KLASA: 602-04/17-01/02
URBROJ: 251-69-01-17-29
Zagreb, 24. ožujka 2017.

P O Z I V

na **6. redovitu sjednicu** Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad. god. 2016./2017. koja će se održati 31.03.2017. godine u Vijećnici Fakulteta s početkom u 10,00 sati.

D n e v n i r e d:

1. Verifikacija zapisnika 5. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 28. veljače 2017. godine
2. Izvješće dekana prof. dr. sc. Damira Ježeka
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. Provođenje postupka za izbor dekana Fakulteta za mandatno razdoblje 2017./2018. i 2018./2019.
   a) zapisnik o otvaranju prijedloga predloženika za dekana
   b) kratko usmeno predstavljanje Programa rada predloženika za dekana
   c) javno glasovanje o prihvaćanju pristupnika za dekana
8. Prihvaćanje privremenog izvješća o provedenim izborima za Studentski zbor Sveučilišta u Zagrebu i Studentski zbor Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
9. Prihvaćanje izmjena i dopuna Poslovnika o radu Fakultetskog vijeća
10. Potvrde Senata Sveučilišta u Zagrebu sa sjednice održane 14. ožujka 2017. godine o izboru u znanstveno-nastavna zvanja:
    10.1. **prof. dr. sc. Mara Banović** izabrana u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor u trajnom zvanju**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija, znanstvena grana (4.05.01) Inženjerstvo
    10.2. **izv. prof. dr. sc. Ksenija Durgo** izabrana u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
    10.3. **izv. prof. dr. sc. Višnja Gaurina Srček** izabrana u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
    10.4. **izv. prof. dr. sc. Suzana Rimac Brnčić** izabrana u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
11. Potvrde Vijeća biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu sa sjednice održane 8. ožujka 2017. godine o izboru u znanstveno-nastavna zvanja:
    11.1. **doc. dr. sc. Igor Slivac** izabran u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **izvanredni profesor na vrijeme od pet godina,** za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
    11.2. **dr. sc. Marina Cvjetko Bubalo** 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 (4.04.03) Inženjerstvo
    11.3. **dr. sc. Davor Valinger**, izabran 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

12. Odluke Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti sa sjednice održane 17. ožujka 2017. godine o izboru u znanstveno zvanje:
    12.1. **izv. prof. dr. sc. Jasna Mrvčić** izabrana u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
    12.2. **doc. dr. sc. Danijela Bursa Kovačević** izabrana u znanstveno zvanje: **znanstveni savjetnik**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
    12.3. **doc. dr. sc. Irena Keser** izabrana u znanstveno zvanje: **viši znanstveni suradnik**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam
    12.4. **dr. sc. Darija Vranešić Bender, naslovna docentica PBF-a** izabrana u znanstveno zvanje: **viši znanstveni suradnik**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam
    12.5. **doc. dr. sc. Ines Banjari,** Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, izabrana u znanstveno zvanje: **viši znanstveni suradnik**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam
    12.6. **dr. sc. Ivana Rumora Samarin, poslijedoktorandica** izabrana u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam
    12.7. **dr. sc. Tibor Janči** izabran u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
    12.8. **dr. sc. Mario Novak, poslijedoktorand** izabran u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
    12.9. **dr. sc. Damir Oros, poslijedoktorand** izabran u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
13. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Ingrid Bauman PBF
    2. prof. dr. sc. Damir Ježek PBF
    3. prof. dr. sc. Damir Magdić PTF, Osijek

    o ispunjavanju uvjeta za **izbor dr. sc. Maje Benković, poslijedoktorandice i znanstvene suradnice,** 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 (4.05.01) Inženjerstvo
14. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan PBF
    2. prof. dr. sc. Mirjana Pavlica PMF, Zagreb
    3. prof. dr. sc. Nives Pećina-Šlaus MF, Zagreb

    o ispunjavanju uvjeta za **izbor dr. sc. Tomislava Vladušića, poslijedoktoranda i znanstvenog suradnika,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, za:
    - znanstveno područje (8.) Interdisciplinarno područje znanosti
    - izborno polje (1.05.) Biologija
    - izborno polje (3.01.) Temeljne medicinske znanosti
15. a) Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. izv. prof. dr. sc. Lidija Barišić PBF
    2. doc. dr. sc. Veronika Kovač PBF
    3. prof. dr. sc. Srđanka Tomić-Pisarović PMF, Zagreb

    o provođenju **dijela** natječajnog postupka za **izbor** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **docent na vrijeme od pet godina**, u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za organsku kemiju, za:
    - znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti
    - znanstveno polje (1.04.) Kemija

    te upućivanje pristupnika za stjecanje znanstvenog zvanja pri ovlaštenom Fakultetu kemijskog inženjerstva i tehnologije Sveučilišta u Zagrebu.

b) Za člana Stručnog povjerenstva za provođenje postupka za izbor u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** pri ovlaštenom Fakultetu kemijskog inženjerstva i tehnologije Sveučilišta u Zagrebu predlaže se **doc. dr. sc. Veronika Kovač**.

16. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. Andrea Šupih Kvaternik, prof. v. pred. PBF
    2. izv. prof. dr. sc. Lovorka Zergollern-Miletić Učiteljski fakultet, Zagreb
    3. dr. sc. Zrinjka Glovacki Bernardi, red. prof. u trajnom zvanju FF, Zagreb

    o provedenom natječajnom postupku i **izboru Dijane Njerš, prof.** u nastavno zvanje i na radno mjesto: **viši predavač**, za:
    - znanstveno područje (6.) Humanističke znanosti
    - znanstveno polje (6.03.) Filologija
    - znanstvena grana (6.03.06) Anglistika

17. a) Pokretanje postupka za davanje mišljenja o ispunjavanju uvjeta za **izbor prof. dr. sc. Olivere Koprivnjak**, **znanstvene savjetnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor u trajnom zvanju (**po natječaju Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Rijeci), za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija
    - znanstvena grana (4.05.04) Sigurnost i kvaliteta hrane

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. dr. sc. Nada Vahčić, red. prof. u trajnom zvanju PBF
    2. dr. sc. Branka Levaj, red. prof. u trajnom zvanju PBF
    3. dr. sc. Ljiljana Primorac, red. prof. u trajnom zvanju PTF, Osijek

18. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-03/148, URBROJ: 380-012/246-16-3, od 30. lipnja 2016.) za **izbor izv. prof. dr. sc. Irene Landeka Jurčević**, **znanstvene savjetnice** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina** za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

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

19. 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. Mie Kurek**, **znanstvene suradnice** 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 (4.05.01) Inženjerstvo

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Kata Galić PBF
    2. prof. dr. sc. Duška Ćurić PBF
    3. izv. prof. dr. sc. Sandra Voća AF, Zagreb

20. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Zoran Herceg PBF
    2. izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak PBF
    3. prof. dr. sc. Drago Šubarić PTF, Osijek

    o provedenom natječajnom postupku i izboru **Višnje Stulić, magistrice inženjerke prehrambenog inženjerstva** u suradničko zvanje i na radno mjesto: **asistent**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

    na određeno vrijeme s punim radnim vremenom u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo,

Laboratorij za procesno-prehrambeno inženjerstvo.

21. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Draženka Komes PBF
    2. prof dr. sc. Helga Medić PBF
    3. prof.dr. sc. Dubravka Škevin PBF

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

    na određeno vrijeme u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda do povratka nenazočne doc. dr. sc. Ane Belščak-Cvitanović.
22. 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 u suradničko zvanje i na razvojno radno mjesto: **poşlijedoktorand**, u Zavodu za kemiju i biokemiju, Laboratorij za biokemiju, **na određeno vrijeme u punom radnom vremenu**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
    - znanstvena grana (4.04.04) Molekularna biotehnologija

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Vladimir Mrša PBF
    2. izv. prof. dr. sc. Renata Teparić PBF
    3. izv. prof. dr. sc. Irena Landeka Jurčević PBF
23. a) Pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/17-03/43, URBROJ: 380-012/246-17-2, od 24. veljače 2017.) za izbor u suradničko zvanje: **asistent**, u Zavodu za biokemijsko inženjerstvo, Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama, **na određeno vrijeme u punom radnom vremenu**, do povratka dr. sc. Marine Svetec Miklenić s rodiljnog dopusta, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija

    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Ivan-Krešimir Svetec PBF
    2. doc. dr. sc. Anamarija Štafa PBF
    3. prof. dr. sc. Blaženka Kos PBF
24. Prijedlog Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo za kandidaturu **dr. sc. Ivone Elez Garofulić** za Nagradu najboljim mladim znanstvenicima iz područja Dunavske regije za 2017. godinu Danubius
25. a) Izvješće Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Antonije Grbavac, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, naslova **„Mehanizmi ugradnje proteina Scw4 i Scw10 u staničnu stijenku kvasca *Saccharomyces cerevisiae* i njihova fiziološka uloga“**, izrađenog pod mentorstvom dr. sc. Vladimira Mrše, red. prof. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

    b) Imenovanje Povjerenstva za obranu doktorskog rada u sastavu:
    1. izv. prof. dr. sc. Renata Teparić PBF (predsjednik)
    2. doc. dr. sc. Igor Stuparević PBF
    3. izv. prof. dr. sc. Ita Gruić Sovulj PMF, Zagreb
    4. dr. sc. Dušica Vujaklija, viša znan. sur. IRB, Zagreb (zamjena)
26. a) Izvješće Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Maje Ćurić Delač, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, naslova **„Nutritivni status i potrebe pacijenata nakon transplantacije jetre i/ili bubrega“**, izrađenog pod mentorstvom dr. sc. Ivančice Delaš, red. prof. Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

    b) Imenovanje Povjerenstva za obranu doktorskog rada u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić PBF (predsjednik)
    2. prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić PBF
    3. doc. dr. sc. Slavica Potočki MF, Zagreb

4. izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić PBF (zamjena)

27. Izvješće Povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Draženka Komes PBF (predsjednik)
    2. prof. dr. sc. Lea Smirčić Duvnjak MF, Zagreb (odabrani prvi mentor)
    3. izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić PBF (odabrani drugi mentor)
    4. prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić PBF
    5. prof. dr. sc. Ivančica Delaš MF, Zagreb

    za ocjenu teme i predlaganje mentora doktorskog rada **Saše Magaša, dr. med.**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, naslova **„Djelotvornost prehrambenog portfelja (prehrambena vlakna, ginseng i *Salvia hispanica* L.) u poboljšanju lipidograma oboljelih od dijabetesa tipa 2“**, uz prijedlog izmjene naslova tako da glasi **„Utjecaj prehrambenog portfelja (prehrambena vlakna, ginseng i *Salvia hispanica* L.) na lipidogram oboljelih od šećerne bolesti tipa 2“**
    i prijedlog imenovanja mentora:
    1. prof. dr. sc. Lea Smirčić Duvnjak MF, Zagreb
    2. izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić PBF

28. a) Prijava teme doktorskog rada **Tamare Sorić, mag. nutr.**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam, studijskog smjera Nutricionizam, naslova **„Prehrambene navike i utjecaj nutritivne intervencije na parametre metaboličkog sindroma u hospitaliziranih osoba oboljelih od shizofrenije“**.
    b) Imenovanje Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora u sastavu:
    1. doc. dr. sc. Martina Bituh PBF (predsjednik)
    2. doc. dr. sc. Ivana Rumbak PBF (odabrani prvi mentor)
    3. dr. sc. Mladen Mavar, znan. sur. Psihijatrijska bolnica Ugljan (odabrani drugi mentor)
    4. prof. dr. sc. Irena Colić Barić PBF
    5. prof. dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić PTF, Osijek

29. a) Izvješće Stručnog povjerenstva o ocjeni završnog rada **Renate Matić, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Kvaliteta i sigurnost hrane, naslova **„Postupak notifikacije nacionalnih propisa s usporedbom nacionalnih propisa pojedinih zemalja Europske unije vezano za kvalitetu sira“**.
    b) Imenovanje Stručnog povjerenstva za obranu završnog rada u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Rajka Božanić PBF (predsjednik)
    2. prof. dr. sc. Mara Banović PBF (mentor)
    3. dr. sc. Sanja Kolarić Kravar Ministarstvo poljoprivrede RH
    4. prof. dr. sc. Nada Vahčić PBF (zamjena)

30. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. doc. dr. sc. Marina Krpan PBF (predsjednik)
    2. izv. prof. dr. sc. Sanja Vidaček PBF (mentor)
    3. izv. prof. dr. sc. Željka Cvrtila VF, Zagreb

    za prihvaćanje teme završnog rada **Marka Milića, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Upravljanje hranom, naslova **„Utjecaj temperature na nastajanje histamina tijekom skladištenja srdele“**.

31. R a z n o

DEKAN

prof. dr. sc. Damir Ježek

KLASA: 602-04/17-01/02
URBROJ: 251-69-01-17-23
Zagreb, 28. veljače 2017.

Z A P I S N I K

sa **5. redovite sjednice** Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad. god. 2016./2017. održane 28.02.2017. 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. D.Iveković, izv. prof. dr. sc. I.Jakaša, doc. dr. sc. M.Čakić Semenčić, izv. prof. dr. sc. I.Kmetič, doc. dr. sc. V.Kovač

Zavod za procesno inženjerstvo:
prof. dr. sc. D.Ježek, prof. dr. sc. M.Brnčić, prof. dr. sc. I.Perić, prof. dr. sc. A.Vukelić, prof. dr. sc. J.Gajdoš Kljusurić

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

Zavod za biokemijsko inženjerstvo:
prof. dr. sc. J.Frece, izv. prof. dr. sc. A.Starčević, izv. prof. dr. sc. V.Gaurina Srček, prof. dr. sc. B.Kos, prof. dr. sc. P.Horvat, prof. dr. sc. V.Zechner-Krpan, izv. prof. dr. sc. R.Hraščan, izv. prof. dr. sc. S.Beluhan, izv. prof. dr. sc. V.Petravić Tominac, izv. prof. dr. sc. K.Durgo, izv. prof. dr. sc. I.Radojčić Redovniković, doc. dr. sc. K.Radošević, doc. dr. sc. J.Žučko

Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo:
prof. dr. sc. H.Medić, prof. dr. sc. V.Dragović-Uzelac, prof. dr. sc. K.Galić, prof. dr. sc. R.Božanić, prof. dr. sc. K.Kovačević Ganić, izv. prof. dr. sc. D.Stanzer, prof. dr. sc. T.Landeka Dragičević, izv. prof. dr. sc. S.Vidaček, doc. dr. sc. D.Novotni

Zavod za opće programe:
L.Podvalej, prof., D.Njerš, prof.

Predstavnici suradnika izabranih u suradnička zvanja:
doc. dr. sc. M.Ščetar, dr. sc. F.Dujmić, dr. sc. M.Palčić, doc. dr. sc. N.Čukelj

Predstavnici studenata:
V.Crnek, mag. ing., B.Duić, M.Soldo, A.Pinčar, K.Negovec, A.Vrkić, B.Žunar, mag. ing.

Odsutni:

Ispričani:
izv. prof. dr. sc. S.Djaković, izv. prof. dr. sc. L.Barišić, izv. prof. dr. sc. M.Čurlin, prof. dr. sc. V.Bačun-Družinam, prof. dr. sc. M.Banović, prof. dr. sc. M.Matošić, izv. prof. dr. sc. A.Režek Jambrak, dr. sc. M.Novak, dr. sc. M.Svetec Miklenić, L.Demo, J.Smoljo, B.Dušević, A.M.Gruičić, J.L. Prah

Neispričani:
izv. prof. dr. sc. T.Rezić, prof. dr. sc. A.Slavica, prof. dr. sc. Z.Herceg, prof. dr. sc. D.Komes, izv. prof. dr. sc. S.Rimac Brnčić, T.Bobek

Ostali nazočni:
Prorektorica za prostorni razvoj i kontrolu sustava kvalitete Sveučilišta u Zagrebu prof. dr. sc. M.Hruškar, tajnica Fakulteta E.Katanić, dipl. iur., sindikalni povjerenik prof. dr. sc. I.K.Svetec, 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 4. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 31.01.2017. godine
2. Izvješće dekana prof. dr. sc. Damira Ježeka
   2.1. Otpis zastarjelih potraživanja od kupaca
3. Izvješće prodekana za nastavu izv. prof. dr. sc. Zvonimira Šatalića
4. Izvješće prodekanice za znanost prof. dr. sc. Jadranke Frece
5. Izvješća odbora i povjerenstava PBF-a
6. Odluka o pokretanju postupka za izbor dekana Fakulteta za mandatno razdoblje akad. god. 2017./2018. i 2018./2019.
7. Donošenje odluke o provođenju izbora za Studentski zbor Sveučilišta u Zagrebu i Studentski zbor Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
8. Prijedlog Stručnog povjerenstva za pokretanje postupka **izbora dr. sc. Branka Tripala, umirovljenog redovitog profesora** u počasno zvanje: *professor emeritus* u akad. god. 2016./2017., za potrebe imenovanja pri Sveučilištu u Zagrebu, u sastavu:
   1. dr. sc. Duška Ćurić, red. prof. u trajnom zvanju — PBF
   2. dr. sc. Damir Ježek, red. prof. u trajnom zvanju — PBF
   3. Akademik Marin Hraste — FKIT, Zagreb
9. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
   1. prof. dr. sc. Jadranka Frece — PBF
   2. prof. dr. sc. Vesna Zechner-Krpan — PBF
   3. prof. dr. sc. Mirjana Herak Ćustić — AF, Zagreb

   o ispunjavanju uvjeta za **prijevremeni izbor izv. prof. dr. sc. Ivane Radojčić Redovniković, znanstvene savjetnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina**, za:
   - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
   - znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
   - znanstvena grana (4.04.03) Inženjerstvo
10. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Zoran Herceg — PBF
    2. izv. prof. dr. sc. Suzana Rimac Brnčić — PBF
    3. prof. dr. sc. Drago Šubarić — PTF, Osijek

    o ispunjavanju uvjeta za **izbor dr. sc. Marije Badanjak Sabolović, 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

11. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Zoran Herceg PBF
    2. izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak PBF
    3. prof. dr. sc. Drago Šubarić PTF, Osijek

    o ispunjavanju uvjeta za **izbor dr. sc. Tomislave Vukušić, 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

12. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. Andrea Šupih Kvaternik, prof. v. pred. PBF
    2. izv. prof. dr. sc. Lovorka Zergollern-Miletić Učiteljski fakultet, Zagreb
    3. dr. sc. Zrinjka Glovacki Bernardi, red. prof. u trajnom zvanju FF, Zagreb

    o provedenom natječajnom postupku i **izboru Dijane Njerš, prof.** u nastavno zvanje i na radno mjesto: **višeg predavača**, za:
    - znanstveno područje (6.) Humanističke znanost
    - znanstveno polje (6.03.) Filologija
    - znanstvena grana (6.03.06) Anglistika

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 **prijevremeni izbor doc. dr. sc. Ines Banjari, znanstvene suradnice**, u znanstveno zvanje: **viši znanstveni suradnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.06.) Nutricionizam

14. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Helga Medić PBF
    2. izv. prof. dr. sc. Sanja Vidaček PBF
    3. prof. dr. sc. Tomislav Treer AF, Zagreb

    o ispunjavanju uvjeta za **izbor dr. sc. Tibora Jančija, poslijedoktoranda**, u znanstveno zvanje: **znanstveni suradnik**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

15. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Božidar Šantek PBF
    2. prof. dr. sc. Predrag Horvat PBF
    3. prof. dr. sc. Vinko Krstanović PTF, Osijek

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

16. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Helga Medić PBF
    2. izv. prof. dr. sc. Sanja Vidaček PBF
    3. doc. dr. sc. Marina Krpan PBF

    o provedenom natječajnom postupku i izboru **dr. sc. Tibora Jančija,** u suradničko zvanje i na razvojno radno mjesto: **poslijedoktorand**, za:
    - znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
    - znanstveno polje (4.05.) Prehrambena tehnologija

    na određeno vrijeme s punim radnim vremenom u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju mesa i ribe

17. Izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:
    1. izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino PBF
    2. prof. dr. sc. Helga Medić PBF
    3. prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac PBF

    o provedenom natječajnom postupku i izboru **dr. sc. Predraga Putnika, dipl. ing. prehrambene tehnologije,** u suradničko zvanje i na razvojno radno mjesto: **poslijedoktorand**, 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, Kabinet za tehnološko projektiranje
18. a) Izvješće Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Tene Niseteo, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, **„Utjecaj nutritivnoga statusa na pojavnost nozokomijalnih gastrointestinalnih i respiratornih infekcija u pedijatrijskoj populaciji“**, izrađenog pod mentorstvom dr. sc. Sanje Kolaček, red. prof. Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

    b) Imenovanje Povjerenstva za obranu doktorskog rada u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Irena Colić Barić PBF (predsjednik)
    2. doc. dr. sc. Ivana Rumbak PBF
    3. dr. sc. Iva Hojsak, viša znan. sur. MF, Zagreb
    4. izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić PBF (zamjena)
19. Imenovanje Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Antonije Grbavac, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, naslova **„Mehanizmi ugradnje proteina Scw4 i Scw10 u staničnu stijenku kvasca *Saccharomyces cerevisiae* i njihova fiziološka uloga“**, uz suglasnost mentora dr. sc. Vladimira Mrše, red. prof. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, u sastavu:
    1. prof. dr. sc. Renata Teparić PBF (predsjednik)
    2. doc. dr. sc. Igor Stuparević PBF
    3. prof. dr. sc. Ita Gruić Sovulj PMF, Zagreb
20. R a z n o

Ad. 1.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek dao je na verifikaciju zapisnik 4. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 31.1.2017. godine.

Fakultetsko vijeće jednoglasno je verificiralo zapisnik 4. redovite sjednice Fakultetskog vijeća održane 31.1.2017.

Ad. 2.

Izvješće dekana prof. dr. sc. D.Ježeka sa 8. redovite sjednice Senata Sveučilišta u Zagrebu dostavljeno je u pisanom obliku kao sastavni dio materijala za Vijeće.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek naglasio je sljedeće:
- Senat je podnio izvještaj o znanstvenoj djelatnosti Sveučilišta u Zagrebu u 2016. godini u svrhu namjenskog višegodišnjeg institucijskog financiranja znanstvene djelatnosti, a za sljedeće financiranje potrebno je da sastavnice podnesu izvještaj za potpore za 2015. godinu te da svi znanstvenici koji će sudjelovati u navedenim istraživanjima **obavezno** otvore **javni** profil na Google Schoolar-u za nove potpore za 2017.
- Senat je donio Pravilnik o načinu određivanja liste prvenstva zaposlenika Sveučilišta u Zagrebu za ostvarivanje prava na pomoć pri kupnji odgovarajućeg stana u naselju Podbrežje.

U raspravi su sudjelovali prof. dr. sc. K.Galić, prof. dr. sc. I.K.Svetec, prof. dr. sc. R.Božanić.

Nakon provedene rasprave, dekan je izvijestio sve članove Vijeća da se, od ukupnih sredstava školarina, koje se doznačuju tijekom cijele godine u nekoliko rata dobivaju sredstva za podmirenje svih materijalnih troškova Fakulteta i to samo za pokriće 49% ukupnih sredstava materijalnih troškova, a ostalih 51% Fakultet mora sam prihodovati. Pod materijalnim troškom Fakulteta ulaze sredstva za nastavu, plin, struja, telefon, održavanje zgrade, plaćanje vanjskih suradnika unutar Sveučilišta i sl. Također ih je izvijestio da je za prošlu godinu od Sveučilišta u Zagrebu zatražio još dodatnih 1.300.000,00 Kn kako bi Fakultet ostao likvidan, radi izvršene isplate posebnih uvjera za rad. Osvrnuo se i na tužbe za posebne uvjete na radu i izvijestio članove Vijeća da, na žalost, regresnom tužbom nećemo moći pokriti navedena sredstva jer državno odvjetništvo smatra da oni nisu nadležni za isto jer je osnivač Fakulteta Sveučilište, a ne država, što znači da problem i dalje postoji te da je potrebno iznaći riješenje kako pokriti trošak nastao navedenim isplatama vezanim uz tužbe za posebne uvjete na radu. Do sada je isplaćeno, ili će biti isplaćeno za cjelokupni sudski postupak, oko 4.000.000,00 Kn.

* * * *

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

Ad. 2.1.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek izvijestio je članove Vijeća da je nalazom Državne revizije utvrđeno da u popisu potraživanja od kupaca Fakulteta imamo i velik broj zastarjelih potraživanja, odnosno da se ne vrši redovni otpis istih. Potraživanja nisu otpisivana od 2008. godine. Dio potraživanja je utužen i u postupku, a dio je nenaplativ radi stečaja ili prestanka sa radom pojedinih tvrtki. Najveći dio dužnika odnosi se na potraživanja Centra za kontrolu namirnica. Preostala se ne mogu utužiti zbog zastare. Ukoliko se neka i naplate, knjižit će se kao naplata otpisanog potraživanja.
Obzirom da potraživanja zastarjevaju po isteku 3 godine od dana izdavanja, predlaže se, temeljem izvještaja Povjerenstva za popis financije imovine, da se otpišu sva potraživanja starija od 31.12.2013. godine.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je donijelo odluku o otpisu svih potraživanja kupaca starijih od 31.12.2013. godine.

Ad. 3.

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

Prodekan je skrenuo pozornost na sljedeće:

- U materijalima za Vijeće nalaze se rezultati istraživanja razloga neuspješnosti u studiranju. Istraživanje je provedeno putem Upitnika odobrenog od strane Odbora za nastavu i Povjerenstva za upravljanje kvalitetom. Nedovoljan broj rokova jedan je od razloga neuspješnosti u studiranju te je ponuđen konkretan prijedlog rješenja tog problema na način da se parcijalni ispiti ne računaju kao ispitni rok.
- Zamolio je sve nastavnike da primjedbe na ispitne rokove za ljetni semestar akad. god. 2016./2017. dostave prodekanu za nastavu i satničarki zaključno do 3. ožujka 2017.
- Također je zamolio sve nastavnike da zbog racionalnijeg korištenja predavaonica i stavljanja predavaonica na raspolaganje drugima, javljaju satničarki nekorištenje rezerviranih predavaonica u slučaju otkazivanja ili završetka nastave, promjene mjesta održavana ispita i slično.

* * * *

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

Ad. 4.

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

* * * *

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

Ad. 5.

ODBOR ZA POSLIJEDIPLOMSKE STUDIJE

Predsjednica Odbora prof. dr. sc. B.Kos izvijestila je članove Vijeća da je akreditacijska preporuka AZVO-a Ministarstvu znanosti i obrazovanja izdavanje potvrde o ispunjavanju uvjeta za obavljanje dijela djelatnosti PBF-a Sveučilišta u Zagrebu koja se odnosi na izvođenje doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam te preporuka za naknadno praćenje – donošenje akcijskog plana u cilju unaprješenja kvalitete studija. Potvrda bi nam trebala biti izdana u roku od 6 mjeseci.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće Odbora za poslijediplomske studije te prihvatilo prijedlog Odbora da se u okviru izvještaja o ocjeni doktorskog rada (obrazac DRSC_10) članovi povjerenstva za ocjenu rada osvrnu na hipoteze i ciljeve iz prijave teme, odnosno da utvrde jesu li hipoteze prihvaćene i potvrđene te jelu li ispunjeni očekivani znanstveni doprinosi predviđeni u prijavi teme.

POVJERENSTVO ZA REKTOROVU NAGRADU I STUDENTSKE RADOVE

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

Predsjednik Povjerenstva izv. prof. dr. sc. D.Stanzer izvijestio je članove Vijeća da je Rektor Sveučilišta u Zagrebu raspisao natječaj za dodjelu Rektorove nagrade za akad. god. 2016./2017. Rok za prijavu radova je 28. travnja 2017. godine. Također je skrenuo pozornost svim nastavnicima da se prvi dio ocjenjivanja odvija na razini Povjerenstva PBF-a i to prema Smjernicama i Kriterijima PBF-a. Navedeni dokumenti sastavni su dio materijala za Vijeće, nalaze se na oglasnoj ploči i na web stranici Fakulteta.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće Povjerenstva za Rektorovu nagradu i studentske radove.

ODBOR ZA IZDAVAČKU DJELATNOST

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

Predsjednica Odbora izv. prof. dr. sc. K.Durgo ukratko je izvijestila članove Vijeća o hodogramu postupka izdavanja sveučilišnog udžbenika, odnosno priručnika. Također je zamolila sve zaposlenike da obavijeste voditeljicu Knjižnice J.Viličić, dipl. bibl., o svim novim izdanjima koja su autori, koautori ili urednici kako bi se sva nova izdanja mogla izložiti te kako bi se u Knjižnici PBF-a mogla voditi cjelovita evidencija o svim publiciranim djelima kojima su autori ili koautori kolege s našeg Fakulteta.

U raspravi su sudjelovali prof. dr. sc. K.Galić, prof. dr. sc. I.K.Svetec, prof. dr. sc. V.Mrša, izv. prof. dr. sc. Z.Šatalić, V.Crnek, mag. ing.

Nakon provedene rasprave, predsjednica Odbora izvijestila je članove Vijeća da se knjige mogu izdavati i u digitalnom obliku.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće Odbora za izdavačku djelatnost i donijelo odluku o imenovanju Jelene Viličić, dipl. bibl. za novog člana Odbora.

POVJERENSTVO ZA UPRAVLJANJE KVALITETOM

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

Predsjednica Povjerenstva izvijestila je članove Vijeća da se u materijalima nalazi i brošura Smjernice za izvedbu nastave i provedbu pilog-projekta Kolegijalnog opažanja nastavnog rada.

Prof. dr. sc. B.Kos obavijestila je članove Vijeća da je u tijeku javna rasprava za sljedeću reakreditaciju te da se krenulo s pripremom potrebne dokumentacije.

* * * *

Fakultetsko vijeće jednoglasno je usvojilo izvješće Povjerenstva za upravljanje kvalitetom i prihvatilo brošuru Smjernice za izvedbu nastave i provedbu pilog-projekta Kolegijalnog opažanja nastavnog rada.

ODBOR ZA INFORMATIZACIJU

Predsjednika Odbora prof. dr. sc. A.Vukelić izvijestila je članove Vijeća da je u Predavaonici 2 postavljen projektor koji je kupljen i postavljen bez ikakve konzultacije s Odborom. Navedeni projektor nije u funkciji.

Prof. dr. sc. D.Iveković izvijestio je da je navedeni projektor, kupljen preko HKO projekta, predan Informatičkoj službi sa kompletnom dokumentacijom.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek izvijestio je da je u tijeku instalacija projektora nakon koje će se napraviti i edukacija za isti.

Ad. 6.

Na temelju odredbi članka 63. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju te članaka 41. i 42. Statuta Sveučilišta u Zagrebu (pročišćeni tekst) od 1. ožujka 2016., godine te članka 16. Statuta Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta (pročišćeni tekst) koji je stupio na snagu 6. listopada 2016. godine, **Fakultetsko vijeće** Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na **5. redovitoj sjednici od 28. veljače 2017**. godine donosi

O D L U K U
O POKRETANJU POSTUPKA ZA IZBOR DEKANA FAKULTETA ZA MANDATNO RAZDOBLJE AKAD.GOD. 2017./2018. i 2018./2019.

I.

Sve oznake roda (m/ž) napisane u tekstu odnose se jednako na pripadnike oba spola.

Pokreće se postupak za izbor na mjesto dekana Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, za mandatno razdoblje 2017./2018. i 2018./2019., (budući da sadašnjem dekanu Fakulteta prof. dr. sc. Damiru Ježeku prvi mandat ističe 30. rujna 2017. godine).

Utvrđuje se da sadašnji dekan prof.dr.sc. Damir Ježek ima pravo biti pristupnik za dekana u drugom mandatu.

Za dekana može biti izabran nastavnik Fakulteta u znanstveno-nastavnom zvanju redovitog profesora u trajnom zvanju, redovitog ili izvanrednog profesora.

II.

Pokretanje postupka za izbor dekana Fakulteta sastoji se od sljedećeg:

1. U postupku izbora pristupnika za dekana, aktualni dekan treba zatražiti pismene prijedloge Zavoda. Predstojnici Zavoda trebaju prijedloge predati najkasnije **do 17. ožujka 2017.** godine u zatvorenoj koverti (s naznakom: Prijedlog za izbor dekana) te nakon urudžbiranja u pisarnici osobno predati sadašnjem dekanu. Uz prijedlog Zavoda potrebno je priložiti i pismenu izjavu pristupnika da prihvaća kandidaturu za dekana, te životopis s popisom radova.
   Otvaranje zaprimljenih koverti s prijedlozima Zavoda obaviti će se u uredu dekana 20. ožujka 2017. u nazočnosti Sindikalnog povjerenika i glavne tajnice Fakulteta.

2. Temeljem pribavljenih prijedloga iz prethodne točke **Fakultetsko vijeće** će se na svojoj sjednici **u ožujku 2017**. godine (nakon usmenih predstavljanja programa rada od strane pristupnika), izjašnjavati javnim glasovanjem o prihvaćanju pristupnika.

   O svakom pristupniku za izbor dekana, Fakultetsko vijeće izjašnjava se javnim glasovanjem. Pristupnik/pristupnici za koje glasuje više od polovice prisutnih članova Fakultetskog vijeća smatraju se potvrđenim pristupnicima za dekana i idu u daljnji postupak. Ako niti jedan od pristupnika ne dobije potreban broj glasova, isti se postupak ponavlja.

III.

1. Potvrđeni pristupnici za dekana obavezni su predati svoj program rada te životopis i popis radova do **20. travnja 2017. do 14.00 sati** aktualnom dekanu (u tri odvojena kompleta). Prijedlozi koji su prethodno dobili suglasnost Fakulteta upućuju se Senatu Sveučilišta u Zagrebu, koji mora, na prijedlog Rektora, u roku od mjesec dana odlučiti o davanju suglasnosti na uredno podneseni zahtjev. Dekan će istodobno s primitkom **20. travnja 2017.,** materijale svih pristupnika poslati Rektoru i Senatu Sveučilišta, a treći primjerak ostaje zapečaćen kod dekana do izbora.

2. **Sadržaj programa rada pristupnika za dekana mora sadržavati:**

2. 1. Životopis te popis znanstvenih i stručnih radova pristupnika za dekana
2. 2. Program rada sadrži cjeline:
   - Uvod
   - Organizacija i upravljanje Fakultetom
   - Nastavna djelatnost – nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima, nastava na poslijediplomskim studijima, studentska evaluacija i inovacija nastave
   - Studenti
   - Znanstveno-istraživačka i stručna djelatnost
   - Međunarodna suradnja (mobilnost nastavnika i studenata)
   - Prostorni uvjeti, oprema, obnova i izgradnja Fakulteta
   - Razvoj informatičkog sustava
   - Zaposlenici (nastavnici, suradnici, stručno i pomoćno osoblje)
   - Poslovanje Fakulteta

- Izdavačka djelatnost Fakulteta
- Sustav upravljanja kvalitetom
- Mjere za unaprjeđenje rada Fakulteta (vrjednovanje nastave, stručne i znanstvene djelatnosti)

3. **Izbor** dekana provodi se na sjednici Fakultetskog vijeća, između pristupnika za koje je dobivena suglasnost Rektora i Senata Sveučilišta, tajnim glasovanjem od strane redovitih i zamjenskih članova Fakultetskog vijeća. Izabran je pristupnik koji je dobio natpolovičnu većinu svih članova Fakultetskog vijeća.

* * * *

Nakon donošenja odluke o pokretanju postupka za izbor dekana, Fakultetsko vijeće sa 2 glasa protiv prihvatilo je prijedlog prof. dr. sc. A.Vukelić da Povjerenstvo za upravljanje kvalitetom složi i dostavi na prihvaćanje Fakultetskom vijeću odgovarajući anketni upitnik kojim će se, ubuduće, anonimno davati primjedbe na rad te prijedlozi za rješavanje istih Uprave Fakulteta i pratećih službi, po završetku dvogodišnjeg mandata Uprave.

Ad. 7.

Fakultetsko vijeće jednoglasno je donijelo

AKT O PROVOĐENJU IZBORA
ZA STUDENTSKI ZBOR SVEUČILIŠTA U ZAGREBU
I STUDENTSKI ZBOR PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

I.

Utvrđuje se da je Rektor Sveučilišta u Zagrebu 7. veljače 2017. godine donio Odluku o raspisivanju izbora za Studentski zbor Sveučilišta u Zagrebu i studentske zborove njegovih sastavnica za **utorak, 28. ožujka 2017. i srijedu, 29. ožujka 2017**. svaki dan u vremenu od 8 – 20 sati (na temelju Zakona o Studentskom zboru i drugim studentskim organizacijama (NN 71/2007.).

II.

Dokumenti u svezi provođenja studentskih izbora nalaze se na internetskoj stranici Sveučilišta u Zagrebu i na internetskoj stranici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta.

III.

Izbori za Studentski zbor Sveučilišta u Zagrebu i Studentski zbor PBF-a održat će se na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u utorak, 28. ožujka 2017. i u srijedu, 29. ožujka 2017. godine, svaki dan u vremenu od 8 – 20 sati, a provodi se istovremeno na istim biračkim mjestima.

IV.

Sukladno članku 9. stavka 2. Zakona o studentskom zboru i drugim studentskim organizacijama, na izborima za Studentski zbor PBF-a, bira se najmanje onoliko članova Studentskog zbora koliko u Fakultetskom vijeću PBF-a ima studentskih predstavnika.

Sukladno članku 19. stavka 3. i 7. Statuta PBF-a Fakultetsko vijeće čine i predstavnici studenata (15% od ukupnog broja članova Vijeća).

V.

Radi provođenja izbora na PBF-u za Studentski zbor PBF-a **imenuje se Izborno povjerenstvo** (sukladno članku 7. Pravilnika o izborima za Studentski zbor Sveučilišta u Zagrebu i studentske zborove sastavnica Sveučilišta u Zagrebu), u sastavu:

1.	Katarina Negovec predstavnik studenata	predsjednik	Luka Bashota predstavnik studenata	zamjenik predsjednika
2.	Josip Mioč predstavnik studenata	član,	Valerija Mrkonjić predstavnik studenata	zamjenik člana
3.	Ivana Ovčina predstavnik studenata	član	Ana Marija Perić predstavnik studenata	zamjenik člana
4.	prof. dr. sc. Rajka Božanić predstavnik nastavnika	član	prof. dr. sc. Dubravka Škevin predstavnik nastavnika	zamjenik člana
5.	izv. prof. dr. sc. Jasna Novak predstavnik nastavnika	član	doc. dr. sc. Jasmina Lapić predstavnik nastavnika	zamjenik člana

Predsjednika i članove Izbornog povjerenstva i njihove zamjenike imenuje dekan i to 3 člana i 3 zamjenika člana na prijedlog Studentskog zbora, a 2 člana i 2 zamjenika člana iz redova nastavnika, na prijedlog Fakultetskog vijeća.

VI.

Nadležnost Izbornog povjerenstva Fakulteta:

1. prima kandidature i odlučuje o njima sukladno članku 6. Pravilnika o izborima za Studentski zbor Sveučilišta u Zagrebu i studentske zborove sastavnica Sveučilišta u Zagrebu
2. imenuje biračke odbore za izbore za koje je nadležno na Fakultetu (najkasnije 10 dana prije održavanja izbora)
3. utvrđuju popise birača (najmanje 8 radnih dana prije održavanja izbora)
4. nadgleda rad biračkih odbora i daje im obvezujuće naloge radi zakonitog provođenja izbora
5. utvrđuju rezultate izbora na Fakultetu i
6. odlučuje o svim pitanjima pripreme i provedbe izbora te utvrđivanja izbornih rezultata.

VII.

Imenuje se Povjerenstvo za prigovore radi odlučivanja o prigovorima protiv odluka Izbornog povjerenstva (sukladno čl. 10. Pravilnika o izborima za Studentski zbor Sveučilišta u Zagrebu i studentske zborove sastavnica Sveučilišta u Zagrebu), u sastavu:

1.	Petra Mišković predstavnik studenata	predsjednik	Teo Vurnek predstavnik studenata	zamjenik predsjednika
2.	Antonela Kovačina predstavnik studenata	član,	Hana Kukolja predstavnik studenata	zamjenik člana
3.	prof. dr sc. Blaženka Kos predstavnik nastavnika	član	prof. dr. sc. Višnja Bačun - Družina predstavnik nastavnika	zamjenik člana

	prof. dr. sc. Draženka Komes		izv. prof. dr. sc. Senka Djaković
4.	_____ član		_____ zamjenik člana
	predstavnik nastavnika		predstavnik nastavnika
	prof. dr. sc. Mladen Brnčić		izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino
5.	_____ član		_____ zamjenik člana
	predstavnik nastavnika		predstavnik nastavnika

Predsjednika i članove Povjerenstva za prigovore i njihove zamjenike imenuje dekan Fakulteta i to 2 člana i 2 zamjenika na prijedlog Studentskog zbora, a 3 člana i 3 zamjenika imenuju se iz redova nastavnika na prijedlog Fakultetskog vijeća.

VIII.

Utvrđuje se da (sukladno čl. 11. i 12. Pravilnika o izborima za Studentski zbor Sveučilišta u Zagrebu i studentske zborove sastavnica Sveučilišta u Zagrebu) **Birački odbori** imaju predsjednika i 2 člana te zamjenike, svi iz redova studenata, koje za svako biračko mjesto imenuje Izborno povjerenstvo na prijedlog Studentskog zbora PBF-a s važećim mandatom.
Birački odbori neposredno provode postupak glasovanja sukladno Pravilniku o izborima za Studentski zbor Sveučilišta u Zagrebu i studentske zborove sastavnica Sveučilišta u Zagrebu i prema ovom Aktu Fakulteta.

Član Izbornog povjerenstva, Povjerenstva za prigovore i Biračkog odbora ne može biti student koji je kandidat za predstavnika u Studenski zbor te student koji je član Studentskog zbora s važećim mandatom.
Nitko ne može biti član ili zamjenik člana više tijela za provođenje izbora.
Radom izbornih tijela rukovodi njihov predsjednik. Tijela donose odluke većinom glasova.

IX.

Ovaj Akt Fakulteta stupa na snagu danom donošenja.

Ad. 8.

Prorektorica za prostorni razvoj i kontrolu sustava kvalitete prof. dr. sc. M.Hruškar izvijestila je članove Vijeća da na prijedlog rektora Sveučilišta u Zagrebu prof. dr. sc. Branko Tripalo postaje predloženik za počasno zvanje: *professor emeritus*. Također je podsjetila članove Vijeća da sve funkcije i članstva koja je prof. dr. sc. B.Tripalo obnašao.

* * * *

Temeljem navedenog prijedloga, Fakultetsko vijeće jednoglasno je donijelo sljedeću odluku:

Za potrebe imenovanja pri Sveučilištu u Zagrebu, Fakultetsko vijeće donosi odluku o imenovanju Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. dr. sc. Duška Ćurić, red. prof. u trajnom zvanju	PBF
2. dr. sc. Damir Ježek, red. prof. u trajnom zvanju	PBF
3. Akademik Marin Hraste	FKIT, Zagreb

za pokretanje postupka izbora **dr. sc. Branka Tripala, umirovljenog redovitog profesora** Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u počasno zvanje: *professor emeritus* u akad. god. 2016./2017.

Ad. 9.

Po članku 35. stavak 8. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju, Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Jadranka Frece PBF
2. prof. dr. sc. Vesna Zechner-Krpan PBF
3. prof. dr. sc. Mirjana Herak Ćustić AF, Zagreb

o ispunjavanju uvjeta za **prijevremeni izbor izv. prof. dr. sc. Ivane Radojčić Redovniković, znanstvene savjetnice,** u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: **redoviti profesor na vrijeme od pet godina**, za:

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

Odluka se upućuje Senatu Sveučilišta u Zagrebu na potvrdu.

Ad. 10.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

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

o ispunjavanju uvjeta za **izbor dr. sc. Marije Badanjak Sabolović, 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

Odluka se upućuje Vijeću biotehničkog područja na potvrdu.

Ad. 11.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

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

o ispunjavanju uvjeta za **izbor dr. sc. Tomislave Vukušić, 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

Odluka se upućuje Vijeću biotehničkog područja na potvrdu.

Ad. 12.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. Andrea Šupih Kvaternik, prof. v. pred. PBF
2. izv. prof. dr. sc. Lovorka Zergollern-Miletić Učiteljski fakultet, Zagreb
3. prof. dr. sc. Zrinjka Glovacki Bernardi FF, Zagreb

o provedenom natječajnom postupku i **izboru Dijane Njerš, prof.**, u nastavno zvanje i na radno mjesto: **višeg predavača na vrijeme od pet godina**, za:

- znanstveno područje (6.) Humanističke znanost
- znanstveno polje (6.03.) Filologija
- znanstvena grana (6.03.06) Anglistika

Odluka se upućuje Vijeću društveno-humanističkoga područja na potvrdu.

Ad. 13.

Po članku 32. stavak 7. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju, 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. Daniela Čačić Kenjerić PTF, Osijek

o ispunjavanju uvjeta za **prijevremeni izbor doc. dr. sc. Ines Banjari, znanstvene suradnice** Prehrambeno-tehnološkog fakulteta u Osijeku, u znanstveno zvanje: **viši znanstveni suradnik**, za:

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

Mišljenje se upućuje Matičnom odboru za biotehničke znanosti na donošenje odluke.

Ad. 14.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Helga Medić PBF
2. izv. prof. dr. sc. Sanja Vidaček PBF
3. prof. dr. sc. Tomislav Treer AF, Zagreb

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

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

Mišljenje se upućuje Matičnom odboru za biotehničke znanosti na donošenje odluke.

Ad. 15.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

1. prof. dr. sc. Božidar Šantek PBF
2. prof. dr. sc. Predrag Horvat PBF
3. prof. dr. sc. Vinko Krstanović PTF, Osijek

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

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

Mišljenje se upućuje Matičnom odboru za biotehničke znanosti na donošenje odluke.

Ad. 16.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

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

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

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

na određeno vrijeme s punim radnim vremenom u Zavodu za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Laboratorij za tehnologiju mesa i ribe.

Ad. 17.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Stručnog povjerenstva u sastavu:

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

o provedenom natječajnom postupku i izboru **dr. sc. Predraga Putnika, dipl. ing. prehrambene tehnologije,** u suradničko zvanje i na razvojno radno mjesto: **poslijedoktorand**, 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, Kabinet za tehnološko projektiranje.

Ad. 18.

Fakultetsko vijeće prihvaća izvješće Povjerenstva za ocjenu doktorskog rada **Tene Niseteo, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Nutricionizam, **„Utjecaj nutritivnoga statusa na pojavnost nozokomijalnih gastrointestinalnih i respiratornih infekcija u pedijatrijskoj populaciji“**, izrađenog pod mentorstvom dr. sc. Sanje Kolaček, red. prof. Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

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

1. prof. dr. sc. Irena Colić Barić PBF (predsjednik)
2. doc. dr. sc. Ivana Rumbak PBF
3. dr. sc. Iva Hojsak, viša znan. sur. MF, Zagreb
4. izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić PBF (zamjena)

Ad. 19.

Fakultetsko vijeće imenuje Povjerenstvo u sastavu:

1. prof. dr. sc. Renata Teparić PBF (predsjednik)
2. doc. dr. sc. Igor Stuparević PBF
3. prof. dr. sc. Ita Gruić Sovulj PMF, Zagreb

za ocjenu doktorskog rada **Antonije Grbavac, dipl. ing.**, u okviru doktorskog studija Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, naslova **„Mehanizmi ugradnje proteina Scw4 i Scw10 u staničnu stijenku**

kvasca *Saccharomyces cerevisiae* i njihova fiziološka uloga“, uz suglasnost mentora dr. sc. Vladimira Mrše, red. prof. Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Ad. 20.

Dekan prof. dr. sc. D.Ježek obavijestio je članove Vijeća da će se 6. redovita sjednica Fakultetskog vijeća održati 31. ožujka 2017. godine u Vijećnici Fakulteta s početkom u 10,00 sati.

* * * *

Sjednica Fakultetskog vijeća završila je u 11,25 sati.

Zapisnik sastavila: DEKAN

Goranka Babić prof. dr. sc. Damir Ježek

IZVJEŠĆE DEKANA
6. redovita sjednica Fakultetskog vijeća
31. travnja 2017.

9. redovita sjednica Senata Sveučilišta u Zagrebu održana je 14. ožujka 2017. godine.

- Senat je potvrdio:
  - ✓ izbor prof. dr. sc. Mare Banović u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: redoviti profesor u trajnom zvanju
  - ✓ izbor izv. prof. dr. sc. Višnje Gaurina Srček u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: redoviti profesor na vrijeme od pet godina
  - ✓ izbor izv. prof. dr. sc. Suzane Rimac Brnčić u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: redoviti profesor na vrijeme od pet godina
  - ✓ izbor izv. prof. dr. sc. Ksenije Durgo u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: redoviti profesor na vrijeme od pet godina
- Senat je donio odluku o izmjeni Odluke o pokretanje postupka izbora predloženika u počasno zvanje *professor emeritus* u akad. god. 2016./2017. Produžen je rok za dostavu prijedloga do 31. ožujka 2017. godine.
- Senat je donio Odluku o raspodjeli sredstava pod nazivom „Interventna sredstva". Našem Fakultetu odobren je iznos od 150.000,00 Kn za izradu studije mogućnosti izgradnje i urbanističkog plana uređenja za potrebe gradnje Centra za prehrambene tehnologije i biotehnologiju.
- Senat je donio Odluku o raspodjeli sredstava – „Rezerva tekućeg i investicijskog održavanja", a odnosi se na Akademiju dramskih umjetnosti za nabavu opreme za potrebe Filmskih studija.
- Proveden je Natječaj za dodjelu stipendija Sveučilišta u Zagrebu za akad. god. 2016./2017. Senat je prihvatio konačne rang-liste dobitnika stipendija Sveučilišta u Zagrebu.
- Senat je prihvatio upisne kriterije za upis studenata u I. godinu preddiplomskog stručnog studija Tekstilna, odjevna i obućarska tehnologija, smjer Obućarska tehnologija u akad. god. 2017./2018., Tekstilno-tehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.
- Senat je prihvatio upisne kvote za upis studenata u I. godinu preddiplomskih i integriranih preddiplomskih i diplomskih studija na Sveučilištu u Zagrebu za akad. god. 2017./2018.
- Senat je prihvatio:
  - ✓ prijedlog većih izmjena i dopuna preddiplomskog sveučilišnog studijskog programa *Metalurija*; smjerovi *Metalurško inženjerstvo* i *Industrijska ekologija* Metalurškog fakulteta Sveučilšta u Zagrebu
  - ✓ prijedlog većih izmjena i dopuna diplomskog sveučilišnog studijskog programa *Metalurgija* Metalurškog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu
  - ✓ prijedlog nastavnog plana i programa novog poslijediplomskog specijalističkog studija *Kardiologija* Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.
- Senatu je podnesen izvještaj o znanstvenoj djelatnosti Sveučilišta u Zagrebu u 2015. godini u svrhu namjenskog višegodišnjeg institucijskog financiranja znanstvene djelatnosti.
- Senat je donio Odluku o imenovanju Povjerenstva za sport Sveučilišta u Zagrebu. Mandat članova Povjerenstva traje četiri godine.
- Senat je dao suglasnost na Pravilnik o ustroju i djelovanju Sveučilišnog centra za integrativnu bioetiku.

- Senat je donio Odluku o imenovanju voditelja i članova Stručnog vijeća Sveučilišnog centra za integrativnu bioetiku Sveučilišta u Zagrebu. Voditeljem Centra imenovan je izv. prof. dr. sc. Hrvoje Jurić na vrijeme od četiri godine.
- Senat je dao suglasnost na:
  - ✓ program predloženika za dekana Geodetskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, prof. dr. sc. Damira Medaka
  - ✓ programa predloženika za dekana Fakulteta kemijskog inženjerstva i tehnologije Sveučilišta u Zagrebu, prof. dr. sc. Tomislava Bolanče i prof. dr. sc. Irene Škorić.
- Senat je dao suglasnost na:
  - ✓ Statut Fakulteta filozofije i religijskih znanosti Sveučilišta u Zagrebu
  - ✓ Odluku o izmjenama i dopunama Statuta Katoličkoga bogoslovnoga fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.
- Senat je dao suglasnost rektoru Sveučilišta u Zagrebu za zaduživanje i potpisivanje ugovora o kreditu u vrijednosti iznad tri milijuna kuna kod Zagrebačke banke d.d. za kupnju prostora u Frankopanskoj ulici 12 (u skladu s Rješenjem o dosudi Trgovačkog suda u Zagrebu od 1. ožujka 2017. godine).

DEKAN

prof. dr. sc. Damir Ježek

ODBOR ZA NASTAVU

Zagreb, 20. ožujka 2017.

FAKULTETSKOM VIJEĆU

PREDMET: Izvještaj Odbora za nastavu

Sastanak Odbora za nastavu održan je 20. ožujka 2017. sa sljedećim točkama dnevnog reda:

1. Radne skupine za reviziju studijskih programa

Sukladno zaključcima sastanka dekana i voditelja preddiplomskih i diplomskih studija, održanog 2. veljače 2017., od strane predsjednice PUK-a, prof. dr. sc. Branke Levaj, voditelja studija i dekanskog kolegija, predlaže se sastav radnih skupina za reviziju studijskih programa.

Radne skupine su otvorene i tijekom rada na reviziji će se po potrebi konzultirati i drugi nastavnici te će skupine međusobno surađivati na zajedničkim temama poput obaveznih predmeta na preddiplomskim studijima, popisu izbornih predmeta, završni i diplomski rad, praksa, itd.

Preddiplomski studij Prehrambena tehnologija i diplomski studij Prehrambeno inženjerstvo
prof. dr. sc. Karin Kovačević Ganić (voditeljica preddiplomskog studija Prehrambena tehnologija)
prof. dr. sc. Branka Levaj (voditeljica diplomskog studija Prehrambeno inženjerstvo)
prof. dr. sc. Duška Ćurić
prof. dr. sc. Draženka Komes
prof. dr. sc. Dubravka Škevin
prof. dr. sc. Brnčić Mladen
izv. prof. dr. sc. Teparić Renata
izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak
Ana Pinčar, studentica preddiplomskog studija Prehrambena tehnologija
Ana Mandura, studentica diplomskog studija Prehrambeno inženjerstvo

Preddiplomski studij Biotehnologija i diplomski studij Bioprocesno inženjerstvo
prof. dr. sc. Srđan Novak (voditelj preddiplomskog studija Biotehnologija)
prof. dr. sc. Predrag Horvat (voditelj diplomskog studija Bioprocesno inženjerstvo)
prof. dr. sc. Božidar Šantek

prof. dr. sc. Blaženka Kos
prof. dr. sc. Ksenija Markov
izv. prof. dr. sc. Višnja Gaurina Srček
izv. prof. dr. sc. Mirjana Čurlin
izv. prof. dr. sc. Damir Stanzer
prof. dr. sc. Tibela Landeka Dragićević
Laura Jurić, studentica

Preddiplomski i diplomski studij Nutricionizam
izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić (voditelj preddiplomskog studija Nutricionizam)
prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić (voditeljica diplomskog studija Nutricionizam)
prof. dr. sc. Irena Colić Barić
prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić
doc. dr. sc. Irena Keser
doc. dr. sc. Ivana Rumbak
doc. dr. sc. Darija Vranešić Bender
Diana Gluhak, mag.nutr.
Mateja Skupnjak, univ. bacc. nutr.

