskustvo rada s HPLC sustavom, MAE i UAE tehnika stečeno tijekom izrade diplomskog rada.

7. **Ime i prezime: LUCIJA POKEC** , mag. ing. preh. inženjerstva, PBF-UNIZG; **Datum rođenja:** 12.12.1993. **Najviše obrazovanje:** magistra inženjerka prehrambenog inženjerstva, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet**. Diplomirala** 19.7.2017. godine na diplomskom studiju Prehrambeno inženjerstvo. **Prosjek ocjena:** diplomski studij: 4,9; preddiplomski studij: prehrambena tehnologija 3,601. **Boravci na znanstvenim institucijama u inozemstvu (stručne prakse, studentski boravci i sl.):** nema dokaza**. Priznanja i nagrade:** nije navedeno. **Sudjelovanje u znanstveno-istraživačkom radu, objavljeni radovi, osobna izlaganja na znanstvenim konferencijama:** nema dokaza. **Znanje engleskog jezika u govoru i pismu:** engleski B1/2, njemački A1/2. **Znanje rada na računalu i poznavanje MS Office paketa:** poznavanje rada na računalu i radu s MS Office paketom**. Iskustvo rada na izolaciji bioaktivih molekula primjenom novih tehnika (MAE, ASE, UAE i sl.) te na UPLC/HPLC uređajima**: nema dokaza. **Radno iskustvo:** pomoćni administrativni poslovi (ACG Lukapas, Ludbreg); pomoćni poslovi u skladištu (Carlsberg Croatia d.o.o., Koprivnica).

8. **Ime i prezime: MARIJANA FIKET**, mag. ing. preh. inženjerstva, PBF-UNIZG; **Datum rođenja:** 31.10.1989. **Najviše obrazovanje:** magistra inženjerka prehrambenog inženjerstva, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet**. Diplomirala** 3.12.2015.) godine na diplomskom studiju Prehrambeno inženjerstvo s temom „Utjecaj toplinske obrade na fizikalno kemijska svojstva srdele (*Sardina pilchardus*)“ **Prosjek ocjena:** diplomski studij: 4,017; preddiplomski studij: prehrambena tehnologija 3,06. **Boravci na znanstvenim institucijama u inozemstvu (stručne prakse, studentski boravci i sl.):** ERASMUS stručna praksa – Sveučilište Algarve, Faro (Portugal). **Priznanja i nagrade:** nije navedeno. **Sudjelovanje u znanstveno-istraživačkom radu, objavljeni radovi, osobna izlaganja na znanstvenim konferencijama:** nema dokaza. **Znanje engleskog jezika u govoru i pismu:** engleski C1, portugalski A1. **Znanje rada na računalu i poznavanje MS Office paketa:** poznavanje rada na računalu i radu s MS Office paketom**. Iskustvo rada na izolaciji bioaktivih molekula primjenom novih tehnika (MAE, ASE, UAE i sl.) te na UPLC/HPLC uređajima**: nema dokaza. **Radno iskustvo:** Nastavni zavod za javno zdravstvo Dr. Andrija Štampar (upoznata je i educirana za rad s normama ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001 i ISO/IEC 17025). **Preporuka:** Mr.sc. Ana Devčić-Jeras, dipl.ing, voditeljica Centra za integrirani sustav upravljanja, Nastavni zavod za javno zdravstvo Dr. Andrija Štampar

9. **Ime i prezime: ALEN KOSTIĆ**, mag.ing. bioproc., PBF-UNIZG; **Datum rođenja:** 23.1.1992. **Najviše obrazovanje:** magistar inženjer bioprocesnog inženjerstva, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet**. Diplomirao:** 28.9.2016. godine na diplomskom studiju Bioprocesno inženjerstvo s temom „Proizvodnja mliječne kiseline iz hidrolizata

lignocelulozних sirovina i utjecaj furfurala na rast i aktivnost bakterija mliječne kiseline“ **Prosjek ocjena:** diplomski studij: 4,208; preddiplomski studij: biotehnologija, prosjek ocjena 3,272. **Boravci na znanstvenim institucijama u inozemstvu (stručne prakse, studentski boravci i sl.):** nije navedeno. **Priznanja i nagrade:** nije navedeno. **Sudjelovanje u znanstveno-istraživačkom radu, objavljeni radovi, osobna izlaganja na znanstvenim konferencijama:** Trontel, A., Kostić, A., Novak, M., Pavlečić, M., Novak, S., Šantek, B. Influence of Furfural, Inhibitor Formed during Acidic Pre- Treatment of Lignocellulose, on Growth and Lactic Acid Production by Lactobacillus amylovorus Dsm 20531t. Power of microbes in industry and environment 2016 (Krk). **Znanje engleskog jezika u govoru i pismu:** engleski B2. **Znanje rada na računalu i poznavanje MS Office paketa:** poznavanje rada na računalu i radu s MS Office paketom**. Iskustvo rada na izolaciji bioaktivih molekula primjenom novih tehnika (MAE, ASE, UAE i sl.) te na UPLC/HPLC uređajima**: iskustvo rada na HPLC sustavu tijekom izrade diplomskog i završnog rada. **Radno iskustvo:** Prodajni predstavnik – Stručnjak za kromatografiju (Vita Lab Nova). **Ostalo:** Studentski pravobranitelj i član Studentskog i Fakultetskog vijeća Prehrambeno – biotehnološkog fakultete (od 2013 do 2016); član studentskog zbora Sveučilišta u Zagrebu (od 2013 do 2016). Preporuke: Prof. dr. sc. Jagoda Šušković; Prof. dr. sc. Božidar Šantek.

10. **Ime i prezime: ANA DOBRINČIĆ**, mag. ing. preh. inženjerstva, PBF-UNIZG; **Datum rođenja:** 28.7.1991. **Najviše obrazovanje:** magistra inženjerka prehrambenog inženjerstva, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet**. Diplomirala:** 26.09.2017. godine na diplomskom studiju Prehrambeno inženjerstvo s temom „Promjene fenolnih spojeva modelnih otopina i ekstrakta lista masline pri sušenju raspršivanjem uz dodatak maltodekstrina i inulina“ **Prosjek ocjena:** diplomski studij: 4,733; preddiplomski studij: prehrambena tehnologija 3,623. **Boravci na znanstvenim institucijama u inozemstvu (stručne prakse, studentski boravci i sl.):** CEEPUS stipendija: Management Center Innsbruck (Austrija); ERASMUS+ – Ghent University (Belgija). **Priznanja i nagrade:** Rektorova nagrada u akademskoj godini 2016/2017 „Učinkovitost različitih postupaka ekstrakcije lista masline obzirom na koncentraciju ukupnih fenola i antioksidacijski kapacitet ekstrakta“. **Sudjelovanje u znanstveno-istraživačkom radu, objavljeni radovi, osobna izlaganja na znanstvenim konferencijama:** sudjelovanje na 4. Simpoziju studenata kemičara. **Znanje engleskog jezika u govoru i pismu:** engleski C2. **Znanje rada na računalu i poznavanje MS Office paketa:** poznavanje rada na računalu i radu s MS Office paketom; Statistica 6.0**. Iskustvo rada na izolaciji bioaktivih molekula primjenom novih tehnika (MAE, ASE, UAE i sl.) te na UPLC/HPLC uređajima**: MAE, UAE, HHPE, ASE, sušenje raspršivanjem, HPLC tijekom izrade rektorskog i diplomskog rada. **Preporuka:** prof. dr. sc. Branka Levaj.

11. **Ime i prezime: TAMARA STRIŽAK**, mag.ing. upravljanja sigurnošću hrane, PBF-UNIZG; **Datum rođenja:** 10.4.1988. **Najviše obrazovanje:** magistra inženjerka upravljanja sigurnošću hrane, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet**. Diplomirala:** 29.9.2014. godine na diplomskom studiju Upravljanje sigurnošću hrane s temom „Utjecaj maceracije na oksidativne promjene polifenolnih spojeva kod bijelih vina“ **Prosjek ocjena:** diplomski studij: 4,364; preddiplomski studij: nutricionizam 3,44. **Boravci na znanstvenim institucijama u inozemstvu (stručne prakse, studentski boravci i sl.):** nije navedeno. **Priznanja i nagrade:** nije navedeno. **Sudjelovanje u znanstveno-istraživačkom radu, objavljeni radovi, osobna izlaganja na znanstvenim konferencijama:** nije navedeno. **Znanje stranih jezika:** engleski B2, njemački A1. **Znanje rada na računalu i poznavanje MS Office paketa:** nije navedeno**. Iskustvo rada na izolaciji bioaktivih molekula primjenom novih tehnika (MAE, ASE, UAE i sl.) te na UPLC/HPLC uređajima**: nema dokaza. **Radno iskustvo:** Prehrambeni tehnolog-Anamarija Company d.o.o. (svakodnevna kontrola sirovina i gotovih proizvoda, HACCP, FSSC 22000 i ISO 9001); Nastavnik stručnih predmeta, zamjena-srednja škola Petrinja. **Ostalo:** završila je Program za stjecanje kompetencija nastavnika na Hrvatskom Katoličkom Sveučilištu. **Preporuka:** Emira Jakupović, dipl. ing. Voditeljica razvoja kvalitete u Anamarija Company d.o.o.

Na osnovi uvida u natječajne materijale i uzimajući u obzir potrebna znanja i vještine za rad na projektu „Bioprospecting Jadranskog mora“, KK.01.1.1.01.0002., svi pristupnici osim PETRE VINCEKOVIĆ, dipl. inž. agronomije, Sveučilište u Zagrebu, Agronomski fakultet zadovoljavaju uvjete natječaja. Prosjek ocjena na diplomskom studiju za kolegicu Petru Vinceković, dipl. inž. agronomije iznosi 2.93, a sukladno članku 15. Pravilnika o doktorskim studijima na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu od 17.11.2010. godine, za upis na doktorski studij potrebno je ostvariti minimalni prosjek 3,70. Također nedostaje vlastoručno potpisana izjava da se obavijest o rezultatima natječaja kao i sve druge potrebne informacije pošalju elektroničkim putem.

Među kandidatima koji zadovoljavaju uvjete natječaja ističe se **ANA DOBRINČIĆ**, ***mag. ing. preh. inženjerstva, PBF-UNIZG*** jer ima najprimjerenije najviše obrazovanje, kandidatkinja je s visokim prosjekom ocjena tijekom studiranja (diplomski studij: 4,733), , dobitnica je Rektorove nagrade (2016/2017), boravila je na znanstvenim institucijama u inozemstvu (CEEPUS stipendija: Management Center Innsbruck, Austrija; ERASMUS+ – Ghent University, Belgija), odlično poznaje engleski jezik u govoru i pismu. Važno je istaknuti da posjeduje iskustvo koje je od osobite važnosti za provođenje eksperimentalnog dijela projekta „Bioprospecting Jadranskog mora“, naime tijekom izrade rada za Rektorovu nagradu te diplomskog rada stekla je potrebna znanja izolacije bioaktivih molekula primjenom novih tehnika (MAE, ASE, UAE i sl.) te analizu bioaktivnih molekula na UPLC/HPLC uređajima.

Na temelju preporuke prof.dr.sc. Branke Levaj može se zaključiti da je tijekom izrade diplomskog rada, obzirom na zahtjevnost teme, pokazala osobine koje su izrazito potrebne za radno mjesto za koje je raspisan natječaj, kao što su preciznost i izvrsno snalaženje u praktičnom radu u laboratoriju i temeljitost pri obradi rezultata i proučavanju literature. Područje istraživanja u koje je ušla izrađujući svoj diplomski rad u dijelu se preklapa s područjem istraživanja koje je obuhvaćeno projektom „Bioprospecting Jadranskog mora“, a što će uvelike pridonijeti uspješnom provođenju projekta i vjerujemo da će se vrlo brzo uklopiti u istraživačku grupu koja će raditi na realizaciji spomenutog projekta.

Obzirom na sve navedeno Stručno povjerenstvo je zaključilo da se od svih prijavljenih kandidata zaposli **ANA DOBRINČIĆ**, ***mag. ing. preh. inženjerstva, PBF-UNIZG***

S obzirom na sve navedeno, Stručno povjerenstvo predlaže Dekanu PBF-a da donese

O D L U K U

da se **ANA DOBRINČIĆ**, ***mag. ing. preh. inženjerstva, PBF-UNIZG***, izabere na radno mjesto I. vrste – stručni suradnik u sustavu znanosti i visokom obrazovanju na Projektu „„Bioprospecting Jadranskog mora“, KK.01.1.1.01.0002 kojeg je voditeljica dr.sc. Rozelindra Čož Rakovac, znan.sav., za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija, grana (4.05.01.) Inženjerstvo, na određeno vrijeme s punim radnim vremenom, na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu, Laboratorij za procese sušenja i praćenje stabilnosti biološki aktivnih spojeva.

Prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Rajka Božanić, PBF, Zagreb

Dr.sc. Rozelindra Čož Rakovac, znan.sav., IRB, Zagreb

Prof. dr. sc. Božidar Šantek, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr. sc. Predrag Horvat, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Izv. prof. dr. sc. Natalija Velić, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek Sveučilišta J. J. Strossmayer u Osijeku

Zagreb, 15. siječnja 2018.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU
Putem Odbora za znanstveno-istraživački rad

Predmet: Izvješće o provedenom natječaju za izbor na radno mjesto I. vrste – stručni suradnik u sustavu znanosti i visokom obrazovanju na projektu »BioProspecting Jadranskog mora«, KK.01.1.1.01.0002, na određeno vrijeme (4 godine) – jedan izvršitelj (m/ž) za:

znanstveno područje (4.) biotehničke znanosti

znanstveno polje (4.04.) biotehnologija

znanstvena grana (4.04.03) inženjerstvo.

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na 1. redovitoj sjednici akademske godine 2017./2018. (26. listopada 2017. godine; ad.38.3) izabralo nas je kao članove Stručnog povjerenstva za provođenje postupka izbora kandidata na radno mjesto I. vrste (pod B, točka B2, NN 110/2017) - stručni suradnik u sustavu znanosti i visokom obrazovanju na projektu »BioProspecting Jadranskog mora«, KK.01.1.1.01.0002, na određeno vrijeme (4 godine) – jedan izvršitelj (m/ž) za: znanstveno područje (4.) biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) biotehnologija, znanstvena grana (4.04.03) inženjerstvo.

Nakon uvida u preuzete natječajne materijale Fakultetskom vijeću podnosimo sljedeće:

IZVJEŠĆE

Na natječaj objavljen u Narodnim novinama broj 110/2017 od 15.11. 2017. godine, prijavilo se 6 kandidata:

MARINA GRUBIŠIĆ, magistra inženjerka bioprocesnog inženjerstva, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu; MAJA GALIĆ, magistra inženjerka bioprocesnog inženjerstva, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu; MARINA MILEŠEVIĆ, magistra inženjerka molekularne biotehnologije, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu; ALEN KOSTIĆ, magistar inženjer bioprocesnog inženjerstva, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu; LUCIJA MUŠAK, magistra inženjerka bioprocesnog inženjerstva, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu; ANITA PEREŠIN, magistra inženjerka ekoinženjerstva, Fakulteta kemijskog inženjerstva i tehnologije Sveučilišta u Zagrebu.

Detaljnim pregledom natječajnih materijala navedenih kandidata utvrđeno je sljedeće:

MARINA GRUBIŠIĆ, magistra inženjerka bioprocesnog inženjerstva, rođena je 30. ožujka, 1994. u Slavonskom Brodu. Diplomirala je 26. rujna, 2017. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu u Laboratoriju za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva s težinskim prosjekom ocjena 4,959 što ju svrstava među 5% najuspješnijih studenata svoje generacije, a preddiplomski studij na istom fakultetu (PD studij Biotehnologija) završila je s težinskim prosjekom ocjena 4,061. Dobitnica je stipendije grada Zaprešića za akademsku godinu 2016./2017. za najuspješnije studente kao i Stipendiju Sveučilišta u Zagrebu za akademsku godinu 2014./2015. u A-kategoriji – stipendije za izvrsnost (10 % najuspješnijih studenata). Tijekom studija aktivno se uključila u istraživački rad na HRZZ projektu „Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignoceluloznih sirovina“ (SPECH-LRM, šifra projekta 9158) u okviru kojeg je izradila diplomski rad. Poznaje tehnike rada na uređaju za tekućinsku kromatografiju visoke djelotvornosti kao i na PCR uređaju. Samostalno se služi MS Office paketom te se aktivno koristi engleskim jezikom u govoru i pismu. Pristupnica je priložila jednu preporuka nastavnika Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta.

MAJA GALIĆ, magistra inženjerka bioprocesnog inženjerstva, rođena je 10. ožujka, 1993. godine u Zagrebu. Diplomirala je 26. rujna, 2017. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu u Laboratoriju za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva s težinskim prosjekom ocjena 4,374, a preddiplomski studij na istom fakultetu (PD studij Biotehnologija) završila je s težinskim prosjekom ocjena 3,254. Tijekom studija aktivno se uključila u istraživački rad na HRZZ

projektu „Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignoceluloznih sirovina“ (SPECH-LRM, šifra projekta 9158) u okviru kojeg je izradila diplomski rad. Poznaje tehnike rada na uređaju za tekućinsku kromatografiju visoke djelotvornosti kao i UV-VIS spektroskopiju te rad na bioreaktorima. Samostalno se služi MS Office paketom i programom AUTOCAD, te se aktivno koristi engleskim jezikom u govoru i pismu, a pasivno njemačkim jezikom. Pristupnica je priložila dvije preporuka nastavnika Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta.

MARINA MILEŠEVIĆ, magistra inženjerka molekularne biotehnologije, rođena je 19. lipnja, 1992. godine u Zagrebu. Diplomirala je 27. lipnja, 2016. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu u Laboratoriju za tehnologiju životinjskih i biljnih stanica s težinskim prosjekom ocjena 4,521, a preddiplomski studij na istom fakultetu (PD studij Prehrambena tehnologija) završila je s težinskim prosjekom ocjena 3,705. Sudjelovala je na XI. susretu mladih kemijskih inženjera s posterskim priopćenjem „Eutektička otapala – dizajnirana otapala s biološkom aktivnošću“. Samostalno se služi MS Office paketom i poznaje osnove rada u programu AUTOCAD, te se aktivno koristi engleskim jezikom u govoru i pismu, a pasivno talijanskim jezikom. Pristupnica nije priložila preporuke.

ALEN KOSTIĆ, magistar inženjer bioprocesnog inženjerstva, rođen je 23. siječnja, 1992. godine u Rijeci. Diplomirao je 28. rujna, 2016. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu u Laboratoriju za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva s težinskim prosjekom ocjena 4,208 a preddiplomski studij na istom fakultetu (PD studij Biotehnologija) završio je s težinskim prosjekom ocjena 3,272. Diplomski rad izradio je u okviru HRZZ projekta „Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignoceluloznih sirovina“ (SPECH-LRM, šifra projekta 9158). Sudjelovao je na kongresu „Power of microbes in industry and environment 2016“ s posterskim priopćenjem. Samostalno se služi MS Office paketom i posjeduje „SRCE“ certifikate za napredno korištenje Microsoft Word i Excel alata, te se koristi programima Wolfram Mathematica, Statistica, CRM i Live Person. Aktivno se koristi engleskim jezikom u govoru i pismu. Pristupnik je priložio dvije preporuka nastavnika Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta.

LUCIJA MUŠAK, magistra inženjerka bioprocesnog inženjerstva, rođena je 25.02.1992. godine u Zagrebu. Diplomirala je 23. rujna, 2016. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu u Laboratoriju za biokemijsko inženjerstvo, industrijsku

mikrobiologiju i tehnologiju slada i piva s težinskim prosjekom ocjena 4,525, a preddiplomski studij na istom fakultetu (PD studij Biotehnologija) završila je s težinskim prosjekom ocjena 3,831. Tijekom studija aktivno se uključila u istraživački rad na HRZZ projektu „Održiva proizvodnja bioetanola i biokemikalija iz otpadnih poljoprivrednih lignoceluloznih sirovina“ (SPECH-LRM, šifra projekta 9158) u okviru kojeg je izradila diplomski rad i završni rad. Pristupnica je koautrica jednog znanstvenog rada a2 skupine [Novak, M., Trontel, A., Pavlečić, M., **Mušak, L**., Govedarica, D., Lauder, A., Ivančić, F., Šantek, B. (2017) Anaerobni uzgoj kvasca *Saccharomyces cerevisiae* na hidrolizatima lignoceluloznih sirovina, *Cro. J. Food Tech. Biotehnol. Nutr*., **12**(1-2), 60-70.] i jednog posterskog priopćenja. Poznaje tehnike rada na uređaju za tekućinsku kromatografiju visoke djelotvornosti, UV-VIS spektroskopiju, SDS-PAGE elektroforezu, uzgoj staničnih kultura. Samostalno se služi MS Office paketom, Adobe programom i Wolfram Alpha Mathematica programskim paketom. Aktivno se koristi engleskim i njemačkim jezikom u govoru i pismu, a pasivno španjolskim jezikom. Pristupnica nije priložila preporuke.

ANITA PEREŠIN, magistra inženjerka ekoinženjerstva, rođena je 18. svibnja, 1992. godine u Zagrebu. Diplomirala je 3. srpnja 2017. godine na Fakultetu kemijskog inženjerstva i tehnologije Sveučilišta u Zagrebu s težinskim prosjekom ocjena 4,636, a preddiplomski studij na istom fakultetu je završila s težinskim prosjekom ocjena od 3,326. Sudjelovala je na XI. susretu mladih kemijskih inženjera koji je održan 18.-19. veljače, 2016. godine u Zagrebu. Samostalno se služi MS Office paketom, i poznaje osnove rada u programskim paketima Sigma Plot, Speakwin 32, Scientist i MATLAB. Aktivno se koristi engleskim i njemačkim jezikom u govoru i pismu. Pristupnica je priložila dvije preporuka nastavnika Fakulteta kemijskog inženjerstva i tehnologije.

Povjerenstvo je nakon uvida u materijale kandidata došlo do zaključka da:

a) 2 kandidata (Marina Milešević i Anita Perešin) ne zadovoljava uvjete natječaja jer nisu završili odgovarajući studij, a
b) 4 kandidata (Marina Grubušić, Maja Galić, Alen Kostić i Lucija Mušak) zadovoljava uvjete natječaja

Nakon detaljnog uvida u natječajnu dokumentaciju za kandidate koji zadovoljavaju uvjete natječaja (Marina Grubušić, Maja Galić, Alen Kostić i Lucija Mušak) Povjerenstvo smatra da je najbolji kandidat za uključivanje u znanstveno-istraživački rad Marina Grubišić. mag. ing. bioprocesnog inženjerstva zbog sustavnog i kontinuiranog rada tijekom preddiplomskog i diplomskog studija, a što je vidljivo kroz najveći prosjek ocjena na preddiplomskom i

diplomskom studiju u odnosu na ostale kandidate. Nadalje, potrebno je također istaknuti da Marina Grubišić mag. ing. bioproc. već ima iskustva u istraživanjima na znanstvenoistraživačkim projektima što će joj olakšati uključivanje u istraživanje na projektu BioProspecting Jadranskog mora« (KK.01.1.1.01.0002).

Na osnovi prethodno navedenog Povjerenstvo predlaže da se kandidatkinju:

Marinu Grubišić, magistru inženjerku bioprocesnog inženjerstva

izabere na radno mjesto I. vrste – stručni suradnik u sustavu znanosti i visokom obrazovanju na projektu »BioProspecting Jadranskog mora«, KK.01.1.1.01.0002, na određeno vrijeme (4 godine) .

Članovi Stručnog povjerenstva:

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

Prof. dr. sc. Predrag Horvat, PBF, Sveučilišta u Zagrebu

Izv. prof. dr. sc. Natalija Velić, PTF, Sveučilišta J. J. Strossmayer u Osijeku

Prehrambeno biotehnološki fakultet
Sveučilište u Zagrebu

Faculty of food technology and biotechnology
University of Zagreb

Zavod za prehrambeno - tehnološko inženjerstvo
Laboratorij za procesno - prehrambeno inženjerstvo

Odbor za znanost
-ovdje-

Predmet: Obrazloženje i poticaj za pokretanje postupka za podjelu DRŽAVNIH NAGRADA ZA ZNANOST ZA 2017. GODINU

na temelju odluke Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo od 11. siječnja, 2018. godine, **izv. prof. dr.sc. Anet Režek Jambrak** predlažemo za pokretanje postupka za podjelu **Godišnje državne nagrade za znanost** za 2017. godinu, u kategoriji **značajno znanstveno dostignuće**, u području biotehničkih znanosti, polje prehrambena tehnologija, grana inženjerstvo.

OBRAZLOŽENJE O ZNANSTVENOM DOPRINOSU PREDLOŽENICE:
Izv.prof. dr.sc. Anet Režek Jambrak, predložena je za pokretanje postupka za podjelu Godišnja državna nagrada za znanost za 2017. godinu, u kategoriji **značajno znanstveno dostignuće**, u području biotehničkih znanosti, polje prehrambena tehnologija, grana inženjerstvo.
U razdoblju 2016/2017. predloženica je objavila **15 (+1 u tisku)** značajnih radova, koji su objavljeni u vrhunskim znanstvenim časopisima s visokim faktorima utjecaja (2.42-6.207), od kojih je 10 (+1 u tisku) u Q1 kvartili područja (25% najvrsnijih časopisa u razmatranom području znanosti). Također je koautorica **7 poglavlja** u znanstvenim knjigama (u 2016. i 2017. godini) renomiranih svjetskih izdavača *Elsevier, Springer, Wiley-Blackwell i Nova Science Publisher.* Radovi predloženice citirani su ukupno **1158 puta (Scopus); 939 (Web of Science)** od 2006. godine do danas, a samo u 2017. su citirani 264 puta (480: 2016-2017). U 2017.godini objavila je i 1 rad iz kategorije radova a2 i 1 iz kategorije a3. **U 2017. godini tako je objavila 24 znanstvena teksta u svojstvu autora ili ko-autora.**
Prepoznatljivost predloženice u znanstvenom području biotehničkih znanosti rezultira i visokom vrijednošću ***h-indeksa od 18*** u 2017.godini. Na svjetskom kongresu, u kolovozu 2016. godine dobila je nagradu Young Scientist Award za cjelokupni znanstveno istraživački rad, od strane međunarodne unije za prehrambenu tehnologiju (IUFOST). Također je u sklopu plenarnih izlaganja prezentirala pregled znanstvenih istraživanja u području novih tehnika procesiranja hrane *Innovation in food science through "green" technologies.*
Prepoznatljivost radova i rezultata znanstvenih istraživanja izv.prof.dr.sc. Anet Režek Jambrak rezultirali su i pozvanim predavanjima. U 2016. i 2017. godini predloženica je bila i 6 puta pozvani predavač na međunarodnim znanstvenim kongresima. U 2017. godini predloženici je odobren i projekt *Ekstrakcije bioaktivnih spojeva iz mediteranskog bilja sa "zelenim otapalima" primjenom visokonaponskog pražnjenja*, od strane Hrvatske zaklade za znanost. U 2017. godini postala je i pomoćni urednik (Associate editor) u Wiley-evom časopisu *Journal of Food Processing and Preservation*, te gostujući urednik časopisa *Journal of Food Quality* (special issue).

Predstojnica Zavoda:
Rajka Božanić
red. prof. dr.sc. Rajka Božanić

U Zagrebu, 11. siječnja, 2018.

Republika Hrvatska
Ministarstvo znanosti i obrazovanja
Donje Svetice 38, Zagreb

POTICAJ
ZA POKRETANJE POSTUPKA ZA PODJELU DRŽAVNIH NAGRADA ZA ZNANOST ZA 2017.GODINU

I. Podaci o predloženiku

Ime	**Anet**
Prezime	**Režek Jambrak**
Matični broj znanstvenika	2 7 7 7 7 7 2
Jedinstveni matični broj građana	2 6 1 2 9 8 0 3 3 5 0 0 6
Osobni identifikacijski broj	6 5 4 1 3 9 3 5 6 5 5
Mjesto rođenja	Zagreb
Prebivalište/adresa stanovanja	Kornatska 1D, Zagreb
Broj osobnog telefona	091 5437116
E-pošta	anet.rezek.jambrak@pbf.hr
Znanstveno ili znanstveno nastavno zvanje	izvanredni profesor, znanstveni savjetnik u trajnom zvanju
Akademski stupanj	dr.sc.
Stručni naziv	doktor biotehničkih znanosti
Ustanova zaposlenja	Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sjedište i adresa ustanove	Pierottijeva 6, Zagreb

II. Podaci o nagradi

Nagrada za koju se predlaže (označiti – poticaj se može odnositi samo na jednu nagradu)

- ☐ 1. nagrada za životno djelo
- 2. godišnja nagrada za znanost:
  - ☒ a) značajno znanstveno dostignuće
  - ☐ b) znanstveno otkriće
  - ☐ c) primjena rezultata znanstvenoistraživačkog rada
- ☐ 3. godišnja nagrada za popularizaciju i promidžbu znanosti
- ☐ 4. godišnja nagrada znanstvenim novacima

Znanstveno područje	Biotehničke znanosti
Znanstveno polje	Prehrambena tehnologija
Znanstvena grana	Inženjerstvo

Navesti precizno na što se odnosi prijedlog nagrade bez općenitih navoda (do 500 znakova):

Primjena ne-toplinskih tehnika u procesiranju hrane i agro-prehrambenih nusproizvoda. Mogućnost primjene ne-toplinskih tehnika kao održivih tehnika koje doprinose održivom rastu, očuvanju okoliša, energetskoj i ekonomskoj učinkovitosti. Također, mogućnosti primjene ne-toplinskih i naprednih toplinskih tehnika u procesima ekstrakcija bioaktivnih spojeva. Međunarodna prepoznatljivost i vidljivost radova, te povezanost sa vrlo visoko cijenjenim i utjecajnim međunarodnim istraživačkim grupama.

Vidi: Pravilnik o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (Narodne novine br. 118/09., 88/12., 32/13. i 34/16.)

III. Podaci o predlagatelju – znanstvenoistraživačka pravna osoba

Naziv ustanove koja podnosi poticaj	Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sjedište	Pierottijeva 6, Zagreb
Naziv tijela koje je donijelo odluku	Vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Ime i prezime čelnika	prof.dr.sc. Damir Ježek

Potpis _____ Pečat

IV. Osoba za kontakt

Ime i prezime	prof.dr.sc. Kata Galić
Adresa	Pierottijeva 6, Zagreb
Telefon	01 4605 002
Telefaks	01 4605 072
E-pošta	rbozan@pbf.hr

V. Obrazac popunio

U Zagrebu, dana 12.01. 2018. godine.

Ime i prezime Kata Galić Potpis

Popunjeni obrazac u tri (3) primjerka dostavlja se na adresu Ministarstva znanosti i obrazovanja, Zagreb, Donje Svetice 38, **uz obveznu naznaku područja na koje se prijedlog odnosi**.

Uz obrazac, potrebno je dostaviti u tri (3) posebna kompleta priloge prema redoslijedu:

1. Životopis predloženika (za kategorije godišnje nagrade za znanost, popularizacije i promidžbe i za znanstvene novake najviše 1 stranica teksta A4 font 11, za životno djelo najviše 2 stranice teksta A4 font 11)
2. Obrazloženje iz kojeg je vidljiv znanstveni doprinos predloženika za određenu vrstu nagrade s potpisom i podacima o osobi koja je obrazloženje sastavila;
3. Odluku tijela ustanove o pokretanju postupka za podjelu nagrade;
4. Popis radova predloženika razvrstan prema točkama u prilogu 1(potrebno je dostaviti popis ovisno o nagradi za koju se kandidat predlaže)
5. Najznačajnije radove iz opusa predloženika na kojima se poticaj temelji i koji su objavljeni u razdoblju za koje se nagrada predlaže.
6. Za kandidaturu znanstvenog novaka neizostavno se mora dostaviti izjava voditelja o udjelu novaka u izradi rada pri čemu novak ne mora biti prvi autor – točka P. Priloga obrasca za prijavu

NAPOMENA:
Dokumentaciju pod točkom 1. Životopis predloženika i točkom 4. Popis radova predloženika razvrstan prema točkama u prilogu 1 potrebno je dostaviti i u elektroničkom obliku u word dokumentu na CD-u ili sticku također u tri primjerka.
Ako je knjiga predloženika sastavni dio prijave, treba je tada dostaviti u tri primjerka. Primjerci knjige mogu biti dostavljeni u tiskanome ili elektroničkome obliku (na CD-u ili sticku).

NAPOMENA:
Dokumentaciju pod točkom 1. Životopis predloženika i točkom 3. Popis radova predloženika razvrstan prema točkama u prilogu 1 potrebno je dostaviti i u elektroničkom obliku u word dokumentu na CD-u ili sticku također u tri primjerka.
Ako je knjiga predloženika sastavni dio prijave, treba je tada dostaviti u tri primjerka. Primjerci knjige mogu biti dostavljeni u tiskanome ili elektroničkome obliku (na CD-u ili sticku).

P R I L O G 1

IME I PREZIME PREDLOŽENIKA: **Anet Režek Jambrak**

A. ukupan broj radova

A.1.
- a) radovi objavljeni u časopisima koji su referirani u svjetskim bazama podataka
- b) radovi objavljeni u domaćim časopisima koji su s prethodnima izjednačeni

A.2. knjige
1. autor
2. koautor
3. urednik

A.3. monografije

A.4. radovi u zbornicima
- a) na međunarodnim skupovima
- b) na domaćim skupovima

A.5. pozvana predavanja
- a) na međunarodnim skupovima
- b) na domaćim skupovima

A.6. stručni radovi

B. a) popis 10 najznačajnijih radova prema ocjeni predlagatelja
b) „impact factor“ časopisa u kojima su radovi objavljeni

C. ukupan broj citata u SCI, CAB Abstracts

D. broj recenzija projekata, knjiga, radova u časopisima
1. domaćih
2. stranih

E. uređivanje znanstvenog časopisa

F. mentorstvo
1. magisterij
2. doktorat
3. u istraživačkom radu uglednih znanstvenika pod vodstvom predloženika

G. utjecaj na razvoj područja/specijalnosti

H. osnivanje katedri, instituta, referalnih centara i slično

I. udžbenici
1. važni udžbenici na hrvatskom jeziku
2. važni udžbenici na jednom od svjetskih jezika

J. organiziranje znanstvenih skupova
1. međunarodnih
2. domaćih

K. nagrade i priznanja

L. član HAZU

M. voditeljstvo znanstvenih projekata
   1. domaćih
   2. međunarodnih

N. patenti

O. realizacija vlastitog otkrića u proizvodnji/gospodarstvu

P. izjava voditelja o udjelu novaka pri izradi rada; novak ne mora biti prvi autor

R. sudjelovanje u radio i TV-emisijama, pisanje u dnevnom i tjednom tisku vezano uz popularizaciju znanosti

---

PRILOG 1 je sastavni dio obrasca, a odgovori se daju po točkama na posebnom listu, prema vrsti nagrade.

POPUNJAVAJU SE:

1. Nagrada za životno djelo:
A, A.1, A.2, A.3, A.4, A.5, A.6, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O.

2. Godišnja nagrada za znanost:
2.1. Značajno znanstveno dostignuće:
A, A.1, A.2, A.3, A.4, A.5, A.6, B, C, G, K.
2.2. Znanstveno otkriće:
A, A.1, A.5, B, C, G, K, O.
2.3. Primjena rezultata znanstvenoistraživačkog rada:
A, A.1, A.6, B, C, G, K, N, O.

3. Godišnja nagrada za popularizaciju i promidžbu znanosti:
A, A.1, A.2, A.3, A.4, A.5, A.6, B, C, E, G, I, J, K, R.

4. Godišnja nagrada znanstvenim novacima:
A, A.1, A.2, B, C, G, K, P.

ŽIVOTOPIS

Izv.prof.dr.sc. Anet Režek Jambrak, rođena je 26.prosinca 1980. u Zagrebu. Diplomirala je 2002. na Prehrambeno - biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, prehrambena tehnologija, smjer: nutricionizam. Na istom fakultetu je 2008. godine obranila doktorsku disertaciju pod naslovom „*Utjecaj ultrazvuka na fizikalna i funkcionalna svojstva proteina sirutke*". Na istome fakultetu zaposlila se 2003. kao mladi istraživač (mlađi asistent), a 2004. izabrala se u suradničko zvanje asistent u Zavodu za procesno-prehrambeno inženjerstvo, Laboratoriju za procesno-prehrambeno inženjerstvo. Znanstveni suradnik postaje 2009.godine, u znanstvenom području Biotehničke znanosti, znanstveno polje Prehrambena tehnologija, a habilitirala je 2009. (zvanje docenta) na PBF-u, Sveučilišta u Zagrebu. 2010. godine postaje viši znanstveni suradnik. Prema odlukama Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti, izabrala se u znanstveno zvanje znanstvenog savjetnika 18. siječnja 2011., a u zvanje znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju, 24.11.2017.g za znanstveno područje (4) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05) Prehrambena tehnologija. U zvanje izvanrednog profesora izabrala se 2013.godine na matičnom fakultetu.

Od 2003. godine sudjeluje u izvođenju dodiplomske, preddiplomske i diplomske nastave iz kolegija: Fizikalna svojstva složenih sustava-hrane, Prehrambeno-tehnološko inženjerstvo 1, Procesi konzerviranja prehrambenih proizvoda, Procesi pripreme hrane, Prehrambeno-procesno inženjerstvo 1, Prehrambeno-procesno inženjerstvo 2, Procesi konzerviranja hrane i Nova hrana. U poslijediplomskoj nastavi sudjeluje od 2014.god. 2017.godine uvela je kolegij na engleskom jeziku pod naslovom „*Innovative non-thermal and thermal food processing techniques*", te kolegij na doktorskom studiju „*Održive tehnike procesiranja hrane i agro-prehrambenih nusproizvoda*". Pod njenim mentorstvom obranjeno je 19 završnih, 16 diplomskih radova, te je bila ko-mentor dvije doktorske disertacije. Također je bila mentor i studentima iz inozemstva koji su odradili stručnu praksu na PBF-u. Usavršavala se 2005.godine na Faculty of Health and Life Sciences, Coventry University, Velika Britanija putem stipendije „*British scholarship trust*", a 2009. na University of Avignon, Francuska, kao pozvani predavač i istraživač u području „zelenih" ultrazvučnih i mikrovalnih ekstrakcija.

U razdoblju od 2007.godine izv.prof.dr.sc.Anet Režek Jambrak objavila je preko 80 značajnih znanstvenih radova, koji su objavljeni u vrhunskim znanstvenim časopisima s visokim faktorima utjecaja (2.42-6.027). ukupno 47 CC/SCI rada od kojih su 26 u prvoj kvartili (Q1- (25% najvrsnijih časopisa u razmatranom području znanosti).), a 11 u drugoj kvartili (Q2). Objavila je i 11 radova indeksiranih u sekundarnim bazama, te 4 rada u zbornicima s kongresa. Radovi predloženice citirani su ukupno 1158 puta uz h-indeks 18 (Scopus); 939 (Web of Science) od 2006. godine do danas, a samo u 2017. su citirani 264 puta (480: 2016-2017). Također je koautorica 10 poglavlja u znanstvenim knjigama od kojih je većina renomiranih svjetskih izdavača *Elsevier, Springer, Wiley-Blackwell i Nova Science Publisher*. Radovi i poglavlja u knjizi bave se istraživanjima i primjenom rezultata znanstveno-istraživačkog rada u području ne-toplinskog i naprednog toplinskog procesiranja hrane u prehrambenoj industriji. Izv.prof. Režek Jambrak ostvarila je značajnu međunarodnu suradnju s vodećim znanstvenicima u inozemstvu u području ne-toplinskih i toplinskih tehnika procesiranja hrane. Također je članica odbora u 19 međunarodnih, te pomoćni urednik u 2 međunarodna znanstvena časopisa. Dobitnica je brojnih nagrada i priznanja od kojih su najvažnije, 2016. Young Scientist Award od *International Union of Food Science and Technology* (IUFOST), 2011. nagradu mladom znanstveniku „*Vera Johanides*", Akademije tehničkih znanosti Hrvatske te 2009.god. Državnu nagrada za znanost za znanstvene novake za 2008. godinu, koju dodjeljuje Sabor Republike Hrvatske i Vlada Republike Hrvatske. Također je član Društva sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu, Društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, te od 2016.god član međunarodne akademije znanosti o hrani i tehnologiji, *International Academy of Food Science and Technology* (IAFST) - Early Career Scientist.

red. prof. dr. sc. Kata Galić
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo
Pierottijeva 6, Zagreb

U Zagrebu, 12.01.2018

OBRAZLOŽENJE O ZNANSTVENOM DOPRINOSU PREDLOŽENICE u kategoriji godišnja nagrada za znanost: značajno znanstveno dostignuće

izv. prof. dr.sc. Anet Režek Jambrak, predlažemo za pokretanje postupka za podjelu **Godišnje nagrade za znanost** za 2017. godinu, u **kategoriji godišnja nagrada za znanost: značajno znanstveno dostignuće,** u području biotehničkih znanosti, polje prehrambena tehnologija, grana inženjerstvo.

U razdoblju 2016/2017. predloženica je objavila **15 (+1 u tisku)** značajnih radova, koji su objavljeni u vrhunskim znanstvenim časopisima s visokim faktorima utjecaja (2.42-6.207), od kojih je **10 (+1 u tisku)** u Q1 kvartili područja (25% najvrsnijih časopisa u razmatranom području znanosti). Također je koautorica **7** poglavlja u znanstvenim knjigama (u 2016. i 2017. godini) renomiranih svjetskih izdavača Elsevier, Springer, Wiley-Blackwell i Nova Science Publisher. Radovi predloženice citirani su ukupno **1158 puta (**Scopus); **939** (Web of Science) od 2006. godine do danas, a samo u 2017. su citirani **264 puta** (480: 2016-2017). U 2017.godini objavila je i **1** rad iz kategorije radova a2 i **1** iz kategorije a3. U 2017. godini tako je objavila **24 znanstvena teksta** u svojstvu autora ili ko-autora.

Prepoznatljivost predloženice u znanstvenom području biotehničkih znanosti rezultira i visokom vrijednošću ***h-indeksa*** **od 18** u 2017.godini. Na svjetskom kongresu, u kolovozu 2016. godine dobila je nagradu Young Scientist Award za cjelokupni znanstveno istraživački rad, od strane međunarodne unije za prehrambenu tehnologiju (IUFOST). Također je u sklopu plenarnih izlaganja prezentirala pregled znanstvenih istraživanja u području novih tehnika procesiranja hrane ***Innovation in food science through "green" technologies***.

Prepoznatljivost radova i rezultata znanstvenih istraživanja izv.prof.dr.sc. Anet Režek Jambrak rezultirali su i pozvanim predavanjima. U 2016. i 2017. godini predloženica je bila i **6 puta** pozvani predavač na međunarodnim znanstvenim kongresima. U 2017. godini predloženici je odobren i projekt ***Ekstrakcije bioaktivnih spojeva iz mediteranskog bilja sa "zelenim otapalima" primjenom visokonaponskog pražnjenja***, od strane Hrvatske zaklade za znanost. U 2017. godini postala je i pomoćni urednik (Associate editor) u Wiley-evom časopisu *Journal of Food Processing and Preservation*, te gostujući urednik časopisa *Journal of Food Quality* (special issue).

Izv.prof.dr.sc. Anet Režek Jambrak do sada je dobila 6 nagrada za svoj znanstveno-istraživački rad, jedna od kojih je i Državna nagrada za znanost za znanstvene novake za 2008. godinu, te Young Scientist Award (2016) za cjelokupni znanstveno istraživački rad, od strane međunarodne unije za prehrambenu tehnologiju (IUFOST).

Znanstvenoistraživački rad i rezultati znanstvenoistraživačkog rada predloženice (već od 2009.godine do sada), služili su kao podloga u području primjene ultrazvuka visoke snage u prehrambenoj industriji. Izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak objavila je ukupno 47 CC/SCI rada od kojih su 26 u prvoj kvartili (Q1), a 11 u drugoj kvartili (Q2). Objavila je i 11 radova indeksiranih u sekundarnim bazama, te 4 rada u zbornicima s kongresa. Rezultati znanstvenoistraživačkog rada u ultrazvučnoj obradi proteina sirutke, poslužili kao podloga suradnicima iz Australije u patentiranju procesa ultrazvučne obrade u mliječnoj industriji (Ashokkumar M, Augustin MA, Kentish S, Lee JY, Palmer M, Zisu B. (2009). Processing of dairy ingredients by ultrasonication. Patent application number WO2009079691-A1. Assignees: Dairy Innovation Australia Pty Ltd; Univ. of Melbourne. Radovi i poglavlja u knjigama bave se primjenom rezultata znanstveno-istraživačkog rada. Primjena se očituje u području netoplinskog procesiranja hrane u prehrambenoj industriji: u mliječnoj industriji (suradnja-prof.Ashokkumar), kombinirana primjena ultrazvuka i mikrovalova u ekstrakcijama (suradnja-prof.Cravotto, prof.Chemat), primjena puslirajućeg električnog polja u obradi otpada (s ciljem ekstrakcija), suradnja prof.Barba, te mogućnostima enkapsulacije dobivenih ekstrakata (suradnja prof.Vinceković) itd.

Prof. Režek Jambrak sudjeluje kao članica uređivačkog odbora (od 2011 do danas) ili kao pomoćna urednica u 19 međunarodnih časopisa. U 2017. godini postala je i pomoćni urednik (Associate editor) u Wiley-evom časopisu *Journal of Food Processing and Preservation,* te gostujući urednik časopisa *Journal of Food Quality* (special issue). Recenzirala je preko 160 znanstvenih radova u više od 40 međunarodnih znanstvenih časopisa, te četiri (4) znanstvene knjige (Elsevier, Wiley). Komentorica je 2 doktorata, te više od 30 diplomskih i završnih radova. Rezultati istraživanja tretmana ultrazvuka na voćnim sokovima jabuke, brusnice i borovnice, unutar doktorskog rada (obranjen 2012. doktorandica Marina Šimunek, Vindija d.d.) primjenjuju se u industriji.

izv.prof.dr.sc. Anet Režek Jambrak aktivno surađuje sa znanstvenicima iz svijeta na primjeni rezultata znanstvenih istraživanja u prehrambenoj industriji (prof.Chemat, University of Avignon, Francuska; prof.Mason i prof.Panywnik, Coventry University, Velika Britanija; prof.Cravotto, University of Torino, Italija; prof.Ashokkumar, University of Melbourne, Australija; prof. Gomez, Lund University, Švedska; prof. Miklavčić, University of Ljubljana, Slovenija; prof. Raso, University of Zaragoza, Španjolska; prof. Ferrari, University of Salerno, Italija; doc. Barba, University of Valencia, Španjolska) i mnogi drugi.

U radovima predloženice prikazan je veliki utjecaj na razvoj područja biotehničkih znanosti, a vezan je uz primjenu ne-toplinskih tehnika (ultrazvuk, hladna plazma, visoki tlak, pulsirajuće električno polje, tribomehanička mikronizacija) u procesiranju hrane. U Hrvatskoj, iako trenutno ne postoji upotreba ne-toplinskih tehnika procesiranja u području prehrambene industrije za očekivati je da će i naša prehrambena industrija pratiti svjetske trendove u ovom području proizvodnje hrane. Upotreba i primjena tih tehnika u procesiranju hrane pokazala je znatno unaprjeđenje procesa i proizvoda u drugim državama kao što su Francuska, Velika Britanija, SAD, Španjolska, Australija i druge.

Iz opusa predloženice vidljiv je znanstveni doprinos na razvoj područja i primjenu novih tehnika u procesiranju hrane. Glavne prednosti ne-toplinskih tehnika u odnosu na druge metode su efikasnost, energetska učinkovitost, niže temperature obrade od uobičajenih postupaka, smanjeno onečišćenje okoliša, te ekonomska isplativost. U ovim radovima prikazani su rezultati koji uključuju primjenu ultrazvuka u procesiranju proteina, škrobova, sokova, vina, soje, operaciji sušenja te inaktivaciji mikroorganizama. Vidljiva je direktna primjena ultrazvuka u modifikaciji funkcionalnih svojstava (primjer mliječne industrije u Australiji) proteina i škrobova (visoko međunarodno citirani radovi, brojem citata od 70-162 puta), te primjena ultrazvuka visoke snage s blago povišenom temperaturom kao zamjena za tradicionalni proces pasterizacije sokova. Nadalje, u radovima je opisana primjena hladne plazme u inaktivaciji mikroorganizama, obradi sokova, te primjena visokog tlaka i tribomehaničke mikronizacije u obradi suspenzija proteina i škrobova. Isto tako prikazana je primjena pulsirajućih električnih polja u obradi otpada prehrambene industrije, inaktivaciji enzima, i utjecaj na sastojke hrane. Mogućnosti daljnje primjene ne-toplinskih tehnika ostavljaju široki spektar ideja.

Dobiveni rezultati primjenjuju se u mliječnoj industriji u dobivanju proizvoda boljih funkcionalnih karakteristika i modificiranju pojedinih svojstava (bioaktivni peptidi, funkcionalni napitci), u ekstrakciji visoko biološki aktivnih spojeva (nano i mikroenkapsulacija), u dobivanju proizvoda na bazi modificiranih škrobova boljih funkcionalnih svojstava, u obradi sokova s ciljem dobivanja većeg udjela bioaktivnih komponenti (fenola, antocijana), u procesima sušenja voća i povrća s ciljem učinkovitijeg i bržeg procesa dobivanja gotovog proizvoda, te u obradi otpada iz prehrambene industrije. Ovim tehnikama dobivaju se proizvodi koji su zdravstveno ispravni (potvrđeni od strane EFSA-e i FDA), te je moguća direktna formulacija željenog proizvoda. Primjena ultrazvuka (principom kavitacije) i hladne plazme (slobodni radikali) omogućuje uništavanje mikroorganizama i enzima pri nižim temperaturama, te na taj način ne dolazi do degradativnih pojava koji su mogući kod drugih procesa. Primjena ovih tehnika zahtjeva i visoku interdisciplinarnost (prirodne i tehničke znanosti), te je omogućeno razumijevanje temeljnih mehanizama fizikalnih i kemijskih procesa tijekom obrade hrane. Trenutno je u pripremi i patent koji će uključivati primjenu plazme stvorene visokonaponskim električnim pražnjenjem pri konzerviranju tekuće

pripremi i patent koji će uključivati primjenu plazme stvorene visokonaponskim električnim pražnjenjem pri konzerviranju tekuće hrane i ekstrakcijama bioaktivnih spojeva. Dobiveni rezultati objavljeni su u znanstvenim časopisima s visokim faktorima utjecaja (2.08-6.207) te su izuzetno prepoznati i citirani (od 19-162 puta). Predloženica je na ovaj način značajno doprinijela razvoju područja biotehničkih znanosti.

izv.prof.dr.sc. Anet Režek Jambrak aktivno sudjeluje u istraživanjima u sklopu 8 međunarodnih projekata (COST, 2011-2019). Na COST (European Cooperation in Science and Technology) projektima predloženica se bavi problematikom primjene pulsirajućeg električnog polja (elektroporacije) u obradi hrane, matematičkim modeliranjem u prehrambenoj industriji, metodama uklanjanja patogena iz hrane, metodama obrade biomase ne-toplinskim tehnikama itd. Sudjeluje i u radu EFFOST-a i IUFOST-a u grupi mladih znanstvenika. Također, sudjeluje i u znanstvenom centru izvrsnosti u suradnji s IRB (*Bioprospecting mora*). Trenutno koordinira prijavu COST projekta pod nazivom „*European network for validation of non-thermal technologies and processes*", koju podupire više od 80 znanstvenika iz 20 zemalja, uz potporu IUFOST-a, EFFOST-a, ISEKI-a, GHI-a i EFSE. Također, predloženica je bila suradnica na projektu „*Primjena plazme stvorene visokonaponskim električnim pražnjenjem pri konzerviranju tekuće hrane*" (2014-2016), te je od 2017.g voditeljica projekta ***Ekstrakcije bioaktivnih spojeva iz mediteranskog bilja sa "zelenim otapalima" primjenom visokonaponskog pražnjenja***, financiranih od strane Hrvatske zaklade za znanost.

Na temelju svih podataka, predlažem da se izv.prof.dr.sc. Anet Režek Jambrak dodjeli **Godišnja nagrada za znanost** za **2017.** godinu, u kategoriji **godišnja nagrada za znanost: značajno znanstveno dostignuće**, u području biotehničkih znanosti, polje prehrambena tehnologija, grana inženjerstvo.

red. prof. dr. sc. Kata Galić

PODACI O OSOBI KOJA JE OBRAZLOŽENJE SASTAVILA:

Prof.dr.sc. Kata Galić
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo
Pierottijeva 6
10000 Zagreb
kgalic@pbf.hr

Dr.sc. Kata Galić je redovita profesorica na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Diplomirala je 1982., magistrirala 1985, i doktorirala 1989 godine iz Biotehničkih znanosti. Znanstveno usavršavanje provela je u Italiji (1988) i Velikoj Britaniji (1990-1991 British Council stipendija; 1994. J.W.T. Jones-Royal Society of Chemistry stipendija). Članica je Upravnog odbora Hrvatskog društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista; izvršnog odbora (2008-2016) i stalnog odbora za širenje znanosti i komunikaciju (od 2016) the European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) i članica radnih skupina unutar the International Union of Food Science and Technology (IUFoST); i članica je the Royal Society of Chemistry (UK).
Istraživački rad obuhvaća karakterizaciju permeacijskih svojstava polimera, utjecaj različitih čimbenika na promjenu barijernih svojstava polimernih materijala za pakiranje hrane i njihov utjecaj na trajnost upakirane hrane. Objavila je 88 znanstvenih i 24 stručna rada, u časopisima i Zbornicima radova te sudjelovala na znanstvenim i stručnim skupovima u zemlji i inozemstvu (73). Mentorica je 33 diplomska, 4 magistarska i 4 doktorska rada. (Ko)autorica je dva sveučilišna udžbenika i šest poglavlja u knjigama. Voditeljica je 10 nacionalnih i 3 međunarodna projekta te je kao suradnica sudjelovala na 18 znanstvenih i stručnih projekata.
Bila je prodekanica za znanstvenu međunarodnu suradnju (2001-2003). Bila je tajnica u organizaciji međunarodnih kongresa (2001, 2003, 2008). Dobitnica je dviju državnih nagrada za znanost u području biotehničkih znanosti (2008 i 2011), te EFFoST Outstanding Achievement Award (2013).

PRILOG

IME I PREZIME PREDLOŽENIKA: ANET REŽEK JAMBRAK

A. Ukupan broj radova: 86

A1.

a) radovi objavljeni u časopisima koji su referirani u svjetskim bazama podataka

(CC, SCI)
Znanstveni radovi iz skupine a1

1. Zoran Herceg, **Anet Režek**, Vesna Lelas, Greta Krešić, Mila Franetović (2007) Effect of carbohydrates on the emulsifying, foaming and freezing properties of whey protein suspensions. *Journal of Food Engineering.* 79 (1), 279-286.
Q1 CC number: 2007-096ZI-0037; ISSN: 0260-8774; Impact factor: 1.848

2. Greta Krešić, Vesna Lelas, Zoran Herceg, **Anet Režek** (2006) Effects of high pressure on functionality of whey protein concentrate and whey protein isolate. *Le Lait.* 86, 303-315.
Q2 CC number: 067CA-0004; ISSN: 0023-7302; Impact factor: 0.86

3. **Anet Režek Jambrak**, Timothy J. Mason, Larysa Paniwnyk, Vesna Lelas (2007) Accelerated drying of button mushrooms, Brussels sprouts and cauliflower by applying power ultrasound and its rehydration properties. *Journal of Food Engineering*. 81 (1), 88-97.
Q1 CC number: 2007-143PK-0012; ISSN: 0260-8774; Impact factor: 1.848

4. **Anet Režek Jambrak**, Timothy J. Mason, Larysa Paniwnyk, Vesna Lelas (2007) Ultrasonic Effect on pH, Electric Conductivity, and Tissue Surface of Button Mushrooms, Brussels Sprouts and Cauliflower**.** *Czech J. Food Sci.* 25 (2), 90–100.
Q3 CC number: 2007-149MS-0004; ISSN: 1212-1800; Impact factor: 0.448

5. **Anet Režek Jambrak**, Timothy J. Mason, Vesna Lelas, Zoran Herceg, Ivana Ljubić Herceg (2008) Effect of ultrasound treatment on solubility and foaming properties of whey protein suspensions. *Journal of Food Engineering*. 86 (2), 281-287.
Q1 CC number: 2008-260MC-0016; ISSN: 0260-8774; Impact factor: 2.081

6. Greta Krešić, Vesna Lelas, **Anet Režek Jambrak**, Zoran Herceg, Suzana Rimac Brnčić (2008) Influences of novel food processing technologies on the rheological and thermophysical properties of whey proteins. *Journal of Food Engineering*. **87 (1)**, 64–73.
Q1 CC number: 2008-282SQ-0011; ISSN: 0260-8774; Impact factor: 2.081

7. **Anet Režek Jambrak**, Vesna Lelas, Timothy J. Mason, Greta Krešić, Marija Badanjak (2009) Physical properties of ultrasound treated soy proteins. *Journal of Food Engineering.* 93, 386–393.
Q1 CC number: 2009-446MG-0001; ISSN: 0260-8774; Impact factor: 2.081

8. **Anet Režek Jambrak**, Vesna Lelas, Zoran Herceg, Marija Badanjak, Verica Batur, Mislav Muža (2009) Prednosti i nedostaci primjene ultrazvuka visoke snage u mljekarskoj industriji. *Mljekarstvo,* 59(4); 267-281. Impact factor: 0,717.
Q3 ISI Document delivery: 547CY; ISSN: 0026-704X

9. **Anet Režek Jambrak**, Timothy J. Mason, Vesna Lelas, Greta Krešić (2010) Ultrasonic effect on physicochemical and functional properties of a-lactalbumin. *LWT - Food Science and Technology,* 43, 254–262.
Q1 CC number: 2010-525FA-0009 ; ISSN: 0023-6438; Impact factor: 1.887

10. **Anet Režek Jambrak**, Zoran Herceg, Drago Šubarić, Jurislav Babić, Mladen Brnčić, Suzana Rimac Brnčić, Tomislav Bosiljkov, Domagoj Čvek, Branko Tripalo, Jurica Gelo (2010) Ultrasound effect on physical properties of corn starch. *Carbohydrate Polymers,* 79, 91–100.
Q1 CC number:2010-523GA-0011; ISSN: 0144-8617; Impact factor: 2.644

11. Ivana Ljubić Herceg, **Anet Režek Jambrak**, Drago Šubarić, Mladen Brnčić, Suzana Rimac Brnčić, Marija Badanjak, Branko Tripalo, Damir Ježek, Dubravka Novotni, Zoran Herceg (2010) Texture and pasting properties of ultrasonically treated corn starch. *Czech Journal of Food Sciences*, 28 (2); 83-93.
Q2 CC Number: 2010-595WT-0001; ISSN: 1212-1800, Impact factor: 0.413

12. Zoran Herceg, Verica Batur, **Anet Režek Jambrak**, Marija Badanjak, Suzana Rimac Brnčić, Vesna Lelas (2010) Modification of rheological, thermophysical, textural and some physical properties of corn starch by tribomechanical treatment. *Carbohydrate polymers*, 80, 1072-1077.
Q1 CC Number: 2010-595TO-0009; ISSN:0144-8617, Impact factor: 2.644

13. Greta Krešić, Zoran Herceg, Vesna Lelas, **Anet Režek Jambrak** (2010) Consumers' behaviour and motives for selection of dairy beverages in Kvarner region: a pilot study. *Mljekarstvo*, 60 (1); 50-58. Impact factor: 0,717.
Q3 ISI Document Delivery No: 603HS; ISSN:0026-704X

14. Verica Batur, Vesna Lelas, **Anet Režek Jambrak**, Zoran Herceg, Marija Badanjak (2010) Utjecaj ultrazvuka visoke snage na reološka svojstva i svojstva pjenjenja modelnih sladolednih smjesa. *Mljekarstvo*, 60(1); 10-18. Impact factor: 0,717.
Q3 Acc.No:WOS:000278200100002; IDS No: 603HS; ISSN: 0026-704X

15. Greta Krešić, **Anet Režek Jambrak**, Vesna Lelas, Zoran Herceg (2011) Influence of innovative technologies on rheological and thermophysical properties of whey proteins and guar gum model systems. *Mljekarstvo*, 61 (1), 64-78. Impact factor: 0,717.
Q4 Acc.No:WOS:000289604500007; IDS No: 751GC; ISSN: 0026-704X

16. **Anet Režek Jambrak**, Vesna Lelas, Greta Krešić, Marija Badanjak, Suzana Rimac Brnčić, Zoran Herceg, Verica Batur, Iris Grčić (2011) Rheological, functional and thermo-physical properties of ultrasound treated whey proteins with addition of sucrose or milk powder. *Mljekarstvo*, 61 (1), 79-91. Impact factor: 0,717.
Q4 Acc.No:WOS:000289604500008; IDS No: 751GC; ISSN: 0026-704X

17. Edita Juraga, Brankica Sobota Šalamon, Zoran Herceg, **Anet Režek Jambrak** (2011) *Application of high intensity ultrasound treatment on Enterobacteriae count* in milk*, Mljekarstvo,* 61 (2), 125-134. Impact factor: 0,717
Q4 Acc.No:WOS:000293119000003; IDS No: 797IZ; ISSN: 0026-704X

18. Igor Dubrović, Zoran Herceg, **Anet Režek Jambrak**, Marija Badanjak, Verica Dragović-Uzelac (2011) Effect of High Intensity Ultrasound and Pasteurization on Anthocyanin Content in Strawberry Juice. *Food Technology and Biotechnology*, 49 (2) 196–204.
Q2 CC Number: 2011-783ZF-0006; ISSN:1330-9862, Impact factor: 0.976

19. Zoran Herceg, **Anet Režek Jambrak**, Vesna Lelas and Selma Mededovic Thagard (2012) The effect of High Intensity Ultrasound Treatment on Amount of Staphylococcus aureus and Escherichia coli in Milk. *Food Technology and Biotechnology*, 50 (1), 46-52.
Q2 CC Number: 2012-926MJ-0006; ISSN:1330-9862, Impact factor: 0.976

20. Dunja Horžić, **Anet Režek Jambrak**, Ana Belščak-Cvitanović, Draženka Komes i Vesna Lelas (2012) Comparison of Conventional and Ultrasound Assisted Extraction Techniques of Yellow Tea and Bioactive Composition of Obtained Extracts. *Food and Bioprocess Technology.* 5 (7), 2858-2870. **Q1***,* Impact factor: 3.576

21. Herceg Z., Juraga E., Sobota-Šalamon B., **Režek Jambrak A**. (2012) Inactivation of mesophilic bacteria in milk by means of high intensity ultrasound using response surface methodology. *Czech Journal of Food Sciences*. 30(2), 108 – 118. **Q2,** Impact factor: 0.675

22. Marina Šimunek, **Anet Režek Jambrak**, Marinko Petrović, Hrvoje Juretić, Nikola Major, Zoran Herceg, Mirjana Hruškar, Tomislava Vukušić (2013) Aroma Profile and Sensory Properties of Ultrasound Treated Apple Juice and Nectar. *Food Technology and Biotechnology*, ISSN:1330-9862, 51 (1) , 101-111. **Q2,** Impact factor: 0.976.

23. Elez Garofulić, I., Dragović-Uzelac, V., **Režek Jambrak, A**., Jukić, M. (2013) The effect of microwave assisted extraction on the isolation of anthocyanins and phenolic acids from sour cherry Marasca (Prunus cerasus var. Marasca). *Journal of Food Engineering* 117 (4), 437-442. **Q1**, Impact factor: 2.771

24. Verica Batur, Selma Mededovic Thagard, **Anet Režek Jambrak**, Tomislava Vukušić and Zoran Herceg (2013) Effect of Tribomechanical Micronisation and Activation Treatment on Textural and Thermophysical Properties of Wheat and Potato Starch Gels. *Food Technology and Biotechnology,* 51 (2), 278-283. **Q2**, Impact factor: 0.92

25. Herceg, Z., Markov, K., Šalamon, B.S., **Jambrak, A.R**., Vukušić, T., Kaliterna, J. (2013) Effect of high intensity ultrasound treatment on the growth of food spoilage bacteria. *Food Technology and Biotechnology* 51 (3), 352-359. **Q1**, Impact factor: 0.92

26. Šimunek, M., **Jambrak, A.R**., Dobrović, S., Herceg, Z., Vukušić, T. (2014) Rheological properties of ultrasound treated apple, cranberry and blueberry juice and nectar. *Journal of Food Science and Technology,* 51 (12), 3577-3593. **Q2**, Impact factor: 2.20.

27. **Jambrak, A.R**., Mason, T.J., Lelas, V., Paniwnyk, L., Herceg, Z. (2014) Effect of ultrasound treatment on particle size and molecular weight of whey proteins. *Journal of Food Engineering* 121 (1), 15-23. **Q1**, Impact factor: 2.77

28. **Anet Režek Jambrak**, Tomislava Vukušić, Višnja Stulić, Jasna Mrvčić, Slobodan Milošević, Marina Šimunek, Zoran Herceg (2015) The Effect of High Power Ultrasound and Cold Gas-Phase Plasma Treatments on Selected Yeast in Pure Culture. *Food and Bioprocess Technology.* 8(4), 791-800. **Q1**, Impact factor: 3.576

29. Ivona Elez Garofulić, **Anet Režek Jambrak**, Slobodan Milošević, Verica Dragović-Uzelac, Zoran Zorić, Zoran Herceg (2015) The effect of gas phase plasma treatment on the anthocyanin and phenolic acid content of sour cherry Marasca (Prunus cerasus var. Marasca) juice. *LWT - Food Science and Technology.* 62 (1), 894-900. **Q1**, Impact factor: 2.42

30. Zoran Herceg, **Anet Režek Jambrak**, Tomislava Vukušić, Višnja Stulić, Damir Stanzer, Slobodan Milošević (2015) The effect of high power ultrasound and gas phase plasma treatment on *Aspergillus* spp. and *Penicillium* spp. count in pure culture. *Journal of Applied Microbiology.* 118 (1), 132-141. **Q2**, Impact factor: 2.48

31. Mohamed Koubaa, Elena Roselló-Soto, Jana Šic Žlabur, **Anet Režek Jambrak**, Mladen Brnčić, Nabil Grimi, Nadia Boussetta, and Francisco J. Barba (2015) Current and New Insights in the Sustainable and Green Recovery of Nutritionally Valuable Compounds from Stevia rebaudiana Bertoni DOI: 10.1021/acs.jafc.5b01994. *Journal of Agricultural and Food Chemistry.* 6835−6846. **Q1**, Impact factor: 2.91

32. Herceg, Z., Kovačević, D.B., Kljusurić, J.G., **Jambrak, A.R**., Zorić, Z., Dragović-Uzelac, V. (2016) Gas phase plasma impact on phenolic compounds in pomegranate juice. *Food Chemistry*. 190(11), 665-672. doi: 10.1016/j.foodchem.2015.05.135. **Q1**, Impact factor: 4.05.

33. 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.
doi: 10.1016/j.foodchem.2015.05.099. **Q1**, Impact factor: 4.05.

34. Gracin, L., **Jambrak, A.R.**, Juretić, H., Dobrović, S., Barukčić, I., Grozdanović, M., Smoljanić, G. (2016) Influence of high power ultrasound on Brettanomyces and lactic acid bacteria in wine in continuous flow treatment. *Applied Acoustics*. 103, 143-147.
doi:10.1016/j.apacoust.2015.05.005 **Q2**, Impact factor: 1.02.

35. Jurić, A., Delaš, I., Vukušić, T., Milošević, S., **Jambrak, A.R**., Herceg, Z. (2016) Influence of gas phase plasma and high power ultrasound on fatty acids in goat milk.
American Journal of Food Technology. DOI: 10.3923/ajft.2016.125.133. 11 (4), 125-133, **Q3.**

36. **Jambrak, A.R**, Šimunek, M., Petrović, M., Bedić, H., Herceg, Z., Juretić, H. (2016) Aromatic profile and sensory characterisation of ultrasound treated cranberry juice and nectar. *Ultrasonics Sonochemistry.* DOI: 10.1016/j.ultsonch.2016.11.027. **Q1.** Impact factor: 4.55.

37. **AR Jambrak**, M Šimunek, S Evačić, K Markov, G Smoljanić, J Frece (2017) Influence of high power ultrasound on selected moulds, yeasts and Alicyclobacillus acidoterrestris in apple, cranberry and blueberry juice and nectar. *Ultrasonics*
Q1, Impact factor: 2.05

38. Kujundžić, D., **Režek Jambrak, A.**, Vukušić, T., Stulić, V., Gajdoš Kljusurić, J., Banović, M., Herceg, Z. (2017) Near infrared characterisation of steviol glycosides extracted from Stevia rebaudiana Bertoni using high power ultrasound and gas phase plasma. *Journal of Food and Nutrition Research*. 56 (2), 109-120.
Q3, Impact factor: 1.67

39. Predrag Putnik, Danijela Bursać Kovačević, **Anet Režek Jambrak**, Francisco J. Barba, Giancarlo Cravotto, Arianna Binello, Jose Manuel Lorenzo and Avi Shpigelman (2017) Innovative "Green" and Novel Strategies for the Extraction of Bioactive Added Value Compounds from Citrus Wastes—A Review. *Molecules*, 22(5), 680. doi:10.3390/molecules22050680
Q2, Impact factor: 2.46

40. Antonio Petošić, Marko Horvat, **Anet Režek Jambrak** (2017) Electromechanical, acoustical and thermodynamical characterization of a low-frequency sonotrode-type transducer in a small sonoreactor at different excitation levels and loading conditions. *Ultrasonics Sonochemistry*, 39, 219-232.
Q1, Impact factor: 4.55

41. **Anet Režek Jambrak**, Marina Šimunek, Antonia Zeko, Zoran Herceg, Tomislava Vukušić (2017) Antioxidant, quality and electronic tongue sensory parameters of thermosonicated blueberry nectar. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 44, 202-211.
Q1, Impact factor: 3.75

42. N.N. Misra, Alex Martynenko, Farid Chemat, Larysa Paniwnyk, Francisco J. Barba & **Anet Režek Jambrak** (2017) Thermodynamics, Transport Phenomena and Electrochemistry of External Field Assisted Non-thermal Food Technologies. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*.
Q1, Impact factor: 5.49

43. Ščetar, M., Kurek, M., **Režek Jambrak, A.**, Debeaufort, F., Galić, K. (2017) Influence of high power ultrasound on physical–chemical properties of polypropylene films aimed for food packaging: barrier and contact angle features. *Polymer International*. 66 (11), 1572-1578.
Q1, Impact factor: 2.07

44. Barukčić, I., Gracin, L., **Jambrak, A.R.**, Božanić, R. (2017) Comparison of chemical, rheological and sensory properties of kefir produced by kefir grains and commercial kefir starter | [Usporedba kemijskog sastava, reoloških i senzorskih svojstava kefira proizvedenog primjenom kefirnih zrnaca i starter kulture]. *Mljekarstvo*. 67 (3), 169-176.
Q3, Impact factor: 0.631

45. Vinceković, M., Viskić, M., Jurić, S., Giacometti, J., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Donsì, F., Barba, F.J., **Režek Jambrak, A.** (2017) Innovative technologies for encapsulation of Mediterranean plants extracts. *Trends in Food Science and Technology*. 69, 1-12.
Q1, Impact factor: 5.191

46. **Režek Jambrak A**, Šimunek M., Grbeš F., Mandura A., Djekic I. (2017) Analysis of apple beverages treated with high-power ultrasound: a quality function deployment approach. *Journal of Science of Food and Agriculture*. doi: 10.1002/jsfa.8714. *(u tisku)*
Q1, Impact factor: 2.463

47. Ilija Djekic, Neus Sanjuán, Gabriela Clemente, **Anet Režek Jambrak**, Aleksandra Djukić-Vuković, Urška Vrabič Brodnjak, Eugen Pop, Rallou Thomopoulos, Alberto Tonda (2017) Review on environmental models in the food chain - Current status and future perspectives. *Journal of Cleaner Production*. 176 (2018) 1012-1025
https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.11.241
Q1, Impact factor: 6.207

b) <u>radovi objavljeni u domaćim časopisima koji su referirani u svjetskim bazama podataka (s prethodnima izjednačeni)</u>

CAB Abstract; FSTA

1. Zoran Herceg, Vesna Lelas, **Anet Režek** (2004) Funkcionalna svojstva α-laktalbumina i β-laktoglobulina. *Mljekarstvo* 54 (3), 195-208. CAB Abstracts number: 20043184913; ISSN: 0026-704X

2. Zoran Herceg, Vesna Lelas, Greta Krešić, **Anet Režek** (2005) Funkcionalnost izolata i hidrolizata proteina sirutke. *Mljekarstvo* 55 (3), 171-184. CAB Abstract number: 20053164912; ISSN: 0026-704X

3. **Anet Režek Jambrak**, Vesna Lelas, Zoran Herceg, Marija Badanjak, Zoran Werner (2010) Primjena ultrazvuka visoke snage u sušenju voća i povrća. *Kemija u industriji : časopis kemičara i tehnologa Hrvatske*, 59 (4); 169-177. ISSN: 0022-9830.

4. Greta Krešić, V. Lelas, **A. Režek Jambrak**, Z. Herceg (2011) Primjena visokog tlaka u postupcima obrade hrane. *Kemija u industriji : časopis kemičara i tehnologa Hrvatske.* 60 (1) 11–19. ISSN: 0022-9830.

5. Helena **Drmić**, **Anet Režek Jambrak** (2011) Ultrazvučna ekstrakcija bioaktivnih spojeva (Ultrasound assisted extraction of bioactive compounds). *Croatian Journal of Food Science and Technology,* 2 (2) 22-33. CAB Abstracts number: 20113102066.

6. Monika Blekić, **Anet Režek Jambrak**, F. Chemat (2011) Mikrovalna ekstrakcija bioaktivnih spojeva (Microwave extraction of bioactive compounds). *Croatian Journal of Food Science and Technology,* 3 (1) 32-47. CAB Abstracts number: 20113256602.

7. Zoran Herceg, Verica Batur, **Anet Režek Jambrak**, Tomislava Vukušić, Ines Gmajnički, and Igor Špoljarić (2013) The Effect of Tribomechanical Micronization and Activation on Rheological, Thermophysical, and Some Physical Properties of Tapioca Starch. International. *Journal of Carbohydrate Chemistry.* http://dx.doi.org/10.1155/2013/657951

8. Zoran Herceg, Vesna Lelas, **Anet Režek Jambrak**, Tomislava Vukušić, Branka Levaj (2013) Influence of thermo-sonication on microbiological safety, color and anthocyanins content of strawberry juice**.** *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 4, 26-37.

9. **A.Režek Jambrak**, Z.Herceg, J.Grbavac (2014) Possibilities of applying high power ultrasound in meat industry. *Meat.* XVI(4), 356-361.

10. Tomislava Vukušić, Višnja Stulić, **Anet Režek Jambrak**, S. Milošević, D. Stanzer, Z. Herceg (2016) Effect of treatment by non-thermal plasma jet on the growth of various food spoilage bacteria in superfluous. DOI: 10.17508/CJFST.2016.8.1.03 *Croat. J. Food Sci. Technol*., 8 (1) 20-29.

11. Ćurko, N., Kelšin, K., **Režek Jambrak, A**., Tomašević, M., Gracin, L., Poturica, V., Ružman, E., Kovačević Ganić, K. (2017) The effect of high power ultrasound on phenolic composition, chromatic characteristics, and aroma compounds of red wines. *Croatian Journal of Food science and Technology*. (In press, rad u postupku indeksiranja). (CAB; ISSN: 1848-9923; DOI: 10.17508/CJFST.2017.9.2.08)

A2. knjige

2. koautor knjige

Poglavlje u međunarodnoj znanstvenoj knjizi:

1. **Anet Režek Jambrak**; Dubravka Škevin (2017)
Lipids // Nutraceutical and Functional Food Components: Effects of Innovative Processing Techniques / Charis Galanakis, editor(s). Elsevier : © Academic Press 2017, Str. 100-130.

2.**Anet Rezek Jambrak** (2017) Physical properties of sonicated products: a new era for novel ingredients. In: Ultrasound: Advances for Food Processing and Preservation. Daniela Bermudez-Aguirre (Editor), Academic Press, Elsevier.

3. Eldevan S. Silva; Shahin Roohinejad; Mohamed Koubaa; Francisco J. Barba; **Anet Režek Jambrak**; Tomislava Vukušić; Mauro D. Santos; Rui P. Queirós; and Jorge A. Saraiva (2017) Effect of Pulsed Electric Fields on Food Constituents // Handbook of Electroporation / Damijan Miklavcic, editor(s). Springer International Publishing : Springer International Publishing Switzerland, Str. 1-18.

4. Mahesha M. Poojary; Shahin Roohinejad; Francisco J. Barba; Mohamed Koubaa; Eduardo Puértolas; **Anet Režek Jambrak**; Ralf Greiner; and Indrawati Oey (2017) Application of Pulsed Electric Field Treatment for Food Waste Recovery Operations // Handbook of Electroporation / Damijan Miklavcic, editor(s). Springer International Publishing Switzerland: Springer International Publishing, Str. 1-18.

5. Mahesha M. Poojary, Shahin Roohinejad, Mohamed Koubaa, Francisco J. Barba, Paolo Passamonti, **Anet Režek Jambrak**, Indrawati Oey, and Ralf Greiner (2017) Impact of Pulsed Electric Fields on Enzymes // Handbook of Electroporation / Damijan Miklavcic, editor(s). Springer International Publishing Switzerland : Springer International Publishing, Str. 35-50.

6. **Anet Režek Jambrak**; Tomislava Vukušić (2016)
State of the Art of the use of Ultrasound in the Beverage Industry (I): Effects on Beverages // Applications of Ultrasound in the Beverage Industry / José María García Martos, editor(s). New York : Nova Science Publishers, Str. 1-18.

7. **Anet Režek Jambrak**; Tomislava Vukušić; Zoran Herceg (2016)
Ultrasound in the beverage industry (ii). effects on microorganisms // Applications of Ultrasound in the Beverage Industry / Juan Francisco García Martín, editor(s).
New York : Nova Science Publishers, Str. 19-31.

8. **Režek Jambrak, Anet**; Herceg, Zoran (2014)
Application of Ultrasonics in Food Preservation and Processing // Conventional and Advanced Food Processing Technologies / Suvendu Bhattacharya., editor(s).
UK : John Wiley & Sons, Ltd., Str. 515-535.

Poglavlja u domaćoj knjizi:

1. A.Režek Jambrak: Food processing by pulsed electric field (PEF). In: Food preservation – novel techniques („Procesi konzerviranja hrane – novi postupci“). Editor: Z.Herceg. Golden marketing- Tehnička knjiga. pp. 68-79, 2009.

2. A.Režek Jambrak: Food processing by ohmic heating. In: Food preservation – novel techniques („Procesi konzerviranja hrane – novi postupci“). Editor: Z.Herceg. Golden marketing- Tehnička knjiga. pp. 79-84, 2009.

3. A.Režek Jambrak: Food processing by ultrasound. In: Food preservation – novel techniques („Procesi konzerviranja hrane – novi postupci“). Editor: Z.Herceg. Golden marketing- Tehnička knjiga. 2009.

A3. monografije ------

A4. radovi u zbornicima radova

a) na međunarodnim skupovima

1. S. Rimac Brnčić, **A. Režek**, V. Lelas, V. Dragović-Uzelac (2005) Polyphenols profile of fig's jam enriched with carob powder. *Proceedings of INTRADFOOD 2005, Innovations in traditional foods***,** 1187-1190 (Valencia, Spain)

2. **Anet Režek Jambrak**, Timothy J. Mason, Zoran Herceg, Vesna Lelas, Greta Krešić (2008) Effect of ultrasound treatment on particle size distribution and protein composition of soy protein isolate & concentrate suspensions.
Proceedings of the The 2008 Joint Central European Congress, 4th Central European Congress on Food 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists, and Nutritionists. (Cavtat, Croatia)

3. Levaj, Branka; Putnik, Predrag; Linardić, Ivana; Herceg, Zoran; **Režek Jambrak, Anet**; Bursać Kovačević, Danijela (2012) Influence of pre-treatment on yield and quality of mandarin juices. *Proceedings of 6th Central European Congress (CEFood)/ Lević, Jovanka (ur.). - Novi Sad : University of Novi Sad, Institute of Food Technology* , 874-880.
Organizator: EFFoST (European Federation of Food Science and Technology) i IUFoST (International Union of Food Science and Technology), (ISBN: 978-86-7994-027-8).

4. Petošić, Antonio; Budimir, Marko; Horvat, Marko; **Režek Jambrak, Anet** (2016)
Electromechanical, acoustical and thermodynamical characterization of ultrasound transducers for sonochemistry applications // Proceedings of the 7th AAAA Congress on Sound and Vibration with Exhibition / Čudina, Mirko, editor(s). Ljubljana: Slovenian Acoustical Society, 2016. 233-240

b) na domaćim skupovima

A5. Pozvana predavanja

a) na međunarodnim skupovima

1. L. Gracin, M. Grozdanović, **A. Režek Jambrak**, K. Kovačević Ganić, N. Ćurko, H. Juretić, S. Dobrović (2011) Effect of high intensity ultrasound on yeast of *Brettanomyces* genus and sensory quality of wine. *7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists.* Opatija, Croatia.

2. **Režek Jambrak A.**, T. Vukušić, Z. Herceg, Lelas V., Chemat F. (2012) Design of microwave and pulsed electric field extraction of essential oils from citrus peel. *Proceedings of the International conference Bio&Food Electrotechnologies*- BFE 2012. Salerno, Italija.

3. **A.Režek Jambrak** (2016) High power ultrasound and food processing. 2nd International Conference on ultrasonic-based applications: from analysis to synthesis (ULTRASONICS-2016). Caparica (Lisbon, Portugal).

4. **A.Režek Jambrak** (2016) High power ultrasound in food processing: impact on physical properties of food. 22nd International Congress on Acoustics. Buenos Aires, Argentina.

5. **A.Režek Jambrak** (2016) Innovation in food science through "green" technologies. 18th World Congress of Food Science and Technology, Dublin.

6. Petošić, Antonio; Budimir, Marko; Horvat, Marko; **Režek Jambrak, Anet** (2016)
Electromechanical, acoustical and thermodynamical characterization of ultrasound transducers for sonochemistry applications // Proceedings of the 7th AAAA Congress on Sound and Vibration with Exhibition / Čudina, Mirko, editor(s). Ljubljana: Slovenian Acoustical Society, 2016. 233-240

7. **Anet Režek Jambrak** (2017) Non-thermal food processing in inactivation of microorganisms: are they really inactivated?", "6th International Congress on Food Technology, Athens, Greece.

8. **Anet Režek Jambrak** (2017) High voltage electrical discharge plasma in extraction processes. 19th International Conference on Food Processing & Technology. Paris, France

b) na domaćim skupovima

1. **Anet Režek Jambrak**, Vesna Lelas, Marija Badanjak, Mladen Brnčić, Branko Tripalo (2008) Utjecaj ultrazvuka na reološka svojstva modelnih sustava koncentrata proteina sirutke i guar gume, *38. Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem*, Lovran, Croatia.

2. Zoran Herceg, **Anet Režek Jambrak**, Tomislava Vukušić (2014) Primjena novih netermalnih postupaka pri procesiranju hrane (Application of new non thermal processes in food processing). *Simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem*, Croatian dairy experts symposium with international participation, Lovran, Croatia.

A6. stručni radovi

1. Zoran Herceg i **Anet Režek** (2006) Nutritional and functional properties of whey proteins concentrate and isolate. *Mljekarstvo*, 56 (4), 379-396**.** CAB Abstract number: 2007/01-2007-06; IS: 0026-704X

2. Zoran Herceg, **Anet Režek Jambrak**, Suzana Rimac Brnčić (2008) Molekularna osnova funkcionalnosti proteina sirutke. *Mljekarstvo*, 58(2), 181-193. ISSN: 0026-704X

3. Zoran Herceg, Mladen Brnčić, **Anet Režek Jambrak**, Suzana Rimac Brnčić, Marija Badanjak, Irma Sokolić (2009) Mogućnost primjene ultrazvuka visokog intenziteta u mljekarskoj industriji. *Mljekarstvo,* 59 (1), 65-69. ISSN: 0026-704X

B.

a) popis 10 najznačajnijih radova prema ocjeni predlagatelja

1. Anet Režek Jambrak, Timothy J. Mason, Vesna Lelas, Zoran Herceg, Ivana Ljubić Herceg (2008) Effect of ultrasound treatment on solubility and foaming properties of whey protein suspensions. *Journal of Food Engineering*. 86 (2), 281-287. **citiran 162 puta**
Q1 CC number: 2008-260MC-0016; ISSN: 0260-8774; Impact factor: 2.081

2. Anet Režek Jambrak, Vesna Lelas, Timothy J. Mason, Greta Krešić, Marija Badanjak (2009) Physical properties of ultrasound treated soy proteins. *Journal of Food Engineering*. 93, 386–393. **citiran: 146 puta**
Q1 CC number: 2009-446MG-0001; ISSN: 0260-8774; Impact factor: 2.081

3. Anet Režek Jambrak, Zoran Herceg, Drago Šubarić, Jurislav Babić, Mladen Brnčić, Suzana Rimac Brnčić, Tomislav Bosiljkov, Domagoj Čvek, Branko Tripalo, Jurica Gelo (2010) Ultrasound effect on physical properties of corn starch. *Carbohydrate Polymers*, 79, 91–100. **citiran: 114 puta**
Q1 CC number:2010-523GA-0011; ISSN: 0144-8617; Impact factor: 2.644

4. Anet Režek Jambrak, Timothy J. Mason, Larysa Paniwnyk, Vesna Lelas (2007) Accelerated drying of button mushrooms, Brussels sprouts and cauliflower by applying power ultrasound and its rehydration properties. *Journal of Food Engineering*. 81 (1), 88-97. **citiran: 88 puta**
Q1 CC number: 2007-143PK-0012; ISSN: 0260-8774; Impact factor: 1.848.

5. Jambrak, A.R., Mason, T.J., Lelas, V., Paniwnyk, L., Herceg, Z. (2014) Effect of ultrasound treatment on particle size and molecular weight of whey proteins. *Journal of Food Engineering* 121 (1), 15-23. **citiran: 61 puta**
Q1, Impact factor: 2.77

6. **Jambrak, A.R**, Šimunek, M., Petrović, M., Bedić, H., Herceg, Z., Juretić, H. (2016) Aromatic profile and sensory characterisation of ultrasound treated cranberry juice and nectar. *Ultrasonics Sonochemistry.* DOI: 10.1016/j.ultsonch.2016.11.027. **Q1.** Impact factor: 4.55.

7. **Anet Režek Jambrak**, Marina Šimunek, Antonia Zeko, Zoran Herceg, Tomislava Vukušić (2017) Antioxidant, quality and electronic tongue sensory parameters of thermosonicated blueberry nectar. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. 44, 202-211.
Q1, Impact factor: 3.75

8. Mohamed Koubaa, Elena Roselló-Soto, Jana Šic Žlabur, **Anet Režek Jambrak**, Mladen Brnčić, Nabil Grimi, Nadia Boussetta, and Francisco J. Barba (2015) Current and New Insights in the Sustainable and Green Recovery of Nutritionally Valuable Compounds from Stevia rebaudiana Bertoni DOI: 10.1021/acs.jafc.5b01994. *Journal of Agricultural and Food Chemistry.* 6835−6846. **citiran: 42 puta**
Q1, Impact factor: 2.91

9. Vinceković, M., Viskić, M., Jurić, S., Giacometti, J., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Donsì, F., Barba, F.J., **Režek Jambrak, A**. (2017) Innovative technologies for encapsulation of Mediterranean plants extracts. *Trends in Food Science and Technology*. 69, 1-12.
Q1, Impact factor: 5.191

10. Ilija Djekic, Neus Sanjuán, Gabriela Clemente, **Anet Režek Jambrak**, Aleksandra Djukić-Vuković, Urška Vrabič Brodnjak, Eugen Pop, Rallou Thomopoulos, Alberto Tonda (2017) Review on environmental models in the food chain - Current status and future perspectives. Journal of Cleaner Production. 176 (2018) 1012-1025
https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.11.241
Q1, Impact factor: 6.207

Poglavlja u knjigama:

1. **Anet Režek Jambrak**; Dubravka Škevin (2017)
Lipids // Nutraceutical and Functional Food Components: Effects of Innovative Processing Techniques / Charis Galanakis, editor(s). Elsevier : © Academic Press 2017, Str. 100-130.

2.**Anet Rezek Jambrak** (2017) Physical properties of sonicated products: a new era for novel ingredients. In: Ultrasound: Advances for Food Processing and Preservation. Daniela Bermudez-Aguirre (Editor), Academic Press, Elsevier.

c) „impact factor“ časopisa u kojima su radovi objavljeni

1. *Food and Bioprocess Technology.* Impact factor: 3.576
2. *Food Chemistry*. Impact factor: 4.05
3. *Journal of Food Engineering*. Impact factor: 2.771
4. *Carbohydrate Polymers*. Impact factor: 2.644
5. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*. Impact factor: 2.91
6. *Journal of Applied Microbiology.* Impact factor: 2.48
7. *LWT - Food Science and Technology.* Impact factor: 2.42
8. *Journal of Food Science and Technology*. Impact factor: 2.20
9. *Ultrasonic Sonochemistry.* Impact factor: 4.55
10. *Journal of Science of Food and Agriculture,* Impact factor: 2.463
11. *Molecules,* Impact factor: 2.46
12. *Innovative Food Science & Emerging Technologies,* Impact factor: 3.75
13. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition,* Impact factor: 5.49
14. *Polymer International,* Impact factor: 2.07
15. *Trends in Food Science and Technology,* Impact factor: 5.191
16. *Journal of Cleaner Production,* Impact factor: 6.207

C. Ukupni broj citata u SCI, CAB Abstracts:
Scopus (**1158 puta uz h-indeks 18** (10.01.2018)**;** Web of Science (**939 citata**– (10.01.2018)

D. broj recenzija projekata, knjiga i radova u časopisima: >160

a. recenzije projekata (stranih) 3
b. recenzije knjiga (stranih): 4
c. recenzije radova (stranih): >150
d. recenzije radova (domaćih): 7

E. uređivanje znanstvenog časopisa

a) Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa

1) *International Journal of Science & Emerging Technologies* (eISSN: 2048-8688) (2011-
http://ojs.excelingtech.co.uk/index.php/IJSET/about/editorialPolicies

2) *Food Science and Technology Letters* (ISSN: 0976–982X (Print) & eISSN: 0976–9838 (Online) (2011-)
http://bioinfopublication.org/journal.php?opt=azjou&jouid=BPJ0000214&detail=editorial

3*) QScience Connect* (ISSN: 2223-506X) (2011-
http://www.qscience.com/page/ji_connect

4) *Segment Journals, Applied Sciences* (eISSN: 2220-2013) (2012-2017)
http://e-segments.com/ejournal.php?id=2

5) *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics* (2012-2017)
http://scidoc.org/editorial_board.php?id=4

6) *Austin Journal of Nutrition and Food sciences* (2014-)
http://www.austinpublishinggroup.com/nutrition-food-sciences/editorialBoard.php

7) *EC Microbiology* (ECMI) (2016-)
https://www.ecronicon.com/microbiology.php#01

8) *Beverages* (2106-)
http://www.mdpi.com/journal/beverages/editors

9) *Food science and Technology Letters-*
http://journals.indexcopernicus.com/Food+science+and+Technology+Letters,p983,3.html

10) *Open Agriculture* (2016-
https://www.degruyter.com/view/j/opag

11) *Process Engineering Journal* (2017-)
http://www.asjp.cerist.dz/en/PresentationRevue/74

b) Urednik časopisa:

1.Gost urednik Special issue *Impact of Novel Nonthermal Processing on Food Quality: Sustainability, Modelling, and Negative Aspects* (2017), *Journal of Food Quality* (Impact Factor: 0.968. Content published prior to 2017 is hosted on the Wiley Online Library
https://www.hindawi.com/journals/jfq/si/278389/cfp/

2. Pomoćnik urednika u časopisu *American Journal of Food Technology* (eISSN: 1557-458X; pISSN: 1557-4571) (2011-
http://scialert.net/eboardlivedna.php?issn=1557-4571&id=357.13980

3. Pomoćnik urednika u časopisu *Journal of Applied Sciences* (eISSN: 1812-5662; pISSN: 1812-5654) (2011-
http://scialert.net/eboard.php?issn=1812-5654

4. Pomoćnik urednika u časopisu *Trends in Applied Sciences Research* (eISSN: 2151-7908 pISSN: 1819-3579) (2011-
http://scialert.net/eboard.php?issn=1819-3579

5. Pomoćnik urednika u časopisu *Journal of Food Resource Science* (pISSN: 2224-3550) (2011-
http://scialert.net/eboard.php?issn=2224-3550

6. Executive editor *Food science and Technology Letters* (p-ISSN:0976-982X; e-ISSN: 0976-9838)
http://journals.indexcopernicus.com/Food+science+and+Technology+Letters,p983,3.html

7. Pomoćnik urednika (Associate editor) *Journal of Food Processing and Preservation* (Online ISSN: 1745-4549) (2017-
http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1745-4549/homepage/EditorialBoard.html

8. Associate editor: *Segment Journals, Applied Science Segment*
http://www.segmentjournals.com/editorial.php?id=2

F. Mentorstvo

1. **Magisterij**
2. **Doktorskih radova**

Komentor uz prof.dr.sc.J.Frece: Marina Šimunek	Utjecaj ultrazvuka visoke snage na aromatski profil bistrih voćnih sokova i inaktivaciju mikroorganizama	18.5.2012	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Komentor uz prof.dr.sc.Katu Galić: Mario Ščetar	Utjecaj ultrazvuka visoke snage na fizikalno-kemijske karakteristike barijernih filmova za pakiranje hrane	16.05.2014	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

3. **u istraživačkom radu uglednih znanstvenika pod vodstvom predloženika**

Surađuje sa uglednim stručnjacima iz zemlje i inozemstva:
prof.dr.sc. Ratko Magjarević i doc.dr.sc. Sanda Pleslić (FER, Hrvatska), prof.dr.sc. Slobodan Milošević (Institut za Fiziku, Hrvatska), prof.dr.sc.Slaven Dobrović i izv.prof.dr.sc. Hrvoje Juretić (FSB, Hrvatska), izv.prof.dr.sc. Antonio Petošić (FER, Hrvatska), prof.dr.sc. Srećko Valić i dr.sc. Nadica Maltar-Strmečki (IRB, Hrvatska)

prof.dr.sc. Farid Chemat (Francuska), prof.dr.sc. Timothy Mason (Velika Britanija), prof.dr.sc. Giancarlo Cravotto (Italija), prof.dr.sc. Muthupandian Ashokkumar (Australija), prof.dr.sc. Giovanna Ferrrari (Italija), prof.dr.sc. Federico Gomez (Švedska), doc.dr.sc.

Francisco Barba (Španjolska), prof.dr.sc. Javier Raso (Španjolska), prof.dr.sc. Damjan Miklavčič (Slovenija) i mnogi drugi

G. utjecaj na razvoj područja

U radovima predloženice prikazan je veliki utjecaj na razvoj područja biotehničkih znanosti, a vezan je uz primjenu ne-toplinskih tehnika (ultrazvuk, hladna plazma, visoki tlak, pulsirajuće električno polje, tribomehanička mikronizacija) u procesiranju hrane. U Hrvatskoj, iako trenutno ne postoji upotreba ne-toplinskih tehnika procesiranja u području prehrambene industrije za očekivati je da će i naša prehrambena industrija pratiti svjetske trendove u ovom području proizvodnje hrane. Upotreba i primjena tih tehnika u procesiranju hrane pokazala je znatno unaprjeđenje procesa i proizvoda u drugim državama kao što su Francuska, Velika Britanija, SAD, Španjolska, Australija i druge.

Iz opusa predloženice vidljiv je znanstveni doprinos na razvoj područja i primjenu novih tehnika u procesiranju hrane. Glavne prednosti ne-toplinskih tehnika u odnosu na druge metode su efikasnost, energetska učinkovitost, niže temperature obrade od uobičajenih postupaka, smanjeno onečišćenje okoliša, te ekonomska isplativost. U radovima tijekom 2016. i 2017. predloženica se bavi utjecajem ne-toplinskih tehnika procesiranja kao održivim tehnikama, njihov utjecaj na okoliš i održiv razvoj. Nadalje, u radovima je opisan utjecaj ultrazvuka i hladne plazme, te pulsirajućeg električnog polja na obradu otpada iz agro-prehrambenog lanca. Zatim, utjecaj ultrazvuka i hladne plazme na senzorska i organoleptička svojstva sokova. Također, u najcitiranijim radovima prikazani su rezultati koji uključuju primjenu ultrazvuka u procesiranju proteina, škrobova, sokova, vina, soje, operaciji sušenja te inaktivaciji mikroorganizama. Vidljiva je direktna primjena ultrazvuka u modifikaciji funkcionalnih svojstava proteina i škrobova (visoko međunarodno citirani radovi, brojem citata od 70-162 puta), te primjena ultrazvuka visoke snage s blago povišenom temperaturom kao zamjena za tradicionalni proces pasterizacije sokova. Nadalje, u radovima je opisana primjena hladne plazme i pulsirajućeg električnog polja u inaktivaciji mikroorganizama, obradi sokova, te primjena visokog tlaka i tribomehaničke mikronizacije u obradi suspenzija proteina i škrobova. Isto tako prikazana je primjena puslirajućih električnih polja u obradi otpada prehrambene industrije, inaktivaciji enzima, i utjecaj na sastojke hrane. Mogućnosti daljnje primjene ne-toplinskih tehnika ostavljaju široki spektar ideja.

Dobiveni rezultati primijenjuju se u mliječnoj industriji u dobivanju proizvoda boljih funkcionalnih karakteristika i modificiranju pojedinih svojstava (bioaktivni peptidi, funkcionalni napitci), u ekstrakciji visoko biološki aktivnih spojeva (nano i mikroenkapsulacija), u dobivanju proizvoda na bazi modificiranih škrobova boljih funkcionalnih svojstava, u obradi sokova s ciljem dobivanja većeg udjela bioaktivnih komponenti (fenola, antocijana), u procesima sušenja voća i povrća s ciljem učinkovitijeg i bržeg procesa dobivanja gotovog proizvoda, te u obradi otpada iz prehrambene industrije. Ovim tehnikama dobivaju se proizvodi koji su zdravstveno ispravni (potvrđeni od strane EFSA-e i FDA), te je moguća direktna formulacija željenog proizvoda. Primjena ultrazvuka (principom kavitacije) i hladne plazme (slobodni radikali) omogućuje uništavanje mikroorganizama i enzima pri nižim temperaturama, te na taj način ne dolazi do degradativnih pojava koji su mogući kod drugih procesa. Primjena ovih tehnika zahtjeva i visoku interdisciplinarnost (prirodne i tehničke znanosti), te je omogućeno razumijevanje temeljnih mehanizama fizikalnih i kemijskih procesa tijekom obrade hrane. Trenutno je u pripremi i patent koji će uključivati primjenu plazme stvorene visokonaponskim električnim pražnjenjem pri konzerviranju tekuće hrane. Dobiveni rezultati objavljeni su u znanstvenim časopisima s visokim faktorima utjecaja (2.08-6.027) te su izuzetno prepoznati i citirani (od 40-162 puta). Predloženica na ovaj način značajno doprinosi razvoju područja biotehničkih znanosti.

H. osnivanje katedri, instituta, referalnih centara i slično

I. Udžbenici

1. Važni udžbenici na hrvatskom jeziku

a) Z.Herceg, A.Režek Jambrak, G.Krešić, S.Rimac Brnčić (2009) "*Procesi konzerviranja hrane – novi postupci*". Urednik: Z.Herceg. Golden marketing-Tehnička knjiga.
b) Anet Režek Jambrak i Tomislava Vukušić (2017) FIZIKALNA SVOJSTVA SLOŽENIH SUSTAVA – priručnik za studente.

2. Važni udžbenici na jednom od svjetskih jezika

J. organiziranje znanstvenih skupova

1. međunarodnih

   Član organizacijskog odbora:

   a) 46th WEFTA conference (46th conference of the West European Fish Technologists' Association (Split, Hrvatska), 12-14.10.2016
   http://wefta2016.pbf.hr/Comitee.html

   b) The 6th International Congress on Food Technology, 6th International Congress on Food Technology - Current Trends and Future Perpectives in the Food Sector, 18.-19.03.2017
   http://www.foodtechnology2017.gr/

2. domaćih

K. nagrade i priznanja

Young Scientists Award	International Union of Food Science and Technology (IUFoST)	2016
Nagrada mladom znanstveniku „*Vera Johanides*“	Akademija tehničkih znanosti Hrvatske	2011
Priznanje od svjetski priznatog časopisa u području prehrambenog inženjerstva, za rad koji se nalazi među 10 najcitiranijih radova u razdoblju od 2008-2010 g. **Anet Režek Jambrak**, Timothy J. Mason, Vesna Lelas, Zoran Herceg, Ivana Ljubić Herceg (2008) Effect of ultrasound treatment on solubility and foaming properties of whey protein suspensions. *Journal of Food Engineering*. 86 (2), 281-287. CC number: 2008-260MC-0016; ISSN: 0260-8774; Impact factor: 2.081	*Elsevier: Journal of Food Engineering službeni časopis International Society of Food Engineering* (ISFE)	2010
Priznanje od svjetski priznatog časopisa u području prehrambenog inženjerstva, za rad koji se nalazi među 10 najcitiranijih radova u razdoblju od 2008-2010 g. Greta Krešić, Vesna Lelas, **Anet Režek Jambrak**, Zoran Herceg, Suzana Rimac Brnčić (2008) Influences of novel food processing technologies on the rheological and thermophysical properties of whey proteins. *Journal of Food Engineering*. 87 (1), 64–73. CC number: 2008-282SQ-0011; ISSN: 0260-8774; Impact factor: 2.081	*Elsevier: Journal of Food Engineering službeni časopis International Society of Food Engineering* (ISFE)	2010
Državna nagrada za znanost za znanstvene novake za 2008. godinu	Sabor Republike Hrvatske, Ministarstvo znanosti, obrazovanja i sporta, Vlada Republike Hrvatske	2009
Godišnja nagrada Biotehničke zaklade za 2008. godinu	Biotehnička Zaklada	2008
Godišnja nagrada Društva sveučilišnih nastavnika i drugih znanstvenika u Zagrebu za mlade znanstvenike i umjetnike za 2007. godinu	Društvo sveučilišnih nastavnika i drugih znanstvenika u Zagrebu	2008
Potpora Biotehničke zaklade za 2005. godinu	Biotehnička Zaklada	2005

L. član HAZU

M. **<u>voditeljstvo znanstvenih projekata</u>**

1. domaćih

2017- ***Ekstrakcije bioaktivnih spojeva iz mediteranskog bilja sa "zelenim otapalima" primjenom visokonaponskog pražnjenja***, od strane Hrvatske zaklade za znanost.

2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim mrežama

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1.	*„European network for development of electroporation-based technologies and treatments",* Acronym – EP4Bio2Med –TD1104	Član *Management Committee*	COST projekt (European Cooperation in Science and Technology)	2012-2016
2.	*"A European Network For Mitigating Bacterial Colonisation and Persistence On Foods and Food Processing Environments"*- FA COST Action FA1202	Član *Management Committee*	COST projekt (European Cooperation in Science and Technology)	2012-2016
3.	*"Modernization of school curricula in VET schools in line with the changing needs of the labour market/economy".* *Nutricionistički centar izvrsnosti*	*Training module on new methods in food processing - predavač*	framework of Instrument for Pre-Accession Assistance (IPA) Component IV "Human Recources Development"	2012-2013
4.	*„Network on technology-critical elements - from environmental processes to human health threats"* TD1407	Član Management Committee	COST projekt (European Cooperation in Science and Technology)	2015-2017
5.	*„Mathematics for industry network (MI-NET)"* TD1409	Član Management Committee	COST projekt (European Cooperation in Science and Technology)	2015-2019
6.	*„European network for algal-bioproducts (EUALGAE)"* ESSEM ES1408	*Zamjenik* Člana Management Committee	COST projekt (European Cooperation in Science and Technology)	2015-2019
7.	*„A European Network for Foodborne Parasites (Euro-FBP)"* FA1408	*Zamjenik* Člana Management Committee	COST projekt (European Cooperation in Science and Technology)	2015-2019
8.	*Opremanje poluindustrijskog praktikuma za razvoj novih prehrambenih*	suradnik	Europski fond za regionalni razvoj	2014-2020

	tehnologija-"Priprema zalihe infrastrukturnih projekta za EFRR 2014.–2020."			
9.	*Mathematical and Computer Science Methods for Food Science and Industry CA 15118*	Zamjenik člana Management Committee	COST projekt (European Cooperation in Science and Technology)	2016-2020
10.	*European Network on NMR Relaxometry CA15209*	Član Management Committee	COST projekt (European Cooperation in Science and Technology)	2016-2020
11.	*EuFooD-STA Consortium The ERASMUS+ Knowledge Alliance project (554312-EPP-1-2014-1-AT-EPPKA2-KA)*	Član	https://www.food-sta.eu/consortium	2014-2018
12.	*Global Harmonization Initiative (GHI)*	Član Preservation Technologies Working Group	https://www.globalharmonization.net/wg-preservation-technologies	2017-

N. patenti: u pripremi

O. realizacija vlastitog otkrića u proizvodnji/gospodarstvu:

Rezultati znanstveno-istraživačkog rada Anet Režek Jambrak u području primjene ultrazvuka u obradi proteina sirutke, poslužili su kao podloga prilikom razvoja i prijave patenta suradnika iz Australije *Ashokkumar M, Augustin MA, Kentish S, Lee JY, Palmer M, Zisu B. (2009). Processing of dairy ingredients by ultrasonication. Patent application number WO2009079691-A1. Assignees: Dairy Innovation Australia Pty Ltd; Univ. of Melbourne.*

Najznačajniji radovi iz opusa predloženika na kojima se poticaj temelji i koji su objavljeni u razdoblju za koje se nagrada predlaže

Radovi predloženice citirani su ukupno **1158 puta** (Scopus); **939** (Web of Science);
h-indeks 18
u 2017. su citirani **264** puta (480: 2016-2017)

---------- iz opusa ----------

1. **Anet Režek Jambrak**, Timothy J. Mason, Vesna Lelas, Zoran Herceg, Ivana Ljubić Herceg (2008) Effect of ultrasound treatment on solubility and foaming properties of whey protein suspensions. Journal of Food Engineering. 86 (2), 281-287. citiran 162 puta
Q1 CC number: 2008-260MC-0016; ISSN: 0260-8774; Impact factor: 2.081

2. **Anet Režek Jambrak**, Vesna Lelas, Timothy J. Mason, Greta Krešić, Marija Badanjak (2009) Physical properties of ultrasound treated soy proteins. Journal of Food Engineering. 93, 386–393. citiran: 146 puta
Q1 CC number: 2009-446MG-0001; ISSN: 0260-8774; Impact factor: 2.081

3. **Anet Režek Jambrak**, Zoran Herceg, Drago Šubarić, Jurislav Babić, Mladen Brnčić, Suzana Rimac Brnčić, Tomislav Bosiljkov, Domagoj Čvek, Branko Tripalo, Jurica Gelo (2010) Ultrasound effect on physical properties of corn starch. Carbohydrate Polymers, 79, 91–100. citiran: 114 puta
Q1 CC number:2010-523GA-0011; ISSN: 0144-8617; Impact factor: 2.644

4. **Anet Režek Jambrak**, Timothy J. Mason, Larysa Paniwnyk, Vesna Lelas (2007) Accelerated drying of button mushrooms, Brussels sprouts and cauliflower by applying power ultrasound and its rehydration properties. Journal of Food Engineering. 81 (1), 88-97. citiran: 88 puta
Q1 CC number: 2007-143PK-0012; ISSN: 0260-8774; Impact factor: 1.848.

5. **Jambrak, A.R.**, Mason, T.J., Lelas, V., Paniwnyk, L., Herceg, Z. (2014) Effect of ultrasound treatment on particle size and molecular weight of whey proteins. Journal of Food Engineering 121 (1), 15-23. citiran: 61 puta
Q1, Impact factor: 2.77

6. **Jambrak, A.R**, Šimunek, M., Petrović, M., Bedić, H., Herceg, Z., Juretić, H. (2016) Aromatic profile and sensory characterisation of ultrasound treated cranberry juice and nectar. Ultrasonics Sonochemistry. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2016.11.027. Q1. Impact factor: 4.55.

7. **Anet Režek Jambrak**, Marina Šimunek, Antonia Zeko, Zoran Herceg, Tomislava Vukušić (2017) Antioxidant, quality and electronic tongue sensory parameters of thermosonicated blueberry nectar. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 44, 202-211.
Q1, Impact factor: 3.75

8. Mohamed Koubaa, Elena Roselló-Soto, Jana Šic Žlabur, **Anet Režek Jambrak**, Mladen Brnčić, Nabil Grimi, Nadia Boussetta, and Francisco J. Barba (2015) Current and New Insights in the Sustainable and Green Recovery of Nutritionally Valuable Compounds from Stevia rebaudiana Bertoni DOI: 10.1021/acs.jafc.5b01994. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 6835−6846. citiran: 42 puta
Q1, Impact factor: 2.91

9. Vinceković, M., Viskić, M., Jurić, S., Giacometti, J., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Donsì, F., Barba, F.J., **Režek Jambrak, A.** (2017) Innovative technologies for encapsulation of Mediterranean plants extracts. Trends in Food Science and Technology. 69, 1-12.
Q1, Impact factor: 5.191

10. Ilija Djekic, Neus Sanjuán, Gabriela Clemente, Anet Režek Jambrak, Aleksandra Djukić-Vuković, Urška Vrabič Brodnjak, Eugen Pop, Rallou Thomopoulos, Alberto Tonda (2017) Review on environmental models in the food chain - Current status and future perspectives. Journal of Cleaner Production. 176 (2018) 1012-1025
https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.11.241
Q1, Impact factor: 6.207

Poglavlja u međunarodnim znanstvenim knjigama:

1. **Anet Režek Jambrak**; Dubravka Škevin.
Lipids // Nutraceutical and Functional Food Components: Effects of Innovative Processing Techniques / Charis Galanakis, editor(s). Elsevier : © Academic Press 2017, 2017. Str. 100-130.

2. **Anet Rezek Jambrak** (2017) Physical properties of sonicated products: a new era for novel ingredients. In: Ultrasound: Advances for Food Processing and Preservation. Daniela Bermudez-Aguirre (Editor), Academic Press, Elsevier.

3. Eldevan S. Silva; Shahin Roohinejad; Mohamed Koubaa; Francisco J. Barba; **Anet Režek Jambrak**; Tomislava Vukušić; Mauro D. Santos; Rui P. Queirós; and Jorge A. Saraiva. Effect of Pulsed Electric Fields on Food Constituents // Handbook of Electroporation / Damijan Miklavcic, editor(s). Springer International Publishing : Springer International Publishing Switzerland, 2017. Str. 1-18.

4. Mahesha M. POOJARY; Shahin Roohinejad; Francisco J. Barba; Mohamed Koubaa; Eduardo Puértolas; **Anet Režek Jambrak**; Ralf Greiner; and Indrawati Oey.
Application of Pulsed Electric Field Treatment for Food Waste Recovery Operations // Handbook of Electroporation / Damijan Miklavcic, editor(s). Springer International Publishing Switzerland : Springer International Publishing, 2017. Str. 1-18.

5. Mahesha M. Poojary, Shahin Roohinejad, Mohamed Koubaa, Francisco J. Barba, Paolo Passamonti, **Anet Režek Jambrak**, Indrawati Oey, and Ralf Greiner.
Impact of Pulsed Electric Fields on Enzymes // Handbook of Electroporation / Damijan Miklavcic, editor(s). Springer International Publishing Switzerland : Springer International Publishing, 2017. Str. 35-50.

6. **Anet Režek Jambrak**; Tomislava Vukušić.
State of the Art of the use of Ultrasound in the Beverage Industry (I): Effects on Beverages // Applications of Ultrasound in the Beverage Industry / José María García Martos, editor(s). New York : Nova Science Publishers, 2016. Str. 1-18.

7. **Anet Režek Jambrak**; Tomislava Vukušić; Zoran Herceg.
Ultrasound in the beverage industry (ii). effects on microorganisms // Applications of Ultrasound in the Beverage Industry / Juan Francisco García Martín, editor(s).
New York : Nova Science Publishers, 2016. Str. 19-31.

8. **Režek Jambrak, Anet**; Herceg, Zoran.
Application of Ultrasonics in Food Preservation and Processing // Conventional and Advanced Food Processing Technologies / Suvendu Bhattacharya., editor(s).
UK : John Wiley & Sons, Ltd., 2014. Str. 515-535.