Diplomski studij Upravljanje sigurnošću hrane
prof. dr. sc. Mirjana Hruškar (voditeljica diplomskog studija Upravljanje sigurnošću hrane)
izv. prof. dr. sc. Ksenija Marković
izv. prof. dr. sc. Damir Iveković
doc. dr. sc. Marina Krpan
mr. sc. Mato Raič
doc. dr. sc. Jelena Đugum
Jelena Ostojić, studentica

Diplomski studij Molekularna biotehnologija
izv. prof. dr. sc. Ivan-Krešimir Svetec (voditelj diplomskog studija Molekularna biotehnologija)
prof. dr. sc. Vladimir Mrša
prof. dr. sc. Blaženka Kos
prof. dr. sc. Ksenija Markov
izv. prof. dr. sc. Višnja Gaurina Srček
izv. prof. dr. sc. Antonio Starčević
izv. prof. dr. sc. Renata Teparić
doc. dr. sc. Anamarija Štafa
Ana Novačić, studentica
Kristian Arambašić, student

2. Rezultati ulazne ankete provedene među studentima prve godine preddiplomskih studija u 2016./2017. godini (u privitku)

3. Prijedlozi promjene povjere nastave

Prijedlog promjene povjere nastave na predmetima unutar Laboratorija za opću mikrobiologiju i mikrobiologiju namirnica

Važeća povjera:

Preddiplomski studiji

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
II/III	PT,BT	**Mikrobiologija**	**Markov Ksenija**	Markov Ksenija	15	5	10
II/III	PT,BT	Mikrobiologija		Frece Jadranka	5	5	5
II/III	PT,BT	Mikrobiologija		Delaš Frane	10		
II/III	PT,BT	Mikrobiologija		Čanak Iva		10	15
II/III	PT,BT	Mikrobiologija		Jakopović Željko		10	15
II/III	N	**Mikrobiologija**	**Markov Ksenija**	Markov Ksenija	12	2	15
II/III	N	Mikrobiologija		Frece Jadranka	3	2	5
II/III	N	Mikrobiologija		Delaš Frane	5		
II/III	N	Mikrobiologija		Čanak Iva		3	10
II/III	N	Mikrobiologija		Jakopović Željko		3	10

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
II/IV	PT,N	**Mikrobiologija namirnica**	**Frece Jadranka**	Frece Jadranka	10	3	5
II/IV	PT,N	Mikrobiologija namirnica		Markov Ksenija	5	3	5
II/IV	PT,N	Mikrobiologija namirnica		Delaš Frane	10		
II/IV	PT,N	Mikrobiologija namirnica		Čanak Iva		3	8
II/IV	PT,N	Mikrobiologija namirnica		Jakopović Željko		3	8
III	BT	**Mikrobiologija namirnica**	**Frece Jadranka**	Frece Jadranka	10	3	5
III	BT	Mikrobiologija namirnica		Markov Ksenija	5	3	5
III	BT	Mikrobiologija namirnica		Delaš Frane	10		
III	BT	Mikrobiologija namirnica		Čanak Iva		3	8
III	BT	Mikrobiologija namirnica		Jakopović Željko		3	8

Diplomski studiji

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
I/II	MB	**Mikologija**	**Markov Ksenija**	Markov Ksenija	12	6	
I/II	MB	Mikologija		Frece Jadranka	3		
I/II	MB	Mikologija		Čanak Iva		2	
I/II	MB	Mikologija		Jakopović Željko		2	

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
I/II	MB	**Bakteriologija**	**Frece Jadranka**	Frece Jadranka	12	6	
I/II	MB	Bakteriologija		Markov Ksenija	3		
I/II	MB	Bakteriologija		Čanak Iva		2	
I/II	MB	Bakteriologija		Jakopović Željko		2	

Prijedlog promjene:

Preddiplomski studiji

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
II/III	PT,BT	**Mikrobiologija**	**Markov Ksenija**	Markov Ksenija	15	3	10
II/III	PT,BT	Mikrobiologija		Frece Jadranka	5	3	5
II/III	PT,BT	Mikrobiologija		Delaš Frane	10		
II/III	PT,BT	Mikrobiologija		Čanak Iva		8	10
II/III	PT,BT	Mikrobiologija		Jakopović Željko		8	10
II/III	PT,BT	Mikrobiologija		Kostelac Deni		8	10
II/III	N	**Mikrobiologija**	**Markov Ksenija**	Markov Ksenija	12	2	5
II/III	N	Mikrobiologija		Frece Jadranka	3	2	5
II/III	N	Mikrobiologija		Delaš Frane	5		
II/III	N	Mikrobiologija		Čanak Iva		2	10
II/III	N	Mikrobiologija		Jakopović Željko		2	10
II/III	N	Mikrobiologija		Kostelac Deni		2	10

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
II/IV	PT,N	**Mikrobiologija namirnica**	**Frece Jadranka**	Frece Jadranka	10	2	4
II/IV	PT,N	Mikrobiologija namirnica		Markov Ksenija	5	1	4
II/IV	PT,N	Mikrobiologija namirnica		Delaš Frane	10		
II/IV	PT,N	Mikrobiologija namirnica		Čanak Iva		3	6
II/IV	PT,N	Mikrobiologija namirnica		Jakopović Željko		3	6
II/IV	PT,N	Mikrobiologija namirnica		Kostelac Deni		3	6
III	BT	**Mikrobiologija namirnica**	**Frece Jadranka**	Frece Jadranka	10	2	4
III	BT	Mikrobiologija namirnica		Markov Ksenija	5	1	4
III	BT	Mikrobiologija namirnica		Delaš Frane	10		
III	BT	Mikrobiologija namirnica		Čanak Iva		3	6
III	BT	Mikrobiologija namirnica		Jakopović Željko		3	6
III	BT	Mikrobiologija namirnica		Kostelac Deni		3	6

Diplomski studiji

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
I/II	MB	**Mikologija**	**Markov Ksenija**	Markov Ksenija	12	4	
I/II	MB	Mikologija		Frece Jadranka	3		
I/II	MB	Mikologija		Čanak Iva		2	
I/II	MB	Mikologija		Jakopović Željko		2	
I/II	MB	Mikologija		Kostelac Deni		2	

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
I/II	MB	**Bakteriologija**	**Frece Jadranka**	Frece Jadranka	12	4	
I/II	MB	Bakteriologija		Markov Ksenija	3		
I/II	MB	Bakteriologija		Čanak Iva		2	
I/II	MB	Bakteriologija		Jakopović Željko		2	
I/II	MB	Bakteriologija		Kostelac Deni		2	

Promjena povjere nastave na predmetima Zakonski propisi u kontroli i kvaliteti hrane (PN) i Sustavi osiguranja kvalitete (PI)

Važeća povjera:

Preddiplomski studiji

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
II/III	N	**Zakonski propisi u kontroli kvalitete hrane**	**Banović Mara**	Banović Mara	20	5	10

Diplomski studiji

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
I	PI	**Sustavi osiguranja kvalitete**	**Banović Mara**	Banović Mara	16	10	
I	PI	Sustavi osiguranja kvalitete		Vahčić Nada	4	5	

Prijedlog promjene:

Preddiplomski studiji

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
II/III	N	**Zakonski propisi u kontroli kvalitete hrane**	**Banović Mara**	Banović Mara	20		10
II/III	N	Zakonski propisi u kontroli kvalitete hrane		Rumora Samarin Ivana		5	

Diplomski studiji

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
I	PI	**Sustavi osiguranja kvalitete**	**Banović Mara**	Banović Mara	16	10	
I	PI	Sustavi osiguranja kvalitete		Vahčić Nada	4		
I	PI	Sustavi osiguranja kvalitete		Rumora Samarin Ivana		5	

Prijedlog promjene povjere nastave na predmetima Senzorika i analitika vina, Proizvodnja predikatnih, specijalnih i pjenušavih vina i Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla

Važeća povjera:

Diplomski studiji

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
	PI, N, BPI, MB, USH	**Senzorika i analitika vina**	**Kovačević Ganić Karin**	Kovačević Ganić Karin	10		
	PI, N, BPI, MB, USH	Senzorika i analitika vina		Gracin Leo	10		
	PI, N, BPI, MB, USH	Senzorika i analitika vina		Ćurko Natka			8
	PI, N, BPI, MB, USH	Senzorika i analitika vina		Đapić Tomašević Marina			7

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
	PI, N, BPI, MB, USH	**Proizvodnja predikatnih, specijalnih i pjenušavih vina**	**Gracin Leo**	Gracin Leo	10	4	
	PI, N, BPI, MB, USH	Proizvodnja predikatnih, specijalnih i pjenušavih vina		Kovačević Ganić Karin	10	3	
	PI, N, BPI, MB, USH	Proizvodnja predikatnih, specijalnih i pjenušavih vina		Ćurko Natka			4
	PI, N, BPI, MB, USH	Proizvodnja predikatnih, specijalnih i pjenušavih vina		Đapić Tomašević Marina			4

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
I	USH	**Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla**	**Dragović Uzelac Verica**	Dragović Uzelac Verica	6		
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Levaj Branka	2		
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Bursać Kovačević Danijela			6
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Elez Garofulić Ivona			4
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Novotni Dubravka	8		6
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Čukelj Nikolina			6
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Škevin Dubravka	8		
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Obranović Marko			6
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Kraljić Klara			6

I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Komes Draženka	8		
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Kovačević Ganić Karin	4		5
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Bušić Arijana			6
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Banović Mara	2		
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Ćurko Natka			5
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Stanzer Damir	2		
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Hanousek Čiča Karla			4
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Belščak Cvitanović Ana			6

Prijedlog promjene:

Diplomski studiji

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
	PI, N, BPI, MB, USH	**Senzorika i analitika vina**	**Kovačević Ganić Karin**	Kovačević Ganić Karin	10		
	PI, N, BPI, MB, USH	Senzorika i analitika vina		Gracin Leo	10		
	PI, N, BPI, MB, USH	Senzorika i analitika vina		Kelšin Karla			8
	PI, N, BPI, MB, USH	Senzorika i analitika vina		Đapić Tomašević Marina			7

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
	PI, N, BPI, MB, USH	**Proizvodnja predikatnih, specijalnih i pjenušavih vina**	**Gracin Leo**	Gracin Leo	10	4	
	PI, N, BPI, MB, USH	Proizvodnja predikatnih, specijalnih i pjenušavih vina		Kovačević Ganić Karin	10	3	
	PI, N, BPI, MB, USH	Proizvodnja predikatnih, specijalnih i pjenušavih vina		Kelšin Karla			4
	PI, N, BPI, MB, USH	Proizvodnja predikatnih, specijalnih i pjenušavih vina		Đapić Tomašević Marina			4

G/S	Studij	Predmet	Nositelj	Nastavnik	P (h)	S (h)	V (h)
I	USH	**Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla**	**Dragović Uzelac Verica**	Dragović Uzelac Verica	6		
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Levaj Branka	2		
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Bursać Kovačević Danijela			6
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Elez Garofulić Ivona			4
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Novotni Dubravka	8		6
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Čukelj Nikolina			6
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Škevin Dubravka	8		
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Obranović Marko			6
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Kraljić Klara			6
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Komes Draženka	8		

I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Kovačević Ganić Karin	4		5
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Bušić Arijana			6
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Banović Mara	2		
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Kelšin Karla			5
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Stanzer Damir	2		
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Hanousek Čiča Karla			4
I	USH	Prehrambene tehnologije namirnica biljnog podrijetla		Belščak Cvitanović Ana			6

4. Poziv na sudjelovanje u edukacijskom programu unapređenja poučavanja

Nastavnici su 14. veljače 2017. dobili informaciju o formiranje 20. po redu skupine od 25 polaznika edukacije "Aktivno učenje i kritičko mišljenje u visokoškolskoj nastavi" u organizaciji Foruma za slobodu odgoja. Ukupna kotizacija za cijeli seminar (4 dvodnevne radionice) iznosi 2800 kn, pri čemu su organizatori odobrili popust za zaposlenike PBF-a ovisno o broju prijava (10% za 3-5 sudionika, 15% za 5-10 i 20% za više od 10 prijavljenih).

5. Izvještaj s predavanja "Upalne bolesti crijeva u kontekstu visokog obrazovanja"

(u privitku; edukativni letak Hrvatskog udruženja za Crohnovu bolest i ulcerozni kolitis o upalnim bolestima crijeva i načinima kako nastavnici mogu pomoći oboljelim studentima, proslijeđen je svim zaposlenicima 3. ožujka 2017.)

6. Izvještaj s predstavljanja aplikacije "Forum stipendija" (u privitku)

7. Liječničke ispričnice za opravdavanje izostanka s nastave

Izostanci s nastave koja se nužno ne nadoknađuje ili ne uvjetuje mogućnost pristupanja ispitu, u skladu s pravilima na predmetu određenim od strane nositelja, mogu se osim ispričnicom liječnika nadležnog za PBF (S. Cunjac, dr.med.) opravdati (što je poželjnije) ispričnicom obiteljskog liječnika.

Izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić

Prodekan za nastavu

Sveučilište u Zagrebu
Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Rezultati ulazne ankete provedene među studentima prve godine preddiplomskih studija u 2016./2017. godini

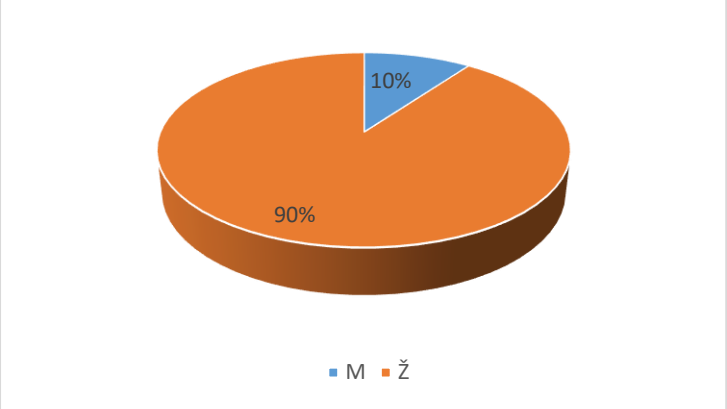
Korišteni upitnik odobrio je Odbor za nastavu i Povjerenstvo za upravljanje kvalitetom

Upitnik je kreiran putem Limesurvey-a i aktiviran 19. siječnja 2017., o čemu su studenti obaviješteni putem Merlina, e-pošte i Facebook-a udruge PROBION

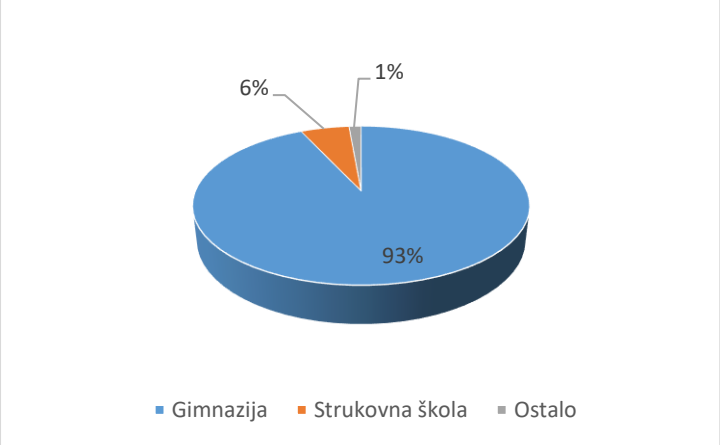
Ukupni broj prikupljenih odgovora: 79

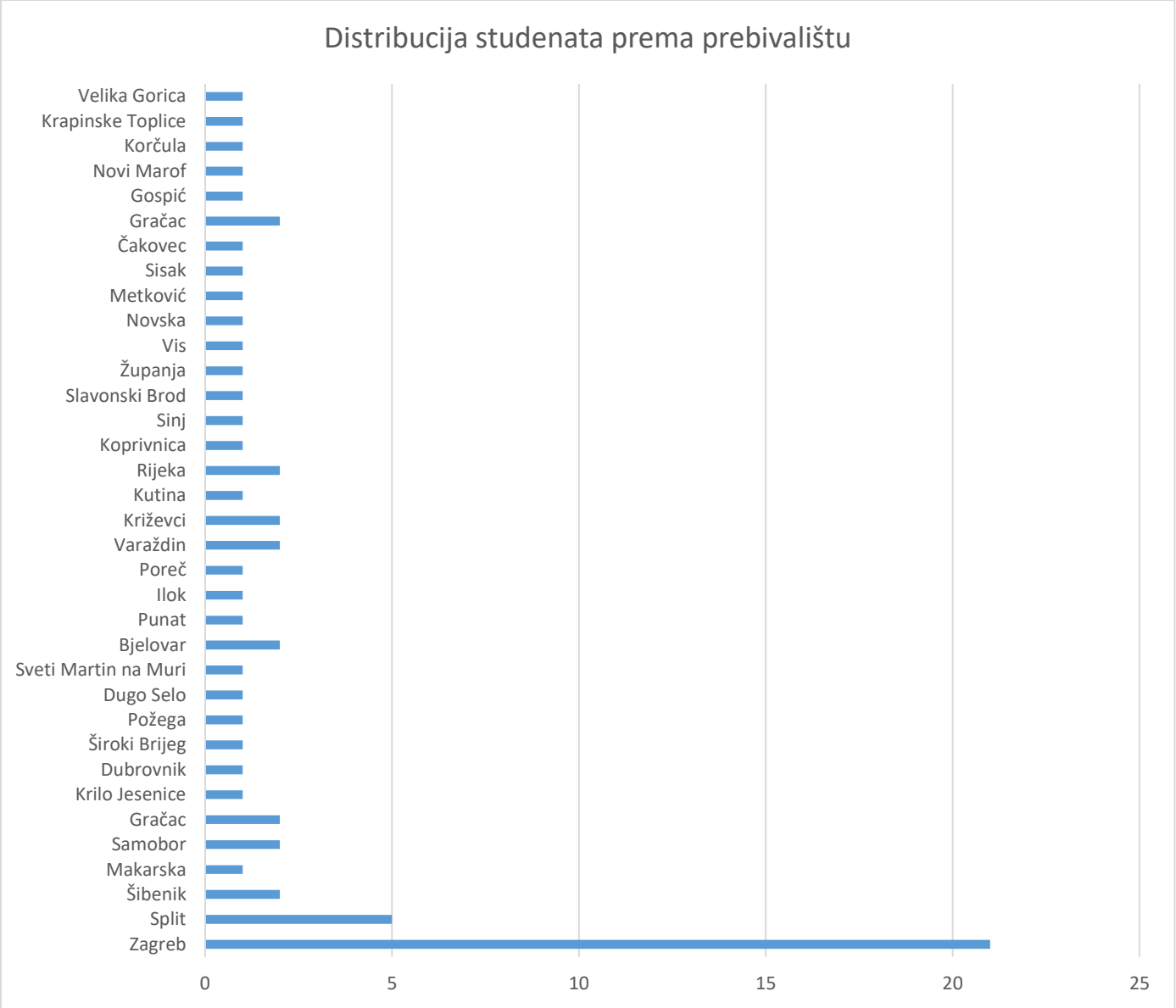
1. Opći podatci o uzorku:

Distribucija studenata po spolu

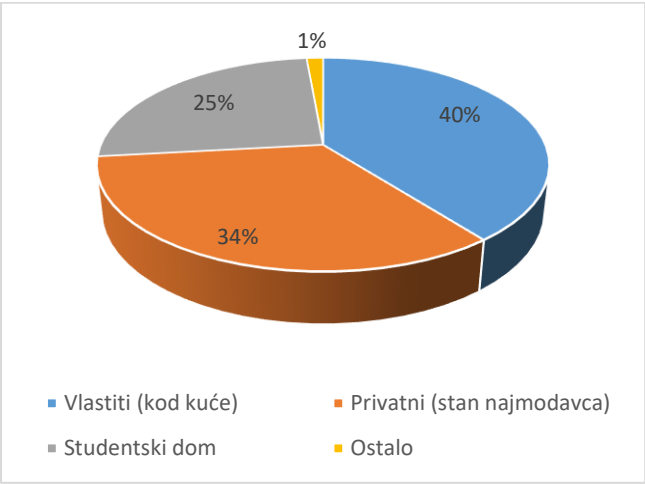


Distribucija studenata prema završenoj srednjoj školi

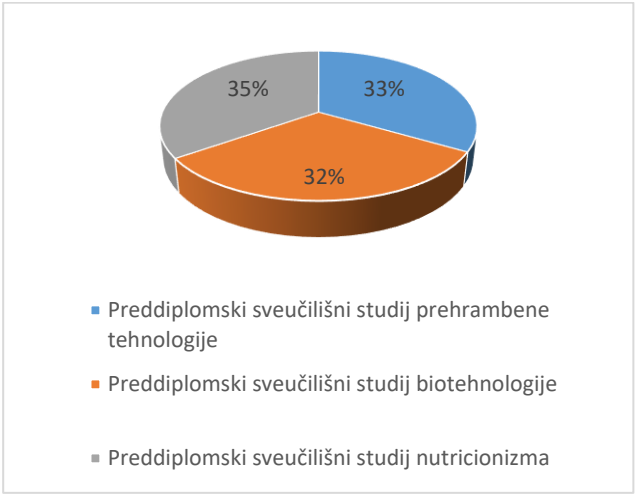




Distribucija studenata prema trenutačnom smještaju

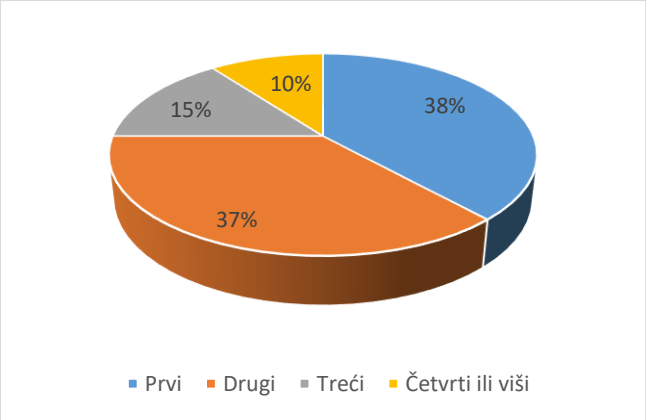


Distribucija studenata prema upisanom studiju

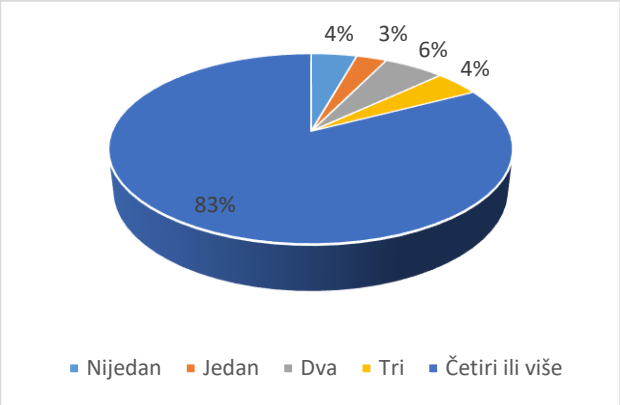


2. Opći podatci o upisu

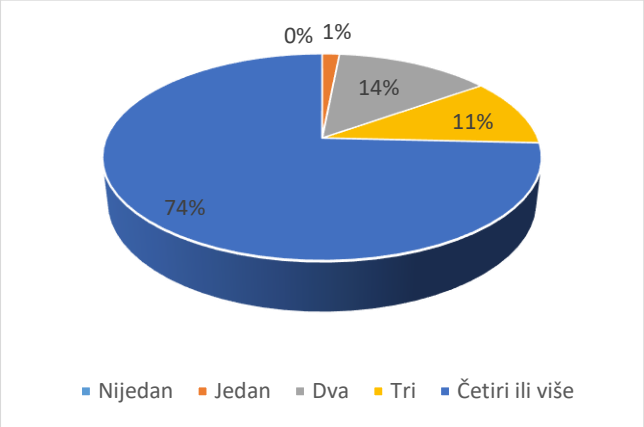
Koji vam je upisani studij bio izbor pri odabiru studija?



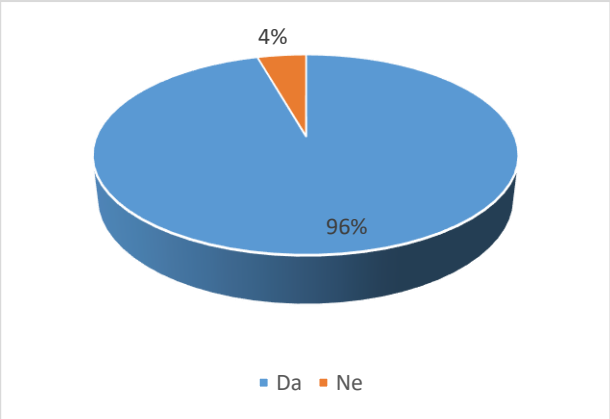
Uključujući upisani studij, za koliko ste se studija prijavili za upis?



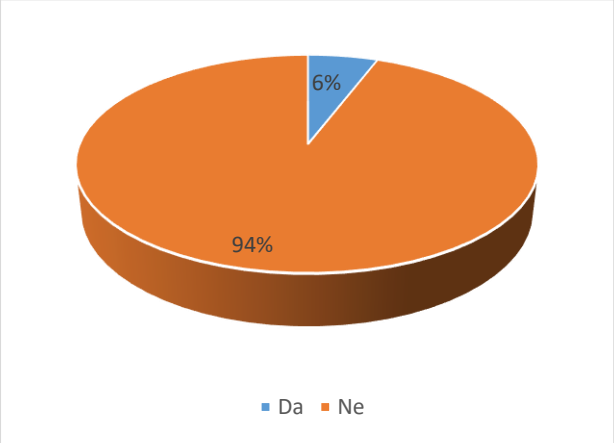
Uključujući upisani studij, na koliko ste studija ostvarili pravo upisa?



Jeste li odmah nakon srednje škole upisali svoj studij?



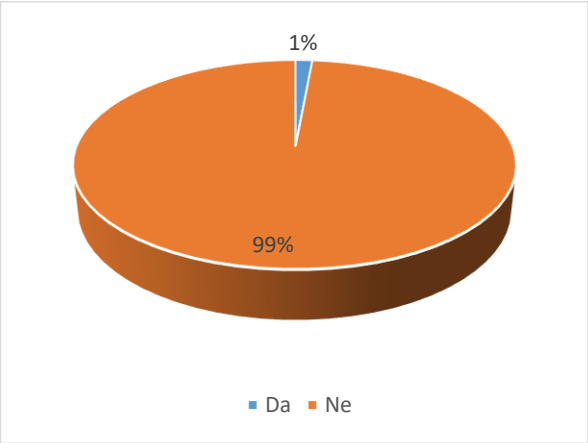
Jeste li već nešto studirali?



Što?

- Biotehnologija
- Veterinarski fakultet
- Medicinski fakultet u Zagrebu
- Nutricionizam

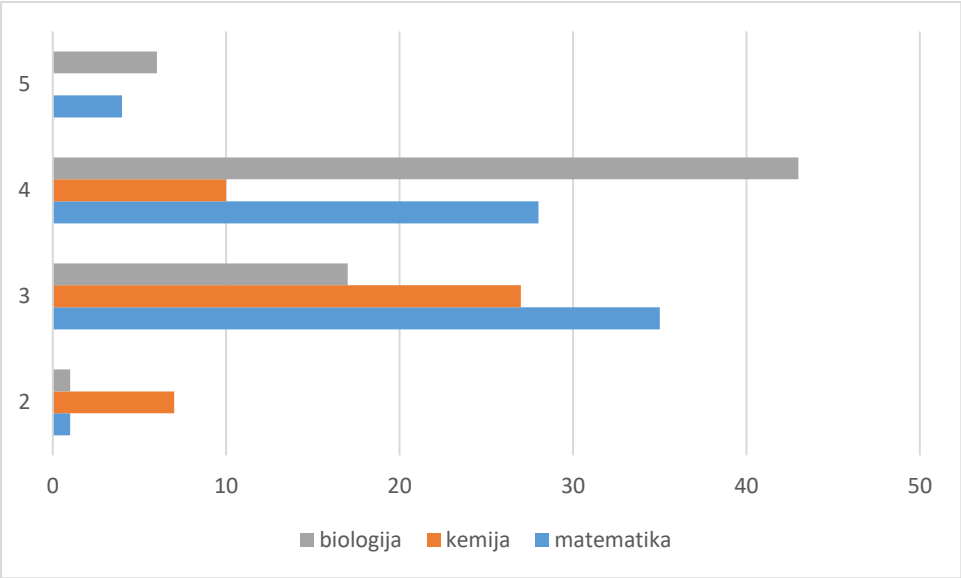
Pohađate li još neki studij paralelno?



Koji?

- VERN

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



3. RAZLOZI UPISA NA PBF

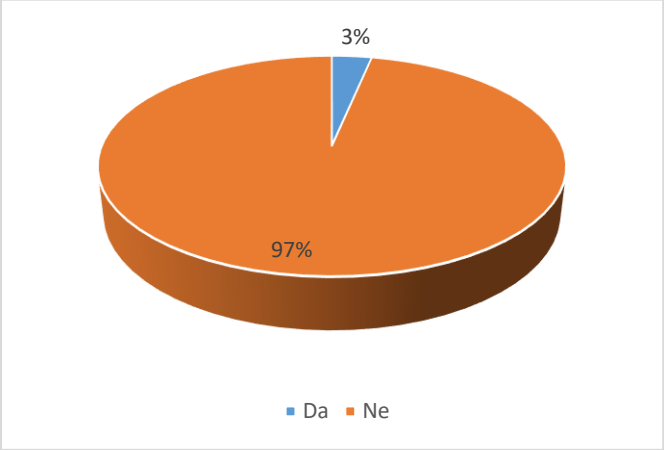
Karakteristike fakulteta

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

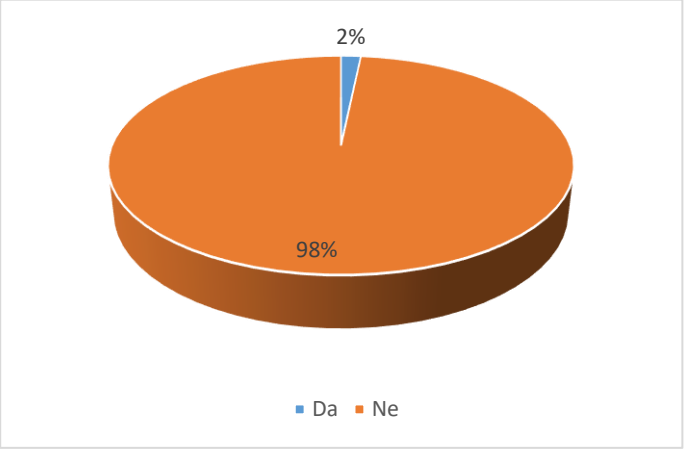
Karakteristike fakulteta	A Važnost za vas (%)			B Kakav je PBF u odnosu na ostale koje ste razmatrali (%)					
	Jako važno	Donekle važno	Nevažno	Najbolji	Bolji od većine	Otprilike jednak	Lošiji od većine	Najlošiji	Neusporedivo/ne mogu procijeniti
Kvaliteta nastavnika	**61,54**	11,54			19,23	**37,18**	5,13		10,26
Kvaliteta studija	**67,95**	5,13		2,56	**34,62**	25,64	2,56		6,41
Općenita reputacija	21,79	**42,31**	7,69	1,28	21,79	**33,33**	11,54		3,85
Kvaliteta resursa (knjižnica, laboratoriji, računala itd.)	**46,15**	24,36	1,28		7,69	**42,31**	15,38		8,97
Mogućnost zapošljavanja nakon završetka studija	**62,82**	8,97		3,85	**30,77**	21,79	10,26		7,69
Pristup nastavnicima	**39,74**	30,77	1,28	2,56	23,08	**28,21**	5,13		15,38
Sport	7,69	17,95	**44,87**	1,28	16,67	**26,92**	5,13		23,08
Dostupnost izvannastavnih aktivnosti	7,69	**46,15**	16,67	1,28	10,26	**39,74**	8,97		14,10
Kvaliteta društvenog života	29,49	**39,74**	1,28	3,85	23,08	**25,64**	14,10	2,56	3,85
Lokacija PBF	23,08	**28,21**	17,95	20,51	**32,05**	16,67			1,28
Dio RH u kojem je smješten	**37,18**	20,51	14,10	**25,64**	17,95	**25,64**			1,28
Trošak za vašu obitelj	**33,33**	28,21	8,97	5,13	8,97	**47,44**	1,28		5,13

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

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



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



Mišljenja drugih

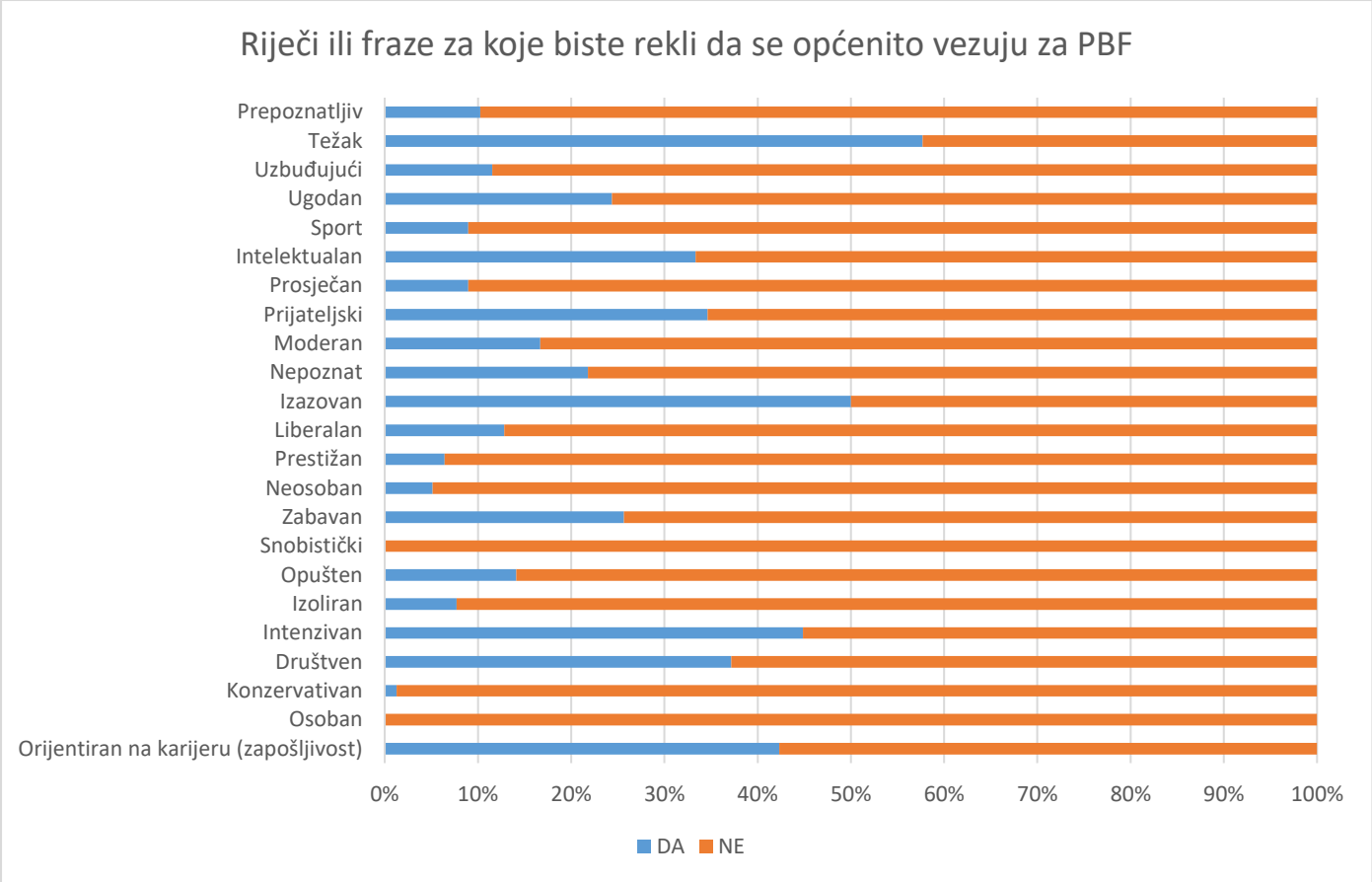
Studenti su u ovome dijelu određivali važnost mišljenja drugih pri odabiru i usporednu ocjenu PBF-a u odnosu na ostale fakultete razmatrane pri upisu.

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)	26,92	**37,18**	3,85	1,26	**24,36**	23,08	1,28	1,28	6,41
Savjetovatelja (ako ste koristili savjetovanje prije upisa na studij)	2,56	6,41	**23,08**		6,41	**11,54**	1,28		6,41
Srednjoškolskih nastavnika	7,69	**34,62**	19,23	1,28	15,38	**24,36**	5,13		8,97
Prijatelja	6,41	**32,05**	25,64	2,56	16,67	**26,92**	5,13		8,97
Potencijalnih poslodavaca	**26,92**	25,64	2,56	2,56	**17,95**	11,54	2,56		14,10

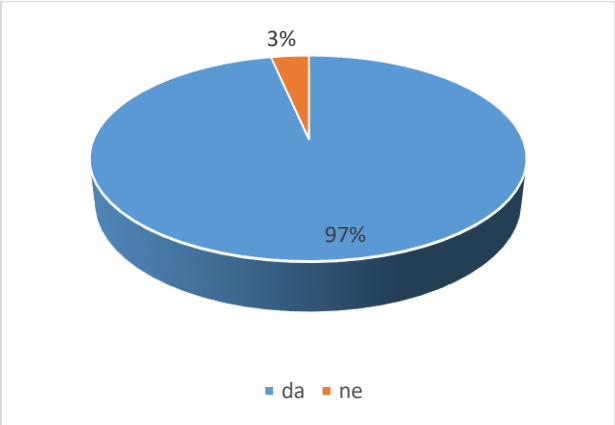
Kvaliteta korištenih informacija

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.

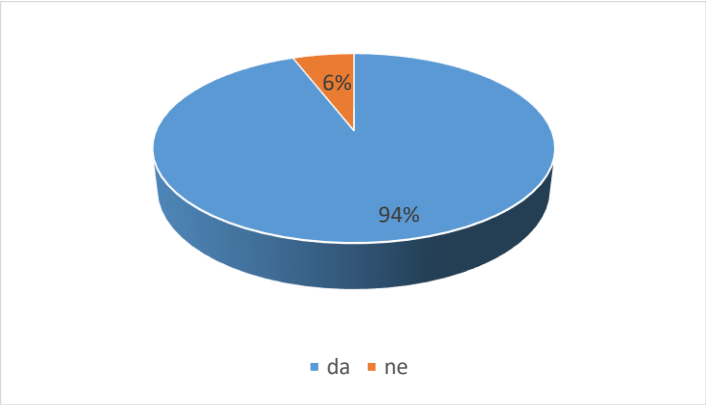
Izvori informacija	Nije dostupno/ korišteno	PBF u odnosu na druge koje ste razmatrali				
		najbolji	Bolji od većine	Otprilike jednak	Lošiji od većine	najlošiji
Mrežna stranica PBF-a	6,41	5,13	29,49	39,74	1,28	
Smotra Sveučilišta	24,36	6,41	7,69	25,64	1,28	
Dan otvorenih vrata PBF-a	26,92	3,85	10,26	12,82	1,28	
Kontakt s djelatnicima PBF-a	28,21	6,41	12,82	16,67	1,28	
Kontakt s diplomiranim studentima	26,92	2,56	15,38	19,23	1,28	
Kontakt s trenutačnim studentima	15,38	12,82	25,64	17,95	1,28	
Medijsko pojavljivanje nastavnika PBF-a	28,21	1,28	3,85	12,82	12,82	



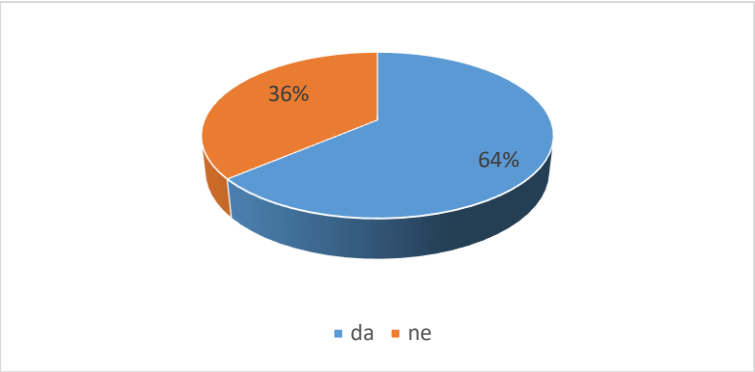
Planirate li nastaviti studij na diplomskoj razini odmah po završetku preddiplomskog studija?



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

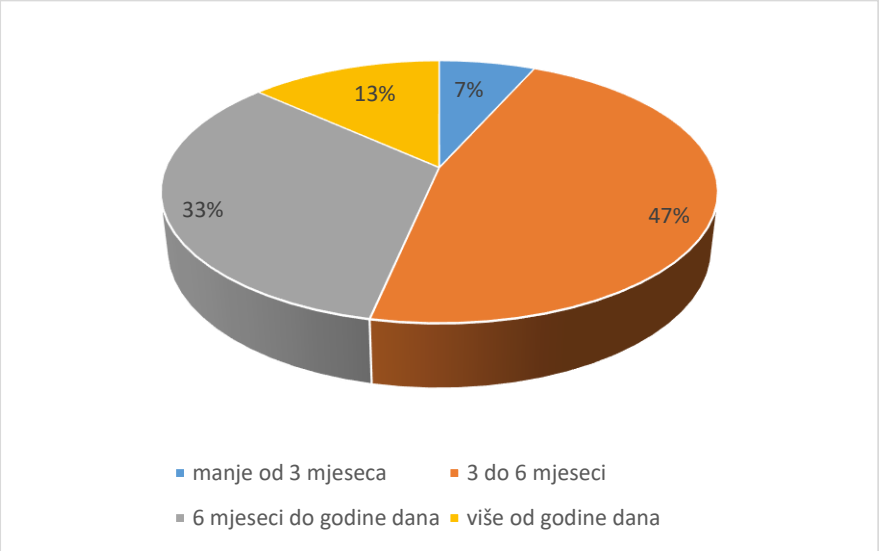


Planirate li tijekom studija koristiti dostupne programe studentske razmjene?



Molimo procijenite koliko bi godina mogao trajati vaš preddiplomski studij: **3,67**

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



Koliko sunčanih sati iznosi 1 ECTS bod na Sveučilištu u Zagrebu? **23,4**

Koji će biti vaš akademski naziv po završetku studija?

- Prvostupnica nutricionizma
- Magistra
- Prvostupnik prehrambene tehnologije
- Doktor znanosti
- mag.nutr.
- Prvostupnik nutricinizma
- magistar
- prvostupnik prehrambene tehnologije
- Bacchlar prehrambene tehnologije
- neznam
- Magistar
- prvostupnica/ inženjerka prehrambene tehnologija
- Bachelor
- Magistar
- magistra nutricionizma
- mag.nutr.

- diplomirani inženjer biotehnologije
- Magistra
- dipl.ing.biotech.
- Magistar
- Mag.ing. (?)
- prvostupnik biotehnologije
- Magistar Nutricionizma
- mag.nutr.
- prvostupnik
- univ.bacc.ing.techn.aliment
- prvostupnik prehrambene tehnologije
- mag.ing.biotechn.
- mag.
- Magistar prehrambene tehnologije
- dipl. ing. biotech.
- Sveučilišni/Sveučilišna prvostupnik/prvostupnica inženjer/inženjerka biotehnologije (univ. bacc. ing. biotechn.)
- Bacc.nut
- Prvostupnik inžinjer prehrambene tehnologije
- Prvostupnik prehrambene tehnologije
- Magistar nutricionizma
- Magistar nutricionizma
- Mag.nutr.
- Mag.nutr
- Mag.nutr
- Mag.nutr.
- magistar prehrambenog inženjerstva
- univ. bacc. biotechn.
- Magistar biotehnologije
- Prvostupnik

HRVATSKO UDRUŽENJE
ZA CROHNOVU BOLEST
I ULCEROZNI KOLITIS
CROATIAN CROHN'S AND
ULCERATIVE COLITIS ASSOCIATION
www.hucuk.hr

UPALNE BOLESTI CRIJEVA (UBC)

UPALNE BOLESTI CRIJEVA (UBC)

Upalne bolesti crijeva (Crohnova bolest i ulcerozni kolitis) neizlječive su, nezarazne bolesti kojima je u podlozi poremećaj imunološkog sistema. Liječe se lijekovima s mnoštvom neugodnih nuspojava. Njihova svrha je pokušati dovesti bolest u stanje mirovanja - jer trajno izlječenje ne postoji.

CROHNOVA BOLEST zahvaća kompletni probavni sustav i može zahvatiti i sve druge organske sustave (mali i veliki zglobovi ruku, nogu, zdjelice, kralježnice, može biti zahvaćena i koža uz pojavu bolnih crveno– ljubičastih zadebljanja na rukama i nogama (pyoderma gangrenosum i erythema nodosum), oči i žučovodi. Crohnova bolest povezana je i s nespecifičnom upalom jetre koja može dovesti do transplantacije jetre, mogu se javiti i upala perikarda, gušterače, venska tromboza. Perforacije (stvaranje pukotina u zidu crijeva) i fistule (neprirodne komunikacije (spojevi) između organa koji su inače odvojeni) česte su komplikacije Crohnove bolesti koje posebno otežavaju život oboljelih.

ULCEROZNI KOLITIS u probavnom sustavu zahvaća samo debelo crijevo.
Osnovna karakteristika ovih bolesti je nepredvidivi tijek komplikacija bolesti, neodgodivo učestalo grčevito pražnjenje crijeva (krvavo sluzavi proljevi) uslijed upalnog procesa, povišena tjelesna temperatura, mučnina, povraćanje, iscrpljenost, značajan gubitak tjelesne težine. Za akutnih napada bolesti nužno je bolničko liječenje i brojne intervencije u smislu terapije (medikamentoznog liječenja, enteralne i parenteralne prehrane) i dijagnostike trenutnih komplikacija bolesti.

U slučaju kada terapija lijekovima postane neefikasna ili štetna te u slučaju razvoja ozbiljnih komplikacija bolesti dolazi do operativnih zahvata kada se nerijetko odstranjuju veliki dijelovi probavnog sustava, ponekad je potrebno izvesti i privremenu ili trajnu stomu (umjetni otvor na abdomenu kroz koji se stolica prazni u vrećicu) što ostavlja trajne posljedice na svakodnevicu oboljelih kako u zdravstvenom pogledu tako i u mogućnosti funkcioniranja pojedinca u cjelini. Određeni broj oboljelih od Crohnove bolesti mora se tijekom života višestruko podvrgnuti kirurškim zahvatima, a svaki od tih zahvata nije trajno rješenje problema.
Više informacija o ovim bolestima može se naći na stranicama Hrvatskog udruženja za Crohnovu bolest i ulcerozni kolitis - www.hucuk.hr

ŠTO NASTAVNO OSOBLJE TREBA ZNATI O SVAKODNEVNOM ŽIVOTU OBOLJELIH OD UBC?

- Kod svakog bolesnika drugačiji je tijek bolesti, broj, vrsta i težina komplikacija. Ta činjenica otežava percepciju društva prema oboljelima od UBC. U lakšim slučajevima bolesti osoba normalno funkcionira u društvu, a na drugom kraju spektra nije nezanemariv broj smrtnih slučajeva. Najveći je broj onih koji žive s trajno aktivnom upalom i komplikacijama bolesti unatoč terapiji koju uzimaju.
- Oboljeli studenti ulažu dvostruko veći napor u svladavanju zadataka zbog stalne kontrole simptoma bolesti s kojima svakodnevno žive: grčeviti bolovi, neodgodivo pražnjenje crijeva, poviše tjelesna temperatura, mučnina, neugodne nuspojave terapije.
- Potreban je neodgodiv pristup sanitarnim prostorijama.
- Česte su bolničke kontrole i hospitalizacije (zbog pogoršanja bolesti ili dijagnostičkih pretraga).
- Neke terapije koje se koriste u liječenju ovih bolesti primjenjuju se isključivo u dnevnoj bolnici te su zbog toga mogući izostanci s nastave.
- Poseban režim prehrane koji kod određenog broja oboljelih zahtjeva pauzu tijekom dana.
- Jedan broj oboljelih studenata mora raditi pauze tijekom dana zbog zbrinjavanja kirurških drenaža uslijed fistula (osobe s postavljenim setonima) ili higijene stome.

HUCUK
Zagreb, Kralja Zvonimira 20
Telefon/Fax: +385 1 3764 059
E-mail: mail@hucuk.hr
Internet: www.hucuk.hr
IBAN: HR9623600001101554213
MB: 01513958
OIB: 43805471123

KAKO FAKULTETI I NASTAVNO OSOBLJE MOGU POMOĆI?

Uloga Ureda za studente s invaliditetom i koordinatora za studente s invaliditetom - INFORMIRANJE!

- Poznavanje problema prirode oboljelih od ovih bolesti ključno je za razumijevanje potrebe prilagodbe nastave i kreiranje načina individualiziranog pristupa izvršavanja studentskih obveza u skladu s akademskim standardima.
- Informiranjem nastavnog osoblja i senzibiliziranjem za problem studenta oboljelih od upalnih bolesti crijeva prevenirala bi se situacija kontinuiranog objašnjavanja studenta svakom profesoru pojedinačno vezano za poteškoće vezane uz ove bolesti.

MJERE:

1. FLEKSIBILNOST U IZVOĐENJU NASTAVE

- Mogućnost provođenja nastave u obliku e-učenja, e-konzultacija, dostupnost digitalnog repozitorija i materijala s predavanja, mogućnost alternativnog izvršavanja obveza ili nadoknade izostanaka kroz seminare, projekte i pisane zadaće. Uslijed bolesti student će nerijetko biti odsutan zbog kontrola, pretraga, terapija i hospitalizacija te same prirode bolesti.
- VIŠE VREMENA ZA IZVRŠAVANJE ZADATAKA (PRODULJENJE ROKA) – prema informacijama Ureda za studente s invaliditetom Sveučilišta u Zagrebu, produljenje je do maksimalno 25% vremena u odnosu na ostale studente. Kako bi se održala jednakost propisanog standarda od maksimalno 25% vremena više, potrebno je oboljelom studentu osigurati pravovremeno ustupanje nastavnog materijala (prije početka semestra), kako bi student imao vremena uskladiti obveze studiranja i liječenja (planiranje bolničkih pretraga, kontrola, terapije i sl.).

2. INDIVIDUALIZIRANI NAČIN POLAGANJA ISPITA I KOLOKVIJA

- INDIVIDUALAN TERMIN ISPITA – ako zbog komplikacija bolesti ili pravila liječenja nije u mogućnosti prisustvovati redovnom ispitnom roku.
- USMENI ISPITI UMJESTO PISMENIH - tijekom usmenog ispita profesor može zamijeniti pitanje studentu ukoliko je morao napustiti ispitnu prostoriju zbog odlaska u sanitarne prostorije. Na pismenim ispitima – izlasci iz dvorane smatraju se padom na ispitu.

Svaki oboljeli ima drugačiji tijek bolesti i pravila liječenja – zbog toga je osim navedenog, potrebno dodatno KREIRATI INDIVIDUALNI NAČIN STUDIRANJA prema potrebama svakog oboljelog studenta od upalnih bolesti crijeva koji to potkrijepi liječničkom dokumentacijom. PRISTUP ŠKOLOVANJU prema potrebama svakog oboljelog učenika od upalnih bolesti crijeva koji to potkrijepi liječničkom dokumentacijom.

HRVATSKO UDRUŽENJE ZA CROHNOVU BOLEST I ULCEROZNI KOLITIS
CROATIAN CROHN'S AND ULCERATIVE COLITIS ASSOCIATION

ZDRAVI GRAD ZAGREB
HEALTHY CITY

Grad Zagreb
Gradski ured za obrazovanje, kulturu i sport

HUCUK
Zagreb, Kralja Zvonimira 20
Telefon/Fax: +385 1 3764 059
E-mail: mail@hucuk.hr
Internet: www.hucuk.hr
IBAN: HR9623600001101554213
MB: 01513958
OIB: 43805471123

Prof.dr.sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić
Zavod za procesno inženjerstvo
Laboratorij za MRA

Izv. prof.dr.sc. Zvonimiru Šataliću
Prodekanu za nastavu PBF-a

Zagreb, 20. veljače, 2017.

Predmet: Izvještaj sa predstavljanja aplikacije „Forum stipendija“

Sukladno naputku o sudjelovanju na predstavljanju aplikacije „Forum stipendija“ , dana 17. veljače 2017., u 11 h ovim putem izvještavam o navedenom predstavljanju.

U Rektoratu Sveučilišta u Zagrebu održano je predstavljanje aplikacije za stipendiranje “Forum stipendija”. Rektor, prof.dr.sc. Boras, naglasio je kako je navedena aplikacija inicirana s ciljem objedinjava informacija o mogućnostima stipendiranja za studente. Predstavljanju aplikacije prisustvovao je ministar znanosti i obrazovanja prof. dr. sc. Pavo Barišić koji je istaknuo kako broj zahtjeva za stipendiranje i dalje znatno premašuje broj odobrenih stipendija. Poseban naglasak stavljen je na STEM područje za koje je Ministarstvo znanosti i obrazovanja osiguralo u Europskom socijalnom fondu u petogodišnjem razdoblju 22.000 socijalno-ekonomskih i 15.000 stipendija.

Naglašeno je kako je ovo prvi korak u daljnjem razvoju aplikacije, jer je jedan od njenih ciljeva objediniti stipendije ostalih ministarstava, gradova i općina u sadržaj Foruma stipendija. Takav pristup će po prvi puta na jednom mjestu omogućiti dostupnost cjelovitih informacija o mogućnostima stipendiranja na razini države te povezati lokalne jedinice, gospodarstvo itd.

Navedena aplikacija predstavljena je kroz kratki film (režija: Jakov Sedlar) koji je prilog ovog dopisa.

Aplikacija je dostupna na www.moja-stipendija.hr kao i Internet stranicama Rektorskoga zbora te stranicama svih sveučilišta.

Srdačan pozdrav,

_____

Jasenka Gajdoš Kljusurić

Prilog: CD s kratkim filmom „Forum stipendija“

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
ZAGREB, Pierottijeva 6

FAKULTETSKOM VIJEĆU

Predmet: **Izvješće prodekanice za znanost**

sa sjednice Odbora za znanost održane 21. ožujka 2017. god. u 12 sati u Vijećnici fakulteta

1. Razmatrani su materijali koji su pristigli Odboru za znanost kako bi bili uvršteni za sjednicu Fakultetskog vijeća zakazanu za 31.03.2017. godine. Svi zaključci i prijedlozi doneseni su jednoglasno i nalaze se na dnevnom redu za ovu sjednicu Fakultetskog vijeća.
2. Odbor je u suradnji s UUK-om izradio prijedlog postupka (procedure) procjene kvalitete pružene usluge stručnog rada, kao instrument kontinuiranih poboljšanja s obzirom na normu ISO 9001:2008. Predlaže se uvođenje ovoga postupka odmah, odnosno od 2017. godine. Obrasci su u prilogu izvješća.
3. Proveden je interni audit prema normi ISO 9001:2008 čiji nalazi pokazuju da su gotovo sve opaske s prethodnog unutarnjeg i vanjskog audita usvojene, pri čemu područje znanosti i stručnoga rada već drugi puta nema opservacije vezane za poboljšanja. Do ožujka 2018. PBF će obaviti tranziciju na revidiranu normu ISO 9001:2015.
4. U Vijećnici RGNF-a, 14. veljače 2017. održana je zajednička mentorska radionica RGNF-a, PBF-a i FSB-a. Predavanja su održali: izv.prof.dr.sc. Tonči Rezić, PBF (Izbor kandidata i uključivanje u doktorski studij UNIZG), prof.dr.sc. Neven Duić, FSB (Mentorska iskustva i preporuke) i prof.dr.sc. Igor Vlahović, RGNF (Što učiniti kada stvari krenu loše?). Na mentorskoj radionici sudjelovalo je 10 naših nastavnika.
5. Formiranje središnje arhive svih projekata (aktivni projekti), će olakšati sljedivost koja je važna zbog ISO norme, kako bi se olakšao unos u on-line bazu projekti.pbf.hr te kako

bi se ubrzala izrada svih izvješća koje smo obvezni izrađivati (za Sveučilište, u postupcima reakreditacije, za izvješća o provedbi Strateškog programa znanstvenih istraživanja, za dekanovo izvješće, itd.) Odbor za znanost predlaže Obrazac EP.O1 - Evidencija projekata, kojeg su svi dužni popuniti prilikom dobivanja određenog projekta/suradnje i potpisivanja ugovora, ali i oni projekti koji su aktivni. Popunjen obrazac potrebno je dostaviti u elektronskom obliku na mail gbabic@pbf.hr te također isprintan dostaviti Goranki Babić Voditeljici ureda Dekana.

Prodekanica za znanost:

Prof. dr.sc. Jadranka Frece

PROCJENA KVALITETE USLUGE STRUČNOG RADA

CILJ POSTUPKA	Cilj je istraživanja utvrditi mišljenja i stavove korisnika pružene usluge stručnog rada djelatnika PBF-a. Na temelju rezultata ovakvog istraživanja moguće je utvrditi prostore za poboljšanja kvalitete i planirati korektivne aktivnosti.
OPIS PROVEDBE POSTUPKA	Prije provedbe istraživanja prodekan za znanost u sklopu traženja ostalih podataka o znanstvenome i stručnom radu od svih djelatnika traži popis stručnih projekata s gospodarstvom s kontaktima osoba s kojima je dogovarano pružanje usluge. Korisnicima usluga šalje se e-pošta s poveznicom na *on-line* obrazac **PKSR.01** – Upitnik za procjenu kvalitete pružene usluge stručnoga rada kreiran putem platforme LimeSurvey. Podatci se automatski deponiraju u MS *Excel* datoteku u kojoj se radi daljnja obrada. Pripremu upitnika, slanje e-pošte i obradu podataka u cjelosti provodi Ured za upravljanje kvalitetom.
DINAMIKA PROVEDBE POSTUPKA	Istraživanje se provodi jednom godišnje, istovremeno s prikupljanjem podataka o znanstvenoj i stručnoj aktivnosti
ZA POSTUPAK ODGOVORAN	Prodekan za znanost, Ured za upravljanje kvalitetom
JAVNOST REZULTATA POSTUPKA	Rezultati su dostupni svim unutarnjim dionicima i vanjskim dionicima koji za njih dokažu interes.

UPITNIK ZA PROCJENU KVALITETE PRUŽENE USLUGE STRUČNOGA RADA

Poštovane/poštovani,

u sklopu redovitih aktivnosti našega Sustava upravljanja kvalitetom provodimo brojna istraživanja percepcija korisnika naših usluga. Pripremili smo upitnik kojim od Vas tražimo da procijenite kvalitetu pojedinih elemenata pružanja usluge stručnih projekta s Vašom institucijom. Rezultati ovog istraživanja služe za identifikaciju područja u kojima su moguća poboljšanja i planiranja aktivnosti za njihovo ostvarivanje.

Molimo odaberite odgovor (masnim tiskom) i nadopunite ga ako bude potrebno

1. Kako ste došli do informacija kome ćete se obratiti za mogući angažman?

- mrežne stranice PBF-a
- prijašnji kontakt s istom osobom
- kontakt s drugom osobom s PBF-a
- Na neki drugi način *(molimo dopišite kako)* _____

2. Jesu li se Vaši upiti odbijali?

- DA
- NE

2. 1. Koji su bili razlozi odbijanja? *(molimo unesite tekst)*

3. Molimo Vas da unosom odgovarajuće brojke procijenite zadovoljstvo sljedećim elementima. Brojevi znače: 1 = uopće nisam zadovoljna/zadovoljan; 2 = u manjoj sam mjeri zadovoljna/zadovoljan; 3 = jesam i nisam zadovoljna/zadovoljan; 4 = u velikoj sam mjeri zadovoljna/zadovoljan; 5 = u potpunosti sam zadovoljna/zadovoljan; / = ne mogu procijeniti.

Element	Ocjena
Količina vremena između vašeg upita i odgovora (pozitivnog ili negativnog) s PBF	
Komunikacija s osobom koja je provodila projekt	
Poštivanje dogovorenih elemenata ponude/ugovora	
Kvaliteta izvještaja/ishoda projekta	

4. Molimo da navedete Vaše prijedloge za buduću praksu odnosno poboljšanja u ugovaranju i provedbi projekata *(molimo unesite tekst)*

Obrazac EP.01 - Evidencija projekata

MOLIMO UPISATI SVE AKTIVNE PROJEKTE:

1.	**VRSTA PROJEKTA *(označiti masnim tiskom)*:**
	a) Znanstveni nacionalni projekt – HRZZ i UKF b) Drugi znanstveni nacionalni projekt - EU fondovi, ostali programi... c) Potpore Sveučilišta d) Bilateralni projekt e) Međunarodni znantveni projekt – FP6, FP7, ESF, Horizon 2020 f) Ostali međunarodni projekti – IPA, COST g) 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.	**ULOGA PBF-A U PROJEKTU**
	(nositelj, koordinator, partner i sl.)
3.	**VODITELJ PROJEKTA**
	(ime i prezime, laboratorij, zavod)
4.	**IZVOR FINANCIRANJA**
	(iz kojih sredstava je projekt financiran)
5.	**CJELOVITI NAZIV PROJEKTA**
	(hrvatski i engleski)
6.	**KRATKI SAŽETAK PROJEKTA**
	(hrvatski i engleski)
7.	**POPIS SURADNIKA NA PROJEKTU**
	(navesti osobe iz svih institucija koje sudjeluju na projektu)
8.	**FINANCIJSKI IZNOS PROJEKTA**
9.	**IZNOS NAMIJENJEN PBF-u (ako PBF nije nositelj)**
10.	**TRAJANJE PROJEKTA (OD – DO)**

ODBOR ZA MEĐUNARODNU SURADNJU

Zagreb, 24.03.2017.

IZVJEŠĆE ZA FAKULTETSKO VIJEĆE

Zaključci sastanka održanog 03. Ožujka 2017. u Vijećnici PBF-a u 11.00 sati na kojemu se raspravljao slijedeći

DNEVNI RED:

1. Izvještaj prodekana o aktivnostima međunarodne suradnje u 2016. godini i plan za 2017. g
2. Prijedlog Pravilnika o međunarodnoj mobilnosti.
3. Akcijski plan međunarodne suradnje.
4. Donošenje kriterija za odabir kandidata na natječaj za akademsku mobilnost, odnosno, proširenje zadanih kriterija od strane Sveučilišta.
5. Opisi predmeta na engleskom jeziku - obrazac.
6. Radionice podržane CEEPUS programom.
7. Razno.

Pod točkom 1. diskutirana je aktivnost međunarodne suradnje PBF-a u 2016. godini (izvještaj predan dekanu) i ustanovljeno je da je ona zadovoljavajuća unutar okvira koje definira Sveučilište. Fakultet internacionalizaciju smatra sastavnim dijelom svoje strategije i sve aktivnosti koje uključuju odlazne i dolazne aktivnosti spadaju u kontinuirane djelatnosti fakulteta. Među ostalim djelatnostima na planu međunarodne suradnje u 2017. do sada je PBF u svojstvu suradnika prijavio dva Erasmus+ projekta. Riječ je o projektu Enhancing Hygienic Design in Eastern Academia (EHDEA) koji ima za cilj uvođenje master programa o higijenskom dizajnu na fakultete (voditelj sa PBF-a je Prof. Helga Medić) i projekt pod nazivom FitNESS koji je sa strane PBF-a prijavila prof. Kata Galić. U oba ova slučaja i u svim budućim, Ured za međunarodnu suradnju služi za pomoć pri prijavi Erasmus+ projekata tako što pomaže pri ispunjavanju potrebne dokumentacije i komunicira sa Sveučilištem.

Pod točkom 2. diskutirana je Strategija internacionalizacije PBF-a, čiji se okvir nalazi u prilogu.

Pod točkom 3. govorilo se o Akcijskom planu međunarodne suradnje koji ima za jedan od ciljeva uvođenje studija na Engleskom jeziku (master). Prijedlog odbora je da fakultet oformi radnu grupu koja bi izradila prijedlog studija, a zatim aplicirala na neki od projekata koji podržavaju formiranje studija na stranom jeziku.

U okviru točke 4. razmatrane su mogućnosti vrednovanja međunarodne aktivnosti. Sačinjena je radna verzija prijedloga vrednovanja koja je priložena ovom izvješću.

Pod točkom 5. diskutiran je uočen izazov da svi opisi predmeta koji se nalaze na službenim stranicama nemaju svoje engleske prijevode. Radi se o nečemu što se mora riješiti u čim kraćem roku pošto u Ured za međunarodnu suradnju i u Ured prodekana za nastavu sve češće stižu upiti studenata koji odlaze na mobilnost gdje ih se traži sažet opis odslušanih kolegija na engleskom jeziku.