---------- 2017. godina ----------

Znanstveni radovi:

1. **AR Jambrak**, M Šimunek, S Evačić, K Markov, G Smoljanić, J Frece (2017) Influence of high power ultrasound on selected moulds, yeasts and Alicyclobacillus acidoterrestris in apple, cranberry and blueberry juice and nectar. Ultrasonics
Q1, Impact factor: 2.05

2. Kujundžić, D., **Režek Jambrak, A**., Vukušić, T., Stulić, V., Gajdoš Kljusurić, J., Banović, M., Herceg, Z. (2017) Near infrared characterisation of steviol glycosides extracted from Stevia rebaudiana Bertoni using high power ultrasound and gas phase plasma. Journal of Food and Nutrition Research. 56 (2), 109-120.
Q3, Impact factor: 1.67

3. Predrag Putnik, Danijela Bursać Kovačević, **Anet Režek Jambrak**, Francisco J. Barba, Giancarlo Cravotto, Arianna Binello, Jose Manuel Lorenzo and Avi Shpigelman (2017) Innovative "Green" and Novel Strategies for the Extraction of Bioactive Added Value Compounds from Citrus Wastes—A Review. Molecules, 22(5), 680. doi:10.3390/molecules22050680
Q2, Impact factor: 2.46

4. Antonio Petošić, Marko Horvat, **Anet Režek Jambrak** (2017) Electromechanical, acoustical and thermodynamical characterization of a low-frequency sonotrode-type transducer in a small sonoreactor at different excitation levels and loading conditions. Ultrasonics Sonochemistry, 39, 219-232.
Q1, Impact factor: 4.55

5. **Anet Režek Jambrak**, Marina Šimunek, Antonia Zeko, Zoran Herceg, Tomislava Vukušić (2017) Antioxidant, quality and electronic tongue sensory parameters of thermosonicated blueberry nectar. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 44, 202-211.
Q1, Impact factor: 3.75

6. N.N. Misra, Alex Martynenko, Farid Chemat, Larysa Paniwnyk, Francisco J. Barba & **Anet Režek Jambrak** (2017) Thermodynamics, Transport Phenomena and Electrochemistry of External Field Assisted Non-thermal Food Technologies. Critical Reviews in Food Science and Nutrition.
Q1, Impact factor: 5.49

7. Ščetar, M., Kurek, M., **Režek Jambrak, A.**, Debeaufort, F., Galić, K. (2017) Influence of high power ultrasound on physical–chemical properties of polypropylene films aimed for food packaging: barrier and contact angle features. Polymer International. 66 (11), 1572-1578.
Q1, Impact factor: 2.07

8. Barukčić, I., Gracin, L., **Jambrak, A.R.**, Božanić, R. (2017) Comparison of chemical, rheological and sensory properties of kefir produced by kefir grains and commercial kefir starter | [Usporedba kemijskog sastava, reoloških i senzorskih svojstava kefira proizvedenog primjenom kefirnih zrnaca i starter kulture]. Mljekarstvo. 67 (3), 169-176.
Q3, Impact factor: 0.631

9. Vinceković, M., Viskić, M., Jurić, S., Giacometti, J., Bursać Kovačević, D., Putnik, P., Donsì, F., Barba, F.J., **Režek Jambrak, A.** (2017) Innovative technologies for encapsulation of Mediterranean plants extracts. Trends in Food Science and Technology. 69, 1-12.
Q1, Impact factor: 5.191

10. **Režek Jambrak A**, Šimunek M., Grbeš F., Mandura A., Djekic I. (2017) Analysis of apple beverages treated with high-power ultrasound: a quality function deployment approach. Journal of Science of Food and Agriculture. doi: 10.1002/jsfa.8714. (u tisku)
Q1, Impact factor: 2.463

11. Ilija Djekic, Neus Sanjuán, Gabriela Clemente, **Anet Režek Jambrak**, Aleksandra Djukić-Vuković, Urška Vrabič Brodnjak, Eugen Pop, Rallou Thomopoulos, Alberto Tonda (2017) Review on environmental models in the food chain - Current status and future perspectives. *Journal of Cleaner Production*. 176 (2018) 1012-1025
https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.11.241
Q1, Impact factor: 6.207

12. Ćurko, N., Kelšin, K., Režek Jambrak, A., Tomašević, M., Gracin, L., Poturica, V., Ružman, E., Kovačević Ganić, K. (2017) The effect of high power ultrasound on phenolic composition, chromatic characteristics, and aroma compounds of red wines. Croatian Journal of Food science and Technology. (In press, rad u postupku indeksiranja). (CAB; ISSN: 1848-9923; DOI: 10.17508/CJFST.2017.9.2.08)

Poglavlja u međunarodnim znanstvenim knjigama:

1. **Anet Režek Jambrak**; Dubravka Škevin.
Lipids // Nutraceutical and Functional Food Components: Effects of Innovative Processing Techniques / Charis Galanakis, editor(s). Elsevier : © Academic Press 2017, 2017. Str. 100-130.

2. **Anet Rezek Jambrak** (2017) Physical properties of sonicated products: a new era for novel ingredients. In: Ultrasound: Advances for Food Processing and Preservation. Daniela Bermudez-Aguirre (Editor), Academic Press, Elsevier.

3. Eldevan S. Silva; Shahin Roohinejad; Mohamed Koubaa; Francisco J. Barba; **Anet Režek Jambrak**; Tomislava Vukušić; Mauro D. Santos; Rui P. Queirós; and Jorge A. Saraiva. Effect of Pulsed Electric Fields on Food Constituents // Handbook of Electroporation / Damijan Miklavcic, editor(s). Springer International Publishing : Springer International Publishing Switzerland, 2017. Str. 1-18.

4. Mahesha M. Poojary; Shahin Roohinejad; Francisco J. Barba; Mohamed Koubaa; Eduardo Puértolas; **Anet Režek Jambrak**; Ralf Greiner; and Indrawati Oey.
Application of Pulsed Electric Field Treatment for Food Waste Recovery Operations // Handbook of Electroporation / Damijan Miklavcic, editor(s). Springer International Publishing Switzerland : Springer International Publishing, 2017. Str. 1-18.

5. Mahesha M. Poojary, Shahin Roohinejad, Mohamed Koubaa, Francisco J. Barba, Paolo Passamonti, **Anet Režek Jambrak**, Indrawati Oey, and Ralf Greiner.
Impact of Pulsed Electric Fields on Enzymes // Handbook of Electroporation / Damijan Miklavcic, editor(s). Springer International Publishing Switzerland : Springer International Publishing, 2017. Str. 35-50.

---------- **2016. godina** ----------

Znanstveni radovi:

1. Herceg, Z., Kovačević, D.B., Kljusurić, J.G., **Jambrak, A.R**., Zorić, Z., Dragović-Uzelac, V. (2016) Gas phase plasma impact on phenolic compounds in pomegranate juice. Food Chemistry. 190(11), 665-672. doi: 10.1016/j.foodchem.2015.05.135. Q1, Impact factor: 4.05.

2. 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.
doi: 10.1016/j.foodchem.2015.05.099. Q1, Impact factor: 4.05.

3. Gracin, L., **Jambrak, A.R**., Juretić, H., Dobrović, S., Barukčić, I., Grozdanović, M., Smoljanić, G. (2016) Influence of high power ultrasound on Brettanomyces and lactic acid bacteria in wine in continuous flow treatment. Applied Acoustics. 103, 143-147. doi:10.1016/j.apacoust.2015.05.005 Q2, Impact factor: 1.02.

4. Jurić, A., Delaš, I., Vukušić, T., Milošević, S., **Jambrak, A.R**., Herceg, Z. (2016) Influence of gas phase plasma and high power ultrasound on fatty acids in goat milk.
American Journal of Food Technology. DOI: 10.3923/ajft.2016.125.133. 11 (4), 125-133, Q3.

5. **Jambrak, A.R**, Šimunek, M., Petrović, M., Bedić, H., Herceg, Z., Juretić, H. (2016) Aromatic profile and sensory characterisation of ultrasound treated cranberry juice and nectar. Ultrasonics Sonochemistry. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2016.11.027. Q1. Impact factor: 4.55.

6. Tomislava Vukušić, Višnja Stulić, **Anet Režek Jambrak**, S. Milošević, D. Stanzer, Z. Herceg (2016) Effect of treatment by non-thermal plasma jet on the growth of various food spoilage bacteria in superfluous. DOI: 10.17508/CJFST.2016.8.1.03 *Croat. J. Food Sci. Technol*., 8 (1) 20-29.

7. Petošić, Antonio; Budimir, Marko; Horvat, Marko; **Režek Jambrak, Anet** (2016)
Electromechanical, acoustical and thermodynamical characterization of ultrasound transducers for sonochemistry applications // Proceedings of the 7th AAAA Congress on Sound and Vibration with Exhibition / Čudina, Mirko, editor(s). Ljubljana : Slovenian Acoustical Society, 2016. 233-240

Poglavlja u međunarodnim znanstvenim knjigama:

1. **Anet Režek Jambrak**; Tomislava Vukušić.
State of the Art of the use of Ultrasound in the Beverage Industry (I): Effects on Beverages // Applications of Ultrasound in the Beverage Industry / José María García Martos, editor(s). New York : Nova Science Publishers, 2016. Str. 1-18.

2. **Anet Režek Jambrak**; Tomislava Vukušić; Zoran Herceg.
Ultrasound in the beverage industry (ii). effects on microorganisms // Applications of Ultrasound in the Beverage Industry / Juan Francisco García Martín, editor(s).
New York : Nova Science Publishers, 2016. Str. 19-31.

Republika Hrvatska
Ministarstvo znanosti i obrazovanja
Donje Svetice 38, Zagreb

POTICAJ
ZA POKRETANJE POSTUPKA ZA PODJELU DRŽAVNIH NAGRADA ZA ZNANOST ZA 2017.GODINU

I. Podaci o predloženiku

Ime	**Mladen**
Prezime	**Brnčić**
Matični broj znanstvenika	2 2 7 6 1 4
Jedinstveni matični broj građana	0 1 0 2 9 6 4 3 3 0 1 0 4
Osobni identifikacijski broj	2 7 5 8 5 0 6 0 8 5 0
Mjesto rođenja	Zagreb
Prebivalište/adresa stanovanja	Zagreb; Ulica Frana Vrbanića 56
Broj osobnog telefona	0915778051
E-pošta	mbrncic@pbf.hr
Znanstveno ili znanstveno nastavno zvanje	redoviti profesor, znanstveni savjetnik u trajnom zvanju
Akademski stupanj	doktor znanosti
Stručni naziv	
Ustanova zaposlenja	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Sjedište i adresa ustanove	Zagreb, Pierottijeva 6, 10 000 Zagreb

II. Podaci o nagradi

Nagrada za koju se predlaže (označiti – poticaj se može odnositi samo na jednu nagradu)

- ☐ 1. nagrada za životno djelo
- 2. godišnja nagrada za znanost:
  - ☐ a) značajno znanstveno dostignuće
  - ☐ b) znanstveno otkriće
  - ☐ c) primjena rezultata znanstvenoistraživačkog rada
- ☒ 3. godišnja nagrada za popularizaciju i promidžbu znanosti
- ☐ 4. godišnja nagrada znanstvenim novacima

Znanstveno područje	biotehničke znanosti
Znanstveno polje	prehrambena tehnologija
Znanstvena grana	inženjerstvo

Navesti precizno na što se odnosi prijedlog nagrade bez općenitih navoda (do 500 znakova):

Predsjednik Organizacijskih Odbora međunarodnih skupova održanih u Republici Hrvatskoj:
- •"Interdisciplinarity in research programming and funding cycles", Dubrovnik (2017).
- •„European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health" ,Trogir (2017).
- •„Workshop on sustainable production of carotenoids", Trogir (2017)

Sudjelovanja u TV emisijama HRT-a "Znanstveni krugovi": (17.03.2017 i 26.09.2017)

Vidi: Pravilnik o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (Narodne novine br. 118/09., 88/12., 32/13. i 34/16.)

III. Podaci o predlagatelju – znanstvenoistraživačka pravna osoba

Naziv ustanove koja podnosi poticaj	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Sjedište	Zagreb; Pierottijeva 6
Naziv tijela koje je donijelo odluku	Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Ime i prezime čelnika	Damir Ježek

Potpis _____ Pečat

IV. Osoba za kontakt

Ime i prezime	Jadranka Frece
Adresa	Zagreb; Pierottijeva 6
Telefon	01 4605284
Telefaks	01 4836424
E-pošta	jfrece@pbf.hr

V. Obrazac popunio

U Zagrebu , dana 15.01. 2018. godine.

Ime i prezime Mladen Brnčić Potpis _____

Popunjeni obrazac u tri (3) primjerka dostavlja se na adresu Ministarstva znanosti i obrazovanja, Zagreb, Donje Svetice 38, **uz obveznu naznaku područja na koje se prijedlog odnosi**.

Uz obrazac, potrebno je dostaviti u tri (3) posebna kompleta priloge prema redoslijedu:

1. Životopis predloženika (za kategorije godišnje nagrade za znanost, popularizacije i promidžbe i za znanstvene novake najviše 1 stranica teksta A4 font 11, za životno djelo najviše 2 stranice teksta A4 font 11)
2. Obrazloženje iz kojeg je vidljiv znanstveni doprinos predloženika za određenu vrstu nagrade s potpisom i podacima o osobi koja je obrazloženje sastavila;
3. Odluku tijela ustanove o pokretanju postupka za podjelu nagrade;
4. Popis radova predloženika razvrstan prema točkama u prilogu 1(potrebno je dostaviti popis ovisno o nagradi za koju se kandidat predlaže)
5. Najznačajnije radove iz opusa predloženika na kojima se poticaj temelji i koji su objavljeni u razdoblju za koje se nagrada predlaže.
6. Za kandidaturu znanstvenog novaka neizostavno se mora dostaviti izjava voditelja o udjelu novaka u izradi rada pri čemu novak ne mora biti prvi autor – točka P. Priloga obrasca za prijavu

NAPOMENA:

Dokumentaciju pod točkom 1. Životopis predloženika i točkom 4. Popis radova predloženika razvrstan prema točkama u prilogu 1 potrebno je dostaviti i u elektroničkom obliku u word dokumentu na CD-u ili sticku također u tri primjerka.

Ako je knjiga predloženika sastavni dio prijave, treba je tada dostaviti u tri primjerka. Primjerci knjige mogu biti dostavljeni u tiskanome ili elektroničkome obliku (na CD-u ili sticku).

III. Podaci o predlagatelju – skupina znanstvenika

1. Ime i prezime _____

Jedinstveni matični broj građana | | | | | | | | | | | | |

Osobni identifikacijski broj | | | | | | | | | | |

Ustanova zaposlenja _____

_____
Potpis

2. Ime i prezime _____

Jedinstveni matični broj građana | | | | | | | | | | | | |

Osobni identifikacijski broj | | | | | | | | | | |

Ustanova zaposlenja _____

_____
Potpis

3. Ime i prezime _____

Jedinstveni matični broj građana | | | | | | | | | | | | |

Osobni identifikacijski broj | | | | | | | | | | |

Ustanova zaposlenja _____

_____
Potpis

IV. Osoba za kontakt

Ime i prezime _____

Adresa _____

Telefon _____

Telefaks _____

E-pošta _____

V. Obrazac popunio

U _____ , dana _____ - odaberite - godine.

Ime i prezime _____ Potpis _____

Popunjeni obrazac u tri (3) primjerka dostavlja se na adresu Ministarstva znanosti i obrazovanja, Zagreb, Donje Svetice 38, **uz obveznu naznaku područja na koje se prijedlog odnosi**.

Uz obrazac, potrebno je dostaviti u tri (3) posebna kompleta priloge prema redoslijedu:

1. Životopis predloženika (za kategorije godišnje nagrade za znanost, popularizacije i promidžbe i za znanstvene novake najviše 1 stranica teksta A4 font 11, za životno djelo najviše 2 stranice teksta A4 font 11)
2. Obrazloženje iz kojeg je vidljiv znanstveni doprinos predloženika za određenu vrstu nagrade s potpisom i podacima o osobi koja je obrazloženje sastavila;
3. Popis radova predloženika razvrstan prema točkama u prilogu 1(potrebno je dostaviti popis ovisno o nagradi za koju se kandidat predlaže)
4. Najznačajnije radove iz opusa predloženika na kojima se poticaj temelji i koji su objavljeni u razdoblju za koje se nagrada predlaže.
5. Za kandidaturu znanstvenog novaka neizostavno se mora dostaviti izjava voditelja o udjelu novaka u izradi rada pri čemu novak ne mora biti prvi autor – točka P. Priloga obrasca za prijavu

NAPOMENA:
Dokumentaciju pod točkom 1. Životopis predloženika i točkom 3. Popis radova predloženika razvrstan prema točkama u prilogu 1 potrebno je dostaviti i u elektroničkom obliku u word dokumentu na CD-u ili sticku također u tri primjerka.
Ako je knjiga predloženika sastavni dio prijave, treba je tada dostaviti u tri primjerka. Primjerci knjige mogu biti dostavljeni u tiskanome ili elektroničkome obliku (na CD-u ili sticku).

P R I L O G 1

IME I PREZIME PREDLOŽENIKA: **Mladen Brnčić**

A. ukupan broj radova

A.1.
a) radovi objavljeni u časopisima koji su referirani u svjetskim bazama podataka
b) radovi objavljeni u domaćim časopisima koji su s prethodnima izjednačeni

A.2. knjige
1. autor
2. koautor
3. urednik

A.3. monografije

A.4. radovi u zbornicima
a) na međunarodnim skupovima
b) na domaćim skupovima

A.5. pozvana predavanja
a) na međunarodnim skupovima
b) na domaćim skupovima

A.6. stručni radovi

B. a) popis 10 najznačajnijih radova prema ocjeni predlagatelja
b) „impact factor“ časopisa u kojima su radovi objavljeni

C. ukupan broj citata u SCI, CAB Abstracts

D. broj recenzija projekata, knjiga, radova u časopisima
1. domaćih
2. stranih

E. uređivanje znanstvenog časopisa

F. mentorstvo
1. magisterij
2. doktorat
3. u istraživačkom radu uglednih znanstvenika pod vodstvom predloženika

G. utjecaj na razvoj područja/specijalnosti

H. osnivanje katedri, instituta, referalnih centara i slično

I. udžbenici
1. važni udžbenici na hrvatskom jeziku
2. važni udžbenici na jednom od svjetskih jezika

J. organiziranje znanstvenih skupova
1. međunarodnih
2. domaćih

K. nagrade i priznanja

L. član HAZU

M. voditeljstvo znanstvenih projekata
   1. domaćih
   2. međunarodnih

N. patenti

O. realizacija vlastitog otkrića u proizvodnji/gospodarstvu

P. izjava voditelja o udjelu novaka pri izradi rada; novak ne mora biti prvi autor

R. sudjelovanje u radio i TV-emisijama, pisanje u dnevnom i tjednom tisku vezano uz popularizaciju znanosti

---

PRILOG 1 je sastavni dio obrasca, a odgovori se daju po točkama na posebnom listu, prema vrsti nagrade.

POPUNJAVAJU SE:

1. Nagrada za životno djelo:
A, A.1, A.2, A.3, A.4, A.5, A.6, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O.

2. Godišnja nagrada za znanost:
2.1. Značajno znanstveno dostignuće:
A, A.1, A.2, A.3, A.4, A.5, A.6, B, C, G, K.
2.2. Znanstveno otkriće:
A, A.1, A.5, B, C, G, K, O.
2.3. Primjena rezultata znanstvenoistraživačkog rada:
A, A.1, A.6, B, C, G, K, N, O.

3. Godišnja nagrada za popularizaciju i promidžbu znanosti:
A, A.1, A.2, A.3, A.4, A.5, A.6, B, C, E, G, I, J, K, R.

4. Godišnja nagrada znanstvenim novacima:
A, A.1, A.2, B, C, G, K, P.

prehrambeno
biotehnološki
fakultet
Sveučilište u Zagrebu

faculty of
food technology
and biotechnology
University of Zagreb

PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET

Zavod za procesno inženjerstvo

Zamjenica *predstojnika Zavoda Prof.dr.sc. Ana Vukelić*

10000 Zagreb, Pierottijeva 6

Zagreb, 12. 01. 2018.

Fakultetskom vijeću PBF-a
Putem Odbora za znanost

Predmet : Preporuka kandidata za prijavu na natječaj za Državnu nagradu za popularizaciju i promidžbu znanosti

Članovi Zavoda za Procesno inženjerstvo jednoglasno su podržali kandidaturu prof.dr.sc. Mladena Brnčića za dodjelu Državne nagrade za znanost.

Zamjenica predstojnika Zavoda:

Prof.dr.sc. Ana Vukelić

ŽIVOTOPIS

Prof. dr. sc. Mladen Brnčić, rođen je 01. veljače. 1964. godine u Zagrebu. Diplomski rad obranio je 1998.g., magistarski rad 2003 g., a doktorski rad 2006.godine. Od 1999 g. je znanstveni novak, a 1999.god. izabran je u zvanje mlađeg asistenta, asistenta 2003. god., višeg asistenta i docenta 2007.god., izvanrednog profesora 2011 god., a redovitog profesora 2016. god. U znanstveno zvanje znanstvenog suradnika izabran je 2007.god., višeg znanstvenog suradnika 2008. god., znanstvenog savjetnika 2010. god. te znanstvenog savjetnika u trajnom zvanju 2017. god. U sva zvanja prof.dr.sc. Mladen Brnčić izabran je na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Od 1999-2011. god. zaposlen je u Laboratoriju za tehnološke operacije, Zavoda za procesno inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Od 2011. god. pročelnik je Laboratorija za tehničku termodinamiku. Od 2015. god. predstojnik je Zavoda za procesno Inženjerstvo. Član je Sekcije za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju u okviru Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo HAZU-a, član međunarodnog odbora HDKI, član upravnog odbora HDKI, član međunarodnog odbora HDPBN. Od 1999. godine sudjeluje u izvođenju nastave iz više modula na preddiplomskom i diplomskom studiju (Tehnološke operacije 1 i Tehnološke operacije 2, Jedinične operacije i Fenomeni prijelaza, Osnove termodinamike i tehnoloških operacija, Inženjerstvo 1, Inženjerstvo 2 i Inženjerstvo 3, Prehrambeno procesno inženjerstvo 1, Prehrambeno procesno inženjerstvo 2, Ultrazvuk u prehrambenom inženjerstvu) te na poslijediplomskom doktorskom studiju (Primjena ultrazvuka u prehrambenoj tehnologiji, Energija u proizvodnji hrane, Nova dostignuća u mehaničkom inženjerstvu, Primjena ultrazvuka u biotehnologiji, Energija u biotehnologiji) te na poslijediplomskom specijalističkom studiju (Priprema uzoraka za kemijske i biokemijske analize). Nositelj je modula „Vođenje procesa u prehrambenoj industriji“, „Ultrazvuk u prehrambenom inženjerstvu“ te kolegija koji se izvodi na engleskom jeziku „Ultrasound in Food Engineering“. Kao gostujući nastavnik predaje na Zdravstvenom veleučilištu u Zagrebu. U okviru programa ERASMUS držao je nastavu pri „BOKU”, Beč, Austrija (2010) i Sveučilištu u Ljubljani, Ljubljana, Slovenija (2012). U okviru programa CEEPUS držao je nastavu pri „CORVINUS“ – University of Budapest, Budimpešta, Mađarska (2010, 2012, 2013). U okviru akademske razmjene nastavu je držao pri University of Ljubljana, Slovenija (2011) te Middle East Technical University, Ankara, Turska (2010). Za postignute rezultate dobio je dvije potpore Biotehničke zaklade, Zahvalnicu za izniman doprinos u radu HDPBN-a te Godišnju nagradu PBF–a za objavljeni rad u najbolje rangiranom časopisu prema faktoru utjecaja u području prehrambene tehnologije (2016). Član je Hrvatskog društva Prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Hrvatskog društva biotehnologa, Hrvatskog društva kemijskih inženjera i tehnologa, Hrvatskog akustičkog društva i Hrvatskog društva za kontrolu bez razaranja. Prof. dr. sc. Mladen Brnčić bio mentor 4 doktorske disertacije. Pod njegovim su mentorstvom obranjena 23 diplomska i završna rada. Znanstveno-istraživački rad prof. dr. sc. Mladena Brnčića obuhvaća područje primjene ultrazvuka u prehrambenom inženjerstvu, procese ekstruzije, sušenja, određivanja teksturalno-mehaničkih svojstava kao i obrada otpada i sporednih proizvoda iz prehrambene industrije. Radio je na velikom broju znanstveno-istraživačkih i razvojnih projekata kao voditelj, voditelj radnih paketa i suradnik (HRZZ istraživački projekti, razvojni projekti Sveučilišta u Zagrebu, međunarodni bilateralni znanstveno-istraživački projekti, potpore Sveučilišta u Zagrebu). Prof. dr. sc. Mladen Brnčić je objavio 83 znanstvena rada i to: 34 rada iz kategorije a1, 15 radova iz kategorije a2, 34 rada iz kategorije a3 te 8 stručnih radova. Na međunarodnim i domaćim skupovima održao je 29 pozvanih predavanja a od toga 11 plenarnih predavanja te je bio predsjedavajući na 6 sekcija. Recenzirao je 116 znanstvenih radova. Prof. dr. sc. Mladen Brnčić je pomoćni urednik časopisa “African Journal of Food Science”, “Frontiers in Nutrition” i “Journal of Biotechnology Letters”. Član je uređivačkih odbora časopisa “African Journal of Food Science”, “Journal of Biotechnology Letters”, “Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam”,“Journal of Biotechnology Letters”, “Biosciences Biotechnology Research Asia”, “British Biotechnology Journal” i “Innovative Food Science and Emerging Technologies” (A1/Q1). Jedan je od osnivača (2013) European Academy of Food Engineering (EAFE), prvi je i jedini predstavnik iz Republike Hrvatske i član Izvršnog odbora.

Obrazloženje o znanstvenom doprinosu

prof. dr. sc. Mladena Brnčića

za

„GODIŠNJU NAGRADU ZA POPULARIZACIJU I

PROMIDŽBU ZNANOSTI“

za 2017. Godinu

Obrazloženje nominacije prof. dr. sc. Mladena Brnčića za Godišnju nagradu za znanost za popularizaciju i promidžbu znanosti za 2017. Godinu

Prof. dr. sc. Mladen Brnčić svojim znanstveno-istraživačkim i stručnim radom u području biotehničkih znanosti ostvario je izrazito uspješnu međunarodnu i domaću promidžbu znanosti i dao doprinos u znanstvenim poljima prehrambena tehnologija, biotehnologija i interdisciplinarne biotehničke znanosti, a posebice u grani inženjerstvo.

Cijeli znanstveni opus predloženika, nastavni i stručni rad, domaći (znanstveni i tehnologijski) te međunarodni projekti na kojima je bio aktivan kao suradnik ili voditelj, organizacije znanstvenih skupova, uređivanje znanstveno-stručnih časopisa, aktivnost u međunarodnim znanstvenim i stručnim društvima te prenošenje znanstvenih spoznaja putem brojnih pozvanih predavanja u Hrvatskoj i inozemstvu, nastupa u tv emisijama i Festivalima znanosti opravdano ga kvalificira za „**Godišnju nagradu za popularizaciju i promidžbu znanosti“ za 2017. godinu.**

Prof. dr. sc. Mladen Brnčić diplomirao je na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, smjer: Biokemijsko inženjerstvo 1998. godine. Magistrirao je 2002., a doktorirao 2006. Godine, studij: prehrambena tehnologija na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Od 1999. godine sudjeluje u izvođenju nastave iz više modula na **preddiplomskom i diplomskom studiju** (Tehnološke operacije 1 i Tehnološke operacije 2, Jedinične operacije i Fenomeni prijelaza, Osnove termodinamike i tehnoloških operacija, Inženjerstvo 1, Inženjerstvo 2 i Inženjerstvo 3, Prehrambeno procesno inženjerstvo 1, Prehrambeno procesno inženjerstvo 2, Ultrazvuk u prehrambenom inženjerstvu) te na **poslijediplomskom doktorskom studiju** (Primjena ultrazvuka u prehrambenoj tehnologiji, Energija u proizvodnji hrane, Nova dostignuća u mehaničkom inženjerstvu, Primjena ultrazvuka u biotehnologiji, Energija u biotehnologiji) te na **poslijediplomskom specijalističkom studiju** (Priprema uzoraka za kemijske i biokemijske analize). Kao **gostujući nastavnik** predaje na Zdravstvenom veleučilištu u Zagrebu na studiju Sanitarnih Inženjera. U okviru **programa ERASMUS** držao je nastavu pri „BOKU” – University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Beč, Austrija (2010) i University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Ljubljana, Slovenija (2012). U okviru **programa CEEPUS** držao je nastavu pri „CORVINUS“ – University of Budapest, Faculty of Food Science, Budimpešta, Mađarska (2010, 2012, 2013). Također u okviru **akademske razmjene** nastavu je držao pri University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Ljubljana, Slovenija (2011) te Middle East Technical University, Department of Food Engineering - Ankara, Turska (2010). Pod njegovim je mentorstvom izrađeno i obranjeno **26 diplomskih i završnih radova, jedan specijalistički**

magistarski rad te četiri doktorska rada. Trenutno je mentor jednog doktorskog rada koji je u postupku izrade.

Prof.dr.sc. Mladen Brnčić promiče **međunarodnu mobilnost studenata** u visokom obrazovanju, i to ne samo odlazne mobilnosti studenata iz Republike Hrvatske već i uvelike povećane dolazne mobilnosti stranih studenata. U akad. god. **2016/ 2017**. bio je komentor doktorandu José Carlos Martínez Patiño iz Španjolske (**Universidad de Jaén**, Dpt. Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales) koji je boravio u Hrvatskoj (Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zavod za procesno inženjerstvo) u trajanju od tri mjeseca (15.04.2017-15.07.2017) i izradio je istraživanja na temu „**Ultrasounds-assisted extraction of antioxidant compounds from olive tree pruning biomass, olive leaves and olive pomace dry residues**".

Područje istraživačkog rada predloženika vezano je uz razvoj procesa ekstruzije u prehrambenoj tehnologiji, sušenja te određivanja teksturalno-mehaničkih i fizikalno kemijskih svojstava hrane, kao i interdisciplinarna istraživanja (tehničke znanosti, biomedicinske znanosti) vezana uz biomehaniku. Nadalje, bavi se istraživanjima o upotrebi nerazornih tehnologija za karakterizaciju sirovina za prehrambenu industriju (X-zrake i ultrazvuk). No ipak glavno područje njegovog znanstveno-istraživačkog rada jest primjena ultrazvuka visokog i niskog intenziteta u prehrambenoj tehnologiji i biotehnologiji, određivanje utjecaja djelovanja ultrazvuka visokog intenziteta pri homogenizaciji, sušenju, ekstrakciji primjenom ultrazvučne tehnike s direktno uronjenim sondama različitih promjera,frekvencijskih područja i izlazne nominalne snage. U novije vrijeme bavi se primjenom novih netoplinskih tehnologija (ultrazvuka i visokih hidrostatskih tlakova) pri obradi prehrambenog otpada. Nedavna kretanja upućuju na to da je moguće ostvariti daljnji napredak u pogledu učinkovitosti uporabe resursa i da se time mogu ostvariti velike koristi za gospodarstvo, okoliš i društvo. Pretvaranje otpada u resurse bitan je element povećanja učinkovitosti uporabe resursa i zatvaranja kruga u kružnom gospodarstvu. Stoga trebaju biti poduzete mjere za promicanje sprečavanja rasipanja hrane u skladu s Programom za održivi razvoj do 2030. , a posebno njegov cilj smanjenja otpada od hrane na pola do 2030. Tim bi se mjerama trebalo nastojati spriječiti nastanak otpada od hrane u primarnoj proizvodnji, u preradi i proizvodnji, u maloprodaji i ostaloj distribuciji hrane, u restoranima i na mjestima na kojima se poslužuje hrana te u kućanstvima. Na temelju svoje ekspertize u tom području, prof.dr.sc. Mladen Brnčić imenovan je **članom Radne skupina za sprječavanje i smanjenje otpada iz hrane**, Ministarstvo Poljoprivrede Republike Hrvatske (**2017**).

Sudjelovao je na više znanstvenih i tehnologijsko/stručnih nacionalnih projekta kao voditelj, voditelj radnih paketa te suradnik-istraživač. Za razdoblje za **koje se nagrada dodjeljuje 2016./2017. godinu voditelj je projekta „**Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na brzinu difuzije vode voća i povrća sušenog pod vakuumom" (FZOEU), **voditelj je**

projekta/potpore Sveučilišta u Zagrebu „Fizikalno kemijska svojstva biljnih sirovina sušenih u vakuumu“ te **voditelj jednog radnog paketa na projektu „**Primjena inovativnih tehnologija u proizvodnji biljnih ekstrakata kao sastojaka funkcionalne hrane“, (HRZZ istraživački projekti).
Prof. dr. sc. Mladen Brnčić uključen je u značajnoj mjeri u znanstvenu aktivnost i na međunarodnoj razini kroz inovativne mreže COST programa EU koji podupiru platforme europskih istraživača u njihovoj suradnji na određenom projektu i razmjeni ekspertize. Kroz aktivno sudjelovanje na pet COST projekta u velikoj mjeri pridonosi jačanju suradnje istraživača i znanstvenika u Europi u europskom istraživačkom prostoru i otvaranju Europskog istraživačkog prostora za suradnju s institucijama i izvaneuropskih država. Kao prethodnica naprednih multidisciplinarnih istraživanja, COST igra vrlo važnu ulogu u izgradnji Europskog istraživačkog prostora. Ciljevi programa su usmjeriti istraživanja prema novim konceptima i proizvodima kao rezultat umrežavanja znanosti i tehnologije, dati podršku inovativnim idejama te omogućiti otvaranje suradnje u europskim i izvaneuropskim zemljama te povećanje mobilnosti istraživača. Aktivan je na pet **međunarodnih COST projekta gdje je član upravnih odbora projekata :** „Expert Judgment Network“ (**2013-2017**)–: Bridging the Gap Between Scientific Uncertainty and Evidence-Based Decision Making; „Valorisation of lignocellulosic biomass side streams for sustainable production of chemicals, materials & fuels using low environmental impact technologies“ (**2013-2017**) „„Interdisciplinarity in research programming and funding cycles“ **(2014-2018**); „Mathematical and Computer Science Methods for Food Science and Industry“ (**2015-2019**), a na projektu „European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health“ - (**2015-2019**) pored toga obavlja dužnost **zamjenika voditelja radne skupine za diseminaciju** koja promovira ciljeve projekta, projektne aktivnosti te metodologiju razvijenu unutar projekta ciljanim skupinama znanstvenika i stručnjaka.

Svjestan je nužnosti trajnog i kontinuiranog usavršavanja te sudjeluje na brojnim radionicama i tečajevima (navedena su samo najznačajnija: Technology transfer in the area of food functionality design: effectiveness criteria, BOKU, Beč, Austrija, 2013., Innovations in thermal analysis and dynamical mechanical analysis, TA instruments, Ljubljana, Slovenija, 2008., Texture analysis in Food technology, “Stable Mycro Systems”Godalming, Velika Britanija; 2005., Solids handling study bench course, “Armfield”; Ringwood, Velika Britanija; 2002., Hi Ultrasound in food technology, “Hielscher” Teltow, Njemačka; 2002., Heat exchangers course, “Armfield” Ringwood, Velika Britanija; 2002.

Publicistička aktivnost predloženika je značajna: **34 znanstvena rada iz skupine a1, 15 radova iz skupine a2, te 34 rada iz skupine a3.** Autor je i koautor 8 stručnih radova**.** Ukupna citiranost je po WOS je 597, a H-index 14. Njegovi znanstveni radovi se odlikuju i s interdisciplinarnosti i povezanosti s drugim laboratorijima i istraživačkim grupama u Hrvatskoj i inozemstvu. U razdoblju **za koje se nagrada dodjeljuje 2016./2017. godinu objavio je 6**

znanstvenih radova ,jedan stručni rad i jedno poglavlje u knjizi. Bio je aktivni sudionik 46 međunarodnih znanstvenih skupova s 73 priopćenja. Istakao se nizom održanih pozvanih (19) i plenarnih predavanja (11) te vođenjem pojedinih sekcija (6).

Njegov doprinos u organizaciji znanstvenih i stručnih aktivnosti očituje se kroz članstvo u znanstvenim i organizacijskim odborima skupova. Sudjelovao je u organizaciji **23** međunarodna i nacionalna skupa. **U razdoblju za koje se nagrada dodjeljuj**e **2016./2017**. godinu, aktivno je sudjelovao u **organizaciji i radu 11 znanstvenih međunarodnih i nacionalnih skupova:**

1. **Predsjednik organizacijskog odbora** - Organizacija sastanka članova upravnog Odbora međunarodnog projekta: "Interdisciplinarity in research programming and funding cycles", Dubrovnik (**2017**).
2. **Predsjednik organizacijskog odbora** - Organizacija sastanka članova upravnog Odbora međunarodnog projekta „European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health" ,Trogir (**2017**).
3. **Predsjednik organizacijskog odbora** - Organizacija međunarodne radionice pod nazivom „Workshop on sustainable production of carotenoids", Trogir (**2017**)
4. **Predsjednik organizacijskog i znanstvenog odbora** skupa „"Valorisation of lignocellulosic biomass side streams for sustainable production of chemicals, materials & fuels using low environmental impact technologies", Dubrovnik (**2016**)
5. **Predsjednik organizacijskog odbora** skupa „Food Safety and Food Security - Expert Judgment Network: Bridging the Gap between Scientific Uncertainty and Evidence-Based Decision Making", Dubrovnik (**2016**)
6. **Član Znanstvenog odbora** Cambridge, MA, SAD (**2016**) Food Engineering for Life Symposium.
7. **Član međunarodnog znanstveno-organizacijskog odbora** skupa - 24th International Scientific and Professional Meeting "Ecological Truth" ECO-IST '16 – (**2016**) Vrnjačka Banja, Srbija
8. **Član međunarodnog znanstvenog odbora** – 10th World Congress on Chemical Engineering (Fibre Suspensions in Process Engineering Symposium) – Barcelona, Španjolska **(2017**)
9. **Član međunarodnog znanstvenog odbora** - XXV International Conference "ECOLOGICAL TRUTH" Eco-Ist'17, Srbija (**2017**)
10. **Član međunarodnog znanstvenog odbora** – 5TH International ISEKI Food Conference, Hohenheim, Stuttgart, Germany (**2017/2018**)
11. **Član međunarodnog znanstvenog odbora** 17. Ružičkini dani, Vukovar, Hrvatska (**2017/2018**)

Prof.dr.sc. Mladen Brnčić organizirao je pet COST skupova u okviru programa Horizon 2020 i bio **predsjednik znanstveno-organizacijskih odbora**. Organizirao je sastanak članova upravnog Odbora međunarodnog projekta: "Interdisciplinarity in research programming and funding cycles" u Dubrovniku (2017) na kojem se raspravljalo o daljnjoj izgradnji Europskog istraživačkog prostora usmjerenoj na izvrsnost u istraživanjima i inovacijama, na povećanje konkurentnosti industrije te na rješavanje društvenih izazova putem interdisciplinarnog pristupa. Nadalje, prof.dr.sc. Mladen Brnčić organizirao je sastanak članova upravnog Odbora međunarodnog projekta „European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health" u Trogiru (2017). Ovaj skup imao je za cilj istraživačima i stručnjacima iz više od 30 europskih država omogućiti platformu za razvoj i širenje znanstvenih i stručnih spoznaja iz područja biosinteze karotenoida, biotehnologije karotenoida te njihove ekstrakcije i obrade. Prof.dr.sc. Mladen Brnčić organizirao je radionicu pod nazivom „WORKSHOP ON SUSTAINABLE PRODUCTION OF CAROTENOIDS" u Trogiru (2017) na kojoj je sudjelovalo više od 80 sudionika iz 32 europske države. Tijekom radionice predavači su prikazali ulogu karotenoida, njihovu biosintezu i akumuliranje, nove izvore karotenoida, industrijsku proizvodnju i inovativne procesne tehnologije te rezultate provedenih istraživanja.

Postao je prepoznatljiv znanstvenik nacionalne i međunarodne znanstvene zajednice, što potvrđuje i činjenica de je jedan od **osnivača** akademije 2013. godine - **European Academy of Food Engineering (EAFE).** Prof.dr.sc. Mladen Brnčić prvi je i za sada jedini predstavnik EAFE iz Republike Hrvatske te djeluje kao **član Izvršnog odbora** s ciljem promicanja relevantnih sastanaka i konferencija iz područja prehrambenog inženjerstva i tehnologije, učinkovitog umrežavanja studenata, akademika i istraživača, unaprijeđenja inženjerstva i tehnologije, inovacija i transfera tehnologije, obrazovanja prehrambenih inženjera i tehnologa te povezivanja prehrambenih inženjera i tehnologa u Europi kako bi se poboljšala suradnja s članovima EFCE i drugim relevantnim organizacijama na međunarodnoj razini.

Njegova znanstvena i stručna aktivnost ogleda se i u aktivnostima u međunarodnim znanstvenim i stručnim društvima:

1. ISEKI Food Association (IFA) – Predstavnik –**Nacionalni koordinator** - **2017**
2. European Academy of Food Engineering (EAFE) – Član izvršnog odbora- 2013
3. European Federation of Food Science and Technology (EFFOST) - Division - TT Events with IFT Nonthermal Processing – član - 2010
4. European Federation of Food Science and Technology (EFFOST) - Division - TT Liaision with Europe Cooperation with European Organisations – član - 2010
5. European Federation of Food Science and Technology (EFFOST) - Division - TT Editorial Support – član - 2010

6. Hrvatski centar za nerazorna ispitivanja – član - 2010
7. Hrvatsko akustičko društvo - član - 2007
8. Hrvatska mljekarska udruga - član - 2006
9. Hrvatsko društvo biotehnologa – član - 2005
10. Hrvatsko društvo kemijskih inženjera - član uprvanog odbora - 2002
11. HDPBN - član – 2001

U 2017. godini imenovan je **nacionalnim koordinatorom** u **ISEKI Food Association** (IFA) predstavlajući službenu kontakt osobu između ISEKI-Food Association i nacionalnih tijela, uključujući sveučilišta, istraživačke institucije/institute, društva, privatni sektor, tvrtke i sve zainteresirane znanstvenike u Hrvatskoj.

Prof.dr.sc. Mladen Brnčić višestruko je bio aktivan u **popularizaciji i promidžbi znanosti** u raznim medijima. Više puta je sudjelovao u Emisijama Hrvatske televizije kojima je svrha bila popularizacija znanstvenog rada i dostignuća u prehrambenoj tehnologiji. Tako je **u razdoblju za koje se nagrada dodjeljuj**e **2016./2017** sudjelovao u **Emisijama „Znanstveni krugovi"** s temama „Vakuum sušenje hrane" **(03/2017)** i „Ultrazvučna obrada hrane" **(09/2017)** te u **Emisiji „Prekidamo program zbog znanosti"** s temom „Osnovna znanja" (06/2016) dok je također sudjelovao i u Emisiji „Trenutak spoznaje" (05/2014).
U tisku je dao izjave za tisak o primjeni ultrazvuka u prehrambenoj i biotehnologiji (Lider – 2010; Bussines.hr – 2010; c. List Podravka – 2013)
Promicao je znanost i struku u praksi i popularnim te prilagođenim ali i atraktivnim predavanjima i radionicama u okviru Festivala znanosti. Sudjelovao je na Festivalu znanosti 2007,2011,2014,2015,2016 g. Svih navedenih godina održao je predavanja, a radi velikog interesa i nekoliko puta radionicu „Primjena ultrazvuka visokih intenziteta u postupku sušenja hrane". **u razdoblju za koje se nagrada dodjeljuj**e **2016./2017.** Također je **U razdoblju za koje se nagrada dodjeljuje 2016./2017** održao i predavanje na Festivalu znanosti pod nazivom Termografija – toplinske slike u prehrambenoj industriji i sustavima za pripremu hrane".
U svrhu popularizacije znanosti održao je više predavanja za zaposlenike u industriji Kraš, Podravka, Lidl (2007, 2013) te predavanja za srednjoškolske profesore - Prirodoslovna gimnazija Vladimir Prelog).

Prof.dr.sc. Mladen Brnčić aktivan je i u znanstvenom izdavaštvu. Dao je značajan doprinos svojim recenzentskim i uređivačkim funkcijama u znanstveno-stručnim časopisima. Recenzirao je 116 radova, a od toga u razdoblju **2016/2017** za koje se dodjeljuje nagrada **recenzirano je 21 rad**. Od prvoga broja pa do godine 2014. godine bio je **izvršni urednik** od

2014-2015 i **zamjenik glavnog urednika** časopisa Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition. Također dužnosti i obveze **pomoćnog urednika obavlja u još tri časopisa**: Journal of Biotechnology Letters (2011 - danas), African Journal of Food Sciences (2008 - danas) te Frontiers in Nutrition“ (2015.-). **Član je uređivačkog odbora u četrnaest znanstvenih časopisa** - Biosciences Biotechnology Research Asia (2013), Journal of Agriculture, Food Systems and Community Development (2010-2014), British Biotechnology Journal (2011 - **danas**), Biosciences Biotechnology Research Asia (2013.- **danas**), Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition (2008 - **danas**), Indian Journal of Fundamental and Applied Life Sciences (2011-**danas**), Biotechnology Journal International (2012.-**danas**), Innovative Food Science and Emerging Technologies (2013.-), Open Agriculture Journal (2015.- **danas**), Applied Food Science Journal **- (2017.- danas),** Advances in Food Science and Engineering **- (2017.- danas), I**nternational Journal of Green Technology **- (2017.- danas),** SM Nutrition and Food Science **- (2017.- danas),** Advances in Food Science and Engineering **(2016.- danas),** Food Processing & Technology **(2016.- danas).**

U razdoblju **2016-2017** za koje se dodjeljuje nagrada kao priznati ekspert u području biotehničkih znanosti **recenzirao je** znanstvene projekte iz programa Horizon 2020, Ceepus i HRZZ.

U Hrvatskoj zakladi za znanost kao priznati znanstvenik imenovan je **koordinatorom PANELA 2 Biotehničkih znanosti za vrednovanje projektnih prijedloga**.

Obnašao je brojne **čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti.** Od 2008-2012. bio je voditelj Razvojnog središta za primjenu ultrazvuka u prehrambenoj tehnologiji i biotehnologiji. U razdoblju **2015-do danas** obnaša dužnost **predstojnika Zavoda** za procesno inženjerstvo; **pročelnik je Laboratorija** za tehničku termodinamiku, **član Sekcije** za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju u okviru Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo **HAZU**-a, **član međunarodnog odbora HDKI**, **član upravnog odbora HDKI**, **član međunarodnog odbora HDPBN**, član Odbora za znanstveno-istraživački rad PBF-a, član Odbora za transfer tehnologije.

Iz svih navedenih aktivnosti može se zaključiti da je znanstveno istraživačka, stručna i nastavna aktivnost predloženika tijekom cjelokupnog istraživačkog rada, a naročito tijekom 2016. i **2017.** godine značajna. Tome u prilog svjedoči broj objavljenih radova, sudjelovanja na međunarodnim skupovima, vođenja i sudjelovanja na projektima, vođenje znanstvenih časopisa, recenziranje znanstvenih radova i projekata, organizacija kongresa, seminara i radionica, dugogodišnja neprekinuta sudjelovanja na Festivalima znanosti, medijska izlaganja, kao i brojne druge aktivnosti u koje je bio uključen tijekom **2017**. godine. To navodi na zaključak

da je predloženik svojim radom značajno doprinosio popularizaciji i promidžbi rezultata znanstveno istraživačkog i stručnog rada tijekom **2017.** godine.

Zaključak i prijedlog

Temeljem navedenog obrazloženja preporučujemo Odboru za podjelu državnih nagrada za znanost da se predloženiku prof.dr.sc. Mladenu Brnčiću dodijeli „**Godišnja nagrada za popularizaciju i promidžbu znanosti“ za 2016. godinu**, što bi bilo zasluženo priznanje za njegov dosadašnji znanstveno-istraživački rad, kao i za njegovu djelatnost u popularizaciji i promicanju znanosti u Hrvatskoj i inozemstvu. Ujedno navedena nagrada bila bi dodatni poticaj, ali i potvrda predloženiku da nastavi raditi na promicanju znanosti te prenošenju i popularizaciji stečenih znanja znanstvenoj, stručnoj i široj javnosti.

Obrazloženje sastavila:

Prodekanica za znanost Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta

Prof.dr.sc. Jadranka Frece

_____

U Zagrebu, 15. siječnja 2018.

PRILOG 1

prof. dr. sc. Mladen Brnčić

A. Ukupan broj radova

A1.

a)radovi objavljeni u časopisima koji su referirani u svjetskim bazama podataka (a1)

1. Carbonell Capella, J., Šic Žlabur, J., Rimac Brnčić, S., Barba F., Grimi, N., Koubaa, M., **Brnčić, M.**, Vorobiev, E. (**2017**) Electrotechnologies, microwaves, and ultrasounds combined with binary mixtures of ethanol and water to extract steviol glycosides and antioxidant compounds from Stevia rebaudiana leaves. Journal of Food Processing and Preservation, 5, 1-8.
2. Komes, D., Bušić, A., Belščak-Cvitanović, A., **Brnčić, M.**, Bosiljkov, T., Vojvodić, A., Dujmić, F. (**2017**) Novel Approach for the Development of Functional Goat Milk-based Beverages Using Medicinal Plant Extracts in Combination with High Intensity Ultrasound Treatment. Food Technology and Biotechnology. 55 (4), 475-483.
3. Bosiljkov, B., Dujmić, F., Cvjetko Bubalo,M., Hribar, J., Vidrih,R., **Brnčić, M.**, Zlatic, E., Radojčić Redovniković, I., Jokić, S. (**2017**) Natural deep eutectic solvents and ultrasound-assisted extraction: green approaches for extraction of wine lees anthocyanins. Journal of Food and Bioproducts Processing. 102, 195-203.
4. Arshadi M., Attard Thomas M., Lukasik RM., **Brnčić, M.**, Costa Lopes A., Finella M., Geladia p., Noemi Gerschenson L., Gogus F., Herrero M., Hunt A.J., Ibanez E., Waldron K., Yuste F. (**2016)** Pre-treatment and extraction techniques for recovery of added value compounds from wastes throughout the agri-food chain. *Green Chemistry*, **18**, 6160-6204.
5. Ninčević Grassino A., **Brnčić M.**, Vikić-Topić D., Roca S., Dent M., Rimac Brnčić S. (**2016**) Ultrasound Assisted Extraction and Characterization of Pectin from Tomato Waste. Food Chemistry, 198, 93-100.
6. Koubaa, M., Roselló-Soto, E., Šic Žlabur, J., Režek Jambrak, A., **Brnčić,M.**, Grimi, N., Boussetta,N., Barba, F.J. (2015) Current and New Insights in the Sustainable and Green Recovery of Nutritionally Valuable Compounds from Stevia rebaudiana Bertoni. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 63, 6835-6846.
7. Zinoviadou K.G., Galanakis, C.M, **Brnčić, M.**, Grimi, N., Boussetta, N., Mota, M.J., Saraiva, J., Patras, A., Tiwari, B.K., Barba, F.J. (2015) Fruit juice sonication: Implications on food safety, physicochemical and nutritional properties. Food Research International, 77 (4) 743-752.
8. Dent M., Dragović-Uzelac V., Elez Garofulić, I., Bosiljkov T., Ježek, D., **Brnčić M.** (2015) Comparison of conventional and ultrasound assisted extraction techniques on mass fraction of phenolic compounds from sage (Salvia officinalis L.). Chemical and Biochemical Engineering Quarterly, 29 (3) 475-484.
9. Roselló-Soto, E., Galanakis, C.M., **Brnčić, M.**, V. Orlien, Trujillo F. J., Mawson, R., Knoerzer, K., Tiwari, B.K., Barba, F.J. (2015) Clean Recovery of Antioxidant Compounds from Plant Foods, By-Products and Algae Assisted by Ultrasounds Processing: Modeling approaches to optimize processing conditions. Trends in Food Science & Technology. 42, 134-149.
10. Šic Žlabur, J., Voća, S., Dobričević, N., **Brnčić, M**., Dujmić, F., Rimac Brnčić, S., (2015) Optimization of Ultrasound assisted extraction of functional ingredients from Stevia rebaudiana Bertoni leaves. International Agrophysics, 29, 231-237.
11. Belščak-Cvitanović, A., Komes, D., Dujmović, M., Karlović, S., Biškić, M., **Brnčić, M**., Ježek, D. (2015) Physical, bioactive and sensory quality parameters of reduced sugar chocolates formulated with natural sweeteners as sucrose alternatives, Food Chemistry, 167, 61-70.
12. Karlović, S., Bosiljkov T., **Brnčić M.**, Semenski, D., Dujmić, F., Tripalo B., Ježek D. (2014) Reducing Fat Globules Particle-Size in Goat Milk: Ultrasound and High Hydrostatic Pressures Approach. Chemical and Biochemical Engineering Quarterly. 28 (4) 499-507.

13. Cvjetko Bubalo, M., Sabotin, I., Radoš I., Valentinčič, J., Bosiljkov, T., **Brnčić M**., Žnidaršič-Plazl P., (2013) A comparative study of ultrasound, microwave and microreactor-assisted imidazolium-based ionic liquid synthesis, Green Processing and Synthesis, 2 (6), 579-590.
14. Dujmić F., **Brnčić M.,** Karlović S., Bosiljkov T., Ježek D., Tripalo B., Mofardin I. (2013) Ultrasound-Assisted Infrared Drying of Pear Slices: Textural Issues, *Journal of Food Process Engineering*, **36,** 397–406.
15. Dent M., Dragović-Uzelac V., Penić M., **Brnčić M.,** Bosiljkov T., Levaj B. (2013) 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 Biotechnology*, 51 (1) 84-91.
16. Jeličić I., Božanić R., **Brnčić M.,** Tripalo B. (2012) Influence and comparison of thermal, ultrasonic and thermo-sonic treatments on microbiological quality and sensory properties of rennet cheese whey, *Mljekarstvo,* 62, 165-178.
17. Sarajlija H., Čukelj N., Novotni D. Mršić G., **Brnčić M.,** Ćurić D. (2012) Preparation of flaxseed for lignan determination by gas chromatography–mass spectrometry method, *Czech Journal of Food Sciences*, 30 (1) 45-52.
18. **Brnčić M.,** Bosiljkov T., Ukrainczyk M., Tripalo B., Rimac B.S., Karlović S., Karlović D., Ježek D., Vikić T.D. (2011) Influence of Whey Protein Addition and Feed Moisture Content on Chosen Physicochemical Properties of Directly Expanded Corn Extrudates; *Food and Bioprocess Technology: an International Journal*, 4 (7) 1296-1306.
19. Drača N., Tikvica A., Eljuga D., Semenski D., **Brnčić M.,** Vukičević S. (2011) Biomechanical Properties of Bones from Rats Treated with Sevelamer, *Collegium Antropologicum* 35 (2) pg. 557-563.
20. Bosiljkov T., Tripalo B., **Brnčić M.**, Ježek D., Karlović S., Jagušt I. (2010) Influence of High Intensity Ultrasound With Different Probe Diameter on the Degree of Homogenization (variance) and Physical Properties of cow Milk, *African Journal of Biotechnology* 10 (1) pg. 34-41.
21. **Brnčić M.,** Bosiljkov T., Ukrainczyk M., Tripalo B., Rimac B.S., Karlović S., Karlović D., Ježek D., Vikić T.D. (2010) Influence of Whey Protein Addition and Feed Moisture Content on Chosen Physicochemical Properties of Directly Expanded Corn Extrudates; *Food and Bioprocess Technology: an International Journal*, 4 (7) 1296-1306.
22. **Brnčić M**, Karlović S, Rimac Brnčić S, Penava A, Bosiljkov T, Ježek D, Tripalo B (2010) Textural properties of infra red dried apple slices as affected by high power ultrasound pre-treatment. *African Journal of Biotechnology*, 9 (41) pp.6907-6915.
23. Herceg I.L., Jambrak A.R., Šubarić D., **Brnčić M.,** Brnčić S.R., Badanjak M., Tripalo B., Ježek D., Novotni D., Herceg Z. (2010) Texture and Pasting Properties of Ultrasonically treated Corn Starch. *Czech Journal Of Food Sciences*, 28, 83-93. (ISSN-1212-1800)
24. Jambrak, A.R., Herceg Z., Šubarić D., Babić J., **Brnčić M.,** Brnčić S.R., Bosiljkov T., Čvek D., Tripalo B., Gelo J. (2010) Ultrasound effect on physical properties of corn starch. *Carbohydrate Polymers*, **79**, Pg. 91-100. (ISSN-0144-8617)
25. Ježek D., **Brnčić M.**, Rimac B.S., Karlović S., Bosiljkov T., Tripalo B., Karlović D., Šipušić J., Pukec D (2009) Porosity of deep fried breaded chicken meat. *Food Technology and Biotechnology*, **47**, (4), 389-395. (ISSN-1330-9862)
26. **Brnčić M.,** Tripalo B., Rimac Brnčić S., Karlović S., Župan A., Herceg Z. (2009) Evaluation of textural properties for whey enriched direct extruded and puffed corn based products, *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, Vol 15 (3), Pg.204-213. (ISSN-1310-0351)
27. Sampath T.K., Šimić P., Moreno S., Bukanov N., Drača N., Kufner V., Tikvica A., Blair A., Semenski D., **Brnčić M.,** Burke S.K., Vukičević S. (2008) Sevelamer Restores Bone Volume and Improves Bone Microarchitecture and Strength in Aged Ovariectomized Rats, *Endocrinology*, 149, (12); 6092-6102. (ISSN-0013-7227)

28. Ježek D., Tripalo B., **Brnčić M**., Karlović, D., Rimac Brnčić, S., Vikić-Topić D., Karlović, S. (2008) Dehydration of celery by infra red drying, *Croatica Chemica Acta*, 81, (2), 325-331. (ISSN-0011-1643).
29. **Brnčić M.**, Ježek D., Rimac Brnčić S., Bosiljkov T., Tripalo B. (2008) Influence of whey protein concentrate addition on textural properties of corn flour extrudates, *Mljekarstvo* **58** (2); 131-149. (ISSN-0026-704X)
30. **Brnčić M.**, Karlović S., Bosiljkov T., Tripalo B., Ježek D., Cugelj I., Obradović V. (2008) Enrichment of extruded snack products with whey protein, *Mljekarstvo,* **58**, (3) 275-295. (ISSN-0026-704X)
31. Ježek D., Tripalo B., **Brnčić M.,** Karlović D., Vikić-Topić D., Herceg Z. (2006) Modelling of convective carrot drying, *Croatica Chemica Acta*, 79, (3), 385-391. (ISSN-0011-1643).
32. **Brnčić M.,** Tripalo B., Ježek D., Semenski D., Drvar N., Ukrainczyk M. (2006) Effect of twin-screw extrusion parameters on mechanical hardness of direct-expanded extrudates, *Sadhana,* Vol.31, part 5, pg. 527-536. (ISSN-0256-2499)
33. Herceg Z., Lelas V., **Brnčić M.,** Tripalo B., Ježek D. (2004) Fine Milling and Micronization of Organic and Inorganic Materials Under Dynamic Conditions, *Powder Technology,* **139** Pg. 111-117. (ISSN-0032-5910)
34. Herceg Z., Lelas V., **Brnčić M.**, Tripalo B., Ježek D. (2004) Tribomechanical micronization and activation of whey protein concentrate and zeolite, *Sadhana*, Vol**.29**, part 1, Pg 13-26. (ISSN-0256-2499)

b) radovi objavljeni u domaćim časopisima koji su s prethodnima izjednačeni (a2)

1. **Brnčić M.**, Mrkić V., Ježek D., Tripalo B. (2000) Reaction models during wheat starch extrusion, *Kemija u Industriji* **49 (**3); 101-110. (ISSN-0022-9830)
   CA 139(23)349844m
2. Kovaček D., Ninčević A., Miljević I., Vikić-Topić D., **Brnčić M.**, Ćurić D., Tripalo B., Ježek D., Karlović D., Fegeš M. (2003) Temperature Influence on Chemical Changes During the Extrusion Cooking*, Kemija u Industriji* **52** (10); 495-499. (ISSN-0022-9830)
   CA 133(4)42300t
3. **Brnčić M.,** Bradač I., Tripalo B., Ježek D., Obradović V., Karlović S., Bosiljkov T. (2009) Ultrasonically Improved Sieving of Food Materials for Manufacturing of Direct Expanded Extrudates; *Agriculturae Conspectus Scientificus* **74** (3); 149-153. (ISSN-1331-7768)
4. Obradović V., **Brnčić M.,** Ježek D. (2009) Influence of the Sieving Amplitude on the Particle Size Distribution of Corn Flour for Direct Expanded Extrudates Manufacturing; *Agriculturae Conspectus Scientificus* **74** (3); 249-252. (ISSN-1331-7768)
5. Karlović S., Ježek D., Blažić M., Tripalo B., **Brnčić M.**, Bosiljkov T., Šimunek M. (2009) Influence of Refrigeration and Ageing Time on Textural Characteristic of Fresh Meat; *Croatian Journal of Food Science and Technology*; 1 (2) 1-6.
6. Tripalo B., Ježek D., **Brnčić M.**, Bosiljkov T., Karlović S. (2009) Spouted Bed, Theory and Applications; *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*; 1-2 (4) 5-8.
7. Bosiljkov T., Tripalo B., Ježek D., **Brnčić M.**, Karlović S. (2010) The Working Principle and Use of High Pressures in the Food Industry; *Chemistry in Industry*, **59** (11) 539-545.
8. Trontel A., Penava A., Sučević J., Slavica J., **Brnčić M.**, Rimac Brnčić S. (2010) Implementation of Ultrasound in Innovative Highly-efficient Bioprocesses; *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition***,** 5, 3-4, 106-113.
9. Vidić B., Vukušić T., Herceg I.LJ., Šubarić D., Ačkar Đ., Brnčić M., Rimac Brnčić S., Režek Jambrak A., Karlović S., Herceg Z. (2011) Influence of High Intensity Ultrasound

on Physical and Textural Properties of Wheat Starch; *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition***,** 5, 3-4, 134-140.

10. Bosiljkov T., Tripalo B., Ježek D., **Brnčić M.**, Karlović S., Dujmić F. (2012) Influence of High Intensity Ultrasound Treatments on Physical Properties of Sheep Milk; *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition***,** 7 (SI), 44-48.
11. Šic Žlabur J., Voća S., Dobričević N., **Brnčić M.,** Dujmić F., Karlović S. (2012) Possibilities of Using High Intensity Ultrasound Technology with Stevia – a Review; *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition,* 7 (3-4), 152-158.
12. Šic Žlabur J., Voća S., Dobričević N., Ježek D., Bosiljkov T., **Brnčić M.** (2013) *Stevia rebaudiana* Bertoni – A Review of Nutritional and Biochemical Properties of Natural Sweetener; *Agriculturae Conspectus Scientificus* **78** (1); 25-30.
13. Karlović S., Ježek D., **Brnčić M.,** Tripalo B., Bosiljkov T., Dujmić F., Skupnjak A., Troha F. (2013) Artificial neural network and mathematical modeling of drying of apples treated with high intensity ultrasound; *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition***, 8** (1-2), 36-40.
14. Bosiljkov T., **Brnčić M.,** Karlović S., Tripalo B., Ježek D., Dujmić F., Vadlja D. (2013) Application of Ultrasound and High Hydrostatic Pressures on Variation of Fat Globule Size and Chemical Composition of Cow Milk*, Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*, **8** (3-4).
15. Karlović, S., Bosiljkov T., **Brnčić M.**, Ježek D., Tripalo B., Dujmić, F., Džineva I., Skupnjak, A. (2013) Comparison of Artificial Neural Network and Mathematical Models for Drying of Apple Slices Pretreated with High Intensity Ultrasound, *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 19, 1372-1377.

A.2. knjige

2. koautor

1. Šic Žlabur, J.; Voća, S.; **Brnčić, M**., Rimac Brnčić, S. (2017) „New Trends in Food Technology for Green Recovery of Bioactive Compounds from Plant Materials"; u Handbook of Food Bioengineering (ELSEVIER Science).
2. Šic Žlabur J. i **Brnčić M. (2015) New Sweetener - *Stevia rebaudiana* Bertoni:** Chemical Characteristics and Comparison of Classic and Ultrasound Assisted Extraction Techniques. *In Leaf Sweeteners: Resources, Processing and Health Effects*. Edited by Wenbiao Wu. Published by NOVA SCIENCE PUBLISHERS, INC.
3. Barba, F.J., **Brnčić M.,** Panchev, I.N., Dimitrov, D.A., Puertolas, E., Athes-Dutour, V., Moussa, M., Sauchon, I. (2015) Ultrasound-Assisted Extraction. In Food Waste Recovery: Processing technologies and industrial techniques. Edited by Charis M. Galanakis. Published by ELSEVIER SCIENCE.
4. **Brnčić, M.** (2012) Eco-Friendly Food Processing: 21st Century Challenges, pg. 33-45. *In Environmental and Food Safety and Security for South-East Europe and Ukraine*. Edited by Ksenija Vitale. Published by SPRINGER.
5. D. Ježek, B.Tripalo and **M. Brnčić** (2003) Compact Heat Exchangers and Enhancement Technology for the Process Industry", Editor Rahesh K. Shah, ISBN: 1-56700-195-5, p. 247-253, New York, 2003.

A.4. Radovi u zbornicima a3

a) na međunarodnim skupovima

1. Semenski D., Drvar N., **Brnčić M.**, Tripalo B. (2002) . An invented stress-deformation analysis of food extrudates. Proceedings of the 19th *Danubia-Adria Symposium on Advances in Experimental Mechanics.* Polanica Zdroj, Poland, Pg. 118-119.
2. **Brnčić M.**, Tripalo B., Ježek D., Semenski D., Drvar N. (2003) Influence of Chocolate Powder Addition on a Mechanical Hardness of Food Extrudates Type Flips, *Proceedings of the 4 ECCE – 4th European Congress of Chemical Engineering,* October 21-25, Granada, Španjolska. (ISBN-84-88233-35-3)
3. Kovaček D., Ninčević A., Miljević I., Vikić-Topić D., **Brnčić M.**, Ćurić D., Tripalo B., Ježek D., Karlović D., Fegeš M. (2003) Chemical Changes During the Extrusion Cooking, *Proceedings of the 4 ECCE – 4th European Congress of Chemical Engineering,* October 21-25, Granada, Španjolska. (ISBN-84-88233-35-3)
4. Ježek D., Tripalo B., **Brnčić M.** (2003) Influence of Different Process Parameters on Vegetable Drying in Gas Fluidized Beds, *Proceedings of the Fourth International Conference on Compact Heat Excangers and Enhancement Technology for the Process Industries*, September 28 – October 03., Fodele Beach Hotel, Crete, Greece. (ISBN-1-56700-195-5)
5. Kovaček D., Ninčević A., Miljević I., Vikić-Topić D., **Brnčić M.**, Ćurić D., Tripalo B., Ježek D., Karlović D., Fegeš M. (2003) Chemical Changes of Wheat Semolina During the Extrusion Cooking, *Proceedings of the 4th International Scientific Conference of Producing Engineering (DEVELOPMENT AND MODERNIZATION OF PRODUCTION),* September 25-27, Bihać, Bosna i Hercegovina.
   (ISBN 9958-624-16-8)
   Organizator: University of Bihać, Faculty of Technical Engineering, BIH
   International Biographical Centre, Cambridge, England
6. Brnčić M., Tripalo B., Ježek D. (2005) Determining of Granulometric Structure in Different Samples of Corn Flour, Proceedings of the 7th World Congress of Chemical Engineering-Congress Manuscripts, July 10-14, Glasgow, Škotska. (ISBN 0-85295-494-8)
7. Ježek D., Tripalo B., Miličević B., Brnčić M., Boras S. (2005) Production of Wine Distillates From Different Grapes Sortes, Proceedings of the 7th World Congress of Chemical Engineering-Congress Manuscripts, July 10-14, Glasgow, Škotska.
8. Brnčić M., Tripalo B., Miličić M., Ježek D., Bosiljkov T. (2007) Twin-screw extrusion of whey protein concentrate/corn flour blends as affected by feed moisture, Proceedings of the 5th International Congress on Food Technology, Volume 1, pp.153-158. March 09-11, Thessaloniki, Grčka. (ISBN PETET: 978-960-88557-1-7) (ISBN ATEI THESSALONIKI: 978-960-287-087-7)
9. Brnčić M., Tripalo B., Rimac.B.S., Semenski D., Ježek D., Bosiljkov T. (2007) An experimental study of various whey proteins concentrates addition effects on some textural and physical properties of direct expanded maize extrudates, Proceedings of European Congress of Chemical Engineering (ECCE-6), September 16-20, Copenhagen, Dennmark. Conference CD (ISBN-NO, 978-87-91435-57-9)
10. Semenski D., Brnčić M., Drača N., Tikvica A., Vukićević S. (2007) Mechanical testing of the bones of aged ovariectomized rats. Proceedings of the 24th Danubia-Adria Symposium on Advances in Experimental Mechanics. Sibiu, Romania, Pg. 207-208.
11. Semenski D., Čičak N., Klobučar H., Tršek D., Tripalo B., Ježek D., **Brnčić M.** (2008) Biomechanical study of primary fixation strength in sheep shoulder, Proceedings of the 25th *Danubia-Adria Symposium on Advances in Experimental*

Mechanics, September 24-27, České Budějovice, Czech Republic, Pg. 233-234. (ISBN 978-973-739-456-9)

12. Rimac Brnčić, S., Lelas, V., **Brnčić, M.,** Bosiljkov, T., Ježek, D., Badanjak, M. (2009) Thermal gelation of whey protein at different pH values, Chemical Engineering Transactions – volume 17, Proceedings of the 9th International Conference on Chemical and Process Engineering, May 10-13, Rome, Italy, Pg. 831-836. (ISBN 978-88-95608-01-3)
13. Karlović S., Ježek D., Tripalo B., **Brnčić M.,** Bosiljkov T. (2009) Effect of addition of dietary fiber in coating mixtures on a textural properties and oil uptake in deep fried chicken meat, Chemical Engineering Transactions – volume 17, Proceedings of the 9th International Conference on Chemical and Process Engineering, May 10-13, Rome, Italy, Pg. 945-950. (ISBN 978-88-95608-01-3)
14. Bosiljkov T., **Brnčić M.,** Tripalo B., Karlović S., Ukrainczyk M., Ježek D., Rimac Brnčić S. (2009) Impact of ultrasound-enhanced homogenization on physical properties of soybean milk, Chemical Engineering Transactions – volume 17, Proceedings of the 9th International Conference on Chemical and Process Engineering, May 10-13, Rome, Italy, Pg. 1029-1034. (ISBN 978-88-95608-01-3)
15. **Brnčić M.,** Herceg Ljubić I., Šubarić D., Badanjak M., Rimac Brnčić, S., Tripalo B., Ježek D., Cerovec P., Herceg Z. (2009) Influence of power ultrasound on textural properties of corn starch gels, Proceedings of the 5th ISFRS – International Symposium on Food Rheology and Structure, June 15-18, Zürich, Switzerland, 500-501.
16. Semenski D., **Brnčić M.,** Bosiljkov T., Karlović S., Ježek D., Tripalo B. (2012) Ultrasonic processing and mechanical testing in food technology and biotechnology, Proceedings of the 15th International Conference on Experimental Mechanics (ICEM 15), July 22-27, pg.Porto, Portugal. (ISBN: 978-972-8826-26-0) EURASEM-European Society for Experimental Mechanics
17. Novotni D., Čukelj N., Špoljarić I.V., Voučko B., Dujmić F., Brnčić M., Ćurić D. (2015) Gluten free-based structure initiated by ultrasound assisted mixin. Proceedings of 2nd International Conference on Food and Biosystems Engineering, Mykonos, Greece,pg.31-36.
18. Pukšec, Mirjana; Jurlina, Martin; Semenski, Damir; Ježek, Damir; Brnčić, Mladen; Karlović, Sven (2016) The Comparison of Biomehanical Characteristics Among Temporal Muscle Fascia, Fascia Lata and Dura Mater. The 33rd Danubia Adria Symposium on Advances in Experimental Mechanics / Aulova, Alexandra ; Rogelj, Ritonja ; Emri, Igor (ur.). - Ljubljana : Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana , 2016. 110-111 (ISBN: 978-961-94081-0-0).

b) na domaćim skupovima

1. **Brnčić M.**, Tripalo B., Ježek D., Mrkić V., Semenski D., Drvar N., Ručević M. (2002) Determining of Mechanical Hardness of Extrudates, *Proceedings of the 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists,* October 3-5, Opatija, Croatia. Pg. 72-77. (ISBN 953-96846-5-X)
   SCI BW 93 M
2. Ježek D., Tripalo B., **Brnčić M.**, Mrkić V., Ručević M. (2002) Influence of the Immersed Heat Exchangers With and Without Extended Surface of the Aerodynamic Properties of the Fluidized Bed of Model Particles, *Proceedings of the 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, October 3-5, Opatija, Croatia. Pg. 66-71. (ISBN 953-96846-5-X)
   SCI BW 93 M

3. Mrkić V., Tripalo B., Delonga K., Ježek D., **Brnčić M.**, Ručević M. (2002) Effect of Blanching and Infrared Radiation Drying Temperature on the Flavonol Content of Onions (*Allium* cepa L), *Proceedings of the 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, October 3-5, Opatija, Croatia. Pg. 167-172. (ISBN 953-96846-5-X)
   SCI BW 93 M

4. **Brnčić M.**, Tripalo B., Ježek D., Bosiljkov T. (2004) Drying of Alcalyzed Cocoa-Bean, *Proceedings of the 2nd Central European Meeting 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, October 17-20, Opatija, Croatia, Pg. 292-299. (ISBN 953-99725-1-5)
   SCI BDY 17
5. Ježek D., Tripalo B., Miličević B., Milinković L., **Brnčić M.**, Banović M., Kovačević Ganić K. (2004) The Influence of Various Distillation Techniques on Flavour Profile of Wine Distillates, *Proceedings of the 2nd Central European Meeting 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, October 17-20, Opatija, Croatia, Pg. 371-377. (ISBN 953-99725-1-5)
   SCI BDY 17
6. Karlović S., Ježek D., Tripalo B., **Brnčić M**., Bosiljkov T., Karlović D. (2008) Influence of various coating compositions to a textural properties of deep fried chicken, Proceedings of the 4th Central European Congress of Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, May 15-17, Cavtat, Croatia, Vol.1., Pg. 161-167. (ISBN-978-953-6207-87-9)
7. Ježek D., Tripalo B., **Brnčić M**., Karlović S., Bosiljkov T., Karlović D. (2008) Expresion of influence of cohesion index like a function of oil absorption of frying mixture of deep fried coated chicken meat, Proceedings of the 4th Central European Congress of Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, May 15-17, Cavtat, Croatia, Vol.1., Pg. 153-159. (ISBN-978-953-6207-87-9)
8. J. Mrvčić, K. Mikelec, S. Križanović, D. Stanzer, **M. Brnčić,** D. Ježek, S. Grba, V. Stehlik Tomas (2009) Influence of pre-ferment on wheat bread freshness and quality, Proceedings of the *5th International Congress FLOUR BREAD 09 and 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, Pg. 376-384, October 21-23, Opatija, Croatia.* Organizator – Faculty of Food Technology, Osijek, Croatia. International Association for Cereal Science and Technology. ISBN - ISBN 978-953-7005-21-4
9. Karlović S., Ježek D., Tripalo B., **Brnčić M.,** Bosiljkov T., Žutić A. (2010) Infrared drying of apples treated with hi intensity ultrasound, *Proceedings of 2nd International Conference* „Vallis Aurea" Focus on: Regional development, Požega: Veleučilište u Požegi; DAAAM International, Vienna, pp. 0553 – 0559.
10. Ježek, Damir; Karlović, Sven; **Brnčić, Mladen;** Bosiljkov, Tomislav; Tripalo, Branko. (2011) Treatments of Foods by High Hydrostatic Pressures // *Proceedings - 13th Ružička Days* / Drago Šubarić (ur.). Osijek : Prehrambeno - tehnološki fakultet Osijek ; HDKI, 2011. 48-55
11. Dujmić F., Karlović S., **Brnčić M.,** Bosiljkov T., Ježek D., Tripalo B., Troha F. (2012) Influence of high intensity ultrasound as drying pretreatment on the texture properties of pears, Proceedings of the 6th Central European Congress on Food (CEFood 2012), May 23-26, Novi Sad, Serbia, Pg.840-844 (ISBN 978-86-7994-029-2).
12. Karlović S., Ježek D., **Bosiljkov T**., Brnčić M., Tripalo B., Dujmić F. (2012) Influence of High Hydrostatic Pressures on textural properties, colour and Microbiological properties of vegetables (ur. Branko Katalinić*) Proceedings of 3rd International Conference* „Vallis Aurea" Focus on: Regional development, Požega: Veleučilište u Požegi, DAAAM International Vienna, 451 – 456.
13. Smerdel, B., Vrana Špoljarić, I., Čukelj, N., Bosiljkov, T., **Brnčić, M.,** Novotni, D., Ćurić, D. (2014). Effect of high intensity ultrasound on properties of starch pastes. Proceedings of 7th International Congress Flour-Bread'13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'13 / Jukić, Marko (ur.). Osijek: Grafika d.o.o.,

327-335. University of Osijek, Faculty of Food Technology, Croatia and International Association of Cereal Science and Technology (ICC). ISSN-1848-2562.

14. Vrana Špoljarić, I., Smerdel, B., Čukelj, N., Dujmić, F., **Brnčić, M.,** Novotni, D., Ćurić, D. (2014) Ultrasound Assisted Extraction of Soluble Dietary Fiber from Cereal Bran. Proceedings of 7th International Congress Flour-Bread'13 and 9th Croatian Congress of Cereal Technologists Brašno-Kruh'13 / Jukić, Marko (ur.). Osijek: Grafika d.o.o., 2014. 203-210. University of Osijek, Faculty of Food Technology, Croatia and International Association of Cereal Science and Technology (ICC). ISSN-1848-2562.
15. Šic Žlabur J., Voća S., Dobričević N., Pliestić S., Galić A**., Brnčić M.** (2015) The amount of steviol glycosides in the strawberry juice depends of the treatment. Proceedings of the 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture. Opatija. Croatia (618–622). University of Zagreb, Faculty of Agriculture, Zagreb, Croatia; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng); International Society of Food, Agriculture and Environment (ISFAE); European Irrigation Association (EIA). ISBN 978-953-7878-27-6.
16. Medić Helga, Janči Tibor, Brnčić Mladen, Dujmić Filip, Markov Ksenija, Duška Ćurić (2015) Utjecaj ultrazvuka visokog intenziteta na kvalitetu pilećeg mesa. Proceedings of the XI. Symposium Poultry days. Šibenik, Croatia. 13-16 May. Pp 133-136. Organizator: Hrvatski Veterinarski Institut (HVI); World Veterinary Poultry Assoiciation (WVPA); World Poultry Science Association (WPSA). (ISSN-1848-3747)

A.5. Pozvana predavanja

A) na međunarodnim skupovima

1. **Brnčić, M**., Sonication effects on structural properties and functionality of food components, 30th EFFoST International conference –Targeted Technologies for Sustainable Food Systems, Beč, Austrija, **2016**, **plenarno predavanje**
2. Rimac Brnčić, S., **Brnčić, M**., Utilization of waste and by-products from food industry using non-thermal technologies Food Tech- III International Congress-Food Technology, Quality and Safety, **2016**- **plenarno predavanje**
3. **Brnčić, M**.,Hruškar,M., Krpan, M., Rimac Brnčić, S. Consumer acceptance of functional food and novel food technologies, „Expert Judgement to enhance Health Decision Making, IS1304COST Action Meeting, Valleta, Malta, 2015 **pozvano predavanje**
4. **Brnčić, M.** "Novel processing technologies for food and agro waste and by products remediation". GREEN 2014 – Natural resources, Green Technology & Sustainable Development Conference**",** Zagreb, Hrvatska, 2014 – **pozvano predavanje.**
5. Brnčić, M. "Impact of Ultrasound on Process Efficiency in Food Industry" Trends in Food Industry – Science Professional Conference with International Participation**.** Koprivnica, Hrvatska, 2014 – **plenarno predavanje.**
6. **M. Brnčić**:" „Ultrasound Processing of Foods - Food engineering route to process-structure-healthy function relationships – Dublin, Irska, 2013. **pozvano predavanje i okrugli stol**
7. **M. Brnčić**:"Innovative technologies towards food by products recovery", EUBIS, Stockholm, Švedska,2013,
8. **M. Brnčić** "Application of ultrasound as method for extraction of bioactive compounds from sediment residue of wine". EUBIS, Stockholm, Švedska,2013,
9. **M. Brnčić**: – "Modelling extraction procedures for bioactive substance recovery from agro food waste", Design and development of food models with well characterised micro- and macro- structure and composition, Ljubljana, Slovenija, 2013, **plenarno predavanje**

10. **M. Brnčić**: “Emerging Technologies for Food Waste Processing“ “Food Science Conference 2013”, Budimpešta, Mađarska, 2013, **plenarno predavanje**
11. **M. Brnčić**: “Novel Food Processing Technologies for Environmental Protection”, “Newenviro 2012-new approaches for assessment and improvement of environmental status in Balkan region: interactions between organisms and environment” – Sremska Kamenica, Srbija, 2012. **plenarno predavanje**
12. **M. Brnčić**: - “Eco-Friendly Food Processing: 21st Century Challenges“ NATO ARW “Environmental Security for South-East Europe and Ukraine” - Dnipropetrovsk, Ukrajina, 2011, **plenarno predavanje**
13. **M. Brnčić**: “Influence of novel food processing technologies on environment” NATO ARW “Environment Security and Ecoterrorism”- Moskva, Rusija, 2010 **plenarno predavanje**
14. **M. Brnčić:** "Applications of Ultrasound in Food Technology and Biotechnology” International Conference of Process Technologies, Zagreb, Hrvatska, 2010. **plenarno predavanje**
15. **M. Brnčić**: „Innovative Solutions for Food Sector“, congress „New Technologies in Food Sector“, Ankara, Turska, 2008. **plenarno predavanje**
16. **M. Brnčić**: „Application of Novel Metods and Technologies in Food Engineering“ congress „New Technologies in Food Sector“, Ankara, Turska, 2008. **plenarno predavanje**
17. **M. Brnčić**:“ Effect of Power Ultrasound Treatment on Homogenization of Milk“ 11th Asean Food Conference“, Bandar Seri Begawan, Brunei, 2009. **pozvano predavanje**
18. Bosiljkov, T., **Brnčić, M.,** Tripalo, B., Karlović, S., Ukrainczyk, M., Ježek, D., Rimac-Brnčić,S.“Impact of ultrasound-enhanced homogenization on physical properties of soybean milk“ 9th International Conference on Chemical and Process Engineering Rim, Italija , 2009 **pozvano predavanje**
19. Rimac-Brnčić, S. Lelas, V.,**Brnčić, M**., Bosiljkov, T., Ježek, D., Badanjak, M.: “Thermal gelation of Whey Protein at Different pH values“ 9th International Conference on Chemical and Process Engineering, Rim, Italija, 2009. **pozvano predavanje**
20. Čičak, N., Klobučar, H., Tršek, D., Matičić, D., **Brnčić, M**., Semenski, D., Stejskal, M.,Vnuk,D.,Ježek,D.: Biomechanical testing of arthroscopic transosseous versus double row technique of rotator cuff repair – in vitro and in vivo study in sheep 10th Congress of the European Federation of National Associations of Orthopaedics and Traumatology, Beč, Austrija, 2009.
21. Klobučar,H.,Tršek,D.,**Brnčić,M**.,Bosiljkov,T.,Čičak,N.:„Comparision of primary fixation strength in arthroscopic transosseous technique versus double row technique - a biomechanical study in sheep“, 21th Congress of the European Society for Surgery of the Shoulder and Elbow. Brugge, Belgija, 2008.
22. **M. Brnčić**: „Mechanical Hardness Determination of Extruded Snack Food Type Flips“ , Conference on Food Structure and Food Quality, Cork, Irska, 2004.
23. Kovaček, D., Ninčević, A., Miljević, I., Vikić-Topić, D., **Brnčić, M**., Tripalo, B., Ježek, D., Ćurić, D., Karlović, D., Fegeš, M. „Kemijske promjene pšenične krupice tijekom postupka ekstruzije“, *4th International Scientific Conference on Production Engineering(RIM)* Bihać, Bosna i Hercegovina 2003.
24. D. Semenski; N. Drvar, **M. Brnčić,**.; B.Tripalo,: „An Invented Stress-Deformation Analysis of Food Extrudates“ 19th Danubia-Adria Symposium on Experimental Methods in Solid Mechanics“ Polanica Zdroj, Poljska, 2002.

B) na domaćim skupovima

1. Ježek,D., Karlović, S., **Brnčić, M**., Bosiljkov,T., Tripalo, B. : „Obrada prehrambenih namirnica visokim tlakovima“ , 13. Ružičkini dani, „Danas znanost-sutra industrija“,Vukovar, Hrvatska, 2010.
2. Klobučar,H.,Tršek,D.,**Brnčić,M**.,Semenski,D.,Čičak,N.: „Usporedba artroskopske transosealne tehnike i tehnike dvostrukog reda koštanih sidara na primarnu čvrstoću fiksacije rotatorne manšete – biomehanička studija na modelu ramena ovce“ Zagreb : Hrvatski liječnički zbor, 2008.
3. **Brnčić, M**.,Bradač, I., Tripalo, B., Ježek, D., Obradović, V., Karlović, S., Bosiljkov, T.Ultrazvukom potpomognuto sijanje sirovina za proizvodnju direktno ekspandiranih ekstrudata, 3rd International and 20th Croatian Congress of Technologists for post-harvest technology, Zrnko, Stubičke Toplice, 2008.
4. Obradović, V., **Brnčić, M**., Ježek, D.:“Utjecaj amplitude sijanja na raspodjelu veličine čestica u različitim uzorcima kukuruznog brašna“ 3 International and 20 Croatian Congress of Technologists for post-harvest technology, Zrnko, Stubičke Toplice, 2008.
5. Režek Jambrak, A.,Lelas,V.,Badanjak,M.,**Brnčić,M**.,Tripalo, B.Utjecaj ultrazvuka na reološka svojstva modelnih sustava koncentrata proteina sirutke i guar gume 38. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem , 2008

A 6. STRUČNI RADOVI

1. Rimac Brnčić S., Badanjak Sabolović M., Vaško M., **Brnčić M.**, Knežević N. (**2016)** Stabilnost prirodnih prehrambenih bojila. Hrvatski Časopis za Prehrambenu tehnologiju, Biotehnolgiju i Nutricionizam. 11, 71-78.
2. **Brnčić M**., Ježek D., Tripalo B., Karlović D., Ćurić D. (2002) Historical overview of extruders usage in food technology and biotechnology, PBN Revija, nr.1-2, 5-7. (ISSN 1334-0719)
3. **Brnčić M.**, Markučič D., Omelić M., Tripalo B., Ježek D. (2009) Applications of low intensity ultrasound for foreign bodies determination in food systems, Croatian Journal for Food Technology, Biotechnology and Nutrition, Vol.4, nr.1-2, 18-22.
4. **Brnčić M**., Tripalo B., Penava A., Karlović D., Ježek D., Vikić Topić D., Karlović S., Bosiljkov T. (2009) Application of HI-intensity ultrasound in food Technology, Croatian Journal for Food Technology, Biotechnology and Nutrition, Vol.4, br.1-2, 32-37.
5. Karlović S., Šimunek M., Ježek D., Tripalo B., Bosiljkov T., **Brnčić M**., Blažić M. (2009) Determination of Textural Properties of Gouda Cheese, Croatian Journal for Food Technology, Biotechnology and Nutrition, Vol.4, br.3-4, 98-103.
6. Karlović S., Bosiljkov T., Ježek D., Tripalo B., **Brnčić M.**, Karlović D., Šimunek M. (2009) Influence of Frying Time and Addition of Rice Starch on Oil Uptake and Textural Properties of Fried Coated Chicken Meat, Croatian Journal for Food Technology, Biotechnology and Nutrition, Vol.4, br.3-4, 116-119.
7. Herceg, Z., Brnčić, M., Jambrak Režek, A., Rimac Brnčić, S., Badanjak, M., Sokolić, I. Mogućnost primjene ultrazvuka visokog intenziteta u mljekarskoj industtriji, Mljekarstvo, 59 (1), 65-69 (2009)
8. Bosiljkov T., Karlović S., Tripalo B., **Brnčić M.**, Ježek D., Rimac Brnčić S., Penava A., Karlović D. (2010) Application of Low - intensity Ultrasound („pulse – echo“) for Damage Detection of Packaging Materials and Foreign Bodies in Packaged Products, Croatian Journal for Food Technology, Biotechnology and Nutrition, Vol.5, br.1-2, 31-37.

B.

a) popis 10 najznačajnijih radova prema ocjeni predlagatelja

1. Ninčević Grassino A., **Brnčić M**., Vikić-Topić D., Roca S., Dent M., Rimac Brnčić S. (2016)Ultrasound Assisted Extraction and Characterization of Pectin from Tomato Waste. Food Chemistry,198, 93-100. (ISSN: 0308-8146) IF-3,391; Q-1
2. Arshadi,M., Attard, T.M. Lukasik, RM, **Brncic**,**M**.,da Costa Lopes, AM,Finell, M., Geladi, P., Gerschenson, LN, Gogus, F.,Herrero, M.,Hunt, AJ, Ibáñez, E., Kamm,B., Mateos-Aparicio, I., Matias, A., Mavroudis, NE, Montoneri,E., Morais, ARC, Nilsson,C.,Papaioannou, EH., Richel, A., Rupérez,P., Škrbić, B.,Bodroža Solarov, M., Švarc-Gajić,J.,Waldron, KW., Yuste-Córdoba, FY (2016) Pre-treatment and extraction techniques for recovery of added value compounds from wastes throughout the agri-food chain. Green Chemistry, 18,23, 6160-6204. IF 8,506
3. Koubaa, M., Roselló-Soto, E., Šic Žlabur, J., Režek Jambrak, A., **Brnčić,M**., Grimi, N., Boussetta,N., Barba, F.J. (2015) Current and New Insights in the Sustainable and Green Recoveryof Nutritionally Valuable Compounds from Stevia rebaudiana Bertoni. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 63, 6835-6846. (ISSN: 0021-8561) IF-2,912; Q-1
4. Zinoviadou K.G., Galanakis, C.M, **Brnčić, M**., Grimi, N., Boussetta, N., Mota, M.J., Saraiva,J., Patras, A., Tiwari, B.K., Barba, F.J. (2015) Fruit juice sonication: Implications on food safety,physicochemical and nutritional properties. Food Research International, 77 (4) 743-752. (ISSN: 0963-9969) IF-2,818; Q-1
5. Roselló-Soto, E., Galanakis, C.M., **Brnčić, M**., V. Orlien, Trujillo F. J., Mawson, R., Knoerzer, K., Tiwari, B.K., Barba, F.J. (2015) Clean Recovery of Antioxidant Compoundsfrom Plant Foods, By-Products and Algae Assisted by Ultrasounds Processing: Modeling approaches to optimize processing conditions. Trends in Food Science & Technology. 42, 134-149. (ISSN: 0924-2244) IF-4,651; Q-1
6. Belščak-Cvitanović, A., Komes, D., Dujmović, M., Karlović, S., Biškić, M., **Brnčić, M**., Ježek,D. (2015) Physical, bioactive and sensory quality parameters of reduced sugar chocolates formulated with natural sweeteners as sucrose alternatives, Food Chemistry, 167, 61-70. (ISSN:0308-8146) IF-3,391; Q-1
7. Bosiljkov, B., Dujmić, F., Cvjetko Bubalo,M., Hribar, J., Vidrih,R., **Brnčić, M**., Zlatic, E., Radojčić Redovniković, I., Jokić, S. (2016) Natural deep eutectic solvents and ultrasound-assisted extraction: green approaches for extraction of wine lees anthocyanins. Journal of Food and Bioproducts Processing. DOI-10.1016/j.fbp.2016.12.005. IF- 3,511 Q-1
8. **Brnčić M.,** Bosiljkov T., Ukrainczyk M., Tripalo B., Rimac B.S., Karlović S., Karlović D., Ježek D., Vikić T.D. (2010) Influence of Whey Protein Addition and Feed Moisture Content on Chosen Physicochemical Properties of Directly Expanded Corn Extrudates; *Food and Bioprocess Technology: an International Journal*, 4 (7) 1296-1306.
9. Jambrak, A.R., Herceg Z., Šubarić D., Babić J., **Brnčić M.,** Brnčić S.R., Bosiljkov T., Čvek D., Tripalo B., Gelo J. (2010) Ultrasound effect on physical properties of corn starch. *Carbohydrate Polymers*, **79**, Pg. 91-100. (ISSN-0144-8617)
10. Herceg Z., Lelas V., **Brnčić M.,** Tripalo B., Ježek D. (2004) Fine Milling and Micronization of Organic and Inorganic Materials Under Dynamic Conditions, *Powder Technology,* **139** Pg. 111-117. (ISSN-0032-5910)

b) Impact factor časopisa u kojima su radovi objavljeni

časopis	IF časopisa
1. Food Chemistry	3,391
2. Green Chemistry	8,506
3. Journal of Agricultural and Food Chemistry	2,912
4. Food Research International	2,818
5. Trends in Food Science & Technology	4,651
6. Food Chemistry	3,391
7. Journal of Food and Bioproduct Processing	3,511
8. Food and Bioprocess Technology	4,500
9. Carbohydrate Polymers	3,463
10. Powder Technology	2,221

C. UKUPAN BROJ CITATA PREMA SCI, CAB ABSTRACTS

- Prema Web of Science Core Collection
  597 citata; H-indeks 14
- Prema Google Scholar
  1100 Citata; H-indeks 17

E. UREĐIVANJE ZNANSTVENOG ČASOPISA

1. **Pomoćni urednik** - Journal of Biotechnology Letters (2010 - **danas**)
2. **Pomoćni urednik** - *African Journal of Food Sciences (*2010 - **danas**)
3. **Pomoćni urednik** - „Frontiers in Nutrition“ (2015.-**danas**)
4. Zamjenik glavnog urednika - Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition (2011 - 2015)
5. Izvršni urednik - Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition (2008 - 2015)

Član uređivačkog odbora:

1. **Applied Food Science Journal - (2017.- danas)**
2. **Advances in Food Science and Engineering - (2017.- danas)**
3. **International Journal of Green Technology - (2017.- danas)**
4. **SM Nutrition and Food Science - (2017.- danas)**
5. **Advances in Food Science and Engineering (2016.- danas)**
6. **Food Processing & Technology (2016.- danas)**
7. Innovative Food Science and Emerging Technologies (2013.- danas)
8. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies (2015.- danas)
9. Biosciences Biotechnology Research Asia (2013 - danas)
10. British Biotechnology Journal (2011 - danas)

11. Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition (2008 - danas)
12. Indian Journal of Fundamental and Applied Life Sciences (2011 - danas)
13. Biosciences Biotechnology Research Asia (2013.- danas).
14. Journal of Agriculture, Food Systems and Community Development (2010-2014)

G. utjecaj na razvoj područja/specijalnosti

Područje istraživačkog rada predloženika vezano je uz razvoj procesa ekstruzije u prehrambenoj tehnologiji, sušenja te određivanja teksturalno-mehaničkih i fizikalno kemijskih svojstava hrane, kao i interdisciplinarna istraživanja (tehničke znanosti, biomedicinske znanosti) vezana uz biomehaniku. Nadalje, bavi se istraživanjima o upotrebi nerazornih tehnologija za karakterizaciju sirovina za prehrambenu industriju (X-zrake i ultrazvuk). No ipak glavno područje njegovog znanstveno-istraživačkog rada jest primjena ultrazvuka visokog i niskog intenziteta u prehrambenoj tehnologiji i biotehnologiji, određivanje utjecaja djelovanja ultrazvuka visokog intenziteta pri homogenizaciji, sušenju, ekstrakciji primjenom ultrazvučne tehnike s direktno uronjenim sondama različitih promjera,frekvencijskih područja i izlazne nominalne snage. U novije vrijeme bavi se primjenom novih netoplinskih tehnologija (ultrazvuka i visokih hidrostatskih tlakova) pri obradi prehrambenog otpada. Nedavna kretanja upućuju na to da je moguće ostvariti daljnji napredak u pogledu učinkovitosti uporabe resursa i da se time mogu ostvariti velike koristi za gospodarstvo, okoliš i društvo. Pretvaranje otpada u resurse bitan je element povećanja učinkovitosti uporabe resursa i zatvaranja kruga u kružnom gospodarstvu. Stoga trebaju biti poduzete mjere za promicanje sprečavanja rasipanja hrane u skladu s Programom za održivi razvoj do 2030. , a posebno njegov cilj smanjenja otpada od hrane na pola do 2030. Tim bi se mjerama trebalo nastojati spriječiti nastanak otpada od hrane u primarnoj proizvodnji, u preradi i proizvodnji, u maloprodaji i ostaloj distribuciji hrane, u restoranima i na mjestima na kojima se poslužuje hrana te u kućanstvima. Na temelju svoje ekspertize u tom području, prof.dr.sc. Mladen Brnčić imenovan je **članom Radne skupina za sprječavanje i smanjenje otpada iz hrane**, Ministarstvo Poljoprivrede Republike Hrvatske (**2017**).
Prof. dr. sc. Mladen Brnčić uključen je u značajnoj mjeri u znanstvenu aktivnost i na međunarodnoj razini kroz inovativne mreže COST programa EU koji podupiru platforme europskih istraživača u njihovoj suradnji na određenom projektu i razmjeni ekspertize. Kroz aktivno sudjelovanje na pet COST projekta u velikoj mjeri pridonosi jačanju suradnje istraživača i znanstvenika u Europi u europskom istraživačkom prostoru i otvaranju Europskog istraživačkog prostora za suradnju s institucijama i izvaneuropskih država. Kao prethodnica naprednih multidisciplinarnih istraživanja, COST igra vrlo važnu ulogu u izgradnji Europskog istraživačkog prostora. Ciljevi programa su usmjeriti istraživanja prema novim konceptima i proizvodima kao rezultat umrežavanja znanosti i tehnologije, dati podršku inovativnim idejama te omogućiti otvaranje suradnje u europskim i izvaneuropskim zemljama te povećanje mobilnosti istraživača. Aktivan je na pet **međunarodnih COST projekta gdje je član upravnih odbora projekata :** „Expert Judgment Network“ (**2013-2017**)–: Bridging the Gap Between Scientific Uncertainty and Evidence-Based Decision Making; „Valorisation of lignocellulosic biomass side streams for sustainable production of chemicals, materials & fuels using low environmental impact technologies“ (**2013-2017**) „„Interdisciplinarity in research programming and funding cycles“ **(2014-2018**); „Mathematical and Computer Science Methods for Food Science and Industry“ (**2015-2019**), a projektu „European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health“ - (**2015-2019**) pored toga obavlja dužnost **zamjenika voditelja radne skupine za diseminaciju** koja promovira ciljeve projekta, projektne aktivnosti te metodologiju razvijenu unutar projekta ciljanim skupinama znanstvenika i stručnjaka.

J. organiziranje znanstvenih skupova

1. **Međunarodnih**
    1. **Predsjednik organizacijskog odbora** skupa: "Interdisciplinarity in research programming and funding cycles", Dubrovnik **2017.**
    2. **Predsjednik organizacijskog odbora** skupa „European network to advance carotenoid research and applications in agro-food and health" Trogir **2017**.
    3. **Predsjednik organizacijskog odbora** - Organizacija međunarodne radionice pod nazivom „WORKSHOP ON SUSTAINABLE PRODUCTION OF CAROTENOIDS", Trogir **2017**
    4. **Član međunarodnog znanstvenog odbora** – 10th World Congress on Chemical Engineering (Fibre Suspensions in Process Engineering Symposium) – Barcelona, Španjolska **2017**
    5. **Član međunarodnog znanstvenog odbora** - 25th International Scientific and Professional Meeting "Ecological Truth Eco-Ist'17, Srbija **2017**
    6. **Predsjednik organizacijskog odbora** skupa „"Valorisation of lignocellulosic biomass side streams for sustainable production of chemicals, materials & fuels using low environmental impact technologies", Dubrovnik, Hrvatska, **2016**
    7. **Predsjednik organizacijskog odbora** skupa „Food Safety and Food Security - Expert Judgment Network: Bridging the Gap between Scientific Uncertainty and Evidence-Based Decision Making", Dubrovnik, Hrvatska, **2016**
    8. Član međunarodnog znanstveno-organizacijskog odbora skupa - 23th International Scientific and Professional Meeting "Ecological Truth" ECO-IST '15 – Kopaonik, Srbija, 2015
    9. Član Znanstvenog odbora - 10th Conference on Sustainable Development, of Energy, Water, and Environment Systems – Dubrovnik, Hrvatska, 2015
    10. Član organizacijskog odbora 2nd International Congress Food Technology, Quality and Safety- Novi Sad, Srbija, 2014
    11. Član Znanstvenog odbora - 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists – Opatija, 2014
    12. Član Znanstvenog odbora - 9th Conference on Sustainable Development, of Energy, Water, and Environment Systems – Venecija-Istanbul, 2014
    13. Član Znanstvenog odbora – 1st South East European Conference on Sustainable Development of Energy, Water and Environment Systems – Ohrid, 2014
    14. Član Znanstvenog odbora – 22th International Conference "Ecological Truth" ECO-IST '14, Bor, 2014
    15. 1st Congress on Food Structure Design – Innovation in Food Structure-Properties Relationships Porto, Portugal, 2014
    16. Član Znanstvenog odbora - 8th Conference on Sustainable Development, of Energy, Water, and Environment Systems – Dubrovnik, 2013
    17. Član Znanstvenog odbora i Organizacijskog odbora - 14th Ružička days – International Conference "Today Science – Tomorrow industry" – Vukovar, 2012
    18. Član Međunarodnog odbora, 20th International Scientific and Professional Meeting "Ecological Truth" ECO-IST '12, Zaječar, 2012
    19. Član Znanstvenog odbora – 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, 2011

2. **domaćih**
    1. **Član znanstvenog odbora** - Green 2016 – 2nd Natural resources green technology and sustainable development Conference Zagreb, **2016**

2. Član znanstvenog odbora - Green 2014 – 1st Natural resources green technology and sustainable development Conference, Zagreb, 2014
3. Član Znanstvenog odbora i Organizacijskog odbora – 23rd Croatian Meeting of Chemists and Chemical Engineers – Osijek, 2013
4. Član Znanstvenog odbora i Organizacijskog odbora– 22nd Croatian Meeting of Chemists and Chemical Engineers - Zagreb, 2011

K. nagrade i priznanja

1. **Godišnja nagrada PBF** – a za objavljeni rad u najbolje rangiranom časopisu prema faktoru utjecaja u području prehrambene tehnologije (**2016**)
2. Rektorova nagrada – Sušenje kruške potpomognuto ultrazvukom visokog intenziteta- Karalić, M., Mofardin, I., Karačić, A. - 2010/2011- mentor
3. Zahvalnica za izniman doprinos u radu Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista – 2010. godine
4. Priznanje Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (2014)
5. Potpora Biotehničke zaklade 2003 . godine za postignute rezultate u području biotehničkih znanosti, kojih je primjena moguća u Republici Hrvatskoj
6. Potpora Biotehničke zaklade 2001 . godine za postignute rezultate u području biotehničkih znanosti, kojih je primjena moguća u Republici Hrvatskoj

R. sudjelovanje u radio I TV emisijama, pisanje u dnevnom I tjednom tisku vezano uz popularizaciju znanosti

1. Sudjelovanje u TV emisijama:
   a. **03/2017** - Emisija Znanstveni krugovi – Vakuum sušenje hrane - HRT
   b. **09/2017** - Emisija Znanstveni krugovi – Ultrazvučna obrada hrane - HRT
   c. **06/2016** - Emisija Prekidamo program zbog znanosti – Osnovna Znanja - HRT
   d. 05/2014 - Emisija Trenutak Spoznaje
2. **Festival znanosti** - Održavanje radionica i predavanja u okviru sa ciljem približavanja znanosti javnosti, odnosno informirati javnost o aktivnostima i rezultatima iz područja znanosti- prehrambenog inženjerstva i prehrambene tehnologije, poboljšanja javne percepcije znanstvenika te motiviranja mladih ljudi za istraživanje i stjecanje novih znanja. Sadržaji su bili prilagođeni različitim dobnim skupinama (7. i 8. razredi osnovne škole, 1. razred srednje škole te 2., 3. i 4. razredi srednje škole)

   a. 2016. Radionica - Primjena ultrazvuka visokih intenziteta u postupku sušenja hrane
   b. 2016. Predavanje - Termografija – toplinske slike u prehrambenoj industriji i sustavima za pripremu hrane".
   c. 2015. Predavanje – Kako sušiti hranu?
   d. 2014. Predavanje - Ultrazvučni valovi i hrana
   e. 2011. Predavanje – Ultraljubičasta svjetlost
   f. 2007. Predavanje – Ispitivanje mehaničkih značajki prehrambenih proizvoda
3. Dao je izjave za tisak o primjeni ultrazvuka u prehrambenoj i biotehnologiji:
   a. Lider - 2010
   b. Bussines.hr - 2010
   c. List Podravka – 2013

4. Stručna predavanja iz područja prehrambenog inženjerstva i prehrambene tehnologije za zaposlenike različitih poduzeća
    a. Podravka
    b. Kraš
    c. Lidl
5. Predavanje na stručnom skupu „Funkcionalna hrana u Hrvatskoj“
6. U organizaciji tvrtke Sinitech sudjelovao je na međunarodnoj konferenciji o novim tehnologijama u konzerviranju i proizvodnji hrane
7. Predavanje o znanstvenom i stručnom izdavaštvu u biotehničkom području:
    a. Društvo kemičara i tehnologa Koprivnica - 2013
8. Prikupljanje informacija za Web portal biomedicinskog inženjerstva

Najznačajniji radovi za period u kojem se nagrada predlaže

A1.

- a)radovi objavljeni u časopisima koji su referirani u svjetskim bazama podataka (a1)

1. Carbonell Capella, J., Šic Žlabur, J., Rimac Brnčić, S., Barba F., Grimi, N., Koubaa, M., **Brnčić, M.**, Vorobiev, E. (**2017**) Electrotechnologies, microwaves, and ultrasounds combined with binary mixtures of ethanol and water to extract steviol glycosides and antioxidant compounds from Stevia rebaudiana leaves. Journal of Food Processing and Preservation, 5, 1-8.
2. Komes, D., Bušić, A., Belščak-Cvitanović, A., **Brnčić, M.**, Bosiljkov, T., Vojvodić, A., Dujmić, F. (**2017**) Novel Approach for the Development of Functional Goat Milk-based Beverages Using Medicinal Plant Extracts in Combination with High Intensity Ultrasound Treatment. Food Technology and Biotechnology. 55 (4), 475-483.
3. Bosiljkov, B., Dujmić, F., Cvjetko Bubalo,M., Hribar, J., Vidrih,R., **Brnčić, M.**, Zlatic, E., Radojčić Redovniković, I., Jokić, S. (**2017**) Natural deep eutectic solvents and ultrasound-assisted extraction: green approaches for extraction of wine lees anthocyanins. Journal of Food and Bioproducts Processing. 102, 195-203.
4. Arshadi M., Attard Thomas M., Lukasik RM., **Brnčić, M.**, Costa Lopes A., Finella M., Geladia p., Noemi Gerschenson L., Gogus F., Herrero M., Hunt A.J., Ibanez E., Waldron K., Yuste F. (**2016)** Pre-treatment and extraction techniques for recovery of added value compounds from wastes throughout the agri-food chain. *Green Chemistry*, **18**, 6160-6204.
5. Ninčević Grassino A., **Brnčić M.**, Vikić-Topić D., Roca S., Dent M., Rimac Brnčić S. (**2016**) Ultrasound Assisted Extraction and Characterization of Pectin from Tomato Waste. Food Chemistry, 198, 93-100.

A.2. knjige

1. Šic Žlabur, J.; Voća, S.; **Brnčić, M**., Rimac Brnčić, S. **(2017**) „New Trends in Food Technology for Green Recovery of Bioactive Compounds from Plant Materials“; u Handbook of Food Bioengineering (ELSEVIER Science).

A.4. Radovi u zbornicima a3

- **na međunarodnim skupovima**

1. Pukšec, Mirjana; Jurlina, Martin; Semenski, Damir; Ježek, Damir; Brnčić, Mladen; Karlović, Sven **(2016**) The Comparison of Biomehanical Characteristics Among Temporal Muscle Fascia, Fascia Lata and Dura Mater. The 33rd Danubia Adria Symposium on Advances in Experimental Mechanics / Aulova, Alexandra ; Rogelj, Ritonja ; Emri, Igor (ur.). - Ljubljana : Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana , 2016. 110-111 (ISBN: 978-961-94081-0-0).

A 6. STRUČNI RADOVI

1. Rimac Brnčić S., Badanjak Sabolović M., Vaško M., **Brnčić M.**, Knežević N. (**2016)** Stabilnost prirodnih prehrambenih bojila. Hrvatski Časopis za Prehrambenu tehnologiju, Biotehnolgiju i Nutricionizam. 11, 71-78.

Zavod za biokemijsko inženjerstvo

Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Sveučilište u Zagrebu

Zagreb, 15. siječnja 2018.

Fakultetskom vijeću

Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta

Sveučilišta u Zagrebu

putem *Odbora za znanost*

Predmet: Prijedlog Zavoda za biokemijsko inženjerstvo za „Poticaj za pokretanje postupka za podjelu državnih nagrada za 2017."

Poštovani,

na sastanku Zavoda za biokemijsko inženjerstvo, održanom 15. siječnja 2018. godine, imenovani su sljedeći predloženici za „Poticaj za pokretanje postupka za podjelu državnih nagrada za 2017.":

2. Godišnja nagrada za znanost

- predloženik: Prof. dr. sc. Blaženka Kos (primjena rezultata znanstvenoistraživačkog rada)

3. Godišnja nagrada za popularizaciju i promidžbu znanosti

- predloženik: Prof. dr. sc. Anita Slavica

Predstojnica Zavoda za biokemijsko inženjerstvo:

Prof. dr. sc. Višnja Gaurina Srček

Republika Hrvatska
Ministarstvo znanosti i obrazovanja
Donje Svetice 38, Zagreb

POTICAJ
ZA POKRETANJE POSTUPKA ZA PODJELU DRŽAVNIH NAGRADA ZA ZNANOST ZA 2017.GODINU

I. Podaci o predloženiku

Ime	**Blaženka**
Prezime	**Kos**
Matični broj znanstvenika	1 9 5 5 6 5
Jedinstveni matični broj građana	2 3 1 0 9 6 8 3 3 5 1 3 4
Osobni identifikacijski broj	4 4 3 2 7 3 9 6 2 8 7
Mjesto rođenja	Zagreb
Prebivalište/adresa stanovanja	Zagreb, Vrbani 19
Broj osobnog telefona	097 6594 958
E-pošta	bkos@pbf.hr
Znanstveno ili znanstveno nastavno zvanje	redoviti profesor i znanstveni savjetnik u trajnom zvanju
Akademski stupanj	doktor znanosti
Stručni naziv	
Ustanova zaposlenja	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Sjedište i adresa ustanove	Zagreb, Pierottijeva 6

II. Podaci o nagradi

Nagrada za koju se predlaže (označiti – poticaj se može odnositi samo na jednu nagradu)

- ☐ 1. nagrada za životno djelo
- 2. godišnja nagrada za znanost:
  - ☐ a) značajno znanstveno dostignuće
  - ☐ b) znanstveno otkriće
  - ☒ c) primjena rezultata znanstvenoistraživačkog rada
- ☐ 3. godišnja nagrada za popularizaciju i promidžbu znanosti
- ☐ 4. godišnja nagrada znanstvenim novacima

Znanstveno područje	4. Biotehničke znanosti
Znanstveno polje	4.04. Biotehnologija
Znanstvena grana	4.04.03 Inženjerstvo

Navesti precizno na što se odnosi prijedlog nagrade bez općenitih navoda (do 500 znakova):

Godišnja nagrada za znanost za biotehnološku proizvodnju probiotika i funkcionalnih starter kultura tehnologijom koja omogućava povećanje otpornosti bakterijskih stanica na stres tijekom procesiranja i skladištenja i zaštitni učinak mikroinkapsulacijskih materijala i lioprotektora, kao i za razvoj novih probiotičkih proizvoda na temelju rezultata istraživanja provedenih u okviru probiotičkog koncepta.

Vidi: Pravilnik o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (Narodne novine br. 118/09., 88/12., 32/13. i 34/16.)

III. Podaci o predlagatelju – znanstvenoistraživačka pravna osoba

Naziv ustanove koja podnosi poticaj	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Sjedište	Pierottijeva 6 10 000 Zagreb
Naziv tijela koje je donijelo odluku	Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Ime i prezime čelnika	Prof. dr. sc. Damir Ježek

Potpis _____ Pečat

IV. Osoba za kontakt

Ime i prezime	Prof. dr. sc. Damir Ježek
Adresa	Pierottijeva 6, 10 000 Zagreb
Telefon	01-4605040
Telefaks	01-4836083
E-pošta	dekan@pbf.hr

V. Obrazac popunio

U Zagrebu, dana 15. siječnja 2018. godine.

Ime i prezime Prof. dr. sc. Jagoda Šušković Potpis _____

Popunjeni obrazac u tri (3) primjerka dostavlja se na adresu Ministarstva znanosti i obrazovanja, Zagreb, Donje Svetice 38, **uz obveznu naznaku područja na koje se prijedlog odnosi**.

Uz obrazac, potrebno je dostaviti u tri (3) posebna kompleta priloge prema redoslijedu:

1. Životopis predloženika (za kategorije godišnje nagrade za znanost, popularizacije i promidžbe i za znanstvene novake najviše 1 stranica teksta A4 font 11, za životno djelo najviše 2 stranice teksta A4 font 11)
2. Obrazloženje iz kojeg je vidljiv znanstveni doprinos predloženika za određenu vrstu nagrade s potpisom i podacima o osobi koja je obrazloženje sastavila;
3. Odluku tijela ustanove o pokretanju postupka za podjelu nagrade;
4. Popis radova predloženika razvrstan prema točkama u prilogu 1(potrebno je dostaviti popis ovisno o nagradi za koju se kandidat predlaže)
5. Najznačajnije radove iz opusa predloženika na kojima se poticaj temelji i koji su objavljeni u razdoblju za koje se nagrada predlaže.
6. Za kandidaturu znanstvenog novaka neizostavno se mora dostaviti izjava voditelja o udjelu novaka u izradi rada pri čemu novak ne mora biti prvi autor – točka P. Priloga obrasca za prijavu

NAPOMENA:

Dokumentaciju pod točkom 1. Životopis predloženika i točkom 4. Popis radova predloženika razvrstan prema točkama u prilogu 1 potrebno je dostaviti i u elektroničkom obliku u word dokumentu na CD-u ili sticku također u tri primjerka.

Ako je knjiga predloženika sastavni dio prijave, treba je tada dostaviti u tri primjerka. Primjerci knjige mogu biti dostavljeni u tiskanome ili elektroničkome obliku (na CD-u ili sticku).

III. Podaci o predlagatelju – skupina znanstvenika

1. Ime i prezime _____

Jedinstveni matični broj građana | | | | | | | | | | | | |

Osobni identifikacijski broj | | | | | | | | | | |

Ustanova zaposlenja _____

_____
Potpis

2. Ime i prezime _____

Jedinstveni matični broj građana | | | | | | | | | | | | |

Osobni identifikacijski broj | | | | | | | | | | |

Ustanova zaposlenja _____

_____
Potpis

3. Ime i prezime _____

Jedinstveni matični broj građana | | | | | | | | | | | | |

Osobni identifikacijski broj | | | | | | | | | | |

Ustanova zaposlenja _____

_____
Potpis

IV. Osoba za kontakt

Ime i prezime _____

Adresa _____

Telefon _____

Telefaks _____

E-pošta _____

V. Obrazac popunio

U _____ , dana _____ - odaberite - godine.

Ime i prezime _____ Potpis _____

Popunjeni obrazac u tri (3) primjerka dostavlja se na adresu Ministarstva znanosti i obrazovanja, Zagreb, Donje Svetice 38, **uz obveznu naznaku područja na koje se prijedlog odnosi**.