Pod točkom 6. bilo je riječi o predstojećoj radionici na temu „**Business Communication inside the company**" koja će se održati na našem fakultetu u periodu od 24.05.2017. do 26.05.2017. u okviru CEEPUS mreže i pokrivati slijedeće teme:

- Business communication inside the company:
- Effective and ethical communication at work
- Professionalism: team, meeting, listening, nonverbal and etiquette skills
- The writing process (business message)
- Workplace communication
- Reports, proposals and presentations

Pod temom 7. Razno, Odbor je izvješten o dva održana Erasmus+ info dana na našem fakultetu u 2017. godini. Riječ je o Erasmus + inof danu namijenjenom našem nastavnom osoblju koji je održan u suradnji sa gđom. Renatom Hranjec sa Sveučilišta u četvrtak 16.02. 2017. u Vijećnici PBF-a sa početkom u 13.00 govorilo se i o predstojećem Erasmus + info danu za studente PBF-a koji je održan u srijedu 08.03.2017. također u Vijećnici PBF-a. Posjećenost info dana je bila dobra,a za sve koji žele, prezentacije sa oba info dana moguće je dobiti u Uredu za međunarodnu suradnju.

Okvir strategije internacionalizacije PBF-a

Polazišta za izradu strategije:

- Strategija znanosti, obrazovanja i tehnologije Republike Hrvatske
- Strategija internacionalizacije Sveučilišta u Zagrebu 2014. – 2025.
- Strateški plan razvoja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu 2013. – 2018.
- Strateški program znanstvenih istraživanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za razdoblje 2014. - 2020.

Iz Strategije znanosti, obrazovanja i tehnologije Republike Hrvatske

Cilj 7 područja Visoko obrazovanje: INTERNACIONALIZIRATI VISOKO OBRAZOVANJE I JAČE GA INTEGRIRATI U EUROPSKI I SVJETSKI VISOKOOBRAZOVNI PROSTOR

7.1. POVEĆATI DOLAZNU I ODLAZNU MOBILNOST STUDENATA I NASTAVNIKA

MJERA 7.1.1. Povećati izdvajanja za mobilnost studenata i nastavnika da bi se do 2020. osigurala odlazna mobilnost studenata od 10% i dolazna mobilnost od 5%, što uključuje i semestralnu mobilnost i mobilnost za stjecanje cjelovite kvalifikacije. Izraditi plan povećavanja izdvajanja za mobilnost. Ukupno povećanje sredstava za programe mobilnosti trebalo bi rasti po prosječnoj stopi od 17% do 2020. godine. Sredstva za mobilnost nastavnika i studenata potrebno je ugraditi u programske ugovore za ESF– operativni program za učinkovite ljudske potencijale 2014. – 2020, te potaknuti visoka učilišta na prijavu na natječaje programa Erasmus+ koji predviđaju ovu aktivnost.

MJERA 7.1.2. Ukloniti interne prepreke mobilnosti na visokim učilištima. Potrebno je ukloniti prepreke mobilnosti na samim visokim učilištima vezanim uz priznavanje ECTS bodova ostvarenih putem mobilnosti i na primjeren način organizirati sustav poticanja studenata na mobilnost.

MJERA 7.1.3. Uvesti obvezu međunarodnog usavršavanja nastavnika kao kriterij za izbor u znanstveno-nastavna zvanja.
MJERA 7.1.4. Osigurati sustav stipendija za strane polaznike doktorskih škola hrvatskih visokih učilišta. Osigurati financijske potpore za strance, polaznike hrvatskih doktorskih škola za razdoblje od 3 do 4 godine. Financijsku potporu potrebno je uključiti u programske ugovore i ESF – Operativni program za učinkovite ljudske potencijale, a vezati uz znanstvene projekte.
MJERA 7.1.5. Osigurati sustav stipendija za hrvatske polaznike inozemnih doktorskih škola. Osigurati financijske potpore za znanstvene novake s hrvatskih visokih učilišta, polaznike doktorskih škola na eminentnim europskim i svjetskim sveučilištima za razdoblje od 3 do 4 godine. Financijsku potporu potrebno je uključiti u programske ugovore i ESF – Operativni program za učinkovite ljudske potencijale, a vezati uza znanstvene projekte uz obvezu povratka znanstvenog novaka u Hrvatsku nakon završetka doktorske škole.
MJERA 7.1.6. Osigurati sustav jednogodišnjih stipendija za strane znanstvenike na hrvatskim visokim učilištima. Stipendije je potrebno uključiti u programske ugovore, a vezati uz znanstvene projekte. Visoka učilišta treba potaknuti na prijavu na natječaje programa EU 'Obzor 2020.« koji predviđaju ovu aktivnost.
MJERA 7.1.7. Osnažiti kapacitete ureda za međunarodnu suradnju visokih učilišta

7.2. POTICATI UVOĐENJE NASTAVE NA STRANIM JEZICIMA

MJERA 7.2.1. Osigurati financijsku potporu nastavi koja se izvodi na stranom jeziku. Postupno uvoditi kolegije/module, a zatim i doktorske i diplomske studije na stranom (engleskom ili drugom) jeziku. Razraditi i osigurati sustav financijske potpore za izvođenje nastave na stranom jeziku. Financijsku potporu potrebno je uključiti u programske ugovore i ESF – Operativni program za učinkovite ljudske potencijale te potaknuti visoka učilišta na prijavu na natječaje programa Erasmus+ koji predviđaju ovu aktivnost.

7.3. POTICATI FORMIRANJE ZDRUŽENIH STUDIJA S EMINENTNIM EUROPSKIM I SVJETSKIM VISOKIM UČILIŠTIMA

MJERA 7.3.1. Izraditi plan uključivanja u združene studije na svim razinama. Identificirati strateške partnere visokih učilišta i provesti pregovore o formiranju združenih studija. Usvojiti mehanizme akreditacije studijskih programa za združene studije. Usvojiti sustav internih pravila visokih učilišta za uključivanje u združene studije.
MJERA 7.3.2. Uspostaviti sustav poticanja uključivanja hrvatskih visokih učilišta u združene studije. Osigurati dodatne financijske potpore za mobilnost studenata i nastavnika (izvan programa ERASMUS+), ponajprije kroz ESF – Operativni program za učinkovite ljudske potencijale i uključiti ih u programske ugovore.
MJERA 7.3.3. Izraditi studijske programe u suradnji sa stranim partnerima u združenim studijima. Započeti izvođenje programa združenih studija.

7.4. POVEĆATI BROJ INOZEMNOG AKADEMSKOG OSOBLJA NA VISOKIM UČILIŠTIMA

MJERA 7.4.1. Izraditi strategiju zapošljavanja stranih nastavnika na pojedinim visokim učilištima. Plan kadrova potrebno je ažurirati svake godine. U planu kadra potrebno je za svako visoko učilište postaviti realan postotak stranih nastavnika koji bi se postigao do 2025. i približnu dinamiku njegove realizacije uz identifikaciju radnih mjesta za koja bi se predvidjeli strani nastavnici.

Iz Strategije internacionalizacije Sveučilišta

Vizija

Međunarodno djelovanje Sveučilišta u Zagrebu izvor je i poticaj stvaralaštvu, kvalitetnoj znanosti i primjeni te osuvremenjivanju nastave. Jedan je od ključnih vidova sveučilišnoga djelovanja koji kroz međunarodne istraživačke aktivnosti te mobilnost studenata, nastavnika i istraživača pridonosi izvrsnosti u svim područjima znanosti i umjetnosti, studija i studiranja na Sveučilištu te njegovoj svjetskoj, europskoj i regionalnoj vidljivosti i prepoznatljivosti.

Misija Sveučilišta u području međunarodne suradnje

Istraživanja su, po međunarodnim mjerilima kvalitete, najbolja sveučilišna nastava. Sveučilišni proces, uz spoznaju, uključuje školovanje i odgoj novih naraštaja te primjenu znanja i vještina kao nedjeljive i međuovisne procese. U tom jedinstvu Sveučilište u Zagrebu vidi moćnu polugu za ostvarivanje vlastitoga identiteta, stvaralačke snage i razvojnih potencijala – pojedinaca kao građana svijeta te same ustanove kao međunarodnoga čimbenika. Sveučilišni proces, kao javno dobro, u kontekstu EU-a omogućava hrvatskim sveučilištarcima postizanje akademskih ciljeva, internacionalnu kompetitivnost i osobni probitak, a u hrvatskom društvu i državi potiče kolektivne stvaralačke i razvojne procese.

Načela internacionalizacije

- Stvaralaštvo
- Izvrsnost
- Transparentnost i ravnopravnost
- Kultura dijaloga i suradnje
- Akademsko uključivanje i briga za hrvatsku dijasporu
- Alumni

TEMELJNI STRATEŠKI PRAVCI
Strategija, koja će dovesti do ostvarivanja vizije uz uvažavanje misije i akademskih vrijednosti Sveučilišta, sastoji se od strategije sadržaja i strategije provedbe.

STRATEGIJA SADRŽAJA
Četiri su temeljna pravca razvoja sadržaja strategije:
1. Međunarodna suradnja i prepoznatljivost Sveučilišta, mobilnost studenata, nastavnika i istraživača
2. Studijski programi i kolegiji i „internacionalizacija u kući"
3. Partnerstvo s inozemnim sveučilištima i ostalim istraživačkim institucijama
4. Promidžba hrvatskoga jezika i kulture s ciljem postizanja povratnih učinaka u procesu internacionalizacije

STRATEGIJA PROVEDBE
Tri su temeljna pravca razvoja provedbe strategije:
I. Unaprjeđenje institucionalnoga kapaciteta međunarodne razmjene
II. Učinkovito upravljanje međunarodnim projektima
III. Usklađivanje proračuna Sveučilišta i svih sastavnica s pojačanjem međunarodnih aktivnosti

Iz Strateškog plana razvoja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu 2013. – 2018.

Misija PBF-a

Prehrambeno-biotehnološki fakultet kao sastavnica Sveučilišta u Zagrebu provodi preddiplomsko, diplomsko i poslijediplomsko obrazovanje na području prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma utemeljeno na znanstvenim, temeljnim, primjenjenim i razvojnim istraživanjima radi stvaranja novih znanja i ideja te poticanja kritičkoga promišljanja i kreativnosti, te transfera znanja i inovacija u gospodarstvo.

Vizija PBF-a

Prehrambeno-biotehnološki fakultet bit će prepoznat kao sastavnica Sveučilišta u Zagrebu s jasnim istraživačkim profilom koju karakterizira istraživačka izvrsnost priznata na međunarodnoj razini, gdje se kroz nastavu temeljenu na istraživanjima obrazuju budući nositelji razvitka znanosti i društvenog razvitka u cjelini. Kroz stvaranje novih ideja i tehnoloških rješenja, kritičko promišljanje i kreativnost, Prehrambeno-biotehnološki fakultet će postati jedan od ključnih pokretača gospodarstva i održivoga

razvoja na europskim prostorima u području biotehničkih znanosti. Regija, kojoj po kulturološkim, tradicijskim, povijesnim, pa i edukacijskim odrednicama pripada Hrvatska, jest prostor središnje Europe i širi prostor Balkana kao što je prikazano na sljedećoj slici.

Mjere razvojne strategije internacionalizacije:

- Povećati mobilnosti naših studenata kroz međunarodne mreže i programe.
- Ostvariti mogućnost dovođenja većeg broja stranih studenata uvođenjem nastave na engleskom jeziku na većem broju naših modula.
- Ustrojiti barem jedan diplomski program na engleskom jeziku.
- Poticati mobilnost naših nastavnika odlascima na studijska usavršavanja na eminentne europske i svjetske znanstvene i znanstveno-nastavne ustanove.
- Osigurati veći broj nastavnika s eminentnih europskih i svjetskih znanstvenih i znanstveno-nastavnih ustanova u izvođenju naših studijskih programa.
- Poticati razvoj zajedničkih studijskih programa s eminentnim europskim i svjetskim znanstvenim i znanstveno-nastavnim ustanovama.
- Poticati sudjelovanje naših nastavnika u međunarodnim znanstvenim i znanstvenoobrazovnim društvima, organizacijama i njihovim tijelima.
- Poticati međunarodnu ocjenu nastavnika Fakulteta, naročito kada se radi o napredovanje u zvanje redovitog profesora.
- Oprijedjeliti se za međunarodnu evaluaciju na različitim razinama.

Iz Strateškog programa znanstvenih istraživanja Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu za razdoblje 2014. - 2020.

Jedan od triju glavnih strateških ciljeva:

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

Podciljevi toga cilja izravno vezani za internacionalizaciju:

- *Cilj 1.1.* Fokusirati istraživački potencijal Fakulteta na područja znanstvenih istraživanja u kojima već postoji međunarodna vidljivost i dokazani znanstveni rezultati
- *Cilj 1.2.* Povećati udio nastavnika u znanstveno-nastavnom zvanju uključenih u međunarodne istraživačke projekte; poticati prijavljivanje i vođenje međunarodnih projekata
- *Cilj 1.3.* Uvesti kao stalnu praksu odlaske asistenata na postdoktorska usavršavanja u eminentne europske i svjetske znanstveno-obrazovne i istraživačke ustanove
- *Cilj 1.4.* Povećati broj objavljenih radova u časopisima indeksiranim u bibliografskoj bazi Web of Knowledge
- *Cilj 1.5.* Kontinuirano nagrađivati rad najboljih znanstvenika, a posebno asistenata Fakulteta

Iz dosadašnjih planova aktivnosti – aktivnosti koje su kontinuirane

- Pokrenuti inicijativu za širom uporabom engleskog jezika na svim razinama nastavne i istraživačke djelatnosti; omogućiti barem izborne kolegije na engleskom jeziku
- Motiviranje nastavnika za pripremu što većeg broja kolegija na engleskom jeziku; osiguravanje financijskih sredstava za pripreme i provođenje kolegija na engleskom jeziku.
- Pojačati aktivnosti Ureda za međunarodnu suradnju u stvaranju uvjeta za što efikasnije posredovanje u mobilnosti studenata; intenzivirati promoviranje studentskih mogućnosti u međunarodnoj razmjeni
- Podržavati međunarodne aktivnosti studenata
- Povezivanje PBF-a s inozemnim sveučilištima
- Pojačati aktivnosti UMS vezano za pružanje informacija o mogućnostima međunarodne razmjene. Raditi na stvaranju preduvjeta za odlazak studenata (usklađivanje nastavnih obaveza prije i poslije mobilnosti i adekvatno priznavanje mobilnosti).
- Sklapanje međuinstitucijskih ugovora vezano za međunarodnu mobilnost.

Pokazatelji međunarodnih aktivnosti

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
1. mobilnost s PBF-a na inozemne institucije – Erasmus					
Studenti (semestar i više)					
Studenti praksa					
Nastavnici (tjedan ili više)[1]					
Nenastavno osoblje					
Održavanje nastave (nastavnici)					
Stručno usavršavanje (nastavnici i nenastavno osoblje)					
2. mobilnost s inozemnih institucija na PBF-a – Erasmus					
Studenti (semestar i više)					
Studenti praksa					
Nastavnici (tjedan ili više)					
Nenastavno osoblje					
Održavanje nastave (nastavnici)					
Stručno usavršavanje (nastavnici i nenastavno osoblje)					
3. mobilnost s PBF-a na inozemne institucije – bilateralni sporazumi					
Studenti					
Nastavnici (odvija se kroz kalendarsku godinu)					

[1] Boravak u prosjeku iznosi 5 do 7 dana, a kroz natječaj financira se do 5 dana. U zagradama su brojke za mobilnosti više od tjedan dana.

4. mobilnost s inozemnih institucija na PBF-a – bilateralni sporazumi					
Studenti					
Nastavnici (odvija se kroz kalendarsku godinu)					
5. mobilnost s PBF-a na inozemne institucije – po drugim osnovama					
Studenti (semestar i više)					
Nastavnici					
Nastavnici i nenastavno osoblje (boravci)					
6. mobilnost s inozemnih institucija na PBF-a – po drugim osnovama					
Studenti (semestar i više)					
Nastavnici					
Nastavnici i nenastavno osoblje (boravci)					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
7. Broj redovitih inozemnih studenata na PBF-u					
Preddiplomski studij					
Diplomski studij					
Poslijediplomski specijalistički studij					
Poslijediplomski sveučilišni studij					
Postdoktorski					
Usavršavanja (tečajevi, ljetne škole itd.)					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
8. Gostujući profesori					
Sa PBF-a na drugim sveučilištima (rang 1 – 100 prema Shanghaiju)					
Sa PBF-a na drugim sveučilištima (rang >101 prema Shanghaiju)					
S inozemnih sveučilišta na PBF-u (rang 1 – 100 prema Shanghaiju)					
S inozemnih sveučilišta na PBF-u (rang > 101 prema Shanghaiju)					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
9. Akademska izvankurikularna predavanja					
Nastavnici PBF-a na drugim sveučilištima i istraživačkim ustanovama					

Inozemni nastavnici i drugi znanstvenici na PBF-u					
Nastavnici PBF-a na drugim sveučilištima i istraživačkim ustanovama (broj slušača)					
Inozemni nastavnici i drugi znanstvenici na PBF-u (broj slušača)					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
10. Združeni studijski programi s dijelom nastave na PBF-u					
Preddiplomski					
Diplomski					
Poslijediplomski					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
11. Studijski programi i dijelovi programa na PBF-u na engleskom jeziku					
Cijeli studijski program – preddiplomski studij					
Cijeli studijski program – diplomski studij					
Cijeli studijski program – poslijediplomski studij					
Pojedini kolegiji – preddiplomski studij (broj kolegija)					
Pojedini kolegiji – diplomski studij (broj kolegija)					
Pojedini kolegiji – poslijediplomski studij (broj kolegija)					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
12. Knjige PBF-a na engleskom i drugim stranim jezicima					
Udžbenici					
Udžbenici prihvaćeni na inozemnim sveučilištima					
Druge knjige					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
13. Broj novih međunarodnih istraživačkih tehnoloških projekata na PBF-u					
S inozemnom financijskom potporom					
Bez inozemne financijske potpore					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
14. Broj asistenata na doktorskome studiju					
S PBF-a na inozemnim ustanovama					
S inozemnih ustanova na PBF-u					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
15. Akademske mreže					
Ustanova - članstvo					
Ustanova – nosila mreže					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
16. Multinacionalna poduzeća					
Dioništvo					
Patentno – suradnički odnos					
Konzultanti poduzećima sa PBF-a					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
17. Uredništvo međunarodnoga časopisa					
Glavni urednici s PBF-a					
Urednici s PBF-a					
Članovi uredničkoga savjeta s PBF-a					
Broj napravljenih recenzija za časopis					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
18. Upravna tijela međunarodnih akademskih društava					
Predsjednik					
Podpredsjednik					
Članovi					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
19. Izabrani ocjenjivači projekata pri međunarodnim zakladama i fundacijama					
Prirodoslovno područje					
Biotehničko područje					
Humanističko područje					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
20. Objavnine u međunarodnim časopisima					
S faktorom odjeka <1					
S faktorom odjeka 1,1 - 10					
S faktorom odjeka >10,1					

Commented [K1]: ☺

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
21. Članovi PBF-a (sudjelovanje na kongresima)					
Plenarna predavanja					
Pozvani predavači					
Održano predavanje 5 – 10 minuta					
Posterska prezentacija					
Slušač					
Članstvo u organizacijskom odboru					
Predsjedavajući kongresnih sesija					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
22. Međunarodne nagrade i priznanja					
Studenti					
Asistenti					
Nastavnici					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
23. Vidljiva međunarodna postignuća alumna PBF-a					
Upravljanje poduzećima (>100 zaposlenih)					
Prepoznatljiva akademska postignuća					
Inozemne donacije PBF-u (5000 – 10 000 €)					
Inozemne donacije PBF-u (>10 000 €)					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
24. Doprinosi PBF-a međunarodnoj prepoznatljivosti nacionalne kulture i identiteta					
Umjetnički prepoznatljivi događaji					
Humanistički prepoznatljivi događaji					
Sportska dostignuća					
Inozemni studenti (svladali hrvatski jezik – razina I)					
Inozemni studenti (svladali hrvatski jezik – razina II)					
Drugi oblici					

Commented [K2]: Nije primjenjivo

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
25. Studentske akademske razmjene s inozemstvom					
Studenti s PBF-a na ljetnoj praksi u inozemstvu					

Studenti s inozemnih institucija na ljetnoj praksi na PBF-u					
Studenti s PBF-a na studentskim znanstvenim kongresima u inozemstvu					
Studenti s inozemnih institucija na studentskim znanstvenim kongresima na PBF-u					
Studenti s PBF-a na drugim akademskim aktivnostima (natjecanja, umrežavanje, itd.) u inozemstvu					
Studenti s inozemnih institucija na drugim akademskim aktivnostima (natjecanja, umrežavanje, itd.) na PBF-u					
Studentski znanstveni i stručni kongresi na PBF-u					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
26. Međunarodne evaluacije i ocjene					
Institucije u cjelosti					
Sveučilišnih studijskih programa					
Sveučilišnih pojedinačnih kolegija					

	2012./2013.	2013./2014.	2014./2015.	2015./2016.	2016./2017.
27. Ostvarena ulaganja u međunarodnu suradnju					
PBF					

Prijedlog vrednovanja međunarodnih aktivnosti nastavnika PBFa

D R A F T

Ovaj prijedlog ima polazište u opredjeljenju Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za internacionalizaciju kao jednu od glavnih poluga unaprijeđenja kvalitete. Također, u vrednovanju se poštuju ciljevi definirani Strategijom obrazovanja, znanosti i tehnologije RH koji se odnose na internacionalizaciju visokog obrazovanja (Cilj 7.) i unaprijeđenje kadrovskog potencijala (Cilj 3.). U prijedlogu su, prema tome, prvo definirani elementi vrednovanja, a nakon toga i načini na koje bi se pojedine aktivnosti mogle vrednovati

U skladu s elementima vrednovanja sveučilišnih nastavnika definiranih u Strategiji obrazovanja, znanosti i tehnologije RH predlaže se vrednovanje doprinosa međunarodnoj komponenti svih četiriju segmenata aktivnosti: a) nastavnih (obrazovnih); b) znanstvenih c) organizacijskih, upravljačkih i stručnih aktivnosti u akademskim tijelima; d) angažmana u trećoj misiji PBFa (djelatnosti usmjerenih doprinosu razvoju i poboljšanju zajednice).

Vrednovanje doprinosa međunarodnoj komponenti obrazovanja

Uvođenje internacionalne dimenzije u obrazovni proces može poslužiti kao vrijedan mehanizam unaprijeđenja kvalitete jer omogućuje upis i održavanje nastavnih sadržaja i oblika i za strane studente. Time se omogućavaju interakcije naših i stranih studenata što uvodi dodatnu dimenziju kompetencijama koje se stječu na tim kolegijima, ali i čitavim studijima. Nastavu koja se izvodi na engleskom trebalo bi koncipirati na način da strani studenti mogu upisati smislene cjeline od 30 ECTSa u semestru.

Od posebne važnosti bilo bi kreiranje cjelovitih studija na engleskom jeziku koje bi mogli upisati i hrvatski i strain student, a čija bi se kvaliteta mogla značajno podići obzirom na mogućnost naplate punog iznosa školarine.

U ovoj vrsti aktivnosti trebalo bi prije svega vrednovati:

- održavanje nastave na engleskom jeziku
- osmišljavanje, pripremu i prijavu novih kolegija na engleskom ili prevođenje postojećih kolegija
- izradu nastavnih materijala na engleskom jeziku
- osmišljavanje studija na engleskom jeziku
- osmišljavanje uvođenje i koordinaciju združenih studija

Jačanje međunarodne komponente istraživačkog rada

Istraživački rad ima najdulju tradiciju međunarodne suradnje pa je uvedena i kao kriterij za izbor nastavnika u znanstveno-nastavno zvanje docent. Usprkos tome, ovaj

vid internacionalizacije treba i dalje poticati i adekvatno vrednovati.

Elementi koje treba vrednovati u ovom segmentu su:

- prijavljivanje i sudjelovanje u međunarodnim projektima
- znanstvena usavršavanja na eminentnim stranim visokim učilištima
- objavljivanje radova u suradnji sa stranim istraživačkim grupama

Doprinos internacionalizaciji kroz djelovanje u organizacijskim strukturama PBFa i Sveučilišta u Zagrebu

Potrebno je na adekvatan način vrednovati rad nastavnika u organizaciji međunarodne suradnje i postavljanju okvira koji omogućuju internacionalizaciju. Te aktivnosti u pravilu zahtijevaju velik angažman, a do sada nisu ni na koji način vrednovane pa se nastavnici i nerado odlučuju na tu vrstu aktivnosti.

Elementi koje treba vrednovati u ovom segment su:

- obnašanje dužnosti prorektora, odnosno prodekana za međunarodnu suradnju
- obnašanje dužnosti ECTS koordinatora
- obavljanje drugih poslova vezanih uz mobilnost studenata i nastavnika (upis u ISVU, izdavanje dokumenata za strane i naše studente u mobilnosti itd.)
- organizacija i vođenje mreža mobilnosti (Erasmus+, CEEPUS itd.) studenata i nastavnika u svojstvu koordinatora ili lokalnih koordinatora

Doprinos internacionalizaciji kroz rad u državnim tijelima i institucijama i rad na širenju spoznaje o važnosti internacionalizacije visokog obrazovanja

Zadaća je sveučilišnih nastavnika da jačaju svijest o važnosti internacionalne komponente u podizanju kvalitete visokog obrazovanja i izgradnje kompetencija studenata potrebnih za formiranje društva temeljenog na toleranciji, uvažavanju i valorizaciji sposobnosti, uloženog angažmana i postignutih rezultata. Stoga posebno treba vrednovati aktivnosti kojima se u širem društvenom (a posebice obrazovnom) okruženju potiče internacionalizacija.

U ovom segmentu treba vrednovati:

- rad u državnim tijelima na poslovima koji uključuju promicanje i organizaciju internacionalizacije visokog obrazovanja
- rad u međunarodnim tijelima na poslovima koji uključuju promicanje i organizaciju internacionalizacije visokog obrazovanja
- rad za izradi i uređenju zakonskog okvira kojim se uređuju pitanja internacionalizacije visokog obrazovanja
- rad na promicanju ideje internacionalizacije obrazovanja putem medija, javnih predavanja, tribina i sl.

Način vrednovanja nagrađivanja

U aktuelnom sustavu visokog obrazovanja u Hrvatskoj postoje općenito vrlo ograničene mogućnosti nagrađivanja nastavnika za bilo kakve aktivnosti na razvoju visokoobrazovnih

institucija i samog sustava u institucionalnom, organizacijskom ili bilo kakvom drugom pogledu. Radne obaveze nastavnika određene su Temeljnim kolektivnim ugovorom vrlo kruto i sastoje se od 50% rada u znanstvenim aktivnostima i 50% rada u nastavi definiranih brojem norma sati koji se obračunavaju isključivo prema broju sati direktne nastave koju izvodi nastavnik. Stoga se evaluacija i nagrađivanje drugih aktivnosti u pravilu svodi isključivo na ispunjavanje nužnih uvjeta za ocjenu nastavne i stručne aktivnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (popularno zvanih kriteriji Rektorskog zbora). Ovi uvjeti, međutim, uključuju samo boravak nastavnika na "međunarodno priznatom" stranom visokom učilištu u vremenskom razdoblju od 3 mjeseca za izbor u zvanje docent, 1 godine za izbor u izvanrednog, a 2 godine redovnog profesora. Treba naglasiti da taj uvjet nije obavezan već se može zamijeniti ispunjavanjem drugih uvjeta. Tako se može dogoditi da sveučilišni nastavnik tijekom čitave akademske karijere ni na koji način ne doprinese internacionalnom razvoju svojeg fakulteta ili sveučilišta. Kao pozitivan primjer treba navesti dodatni uvjet PBFa kojim se tromjesečni boravak na inozemnoj instituciji ne može zamijeniti drugim uvjetima u postupku izbora u zvanje docent čime se osigurava da svaki docent ima barem tromjesečno iskustvo boravka na inozemnom visokom učilištu ili institutu.

Postojeći zakonski okvir ne omogućava fleksibilnije modele nagrađivanja rada na internacionalizaciji visokog obrazovanja, ali ciljevi definirani Strategijom obrazovanja znanosti i tehnologije (posebno cilj 3) predviđa fleksibilnije definiranje obaveza nastavnika što bi trebalo biti razrađeno tijekom pregovaranja novog TKU.

Vrednovanje aktivnosti u razvoju i održavanju internacionalne dimenzije može se provesti na više načina, no najjednostavniji je bodovanjem uz odgovarajuće ponderiranje pojedinih aktivnosti prema popisu iz prvog dijela ovog teksta, eventualno uz kategorizaciju po pojedinim vrstama doprinosa.

Veći je problem nagrađivanje za koje je u znatnijoj mjeri potrebna i promjena zakonskog okvira. Općenito, nagrađivanje nastavnika može se provesti na nekoliko načina:

1. institucionalnom pomoći u ostvarivanju kvalitetnijeg znanstvenog i/ili nastavnog rada
2. osiguravanjem osobnog razvoja kroz zadovoljavanje kriterija za izbore u zvanja
3. materijalnim nagrađivanjem kroz dodatak na plaću

Institucionalna pomoć u ostvarivanju kvalitetnijeg znanstvenog i/ili nastavnog rada može se na pr. ostvariti kroz:

- pomoć u opremanju laboratorija/kabineta
- pomoć u zapošljavanju doktoranada/postdoktoranada
- pomoć u odlasku na međunarodne znanstvene ili (možda još važnije) stručne skupove na kojima se izmjenjuju iskustva u znanstveno-obrazovnim politikama, uključujući i internacionalizaciju
- nabavku softvera ili drugih nastavnih pomagala za kvalitetnije izvođenje praktičnog dijela nastave

- valorizaciju rada na internacionalizaciji pri izradi prioritetnih lista za mobilnost (na pr. Erasmus+, odlaznih, ali i dolaznih mobilnosti)
- oslobađanje od dijela znanstvenih i/ili nastavnih obaveza čime bi se omogućilo nastavniku kvalitetniji rad na aktivnostima (a u konačnici i cjelovitim programima) internacionalizacije

Osiguravanje osobnog razvoja kroz zadovoljavanje kriterija za izbore u zvanja može se ostvariti:

- uključivanjem i adekvatnim ponderiranjem aktivnosti na jačanju interancionalne dimenzije u kriterije za izbor u znanstveno-nastavna zvanja (kao dodatni kriteriji PBFa, ali i kao argumentirani prijedlog Biotehničkog područja Rektorskom zboru za nadopunu nacionalnih kriterija)
- uključivanjem i adekvatnim ponderiranjem aktivnosti na jačanju interancionalne dimenzije u kriterije za predlaganje profesora emeritus u okviru kvote PBFa

Materijalno nagrađivanje putem dodataka na plaću podrazumijeva formiranje fonda za tu namjenu. Taj fond mogao bi se puniti na pr. sredstvima ostvarenim iz međunarodnih aktivnosti kao što su školarine za studente koji upisuju studije na engleskom jeziku, indirektne troškove ("overhead") međunarodnih projektata itd.

Zaključak

Dok je proces internacionalizacije na svim vodećim europskim i svjetskim sveučilištima jedna od glavnih odrednica razvoja i osiguravanja kvalitete visokog obrazovanja, u Hrvatskoj se tom pitanju posvećuje tek marginalna uloga, u nju se sustavno ne ulažu niti materijalni niti ljudski resursi, a često se internacionalizacija izjednačava s pukom mobilnošću studenata i nastavnika. Prema tome se ne iskazuje niti potreba posebne evaluacije i nagrađivanja rada u tom segmentu što već sada dovodi do udaljavanja pravaca razvoja naših sveučilišta od odrednica koje postavlja europski visokoobrazovni prostor i *Bologna Follow-up Process*. Stoga bi barem Prehrambeno-biotehnološki fakultet trebao prije svega uvidjeti važnost, a slijedom toga i uvesti mjere adekvatne evaluacije i nagrađivanja nastavnika za aktivnosti u internacionalizaciji naše institucije, studijskih programa, znanstvenog i stručnog rada i rada na jačanju hrvatskog društva utjecajem na osobni razvoj naših studenata.

prehrambeno
biotehnološki
fakultet
Sveučilište u Zagrebu

faculty of
food technology
and biotechnology
University of Zagreb

Prof. dr. sc. Branka Levaj
Voditeljica PI - studija

Zagreb, 22. ožujka 2017.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA

Predmet: Imenovanje voditeljice Stručne prakse na diplomskom studiju Prehrambeno inženjerstvo

Od akad. god. 2017./18. na drugoj godini diplomskog studija Prehrambeno inženjerstvo studijskim programom predviđena je obavezna Stručna praksa.

Radi organizacije i provedbe prakse potrebno je imenovati voditelja Stručne prakse.

Na sastanku održanom 9. veljače 2017. godine Vijeće diplomskog studija Prehrambeno inženjerstvo uz suglasnost predloženice jednoglasno je prihvatilo prijedlog da se

izv. prof. dr. sc. Sandra Balbino imenuje voditeljicom Stručne prakse.

Stoga upućujemo ovaj prijedlog Fakultetskom vijeću na potvrdu.

Voditeljica PI – studija

prof. dr. sc. Branka Levaj

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

Zagreb, 20. ožujka 2017.

ZAPISNIK
o otvaranju prijedloga predloženika za dekana

Po isteku roka za primanje prijedloga pristupnika za dekana, u Uredu dekana dana 20. ožujka 2017. godine u 13:00 sati u nazočnosti dekana, prof. dr. sc. Damira Ježeka, glavna tajnica Fakulteta Elvira Katanić, dipl.iur. i izv. prof. dr. sc. Damir Stanzer za Sindikalnu podružnicu PBF-a, otvorili su zapečaćene koverte s prijedlozima svih Zavoda PBF-a za izbor predloženika za dekana u mandatnom razdoblju 2017./2018. i 2018./2019. godine.

Redoslijedom primitka u Pisarnici, otvarane su zapečaćene koverte i na temelju priložene dokumentacije slijedi :

- **Zavod za opće programe** je na sastanku Zavoda održanom 2. ožujka 2017. jednoglasno predložio kandidaturu za dekana Fakulteta prof. dr. sc. Damira Ježeka. Kandidat je dao izjavu o prihvaćanju kandidature za dekana Fakulteta te životopis i popis radova.
- **Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda** je na sastanku Zavoda održanom 9. ožujka 2017. jednoglasno predložio kandidaturu za dekana prof. dr. sc. Damira Ježeka. Kandidat je dao izjavu o prihvaćanju kandidature za dekana Fakulteta te životopis i popis radova.
- **Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo** je na sastanku Zavoda održanom 10. ožujka 2017. jednoglasno predložio kandidaturu za dekana Fakulteta prof. dr. sc. Damira Ježeka. Kandidat je dao izjavu o prihvaćanju kandidature za dekana Fakulteta te životopis i popis radova.
- **Zavod za biokemijsko inženjerstvo** je na sastanku Zavoda održanom 14. ožujka 2017. jednoglasno predložio kandidaturu za dekana prof. dr. sc. Damira Ježeka. Kandidat je dao izjavu o prihvaćanju kandidature za dekana Fakulteta te životopis i popis radova
- **Zavod za procesno inženjerstvo** je na sastanku Zavoda održanom 14. ožujka 2017. jednoglasno predložio kandidaturu za dekana Fakulteta prof. dr. sc. Damira Ježeka. Kandidat je dao izjavu o prihvaćanju kandidature za dekana Fakulteta te životopis i popis radova.
- **Zavod za kemiju i biokemiju** je na sastanku Zavoda održanom 15. ožujka 2017. jednoglasno predložio kandidaturu za dekana prof. dr. sc. Damira Ježeka. Kandidat je dao izjavu o prihvaćanju kandidature za dekana Fakulteta te životopis i popis radova.

Sastanak je završen u 13:25 sati.

Za Sindikalnu podružnicu PBF-a
izv. prof. dr. sc. Damir Stanzer

Glavna tajnica Fakulteta
Elvira Katanić, dipl.iur.

Napomena: kompletna dokumentacija s prijedlozima za pristupnika za dekana nalazi se u Uredu glavne tajnice fakulteta.

Prehrambeno
biotehnološki
fakultet
Sveučilište u Zagrebu

Faculty of
food technology
and biotechnology
University of Zagreb

KLASA: 602-04/17-01/01
URBROJ: 251-69-01-17-22
Zagreb, 28. veljače 2017.

FAKULTETSKOM VIJEĆU

OBRAZLOŽENJE

za dopunu Poslovnika o radu Fakultetskog vijeća

Usvajanjem Izmjena i dopuna Statuta PBF-a, koji je stupio na snagu 6. listopada 2016. godine, bilo je potrebno izvršiti i izmjene i dopune Poslovnika o radu Fakultetskog vijeća.

Zbog toga je postojeći Poslovnik o radu Fakultetskog vijeća izmijenjen i dopunjen te su unesene gramatičke i nomotehničke ispravke.

Nisu se mijenjale one odredbe Poslovnika o radu Fakultetskog vijeća koje su se u dosadašnjoj primjeni pokazale kao razumljive i sadržajne.

Novo pridodani tekst u Poslovniku unesen je plavom bojom radi uočljivosti.

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: 251-69-03-17-24
Zagreb, 15. ožujak 2017.

Temeljem članaka 19. i 20. Statuta Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, (pročišćeni tekst, stupio na snagu 6. listopada 2016.), Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta uz prethodno savjetovanje sa sindikalnim povjerenikom Sindikalne podružnice PBF-a, na 6. redovitoj sjednici održanoj 31.ožujka 2017. godine donijelo je ovaj

P O S L O V N I K

O RADU FAKULTETSKOG VIJEĆA PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

(1) Riječi i pojmovni sklopovi koji imaju rodno značenje bez obzira jesu li u ovom Poslovniku korišteni u muškom ili ženskom rodu odnose se na jednak način na muški i ženski rod.
(2) Ovim Poslovnikom uređuje se način i organizacija rada Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta (u daljnjem tekstu: Vijeće), a posebice:

- način biranja članova i zamjenika članova Vijeća,
- pripremanje i sazivanje sjednice Vijeća,
- predsjedanje, dnevni red i sudjelovanje u radu Vijeća,
- način donošenja odluka Vijeća,
- zapisnik sa sjednice Vijeća.

(3) Odredbe ovog Poslovnika obvezatne su za sve članove Vijeća i zamjenike članova Vijeća, njegove Stručne odbore, povjerenstva i ostale sudionike u radu Vijeća.

Članak 2.

(1) Vijeće je stručno vijeće Fakulteta, izabrano (formirano) sukladno članku 19. Statuta Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta.
(2) Mandat članova Vijeća traje dvije godine, osim mandata predstavnika zaposlenika koji traje četiri godine od dana objave konačno utvrđenih rezultata izbora.
(3) Izbore za Vijeće pokreće dekan Fakulteta na početku svog mandata, osim izbora predstavnika zaposlenika i njegovog zamjenika na koje se primjenjuju odredbe zakona kojim se uređuju radni odnosi u Republici Hrvatskoj i na odgovarajući način se primjenjuju odredbe pravilnika kojim se propisuje postupak izbora radničkih vijeća, obveznike, rokove i način dostave podataka o izabranim radničkim vijećima.
(4) Vijeće čine izabrani predstavnici redovitih profesora u trajnom zvanju, redovitih profesora, izvanrednih profesora, docenata, viših predavača, predavača, suradnika u suradničkim zvanjima te studenata (15 % od ukupnog broja članova Vijeća), predstojnik zavoda i centara, te predstavnik zaposlenika.

(5) Izabranim članovima Vijeća biraju se zamjenici.
(6) Predstavnike redovitih profesora u trajnom zvanju, redovitih profesora, izvanrednih profesora, docenata, viših predavača i predavača, biraju isti između sebe na zavodskim sastancima tako da se od ukupnog broja nastavnika zaposlenih u zavodu, pola nastavnika predloži i izabere za članove Vijeća (uvažavajući ravnomjernu i potpunu zastupljenost svih zvanja), a drugi dio nastavnika su zamjenici članova Vijeća. Pri tome se vodi računa da su član i zamjenik člana u istom zvanju, a gdje to nije moguće, onda zamjenik može biti u nižem zvanju.
(7) Ako zavod ima neparan broj sveukupnog znanstveno-nastavnog i nastavnog zvanja, bira se još jedan dodatni član tog zavoda kao član Vijeća i to u pravilu osoba u višem zvanju, dok njegov zamjenik može biti u nižem zvanju.
(8) Predstavnike suradnika izabranih u suradnička zvanja (5 članova i 5 zamjenika) za Vijeće biraju suradnici između sebe na zajedničkom sastanku kojeg saziva i vodi dekan.
(9) Predstavnike studenata i njihove zamjenike bira studentska organizacija Fakulteta na način i u rokovima utvrđenim posebnim zakonom.
(10) Dekan, prodekani, predstojnici zavoda i centara, po funkciji su stalni članovi Vijeća i oni se radi obnašanja tih dužnosti, ne broje na zavodskim sastancima prilikom provođenja izbora za članove Vijeća.
(11) Ukupan broj članova Vijeća dobiva se zbrojem izabranih predstavnika nastavnika po zavodima, predstavnika suradnika, predstavnika studenata, predstavnika zaposlenika, dekana, prodekana te predstojnika zavoda i centara.

Članak 3.

(1) Sjednice Vijeća su javne, a održavaju se u pravilu koncem svakog mjeseca tekuće akademske godine. U mjesecu kolovozu ne održavaju se sjednice Vijeća.
(2) Kada to nalažu opravdani razlozi, saziva se izvanredna sjednica ili tematska sjednica. U svečanim prigodama može se sazvati i svečana sjednica Vijeća.

Članak 4.

Redovite sjednice označuju se rednim brojem, počevši s prvom redovitom sjednicom na početku svake akademske godine, a izvanredne sjednice nose oznaku „izvanredna sjednica", „tematska sjednica" odnosno „svečana sjednica" te datum, mjesto i vrijeme održavanja.

Članak 5.

(1) Na sjednice opisane u članku 3. pozivaju se i obvezni su prisustvovati svi članovi Vijeća.
(2) O razlogu opravdane spriječenosti za sjednicu Vijeća (bolest, službeni put, nastava) član Vijeća dužan je obavijestiti dekana najkasnije 24 sata prije održavanja sjednice Vijeća te na sjednicu uputiti zamjenika. Zamjenik ima ista prava i obveze kao i član Vijeća. Ako niti zamjenik člana ne može doći na sjednicu, dužan je također o razlozima spriječenosti obavijestiti dekana.
(3) Neopravdano izostajanje sa sjednice Vijeća predstavlja povredu radne obveze, Statuta Fakulteta i ovog Poslovnika te povredu etičkog kodeksa. Za navedene povrede članovi Vijeća stegovno odgovaraju sukladno Statutu Fakulteta i općim aktima Fakulteta.
(4) Ako član Vijeća u istoj akademskoj godini tri puta neopravdano izostane sa sjednice Vijeća, obavijestit će ga se da je time počinio povredu radne obveze i etičkih načela, te će taj član Vijeća biti prijavljen Etičkom povjerenstvu sukladno članku 44. Statuta Fakulteta, a dekan će pokrenuti stegovni postupak sukladno općem aktu o stegovnom postupku Fakulteta.

II. PRIPREMANJE I SAZIVANJE SJEDNICE

Članak 6.

(1) Radi pripremanja sjednice Vijeća, Vijeće po potrebi, a sukladno Statutu Fakulteta, može osnivati tijela kao što su: Odbor za nastavu, Odbor za znanost, Odbor za poslijediplomske studije, Odbor za međunarodnu suradnju i druge odbore i tijela.

(2) Odbori i druga tijela koje imenuje Vijeće, služe kao savjetodavna odnosno radna tijela radi razmatranja materijala o kojima će se odlučivati i raspravljati na Vijeću. Odbori i druga tijela donose mišljenja u formi prijedloga i preporuka kako bi se članovi Vijeća na temelju njih mogli izjašnjavati i donositi odluke.

Članak 7.

Odbori i druga tijela Fakulteta završiti će svoje radne sastanke i uputiti prijedloge i materijale Vijeću najkasnije 10 dana prije dana održavanja sjednice Vijeća.

Članak 8.

(1) Poslove pripremanja i sazivanja sjednice organizira i obavlja dekan uz pomoć prodekana, glavnog tajnika Fakulteta i izvjestitelja za pojedine točke dnevnog reda.

(2) Prijedlog dnevnog reda i poziv za sjednicu utvrđuje i potpisuje dekan.

(3) Dekan određuje mjesto i vrijeme održavanja sjednice Vijeća.

(4) Na sjednicu Vijeća obavezno se pozivaju svi članovi Vijeća, sindikalni povjerenik (u skladu sa zakonom kojim se uređuju radni odnosi u Republici Hrvatskoj) te osobe koje odredi dekan.

(5) Na sjednicu Vijeća na kojoj se usvaja Statut Fakulteta i njegove izmjene i dopune, na kojoj se provodi tajno glasovanje za izbor dekana između potvrđenih pristupnika za dekana Fakulteta te u drugim osobito važnim pitanjima (za koje Vijeće prethodno utvrdi da su takve naravi) obavezno se pozivaju svi članovi Vijeća i također svi zamjenici članova Vijeća te tada i članovi i zamjenici članova imaju pravo glasa.

(6) Dekan će osigurati informiranje javnosti o dnevnom redu zasjedanja Vijeća i vremenu njihova održavanja te drugim mogućnostima neposrednog uvida u rad Vijeća, sukladno odredbama zakona kojim se uređuje pravo na pristup informacijama.

(7) Sjednicama Vijeća može prisustvovati zainteresirana javnost pri čemu se mora voditi računa o redoslijedu prijavljivanja, osim kada se radi o pitanjima u kojima se po zakonu javnost mora isključiti, odnosno ako se radi o informacijama za koje postoje ograničenja prava na pristup prema odredbama zakona kojim se uređuje pravo na pristup informacijama.

Članak 9.

(1) Poziv za sjednicu Vijeća dostavlja se najkasnije pet kalendarskih dana prije održavanja sjednice Vijeća svim članovima Vijeća putem elektroničke distribucijske liste. Uz poziv se dostavlja i pisani materijal putem intraneta.

(2) Poziv i dnevni red za sjednicu Vijeća šalje se svim članovima Vijeća, koji su dužni u slučaju spriječenosti uputiti poziv svom zamjeniku (ako ima zamjenika) i učinit će se dostupnim javnosti sukladno članku 8. stavku 6. ovog Poslovnika.

(3) Iznimno, ako nije moguće uputiti sve materijale, dekan će obavijestiti članove Vijeća i zainteresiranu javnost da su im materijali dostupni na uvid u Dekanatu, a za vrijeme održavanja sjednice Vijeća materijali se nalaze u dvorani u kojoj se održava sjednica.

III. PREDSJEDANJE, DNEVNI RED I SUDJELOVANJE

Članak 10.

Sjednicom Vijeća predsjedava dekan, a u slučaju njegove spriječenosti jedan od prodekana kojeg ovlasti dekan. Dekan otvara, vodi i zaključuje sjednicu.

Članak 11.

(1) Sjednica Vijeća može se održati ako joj je nazočna iznad polovična većina svih članova (kvorum).
(2) Iznimno, sjednica se može održati i ako na sjednici nije prisutan kvorum, ali se u tom slučaju ne mogu donositi odluke.
(3) Kvorum se utvrđuje na temelju uvida u potpisnu listu članova Vijeća i prebrojavanjem nazočnih članova Vijeća.

Članak 12.

(1) Na sjednici se može usvojiti dopuna ili izmjena dnevnog reda, ali samo u iznimno važnim i hitnim slučajevima nastalim u razdoblju nakon sazivanja sjednice.
(2) Predlagatelj dopune ili izmjene dnevnog reda obavezno će obrazložiti razloge i sadržaj prijedloga te će članovima Vijeća prethodno podijeliti materijal na temelju kojeg mogu sudjelovati u raspravi.
(3) O dopuni i izmjeni dnevnog reda odlučuje se javnim glasovanjem.

Članak 13.

(1) Nakon prihvaćanja dnevnog reda dekan daje riječ prvom izvjestitelju, a potom i drugim osobama po redu kako zatraže riječ.
(2) Sudionici u raspravi obvezni su pridržavati se sadržaja dnevnog reda o kojem se raspravlja.
(3) Sudjelovanje u raspravi o jednoj točki dnevnog reda za sve članove Vijeća, osim za dekana i izvjestitelja, može trajati najviše 5 minuta, s pravom na repliku od najviše 2 minute.
(4) Član Vijeća odnosno govornik, može ponovno dobiti riječ u raspravi po istoj točki tek nakon što su raspravljali svi sudionici koji su se po prvi put javili za riječ.
(5) Ako član Vijeća ili govornik ne govori o točki o kojoj se raspravlja, dekan će ga opomenuti da se drži dnevnog reda, a nakon druge opomene oduzet će mu riječ.
(6) Osobe koje nisu članovi Vijeća, osim sindikalnog povjerenika, mogu govoriti na Vijeću jedino ako dokažu osobni interes za određenu točku dnevnog reda pa im dekan dade riječ.

Članak 14.

Ako se tijekom rasprave po točki dnevnog reda ne može donijeti zaključak ili se pokaže da je za donošenje valjane odluke potrebno pribaviti nove podatke ili dopuniti dokumentaciju, Vijeće će donijeti odluku da se ta točka odgodi.

Članak 15.

Dekan će svakog sudionika u raspravi prekinuti odnosno oduzeti mu riječ ako vrijeđa ili remeti rad sjednice odnosno ako postupa suprotno članku 13. ovoga Poslovnika. Ako i nakon oduzimanja riječi član Vijeća nastavi s ometanjem rasprave dekan će ga udaljiti sa sjednice Vijeća.

Članak 16.

(1) Izvjestitelj po pojedinoj točki dnevnog reda je obvezan jasno obrazložiti sadržaj predmeta kojeg izlaže kao i prijedlog odluke.
(2) Sudionici u raspravi obvezni su u svojoj raspravi izložiti vlastiti prijedlog odluke.

IV. NAČIN DONOŠENJA ODLUKA

Članak 17.

(1) Na temelju rasprave, dekan formulira prijedlog zaključka i odluke o kojem Vijeće glasuje. Rasprava je zaključena izrijekom dekana i ne može se nastaviti.
(2) Ako su članovi Vijeća prilikom rasprave iznijeli više prijedloga koji su u suprotnosti jedan s drugim pa stoga nije moguće formulirati jedinstveni zaključak, o svakom prijedlogu glasovati će se posebno.

Članak 18.

(1) O prijedlogu iz članka 17. stavka 1. ovoga Poslovnika Vijeće donosi odluku javnim glasovanjem uz potrebnu iznad polovičnu većinu glasova od ukupnog broja nazočnih članova Vijeća, osim u slučajevima kada Zakon ili opći akti drukčije određuju.
(2) Ako nije bilo moguće formulirati jedinstveni zaključak, pa sukladno članku. 17. stavku 2. postoji više suprotstavljenih prijedloga, o svakom se prijedlogu javno glasuje posebno pri čemu dva prijedloga s najvećim brojem glasova idu u drugi krug glasovanja. U drugom krugu glasovanja glasuje se isključivo za jedan od dva prijedloga koja su prošla u prvom krugu glasovanja, a usvojenim se smatra onaj prijedlog koji je dobio veći broj glasova. U drugom krugu glasovanja ne primjenjuje se suzdržanost u glasovanju.
(3) Ako je kod donošenja odluke broj glasova članova Vijeća podijeljen tj. jednak, odlučuje glas dekana.

Članak 19.

(1) O prijedlozima se glasuje samo jedanput.
(2) Ponovljeno glasovanje o istom prijedlogu na istoj sjednici nevažeće je.
(3) Iznimno, ukoliko se ustanovi da većina članova Vijeća nije jasno razumjela izneseni prijedlog o kojem se glasa, pa se izglasani prijedlog zbog nejasnoća ponovno raspravlja, u tom slučaju je ponovljeno glasovanje o istom prijedlogu važeće.

Članak 20.

(1) Glasovanje na sjednici u pravilu je javno. Javno glasovanje obavlja se dizanjem ruku na upit dekana: "tko je za?", zatim: "tko je protiv ?" te potom: "tko je suzdržan?". U slučaju da nema dovoljno glasova "za", dekan će konstatirati da prijedlog odluke odnosno zaključka nije usvojen.
(2) Glasovanje je obveza svakog člana Vijeća. Kod prebrojavanja glasova kod javnog glasovanje zbroj glasova tj. podignutih ruku "za", "protiv" i "suzdržan" treba biti jednak broju prisutnih članova Vijeća.

Članak 21.

(1) Glasovanje se obavlja tajno kod izbora dekana i kad je to propisano Zakonom ili općim aktom Fakulteta.
(2) Dekan može na obrazloženi zahtjev bilo kojeg člana Vijeća ili sindikalnog povjerenika odlučiti da se provede tajno glasovanje, ako smatra da bi zbog prirode predmeta o kojem se glasuje objektivnost javnog izjašnjavanja mogla biti upitna.
(3) Ako dekan smatra da se ne bi trebalo provesti tajno glasovanje po konkretnom prijedlogu, a predlagatelj se s time ne slaže, tada će se o načinu glasovanja vijeće izjasniti javnim glasovanjem.
(4) U posebnim slučajevima odluke se mogu donositi ~~(„*per rollam*")~~, odnosno odluke se mogu donositi bez sazivanja sjednice Vijeća izjašnjavanjem članova elektroničkom poštom o čemu

odlučuje dekan. Odluke odnosno donesene zaključke Vijeće potvrđuje na svojoj sljedećoj redovnoj sjednici.
(5) U slučaju iz prethodnog stavka, materijali se članovima dostavljaju odnosno s njima se članovi upoznaju neposredno prije izjašnjavanja, a dekan će odrediti u koliko sati započinje i završava izjašnjavanje.
(6.) Kod elektroničkog glasovanja nazočnim članovima smatraju se članovi Vijeća koji su glasovali.
(7.) U slučaju da je kod donošenja odluke broj glasova članova Vijeća podijeljen tj. jednak odlučuje glas dekana.

Članak 22.

(1) Tajno glasovanje obavlja se glasačkim listićima.
(2) Glasački listići su iste veličine, boje i oblika i ovjereni su pečatom Fakulteta.
(3) Ako se radi o glasovanju za dekana, na glasačkom listiću prezimena kandidata su navedena abecednim redom.
(4) Glasačke listiće priprema glavni tajnik Fakulteta.

Članak 23.

Postupak tajnog glasovanja provodi Povjerenstvo za provođenje tajnog glasovanja koje imenuje Vijeće.

Članak 24.

Član Vijeća može glasovati samo jednim glasačkim listićem i to osobno, a u slučaju tajnog glasovanja unaprijed predviđenog dnevnim redom, ako je ranije znao da će biti spriječen, član Vijeća može glasovati ranije putem ranijeg izjašnjavanja i stavljanja svog glasačkog listića u zatvorenu kovertu te ju stavlja u zatvorenu glasačku kutiju za koje skrbi glavni tajnik Fakulteta i koji zatvorenu glasačku kutiju predaje Povjerenstvu iz čl. 23., koje će otvoriti kovertu/koverte i listić/listiće ubaciti u glasačku kutiju među ostale glasačke listiće.

Članak 25.

(1) Nevažeći je svaki listić iz kojeg se ne može točno utvrditi volja glasača.
(2) Povjerenstvo iz članka 23. Poslovnika sačinjava Zapisnik o provedenom tajnom glasovanju i o rezultatima izvještava Vijeće.

Članak 26.

(1) Odluka Vijeća donijeta je kada je dekan utvrdio i objavio rezultate glasovanja. Od toga trenutka odluka je pravovaljana i proizvodi pravne učinke.
(2) Ako dekan smatra ili sumnja da su odluke donesene glasovanjem u suprotnosti s Ustavom Republike Hrvatske, važećim zakonima Republike Hrvatske, Statutom Sveučilišta u Zagrebu, Statutom Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, ili važećim općim aktima Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, najaviti će članovima Vijeća mogući veto na tu odluku.
(3) Izglasane odluke za koje je najavljeno da bi mogle potpasti pod veto, ne primjenjuju se dok se ne završi njihova provjera.
(4) Veto ili početak primjene spornih odluka će stupiti na snagu posebnom Odlukom dekana, a nakon što se izvrši provjera donesenih odluka u konzultacijama s tijelima odgovornim za tumačenje ili donošenje akata koji su eventualno povrijeđeni donesenim odlukama.
(5) O rezultatima provjere dekan je dužan izvijestiti Vijeće.

Članak 27.

(1) Studentski predstavnici ravnopravno sudjeluju s ostalim članovima Vijeća u radu Vijeća.
(2) Studentski predstavnici u Vijeću imaju pravo «suspenzivnog veta» sukladno Statutu Sveučilišta u Zagrebu prilikom odlučivanja o pitanjima od posebnog interesa za studente.
(3) Pitanja od posebnog interesa za studente jesu: uređivanje prava i obveza studenata, promjena sustava studija, osiguravanje kvalitete studija, donošenje studijskih programa, utvrđivanje izvedbenih planova nastave i studentski standard.
(4) Suspenzivni veto ulaže iznad polovična većina svih studentskih predstavnika u Vijeću. Nakon suspenzivnog veta, Vijeće ponovo raspravlja o navedenom pitanju najranije po isteku roka od 8 dana. U ponovnom odlučivanju odluka se donosi iznad polovičnom većinom svih članova Vijeća i na nju se ne može primijeniti suspenzivni veto.

Članak 27.a

Odredbe ove Glave se na odgovarajući način primjenjuju na način donošenja odluka Zavoda.

V. ZAPISNIK SA SJEDNICE VIJEĆA

Članak 28.

(1) O svakoj sjednici Vijeća vodi se zapisnik. Zapisnik vodi osoba koju odredi dekan ili glavni tajnik Fakulteta. Za uredan, istinit zapisnik zadužen je zapisničar.
(2) Zapisnik mora sadržavati:
- redni broj sjednice, računajući od početka akademske godine,
- mjesto, datum i vrijeme održavanja sjednice,
- imena nazočnih članova Vijeća,
- imena nenazočnih članova Vijeća,
- podatke o kvorumu,
- najvažnije informacije o provedenoj diskusiji iz kojih neposredno proizlaze zaključci i odluke,
- prijedloge i formulacije odluka odnosno zaključaka Vijeća usvojenih o svakoj točki dnevnog reda,
- vrijeme zaključenja ili prekida sjednice
- rezultate glasovanja.

(3) Na izričito traženje člana Vijeća njegova diskusija, primjedbe i prijedlozi se moraju unijeti u Zapisnik. Predsjedavajući sjednice Vijeća može u tom slučaju od člana Vijeća zahtijevati da svoju diskusiju primjedbe i prijedloge u roku od tri radna dana preda zapisničaru u pisanom obliku.

Članak 29.

(1) Zapisnik sa sjednice mora se izraditi u roku od najdulje deset radnih dana od dana održane sjednice Vijeća zajedno s pojedinačnim odlukama Vijeća.
(2) Zapisnik se dostavlja svim članovima Vijeća putem elektroničke pošte i istim putem se može u roku od 3 dana dati primjedbe na zapisnik. Primjedbe na zapisnik mogu se istaknuti najkasnije na samoj sjednici Vijeća u trenutku kada se verificira isti zapisnik. Izvornik zapisnika potpisan od dekana i zapisničara, kao i svi materijali sa sjednice Vijeća čuvaju se u trajnoj arhivi Vijeća u Dekanatu.

Članak 30.

(1) Svaki član Vijeća, odnosno sudionik sjednice Vijeća ima pravo na početku sjednice pod točkom "Verifikacija zapisnika" iznijeti primjedbe na zapisnik prethodne sjednice.

(2) Zapisnik na koji nisu iznesene primjedbe, odnosno zapisnik na kojem su suglasno s usvojenim primjedbama izvršene izmjene, smatra se usvojenim.

VI. PRIJELAZNE I ZAKLJUČNE ODREDBE

Članak 31.

(1) Prijedlog za izmjenu i dopunu Poslovnika može dati svaki član Vijeća, sindikalni povjerenik i glavni tajnik Fakulteta uz obrazloženje.
(2) Izmjene i dopune Poslovnika donose se po istom postupku po kojem je donesen Poslovnik.