Uz obrazac, potrebno je dostaviti u tri (3) posebna kompleta priloge prema redoslijedu:

1. Životopis predloženika (za kategorije godišnje nagrade za znanost, popularizacije i promidžbe i za znanstvene novake najviše 1 stranica teksta A4 font 11, za životno djelo najviše 2 stranice teksta A4 font 11)
2. Obrazloženje iz kojeg je vidljiv znanstveni doprinos predloženika za određenu vrstu nagrade s potpisom i podacima o osobi koja je obrazloženje sastavila;
3. Popis radova predloženika razvrstan prema točkama u prilogu 1(potrebno je dostaviti popis ovisno o nagradi za koju se kandidat predlaže)
4. Najznačajnije radove iz opusa predloženika na kojima se poticaj temelji i koji su objavljeni u razdoblju za koje se nagrada predlaže.
5. Za kandidaturu znanstvenog novaka neizostavno se mora dostaviti izjava voditelja o udjelu novaka u izradi rada pri čemu novak ne mora biti prvi autor – točka P. Priloga obrasca za prijavu

NAPOMENA:
Dokumentaciju pod točkom 1. Životopis predloženika i točkom 3. Popis radova predloženika razvrstan prema točkama u prilogu 1 potrebno je dostaviti i u elektroničkom obliku u word dokumentu na CD-u ili sticku također u tri primjerka.
Ako je knjiga predloženika sastavni dio prijave, treba je tada dostaviti u tri primjerka. Primjerci knjige mogu biti dostavljeni u tiskanome ili elektroničkome obliku (na CD-u ili sticku).

P R I L O G 1

IME I PREZIME PREDLOŽENIKA: **Prof. dr. sc. Blaženka Kos**

A. ukupan broj radova

A.1.
a) radovi objavljeni u časopisima koji su referirani u svjetskim bazama podataka
b) radovi objavljeni u domaćim časopisima koji su s prethodnima izjednačeni

A.2. knjige
1. autor
2. koautor
3. urednik

A.3. monografije

A.4. radovi u zbornicima
a) na međunarodnim skupovima
b) na domaćim skupovima

A.5. pozvana predavanja
a) na međunarodnim skupovima
b) na domaćim skupovima

A.6. stručni radovi

B. a) popis 10 najznačajnijih radova prema ocjeni predlagatelja
b) „impact factor“ časopisa u kojima su radovi objavljeni

C. ukupan broj citata u SCI, CAB Abstracts

D. broj recenzija projekata, knjiga, radova u časopisima
1. domaćih
2. stranih

E. uređivanje znanstvenog časopisa

F. mentorstvo
1. magisterij
2. doktorat
3. u istraživačkom radu uglednih znanstvenika pod vodstvom predloženika

G. utjecaj na razvoj područja/specijalnosti

H. osnivanje katedri, instituta, referalnih centara i slično

I. udžbenici
1. važni udžbenici na hrvatskom jeziku
2. važni udžbenici na jednom od svjetskih jezika

J. organiziranje znanstvenih skupova
1. međunarodnih
2. domaćih

K. nagrade i priznanja

L. član HAZU

M. voditeljstvo znanstvenih projekata
   1. domaćih
   2. međunarodnih

N. patenti

O. realizacija vlastitog otkrića u proizvodnji/gospodarstvu

P. izjava voditelja o udjelu novaka pri izradi rada; novak ne mora biti prvi autor

R. sudjelovanje u radio i TV-emisijama, pisanje u dnevnom i tjednom tisku vezano uz popularizaciju znanosti

---

PRILOG 1 je sastavni dio obrasca, a odgovori se daju po točkama na posebnom listu, prema vrsti nagrade.

POPUNJAVAJU SE:

1. Nagrada za životno djelo:
A, A.1, A.2, A.3, A.4, A.5, A.6, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O.

2. Godišnja nagrada za znanost:
2.1. Značajno znanstveno dostignuće:
A, A.1, A.2, A.3, A.4, A.5, A.6, B, C, G, K.
2.2. Znanstveno otkriće:
A, A.1, A.5, B, C, G, K, O.
2.3. Primjena rezultata znanstvenoistraživačkog rada:
A, A.1, A.6, B, C, G, K, N, O.

3. Godišnja nagrada za popularizaciju i promidžbu znanosti:
A, A.1, A.2, A.3, A.4, A.5, A.6, B, C, E, G, I, J, K, R.

4. Godišnja nagrada znanstvenim novacima:
A, A.1, A.2, B, C, G, K, P.

PRILOG 1
Prof. dr. sc. Blaženka Kos

Životopis

Prof. dr. sc. Blaženka Kos rođena je 23. listopada 1968. godine u Zagrebu. Diplomirala je 1992., magistrirala 1996., a doktorirala 2001. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu (PBF-u) Sveučilišta u Zagrebu. Od 1992. godine zaposlena je na PBF-u Sveučilišta u Zagrebu u Laboratoriju za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura, najprije kao mladi istraživač i asistent, a od 2012. godine u znanstveno-nastavnom zvanju redovitog profesora.

Aktivno je bila uključena u realizaciju 6 nacionalnih znanstveno-istraživačkih projekata, 2 tehnologijska razvojno-istraživačka projekta i 11 projekata suradnje s gospodarstvom. Voditelj je znanstveno-istraživačkog projekta HRZZ-a „Probiotici i starter kulture – površinski proteini i bakteriocini" (2015.-2019.). Kao istraživač je sudjelovala na međunarodnom EUREKA projektu „Development of probiotic yoghurt technology with improved yoghurt characteristics" (2006.-2009.), zatim FP7 SEE-ERA.NET projektu „Conservation and standardization of traditional technologies of fermented milk products based on autochthonous lactic acid bacteria" (2010.-2012.) i bilateralnom projektu Hrvatska/Slovenija „Lactic acid bacteria as live biotherapeutic products" (2014.-2015.), voditelj kojih je prof. dr. sc. Jagoda Šušković, te na projektima financiranim iz Europskog socijalnog fonda: Istraživačke stipendije za profesionalni razvoj mladih istraživača i poslijedoktoranada „Praćenje biodinamike mješovitih kultura pomoću novorazvijene metode uzimanja otiska prsta" na kojem je bila mentor, te na projektu „Unapređivanje studijskih programa u biotehničkom području prema načelima HKO-a" (2015.-2016. voditeljica prof. dr. sc. Mirjana Hruškar), na kojem je prof. dr. sc. Blaženka Kos bila voditeljica radnog paketa za izradu standarda kvalifikacija za preddiplomski studij Biotehnologija, diplomski studij Bioprocesno inženjerstvo i diplomski studij Molekularna biotehnologija PBF-a Sveučilišta u Zagrebu.

Znanstveno-istraživački rad prof. dr. sc. Blaženke Kos obuhvaća područje mikrobne fiziologije i ekologije s posebnim naglaskom na probiotičku aktivnost bakterija mliječne kiseline, razvoj proizvoda za specifičnu zdravstvenu namjenu i rezidue antibiotika u hrani. Do sada je objavila 54 znanstvena rada koji su citirani prema Web of Science 897 puta; prema Scopus bazi podataka 1003 puta; prema Google Scolar 1561 put, a h-indeks iznosi 14 prema Web of Science, 15 prema Scopus bazi podataka i 15 prema Google Scholar. Na znanstvenom usavršavanju u laboratoriju prof. Francesco Canganelle, Dipartimento di Agrobiologia-Agrochimica, Universita della Tuscia, Viterbo, Italija, bila je 2004., a 2003. je sudjelovala na "Methodological courses in biology and medicine: DNA i RNA", na Institutu Ruđer Bošković u Zagrebu, 2001. na "Bioprocess Engineering Course" Europske federacije za biotehnologiju, na Braču, a 1996. na "Workshop on biomass production and utilization", International Centre for Theoretical Physics", Trst, Italija. U nekoliklo navrata bila je na kraćim znanstvenim usavršavanjima u Nizozemskoj u organizaciji Federation of European Microbiological Societies i Netherlands Society for Microbiology (2002, 2005 i 2011). Članica je uređivačkih odbora časopisa „Food Technology and Biotechnology", „Hrvatskog časopisa za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam" i „Mljekarstvo". Pod njenim mentorstvom izrađena su 4 doktorata. Sudjeluje u nastavi na preddiplomskom studiju Biotehnologija, diplomskim studijima Bioprocesno inženjerstvo, Molekularna biotehnologija i Nutricionizam, na poslijediplomskom doktorskom studiju „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam" kojeg je voditelj, te na specijalističkom studiju „Kvaliteta i sigurnost hrane" na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Članica je Akademije tehničkih znanosti Hrvatske, Hrvatskog mikrobiološkog društva (članica Izvršnog odbora 2004.-2008., te predsjednica Sekcije za primijenjenu mikrobiologiju od 2015.), Hrvatskog društva za biotehnologiju (članica Izvršnog odbora od 2012.-2015.), Društva sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu, Društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista Hrvatske (2009.-2012. Predsjednica Odbora za biotehnologiju unutar Društva) i Hrvatske mljekarske udruge.

Dobitnica je Rektorove nagrade za najbolje studentske radove (1992.), Godišnje nagrade za znanstveno-istraživački rad Društva sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu (1998. godine), nagrade Saveza inovatora Poljske i autora tehničkih unapređenja za izložene rezultate na 5. međunarodnoj izložbi inovacija, novih ideja, proizvoda i tehnologija ARCA 2007., srebrne medalje na izložbi ARCA 2017. i Nagrade Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za ukupni znanstveni doprinos – za postignutu visoku kvalitetu u znanstvenom radu, na 60. toj obljetnici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, 2016. godine.

PRILOG 2

Prof. dr. sc. Jagoda Šušković
Pročelnica Laboratorija za tehnologiju antibiotika,
enzima, probiotika i starter kultura
Zavod za biokemijsko inženjerstvo
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilišta u Zagrebu
Pierottijeva 6, 10 000 Zagreb
e-mail: jsusko@pbf.hr

Zagreb, 11. siječnja 2018.

Predmet: Obrazloženje prijedloga prof. dr. sc. Blaženke Kos za Godišnju nagradu za znanost 2017. – primjena rezultata znanstvenoistraživačkog rada

Prof. dr. sc. Blaženka Kos, redovita je profesorica Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, na Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura.

Glavno područje njenog znanstveno-istraživačkog rada je biotehnološka proizvodnja i primjena bakterija mliječne kiseline kao probiotičkih i starter kultura. Poseban predmet znanstvenog interesa su fiziološke značajke i učinci bakterija mliječne kiseline na mikrobnu ekologiju intestinalnog sustava. Provodi istraživanja na više od 200 izoliranih i identificiranih autohtonih sojeva bakterija mliječne kiseline sa aspekta fizioloških i tehnoloških svojstava važnih pri odabiru funkcionalnih starter kultura. Proučava također funkcionalne stanične makromolekule koje su od posebnog interesa za probiotičku aktivnosti ispitivanih sojeva bakterija mliječne kiseline, kao što su površinski proteini, bakteriocini, adhezijski receptori, proteolitički enzimi i egzopolisaharidi. Istraživanja su usmjerena na razvoj nove generacije probiotika i funkcionalnih starter kultura, detaljno okarakteriziranih, sa specifičnim svojstvima kao što je proizvodnja funkcionalnih površinskih S-proteina i bakteriocina sa širokim spektrom djelovanja prema mikroorganizmima, potencijalnim kontaminantima hrane i patogenim bakterijama. Ustanovila je da prisutnost S-proteina na površini bakterijskih stanica može biti selektivni kriterij koji osigurava probiotički učinak *Lactobacillus* sojeva koji imaju sloj S-proteina. Rezultat provedenih istraživanja je i razvoj tehnologije koje omogućava povećanje otpornosti bakterijskih stanica na stres tijekom procesiranja i skladištenja i zaštitni učinak mikroinkapsulacijskih materijala i lioprotektora pri biotehnološkoj proizvodnji probiotika i funkcionalnih starter kultura. Također se posvetila stručnom radu, na razvoju novih probiotičkih proizvoda, u suradnji s gospodarstvenicima, primjenjujući spoznaje koje su rezultat znanstvenih istraživanja provedenih u okviru probiotičkog koncepta.

Rezultati znanstveno-istraživačkog rada prof. dr. sc. Blaženke Kos prikazani su u **54 znanstvena rada**, indeksirana u odgovarajućim sekundarnim publikacijama. **U zadnjih 5 godina** objavila je **18 radova** od kojih je **5 radova objavljeno u znanstvenim časopisima koji pripadaju prvom kvartilu (Q1).** Dva su znanstvena rada u postupku objavljivanja, u časopisima koji pripadaju kvartilima Q1 i Q2.

Citiranost objavljenih znanstvenih radova prof. dr. sc. Blaženke Kos do 16. svibnja 2017. iznosi: **prema Web of Science 897 puta**; prema Scopus bazi podataka 1003 puta; prema

Google Scolar 1561 put, a **h-indeks** iznosi **14** prema Web of Science, 15 prema Scopus bazi podataka i 15 prema Google Scholar.

Na temelju rezultata istraživanja provedenih u okviru probiotičkog koncepta, u suradnji s gospodarskim subjektima, već više od 10 godina kontinuirano radi na razvoju novih probiotičkih proizvoda, te je realizirano ili je u realizaciji ukupno **11 projekata suradnje s gospodarskim subjektima**.

U prosincu 2017. godine uspješno je završio projekt suradnje s tvrtkom Podravka d.d. „Razvoj prerađene hrane za dojenčad s probioticima“ (2013.-2017) koji je **rezultirao razvojem** i **plasiranjem tri nova probiotička proizvoda na tržište** namijenjenim dohrani beba od 4. mjeseca života i izradom znanstvene podloge za komunikacijsku platformu prerađene hrane za dojenčad s probioticima.

Rezultat projekta suradnje s tvrtkom Podravka d.d. (2013.-2017.) je razvoj i plasiranje na tržište tri nova probiotička proizvoda: Lino 3 žitarice (riža, proso, heljda), Lino riža s bananom i Lino riža s jabukom i mrkvom.

Prezentiranje rezultata znanstveno-istraživačkog projekta Hrvatske zaklade za znanost „Probiotici i starter kulture – površinski proteini i bakteriocini” (2015.-2019.), kojeg je prof. dr. sc. Blaženka Kos voditelj, na AgroARCA - 9. međunarodnom sajmu inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji (19. – 21. 10. 2017.), rezultiralo je **srebrnom medaljom za izložene rezultate „Primjena protektivnih matriksa i metoda za proizvodnju probiotičkih bakterija“.** Povodom dobivene Srebrne medalje na AgroARCA, prof. dr. sc. Blaženka Kos je **gostovala u TV emisiji „Zagrebe, dobro jutro“ na televiziji Z1 (02.11.2017.), a rezultate projekta HRZZ-a u okviru kojeg je dobivena Srebrna medalja, predstavila je i u TV emisiji „Sveučilišni Zagreb“ na televiziji Z1 (06.11.2017.).**

Na **Europski dan svjesnosti o antibioticima 18. studenoga 2017**., a u Svjetskom tjednu svjesnosti o antibioticima, prof. dr. sc. Blaženka Kos je održala **pozvano predavanje** na temu „Važnost kontrole rezidua antibiotika u hrani - smanjenje antibiotičke rezistencije“ **na Interdisciplinarnom znanstveno-stručnom simpoziju „Jedno zdravstvo = jedna znanost“.**

Simpozij je održan uz stručnu potporu Svjetske zdravstvene organizacije (SZO) i Europskog centra za sprečavanje i kontrolu bolesti (ECDC) koji je na temelju izvješća s održanog skupa ponudio i osigurao sredstva za izdavanje udžbenika na hrvatskom jeziku kojim će se promicati i širiti svjesnost o antibioticima, a koautori će biti pozvani predavači s tog skupa., među kojima i prof. dr. sc. Blaženka Kos.

Na temelju objavljenih rezultata znanstvenih istraživanja, posebno temeljem a1 radova objavljenih 2016. i 2017. godine, u časopisima koji pripadaju 1. kvartilu, prof. dr. sc. Blaženka Kos dobila je i **prihvatila poziv upućen krajem 2017. godine, da bude pozvani predavač na „8th World Congress on Biopolymers and Bioplastics“** (naslov predavanja: S-layer proteins and bacteriocins in probiotics as living drugs - impact on microbiota). **Ujedno je imenovana članom Organizacijskog odbora** tog međunarodnog skupa koji će se održati u Berlinu 28.-30.06.2018.

U 2017. godini također je imenovana članom znanstvenog odbora „43. Simpozija mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem“, koji će se održati u Lovranu, 8.-11. 11. 2018., a na kojem uz ostale mljekarske znanstvenike i stručnjake, tradicionalno sudjeluju predstavnici najvećih mljekarskih tvrtki u Hrvatskoj (Dukat,Vindija, Meggle, Kim). Na temelju objavljenih rezultata znanstvenih istraživanja na HRZZ projektu kojeg je voditelj prof. dr. sc. Blaženka Kos, **dogovoreno je pozvano predavanje i organizacija Okruglog stola s aktualnom temom tehnologijskih unaprjeđenja u proizvodnji i primjeni funkcionalnih starter kultura** kao i znanstveno dokaznih zdravstvenih učinaka probiotičkih starter kultura za primjenu u fermentiranim mliječnim proizvodima.

Na temelju postignuća u struci i rezultata znanstvenih istraživanja, prof. dr. sc. Blaženka Kos **izabrana je 2017. godine za članicu Akademije tehničkih znanosti Hrvatske.**

U 2017. godini je također prijavljen i odobren **projekt „U društvu mikroba“ financiran iz Europskog socijalnog fonda** "UO.04.2.1.02 Podrška razvoju partnerstava organizacija civilnog društva i visokoobrazovnih ustanova za provedbu programa društveno korisnog učenja" na kojem je prof. dr. sc. Blaženka Kos suradnik, a u okviru kojeg će provoditi popularizaciju znanstvenih rezultata dobivenih u okviru istraživanja probiotičkog koncepta, kako bi šira javnost, počevši od najmlađih dobnih skupina, bila bolje informirana o utjecaju bakterija na ljudsko zdravlje.

Prof. dr. sc. Blaženka Kos je **u 2017. godini** uspostavila **ugovornu suradnju sa Department of Life Sciences, University of Trieste** (prof. dr. sc. Paola Cescutti) koja obuhvaća razmjenu nastavnika, doktoranada i studenata vezano uz znanstvenoistračivački rad i nastavu na doktorskom studiju.

U 2017. godini na mrežnim stranicama (http://rjecnik.hmd-cms.hr/) je **objavljen strukovni rječnik pojmova iz područja molekularnih znanosti o životu** kojeg je prof dr. sc. Blaženka Kos koautor.

U 2017. godini je bila aktivno uključena kao **suradnik u istraživanjima na projektu Hrvatske zaklade za znanost „Istraživanje ravnoteže mikrobioma debelog crijeva“ kojeg je voditelj izv. prof. dr. sc. Antonio Starčević (2017.-2019.)** i kao suradnik u radu znanstvenog centra izvrsnosti za bioprospekting mora (BioProCro) proglašenog u studenom 2015. godine, u okviru kojeg je u tijeku projekt „BioProspecting Jadranskog mora“ financiran od Europskog fonda za regionalni razvoj- Operativni program: Konkurentnost i kohezija (2014. – 2020.); poziv „Vrhunska istraživanja Znanstvenih centara izvrsnosti“ (2017. – 2021.).

U 2017. godini je prijavljen međunarodni COST projekt „Deploying microbe-microbe interaction in human microbiota for promoting health“ (Proposal No.OC-2017-1-22306) na kojem je prof. dr. sc. Blaženka Kos predstavnik iz Hrvatske (evaluacija je u tijeku).

Također je u tijeku prijava projekta „Holistic approach to food chains criticality“ na Horizon 2020, poziv SFS-01-2018-2019-2020: Biodiversity in action: across farmland and the value chain, a glavni koordinator je prof. dr. sc. Alfredo Pulvirenti, Department of Clinical and Experimental Medicine and Department of Mathematics and Computer Science, University of Catania, Italija.

U 2017. godini započela je suradnja s farmaceutskom tvrtkom Belupo d.d. na razvoju novih proizvoda, a sadržaj projekta je za sada poslovna tajna.

Godinu dana ranije, 2016., prof. dr. sc. Blaženka Kos je dobila **Nagradu Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za ukupni znanstveni doprinos – za postignutu visoku kvalitetu u znanstvenom radu**, na 60. toj obljetnici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Dobitnica je također Rektorove nagrade za najbolje studentske radove (1992. godine), Godišnje nagrade za znanstveno-istraživački rad Društva sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu (1998. godine), Priznanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za dugogodišnju uspješnu suradnju i izvanredan doprinos na promicanju visokog obrazovanja, znanosti i struke, prigodom 50-obljetnice studija prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma 2006. godine, te Prve Nagrade Saveza inovatora i autora tehničkih unapređenja Poljske, za izložene rezultate “Proizvodnja i primjena probiotičkih starter kultura” autora: J. Šušković, J. Beganović, B. Kos, J. Frece, S. Matošić, dodijeljena na 5. međunarodnoj izložbi inovacija, novih ideja, proizvoda i tehnologija ARCA 2007.

Primjenu rezultata znanstvenih istraživanja u gospodarskom sektoru, uz već spomenutu suradnju s tvrtkom Podravka d.d. (2013.-2017.) i Belupo d.d. (2017. -), ostvarila je također kroz još 9 suradnji koje su se provodile i kroz tehnologijske projekte, a neke su suradnje, osim razvoja novih proizvoda, rezultirale i izradom doktorata i magistarskih radova:

1. Primjena probiotičkih kultura u fermentiranim mliječnim proizvodima (fermentirani mliječni napici, sirni namazi i sirevi različitih tvrtki u Hrvatskoj: Belje d.d. (Darda), Sirela d.d. (Bjelovar), Probiotik d.o.o. (Zagreb), te s tvrtkom Dukat kroz tehnologijski projekt „Proizvodnja i primjena probiotičkih starter kultura“ (projekt MZOŠ RH TP-5822, glavni istraživač: prof. dr. sc. Jagoda Šušković) 2005.-2007
2. Primjena starter kultura u proizvodnji kiselog kupusa (Prehrana d.o.o., Varaždin) 2005.-2007. (magistarski rad Marine Špoljarec kojoj je bila mentor prof. dr. sc. Blaženka Kos, tema: Primjena *Lactobacillus plantarum* L4 i *Leuconostoc mesenteroides* LMG 7954 u proizvodnji kiselog kupusa, obrana: 2009.)
3. Sinbiotički učinak probiotičkih kultura i prebiotičkih supstrata u dječjoj hrani na bazi žitarica (Podravka d.d., Koprivnica) 2007.-2009. (doktorat Gordane Hajduk kojoj je bila mentor prof. dr. sc. Blaženka Kos, tema: Sinbiotički učinak probiotičkog soja *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* BB-12 i inulina u dehidratiranom dijetetskom proizvodu na bazi pšenične krupice, obrana 2009.)
4. Prednosti proizvodnje fermentiranih mesnih proizvoda sa starter kulturama u odnosu na tradicionalnu proizvodnju (Improm d.o.o., Križevci) 2008.

5. Suradnja s tvrtkom Jamnica, Sveta Jana 2008.-2010. (magistarski rad Željke Haramija kojoj je bila mentor prof. dr. sc. Blaženka Kos, Rast acidotermorezistentnih sporotvornih bakterija roda *Alicyclobacillus* u voćnim sokovima, obrana: 2010.)
6. Utjecaj probiotika i prebiotika na funkcionalna svojstva crne i mliječne čokolade (Kraš d.d. Zagreb) 2008.-2010. (doktorat mr. sc. Marije Carić kojoj je bila mentor prof. dr. sc. Jagoda Šušković, tema: Utjecaj probiotika i prebiotika na funkcionalna svojstva crne i mliječne čokolade, obrana: 2010.)
7. Proizvodnja probiotičkog suhog kiselog predtijesta za pekarstvo (Data-bak d.o.o., Šenkovec) 2009.-2011. (projekt Poslovno-inovacijski centar Hrvatske BICRO d.o.o., Program istraživanja i razvoja – IRCRO glavni istraživač: prof. dr. sc. Jagoda Šušković
8. Ekspertiza GRAS statusa (prema US FDA) probiotičkih sojeva kao bioterapeutika u prevenciji i liječenju bolesti gastrointestinalnog, respiratornog i urogenitalnog trakta (Jadran Galenski laboratorij d.d. Rijeka) 2010.
9. Primjena neživih stanica probiotičke bakterije *Lactobacillus casei* u zubnim pastama u svrhu imunosupresije Streptococcus mutans, glavne kariogene bakterije u usnoj šupljini (Neva d.o.o. Atlantic grupa) 2011.
10. Razvoj prerađene hrane za dojenčad s probioticima (Podravka d.d., Koprivnica) 2013. – 2017.
11. Projekt suradnje s tvrtkom Belupo d.d., Koprivnica na razvoju novih proizvoda. Sadržaj projekta je za sada poslovna tajna (2017. -)

Prof. dr. sc. Blaženka Kos je, osim kao voditelj znanstveno-istraživačkog projekta Hrvatske zaklade za znanost „Probiotici i starter kulture – površinski proteini i bakteriocini" (2015.-2019.), i sudjelovanja na već spomenutim projektima koji su su u tijeku, sudjelovala i kao istraživač na međunarodnom EUREKA projektu „Development of probiotic yoghurt technology with improved yoghurt characteristics" (2006.-2009.), zatim FP7 SEE-ERA.NET projektu „Conservation and standardization of traditional technologies of fermented milk products based on autochthonous lactic acid bacteria" (2010.-2012.) i bilateralnom projektu Hrvatska/Slovenija „Lactic acid bacteria as live biotherapeutic products" (2014.-2015.), voditelj kojih je prof. dr. sc. Jagoda Šušković, te na projektima financiranim iz Europskog socijalnog fonda: Istraživačke stipendije za profesionalni razvoj mladih istraživača i poslijedoktoranada „Praćenje biodinamike mješovitih kultura pomoću novorazvijene metode uzimanja otiska prsta" na kojem je prof. dr. sc. Blaženka Kos bila mentor; također je sudjelovala kao voditeljica radnog paketa za izradu standarda kvalifikacija za preddiplomski studij Biotehnologija, diplomski studij Bioprocesno inženjerstvo i diplomski studij Molekularna biotehnologija PBF-a Sveučilišta u Zagrebu na projektu „Unapređivanje studijskih programa u biotehničkom području prema načelima HKO-a" (2015.-2016.) kojeg je voditelj prof. dr. sc. Mirjana Hruškar. Prof. dr. sc. Blaženka Kos sudjelovala je na znanstveno-istraživačkim projektima financiranim od MZOS RH: "Fiziološka aktivnost prirodnih i r-DNA organizama" (1992-1995. Voditelj: prof. dr. sc. Vladimir Marić), "Probiotička aktivnost bakterija mliječne kiseline" (1996-2002. Voditelj: prof. dr. sc. Srećko Matošić), "Hipokolesterolemičko djelovanje bakterija mliječne kiseline" (1997-2002. Voditelj: Dr sc. Blaženka Kos), "Uloga bakterija mliječne kiseline u sinbiotičkom učinku" (2002-2006. Voditelj: Prof. dr. sc. Jagoda

Šušković) i "Probiotici, prebiotici i funkcionalne starter kulture" (2006.- 2012. Voditelj: Prof. dr. sc. Jagoda Šušković).

Osim već spomenutog koautorstva strukovnog rječnika pojmova iz područja molekularnih znanosti o životu (2017.), prof. dr. sc. Blaženka Kos je koautor jednog objavljenog sveučilišnog udžbenika (2007.), dvaju objavljenih sveučilišnih priručnika (2009.; 2016.), jednog priručnika Hrvatske akademije medicinskih znanosti (1996.) i 9 skripta.

Kao dobitnica prestižne stipendije koju dodjeljuje FEMS, 2004. godine je bila na poslijedoktorskom usavršavanju u laboratoriju prof. Francesco Canganelle, Viterbo, Italija, u okviru suradnje na projektu "Novel probiotic microorganisms for animal farming and dairy foods". 2003. godine sudjelovala je na "Methodological courses in biology and medicine: DNA i RNA", na Institutu Ruđer Bošković u Zagrebu, 2001. godine na "Bioprocess Engineering Course" pod pokroviteljstvom Europske federacije za biotehnologiju, održanom na Braču, a 1996. godine na "Workshop on biomass production and utilization", International Centre for Theoretical Physics, Trst, Italija. U nekoliklo navrata bila je na kraćim znanstvenim usavršavanjima u Nizozemskoj u organizaciji Federation of European Microbiological Societies i Netherlands Society for Microbiology (2002, 2005 i 2011).

Članica je uređivačkih odbora časopisa „Food Technology and Biotechnology", „Hrvatskog časopisa za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam" i „Mljekarstvo".

Prof. dr. sc. Blaženka Kos je bila mentor pri izradi 4 doktorata: Gordani Hajduk (doktorirala 2009.), Marijani Blažić (doktorirala 2012.), Kseniji Uroić (doktorirala 2014.) koja je dobitinica Rektorove nagrade (pod mentorstvom B. Kos), FEMS-ove stipendije (2011.) i dvije CEEPUS stipendije (2010., 2011.) te Ivani Varenina (doktorirala 2015), a izrada doktorata Božice Solomun Kolanović pod njenim mentorstvom je u tijeku. Bila je mentor 33 diplomska rada i 22 završna rada.

Prof. dr. sc. Blaženka Kos voditeljica je poslijediplomskog doktorskog studija „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam" i voditeljica Odbora za poslijediplomske studije na PBF-u Sveučilišta u Zagrebu. Članica je Akademije tehničkih znanosti Hrvatske. Voditeljica je Sekcije za primijenjenu mikrobiologiju Hrvatskog mikrobiološkog društva koje okuplja stručnjake različitih profila iz područja biomedicinskih, prirodnih i biotehničkih znanosti, a Sekcija za primjenjenu mikrobiologiju okuplja stručnjake iz područja biotehničkih znanosti. Predsjednica je Povjerenstva za provedbu unutarnjeg vrednovanja sustava osiguravanja kvalitete na PBF-u Sveučilišta u Zagrebu i Predsjednica povjerenstva na PBF-u u postupku vanjske periodične prosudbe sustava osiguravanja kvalitete u akad. god. 2017./2018. od 2013. godine se nalazi u Od 2013. se nalazi u članstvu Vijeća biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu.

Članica je Hrvatskog mikrobiološkog društva (članica Izvršnog odbora 2004.-2008., te predsjednica Sekcije za primijenjenu mikrobiologiju od 2015. godine), Hrvatskog društva za biotehnologiju (članica Izvršnog odbora od 2012.-2015. godine), Društva sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu, Društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista Hrvatske (2009.-2012. Predsjednica Odbora za biotehnologiju unutar Društva) i Hrvatske mljekarske udruge. Kao aktivna članica tih društava, sudjelovala je u radu više znanstvenih i organizacijskih odbora znanstvenih skupova, urednica je dvaju znanstvenih zbornika sa znanstvenih skupova, te je bila tajnica međunarodnog znanstvenog skupa Central

European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, (Zadar, 19. -22. 09. 2007.).

Tijekom priprema studijskih programa prema Bolonjskoj deklaraciji, na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, prof. dr. sc. Blaženka Kos sudjelovala je u uvođenju predmeta na preddiplomski studij „Biotehnologija“: „Biotehnologija 4“, „Tehnologija antibiotika“ i „Tehnologija enzima“, te u pripremi predavanja za predmet „Biokemijsko inženjerstvo“ (metodska cjelina biotehnoloških postupaka izolacije i pročišćavanja antibiotika i enzima). Za potrebe diplomskih studija Bioprocesno inženjerstvo sudjelovala je u pripremi programa za predmet „Projektiranje biotehnoloških procesa“ (metodska cjelina projektiranje biotehnološke proizvodnje oksitetraciklina). Na diplomskom studiju Molekularna biotehnologija sudjelovala je u pripremi programa za predmete „Probiotici i starter kulture” i “Mikrobna ekologija”, a na diplomskom studiju Nutricionizam za predmet „Crijevna mikroflora, prehrana i zdravlje“. Prof. dr. sc. Blaženka Kos uvela je dva nova predmeta na poslijediplomskim studijima na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu: „Mikrobna ekologija“ (doktorski studij) i „Ostaci antibiotika u hrani“ (specijalistički studij). Gostujući je profesor na Agronomskom i prehrambeno-tehnološkom fakultetu Sveučilišta u Mostaru na predmetu Biotehnološka proizvodnja hrane.

Neupitno je da se prof. dr. sc. Blaženka Kos svojim dosadašnjim znanstvenoistraživačkim radom dokazala kao dugogodišnja uspješna znanstvenica, koja je kroz svoju znanstvenu i stručnu aktivnost u području biotehničkih znanosti, u znanstvenom polju biotehnologije, dala značajan i prepoznatljiv doprinos u razvoju i proizvodnji novih probiotičkih proizvoda.

Temeljem svega navedenog, predlažem prof. dr. sc. Blaženku Kos za Državnu nagradu za znanost 2017. godine u kategoriji „Godišnja nagrada za znanost – primjena rezultata znanstvenoistraživačkog rada“.

Predlagateljica:

Prof. dr. sc. Jagoda Šušković

PRILOG 4 Popis radova

Prof. dr. sc. Blaženka Kos (rođ. Brkić)

A Ukupan broj radova

A.1.

a) Radovi objavljeni u časopisima koji su referirani u svjetskim bazama podataka (znanstveni radovi iz skupine a1)

1. B. Brkić, J. Šušković, S. Matošić, K. Gjuračić, Ability of Chosen Lactic Acid Bacteria to Produce Antibacterial Substances, *Prehrambeno-tehnol. biotehnol. rev. 33* (1995) 145-150. (SCI, UF091)
   Q3
2. J. Šušković, B. Brkić, S. Matošić, V. Marić, *Lactobacillus acidophilus* M92 as potential probiotic strain, *Milchwissenschaft, 52* (8) (1997) 430-435. (CC, SCI, XY100-0003)
   Q2
3. J. Šušković, B. Kos, S. Matošić, V. Marić, Probiotic properties of *Lactobacillus plantarum* L4, *Food Technol. Biotechnol. 35* (2)(1997) 107-112. (SCI, XT005)
   Q3
4. B. Kos, J. Šušković, J. Goreta, S. Matošić, Effect of Protectors on the Viability of *Lactobacillus acidophilus* M92 in Simulated Gastrointestinal Conditions, *Food Technol. Biotechnol. 38* (2) (2000) 121-127. (CC, SCI, 331LQ-0007)
   Q3
5. J. Šušković, B. Kos, S. Matošić, V. Besendorfer, The effect of bile salts on survival and morphology of a potential probiotic strain *Lactobacillus acidophilus* M92, *World J. Microbiol. Biotechnol. 16* (7) (2000) 673-678. (CC, SCI, 391QW-0017)
   Q3
6. J. Šušković, B. Kos, J. Goreta, S. Matošić, Role of lactic acid bacteria and bifidobacteria in synbiotic effect, *Food Technol. Biotechnol. 39* (2001) 227-235. (CC, SCI, 469AM-0011)
   Q3
7. B. Kos, J. Šušković, S. Vuković, M. Šimpraga, J. Frece, S. Matošić, Adhesion and Aggregation Ability of Probiotic Strain *Lactobacillus acidophilus* M92, *J. Appl. Microbiol. 94* (2003) 981-987. (SCI 678FP-0005)
   Q2
8. J. Frece, B. Kos, I.K. Svetec, Z. Zgaga, V. Mrša, J. Šušković, Importance of S-layer proteins in probiotic activity of *Lactobacillus acidophilus* M92, *J. Appl. Microbiol.98* (2005) 285-292. (CC, SCI 888UA-0004)
   Q2
9. J. Frece, B. Kos, J. Beganović, S. Vuković, J. Šušković, *In vivo* testing of functional properties of three selected probiotic strains, *World Journal of Microbiology and Biotechnology 21* (2005) 1401-1408. (CC, SCI 999SS-0012)
   Q3
10. V. Radošević, K. Tonković, Lj. Gregurek, B. Kos, J. Šušković, Proizvodnja svježeg probiotičkog sira s dodatkom transglutaminaze, Mljekarstvo 57 (1) (2007)15-29. (SCI 328AL)
    Q3

11. B. Kos, J. Šušković, J. Beganović, K. Gjuračić, J. Frece, C. Iannaccone, F. Canganella, Characterization of the three selected probiotic strains for the application in food industry, *World Journal of Microbiology and Biotechnology, 24* (2008) 699-707. (CC, SCI 285WA)
Q3

12. M. Benković, B. Kos, K. Tonković, A. Leboš, J. Šušković, Lj. Gregurek, Utjecaj probiotičkog soja *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* LAFTI® B94, inulina i transglutaminaze na svojstva čvrstog jogurta, Mljekarstvo, 58 (1) (2008) 95-115. (SCI 329HF)
Q3

13. S. Džidić, J. Šušković, B. Kos, Antibiotic resistance mechanisms in bacteria: biochemical and genetic aspects, *Food Technology and Biotechnology, 46* (2008) 11-21. (CC, SCI 281WT)
Q2

14. A. Leboš Pavunc, J. Turk, B. Kos, J. Frece, J. Beganović, S. Mahnet, S. Kirin, J. Šušković, Proizvodnja fermentiranih probiotičkih napitaka od permeata mlijeka obogaćenih retentatom sirutke i identifikacija prisutnih bakterija mliječne kiseline, *Mljekarstvo 59* (2009) 11-19. (SCI 431GQ)
Q2

15. J. Frece, B. Kos, I.K. Svetec, Z. Zgaga, J. Beganović, A. Leboš, J. Šušković, Synbiotic effect of *Lactobacillus helveticus* M92 and prebiotics on the intestinal microflora and immune system of mice, *J. Dairy Res. 76* (2009) 98-104. (CC, SCI 407RZ)
Q2

16. G. Hajduk, B. Kos, J. Šušković, J. Frece, A. Leboš and J. Beganović, Probiotic properties of *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* BB-12 in baby cereal flakes enriched with inulin, *Italian J. Food Sci.* 21 (2009) 473-486. (CC, SCI 557DB)
Q4

17. J. Šušković, B. Kos, J. Beganović, A. Leboš Pavunc, K. Habjanič, S. Matošić, Antimicrobial activity – the most important property of probiotic and starter lactic acid bacteria, *Food Technol. Biotechnol.* 48 (2010) 296-307. (CC, SCI 641OT. AN: WOS: 000281138400007)
Q2

18. A. Leboš Pavunc, J. Beganović, B. Kos, A. Buneta, S. Beluhan, J. Šušković, Influence of microencapsulation and transglutaminase on viability of probiotic strain *Lactobacillus helveticus* M92 and consistency of set yoghurt, *Int. J. Dairy Technol.* 64 (2011) 254-261. (CC, SCI 744SF. AN: WOS: 000289114100012)
Q3

19. J. Beganović, A. Leboš Pavunc, K. Gjuračić, M. Špoljarec, J. Šušković, B. Kos Improved sauerkraut production with probiotic strain *Lactobacillus plantarum* L4 and *Leuconostoc mesenteroides* LMG 7954, *J. Food Sci.: Food Microbiol. Safety, 76* (2011) M124-M129. (CC, SCI 728EV. AN: WOS: 000287858000025)
Q2
B. Kos – dopisni autor

20. J. Beganović, J. Frece, B. Kos, A. Leboš Pavunc, K. Habjanič, J. Šušković Functionality of the S-layer protein from the probiotic strain *Lactobacillus helveticus* M92 *Antonie van Leeuwenhoek, 100* (2011) 43-53. (CC, SCI 775RZ. AN: WOS: 000291482400003)
Q3

21. M. Blažić , B. Kos, C. A. Zalazar, S. Bernal, C. Meinardi, B. Matijević, Utjecaj dodatka probiotičkih kultura na svojstva polutvrdog ovčjeg sira, *Mljekarstvo 61* (2011) 291-300. (SCI 883AM-003. AN: WOS: 000299605000003)
Q3

22. B. Kos, J. Beganović, L. Jurašić, M. Švađumović, A. Leboš Pavunc, K. Habjanič, J. Šušković, Coculture-inducible bacteriocin biosynthesis of different probiotic strains by dairy starter culture *Lactococcus lactis, Mljekarstvo 61* (2011) 273-282. (SCI 883AM-0001. AN: WOS: 000299605000001)
Q3

23. A. Leboš Pavunc, J. Beganović, B. Kos, K. Uroić, M. Blažić, J. Šušković (2012) Characterization and application of autochthonous starter cultures for fresh cheese production, *Food Technol. Biotechnol. 50* (2) 141-151. (CC, SCI 967UK-0001. AN: WOS: 000305933100002)
Q3

24. J. Beganović, B. Kos, A. Leboš Pavunc, K. Uroić, P. Džidara, J. Šušković (2013) Proteolytic activity of probiotic strain *Lactobacillus helveticus* M92, *Anaerobe 20,* 58-64. CC 127PA. AN: WOS: 000317709700010
Q3
B. Kos – dopisni autor

25. A. Leboš Pavunc, B. Kos, J. Beganović, K. Uroić, D. Bučan, J. Šušković (2013) Antibiotic susceptibility and antimicrobial activity of autochthonous starter cultures as safety parameters for fresh cheese production, *Mljekarstvo 63* (4) 185-194. (SCI 274HD. AN: WOS: 000328596500001)
Q3

26. Golić, N., Čadež N., Terzić-Vidojević A., Šuranská H., Beganović J, Lozo J., Kos B., Šušković J., Raspor P., Topisirović Lj. (2013) Evaluation of lactic acid bacteria and yeast diversity in traditional white-pickled and fresh soft cheeses from mountain regions in Serbia and low laying regions in Croatia. *Int. J. Food. Microbiol. 166*(2):294-300. (CC 225NR. AN: WOS: 000324970100014)
Q1

27. K. Uroić, M. Nikolić, B. Kos, A. Leboš Pavunc, J. Beganović, J. Lukić, B. Jovčić, B. Filipić, M. Miljković, N. Golić, Lj. Topisirović , N. Čadež, P. Raspor, J. Šušković (2014) Probiotic properties of lactic acid bacteria isolated from Croatian Fresh Soft Cheeses and Serbian White-Pickled Cheeses. *Food Technol. Biotechnol. 52*(2) 232-241. CC ISSN: 1330-9862. AN: WOS: 000337265900011
Q3
B. Kos – dopisni autor

28. J. Beganović, B. Kos, A. Leboš Pavunc, K. Uroić, M. Jokić, J. Šušković (2014) Traditionally produced sauerkraut as source of autochthonous functional starter cultures. *Microbiol. Res.169* (7-8) 623-632. (CC AI3QM ISSN: 1618-0623. AN: WOS: 000336777000019)
Q2
B. Kos – dopisni autor

29. A. Terzić-Vidojević, A. Leboš Pavunc, K. Tonković, J.Beganović, I.Strahinić, M.Kojić, K.Veljović , N. Golić, B. Kos, N. Čadež, Lj. Gregurek, J. Šušković, P. Raspor, Lj.Topisirović (2015) Evaluation of autochthonous lactic acid bacteria as starter cultures for production of white pickled and fresh soft cheeses *LWT-Food Science and Technology 63* (1) 298-306. (CC ISSN: 0023-6438, CI8MY. AN: WOS: 000355027600042)
Q1

30. Šeme H., Gjuračić K., Kos B., Fujs S., Stempelj M., Petković H., Šušković J., Bogovič Matijašić B., Kosec G. (2015) Acid resistance and response to pH-induced stress in two *Lactobacillus plantarum* strains with probiotic potential, *Beneficial Microbes 6* (3) 369-379. (AN: WOS: 000360691600015)
Q2

31. J. Obad, J. Šušković, B. Kos, Antimicrobial activity of ibuprofen: New perspectives on an 'Old' non-antibiotic drug (2015) *European Journal of Pharmaceutical Sciences 71*, 93-98. (AN: WOS: 000351807400010)
Q1

32. I. Varenina, N. Bilandzic, L. Cvetnic, B. Kos, D. Bozic, B. Solomun Kolanovic, Z. Cvetnic (2015) Deposition and depletion of maduramicin residues in eggs after oral administration to laying hens determined by LC-MS, *Food Additives and Contaminants Part A-Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment 32 (3)* 324-332. (AN: WOS: 000352856200005)
Q2

33. M. Zivkovic, N. Cadez, K. Uroic, M. Miljkovic, M. Tolinacki, P. Dousova, B. Kos, J. Suskovic, P. Raspor, Lj. Topisirovic, N. Golic (2015) Evaluation of probiotic potential of yeasts isolated from traditional cheeses manufactured in Serbia and Croatia, *J. Intercult. Ethnopharmacol. 4* (1): 12-18. (AN: WOS: 000361218400003)
Nije razvrstan u kvartile

34. M. Gačić, N. Bilandžić, Đ. Ivanec Šipušić, M. Petrović, B. Kos, N. Vahčić, J. Šušković (2015) Degradation of Oxytetracycline, Streptomycin, Sulphathiazole and Chloramphenicol Residues in Different Types of Honey, *Food Technol. Biotechnol. 53* (2) 154–162. (AN: WOS: 000357840500004)
Q3
B. Kos – dopisni autor

35. Uroić, K., Beganović, J., Hynönen, U., Pietilä, T. E., Leboš Pavunc, A., Kant, R., Kos, B., Palva, A., Šušković, J. (2016) The role of S-layer in adhesive and immunological properties of probiotic starter culture *Lactobacillus brevis* D6 isolated from artisanal smoked fresh cheese. *LWT - Food Sci. Technol. 69*: 623-632. (CC, CCC 000373539500083, ISSN 0023-6438. AN: WOS: 000373539500083)
Q1
B. Kos – dopisni autor

36. Hana Šuranská, Peter Raspor, Ksenija Uroić, Nataša Golić, Blaženka Kos, Sanja Mihajlović, Jelena Begović, Jagoda Šušković, Ljubiša Topisirović, Neža Čadež (2016) Characterisation of the yeast and mould biota in traditional white pickled cheeses by culture-dependent and independent molecular techniques, *Folia Microbiol 61*:455–463. (AN: WOS: 000386351700002)
Q4

37. R. Kant, K. Uroić, U. Hynonen, B. Kos, J. Šušković, A. Palva (2016) Genome Sequence of *Lactobacillus brevis* Strain D6, Isolated from Smoked Fresh Cheese. *GenomeA 4* (2) e00264-16, (ISSN 21698287)

38. Šeme H., Bogovič Matijašić B., Švigelj, K., Langerholc, T., Fujs S., Horvat, J., Zlatić, E., Gjuračić K., Petković H., Štempelj M., Kos B., Šušković J., Kosec G. (2017) Generation of *Lactobacillus plantarum* strains with improved potential to target gastrointestinal disorders related to sugar malabsorption, *Food Research International* 94: 45-53. (AN: WOS: 000396954900007)
Q1

39. B. Solomun Kolanović, N. Bilandžić, B. Kos, L. Cvetnić, I. Varenina, Ž. Cvetnić, Đ. Božić Luburić, I. Varga, Elimination of levamisole in eggs after oral administration to

laying hens, *Food Additives and Contaminants Part A-Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment* **Q2**, (rad u postupku evaluacije)

40. M. Banić, K. Uroić, A. Leboš Pavunc, J. Novak, K. Zorić, K. Durgo, H. Petković, P. Jamnik, S. Kazazić, S. Kazazić, S. Radović, S. Scalabrin, U. Hynönen, J. Šušković, B. Kos, Characterization of S-layer proteins of probiotic starter culture *Lactobacillus brevis* SF9B isolated from sauerkraut, *LWT - Food Science and Technology* **Q1, B. Kos – dopisni autor** (rad u postupku evaluacije)

b) Radovi objavljeni u domaćim časopisima koji su s prethodnima izjednačeni (znanstveni radovi iz skupine a2)

1. B. Brkić, J. Šušković, S. Matošić, Antibakterijska aktivnost različitih sojeva bakterije *Lactobacillus plantarum. Prehrambeno-tehnol. biotehnol. rev., 31* (1993) 77-81. **BCI** Jan 94 - Dec 94, **PR365**

2. B. Brkić, J. Šušković, S. Matošić, Primjena genetičkog inženjerstva u oplemenjivanju bakterija mliječne kiseline. *Prehrambeno-tehnol. biotehnol. rev., 32* (1994) 35-43. **BCI** Jan 94 - Dec 94, **MV839**

3. J. Šušković, B. Brkić, S. Matošić, Mehanizam probiotičkog djelovanja bakterija mliječne kiseline. Mljekarstvo, 47 (1997) 57-73. **CAB Abstr. 980402891**

4. J. Šušković, B. Kos, S. Matošić, Probiotici: znanstvena činjenica ili pomodni trend?. Mljekarstvo, 48 (1998) 165-176. **CAB Abstr. 992205319**

5. Lj. Tratnik, J. Šušković, R. Božanić, B. Kos, Creamed Cottage cheese enriched with *Lactobacillus* GG, *Mljekarstvo 50* (2) (2000) 113-123. **CAB Abstr. 20000405331**

6. J. Šušković, B. Kos, J. Frece, S. Beluhan, S. Matošić, Sinbiotička svojstva *Lactobacillus acidophilus* M92, Mljekarstvo, 53 (2) (2003) 83-110. **CAB Abstr. 20033125349**

7. S. Mahnet, S. Kirin, B. Kos, J. Frece, J. Šušković, Imunomodulacijski učinak *Lactobacillus rhamnosus* GG iz svježeg posnog sira "BioAktiv LGG", Mljekarstvo 54 (1) (2004) 5-18. **CAB Abstr. 2004-06-Pj1008**

8. J. Šušković, B. Kos, J. Frece, J. Beganović, A. Leboš Pavunc (2009) Probiotički koncept – probiotici kao dodaci hrani i probiotici kao bioterapeutici, Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam 4 (3-4) 77-84. **CAB 20103343927, ISSN 1847-3423**

9. S. Makovec, B. Kos, J. Šušković, N. Bilandžić, Tetraciklinski antibiotici i utvrđivanje njihovih rezidua u hani. Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam 9 (2014) 7-16. **CAB Abstr. AN: 20143302592, ISSN: 1847-3423**

10. Bilandžić, N., Kos, B., Šušković, J., Vrebec, M., Solomun Kolanović, M., Varga, I. (2015) Kontrola kinolona flumekina u uzorcima mlijeka, Veterinarska stanica:

znanstveno-stručni veterinarski časopis 46, 83-88. **CAB Abstr. AN: 20153182597, ISSN: 0350-7149**

A2 Knjige

Rječnik

1. „Englesko-hrvatski strukovni rječnik pojmova iz područja molekularnih znanosti o životu“ dostupan na mrežnoj stranici: http://rjecnik.hmd-cms.hr/ Rječnik je izradilo povjerenstvo u sastavu: A. Ambriović Ristov, M. Antica, R. Antolović, B. Cvjetković, J. Dumić, D. Djikić, A. Gagro, D. Grčević, D. Hajsig, J. Hrenović, V. Juranić Lisnić, T. Kelava, S. Kolundžija, B. Kos, B. Lisnić, G. Maravić Vlahoviček, N. Meštrović Radan, I. Mrakovčić Sutić, V. Mrša (predsjednik), J. Pigac, S. Rabatić, N. Rudan, V. Silobrčić, D. Škorić, A. Šućur, J. Šušković, D. Verbanac, A. Vrdoljak, D. Vujaklija.

A4 Radovi u zbornicima

a) Na međunarodnim skupovima

1. B. Kos, J. Šušković, J. Goreta, S. Matošić, The influence of bile salt deconjugation on cholesterol removal from growth medium by *Lactobacillus acidophilus* M92, Proceedings of the 4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, V. Lelas, P. Bogoni, J. Hribar, V. Mrša, G. Procida (ured.), Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb (2002) str. 332-337. ISBN 953-96846-5-X**, SCI, BW93M**

2. A. Leboš, K. Habjanič, B. Kos, J. Frece, J. Beganović, J. Šušković (2008) The use of Lactobacillus plantarum L4 for the production of probiotic drink with cabbage juice. U: Proceedings of the 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutrionists 2, Prehrambeno-biotehnološki fakultet 269-276. Organizatori: The Society of the Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Zagreb, Croatia; University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology, Zagreb, CroatiaAssoc: 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). WOS: 000269184700042, IDS BKT50, ISBN 978-953-6207-88-6

3. J. Přichystalová, L. Kalhotka, J. Šušković, B. Kos, J. Beganović, A. Leboš Pavunc, K. Habjanič (2010) Using probiotic strains for sourdough production, *Proceedings of International Ph.D. Students Conference*, 764-769, MendelNet, Brno, Czech Republik. **WOS:000341786800097, IDS BB21A, ISBN 978-80-7375-453-2**

4. J. Beganović, B. Kos, A. Leboš Pavunc, K. Habjanič, M. Ogorelec, J. Šušković (2011) Influence of freeze-drying and microencapsulation on functionality of probiotic strains in the intestinal tract, Conference Proceedings of International Scientific and Professional Conference 13th Ružička Days, „Danas znanost – sutra

industrija“, 206-218, 16.-17.10.2010. Vukovar. Organizatori: Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa, Prehrambeno-tehnološki fakultet Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku i European Federation of Food science and Technology. Proceedings Paper, **CAB 20143000397, CAS 9005-80-5, ISBN 978-953-6894-43-7**

b) Na domaćim skupovima

1. J. Frece, J. Šušković, B. Kos, J. Beganović, Immunomodulatory effect of probiotic strain *Lactobacillus acidophilus* M92 in mice, *Current Studies of Biotechnology IV: Biotechnology and Immuno-Modulatory Drugs*, ured. Z. Kniewald i sur.(2005) 153-165. **CA 145(18)354122c**

A5 Pozvana predavanja

a) na međunarodnoim skupovima

1. 4. ljetni seminar "Food Behind the Scenes" Studentske udruge BEST, Zagreb (Board of European Students of Technology), 8 – 21. 09. 2003. Predavanje: B. Kos "Adhesion of Probiotic Strains *L. acidophilus* M92, *L. plantarum* L4 and *E. faeicum* L3 to the Intestinal Epithelial Cells"
2. Generalna skupština Food Industry Students European Council, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, 26. 04. – 02. – 05. 2004. Predavanje: J. Frece, B. Kos, and J. Šušković: Probiotic Strains as Immunomodulators
3. J. Frece, B. Kos, I.K. Svetec, Z. Zgaga, J. Beganović, A. Leboš, J. Šušković, *Lactobacillus helveticus* M92 and prebiotic substrates: synbiotic effect on the intestinal microflora of mice and their immune system, Joint Central European Congress “CEFood”: 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Central European Meeting, 15. – 17. 05. 2008. Cavtat, Hrvatska (oral presentation) Book of abstracts p. 37.
4. J. Beganović, J. Frece, B. Kos, A. Leboš-Pavunc, J. Šušković, Functional role of S-layer protein from probiotic strain *Lactobacillus helveticus* M92, Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, September 22-25, 2010. Malinska, Hrvatska (oral presentation) Book of abstracts OP 1,
5. J. Beganović, A. Leboš Pavunc, B. Kos, K. Habjanič, J. Šušković "Induction of the bacteriocin biosynthesis by different probiotic strains after cocultivation with *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* LMG 9450", International scientific conference Probiotics and Prebiotics (oral presentation) Košice, Slovačka, 13.-18. 6. 2010.
6. Uroić K., Kos B., Beganović J., Leboš Pavunc A., Šušković J. (2012) Bacteriocinogenic activity of probiotic strain *Lactobacillus helveticus* M92 (oral presentation) // The International Scientific Conference on Bacteriocins and Antimicrobial Peptides – BAMP2012, Košice, Slovakia.
7. J. Beganović, K. Uroić, A. Leboš Pavunc, B. Kos, J. Šušković, Role of S-layer proteins in probiotic activity of *Lactobacillus* strains, The 2nd International Symposium "Vera Johanides" - Biotechnology in Croatia by 2020, Zagreb, Croatia, 10-11.05.2013.

8. J. Beganović, B. Kos, A. Leboš Pavunc, K. Uroić, J. Šušković, S-layer proteins of probiotics as living drugs (pozvano predavanje), European Biotechnology Congress, Lecce, Italy, 15-18.05.2014.
9. B. Kos, S-layer proteins and bacteriocins in probiotics as living drugs - impact on microbiota, 8th World Congress on Biopolymers and Bioplastics, Berlin 28.-30.06.2018.

b) na domaćim skupovima

1. B. Kos, J. Šušković, J. Frece, S. Matošić, Synbiotic concept – base of functional food, 3rd Croatian Scientific Conference about Biotechnology "Biotechnology and Food", Zagreb, Croatia (2003) Book of abstracts p. 36.
2. J. Šušković, B. Kos, J. Frece, S. Matošić, Sinbiotički učinak bakterija mliječne kiseline: kritički pristup, 35. Hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka, Lovran (2002) str. 11.
3. J. Šušković, J. Frece, B. Kos, Immunomodulatory effect of probiotic strain *Lactobacillus acidophilus* M92 in mice, 4th Croatian Scientific Conference on Biotechnology: Biotechnology and Immuno-Modulatory Drugs, 20-23. 02. 2005. Programme and Abstracts, p. 36.
4. J. Beganović, B. Kos, J. Frece, A. Leboš, A. Guillot, V. Monet, J. Šušković, Application of proteomics and other molecular methods for understanding functionality of probiotic bacteria in gastrointestinal tract of mice, 4th Croatian Congress of Microbiology with International Participation, 24.-27.09.2008., Zadar, Croatia, Programme and Abstracts p.45.
5. B. Kos, J. Šušković, J. Beganović, A. Leboš Pavunc, K. Uroić, Antimikrobni ostaci u mlijeku – uzrok širenja antibiotičke rezistencije, 40. Simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran 21.-24.10. 2012. Zbornik sažetaka str. 30.
6. J. Šušković, B. Kos, J. Beganović, A. Leboš Pavunc, K. Uroić, Bakteriocini – jedini dopušteni biokonzervansi u mliječnim proizvodima, 40. Simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran 21.-24.10. 2012. Zbornik sažetaka str. 38.
7. K. Uroić, M. Marijanović, K. Durgo, J. Novak, A. Leboš Pavunc, B. Kos, J. Šušković, "S-layer proteins and bacteriocins of probiotic *Lactobacillus* strains" 6th Croatian Congress of Microbiology with International Participation, Sveti Martin na Muri, Hrvatska, 15.-18.6.2016.
8. B. Kos, Važnost kontrole rezidua antibiotika u hrani - smanjenje antibiotičke rezistencije, Jedno zdravstvo = jedna znanost, Interdisciplinarni znanstveno-stručni simpozij povodom Europskog dana svjesnosti o antibioticima i Svjetskog tjedna svjesnosti o antibioticima, 18. studenoga 2017., Zagreb.
9. B. Kos, pozvano predavanje (naslov još nije definiran), 43. Simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran, 8.-11. 11. 2018.

B

a) popis 10 najznačajnijih radova prema ocjeni predlagatelja

1. J. Beganović, A. Leboš Pavunc, K. Gjuračić, M. Špoljarec, J. Šušković, B. Kos Improved sauerkraut production with probiotic strain *Lactobacillus plantarum* L4 and *Leuconostoc mesenteroides* LMG 7954, *Journal of Food Science, 76* (2011) M124-M129. (CC, SCI 728EV. AN: WOS: 000287858000025) **IF 1,658**
   Q2
   B. Kos – dopisni autor
2. Golić, N., Čadež N., Terzić-Vidojević A., Šuranská H., Beganović J, Lozo J., Kos B., Šušković J., Raspor P., Topisirović Lj. (2013) Evaluation of lactic acid bacteria and yeast diversity in traditional white-pickled and fresh soft cheeses from mountain regions in Serbia and low laying regions in Croatia. *International Journal of Food Microbiology 166* (2):294-300. (CC 225NR. AN: WOS: 000324970100014) **IF 3,155**
   Q1
3 J. Beganović, B. Kos, A. Leboš Pavunc, K. Uroić, M. Jokić, J. Šušković (2014) Traditionally produced sauerkraut as source of autochthonous functional starter cultures. *Microbiological Research 169* (7-8) 623-632. (CC AI3QM ISSN: 1618-0623. AN: WOS: 000336777000019) **IF 2,561**
   Q2
   B. Kos – dopisni autor
4. A. Terzić-Vidojević, A. Leboš Pavunc, K. Tonković, J.Beganović, I.Strahinić, M.Kojić, K.Veljović , N. Golić, B. Kos, N. Čadež, Lj. Gregurek, J. Šušković, P. Raspor, Lj.Topisirović (2015) Evaluation of autochthonous lactic acid bacteria as starter cultures for production of white pickled and fresh soft cheeses *LWT - Food Science and Technology 63* (1) 298-306. (CC ISSN: 0023-6438, CI8MY. AN: WOS: 000355027600042) **IF 2,711**
   Q1
5. Šeme H., Gjuračić K., Kos B., Fujs S., Stempelj M., Petković H., Šušković J., Bogovič Matijašić B., Kosec G. (2015) Acid resistance and response to pH-induced stress in two *Lactobacillus plantarum* strains with probiotic potential, *Beneficial Microbes 6* (3) 369-379. (AN: WOS: 000360691600015) **IF 3,301**
   Q2
6. I. Varenina, N. Bilandzic, L. Cvetnic, B. Kos, D. Bozic, B. Solomun Kolanovic, Z. Cvetnic (2015) Deposition and depletion of maduramicin residues in eggs after oral administration to laying hens determined by LC-MS, *Food Additives and Contaminants Part A-Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment 32* (3) 324-332. (AN: WOS: 000352856200005) **IF 1,878**
   Q2
7. J. Obad, J. Šušković, B. Kos, Antimicrobial activity of ibuprofen: New perspectives on an 'Old' non-antibiotic drug (2015) *European Journal of Pharmaceutical Sciences 71*, 93-98. (AN: WOS: 000351807400010) **IF 3,773**
   Q1
8. M. Gačić, N. Bilandžić, Đ. Ivanec Šipušić, M. Petrović, B. Kos, N. Vahčić, J. Šušković (2015) Degradation of Oxytetracycline, Streptomycin, Sulphathiazole and Chloramphenicol Residues in Different Types of Honey, *Food Technology and Biotechnology 53* (2) 154–162. (AN: WOS: 000357840500004) **IF 1,179**
   Q3
   B. Kos – dopisni autor

9. Uroić, K., Beganović, J., Hynönen, U., Pietilä, T. E., Leboš Pavunc, A., Kant, R., Kos, B., Palva, A., Šušković, J. (2016) The role of S-layer in adhesive and immunological properties of probiotic starter culture *Lactobacillus brevis* D6 isolated from artisanal smoked fresh cheese. *LWT - Food Science and Technology 69*: 623-632. (CC, CCC 000373539500083, ISSN 0023-6438. AN: WOS: 000373539500083) **IF 2,329**
   Q1
   B. Kos – dopisni autor
10. Šeme H., Bogovič Matijašić B., Švigelj, K., Langerholc, T., Fujs S., Horvat, J., Zlatić, E., Gjuračić K., Petković H., Štempelj M., Kos B., Šušković J., Kosec G. (2017) Generation of *Lactobacillus plantarum* strains with improved potential to target gastrointestinal disorders related to sugar malabsorption, *Food Research International 94*: 45-53. (AN: WOS: 000396954900007) **IF 3,086**
   Q1

b) Impakt faktor časopisa u kojima su radovi objavljeni

1. Journal of Food Science, 2011., **IF 1,658**
   Q2
   B. Kos – dopisni autor
2. International Journal of Food Microbiology 2013., **IF 3,155**
   Q1
3 Microbiological Research 2014., **IF 2,561**
   Q2
   B. Kos – dopisni autor
4. LWT - Food Science and Technology 2015., **IF 2,711**
   Q1
5. Beneficial Microbes 2015., **IF 3,301**
   Q2
6. Food Additives and Contaminants Part A-Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment 2015., **IF 1,878**
   Q2
7. European Journal of Pharmaceutical Sciences 2015., **IF 3,773**
   Q1
8. Food Technology and Biotechnology 2015., **IF 1,179**
   Q3
   B. Kos – dopisni autor
9. LWT - Food Science and Technology 2016. **IF 2,329**
   Q1
   B. Kos – dopisni autor
10. Food Research International 2017. **IF 3,086**
   Q1

C Ukupan broj citata u SCI, CAB Abstracts

Citiranost objavljenih znanstvenih radova prof. dr. sc. Blaženke Kos do 16. svibnja 2017. iznosi: **prema Web of Science 897 puta**; prema Scopus bazi podataka 1003 puta; prema Google Scolar 1561 put, a **h-indeks** iznosi **14** prema Web of Science, 15 prema Scopus bazi podataka i 15 prema Google Scholar.

D Broj recenzija projekata, knjiga, radova u časopisima

1. domaćih

Recenzent znanstvenih projekata
Članica Panela (recenzent) za vrednovanje projekata prijavljenih na natječaj „Projekt razvoja karijera mladih istraživača – izobrazba novih doktora znanosti“ Hrvatske zaklade za znanost (2014.)
Broj recenziranih projekata: 16

Recenzirala je znanstvene radove za slijedeće časopise:

1. Food Technology and Biotechnology (**40 radova**)
2. Mljekarstvo (**22 rada**)
3. Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam

2. stranih

Recenzirala je znanstvene radove za slijedeće časopise:

1. Current Microbiology
2. Applied Microbiology and Biotechnology
3. International Journal of Food Microbiology
4. Journal of Dairy Research
5. International Journal of Biological Macromolecules
6. Food Microbiology
7. Anaerobe
8. British Microbiology Research Journal
9. International Journal of Food Science
10. BioMed Research International
11. EurAsian Journal of BioSciences
12. African Journal of Microbiology Research

E Uređivanje znanstvenih časopisa

1. Hrvatskog časopisa za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam, od 24. rujna 2009. godine.
2. *Food Technology and Biotechnology* – od svibnja 2011.
3. *Mljekarstvo* – od veljače 2011.

F Mentorstvo

1. Magisterij

Mentor pri izradi magistarskog rada:

1. Katarina Tonković, Utjecaj probiotičkih sojeva *Lactobacillus acidophilus* LAFTI® L10, *Bifidobacterium animalis* LAFTI® B94, *Lactobacillus paracasei* LAFTI® L26, inulina i enzima transglutaminaze na svojstva čvrstog jogurta, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu (ožujak 2009). – specijalistički studij

2. Marina Špoljarec, Primjena *Lactobacillus plantarum* L4 i *Leuconostoc mesenteroides* LMG 7954 u proizvodnji kiselog kupusa, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu (travanj 2009). – specijalistički studij
3. Željka Haramija, Rast acidotermorezistentnih sporotvornih bakterija roda A*licyclobacillus* u voćnim sokovima Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu (studeni 2010.) - znanstveni magistarski rad

Sudjelovanje (pomoć) pri izradi magistarskog rada:

1. Jadranka Frece, *In vitro* i *in vivo* istraživanja probiotičkog mehanizma djelovanja bakterija: *Lactobacillus acidophilus* M92, *Lactobacillus plantarum* L4 i *Enterococcus faecium* L3, Poslijediplomski studij "Biotehnologija – Bioprocesno inženjerstvo", Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, 28. studenog 2003.

2. Dokotrat

Mentor pri izradi doktorskog rada:

1. Gordana Hajduk, "Sinbiotički učinak probiotičkog soja *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* BB-12 i inulina u dehidratiranom dijetetskom proizvodu na bazi pšenične krupice", Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu (27. studeni 2009.).
2. Marijana Blažić, „Primjena β-galaktozidaze i probiotičkih bakterija u proizvodnji funkcionalnih fermentiranih mliječnih proizvoda“, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu (20. ožujka 2012.).
3. Ksenija Uroić, „Uloga S-proteina probiotičkih bakterija mliječne kiseline“, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu (03. prosinca 2014.).
4. Ivana Varenina, „Raspodjela i eliminacija maduramicina u jajima nakon oralne primjene kod nesilica i razvoj LC/MS metode za određivanje maduramicina“ Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu (06. studenog 2015.)
5. Božica Solomun Kolanović, tema prihvaćena, izrada u tijeku, “„Eliminacija ostataka levamisola iz tkiva i jaja nakon oralne primjene kod nesilica i razvoj LC-MS/MS metode za kvantifikaciju levamisola“ (izrada u tijeku, prihvaćena tema disertacije)

Sudjelovanje (pomoć) pri izradi doktorskog rada:

1. Jadranka Frece, "Sinbiotički učinak bakterija: *Lactobacillus acidophilus* M92, *Lactobacillus plantarum* L4 i *Enterococcus faecium* L3", Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, lipanj 2007.
2. Jasna Beganović, "Primjena proteomike i drugih molekularnih metoda u definiranju funkcionalnih svojstava probiotičkih bakterija", Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, srpanj 2008.
3. Marija Carić, „Utjecaj probiotika i prebiotika na funkcionalna svojstva crne i mliječne čokolade”, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, studeni 2010.
4. Andreja Leboš Pavunc, „Fenotipska i genotipska karakterizacija sojeva bakterija mliječne kiseline u svrhu proizvodnje probiotika i funkcionalnih starter kultura“, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, srpanj 2012.

G Utjecaj na razvoj područja/specijalnosti

Prof. dr. sc. Blaženka Kos radi od 1992. godine u Laboratoriju za tehnologiju antibiotika, enzima, probiotika i starter kultura koji se prvi u Hrvatskoj počeo baviti istraživanjima selekcije probiotičkih sojeva bakterija mliječne kiseline prema strogim izbornim kriterijima u okviru probiotičkog koncepta u Hrvatskoj uvedenim od pročelnica Laboratorija prof. dr. sc. Jagode Šušković koja joj je bila mentor doktorata te je do danas Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu ostao jedini na kojem se provode ovakva istraživanja. Dugogodišnja tradicija i kontinuirano opremanje laboratorija na temelju domaćih i međunarodnih znanstvenoistraživačkih projekata, omogućilo je prof. dr. sc. Blaženki Kos i istraživačkoj grupi Laboratorija objavljivanje u prestižnim znanstvenim časopisima, a značaj objavljenih rezultata potvrđuje visoka citiranost ovih radova prema ISI Web of Science (897 citata) i visoki h-indeks 14. U tijeku je voditeljstvo projekta HRZZ-a, a sudjeluje kao istraživač-suradnik na još jednom projektu HRZZ-a te na projektu Centra izvrsnosti Bioprospekting mora, prijava Horizon 2020 je u tijeku i evaluacija COST projekta na kojem je predstavnik iz Hrvatske.

Doktorandi (asistenti, znanstveni novaci) u Laboratoriju su na temelju objavljenih znanstvenih radova kao referenci, dobivali prestižne europske stipendije iz područja istraživanja: Jasna Beganović, INRA, Francuska (2006.-2007.); Jadranka Frece, Karl-Franzens-University, Graz, Austrija (2007.), Andreje Leboš Pavunc, INRA, Francuska (2009.) Ksenija Uroić, FEMS-ova (Federation of European Microbiological Societies) stipendija (2011.) i dvije CEEPUS stipendije (2010., 2011.) za usavršavanje na Biotehniškoj fakulteti Univerze v Ljubljani i u Finskoj, University of Helsinki, Department of Basic Veterinary Sciences, Microbiology and Epidemiology, gdje se također preko FEMS-ove stipendije usavršavala Matina Banić 2016. godine, a ove 2018. godine doktorandica Katarina Zorić odlazi na usavršavanje u Department of Life Sciences, University of Trieste, Italija.

I Udžbenici

Sveučilišni udžbenici i priručnici

1. J. Šušković, B. Brkić, S. Matošić: Mehanizam probiotičkog djelovanja bakterija mliječne kiseline. U: "Fermentirani mliječni proizvodi u prehrani i dijetetici", Živković, M. Hadžiosmanović, V. Oberiter (Ured.), Hrvatska akademija medicinskih znanosti - Senat, Zagreb (1996) str. 21-34.
2. J. Šušković, B. Kos : Mikrobiološke metode i antibiotici. U: *Metode u molekularnoj biologiji*, Ambriović Ristov, Andreja ; Brozović, Anamaria ; Bruvo Mađarić, Branka; Ćetković, Helena; Hranilović, Dubravka; Herak Bosnar, Maja; Katušić Hećimović, Silva; Meštrović Radan, Nevenka; Mihaljević, Snježana; Slade, Neda; Vujaklija, Dušica (ured.), Institut «Ruđer Bošković», Zagreb (2007) str. 949-963.
3. J. Šušković, B. Kos, J. Frece, J. Beganović, A. Leboš Pavunc, Crijevna mikroflora, prehrana i zdravlje. U: *Značenje prehrane u prevenciji i liječenju bolesti*, Priručnik stalnog medicinskog usavršavanja, Poslijediplomski tečaj I kategorije, Ivančica Delaš, Melita Čačić Hribljan (ured.), Medicinska naklada, Zagreb (2009) str. 17-25.
4. Antolović, R.; Frece, J.; Gobin, I.; Hrenović, J.; Kos, B.; Markov, K.; Mlinarić-Missoni, E.; Novak, J.; Ožanič, M.; Pinter, Lj.; Plečko, V.; Pleško, S.; Šantić, M.; Šegvić Klarić, M.; Šeruga Musić, M.; Škorić, D.; Šušković, J.. Priručnik za vježbe iz opće mikrobiologije / Hajsig, D ; Delaš, F (ur.). Zagreb, Hrvatsko mikrobiološko društvo **(2016)**. 172 str.

Koautorstvo skripata

J. Šušković, B. Kos: Tehnologija enzima, interna skripta, akad. god. 2016/2017. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

J. Šušković, B. Kos: Mikrobna ekologija, interna skripta, akad. god. 2016/2017. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

J. Šušković, B. Kos, J. Novak, K. Uroić, A. Leboš Pavunc: Biotehnoloija 4: Biotehnološka proizvodnja lijekova, Laboratorijske vježbe akad. god. 2016/2017. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

J. Šušković, S. Matošić, B. Kos: Biotehnološka proizvodnja antibiotika, akad. god. 2007/08., Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

J. Šušković, B. Kos: Probiotici i prebiotici, akad. god. 2000/2001., Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

J. Šušković, B. Kos, J. Frece, Biotehnološka proizvodnja lijekova i specifičnih kemikalija, Laboratorijske vježbe, Program 2, akad. god. 2004/2005. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

J. Šušković, B. Kos, J. Frece, Proizvodnja enzima i enzimsko inženjerstvo, Laboratorijske vježbe, akad. god. 2004/2005. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

J. Šušković, B. Kos, J. Novak, K. Uroić, A. Leboš Pavunc: Tehnologija antibiotika, Laboratorijske vježbe, akad. god. 2016/2017. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

J. Šušković, B. Kos, J. Novak, Andreja Leboš Pavunc, Probiotici i starter kulture, Laboratorijske vježbe, akad. god. 2015/2016. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

J. Šušković, B. Kos, J. Novak, A. Leboš Pavunc: Crijevna mikroflora, prehrana i zdravlje – Laboratorijske vježbe, akad. god. 2015/2016. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

J. Šušković, B. Kos, J. Novak, K. Uroić, A. Leboš Pavunc: Mikrobna ekologija, Laboratorijske vježbe, akad. god. 2016/2017. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

J Organiziranje znanstvenih skupova

1. međunarodnih

1. članica Organizacijskog odbora međunarodnog znanstvenog skupa Croatian Hungarian and Slovenian Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, Opatija, 2002.
2. članica Organizacijskog odbora 2nd Central European Meeting i 5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija 2004.

3. ***tajnica međunarodnog znanstvenog skupa*** Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, Zadar, 19. -22. 09. 2007.
4. članica Organizacijskog odbora Central European Symposium on Industrial Microbiology and Microbial Ecology, Malinska, 22.-25. 10. 2010.
5. Članica Organizacijskog odbora „8th World Congress on Biopolymers and Bioplastics“, Berlin, 28.-30. lipnja 2018.

2. domaćih

1. članica Znanstvenog odbora 4th Croatian Congress of Microbiology with International Participation, Zadar, 24-27.09. 2008.
2. Članica Znanstvenog odbora 40. hrvatskog simpozija mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran, 21.-24. listopada 2012.
3. Članica Znanstvenog odbora 41. hrvatskog simpozija mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran, 09. – 12. studeni 2014.
4. Predsjednica znanstvenog odbora i članica Organizacijskog odbora znanstvenog skupa MiCRObiota Incognita, Krk, otok Krk, 26. – 28. rujna 2016.
5. Članica Znanstvenog odbora 42. hrvatskog simpozija mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran, 09. – 12. studeni 2016.
6. Članica Znanstvenog odbora 42. hrvatskog simpozija mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem, Lovran, 08. – 11. studeni 2018.

K Nagrade i priznanja

2017. Srebrna medalja na AgroARCA - 9. međunarodnom sajmu inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji za izložene rezultate „Primjena protektivnih matriksa i metoda za proizvodnju probiotičkih bakterija“ autora: K. Zorić, M. Banić, A. Leboš Pavunc, K. Uroić, J. Novak, B. Kos, J. Šušković, 19. – 21. 10. 2017. Nacionalna i sveučilišna knjižnica, Zagreb.
2016. Nagrada Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za ukupni znanstveni doprinos – za postignutu visoku kvalitetu u znanstvenom radu, na 60. toj obljetnici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu
2007. Prva Nagrada Saveza inovatora i autora tehničkih unapređenja Poljske, za izložene rezultate “Proizvodnja i primjena probiotičkih starter kultura” autora: J. Šušković, J. Beganović, B. Kos, J. Frece, S. Matošić, dodijeljena na 5. međunarodnoj izložbi inovacija, novih ideja, proizvoda i tehnologija ARCA 2007. Zagrebački velesajam, 11.-18. rujna 2007.
2006. Priznanje Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za dugogodišnju uspješnu suradnju i izvanredan doprinos na promicanju visokog obrazovanja, znanosti i struke, prigodom 50-obljetnice studija prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma, Zagreb, 26. 04. 2006.
1998. Godišnja nagrada za znanstveno-istraživački rad Društva sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu
1991/92. Nagrada Rektora Sveučilišta u Zagrebu za najbolje studentske radove

L član HAZU

- Članica je Akademije tehničkih znanosti Hrvatske od 2017. godine.

M Voditeljstvo znanstvenih projekata

1. domaćih

Voditelj nacionalnih znanstvenih projekata

1. Probiotici i starter kulture – površinski proteini i bakteriocini (HRZZ IP-2014-09-7009; 2015.-2019.)
2. Hipokolesterolemičko djelovanje bakterija mliječne kiseline (MZT RH, 058001; 1997-2002.)

Voditelj Potpore Sveučilišta u Zagrebu

Površinski proteini i bakteriocini probiotičkih bakterija (2016.)

Sudjelovanje (istraživač-suradnik) u realizaciji nacionalnih znanstvenih projekata

1. Fiziološka aktivnost prirodnih i r-DNA organizama (MZT RH, 1991-1995. Voditelj projekta: Prof. dr. sc. Vladimir Marić)
2. Probiotička aktivnost bakterija mliječne kiseline (MZT RH, 1996-2002. Voditelj projekta: Prof. dr. sc. Srećko Matošić)
3. Uloga bakterija mliječne kiseline u sinbiotičkom učinku (MZT RH 0058009, 2002-2006.; Voditelj projekta: Prof. dr. sc. Jagoda Šušković)
4. Probiotici, prebiotici i funkcionalne starter kulture (MZOŠ RH 0002007, 2006 – 2013. Voditelj projekta: Prof. dr. sc. Jagoda Šušković)
5. Praćenje biodinamike mješovitih kultura pomoću novorazvijene metode uzimanja otiska prsta, Istraživačke stipendije za profesionalni razvoj mladih istraživača i poslijedoktoranada; Europski socijani fond, Područje: istraživanje, tehnološki razvoj i inovacije; 2015.-2016.; Voditelj projekta: Dr. sc. Ena Melvan. Mentori na projektu: prof. dr. sc. Blaženka Kos, izv. prof. dr. sc. Antonio Starčević, doc. dr. sc. Jurica Žućko
6. Istraživanje ravnoteže mikrobioma debelog crijeva (HRZZ IP-06-2016; 2017-2021. Voditelj projekta: Izv. prof. dr. sc. Antonio Starčević)
7. BioProspecting Jadranskog mora, Europski strukturni i investicijski fondovi,Europski fond za regionalni razvoj- Operativni program: Konkurentnost i kohezija (2014. – 2020.); poziv „Vrhunska istraživanja Znanstvenih centara izvrsnosti“, 2017. – 2021. Projekt znanstvenog centra izvrsnosti „Bioprospekting mora“ (BioProCro). Istraživač suradnik Faze 7: Razvoj bioprocesa: Održiva proizvodnja i povećanje mjerila (voditelji: prof. dr. sc. Božidar Šantek, prof. dr. sc. Jagoda Šušković); Voditelj projekta i centra izvrsnosti: dr. sc. Rozelindra Čož-Rakovac, znan. savj.
8. „Unapređivanje studijskih programa u biotehničkom području prema načelima HKO-a (Europski socijalni fond, 2015.-2016.; Voditeljica projekta: prof. dr. sc. Mirjana Hruškar) Prof. dr. sc. Blaženka Kos je voditeljica radne skupine za izradu standarda kvalifikacija (preddiplomski studij Biotehnologija, diplomski studij Bioprocesno inženjerstvo i diplomski studij Molekularna biotehnologija na PBF-u Sveučilišta u Zagrebu) u okviru projekta
9. „U društvu mikroba“ projekt financiran iz Europskog socijalnog fonda "UO.04.2.1.02 Podrška razvoju partnerstava organizacija civilnog društva i visokoobrazovnih ustanova za provedbu programa društveno korisnog učenja" (2017 -)

Sudjelovanje na Potporama Sveučilišta u Zagrebu

1. S-proteini i bakteriocini probitičkih bakterija –temelj primjene probiotika kao živih lijekova, 2014. Voditelj: prof. dr. sc. Jagoda Šušković
2. Funkcionalnost S-proteina probiotičkih bakterija, 2015. Voditelj: prof. dr. sc. Jagoda Šušković
3. Utjecaj sastava mikrobiote majčinog mlijeka na crijevnu mikrobiotu dojenčadi, 2017. Voditelj: prof. dr. sc. Jagoda Šušković

2. međunarodnih

projekti koji su u postupku prijave i evaluacije

1. COST projekt „Deploying microbe-microbe interaction in human microbiota for promoting health“ (Proposal No.OC-2017-1-22306) na kojem je prof. dr. sc. Blaženka Kos predstavnik iz Hrvatske (evaluacija je u tijeku).
2. Horizon 2020 poziv SFS-01-2018-2019-2020: Biodiversity in action: across farmland and the value chain „Holistic approach to food chains criticality“ (prijava u tijeku) Glavni koordinator je prof. dr. sc. Alfredo Pulvirenti, Department of Clinical and Experimental Medicine and Department of Mathematics and Computer Science, University of Catania, Italija.

Sudjelovanje (istraživač-suradnik) na međunarodnom znanstvenom projektu

1. Development of Probiotic Yoghurt Technology with Improved Yoghurt Characteristics (EUREKA projekt, E!3488-EUROAGRI+DEPROYOG, 2006 – 2009. Voditelj projektnog tima u Hrvatskoj: prof. dr. sc. Jagoda Šušković)
2. Conservation and standardisation of traditional technologies of fermented milk products based on autochthonous lactic acid bacteria (SEE-ERA.NET Plus Joint Call, ERA 195/01, 2010-2012., Voditelj projektnog tima u Hrvatskoj: prof. dr. sc. Jagoda Šušković)
3. Bilateralni projekt Hrvatska/Slovenija: Lactic acid bacteria as live biotherapeutic products (2014-2015.; Voditelj projektnog tima u Hrvatskoj: prof. dr. sc. Jagoda Šušković)

O Realizacija vlastitog otkrića u proizvodnji/gospodarstvu

Znanstvene spoznaje i vlastiti rezultati istraživačkog rada omogućili su čak 11 uspješnih projekata suradnje s gospodarstvenicima u Hrvatskoj. Tako je projekt suradnje s tvrtkom Podravka d.d., završen 2017. godine, rezultirao razvojem i plasiranjem tri nova probiotička proizvoda na tržište namijenjenim dohrani beba od 4. mjeseca života i izradom znanstvene podloge za komunikacijsku platformu prerađene hrane za dojenčad s probioticima.

U 2017. godini započela je suradnja s farmaceutskom tvrtkom Belupo d.d. na razvoju novih proizvoda, a sadržaj projekta je za sada poslovna tajna.

Osim toga, prezentiranje rezultata znanstveno-istraživačkog projekta HRZZ-a kojeg je prof. dr. sc. Blaženka Kos voditelj, na AgroARCA - 9. međunarodnom sajmu inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji (19. – 21. 10. 2017.), rezultiralo je srebrnom medaljom za izložene rezultate „Primjena protektivnih matriksa i

metoda za proizvodnju probiotičkih bakterija“. Povodom dobivene Srebrne medalje na AgroARCA, prof. dr. sc. Blaženka Kos je gostovala u TV emisiji „Zagrebe, dobro jutro“ na televiziji Z1 (02.11.2017.), a rezultate projekta HRZZ-a u okviru kojeg je dobivena Srebrna medalja, predstavila je i u TV emisiji „Sveučilišni Zagreb“ na televiziji Z1 (06.11.2017.).

Primjenu rezultata znanstvenih istraživanja u gospodarskom sektoru, uz već spomenutu suradnju s tvrtkom Podravka d.d. (2013.-2017.) i Belupo d.d. (2017. -), ostvarila je također kroz još 9 suradnji koje su se provodile i kroz tehnologijske projekte, a neke su suradnje, osim razvoja novih proizvoda, rezultirale i izradom doktorata i magistarskih radova:

1. Primjena probiotičkih kultura u fermentiranim mliječnim proizvodima (fermentirani mliječni napici, sirni namazi i sirevi različitih tvrtki u Hrvatskoj: Belje d.d. (Darda), Sirela d.d. (Bjelovar), Probiotik d.o.o. (Zagreb), te s tvrtkom Dukat kroz tehnologijski projekt „Proizvodnja i primjena probiotičkih starter kultura“ (projekt MZOŠ RH TP-5822, glavni istraživač: prof. dr. sc. Jagoda Šušković) 2005.-2007
2. Primjena starter kultura u proizvodnji kiselog kupusa (Prehrana d.o.o., Varaždin) 2005.-2007. (magistarski rad Marine Špoljarec kojoj je bila mentor prof. dr. sc. Blaženka Kos, tema: Primjena *Lactobacillus plantarum* L4 i *Leuconostoc mesenteroides* LMG 7954 u proizvodnji kiselog kupusa, obrana: 2009.)
3. Sinbiotički učinak probiotičkih kultura i prebiotičkih supstrata u dječjoj hrani na bazi žitarica (Podravka d.d., Koprivnica) 2007.-2009. (doktorat Gordane Hajduk kojoj je bila mentor prof. dr. sc. Blaženka Kos, tema: Sinbiotički učinak probiotičkog soja *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* BB-12 i inulina u dehidratiranom dijetetskom proizvodu na bazi pšenične krupice, obrana 2009.)
4. Prednosti proizvodnje fermentiranih mesnih proizvoda sa starter kulturama u odnosu na tradicionalnu proizvodnju (Improm d.o.o., Križevci) 2008.
5. Suradnja s tvrtkom Jamnica, Sveta Jana 2008.-2010. (magistarski rad Željke Haramija kojoj je bila mentor prof. dr. sc. Blaženka Kos, Rast acidotermorezistentnih sporotvornih bakterija roda *Alicyclobacillus* u voćnim sokovima, obrana: 2010.)
6. Utjecaj probiotika i prebiotika na funkcionalna svojstva crne i mliječne čokolade (Kraš d.d. Zagreb) 2008.-2010. (doktorat mr. sc. Marije Carić kojoj je bila mentor prof. dr. sc. Jagoda Šušković, tema: Utjecaj probiotika i prebiotika na funkcionalna svojstva crne i mliječne čokolade, obrana: 2010.)
7. Proizvodnja probiotičkog suhog kiselog predtijesta za pekarstvo (Data-bak d.o.o., Šenkovec) 2009.-2011. (projekt Poslovno-inovacijski centar Hrvatske BICRO d.o.o., Program istraživanja i razvoja – IRCRO glavni istraživač: prof. dr. sc. Jagoda Šušković)
8. Ekspertiza GRAS statusa (prema US FDA) probiotičkih sojeva kao bioterapeutika u prevenciji i liječenju bolesti gastrointestinalnog, respiratornog i urogenitalnog trakta (Jadran Galenski laboratorij d.d. Rijeka) 2010.
9. Primjena neživih stanica probiotičke bakterije *Lactobacillus casei* u zubnim pastama u svrhu imunosupresije Streptococcus mutans, glavne kariogene bakterije u usnoj šupljini (Neva d.o.o. Atlantic grupa) 2011.
10. Razvoj prerađene hrane za dojenčad s probioticima (Podravka d.d., Koprivnica) 2013. – 2017.

11. Projekt suradnje s tvrtkom Belupo d.d., Koprivnica na razvoju novih proizvoda. Sadržaj projekta je za sada poslovna tajna (2017. -)

R Sudjelovanje u radio i TV emisijama, pisanje u dnevnom i tjednom tisku vezano uz popularizaciju znanosti

06.11.2017. Gostovanje u TV emisiji „Sveučilišni Zagreb“ – predstavljanje projekta HRZZ-a u okviru kojeg su postignuti rezultati za dobivenu Srebrnu medalju na AgroARCA - 9. međunarodnom sajmu inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji

02.11.2017. Gostovanje u TV emisiji „Zagrebe, dobro jutro“ na televiziji Z1 povodom dobivene Srebrne medalje na AgroARCA - 9. međunarodnom sajmu inovacija u poljoprivredi, prehrambenoj industriji i poljoprivrednoj mehanizaciji

12.11.2015. predavanje održano na Veleučilištu u Požegi u organizaciji Društva inženjera kemije i tehnologije Požega. Naslov predavanja: Ostaci antibiotika u hrani i antibiotička rezistencija.

01.10.2011. Predavanje u okviru usavršavanja u programu znanstveno-laboratorijski tehničar i sanitarni tehničar, u organizaciji međužupanijskog stručnog vijeća, Zdravstveno učilište, Zagreb. Naslov predavanja: „Povijest razvoja antibiotičke rezistencije“

9. 04. 2011. „Otporni na antibiotike zbog nekontrolirane uporabe“ (Medicina: Antimikrobna rezistencija kao posljedica antibiotika u hrani), Intervju: Prof. dr. sc. Jagoda Šušković, prof. dr. sc. Blaženka Kos, Vjesnik,

07.04. 2011. Predavanje održano povodom obilježavanja Svjetskog dana zdravlja 2011. u organizaciji Hrvatske udruge za boru protiv HIV-a i virusnog hepatitisa, u Zagrebu. Naslov predavanja: „Spasonosni lijekovi na krivom mjestu

21. 11. 2002. predavanje održano na sastanku Sekcije za industrijsku mikrobiologiju Hrvatskog mikrobiološkog društva. Naslov predavanja: «Probiotički koncept: *in vitro* istraživanja s odabranim bakterijama mliječne kiseline», u Zagrebu

PRILOG 5

Prof. dr. sc. Blaženka Kos

Najznačajniji radovi iz opusa predloženika na kojima se poticaj temelji i koji su objavljeni u razdoblju za koje se nagrada predlaže

1. Šeme H., Bogovič Matijašić B., Švigelj, K., Langerholc, T., Fujs S., Horvat, J., Zlatić, E., Gjuračić K., Petković H., Štempelj M., Kos B., Šušković J., Kosec G. (2017) Generation of *Lactobacillus plantarum* strains with improved potential to target gastrointestinal disorders related to sugar malabsorption, *Food Research International 94*: 45-53. (AN: WOS: 000396954900007) **IF 3,086**
   Q1
2. Uroić, K., Beganović, J., Hynönen, U., Pietilä, T. E., Leboš Pavunc, A., Kant, R., Kos, B., Palva, A., Šušković, J. (2016) The role of S-layer in adhesive and immunological properties of probiotic starter culture *Lactobacillus brevis* D6 isolated from artisanal smoked fresh cheese. *LWT - Food Science and Technology 69*: 623-632. (CC, CCC 000373539500083, ISSN 0023-6438. AN: WOS: 000373539500083) **IF 2,329**
   Q1
   B. Kos – dopisni autor
3. R. Kant, K. Uroić, U. Hynonen, B. Kos, J. Šušković, A. Palva (2016) Genome Sequence of *Lactobacillus brevis* Strain D6, Isolated from Smoked Fresh Cheese. *GenomeA 4* (2) e00264-16, (ISSN 21698287)
4. M. Gačić, N. Bilandžić, Đ. Ivanec Šipušić, M. Petrović, B. Kos, N. Vahčić, J. Šušković (2015) Degradation of Oxytetracycline, Streptomycin, Sulphathiazole and Chloramphenicol Residues in Different Types of Honey, *Food Technology and Biotechnology 53* (2) 154–162. (AN: WOS: 000357840500004) **IF 1,179**
   Q3
   B. Kos – dopisni autor
5. J. Obad, J. Šušković, B. Kos, Antimicrobial activity of ibuprofen: New perspectives on an 'Old' non-antibiotic drug (2015) *European Journal of Pharmaceutical Sciences 71*, 93-98. (AN: WOS: 000351807400010) **IF 3,773**
   Q1
6. I. Varenina, N. Bilandzic, L. Cvetnic, B. Kos, D. Bozic, B. Solomun Kolanovic, Z. Cvetnic (2015) Deposition and depletion of maduramicin residues in eggs after oral administration to laying hens determined by LC-MS, *Food Additives and Contaminants Part A-Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment 32* (3) 324-332. (AN: WOS: 000352856200005) **IF 1,878**
   Q2
7. Šeme H., Gjuračić K., Kos B., Fujs S., Stempelj M., Petković H., Šušković J., Bogovič Matijašić B., Kosec G. (2015) Acid resistance and response to pH-induced stress in two *Lactobacillus plantarum* strains with probiotic potential, *Beneficial Microbes 6* (3) 369-379. (AN: WOS: 000360691600015) **IF 3,301**
   Q2
8. A. Terzić-Vidojević, A. Leboš Pavunc, K. Tonković, J.Beganović, I.Strahinić, M.Kojić, K.Veljović , N. Golić, B. Kos, N. Čadež, Lj. Gregurek, J. Šušković, P. Raspor, Lj.Topisirović (2015) Evaluation of autochthonous lactic acid bacteria as starter cultures for production of white pickled and fresh soft cheeses *LWT - Food Science and Technology 63* (1) 298-306. (CC ISSN: 0023-6438, CI8MY. AN: WOS: 000355027600042) **IF 2,711**
   Q1

9. M. Zivkovic, N. Cadez, K. Uroic, M. Miljkovic, M. Tolinacki, P. Dousova, B. Kos, J. Suskovic, P. Raspor, Lj. Topisirovic, N. Golic (2015) Evaluation of probiotic potential of yeasts isolated from traditional cheeses manufactured in Serbia and Croatia, The *Journal of Intercultural Ethnopharmacology 4*(1): 12-18. (SCI AN**:** WOS: 000361218400003)
   Nije razvrstan u kvartile
10. Bilandžić, N., Kos, B., Šušković, J., Vrebec, M., Solomun Kolanović, M., Varga, I. (2015) Kontrola rezidua flumekina u uzorcima mlijeka, Veterinarska stanica: znanstveno-stručni veterinarski časopis 46, 83-88. (CAB Abstr. AN: 20153182597, ISSN: 0350-7149)
11. Šušković, J.; Kos, B.; Šantek, B.; Frece, J.; Božanić, R.; Hardi, J.; Slačanac, V. (2015) Uloga i značaj biotehnologije u proizvodnji fermentirane hrane, Zbornik radova sa znanstvenog skupa Proizvodnja hrane i šumarstvo - temelj razvoja istočne Hrvatske, Osijek, 14.-15. lipnja 2013., Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti, Zagreb, str.153-175.
12. J. Beganović, B. Kos, A. Leboš Pavunc, K. Uroić, M. Jokić, J. Šušković (2014) Traditionally produced sauerkraut as source of autochthonous functional starter cultures. *Microbiological Research 169* (7-8) 623-632. (CC AI3QM ISSN: 1618-0623. AN: WOS: 000336777000019) **IF 2,561**
   Q2
   B. Kos – dopisni autor
13. Uroić, K., Nikolić, M., Kos, B., Leboš Pavunc, A., Beganović, J., Lukić, J., Jovčić, B., Filipić, B., Miljković, M., Golić, N., Topisirović, Lj., Čadež, N., Raspor, P., Šušković, J. (2014) Probiotic properties of lactic acid bacteria isolated from Croatian fresh soft cheese and Serbian white pickled cheese**.** *Food Technology and Biotechnology* 52 (2) 232-241. (CC ISSN: 1330-9862. AN: WOS: 000337265900011) **IF 0,921**
   Q3
   B. Kos – dopisni autor
14. Makovec, S., Kos, B., Šušković, J., Bilandžić, N. (2014) Tetraciklinski antibiotici i utvrđivanje njihovih rezidua u hrani. *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam* 9, 7-16. (CAB Abstr. AN: 20143302592, ISSN: 1847-3423)
15. Golić, N., Čadež N., Terzić-Vidojević A., Šuranská H., Beganović J, Lozo J., Kos B., Šušković J., Raspor P., Topisirović Lj. (2013) Evaluation of lactic acid bacteria and yeast diversity in traditional white-pickled and fresh soft cheeses from mountain regions in Serbia and low laying regions in Croatia. *International Journal of Food Microbiology 166* (2):294-300. (CC 225NR. AN: WOS: 000324970100014) **IF 3,155**
   Q1
16. Beganović J., Kos B., Leboš Pavunc A., Uroić K., Džidara P., Šušković J. (2013) Proteolytic activity of probiotic strain *Lactobacillus helveticus* M92. *Anaerobe 20*:58-64. (CC 127PA. AN: WOS: 000317709700010) **IF 2,364**
   Q3
   B. Kos – dopisni autor
17. A. Leboš Pavunc, B. Kos, J. Beganović, K. Uroić, D. Bučan, J. Šušković (2013) Antibiotic susceptibility and antimicrobial activity of autochthonous starter cultures as safety parameters for fresh cheese production, *Mljekarstvo 63* (4) 185-194. **(**SCI 274HD. AN: WOS: 000328596500001) **IF 0,484**
   Q3
18. Beganović, J., Uroić, K., Leboš Pavunc, A., Kos, B., Šušković, J. (2013) Selective advantage of S-layer surface proteins presence in *Lactobacillus* probiotic strains. Annual 2013 of the Croatian Academy of Engineering. 73-89.

19. A. Leboš Pavunc, J. Beganović, B. Kos, K. Habjanič, M. Blažić, J. Šušković, Characterisation and application of autochthonous starter cultures for fresh cheese production, *Food Technol. Biotechnol. 50* (2012) 141-151. (CC, SCI 967UK-0001. AN: WOS: 000305933100002) **IF 0,977**
    Q3
20. J. Beganović, A. Leboš Pavunc, K. Gjuračić, M. Špoljarec, J. Šušković, B. Kos Improved sauerkraut production with probiotic strain *Lactobacillus plantarum* L4 and *Leuconostoc mesenteroides* LMG 7954, *Journal of Food Science, 76* (2011) M124-M129. (CC, SCI 728EV. AN: WOS: 000287858000025) **IF 1,658**
    Q2
    B. Kos – dopisni autor
21. B. Kos, J. Beganović, L. Jurašić, M. Švađumović, A. Leboš Pavunc, K. Habjanič, J. Šušković, Coculture-inducible bacteriocin biosynthesis of different probiotic strains by dairy starter culture *Lactococcus lactis, Mljekarstvo 61* (2011) 273-282. (SCI 883AM-0001. AN: WOS: 000299605000001) **IF 0,711**
    Q3
22. A. Leboš Pavunc, J. Beganović, B. Kos, A. Buneta, S. Beluhan, J. Šušković, Influence of microencapsulation and transglutaminase on viability of probiotic strain *Lactobacillus helveticus* M92 and consistency of set yoghurt, *Int. J. Dairy Technol.* 64 (2011) 254-261. (CC, SCI 744SF. AN: WOS: 000289114100012) **IF 1,107**
    Q3
23. J. Beganović, J. Frece, B. Kos, A. Leboš Pavunc, K. Habjanič, J. Šušković Functionality of the S-layer protein from the probiotic strain *Lactobacillus helveticus* M92 *Antonie van Leeuwenhoek, 100* (2011) 43-53. (CC, SCI 775RZ. AN: WOS: 000291482400003) **IF 2,091**
    Q3
24. M. Blažić , B. Kos, C. A. Zalazar, S. Bernal, C. Meinardi, B. Matijević, Influence of probiotic cultures addition on the properties of semi-hard ewe's cheese, *Mljekarstvo 61* (2011) 291-300. (SCI 883AM-003. AN: WOS: 000299605000003) **IF 0,711**
    Q3
25. J. Beganović, B. Kos, A. Leboš Pavunc, K. Habjanič, M. Ogorelec, J. Šušković (2011) Influence of freeze-drying and microencapsulation on functionality of probiotic strains in the intestinal tract Conference Proceedings of International Scientific and Professional Conference *13th Ružička Days,* str. 206-218. ISBN (PTF): 978-953-7005-26-9; ISBN (HDKI): 978-953-6894-43-7. CAB Abstracts AN: 20143000397, CAS Registry Number: 9005-80-5

Sveučilište u Zagrebu
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Zagreb, 15.01.2018.

Fakultetskom vijeću
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Svučilišta u Zagrebu
Putem *Odbora za znanost*

Predmet: Poticaj za pokretanje postupka za podjelu "Godišnje nagrade za znanost za 2017. godinu, za godišnju nagradu znanstvenim novacima" iz područja Biotehničkih znanosti za 2017.godinu.

Molimo Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta da, temeljem prijedloga Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, podrži dr.sc. Marinu Tomašević kao kandidatkinju za podjelu **„Godišnje nagrade za znanost za 2017. godinu, za godišnju nagradu znanstvenim novacima" iz područja Biotehničkih znanosti** sukladno kriterijima **Natječaja za podnošenje poticaja za podjelu državnih nagrada za znanost za 2017. godinu.**

Obrazloženje

Na sastanku članova Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo održanom 11.01.2018. godine, predložena je dr.sc. Marina Tomašević kao kandidatkinja za podjelu „Godišnje nagrade za znanost za 2017. godinu u kategoriji znanstveni novaci" iz područja Biotehničkih znanosti. Uvidom u pripremljenu dokumentaciju predloženica zadovoljava većinu kriterija koji su propisani natječajem MZO za podjelu navedene nagrade, pri čemu se posebno ističe znanstvena produktivnost u 2016. i 2017. godini.

Stoga predlažemo Fakultetskom vijeću da prihvati prijedlog Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo te podrži kandidaturu dr. sc. Marine Tomašević za podjelu **„Godišnje nagrade za znanost za 2017. godinu, nagrade za znanstvene novake" iz područja Biotehničkih znanosti** te materijal uputi u daljnji postupak.

S poštovanjem,

Predstojnica Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo:

Prof. dr. sc. Rajka Božanić

Republika Hrvatska
Ministarstvo znanosti i obrazovanja
Donje Svetice 38, Zagreb

POTICAJ
ZA POKRETANJE POSTUPKA ZA PODJELU DRŽAVNIH NAGRADA ZA ZNANOST ZA 2017.GODINU

I. Podaci o predloženiku

Ime	**Marina**
Prezime	**Tomašević**
Matični broj znanstvenika	3 3 2 0 5 6
Jedinstveni matični broj građana	2 9 1 2 9 8 6 3 8 8 1 0 5
Osobni identifikacijski broj	6 4 1 7 1 9 0 7 1 7 8
Mjesto rođenja	Sinj
Prebivalište/adresa stanovanja	S. Tomaševića 22, Sinj/ Poljana J. Brunšmida 7, ZG
Broj osobnog telefona	+385 91 928 3790
E-pošta	mtomasevic1@pbf.hr
Znanstveno ili znanstveno nastavno zvanje	poslijedoktorand
Akademski stupanj	dr. sc.
Stručni naziv	mag. ing. techn. aliment.
Ustanova zaposlenja	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sjedište i adresa ustanove	Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

II. Podaci o nagradi

Nagrada za koju se predlaže (označiti – poticaj se može odnositi samo na jednu nagradu)

- ☐ 1. nagrada za životno djelo
- 2. godišnja nagrada za znanost:
  - ☐ a) značajno znanstveno dostignuće
  - ☐ b) znanstveno otkriće
  - ☐ c) primjena rezultata znanstvenoistraživačkog rada
- ☐ 3. godišnja nagrada za popularizaciju i promidžbu znanosti
- ☒ 4. godišnja nagrada znanstvenim novacima

Znanstveno područje	Biotehničke znanosti
Znanstveno polje	Prehrambena tehnologija
Znanstvena grana	Inženjerstvo

Navesti precizno na što se odnosi prijedlog nagrade bez općenitih navoda (do 500 znakova):

unaprjeđenje tehnologije proizvodnje vina kroz primjenu različitih enoloških postupaka, kao što su predfermentativna maceracija, različiti sojevi kvasaca te dodatak antioksidansa te kroz smanjenje upotrebe sumporovog dioksida (kao potencijalnog alergena) primjenom novih, netoplinskih tehnika kao što su visoki hidrostatski tlak i hladna plazma.

Vidi: Pravilnik o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (Narodne novine br. 118/09., 88/12., 32/13. i 34/16.)

III. Podaci o predlagatelju – znanstvenoistraživačka pravna osoba

Naziv ustanove koja podnosi poticaj	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sjedište	Pierottijeva 6, 10000 Zagreb
Naziv tijela koje je donijelo odluku	Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnohnološkog fakulteta
Ime i prezime čelnika	prof. dr. sc Damir Ježek

Potpis _____ Pečat

IV. Osoba za kontakt

Ime i prezime	prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić
Adresa	Pierottijeva 6, 10000 Zagreb
Telefon	+385 1 4605 034
Telefaks	+385 1 4836 072
E-pošta	kkova@pbf.hr

V. Obrazac popunio

U Zagrebu , dana 15. siječnja 2018. godine.

Ime i prezime prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić Potpis _____

Popunjeni obrazac u tri (3) primjerka dostavlja se na adresu Ministarstva znanosti i obrazovanja, Zagreb, Donje Svetice 38, **uz obveznu naznaku područja na koje se prijedlog odnosi**.

Uz obrazac, potrebno je dostaviti u tri (3) posebna kompleta priloge prema redoslijedu:

1. Životopis predloženika (za kategorije godišnje nagrade za znanost, popularizacije i promidžbe i za znanstvene novake najviše 1 stranica teksta A4 font 11, za životno djelo najviše 2 stranice teksta A4 font 11)
2. Obrazloženje iz kojeg je vidljiv znanstveni doprinos predloženika za određenu vrstu nagrade s potpisom i podacima o osobi koja je obrazloženje sastavila;
3. Odluku tijela ustanove o pokretanju postupka za podjelu nagrade;
4. Popis radova predloženika razvrstan prema točkama u prilogu 1(potrebno je dostaviti popis ovisno o nagradi za koju se kandidat predlaže)
5. Najznačajnije radove iz opusa predloženika na kojima se poticaj temelji i koji su objavljeni u razdoblju za koje se nagrada predlaže.
6. Za kandidaturu znanstvenog novaka neizostavno se mora dostaviti izjava voditelja o udjelu novaka u izradi rada pri čemu novak ne mora biti prvi autor – točka P. Priloga obrasca za prijavu

NAPOMENA:

Dokumentaciju pod točkom 1. Životopis predloženika i točkom 4. Popis radova predloženika razvrstan prema točkama u prilogu 1 potrebno je dostaviti i u elektroničkom obliku u word dokumentu na CD-u ili sticku također u tri primjerka.

Ako je knjiga predloženika sastavni dio prijave, treba je tada dostaviti u tri primjerka. Primjerci knjige mogu biti dostavljeni u tiskanome ili elektroničkome obliku (na CD-u ili sticku).

III. Podaci o predlagatelju – skupina znanstvenika

1. Ime i prezime _____

Jedinstveni matični broj građana | | | | | | | | | | | | |

Osobni identifikacijski broj | | | | | | | | | | |

Ustanova zaposlenja _____

_____
Potpis

2. Ime i prezime _____

Jedinstveni matični broj građana | | | | | | | | | | | | |

Osobni identifikacijski broj | | | | | | | | | | |

Ustanova zaposlenja _____

_____
Potpis

3. Ime i prezime _____

Jedinstveni matični broj građana | | | | | | | | | | | | |

Osobni identifikacijski broj | | | | | | | | | | |

Ustanova zaposlenja _____

_____
Potpis

IV. Osoba za kontakt

Ime i prezime _____

Adresa _____

Telefon _____

Telefaks _____

E-pošta _____

V. Obrazac popunio

U _____ , dana _____ - odaberite - godine.

Ime i prezime _____ Potpis _____

Popunjeni obrazac u tri (3) primjerka dostavlja se na adresu Ministarstva znanosti i obrazovanja, Zagreb, Donje Svetice 38, **uz obveznu naznaku područja na koje se prijedlog odnosi**.

Uz obrazac, potrebno je dostaviti u tri (3) posebna kompleta priloge prema redoslijedu:

1. Životopis predloženika (za kategorije godišnje nagrade za znanost, popularizacije i promidžbe i za znanstvene novake najviše 1 stranica teksta A4 font 11, za životno djelo najviše 2 stranice teksta A4 font 11)
2. Obrazloženje iz kojeg je vidljiv znanstveni doprinos predloženika za određenu vrstu nagrade s potpisom i podacima o osobi koja je obrazloženje sastavila;
3. Popis radova predloženika razvrstan prema točkama u prilogu 1(potrebno je dostaviti popis ovisno o nagradi za koju se kandidat predlaže)
4. Najznačajnije radove iz opusa predloženika na kojima se poticaj temelji i koji su objavljeni u razdoblju za koje se nagrada predlaže.
5. Za kandidaturu znanstvenog novaka neizostavno se mora dostaviti izjava voditelja o udjelu novaka u izradi rada pri čemu novak ne mora biti prvi autor – točka P. Priloga obrasca za prijavu

NAPOMENA:
Dokumentaciju pod točkom 1. Životopis predloženika i točkom 3. Popis radova predloženika razvrstan prema točkama u prilogu 1 potrebno je dostaviti i u elektroničkom obliku u word dokumentu na CD-u ili sticku također u tri primjerka.
Ako je knjiga predloženika sastavni dio prijave, treba je tada dostaviti u tri primjerka. Primjerci knjige mogu biti dostavljeni u tiskanome ili elektroničkome obliku (na CD-u ili sticku).

P R I L O G 1

IME I PREZIME PREDLOŽENIKA: dr. sc. Marina Tomašević

A. ukupan broj radova

A.1.
- a) radovi objavljeni u časopisima koji su referirani u svjetskim bazama podataka
- b) radovi objavljeni u domaćim časopisima koji su s prethodnima izjednačeni

A.2. knjige
1. autor
2. koautor
3. urednik

A.3. monografije

A.4. radovi u zbornicima
- a) na međunarodnim skupovima
- b) na domaćim skupovima

A.5. pozvana predavanja
- a) na međunarodnim skupovima
- b) na domaćim skupovima

A.6. stručni radovi

B. a) popis 10 najznačajnijih radova prema ocjeni predlagatelja
b) „impact factor“ časopisa u kojima su radovi objavljeni

C. ukupan broj citata u SCI, CAB Abstracts

D. broj recenzija projekata, knjiga, radova u časopisima
1. domaćih
2. stranih

E. uređivanje znanstvenog časopisa

F. mentorstvo
1. magisterij
2. doktorat
3. u istraživačkom radu uglednih znanstvenika pod vodstvom predloženika

G. utjecaj na razvoj područja/specijalnosti

H. osnivanje katedri, instituta, referalnih centara i slično

I. udžbenici
1. važni udžbenici na hrvatskom jeziku
2. važni udžbenici na jednom od svjetskih jezika

J. organiziranje znanstvenih skupova
1. međunarodnih
2. domaćih

K. nagrade i priznanja

L. član HAZU

M. voditeljstvo znanstvenih projekata
   1. domaćih
   2. međunarodnih

N. patenti

O. realizacija vlastitog otkrića u proizvodnji/gospodarstvu

P. izjava voditelja o udjelu novaka pri izradi rada; novak ne mora biti prvi autor

R. sudjelovanje u radio i TV-emisijama, pisanje u dnevnom i tjednom tisku vezano uz popularizaciju znanosti

---

PRILOG 1 je sastavni dio obrasca, a odgovori se daju po točkama na posebnom listu, prema vrsti nagrade.

POPUNJAVAJU SE:

1. Nagrada za životno djelo:
A, A.1, A.2, A.3, A.4, A.5, A.6, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O.

2. Godišnja nagrada za znanost:
2.1. Značajno znanstveno dostignuće:
A, A.1, A.2, A.3, A.4, A.5, A.6, B, C, G, K.
2.2. Znanstveno otkriće:
A, A.1, A.5, B, C, G, K, O.
2.3. Primjena rezultata znanstvenoistraživačkog rada:
A, A.1, A.6, B, C, G, K, N, O.

3. Godišnja nagrada za popularizaciju i promidžbu znanosti:
A, A.1, A.2, A.3, A.4, A.5, A.6, B, C, E, G, I, J, K, R.

4. Godišnja nagrada znanstvenim novacima:
A, A.1, A.2, B, C, G, K, P.

ŽIVOTOPIS

Dr. sc. Marina Tomašević rođena je u Sinju, 29. prosinca 1986. godine. Preddiplomski studij Prehrambena tehnologija završila je 2008. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu pri čemu je stekla akademski naziv Sveučilišne prvostupnice inženjerke prehrambene tehnologije, dok je diplomski studij Prehrambeno inženjerstvo završila u ožujku 2011. godine te stekla naziv Magistre inženjerke prehrambenog inženjerstva. Na istom je fakultetu 2012. godine upisala poslijediplomski doktorski studij 'Prehrambena tehnologija', a doktorski rad pod nazivom 'Utjecaj enoloških postupaka na sastav arome vina Pošip', izrađen pod mentorstvom prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić, obranila je 14.06.2017. godine te stekla akademski stupanj doktorice znanosti iz znanstvenog područja Biotehničke znanosti, znanstvenog polja Prehrambena tehnologija.

Od studenog 2011. godine zaposlena je u Laboratoriju za tehnologiju i analitiku vina na Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu kao znanstveni novak-asistent (2011.-2017.), odnosno poslijedoktorand od 25. rujna 2017. godine. Pritom sudjeluje u izvođenju nastave na kolegiju 'Kemija i tehnologija vina' na preddiplomskom studiju te kolegijima 'Senzorika i analitika vina', 'Proizvodnja predikatnih, specijalnih i pjenušavih vina' i 'Kemija i tehnologija vina' na diplomskim studijima. Osim nastave, tijekom svoga rada na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu sudjeluje i kao pomoć pri izradi završnih i diplomskih studentskih radova. Tijekom 2016. godine (01.03.2016.-31.05.2016.) znanstveno se usavršavala na Kmetijskom Institutu Slovenije, Ljubljana, Slovenija.