Članak 32.

(1) Stavlja se izvan snage Poslovnik o radu Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta donesen na 5. redovitoj sjednici Vijeća održanoj 23. veljače 2011.g., i na 8. redovitoj sjednici održanoj 25. svibnja 2011. g.
(2) Ovaj Poslovnik o radu Fakultetskog vijeća stupa na snagu u roku od osam dana od dana objave.

DEKAN:

prof. dr. sc. Damir Ježek

Prof. dr.sc. Ingrid Bauman, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
Prof. dr.sc. Damir Ježek, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
Prof. dr.sc. Damir Magdić, Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek

Zagreb, 13. ožujka 2017.

PREDMET: Izvješće Stručnog povjerenstva o ispunjavanju uvjeta **dr.sc. Maje Benković**, više asistentice-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 2. redovnoj sjednici za ak. god. 2016./2017. održanoj 22. studenog 2016. godine izabralo nas je za članove Stručnog povjerenstva za provođenje postupka izbora pristupnice u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto: docent za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Prehrambena tehnologija (4.05.), grana Inženjerstvo (4.05.01.) na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Na natječaj objavljen u sljedećim glasilima:

- Narodne novine, broj 112 od 02.12.2016., klasa: 112-01/16-01/01; urbroj: 251-69-05-16-170 (5201) (točka B2)
- 24sata od 1. prosinca 2016. (klasa: 112-01/16-01/01; urbroj: 251-69-05-16-170), točka natječaja B2
- Euraxess: job ID: 160044 od 01.12.2016. (https://euraxess.ec.europa.eu/jobs/160044) od 01.12.2016.
- Hrvatski zavod za zapošljavanje, broj biltena 231 od 30.11.2016.
- Internetske stranice Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta od 30. studenog 2016. (točka B2)

pod točkom B2 za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na razvojno radno mjesto docenta, znanstveno područje (4.) biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) prehrambena tehnologija, grana (4.05.01.) inženjerstvo, na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom, prijavila se jedna pristupnica: **dr.sc. Maja Benković**, viša asistentica-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. Pristupnica je nastupno predavanje na temu „*Tehnologija prahova – osnovni pojmovi i svojstva čestica*" održala 10. ožujka 2017. godine i Stručno povjerenstvo pristupnicu 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 5. sjednici Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti održanoj 11. srpnja 2014. izabrana u znanstveno zvanje znanstvenog suradnika te time stekla uvjete za provođenje postupka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent. Na osnovi prethodno navedenog, Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta podnosimo sljedeće

IZVJEŠĆE

Životopis

Dr.sc. Maja Benković, dipl.ing., viša asistentica-poslijedoktorandica i znanstvena suradnica, rođena je 22. rujna 1983. godine u Čakovcu, gdje je završila osnovnu školu i gimnaziju općeg smjera. Godine 2002. upisuje Prehrambeno-biotehnološki fakultet, smjer Biokemijsko inženjerstvo, na kojem je diplomirala u siječnju 2008. sa prosjekom ocjena 4,18 te je imenovana na listi 10 % najuspješnijih diplomiranih studenata.

U srpnju 2008. godine zapošljava se kao asistent - znanstveni novak na projektu financiranom od strane Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta Republike Hrvatske pod naslovom „Karakterizacija i određivanje stupnja izmiješanosti praškastih materijala“ (058-0581846-2810), voditeljice prof.dr.sc. Ingrid Bauman. Godine 2009. upisuje poslijediplomski doktorski studij Prehrambene tehnologije. Doktorski rad pod naslovom „Fizikalno-kemijska i senzorska svojstva obogaćenih praškastih mješavina na bazi kave“, izrađen pod mentorstvom prof.dr.sc. Ingrid Bauman, obranila je 15. studenog 2013. godine i stekla akademski stupanj doktorice znanosti iz znanstvenog područja Biotehničkih znanosti, znanstvenog polja Prehrambena tehnologija. U veljači 2014. godine izabrana je na suradničko radno mjesto višeg asistenta-poslijedoktoranda u Kabinetu za osnove inženjerstva Zavoda za procesno inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, a u srpnju 2014. u znanstveno zvanje znanstvenog suradnika. Aktivno sudjeluje u provedbi nastave iz kolegija „Osnove informatike“, „Tehnologija prahova“, „Mjerenje i upravljanje procesima u prehrambenoj industriji“, „Modeliranje i optimiranje u nutricionizmu“, „Osnove mjernih metoda u znanosti o prehrani“ i „Modeliranje i kemometrija u prehrambenom inženjerstvu“. Godine 2016. završila je jednogodišnje stručno usavršavanje i stekla titulu „Projektnog managera EU fondova“.

Do sad je sudjelovala u provedbi 3 znanstvena projekta. Trenutno je suradnik na 2 projekta financirana sredstvima Hrvatske zaklade za znanost.

Objavila je 12 radova iz skupine A1, 6 radova iz skupine A2 i 7 radova iz skupine A3. Dobitnica je Potpore Biotehničke zaklade za 2012. godinu, Nagrade PBF-a za izniman doprinos u znanstveno-istraživačkoj djelatnosti za 2014. godinu, te Srebrne medalje za inovaciju na 14. Međunarodnoj izložbi inovacija „ARCA“ 2016.

Znanstvena djelatnost

Dr.sc. Maja Benković od 2008. godine zaposlena je kao znanstvena novakinja na projektu „Karakterizacija i određivanje stupnja izmiješanosti praškastih materijala“ voditeljice prof. dr. sc. Ingrid Bauman. Znanstvena djelatnost pristupnice vezana je uz kategorizaciju prehrambenih prahova prema svojstvima tečenja, aglomeraciju prehrambenih prahova te razvoj novih, obogaćenih praškastih mješavina na bazi kave što je i bila tema doktorske disertacije („Fizikalno-kemijska i senzorska svojstva obogaćenih praškastih mješavina na bazi kave“) koju je obranila 15. studenog 2013. godine. Pored sudjelovanja na navedenom projektu MZOŠ-a, također je sudjelovala kao istraživač na projektu „Primjena mikroreaktora u određivanju antioksidacijske aktivnosti samoniklog bilja (MICRO-AA)“ (HR.3.2.01-0069) financiranog od strane Europskog socijalnog fonda putem programa Razvoj ljudskih potencijala. Trenutno je suradnik na 2 aktivna projekta financirana od strane Hrvatske zaklade za znanost**: „**Taksonomija, ekologija i uporaba rogača (*Ceratonia siliqua* L.) i lovora (*Laurus nobilis* L.) u Hrvatskoj (TEUCLIC)“ i „Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa“.

Tijekom dosadašnjeg rada, objavila je 12 izvornih znanstvenih radova indeksiranih u bazama CC/SCI , 6 radova iz kategorije a2 i 7 radova kategorije a3.

U Tablici 1. prikazani su rezultati dosadašnje znanstvene aktivnosti pristupnice.

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 <u>docent</u>

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	7	12	**3**	1	3	**12**
	Poslije	5					
a2	Prije	4	6	**3**	0.5	1.5	**3**
	Poslije	2					
a3	Prije	6	7	**2**	0.25	0.5	**1,75**
	Poslije	1					
					Ukupno bodova	**5**	**16,75**

Nastavna djelatnost

Dr.sc. Maja Benković aktivno sudjeluje u izvođenju nastave kroz vježbe i seminare. Sudjeluje u provedbi nastave iz kolegija Osnove informatike, Tehnologija prahova, Mjerenje i upravljanje procesima u prehrambenoj industriji, Modeliranje i optimiranje u nutricionizmu, Osnove mjernih metoda u znanosti o prehrani te Modeliranje i kemometrija u prehrambenom inženjerstvu. U izvođenju nastave sudjelovala je s više od 90 norma sati godišnje tijekom proteklih 5 godina. Pomagala je u izradi 4 diplomska rada te je pri tom objavila i 2 rada u koautorstvu sa studentom.

Stručna djelatnost

Stručna djelatnost dr.sc. Maje Benković uključuje organizaciju radionice pod nazivom „Radionica u sklopu projekta „Primjena mikroreaktora u praćenju antioksidacijske aktivnosti samoniklog bilja (MICRO-AA)“, održane 9-10. lipnja 2016. u hotelu International, Zagreb, gdje je bila jedna od članova Znanstveno-organizacijskog odbora te jedna od urednika knjige sažetaka. Također je sudjelovala na 14. Međunarodnoj izložbi inovacija „ARCA“ 2016. godine gdje je osvojila srebrnu medalju za inovaciju „Razvoj kontinuirane metode za određivanje antioksidacijskog kapaciteta u mikroreaktoru“. Pozvanim predavanjem na temu „Obogaćene praškaste mješavine na bazi kave“ sudjelovala je na Devetom stručnom skupu „Funkcionalna hrana u Hrvatskoj“.

OCJENA NASTAVNE I STRUČNE AKTIVNOSTI PRISTUPNICE

Ocjena ukupne nastavne i stručne aktivnosti **dr.sc. Maje Benković**, za izbor u 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 u Tablici 2.

Opći uvjet
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 1. Pozitivno ocijenjeni rezultati studentske ankete koju provodi visoko učilište za ak. god. 2015./2016. za modul *Mjerenje i upravljanje procesima u prehrambenoj industriji* (prosječna ocjena 4.53) i potvrda prodekana za nastavu **ISPUNJAVA UVJET**

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:

1.	Da je u suradničkom ili nastavnom zvanju, uključujući i status znanstvenog novaka, računajući razdoblje od pet godina prije datuma pokretanja izbora sudjelovao u izvođenju nastave na nekom visokom učilištu od barem devedeset (90) norma sati	U posljednjih 5 godina, pristupnik izvodi vježbe i seminare s ukupno 718 norma sati na modulima preddiplomskog i diplomskog studija Prehrambena tehnologija, Biotehnologija i Nutricionizam **ISPUNJAVA UVJET** Prilog: potvrda prodekana za nastavu o izvođenju nastave od baren 90 norma sati

Akad. god. 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013 i 2016/2017

- Preddiplomski studij (PT, BT, N) – 1. godina, modul „Osnove informatike" – vježbe

Akad. god. 2008/2009 do danas:

- Preddiplomski i diplomski studij(PT, BT)- 3. godina izborni modul „Tehnologija prahova"- seminari

Akad.god.2015./2016.

- Preddiplomski studij (PT) Mjerenje i upravljanje procesima u prehrambenoj industriji
- Preddiplomski studij (BT) Mjerenje i vođenje procesa
- Diplomski studij (N) Modeliranje i optimiranje u nutricionizmu
- Diplomski studij (N) Modeliranje i kemometrija u prehrambenom inženjerstvu
- Diplomski studij (N) Osnove mjernih metoda u znanosti o prehrani

Akad.god.2016./2017.

- Preddiplomski i diplomski studij (PT, BT)- 3. godina izborni modul „Tehnologija prahova" – seminari
- Preddiplomski studij (PT) Mjerenje i upravljanje procesima u prehrambenoj industriji
- Diplomski studij (N) Modeliranje i optimiranje u nutricionizmu
- Diplomski studij (N) Modeliranje i kemometrija u prehrambenom inženjerstvu
- Preddiplomski studij (PT, BT, N) – Osnove informatike-vježbe

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 4 diplomska rada Objavila je jedan a2 rad i jedan a3 rad u koautorstvu sa studentom. **ISPUNJAVA UVJET**

		Prilog: preslika temeljnih dokumentacijskih kartica diplomskih radova i preslika radova objavljenih u koautorstvu sa studentom

Popis diplomskih radova:

1. Bobinac, Iva (2009) Određivanje karakteristika protoka mlijeka u prahu. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, datum obrane: 03.04.2009.
2. Rukavina, Ana-Marija (2012) Utjecaj funkcionalnih dodataka na svojstva tečenja praškastih mješavina na bazi kave. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, datum obrane: 25.10.2012.
3. Dozan, Tea (2014) Usporedba fizikalnih svojstava različitih veličina čestica šećera i stevije – *Stevia rebaudiana (Bertoni).* Prehrambeno-biotehnološki fakultet, datum obrane: 30.09.2014.
4. Jakelić, Marija (2016) Jednostavni i parcijalno-linearni regresijski modeli primijenjeni na različitim svojstvima vodenih biljnih ekstrakata. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, datum obrane: 29.09.2016.

Popis radova u koautorstvu sa studentom (radovi su proizašli iz diplomskog rada Tee Dozan):

1. Dozan, T., **Benković, M.,** Bauman, I. (2014) Sucrose particle size reduction - determination of critical particle diameters causing flowability difficulties. Journal of Hygienic Engineering and Design 8, 3-10.
2. Dozan, T., **Benković, M.**, Bauman, I. (2014) Determination of optimal processing particle sizes and physical properties of Stevia rebaudiana (Bertoni) powder. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Prodeedings / Frece, J. (ur.). Zagreb, Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, str.117-122.

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 u trajanju od 3 mjeseca na Warsaw Agricultural University, Faculty of Food Technology, Varšava, Poljska, 1.4. – 2.7. 2010. **ISPUNJAVA UVJET** Prilog: Potvrda o tromjesečnom boravku na Warsaw Agricultural University
4.	Da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje tri rada na znanstvenim skupovima, od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom skupu	Sudjelovala je sa 28 priopćenja na 21 međunarodnom znanstvenom skupu **ISPUNJAVA UVJET** Prilog: preslike sažetaka i potvrda o sudjelovanju

Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima:

1. **Benković, M.**, Bauman, I. (2009) Flow characteristics of powdered infant formula. First International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, Divčibare, Srbija, 21-26.04.2009. (Organizatori: National Society of Processing and Energy in Agriculture, Faculty of Agriculture Novi Sad, ISEKI – Food Association)
2. **Benković, M.**, Bauman, I. (2009) Flow Properties of Commercial Infant Formula Powders. World Academy of Science, Engineering and Technology - International Conference on Biotechnology and Food Engineering, Pariz, Francuska, 24-26.6.2009. (Organizator: World Academy of Science, Engineering and Technology)
3. **Benković, M.**, Novotni, D., Tušak, D., Krpan, M., Bauman, I., Ćurić, D. (2009) Improvement of baking characteristics by transglutaminase addition. 5th International Congress Flour - Bread '09 & 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Hrvatska, 21.-23.10.2009. (Organizatori: Faculty of Food Technology Osijek, ICC- International Association for Cereal Science and Technology)

4. **Benković, M.**, Bauman, I. (2010) Characterization of flow properties of different flour types and mixtures used in bread making. 13th Ružička days, Vukovar, Hrvatska, 16-17.09.2010. (Organizatori: HDKI, PTF Osijek, European Federation of Food Science and Technology)
5. **Benković, M.**, Bauman, I. (2011) Agglomeration of cocoa powder mixtures – influence of process conditions on physical properties of the agglomerates. Second International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, Velika Plana, Srbija, 16-22.04.2011. (Organizatori: National Society of Processing and Energy in Agriculture, Faculty of Agriculture Novi Sad, ISEKI – Food Association)
6. Valinger, D., **Benković, M.**, Gajdoš Kljusurić, J., Bauman, I., Kurtanjek, Ž. (2011) Effect of sucrose particle size on NIR spectra. Second International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, Velika Plana, Srbija, 16-22.04.2011. (Organizatori: National Society of Processing and Energy in Agriculture, Faculty of Agriculture Novi Sad, ISEKI – Food Association)
7. **Benković, M.**, Bauman I. (2011) Flow behaviour of commonly used food powders determined by powder rheomemter method. ISEKI_Food 2011 – Bridging training and research for industry and the wider community, Milano, Italija, 31.8.-2.9.2011. (Organizator: ISEKI- Food Association, University of Teramo, University of Milano.
8. **Benković, M.**, Valinger, D., Bauman, I., Kurtanjek, Ž. (2011). Application of NIR spectroscopy for monitoring quality and particle size distribution of NaCl. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 20-23.9.2011. (Organizatori: CFOFOST, PBF, EFFoST, IUFoST)
9. Bilić, J., **Benković, M.**, Belščak-Cvitanović, A., Horžić, D., Komes, D., Bauman, I. (2011) The effect of agglomeration on physical properties and bioactive compounds of cocoa drink mixtures prepared with various sweeteners. 7th International Congress of Food technologists, biotechnologists and nutritionists, Opatija, Hrvatska, 20-23.09.2011. (Organizatori: CFOFOST, PBF, EFFoST, IUFoST)
10. Semić A., Bauman, I., Muminović, Š., Oručević, S., **Benković, M.** (2011) Characteristics of flour with add –in sourdugh starters. 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, BiH, 28.9.-1.10.2011. (Organizatori: Faculty of Agriculture and Food Sciences Sarajevo, Faculty of Agriculture Izmir)
11. **Benković, M.**, Bauman, I (2012) Flow properties of dairy powders. The First North and East European Congress on Food, St.Petersburg, Rusija, 22.-24. 04. 2012. (Organizatori: RUSFoST, St. Petersburg State Institute of Technology, EFFoST, IUFoST, GHI, EHEDG)
12. **Benković, M.**, Bauman, I. (2012) Physical properties of functional coffee beverages – inulin and oligofructose enrichment. 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Srbija, 23. – 26.05.2012. (Organizatori: Institute of Food Tecnology, University of Novi Sad, IUFoST, EFFoST)
13. **Benković, M.**, Bauman, I., Špoljarić, I., Mršić, G., Semić, A. (2012) Caking properties of agglomerated instant coffee powders as related to moisture content and storage time. 23rd International Scientific-Expert Congress on Agriculture and Food Industry, Izmir, Turska, 27-29.09.2012. (Faculty of Agriculture and Food Sciences Sarajevo, Faculty of Agriculture Ege Univerity)
14. **Benković, M.**, Bauman, I. (2013) Physical property assesment of coffee based cappuccino powder during storage. Third International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, Vrnjačka Banja, Srbija, 21.-26.4.2013. (Organizatori: National Society of Processing and Energy in Agriculture, Faculty of Agriculture Novi Sad, ISEKI – Food Association)
15. Dozan, T., **Benković, M.**, Bauman, I. (2014) Determination of optimal processing particle sizes and physical properties of Stevia rebaudiana (Bertoni) powder. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, 21.-24.10.2014. (Organizatori: CFOFOST, PBF, EFFoST, IUFoST)
16. **Benković, M.**, Bauman, I. (2014) Physical properties of ground coffee affected by packaging material, storage time and moisture content. 3rd International ISEKI_Food Conference, Atena, 21.-23.5.2014. (Organizatori: ISEKI – Food Association)
17. **Benković, M.**, Bauman, I., Dozan, T. (2014) Comparison of physical properties of sugar and milled Stevia rebaudiana leaves particle size fractions. 25th International Scientific-Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Izmir, 25.-27.9.2014. (Organizatori: Faculty of Agriculture and Food Sciences Sarajevo, Faculty of Agriculture Ege Univerity, Faculty of Agriculture Uludag University)
18. Bauman, I., **Benković, M.**, Belščak-Cvitanović, A., Valinger, D., Jurina, T., Jurinjak Tušek, A. Influence of particle size and process conditions on the extraction yield and antioxidant capacity of nettle extracts (*Urtica dioica* L.). CEFood Congress 2016, Kijev, 23.-26.5.2016. (Organizatori: UkrUFoST, IUFoST, EFFoST, GHI, EHEDG, ISEKI-Food Association)

19. Belščak-Cvitanović, A., Wang, Q., **Benković, M.**, Valinger, D., Jurinjak Tušek, A., Jurina, T., Komes, D. (2016) Quality control tool of medicinal plant extracts using spectrophotometric and chemometric techniques. 4th International ISEKI-Food Conference, Beč, 6.-8.7.2016. (Organizatori: ISEKI – Food Association)
20. Belščak-Cvitanović, A., Jurinjak Tušek, A., **Valinger, D.**, Benković, M., Jurina, T., Komes, D. (2016) Apllication of artificial neural networks (ANN) for development of HPLC gradient separation methods of polyphenolic compounds in medical plants. International Conference 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry", Vukovar, 21.-23.9.2016. (Organizatori: HDKI, PTF Osijek, EFFoST, EHEDG)
21. **Benković, M.**, Belščak-Cvitanović, A., Jurina, T., Valinger, D., Jurinjak Tušek, A. (2016) Effect of extraction conditions on extraction yield, total polyphenolic content and antioxidant capacity of yarrow (Achilea millefolium L.). International Conference 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry", Vukovar, 21.-23.9.2016. (Organizatori: HDKI, PTF Osijek, EFFoST, EHEDG)
22. Valinger, D., Jurina, T., **Benković, M.**, Jurinjak Tušek, A., Belščak-Cvitanović, A. (2016) Determination of correlations between electrical conductivity, dry matter, total polyphenolic content and antioxidant capacity of marigold extracts (Calendula officinalis). International Conference 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry", Vukovar, 21.-23.9.2016. (Organizatori: HDKI, PTF Osijek, EFFoST, EHEDG)
23. Jakelić, M., **Benković, M.**, Jurinjak Tušek, A., Valinger, D., Jurina, T., Gajdoš Kljusurić, J. (2016) Bioaktivne komponente ljekovitog bilja u vodenim tinkturama koje se mogu korisiti kao dodaci prehrani. Nutricionizam i dijetetika, Zagreb, 10.-11.6. 2016. (Organizatori: HDND, EFAD)
24. Jurinjak Tušek, A., **Benković, M.**, Belščak-Cvitanović, A., Valinger, D., Jurina, T., Gajdoš Kljusurić, J. (2016) Kinetics and thermodynamics of the solid-liquid extraction process of total polyphenols, antioxidants and extraction yield from nettle (Urtica dioica L.) 2nd Natural resources, green technology and sustainable development (Green), Zagreb, 5.-7.10.2016. (Organizatori: Croatian Forest Research Institute, Faculty of Food Technology and Biotechnology Zagreb, Faculty of Forestry Zagreb, IUFRO,EFI, EBTNA)
25. Srečec, S., Kremer, D., Bauman, I., **Benković, M.**, Popović, M., Špoljarić, D., Karlović, K., Dujmović Purgar, D., Bolarić, S., Erhatić, R., Peremin Volf, T., Augustinović, Z., Kvaternjak, I., Dunkić, V., Bezić, N., Vedrina Dragojević, I. (2016) 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. Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development 2 (Green), Zagreb, 5.-7.10.2016. (Organizatori: Croatian Forrest Research Institute, Faculty of Food Technology and Biotechnology Zagreb, Faculty of Forestry Zagreb, IUFRO,EFI, EBTNA)
26. Jurinjak Tušek, A., Valinger, D., **Benković, M.**, Jurina, T. (2016) Mathematical modelling of the diffusion profiles of Briggs-Rauscher reaction components in a microreactor. 11th World Congress on Biotechnology and Biotech Industries Meet, Berlin, Germany, 28.-29.7.2016. (Organizatori: Conference Series Ltd, OMICS International)
27. **Benković, M.**, Jurinjak Tušek, A., Valinger, D., Jurina, T., Belščak-Cvitanović, A. (2016) Determination of correlations between electrical conductivity, dry matter, total polyphenolic content and antioxidant capacity of chamomile extracts (*Matricaria recutita* L.). 11th World Congress on Biotechnology and Biotech Industries Meet, Berlin, Germany, 28.-29.7.2016. (Organizatori: Conference Series Ltd, OMICS International)
28. Gajdoš Kljusurić, J., Jakelić, M., **Benković, M**., Jurina, T., Jurinjak Tušek, A., Valinger, D. (2016) Properties of medicinal plants related to NIR spectroscopy. 7th World Congress on Healthcare & Technologies. London, Velika Britanija, 26.-27.9.2016. (Organizatori: Conference Series Ltd)

Prema gornjoj tablici je vidljivo da pristupnica **dr.sc. Maja Benković,** viša asistentica-poslijedoktorandica i znanstvena suradnica, ispunjava obavezni uvjet i sva četiri navedena uvjeta Rektorskog zbora te tako 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, Stručno povjerenstvo smatra da pristupnica **dr.sc. Maja Benković,** viša asistentica-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 pristupnica **dr.sc. Maje Benković,** viša asistentice-poslijedoktorandice i znanstvena suradnice, u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto

docent

na vrijeme od 5 godine za znanstveno područje Biotehničke znanosti (4.), znanstveno polje Prehrambena tehnologija (4.05.), grana Inženjerstvo (4.05.01.)

Članovi Stručnog povjerenstva:

_____

Prof. dr.sc. Ingrid Bauman

_____

Prof. dr.sc. Damir Ježek

_____

Prof. dr.sc. Damir Magdić

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

Zagreb, 10. ožujka 2017.

IZVJEŠĆE

O nastupnom predavanju dr. sc. Maje Benković, više asistentice - poslijedoktorandice i znanstvene suradnice, za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent, koje je održano 10. ožujka 2017. u 9.30 h u prostorijama Laboratorija MRA na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu. Predavanje je održano pred studentima i nastavnicima Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta te Stručnim povjerenstvom u sastavu:

prof. dr.sc. Ingrid Bauman, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb

prof. dr.sc. Damir Ježek, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb

prof. dr.sc. Damir Magdić, Prehrambeno tehnološki fakultet, Osijek

Stručno povjerenstvo predložilo je tri teme pod naslovom:

1. Tehnologija prahova – osnovni pojmovi i svojstva čestica
2. Reologija prahova
3. Tabletiranje i inkapsulacija

od kojih je pristupnica odabrala temu: „*Tehnologija prahova – osnovni pojmovi i svojstva čestica*“

Nakon održanog predavanja i rasprave povjerenstvo je dalo ocjenu o nastupnom predavanju koja sadržava prosudbu sposobnosti pristupnice, a odnosi se osobito na:

a) stručnu 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. Maja Benković**, viša asistentica - poslijedoktorandica i znanstvena suradnica, s uspjehom održala nastupno predavanje za izbor u znanstveno-nastavno zvanje ***docent*** za:

znanstveno područje	Biotehničke znanosti (4.)
znanstveno polje	Prehrambena tehnologija (4.05.)
grana	Inženjerstvo (4.5.01.)

Pristupnica je po svim gore navedenim elementima pokazala izvrsne rezultate, izvrsno poznavanje odabrane teme i izraženu sposobnost logičkog iznošenja sadržaja predavanja.

Članovi Stručnog povjerenstva:

_____
Prof. dr.sc. Ingrid Bauman

_____
Prof. dr.sc. Damir Ježek

_____
Prof. dr.sc. Damir Magdić

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

Zagreb, 10. ožujka 2017.

ZAPISNIK

O nastupnom predavanju **dr. sc. Maje Benković**, više asistentice - poslijedoktorandice i znanstvene suradnice, za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent, koje je održano 10. ožujka 2017. u 9.30 h u prostorijama Laboratorija MRA na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu, Sveučilišta u Zagrebu, Pierottijeva 6.

Predavanje je održano pred studentima i nastavnicima Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta te Stručnim povjerenstvom u sastavu:

prof. dr.sc. Ingrid Bauman, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
prof. dr.sc. Damir Ježek, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
prof. dr.sc. Damir Magdić, Prehrambeno tehnološki fakultet, Osijek

Pristupnica je održala predavanje na temu „*Tehnologija prahova – osnovni pojmovi i svojstva čestica*“.

Nakon održanog predavanja i rasprave povjerenstvo daje sljedeću ocjenu o nastupnom predavanju koja sadržava prosudbu sposobnosti pristupnice, a odnosi se osobito na:

a) stručnu kompetentnost predavača
Pristupnica je na zanimljiv i prihvatljiv način prezentirala izabranu temu studentima te je pokazala izvrsno poznavanje odabrane tematike.

b) pobuđivanje interesa za predmet
Tijekom samog predavanja pristupnica je studentima pobuđivala interes za predmet postavljajući pitanja i na taj način omogućila interaktivnost i direktno sudjelovanje u odvijanju predavanja.

c) primjerenost iznijetog gradiva i pristupa određenoj godini studija
Pristupnica je iznijela gradivo u skladu s predznanjem studenata koji su položili drugu godinu preddiplomskog studija Prehrambena tehnologija i Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo na dovoljno jasan i prihvatljiv način. Budući da je kolegij „Tehnologija prahova“ iz kojeg je nastupno predavanje održano, upisalo i 9 studenata na međunarodnoj razmjeni (Erasmus) pristupnica je, kao bi tematiku približila studentima koji nisu s hrvatskog govornog područja, prezentaciju tj. slajdove prikazala na engleskom jeziku.

d) govorničke vještine

Iz nastupnog predavanja povjerenstvo je zaključilo da pristupnica vlada potrebnim vještinama i znanjima neophodnima za primjerenu komunikaciju sa studentima. Pristupnica je sažeto, jasno, razumljivo i unutar predviđenog vremena izložila izabranu temu.

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 ostvario 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. Maja Benković**, viša asistentica-poslijedoktorandica i znanstvena suradnica, s uspjehom održala nastupno predavanje za izbor u znanstveno – nastavno zvanje docent za:

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

Članovi Stručnog povjerenstva:

_____

Prof. dr.sc. Ingrid Bauman

_____

Prof. dr.sc. Damir Ježek

_____

Prof. dr.sc. Damir Magdić

CURRICULUM VITAE

Osobni podaci:	
Prezime:	Benković
Ime:	Maja
Datum i mjesto rođenja:	22.09.1983., Čakovec
Narodnost:	Hrvatica
Državljanstvo:	Hrvatsko
Institucija:	Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Adresa:	Pierottijeva 6, 10000 Zagreb
Tel:	01/4605021
Fax:	01/4836083
E – mail:	mbenkovic@pbf.hr
Matični broj znanstvenika:	307714
Akademsko obrazovanje:	
Doktorat (dd/mj/godina)	Prehrambeno-biotehnološki fakultet/Biotehničke znanosti 15.11.2013.
Diploma (dd/mj/godina)	• Prehrambeno-biotehnološki fakultet/Biotehničke znanosti 14.1.2008. • Projektna menadžerica EU fondova, Poslovno učilište Experta, 20.9.2016.
Kretanje u službi:	
Zvanje (godina od-do)	• 2014. – danas – viša asistentica – poslijedoktorandica u Kabinetu za osnove inženjerstva Zavoda za procesno inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta • 2008. – 2014. – znanstveni novak-asistent u Kabinetu za osnove inženjerstva Zavoda za procesno inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Usavršavanja (ustanova, mjesto/država, razdoblje od-do):	Warsaw Agricultural University, Faculty of Food Technology, Varšava, Poljska, 1.4. – 2.7. 2010.
Nastavna djelatnost (preddiplomski, diplomski, poslijediplomski studiji):	Akad. god. 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013 i 2016/2017 • Preddiplomski studij (PT, BT, N) – 1. godina, modul „Osnove informatike" – vježbe Akad. god. 2008/2009 do danas: • Preddiplomski i diplomski studij(PT, BT)- 3. godina izborni modul „Tehnologija prahova"- seminari Akad.god.2015./2016. • Preddiplomski studij (PT) Mjerenje i upravljanje procesima u prehrambenoj industriji • Preddiplomski studij (BT) Mjerenje i vođenje procesa • Diplomski studij (N) Modeliranje i optimiranje u

	nutricionizmu • Diplomski studij (N) Modeliranje i kemometrija u prehrambenom inženjerstvu • Diplomski studij (N) Osnove mjernih metoda u znanosti o prehrani <u>Akad.god.2016./2017.</u> • Preddiplomski studij (PT, BT, N) – Osnove informatike • Preddiplomski i diplomski studij (PT, BT)- 3. godina izborni modul „Tehnologija prahova" –seminari • Preddiplomski studij (PT) Mjerenje i upravljanje procesima u prehrambenoj industriji • Diplomski studij (N) Modeliranje i optimiranje u nutricionizmu • Diplomski studij (N) Modeliranje i kemometrija u prehrambenom inženjerstvu
Gostujući nastavnik (ustanova, mjesto/država, od-do; tema predavanja):	/
Funkcije (naziv funkcije, ustavnova, razdoblje od-do):	/
Članstvo u društvima (naziv društva, funkcija, članstvo od-do):	ISEKI Food – rujan 2011. – rujan 2012.
Nagrade:	• Potpora Biotehničke zaklade za 2012. godinu • Nagrada PBF-a za izniman doprinos u znanstveno-istraživačkoj djelatnosti 2014. • Srebrna medalja za inovaciju na 14. Međunarodnoj izložbi inovacija ARCA 2016.
Jezici:	Engleski

KAZALO

		Str.
A.	**ZNANSTVENA DJELATNOST**	**1**
A. 1.	KVALIFIKACIJSKI RADOVI	1
A. 1.1.	Magistarski rad	1
A. 1.2.	Doktorski rad	1
A. 2.	POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA	1
A. 2.1.	Znanstveni radovi iz skupine a1	1
A. 2.2.	Znanstveni radovi iz skupine a2	8
A. 2.3.	Znanstveni radovi iz skupine a3	13
A. 2.4.	Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3	19
A. 2.5.	Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	19
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA	19
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	19
A. 2.6.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima	22
A. 2.6.2.1.	Predsjedavajući na znanstvenim skupovima	22
A. 2.6.3.	Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu	22
A. 2.6.4.	Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu	22
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI	23
A. 3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	23
A. 3.1.1.	Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	23
A. 3.1.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	23
A. 3.2.	Međunarodni znanstveni projekti	23
A. 3.2.1.	Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	23
A. 3.2.2.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	23
A. 4.	MENTORSTVO	23
A. 4.1.	Diplomski rad	23
A. 4.2.	Magistarski rad	24
A. 4.3.	Doktorski rad	24
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE	24
A. 5.1.	Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa	24
A. 5.2.	Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa	24
A. 5.3.	Urednik znanstvenog časopisa	24
A. 5.3.1.	Urednik znanstvenog zbornika	24
A. 5.4.	Članstvo u znanstvenim društvima	24
A. 5.5.	Članstvo u Akademijama	24
A. 5.6.	Recenzije znanstvenih radova	24
A. 5.7.	Recenzije znanstvenih knjiga	25
A. 5.7.1.	Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)	25
A. 5.8.	Recenzije znanstvenih projekata	25
A. 5.9.	Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti	25
A. 6.	ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA	25
A. 6.1.	Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama	25
A. 7.	ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA	25

B.	**NASTAVNA DJELATNOST**	**26**
B. 1.	Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima	26
B. 2.	Nastava na poslijediplomskim studijima	26
B. 3.	Osnivanje novih studija	26
B. 4.	Program i uvođenje novih predmeta	26
B. 4.1.	Program i uvođenje novih predmeta na preddiplomskim i diplomskim studijima	26
B. 4.2.	Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima	26
B. 5.	Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika	26
B. 6.	Autorstvo i suautorstvo skripata	26
B. 7.	Gostujući nastavnik	26
B. 8.	Nastavne djelatnosti unutar odbora	26
B. 9.	Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave	26
C.	**STRUČNA DJELATNOST**	**26**
C. 1.	Stručni radovi	26
C. 1.1.	Stručni rad objavljen u domaćem časopisu	26
C. 1.2.	Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa	26
C. 2.	Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu	26
C. 2.1.	Pozvana predavanja	26
C. 3.	Tehnologijski / stručni projekti	26
C. 3.1.	Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta	26
C. 3.2.	Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu	26
C. 4.	Dužnosti u strukovnoj asocijaciji	26
C. 5.	Članstvo u stručnim društvima	26
C. 6.	Član uređivačkog odbora stručnog časopisa	26
C. 7.	Čelne dužnosti	26
C. 7.1.	Ostale stručne djelatnosti	26
C. 8.	Stručne nagrade i priznanja	26
D.	Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti	27
	PRILOZI	

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A. 1 KVALIFIKACIJSKI RADOVI

A. 1.1. Magistarski rad
A. 1.2. Doktorski rad

Naslov teme: Fizikalno-kemijska i senzorska svojstva obogaćenih praškastih mješavina na bazi kave
Datum obrane: 15.11.2013.
Naziv Sveučilišta/Fakulteta: Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Sažetak:
Tri tipa praškastih mješavina na bazi kave – cappuccino, instant kava i mljevena kava, obogaćivani su funkcionalnim sastojcima – vitaminom A, vitaminom C, željezom i inulinom, sa svrhom dobivanja novog, funkcionalnog proizvoda te utvrđivanja utjecaja funkcionalnih dodataka na fizikalna, kemijska i senzorska svojstva tako dobivenih obogaćenih mješavina. Obogaćene mješavine skladištene su 12 mjeseci pri sobnim uvjetima u tripleks i limenoj ambalaži. Analizom fizikalnih svojstava utvrđen je značajan utjecaj vremena skladištenja na sadržaj vlage u uzorcima te njihovu nasipnu gustoću. Reometrijskom metodom utvrđene vrijednosti indeksa kohezije kategoriziraju cappuccino mješavine i mješavine mljevene kave kao vrlo i izrazito kohezivne, dok se kohezivnost instant kave protezala od kategorije lakog tečenja do izrazite kohezivnosti, do čega je došlo zbog loma aglomerata. Kod svih je mješavina utvrđena proporcionalnost između indeksa kohezije, koeficijenata sabijanja i omjera visine stupca kolača. Funkcionalni su dodaci najbolje očuvali kvalitetu cappuccino mješavina nakon 12 mjeseci skladištenja, dok je vrsta ambalaže najviše utjecala na indeks kohezije svih promatranih mješavina. Nakon 12 mjeseci skladištenja utvrđena je prisutnost vitamina A u obogaćenim mješavinama, što govori u prilog prihvatljivosti mikroinkapsulacije kao metode očuvanja stabilnosti vitamina dodanih u praškaste mješavine na bazi kave.

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A. 2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1

1. **Benković, M.**, Kos, B., Tonković, K., Leboš, A., Šušković, J., Gregurek, Lj. (2008) Utjecaj probiotičkog soja Bifidobacterium animalis subsp. lactis LAFTI® ; B94, inulina i transglutaminaze na svojstva čvrstog jogurta. *Mljekarstvo* **58(2)**, 95 – 115.
   Indeksiranost: SCI-E
   Accession number: WOS000257856900001

   Sažetak:
   Cilj ovog rada bio je istražiti utjecaj probiotičkog soja *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* LAFTI® B94, inulina i transglutaminaze na kvalitetu i senzorska svojstva čvrstog jogurta. Za proizvodnju jogurta korišteno je svježe homogenizirano mlijeko s

3, 3% mliječne masti kojemu je, uz jogurtne starter kulture, dodana probiotička kultura *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* LAFTI® B94, inulin i enzim transglutaminaza, aktiviran 1 h i 30 min. pri 55 °C. Inaktivacija enzima provedena je postupkom pasterizacije 15 min. pri 85 °C. Proizvedeni su i kontrolni uzorci čvrstog jogurta, bez dodatka pro-biotičke kulture, inulina i transglutaminaze. U radu su određivana fizikalno-kemijska i senzorska svojstva proizvedenih čvrstih jogurta. Radi pouzdane identifikacije probiotičkog soja *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* LAFTI® ; B94, izoliranog iz proizvedenog jogurta, provedena je SDS-poliakrilamidna gel elektroforeza (SDS-PAGE) ukupnih staničnih proteina i lančana reakcija polimerazom (PCR) s početnicama specifičnim za rod *Bifidobacterium*. Proizvedeni čvrsti jogurti s dodanom probiotičkom kulturom, inulinom i transglutami-nazom su bili čvršći i pokazali su manju sinerezu, te su dobili više ocjene senzorskih svojstava u odnosu na kontrolne uzorke jogurta. Broj živih stanica *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* LAFTI® B94 nakon 28 dana čuvanja bio je viši u uzorcima jogurta koji su sadržavali inulin kao prebiotik. Fermentacija jogurta s inulinom i transglutaminazom je kraće trajala od fermentacije jogurta bez dodatka inulina i transglutaminaze. SDS-poliakrilamidnom gel elektroforezom ukupnih staničnih proteina i lančanom reakcijom polimeraze, primjenom početnica specifičnih za rod Bifidobacterium, potvrđena je prisutnost probiotičke kulture u proizvedenom čvrstom jogurtu u visokom broju (više od 10^6 stanica/mL).

2. Belščak-Cvitanović, A., **Benković, M.**, Komes, D., Bauman, I., Horžić, D., Dujmić F., Matijašec, M. (2010) Physical Properties and Bioactive Constituents of Powdered Mixtures and Drinks Prepared with Cocoa and Various Sweeteners. *J Agric. Food Chem.* **58(12)**, 7187 – 7195.
   Indeksiranost: CC
   Accession number: CCC000278704000012

   Sažetak:
   In the present study the physical properties of powdered cocoa drink mixtures prepared from two cocoa powders with various fat contents and different sweeteners, as well as the bioactive content and sensory properties of cocoa drinks prepared from them, were investigated. Particle size and bulk density of the used sugars and sweeteners, as well as the formulated mixtures, were determined and their influence on cohesion index was evaluated. To compare the content of polyphenols in the formulated cocoa drink mixtures, UV−vis spectrophotometric methods were applied. Antioxidant capacity of cocoa drinks was evaluated by using the 2, 2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH), 2, 2′-azinobis(3-ethylbenzthiazoline-6-sulfonic acid) (ABTS), and ferric reducing/antioxidant power (FRAP) assays. The analyzed cocoa drinks prepared from cocoa powder and different sugars or sweeteners delivered a substantial content of cocoa antioxidants, whereas the content and the type of sugar or sweetener did not affect the polyphenolic constituents of the prepared cocoa mixtures. Cocoa powder mixtures prepared with the cocoa powder containing higher fat content (16−18%) generally provided lower total polyphenol, total flavonoid, flavan-3-ol, and

proanthocyanidin contents, compared to the mixtures prepared with cocoa containing lower fat content (10−12%). Total phenol content of cocoa drinks prepared from experimental mixtures ranged from 320.45 to 480.45 mg of GAE/L, whereas the ranking of the antioxidant capacities varied depending on the used assay, and the fat content of cocoa powder did not affect the antioxidant capacity of cocoa mixtures. As determined, the addition of sugar to cocoa powder increases the solubility and dispersibility of the mixtures ; on the basis of their cohesion index all mixtures can be classified as very cohesive or hardened/extremly cohesive. Results of the sensory evaluation, using the 9-point hedonic scale, showed that there was a preference for the cocoa drinks made with sweeteners (aspartame/acesulfame K and stevia extract), and there was a significant difference in the sensory attributes between the experimental mixtures and the control. The displayed results indicate the significant potential of using alternative sweeteners for the preparation of cocoa drink mixtures, which may provide good physical and sensory properties and also enhance the already existing beneficial effects of cocoa.

3. Janjatović, D., **Benković, M.**, Srečec, S., Ježek, D., Špoljarić, I., Bauman, I. (2012) Assesment of powder flow characteristics in incoherent soup concentrates. *Adv. Powder Techn.* **23(5)**, 620 – 631.
Indeksiranost: CC
Accession number: CCC000309301100015

Sažetak:
Soup mixtures represent specific flow characteristics while particles of different sizes and properties form a homogeneous mixture. In such mixtures, particle – particle interactions differ with addition of different fat types. This study was done to present a characterization and comparison of the cohesion index, powder flow speed dependency and caking properties of four different aggregates of fat particles with three different moisture contents, used in various compositions of powdered soup concentrates. ESEM micrographs have shown that different fat types bind particles differently. The moisture content of cream soup concentrates have a significant influence on cake height ratio of all cycles – more moisture causes higher cake height ratios (from r_s=0.86 to r_s=0.76 ; $p<0.05$). Cream soup concentrates cake strength values are also significantly influenced by the mixtures moisture content – higher moisture content samples showed higher cake strength values (r_s= 0.73, $p<0.05$). There is a significant correlation between compaction coefficients of all speeds and cake height ratios of all cycles for the cream soup concentrates. Combination of measuring techniques (Powder Flow Analyzer, ESEM and Mastersizer) together with Spearman's Rank Order Correlation, as a method of non-parametric statistics, provides parturient results in characterization of extremely nonhomogenous powder mixtures.

4. 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. *J Food Nutr Res.* **51(4)**, 242 – 253.
Indeksiranost: CC
Accession number: CCC000313226300007

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.

5. Belščak-Cvitanović, A., Komes, D., **Benković, M.**, Karlović, S., Hečimović, I., Ježek, D., Bauman, I. (2012) Innovative formulations of chocolates enriched with plant polyphenols from Rubus idaeus L. leaves and characterization of their physical, bioactive and sensory properties. *Food Res Int.* **48(2)**, 820 – 830.
Indeksiranost: CC
Accession number: CCC00311185100062

Sažetak:
In the present study bioactive content, physical and sensory properties of milk, semisweet and dark chocolates enriched with concentrated (1% and 3%) and freeze dried (1%) red raspberry leaf (Rubus idaeus L.) extract were studied. The addition of 3% concentrated extract reduced the particle size distribution parameter d(0.5) (20.15-16.63 μm in milk, 12.55-8.22 μm in semisweet and 13.95-12.05 μm in dark chocolate), but provided harder chocolates with higher viscosity and rough, coarse product surface, resulting in an unattractive and sensorily unacceptable product. The addition of freeze dried extract increased the particle size of chocolates (d(0.5) = 20.15-22.82 μm and d(0.9) = 53.90-65.47 μm in milk, d(0.5) = 13.95-14.29 μm and d(0.9) = 39.51-83.32 μm in dark chocolate), but did not cause any significant difference in the chocolate surface, and was scored the best in terms of visual, textural and flavour attributes. The addition of 1% of concentrated or 1% of freeze dried extract did not alter the total phenol content (TPC) (Folin-Ciocalteu method) of enriched chocolate compared to plain samples, while the addition of 3% concentrated extract enhanced the TPC in all chocolates. Proantocyanidins content was increased only by the addition of 3% of concentrated extract, while the content of flavan-3-ols

exhibited an increase after enrichment, but only when determined with vanillin index assay, due to high variability and structural diversity of flavan-3-ols in the substrate, method non-selectivity or interferences. The displayed results indicate that the used concentrations of raspberry leaf extract are not effective enough for enhancing the bioactive profile of chocolates and that for achieving the optimal physical, bioactive and sensory properties a freeze dried concentrate of raspberry leaf should be used.

6. **Benković, M.**, Belščak-Cvitanović, A. Bauman, I., Komes, D. (2013) Physical properties of non-agglomerated cocoa drink powder mixtures containing various types of sugars and sweeteners. *Food Bioproc. Techn.* **6(4)**, 1044 – 1058.
   Indeksiranost: CC
   Accession number: CCC000315486400018

   Sažetak:
   Characterization of flow properties represents a crucial step in production of powdered composite mixtures. Mixing of cocoa powders with different sugars is a first step in production of this type of beverages, which leads to a change in the mixtures' flow properties. The objective of this work was firstly to determine physical properties of non – agglomerated powdered cocoa and sugar mixtures, and after that to determine which physical properties of cocoa powders with two different fat contents are influenced by sugar addition and in what way they are influenced by sugars. Mixtures were formulated with two cocoa powders containing different amount of fat and 11 different kinds of sugars or sweeteners. A significant change was found in the median diameter, poured bulk density, compression and decompression force of the mixtures compared to the sole components' physical properties. All the mixtures display a decreasing compaction coefficient with the increase of flow speed, which indicates this powder mixtures flow more free at higher transport speeds. An increase of the cake height ratio of all the mixtures was detected, indicating that all the mixtures are susceptible to caking and that they form a strong cake. Insolubility of the mixtures was significantly influenced by the median diameter of the sugar particles added to the mixture. Addition of sugars and sweeteners to cocoa powder reduces the red and yellow colour components, but the type of sugar or sweetener does not produce considerable difference in colour of the cocoa drink mixtures.

7. **Benković, M.**, Srečec, S., Špoljarić, I., Mršić, G., Bauman, I. (2013) Flow properties of commonly used food powders and their mixtures. *Food Bioproc. Techn.* 6(9), 2525 – 2537.
   Indeksiranost: CC
   Accession number: CCC000323323600028

   Sažetak:
   The aim of this study was to get an insight on flow properties of five different food powders and their mixtures frequently used in industrial production of foodstuffs and in households. The studied food powders were flour, maize semolina, sugar, cocoa and

skim milk powder together with their mixtures. Based on cohesion index samples were categorized as follows: easy flowing – sugar powder, skim milk powder, maize semolina and mixture 3 (wheat flour and sugar powder) ; cohesive – flour and mixture 1 (wheat flour and maize semolina) ; very cohesive – mixture 4 (wheat flour, cocoa and sugar powder) and extremely cohesive – cocoa powder and mixture 2 (cocoa, sugar and skim milk powder). Based on powder flow speed dependency test, positive multiple correlations were found between four powder mixtures and their basic components at all speeds. Flour, maize semolina and mixtures 1 and 3 did not show any susceptibility to caking, while sugar, skim milk powder, cocoa powder and mixtures 2 and 4 showed an increasing cake height ratio indicating their susceptibility to caking.

8. Jurinjak Tušek, A., **Benković, M**., Belščak-Cvitanović, A., Valinger, D., Jurina, T., Gajdoš Kljusurić, J. (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.
Indeksiranost: CC
Accession number: CCC00038260030024

Sažetak:
Antioxidants derived from plants are widely used in dietary supplements and have been investigated for the prevention of diseases such as cancer, coronary heart disease and altitude sickness. In order to obtain the highest possible amount of bioactive compounds from plant material, effective extraction procedures are required. One of the most widely used extraction techniques which requires no toxic chemicals is solid-liquid extraction. Mathematical modelling of solid–liquid extraction processes is an important engineering tool in the design process in order to reduce energy, time and chemical reagents consumption. In agreement with that, the aim of this paper was determination of the best suited kinetic model for description of the solid-liquid extraction of bioactive compounds from Asteraceae family plants. In this study, four most common representatives of Asteraceae family were chosen as subjects: camomile (Matricaria recutita L.), dandelion (Taraxacum officinale Web.), marigold (Calendula officinalis) and yarrow (Achillea millefolium L.). Initial extraction rate, extraction capacity, activation energy, Gibbs energy, enthalpy and entropy were determined for all of the four analysed plants. The highest extraction efficiency of total polyphenols content, antioxidants and extraction yield were achieved at the highest extraction temperature of T = 80 °C for all four plants used in this study. Obtained results for activation enthalpies indicated that the extraction processes were endothermic and Gibbs free energy of activation indicated that they were endergonic and not spontaneous.

9. **Benković, M.**, Jurinjak Tušek, A., Belščak-Cvitanović, A., Lenart, A., Domian, E. Komes, D., Bauman, I. (2015) Artificial neural network modelling of changes in

physical and chemical properties of cocoa powder mixtures during agglomeration. *LWT - Food Science and Technology* 64, 140-148.
Indeksiranost: CC
Accession number: CCC000358392000021

Sažetak:
An artificial neural network (ANN) which predicts the influence of agglomeration process parameters on physical and chemical properties of cocoa powder mixtures simultaneously, was developed. Cocoa powder mixtures were formulated with cocoa powders of different fat content (10-12 g/100g and 16-18 g/100g) and various sweeteners (carbohydrate sweeteners, sugar alcohols, intense sweeteners, bulking agents) and then subjected to agglomeration. For the design of ANN, agglomeration conditions (added water and agglomeration duration) and mixture composition (fat content, sweeteners content and bulking agent content) were used as input variables, and selected physical (Sauter diameter, bulk density, porosity, Chroma wettability and solubility) and chemical (total phenolic content and antioxidant capacity) properties as output variables. Based on the experimental data, agglomerated cocoa mixtures formulated with cocoa powder containing higher fat content (16-18 g/100g) exhibited higher Sauter diameter, but poorer wettability and lower polyphenolic content and antioxidant capacity. The presented ANN model accurately predicts the effect of the five input parameters simultaneously on the output parameters (training R2=0.969 ; test R2=0.945 ; validation R2=0.934). Global sensitivity analysis revealed that the amount of water added during the agglomeration process influenced both physical and chemical properties of the agglomerated cocoa powder mixtures the most.

10. **Benković, M.**, Srečec, S., Špoljarić, I., Mršić, G., Bauman, I. (2015) Fortification of instant coffee beverages - influence of functional ingredients, packaging material and storage time on physical properties of newly formulated, enriched instant coffee powders. *Journal of the science of food and agriculture*, 95 (13), 2607-2618.
Indeksiranost: CC
Accession number: CCC000360634900007

Sažetak:
Consumer demands for healthy, functional foods are growing rapidly nowadays. Coffee, as one of the most spread commodities, represents an interesting aspect for enrichment, since it is consumed by millions of people on daily basis. The aim of this study was to formulate enriched instant coffee powders with a purpose of estimating the influence of storage time, functional ingredients and packaging material on physical and sensory properties of the mixtures. Storage time of 6 months significantly ($p<0.05$) influenced moisture content of the mixtures, which rose linearly with an increase in storage time. Packaging material showed to be an important variable affecting moisture content, particle size, colour and cohesion index. Functional ingredients (vitamins A and C, iron, inulin and oligofructose) influenced particle size, dispersibility, wettability and, in terms of sensory analysis, grades for aftertaste,

chemical taste and overall acceptability. Addition of functional ingredients significantly influenced some particle size distribution parameters and reconstitution properties, causing an increase in wettability and dispersibility times. Furthermore, in sensory terms, it influenced aftertaste and chemical taste grades. Packaging material significantly influenced moisture content, some particle size distribution parameters, colour and cohesion index.

11. Gajdoš Kljusurić, J., **Benković, M.**, Bauman, I. (2015) Classification and processing optimization of barley milk production using NIR spectroscopy, particle size and total dissolved solids analysis. *Journal of Chemistry*, 2015, 1-7.
Indeksiranost: SCI-E
Accession number: WOS000357172500001

Sažetak:
Barley is a grain whose consumption has a significant nutritional benefit of human health as a very good source of dietary fibre, minerals, vitamins and phenolic and phytic acids. Nowadays, it is more and more often used in the production of plant milk, which is used to replace cow milk in the diet by an increasing number of consumers. The aim of the study was classify barley milk and determine the optimal processing conditions in barley milk production based on NIR spectra, particle size and total dissolved solids analysis. Standard recipe for barley milk was used without added additives. Barley grain was ground and mixed in a blender for 15, 30, 45 and 60 seconds. The samples were filtered and particle size of the grains was determined by laser diffraction particle sizing. The plant-milk was also analysed using near infrared spectroscopy (NIRS), in the range from 904 -1699 nm. Furthermore, conductivity of each sample was determined and microphotographs were taken in order to identify the structure of fat globules and particles in the barley milk. NIR spectra, particle size distribution and conductivity results all point to 45 seconds as the optimal blending time, since further blending results in saturation of the samples.

12. **Benković, M.**, Srečec, S., Bauman, I., Ježek, D., Karlović, S. Kremer, D., Karlović, K., Erhatić, R. (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.
Indeksiranost: CC
Accession number: rad u postupku indeksiranja (potvrda NSK)

Sažetak: Carob tree (Ceratonia siliqua L.) is a perennial leguminous evergreen tree native to the coastal regions of Mediterranean basin and is considered to be an important component of vegetation for economic and environmental reasons. Two constituents of the pod, pulp and the seeds, can be used as feed or in food applications. In this study, drying characteristics, texture and microstructure of carob pods were studied. Carob samples were prepared in three different ways: whole carob pod, carob pod parts and carob seed. The drying experiments and the modelling exhibited that

carob seeds had the highest drying rate, followed by pod parts and the whole, intact carob fruit. Texture studies showed that the maximum compression force depended upon the area of the carob fruit on which compression tests were performed. The seeds exhibited the highest maximum compression force, followed by the stem zone, the tip and the centre of the fruit. Differences in drying behaviour and texture of carob pods can successfully be interpreted by the micromorphology of the carob pods and seeds. Determining the drying rate, maximum compressive force and micromorphological traits is of great importance for further carob processing (e.g. milling, sieving, carob bean gum production or usage in food or feed products).

A. 2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2[1]

1. **Benković, M.**, Bauman, I. (2011) Agglomeration of cocoa powder mixtures – influence of process conditions on physical properties of the agglomerates. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*. **15 (1)**, 46 – 49.
   Indeksiranost: FAO AGRIS
   Accession number: RS2011003033

   Sažetak:
   Nowadays agglomerated cocoa drink powder represents a very appealing beverage for children as well as for adult customers. It is produced by mixing basic ingredients (cocoa powder, sugar, vitamin and lecithin) which is followed by agglomeration. Agglomeration is necessary because non-agglomerated cocoa powders exhibit very poor flow and reconstitutional properties. This research showed the influence of process conditions and composition of the cocoa powder mixtures on the physical properties of the agglomerated final product. Eight mixtures were prepared, four containing cocoa powder with 10-12% fat and four containing cocoa powder with 16-18% fat. Three different kinds of sugars (sucrose, glucose and trehalose) and a sweetener (erythritol) were added to cocoa powder while preparing the mixture. Agglomeration was conducted at a constant air temperature (60°C), with a constant addition of water soluble lecithin (Metarin®) with varying duration of the process and varying amount of added water. Bulk density, particle size and colour measurements (L = brightness, a = redness, b = yellowness) were conducted prior to and post agglomeration, while agglomerate hardness was estimated by conducting a compression test with a 30 mm probe on TA.HDPlus Texture Analyser. Percentage of added water had a significant effect on colour, bulk density and the duration of the agglomeration process. This effect was more significant with mixtures made with cocoa powder containing 10-12% fat. As for mixtures with 16-18% fat, a significant influence of water addition on agglomerate median diameter was found.

[1] Radovi iz skupine a2 mogu se zamijeniti radovima iz skupine a1.

Agglomeration time and the percentage of added water showed dependence towards the composition of the mixture. This research showed that, in order to agglomerate powder mixtures successfully, parameters such as mixture composition, particle size, percentage of added water and lecithin, drying temperature, process duration and ambient conditions should be well coordinated and controlled to get agglomerates with optimal quality.

2. **Benković, M.**, Bauman, I. (2011) Oblaganje čestica u prehrambenoj industriji. *Hrvat Čas Prehrambenu Tehnol Biotehnol Nutr* **6 (1-2)**, 13 – 24.
   Indeksiranost: CAB Abstracts, DOAJ, FSTA, ProQuest, JournalSeek, Ulrich's, Indeks Copernicus, Hrčak
   Accession number: 20113249470

   Sažetak:
   Iako je primarna namjena oblaganja čestica (engl. coating) bila proizvodnja lijekova sa zaštitnim filmom u farmaceutskoj industriji, oblaganje čestica pronalazi sve veću primjenu i u prehrambenoj proizvodnji, uglavnom radi zadržavanja funkcionalnih svojstava nutraceutika i aditiva. Glavne pozitivne strane oblaganja čestica jesu da nastaju mikrokapsule sa produženim vijekom trajanja, lakoćom manipuliranja, kontroliraniim oslobađanjem hranjivih tvari, boljim okusom, bojom i sveopćom prihvatljivošću za krajnjeg kupca (Dewettinck i Huyghebaert, 1999). Međutim, u usporedbi s farmaceutskom tehnologijom, prehrambena je više okrenuta smanjenju troškova proizvodnje, a time i drugačijem pristupu oblaganju čestica koje je samo po sebi jako skup proces. Iako skup, proces oblaganja čestica u prehrambenoj industriji koristi se u svrhu očuvanja dobrih svojstava pojedinih aditiva, nutraceutika, probiotičkih kultura i ostalih funkcionalnih sastojaka za koje je bitno da svoja funkcionalna svojstva zadrže tijekom proizvodnog procesa i perioda skladištenja kako bi mogli polučiti pozitivne učinke kod krajnjeg korisnika.

3. Valinger, D., **Benković, M.**, Gajdoš Kljusurić, J., Bauman, I., Kurtanjek, Ž. (2011) Application of NIR spectroscopy for monitoring different particle sizes of sucrose. *Journal on processing and energy in agriculture.* **15 (3)**, 188 – 190.
   Indeksiranost: FAO AGRIS
   Accession number: RS2012001328

   Sažetak:
   Near-infrared spectroscopy has become increasingly important non-destructive analytical technique in food science and technology. The aim of this research was to investigate the possibility of using NIR spectroscopy for potential monitoring of the milling process and sorting of different particle sizes of sucrose. Commercial sucrose was milled using pestle and mortar to obtain different particle sizes. Fractions of different particle sizes ranging from 10 μm to 1000 μm were collected by sieving and monitored in the near infra red range from 899 - 1699 nm. Analysis of the spectrums by principal component analysis (PCA) for sample clustering reveal that it is possible

to monitor different particle sizes of sucrose thus enabling use of NIR for on-line monitoring of the sucrose milling process.

4. **Benković, M.**, Bauman, I. (2009) Flow characteristics of powdered infant formula. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*. **13 (1)**, 67 -70.
   Indeksiranost: FAO AGRIS
   Accession number: RS2009001112

   Sažetak:
   Infant formula is a synthetic version of mother's milk and belongs to a class of materials known as dairy substitutes. In addition to nutritional value, safety, flavour, colour and ease of use, modern consumers are now looking for extra convenience in terms of improved reconstitutional properties, dustless powders and easy dosing. To help prevent some of the main issues concerning powdered infant formula production and handling, it is very important to determine its flow characteristics. This paper presents a characterization of the flow properties of 3 different infant formula samples. Cohesion index, compaction index, powder flow speed dependency and caking properties were determined using Stable Micro Systems Powder Flow Analyzer which operates with the TA.XT Plus Texture Analyzer manufactured by Stable Micro Systems, Surrey, UK. Particle size was determined using conventional sieving analysis, while bulk density was determined in a beaker using a calliper and a laboratory scale. The relationship between particle size, bulk density and flow characteristics was identified and discussed.

5. Dozan, T., **Benković, M.**, Bauman, I. (2014) Sucrose particle size reduction - determination of critical particle diameters causing flowability difficulties. *Journal of Hygienic Engineering and Design* 8, 3-10.
   Indeksiranost: FSTA
   Accession number: 2015-06-La0571

   Sažetak:
   Sugar is an essential food powder used in great quantities in households and food industry. Besides providing sweet taste to food products, it is also responsible for prevention of microbial growth and texture enhancement. In industry surrounding, problems arise during conveying of sugars, especially sucrose, due to its particle size, shape, moisture and glass transition properties. From a food safety aspect, it is important to monitor these properties throughout industrial handling of sucrose in order to stop possible microbial contamination, dusting and production process stoppage. In this research, commercially available sucrose crystals were ground and different particle size fractions were collected using conventional sieving analysis. Obtained fractions were analysed as follows: median particle diameter was determined using laser diffraction particle sizing, bulk density was determined by jolting volumeter method and flow properties (cohesiveness, caking properties and changes in

compaction behaviour with different conveying speeds) was determined by powder rheometer method using Powder Flow Analyser (Stable Micro Systems, UK). Fractions obtained by sieving were in particle size range from 800 μm to 50 μm. Fractions of particle sizes below 200 μm started to exhibit flow difficulties - increased cohesion index and stronger susceptibility to caking. Mathematical correlation between particle sizes, bulk densities, cohesion and caking properties was also defined using Eureqa Formulize software package (Nutonian, USA). Crystalline form of sucrose showed different behaviour at different flow speeds in comparison with pulverized fractions, and proved to be more suitable for industry purposes

6. **Benković, M.**, Bauman, I., Špoljarić, I., Mršić, G., Semić, A. (2013) Caking properties of agglomerated instant coffee powders as related to moisture content and storage time. The Journal of Ege University Faculty of Agriculture Special Issue Vol.2, str. 603 – 607.
   Indeksiranost: CAB Abstracts
   Accesion number: 20153005617

   Sažetak:
   Coffee is one of the most important commodities nowadays, consumed by millions of people around the world on daily basis. Although functional properties of coffee are well investigated, an insight to its physical properties is of great importance to coffee handling and processing industry, as well as the scientist dealing with food powder particles interaction and properties. One of the most popular coffee beverage, instant coffee is characterized by its good instant properties as a result of the agglomeration process. However, the agglomerate stability is also an important factor which influences physical properties during storage. This study aims to identify the moisture content, bulk density, particle size distribution and caking properties (determined by powder rheometer method) of agglomerated instant coffee powder during 4 months of storage. Results showed an increase in moisture content and bulk density of powders, with a slight decrease in cake height ratios and cake strength values. Statistical analysis exhibited an interdependence of all five cake height ratio values and cake strength, indicating that the samples with rising cake height ratio also showed higher cake strength. Furthermore, bulk density values were significantly ($p<0.05$) influenced by moisture content of the sample. Results obtained by this study indicate a change in physical properties of the agglomerated instant coffee samples during the storage time. These changes (e.g. rising moisture content and bulk density) should be taken into account during storage, in order to keep the final product acceptable and appealing for the final consumer.

A. 2.3. Znanstveni radovi iz skupine a3[2]

1. **Benković, M.**, Bauman, I. (2009) Flow Properties of Commercial Infant Formula Powders. Proceedings of World Academy of Science, Engineering and Technology / Cemal Ardil (ur.). WASET, Pariz, str. 495 – 499.
   ISSN: 2070-3724
   Organizator: World Academy of Science, Engineering and Technology (WASET)

   Sažetak:
   The objective of this work was to investigate flow properties of powdered infant formula samples. Samples were purchased at a local pharmacy and differed in composition. Lactose free infant formula, gluten free infant formula and infant formulas containing dietary fibers and probiotics were tested and compared with a regular infant formula sample which did not contain any of these supplements. Particle size and bulk density were determined and their influence on flow properties was discussed. There were no significant differences in bulk densities of the samples, therefore the connection between flow properties and bulk density could not be determined. Lactose free infant formula showed flow properties different to standard supplement-free sample. Gluten free infant formula with addition of probiotic microorganisms and dietary fiber had the narrowest particle size distribution range and exhibited the best flow properties. All the other samples exhibited the same tendency of decreasing compaction coefficient with increasing flow speed, which means they all become freer flowing with higher flow speeds.

2. Bilić, J., **Benković, M.**, Belščak-Cvitanović, A., Horžić, D., Komes, D., Bauman, I. (2011) The effect of agglomeration on physical properties and bioactive compounds of cocoa drink mixtures prepared with various sweeteners. Proceedings of 7th International Congress of Food technologists, biotechnologists and nutritionists. (Medić, H., ur.). BARIS d.o.o., str. 202 -208.
   ISBN: 978-953-99725-4-5
   Suorganizatori: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), International Union of Food Science and Technology (IUFoST)

   Sažetak:
   Agglomeration is a process used to improve reconstitution properties of cocoa powders in liquids. This process has been used for instantization of numerous food products, due to its ability to improve dispersion and solubility properties of the powders while reducing the fines in the final product. The process also enables production of more attractive powdered products (both in appearance and sensory properties) and decreases the apparent density and tendency to cake during storage. In

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

this study physical properties and bioactive content of powdered cocoa drink mixtures prepared from cocoa powders with two different fat contents and different sweeteners (sucrose, aspartame/acesulfame K and stevia), were investigated before and after agglomeration. Particle size and density characteristics of the formulated mixtures and agglomerates, as well as dispersibility and wettability were evaluated. Content and composition of polyphenols was determined using UV-vis spectrophotometry. Antioxidant capacity of cocoa mixtures and agglomerates was evaluated by using ABTS and FRAP assays. Agglomeration significantly affected physical and bioactive properties of cocoa drink mixtures. Total phenol, flavonoid and flavan-3-ol content, as well as the antioxidant capacity decreased after agglomeration of all cocoa drink mixtures. Both cocoa powder mixtures and cocoa agglomerates prepared with the cocoa powder containing higher fat content (16-18%) generally provided lower bioactive content, compared to the mixtures prepared with low fat cocoa. As expected, agglomeration resulted in agglomerates with higher median diameter and Hausner ratio values. Agglomerated cocoa mixtures also showed better reconstitution properties in comparison to non-agglomerated cocoa powder mixtures. Best results were obtained for cocoa agglomerates containing low fat cocoa. Results indicate that agglomeration improves the physical properties of cocoa drink mixtures, regardless of their composition, but negatively affects the beneficial bioactive constituents and thus requires further studies in order to improve characteristics of the final product.

3. **Benković, M.**, Bauman, I (2012). Physical properties of functional coffee beverages - inulin and oligofructose enrichment. Proceedings of the 6th Central European Congress on Food (Nedović, V., Ilić, N., Tumbas, V., Kalušević, A., ur.). Novi Sad, University of Novi Sad, Institute of Food Technology, str. 194 – 199.
ISBN: 978-86-7994-027-8
Suorganizatori: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), International Union of Food Science and Technology (IUFoST), Central European Initiative (CEI)

Sažetak:
Coffee is a wide spread commodity nowadays, which millions of people consume daily. The idea of this work was to enhance the nutritional composition of coffee by inulin and oligofructose enrichment. Inulin and oligofructose are known for its prebiotic properties and have many health benefits. Powdered mixture of inulin and oligofructose was added to three most common coffee beverage types: milled coffee, instant coffee and cappuccino. Physical properties of the control samples (without the addition of functional ingredients) and the samples containing the functional ingredients were monitored. Particle size, moisture content, colour, bulk density, cohesion index, powder flow speed dependency profiles and caking profiles were determined in order to get an insight on the changes caused by the addition of the functional powdered ingredient. Results showed that the addition of inulin and oligofructose lowered the cohesion index of the functional mixtures for all three tested coffee preparations. The addition of the functional ingredient also caused a decrease in

cake strength in the case of instant and milled coffee. Colour change was visible for all samples based on the calculated ΔE values (ΔE = 4.64 for cappuccino, ΔE = 5.48 for instant coffee and ΔE = 1.01 for milled coffee). A slight decrease was also detected in Hausner ratio values. Furthermore, moisture content had a significant influence ($p<0.05$) on the cohesion index, caking profiles and Hausner ratio, while particle size strongly influenced cake height ratios recorded during the caking test. These findings suggest that the addition of functional ingredients does not lead to a deterioration of physical properties, and that functional coffee beverages represent an interesting aspect of future research.

4. **Benković, M.**, Bauman, I. (2011) Characterization of flow properties of different flour types and mixtures used in bread making. 13th Ružička days Proceedings (Šubarić, D., ur.), Osijek, Hrvatsko društvo kemijskih inženjera, Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta Josipa Juraja Strossmayera u Osijeku, European Federation of Food Science and Technology, str. 219 – 229.
Indeksiranost: CAB Abstracts
Accession number: 20143000398
ISBN (PTF): 978-953-7005-26-9
ISBN (HDKI): 978-953-6894-43-7
Suorganizatori: European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), International Union of Food Science and Technology (IUFoST)

Sažetak:
In order to avoid major problems in cereal handling and processing industry, it is necessary to determine flour flow properties. Although flour and starch powders under normal storage conditions exhibit relatively good flowability, there are certain differences between various types of flours used in bread making industry. This research presents a characterization and comparison of cohesion index, powder flow speed dependency and caking properties of different flour types and flour mixtures used in bread making. Stable Micro Systems TA.HDPlus Powder Flow Analyzer was used to determine flow properties of flours and flour mixtures. Wheat flour particles are heterogeneous and anisotropic. They have been considered as relatively free flowing, poorly cohesive powders, which do not cause caking problems (Peleg et al., 1973). However, whole meal wheat flour used in this research is categorized as extremely cohesive (cohesion index = 17.61) and wheat flour as very cohesive (cohesion index in the range 14-16). Based on powder flow speed dependency test, flours and flour mixtures do not show dependence on flow speed. Whole meal wheat flour is more susceptible to caking than other flour samples. Flour mixtures flow properties depend on the percentage of flour types added to the mixture. White wheat flour, whole meal wheat flour and corn flour exhibit different flow properties in dependence on their particle size and chemical composition. Mixture characteristics depend on the percentage of flour types added to the mixture. This research presents a characterization and comparison of cohesion index, powder flow speed dependency

and caking properties of different flour types and flour mixtures used in bread making industry.

5. Semić A., Bauman, I., Muminović, Š., Oručević, S., **Benković M.** (2011) Characteristics of flour with add-in sourdough starters. Proceedings - 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry (Blesić, Milenko, ur.). Faculty of Agriculture and Food Sciences Sarajevo, str. 362 – 365.
   Indeksiranost: CAB Abstracts
   Accession number: 20123229004
   Suorganizatori: Faculty of Agriculture and Food Sciences (University of Sarajevo, BiH), Faculty of Agriculture (Ege University Izmir, Turska)

   Sažetak:
   Application of sourdough starter in bread production becomes increasingly important, especially in the production of rye-based products because the rye flour dough requires more sourness during fermentation. Modern technology applied in bakery plants makes the application of sourdough easier in contrast to the bread production in the past, which were hours long preparations of dough and pre-fermented, indirect procedures up to the applications of emulsions and powders. This study focuses on the testing of the raw material quality, wheat flour and wholemeal rye flour. Chemical and rheological characteristics of flour mixtures with and without addition of sourdough starters together with recommended and reduced amounts of additives were rheologically and microbiologically tested. Implementation of sour dough in bread production is an alternative to various bakery additives, which in the technological development trend. Production of healthy food without chemical supplements (additives) may contribute to the improvement of nutritive value for these types of products. For the preparation of all samples, semi-white wheat flour Type -710 and wholemeal rye flour (70:30) respectively, were used. The starters used were: the emulsion and powder („Backaldrin“ Linz, Austria), Bas hell-light emulsion, liquid multi-component sour means and Anifarin powder hell-light, dry sour yeast. Five different samples were made: standard mixture without fermentation means, mixture with 5% emulsion – recommended dose, mixture with 2,5% emulsion, mixture with 3% powder – recommended dose, mixture with 1,5% powder. Chemical and rheological characteristics of flour samples were determined using standard methods. Microbiological analysis of flour mixtures were pursued in accordance with methods prescribed by the Regulations. Sourdough acted as an enhancer in the mixture with the rye and wheat flours. Addition of starters led to increased capacity of water absorption. Optimal use of semi-white and wholemeal rye flour as well as optimal use of starters can produce positive effects on technological, microbiological and sensory characteristics of finished products.

6. **Benković, M.**, Novotni, D., Tušak, D., Krpan, M., Bauman, I., Ćurić, D. (2010) Improvement of baking characteristics by transglutaminase addition. 5th International

Congress Flour - Bread ’09 ; 7th Croatian Congress of Cereal Technologists : Proceedings (Ugarčić-Hardi, Ž., ur.). University of Osijek, Faculty of Food Technology, str. 340 – 346.
Indeksiranost: CAB Abstracts
Accession number: 20103326500
Suorganizator: International Association for Cereal Science and Technology (ICC)

Sažetak:

Transglutaminase (TG) has been successfully used in food systems to promote protein cross-linking. The aim of this paper was to investigate the effects of microbial TG on whole meal wheat dough and bread quality parameters in case of salt reduction. Gluten cross-linking was done by microbial transglutaminase preparation Activa WM. Control sample was baked without TG (salt content 1.8 g/100 g flour). TG concentration varied from 0.10 g/100g flour to 0.30 g /100 g flour and salt from 1.20 g/100 g flour to 1.8 g/100 g flour. The effect of TG was evaluated by dough rheological tests and bread physical tests, texture profile analysis and sensory analysis. TG addition had a negative impact on dough consistency, softening and extensibility, but improved resistance to extension. Concentrations of TG higher than 0.12 g/100 g flour caused a decrease in specific volume and an increase of crumb hardness, gumminess and chewiness. Salt reduction had a negative influence on bread volume, shape and flavour, but positively effected crumb hardness, gumminess and chewiness.

7. Jurinjak Tušek, A., **Benković, M.**, Belščak-Cvitanović, A., Valinger, D., Jurina, T., Gajdoš Kljusurić, J. (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, I., Radošević, K., Jakovljević, T., Stojaković, R., Gaurina Srček, V., Erdec Hendric, D. (ur.)). Zagreb, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, str. 43-47.
Suorganizator: International Union of Forest Research Organizations, Division 5 - Forest Products (IUFRO), European Forest Institute (EFI), European Biotechnology Thematic Network Association (EBTNA)
Sažetak:
Solid-liquid extraction process is a simple method used in many food industries. This method is widely used for effective separation of bioactive compounds from plant material. The goal of every extraction process is rapid and effective isolation of desired compounds from a plant matrix with high yield. In order to obtain the highest possible amount of bioactive compounds from plant material using solid-liquid extraction, detailed analysis of the extraction process dynamics is of upmost importance. According to literature data, solid-liquid extraction process usually follows a kinetic curve illustrating that the rate of mass transfer is not constant. The extraction curves usually consist of two phases ; constant extraction rate period and diffusion controlled period. To reduce the number of experiments and to get a good

insight into the extraction process, mathematical modelling is often used. Mathematical modelling of solid–liquid extraction processes is an important engineering tool in process design in order to reduce energy, time and chemical reagents consumption. The possibility to extract the highest possible amount of valuable compounds in a short time is of significant interest for practice. In this work, solid-liquid extraction process of total polyphenols, antioxidants and extraction yield from nettle in batch reactor with continuous stirring and controlled temperature were analysed. The applicability of three kinetic models (Peleg's, Page's and Logarithmic model) for description of solid-liquid extraction was tested. To get detailed insight into the extraction process, initial extraction rate, extraction capacity, activation energy, Gibbs energy, enthalpy and entropy were determined.

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 <u>docent</u>

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	7	12	**3**	1	3	**12**
	Poslije	5					
a2	Prije	4	6	**3**	0.5	1.5	**3**
	Poslije	2					
a3	Prije	6	7	**2**	0.25	0.5	**1,75**
	Poslije	1					
					Ukupno bodova	**5**	**16,75**

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

1. Jurinjak Tušek, A., **Benković, M.**, Bauman, I. (2015) Kinetics of colour change in roasted ground coffee during secondary shelf-life. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 19, 7-11.

2. **Benković, M.**, Bauman, I. (2013) Physical property assesment of coffee based cappuccino powder during storage. *Journal on Processing and Energy in Agriculture* 17 (1), 17 – 19.

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

A. 2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA

A. 2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. **Benković, M.**, Bauman, I. (2009) Flow characteristics of powdered infant formula. First International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, Divčibare, Srbija, 21-26.04.2009. (Organizatori: National Society of Processing and Energy in Agriculture, Faculty of Agriculture Novi Sad, ISEKI – Food Association)
2. **Benković, M.**, Bauman, I. (2009) Flow Properties of Commercial Infant Formula Powders. World Academy of Science, Engineering and Technology - International Conference on Biotechnology and Food Engineering, Pariz, Francuska, 24-26.6.2009. (Organizator: World Academy of Science, Engineering and Technology)
3. **Benković, M.**, Novotni, D., Tušak, D., Krpan, M., Bauman, I., Ćurić, D. (2009) Improvement of baking characteristics by transglutaminase addition. 5th International Congress Flour - Bread '09 & 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Hrvatska, 21.-23.10.2009. (Organizatori: Faculty of Food Technology Osijek, ICC-International Association for Cereal Science and Technology)
4. **Benković, M.**, Bauman, I. (2010) Characterization of flow properties of different flour types and mixtures used in bread making. 13th Ružička days, Vukovar, Hrvatska, 16-17.09.2010. (Organizatori: HDKI, PTF Osijek, European Federation of Food Science and Technology)
5. **Benković, M.**, Bauman, I. (2011) Agglomeration of cocoa powder mixtures – influence of process conditions on physical properties of the agglomerates. Second International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, Velika Plana, Srbija, 16-22.04.2011. (Organizatori: National Society of Processing and Energy in Agriculture, Faculty of Agriculture Novi Sad, ISEKI – Food Association)
6. Valinger, D., **Benković, M.**, Gajdoš Kljusurić, J., Bauman, I., Kurtanjek, Ž. (2011) Effect of sucrose particle size on NIR spectra. Second International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, Velika Plana, Srbija, 16-22.04.2011. (Organizatori: National Society of Processing and Energy in Agriculture, Faculty of Agriculture Novi Sad, ISEKI – Food Association)
7. **Benković, M.**, Bauman I. (2011) Flow behaviour of commonly used food powders determined by powder rheomemter method. ISEKI_Food 2011 – Bridging training and research for industry and the wider community, Milano, Italija, 31.8.-2.9.2011. (Organizator: ISEKI- Food Association, University of Teramo, University of Milano.
8. **Benković, M.**, Valinger, D., Bauman, I., Kurtanjek, Ž. (2011). Application of NIR spectroscopy for monitoring quality and particle size distribution of NaCl. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 20-23.9.2011. (Organizatori: CFOFOST, PBF, EFFoST, IUFoST)
9. Bilić, J., **Benković, M.**, Belščak-Cvitanović, A., Horžić, D., Komes, D., Bauman, I. (2011) The effect of agglomeration on physical properties and bioactive compounds of cocoa drink mixtures prepared with various sweeteners. 7th International Congress of Food technologists, biotechnologists and nutritionists, Opatija, Hrvatska, 20-23.09.2011. (Organizatori: CFOFOST, PBF, EFFoST, IUFoST)

10. Semić A., Bauman, I., Muminović, Š., Oručević, S., **Benković, M.** (2011) Characteristics of flour with add –in sourdugh starters. 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, BiH, 28.9.-1.10.2011. (Organizatori: Faculty of Agriculture and Food Sciences Sarajevo, Faculty of Agriculture Izmir)
11. **Benković, M.**, Bauman, I (2012) Flow properties of dairy powders. The First North and East European Congress on Food, St.Petersburg, Rusija, 22.-24. 04. 2012. (Organizatori: RUSFoST, St. Petersburg State Institute of Technology, EFFoST, IUFoST, GHI, EHEDG)
12. **Benković, M.**, Bauman, I. (2012) Physical properties of functional coffee beverages – inulin and oligofructose enrichment. 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Srbija, 23. – 26.05.2012. (Organizatori: Institute of Food Tecnology, University of Novi Sad, IUFoST, EFFoST)
13. **Benković, M.**, Bauman, I., Špoljarić, I., Mršić, G., Semić, A. (2012) Caking properties of agglomerated instant coffee powders as related to moisture content and storage time. 23rd International Scientific-Expert Congress on Agriculture and Food Industry, Izmir, Turska, 27-29.09.2012. (Faculty of Agriculture and Food Sciences Sarajevo, Faculty of Agriculture Ege Univerity)
14. **Benković, M.**, Bauman, I. (2013) Physical property assesment of coffee based cappuccino powder during storage. Third International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, Vrnjačka Banja, Srbija, 21.-26.4.2013. (Organizatori: National Society of Processing and Energy in Agriculture, Faculty of Agriculture Novi Sad, ISEKI – Food Association)
15. Dozan, T., **Benković, M.**, Bauman, I. (2014) Determination of optimal processing particle sizes and physical properties of Stevia rebaudiana (Bertoni) powder. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, 21.-24.10.2014. (Organizatori: CFOFOST, PBF, EFFoST, IUFoST)
16. **Benković, M.**, Bauman, I. (2014) Physical properties of ground coffee affected by packaging material, storage time and moisture content. 3rd International ISEKI_Food Conference, Atena, 21.-23.5.2014. (Organizatori: ISEKI – Food Association)
17. **Benković, M.**, Bauman, I., Dozan, T. (2014) Comparison of physical properties of sugar and milled Stevia rebaudiana leaves particle size fractions. 25th International Scientific-Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Izmir, 25.-27.9.2014. (Organizatori: Faculty of Agriculture and Food Sciences Sarajevo, Faculty of Agriculture Ege Univerity, Faculty of Agriculture Uludag University)
18. Bauman, I., **Benković, M.**, Belščak-Cvitanović, A., Valinger, D., Jurina, T., Jurinjak Tušek, A. Influence of particle size and process conditions on the extraction yield and antioxidant capacity of nettle extracts (*Urtica dioica* L.). CEFood Congress 2016, Kijev, 23.-26.5.2016. (Organizatori: UkrUFoST, IUFoST, EFFoST, GHI, EHEDG, ISEKI-Food Association)
19. Belščak-Cvitanović, A., Wang, Q., **Benković, M.**, Valinger, D., Jurinjak Tušek, A., Jurina, T., Komes, D. (2016) Quality control tool of medicinal plant extracts using spectrophotometric and chemometric techniques. 4th International ISEKI-Food Conference, Beč, 6.-8.7.2016. (Organizatori: ISEKI – Food Association)

20. Belščak-Cvitanović, A., Jurinjak Tušek, A., **Valinger, D.**, Benković, M., Jurina, T., Komes, D. (2016) Apllication of artificial neural networks (ANN) for development of HPLC gradient separation methods of polyphenolic compounds in medical plants. International Conference 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry", Vukovar, 21.-23.9.2016. (Organizatori: HDKI, PTF Osijek, EFFoST, EHEDG)
21. **Benković, M.**, Belščak-Cvitanović, A., Jurina, T., Valinger, D., Jurinjak Tušek, A. (2016) Effect of extraction conditions on extraction yield, total polyphenolic content and antioxidant capacity of yarrow (Achilea millefolium L.). International Conference 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry", Vukovar, 21.-23.9.2016. (Organizatori: HDKI, PTF Osijek, EFFoST, EHEDG)
22. Valinger, D., Jurina, T., **Benković, M.**, Jurinjak Tušek, A., Belščak-Cvitanović, A. (2016) Determination of correlations between electrical conductivity, dry matter, total polyphenolic content and antioxidant capacity of marigold extracts (Calendula officinalis). International Conference 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry", Vukovar, 21.-23.9.2016. (Organizatori: HDKI, PTF Osijek, EFFoST, EHEDG)
23. Jakelić, M., **Benković, M.**, Jurinjak Tušek, A., Valinger, D., Jurina, T., Gajdoš Kljusurić, J. (2016) Bioaktivne komponente ljekovitog bilja u vodenim tinkturama koje se mogu korisiti kao dodaci prehrani. Nutricionizam i dijetetika, Zagreb, 10.-11.6. 2016. (Organizatori: HDND, EFAD)
24. Jurinjak Tušek, A., **Benković, M.**, Belščak-Cvitanović, A., Valinger, D., Jurina, T., Gajdoš Kljusurić, J. (2016) Kinetics and thermodynamics of the solid-liquid extraction process of total polyphenols, antioxidants and extraction yield from nettle (Urtica dioica L.) 2nd Natural resources, green technology and sustainable development (Green), Zagreb, 5.-7.10.2016. (Organizatori: Croatian Forest Research Institute, Faculty of Food Technology and Biotechnology Zagreb, Faculty of Forestry Zagreb, IUFRO,EFI, EBTNA)
25. Srečec, S., Kremer, D., Bauman, I., **Benković, M.**, Popović, M., Špoljarić, D., Karlović, K., Dujmović Purgar, D., Bolarić, S., Erhatić, R., Peremin Volf, T., Augustinović, Z., Kvaternjak, I., Dunkić, V., Bezić, N., Vedrina Dragojević, I. (2016) 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. Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development 2 (Green), Zagreb, 5.-7.10.2016. (Organizatori: Croatian Forrest Research Institute, Faculty of Food Technology and Biotechnology Zagreb, Faculty of Forestry Zagreb, IUFRO,EFI, EBTNA)
26. Jurinjak Tušek, A., Valinger, D., **Benković, M.**, Jurina, T. (2016) Mathematical modelling of the diffusion profiles of Briggs-Rauscher reaction components in a microreactor. 11th World Congress on Biotechnology and Biotech Industries Meet, Berlin, Germany, 28.-29.7.2016. (Organizatori: Conference Series Ltd, OMICS International)
27. **Benković, M.**, Jurinjak Tušek, A., Valinger, D., Jurina, T., Belščak-Cvitanović, A. (2016) Determination of correlations between electrical conductivity, dry matter, total polyphenolic content and antioxidant capacity of chamomile extracts (*Matricaria*

recutita L.). 11th World Congress on Biotechnology and Biotech Industries Meet, Berlin, Germany, 28.-29.7.2016. (Organizatori: Conference Series Ltd, OMICS International)

28. Gajdoš Kljusurić, J., Jakelić, M., **Benković, M**., Jurina, T., Jurinjak Tušek, A., Valinger, D. (2016) Properties of medicinal plants related to NIR spectroscopy. 7th World Congress on Healthcare & Technologies. London, Velika Britanija, 26.-27.9.2016. (Organizatori: Conference Series Ltd)**Benković, M**., Bauman, I. (2009) Flow characteristics of powdered infant formula. First International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, Divčibare, Srbija, 21-26.04.2009.

A. 2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

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

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	2
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	0
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi (20 skupova sa 28 radova)	20 skupova, 28 radova
Nacionalni znanstveni skupovi	0

A. 2.6.2.1. Predsjedavajući na znanstvenim skupovima

1. Second International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, Velika Plana, Srbija, 16-22.04.2011., sekcija: Food Technology
2. Third International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, Vrnjačka Banja, Srbija, 21.-26.4.2013., sekcija: Food Technology
3. Radionica u sklopu projekta „Primjena mikroreaktora u praćenju antioksidacijske aktivnosti samoniklog bilja (MICRO-AA), Zagreb, 9.-10.6.2016., sekcija: Proizvodnja, uporaba i tržišne mogućnosti samoniklih biljnih vrsta

A. 2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

1. **Benković, M.**, Bauman, I. (2013) Physical property assesment of coffee based cappuccino powder during storage. Third International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, Vrnjačka Banja, Srbija, 21.-26.4.2013.

A. 2.6.4. Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu

A. 3. ZNANSTVENI PROJEKTI

A. 3.1. Nacionalni znanstveni projekti

A. 3.1.1. Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta

A. 3.1.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1.	Karakterizacija i određivanje stupnja izmiješanosti praškastih materijala (058-0581846-2810)	Znanstveni novak	MZOŠ	2008. – 2013.
2.	Taxonomy, Ecology and utilization of carob tree (Ceratonia siliqua L.) and bay laurel (Laurus nobilis L.) - TEUCLIC	Istraživač	HRZZ	2014. – 2018.
3.	Primjena mikroreaktora u praćenju antioksidacijske aktivnosti samoniklog bilja (MICRO-AA)	Istraživač	EU socijalni fond	2015. – 2016.
4.	Od nusproizvoda u preradi žitarica i uljarica do funkcionalne hrane primjenom inovativnih procesa	Istraživač	HRZZ	2017. – 2020.

A. 3.2. Međunarodni znanstveni projekti
A. 3.2.1. Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta
A. 3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

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

A. 4. MENTORSTVO

4.1. Diplomski rad

Pomoć pri izradi:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Iva Bobinac	Određivanje karakteristika protoka mlijeka u prahu	03.04.2009.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2.	Ana-Marija Rukavina	Utjecaj funkcionalnih dodataka na svojstva tečenja praškastih mješavina na bazi kave	25.10.2012.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3.	Tea Dozan	Usporedba fizikalnih svojstava različitih veličina čestica šećera i	30.09.2014.	Sveučilište u Zagrebu,

		stevije – Stevia rebaudiana (Bertoni)		Prehrambeno-biotehnološki fakultet
4.	Marija Jakelić	Jednostavni i parcijalno-linearni regresijski modeli primijenjeni na različitim svojstvima vodenih biljnih ekstrakata	29.09.2016.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A. 4.2. Magistarski rad
A. 4.3. Doktorski rad

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE

A. 5.1. Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa

A. 5.2. Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa

1. Članica znanstveno-organizacijskog odbora Radionice u sklopu projekta „Primjena mikroreaktora u praćenju antioksidacijske aktivnosti samoniklog bilja (MICRO-AA)“, Zagreb, 9.-10.6.2016.

A. 5.3. Urednik znanstvenog časopisa

1. Gostujuća urednica časopisa „Beverages“ – posebnog izdanja „Beverage Powders“, 2016-2017

A. 5.3.1. Urednik znanstvenog zbornika

1. Urednica Knjige sažetaka Radionice u sklopu projekta „Primjena mikroreaktora u praćenju antioksidacijske aktivnosti samoniklog bilja (MICRO-AA)“, Zagreb, 9.-10.6.2016.

A. 5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

Navesti naziv i sjedište društva, i razdoblje aktivnosti (godina od – do)

Naziv	Dužnost	Godina učlanjenja
ISEKI Food	član	rujan 2011. – rujan, 2012.

A. 5.5. Članstvo u Akademijama

A. 5.6. Recenzije znanstvenih radova

1. Leaper, M.C., Ali, K., Ingham, A.J. – Analysing the flow behaviour of pharmaceutical powder mixtures using the Freeman FT4 tester. Manuscript ID: LDRT-2016-0282, Journal: Drying technology.

2. Tontun, I., Topuz, A., Ozkan, C., Karacan, M. - Effect of vegetable proteins on physical characteristics of spray dried tomato powders. Manuscript ID: FSTI-14-0357.R2 i FSTI-14-0357.R3, Journal: Food Science and Technology International
3. Manikantan, M.R., Kingsly Ambrose, R.P., Alavi, S. – Dynamic flow properties of coconut flours. Manuscript ID: DGIJFE.2015.0325, Journal: International Journal of Food Engineering
4. Slettengren, K., Xanthakis, E., Ahrne, L., Windhab, E. Flow properties of spices measured with PFT and RST. Manuscript ID: LJFP-2015-0327. Journal: International journal of food properties
5. Anonymous - Physical and chemical characteristics and instrumental color parameters of passion fruit (Passiflora edulis Sims). Manuscript ID: AJAR/28.09.1/9179, Journal: African journal of agricultural research
6. Barbara S. Martinez, Adriana P. de Oliveira, Francisca G. G. Pedro, José Carlos de Oliveira and Ricardo Dalla Villa - Determination of the sodium concentration in Brazilian light and non-light powdered instant soups by flame photometry. Journal: Current nutrition and food science
7. Anonymous – Plant polyphenols to enhance the nutritional and sensory properties of chocolates. Manuscript ID: FOODCHEM-D-15-02645 i FOODCHEM-D-15-02645-R1. Journal: Food chemistry
8. Vukmirović, Đ., Fišteš, A., Čolović, R., Rakić, D., Banjac, V. - Investigation of the possibilites for reduction of the finest particles during the production of pelleted pig feed. Journal: Journal on processing and energy in agriculture
9. Azevedo et al.:"Multiple time-intensity analysis of bittersweet chocolates containing prebiotic and sweetened with stevia (Stevia rebaudiana Bertoni) with different Reubaudioside A contents". Manuscript ID: IJFST-2017-22067. Journal: International Journal of Food Science and Technology

A. 5.7. Recenzije znanstvenih knjiga

A. 5.7.1. Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)

A. 5.8. Recenzije znanstvenih projekata

A. 5.9. Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

Ustanova	Mjesto	Godina
Warsaw Agricultural University, Faculty of Food Technology (CEEPUS stipendija)	Varšava	1.4. – 2.7.2010.

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

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

Naziv nagrade	Institucija	godina
Potpora Biotehničke zaklade	Biotehnička zaklada Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta	2012
Nagrada PBF-a za izniman doprinos u znanstveno-istraživačkoj djelatnosti	Prehrambeno-biotehnološki fakulteta	2014

B. NASTAVNA DJELATNOST

B. 1. Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima

Preddiplomski studij (PT, BT, N) – modul „Osnove informatike" - vježbe
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

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 dodiplomskim studijima
B.4.2. Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima
B.5. Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika
B.6. Autorstvo i suautorstvo skripata
B.7. Gostujući nastavnik
B.8. Nastavne djelatnosti unutar odbora
B.9. Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave

C. STRUČNA DJELATNOST

C.1. Stručni radovi

C.1.1. Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa

Benković, M. (2016) Obogaćene praškaste mješavine na bazi kave. Deveti stručni skup „Funkcionalna hrana u Hrvatskoj - Zbornik radova", str. 29 – 31. Organizatori: HDPBN, HGK i Ministarstvo poljoprivrede

C.2. Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu

Benković, M. (2016) Obogaćene praškaste mješavine na bazi kave. Deveti stručni skup „Funkcionalna hrana u Hrvatskoj", Zagreb, 16.06.2016.

C.2.1. Pozvana predavanja

Benković, M. (2016) Obogaćene praškaste mješavine na bazi kave. Deveti stručni skup „Funkcionalna hrana u Hrvatskoj", Zagreb, 16.06.2016. (pozvano predavanje)

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 dužnosti
C.8. Stručne nagrade i priznanja

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. Srebrna medalja – 14. Međunarodna izložba inovacija ARCA 2016, Zagreb, 20.-22.10.2016.

D. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti

Tablica 5. Ocjena sveukupne nastavne djelatnosti

Naziv kolegija	Studij	Vrsta nastave
Osnove informatike	Preddiplomski (PT, BT, N)	Vježbe
Tehnologija prahova	Preddiplomski (PT, BT)	Seminari
Tehnologija prahova	Diplomski (PT, BT)	Seminari
Osnove mjernih metoda u znanosti o prehrani	Diplomski (N)	Vježbe
Modeliranje i optimiranje u nutricionizmu	Preddiplomski (N)	Vježbe
Mjerenje i upravljanje procesima u prehrambenoj industriji	Preddiplomski (PT)	Vježbe
Modeliranje i kemometrija u prehrambenom inženjerstvu	Diplomski (PT)	Vježbe

Tablica 6. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti dr. sc. Maje Benković, 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).

Opći uvjet
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 1. Pozitivno ocijenjeni rezultati studentske ankete koju provodi visoko učilište za ak. god. 2015./2016. za modul *Mjerenje i upravljanje procesima u prehrambenoj industriji* (prosječna ocjena 4.53) i potvrda prodekana za nastavu **ISPUNJAVA UVJET**

<table>
<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 seminare s ukupno 718 norma sati na modulima preddiplomskog i diplomskog studija Prehrambena tehnologija, Biotehnologija i Nutricionizam
ISPUNJAVA UVJET
Prilog: potvrda prodekana za nastavu o izvođenju nastave od baren 90 norma sati</td></tr>
<tr><td colspan="3">Akad. god. 2008/2009, 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013 i 2016/2017
• Preddiplomski studij (PT, BT, N) – 1. godina, modul „Osnove informatike” – vježbe
Akad. god. 2008/2009 do danas:
• Preddiplomski i diplomski studij(PT, BT)- 3. godina izborni modul „Tehnologija prahova”- seminari
Akad.god.2015./2016.
• Preddiplomski studij (PT) Mjerenje i upravljanje procesima u prehrambenoj industriji
• Preddiplomski studij (BT) Mjerenje i vođenje procesa
• Diplomski studij (N) Modeliranje i optimiranje u nutricionizmu
• Diplomski studij (N) Modeliranje i kemometrija u prehrambenom inženjerstvu
• Diplomski studij (N) Osnove mjernih metoda u znanosti o prehrani
Akad.god.2016./2017.
• Preddiplomski i diplomski studij (PT, BT)- 3. godina izborni modul „Tehnologija prahova” –seminari
• Preddiplomski studij (PT) Mjerenje i upravljanje procesima u prehrambenoj industriji
• Diplomski studij (N) Modeliranje i optimiranje u nutricionizmu
• Diplomski studij (N) Modeliranje i kemometrija u prehrambenom inženjerstvu
• Preddiplomski studij (PT, BT, N) – Osnove informatike-vježbe</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>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</td><td>Pomagala je studentima u izradi 4 diplomska rada
Objavila je jedan a2 rad i jedan a3 rad u koautorstvu sa studentom.
ISPUNJAVA UVJET
Prilog: preslika temeljnih dokumentacijskih kartica diplomskih radova i preslika radova objavljenih u koautorstvu sa studentom</td></tr>
</table>

Popis diplomskih radova:

1. Bobinac, Iva (2009) Određivanje karakteristika protoka mlijeka u prahu. Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, datum obrane: 03.04.2009.
2. Rukavina, Ana-Marija (2012) Utjecaj funkcionalnih dodataka na svojstva tečenja praškastih mješavina na bazi kave. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, datum obrane: 25.10.2012.
3. Dozan, Tea (2014) Usporedba fizikalnih svojstava različitih veličina čestica šećera i stevije – *Stevia rebaudiana (Bertoni).* Prehrambeno-biotehnološki fakultet, datum obrane: 30.09.2014.
4. Jakelić, Marija (2016) Jednostavni i parcijalno-linearni regresijski modeli primijenjeni na različitim svojstvima vodenih biljnih ekstrakata. Prehrambeno-biotehnološki fakultet, datum obrane: 29.09.2016.

Popis radova u koautorstvu sa studentom (radovi su proizašli iz diplomskog rada Tee Dozan):

1. Dozan, T., **Benković, M.,** Bauman, I. (2014) Sucrose particle size reduction - determination of critical particle diameters causing flowability difficulties. Journal of Hygienic Engineering and Design 8, 3-10.
2. Dozan, T., **Benković, M.**, Bauman, I. (2014) Determination of optimal processing particle sizes and physical properties of Stevia rebaudiana (Bertoni) powder. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Prodeedings / Frece, J. (ur.). Zagreb, Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, str.117-122.

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 u trajanju od 3 mjeseca na Warsaw Agricultural University, Faculty of Food Technology, Varšava, Poljska, 1.4. – 2.7. 2010. **ISPUNJAVA UVJET** Prilog: Potvrda o tromjesečnom boravku na Warsaw Agricultural University
4.	Da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje tri rada na znanstvenim skupovima, od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom skupu	Sudjelovala je sa 28 priopćenja na 21 međunarodnom znanstvenom skupu **ISPUNJAVA UVJET** Prilog: preslike sažetaka iz Zbornika sažetaka

Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima:

1. **Benković, M.**, Bauman, I. (2009) Flow characteristics of powdered infant formula. First International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, Divčibare, Srbija, 21-26.04.2009. (Organizatori: National Society of Processing and Energy in Agriculture, Faculty of Agriculture Novi Sad, ISEKI – Food Association)
2. **Benković, M.**, Bauman, I. (2009) Flow Properties of Commercial Infant Formula Powders. World Academy of Science, Engineering and Technology - International Conference on Biotechnology and Food Engineering, Pariz, Francuska, 24-26.6.2009. (Organizator: World Academy of Science, Engineering and Technology)
3. **Benković, M.**, Novotni, D., Tušak, D., Krpan, M., Bauman, I., Ćurić, D. (2009) Improvement of baking characteristics by transglutaminase addition. 5th International Congress Flour - Bread '09 & 7th Croatian Congress of Cereal Technologists, Opatija, Hrvatska, 21.-23.10.2009. (Organizatori: Faculty of Food Technology Osijek, ICC- International Association for Cereal Science and Technology)
4. **Benković, M.**, Bauman, I. (2010) Characterization of flow properties of different flour types and mixtures used in bread making. 13th Ružička days, Vukovar, Hrvatska, 16-17.09.2010. (Organizatori: HDKI, PTF Osijek, European Federation of Food Science and Technology)
5. **Benković, M.**, Bauman, I. (2011) Agglomeration of cocoa powder mixtures – influence of process conditions on physical properties of the agglomerates. Second International Conference Sustainable

Postharvest and Food Technologies, Velika Plana, Srbija, 16-22.04.2011. (Organizatori: National Society of Processing and Energy in Agriculture, Faculty of Agriculture Novi Sad, ISEKI – Food Association)

6. Valinger, D., **Benković, M.**, Gajdoš Kljusurić, J., Bauman, I., Kurtanjek, Ž. (2011) Effect of sucrose particle size on NIR spectra. Second International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, Velika Plana, Srbija, 16-22.04.2011. (Organizatori: National Society of Processing and Energy in Agriculture, Faculty of Agriculture Novi Sad, ISEKI – Food Association)
7. **Benković, M.**, Bauman I. (2011) Flow behaviour of commonly used food powders determined by powder rheomemter method. ISEKI_Food 2011 – Bridging training and research for industry and the wider community, Milano, Italija, 31.8.-2.9.2011. (Organizator: ISEKI- Food Association, University of Teramo, University of Milano.
8. **Benković, M.**, Valinger, D., Bauman, I., Kurtanjek, Ž. (2011). Application of NIR spectroscopy for monitoring quality and particle size distribution of NaCl. 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, Hrvatska, 20-23.9.2011. (Organizatori: CFOFOST, PBF, EFFoST, IUFoST)
9. Bilić, J., **Benković, M.**, Belščak-Cvitanović, A., Horžić, D., Komes, D., Bauman, I. (2011) The effect of agglomeration on physical properties and bioactive compounds of cocoa drink mixtures prepared with various sweeteners. 7th International Congress of Food technologists, biotechnologists and nutritionists, Opatija, Hrvatska, 20-23.09.2011. (Organizatori: CFOFOST, PBF, EFFoST, IUFoST)
10. Semić A., Bauman, I., Muminović, Š., Oručević, S., **Benković, M.** (2011) Characteristics of flour with add –in sourdugh starters. 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, BiH, 28.9.-1.10.2011. (Organizatori: Faculty of Agriculture and Food Sciences Sarajevo, Faculty of Agriculture Izmir)
11. **Benković, M.**, Bauman, I (2012) Flow properties of dairy powders. The First North and East European Congress on Food, St.Petersburg, Rusija, 22.-24. 04. 2012. (Organizatori: RUSFoST, St. Petersburg State Institute of Technology, EFFoST, IUFoST, GHI, EHEDG)
12. **Benković, M.**, Bauman, I. (2012) Physical properties of functional coffee beverages – inulin and oligofructose enrichment. 6th Central European Congress on Food, Novi Sad, Srbija, 23. – 26.05.2012. (Organizatori: Institute of Food Tecnology, University of Novi Sad, IUFoST, EFFoST)
13. **Benković, M.**, Bauman, I., Špoljarić, I., Mršić, G., Semić, A. (2012) Caking properties of agglomerated instant coffee powders as related to moisture content and storage time. 23rd International Scientific-Expert Congress on Agriculture and Food Industry, Izmir, Turska, 27-29.09.2012. (Faculty of Agriculture and Food Sciences Sarajevo, Faculty of Agriculture Ege Univerity)
14. **Benković, M.**, Bauman, I. (2013) Physical property assesment of coffee based cappuccino powder during storage. Third International Conference Sustainable Postharvest and Food Technologies, Vrnjačka Banja, Srbija, 21.-26.4.2013. (Organizatori: National Society of Processing and Energy in Agriculture, Faculty of Agriculture Novi Sad, ISEKI – Food Association)
15. Dozan, T., **Benković, M.**, Bauman, I. (2014) Determination of optimal processing particle sizes and physical properties of Stevia rebaudiana (Bertoni) powder. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Opatija, 21.-24.10.2014. (Organizatori: CFOFOST, PBF, EFFoST, IUFoST)
16. **Benković, M.**, Bauman, I. (2014) Physical properties of ground coffee affected by packaging material, storage time and moisture content. 3rd International ISEKI_Food Conference, Atena, 21.-23.5.2014. (Organizatori: ISEKI – Food Association)
17. **Benković, M.**, Bauman, I., Dozan, T. (2014) Comparison of physical properties of sugar and milled Stevia rebaudiana leaves particle size fractions. 25th International Scientific-Experts Congress on Agriculture and Food Industry, Izmir, 25.-27.9.2014. (Organizatori: Faculty of Agriculture and Food Sciences Sarajevo, Faculty of Agriculture Ege Univerity, Faculty of Agriculture Uludag University)
18. Bauman, I., **Benković, M.**, Belščak-Cvitanović, A., Valinger, D., Jurina, T., Jurinjak Tušek, A. Influence of particle size and process conditions on the extraction yield and antioxidant capacity of nettle extracts (*Urtica dioica* L.). CEFood Congress 2016, Kijev, 23.-26.5.2016. (Organizatori: UkrUFoST, IUFoST, EFFoST, GHI, EHEDG, ISEKI-Food Association)
19. Belščak-Cvitanović, A., Wang, Q., **Benković, M.**, Valinger, D., Jurinjak Tušek, A., Jurina, T., Komes, D. (2016) Quality control tool of medicinal plant extracts using spectrophotometric and chemometric

techniques. 4th International ISEKI-Food Conference, Beč, 6.-8.7.2016. (Organizatori: ISEKI – Food Association)

20. Belščak-Cvitanović, A., Jurinjak Tušek, A., **Valinger, D.**, Benković, M., Jurina, T., Komes, D. (2016) Apllication of artificial neural networks (ANN) for development of HPLC gradient separation methods of polyphenolic compounds in medical plants. International Conference 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry", Vukovar, 21.-23.9.2016. (Organizatori: HDKI, PTF Osijek, EFFoST, EHEDG)
21. **Benković, M.**, Belščak-Cvitanović, A., Jurina, T., Valinger, D., Jurinjak Tušek, A. (2016) Effect of extraction conditions on extraction yield, total polyphenolic content and antioxidant capacity of yarrow (Achilea millefolium L.). International Conference 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry", Vukovar, 21.-23.9.2016. (Organizatori: HDKI, PTF Osijek, EFFoST, EHEDG)
22. Valinger, D., Jurina, T., **Benković, M.**, Jurinjak Tušek, A., Belščak-Cvitanović, A. (2016) Determination of correlations between electrical conductivity, dry matter, total polyphenolic content and antioxidant capacity of marigold extracts (Calendula officinalis). International Conference 16th Ružička days, "Today science-tomorrow industry", Vukovar, 21.-23.9.2016. (Organizatori: HDKI, PTF Osijek, EFFoST, EHEDG)
23. Jakelić, M., **Benković, M.**, Jurinjak Tušek, A., Valinger, D., Jurina, T., Gajdoš Kljusurić, J. (2016) Bioaktivne komponente ljekovitog bilja u vodenim tinkturama koje se mogu korisiti kao dodaci prehrani. Nutricionizam i dijetetika, Zagreb, 10.-11.6. 2016. (Organizatori: HDND, EFAD)
24. Jurinjak Tušek, A., **Benković, M.**, Belščak-Cvitanović, A., Valinger, D., Jurina, T., Gajdoš Kljusurić, J. (2016) Kinetics and thermodynamics of the solid-liquid extraction process of total polyphenols, antioxidants and extraction yield from nettle (Urtica dioica L.) 2nd Natural resources, green technology and sustainable development (Green), Zagreb, 5.-7.10.2016. (Organizatori: Croatian Forest Research Institute, Faculty of Food Technology and Biotechnology Zagreb, Faculty of Forestry Zagreb, IUFRO,EFI, EBTNA)
25. Srečec, S., Kremer, D., Bauman, I., **Benković, M.**, Popović, M., Špoljarić, D., Karlović, K., Dujmović Purgar, D., Bolarić, S., Erhatić, R., Peremin Volf, T., Augustinović, Z., Kvaternjak, I., Dunkić, V., Bezić, N., Vedrina Dragojević, I. (2016) 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. Natural Resources, Green Technology & Sustainable Development 2 (Green), Zagreb, 5.-7.10.2016. (Organizatori: Croatian Forrest Research Institute, Faculty of Food Technology and Biotechnology Zagreb, Faculty of Forestry Zagreb, IUFRO,EFI, EBTNA)
26. Jurinjak Tušek, A., Valinger, D., **Benković, M.**, Jurina, T. (2016) Mathematical modelling of the diffusion profiles of Briggs-Rauscher reaction components in a microreactor. 11th World Congress on Biotechnology and Biotech Industries Meet, Berlin, Germany, 28.-29.7.2016. (Organizatori: Conference Series Ltd, OMICS International)
27. **Benković, M.**, Jurinjak Tušek, A., Valinger, D., Jurina, T., Belščak-Cvitanović, A. (2016) Determination of correlations between electrical conductivity, dry matter, total polyphenolic content and antioxidant capacity of chamomile extracts (*Matricaria recutita* L.). 11th World Congress on Biotechnology and Biotech Industries Meet, Berlin, Germany, 28.-29.7.2016. (Organizatori: Conference Series Ltd, OMICS International)
28. Gajdoš Kljusurić, J., Jakelić, M., **Benković, M**., Jurina, T., Jurinjak Tušek, A., Valinger, D. (2016) Properties of medicinal plants related to NIR spectroscopy. 7th World Congress on Healthcare & Technologies. London, Velika Britanija, 26.-27.9.2016. (Organizatori: Conference Series Ltd)

dr. sc. Maja Benković, viša asistentica-poslijedoktorandica i znanstvena suradnica ispunjava sva četiri navedena uvjeta Rektorskog zbora te tako zadovoljava kriterije predviđene uvjetima Rektorskog zbora i dodatne uvjete Pravilnika Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta (2006) za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent.

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

<table>
<tr><th colspan="4">OBVEZATNI UVJET</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 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)
Zadovoljava uvjet</td></tr>
<tr><th colspan="4">OPĆI UVJETI</th></tr>
<tr><td colspan="4">Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent potrebno je zadovoljiti najmanje dva (Uvjeti RZ), odnosno tri (Uvjeti PBF-a), od slijedećih četiri (4) općih 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>U posljednjih 5 godina, pristupnica izvodi vježbe i seminare s ukupno 718 norma sati na modulima preddiplomskog i diplomskog studija Prehrambena tehnologija, Biotehnologija i Nutricionizam</td><td>Zadovoljava uvjet</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>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</td><td>Prostupnica je pomagala studentima u izradi 4 diplomska rada
Objavila je jedan a2 rad i jedan a3 rad u koautorstvu sa studentom.</td><td>Zadovoljava uvjet</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>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</td><td>Pristupnica se usavršavala u trajanju od 3 mjeseca na Warsaw Agricultural University, Faculty of Food Technology, Varšava, Poljska, 1.4. – 2.7. 2010.</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 sa 28 priopćenja na 21 međunarodnom znanstvenom skupu.</td><td>Zadovoljava uvjet</td></tr>
</table>

Članovi stručnog povjerenstva:

Prof. dr.sc. Ingrid Bauman	Prof. dr.sc. Damir Ježek	Prof. dr.sc. Damir Magdić

Izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb
Prof. dr. sc. Mirjana Pavlica, Prirodoslovno-matematički fakultet, Zagreb
Prof. dr. sc. Nives Pećina-Šlaus, Medicinski fakultet, Zagreb

Predmet: Izvješće Stručnog povjerenstva o ispunjavanju uvjeta **dr. sc. Tomislava Vladušića, višeg asistenta i znanstvenog suradnika** 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 3. redovitoj sjednici za akademsku godinu 2016/2017. održanoj 15. prosinca 2016. izabralo nas je za članove Stručnog povjerenstva za provođenje natječajnog postupka izbora u **znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto docent** za znanstveno područje (8.) Interdisciplinarno područje znanosti, izborna polja (1.05.) Biologija i (3.01.) Temeljne medicinske znanosti na na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Na javni natječaj objavljen na mrežnoj stranici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta (22. prosinca 2016.), u biltenu Hrvatskog zavoda za zapošljavanje (22. prosinca 2016.), u dnevnom listu „24 sata" (23. prosinca 2016.), na mrežnoj stranici Euraxess-a (23. prosinca 2016.) te u Narodnim novinama br. 122 dana 28. prosinca 2016. (točka A4. natječaja) za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i radno mjesto **docent** za znanstveno područje (8.) Interdisciplinarno područje znanosti, izborna polja (1.05.) Biologija i (3.01.) Temeljne medicinske znanosti na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom, prijavio se jedan pristupnik: **dr. sc. Tomislav Vladušić**, viši asistent i znanstveni suradnik.

Povjerenstvo je proučilo dostavljeni materijal i sukladno Zakonu o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14, 60/15), Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11), Pravilniku o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (NN 118/09, 82/12, 32/13), Pravilniku o ustroju i radu područnih vijeća i matičnih odbora (NN 76/05) podnosimo sljedeće

IZVJEŠĆE

Povjerenstvo je utvrdilo da je pristupnik **dr. sc. Tomislav Vladušić**, viši asistent na 17. sjednici Matičnog odbora za interdisciplinarno područje (znanost; umjetnost) održanoj 13. siječnja 2017. godine izabran u znanstveno zvanje **znanstvenog suradnika** u interdisciplinarnom području znanosti, izborna polja (1.05.) Biologija i (3.01.) Temeljne medicinske znanosti.

Odluka o izboru priložena je ovom Izvješću te će za dr.sc. Tomislava Vladušića biti sastavljeno samo izvješće za izbor u znanstveno-nastavno zvanje.

ŽIVOTOPIS PRISTUPNIKA

Dr. sc. Tomislav Vladušić rođen je 29. rujna 1978. u Münchenu, Njemačka. Studij biologije, smjer Molekularna biologija upisao je 1998. godine na Biološkom odsjeku Prirodoslovno-matematičkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, a diplomirao 2005., te stekao stručnu spremu sedmog (VII/1) stupnja i stručni naziv Diplomirani inženjer biologije. Na istom fakultetu 2007. upisao je i 2012. završio Poslijediplomski doktorski studij prirodnih znanosti, polje Biologija, smjer Molekularna i stanična biologija, te je 2013. godine obranio doktorsku disertaciju pod naslovom „Strukturne promjene određenih gena u humanim tumorima zametnih stanica testisa“ i stekao akademski stupanj Doktor znanosti iz područja prirodnih znanosti, znanstveno polje Biologija. Od stranih jezika aktivno se služi engleskim jezikom.

Od 1. siječnja 2007. do 20. prosinca 2016. pristupnik je bio zaposlen u Laboratoriju za biologiju i genetiku mikroorganizama Zavoda za biokemijsko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, na radnom mjestu asistenta, odnosno višeg asistenta.

Dr. sc. Tomislav Vladušić je bio istraživač na znanstveno-istraživačkim projektima Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta Republike Hrvatske: “Utjecaj mutagena i antimutagena na molekularne procese u stanici” (projekt br. 058-0582261-2246) od 2007. do 2013.; “Uloga signalnog puta Wnt u tumorigenezi i embriogenezi mozga” (projekt br. 108-1081870-1905) od 2009. do 2013. godine. Od 2014. sudjeluje u projektu “Uloga signalnog puta Wnt u epitelno-mezenhimskoj tranziciji” (projekt br. 6625) Hrvatske zaklade za znanost.

Znanstveno se usavršavao u razdoblju od 21. rujna do 21. prosinca 2016. u Institute of Molecular Biology and Biochemistry, The Medical University of Graz, Austrija. Član je Hrvatskog genetičkog društva i Hrvatskog društva za biokemiju i molekularnu biologiju.

ZNANSTVENA DJELATNOST

Znanstvenu djelatnost dr. sc. Tomislav Vladušić započeo je 1. siječnja 2007. godine kao znanstveni novak u suradničkom zvanju asistent u Laboratoriju za biologiju i genetiku

mikroorganizama Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu. U suradničko zvanje viši asistent izabran je 19. studenog 2013.

Diplomski rad „Molekularna tipizacija kliničkih izolata bakterije *Salmonella enterica* (ex Kauffmann and Edwards 1952) Le Minor and Popoff 1987“ izradio je u Laboratoriju za molekularnu dijagnostiku Kliničkog bolničkog centra Zagreb i obrano ga 18. srpnja 2005. na Biološkom odsjeku Prirodoslovno-matematičkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu pod mentorstvom prof. dr. sc. Mladena Krajačića i prof. dr. sc. Vande Plečko.

Doktorsku disertaciju „Strukturne promjene određenih gena u humanim tumorima zametnih stanica testisa“ izradio je u Laboratoriju za biologiju i genetiku mikroorganizama Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu i obranio ju 12. travnja 2013. na Biološkom odsjeku Prirodoslovno-matematičkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu pod mentorstvom izv. prof. dr. sc. Rene Hrašćana. Rezultati doktorske disertacije objavljeni su u časopisu Anticancer Research koji je zastupljen u bazi Current Contents.

U početku svog znanstveno-istraživačkog djelovanja dr. sc. Tomislav Vladušić se bavio istraživanjima genske varijabilnost vrste *Salmonella enterica* te primjeni iste u genotipizaciji uzročnika bolesti u svrhu ranog otkrivanja pojave i uzroka bolničkih infekcija. Istraživanja su rezultirala diplomskim radom.

Nakon toga, pristupnik je svoj znanstveni rad nastavio istraživanjima obuhvaćenim projektom Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta „Utjecaj mutagena i antimutagena na molekularne procese u stanici" (projekt br. 058-0582261-2246, voditelji: prof. dr. sc. Jasna Franekić i izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan). Znanstveno-istraživačka djelatnost dr. sc. Tomislava Vladušića u tom je periodu bila usmjerena na istraživanje strukturnih promjena gena, odnosno delecija te posljedičnih gubitka heterozigotnosti i mikrosatelitne nestabilnosti kod gena za više staničnih procesa ključnih u tumorigenezi, tj. zloćudnom razvoju tumora zametnih stanica testisa: geni *CDH1* i *APC* uključeni u staničnu diferencijaciju i adheziju; *NME1* (stanična pokretljivost); *TP53*, *CDKN2A* i *RB1* (kontrola staničnog ciklusa i integriteta genoma); *RAD51*, *MSH2*, *MLH1* i *BRCA1* (popravak oštećene DNA); *BAX* (apoptoza) i *ABCG2* (otpornost na ksenobiotike). Rezultati ovih istraživanja objavljeni su u 3 izvorna znanstvena rada u punom opsegu, od kojih su 2 zastupljena u bazi Current Contents, a jedan u bazi Science Citation Index Expanded.