Suradnica je na znanstvenom projektu financiranom od strane Hrvatske zaklade za znanost „Novi enološki postupci kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji visokokvalitetnih vina" (2015.-2019.). Kao suradnica sudjelovala je na jednom međunarodnom znanstvenom projektu: „The application of innovative technologies in bioactive compounds isolation from organic waste in the wine production", Programme: Operatinal Programme Regional Competitiveness 2007-2013. Call: „Sthrengthening capacities for research, development and innovation" EU-MZOŠ (2014.-2016.). Također je kao suradnica do sada sudjelovala na znanstveno-istraživačkom projektu financiranim od strane MZO: „Promjene visokovrijednih sastojaka tijekom prerade odabranih vrsta voća" (2011.-2013.), kao i na projektu HAMAG-BICRO „Razvoj inovativnog integralnog sustava maceracije i fermentacije u proizvodnji crnih vina" Program inovativnog koncepta (2014.-2015).

Članica je Povjerenstva za Smotru Sveučilišta u Zagrebu od 2014. godine, pri čemu sudjeluje u organizaciji i predstavljanju Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta. Nadalje, od listopada 2017. godine je zamjenica predstavnika grupacije asistenata PBF-a u Fakultetskom vijeću. Osim toga, članica je Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista i OENOVITI International mreže. Dobitnica je Potpore Biotehničke zaklade redovitim studentima preddiplomskih/diplomskih i poslijediplomskih doktorskih studija koji su svojim radom ostvarili rezultate čija je primjena moguća u Hrvatskoj, za 2015. godinu te Dekanove nagrade za studentski rad u akademskoj godini 2009./2010.

Prilog 2.

Obrazloženje o znanstvenom doprinosu

dr.sc. Marine Tomašević za

„Državnu nagradu za znanost za 2017. godinu, za GODIŠNJU NAGRADU ZNANSTVENIM NOVACIMA“

Obrazloženje *Poticaja za podjelu državne nagrade za znanost za 2017. godinu, za godišnju državnu nagradu znanstvenim novacima* iz područja Biotehničkih znanosti za predloženicu dr. sc. Marinu Tomašević

Dr. sc. Marina Tomašević istakla se svojim znanstveno-istraživačkim radom na području tehnologije vina. Znanstveno-istraživački rad predloženice vezan je uz određivanje kemijskih karakteristika vina i grožđa, prvenstveno spojeva arome te polifenolnih spojeva kao jednih od najvažnijih parametara kvalitete grožđa i vina. U novije vrijeme područje njezinog rada usmjereno je na primjenu netoplinskih tehnologija (ultrazvuk visokog intenziteta, visoki hidrostatski tlak, hladna plazma) tijekom proizvodnje vina kao alternative sumporovom dioksidu. Temeljem uvida u znanstvenu djelatnost pristupnice može se zaključiti da je dr.sc. Marina Tomašević aktivni mladi znanstvenik.

Rezultati njezinog znanstveno-istraživačkog rada objavljeni su u stranim i domaćim znanstvenim časopisima te zbornicima radova s međunarodnih znanstvenih skupova. Do sada je objavila 7 znanstvenih radova iz skupine a1 (citiranih ukupno 59 puta) zastupljenih u bazama podataka: Science Citation Index-Expanded i Current Contents, 4 rada iz skupine a2 zastupljenih u sekundarnim publikacijama, te 8 radova iz skupine a3 objavljenih u zbornicima radova s međunarodnih znanstvenih skupova. Bila je aktivni sudionik na 10 međunarodnih skupova sa 14 priopćenja. Tijekom 2016. i 2017. godine objavila je šest znanstvenih radova iz skupine a1, četiri iz skupine a2 te jedan iz skupine a3.

Dr. sc. Marina Tomašević završila je preddiplomski, diplomski i poslijediplomski doktorski studij na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, gdje se danas aktivno bavi znanstveno-istraživačkim radom te sudjeluje u izvođenju nastave iz nekoliko kolegija na preddiplomskim i diplomskim studijima (Kemija i tehnologija vina, Senzorika i analitika vina, Proizvodnja predikatnih, specijalnih i pjenušavih vina). Osim nastave, tijekom svoga rada na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu sudjeluje i kao pomoć pri izradi završnih i diplomskih studentskih radova.

Kao suradnik, dr. sc. Marina Tomašević, trenutno je angažirana na jednom znanstveno-istraživačkom projektu financiranom od Hrvatske zaklade za znanost ('Novi enološki postupci kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji visokokvalitetnih vina'). Osim spomenutog projekta, dosad je, također kao suradnica, sudjelovala u provedbi jednog međunarodnog znanstvenog projekta: „The application of innovative technologies in bioactive compounds isolation from organic waste in the wine production“, Programme: Operational Programme Regional Competitiveness 2007-2013. Call: „Sthrengthening capacities for research, development and innovation" EU-MZOŠ (2014.-2016.). Također je kao suradnica sudjelovala i na znanstveno-istraživačkom projektu financiranom od strane Ministarstva znanosti, obrazovanja i športa: „Promjene visokovrijednih sastojaka tijekom prerade odabranih vrsta voća” (2011.-2013.), kao i na tehnologijskom projektu financiranom od strane HAMAG-BICRO: „Razvoj inovativnog integralnog sustava maceracije i fermentacije u proizvodnji crnih vina“ Program inovativnog koncepta (2014.-2015).

Dr. sc. Marina Tomašević uspješno je surađivala s vinarijama pri čemu je eksperimentalni dio svog doktorskog rada, odnosno proizvodnju vina u realnim uvjetima uz primjenu različitih enoloških procesa (predfermentativna maceracija, različiti kvasci za provedbu alkoholne

fermentacije te dodatak antioksidansa pri punjenju vina u boce) postavila u dvjema vinarijama: Jako vino d.o.o., otok Brač te vinariji Krajančić, otok Korčula.

Članica je Povjerenstva za Smotru Sveučilišta u Zagrebu- organizacija i predstavljanje Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta te zamjenica predstavnika grupacije asistenata PBF-a u Fakultetskom vijeću.

Član je Izvršnog odbora za pripremu 9. međunarodnog kongresa prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, koji će se održati 2018. godine u Zagrebu.

Iz svega navedenog može se zaključiti da je znanstveno-istraživačka djelatnost predloženice tijekom cjelokupnog istraživačkog rada, a naročito tijekom 2016. i 2017. godine vrlo velika. Tome svjedoči broj objavljenih radova (šest radova iz skupine a1, četiri iz skupine a2 te jedan iz skupine a3), kao i brojne druge aktivnosti u koje je bila uključena.

Zaključak i prijedlog

Temeljem navedenog obrazloženja preporučujem Odboru za podjelu državnih nagrada za znanost da se predloženici dr. sc. Marini Tomašević dodijeli „Državna nagrada za znanost za 2017. godinu u kategoriji godišnja nagrada znanstvenim novacima“, što bi bilo zasluženo priznanje za njezin dosadašnji znanstveno-istraživački rad. Cijeli znanstveni opus predloženice, nastavna aktivnost te projekti na kojima je bila angažirana kao suradnik kvalificira je za Godišnju nagradu za znanost u kategoriji znanstveni novaci za 2017. godinu. Ujedno bi navedena nagrada bila dodatni poticaj predloženici u budućem znanstveno-istraživačkom radu, promicanju znanosti te prenošenju stečenih znanja znanstvenoj, stručnoj i široj javnosti.

U Zagrebu, 15. siječnja 2018. godine

Prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić
Sveučilište u Zagrebu
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo
Tel: +385 1 4605 034
Fax: +385 1 4605 072
e-mail: kkova@pbf.hr

Podaci o osobi koja je sastavila obrazloženje:

Prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić rođena je u Ogulinu, 8. kolovoza 1972. godine. Diplomirala je 1997. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Na istom je fakultetu 2002. godine obranila magistarski rad te stekla akademski stupanj magistra biotehničkih znanosti, znanstveno polje prehrambena tehnologija, a akademski stupanj doktora biotehničkih znanosti, znanstveno polje prehrambena tehnologija, stekla je 2005. godine obranivši na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu doktorski rad. Od ožujka 1998. godine do danas zaposlena je u Laboratoriju za tehnologiju i analitiku vina na Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu kao mlađa asistentica (1998.-2002.), asistentica (2002.-2006.), viša asistentica (2006.-2007.), docentica (2007.-2010.), izvanredna profesorica (2010.-2015.) te redovita profesorica od 13.10.2015. godine. Tijekom priprema studijskog programa prema Bolonjskoj deklaraciji na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić uvela je nove predmete Senzorika i analitika vina, Proizvodnja predikatnih, specijalnih i pjenušavih vina i Primijenjena instrumentalna analiza. Sudjelovala je u izradi inoviranih sadržaja iz predmeta Kemija i tehnologija vina, Sirovine prehrambene industrije, Osnove prehrambenih tehnologija, HPLC niskomolekulskih spojeva, Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla, Planiranje i optimiranje analize na preddiplomskim i diplomskim studijima kao i predmeta Tehnologija vina, Instrumentalne metode u kontroli prehrambenih i biotehnoloških proizvoda i Prirodni izvori fitokemikalija u prehrani na poslijediplomskom doktorskom studiju „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam“. Autorica je dva recenzirana nastavna materijala, a pod njenim mentorstvom izrađeno je 26 diplomskih, 16 završnih radova te 3 doktorske disertacije i 2 magistarska rada. Koautorica je jednog poglavlja u znanstvenoj knjizi, recenzirala je 4 nastavna materijala i preko 40 znanstvenih radova.

Voditeljica je preddiplomskog studija Prehrambena tehnologija PBF-a od 2014. godine te pročelnica Laboratorija za tehnologiju i analitiku vina PBF-a od 2011. godine. Članica je Sekcije za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju u okviru Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo HAZU-a od 2012. godine, uredničkog odbora časopisa Food Technology and Biotechnology od 2010. godine, Odbora za funkcionalnu hranu Društva HDPBN-a od 2007. godine te predstavnica Republike Hrvatske pri Međunarodnoj organizaciji za vinogradarstvo i vinarstvo (OIV) u Parizu od 2010. godine. Članica je Odbora za znanost, Odbora za nastavu i Povjerenstva za upravljanje kvalitetom PBF-a te stalna članica Vijeća biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu. Dobitnica je Državne nagrade za znanost za značajno znanstveno dostignuće iz područja Biotehničkih znanosti za 2008. godinu. Članica je Hrvatskog društva prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Društva sveučilišnih nastavnika i ostalih znanstvenika u Zagrebu, Hrvatskog društva kemijskih inženjera.

Sudjelovala je u radu više Povjerenstva Ministarstva poljoprivrede i Hrvatske gospodarske komore te je bila aktivna članica znastvenih i organizacijskih odbora na 4 međunarodna znanstvena kongresa.

A. ukupan broj radova

A.1.

a) Radovi objavljeni u časopisima koji su referirani u svjetskim bazama podataka

Znanstveni radovi iz skupine a1

1. Lukić, K., Vukušić, T., **Tomašević, M.**, Ćurko, N., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2017) The impact of high voltage electrical discharge plasma on the chromatic characteristics and phenolic composition of red and white wines. *Innov. Food Sci. & Emerg. Technol.* (*In press*)
   IF: 2,573; Q1

2. **Tomašević, M**., Gracin, L., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K. (2017) Impact of pre-fermentative maceration and yeast strain along with glutathione and SO_2 additions on the aroma of Vitis vinifera L. Pošip wine and its evaluation during bottle aging. *LWT-Food Sci. Technol*. **81**, 67-76.
   IF:2,329; Q1

3. Ćurko, N., **Tomašević, M.**, Cvjetko Bubalo, M., Gracin, L., Radojčić Redovniković, I., Kovačević Ganić, K. (2017) Extraction of proanthocyanidins and anthocyanins from grape skin by using ionic liquids. *Food Technol. Biotechnol*. **55**, 429-437.
   IF: 0,891; Q4

4. Radošević, K., Ćurko, N., Gaurina Srček, V., Cvjetko Bubalo, K., **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.
   IF: 2,329; Q1

5. Ljevar, A., Ćurko, N., **Tomašević, M**., Radošević, K., Gaurina Srček, V., Kovačević Ganić, K. (2016) Phenolic Composition, Antioxidant Capacity and in vitro Cytotoxicity Assesment of Fruit wines. *Food Techol. Biotechnol*. **54**, 145-155.
   IF: 0,891; Q4

6. 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.
   IF: 4,529; Q1

7. Ćurko, N., Kovačević Ganić, K., Gracin, L., **Đapić, M**., Jourdes, M., Teissedre, P.-L. (2014) Characterization of seed and skin polyphenolic extracts of two red grape cultivars grown in Croatia and their sensory perception in a wine model medium. *Food Chem.* **145**, 15-22.
   IF: 3,391; Q1

Znanstveni radovi iz skupine a2

8. **Tomašević, M**., Lukić, K., Bosiljkov, T., Kelšin, K., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K. (2017) Effect of high hydrostatic pressure on the volatile compounds in wine. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* **62** (67/2), 505-516.

9. Lukić, K., **Tomašević, M**., Vukušić, T., Kelšin, K., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2017) Influence of high voltage eletrical discharge plasma treatment on the physicochemical characteristics of wine. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* **62** (67/2), 516-524.

10. Ćurko, N., Kelšin, K., Režek Jambrak, A., **Tomašević, M.**, Gracin, L., Poturica, V., Ružman, E., Kovačević Ganić, K. (2017) The effect of high power ultrasound on phenolic composition, chromatic characteristics, and aroma compounds of red wines. *Croatian Journal of Food science and Technology* **9**, 136-144.

11. **Tomašević, M**., Ćurko, N., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2016) Analysis of aroma of white wine (*Vitis vinifera* L. Pošip) by gas chromatography-mass spectrometry. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* **11**, 122-127.

Znanstveni radovi iz skupine a3

12. Ćurko, N., Režek Jambrak, A.,**Tomašević, M**., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2016) Influence of high power ultrasound as green technology on wine quality. Proceedings of Natural resources, green technology & sustainable development/2., Zagreb, Hrvatska, str. 70-75.

13. Ćurko, N., **Tomašević, M**., Gracin, L., Primorac, K., Kovačević Ganić, K. (2015) Effect of enological practice on phenolic composition of white wine Pošip during bottle storage. Proceedings of the 38th World Congress of Vine and Wine and 13th General Assembly of Vine and Wine International Organisation (O.I.V.), Mainz, Njemačka.

14. Cvjetko Bubalo, M., Radošević, K., Gaurina Srček, V., Halambek, J., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K., **Đapić, M**., Radojčić Redovniković, I. (2014) Green solvents for green technologies. Proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development, Zagreb, Hrvatska.

15. Ćurko, N., **Đapić, M**., Božičević, N., Švigir, I., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2014) Influence of enological treatments on the phenolic content in white wine. Proceedings of the 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutricionists, Opatija, Hrvatska, str. 65-69.

16. **Đapić, M**., Ćurko, N., Vibovec, H., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2014) Determination of varietal thiols in Pošip wine. Proceedings of the 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutricionists, Opatija, Hrvatska, str. 70-74.

17. Zrinščak, S., **Đapić, M**., Gracin, L. (2014) The influence of different yeast strains on the aroma and sensory characteristics of Graševina wine. Proceedings of the 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutricionists, Opatija, Hrvatska, str. 111-116.

18. Kovačević Ganić, K., Komes, D., **Đapić, M**., Ćurko, N., Staver, M., Damijanić, K., Mate, T. (2013) Identification of aroma compounds of Malvasia istriana wines using different sample preparation methods. Proceedings of the 36th World Congress of Vine and Wine, Bukurešt, Rumunjska.

19. Ćurko, N., Kovačević Ganić, K., Gracin, L., **Đapić, M**., Buzjak, S., Jourdes, M., Teissedre, P.-L. (2012) Effect of sulfur dioxide, iron and copper on phenolic changes during aging in barrel of micro-oxygenated wine. Proceedings of the 35th World Congress of Vine and Wine and 10th General Assembly of Vine and Wine International Organization (O.I.V.), Izmir, Turska.

A.2. knjige

A.3. monografije

A.4. Radovi u zbornicima

a) na međunarodnim skupovima

1. Ćurko, N., Režek Jambrak, A.,**Tomašević, M**., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2016) Influence of high power ultrasound as green technology on wine quality. *Proceedings of Natural resources, green technology & sustainable development/2*., Zagreb, Hrvatska, 70-75.

2. Ćurko, N., **Tomašević, M**., Gracin, L., Primorac, K., Kovačević Ganić, K. (2015) Effect of enological practice on phenolic composition of white wine Pošip during bottle storage. *Proceedings of the 38th World Congress of Vine and Wine and 13th General Assembly of Vine and Wine International Organisation (O.I.V.)*, Mainz, Njemačka.

3. Cvjetko Bubalo, M., Radošević, K., Gaurina Srček, V., Halambek, J., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K., **Đapić, M**., Radojčić Redovniković, I. (2014) Green solvents for green technologies. *Proceedings of Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development*, Zagreb, Hrvatska.

4. Ćurko, N., **Đapić, M**., Božičević, N., Švigir, I., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2014) Influence of enological treatments on the phenolic content in white wine. *Proceedings of the 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutricionists*, Opatija, Hrvatska, 65-69.

5. **Đapić, M**., Ćurko, N., Vibovec, H., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2014) Determination of varietal thiols in Pošip wine. *Proceedings of the 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutricionists*, Opatija, Hrvatska, 70-74.

6. Zrinščak, S., **Đapić, M.**, Gracin, L. (2014) The influence of different yeast strains on the aroma and sensory characteristics of Graševina wine. P*roceedings of the 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutricionists*, Opatija, Hrvatska, 111-116.

7. Kovačević Ganić, K., Komes, D., **Đapić, M**., Ćurko, N., Staver, M., Damijanić, K., Mate, T. (2013) Identification of aroma compounds of Malvasia istriana wines using different sample preparation methods. *Proceedings of the 36th World Congress of Vine and Wine*, Bukurešt, Rumunjska.

8. Ćurko, N., Kovačević Ganić, K., Gracin, L., **Đapić, M**., Buzjak, S., Jourdes, M., Teissedre, P.-L. (2012) Effect of sulfur dioxide, iron and copper on phenolic changes during aging in barrel of micro-oxygenated wine. *Proceedings of the 35th World Congress of Vine and Wine and 10th General Assembly of Vine and Wine International Organization (O.I.V.)*, Izmir, Turska.

A.5. pozvana predavanja

a) **na međunarodnim skupovima**
b) **na domaćim skupovima**

A.6. stručni radovi

B.

a) Popis 10 najznačajnijih radova prema ocjeni predlagatelja
b) „impact factor“ časopisa u kojima su radovi objavljeni (**IF i kvartila-**navedeni u zagradama)

1. Lukić, K., Vukušić, T., **Tomašević, M.**, Ćurko, N., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2017) The impact of high voltage electrical discharge plasma on the chromatic characteristics and phenolic composition of red and white wines. *Innov. Food Sci. & Emerg. Technol.* (*In press*)

   IF: 2,573; Q1

2. **Tomašević, M**., Gracin, L., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K. (2017) Impact of pre-fermentative maceration and yeast strain along with glutathione and SO_2 additions on the aroma of Vitis vinifera L. Pošip wine and its evaluation during bottle aging. *LWT-Food Sci. Technol*. **81**, 67-76.

   IF:2,329; Q1

3. Ćurko, N., **Tomašević, M.**, Cvjetko Bubalo, M., Gracin, L., Radojčić Redovniković, I., Kovačević Ganić, K. (2017) Extraction of proanthocyanidins and anthocyanins from grape skin by using ionic liquids. *Food Technol. Biotechnol*. **55**, 429-437.

   IF: 0,891; Q4

4. Radošević, K., Ćurko, N., Gaurina Srček, V., Cvjetko Bubalo, K., **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.

   IF: 2,329; Q1

5. Ljevar, A., Ćurko, N., **Tomašević, M**., Radošević, K., Gaurina Srček, V., Kovačević Ganić, K. (2016) Phenolic Composition, Antioxidant Capacity and in vitro Cytotoxicity Assesment of Fruit wines. *Food Techol. Biotechnol*. **54**, 145-155.

   IF: 0,891; Q4

6. 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.

   IF: 4,529; Q1

7. Ćurko, N., Kovačević Ganić, K., Gracin, L., **Đapić, M**., Jourdes, M., Teissedre, P.-L. (2014) Characterization of seed and skin polyphenolic extracts of two red grape cultivars grown in Croatia and their sensory perception in a wine model medium. *Food Chem.* **145**, 15-22.

   IF: 3,391; Q1

C. Ukupan broj citata u SCI, CAB Abstract:

Citiranost radova (na dan 27.11.2018.):

-Web of Science Core Collection: *Citation indexes:* 59

h indeks: 3

-Web of Science (*All databases*): 63

h indeks: 3

-Scopus: 66

h indeks: 3

-Google znalac: 90

h indeks: 3

D. broj recenziranih projekata, knjiga, radova u časopisima

Naziv časopisa/zbornika koji je zatražio recenziju	**Br. recenziranih radova**	**Godina**
Proceedings Book of the 46th WEFTA conference	1	2016.

G. Utjecaj na razvoj područja/specijalnosti

Dr. sc. Marina Tomašević svojim je znanstveno-istraživačkim radom značajno doprinijela razvoju znanstvenih spoznaja na području prehrambene tehnologije, a prvenstveno razvoju tehnologije i analitike vina.

U počecima svog znanstveno-istraživačkog rada bavila se proučavanjem polifenolnog sastava grožđa i vina. Daljnja istraživanja vezana su uz spojeve arome vina te ispitivanje utjecaja enoloških postupaka, kao što su predfermentativna maceracija, soj kvasaca i dodatak antioksidansa, na njihovu stabilnost, kao i na senzorska svojstva vina. Pri tome je razvila i implementirala analitičku metodu za određivanje hlapivih/sortnih tiola u vinu, spojeva koji su izrazito mirisni i poželjni za sveukupnu kvalitetu vina. U posljednje vrijeme aktivno sudjeluje u provedbi HRZZ projekta 'Novi enološki postupci kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji visokokvalitetnih vina' pri čemu istražuje mogućnost upotrebe novih, netoplinskih tehnologija kao što su ultrazvuk visokog intenziteta, visoki hidrostatski tlak te hladna plazma kao alternativa sumporovom dioksidu u proizvodnji vina.

Rezultate znanstveno-istraživačkog rada predloženica je publicirala u svjetski priznatim časopisima, a do sada je objavila 7 radova iz skupine a1 od čega ih je šest objavljeno tijekom 2016. i 2017. godine. Svoje znanstvene sposobnosti dr. sc. Marina Tomašević uspješno primjenjuje i kroz suradnju s drugim institucijama kao i s proizvođačima vina. Do sada je bila suradnik na tri znanstvena i jednom tehnologijskom projektu.

J. organiziranje znanstvenih skupova

1. **međunarodnih**

Član Izvršnog odbora za organizaciju 9. međunarodnog kongresa prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista koji će se održati 2018. godine u Zagrebu.

K. Nagrade i priznanja

Potpora Biotehničke zaklade najboljim istraživačima za 2015. godinu.

N. Patenti

O. Realizacija vlastitog otkrića u proizvodnji/gospodarstvu

P. izjava voditelja o udjelu novaka pri izradi rada; novak nemora biti prvi autor

Prilog 6. cjelokupne dokumentacije

Najznačajniji radovi iz opusa predloženika na kojima se poticaj temelji i koji su objavljeni u razdoblju za koje se nagrada predlaže:

1. Lukić, K., Vukušić, T., **Tomašević, M**., Ćurko, N., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2017) The impact of high voltage electrical discharge plasma on the chromatic characteristics and phenolic composition of red and white wines. Innov. Food Sci. & Emerg. Technol. (In press) **(IF: 2,573; Q1)**

2. **Tomašević, M**., Gracin, L., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K. (2017) Impact of pre-fermentative maceration and yeast strain along with glutathione and SO2 additions on the aroma of Vitis vinifera L. Pošip wine and its evaluation during bottle aging. LWT-Food Sci. Technol. 81, 67-76. **(IF:2,329; Q1)**

3. Ćurko, N., **Tomašević, M**., Cvjetko Bubalo, M., Gracin, L., Radojčić Redovniković, I., Kovačević Ganić, K. (2017) Extraction of proanthocyanidins and anthocyanins from grape skin by using ionic liquids. Food Technol. Biotechnol. 55, 429-437. **(IF: 0,891; Q4)**

4. Radošević, K., Ćurko, N., Gaurina Srček, V., Cvjetko Bubalo, K., **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. **(IF: 2,329; Q1)**

5. Ljevar, A., Ćurko, N., **Tomašević, M**., Radošević, K., Gaurina Srček, V., Kovačević Ganić, K. (2016) Phenolic Composition, Antioxidant Capacity and in vitro Cytotoxicity Assesment of Fruit wines. Food Techol. Biotechnol. 54, 145-155. **(IF: 0,891; Q4)**

6. 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. **(IF: 4,529; Q1)**

7. **Tomašević, M**., Lukić, K., Bosiljkov, T., Kelšin, K., Ćurko, N., Kovačević Ganić, K. (2017) Effect of high hydrostatic pressure on the volatile compounds in wine. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* **62** (67/2), 505-516.

8. Lukić, K., **Tomašević, M**., Vukušić, T., Kelšin, K., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2017) Influence of high voltage eletrical discharge plasma treatment on the physicochemical characteristics of wine. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* **62** (67/2), 516-524.

9. Ćurko, N., Kelšin, K., Režek Jambrak, A., **Tomašević, M.**, Gracin, L., Poturica, V., Ružman, E., Kovačević Ganić, K. (2017) The effect of high power ultrasound on phenolic composition, chromatic characteristics, and aroma compounds of red wines. *Croatian Journal of Food science and Technology* **9**, 136-144.

10. **Tomašević, M**., Ćurko, N., Gracin, L., Kovačević Ganić, K. (2016) Analysis of aroma of white wine (*Vitis vinifera* L. Pošip) by gas chromatography-mass spectrometry. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* **11**, 122-127.

Prof.dr.sc. Karin Kovačević Ganić
Sveučilište u Zagrebu
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo
Laboratorij za tehnologiju i analitiku vina
Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

U Zagrebu, 15. siječnja 2018.

Prilog 6**. IZJAVA**

kojom ja, prof.dr.sc Karin Kovačević Ganić, kao glavni istraživač potvrđujem sudjelovanje i doprinos dr.sc. Marine Tomašević pri izradi znanstvenih radova (Prilog 1 Obrasca za prijavu). Ovim putem izjavljujem kako je predloženica, koja je kod znanstvenih radova u svojstvu prvog i dopisnog autora, samostalno proučila referentnu znanstvenu literaturu te osmislila i provela preliminarne istraživačke aktivnosti, kao i eksperimentalni dio istraživanja. Samostalno je obradila rezultate, a interpretirala ih je uz pomoć koautora. Nadalje, samostalno je pisala tesktove publikacija koji su, uz pomoć koautora, uobličeni do krajnje inačice za objavu, pri čemu je samostalno obavljala i aktivnosti vezane uz objavu istih. U slučaju kada je dr. sc. Marina Tomašević bila koautor znanstvenih radova, proučavala je znanstvenu literaturu te pomogla u planiranju i provedbi eksperimentalnog dijela istraživanja. Isto tako, u koordinaciji s ostalim autorima, sudjelovala je u pisanju i oblikovanju radova.

Zahvaljujući njenim izvrsnim analitičkim sposobnostima, preciznosti, kritičkom razmišljanju te brzom i kreativnom rješavanju problema, predloženica pokazuje spretnost u izvođenju eksperimenta te promišljenost i inventivnost pri interpretaciji rezultata.

Uzimajući u obzir cjelokupni angažman i znanstveni doprinos, preporučam da se dr. sc. Marini Tomašević dodjeli Državna nagrada za znanost za 2017. godinu, u kategoriji godišnja nagrada znanstvenim novacima.

Prof.dr.sc. Karin Kovačević Ganić

DORA BABIĆ
ILICA 134, 10 000 ZAGREB
+385 99 3755 100
dora.babic1@gmail.com

Naziv studija: NUTRICIONIZAM
Matični broj studenta: 248/N
Akad. godina upisa: 2011./2012.

Zagreb, 15.12.2017.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

PREDMET: **Pokretanje postupka za ocjenu doktorskog rada**

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu prihvatilo je temu mog doktorskog rada pod naslovom Utjecaj soka od jabuke na kvalitetu života oboljelih od Alzheimerove bolesti temeljem izvješća Povjerenstva za ocjenu teme i imenovanje mentora na sjednici održanoj 26.03.2015., a Senat Sveučilišta u Zagrebu donio je odluku o pokretanju postupka stjecanja doktorata znanosti na sjednici održanoj 20. svibnja, 2015.

S obzirom da je tijekom doktorskog studija stečeno **180** ECTS bodova, da su položeni svi ispiti i podmireni svi troškovi studija, te zadovoljeni ostali uvjeti iz Pravilnika o doktorskim studijima na PBF-u, članak 35., stavci 3. i 7. (objava barem jednog znanstvenog rada zastupljenog u bazama podataka *Web of Science*, kojeg sam jedini ili jedan od glavnih autora), molim Fakultetsko vijeće da pokrene postupak za ocjenu mog doktorskog rada pod mentorstvom dr. sc. Saše Missonija, znan. sur. te dr. sc. Zvonimira Šatalića, izv. prof.

Zahtjevu prilažem:

1. * prijedlog članova Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada (Obrazac DrPBF-04)
2. jedan primjerak dovršenog doktorskog rada u spiralnom uvezu
3. * pisanu suglasnost mentora o provedenom istraživanju i postignutom znanstvenom doprinosu (ukoliko su imenovana dva mentora, suglasnosti moraju biti odvojene)
4. popis radova za svakog predloženog člana povjerenstva, objavljenih u zadnjih 5 godina
5. potvrdu za aktivnosti kojima je postignut odgovarajući broj ECTS bodova potpisanu od voditelja studija
6. indeks
7. potvrdu o uplaćenom iznosu od 5.000,00 kuna za trošak ocjene doktorskog rada (br. računa HR6623600001101209724, poziv na br. 4-2-1000, svrha: ocjena rada drsc+matični broj doktoranda – broj iznad slike u indeksu), odnosno potvrda poslodavca o plaćanju troška ocjene doktorskog rada rada u iznosu od 5.000,00 kuna

- *ovaj obrazac (DrPBF-03) i priloge označene zvjezdicom potrebno je popunjene poslati elektroničkom poštom* ***u .pdf obliku*** *na adresu: fakultetsko-vijece@pbf.hr (materijali moraju biti u jednom e-mailu sa naznakom u subject-u "Ime i prezime - predaja doktorskog rada na ocjenu")*
- *isto se šalje na poslijediplomski@pbf.hr ali* ***u .doc obliku***
- *popunjeni i potpisani materijali dostavljaju se u originalu u tri primjerka*
- *rok za dostavu materijala u originalu i e-mailom je isti (sustav će automatski odbijati sve e-mailove pristigle izvan određenoga roka)*
- ***nepotpisani materijali u originalu, netočni i/ili nepotpuni materijali, materijali u originalu koji nisu istovjetni poslanima e-mailom kao i materijali koji uopće nisu poslani e-mailom odn. nisu poslani do određenoga roka, neće se razmatrati***

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

DORA BABIĆ
ILICA 134
+385 99 3755 100
dora.babic1@gmail.com
Naziv studija: NUTRICIONIZAM
Matični broj studenta: 248/N
Akad. godina upisa: 2011./2012.

PRIJEDLOG ČLANOVA POVJERENSTVA
ZA OCJENU DOKTORSKOG RADA
pod naslovom
Utjecaj soka od jabuke na kvalitetu života oboljelih od Alzheimerove bolesti
The effect of apple juice on the quality of life in patients with Alzheimer's disease

	Akad. stupanj	Ime i prezime	Znanstveno-nastavno zvanje ili znanstveno zvanje	Ustanova izbora u zvanje/ustanova zaposlenja*	Položaj u Povjerenstvu
1.	Dr.sc.	Irena Colić Barić	red. prof.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu	predsjednik
2.	Dr.sc.	Branka Levaj	red. prof.	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu	član
3.	Dr.sc.	Silvio Bašić	Prof. v.š.	Klinička bolnica Dubrava, Zdravstveno veleučilište u Zagrebu	član

*ukoliko je znanstveno-nastavno zvanje naslovno, potrebno upisati obje ustanove

Sukladno Pravilniku o doktorskim studijima, članak 29. i članak 36., 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 pristupnika ne može biti član Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada

Zagreb, 15. 12. 2017.

Babić
(potpis studenta)

Suglasnost mentora sa prijedlogom članova Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada:

Mentor/i	Titula, ime i prezime	Potpis mentora
PRVI MENTOR	Doc. Dr. sc. Saša Missoni	
DRUGI MENTOR	Prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić	

Prihvaćeno na sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

prof.dr.sc. Blaženka Kos

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

Doc. dr. sc. Saša Missoni
Institut za antropologiju
Ljudevita Gaja 32
10 000 Zagreb

e-mail: sasa.missoni@inantro.hr

Zagreb, 19. prosinca 2017.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU
- putem Odbora za poslijediplomske studije -

PREDMET: Suglasnost mentora o provedenom istraživanju i postignutom znanstvenom doprinosu

Doktorski rad pristupnice Dore Babić, mag.nutr., pod naslovom „Utjecaj soka od jabuke na kvalitetu života oboljelih od Alzheimerove bolesti" izrađen je u Domu za starije i nemoćne „Tolić-Bistra" te Poliklinici Bonifarm kao i u Laboratoriju za kontrolu kvalitete u prehrambenoj industriji Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Laboratoriju za procese konzerviranja i preradu voća i povrća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu te Institutu Ruđer Bošković.

Rad je izrađen sukladno obrazloženju prijavljene teme i predstavlja originalan znanstveni doprinos u području randomiziranih dvostruko-slijepih ispitivanja kontroliranih placebom. Izabrani dijagnostički kriteriji Alzheimerove bolesti (AB) - dijagnostički kriteriji klinički značajne agresije, kao i instrumenti mjerenja učinka intervencije predstavljaju najnovije metodologije znanstvenog istraživanja u ovoj populaciji i indikaciji. Slobodan, nimalo restriktivan pristup protokola navikama, prehrani i uobičajnoj farmakoterapiji ispitanika, omogućio je uvjete „uobičajnog svakodnevnog života" tijekom provođenja ispitivanja. Rezultati istraživanja pokazali su statistički značajnu razliku između skupina u smanjenju intenziteta ukupnih smetnji ponašanja te pojedinačno smetnji agresije i iritabilnosti kao i skupno gledano rezultata agresije, iritabilnosti, disinhibicije i aberantnog motoričkog ponašanja

Provedenim istraživanjem postigli su se sljedeći ciljevi:

- potvrđena je hipoteza kako kontrolirana konzumacija soka od jabuke može smanjiti smetnje ponašanja u oboljelih od AB
- kontrolirana konzumacija soka od jabuke povezana je sa gotovo 20% smanjenjem intenziteta simptoma konstipacije oboljelih od AB

Na temelju navedenog suglasan sam da se pokrene postupak ocjene doktorskog rada Dore Babić, mag.nutr.

Doc.dr.sc. Saša Missoni

Izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić
Sveučilište u Zagrebu
Prehrambeno biotehnološki fakultet
Nutricionizam

e-mail: zsatalic@pbf.hr

Zagreb, 19. prosinca 2017.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU
- putem Odbora za poslijediplomske studije -

PREDMET: Suglasnost mentora o provedenom istraživanju i postignutom znanstvenom doprinosu

Doktorski rad pristupnice Dore Babić, mag.nutr., pod naslovom „Utjecaj soka od jabuke na kvalitetu života oboljelih od Alzheimerove bolesti" izrađen je u Domu za starije i nemoćne „Tolić-Bistra" te Poliklinici Bonifarm kao i u Laboratoriju za kontrolu kvalitete u prehrambenoj industriji Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, Laboratoriju za procese konzerviranja i preradu voća i povrća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu te Institutu Ruđer Bošković.

Rad je izrađen sukladno obrazloženju prijavljene teme i predstavlja originalan znanstveni doprinos u području randomiziranih dvostruko-slijepih ispitivanja kontroliranih placebom. Izabrani dijagnostički kriteriji Alzheimerove bolesti (AB) - dijagnostički kriteriji klinički značajne agresije, kao i instrumenti mjerenja učinka intervencije predstavljaju najnovije metodologije znanstvenog istraživanja u ovoj populaciji i indikaciji. Slobodan, nimalo restriktivan pristup protokola navikama, prehrani i uobičajnoj farmakoterapiji ispitanika, omogućio je uvjete „uobičajnog svakodnevnog života" tijekom provođenja ispitivanja. Rezultati istraživanja pokazali su statistički značajnu razliku između skupina u smanjenju intenziteta ukupnih smetnji ponašanja te pojedinačno smetnji agresije i iritabilnosti kao i skupno gledano rezultata agresije, iritabilnosti, disinhibicije i aberantnog motoričkog ponašanja
Provedenim istraživanjem postigli su se sljedeći ciljevi:

- potvrđena je hipoteza kako kontrolirana konzumacija soka od jabuke može smanjiti smetnje ponašanja u oboljelih od AB
- kontrolirana konzumacija soka od jabuke povezana je sa gotovo 20% smanjenjem intenziteta simptoma konstipacije oboljelih od AB

Na temelju navedenog suglasan sam da se pokrene postupak ocjene doktorskog rada Dore Babić, mag.nutr.

Z. Š

Izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić

Ivana Horvat
Tome Čikovića 32, Koprivnica 48000
095 8918775
ihorvat@iptpo.hr

Naziv studija: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam
Matični broj doktoranda: 326/PT
Akad. godina upisa: 2016./2017.

Poreč, 12. siječnja 2018.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG
FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

PREDMET: **Prijava teme doktorskog rada**

Molim Fakultetsko vijeće da pokrene postupak prihvaćanja teme doktorskog rada.

Predlažem naziv teme doktorskog rada *Utjecaj bistrenja bentonitom tijekom alkoholne fermentacije na proteinsku stabilnost, arome, fenole i senzorsku kvalitetu vina Malvazije istarske* koji će biti izrađen na Institutu za poljoprivredu i turizam, Karla Huguesa 8, 52440 Poreč pod mentorstvom dr.sc. Igora Lukića, višeg znanstvenog suradnika na Institutu za poljoprivredu i turizam u Poreču.

Prijavi prilažem:

1. *obrazloženje predložene teme (Obrazac DR.SC.-01) – tri originalna primjerka
2. *prijedlog članova povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora (DrPBF-02) – tri originalna primjerka
3. *ukoliko se predlaže dvojno mentorstvo, odvojena obrazloženja mentora za koji dio istraživanja pojedini mentor preuzima odgovornost
4. popis radova za svakog predloženog člana povjerenstva, objavljenih u zadnjih 5 godina

Ivana Horvat
Tome Čikovića 32, Koprivnica 48000
095 8918775
ihorvat@iptpo.hr

Naziv studija: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam
Matični broj doktoranda: 326/PT
Akad. godina upisa: 2016./2017.

Utjecaj bistrenja bentonitom tijekom alkoholne fermentacije na proteinsku stabilnost, arome, fenole i senzorsku kvalitetu vina Malvazije istarske

Influence of bentonite fining during alcoholic fermentation on protein stability, aromas, phenols, and sensory quality of Malvazija istarska wine

PRIJEDLOG ČLANOVA POVJERENSTVA
ZA OCJENU TEME I PREDLAGANJE MENTORA
(predlažu se 3 člana ako je jedan mentor, odnosno 5 članova ako se predlažu dva mentora)

	Akad. stupanj	Ime i prezime	Znanstveno-nastavno zvanje ili znanstveno zvanje	Ustanova izbora u zvanje/ustanova zaposlenja*	Položaj u Povjerenstvu
1.	dr.sc.	Mara Banović	redoviti profesor u trajnom zvanju	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet	predsjednik
2.	dr.sc.	Igor Lukić	viši znanstveni suradnik	Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč	član - ☐ prvi mentor
3.	dr.sc.	Natka Ćurko	docent	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet	član

*ukoliko je znanstveno-nastavno zvanje naslovno, potrebno upisati obje ustanove

Sukladno Pravilniku o doktorskom studiju, članak 31., 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
- predloženi mentor(i) doktoranda ne može biti predsjednik povjerenstva

Poreč, 12. siječnja 2018.

_____
potpis doktoranda

Suglasnost mentora sa prijedlogom članova Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora:

Mentor/i	Titula, ime i prezime	Potpis mentora
PRVI MENTOR	dr.sc. Igor Lukić, viši znanstveni suradnik	
DRUGI MENTOR	/	/

Prihvaćeno na sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

_____
prof. dr. sc. Blaženka Kos

Dr.Sc.-01 PRIJAVA TEME DOKTORSKOG RADA

OPĆI PODACI I KONTAKT DOKTORANDA/DOKTORANDICE

Titula, ime i prezime doktoranda/doktorandice:	Ivana Horvat, mag. ing. bioproc.
Nositelj studija:	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Naziv studija:	Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam
Matični broj doktoranda/doktorandice:	326/PT
Odobravanje teme za stjecanje doktorata znanosti: (molimo zacrniti polje):	■ u okviru doktorskog studija ☐ na temelju znanstvenih dostignuća ☐ dvojni doktorat (cotutelle)
Ime i prezime majke i/ili oca:	Verica Horvat, Ivica Horvat
Datum i mjesto rođenja:	24.11.1986., Koprivnica, Hrvatska
Adresa:	Tome Čikovića 32, Koprivnica, Hrvatska
Telefon/mobitel:	0958918775
E-mail:	ihorvat@iptpo.hr

ŽIVOTOPIS DOKTORANDA/DOKTORANDICE

Obrazovanje (kronološki od novijeg k starijem datumu):	1. **Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet**, *Bioprocesno inženjerstvo*, Diplomski, Hrvatska (2011./2012.) 2. **Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet**, *Biotehnologija*, Preddiplomski, Hrvatska (2007./2008.)
Radno iskustvo (kronološki od novijeg k starijem datumu):	16.9.2016. – danas: asistentica, Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč 16.9.2015.-15.9.2016: stručno osposobljavanje za rad bez zasnivanja radnog odnosa, stručna suradnica-analitičarka u laboratoriju za analizu aroma i fenola u hrani i piću, Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč 13.4-24.5.2015.: nastavnica biologije, Ekonomska i birotehnička škola Bjelovar 7.2.-17.5.2015.: izvršiteljica instrukcija za državnu maturu iz kemije, Udruga »Koledž«, Osijek 18.11.2014.-23.1.2015.: učiteljica kemije, Osnovna škola Ferdinandovac 9.9.-3.11.2014.: učiteljica kemije, Osnovna škola Ferdinandovac 8.9.-21.11.2014.: učiteljica prirode, Osnovna škola Antun Nemčić Gostovinski, Koprivnica 24.4.-20.6.2014.: učiteljica kemije, Osnovna škola Ferdinandovac
Popis radova i aktivnih sudjelovanja na znanstvenim skupovima:	1. Lukić, Igor; Krapac, Marin; Horvat, Ivana; Godena, Sara; Kosić, Urška; Brkić Bubola, Karolina. Three-factor approach for balancing the concentrations of phenols and volatiles in virgin olive oil from a late-ripening olive cultivar. // Lebensmittel-wissenschaft und technologie-food science and technology. 87 (2018) ; 194-202 (članak, znanstveni). 2. Lukić, Igor; Horvat, Ivana.

	Differentiation of Commercial PDO Wines Produced in Istria (Croatia) According to Variety and Harvest Year Based on HS-SPME-GC/MS Volatile Aroma Compounds Profiling. // Food technology and biotechnology. 55 (2017) , 1; 95-108 (prethodno priopćenje, znanstveni). 3. Horvat, Ivana; Radeka, Sanja; Plavša, Tomislav; Lukić, Igor Bentonite in fermentation of Malvazija istarska must reduces the dose required and limits the hydrolysis of hydroxycinnamoyltartaric acids // *52. hrvatski i 12. međunarodni simpozij agronoma* Dubrovnik, Hrvatska, 2017 (Znanstveni skupovi i radionice, Poster) 4. Lukić, Igor; Krapac, Marin; Žanetić, Mirella; Jukić Špika, Maja; Horvat, Ivana; Godena, Sara; Brkić Bubola, Karolina Effect of Istarska bjelica and Oblica cvs.fruit maturity on virgin olive oil phenolic composition and related typical sensory properties // *52. hrvatski i 12. međunarodni simpozij agronoma* Dubrovnik, Hrvatska, 2017 (Znanstveni skupovi i radionice, Poster) 5. Lukić, Igor; Žanetić, Mirella; Jukić Špika, Maja; Lukić, Marina; Horvat, Ivana; Brkić Bubola, Karolina Three-factor approach for modulating the content of phenols and taste attributes of Oblica cv. (Olea europaea L.) virgin olive oil // *25. hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera s međunarodnim sudjelovanjem* Poreč, Hrvatska, 2017 (Znanstveni skupovi i radionice, Poster)

NASLOV PREDLOŽENE TEME

Hrvatski:	Utjecaj bistrenja bentonitom tijekom alkoholne fermentacije na proteinsku stabilnost, arome, fenole i senzorsku kvalitetu vina Malvazije istarske
Engleski:	Influence of bentonite fining during alcoholic fermentation on protein stability, aromas, phenols, and sensory quality of Malvazija istarska wine
Naslov na jeziku na kojem će se pisati rad (ako nije na hrvatskom ili engleskom):	
Područje/polje/grana:	Biotehničke znanosti / Prehrambena tehnologija / Kemija hrane

PREDLOŽENI ILI POTENCIJALNI MENTOR(I)

(navesti drugog mentora ako se radi o interdisciplinarnom istraživanju ili ako postoji neki drugi razlog za višestruko mentorstvo)

	Titula, ime i prezime:	Ustanova, država:	E-Pošta:
Prvi mentor:	**Dr. sc. Igor Lukić, viši znanstveni suradnik**	**Institut za poljoprivredu i turizam, Hrvatska**	**igor@iptpo.hr**

KOMPETENCIJE MENTORA - popis do pet objavljenih relevantnih radova u posljednjih pet godina

Prvi mentor:	1. Lukić, Igor; Lotti, Cesare; Vrhovsek, Urska (2017) Evolution of free and bound volatile aroma compounds and phenols during fermentation of Muscat blanc grape juice with and without skins. *Food Chemistry*, 232, 25-35. 2. Lukić, Igor; Budić-Leto, Irena; Bubola, Marijan; Damijanić, Kristijan; Staver, Mario (2017) Pre-fermentative cold maceration, saignée, and various thermal treatments as options for modulating volatile aroma and phenol profiles of red wine. *Food Chemistry*, 224, 251-261. 3. Lukić, Igor; Horvat, Ivana (2017) Differentiation of Commercial PDO Wines Produced in Istria (Croatia) According to Variety and Harvest Year Based on HS-SPME-GC/MS Volatile Aroma Compounds Profiling. *Food Technology and Biotechnology*, 55(1), 95-108. 4. Lukić, Igor; Radeka, Sanja; Grozaj, Nikola; Staver, Mario; Peršurić, Đordano (2016) Changes in physico-chemical and volatile aroma compound composition of Gewürztraminer wine as a result of late

and ice harvest. *Food Chemistry*, 196, 1048-1057.

5. Lukić, Igor; Jedrejčić, Nikolina; Kovačević Ganić, Karin; Staver, Mario; Peršurić, Đordano (2015) Phenolic and Aroma Composition of White Wines Produced by Prolonged Maceration and Maturation in Wooden Barrels. *Food Technology and Biotechnology*, 53(3), 407-418.

OBRAZLOŽENJE TEME

Sažetak na hrvatskom jeziku: (maksimalno 1000 znakova s praznim mjestima)

Proizvođačima vina je od velikog interesa optimirati postupak bistrenja bentonitom s ciljem umanjenja gubitaka u količini i očuvanja njegove kvalitete. Iako je ranije nagoviješten potencijal primjene bentonita tijekom fermentacije za smanjenje ukupne doze u odnosu na standardno bistrenje, vrlo je slabo ili nije istražen utjecaj takvih tretmana na važne kemijske sastojke ključne za senzorsku kvalitetu vina. Cilj ovog rada je istražiti utjecaj različitih uvjeta bistrenja bentonitom tijekom fermentacije na potrebnu dozu bentonita, osnovne fizikalno-kemijske parametre, slobodne i vezane spojeve arome, fenole i senzorsku kvalitetu vina Malvazije istarske, u svrhu procjene najboljeg omjera dobivenih količina i kvalitete stabiliziranog vina. Istražit će se utjecaj tipa i doze bentonita, načina priprave bentonita, načina i trenutka primjene bentonita, utjecaj kombinirane primjene bentonita i tanina, te utjecaj temperature mošta tijekom bistrenja.

Sažetak na engleskom jeziku: (maksimalno 1000 znakova s praznim mjestima)

It is of interest for producers to optimise bentonite fining with the aim of reducing the losses in wine quality and quantity. Compared to standard fining, fining with bentonite during fermentation hinted a potential for overall dose reduction in earlier studies, but the impact of such treatments on the chemical constituents essential to the sensory quality of wine was poorly or not investigated. The aim of this study was to investigate the effect of different conditions of bentonite fining during fermentation on total bentonite dose required, physico-chemical parameters, free and bound aroma compounds, phenols, and sensory quality of Malvazija istarska wine, in order to estimate the best ratio of the obtained quantity and quality of stabilised wine. The study will investigate the influence of bentonite type and dosage, method of preparation, dosage modality and time point, combined effect of bentonite and tannins, as well as the influence of grape must temperature during fining.

Uvod i pregled dosadašnjih istraživanja (preporučeno 7000 znakova s praznim mjestima)

Pojava zamućenja u bijelom vinu odbojna je potrošačima i smatra se manom (Marangon i sur., 2013). Jedan od ključnih uzroka nestabilnosti vina i zamućenja su prisutni proteini (uglavnom proteini srodni taumatinu i hitinaze) koji s vremenom denaturiraju i agregiraju, ulaze u interakcije s drugim spojevima neproteinske prirode, te ih je potrebno ukloniti iz vina prije nego ga se plasira na tržište (Waters i sur., 1996; Marangon i sur., 2011). Najučinkovitije bistrilo za dobivanje proteinski stabilnih bijelih vina još uvijek je bentonit, međutim, njegovom primjenom često se s talogom gube značajne količine te narušava kvaliteta preostalog vina (Waters i sur., 2005). Procjenjuje se da su gubici od ukupnog godišnjeg dohotka svjetske vinarske industrije koji proizlaze iz primjene bentonita za bistrenje oko milijardu dolara, što odgovara količini bijelog vina koja se godišnje proizvede na Novom Zelandu (Majewski i sur., 2011). Budući da nije selektivno bistrilo, bentonit može negativno utjecati na senzorsku kvalitetu konačnog vina (Puig-Deu i sur., 1996), uglavnom jer može adsorbirati i tako umanjiti koncentracije poželjnih hlapljivih spojeva arome (Armada i Falqué, 2007; Lambri i sur., 2012; Vincenzi i sur., 2015). Uklanjanje navedenih nedostataka standardne primjene bentonita od velikog je interesa za proizvođače, te predstavlja veliki izazov znanstvenicima i stručnjacima koji ih potiče u nastojanju da pronađu djelotvornija alternativna bistrila ili razviju protokole s manjim potrebama za bentonitom.

Alternativni tretmani bistrenja, poput kombinacije zagrijavanja i primjene proteolitičkih enzima (Pocock i sur., 2003), bistrenja trisakrilom (de Bruijn i sur., 2009), cirkonijevim dioksidom (Pashova i sur., 2004; Lucchetta i sur., 2013), karagenanom (Marangon i sur., 2013), različitim mezoporoznim materijalima (Dumitriu i sur., 2018), itd., pokazali su se manje ili više učinkovitima, ali još uvijek su u fazi istraživanja ili nisu u primjeni u vinarskoj industriji zbog određenih nedostataka, najčešće nepraktičnosti i/ili ekonomske neisplativosti.

Prema nekim autorima, bistrenje grožđanog soka bentonitom može smanjiti ukupnu potrebnu dozu bentonita u usporedbi s uobičajenim

bistrenjem i tako umanjiti gubitke u količini vina (Ewart i sur., 1980; Miller i sur., 1985; Lambri i sur., 2012). Međutim, u većini istraživanja koja su uključivala bistrenje grožđanog soka prije fermentacije uočen je negativan učinak na količinu kvascu dostupnog dušika, na koncentraciju sastojaka sortne i fermentacijske arome, te na senzorsku kvalitetu vina (Burin i sur., 2016; Lambri i sur., 2012; Armada i Falqué, 2007).

Alternativan pristup koji je u skladu s trenutno važećom regulativom, te se pokazao obećavajućim i relativno lako primjenjivim, je bistrenje mošta tijekom fermentacije. Mogućnost smanjenja ukupne doze bentonita, ali i poboljšanja kvalitete vina bistrenjem mošta tijekom fermentacije (u odnosu na standardno bistrenje vina nakon fermentacije) nagoviještena je još u osamdesetim godinama prošlog stoljeća (Ewart i sur., 1980). Međutim, od tada pa do danas objavljeno je svega nekoliko radova na tu temu s utvrđenim manje ili više pozitivnim učincima (Lira i sur., 2015; Lira i sur., 2014; Pocock i sur., 2011), iako uglavnom uz vrlo slabo istražene popratne učinke na važne senzorski aktivne kemijske sastojke i senzorsku kvalitetu (Lira i sur., 2015; Lira i sur., 2014). Kao pozitivan primjer ističe se rad Lire i suradnika (2015) u kojem je postignuto čak i do 50%-tno smanjenje potrebne doze bentonita u odnosu na standardno bistrenje, uz određena poboljšanja u pogledu pojedinih parametara kemijskog sastava i senzorske kvalitete vina kultivara Albariño. Isti autori utvrdili su značajan utjecaj trenutka primjene bentonita tijekom fermentacije, s najboljim rezultatima nakon tretmana u sredini ili pred sam kraj fermentacije.

Unatoč takvim obećavajućim rezultatima, učinak bistrenja bentonitom tijekom fermentacije na proteinsku stabilnost (potrebnu dozu bentonita) i sadržaj različitih ključnih kemijskih i senzorskih parametara općenito je izrazito slabo izučen. Prema našim saznanjima, utjecaj takvih tretmana na spojeve arome izučavan je vrlo malo, a svega dvije objavljene publikacije bavile su se uglavnom osnovnim tzv. slobodnim hlapljivim spojevima (Lira i sur., 2015; Lira i sur., 2014). Do danas uopće nije istražen utjecaj primjene bentonita na koncentracije važnih glikozidno vezanih spojeva arome, iako se mogu pretpostaviti različite interakcije ovisno o uvjetima primjene: bentonit može djelovati kao adsorbens aroma (Vincenzi i sur., 2015), ali i kao inhibitor aktivnosti enzima β-glukozidaze (Jaeckels i sur., 2015) koji je odgovoran za cijepanje glikozidnih veza tijekom fermentacije i oslobađanje hlapljivih sastojaka arome. S obzirom na inhibitornu aktivnost bentonita prema enzimima, pretpostavljeno je da bi njegova primjena tijekom fermentacije značajno utjecala na dinamiku djelovanja polifenol oksidaze (Main i Morris, 1991), a samim tim i na konačne koncentracije esterificiranih i slobodnih hidroksicimetnih kiselina i ostalih važnih fenola. Međutim, utjecaj primjene bentonita na pojedinačne fenole u vinu do danas nije istraživan. Osim utjecaja trenutka primjene bentonita (Lira i sur., 2015), do danas nije istražen utjecaj različitih uvjeta za koje se u vinarskoj praksi potvrdilo da mogu utjecati na djelotvornost bentonita, a čijim bi se variranjem mogla optimirati njegova primjena tijekom fermentacije, kao što su npr., doza i način priprave te način dodavanja bentonita, kombinirani utjecaj dodatka bentonita i komercijalno dostupnih tanina s deklariranom reaktivnosti prema proteinima, te utjecaj temperature mošta tijekom bistrenja. Ne manje važno, dosadašnja istraživanja bistrenja bentonitom u fermentaciji bila su, uvjetno rečeno, manjkava iz razloga jer su se odnosila uglavnom na nedorađena vina (Lira i sur., 2015), dok njihova učinkovitost i popratni učinci u odnosu na standardnu primjenu nisu provjeravani u finaliziranim, proteinski stabilnim vinima.

Veća koncentracija proteina u vinu obično podrazumijeva i veću potrebu za bentonitom, iako ta veza nije strogo linearna (Mesquita i sur., 2001). Dosadašnja istraživanja provođena su s kultivarima relativno niskih (ispod 100 g/hL, Lira i sur., 2015; Lira i sur., 2014; Vela i sur., 2017) ili umjerenih (oko 150 g/hL, Pocock i sur., 2011) potreba za bentonitom, dok su učinci tretiranja vina kultivara s kritično visokim koncentracijama proteina neistraženi. Ovo istraživanje bi se provelo s grožđem Malvazije istarske (*Vitis vinifera* L.), ekonomski najvažnijeg autohtonog bijelog kultivara u Republici Hrvatskoj (APPRRR, 2016), problematičnog po pitanju proteinske stabilnosti vina, s izrazito visokim potrebama za standardnim bentonitom na osnovi natrija (i do 300 g/hL).

Cilj i hipoteze istraživanja (preporučeno 700 znakova s praznim mjestima)

Optimiranje bistrenja bentonitom s ciljem umanjenja gubitaka vina pri odvajanju taloga i očuvanja kvalitete vina, od velikog je interesa za vinarsku industriju. U odnosu na standardno bistrenje, primjena bentonita tijekom fermentacije nagovijestila je potencijal za smanjenje ukupne doze u ranijim istraživanjima, ali je vrlo slabo ili nije istražen utjecaj na većinu važnih kemijskih sastojaka ključnih za senzorsku kvalitetu vina.