U sklopu projekta Hrvatske zaklade za znanost „Uloga signalnog puta Wnt u epitelno-mezenhimskoj tranziciji“ (projekt br. 6625, voditeljica: prof. dr. sc Nives Pećina-Šlaus), pristupnik je sudjelovao u istraživanjima regulacije ekspresije i strukturnih promjena gena uključenih u zloćudni fenotip meningeoma koji su najčešći tumori mozga. Istraživane su mutacije, delecije, mikrosatelitna nestabilnost, te lokalizacija i razina ekspresije gena *CDH1* i *TP53*, uključenih u Wnt signalni put ključan za zloćudnu preobrazbu tih tumora, te *MLH1* i *MSH2* ključnih za popravak DNA. Također, praćena je razina ekspresije i lokalizacija u Wnt signalni put uključenih proteina Axin1, APC i β-katenin. Rezultati ovih istraživanja objavljeni su u 2 izvorna znanstvena rada u punom opsegu zastupljena u bazi Current Contents.

Dr. sc. Tomislav Vladušić bio je uključen u istraživanje mehanizma ATP-ovisnih izbacivača toksičnih metabolita i ksenobiotika u tkivima signalnog raka *Pacifastacus*

leniusculus, kao jednog od mehanizama kojima ova invazivna vrsta stječe prednost pred autohtonim vrstama slatkovodnih rakova. Rezultati ovih istraživanja objavljeni su u izvornom znanstvenom radu u punom opsegu zastupljenom u bazi Science Citation Index Expanded.

Tijekom dosadašnje znanstvene djelatnosti pristupnik dr. sc. Tomislav Vladušić je objavio ukupno **šest (6)** izvornih znanstvenih radova: **četiri (4)** indeksirana u bazi Current Contents (CC) i **dva (2)** znanstvena rada indeksirana u bazi WoS Science Citation Index Expanded (SCI-expanded).

Ukupna citiranost radova do 28. prosinca 2016. godine je 12 (WoS), a h-indeks 2. Pristupnik dr. sc. Tomislav Vladušić prvi je autor na 3 rada od čega su 2 objavljena u časopisima koji su indeksirani u bazi CC, a jedan u bazi WoS SCI-expanded. Faktor utjecaja (IF) časopisa u kojima je objavio radove kreće se od 0,139 do 2,125.

Sudjelovao je na 4 nacionalna i 7 međunarodnih znanstvenih skupova s 11 radova. Osobno je sudjelovao na 7 znanstvenih skupova (5 međunarodnih i 2 domaća) s 2 usmena i 5 posterskih priopćenja.

Objavljeni znanstveni radovi relevantni za izbor u zvanje

Broj znanstvenih radova prikazanih u Tablici 1 odgovara broju radova prema potvrdi iz Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu te pripadaju poljima (1.05.) Biologija i (3.01.) Temeljne medicinske znanosti, odnosno interdisciplinarnom području znanosti u koje se pristupnik bira.

Znanstveno polje (1.05.) Biologija

Tri (3) izvorna znanstvena rada pristupnika dr. sc. Tomislava Vladušića klasificirano je u znanstveno polje (1.05.) Biologija. Od toga su dva (2) znanstvena rada objavljena u časopisima koje citira CC, a jedan (1) znanstveni rad citira baza SCI-expanded.

Stoga je pristupnik ukupno objavio 2/3 (66,66%) radova u časopisima koje citira CC te je zadovoljen uvjet da najmanje 2/3 (66%) radova treba biti objavljeno u časopisima koje citira ta baza.

Znanstveno polje (1.05.) Biologija

Tri (3) izvorna znanstvena rada pristupnika dr. sc. Tomislava Vladušića klasificirano je u znanstveno polje (3.01.) Temeljne medicinske znanosti. Dva (2) rada objavljena su u časopisima indeksiranim u bazi CC, a jedan (1) u bazi SCI-expanded.

Stoga je pristupnik ukupno objavio 2/3 (66,66%) radova u časopisima koje citira CC te je zadovoljen uvjet da najmanje 2/3 (66%) radova treba biti objavljeno u časopisima koje citira ta baza.

Za izbor u znanstveno zvanje u interdisciplinarnom području znanosti, pristupnik mora udovoljiti kombinirane uvjete iz svih znanstvenih polja u koja se bira i to u ukupnom iznosu od najmanje 100% s time da u svakom pojedinačnom polju moraju biti zadovoljeni uvjeti od najmanje 30%.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti za izbor u znanstveno zvanje znanstveni suradnik; Znanstveno područje (8.) Interdisciplinarna područja znanosti, izborna polja: (1.05.) Biologija i (3.01.) Temeljne medicinske znanosti.

Znanstveno zvanje: znanstveni suradnik	**1.05. Biologija**		**3.01. Temeljne medicinske znanosti**	
Propisani minimalni uvjeti za izbor u interdisciplinarno područje: broj radova propisan za svako pojedino polje (izraženo u postotcima)	Ukupno znanstvenih radova	Od toga CC	Ukupno znanstvenih radova	Od toga CC
	9 (30%)	6 (66,66%)	3 (30%)	2 (66,66%)
Ostvaren broj radova (%)	**3/9 (33,33%)**	**2/3 (66,66%)**	**3/3 (100%)**	**2/3 (66,66%)**
Ostvareno u postotcima	**33,33%**		**100%**	

UKUPNO OSTVARENO: 133,3 %
UKUPNO POTREBNO: 100,00 %

*Prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11)

Iz Tablice 1 je vidljivo da pristupnik dr. sc. Tomislav Vladušić premašuje minimalne uvjete za izbor u interdisciplinarna područja znanosti, izborna polja (1.05.) Biologija i (3.01.) Temeljne medicinske znanosti. Naime, ukupno je ostvario 133,33% od minimalno propisanih 100% uvjeta te je u svakom izbornom polju zadovoljio više od 30% uvjeta.

U izbornom polju (1.05.) Biologija zadovoljio je 33,33% uvjeta jer je objavio 3 od 9 znanstvenih radova (minimalni broj radova za izbor isključivo u polju Biologija), a u **izbornom polju (3.01.) Temeljne medicinske znanosti zadovoljio je 100% uvjeta** jer je objavio 3 od 3 znanstvena rada (minimalni broj radova za izbor isključivo u polju Temeljne medicinske znanosti) **što ukupno čini 133,33% od potrebnih 100% uvjeta**.

Iz Tablice 1 se također vidi da je pristupnik zadovoljio i uvjet da su dvije trećine (66,66%) radova u svakom izbornom polju indeksirane u bazi CC. Osim toga pristupnik je i prvi autor na dvije trećine znanstvenih radova.

Tablica 2. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10 i NN 38/11).

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni rad objavljen u časopisu koje citira Current Contents	4
Znanstveni rad objavljen u časopisu koje citira SCI-Expanded baza	2
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	7
Sudjelovanje na domaćim znanstvenim skupovima	4

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	0
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	3
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	0
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	0

NASTAVNA I STRUČNA DJELATNOST

Pristupnik dr. sc. Tomislav Vladušić kao asistent i viši asistent kontinuirano od 2007. godine sudjeluje u izvođenju preddiplomskog studija („Biologija 1“ i „Biologija 2“) i diplomskog studija („Fiziologija čovjeka“ i „Imunologija“) na Zavodu za biokemijsko inženjerstvo Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, te je od 2015. uključen u poslijediplomsku nastavu iz kolegija „Nestabilnost genoma“ na Medicinskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Pristupnik je 2015. osmislio vježbe za studente pod nazivom „Izolacija limfocita iz periferne krvi“ i „Dokazivanje EBV u genomu limfocita molekularnom metodom“ na modulu „Imunologija“. Također, koautor je skripta za laboratorijske vježbe iz modula „Biologija 1“ i „Biologija 2“ (materijali dostupni na web-stranicama Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, http://www.pbf.unizg.hr/). Skripta za laboratorijske vježbe iz modula „Biologiju 1“ je u postupku objavljivanja kao Sveučilišni Priručnik za vježbe iz Biologije 1.

Dr. sc. Tomislav Vladušić sudjelovao je u izradi 3 diplomska rada i 3 završna rada na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu i Biološkom odsjeku Prirodoslovno-matematičkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. U koautorstvu sa studentima objavio je 3 znanstvena rada.

Pristupnik je pozitivno ocijenjen po svim ispitanim pokazateljima kvalitete rada na temelju rezultata studentske ankete za akademske godine 2011/12. i 2014/15.

Tablica 4. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti **dr. sc. Tomislava Vladušića** u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje **docent*** prema uvjetima Rektorskog zbora (NN 106/06)

PRISTUPNIK TREBA ISPUNITI DVA (2) OD SLJEDEĆA ČETIRI (4) UVJETA:	OSTVARENO
1. da je u suradničkom ili nastavnom zvanju, uključujući i status znanstvenog novaka, računajući razdoblje od pet godina prije datuma pokretanja izbora sudjelovao u izvođenju nastave na nekom visokom učilištu od barem devedeset (90) norma sati;	**DA** **Obrazloženje:** U posljednjih 5 godina, dr. sc. Tomislav Vladušić izvodi vježbe i seminare na modulima Biologija 1, Biologija 2 i Imunologija preddiplomskog studija Biotehnologija, Nutricionizam i Prehrambena tehnologija te na modulu Fiziologija čovjeka diplomskog studija Molekularna biotehnologija Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta. Održao je ukupno 1993 norma sati nastave. Privitci: 1) Pozitivno ocijenjeni rezultati studentske ankete koju provodi visoko učilište u ljetnom semestru akad. god. 2011/12. i zimskom semestru akad. god. 2014/15. 2) Nastavno opterećenje prema povjeri nastave za akad. god. 2011/12. - 2015/16.
2. da je pomogao studentima preddiplomskih/diplomskih studija pri izradi završnih/diplomskih radova i pri tome da je objavio barem jedan rad u koautorstvu sa studentom;	**DA** **Obrazloženje:** Pristupnik dr. sc. T. Vladušić bio je posredni voditelj i aktivno pomagao pri izradi tri (3) završna i tri (3) diplomska rada studenata PBF-a i Biološkog odsjeka PMF-a. U koautorstvu sa studenticama A. Bićanić, K.Perica i I. Vrhovac objavio je jedan (1) rad (A.2.6.1. 4 u popisu radova), a sa studenticom I. Vrhovac još dva (2) rada (A.2.1. 3 i A2.2. 2)
3. da se u svom znanstvenom području, struci ili nastavi usavršavao u međunarodno prepoznatim institucijama u zemlji ili inozemstvu u trajanju od najmanje tri mjeseca;	**DA** **Obrazloženje:** Pristupnik dr. sc. Tomislav Vladušić stručno se usavršavao u Institute of Molecular Biology and Biochemistry, The Medical University of Graz, Graz, Austrija u razdoblju od 21. rujna do 21. prosinca 2016. godine. Privitak:

	Preslika Sporazuma između T. Vladušića i Medical University of Graz
4. da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje tri rada na znanstvenim skupovima, od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom skupu.	**DA** **Obrazloženje:** Pristupnik je sudjelovao je na 4 nacionalna i 7 međunarodnih znanstvenih skupova s 11 radova. Osobno je sudjelovao na 5 međunarodnih (A.2.6.1. 2, A.2.6.1. 4, A.2.6.1. 5, A.2.6.1. 6 i A.2.6.1. 7) te 2 nacionalna skupa (A.2.6.2.2. 3 i A.2.6.2.2. 4) i to s 2 usmena i 5 posterskih priopćenja.

*Pristupnici koji se prvi put biraju u znanstveno-nastavna zvanja moraju imati potvrdno ocijenjeno nastupno predavanje pred nastavnicima i studentima.

OCJENA UKUPNE ZNANSTVENE, NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI ZA IZBOR DR. SC. TOMISLAVA VLADUŠIĆA U ZNANSTVENO-NASTAVNO ZVANJE DOCENT

Pristupnik **dr. sc. Tomislav Vladušić** ispunjava uvjete za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent za znanstveno područje (8.) Interdisciplinarno područje znanosti, izborna polja (1.05.) Biologija i (3.01.) Temeljne medicinske znanosti iz sljedećih razloga:

1) Odlukom Matičnog odbora za interdisciplinarno područje (znanost; umjetnost) od 13. siječnja 2017. godine izabran je u znanstveno zvanje znanstveni suradnik u interdisciplinarnom području znanosti.
2) Pristupnik ispunjava i dodatne uvjete natječaja (poželjno je iskustvo u razvoju i primjeni metoda molekularne biologije te višegodišnje radno iskustvo u održavanju nastave na visokoškolskim ustanovama) što je vidljivo iz dosadašnje znanstvene i nastavne aktivnosti.
3) Dana 28. veljače 2017. održao je nastupno predavanje pod naslovom "Membranski i akcijski potencijali u živcima" pred članovima Stručnog povjerenstva, nastavnicima PBF-a i studentima 2. godine preddiplomskog studija Nutricionizam u okviru redovite nastave modula „Osnove fiziologije čovjeka". Nastupno predavanje je sa stručnog, tehničkog i metodičkog stajališta ocijenjeno uspješnim te odlično prilagođenim za studente 2. godine. Pristupnik je potaknuo interes studenata i uspostavio izvrsnu komunikaciju. Izvješće i ocjena nastupnog predavanja je u privitku ovog Izvješća.
4) Pristupnik **dr. sc. Tomislav Vladušić, viši asistent i znanstveni suradnik** ispunjava uvjete, jedan obvezatan uvjet (potvrdno ocijenjeno nastupno predavanje) te četiri (4) od četiri (4) uvjeta Rektorskog zbora visokih učilišta Republike Hrvatske. Time u potpunosti ispunjava sve uvjete Rektorskog zbora (NN 106/06) za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent.

MIŠLJENJE I PRIJEDLOG POVJERENSTVA

Temeljem gore navedenog Stručno povjerenstvo smatra da dr. sc. Tomislav Vladušić, viši asistent i znanstveni suradnik u potpunosti udovoljava uvjetima za izbor u znanstveno-nastavno zvanje docent u skladu sa Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14, 60/15), Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 42/07-Odluka USRH, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11), Pravilniku o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (NN 118/09, 82/12, 32/13), Pravilniku o ustroju i radu područnih vijeća i matičnih odbora (NN 76/05) te Odlukom Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06).

Stoga Stručno povjerenstvo predlaže Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu donošenje i upućivanje pozitivnog mišljenja Vijeću interdisciplinarnog područja znanosti za izbor dr. sc. Tomislava Vladušića, višeg asistenta i znanstvenog suradnika u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto

D O C E N T

za znanstveno područje (8.) Interdisciplinarne područje znanosti, izborna polja 1.05. Biologija i 3.01. Temeljne medicinske znanosti na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

U Zagrebu, 10. ožujka 2017.

Članovi Stručnog povjerenstva:

Izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan, PBF, Zagreb

Prof. dr. sc. Mirjana Pavlica, PMF, Zagreb

Prof. dr. sc. Nives Pećina-Šlaus, MF, Zagreb

OCJENA UKUPNE NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI U POSTUPKU **IZBORA** U ZNANSTVENO-NASTAVNO ZVANJE **DOCENT***

(Odluka o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavno zvanje – NN 106/06)

Pristupnik: **dr. sc. Tomislav Vladušić, viši asistent i znanstveni suradnik**

OBVEZATNI UVJET*	**Zadovoljava** Privitak: Izvješće i ocjena **nastupnog predavanja** dr. sc. Tomislava Vladušića održanog 28. veljače 2017. godine

PRISTUPNIK TREBA ISPUNITI DVA (2) OD SLJEDEĆA ČETIRI (4) UVJETA:	OSTVARENO
1. da je u suradničkom ili nastavnom zvanju, uključujući i status znanstvenog novaka, računajući razdoblje od pet godina prije datuma pokretanja izbora sudjelovao u izvođenju nastave na nekom visokom učilištu od barem devedeset (90) norma sati;	**DA** **Obrazloženje:** U posljednjih 5 godina, dr. sc. Tomislav Vladušić izvodi vježbe i seminare na modulima Biologija 1, Biologija 2 i Imunologija preddiplomskog studija Biotehnologija, Nutricionizam i Prehrambena tehnologija te na modulu Fiziologija čovjeka diplomskog studija Molekularna biotehnologija Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta. Održao je ukupno 1993 norma sati nastave. Privitci: 1) Pozitivno ocijenjeni rezultati studentske ankete koju provodi visoko učilište u ljetnom semestru akad. god. 2011/12. i zimskom semestru akad. god. 2014/15. 2) Nastavno opterećenje prema povjeri nastave za akad. god. 2011/12. - 2015/16.
2. da je pomogao studentima preddiplomskih/diplomskih studija pri izradi završnih/diplomskih radova i pri tome da je objavio barem jedan rad u koautorstvu sa studentom;	**DA** **Obrazloženje:** Pristupnik dr. sc. T. Vladušić bio je posredni voditelj i aktivno pomagao pri izradi tri (3) završna i tri (3) diplomska rada studenata PBF-a i Biološkog odsjeka PMF-a. U koautorstvu sa studenticama A. Bićanić, K.Perica i I. Vrhovac objavio je jedan (1) rad (A.2.6.1. 4

	u popisu radova), a sa studenticom I. Vrhovac još dva (2) rada (A.2.1. 3 i A2.2. 2).
3. da se u svom znanstvenom području, struci ili nastavi usavršavao u međunarodno prepoznatim institucijama u zemlji ili inozemstvu u trajanju od najmanje tri mjeseca;	**DA** **Obrazloženje:** Pristupnik dr. sc. Tomislav Vladušić stručno se usavršavao u Institute of Molecular Biology and Biochemistry, The Medical University of Graz, Graz, Austrija u razdoblju od 21. rujna do 21. prosinca 2016. godine. Privitak: Preslika Sporazuma između T. Vladušića i Medical University of Graz
4. da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje tri rada na znanstvenim skupovima, od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom skupu.	**DA** **Obrazloženje:** Pristupnik je sudjelovao je na 4 nacionalna i 7 međunarodnih znanstvenih skupova s 11 radova. Osobno je sudjelovao na 5 međunarodnih (A.2.6.1. 2, A.2.6.1. 4, A.2.6.1. 5, A.2.6.1. 6 i A.2.6.1. 7) te 2 nacionalna skupa (A.2.6.2.2. 3 i A.2.6.2.2. 4) i to s 2 usmena i 5 posterskih priopćenja.

* Pristupnik koji se prvi put bira u znanstveno-nastavno zvanje, umjetničko-nastavno i nastavno zvanje 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).

U Zagrebu, 10. ožujka 2017.

ČLANOVI STRUČNOG POVJERENSTVA:

1. Izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan

2. Prof. dr. sc. Mirjana Pavlica

3. Prof. dr. sc. Nives Pećina Šlaus

Sveučilište u Zagrebu
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

Zagreb, 10. ožujka 2017.

IZVJEŠĆE i OCJENA NASTUPNOG PREDAVANJA

Predmet: Izvješće i ocjena nastupnog predavanja **dr. sc. Tomislava Vladušića**, u postupku izbora u znanstveno-nastavno zvanje **docent**

Temeljem članka 93. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i viskom obrazovanju, a sukladno Odluci Rektorskog zbora o obliku i načinu provedbe nastupnog predavanja za izbor u u znanstveno-nastavno zvanje (NN 129/05) na 3. redovitoj sjednici Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad. god. 2016/2017. održanoj 15. prosinca 2016. godine imenovano je Stručno povjerenstvo radi ocjene nastupnog predavanja u postupku izbora u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto docenta (znanstveno područje Interdisciplinarne znanosti, izborna polja 1.05. Biologija i 3.01. Temeljne medicinske znanosti) u sastavu:

1. izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan, Prehrambeno-biotehnološki fakultet,
2. prof. dr. sc. Mirjana Pavlica, Prirodoslovno-matematički fakultet i
3. prof. dr. sc. Nives Pećina-Šlaus , Medicinski fakultet.

Članovi Stručnog povjerenstva utvrdili su da se na javni natječaj objavljen na mrežnoj stranici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta (22. prosinca 2016.), u biltenu Hrvatskog zavoda za zapošljavanje (22. prosinca 2016.), u dnevnom listu „24 sata" (23. prosinca 2016.), na mrežnoj stranici Euraxess-a (23. prosinca 2016.) te u Narodnim novinama br. 122 dana 28. prosinca 2016. (točka A4. natječaja) prijavio samo jedan pristupnik: **dr. sc. Tomislav Vladušić**, viši asistent i znanstveni suradnik.

Članovi Stručnog povjerenstva predložili su pristupniku termin i tri teme (nastavne jedinice) u okviru redovite nastave iz modula „Osnove fiziologije čovjeka" .

1. Membranski i akcijski potencijali u živcima

2. Podraživanje i kontrakcija skeletnog mišića
3. Fiziologija srčanog mišića i srčani ciklus

Od predloženih tema, pristupnik dr. sc. Tomislav Vladušić izabrao je temu „Membranski i akcijski potencijali u živcima“.

Nastupno predavanje službeno je oglašeno 16. veljače 2017. godine na oglasnim pločama i web-stranicama PBF-a te Rektorata Sveučilišta.

Nastupno predavanje **dr. sc. Tomislava Vladušića**, višeg asistenta i znanstvenog suradnika, održano je dana 28. veljače 2016. godine s početkom u 14:30 sati u Predavaonici 4 na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu. Predavanje „Membranski i akcijski potencijali u živcima“ održano je u sklopu redovite nastave iz modula „Osnove fiziologije čovjeka“ pred studentima druge godine preddiplomskog studija Nutricionizam PBF-a, nastavnicima PBF-a te Stručnim povjerenstvom.

Nakon održanog predavanja i rasprave, Stručno povjerenstvo je dalo sljedeću

O C J E N U

o održanom nastupnom predavanju koja sadržava prosudbu pristupnikove sposobnosti:

a) stručnu kompetentnost predavača

Pristupnik je pokazao izvrsno poznavanje odabrane teme koju je na razumljiv i zanimljiv način izložio studentima te detaljno odgovorio na postavljena pitanja.

b) pobuđivanje interesa za predmet

Pristupnik je lako održavao fokusiranost slušatelja vještim promjenama tempa izlaganja i interesantnim primjerima. Pristupnik je navodio niz primjera iz svakodnevnog života, ali i buduće prakse studenata čime je zainteresirao prisutne i gradivo učinio zanimljivijim. Tijekom izlaganja održavao je interaktivnu atmosferu uključivanjem studenata.

c) primjerenost iznijetog gradiva i pristupa određenoj godini studija

Tematska jedinica je obrađena na način primjeren predznanju studenta druge godine preddiplomskih studija. Pristupnik je sažeto, jasno i razumljivo izložio gradivo temeljem iskustva koje je stekao tijekom dosadašnjeg rada sa studentima. Postavljanjem pitanja, navodio je studente da povezuju novo gradivo s već prethodno usvojenim.

d) govorničke vještine

Nastup pristupnika je siguran i samouvjeren, ukazuje na poznavanje gradiva i na govorničku vještinu stečenu tijekom višegodišnjeg vođenja vježbi i seminara. Izlaganje je bilo dovoljno glasno, a govor primjerene brzine te je pristupnik unutar predviđenog vremena izložio gradivo. Promjenama intonacije i tempa izbjegavao je jednoličnost izlaganja. Rečenična struktura bila je jednostavna i lako prihvatljiva, a dikcija jasna i čista. Postavljanjem pitanja studentima i redovitim kontaktom očima održavao je interaktivnu atmosferu, pažnju i zainteresiranost gledateljstva. Također, bitne dijelove gradiva dodatno je isticao i na prezentaciji.

e) korištenje nastavnih pomagala

Pristupnik se suvereno koristi svim nastavnim pomagalima potrebnim za suvremeni način održavanja predavanja. Spomenutim nastavnim pomagalima upotpunjuje izloženo gradivo i povezuje nastavnu cjelinu sa životnim situacijama.

f) druga zapažanja

Pristupnik je ostvario jako dobar odnos sa studentima što se moglo zaključiti iz reakcije studenata tijekom izlaganja i rasprave te aklamacijom nakon završenog predavanja.

Na temelju iznesene ocjene Stručnog povjerenstvo je donijelo

O D L U K U

da je **dr. sc. Tomislav Vladušić**, viši asistent i znanstveni suradnik s uspjehom održao nastupno predavanje u postupku izbora u znanstveno-nastavno zvanje **docent** (znanstveno područje Interdisciplinarne znanosti, izborna polja 1.05. Biologija i 3.01. Temeljne medicinske znanosti).

Članovi Stručnog povjerenstva:

Izv. prof. dr. sc. Reno Hrašćan

Prof. dr. sc. Mirjana Pavlica

Prof. dr. sc. Nives Pećina-Šlaus

Izv. prof. dr. sc. Lidija Barišić, PBF, Sveučilište u Zagrebu
Doc. dr. sc. Veronika Kovač, PBF, Sveučilište u Zagrebu
Prof. dr. sc. Srđanka Tomić-Pisarović, PMF, Sveučilište u Zagrebu

Zagreb, 14. ožujka 2017. godine

PREDMET: Izvješće Stručnog povjerenstva o zaprimljenim prijavama na javni natječaj za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto docenta

Fakultetskom vijeću
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu

FakultetskoVijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na svojoj 4. redovitoj sjednici u akademskoj godini 2015./2016. održanoj 27. siječnja 2016. godine izabralo nas je za članove Stručnog povjerenstva za provođenje natječajnog postupka za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto docenta za znanstveno područje (1.) Prirodne znanosti, znanstveno polje (1.04.) Kemija na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, na neodređeno vrijeme s punim radnim vremenom. Na javni natječaj objavljen 28. prosinca 2016. godine u Narodnim novinama (NN 122/16), 23. prosinca 2016. godine na službenom internetskom portalu za radna mjesta Europskog istraživačkog prostora (EURAXESS) i u 24 sata te 22. prosinca 2016. godine na web-stranici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta i u Biltenu HZZ prijavila su se tri pristupnika:

- Dr. Luigi Agostini, Chemistry and English teacher, Vietnam;
- Dr. sc. Neven Smrečki, viši asistent s Prirodoslovno-matematičkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu;
- Dr. sc. Monika Kovačević, viša asistentica s Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Temeljem uvida u materijale koje su pristupnici priložili uz prijavu na Natječaj, utvrđeno je da Dr. Luigi Agostini nije priložio potpunu dokumentaciju propisanu Natječajem, te ga zbog toga isključujemo iz daljnjeg postupka izbora na traženo radno mjesto.
Dr. sc. Neven Smrečki, viši asistent u Zavodu za opću i anorgansku kemiju kemijskog odsjeka PMF-a i dr. sc. Monika Kovačević, viša asistentica u Laboratoriju za organsku kemiju PBF-a, priložili su svu dokumentaciju traženu raspisanim Natječajem.
Uvidom u zaprimljene materijale ustanovili smo da za dr. sc. Nevena Smrečkog i dr. sc. Moniku Kovačević prethodno nije proveden postupak izbora u znanstveno zvanje

znanstvenog suradnika. Stoga Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta predlažemo provođenje znanstvenog izbora u znanstveno zvanje znanstvenog suradnika i to pri Fakultetu kemijskog inženjerstva i tehnologije Sveučilišta u Zagrebu kao ovlaštenoj sastavnici za provođenje postupaka za izbor u znanstvena zvanja iz znanstvenog polja kemije.

Članovi Stručnog povjerenstva:

_____

Izv. prof. dr. sc. Lidija Barišić, PBF

_____

Doc. dr. sc. Veronika Kovač, PBF

_____

Prof. dr. sc. Srđanka Tomić-Pisarović, PMF

1. **Andrea Šupih-Kvaternik, prof., viši predavač,** Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
2. **Dr.sc. Lovorka Zergollern-Miletić, izvanredni profesor,** Učiteljski fakultet Sveučilišta u Zagrebu
3. **Dr.sc. Zrinjka Glovacki-Bernardi, redoviti profesor u trajnom zvanju,** Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Predmet: Mišljenje o ispunjavanju uvjeta pristupnika za izbor u nastavno zvanje višeg predavača

Na 6. redovitoj sjednici Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad. god. 2015./2016. održanoj 31.03.2016. godine Fakultetsko vijeće imenovalo nas **je stručnim povjerenstvom** za davanje mišljenja o ispunjavanju uvjeta predloženika **za izbor u nastavno zvanje višeg predavača** za područje humanističkih znanosti, polje filologija, grana anglistika na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Na temelju priložene dokumentacije podnosimo sljedeće:

IZVJEŠĆE

Na natječaj objavljen u „24 sata“ 17.travnja 2016., u Euraxess-u 15.travnja 2016. i u „Narodnim novinama“ br. 38/2016., 25. travnja 2016. prijavilo se četvero pristupnika: **Dunja Bahtijarević – Pekić, Dijana Njerš, Antonela Šimunović i Gaj Tomaš.**

1) Pristupnica **Dunja Bahtijarević – Pekić, prof.,** rođena je 1985. u Banjoj Luci. Godine 2010. završila je sveučilišni preddiplomski studij Anglistike i Povijesti umjetnosti na Filozofskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, te 2013. sveučilišni diplomski studij Anglistike – prevoditeljski smjer i Komparativne književnosti na Filozofskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Od 2008. radi kao prevoditeljica s engleskog jezika za Hrvatsku radioteleviziju, Hrvatski radio, Stentor, Muzički bijenale Zagreb, Osorske glazbene večeri, BLOK, Kontejner i Urban Festival. Od 2014. do 2015. radila je kao nastavnica hrvatskog jezika za početnike u školi Sprachschule u Münchenu. Stipendistica je Open Society Instituta iz SAD-a.

Pristupnica navodi da je sudjelovala u radionici književnog prevođenja berlinskog časopisa SAND u travnju 2014., međutim ne prilaže potvrdu za sudjelovanje. Dobitnica je nagrade za izvrsnost na studiju na Odsjeku za komparativnu književnost, za što prilaže potvrdu. 2009. sudjelovala je u Ljetnoj školi European College of Liberal Arts u Berlinu, za što također ne prilaže potvrdu. Objavila je književne prijevode u časopisima Absinthe, SAND, Cafe Review, za što ne prilaže potvrdu, te na stranici www.lyrikline.org.

Natječajnoj dokumentaciji priložila je životopis, diplomu, nagradu za izvrsnost u studiju te kopiju osobne iskaznice.

Pristupnica ne zadovoljava sljedeći uvjet: da je od izbora u zvanje predavača ili pet godina prije izbora u zvanje višeg predavača svake godine održala (60) norma sati nastave. Pristupnica nije priložila niti potvrdu o izboru u nastavno zvanje predavača. Pristupnica nije priložila niti potvrdu HZMO-a.

Pristupnica djelomično zadovoljava drugi uvjet: da je objavila najmanje tri (3) stručna ili znanstvena rada - objavila je književne prijevode u časopisima Absinthe, SAND, Cafe Review, za sto ne prilaže potvrdu, te na stranici www.lyrikline.org.

Tablični prikaz uvjeta za nastavno zvanje višeg predavača:

1. magisterij ili doktorat znanosti;		**Ne zadovoljava uvjet** **- nema magisterij niti doktorat znanosti**
2. na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja/vježbe kao nastavni tekst, koji je pozitivno ocijenjen od stručnog povjerenstva;		**Ne zadovoljava uvjet** **– nije postavila svoja predavanja/vježbe kao nastavni tekst na web stranici visokog učilišta**
3. autor ili koautor u barem jednoj značajnoj studiji ili opsežnijem radu (npr. udžbenik, nastavna skripta, rječnik);		**Ne zadovoljava uvjet** **– nije autor ni koautor u značajnoj studiji ili opsežnijem radu**
4. sudjelovanje u najmanje dvije od sljedećih aktivnosti;		**Ne zadovoljava uvjet** **– nije sudjelovala u sljedećim aktivnostima**
a) recenzija ili lektura radova objavljenih u stručnim/znanstvenim časopisima;		Ne zadovoljava uvjet - nije dostavila recenzije ili lekture radova objaavljenih u stručnim / znanstvenim časopisima

b) konferencijsko prevođenje na akademskoj razini;		Ne zadovoljava uvjet - nije konferencijski prevodila na akademskoj razini
c) organizacija i aktivno sudjelovanje u stručnom odnosno studijskom putovanju s izvođenjem nastave;		Ne zadovoljava uvjet - nije organizirala niti aktivno sudjelovala u stručnim, odnosno, studijskim putovanjima s izvođenjem nastave
d) organizacija gostovanja stranih predavača;		Ne zadovoljava uvjet - nije organizirala gostovanje stranih predavača
e) organizacija i aktivno sudjelovanje u ljetnoj školi s programom cjelodnevne nastave;	2009. sudjelovala je u Ljetnoj školi European College of Liberal Arts u Berlinu	Ne zadovoljava uvjet ne prilaže potvrdu navodi da je 2009. sudjelovala u Ljetnoj skoli European College of Liberal Arts u Berlinu
f) da je u nastavnom zvanju predavača održao najmanje dva ciklusa stručnog usavršavanja ili barem jedan tečaj stranog jezika;	Od 2014. do 2015. radila je kao nastavnica hrvatskog jezika za početnike u školi Sprachschule u Münchenu.	Ne zadovoljava uvjet - ne prilaže potvrdu da je od 2014. do 2015. radila je kao nastavnica hrvatskog jezika za početnike u školi Sprachschule u Münchenu.

5. da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje dva rada na znanstvenim i stručnim skupovima od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom ili stručnom skupu;		**Ne zadovoljava uvjet** **– nije kao autor ili koautor prezentirala radove na znanstvenim i stručnim skupovima**
6. da je aktivno sudjelovala na tri seminara stručnog usavršavanja, radionice, konferencije i sl. s odgovarajućom potvrdom	U travnju 2014. sudjelovala je na radionici književnog prevođenja berlinskog časopisa SAND	**Ne zadovoljava uvjet** **- ne prilaže potvrdu**

Zaključak:

Pristupnica Dunja Bahtijarević – Pekić, prof., ne zadovoljava uvjete za izbor u nastavno zvanje višeg predavača, grana anglistika jer:

nije izabrana u zvanje predavača, niti višeg predavača, te u razdoblju od 5 godina prije izbora nije održala (60) norma sati nastave godišnje, niti je priložila potvrdu o izboru u nastavno zvanje; nije priložila potvrdu da je objavila književne prijevode u časopisima Absinthe, SAND, Cafe Review, te na stranici www.lyrikline.org;

Pristupnica **Dunja Bahtijarević-Pekić, prof.,** nema magisterij ni doktorat znanosti, nije postavila svoja predavanja/vježbe kao nastavni tekst na web stranici visokog učilišta; nije autor ni koautor u značajnoj studiji ili opsežnijem radu; nije sudjelovala u sljedećim aktivnostima: pisanju recenzija ili lektura radova objavljenih u stručnim / znanstvenim časopisima, konferencijskom prevođenju na akademskoj razini, organizaciji i aktivnom sudjelovanju u stručnom odnosno studijskom putovanju s izvođenjem nastave, organizaciji gostovanja stranih predavača (ne prilaže potvrdu), organizaciji i aktivnom sudjelovanju u ljetnoj školi s programom cjelodnevne nastave (ne prilaže potvrdu), nije u nastavnom zvanju predavača održala najmanje dva ciklusa stručnog usavršavanja ili barem jedan tečaj stranog jezika (ne prilaže potvrdu); nije kao autor ili koautor prezentirala radove na znanstvenim i stručnim skupovima, te nije aktivno sudjelovala na tri seminara stručnog usavršavanja, radionice, konferencije i sl. s odgovarajućom potvrdom (ne prilaže potvrdu).

2) **Pristupnica Dijana Njerš, prof.,** predavač, rođena je 8. listopada 1975. godine u Zagrebu. Diplomu profesora engleskog jezika i književnosti i njemačkog jezika i književnosti stekla je 2001. godine na Filozofskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Od 2001. do 2008. radila je kao nastavnik u školama stranih jezika (Tekoma, Class Nardini i Quadra), te kao vanjski suradnik, predavač engleskog i njemačkog jezika struke na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu (2 godine – od 2007. do 2009.), kao vanjski suradnik, predavač engleskog jezika struke na Fakultetu prometnih znanosti Sveučilišta u Zagrebu (1 godinu – 2014.), a od 2009. radi na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu kao predavač engleskog jezika struke i njemačkog jezika struke.

Članica je Hrvatskog društva profesora engleskog jezika, Hrvatskog društva učitelja i profesora njemačkog jezika, te je održala radionice i/ili izlaganja na stručnim skupovima društava. Također je članica Udruge nastavnika jezika struke na visokoškolskim ustanovama.

Pristupnica Dijana Njerš priložila je natječajnom materijalu životopis, domovnicu, diplomu o završenom fakultetu, potvrdu o izboru u zvanje predavača engleskog i njemačkog jezika od 01. travnja 2009., potvrdu HZMO-a, potvrdu o nastavnom opterećenju, potvrdu o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada, potvrde o objavljenim radovima, potvrde o lekturama za stručni i znanstveni časopis Javna uprava i financije, potvrde o prijevodima, potvrde o održanim tečajevima engleskog jezika, nastavnu skriptu, pozitivno ocijenjenu od strane stručnog povjerenstva, što ju je napisala za potrebe nastave engleskog jezika struke za studente Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Sveučilišta u Zagrebu, potvrde o sudjelovanju na konferencijama, radionicama i stručnim seminarima, te potvrde o izlaganjima na konferencijama.

Pristupnici koji su u postupku reizbora ili izbora u više zvanje moraju priložiti pozitivno ocijenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete svog nastavnog rada ili pozitivno ocijenjene rezultate studentske ankete, koju provodi visoko učilište. **Pristupnica prilaže potvrdu Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.**

Pristupnica zadovoljava sljedeći uvjet: da je od izbora u zvanje predavača ili pet godina prije izbora u zvanje višeg predavača svake godine održala (60) norma sati nastave – te prilaže potvrdu.

Pristupnica zadovoljava drugi uvjet: da je objavila najmanje tri (3) stručna ili znanstvena rada kao koautor – te prilaže potvrde:

1) Andrea Šupih-Kvaternik & **Dijana Njerš**: Ustroj i djelatnosti PBF-a / Organization and Activities Faculty of Food Technology and Biotechnology, 2011.;

2) Martina Pokupec & **Dijana Njerš**: Constructive Alignment in Assessing Vocabulary in Business English Study Courses ; Proceedings of the Seventh International Language Conference on the Importance of Learning Professional Languages for Communication between Cultures, 2014, University of Maribor, Faculty of Economics and Business, Slovenia;

3) **Dijana Njerš**, Martina Pokupec & Toni Milun: Different Approaches to Learning English;

Proceedings of the Eighth International Language Conference on the Importance of Learning Professional Languages for Communication between Cultures, 2015, University of Zagreb, Faculty of Humanities and Social Sciences

Tablični prikaz uvjeta za nastavno zvanje višeg predavača:

OPĆI UVJETI		
Pristupnici koji su u postupku reizbora ili izbora u više zvanje moraju priložiti pozitivno ocijenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete svog nastavnog rada ili pozitivno ocijenjene rezultate studentske ankete, koju provodi visoko učilište.	Potvrda Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu	**Zadovoljava uvjet**
U nastavno zvanje višeg predavača može biti izabrana osoba koja ispunjava uvjete iz lanka 98. stavka 4. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju i uvjete za nastavno zvanje predavača te sljedeće uvjete:		
• da je od izbora u zvanje predavača ili pet godina prije izbora u zvanje višeg predavača svake godine održao (60) norma sati nastave	Potvrda Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu	**Zadovoljava uvjet**
• da je objavio najmanje tri (3) stručna ili znanstvena rada	1) Andrea Šupih-Kvaternik & **Dijana Njerš**: *Ustroj i djelatnosti PBF-a / Organization and Activities Faculty of Food Technology and Biotechnology*, 2011.; 2) Martina Pokupec & **Dijana Njerš**: *Constructive Alignment in Assessing Vocabulary in Business English Study Courses* ; Proceedings of the Seventh International Language Conference on the Importance of Learning Professional Languages for Communication between Cultures, 2014, University of Maribor, Faculty of Economics and Business, Slovenia;	**Zadovoljava uvjet**

	3) **Dijana Njerš**, Martina Pokupec & Toni Milun: *Different Approaches to Learning English*; Proceedings of the Eighth International Language Conference on the Importance of Learning Professional Languages for Communication between Cultures, 2015, University of Zagreb, Faculty of Humanities and Social Sciences	
Uz navedene uvjete pristupnik treba ispuniti još tri (3) uvjeta od sljedećih šest (6):		
1. magisterij ili doktorat znanosti;		**Ne zadovoljava uvjet – nema magisterij ni doktorat znanosti**
2.na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja/vježbe kao nastavni tekst, koji je pozitivno ocijenjen od stručnog povjerenstva;		**Ne zadovoljava uvjet** **- nije postavila svoja predavanja/vježbe kao nastavni tekst na web stranici visokog učilišta**
3. autor ili koautor u barem jednoj značajnoj studiji ili opsežnijem radu (npr. udžbenik, nastavna skripta, rječnik);	Autor nastavne skripte: Grammar for Students of Food Technology, Biotechnology and Nutrition – Theory and Practice	**Zadovoljava uvjet**
4. sudjelovanje u najmanje dvije od sljedećih aktivnosti;		
a) recenzija ili lektura radova objavljenih u stručnim/znanstvenim časopisima;	Lekture radova objavljenih u znanstvenom časopisu *Hrvatska i komparativna javna uprava – Public Administration and Finance*: 1. Zoran Lončar: Ministerial Responsibility: Regulations	**Zadovoljava uvjet**

	and Practical Issues in the Republic of Serbia 2. Miro Haček & Irena Bačlija: Can Small Localities Perform? Trends in Administrative Capacity in Slovenian Municipalities 3. Iskra Akimovska Maletić: Human Rights and Public Services: Towards a More Effective Approach 4. Polonca Kovač: Execution in Administrative Matters – Challenges of Slovenian Practice and Case Law 5. Nikola Popović: Horizontal Approach to Network Industries in Croatia Lektura brošure u suradnji s kolegicom Andreom Šupih-Kvaternik, prof. viši predavač: Ustroj i djelatnosti PBF-a / Organization and Activities Faculty of Food Technology and Biotechnology	
b) konferencijsko prevođenje na akademskoj razini;		**Ne zadovoljava uvjet**
c) organizacija i aktivno sudjelovanje u stručnom odnosno studijskom putovanju s izvođenjem nastave;		**Ne zadovoljava uvjet**
d) organizacija gostovanja stranih predavača;		**Ne zadovoljava uvjet**
e) organizacija i aktivno sudjelovanje u ljetnoj školi s programom cjelodnevne nastave;		**Ne zadovoljava uvjet**

f) da je u nastavnom zvanju predavača održao najmanje dva ciklusa stučnog usavršavanja ili barem jedan tečaj stranog jezika;	1. Tečajevi engleskog jezika u Plivi – B 2, C 1	**Zadovoljava uvjet**
5. da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje dva rada na znanstvenim i stručnim skupovima od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom ili stručnom skupu;	1. Prezentiran rad: **Dijana Njerš** & Andrea Šupih-Kvaternik: "Learner Autonomy" na 17. međunarodnoj HUPE konferenciji, Opatija, 16.-19.travnja 2009. 2. Prezentiran rad: Andrea Šupih-Kvaternik & **Dijana Njerš**: "Needs Analysis and Motivation in ESP / EST" na 18. međunarodnoj HUPE konferenciji, Opatija, 15. – 18. travnja 2010. 3. Prezentiran rad: Andrea Šupih-Kvaternik & **Dijana Njerš**: Building Up Motivation (With Tertiary Level ESP / EST Large Number Multi-Level Students Groups) na 19. međunarodnoj HUPE konferenciji, Opatija, 7. - 10. travnja 2011. 4. Prezentiran rad: **Dijana Njerš**, Martina Pokupec & Toni Milun: Different Approaches to Learning English; Proceedings of the 8th International Language Conference on The Importance of Learning Professional Foreign Languages for Communication between Cultures, 2015, University of Zagreb, Faculty of Humanities and Social Sciences	**Zadovoljava uvjet**

Uz navedene, pristupnica Dijana Njerš ispunjava još i **poželjan uvjet** prema natječaju Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, navedene pod A1): višegodišnje iskustvo u održavanju nastave engleskog jezika struke na visokoškolskim ustanovama, te iskustvo u pisanju stručnih materijala na engleskom jeziku iz područja hrane, nutricionizma, prehrambene tehnologije i biotehnologije (Autor nastavne skripte: **Grammar for Students of Food Technology, Biotechnology and Nutrition – Theory and Practice**).

Zaključak: pristupnica Dijana Njerš, prof., predavač, zadovoljava uvjete za izbor u nastavno zvanje višeg predavača, grana anglistika jer je od izbora u zvanje predavača ili pet godina prije izbora u zvanje višeg predavača svake godine održala najmanje 60 norma sati nastave; objavila je 3 stručna rada / prijevoda (Andrea Šupih-Kvaternik & **Dijana Njerš**: Ustroj i djelatnosti PBF-a / Organization and Activities Faculty of Food Technology and Biotechnology, 2011., Martina Pokupec & **Dijana Njerš**: Constructive Alignment in Assessing Vocabulary in Business English Study Courses ; Proceedings of the Seventh International Language Conference on the Importance of Learning Professional Languages for Communication between Cultures, 2014, University of Maribor, Faculty of Economics and Business, Slovenia, **Dijana Njerš**, Martina Pokupec & Toni Milun: Different Approaches to Learning English; Proceedings of the Eighth International Language Conference on the Importance of Learning Professional Languages for Communication between Cultures, 2015, University of Zagreb, Faculty of Humanities and Social Sciences). Uz navedeno, pristupnica Dijana Njerš, prof., predavač, prevela je veći broj stručnih i znanstvenih tekstova za potrebe Plive Hrvatska, Poliklinike Akromion i Specijalne bolnice za ortopedsku kirurgiju Akromion (pristupnica poimence nabraja prijevode i prilaže potvrde).

Uz navedene uvjete pristupnik treba zadovoljiti još tri uvjeta od šest. Pristupnica **Dijana Njerš, prof., zadovoljava četiri od najmanje tri tražena** sljedeća uvjeta: autor je nastavne skripte **Grammar for Students of Food Technology, Biotechnology and Nutrition – Theory and Practice**; sudjelovala je u sljedećim aktivnostima:

a) lektorirala je radove objavljene u časopisu Hrvatska i komparativna javna uprava – Public Administration and Finance, za što prilaže potvrdu, te je u suradnji s kolegicom prof. Andreom Šupih-Kvaternik, prof., viši predavač lektorirala brošuru: Ustroj i djelatnosti PBF-a / Organization and Activities of Faculty of Food Technology and Biotechnology

b) u nastavnom zvanju predavača održala je dva tečaja engleskog jezika – B 2 i C 1 u Plivi.

Kao autor i koautor prezentirala je radove, za što prilaže potvrde (**Dijana Njerš** & Andrea Šupih-Kvaternik: "Learner Autonomy" na 17. međunarodnoj HUPE konferenciji, Opatija, 16.-19.travnja 2009; Andrea Šupih-Kvaternik & **Dijana Njerš**: "Needs Analysis and Motivation in ESP / EST" na 18. međunarodnoj HUPE konferenciji, Opatija, 15. – 18. travnja 2010.; Andrea Šupih-Kvaternik & **Dijana Njerš**: "Building Up Motivation (With Tertiary Level ESP 7EST Large Number Multi-Level Students Groups)" na 19. međunarodnoj HUPE konferenciji, Opatija, 7. -10. travnja 2011.; **Dijana Njerš**, Martina Pokupec & Toni Milun: "Different Approaches to Learning English"; na konferenciji Eighth International Language Conference on the Importance of Learning Professional Languages for Communication

between Cultures, 2015., Filozofski fakultet Sveučilište u Zagrebu); aktivno je sudjelovala na seminarima stručnog usavršavanja, radionicama, konferencijama i sl., za što prilaže potvrde.

3) Pristupnica **Antonela Šimunović, prof., predavač** rođena je 1979. u Makarskoj. Diplomirala je anglistiku i kroatistiku na Filozofskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 2005. g. Od travnja 2013. radi kao ravnateljica Privatne gimnazije i ekonomske škole Katarina Zrinski u Zagrebu, te kao predavač na Katedri za strane jezike i na online studiju na Visokoj školi za ekonomiju, poduzetništvo i upravljanje NŠZ u Zagrebu. Od 2003. do 2013. radila je kao profesor engleskog i hrvatskog jezika u Privatnoj gimnaziji i ekonomskoj školi. Prije toga predavala je engleski jezik u Pučkom otvorenom učilištu, te poslovni engleski jezik u školi Pro-image. Također od 2009. radi kao vanjski suradnik Nacionalnog centra za vanjsko vrednovanje obrazovanja. 2009. položila je stručni ispit, a 2011. izabrana je u nastavno zvanje predavača za znanstveno područje humanističke znanosti, polje filologija, grana anglistika na Visokoj školi Nikola Šubić Zrinski. Objavila je stručne radove kao koautor: Znanje stranih jezika kao jedna od ključnih poduzetničkih kompetencija; Podučavanje, implementacija i vrednovanje jezičnih kompetencija u Poslovanju vježbovne tvrtke; Lessons in Structuring SME Dedicated Exchange, a Practitioner's Perspective, koji je i predstavljen na ICEL 4 konferenciji. Autor je i članka Student's Motivation for Learning Foreign Languages.

Od natječajne dokumentacije prilaže: životopis, elektronički zapis HZMO-a, diplomu, potvrde o objavljenim radovima, potvrdu o održanim predavanjima i vježbama, izbor u nastavno zvanje predavača na Visokoj školi Nikola Zrinski, te domovnicu.

Pristupnica zadovoljava sljedeći uvjet: da je od izbora u zvanje predavača ili pet godina prije izbora u zvanje višeg predavača svake godine održala (60) norma sati nastave – te prilaže potvrdu.

Pristupnica zadovoljava drugi uvjet: da je objavila najmanje tri (3) stručna ili znanstvena rada kao koautor – te prilaže potvrde:

1. Znanje stranih jezika kao jedna od ključnih poduzetničkih kompetencija;
2. Podučavanje, implementacija i vrednovanje jezičnih kompetencija u Poslovanju vježbovne tvrtke;
3. Lessons in Structuring SME Dedicated Exchange, a Practitioner's Perspective,

Autor je i članka Student's Motivation for Learning Foreign Languages.

Tablični prikaz uvjeta za nastavno zvanje višeg predavača:

1. magisterij ili doktorat znanosti;		**Ne zadovoljava uvjet – nema magisterij ni doktorat znanosti**
2.na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja/vježbe		**Ne zadovoljava uvjet**

kao nastavni tekst, koji je pozitivno ocijenjen od stručnog povjerenstva;		**- nije postavila svoja predavanja/vježbe kao nastavni tekst na web stranici visokog učilišta**
3. autor ili koautor u barem jednoj značajnoj studiji ili opsežnijem radu (npr. udžbenik, nastavna skripta, rječnik);		**Ne zadovoljava uvjet – nije autor ni koautor u značajnoj studiji ili opsežnijem radu**
4. sudjelovanje u najmanje dvije od sljedećih aktivnosti;		**Ne zadovoljava uvjet – nije sudjelovala u niti u jednoj od sljedećih aktivnosti**
a) recenzija ili lektura radova objavljenih u stručnim/znanstvenim časopisima;		**Ne zadovoljava uvjet**
b) konferencijsko prevođenje na akademskoj razini;		**Ne zadovoljava uvjet**
c) organizacija i aktivno sudjelovanje u stručnom odnosno studijskom putovanju s izvođenjem nastave;		**Ne zadovoljava uvjet**
d) organizacija gostovanja stranih predavača;		**Ne zadovoljava uvjet**
e) organizacija i aktivno sudjelovanje u ljetnoj školi s programom cjelodnevne nastave;		**Ne zadovoljava uvjet**
f) da je u nastavnom zvanju predavača održao najmanje dva ciklusa stučnog usavršavanja ili barem jedan tečaj stranog jezika;		**Ne zadovoljava uvjet**
5. da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje dva rada na znanstvenim i stručnim skupovima od kojih jedan na	ICEL 4 konferencija - Lessons in Structuring SME Dedicated Exchange, a Practitioner's Perspective	**Ne zadovoljava (Zadovoljava djelomično:**

međunarodnom znanstvenom ili stručnom skupu;		**Prezentirala je 1 od najmanje 2 tražena rada)**
6. da je aktivno sudjelovala na tri seminara stručnog usavršavanja, radionice, konferencije i sl. s odgovarajućom potvrdom		**Ne zadovoljava uvjet** **- nije aktivno sudjelovala na tri seminara stručnog usavršavanja, radionice, konferencije i sl. s odgovarajućom potvrdom**

Zaključak: <u>pristupnica Antonela Šimunović, prof., predavač, ne zadovoljava uvjete za izbor u nastavno zvanje višeg predavača, grana anglistika jer:</u> iako **<u>zadovoljava</u>** uvjete da je od izbora u zvanje predavača ili pet godina prije izbora u zvanje višeg predavača svake godine održala je (60) norma sati nastave – te prilaže potvrdu; objavila je najmanje tri (3) stručna ili znanstvena rada kao koautor – te prilaže potvrde: Znanje stranih jezika kao jedna od ključnih poduzetničkih kompetencija; Podučavanje, implementacija i vrednovanje jezičnih kompetencija u Poslovanju vježbovne tvrtke; Lessons in Structuring SME Dedicated Exchange, a Practitioner's Perspective, autor je i članka Student's Motivation for Learning Foreign Languages, **<u>pristupnica Antonela Šimunović, prof., predavač ne zadovoljava sljedeće uvjete:</u>** nema magisterij ni doktorat znanosti, nije postavila svoja predavanja/vježbe kao nastavni tekst na web stranici visokog učilišta; nije autor ni koautor u značajnoj studiji ili opsežnijem radu; nije sudjelovala u sljedećim aktivnostima - recenzija ili lektura radova objavljenih u stručnim/znanstvenim časopisima, konferencijsko prevođenje na akademskoj razini, organizacija i aktivno sudjelovanje u stručnom odnosno studijskom putovanju s izvođenjem nastave, organizacija gostovanja stranih predavača, organizacija i aktivno sudjelovanje u ljetnoj školi s programom cjelodnevne nastave, nije u nastavnom zvanju predavača održala najmanje dva ciklusa stučnog usavršavanja ili barem jedan tečaj stranog jezika; kao autor ili koautor je prezentirala <u>samo jedan rad</u> (od najmanje dva tražena) na znanstvenim i stručnim skupovima - ICEL 4 konferencija - Lessons in Structuring SME Dedicated Exchange, a Practitioner's Perspective; te nije aktivno sudjelovala na tri seminara stručnog usavršavanja, radionice, konferencije i sl., niti priložila odgovarajuću potvrdu.

4) **Pristupnik Gaj Tomaš, prof., predavač**, rođen je 1988. u Osijeku. 2012. završio je sveučilišni diplomski studij engleskog i njemačkog jezika i književnosti i stekao akademski naziv magistra edukacije engleskog i njemačkog jezika na Filozofskom fakultetu Sveučilišta u Osijeku. Godine 2016. izabran je u zvanje predavača u području humanističkih znanosti, polje filologija, grana anglistika na Fakultetu prometnih znanosti Sveučilišta u Zagrebu. Od travnja 2016. radi kao predavač engleskog jezika na Fakultetu prometnih znanosti, a od studenog 2015. do ožujka 2016. radio je na istom fakultetu kao vanjski suradnik. Od prosinca 2015. do ožujka 2016. radio je kao nastavnik engleskog i njemačkog jezika u XI. Gimnaziji. Prije toga, u periodu od 2011. do 2015. radio je kao asistent na Fakultetu prometnih znanosti Sveučilišta u Zagrebu, te kao nastavnik engleskog jezika u Školi primjenjene umjetnosti, u Klasičnoj gimnaziji, u školi stranih jezika Eureka centar, u Privatnoj gimnaziji i ekonomskoj školi Katarina Zrinska u Zagrebu, u Ekonomskoj i trgovačkoj školi Ivana Domca u Vinkovcima te u školi stranih jezika Lanico u Osijeku. 2013. položio je stručni ispit za zanimanje nastavnika engleskog jezika.

Od travnja do rujna 2010. volontirao je u Udruzi za rad s mladima Dokkica podučavajući mlađe uzraste engleskom i njemačkom jeziku. 2011. objavio je izvorni znanstveni članak "This Was the World Now" u časopisu SIC – časopis za književnost, kulturu i književno prevođenje. Član je HUPE-a, udruge Nastavnici organizirano te astronomskog društva Anonymous, kojeg je bio i predsjednik u periodu od 2007. do 2011. Sudjelovao je na konferencijama: 2nd Alfa & Express Publishing English Language Teaching Day: Be the Change u Zagrebu 2016., na Pearsonovim metodološkim konferencijama 2013., 2014., i 2016., na konferencijama za nastavnike engleskog jezika u organizaciji CUP-a 2013. te OUP-a 2012. i 2013., zatim 2011. i 2012. na International Culture Week in Pecs. Na konferenciji u Pečuhu 2012. bio je voditelj radionice. Sudjelovao je i na metodološkim radionicama: Upravljanje timovima i disciplinom 2014., Projektna nastava: uloga nastavnika u integriranom poučavanju – projektnoj nastavi 2014., Županijskom stručnom vijeću profesora engleskog jezika u gimnazijama 2014. te Županijskom stručnom vijeću profesora engleskog jezika u srednjim školama vukovarsko-srijemske županije 2012.

Za navedena sudjelovanja ne prilaže potvrde.

Natječajnoj dokumentaciji pristupnik je priložio: životopis, diplomu, potvrdu u zvanje predavača, potvrdu o državljanstvu, potvrdu HZMO-a, te potvrdu o objavljenom znanstvenom članku.

Pristupnik ne zadovoljava sljedeći uvjet: da je od izbora u zvanje predavača ili pet godina prije izbora u zvanje višeg predavača svake godine održao (60) norma sati nastave. Izabran je u zvanje predavača 02. ožujka 2016.

Pristupnik djelomično zadovoljava drugi uvjet: da je objavio najmanje tri (3) stručna ili znanstvena rada - 2011. Objavio je samo jedan izvorni znanstevni članak "This Was the World Now" u časopisu SIC – časopis za književnost, kulturu i književno prevođenje za što prilaže potvrdu – www.hrcak.hr

Tablični prikaz uvjeta za nastavno zvanje višeg predavača:

1. magisterij ili doktorat znanosti;		**Ne zadovoljava uvjet – nema magisterij ni doktorat znanosti**
2.na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja/vježbe kao nastavni tekst, koji je pozitivno ocijenjen od stručnog povjerenstva;		**Ne zadovoljava uvjet - nije postavio svoja predavanja/vježbe kao nastavni tekst na web stranici visokog učilišta**
3. autor ili koautor u barem jednoj značajnoj studiji ili opsežnijem radu (npr. udžbenik, nastavna skripta, rječnik);		**Ne zadovoljava uvjet – nije autor ni koautor u značajnoj studiji ili opsežnijem radu**
4. sudjelovanje u najmanje dvije od sljedećih aktivnosti;		**Ne zadovoljava uvjet – nije sudjelovao u sljedećim aktivnostima**
a) recenzija ili lektura radova objavljenih u stručnim/znanstvenim časopisima;		**Ne zadovoljava uvjet**
b) konferencijsko prevođenje na akademskoj razini;		**Ne zadovoljava uvjet**
c) organizacija i aktivno sudjelovanje u stručnom odnosno studijskom putovanju s izvođenjem nastave;		**Ne zadovoljava uvjet**
d) organizacija gostovanja stranih predavača;		**Ne zadovoljava uvjet**
e) organizacija i aktivno sudjelovanje u ljetnoj školi s programom cjelodnevne nastave;		**Ne zadovoljava uvjet**

f) da je u nastavnom zvanju predavača održao najmanje dva ciklusa stučnog usavršavanja ili barem jedan tečaj stranog jezika;		**Ne zadovoljava uvjet**
5. da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje dva rada na znanstvenim i stručnim skupovima od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom ili stručnom skupu;		**Ne zadovoljava uvjet** **– nije kao autor ili koautor prezentirao radove na znanstvenim i stručnim skupovima**
6. da je aktivno sudjelovao na tri seminara stručnog usavršavanja, radionice, konferencije i sl. s odgovarajućom potvrdom	1. 2nd Alfa & Express Publishing English Language Teaching Day: Be the Change u Zagrebu 2016., 2. Pearsonove metodološke konferencije 2013., 2014., i 2016., 3. Konferencije za nastavnike engleskog jezika u organizaciji CUP-a 2013. 4. Konferencije za nastavnike engleskog jezika u organizaciji OUP-a 2012. i 2013., 5. 2011. i 2012. International Culture Week in Pecs. 6. metodološka radionica: Upravljanje timovima i disciplinom 2014., 7. metodološka radionica:	**Ne zadovoljava uvjet** **- jer ne prilaže potvrde**

	Projektna nastava: uloga nastavnika u integriranom poučavanju – projektnoj nastavi 2014., 8. Županijsko stručno vijeće profesora engleskog jezika u gimnazijama 2014. 9. Županijsko stručnom vijeće profesora engleskog jezika u srednjim školama vukovarsko-srijemske županije 2012.	

Zaključak: pristupnik Gaj Tomaš, prof., predavač, ne zadovoljava uvjete za izbor u nastavno zvanje višeg predavača, grana anglistika jer: od izbora u zvanje predavača ili pet godina prije izbora u zvanje višeg predavača svake godine nije održao (60) norma sati nastave - izabran je u zvanje predavača 02. ožujka 2016; 2011. objavio je samo jedan izvorni znanstveni članak "This Was the World Now" u časopisu SIC – časopis za književnost, kulturu i književno prevođenje za što prilaže potvrdu – www.hrcak.hr; nema magisterij niti doktorat znanosti; nije postavio svoja predavanja/vježbe kao nastavni tekst na web stranici visokog učilišta; nije autor ni koautor u značajnijoj studiji ili opsežnijem radu; nije sudjelovao u sljedećim aktivnostima - recenzija ili lektura radova objavljenih u stručnim/znanstvenim časopisima, konferencijsko prevođenje na akademskoj razini, organizacija i aktivno sudjelovanje u stručnom odnosno studijskom putovanju s izvođenjem nastave, organizacija gostovanja stranih predavača, organizacija i aktivno sudjelovanje u ljetnoj školi s programom cjelodnevne nastave, nije u nastavnom zvanju predavača održao najmanje dva ciklusa stručnog usavršavanja ili barem jedan tečaj stranog jezika; nije kao autor ili koautor prezentirao radove na znanstvenim i stručnim skupovima, te ne prilaže potvrde za aktivno sudjelovanje na tri seminara stručnog usavršavanja, radionice, konferencije i sl. s odgovarajućom potvrdom.

ZAKLJUČNO MIŠLJENJE I PRIJEDLOG POVJERENSTVA

Pristupnica **Dijana Njerš, prof., predavač**, ispunjava sve formalne uvjete iz natječaja pod A) i pod A1) Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta od 15. travnja 2016., - zakonske uvjete i uvjete Rektorskog zbora za izbor u nastavno zvanje višeg predavača iz područja anglistike.

Ostali pristupnici: Dunja Bahtijarević-Pekić, prof., Antonela Šimunović, prof., predavač i Gaj Tomaš, prof., predavač ne zadovoljavaju zakonske uvjete i uvjete Rektorskog zbora za izbor u nastavno zvanje višeg predavača iz područja anglistike.

Stoga, na temelju izvještaja za sva četiri pristupnika, stručno povjerenstvo predlaže da se pristupnica Dijana Njerš, prof. predavač, izabere u nastavno zvanje i na radno mjesto višeg predavača za znanstveno područje Humanističke znanosti, znanstveno polje Filologija, grana Anglistika, na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

U Zagrebu, 22. ožujka 2017.

Stručno povjerenstvo:

1. Andrea Šupih-Kvaternik, prof.,
   viši predavač,
   Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

2. Dr.sc. Lovorka Zergollern-Miletić,
   izvanredni profesor,
   Učiteljski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

3. Dr.sc. Zrinjka Glovacki-Bernardi,
   redoviti profesor u trajnom zvanju,
   Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

OCJENA NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI – Dijana Njerš, prof., predavač

Za izbor u nastavno zvanje **višeg predavača** pristupnica ispunjava uvjete Rektorskog zbora visokih učilišta, NN 13/2012.

Tablični prikaz uvjeta za nastavno zvanje višeg predavača:

OPĆI UVJETI			
Pristupnici koji su u postupku reizbora ili izbora u više zvanje moraju priložiti pozitivno ocijenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete svog nastavnog rada ili pozitivno ocijenjene rezultate studentske ankete, koju provodi visoko učilište.	Potvrda Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu		**Zadovoljava uvjet**
U nastavno zvanje višeg predavača može biti izabrana osoba koja ispunjava uvjete iz članka 98. stavka 4. Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju i uvjete za nastavno zvanje predavača te sljedeće uvjete:			
• da je od izbora u zvanje predavača ili pet godina prije izbora u zvanje višeg predavača svake godine održao (60) norma sati nastave	Potvrda Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu		**Zadovoljava uvjet**

• da je objavio najmanje tri (3) stručna ili znanstvena rada	1) Andrea Šupih-Kvaternik & **Dijana Njerš**: *Ustroj i djelatnosti PBF-a / Organization and Activities Faculty of Food Technology and Biotechnology*, 2011 2) Martina Pokupec & **Dijana Njerš**: *Constructive Alignment in Assessing Vocabulary in Business English Study Courses;* Proceedings of the Seventh International Language Conference on the Importance of Learning Professional Languages for Communication between Cultures, 2014, University of Maribor, Faculty of Economics and Business, Slovenia; 3) **Dijana Njerš**, Martina Pokupec & Toni Milun: *Different Approaches to Learning English*; Proceedings of the Eighth International Language Conference on the Importance of Learning Professional Languages for Communication between Cultures, 2015, University of Zagreb, Faculty of Humanities and Social Sciences		**Zadovoljava uvjet**

Uz navedene uvjete pristupnik treba ispuniti još tri (3) uvjeta od sljedećih šest (6):		
1. magisterij ili doktorat znanosti;		**Ne zadovoljava uvjet – nema magisterij ni**

		doktorat znanosti
2.na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja/vježbe kao nastavni tekst, koji je pozitivno ocijenjen od stručnog povjerenstva;		**Ne zadovoljava uvjet - nije postavila svoja predavanja/vježbe kao nastavni tekst na web stranici visokog učilišta**
3. autor ili koautor u barem jednoj značajnoj studiji ili opsežnijem radu (npr. udžbenik, nastavna skripta, rječnik);	Autor nastavne skripte: Grammar for Students of Food Technology, Biotechnology and Nutrition – Theory and Practice	**Zadovoljava uvjet**
4. sudjelovanje u najmanje dvije od sljedećih aktivnosti;		
a) recenzija ili lektura radova objavljenih u stručnim/znanstvenim časopisima;	Lekture radova objavljenih u znanstvenom časopisu *Hrvatska i komparativna* j*avna uprava – Public Administration and Finance*: 1. Zoran Lončar: Ministerial Responsibility: Regulations and Practical Issues in the Republic of Serbia 2. Miro Haček & Irena Bačlija: Can Small Localities Perform? Trends in Administrative Capacity in Slovenian Municipalities 3. Iskra Akimovska Maletić: Human Rights and Public	**Zadovoljava uvjet**

	Services: Towards a More Effective Approach 4. Polonca Kovač: Execution in Administrative Matters – Challenges of Slovenian Practice and Case Law 5. Nikola Popović: Horizontal Approach to Network Industries in Croatia Lektura brošure u suradnji s kolegicom Andreom Šupih-Kvaternik, prof. viši predavač: Ustroj i djelatnosti PBF-a / Organization and Activities Faculty of Food Technology and Biotechnology	
b) konferencijsko prevođenje na akademskoj razini;		**Ne zadovoljava uvjet**
c) organizacija i aktivno sudjelovanje u stručnom odnosno studijskom putovanju s izvođenjem nastave;		**Ne zadovoljava uvjet**
d) organizacija gostovanja stranih predavača;		**Ne zadovoljava uvjet**
e) organizacija i aktivno sudjelovanje u ljetnoj školi s programom cjelodnevne nastave;		**Ne zadovoljava uvjet**
f) da je u nastavnom zvanju predavača održao najmanje dva ciklusa stučnog usavršavanja ili barem jedan tečaj stranog jezika;	1. Tečajevi engleskog jezika u Plivi – B 2, C 1	**Zadovoljava uvjet**

5. da je kao autor ili koautor prezentirao najmanje dva rada na znanstvenim i stručnim skupovima od kojih jedan na međunarodnom znanstvenom ili stručnom skupu;	1. Prezentiran rad: **Dijana Njerš** & Andrea Šupih-Kvaternik: "Learner Autonomy" na 17. međunarodnoj HUPE konferenciji, Opatija, 16.-19.travnja 2009. 2. Prezentiran rad: Andrea Šupih-Kvaternik & **Dijana Njerš**: "Needs Analysis and Motivation in ESP / EST" na 18. međunarodnoj HUPE konferenciji, Opatija, 15. – 18. travnja 2010. 3. Prezentiran rad: Andrea Šupih-Kvaternik & **Dijana Njerš**: Building Up Motivation (With Tertiary Level ESP / EST Large Number Multi-Level Students Groups) na 19. međunarodnoj HUPE konferenciji, Opatija, 7. -10. travnja 2011. 4. Prezentiran rad: **Dijana Njerš**, Martina Pokupec & Toni Milun: Different Approaches to Learning English; Proceedings of the 8th International Language Conference on The Importance of Learning Professional Foreign	**Zadovoljava uvjet**

	Languages for Communication between Cultures, 2015, University of Zagreb, Faculty of Humanities and Social Sciences	

U Zagrebu, 22. ožujka 2017.

Stručno povjerenstvo:

1. Andrea Šupih-Kvaternik, prof.,
viši predavač,
Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

2. Dr.sc. Lovorka Zergollern-Miletić,
izvanredni profesor,
Učiteljski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

3. Dr.sc. Zrinjka Glovacki-Bernardi,
redoviti profesor u trajnom zvanju,
Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Braće Branchetta 20
HR-51000 Rijeka
www.medri.uniri.hr
tel.: +385 (051) 651 111
fax: +385 (051) 675 806
Žiro račun: 2360000-1101410222 (ZABA)
MB: 3328554
OIB: 98164324541

Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci
University of Rijeka - Faculty of Medicine

KLASA:131-02/17-02/13
URBROJ:2170-24-01-17-2/OB
Rijeka, 18. siječnja 2017.

PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU
n/p dekana
prof. dr.sc. Damir Ježek
Pierottijeva ulica br. 6
10000 Zagreb

PREDMET: Provođenje natječajnog postupka pristupnice
prof.dr.sc. OLIVERE KOPRIVNJAK, dipl.ing.preh.teh.
- dostava na postupanje

Poštovani,

Izvješćujemo Vas da je Medicinski fakultet u Rijeci na elektroničkoj sjednici održanoj od 08. do 12. prosinca 2016. godine donio odluku o raspisivanju natječaja za izbor jednog nastavnika u znanstveno-nastavnom zvanju **redoviti profesor u trajnom zvanju**, znanstveno područje biotehničkih znanosti, znanstveno polje prehrambena tehnologija, znanstvena grana sigurnost i kvaliteta hrane, na Katedri za tehnologiju i kontrolu namirnica Medicinskog fakulteta u Rijeci, spunim radnim vremenom.

Natječaj je objavljen na Euraxess Jobs Portal dana 15. prosinca 2016. godine, u "Narodnim novinama" i na WEB stranicama Fakulteta 16. prosinca 2016. godine, te u "Novom listu" dana 18. prosinca 2016. godine.

U otvorenom natječajnom roku prijavu je podnijela pristupnica:

prof. dr. sc. OLIVERA KOPRIVNJAK, dipl. ing. preh. teh. – znanstvena savjetnica

Budući da sukladno članku 14. Pravilnika o postupku izbora u znanstveno-nastavna, umjetničko-nastavna, znanstvena i suradnička zvanja te na odgovarajuća radna mjesta na Sveučilištu u Rijeci (vidi privitak), ovaj Fakultet *ne može* imenovati članove povjerenstva iz odgovarajućeg znanstvenog polja i područja, stoga Vas molimo da imenujete Stručno povjerenstvo, koje će podnijeti zajedničko izvješće s mišljenjem, ispunjava li pristupnica uvjete za izbor u **znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor u trajnom zvanju.**

Po provedenom postupku molimo Vas da nam dostavite cjelokupnu natječajnu dokumentaciju.

D E K A N

Prof.dr.sc. TOMISLAV RUKAVINA, dr. med.

Privitak: kao u tekstu

Dostaviti:
1. Naslovniku, s dost.
2. Službi za pravne, kadrovske i opće poslove
3. Pismohrani,

Medicinski fakultet u Rijeci raspisuje (16. 12. 2016.)

N A T J E Č A J
za izbor

I. zaposlenika u znanstveno-nastavno i suradničko zvanje i na odgovarajuće radno mjesto te naslovno zvanje iz znanstvenog područja biomedicina i zdravstvo:

A) polje temeljne medicinske znanosti:

a) jedan **redoviti profesor u trajnom zvanju**, znanstvena grana citologija, histologija i embriologija, na Katedri za histologiju i embriologiju, s punim radnim vremenom.

b) jedan **redoviti profesor u trajnom zvanju**, znanstvena grana fiziologija čovjeka i imunologija, na Katedri za fiziologiju, imunologiju i patofiziologiju, s nepunim radnim vremenom – 35 sati tjedno.

c) jedan **redoviti profesor u trajnom zvanju**, znanstvena grana fiziologija čovjeka i imunologija, na Katedri za fiziologiju, imunologiju i patofiziologiju, s nepunim radnim vremenom – 10 sati tjedno.

d) jedan **redoviti profesor u trajnom zvanju**, znanstvena grana fiziologija čovjeka, na Katedri za biologiju i medicinsku genetiku, s nepunim radnim vremenom – 20 sati tjedno.

e) jedan **poslijedoktorand**, znanstvena grana citologija, histologija i embriologija, na Katedri za histologiju i embriologiju, s punim radnim vremenom.

B) polje kliničke medicinske znanosti:

a) jedan **redoviti profesor u trajnom zvanju**, znanstvena grana psihijatrija, na Katedri za psihijatriju i psihološku medicinu, u nastavnoj bazi KBC Rijeka, s nepunim radnim vremenom – 30 sati tjedno.

b) jedan **redoviti profesor u trajnom zvanju**, znanstvena grana dermatovenerologija, na Katedri za dermatovenerologiju, u nastavnoj bazi KBC Rijeka, s nepunim radnim vremenom – 10 sati tjedno.

c) jedan **izvanredni profesor,** znanstvena grana neurologija, na Katedri za neurologiju, u nastavnoj bazi KBC Rijeka, s nepunim radnim vremenom – 5 sati tjedno.

d) jedan **izvanredni profesor,** znanstvena grana medicinska mikrobiologija, na Katedri za mikrobiologiju i parazitologiju, u punom radnom vremenu.

e) jedan **naslovni docent,** znanstvena grana interna medicina, na Katedri za internu medicinu**, bez zasnivanja radnog odnosa.**

f) jedan **asistent,** znanstvena grana pedijatrija, na Katedri za pedijatriju, u nastavnoj bazi KBC Rijeka, s nepunim radnim vremenom – 30 sati tjedno.

g) jedan **asistent,** znanstvena grana sudska medicina, na Katedri za sudsku medicinu i kriminalistiku, s punim radnim vremenom.

C) polje dentalna medicina:

a) jedan **redoviti profesor**, znanstvena grana protetika dentalne medicine, na Katedri za stomatološku protetiku, u nastavnoj bazi KBC Rijeka, s nepunim radnim vremenom – 30 sati tjedno.

b) jedan **naslovni poslijedoktorand**, znanstvena grana oralna kirurgija, za potrebe integriranog preddiplomskog i diplomskog sveučilišnog studija Dentalna medicina, **bez zasnivanja radnog odnosa.**

II. zaposlenika u znanstveno-nastavnom zvanju i na odgovarajućem radnom mjestu, **znanstveno područje biotehničke znanosti, znanstveno polje prehrambena tehnologija, znanstvena grana sigurnost i kvaliteta hrane** jedan **redoviti profesor u trajnom zvanju,** na Katedri za tehnologiju i kontrolu namirnica, s punim radnim vremenom**.**

III. zaposlenika u znanstveno-nastavnom zvanju i na odgovarajućem radnom mjestu, **znanstveno područje humanističke znanosti, znanstveno polje filozofija, znanstvena grana etika,** jedan **redoviti profesor u trajnom zvanju,** Katedri za društvene i humanističke znanosti u medicini, s nepunim radnim vremenom – 20 sati tjedno**.**

UVJETI:

Pristupnici na natječaj moraju ispunjavati uvjete propisane Zakonom o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju, Pravilnika o uvjetima i postupku izbora u zvanja i na odgovarajuća radna mjesta Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Rijeci, (od 13. veljače 2012.). i Odluke Fakultetskog vijeća (od 28. ožujka 2012. godine, te 02. srpnja 2013.).

Pristupnici na natječaj **uz prijavu** (potpisanu**)** za **izbor u znanstveno-nastavno zvanje** prilažu dokumentaciju prema: ***Uputama za pisanje prijave za izbor u znanstveno-nastavno zvanje*** **(nalaze se na WEB stranicama Fakulteta),**

Pristupnici na natječaj **uz prijavu** za **izbor u suradničko zvanje** prilažu:
- životopis,
- uvjerenje o prosjeku ocjena studija za izbor u suradničko zvanje asistent,
- presliku diplome ili uvjerenja o završenom studiju,

(pristupnici su dužni prijavu i životopis dostaviti na CD-u).

Pristupnici moraju dostaviti svjedodžbu o zdravstvenoj sposobnosti ovlaštenog liječnika medicine rada, prilikom prvog izbora nastavnika i suradnika (ne starije od šest mjeseci).
Pristupnici kojima hrvatski jezik nije materinji moraju priložiti i dokaz o poznavanju hrvatskog jezika, razina (B2) prema Zajedničkom europskom referentnom okviru za jezike
Pristupnici koji su studij završili izvan Republike Hrvatske moraju dostaviti rješenje o stručnom priznavanju inozemne visokoškolske kvalifikacije.
Pristupnici na natječaj pod točkom: I./ B) a., b.,c. f.; i C) a. moraju dostaviti dokaz da su ili će biti zaposlenici nastavne baze.

Prijave na natječaj mogu dostaviti osobe oba spola (članak 13. st. 2. Zakona o ravnopravnosti spolova NN.116/03.)

Rok za podnošenje prijava je 30 dana od dana objave natječaja. Sve prijave se podnose u Službu za pravne, kadrovske i opće poslove Medicinskog fakulteta u Rijeci, Ulica braće Branchetta 20, Rijeka.

Nepravovremene, nepotpune i prijave poslane elektroničkom poštom neće se razmatrati.

Medicinski fakultet u Rijeci

prof. dr. sc. Olivera Koprivnjak, znanstveni savjetnik
Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci
Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica
Braće Branchetta 20, Rijeka
tel. 051 214-559; e-mail: olivera.koprivnjak@medri.uniri.hr

U Rijeci, 12.01.2017.

MEDICINSKI FAKULTET SVEUČILIŠTA U RIJECI
Služba za pravne, kadrovske i opće poslove
Ulica braće Branchetta 20
51000 Rijeka

Predmet: Prijava na natječaj za izbor zaposlenika u znanstveno-nastavno zvanje

Poštovani,

javljam se na natječaj za izbor zaposlenika u znanstveno-nastavno zvanje i radno mjesto *redoviti profesor u trajnom zvanju*, u znanstvenom području *biotehničke znanosti*, znanstveno polje *prehrambena tehnologija*, znanstvena grana *sigurnost i kvaliteta hrane*, na Katedri za tehnologiju i kontrolu namirnica Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Rijeci, koji je objavljen 16.12.2016. na mrežnim stranicama Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Rijeci.

U privitku ovog dopisa dostavljam dokumentaciju traženu u natječaju.

S poštovanjem!

prof. dr. sc. Olivera Koprivnjak, znanstveni savjetnik

Privitak:

1. Opis znanstveno-nastavne aktivnosti
2. Životopis
3. Ispis radova iz SCIE baze podataka
4. Ispis radova iz CC baze podataka
5. Izvještaj o citiranosti (WoS)
6. Preslike domovnice i diploma
7. Potvrda o provedenom institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada
8. Preslike radova
9. Dokazi o ispunjavanju uvjeta rektorskog zbora

Ž I V O T O P I S

Osobni podaci:	
Prezime:	**Koprivnjak**
Ime:	**Olivera**
Datum i mjesto rođenja:	20. svibnja 1965., Pula
Narodnost:	Hrvatska
Državljanstvo:	Hrvatsko
Institucija:	Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci
Adresa:	Braće Branchetta 20, 51000 Rijeka
Tel:	051-214-559
Fax:	
E - mail:	olivera.koprivnjak@uniri.hr
Akademsko obrazovanje:	
Doktorat (29.07.1996.)	Department of Food Science, University of Udine (Italija) /Biotehničke znanosti
Magisterij (–)	–/–
Diploma (24.09.1990.)	Sveučilište u Zagrebu/Prehrambeno-biotehnološki fakultet (smjer Nutricionizam)
Diploma (22.06.1988.)	Sveučilište u Zagrebu/Prehrambeno-biotehnološki fakultet (smjer Prehrambeno inženjerstvo)
Kretanje u službi:	
1990. – 1991.	nastavnik biologije i kemije u Osnovnoj školi "Vladimir Nazor" u Vrsaru
1990. – 1991.	nastavnik iz predmeta *Higijena za ugostitelje* u Ugostiteljsko-turističkoj školi "Anton Štifanić" u Poreču
1991. – 1996.	znanstveni novak – mlađi asistent na Institutu za poljoprivredu i turizam u Poreču
1997. – 1999.	znanstveni novak – viši asistent (datum izbora: 12.5.1997.) na Institutu za poljoprivredu i turizam u Poreču
1999. – 2002.	znanstveni suradnik (datum izbora: 15.4.1999.) na Institutu za poljoprivredu i turizam u Poreču
2002. – 2006.	docent na Medicinskom fakultetu Sveučilišta u Rijeci (datum izbora: 2.9.2002.), pročelnica Katedre za tehnologiju i kontrolu namirnica
2006. – 2012.	izvanredni profesor na Medicinskom fakultetu Sveučilišta u Rijeci (datum izbora: 21.11.2006.), pročelnica Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica
2012. – .	redoviti profesor na Medicinskom fakultetu Sveučilišta u Rijeci (datum izbora: 21.2.2012.), pročelnica Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica
Usavršavanja:	
1993.-1996.	Department of Food Science, University of Udine (Italija); doktorski studij (stipendija Vlade Republike Italije).
1994. (studeni – prosinac)	Instituto de la Grasa y sus Derivados, Sevilla (Španjolska); tema: razvoj analitičke metode za određivanje diglicerida u uljima i mastima kao pokazatelja svježine i čistoće proizvoda
1995. (travanj)	Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura - Udine (Italija), tema: tečaj za senzorne analitičare za djevičanska maslinova ulja.
1996. (lipanj – rujan)	Department of Food Science, University of Udine (Italija); tema: primjena analitičke metode za određivanje stigmastadiena u djevičanskim maslinovih uljima.
1996. (rujan)-1997. (veljača)	Department of Materials and Natural Resources, University of Trieste, (Italija), tema: razvoj analitičke metode za određivanje endogenih ugljikovodika u biljnim uljima kao pokazatelja podrijetla ulja (stipendija Sveučilišta u Trstu).
1997. (studeni)	International Olive Council / Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura - Imperia (Italija), tema: međunarodni seminar za voditelja

	grupe senzornih analitičara (panel) za djevičanska maslinova ulja.
2001. (ožujak – lipanj)	Department of Food Science, University of Udine (Italija), tema: određivanje hlapivih i aromatskih tvari djevičanskih maslinovih ulja (stipendija Ministarstva vanjskih poslova Republike Italije).
2009. (svibanj)	Department of Food Science, University of Udine (Italija), Short course "Nonthermal Technologies in Food Processing"; voditelj: G. V. Barbosa-Canovas, Washington State University, USA
2009. (srpanj)	TAIEX (*Technical Assistance Information Exchange Instrument*) program Europske komisije - Ministarstvo poljoprivrede, Zagreb: seminar "Expert mission on the system of approval of testing panels for sensory analysis of olive oil", AGR IND/EXP N° 33560.
2010. (ožujak)	Societa' Italiana Studio Sostanze Grasse, Trst (Italija); seminar "Tecniche "non separative" nella valutazione di qualita' e purezza degli oli extra vergini di oliva".
2010. (svibanj)	University of Bologna - Societa' Italiana Studio Sostanze Grasse, Bologna (Italija); workshop „Evolution of refining techniques and edible fat quality".
2010. (prosinac)	International Olive Council, Madrid (Španjolska); seminar "International course on table olive standards"
2011. (lipanj)	TAIEX (*Technical Assistance Information Exchange Instrument*) program Europske komisije - Ministarstvo poljoprivrede, Zagreb: "Expert mission on labelling and quality of olive oil" AGR IND/EXP N° 42508.
2013. (travanj)	Joint Research Centre of European Commission, Institute for Health and Consumer Protection (IHCP) - radionica "*Trans* fatty acids in diets: health and legislative implications", Enlargement & Integration Action (E&IA), Zagreb.
Znanstvena djelatnost:	
1995. –	Autor ili koautor 47 izvornih znanstvenih radova, 1 znanstvene knjige, 3 poglavlja u knjizi
2001. – 2003.	Voditelj bilateralnog istraživačko-razvojnog projekta "Utjecaj različitih čimbenika u proizvodnji maslinovog ulja na poboljšanje kakvoće i konkurentnosti na tržištu"; iz programa hrvatsko-slovenske suradnje na području znanosti i tehnologije; potpora Ministarstva znanosti, obrazovanja i športa RH; Institut za poljoprivredu i turizam – Poreč
2002. – 2005.	Voditelj znanstveno-istraživačkog projekta "Valorizacija autohtonih sorata maslina u Istri", potpora Ministarstva znanosti, obrazovanja i športa RH, šifra: 0147002, Institut za poljoprivredu i turizam – Poreč
2007. – 2012.	Voditelj znanstveno-istraživačkog projekta "Bioaktivne i hlapljive tvari djevičanskih maslinovih ulja u preradi i doradi", potpora Ministarstva znanosti, obrazovanja i športa RH, šifra: 062-0580696-0284, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci
2007. –	Mentorstvo u izradi 2 doktorska rada
2004. –	Recenzent u 11 znanstvenih časopisa (Food Technology and Biotechnology; Food Chemistry; European Journal of Lipid Science and Technology; LWT - Food Science and Technology; Journal of Food and Nutrition Research; Journal of Food Biochemistry; Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition; Agriculturae Conspectus Scientificus; Croatica Chemica Acta, Journal of Agricultural and Food Chemistry, African Journal of Agricultural Research)
Nastavna djelatnost:	
1995.-1996.	Predavač na kolegiju *Controllo di qualità: analisi strumentale ed analisi sensoriale* ("Kontrola kakvoće: instrumentalne i senzorske analize") pri *Scuola Diretta ai Fini Speciali in Tecnica Enologica, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Padova* (Visoka škola za enologiju Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Padovi, Italija, sjedište Conegliano, Italija).

2002.-2010.	Voditelj kolegija *Prehrambene tehnologije i kontrola namirnica*, Studij diplomiranih sanitarnih inženjera, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci.
2003.-	Pročelnica Katedre za tehnologiju i kontrolu namirnica, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci.
2005. – 2007.	Član Povjerenstva za praćenje kvalitete nastave, na Medicinskom fakultetu Sveučilišta u Rijeci.
2006. – 2015.	Voditelj kolegija *Prerada maslina*, Stručni studij mediteranske poljoprivrede, Veleučilište u Rijeci, Poljoprivredni odjel u Poreču.
2008. – 2012.	Član Odbora za upravljanje i unaprjeđenje kvalitete nastave, na Medicinskom fakultetu Sveučilišta u Rijeci.
2008. –	Voditelj kolegija *Uvod u prehrambene tehnologije*, Preddiplomski sveučilišni studij *Sanitarno inženjerstvo*, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci. Voditelj kolegija *Tehnologija i kontrola kakvoće hrane I* i *Tehnologija i kontrola kakvoće hrane II*, te izbornog kolegija *Štetne tvari u hrani*, Diplomski sveučilišni studij *Sanitarno inženjerstvo*, Medicinski fakultet u Rijeci.
2010. –	Voditelj kolegija *Sustavi sigurnosti hrane* i *Ekološki proizvedena hrana,* Diplomski sveučilišni studij *Sanitarno inženjerstvo*, Medicinski fakultet u Rijeci.
1993. –	Mentorstvo u izradi 19 diplomskih i 9 završnih radova
Stručna djelatnost:	
1997. – 2010.	Koautor 3 stručne studije iz područja prehrambene tehnologije i osiguranja kvalitete hrane
1999. – 2001.	Voditelj istraživačko-razvojnog projekta "Zaštita zemljopisnog podrijetla istarskog maslinovog ulja"; potpora Vijeća za istraživanja u poljoprivredi Ministarstva poljoprivrede i šumarstva RH, šifra: 103-98, Institut za poljoprivredu i turizam – Poreč
1999. – 2008.	Autor ili koautor 9 stručnih članaka
1999. –	Autor 14 stručno-popularnih članaka iz područja prehrambene tehnologije i osiguranja kvalitete hrane u hrvatskim stručno-popularnim časopisima
2000. –	Predavač na 26 javnih stručno-popularnih predavanja u Hrvatskoj iz područja prehrambene tehnologije i osiguranja kvalitete hrane
2001. – 2003.	Voditelj tehnologijskog istraživačko-razvojnog projekta "Djevičansko maslinovo ulje – novi proizvodi s garancijom svojstava i kakvoće" iz programa TEST, potpora Ministarstva znanosti i tehnologije RH, šifra: TP-010/2001, Institut za poljoprivredu i turizam – Poreč
1999. –	Član ili voditelj stručnih ocjenjivačkih sudova za djevičanska maslinova ulja na domaćim i međunarodnih natjecanjima u kakvoći
Funkcije:	
2004. –	Predsjednica Udruge senzornih analitičara maslinovog ulja (USAMU)
2006. – 2010.	Član Upravnog odbora udruge Gradovi maslinovog ulja Hrvatske
2008. – 2013.	Član Znanstvenog vijeća Hrvatske agencije za hranu
2008. –	Član Uredničkog odbora znanstvenog časopisa *Food Technology and Biotechnology*
2012. –	Član Sekcije za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju u okviru Znanstvenog vijeća za poljoprivredu i šumarstvo Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti
Članstvo u društvima:	
2004 –	Udruga senzornih analitičara maslinovog ulja (USAMU)
2006. –	Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (HDPBN)
Nagrade:	
1999.	Nagrada na talijanskom nacionalnom natječaju za disertacije na temu maslina i maslinovog ulja, Centro Studi "Mario Solinas" iz Pescare (Italija)
2001.	Nagrada za najbolje ocijenjeni poster na *4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotehnologists and Nutritionists – Central European Meeting*, u Sekciji I – Food technology in the coming century, Opatija

2005.	Priznanje za značajan doprinos u nastavnom, znanstvenom ili organizacijskom unaprjeđenju djelatnosti, Fakultetsko vijeće Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Rijeci, povodom 50. obljetnice osnutka
2006.	Zahvalnica za dugogodišnju uspješnu suradnju i izvanredan doprinos na promicanju visokog obrazovanja, znanosti i struke, Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, povodom 50. obljetnice studija preh. tehnologije, biotehnologije i nutricionizma
2007.	Nagrada "Josip Juraj Strossmayer" za 2006. godinu za znanstveno djelo "Djevičansko maslinovo ulje – od masline do stola" s područja prirodnih znanosti, Zagrebački velesajam pod pokroviteljstvom Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti
2012.	Povelja vitezice hrvatskog maslinovog ulja – priznanje Saveza uljara i maslinara Splitsko-dalmatinske županije pojedincima koji su se istakli u znanstvenom i stručnom radu na unapređenju proizvodnje i promidžbi maslinovog ulja, u sklopu međunarodne manifestacije maslinara Mediterana „Maslina Split“
2013.	Priznanje „Branko Škarica“ za životno djelo u uljarstvu – priznanje Zadružnog saveza Dalmacije, organizatora Međunarodne manifestacije maslinara i uljara „Noćnjak 2013.“
Strani jezici:	
engleski i talijanski	

PREGLED ZNANSTVENE, NASTAVNE I STRUČNE DJELATNOSTI

		Str.
A.	**ZNANSTVENA DJELATNOST**	3
A. 1.	KVALIFIKACIJSKI RADOVI	3
A. 1.2.	Doktorski rad	3
A. 2.	***POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA***	3
A. 2.1.	Znanstveni radovi iz skupine a1	3
A. 2.2.	Znanstveni radovi iz skupine a2	7
A. 2.3.	Znanstveni radovi iz skupine a3	9
A. 2.4.	Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3 .	11
A. 2.5.	Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s nacionalnog znanstvenog skupa	11
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA	12
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	12
A. 2.6.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima	14
A. 2.6.2.1.	Predsjedavajući na znanstvenim skupovima	15
A. 2.6.3.	Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu	15
A. 2.6.4.	Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu	15
A. 2.7.	Znanstvene knjige	15
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI	15
A. 3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	15
A. 3.1.1.	Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	15
A. 3.1.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima.....	15
A. 3.2.	Međunarodni znanstveni projekti	16
A. 3.2.1.	Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	16
A. 3.2.2.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima.....	16
A. 4.	MENTORSTVO	16
A. 4.1.	Završni radovi	16
A. 4.2.	Diplomski radovi	17
A. 4.3.	Magistarski radovi	18
A. 4.4.	Doktorski radovi	18
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE	18
A. 5.1.	Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa	19
A. 5.2.	Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa	19
A. 5.3.	Urednik znanstvenog časopisa	19
A. 5.3.1.	Urednik znanstvenog zbornika	19
A. 5.4.	Članstvo u znanstvenim društvima	19
A. 5.5.	Članstvo u Akademijama	19
A. 5.6.	Recenzije znanstvenih radova	20
A. 5.7.	Recenzije znanstvenih knjiga	20
A. 5.7.1.	Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)	20
A. 5.8.	Recenzije znanstvenih projekata	20
A. 5.9.	Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti	20
A. 6.	ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA	20
A. 6.1.	Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama	21
A. 7.	ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA.....	21
B.	**NASTAVNA DJELATNOST**	22
B. 1.	Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima	22
B. 2.	Nastava na poslijediplomskim studijima	22
B. 3.	Osnivanje novih studija	22

B. 4.	Program i uvođenje novih predmeta	22
B. 4.1.	Program i uvođenje novih predmeta na preddiplomskim i diplomskim studijima	22
B. 4.2.	Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima	22
B. 5.	Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika	22
B. 6.	Autorstvo i suautorstvo skripata	22
B. 7.	Gostujući nastavnik	22
B. 8.	Nastavne djelatnosti unutar odbora	22
B. 9.	Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave	22
B.10.	Recenzije studijskih programa, sveučilišnih udžbenika i znanstvenih knjiga	24
C.	**STRUČNA DJELATNOST**	**24**
C. 1.	Stručni radovi	24
C. 1.1.	Stručni rad objavljen u nacionalnom stručnom časopisu	24
C. 1.2.	Stručni rad objavljen u zborniku radova s međunarodnog stručnog skupa	24
C. 1.3.	Stručni rad objavljen u zborniku radova s nacionalnog stručnog skupa	24
C. 1.4.	Poglavlje u knjizi	25
C. 2.	Sudjelovanje na stručnim skupovima	25
C. 2.1.	Sudjelovanje na međunarodnom stručnom skupu	25
C. 2.2.	Sudjelovanje na nacionalnom stručnom skupu	26
C. 2.2.1.	Pozvana predavanja	26
C. 2.3.	Član stručnog ili programskog odbora stručnog skupa	26
C. 3.	Tehnologijski / stručni projekti	26
C. 3.1.	Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta	27
C. 3.2.	Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu	27
C. 4.	Dužnosti u strukovnoj asocijaciji	27
C. 5.	Članstvo u stručnim društvima	27
C. 6.	Član uređivačkog odbora stručnog časopisa	27
C. 7.	Čelne dužnosti	28
C 7.1.	Ostale stručne djelatnosti	28
C. 8.	Stručno usavršavanje	31
C. 9.	Stručne nagrade i priznanja	33

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A. 1. KVALIFIKACIJSKI RADOVI

A. 1.2. Doktorski rad

Naslov teme: *Caratterizzazione analitica dell'olio d'oliva della zona di Pola (Croazia)* - Analitička karakterizacija maslinovog ulja s područja Pule (Hrvatska);

Mjesto i datum obrane: Bologna, 29. srpnja 1996.

Ustanova: Facoltà di Agraria, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine (Agronomski fakultet, Zavod za znanosti o hrani, Sveučilište u Udinama - Italija)

Rješenje o priznavanju istovrijednosti strane diplome: Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 6. lipnja 1997.

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A. 2. 1. ZNANSTVENI RADOVI IZ SKUPINE a1

a) Do prvog izbora u znanstveno-nastavno zvanje REDOVITI PROFESOR

1. **O. Koprivnjak**, G. Bertacco, O. Boschelle, L. S. Conte, Determination of Diglycerides in Virgin Olive Oil, Salami and Cheese by Solid Phase Extraction, *Prehrambeno-tehnološka i biotehnološka revija* 33 (2-3) 97-101 (1995).
   SCI: Access.No. TE 423

2. **O. Koprivnjak**, G. Procida, L. Favretto: Determination of Endogenous Aliphatic Hydrocarbons of Virgin Olive Oils of Four Autochthonous Cultivars from Krk Island (Croatia), *Food Technology and Biotechnology* 35 (2) 125-131 (1997).
   SCI: Access.No. XT 005

3. **O. Koprivnjak**, L. S. Conte, O. Boschelle, S. Morassi: Validation of Diglyceride Contents in Cheeses using Coordinated Chromatographic Techniques, *Lebensmittel-Untersuchung und Forschung (European Food Research and Technology)* 204 (6) 429-432 (1997).
   CC: Access.No. XG 126-0006

4. **O. Koprivnjak**, L. Conte: Specific Components of Virgin Olive Oil in the Role of Active Participants in Oxidative Processes, *Food Technology and Biotechnology,* 36 (3) 229-234 (1998). (review)
   SCI: Access.No. 131 JB

5. **O. Koprivnjak**, G. Procida, Đ. Benčić, T. Zelinotti: Effect of Olive Fruits Storage in Sea Water on Oil Quality, *Food Technology and Biotechnology,* 37 (3) 209-214 (1999).
   CCC: Access.No. 000083047700010

6. **O. Koprivnjak**, G. Procida, T. Zelinotti: Changes in the volatile components of virgin olive oil during fruit storage in aqueous media, *Food Chemistry,* 70 (3) 377-384 (2000).
   CCC: Access.No. 000087860400015

7. **O. Koprivnjak**, L. S. Conte, N. Totis, Influence of Olive Fruit Storage in Bags on Oil Quality and Composition of Volatile Compounds, *Food Technology and Biotechnol*ogy 40 (2) 129-134 (2002).
   CCC: Access.No. 000176168300007

8. **O. Koprivnjak,** S. Moret, T. Populin, C. Lagazio, L. S. Conte: Variety Differentiation of Virgin Olive Oil Based on n-Alkane profile. *Food Chem*istry 90 (4) 603-608 (2005).
   CCC: Access.No. 000225386000015

9. D. Lušić, **O. Koprivnjak**, D. Ćurić, A. G. Sabatini, L. S. Conte: Volatile Profile of Croatian Lime (*Tilia* sp.) Tree, Fir (*Abies alba*) Honeydew and Sage (*Salvia officinalis*) Honeys, *Food Technology and Biotechnol*ogy 2 (45) 156-165 (2007).
   CCC: Access.No. 000247465600007

10. **O. Koprivnjak**, D. Škevin, S. Valić, V. Majetić, S. Petričević, I. Ljubenkov: The antioxidant capacity and oxidative stability of virgin olive oil enriched with phospholipids, *Food Chemistry* 111(1) 121-126 (2008).
    CCC: Access.No. 000257049300019

11. **O. Koprivnjak**, D. Škevin, S. Petričević, K. Brkić Bubola, Ž. Mokrovčak, Bitterness, odor properties and volatile compounds of virgin olive oil with phospholipids addition, *LWT – Food Science and Technology* (42) 50-55 (2009).
    CCC: Access.No. 000260523100008

12. **O. Koprivnjak**, K. Brkić Bubola, V. Majetić, D. Škevin, Influence of free fatty acids, sterols and phospholipids on volatile compounds in olive oil headspace determined by solid phase microextraction-gas chromatography, *European Food Research and Technology* (229) 539-547 (2009).
    CCC: Access.No. 000267242000021

13. **O. Koprivnjak**, V. Majetić, M. Malenica Staver, A. Lovrić, B. Blagović, Effect of phospholipids on extraction of hydrophilic phenols from virgin olive oils, *Food Chemistry* 119 (2010) 698-702.
    CCC: Access.No. 000271971900042

14. **O. Koprivnjak**, I. Dminić, U. Kosić, V. Majetić, S. Godena, V. Valenčič, Dynamics of oil quality parameters changes related to olive fruit fly attack, *European Journal of Lipid Science and Technology* 112/9 (2010) 1033-1040.
    CCC: Access.No. 000282662800013

---

b) Nakon prvog izbora u znanstveno-nastavno zvanje REDOVITI PROFESOR

15. K. Brkić Bubola, **O. Koprivnjak**, B. Sladonja, Influence of filtration on volatile compounds and sensory profile of virgin olive oils, *Food Chemistry* 132 (2012) 98-103.
CCC: Access.No. 000300465100013

The influence of filtration through a hydrophilic cotton layer on volatile compounds, sensory characteristics and colour of two monovarietal oils was investigated in this study. Volatiles were evaluated using headspace solid-phase microextraction-gas chromatography. After the filtration of Buža oils only a slight increase in total alcohols was noticed. In filtered Črna oils a significant decrease of total alcohols and slight changes in total aldehydes, total ketones and total C5 volatile compounds concentration were detected. No significant influence on the sensory scores of oils, but some slight changes in sensorial profiles were noted (slightly higher intensities of sensory characteristics apple and grass, and higher values of the lightness L* in filtered samples). The results point on unequal filtration impact on different monovarietal oils and could be useful in developing targeted technologies for specific monovarietal oils quality improvement.

16. K. Brkić Bubola, **O. Koprivnjak**, B. Sladonja, I. Lukić, Volatile Compounds and Sensory Profiles of Monovarietal Virgin Olive Oil from Buža, Črna and Rosinjola Cultivars in Istria (Croatia), *Food Technology and Biotechnology* 50 (2012) 192-198.

CCC: Access.No. 000305933100008

The volatile compounds found in virgin olive oil, mainly C6 and C5 volatile compounds biogenerated from polyunsaturated fatty acids through the lipoxygenase pathway, are responsible for their particular aroma. The composition of volatile compounds in olive oil depends on the cultivar, the ripening degree of the fruits and processing conditions. Among many different autochthonous cultivars in Istria (Croatia), some of the most prevalent are Buža, Črna and Rosinjola. The volatiles and sensory characteristics of their monovarietal virgin olive oil are little known. Therefore, fruits from these three cultivars were handpicked at the same ripening degree and processed under the same conditions. Quantitative descriptive sensory analysis of monovarietal virgin olive oil was carried out by the panel. Volatile composition was evaluated by headspace solid phase microextraction-gas chromatography, previously optimized and validated. The main parameters affecting effectiveness, time and temperature of extraction were optimized. The extraction procedure showed detection and quantification limits, as well as linear ranges adequate for the analysis of selected volatile compounds. Good precision was obtained both in terms of intra-day repeatability (relative standard deviations generally lower than 7 %) and inter-day precision. The tested types of monovarietal olive oil showed different volatile profiles, although E-2-hexenal was the main compound in all samples. Buža oil was the richest in total C6 and C5 volatile compounds. The results show that the most important contributors to the olive oil aroma (odour activity value >1.0) were 1-penten-3-one, *E*-2-hexenal, hexanal, hexanol, *Z*-3-hexen-1-ol and *Z*-2-penten-1-ol. These chemical findings were compared with those provided by the panel test. Buža had the highest intensity of sensory characteristic 'other ripe fruits' and Rosinjola had the highest intensity of sensory characteristic 'bitter'. All results show that olive oil aroma compounds accumulate differently depending on the cultivar, indicating a close dependence on the enzymatic pool, which is genetically dependent.

17. **O. Koprivnjak**, V. Majetić, K. Brkić Bubola, U. Kosić, Variability of Phenolic and Volatile Compounds in Virgin Olive Oil from Leccino and Istarska Bjelica Cultivars in Relation to Their Fruit Mixtures, *Food Technology and Biotechnology* 50 (2012) 216-221.

CCC: Access.No. 000305933100001 I

Phenolic and volatile compounds are closely related to valuable gastronomic and nutritional properties, as well as oxidative stability of virgin olive oil. Since biochemical synthesis and transformation of these compounds during olive processing depend on the activity of endogenous enzymes, which are partially influenced by genetic factors, mixtures of different cultivars could have either a synergistic or antagonistic effect on phenolic and volatile compounds in the resulting oil. In this context, two specific cultivars from the Istrian peninsula, Leccino (L) and Istarska bjelica (B), were selected. Two monovarietal fruit samples (L100 and B100) and four mixtures in the following mass ratios: L/B=80:20, L/B=60:40, L/B=40:60 and L/B=20:80 were processed. The mass fraction of total phenols was determined colourimetrically, while C6 and C5 volatiles from lipoxygenase pathway were determined by headspace solid-phase microextraction-gas chromatography. Mass fraction of total phenols in the oil samples from fruit mixtures changed linearly from (199.5±7.2) in Leccino to (642.0±61.7) mg/kg in Istarska bjelica, in a strict correlation with fruit mass ratio of the two cultivars. Leccino monovarietal samples had statistically higher values ($p \leq 0.05$) of C6 aldehydes ((15.32±1.69) *vs*. (10.91±0.62) mg/kg) and alcohols ((2.96±0.98) *vs*. (0.17±0.05) mg/kg), but lower values of C5 compounds ((0.77±0.12) *vs*. (0.96±0.05) mg/kg) compared to Istarska bjelica samples. Volatiles having a direct contribution to the oil aroma (odour activity value >1.0) were 1-penten-3-one (84-201), E-2-hexenal (26-42), hexanal (1.8-2.4) and Z-2-penten-1-ol (1.3-2.6). A significant synergistic effect was observed for C6 aldehydes in the case of L/B=40:60 fruit mixture. The addition of Istarska bjelica to Leccino fruits caused a significant antagonistic effect on C6 alcohols, but no significant deviations from the expected values were found in the case of C6 esters and C5 compounds. Results suggest that fruit combinations of two chosen cultivars in olive processing offer interesting possibilities for targeted modulation of phenolic and volatile compounds in virgin olive oil, and consequently, their sensory and nutritional characteristics.

18. K. Brkić Bubola, **O. Koprivnjak**, B. Sladonja, D. Škevin, I. Belobrajić: Chemical and sensorial changes of Croatian monovarietal olive oils during ripening, *European Journal of Lipid Science and Technology* 2012, 114, 1400–1408.

CCC: Access.No. 000312298600013

The aim of this investigation was to determine the impact of fruit ripening on chemical and sensorial changes in monovarietal olive oils obtained from two important olive cultivars grown in Croatia, Buža and Črna. In Buža oils peroxide value, K232 and K270 increased during ripening, while no differences among three ripening stages in Črna oils were observed. Oils of both cultivars at the later ripening stages had higher free acidity level and

lower sensory score followed by mild loss in almost all positive sensory characteristics. Total phenols and antioxidant capacity decreased in Buža oils during fruit ripening, while in Črna oils reached maximum level in purple stage and then progressively decreased in the black ripening stage. Oleic acid level slightly increased during ripening in both cultivar oils. Linoleic acid decreased in Buža oils obtained from black fruits while palmitic acid decreased in Črna oils during ripening. In both monovarietal oils chlorophyll and carotenoids concentrations decreased during ripening. The two cultivars had different course of total aldehydes, total esters and total ketones during ripening, while total alcohols were the highest in oils from purple ripening stage and then decreased as ripening progress.

19. V. Majetić Germek, **O. Koprivnjak**, B. Butinar, L. Pizzale, M. Bučar-Miklavčič, L. S. Conte: Influence of Phenols Mass Fraction in Olive (*Olea europaea* L.) Paste on Volatile Compounds in Buža Cultivar Virgin Olive Oil, *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2013, 61 (25) 5921-5927.

CCC: Access.No. 000321236900001

The influence of the phenolic content in olive paste of cv. Buža increased by the addition of an aqueous solution of phenolic extract of freeze-dried olive pulp (cv. Istarska bjelica) on the final products of the lipoxygenase pathway in oil was studied. Increases by 12, 38 and 56% for ripe fruits (maturity index = 4.0) and by 38% for unripe fruits (maturity index = 1.2) were examined. Phenols in the olive paste were determined according to the HPLC method, whereas volatiles in oil were determined according to SPME-GC-MS. A significant negative effect on *Z*-3-hexenal and *E*-2-hexen-1-ol (Tukey's test, $p < 0.05$) was found for ripe fruits (average decreases of 55 and 60%, respectively), but not for the unripe sample. Positive effects in both ripening levels were found for *Z*-3-hexenyl acetate (average increase of 68% for ripe and a double increase for unripe fruits) and total C5 compounds (average increase of 32% for ripe and an increase of 30% for unripe fruits).

20. K. Brkić Bubola, **O. Koprivnjak**, B. Sladonja, I. Belobrajić: Influence of storage temperature on quality parameters, phenols and volatile compounds of Croatian virgin olive oils, *Grasas y Aceites 2014*, 65 (3) doi: http://dx.doi.org/10.3989/gya. (0017-3495)

CCC: Access.No. 000343279300006

The influence of low storage temperature (+4 °C and −20 °C) and conventional storage room temperature on the quality parameters, phenolic contents and volatile profiles of Buža, Črna and Rosinjola monovarietal virgin olive oils after 12 months of storage was investigated in this study. Virgin olive oils stored at low temperatures maintained better quality parameters than oils stored at room temperature. A negligible decrease in the total phenols was detected after 12 months of storage at all investigated temperatures. The total volatile compounds, aldehydes, alcohols and esters in almost all stored samples were unchanged compared to fresh oils. Total ketones increased after storage, although at a lower temperature these changes were less notable. An increase in the oxidation indicators hexanal and hexanal/E-2-hexenal ratio was the lowest in oils stored at +4 °C. Storage at temperatures lower than room temperature could help to prolong the shelf-life of extra virgin olive oil by maintaining high quality parameters and preserving the fresh oil's volatile profile.

21. **O. Koprivnjak**, K. Brkić Bubola, U. Kosić: Sodium chloride compared to talc as processing aid has similar impact on volatile compounds but more favourable on *ortho*-diphenols in virgin olive oil, *European Journal of Lipid Science and Technology* 2016, 118 (2) 318–324.

CCC: Access.No. 000639845000020

The possibility of improvement of olive paste extractability by addition of talc or NaCl (1%, 2% and 3% mass ratio in olive paste), or their combinations ("talc 1.5% + NaCl 1.5%"; "talc 1% + NaCl 2%"; "talc 2% + NaCl 1%"), was investigated on a laboratory scale. Volatiles in oil samples were determined by headspace solid-phase microextraction with GC-MS, while ortho-diphenols by solid phase extraction and UV-VIS spectrophotometer. Significantly higher extractability of oil (from 25 to 29% compared to control, $P < 0.05$) was obtained by 3% of talc or NaCl and their combinations in mass ratio 1:2 or 2:1. At 3% addition level, no significant decrease of C6 aldehydes was observed, while significant increase of C6 alcohols (talc or salt) as well as of C5 compounds and terpenes (salt) occurred. Mass ratio of ortho-diphenols in oil was not influenced by talc, while NaCl led to significantly higher values compared to control (by 10-15%, $P < 0.05$).

22. Maja Jukić Špika, Klara Kraljić, Dubravka Škevin, Mirella Žanetić, **Olivera Koprivnjak**, Miro Katalinić: Effect of Agronomical Factors and Storage Conditions on the Tocopherol Content of Oblica and Leccino Virgin Olive Oils, *Journal of the American Oil Chemists' Society* 2015, 92 (9), 1293-1301.

CCC: Access.No. 000360934700007

The influence of agronomical factors (two growing areas and four harvest periods) and storage conditions of virgin olive oils (room temperature, +4 and −20 °C) on tocopherols was investigated on two cultivars having significantly different tocopherol content (Oblica 269–443 mg/kg, Leccino 403–784 mg/kg). α-Tocopherol accounted for 97 % of total tocopherols and its content decreased during ripening of both cultivars. In a warmer growing area both cultivars gained a higher γ-tocopherol content while only Leccino showed a higher content of α-tocopherol. After 12 months of storage α-tocopherol content decreased by up to 27 %. Lower storage temperatures did not always contribute to the higher stability of α-tocopherol compared to room temperature.

23. **O. Koprivnjak**, A. Kriško, S. Valić, D. Carić, M. Krapac and D. Poljuha: Antioxidants, radical-scavenging and protein carbonylation inhibition capacity of six monocultivar virgin olive oils in Istria (Croatia), *Acta Alimentaria 2016, 45 (3) 427–433.*

CCC: Access.No. 000384720100014

Six monocultivar virgin olive oils (VOOs) produced from five autochthonous (Buža, Buža Puntoža, Istarska Bjelica, Porečka Rosulja, and Rosinjola) and one referent cultivar (Leccino), were investigated. The mass fractions of ortho-diphenols (ORT) and tocopherols (TOC) were analysed by VIS spectroscopy and HPLC. The radical-scavenging capacity was evaluated by electron spin resonance spectroscopy (ESR) using galvinoxyl free radical and the DPPH test. Results revealed a high level of total TOC in VOOs of Buža Puntoža (243 mg kg^{-1}) and Porečka Rosulja (325 mg kg^{-1}). VOOs contained in 100 g from 79% (Istarska Bjelica) to 261% (Porečka Rosulja) of recommended daily allowance of α-tocopherol. The mass fraction of ORT in Istarska Bjelica and Rosinjola was >250 mg kg^{-1} (on average 30–40% higher in comparison to other studied cultivars). Istarska Bjelica and Porečka Rosulja showed the highest antioxidant capacity in both methods of measurement. The highest capacity to inhibit protein carbonylation (PC) in response to oxidative stress (54–56%) was displayed by Buža Puntoža, Leccino, and Buža. High level of positive linear correlation between ORT mass fraction and radical-scavenging capacity measured by DPPH test (r=0.768), as well as strong negative correlation between PC inhibition and mass fraction of ORT (r= –0.697), were observed.

24. V. Majetić Germek, **O. Koprivnjak**, B. Butinar, L. Pizzale, M. Bučar-Miklavčič, L. S. Conte: Phenols and Volatiles of Istarska bjelica and Leccino Virgin Olive Oils Produced with Talc, NaCl and KCl as Processing Aids, *Journal of the American Oil Chemists' Society* (2016) 93:1365–1372

CCC: Access.No. 000384424800005

The effect of processing aids (2.5 % of talc, NaCl or KCl) on oil extractability and the profile of phenolic and volatile compounds of Istarska bjelica and Leccino oils was studied. Talc significantly increased extractability in both cultivars, while salts increased extractability in Leccino cv. In the laboratory extracted oils, phenols were determined by a RP-HPLC–DAD method, whereas volatiles were determined by SPME/GC–MS. Talc addition significantly decreased hydroxytyrosol and increased ligstroside derivatives in produced oils, but did not affect the total phenol content. Among volatile compounds, only Z-2-penten-1-ol in Leccino and 1-pentene-3-one in Istarska bjelica oils significantly increased by talc addition. Salts improved transfer of most individual phenols into oil, particularly oleuropein derivatives, and increased C6 aldehydes and C5 volatiles in Leccino oils. NaCl exerted a stronger effect in increasing individual phenols and volatiles than KCl.

A. 2. 2. ZNANSTVENI RADOVI IZ SKUPINE a2

a) Do prvog izbora u znanstveno-nastavno zvanje REDOVITI PROFESOR

1. **O. Koprivnjak**, L. S. Conte: Composition of Hydrocarbon Fraction and Fatty Acids of Virgin Olive Oils from the Pula Area (Croatia) - Caratteristiche della frazione idrocarburica e

composizione degli acidi grassi degli oli d'oliva vergini provenienti dalla zona di Pola (Croazia), *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse,* 73 (7) 317-320 (1996).
CAB: Access.No. 19960312378

2. L. S. Conte, O. Boschelle, **O. Koprivnjak**: Evolution of Diglycerides Fraction in Gorgonzola Cheese Ripening - Evoluzione della frazione digliceridica durante la maturazione del formaggio Gorgonzola, *Scienza e Tecnica Lattiero-casearia,* 48 (2) 171-180 (1997).
CAB: Access.No.19970403470

3. L. S. Conte, **O. Koprivnjak**, S. Fiorasi, L. Pizzale: Solid Phase Extraction Applied to Diacylglycerol Determination in Foods - Applicazione della estrazione in fase solida (SPE) alla determinazione dei diacilgliceroli negli alimenti, *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse,* 74 (9) 411-414 (1997).
CAB: Access No.19981405695

4. **O. Koprivnjak**, A. Milotić, Đ. Peršurić: Tipični prehrambeni proizvodi u turističkoj ponudi Istre, *Tourism and Hospitality Management, 2* (1997) 417-426.
CAB: Access No 19981808034

5. **O. Koprivnjak**, L. Conte, Đ. Pribetić: Homogeneity of composition of virgin olive oil from west Istria - an example of the Leccino variety, *Agronomski glasnik,* 60 (5-6) 243-255 (1998)
CAB: Access No.19990305749

6. **O. Koprivnjak**, J. Šehanović: Consumer Knowledge about Labels on Olive Oil Packages on the Croatian Market*, Olivae, 81/4* (2000) 11-15.
CAB: Access No 20001812015

7. **O. Koprivnjak,** Protection of geographical indications in European Community and in Croatia on the example of virgin olive oil, *Pomologia Croatica*, 6/1-4 (2000) 99-106.
CAB: Access.No. 20023085079

8. **O. Koprivnjak**, L. S. Conte, Đ. Benčić, N. Totis: Application of Solid-Phase Microextraction of Olive Oil Volatiles on Varieties Characterization. *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, 80/1-2 (2003) 35-40.
CAB: Access.No. 20033052696

9. **O. Koprivnjak,** A. Červar: Proizvodne karakteristike maslinarsko-uljarske djelatnosti u Istarskoj županiji, *Agronomski glasnik,* 2-3 (2010) 125-142.
CAB: Access.No. 20113075520

---

b) Nakon prvog izbora u znanstveno-nastavno zvanje REDOVITI PROFESOR

10. K. Brkić Bubola, **O. Koprivnjak**, B. Sladonja, D. Škevin, I. Belobrajić: Utjecaj roka berbe na sastav i kvalitetu djevičanskih maslinovih ulja sorte Rosinjola, *Croatian Journal of Food Science and Technology* (2012) 4 (1) 9-18.

CAB: Access. No. 20123277805

Cilj ovog istraživanja bio je utvrditi utjecaj roka berbe maslina autohtone istarske sorte Rosinjola na udio ulja u tijestu maslina te na sastav i kvalitetu dobivenih ulja. U kasnom roku berbe utvrđena je viša vrijednost udjela ulja u suhoj tvari tijesta maslina nego u ranom roku berbe, ali je kasna berba negativno utjecala na tržišne parametre kvalitete dobivenog ulja. Udio oleinske kiseline lagano se smanjio u kasnom roku berbe, a udio linolne kiseline je porastao. Omjer oleinska/linolna kiselina, koncentracije ukupnih fenola i *orto*-difenola, te vrijednosti indeksa gorčine i antioksidacijski kapacitet smanjili su se u ulju dobivenom u kasnom roku berbe. Kasni rok berbe utjecao je i na opadanje koncentracije klorofila i karotenoida te vrijednosti parametara boje (a*, b* i C) u

dobivenim uljima, a svjetlina ulja (L*) se povećala. U uljima iz kasnog roka berbe koncentracije većine hlapivih tvari koje utječu na pozitivna mirisna svojstva sorte Rosinjola su opale, osim aldehida kojima je koncentracija blago narasla. Senzorska ocjena ulja iz kasnog roka berbe se smanjila, kao i intenziteti svojstava maslina, jabuka, trava, gorko i pikantno u tom ulju, dok su se intenziteti svojstava slatko i ostalo zrelo voće povećali. Ulja dobivena u ranom roku berbe opisana su kao skladna i trpka s izraženim zelenim mirisnim notama, a u ulja dobivena u kasnom roku berbe kao prezrela i bez svježine. Dobiveni rezultati izuzetno su važni zbog određivanje optimalnog trenutka berbe kao i razumijevanja potencijala sorte Rosinjola za proizvodnju visoko kvalitetnih djevičanskih maslinovih ulja s ciljanim i posebnim karakteristikama.