Glavna hipoteza ovog istraživanja je da se pri određenim uvjetima bistrenja bentonitom tijekom alkoholne fermentacije proteinska stabilnost može postići s manjom ukupnom dozom u odnosu na standardno bistrenje, uz očuvanje ili poboljšanje ključnih parametara kemijske i senzorske kvalitete.

Cilj ovog istraživanja je istražiti utjecaj različitih uvjeta bistrenja bentonitom tijekom alkoholne fermentacije na proteinsku stabilnost (potrebnu dozu bentonita), na koncentracije osnovnih fizikalno-kemijskih parametara, slobodnih i vezanih spojeva arome i fenolnih

spojeva, te na senzorsku kvalitetu vina Malvazije istarske, u svrhu procjene najboljeg omjera dobivenih količina i kvalitete stabiliziranog vina.

Materijal, ispitanici, metodologija i plan istraživanja (preporučeno 6500 znakova s praznim mjestima)

Istraživanje će se provesti s grožđem kultivara Malvazija istarska (*Vitis vinifera* L.) s pokusnog nasada Instituta za poljoprivredu i turizam u Poreču, u prostorima eksperimentalnog vinskog podruma „Minivinifikacije“ i Vinarskog laboratorija Instituta. Prerada ručno branog grožđa provest će se na dan berbe standardnim postupcima (muljanje, runjenje, prešanje, sumporenje, itd.). Homogenizirani istaloženi grožđani sok će se raspodijeliti i pripremiti za fermentaciju u bačvama od nehrđajućeg čelika volumena 80 L. Fermentacija će se provesti u triplikatu u kontroliranim uvjetima temperature, nakon inokulacije komercijalno dostupnim selekcioniranim kvascem soja *Saccharomyces cerevisiae* uz dohranu standardnim hranjivima. Koncentracija šećera u moštu, odnosno dinamika alkoholne fermentacije, pratit će se refraktometrom i analizom standardnim metodama (OIV, 2017).

Istražit će se utjecaj različitih uvjeta bistrenja bentonitom tijekom fermentacije na ukupnu dozu bentonita potrebnu za postizanje proteinske stabilnosti vina, osnovne fizikalno-kemijske parametre, slobodne i vezane hlapljive spojeve arome, fenole, te senzorska svojstva i kvalitetu vina. Provođenje istraživanja bit će raspoređeno u dvije godine (berbe).

a) Istraživanje utjecaja načina pripreme bentonita uključivat će tri tretmana: (i) priprema bentonita u vodovodnoj i (ii) u deioniziranoj vodi. U oba tretmana ista doza bentonita bit će primijenjena pred kraj fermentacije. Vino kontrolnog tretmana (iii) proizvest će se standardnom fermentacijom bez primjene bentonita.

b) Istraživanje utjecaja trenutka primjene bentonita tijekom fermentacije uključivat će pet tretmana: dodavanje iste doze bentonita (i) u istaloženi grožđani sok prije fermentacije, (ii) u mošt nakon početka, (iii) u sredini tijeka i (iv) pred kraj fermentacije. Vino kontrolnog tretmana (v) proizvest će se bez primjene bentonita.

c) Istraživanje utjecaja načina primjene bentonita uključivat će tri tretmana: (i) primjena jedne doze pred kraj fermentacije i (ii) primjena iste količine raspodijeljene u tri manje doze tijekom druge polovine fermentacije (kao simulacija kontinuirane primjene bentonita). Vino kontrolnog tretmana (iii) proizvest će se bez primjene bentonita.

d) Istraživanje utjecaja temperature mošta u fermentaciji prilikom primjene bentonita uključivat će dva tretmana: primjenu pri temperaturi od (i) 16 °C i od (ii) 18 °C. U oba tretmana ista doza bentonita bit će primijenjena pred kraj fermentacije.

e) Istraživanje utjecaja doze bentonita uključivat će tri tretmana: (i) primjenu određene i (ii) dvostruko veće doze, u oba slučaja pred kraj fermentacije. Vino kontrolnog tretmana (iii) proizvest će se bez primjene bentonita.

f) Istraživanje utjecaja kombinirane primjene bentonita i komercijalno dostupnih tanina s deklariranom reaktivnosti prema proteinima uključivat će četiri tretmana: mošt fermentiran (i) uz primjenu preporučene doze tanina, (ii) uz primjenu preporučene doze tanina i doze bentonita pred kraj fermentacije, (iii) uz primjenu doze bentonita pred kraj fermentacije, te (iv) vino kontrolnog tretmana koje će se proizvesti bez primjene bentonita i tanina.

g) Istraživanje utjecaja tipa primijenjenog bentonita uključivati će pet tretmana: mošt fermentiran s primjenom (i) standardnog bentonita na osnovi natrija, (ii) bentonita na osnovi aktiviranog natrija, (iii) kombiniranog bentonita na osnovi natrija i kalija, te (iv) bentonita na osnovi natrija u kombinaciji sa silika gelom. Vino kontrolnog tretmana (v) proizvesti će se bez primjene bentonita.

Tijekom fermentacije dodavati će se uvijek ista doza bentonita (100 g/hL) u svrhu djelomičnog bistrenja mošta. U svim tretmanima primijeniti će se standardni bentonit na bazi natrija, osim u tretmanima g) ii) - iv) i tretmanima bez primjene bentonita.

Nakon završene fermentacije vino će se tretirati standardnim postupcima (pretoci, zaštita, itd.).

Preostala potrebna doza bentonita za postizanje potpune proteinske stabilnosti odrediti će se na osnovi testova proteinske stabilnosti i primijeniti u razdoblju u kojem se standardno provodi bistrenje vina (siječanj). Ukupno potrebna doza odrediti će se zbrajanjem početne doze (100 g/hL) i preostale potrebne doze, te će se na osnovi ukupne doze procijeniti učinkovitost pojedinih tretmana u odnosu na kontrolni tretman standardnog bistrenja vina nakon fermentacije. Pri istraživanju utjecaja tipa bentonita (g) u laboratorijskim će se uvjetima odrediti i količina taloga nastala nakon bistrenja.

Proizvedeni uzorci biti će podvrgnuti analizama u dva termina: nakon fermentacije i nakon dodatnog bistrenja, odnosno postizanja potpune proteinske stabilnosti (vino spremno za tržište).

Preostala potrebna doza za postizanje potpune proteinske stabilnosti odrediti će se laboratorijskim testiranjima s različitim dozama bentonita na najbližih 10 g/L, uz pomoć dva testa stabilnosti: (i) standardnim testom zagrijavanja i (ii) testom zagrijavanja uz dodatak tanina, te mjerenjem jedinica zamućenja (NTU) turbidimetrom (Lira i sur., 2015).

Fizikalno-kemijske analize mošta/vina (relativna gustoća, alkoholna jakost, ukupni suhi ekstrakt, reducirajući šećeri, ukupna kiselost, hlapiva kiselost, pH, pepeo, slobodni i ukupni SO_2) provest će se standardnim metodama objavljenima od strane Međunarodne organizacije za vinogradarstvo i vinarstvo (OIV, 2017).

Kvantitativna analiza slobodnih i vezanih spojeva arome vina (terpeni, C_{13}-norizoprenoidi, alkoholi, aldehidi, hlapljive kiseline, esteri, hlapljivi fenoli, ostali spojevi) provest će se pomoću vezanog sustava plinski kromatograf - spektrometar masa (*GC-MS*) nakon prethodne izolacije tehnikom ekstrakcije na čvrstoj fazi (eng. *solid-phase extraction*, *SPE*) (Lukić i sur., 2017a).

Kvantitativna analiza fenolnih spojeva (slobodne i vezane hidroksicimetne kiseline, hidroksibenzojeve kiseline, monomerni i dimerni flavan-3-oli, te pojedini stilbeni, flavanonoli i jednostavni fenoli) provest će se primjenom tehnike tekućinske kromatografije visokog razlučivanja s detekcijom nizom dioda (*HPLC-DAD*) nakon izravnog injektiranja uzorka (Lukić i sur., 2017b).

Senzorsku analizu vina provest će uvježbani panel Instituta akreditiran prema normi HRN EN ISO/IEC 17025 za službenu metodu senzorskog ocjenjivanja (NN 106/04 s izmjenama i dopunama), i to metodom kvantitativne opisne senzorske analize i OIV metodom.

Statistička obrada podataka provest će se analizom varijance (ANOVA) pomoću specijaliziranog programa Statistica v 13.2 (StatSoft Inc., Tulsa, OK, SAD).

Očekivani znanstveni doprinos predloženog istraživanja (preporučeno 500 znakova s praznim mjestima)

S obzirom na nedostatne podatke u literaturi, posebno s obzirom na neistraženost utjecaja alternativnih strategija i uvjeta bistrenja bentonitom tijekom fermentacije, dobiveni rezultati značajno će doprinijeti znanju vezanom uz postupke stabilizacije i kemiju vina. Između ostalog, prema našim saznanjima, po prvi put će se istražiti utjecaj takvih tretmana na glikozidno vezane spojeve arome i pojedinačne fenole. Po prvi put će se istražiti utjecaj različitih uvjeta u pripremi i postupku bistrenja. Nadalje, po prvi put će se istražiti utjecaj na mošt/vino s potrebom za visokim dozama bentonita. Konačno, po prvi put će se procijeniti učinci bistrenja tijekom fermentacije u gotovim, stabiliziranim vinima spremnim za tržište. Rezultati istraživanja trebali bi imati i praktični značaj jer će se ovakvi tretmani, u slučaju pozitivnih rezultata, moći izravno primijeniti u proizvodnji s ciljem smanjenja ukupne doze bentonita a samim time i gubitaka količine vina, uz održanje ili čak poboljšanje njegove senzorske kvalitete.

Popis citirane literature (maksimalno 30 referenci)

1. APPRRR (2016) Vinogradarski registar, Agencija za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju. http://www.apprrr.hr/vinogradarski-registar-1128.aspx

2. Armada, L., Falqué, E. (2007) Repercussion of the clarification treatment agents before the alcoholic fermentation on volatile composition of white wines. *European Food Research and Technology,* 225(3–4), 553–558.

3. Burin, V. M., Caliari, V., Bordignon-Luiz, M. T. (2016) Nitrogen compounds in must and volatile profile of white wine: Influence of clarification process before alcoholic fermentation. *Food Chemistry,* 202, 417–425.

4. De Bruijn, J., Loyola, C., Flores, A., Hevia, F., Melín, P., Serra, I. (2009) Protein stabilisation of Chardonnay wine using trisacryl and bentonite: a comparative study. *International Journal of Food Science and Technology,* 44, 330–336.

5. Dumitriu, G.-D., López de Lerma, N., Luchian, C.E., Cotea, V.V., Peinado, R.A. (2018) Study of the potential use of mesoporous nanomaterials as fining agent to prevent protein haze in white wines and its impact in major volatile aroma compounds and polyols. *Food Chemistry*, 240, 751-758.

6. Ewart, A. J. W., Phipps, G. J., Iland, P. G. (1980) Bentonite additions to wine: before, during or after fermentation? *Australian & New Zealand Grapegrower & Winemaker,* 196, 46–47.

7. Jaeckels, N., Tenzer, S., Rosch, A., Scholten, G., Decker, H., Fronk, P. (2015) β-Glucosidase removal due to bentonite fining during winemaking. *European Food Research and Technology,* 241, 253–262.

8. Lambri, M., Dordoni, R., Silva, A., De Faveri, D. M. (2012) Comparing the impact of bentonite addition for both must clarification and wine fining on the chemical profile of wine from Chambave Muscat grapes. *International Journal of Food Science and Technology,* 47, 1–12.

9. Lira, E., Rodríguez-Bencomo, J. J., Salazar, F. N., Orriols, I., Fornos, D., Lo pez, F. (2015) Impact of Bentonite Additions during Vinification on Protein Stability and Volatile Compounds of Albarin o Wines. *Journal of Agricultural and Food Chemistry,* 63, 3004−3011.

10. Lira, E., Salazar, F. N., Rodríguez-Bencomo, J. J., Vincenzi, S., Curioni, A., López, F. (2014) Effect of using bentonite during fermentation on protein stabilisation and sensory properties of white wine. *International Journal of Food Science and Technology,* 49, 1070–1078.

11. Lucchetta, M., Pocock, K. F., Waters, E. J., Marangon, M. (2013) Use of Zirconium Dioxide during Fermentation as an Alternative to Protein Fining with Bentonite for White Wines. *American Journal of Enology and Viticulture,* 64(3), 400−404.

12. Lukić, I., Lotti, C., Vrhovsek, U. (2017a) Evolution of free and bound volatile aroma compounds and phenols during fermentation of Muscat blanc grape juice with and without skins. *Food Chemistry*, 232, 25-35.

13. Lukić, I., Budić-Leto, I., Bubola, M., Damijanić, K., Staver, M. (2017b) Pre-fermentative cold maceration, *saignée*, and various thermal treatments for more options in modulating volatile aroma and phenol profiles of red wine, *Food Chemistry*, 224, 251-261.

14. Main, G. L., Morris, J. R. (1991) Color of Riesling and Vidal Wines as Affected by Bentonite, Cufex®, and Sulfur Dioxide Juice Treatments. *American Journal of Enology and Viticulture,* 42, 354−357.

15. Majewski, P., Barbalet, A., Waters, E. (2011) $1 billion hidden cost of bentonite fining. *Australian & New Zealand Grapegrower & Winemaker,* 569, 58−62.

16. Marangon, M., Stockdale, V. J., Munro, P., Trethewey, T., Schulkin, A., Holt, H. E., Smith, P. A. (2013) Addition of Carrageenan at Different Stages of Winemaking for White Wine Protein Stabilization. *Journal of Agricultural and Food Chemistry,* 61, 6516−6524.

17. Marangon, M., Van Sluyter, S. C., Neilson, K. A., Chan, C., Haynes, P. A., Waters, E. J., Falconer, R. J. (2011) Roles of grape thaumatin like protein and chitinase in white wine haze formation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry,* 59, 733−740.

18. Mesquita, P. R., Picarra-Pereira, M. A., Monteiro, S., Loureiro, V. B., Teixeira, A. R., Ferreira, R. B. (2001) Effect of wine composition on protein stability. *American Journal of Enology and Viticulture*, 52(4), 324-330.

19. Miller, G. C., Amon, J. M., Gibson, R. L., Simpson, R. F. (1985) Loss of wine aroma attributable to protein stabilization with bentonite or ultrafiltration. *Australian Grapegrower & Winemaker,* 256, 49–50.

20. OIV (2017) Compendium of international methods of wine and must analysis, International Organisation of Vine and Wine, Paris.

21. Pashova, V., Güell, C., López, F. (2004) White wine continuous protein stabilisation by packed column. *Journal of Agricultural and Food Chemistry,* 52, 1558−1563.

22. Pocock, K. F., Høj, P. B., Adams, K. S., Kwiatkowski, M. J., Waters, E. J. (2003) Combined heat and proteolytic enzyme treatment of white wines reduces haze forming protein content without detrimental effect. *Australian Journal of Grape and Wine Research,* 9, 56–63.

23. Pocock, K. F., Salazar, F. N., Waters, E. J. (2011) The effect of bentonite fining at different stages of white winemaking on protein stability. *Australian Journal of Grape and Wine Research,* 17, 280–284.

24. Pravilnik o organoleptičkom (senzornom) ocjenjivanju mošta i vina. *Narodne Novine RH*, 106, 2004 (s izmjenama i dopunama).

25. Puig-Deu, M., López-Tamames, E., Buxaderas, S., Torre-Boronat, M. C. (1996) Influence of must racking and fining procedures on the composition of white wine. *Vitis,* 35(3), 141−145.

26. Vela, E., Hernández-Orte, P., Castro, E., Ferreira, V., Lopez, R. (2017) Effect of Bentonite Fining on Polyfunctional Mercaptans and Other Volatile Compounds in Sauvignon blanc Wines. *American Journal of Enology and Viticulture,* 68, 30−38.

27. Vincenzi, S., Panighel, A., Gazzola, D., Flamini, R., Curioni, A. (2015) Study of Combined Effect of Proteins and Bentonite Fining on the Wine Aroma Loss. *Journal of Agricultural and Food Chemistry,* 63, 2314−2320.

28. Waters, E. J., Alexander, G., Muhlack, R., Pocock, K. F., Colby, C., O'Neill, B. K., Høj, P.B., Jones, P. (2005) Preventing protein haze in bottled white wine. *Australian Journal of Grape and Wine Research,* 11, 215–225.

29. Waters, E. J., Shirley, N. J., Williams, P. J. (1996) Nuisance proteins of wine are grape pathogenesis-related proteins. *Journal of Agricultural and Food Chemistry,* 44, 3−5.

Procjena ukupnih troškova predloženog istraživanja (u kunama)

30000

Predloženi izvori financiranja istraživanja

Nacionalno financiranje	**Naziv projekta**	**Razjašnjavanje sortne tipičnosti vina i maslinovih ulja od hrvatskih domaćih sorti, HRZZ-UIP-2014-09-1194**
	Voditelj projekta	**dr. sc. Igor Lukić, viši znanstveni suradnik**
	Potpis	
Međunarodno financiranje	**Naziv projekta**	
	Voditelj projekta	
	Potpis	
Ostale vrste projekata	**Naziv projekta**	
	Voditelj projekta	
	Potpis	
Samostalno financiranje		
Sjednica Etičkog povjerenstva na kojoj je odobren prijedlog istraživanja (navesti samo ako je potrebno)		

Suglasnost predloženog mentora i doktoranda s prijavom teme

Odgovorno izjavljujem da sam suglasan s temom koja se prijavljuje.

Potpis _____
Dr. sc. Igor Lukić, viši znanstveni suradnik

Potpis _____
Ivana Horvat, mag. ing. bioproc.

IZJAVA

Odgovorno izjavljujem da nisam prijavila/o doktorski rad s istovjetnom temom ni na jednom drugom sveučilištu. (Nije obavezno u slučaju dvojnog doktorata - Cotutelle de these)

U Zagrebu, 17.01.2018. Potpis _____
Ivana Horvat, mag. ing. bioproc.

Ruža Sabljić
Otona Kučere 22, 43 000 Bjelovar
091/242 90 17
Ruza.sabljic@koestlin.hr

Naziv studija: Specijalistički studij Kvaliteta i sigurnost hrane
Matični broj studenta: 2492/KSH
Akad. godina upisa: 2012./2013.

(Zagreb,08..01.2018.)

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG
FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

PREDMET: **Pokretanje postupka za ocjenu završnog rada**

Molim Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da pokrene postupak za ocjenu završnog rada naslova **Validacija metoda za određivanje šećera u keksima i srodnim proizvodima** pod mentorstvom prof. dr. sc. Nade Vahčić.

(potpis studenta)

Zahtjevu prilažem:

1. *prijedlog članova Povjerenstva za ocjenu završnog rada (Obrazac SPEC-3)
2. primjerak rada u spiralnom uvezu
3. potvrdu za aktivnosti kojima je postignut odgovarajući broj ECTS bodova potpisanu od voditelja studija
4. indeks

- *ovaj dopis i priloge označene zvjezdicom* potrebno je popunjene poslati elektroničkom poštom u .pdf obliku na adresu: materijali@pbf.hr (materijali moraju biti u jednom .pdf dokumentu sa naslovom u subject-u "Ime i prezime – predaja završnog rada na ocjenu")*
- *popunjeni i potpisani materijali dostavljaju se u originalu u dva primjerka*
- *rok za dostavu materijala u originalu i e-mailom je isti (sustav će automatski odbijati sve e-mailove pristigle izvan određenoga roka)*
- *nepotpisani materijali u originalu, nepotpuni materijali, materijali u originalu koji nisu istovjetni poslanima e-mailom kao i materijali koji uopće nisu poslani e-mailom, neće se razmatrati*

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

Obrazac **SPEC-3**

Ruža Sabljić
Otona Kučere 22, 43 000 Bjelovar
091/242 90 17
Ruza.sabljic@koestlin.hr

Naziv studija: Specijalistički studij Kvaliteta i sigurnost hrane
Matični broj studenta: 2492/KSH
Akad. godina upisa: 2012./2013.

(Zagreb,08..01.2018.)

PRIJEDLOG ČLANOVA POVJERENSTVA
ZA OCJENU ZAVRŠNOG RADA
pod naslovom

Validacija metoda za određivanje šećera u keksima i srodnim proizvodima
Validation of methods for determination of sugars in biscuits and related products

	Akad. stupanj	Ime i prezime	Znanstveno-nastavno zvanje ili znanstveno zvanje	Ustanova izbora u zvanje / ustanova zaposlenja	Položaj u Povjerenstvu
1.	Dr.sc.	Draženka Komes	red.prof.	PBF	predsjednik
2.	Dr.sc.	Nada Vahčić	red.prof.	PBF	član (mentor)
3.	Dr.sc.	Ljiljana Primorac	red.prof.	PTF Osijek	član

- Članovi Povjerenstva za ocjenu završnog rada mogu biti samo djelatnici izabrani u znanstveno-nastavno zvanje od docenta do redovitog profesora ili znanstveno zvanje od znanstvenog suradnika do znanstvenog savjetnika.
- Jedan član Povjerenstva za ocjenu završnog rada mora biti zaposlen izvan Fakulteta i imati pri tome minimalno doktorat znanosti.

Zagreb, 08.01.2018.

_____
potpis studenta

Suglasan sam sa prijedlogom članova Povjerenstva za ocjenu završnog rada.

_____
potpis mentora

Prihvaćeno na sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

_____
Prof. dr.sc. Blaženka Kos

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
Zagreb, Pierottijeva 6

OPĆI PODACI I KONTAKT STUDENTA/STUDENTICE:			
IME I PREZIME:	**Ruža Sabljić**		
Adresa:	Otona Kučera 22, 43000 Bjelovar		
Telefon/mobitel:	091/2429017		
e-pošta:	ruza.sabljic@koestlin.hr		
Naziv poslijediplomskog specijalističkog studija:		**Matični broj studenta/studentice:**	**Akad. god. upisa u 1. godinu studija:**
kvaliteta i sigurnost hrane		2492/KSH	2012./2013.

EVIDENCIJA STEČENIH ECTS BODOVA U SVRHU POKRETANJA POSTUPKA ZA OCJENU ZAVRŠNOG RADA		
IZVANNASTAVNE	OPIS I DATUM OSTVARENE AKTIVNOSTI	ECTS
Stručni rad iz područja studija u časopisu indeksiranom u drugim sekundarnim publikacijama (20 ECTS)		
Rad iz područja studija objavljen u zbornicima radova sa stručnih skupova s međunarodnim sudjelovanjem (10 ECTS)		
Rad iz područja studija prezentiran na domaćem znanstvenom skupu (8 ECTS)		
Rad iz područja studija prezentiran na domaćem stručnom skupu (6 ECTS)		
Rad iz područja studija u ostalim neindeksiranim časopisima prema procjeni voditelja studija (4 ECTS)		
Rad iz područja studija u ostalim javnim glasilima prema procjeni voditelja studija (2 ECTS)		
Sudjelovanje na javnom predavanju, javnoj tribini, okruglom stolu i sl. iz područja studija (1 ECTS)		
Prisustvovanje tečaju trajnog usavršavanja u zemlji i inozemstvu (max 20 ECTS)	1.Sudjelovanje na 8 konferenciji CROLAB-a „Kompetetnost laboratorija 2012“ u Šibeniku, 2012. 2.Seminar „New approaches in Classical Chemistry analysis“, Labena u Zagrebu, 2013 3.Edukacija: „Što je GMO“, Hrvatski zavod za norme u Zagrebu,2014. 4. „Proljetni seminar GS1 standardi i EU regulativa“, GS1 u Zagrebu,2014. 5. „ 1. Hrvatska konferencija o procjeni rizika porijeklom iz hrane“. HAH u Osijeku 2015. 6. Seminar „Zakon o informiranju potrošača“ , JS Hamilton Croatia u Zagrebu,2016. 7. „ 2. Hrvatska konferencija o procjeni rizika porijeklom iz hrane“. HAH u Osijeku 2017	
Ostalo (prema procjeni Odbora za poslijediplomske		
UKUPNO ECTS BODOVA STEČENIH IZVANNASTAVNIM AKTIVNOSTIMA (najmanje 20 odn. 18 ECTS bodova)		**7**
UKUPNO ECTS BODOVA STEČENIH POLAGANJEM ISPITA (najmanje 40 odn. 42 ECTS boda)		**60**
UKUPNO STEČENIH ECTS BODOVA (najmanje 60 ECTS bodova)		**67**

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

Ovjerava voditelj studija: _____

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

Ana Batušić
Domagović 23 G, 10450 Jastrebarsko
091 8864 077
ana.batusic@gmail.com

Naziv studija: Kvaliteta i sigurnost hrane
Matični broj studenta: 2500 / KSH
Akad. godina upisa: 2013/2014.
Zagreb, 08.01.2018.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG
FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

PREDMET: **Prijava teme završnog rada**

Prijavljujem temu završnog rada pod naslovom *"*Razvoj i senzorsko ispitivanje novog proizvoda aromatizirane vode" pod mentorstvom prof. dr. sc. Nade Vahčić, redovitog profesora na Prehrambeno- biotehnološkom fakultetu, Sveučilišta u Zagrebu.
Završni rad izraditi ću u kompaniji Jamnica d.d., Getaldićeva 3, 10000 Zagreb .

Molim Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da pokrene postupak za prihvaćanje predložene teme završnog rada.

Prijavi prilažem:
1. *obrazloženje predložene teme (Obrazac SPEC-1)
2. *prijedlog članova Povjerenstva za prihvaćanje teme završnog rada (Obrazac SPEC-2)
3. potvrdu za aktivnosti kojima je postignut odgovarajući broj ECTS bodova potpisanu od voditelja studija
4. kratki životopis s opisom znanstvenog ili stručnog djelovanja

- *ovaj dopis i priloge označene zvjezdicom* potrebno je popunjene poslati **elektroničkom poštom u .pdf obliku** na adresu: fakultetsko-vijece@pbf.hr (materijali moraju biti u jednom e-mailu sa naslovom u subject-u "Ime i prezime - prijava teme završnog rada")*
- *popunjeni i potpisani materijali dostavljaju se **u originalu u tri primjerka***
- *rok za dostavu materijala u originalu i e-mailom je isti (sustav će automatski odbijati sve e-mailove pristigle izvan određenoga roka)*
- ***nepotpisani materijali u originalu, netočni i/ili nepotpuni materijali, materijali u originalu koji nisu istovjetni poslanima e-mailom kao i materijali koji uopće nisu poslani e-mailom odn. nisu poslani do određenoga roka, neće se razmatrati***

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

Obrazac **SPEC-1**

Ana Batušić
Domagović 23 G, 10450 Jastrebarsko
091 8864 077
ana.batusic@gmail.com

Naziv studija: Kvaliteta i sigurnost hrane
Matični broj studenta: 2500 / KSH
Akad. godina upisa: 2013/ 2014.

OBRAZLOŽENJE TEME ZAVRŠNOG RADA
pod naslovom

Razvoj i senzorsko ispitivanje novog proizvoda aromatizirane vode
Research, development and sensory testing of new product flavoured water

Promjene u društvu kao što su promjene životnog stila, ubrzani tempo života, demografske promjene i promjene prehrambenih navika utjecale su i na stil prehrane stanovništva te na potrebu za razvojem novih proizvoda. Razumjevanje želja i sklonosti potrošača bitna je stavka, posebno zbog dinamičnih promjena potrošačkih želja koje uzrokuju brzi tempo promjena proizvoda te mogu dovesti do skraćivanja života mnogih proizvoda te bržeg zastarijevanja proizvoda.

Sigurnost proizvoda, hranjiva vrijednost, senzorska svojstva, autentičnost i trajnost glavna su obilježja hrane na koja su usmjereni zahtjevi potrošača.
Da bi opstali na tržištu, proizvodi se moraju mijenjati, razvijati, unapređivati i nadograđivati.

Svaka moderna tvrtka nastoji razvijati nove proizvode te brine o poboljšanju na postojećim proizvodima zbog zadovoljavanja želja i potreba kupaca, zbog povećanja prodaje, podizanja imidža tvrtke te nastojanja da ostane ispred konkurencije. Vrlo često se smatra da je novi proizvod samo proizvod koji predstavlja nešto inovativno, revolucionarno, nešto čega nema na tržištu. Međutim, inovativan novi proizvod je samo jedan od tipova novih proizvoda. U ovom radu je opisan razvoj nove aromatizirane vode s većom primjetnom vrijednošću, okusa Bijela jagoda kokos koji bi trebao zamijeniti proizvod koji već postoji na tržištu, unatar postojeće linije proizvoda.

Aromatizirana voda spada u kategoriju niskoenergetsko negazirano aromatizirano osvježavajućeg bezalkoholnog pića, a na hrvatskom tržištu postoje posljednjih 10-ak godina. Kako se aromatizirane vode smatraju izvorom osvježenja, posebno u ljetnim mjesecima, a zdravija su verzija negaziranih osvježavajućih pića, pronašle su svoje mjesto na tržištu. U portfelju Jamnice imamo 5 različitih okusa aromatiziranih voda koja se prodaju na različitim tržištima i uvijek postoji prostor za razvoj novog ili poboljšanje postojećeg proizvoda.

U završnom radu bit će opisan čitav proces razvoja novog proizvoda, od postavljanja same ideje, izrađivanja koncepta novog proizvoda, razvoja formulacije proizvoda i ambalaže, probne proizvodnja, te opisa senzorskih ispitivanja proizvoda.
Razvoj novog proizvoda prolazi kroz niz aktivnosti koje obično teku određenim vremenskim redoslijedom, a prate se putem gantograma u kojem je opisan tijek i trajanje svake faze procesa razvoja.Sam proces razvoja započinje idejom o novom proizvodu, koja tada prolazi razna ispitivanja i selekcije te odabir one ideje koja ima najveći potencijal za kompaniju, a prihvaćena je od strane potrošača. Po nekim izvorima, od sto ideja za razvoj

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

proizvoda tek ih 3 – 10 % uspijeva na tržištu. I to su ideje koje su prošle različite filtracijske aktivnosti u procesu razvoja novih proizvoda (Zavižić, 2011).Nakon što se dobiju povratne informacije sa tržišta, Sektor marketinga će ih detaljno analizirati, izvući zaključak i prema proceduri napraviti koncept novog proizvoda te na taj način otvoriti novi projekt. Koncept novog proizvoda u razumljivom obliku opisuje novi proizvod tj. definira karakterisitke novog proizvoda tj. sadrži bitne informacije o formulaciji novog proizvoda. Najvećim dijelom u radu bit će opisan razvoj formulacije okusa koji se razvija u razvojnom laboratoriju Jamnice, u proizvodnom pogonu Jana. Na temelju koncepta novog proizvoda u razvojnom laboratoriju proces započinje tako da tehnolozi razvojnog laboratorija kontaktiraju dobavljače sirovina zbog prikupljanja specifikacija i sirovine raznih dobavljača. Prema zadanom konceptu od pristiglih se sirovina izrađuju prve preliminarne recepture tj. priprema se novi proizvod u laboratoriju. Od samoga početka razvoja formulacije proizvoda, svaka promjena na proizvodu prati se organoleptički, tj. provode se senzorska ispitivanja. Nakon dobivenih prvih preliminarnih receptura, radi se procjena senzorskog testiranja proizvoda, na razini Sektora marketinga i Sektora razvoja i istraživanja. Ukoliko je potrebno rade se dodatne korekcije recepture te kasnije se ponavljaju senzorska testiranja na većem uzorku ljudi. U laboratoriju razvoja i istraživanja korekcije recepture novog proizvoda rade se dok god proizvod ne zadovolji senzorska očekivanja tj. dok se ne postigne zadovoljavajući okus proizvoda. U nekim slučajevima razvoj formulacije novog proizvoda može trajati i duže od godinu dana (Ćorić, 2012). U određenim slučajevima, potrebno je napraviti i senzorsku analizu okusa putem fokus grupa ili korištenjem drugih metoda Agencija za istraživanje tržišta, kako bismo i u ovoj fazi procesa razvoja dobili povratno mišljenje potrošača.

Glavno sredstvo za dobivanje informacija o mišljenju potrošača o određenom proizvodu je upravo senzorska analiza koja može dati odgovore o najvažnijim pitanjima vezanim za prehrambeni proizvod.
Senzorska ili organoleptička svojstva hrane kao aspekt kvalitete vezana su uz osjećaj ugode koji hrana može pružiti prilikom jela, a podrazumijevaju one osobine koje se mogu percipirati osjetilom vida, njuha, okusa, opipa, pa čak i sluha (Koprivnjak, 2014). U industriji pića, senzorska analiza ima veliku primjenu, od utjecaja na razvoj novog proizvoda, u svrhu poboljšanja postojećih proizvoda, prilikom zamjene neke sirovine u postojećem proizvodu, prilikom određivanja roka trajanja proizvoda ili pri odluci o produljenju roka trajanja postojećeg proizvoda, prilikom tehnoloških promjena u proizvodnji proizvoda i slično.

U eksperimentalnom dijelu rada bit će opisana usporedba nove aromatizirane vode okusa Bijela jagoda kokos sa proizvodom okusa Jagoda guava testom preferencija u paru, ranking testom, klasičnom hedonističkom skalom te Just About Right skalom. Istraživanje će se provesti na centralnoj lokaciji, kao "blind" test na uzorku od 150 ljudi, u dobi od 15-45 godina koji koji konzumiraju aromatizirane negazirane vode bar 2 do 3 puta mjesečno. Hedonističkom skalom se detektiraju male razlike u sličnoj hrani te grupne razlike u provjeri sklonosti prema hrani. Hedonistička skala bit će provedena radi procjene ukupne prihvatljivosti proizvoda.
JAR (Just About Right) skala se najčešće koristi u istraživanju nekog svojstva proizvoda te utvrđivanju da li je to svojstvo prejako, preslabo izraženo ili u pravoj mjeri. Kombinacijom ovih dviju senzorskih testova dobiva se odgovor o prihvatljivosti određenog proizvoda među sličnima.
U testovima nizanja/ svrstavanja (Ranking test), kušači trebaju kušati uzorke i poredati ih prema intenzitetu određene karakteristike proizvoda (slatkoća, kiselost, voćni okus) počevši od najnižeg prema najvišem intenzitetu.
Test uspoređenja u paru je jedan od najpoznatijeg testa koji se koristi kod ovakve vrste istraživanja, uključuje dva uzorka, a zadatak je označiti uzorak koji ima više izraženu karakteristiku proizvoda, npr. slatkoću.

Senzorska analiza novog proizvoda treba detaljno prikazati mišljenje potrošača o novom proizvodu, stupanj sviđanja i prihvatljivosti karakteristika novog proizvoda poput okusa, mirisa, arome i slatkoće, te preferenciju proizvoda u odnosu na postojeći proizvod okusa Jagoda guava, te razloge preferencije. U ovisnosti o rezultatima senzorske analize, donijet će se zaključak o budućim akcijama vezanim za budućnost proizvoda aromatizirana voda okusa Bijela jagoda kokos. Ukoliko testiranje pokaže da je proizvod prihvaćen od strane potencijalnih potrošača, proces razvoja novog proizvoda se nastavlja te slijede faze vezane za finalizaciju procesa i pripreme za prvu industrijsku proizvodnju. Međutim, ukoliko senzorska analiza pokaže da proizvod nije zadovoljio očekivanja potencijalnih potrošača, slijede akcije o kojima se malo govori, a smatraju se normalnim faza u procesu razvoja. Proces razvoja novog proizvoda tada može završiti, može se prolongirati i nastaviti raditi na korekcijama na proizvodu ili se može odgoditi i čekati pravi trenutak, kada uprava donese odluku o ponovnoj aktivaciji ovog ili sličnog okusa.

Radna literatura:

1. Kotler, P., (2001), Upravljanje marketingom. Zagreb: MATE d.o.o., str. 307
2. Kotler P., (1994), Upravljanje marketingom: Analiza, planiranje, primjena i kontrola, Informator, str. 392
3. Grbac, B., Meler, M., (2007), Realizacija poslovne ideje – od ideje do proizvoda/usluge, Ministarstvo gospodarstva, rada i poduzetništva, Zagreb
4. Buntak K., Drožđek I., Čovran L., (2015), Upravljanje razvojem proizvoda, Technical journal 9, 1(2015), 104-111, ISSN 1846-6168 UDK 658.6.
5. Ćorić, D., (2012), Razvoj novog proizvoda u Jamnici d.d., Završni rad, Callidus – ustanova za obrazovanje odraslih, Zagreb.
6. Ribarić, D., Poslovna ideja i proces razvoja proizvoda, Visoka škola za menadžment u turizmu i informatici, Virovitica.
7. Zavižić, Ž., (2011), Osnove marketinga, Udžbenik visoke poslovne škole, Zagreb
8. Herceg, Z., (2011), Razvoj novih prehrambenih proizvoda te primjena novih trendova u sušenju hrane, ppt prezentacija, Zadar.
9. Mihajlović, A., Gajić, J., Živković, R., Brdar, I., Bokić, M., (2015), Novi komunikacioni kanali u procesu difuzije inovacija, Marketing and trade, DOI: 10.15308/Synthesis-2015-588-593.
10. Knapić, Salamon, Đ., Matković, B., (2009), Važnost istraživanja potrošača i distribuiranog R&D u ranim stupnjevima razvoja novog prehrambenog proizvoda, Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam 4 (3-4), 69-76 (2009).
11. Benner M. (2005): The Chain Information Model: A Systematic Approach for Food Product Development. Ph.D. Thesis (Wageningen University, Netherlands)
12. Procedura za razvoj novog/ reformulaciju postojećeg proizvoda. Preuzeto sa web stranice: http://iso.jamnica.hr/jamnica/ . Pristupljeno: listopad 2017.
13. Koncept novog proizvoda . Preuzeto sa web stranice: http://iso.jamnica.hr/jamnica/dokumentacija/formulari . Pristupljeno: listopad 2017.
14. Nakić, S., (2013), Menadžer proizvoda i životni ciklus proizvoda na tržištu, UDK 658:007 Stručni rad Uzarići 202, Široki Brijeg, BiH,, Praktični menadžment, Vol. IV, br. 2, str. 85-93.
15. Meilgaard, M., Civille, G. V, Carr, B. T. (1991.): Sensory evaluation techniques - 2 izd., CRC Press, Inc. Boca Raton.

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

16. Zorić, M., Životni ciklus proizvoda. Preuzeto sa web stranice : https://www.biznis-akademija.com/zivotni-ciklus-proizvoda. Pristupljeno : listopad 2017.
17. Kotler, P., Sonders, D., & Armstrong, G. (2007). Principi marketinga. Beograd: Mate.
18. Koprivnjak, O. (2014) Kvaliteta, sigurnost i konzerviranje hrane, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci, Rijeka.

Zagreb, 08.01.2018.

_____
potpis studenta

Odobravam predloženi naslov i obrazloženje teme završnog rada i suglasan sam da nadzirem izradu predloženog završnog rada.

_____
potpis mentora

Prihvaćeno na sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

_____
prof. dr. sc. Blaženka Kos

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

Ana Batušić
Domagović 23 G, 10450 Jastrebarsko
091 8864 077
ana.batusic@gmail.com

Obrazac **SPEC-2**

Naziv studija: Kvaliteta i sigurnost hrane
Matični broj studenta: 2500 / KSH
Akad. godina upisa: 2013/ 2014.

PRIJEDLOG ČLANOVA POVJERENSTVA
ZA PRIHVAĆANJE TEME ZAVRŠNOG RADA
pod naslovom

Razvoj i senzorsko ispitivanje novog proizvoda aromatizirane vode.
Research, development and sensory testing of new product flavoured water.

	Akad. stupanj	Ime i prezime	Znanstveno-nastavno zvanje ili znanstveno zvanje	Ustanova izbora u zvanje / ustanova zaposlenja	Položaj u Povjerenstvu
1.	Dr.sc.	Branka Levaj	red.prof	PBF	predsjednik
2.	Dr.sc.	Nada Vahčić	red.prof.	PBF	član (mentor)
3.	Dr.sc.	Ljiljana Primorac	red.prof.	PTF	član

- Članovi Povjerenstva za prihvaćanje teme završnog rada mogu biti samo djelatnici izabrani u znanstveno-nastavno zvanje od docenta do redovitog profesora ili znanstveno zvanje od znanstvenog suradnika do znanstvenog savjetnika.
- Jedan član Povjerenstva za prihvaćanje teme završnog rada mora biti zaposlen izvan Fakulteta i imati pri tome minimalno doktorat znanosti.

Zagreb, 08.01.2018.

_____
potpis studenta

Suglasan sam sa prijedlogom članova Povjerenstva za prihvaćanje teme završnog rada.

_____
potpis mentora

Prihvaćeno na sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

_____

prof. dr. sc. Blaženka Kos

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
Zagreb, Pierottijeva 6

OPĆI PODACI I KONTAKT STUDENTA/STUDENTICE:			
IME I PREZIME:	**Ana Batušić**		
Adresa:	Domagović 23 G, 10450 Jastrebarsko		
Telefon/mobitel:	091 8864 077		
e-pošta:	*ana.batusic@gmail.com*		
Naziv poslijediplomskog specijalističkog studija:		**Matični broj studenta/studentice:**	**Akad. god. upisa u 1. godinu studija:**
Kvaliteta i sigurnost hrane		2500 / KSH	2013/2014.

EVIDENCIJA STEČENIH ECTS BODOVA U SVRHU PRIJAVE TEME ZAVRŠNOG RADA		
IZVANNASTAVNE AKTIVNOSTI	OPIS I DATUM OSTVARENE AKTIVNOSTI	ECTS
Stručni rad iz područja studija u časopisu indeksiranom u drugim sekundarnim publikacijama (20 ECTS)		
Rad iz područja studija objavljen u zbornicima radova sa stručnih skupova s međunarodnim sudjelovanjem (10 ECTS)		
Znanstveni rad u časopisu indeksiranom u CC ili SCI s if jednakim ili većim od 0,5000 (max. 75 ECTS)	Trontel, Antonija; Batušić, Ana; Gusić, Ivana; Slavica, Anita; Šantek, Božidar; Novak, Srđan. Production of D- and L-Lactic Acid by Mono- and Mixed Cultures of Lactobacillus sp.. // Food technology and biotechnology. 49 (2011) , 1; 75-82 (članak, znanstveni).	**75**
Rad iz područja studija prezentiran na domaćem znanstvenom skupu (8 ECTS)	Trontel, Antonija; Gusić, Ivana; Batušić, Ana; Slavica, Anita; Novak, Srđan. Lactic acid production by bacterium Lactobacillus amylovorus DSM 20531T // Book of Abstracts - Bioprocess Engineering Course 14th – 19th September 2008, Supetar, Island Brač, Croatia. 20-20 (poster,sažetak,znanstveni).	**8**
Rad iz područja studija prezentiran na domaćem stručnom skupu (6 ECTS)		
Rad iz područja studija u ostalim neindeksiranim časopisima prema procjeni voditelja studija (4 ECTS)		
Rad iz područja studija u ostalim javnim glasilima prema procjeni voditelja studija (2 ECTS)		
Sudjelovanje na javnom predavanju, javnoj tribini, okruglom stolu i sl. iz područja studija (1 ECTS)		

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

Prisustvovanje tečaju trajnog usavršavanja u zemlji i inozemstvu (max 20 ECTS)	" Sustav upravljanja zaštitom okoliša ISO 14 001:2004 & " Interni audit sustava upravljanja zaštitom okoliša ISO 14001: 2004 ", 07.-09.07.2010., Zagreb, Adria kvaliteta "Trends & Concepts for a Changing Environment ", 19.-21.05.2011. Umag, Doehler Natural food & beverage ingredients "Upravljanje projektima" 21.-22.02.2012., Zagreb, Innovation and leadership business academy " We bring ideas to life", 24.-26.05.2012. Dubrovnik, Doehler Natural food & beverage ingredients " Trends and innovations in beverage technology 2014", 24.-25.04.2014., Beč, Akras let there be taste " Market trends 2014", 05.-07.06.2014., Opatija, Doehler Natural food & beverage ingredients	**17**
Ostalo (prema procjeni Odbora za poslijediplomske studije)		
UKUPNO ECTS BODOVA STEČENIH IZVANNASTAVNIM AKTIVNOSTIMA		**100**
UKUPNO ECTS BODOVA STEČENIH POLAGANJEM ISPITA		**50**
UKUPNO STEČENIH ECTS BODOVA (najmanje 40 ECTS bodova)		**150**
Ovjerava voditelj studija: _____		

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

Kratki životopis:

Zovem se Ana Batušić, rođena sam 08.12.1981. u Zagrebu, općina Črnomerec. Školovanje sam započela upisom osnovne škole 1988. godine u Jastrebarskom, područna škola Cvetković. Osnovnu školu završavam 1996. godine kada upisujem Opću gimnaziju Jastrebarsko. Gimnazijsko školovanje završavam 2000. godine te tada upisujem Prehrambeno biotehnološki fakultet u Zagrebu, studij Biotehnologija, smjer Biokemijsko inženjerstvo. Diplomski rad na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu izradila sam u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, na temu 'Utjecaj izvora ugljika na proizvodnju mliječne kiseline s pomoću bakterija *Lactobacillus delbrueckii* i *Lactobacillus amylovorus* DSM 20531^{T}.
U ožujku 2009. godine se zapošljavam u Jamnici d.d. na mjesto Mikrobiologa u Kontrolno analitičkom laboratoriju pogona Juicy, gdje stječem rano iskustvo do 2011. godine kada počinjem raditi u Razvojno istaživačkom laboratoriju Jamnice gdje radim i danas. Materinji jezik mi je hrvatski, a koristim i engleski jezik vrlo dobro, te imam osnovno znanje njemačkom jezika. Od rada na osobnom računalu koristim vrlo dobro programe Microsoft Office paketa, Wolfram Research Mathematica te Internet, te imam vozačku dozvolu B-kategorije. Tehničke vještine i kompeticije sam stekla odrađujući studensku praksu u Laboratoriju za kontrolu kvalitete, Jamnica d.d., izradom diplomskog rada u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo Prehrambeno biotehnološkog fakulteta u Zagrebu te radnim iskustvom u Kontrolno analitičkom laboratoriju te Razvojno istraživačkom laboratoriju Jamnice d.d. Od kompeticija pokazujem fleksibilnost, predanost, kreativnost, dijeljenje znanja i informacija, sklonost timskom radu te organizacijske sposobnosti i komunikativnost. Udana sam i majka sam jednog djeteta, djevojčice od 18. mjeseci. Stručni planovi su mi daljnje usavršavanje u struci i timskom radu te stjecanje više razine komunikacijskih vještina.

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

Ana Kurtanjek
IV. Južna obala 6, 10 020 Zagreb
Mob.: +385 99 218 9754
ana.kurtanjek@jamnica.hr

Naziv studija: Poslijediplomski specijalistički studij " Kvaliteta i sigurnost hrane "
Matični broj studenta: 2501/KSH
Akad. godina upisa: 2013/2014

Zagreb, 12. siječnja 2018.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG
FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

PREDMET: **Prijava teme završnog rada**

Prijavljujem temu završnog rada pod naslovom

"Uvođenje IFS-a u proizvodnju mineralnih voda i bezalkoholnih pića"

pod mentorstvom prof. dr.sc. Mara Banović.

Završni rad izraditi ću u Jamnici d.d., pogonu za proizvodnju mineralnih voda i bezalkoholnih pića Pisarovina, V. Nazora 57, 10451 Pisarovina.

Molim Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da pokrene postupak za prihvaćanje predložene teme završnog rada.

Ana Kurtanjek

Prijavi prilažem:
1. *obrazloženje predložene teme (Obrazac SPEC-1)
2. *prijedlog članova Povjerenstva za prihvaćanje teme završnog rada (Obrazac SPEC-2)
3. potvrdu za aktivnosti kojima je postignut odgovarajući broj ECTS bodova potpisanu od voditelja studija
4. kratki životopis s opisom znanstvenog ili stručnog djelovanja

Obrazac **SPEC-1**

Ana Kurtanjek
IV. Južna obala 6, 10 020 Zagreb
Mob.: +385 99 218 9754
ana.kurtanjek@jamnica.hr

Naziv studija: Poslijediplomski specijalistički studij " Kvaliteta i sigurnost hrane "
Matični broj studenta: 2501/KSH
Akad. godina upisa: 2013/2014

OBRAZLOŽENJE TEME ZAVRŠNOG RADA
pod naslovom

Uvođenje IFS-a u proizvodnju mineralnih voda i bezalkoholnih pića
Implementation of IFS for mineral water and non-alcoholic beverage production

Poboljšanje uvjeta života stanovništva je jedan od glavnih zadataka svakog društva. Kada se govori o kvaliteti života tu se svakako podrazumijeva briga o proizvodnji i distribuciji sigurne i kvalitetne hrane. Republika Hrvatska je preuzela pravnu stečevinu Europske unije za područje sigurnosti hrane. Sigurnost hrane podrazumijeva sigurnu i zdravstveno ispravnu hranu duž cjelokupnog lanca prehrane „od polja do stola“ koji uključuje proizvodnju, preradu i skladištenje hrane, te transport i stavljanje na tržište (Havranek i Tudor Kalit, 2014). Subjekti u poslovanju s hranom su primarno odgovorni za hranu u svim fazama koje su pod njihovom kontrolom. Oni su obavezni uvesti sustav samokontrole utemeljene na načelima sustava analize rizika i kritičnih kontrolnih točaka HACCP-a (Hazard Analysis and Control Critical Points), te primjenjivati principe dobre higijenske prakse (Zakon, 2013.). Zakonom o hrani postavljen je temelj integriranog sustava sigurnosti hrane u svrhu osiguranja visoke razine zaštite zdravlja ljudi i interesa potrošača te zdravstvene ispravnosti hrane (Vodič, 2011). Sustavi upravljanja kvalitetom (engl. Quality Management Systems - QMS) neophodni su u svakom sektoru prehrambene industrije kako bi se osigurala kvalitetna i sigurna hrana za potrošače (Filipović i sur., 2008). Broj subjekata u poslovanju s hranom koji usvajaju QMS kako bi poboljšali konkurentnost na globalnom tržištu kontinuirano raste (Karipidis i sur. 2009). Zbog složenih izazova u današnjem lancu opskrbe hranom, mnogi najveći svjetski trgovci hranom potražuju certifikat dobavljača kroz programe Global Food Safety Initiative (GFSI), koji uključuju: International Food Standard (IFS), British Retail Consortium (BRC), Safe Quality Food (SQF), Food Safety system Certification (FSSC), GLOBAL G.A.P., Best Aquaculture Practices (BAP) i CanadaGAP (NSF, 2017). Ovi globalni standardi obuhvaćaju sve dijelove mreže opskrbnog lanca hranom, proces pakiranja, ambalažni materijal, skladištenje i distribuciju za primarne proizvođače, proizvođača i distributere. Misija GFSI je jačanje povjerenja potrošača u hranu kupljenu na prodajnim mjestima, ujednačiti pravila kroz standarde, sklad između zemalja, te smanjiti troškove za dobavljače (Havinga, 2006). U namjeri opstanka na tržištu koje postaje sve konkurentnije, kompanije sve više usvajaju standarde hrane i podvrgavaju se reviziji sigurnosti hrane kako bi

održale certifikaciju (Erceg, 2015). Certificirani standardi ukazuju na podizanje nivoa uspješnosti, pa dolazi do stalnih poboljšanja i novih pristupa u ovom području. IFS je GFSI priznati standard koji propisuje zahtjeve za sigurnost i kvalitetu hrane za subjekte u poslovanju sa prehrambenim proizvodima. IFS certifikacijom, kao privatnim standardom, povećavaju se bilateralni trgovinski tokovi, što ilustrira rastući potencijal IFS-a (Ehrich i Mangelsdorf, 2017). Kako kod velikih proizvođača hrane raste značaj normi udruženja robnih lanaca, IFS Food standard postao je osnovno mjerilo pri uspoređivanju i ocjenjivanju učinkovitosti funkcioniranja kako proizvodnih sustava tako i sustava upravljanja sigurnošću hrane (IFS Food, 2014). Standard integrira upravljanje sigurnošću hrane sa sustavom upravljanja kvalitetom, a posljedica toga je smanjenje troškova implementacije i održavanja sustava. Standard omogućava harmoniziranu implementaciju HACCP koncepta koji je temelj svih sustava upravljanja u proizvodnji i prometu hrane, pri čemu postaje poboljšan i oslobođen nepotrebnog i često glomaznog administriranja. Cilj svega je težnja poslovnoj izvrsnosti u segmentu hrane uvođenjem najboljih praksi s usmjerenjem na potpunu zaštitu potrošača, povećanje korektivnih aktivnosti u proizvodnom procesu i smanjenje incidenata s hranom (Petričević, 2017).

Osnovne hipoteze od kojih polazi ovaj rad jesu: certificiranje IFS-a važan je preduvjet prehrambenih industrija za podizanje razine uspješnosti i opstanka poduzeća na sve konkurentnijem domaćem i stranom tržištu i certificiranjem IFS-a postiže se bolja kontrola nad proizvodnim procesima što rezultira sigurnijim proizvodima. U radu će se prikazati temeljni ciljevi IFS-a, te ukazati na njegov doprinos uspješnosti poslovanja poduzeća. Cilj ovog istraživanja je prikazati postupke i načine implementacije IFS-a u proizvodnju mineralnih voda i bezalkoholnih pića, ukazati na važnost certificiranja prema IFS-u kao važnom preduvjetu u njihovoj proizvodnji i prodaji kroz nove trgovačke lance te utvrditi u kojoj mjeri se certificiranjem ovaj standard povećava učinkovitost proizvodnje.

LITERATURA

1. Erceg, A. (2015) International Food standard and food safety supply chain of Croation chocolate producer-implication for the final products transportation. Proceedings of The 15th International Scientific Conference. Osijek, str. 209-222.
2. Ehrich, M., Mangelsdorf, A. (2018) The role of private standards for manufactured food exports from developing countries. *World development*. **101**, 16-27.
3. Filipović, I., Njari, B., Kozačinski, L., Cvrtila Fleck, Ž., Mioković, B., Zdolec, N., Dobranić, V. (2008) Sustavi upravljanja u kvalitetom u prehrambenoj industriji. *Meso.* **10**, 435-438.
4. Havinga, T. (2006) Private regulation of food safety by supermarkets. *Law & Policy*. **28**, 515-533.

5. Havranek, J., Tudor Kalit, M. (2014) Sigurnost hrane: od polja do stola. M.E.P.d.o.o., Zagreb.
6. IFS Food (2014) Standard za auditiranje kvalitete i sigurnosti hrane za prehrambene proizvode. Verzija 6.
7. Karipidis, P., Athanassiadis, K., Aggelopoulos, S., Giompliakis, E. (2009) Factors affecting the adoption of quality assurance systems in small food enterprises. *Food Control*, **20**, 93-98.
8. National Sanitation Foundation- NSF (2017). Global Food Safety Initiative (GFSI) Certification. <http://www.nsf.org/services/by-industry/food-safety-quality/global-food-safety-certification>. Pristupljeno 11.prosinca 2017.
9. Petričević, I. (2017) Dokumentacija upravljanja sustavima poslovanja. <http://iso.jamnica.hr/jamnica/ >. Pristupljeno 22. studenog 2017.
10. Vodič-sljedivost, povlačenje i opoziv hrane (2011.), Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, Zagreb.
11. Zakon o hrani (2013) *Narodne novine* **81**, Zagreb.

Zagreb, 12. siječnja 2018.

_____
potpis studenta

Odobravam predloženi naslov i obrazloženje teme završnog rada i suglasan sam da nadzirem izradu predloženog završnog rada.

_____
potpis mentora

Prihvaćeno na sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

_____
prof. dr. sc. Blaženka Kos

Obrazac **SPEC-2**

Ana Kurtanjek
IV. Južna obala 6, 10 020 Zagreb
Mob.: +385 99 218 9754
ana.kurtanjek@jamnica.hr

Naziv studija: Poslijediplomski specijalistički studij " Kvaliteta i sigurnost hrane "
Matični broj studenta: 2501/KSH
Akad. godina upisa: 2013/2014

PRIJEDLOG ČLANOVA POVJERENSTVA
ZA PRIHVAĆANJE TEME ZAVRŠNOG RADA
pod naslovom

Uvođenje IFS Food standarda u proizvodnju mineralnih voda i bezalkoholnih pića
Implementation of IFS Food Standards for mineral water and non-alcoholic beverage production

	Akad. stupanj	Ime i prezime	Znanstveno-nastavno zvanje ili znanstveno zvanje	Ustanova izbora u zvanje / ustanova zaposlenja	Položaj u Povjerenstvu
1.	Dr.sc.	Josip Ćurko	doc.		predsjednik
2.	Dr.sc.	Mara Banović	prof.		član (mentor)
3.	Dr.sc.	Ljiljana Primorac	prof.		član

- Članovi Povjerenstva za prihvaćanje teme završnog rada mogu biti samo djelatnici izabrani u znanstveno-nastavno zvanje od docenta do redovitog profesora ili znanstveno zvanje od znanstvenog suradnika do znanstvenog savjetnika.
- Jedan član Povjerenstva za prihvaćanje teme završnog rada mora biti zaposlen izvan Fakulteta i imati pri tome minimalno doktorat znanosti.

Zagreb, 12. siječnja 2018.

_____
potpis studenta

Suglasan sam sa prijedlogom članova Povjerenstva za prihvaćanje teme završnog rada.

_____
potpis mentora

Prihvaćeno na sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

_____
prof. dr. sc. Blaženka Kos