11. **O. Koprivnjak,** I. Vrhovnik, T. Hladnik, Ž. Prgomet, B. Hlevnjak, V. Majetić Germek: Obilježja prehrambene vrijednosti djevičanskih maslinovih ulja sorti Buža, Istarska bjelica, Leccino i Rosulja, *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition, 7(3-4)* (2012) 172-178. 614010

CAB Access.No. 20133060529

Istraživanje prehrambene vrijednosti sortnih djevičanskih maslinovih ulja provedeno je 2010. i 2011. godine na području Istarske županije (Hrvatska), Slovenske Istre (Slovenija) i otoka Krka (Hrvatska). Uzorci ulja dobiveni su laboratorijskim uređajem za preradu maslina a analizirano je ukupno 190 uzorka (25 uzoraka Buže, 98 Istarske bjelice, 48 Leccina i 19 Rosulje). Sve četiri sorte imale su visoki udjel oleinske kiseline, od 65,6% (Rosulja) do 79,8% (Istarska bjelica). Uzorci Buže, Leccina i Rosulje bili su bogati vitaminom E (155 – 490 mg/kg). Ulja Istarske bjelice sadržavala su najmanje vitamina E (89 – 169 mg/kg) ali značajno više hidrofilnih fenola (426 – 882 mg/kg) u odnosu na ostale sorte (155 – 590 mg/kg). Sastav masnih kiselina i podaci o hidrofilnim fenolima uspoređeni su s vrijednostima dobivenim obradom literaturnih podataka za razdoblje 1992. – 2009. na području Istre (56 uzoraka Buže, 49 Istarske bjelice i 40 Leccina). Ulja svih četiriju sorti u potpunosti ispunjavaju kriterije za isticanje prehrambenih i zdravstvenih tvrdnji koje se odnose na oleinsku kiselinu. Ulja Buže, Leccina i Rosulje u potpunosti ispunjavaju kriterije za navođenje tvrdnji vezanih uz vitamin E, a ona Istarske bjelice za isticanje zdravstvene tvrdnje koja se odnosi na hidrofilne fenolne tvari. Navedene karakteristike mogle bi biti iskorištene kao sredstvo tržišnog natjecanja u vidu isticanja tvrdnji na pretpakovinama djevičanskih maslinovih ulja te kao posebna obilježja proizvoda zaštićenog oznakom izvornosti.

12. J. Pleadin, **O. Koprivnjak**, G. Krešić, A. Gross-Bošković, V. Buzjak Služek, A. Tomljanović, D. Kovačević: Daily salt intake through traditional meat products in Croatia, *Meso*, 17 (6) (2015) 345-350

FSTA Access. No. 2016-09-Sa3941

The aim of this study was to determine the proportion of table salt (NaCl) in traditional meat products from the group of dry sausages, dry and semi-dry meat products and bacons, originating from family farms from three Croatian production areas: Istria and Dalmatia, Central Croatia and Eastern Croatia. Mass fraction of salt was determined in 124 samples of traditional meat products and established values by type of product and by production area were correlated with average daily consumption of meat products in Croatia and the recommended daily salt intake. The analysis results showed the highest salt content in dry cured meat products (6.16 ± 0.68%), then in bacons (5.30 ± 0.71%) and lowest in dry sausages (4.20 ± 0.60%). A statistically significant difference in the proportion of salt has not been established ($p > 0.05$) between the homemade sausages and Kulen. In the group of dry and semi-dry cured meat products, there was a statistically significantly higher ($p < 0.05$) salt proportion in the dry ham and prosciutto in comparison to dry rack, dry shoulder, pork serloin and smoked rack. In the category of bacons, between a bacon, „špek“ and pancetta statistically significant differences ($p > 0.05$) were not determined. Proportions of salt in the same types of meat products in dependence of the Croatia production area, were not significantly different, as a result of the similarities in recipes and production technologies. The research results confirm that traditional meat products are an important source of salt and therefore, in order to protect public health, it should be moderately represented in the human diet.

A. 2. 3. ZNANSTVENI RADOVI IZ SKUPINE a3

a) Do prvog izbora u znanstveno-nastavno zvanje REDOVITI PROFESOR

1. L. S. Conte, **O. Koprivnjak**, Quality Control of Olive Oils in EU: Origins, Evolution and Recent Trends, *Food Technology and Biotechnology*, 35 (1) 75-81 (1997). ISSN: 1330-9862 (conference paper)
   SCI Proceedings: Access No XJ 818

2. **O. Koprivnjak**, D. Škevin, G. Procida, Ž. Mokrovčak, Effect of phospholipids addition on volatile compounds of virgin olive oils, *Proceedings of the Joint 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Cavtat, 15-17 May 2008, (D. Ćurić, ed.) Vol.2, p. 99-105. ISBN 978-953-6207-88-6
   CSA – Conference Papers Index: Access No 4843123
   (Organizatori: The Society of the Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists – Zagreb; University of Zagreb – Faculty of Food Technology and Biotechnology; International Institute of Refrigeration; European Federation of Food Science and Technology; European Association for Chemical and Molecular Sciences, and European Society of Agricultural Engineers)

3. D. Lušić, S. Sponza, **O. Koprivnjak**, A. G. Sabatini, C. Messner, Mineral Content of Sage Honey (*Salvia officinalis* L.) deriving from North West Croatia, *Proceedings of the Joint 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists"*, Cavtat, 15-17 May 2008, (D. Ćurić, ed.) Vol.2, p. 107-113. ISBN 978-953-6207-88-6
   CSA – Conference Papers Index: Access No 4843126
   (Organizatori: idem)

4. D. Lušić, M. Knapić, **O. Koprivnjak**, A. G. Sabatini, D. Ćurić, N. Vahčić, Certain Standard Parameters of Sage (*Salvia officinalis* L.) Honey Quality Deriving from Kvarner Bay Coastal Area and Islands, *Proceedings of the Joint 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists"*, Cavtat, 15-17 May 2008, (D. Ćurić, ed.) Vol.1, p. 359-366. ISBN 978-953-6207-88-6
   CSA – Conference Papers Index: Access No 4843099
   (Organizatori: idem)

---

b) Nakon prvog izbora u znanstveno-nastavno zvanje REDOVITI PROFESOR

5. V. Majetić, **O. Koprivnjak**, B. Butinar, L. Pizzale, M. Bučar-Miklavčič, L. S. Conte, Phenols in Olive Paste as Modulators of Volatiles from LOX Pathway in Virgin Olive Oils from Buža Cultivar. *Proceedings of the 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists"*, Opatija (Croatia), 20-23 September 2011, (H. Medić, ed.) p. 298-304. ISBN 978-953-99725-4-5.
   SCOPUS

(Organizatori: Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*;* European Federation of Food Science and Technology; International Union of Food Science and Technology)

Biochemical synthesis of virgin olive oil volatile substances during olive processing depends on activity of endogenous enzymes involved in the LOX pathway. Phenols present in olive paste could be one of the inhibitory factors, since it is known that phenolic compounds are able to bind and inhibit various enzymes. Olive paste of Buža cultivar, known to have low phenols content and a relatively high C6 volatiles mass ratio in oil, was fortified with phenolic extract from olive fruits during processing, in order to study the effect on volatile compounds in oil. Oil samples were obtained by a laboratory plant from olive pastes containing two levels of phenols content (real and increased by 20%). Phenols in oils were determined by RP HPLC with UV-DAD detection using tyrosol, apigenin and luteolin (calibration standards) and syringic acid (internal standard). Volatiles were analysed by SPME-GC-MS with 4-methyl-2-pentanol as an internal standard. The increase of total phenols mass ratio in olive paste by 20% has led to a much higher rise of phenols in oil samples (hydroxytyrosol 185%; oleuropein and ligstroside derivatives by 175% and 750%, respectively). Oils from fortified pastes had up to 10 times reduced values of Z-3-hexenal and 2 times of E-2-hexenal, E-2-hexen-1-ol and hexyl acetate. Other substances (hexanal, E-3-hexen-1-ol, Z-3-hexenyl acetate and C5 compounds) showed minor changes in relation to the increased phenols mass ratio in olive paste. A relatively low odour threshold value of Z-3-hexenal, E-2-hexenal and E-2-hexen-1-ol suggests that a radical decrease of their mass fraction in oil should have an evident negative impact on the perception of green odour notes. Results confirm the hypothesis of inhibitory effect of phenols compounds in olive paste on the biosynthesis of the most important volatile compounds of pleasant virgin olive oil aroma.

6. V. Majetić Germek, **O. Koprivnjak**, B. Butinar, L. Pizzale, M. Bučar-Miklavčič, L. S. Conte: Influence of malaxation time on phenols and volatile compounds of virgin olive oil obtained from phenol enriched olive paste (Buža cv.) *Proceedings of the 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija (Croatia), 21 - 24 October 2014, (J. Frece, ed.) p. 93-98. ISBN 978-953-99725-6-9
SCOPUS

(Organizatori: Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*;* European Federation of Food Science and Technology; International Union of Food Science and Technology)

Biochemical synthesis of virgin olive oil volatile substances during olive processing depends on activity of endogenous enzymes involved in the LOX pathway. Phenols present in olive paste could be one of the inhibitory factors, since it is known that phenolic compounds are able to bind and inhibit various enzymes. Olive paste of Buža cultivar, known to have low phenols content and a relatively high C6 volatiles mass ratio in oil, was fortified with phenolic extract from olive fruits during processing, in order to study the effect on volatile compounds in oil. Oil samples were obtained by a laboratory plant from olive pastes containing two levels of phenols content (real and increased by 20%). Phenols in oils were determined by RP HPLC with UV-DAD detection using tyrosol, apigenin and luteolin (calibration standards) and syringic acid (internal standard). Volatiles were analysed by SPME-GC-MS with 4-methyl-2-pentanol as an internal standard. The increase of total phenols mass ratio in olive paste by 20% has led to a much higher rise of phenols in oil samples (hydroxytyrosol 185%; oleuropein and ligstroside derivatives by 175% and 750%, respectively). Oils from fortified pastes had up to 10 times reduced values of Z-3-hexenal and 2 times of E-2-hexenal, E-2-hexen-1-ol and hexyl acetate. Other substances (hexanal, E-3-hexen-1-ol, Z-3-hexenyl acetate and C5 compounds) showed minor changes in relation to the increased phenols mass ratio in olive paste. A relatively low odour threshold value of Z-3-hexenal, E-2-hexenal and E-2-hexen-1-ol suggests that a radical decrease of their mass fraction in oil should have an evident negative impact on the perception of green odour notes. Results confirm the hypothesis of inhibitory effect of phenols compounds in olive paste on the biosynthesis of the most important volatile compounds of pleasant virgin olive oil aroma.

Tablica 1. Ukupni rezultati znanstvene aktivnosti prema *Pravilniku o uvjetima izbora NN 84/2005* Znanstvenog područnog vijeća za biotehničke znanosti.

ZNANSTVENI SAVJETNIK – Pravilnik o uvjetima izbora NN 84/2005							
skupina radova		objavljen br. radova	ukupno objavljenih radova	potreban br. radova	bodovni sustav	potreban br. bodova	postignut br. bodova
a1	Prije	14	24	6	1	6	24
	Poslije	10					
a2	Prije	9	12	12	0,5	6	6
	Poslije	3					
a3	Prije	4	6	6	0,25	1,5	1,5
	Poslije	2					
					Ukupno bodova	13,5	**31,5**

A.2. 4. ZNANSTVENI RADOVI OBJAVLJENI U MEĐUNARODNIM I DOMAĆIM ZNANSTVENIM ČASOPISIMA, A NISU INDEKSIRANI U SKUPINAMA a1, a2 i a3

1. **O. Koprivnjak**, L. S. Conte, S. Fornaroli, Applicazione di enzimi nella estrazione dell'olio dalle olive: risultati di prove condotte nella regione adriatica del Nord-Est – Oil Extraction from Olives with the Aid of Enzymes: Results of Trials Carried out in the North-Est Adriatic Region, *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse* 73 (5) 193-199 (1996).

A. 2. 5. ZNANSTVENI RADOVI RECENZIRANI I OBJAVLJENI U ZBORNIKU RADOVA S NACIONALNOG ZNANSTVENOG SKUPA

1. V. Radoičić, A. Poropat, A. Milotić, I. Bratović, **O. Koprivnjak**, Z. Tomčić, J. Šehanović, Zbrinjavanje komunalnog otpada, s osvrtom na proizvodnju zdrave hrane za potrebe turizma, *Kongres "Hotelska kuća '92, hotel sutrašnjice"*, Opatija, 16. i 17.listopada 1992., Zbornik radova str. 176 - 181. (usmeno priopćenje)

2. **O. Koprivnjak**, L. S. Conte, Ž. Prgomet, Preliminary Results from the Analytical Characterisation of Olive Oil from Two Autochthonous Cultivars in the Pula Area (Croatia), *Proceedings of "1. Slovenian Congress on Food and Nutrition with international participation"*, Ljubljana 1997, p. 692-696. (poster)

3. **O. Koprivnjak**, I. Vrhovnik, T. Hladnik, Ž. Prgomet, B. Hlevnjak, Nutritivna vrijednost maslinovog ulja ovisno o uzgojnim čimbenicima, Zbornik znanstvenih radova s međunarodnog susreta *Novi pristupi istraživanja u maslinarstvu*, Portorož (Slovenija), 16.-17.02.2012., (D. Bandelj, M. Podgornik, A. Arbeiter, ured.) str. 177-185. ISBN 978-961-6862-16-5. (usmeno priopćenje)

A. 2. 6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA

A. 2. 6. 1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. **O. Koprivnjak**, G. Bertacco, R. Bortolomeazzi, L. S. Conte, O. Boschelle: Solid Phase Extraction Coupled with Capillary GC Applied to the Determination of Mono- and Diglycerides of Vegetable Oils and Fermented Foods. *16th International Symposium on Capillary Chromatography*, Riva del Garda (Italy), September 27- 30, 1994. Abstract book, vol. I, p. 503 (usmeno priopćenje)
   (Organizator: International Organization for the Promotion of Microcolumn Separations)

2. **O. Koprivnjak**, Đ. Pribetić: Autochthonous Olive Cultivars in Istria - Preliminary Results of Morphological Characteristics and Oil Quality, *"Perspectives for horticulture and viticulture in the alpine region in the third millennium"*, Codroipo (Udine) 8.-10. studenoga 2000 (usmeno priopćenje)
   (Organizator: Work Community Alpe-Adria; Friuli-Venezia Giulia Autonomous Region)

3. **O. Koprivnjak**, M. Bučar-Miklavčič, B. Butinar: Influence of some usual procedures of olive storage on oil quality. *4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists – Central European Meeting*, Opatija, October 3-5, 2001. FT/PP_56 (poster)
   (Organizator: Faculty of Food Technology and Biotechnology – University of Zagreb; Croatian Academy of Engineering; Biotechnical Faculty – University of Ljubljana; Department of Economics and Commodity Science of Natural Resources and Production – University of Trieste)

4. S. Moret, T. Populin, L. S. Conte, **O. Koprivnjak**: On-line LC-GC determination of aliphatic hydrocarbons in edible oils. *7thInternational Symposium on Hyphenated Techniques in Chromatography and Hyphenated Chromatographic Analyzers*, Brugge (Belgium), February 6 – 8, 2002. (poster)
   (Organizator: Royal Flemish Chemical Society (KVCV).

5. D. Lušić, **O. Koprivnjak,** D. Ćurić, L. S. Conte: Sage Honey (*Salvia officinalis*) and Fir Tree Honeydew Honey (*Albies alba*), Autochthonous Honeys of Northwest Croatia. 2nd Central European Meeting and *5th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Opatija, October 17-20, 2004. P-051, p.88 (poster)
   (Organizator: Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists Society, Zagreb, Croatia; Faculty of Food Technology and Biotechnology – University of Zagreb; Croatian Academy of Engineering; European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng).

6. K. Šorić, V. Vojvodić Rosenzweig**, O. Koprivnjak**: Heuristic for bilevel olive harvest and olive oil production planning problem. *21st European Conference on Operational Research – OR for*

Better Management of Sustainable Development, Reykjavik (Island), July 2–5, 2006 (usmeno priopćenje)
(Organizatori: The Association of European OR Societies; Icelandic Operations Research Society.)

7. Škevin, D., Rade, D., Neđeral Nakić S., Štrucelj, D., **Koprivnjak, O**.: Bioactive compounds of virgin olive oil from certain Croatian olive varieties. *13th World Congress of Food Science & Technology „Food is Life"*, Nantes, September 17-21, 2006. (poster)
(Organizatori: National Institute for Agricultural Research; Association for Development, Research and Innovation in Food Processing Industry; International Centre for Co-operation in Agronomic Research for the Development)

8. **O. Koprivnjak**, D. Škevin, G. Procida, Ž. Mokrovčak, Effect of phospholipids addition on volatile compounds of virgin olive oils, *Joint 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, Cavtat, 15-17 May 2008 (poster)
(Organizatori: The Society of the Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists – Zagreb; University of Zagreb – Faculty of Food Technology and Biotechnology; International Institute of Refrigeration; European Federation of Food Science and Technology; European Association for Chemical and Molecular Sciences, and European Society of Agricultural Engineers)

9. D. Lušić, S. Sponza, **O. Koprivnjak**, A. G. Sabatini, C. Messner, Mineral Content of Sage Honey (*Salvia officinalis* L.) deriving from North West Croatia, *Joint 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists"*, Cavtat, 15-17 May 2008 (poster)
(Organizatori: idem)

10. D. Lušić, M. Knapić, **O. Koprivnjak**, A. G. Sabatini, D. Ćurić, N. Vahčić, Certain Standard Parameters of Sage (*Salvia officinalis* L.) Honey Quality Deriving from Kvarner Bay Coastal Area and Islands, *Joint 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists"*, Cavtat, 15-17 May 2008 (usmeno priopćenje)
(Organizatori: idem)

11. V. Majetić, **O. Koprivnjak**, B. Butinar, L. Pizzale, M. Bučar-Miklavčič, L. S. Conte, Phenols in Olive Paste as Modulators of Volatiles from LOX Pathway in Virgin Olive Oils from Buža Cultivar. *Book of Abstracts of the 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists"*, Opatija (Croatia), 20-23 September 2011, p. 237. (poster)
(Organizatori: Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists – Zagreb (Croatia); University of Zagreb – Faculty of Food Technology and Biotechnology (Croatia); International Institute of Refrigeration; European Federation of Food Science and Technology).

12. **O. Koprivnjak**, V. Majetić, K. Brkić Bubola, U. Kosić, Variability of Phenols and Volatile Compounds in Virgin Olive Oils from Leccino and Istarska Bjelica Cultivars in Relation to their Fruit Mixtures Composition. *Book of Abstracts of the 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists"*, Opatija (Croatia), 20-23 September 2011, p. 127. (poster)
(Organizatori: idem).

13. K. Brkić Bubola, **O. Koprivnjak**, B. Sladonja, I. Lukić, Volatile compounds and sensory profiles of monovarietal virgin olive oils from Buža, Črna and Rosinjola cultivars in Istria (Croatia). *Book of Abstracts of the 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists"*, Opatija (Croatia), 20-23 September 2011, p. 105. (poster)
(Organizatori: idem).

14. V. Majetić Germek, **O. Koprivnjak**, B. Butinar, L. Pizzale, M. Bučar-Miklavčič, L. S. Conte, Influence of malaxation time on phenols and volatile compounds of virgin olive oil obtained from

phenol enriched olive paste (Buža cv.), Proceedings of the *8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists*, 21-24 October 2014, Opatija (Croatia). (poster)

15. K. Brkić Bubola, M. Lukić, I. Mofardin, A. Butumović, **O. Koprivnjak**, Industrial-scale filtration of virgin olive oil cv. Buža: Focus on quality, sensory characteristics and fatty acid profile, *13th Euro Fed Lipid Congress "Fats, Oils and Lipids: New Challenges in Technology, Quality Control and Health*", 27-30 September 2015, Florence, Italy. (poster)

A. 2. 6. 2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

1. **O. Koprivnjak**, G. Bertacco, S. Fiorasi, L. S. Conte: Solid Phase Extraction Coupled with Capillary Gas Chromatography with Polar Columns Applied to Determination of Mono- and Diglycerides of Oils and Fat Containing Foods. *"2. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista s međunarodnim sudjelovanjem"*, Zagreb, 15.-17. lipnja 1994. *Zbornik sažetaka* str. 114. (usmeno priopćenje)

2. L. S. Conte, **O. Koprivnjak**, Quality Control of Olive Oils in EU: Origins, Evolution and Recent Trends, *1st Slovenian Congress on Food and Nutrition with International Participation*, Bled, April 21-25, 1996. *Zbornik sažetaka* str. 29. (usmeno priopćenje)

3. **O. Koprivnjak**, A. Milotić, Đ. Peršurić: Tipični prehrambeni proizvodi u turističkoj ponudi, *III Znanstveni i stručni skup "Temeljni procesi i tendencije u hrvatskom turizmu"*, Dubrovnik, 2.–3. listopada 1997. *Zbornik sažetaka,* str. 20 (usmeno priopćenje)

4. G. Procida, **O. Koprivnjak**, G. Pertoldi-Marletta, T. Zelinotti: Variazione della componente volatile aromatica dell'olio d'oliva vergine in funzione della metodica di stoccaggio delle olive *"3. Congresso nazionale di chimica degli alimenti - Societa' Chimica Italiana",* Messina, 8.-9. listopada 1998. *Zbornik sažetaka* (ur. G. Pall) str. 47-48. (usmeno priopćenje).

5. **O. Koprivnjak**, L. Conte: Ujednačenost sastava prirodnog maslinovog ulja s područja Zapadne Istre na primjeru sorte Leccino *"3. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista s međunarodnim sudjelovanjem"*, Zagreb, 10.-12. lipnja 1998. *Zbornik sažetaka* str. 63 (poster)

6. D. Rade, D. Škevin, D. Štrucelj, Ž. Mokrovčak, **O. Koprivnjak**: Procjena gorkog okusa maslinovoga ulja i ekstrakcija gorkih tvari. *"3. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista s međunarodnim sudjelovanjem"*, Zagreb, 10.-12. lipnja 1998. *Zbornik sažetaka* str. 65 (poster)

7. **O. Koprivnjak**: Domaće sorte maslina u Istri - preliminarni rezultati morfoloških svojstava i kakvoća ulja, *Mednarodni znanstveni posvet "Mediteransko kmetijstvo in oljkarstvo 2000"*, Izola (Slovenija), 9. studenog 2000. (usmeno priopćenje).

8. **O. Koprivnjak**, I. Vrhovnik, T. Hladnik, Ž. Prgomet, B. Hlevnjak, Nutritivna vrijednost maslinovog ulja ovisno o uzgojnim čimbenicima, Zbornik sažetaka s međunarodnog susreta *Novi pristupi istraživanja u maslinarstvu*, Portorož (Slovenija), 16.-17.02.2012., (D. Bandelj, M. Podgornik, A. Arbeiter, ured.) str. 177-185. ISBN 978-961-6862-15-8, str. 63. (usmeno priopćenje).

9. **O. Koprivnjak**, I. Vrhovnik, T. Hladnik, Ž. Prgomet, B. Hlevnjak: Sortna djevičanska maslinova ulja – mogućnosti za isticanje prehrambenih i zdravstvenih tvrdnji. *Znanstveno-stručni skup HAZU "Hrana kao temelj zdravlja i dugovječnosti",* Zagreb, 18. lipnja 2012. (poster)

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

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1, a2 i a3	1
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u zborniku radova s nacionalnog znanstvenog skupa	3
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima – priopćenja i posteri	
Međunarodni znanstveni skupovi (broj usmenih priopćenja)	15 (4)
Nacionalni znanstveni skupovi (broj usmenih priopćenja)	9 (6)

A. 2.6.2.1. Predsjedavajući na znanstvenim skupovima

1. *4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists – Central European Meeting*, Opatija, October 3-5, 2001. (Session: *Food Technology in the Coming Century*).

2. *Joint 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists"*, Cavtat, 15-17 May 2008 (Session: *Food and Health*)

A. 2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu

—

A.2.6.4. Pozvana predavanja na nacionalnom znanstvenom skupu

—

A. 2. 7. ZNANSTVENE KNJIGE

1. **O. Koprivnjak,** *Djevičansko maslinovo ulje – od masline do stola*, MIH, Poreč (2006) ISBN 953-95365-2-9
2. K. Brkić Bubola, **O. Koprivnjak**: poglavlje *3.1. Influence of Filtration on Composition of Olive Oils*, u: *Processing and Impact on Active Components in Food* (ur. V. R. Preedy), Elsevier, Academic Press, London (2015) ISBN: 978-0-12-404699-3

A. 3. ZNANSTVENI PROJEKTI

A. 3. 1. Nacionalni znanstveni projekti

A. 3. 1. 1. Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta

Br.	**Naziv**	**Naručitelj**	**Trajanje**
2.	Znanstveni projekt "Bioaktivne i hlapljive tvari djevičanskih maslinovih ulja u preradi i doradi", šifra: 062-0580696-0284, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci šifra: 13.06.1.4.50	Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa RH Potpora Sveučilišta u Rijeci	2007.-2012. 2013.- 2016.
1.	Znanstveno-istraživački projekt "Valorizacija autohtonih sorata maslina u Istri", šifra: 0147002, Institut za poljoprivredu i turizam – Poreč	Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa RH	2002.-2005.

A. 3. 1. 2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima

Br.	**Naziv**	**Funkcija na projektu**	**Naručitelj**	**Trajanje**
4.	Uspostavni istraživački projekt TYPICRO „Razjašnjavanje sortne tipičnosti vina i	suradnik	Hrvatska zaklada za znanost	2015.-2018.

	maslinovih ulja od hrvatskih domaćih sorti“; Institut za poljoprivredu i turizam – Poreč **šifra**: UIP-2014-09-1194			
3.	Suradni istraživački programa „Visokoprotočne analitičke platforme za kontrolu kvalitete i provjeru izvornosti hrane iz jadranskog područja“; Odjel za biotehnologiju Sveučilišta u Rijeci **šifra**: SU-08/43	suradnik	Hrvatska zaklada za znanost	2012.-2014.
2.	Znanstveno-istraživačka tema "Seljačko obiteljsko gospodarstvo kao nositelj razvitka poljoprivrede u Istri"; šifra: 01470103, voditelj: dr. sc. Jusuf Šehanović, Institut za poljoprivredu i turizam -Poreč	viši asistent – znanstveni novak	Ministarstvo znanosti i tehnologije RH	1997.-2001.
1.	Znanstveno-istraživački projekt "Management i marketing poljoprivredno-prehrambenog sustava Istre"; šifra 4-99-153, voditelj: dr. sc. Zdenko Tomčić, Institut za poljoprivredu i turizam – Poreč	mlađi asistent – znanstveni novak	Ministarstvo znanosti i tehnologije RH	1991.-1992.

A. 3. 2. Međunarodni znanstveni projekti

A. 3. 2. 1. Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta

Br.	Naziv	Naručitelj	Trajanje
1.	Hrvatsko-slovenski bilateralni znanstvenoistraživački projekt "Utjecaj različitih čimbenika u proizvodnji maslinovog ulja na poboljšanje kakvoće i konkurentnosti na tržištu"; iz programa hrvatsko-slovenske suradnje na području znanosti i tehnologije	Ministarstvo znanosti i tehnologije RH	2001. – 2003.

A. 3. 2. 2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	2
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	2
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	1
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	0

A. 4. MENTORSTVO

A. 4.1. Završni radovi - Mentor

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
9	Ana Tomljanović	Udio soli u domaćim mesnim proizvodima s hrvatskog tržišta	29.09. 2015.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
8	Lara Sablić	Udio masti u odabranim tradicionalnim hrvatskim mesnim proizvodima	24.09. 2015.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
7	Marko Bulić	Prehrambene i zdravstvene tvrdnje kod margarina i	18.07.	Sveučilište u Rijeci,

		masnih namaza na hrvatskom tržištu	2014.	Medicinski fakultet
6	Martina Zec	Utjecaj dodatka talka i soli na ekstraktabilnost ulja iz maslinovog tijesta sorte Buža	11.07. 2014.	Veleučilište u Rijeci, Poljoprivredni odjel
5	Marko Predojević	Utjecaj pomoćnih tvari u operaciji miješenja maslinovog tijesta sorti Buža, Istarska bjelica i Leccino na prinos ulja	28.09. 2012.	Veleučilište u Rijeci, Poljoprivredni odjel
4	Iva Justinić	Usklađenost označavanja ulja od ploda i komine maslina s propisima o označavanju hrane na hrvatskom tržištu	12.07. 2012.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
3	Vanja Lopar	Usklađenost označavanja trajnog mlijeka s propisima o označavanju hrane na hrvatskom tržištu	12.07. 2012.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
2	Ana Vida	Zdravstvene i prehrambene tvrdnje na pretpakovinama trajnog mlijeka na hrvatskom tržištu	12.07. 2012.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
1	Chiara Tomse	Utjecaj sortnog sastava plodova maslina u preradi na prinos i neke pokazatelje kvalitete ulja Istarske bjelice, Buže i Leccina	28.05. 2010.	Veleučilište u Rijeci, Poljoprivredni odjel

A. 4.2. Diplomski radovi - Mentor

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
19	Katarina Branežac	Sastav masnih kiselina kod trajno konzervirane plave ribe s hrvatskog tržišta	16.09. 2015.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
18	Toni Biskupović	Utjecaj talka i soli na učinkovitost procesa proizvodnje, o-difenole i boju djevičanskih maslinovih ulja sorti Buža, Oblica i Rosinjola	04.09. 2015.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
17	Irena Kaligari	Utjecaj $CaCO_3$ u miješenju maslinovog tijesta na antioksidacijski potencijal i boju djevičanskog maslinovog ulja sorte Buža	14.07. 2014.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
16	Drago Vincek	Utjecaj temperature miješenja maslinovog tijesta na neka nutritivna i senzorska svojstva djevičanskog maslinovog ulja Istarske bjelice	20.03. 2013.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
15	Samra Ljubunčić	Bioaktivni sastojci i mogućnost isticanja prehrambenih i zdravstvenih tvrdnji kod djevičanskih maslinovih ulja šest istarskih sorti	17.09. 2012.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
14	Hari Volf	Utjecaj stupnja zaraženosti plodova maslinovom muhom na prinos i neke pokazatelje kvalitete ulja	08.06. 2011.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
13	Jasmina Janko	Antioksidacijska aktivnost i fenolne tvari različitih djevičanskih maslinovih ulja u prisutnosti lecitina	02.02. 2011.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
12	Danijela Petričević	Utjecaj sortnog sastava plodova maslina u preradi na fenolne tvari u uljima Istarske bjelice, Buže i Leccina	27.09. 2010.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
11	Alen Lovrić	Utjecaj dodatka fosfolipida na ekstrakciju fenolnih tvari i stanje oksidiranosti djevičanskih maslinovih ulja tijekom skladištenja	23.03. 2009.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
10	Mateja Ožanič	Neke specifičnosti "meduna", medljikovca Gorskog kotara proizvedenog tijekom 2006. i 2007. godine	16.01. 2009.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
9	Dejana Nekić	Neke specifičnosti meda kadulje Sjevernog Hrvatskog primorja proizvedenog 2007. godine	18.12. 2008.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
8	Sanja Dević	Usklađenost deklaracija hrane za posebne prehrambene potrebe s propisima na hrvatskom tržištu	21.06. 2006.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
7	Maja Knapić	Neki standardni pokazatelji kakvoće meda kadulje s područja kvarnerskih otoka i priobalja	24.04. 2006.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
6	Silvia Sponza	Parametri compositivi per la valutazione dell'olio extra vergine di oliva prodotto in Istria – HR (Pokazatelji sastava u ocjeni ekstra djevičanskog maslinovog ulja proizvedenog u Istri - HR)	13.03. 2006.	Sveučilište u Udinama, Agronomski fakultet
5	Kristian Stipeč	Primjena principa HACCP sustava na skladišne prostore, kuhinju i restoran hotela «International» u	27.07. 2005.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet

		Crikvenici		
4	Ana Barac	Izrada podloge za primjenu principa HACCP sustava u osiguranju kakvoće prehrambenih proizvoda na bazi soje	27.07. 2005.	Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet
3	Nicola Totis	Studio sulle sostanze volatili di oli di oliva vergini (Studija o hlapljivim tvarima djevičanskih maslinovih ulja)	19.07. 2001.	Sveučilište u Udinama, Agronomski fakultet
2	Michela di Maria	Utilizzo della frazione idrocarburica degli oli di oliva per la caratterizzazione del prodotto (Upotreba frakcije ugljikovodika maslinovih ulja u karakterizaciji proizvoda)	12.06. 1996.	Sveučilište u Udinama, Agronomski fakultet
1	Stefania Fiorasi	Evoluzione della flora microbica e della frazione lipidica durante la maturazione del salame con starter (Razvoj mikrobne flore i lipidne frakcije tijekom dozrijevanja salama sa starter kulturama)	05.11. 1996.	Sveučilište u Udinama, Agronomski fakultet

A. 4.3. Magistarski radovi i završni radovi poslijediplomskih specijalističkih studija (PSS) - Član povjerenstva

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
5	Anja Trbović Škaro	Utjecaj stupnja zrelosti ploda na sastav i udjel polifenola u djevičanskom maslinovom ulju i u listu masline	6.2. 2015.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, PSS Kvaliteta i sigurnost hrane
4	Vesna Šušnić	Ostaci lindana u masnom tkivu janjadi i ovaca s područja otoka Cresa i Krka	2010.	Sveučilište u Zagrebu, Prirodoslovno-matematički fakultet
3	Marina Ćurko	Negliceridni sastojci u djevičanskom, rafiniranom maslinovom ulju i ulju iz maslinove komine	2009.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2	Dražen Lušić	Identifikacija hlapljivih sastojaka specifičnih vrsta meda s područja sjeverozapadne Hrvatske.	2003.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
1	Dubravka Škevin	Utjecaj različitih čimbenika na gorčinu maslinovog ulja i na udjel polifenola	2000.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A. 4.4.1. Doktorski radovi - Mentor

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
2	Valerija Majetić Germek	Promjene sastava hlapljivih i fenolnih tvari u procesu proizvodnje djevičanskih maslinovih ulja sorti Buža, Istarska bjelica i Leccino	16.09. 2014.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
1	Karolina Brkić Bubola	Karakterizacija djevičanskih maslinovih ulja autohtonih istarskih sorti na temelju hlapivih tvari i senzorskih svojstava	29.04. 2011.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A. 4.4.2. Doktorski radovi - Član povjerenstva

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
5	Bojan Butinar	Zasnova analitičnega postopka ugotavljanja pristnosti in stopnje predelave bučnega olja	28.09. 2012.	Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta

4	Vasilij Valenčič	Vpliv tehnoloških postopkov na kakovost namiznih oljk Slovenske Istre	28.01. 2010.	Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta
3	Sandra Neđeral	Utjecaj uvjeta prerade koštice buče *Cucurbita pepo* L. na bioaktivne sastojke i održivost ulja	2008.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2	Erika Bešter	Oksidacijska stabilnost ekstra deviških oljčnih olj Slovenske Istre	20.12. 2007.	Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta
1	Dubravka Škevin	Utjecaj prirodnih antioksidansa na održivost i svojstva djevičanskog maslinovog ulja sorte Oblica i Buharica	2003.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE

A. 5. 1. Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa

2008. - ... (od 15.12.08.) Član Uredničkog odbora znanstvenog časopisa *Food Technology and Biotechnology*

A. 5. 2. Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa

Br	Naziv skupa, mjesto	Funkcija	Godina
3	*5. studentski kongres Prehrana i klinička dijetoterapija,* Rijeka, 13.-16.6.2014. (FOSS MedRi, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci i Studentska sekcija Hrvatskog liječničkog zbora – podružnica Rijeka)	Predsjednica znanstvenog odbora	2014.
2	*Joint 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists"*, Cavtat, 15-17 May 2008	Član znanstvenog odbora	2008.
1	*SIGMA Final Conference on Innovative Technologies and Strategies in Olive Oil Production Chain and Agro-environmental Monitoring Networks,* Muggia (Italy), 30 Mart 2007	Član znanstvenog odbora	2007.

A. 5. 3. Urednik znanstvenog časopisa

—

A. 5. 3. 1. Urednik znanstvenog zbornika

—

A. 5. 4. Članstvo u znanstvenim društvima

Naziv	Dužnost	Godina učlanjenja
Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista.	član	2006.

A. 5. 5. Članstvo u Akademijama

—

A. 5. 6. Recenzije znanstvenih radova

Naziv časopisa/zbornika koji je zatražio recenziju	Br. recenziranih radova	Godina
Journal of Agricultural Science and Technology (Iran)	1	2017.
Food Technology and Biotechnology	1	
Food Technology and Biotechnology	1	2016.
LWT - Food Science and Technology	1	

Food Technology and Biotechnology	7	2015.
Proceedings of the International Scientific and Professional Conference15th RUŽIČKA DAYS, 11-12 September 2014, Osijek, Croatia	1	2014.
Journal of Agricultural and Food Chemistry	2	
African Journal of Agricultural Research	1	
Food Technology and Biotechnology	3	
Journal of Food and Nutrition Research	1	2013.
Croatica Chemica Acta	1	
Agriculturae Conspectus Scientificus	1	2012.
Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition	1	2011.
Proceedings of *7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists,* 20-23 September 2011, Opatija,Croatia	2	
Food Chemistry	1	
European Journal of Lipid Science and Technology	1	2010.
Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition	1	
Food Technology and Biotechnology	2	
European Journal of Lipid Science and Technology	1	2009.
Food Technology and Biotechnology	4	
Food Technology and Biotechnology	2	2008.
Journal of Food Biochemistry	1	
Food Chemistry	1	
Food Technology and Biotechnology	1	2007.
Proceedings of *4th Central European Congress on Food*, 15 – 17 May 2008, Cavtat, Croatia.	6	
Food Technology and Biotechnology	4	2006.
Food Technology and Biotechnology	3	2005.
Food Technology and Biotechnology	1	2004.
Ukupno	53	

A. 5. 7. Recenzije znanstvenih knjiga

—

A. 5. 7. 1. Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)

—

A. 5. 8. Recenzije znanstvenih projekata

Naziv institucije koja je zatražila recenziju	**Broj recenziranih projekata**	**Godina**
Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa RH - natječaj za znanstvene programe i projekte	1	2006.

A. 5. 9. Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti

Br.	**Naziv**	**Funkcija**	**Godina od-do**
1.	Znanstveno vijeće Hrvatske agencije za hranu	član	2008. –

			2013.

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

Ustanova	Stipendija	Razdoblje boravka
Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Sveučilište u Udinama (Italija), Short course „Nonthermal Technologies in Food Processing"; voditelj: G. V. Barbosa-Canovas, Washington State University, USA	—	svibanj 2009.
Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Sveučilište u Udinama (Italija), tema: određivanje hlapivih i aromatskih tvari djevičanskih maslinovih ulja (stipendija Ministarstva vanjskih poslova Republike Italije).	Stipendija Ministarstva vanjskih poslova Republike Italije	ožujak – lipanj 2001.
Dipartimento di Economia e Merceologia delle Risorse Naturali e della Produzione, Sveučilište u Trstu (Italija), tema**:** razvoj analitičke metode za određivanje endogenih ugljikovodika u biljnim uljima kao pokazatelja podrijetla ulja	Stipendija Sveučilišta u Trstu (Italija)	rujan 1996.- veljača 1997.
Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine (Italija); tema: primjena analitičke metode za određivanje stigmastadiena u djevičanskim maslinovih uljima.	—	lipanj – rujan 1996.
Instituto de la Grasa y sus Derivados, Sevilla (Španjolska); tema: razvoj analitičke metode za određivanje diglicerida u uljima i mastima kao pokazatelja svježine i čistoće proizvoda.	—	studeni – prosinac 1994.
"Introduction of Large Volumes in Capillary GC for Trace Analysis and Coupled Techniques" (specijalistički tečaj), voditelj: K. Grob, Kantonales Labor, Zurich, "Sixteenth international symposium on capillary chromatography", Riva del Garda	—	26.-30. rujna 1994.
Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Udine (Italija); doktorski studij	Stipendija Vlade Republike Italije	travanj 1993. – travanj 1996.

A. 6. 1. Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama

—

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

Naziv nagrade	Institucija	godina
Nagrada "Josip Juraj Strossmayer" za 2006. godinu za znanstveno djelo s područja prirodnih znanosti: "Djevičansko maslinovo ulje – od masline do stola"	Zagrebački velesajam pod pokroviteljstvom Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti	2007.
Zahvalnica za dugogodišnju uspješnu suradnju i izvanredan doprinos na promicanju visokog obrazovanja, znanosti i struke,	Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, povodom 50. obljetnice studija prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma	2006.
Priznanje za značajan doprinos u nastavnom, znanstvenom ili organizacijskom unaprjeđenju djelatnosti	Fakultetsko vijeće Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Rijeci, povodom 50. obljetnice osnutka	2005.
Nagrada za najbolje ocijenjeni poster na *4th Croatian Congress of Food Technologists, Biotehnologists and Nutritionists – Central European Meeting,* u Sekciji I – Food technology in the coming century	Znanstveni odbor skupa	2001.
Nagrada na talijanskom nacionalnom natječaju za disertacije na temu maslina i maslinovog ulja	*Centro Studi "Mario Solinas"* iz Pescare (Italija)	1999.

Tablica 4. Ukupni rezultati o znanstvenim funkcijama i znanstvena usavršavanja (A. 4 – A.7)

Znanstvene funkcije	Broj

Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa	2
Urednik znanstvenog časopisa	0
Urednik znanstvenog zbornika	0
Članstvo u znanstvenim društvima	1
Članstvo u akademijama	0
Recenzije znanstvenih radova	53
Recenzije znanstvenih projekata	1
Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti	1
Znanstvena usavršavanja	7
Znanstvene nagrade i priznanja	5

B. NASTAVNA DJELATNOST

B. 1. Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima

1. Nastavnik (suradnik)

1.1. Kontrola kakvoće: instrumentalne i senzorske analize (1995.-1996.)
Scuola Diretta ai Fini Speciali in Tecnica Enologica, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Padova (Visoka škola za enologiju Agronomskog fakulteta Sveučilišta u Padovi, Italija, sjedište Conegliano, Italija).

2. Voditelj kolegija

2.1. Prehrambene tehnologije i kontrola namirnica (P 105 h / V 90 h / S 30 h) – temeljni kolegij (2002.-2010.) Studij diplomiranih sanitarnih inženjera, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci.

2.2. Uvod u prehrambene tehnologije (P 24 h / V 0 h / S 6 h) – temeljni kolegij (2008.-) Preddiplomski sveučilišni studij Sanitarno inženjerstvo, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci.

2.3. Tehnologija i kontrola kakvoće hrane I (P 15 h / V 14 h / S 31 h) – temeljni kolegij (2008.-) Diplomski sveučilišni studij Sanitarno inženjerstvo, Medicinski fakultet u Rijeci.

2.4. Tehnologija i kontrola kakvoće hrane II (P 28 h / V 15 h / S 32 h) – temeljni kolegij (2008.-) Diplomski sveučilišni studij Sanitarno inženjerstvo, Medicinski fakultet u Rijeci

2.5. Štetne tvari u hrani (P 0 h / V 0 h / S 24 h) – izborni kolegij (2009.-) Diplomski sveučilišni studij Sanitarno inženjerstvo, Medicinski fakultet u Rijeci

2.6. Sustavi sigurnosti hrane (P 30 h / V 15 h / S 15 h) – temeljni kolegij (2010.-) Diplomski sveučilišni studij Sanitarno inženjerstvo, Medicinski fakultet u Rijeci

2.7. Prerada maslina (P 30 h / V 30 h / S 0 h) – temeljni kolegij (2006.-2015.) Stručni studij mediteranske poljoprivrede, Poljoprivredni odjel Veleučilišta u Rijeci

2.8. Prehrambene tehnologije (P 25 h / V 0 h / S 10 h) – temeljni kolegij (2016.-) Diplomski sveučilišni studij Klinički nutricionizam, Fakultet zdravstvenih studija Sveučilišta u Rijeci

B. 2. Nastava na poslijediplomskim studijima

Sigurnost hrane (P 15 h / V 0 h / S 15 h) – izborni kolegij (2008.-) Doktorski studij Zdravstveno i ekološko inženjerstvo, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci

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

1. Preddiplomski sveučilišni studij Sanitarno inženjerstvo, Medicinski fakultet Rijeka
   - Uvod u prehrambene tehnologije
2. Diplomski sveučilišni studij Sanitarno inženjerstvo, Medicinski fakultet Rijeka
   - Tehnologija i kontrola kakvoće hrane I
   - Tehnologija i kontrola kakvoće hrane II
   - Sustavi sigurnosti hrane
   - Ekološki proizvedena hrana
   - Štetne tvari u hrani

3. Stručni studij mediteranske poljoprivrede, Poljoprivredni odjel Veleučilišta u Rijeci:
   - Prerada maslina

B. 4.2. Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima

Sigurnost hrane – izborni kolegij (2008.-) Doktorski studij Zdravstveno i ekološko inženjerstvo, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci

B. 5. Autorstvo i suautorstvo sveučilišnih udžbenika

1. O. Koprivnjak: e-udžbenik "Kvaliteta, sigurnost i konzerviranje hrane" (za kolegij „Uvod u prehrambene tehnologije", Preddiplomski sveučilišni studij sanitarnog inženjerstva, 3. godina), (ur. M. Zagorac), Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet Rijeka, Rijeka (2014) ISBN 978-953-7780-36-4.

B. 6. Autorstvo i suautorstvo skripata

1. O. Koprivnjak, V. Majetić Germek: Skripta za vježbe iz kolegija *Tehnologija i kontrola kakvoće hrane I* (interna skripta; Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci, Diplomski sveučilišni studij sanitarnog inženjerstva, 1. godina) (2014)
2. O. Koprivnjak, V. Majetić Germek: Skripta za vježbe iz kolegija *Tehnologija i kontrola kakvoće hrane II* (interna skripta; Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci, Diplomski sveučilišni studij sanitarnog inženjerstva, 2. godina) (2014)
3. O. Koprivnjak, U. Kosić: Priručnik za vježbe iz kolegija *Prerada maslina* (interna skripta; Poljoprivredni odjel Veleučilišta u Rijeci, Stručni studij mediteranske poljoprivrede, 3. godina) (2008)

B. 7. Gostujući nastavnik

1. Poljoprivredni odjel Veleučilišta u Rijeci, Stručni studij mediteranske poljoprivrede, voditelj kolegija *Prerada maslina* (2006.-2015.)

B. 8. Nastavne djelatnosti unutar odbora

1. Član Povjerenstva za praćenje kvalitete nastave, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci (2005.-2007.)
2. Član Odbora za upravljanje i unaprjeđenje kvalitete nastave, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci (2008.-2011.)

B. 9. Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave

—

B.10. Recenzije studijskih programa, sveučilišnih udžbenika i znanstvenih knjiga
B.10.1. Recenzije studijskih programa

1. (2011.) Program cjeloživotnog učenja - stjecanje kreditnih bodova u akreditiranom studijskom programu „Specijalista Odjela hrane i pića – gastronomija“, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Sveučilište u Rijeci.
2. (2011.) Program cjeloživotnog učenja - stjecanje kreditnih bodova u akreditiranom studijskom programu „Specijalista Odjela hrane i pića – restoraterstvo“, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Sveučilište u Rijeci.

B.10.2. Recenzije sveučilišnih udžbenika i znanstvenih knjiga

1. (2012.) Greta Krešić: Trendovi u prehrani (sveučilišni udžbenik), Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija

B.10.3. Recenzije nastavnih tekstova

1. (2012.) Dubravka Škevin: Procesi prerade maslina i kontrola kvalitete proizvoda (zbirka PP prezentacija; e-kolegij u sustavu Merlin), preddiplomski studij *Prehrambena tehnologija*; Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

C. STRUČNA DJELATNOST

C.1. STRUČNI RADOVI

C.1.1. STRUČNI RAD OBJAVLJEN U NACIONALNOM STRUČNOM ČASOPISU

1. **O. Koprivnjak,** *Deklariranje maslinova ulja na hrvatskom tržištu,* časopis za maslinarstvo i uljarstvo *Maslina* br. 6 (2005) str. 50-53.
2. D. Ferenčić, D. Gluhić, **O. Koprivnjak**: Prerađevine od mandarina – mogućnost dodatne valorizacije brenda „Neretvanska mandarina“, *Glasnik zaštite bilja* br. 4 (2016) str. 24-28.

C.1.2. STRUČNI RAD OBJAVLJEN U ZBORNIKU RADOVA S MEĐUNARODNOG STRUČNOG SKUPA

1. L. Conte, **O. Koprivnjak**, M. Bučar Miklavčič: L’olio sulla sponda mediterranea della Mitteleuropea, Atti convegno “*Tradizione e coltura della tavola – Vino e olio: fattori di integrazione europea del Friuli Venezia Giulia*”, Udine (Italia) 18.09.2008, p. 35-42.

(Organizatori: *Università degli Studi di Udine, Accademia Italiana della Cucina*)

2. **O. Koprivnjak**, E. Šetić, D. Lušić, Đ. Peršurić: Autochthonous Olive Cultivars in Istria (Croatia) - Morphological Characteristics and Oil Quality, *Proceedings of ECOLIVA - 1st International IFOAM Conference on Organic Olive Production*, Jaen (Spain), 22-25 May 2002, p. 599-605.

(Organizatori: *International Federation of Organic Agriculture Movements & Sociedad Espanola de Agricultura Ecologica*)

3. **O. Koprivnjak**, Đ. Pribetić: Autochthonous Olive Cultivars in Istria - Preliminary Results of Morphological Characteristics and Oil Quality, *Proceedings of the conference “Perspectives for horticulture and viticulture in the alpine region in the third millennium*”, Codroipo (Udine), 8-10 November 2000, p. 211-220. (citiranost prema ISI Web of Knowledge: 1×; referenca br. 11.)

(Organizatori: *Alpe Adria Work Community* and *Autonomous Region Friuli-Venezia Giulia*)

4. **O. Koprivnjak**: Olive Growing and Production of Olive Oil in Istria, *Proceedings from the International Seminar "Sustainable and Integrated Rural Development of North Adriatic Isles"*, Cres, 13-15 September 1999.

C.1.3. STRUČNI RAD OBJAVLJEN U ZBORNIKU RADOVA S NACIONALNOG STRUČNOG SKUPA

1. **O. Koprivnjak**: Senzorske analize u kontroli kakvoće hrane na hrvatskom tržištu, *Zbornik radova 1. Stručnog seminara o sanitarnom inženjerstvu s međunarodnim sudjelovanjem*, Opatija, 18. i 19. veljače 2005, DVD, p.02/1-5.
   (Organizatori: *Hrvatska udruga diplomiranih sanitarnih inženjera* i *Nastavni zavod za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije*)

C. 1.4. POGLAVLJE U KNJIZI

1. **O. Koprivnjak:** Proizvodnja djevičanskoga maslinova ulja (poglavlje), Maslina i maslinovo ulje A-Ž, ured. Božena Zadro i Slavko Perica, Naklada Zadro, Zagreb (2007) str. 49-55. ISBN 978-953-182-075-2

2. **O. Koprivnjak:** Senzorska svojstva i ocjenjivanje djevičanskih maslinovih ulja (poglavlje), Maslina i maslinovo ulje A-Ž, ured. Božena Zadro i Slavko Perica, Naklada Zadro, Zagreb (2007) str. 63-71. ISBN 978-953-182-075-2

3. **O. Koprivnjak:** Maslinovo ulje (natuknica) u: *Istarska enciklopedija*, ured. Miroslav Bertoša i Robert Matijašić, Leksikografski zavod Miroslav Krleža, Zagreb (2005), str. 474-475. ISBN 953-6036-83-5

4. **O. Koprivnjak**: Zaštita zemljopisnog podrijetla maslinovog ulja s obiteljskih gospodarstava u Istri (poglavlje). *Zbornik radova znanstvenoistraživačke teme "Seljačka obiteljska gospodarstva u Istri (2. godina)"* ur. Jusuf Šehanović, Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč (1998) 40-46.

5. A. Milotić, **O. Koprivnjak,** I**.** Bratović, V. Radoičić: *Tehno-ekonomski aspekti prehrambene proizvodnje* (6. poglavlje); u: Hrana i prehrana u ratnim i poratnim uvjetima, Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč, str. 50-89 (1992)

C. 2. SUDJELOVANJE NA STRUČNIM SKUPOVIMA
C.2.1. SUDJELOVANJE NA MEĐUNARODNOM STRUČNOM SKUPU

1. **O. Koprivnjak**, Hranjiva vrijednost domaćih ekstra djevičanskih maslinovih ulja, *4. studentski kongres "Prehrana i klinička dijetoterapija" s međunarodnim sudjelovanjem*, Rijeka, 14.-16.6.2013. (pozvano predavanje)
   (*Organizator*: Studentska sekcija Hrvatskog liječničkog zbora – podružnica Rijeka)

2. D. Škevin, B. Butković, S. Neđeral, K. Kraljić, **O. Koprivnjak**, M. Obranović: Oxidative stability and sensory characteristics of sunflower oil in relation to discontinuous and continuous refining process; Workshop „Evolution of refining techniques and edible fat quality", 20.-21.05.2010., Bologna (Italija). (poster)
   (*Organizator*: Societa' Italiana Studio Sostanze Grasse; Dipartimento di Scienze degli Alimenti Sveučilišta u Bologni)

3. **O. Koprivnjak**: Dejavniki, ki vplivajo na pridobitek olja (Čimbenici koji utječu na prinos ulja u preradi), Festival zlate oljčne vejice, Kopar (Slovenija) 16.04.2010. (usmeno izlaganje);
   (*Organizator*: Društvo oljkarjev Slovenske Istre – DOSI)

4. L. Conte, **O. Koprivnjak**, M. Bučar Miklavčič: L'olio sulla sponda mediterranea della Mitteleuropea, "*Tradizione e coltura della tavola – Vino e olio: fattori di integrazione europea del Friuli Venezia Giulia*", Udine (Italia) 18.09.2008, (usmeno izlaganje)

(*Organizatori*: Università degli Studi di Udine, Accademia Italiana della Cucina)

5. **O. Koprivnjak**, E. Šetić, D. Lušić, Đ. Peršurić: Autochthonous Olive Cultivars in Istria (Croatia) - Morphological Characteristics and Oil Quality, *ECOLIVA - 1st International IFOAM Conference on Organic Olive Production*, Jaen (Spain), 22-25 May 2002. (usmeno izlaganje)
   (*Organizatori*: International Federation of Organic Agriculture Movements & Sociedad Espanola de Agricultura Ecologica)

6. **O. Koprivnjak**, Đ. Pribetić: Autochthonous Olive Cultivars in Istria - Preliminary Results of Morphological Characteristics and Oil Quality, "*Perspectives for horticulture and viticulture in the alpine region in the third millennium*", Codroipo (Udine), 8-10 November 2000. (usmeno izlaganje)
   (*Organizatori:* Alpe Adria Work Community and Autonomous Region Friuli-Venezia Giulia)

7. **O. Koprivnjak**: Olive Growing and Production of Olive Oil in Istria, *The International Seminar "Sustainable and Integrated Rural Development of North Adriatic Isles"*, Cres, 13-15 September 1999. (usmeno izlaganje)

C.2.2. SUDJELOVANJE NA NACIONALNOM STRUČNOM SKUPU

1. **O. Koprivnjak** "Mogućnosti iskorištenja otpada nastalog tijekom prerade maslina", *Stručna radionica „Ostaci nakon prerade maslina - obnovljivi izvori energije*" u okviru projekta "Market of Olive Residues for Energy" (M.O.R.E.) europskog fonda *Intelligent Energy – Europe* (IEE), Institut za Poljoprivredu i turizam, Poreč, 03-04. 07. 2008. (usmeno izlaganje)

2. **O. Koprivnjak**: "Specifičnosti deklariranja ulja i masti", *Stručna radionica s međunarodnim sudjelovanjem* "Aktualna problematika općeg i specifičnog deklariranja i označavanja hrane", Opatija, 20. svibnja 2005. (usmeno izlaganje)
   (Organizatori: *Hrvatska udruga diplomiranih sanitarnih inženjera* i *Katedra za tehnologiju i kontrolu namirnica* Medicinskog fakulteta u Rijeci)

8. **O. Koprivnjak**: "Djevičansko maslinovo ulje", *Stručni simpozij Svijet hrane 2004*., Istarske toplice, 25.-28.05.2004. (usmeno izlaganje)
   (Organizatori: *Uredništvo časopisa Robinson*)

C.2.2.1. POZVANA PREDAVANJA

1. **O. Koprivnjak**: Senzorske analize u kontroli kakvoće hrane na hrvatskom tržištu, *1. Stručni seminar o sanitarnom inženjerstvu s međunarodnim sudjelovanjem*, Opatija, 18. i 19. veljače 2005. (pozvano predavanje)
   (Organizatori: *Hrvatska udruga diplomiranih sanitarnih inženjera* i *Nastavni zavod za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije*)

C.2.3. ČLAN STRUČNOG ILI PROGRAMSKOG ODBORA STRUČNOG SKUPA

1. Stručni skup o uljarstvu "XI. Noćnjak 2009", Mlini, 03.- 05.04.2009., organizator: Zadružni savez Dalmacije. (moderator skupa)

2. Međunarodni stručni seminar "Poboljšanje kvalitete maslinovog ulja", Split, 14. – 21. 12. 2003.; organizatori: International Olive Oil Council i Institut za jadranske kulture i melioraciju krša. (član stručnog odbora).

C. 3. TEHNOLOGIJSKI / STRUČNI PROJEKTI

C. 3.1. VODITELJ NACIONALNOG TEHNOLOGIJSKOG/STRUČNOG PROJEKTA

Br.	Naziv	Naručitelj	Trajanje
2.	Tehnologijski istraživačko-razvojni projekt "Djevičansko maslinovo ulje – novi proizvodi s garancijom svojstava i kakvoće" iz programa TEST, šifra: TP-010/2001, Institut za poljoprivredu i turizam – Poreč	Ministarstvo znanosti i tehnologije RH	2001.-2003.
1.	Istraživačko-razvojni projekt "Zaštita zemljopisnog podrijetla istarskog maslinovog ulja"; šifra: 103-98, Institut za poljoprivredu i turizam – Poreč	Vijeće za istraživanja u poljoprivredi Ministarstva poljoprivrede i šumarstva RH	1999.- 2001.

C. 3.2. SURADNIK NA NACIONALNOM TEHNOLOGIJSKOM/STRUČNOM PROJEKTU

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
3.	Istraživačko-razvojni projekt „Primjena filtracije u svrhu poboljšanja kvalitete i trajnosti djevičanskih maslinovih ulja“ voditelj: dr. sc. Karolina Brkić Bubola, Institut za poljoprivredu i turizam - Poreč	istraživač-suradnik	Vijeće za Istraživanja u poljoprivredi Ministarstva poljoprivrede RH	2014.-2015.
2.	Istraživačko-razvojni projekt "Gospodarska svojstva tipova autohtonih sorti maslina", voditelj: doc. dr. sc. Đani Benčić, Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu	istraživač-suradnik	Vijeće za istraživanja u poljoprivredi Ministarstva poljoprivrede i šumarstva RH	2004.-2006.
1.	Istraživačko-razvojni projekt "Marketinška priprema tipičnih istarskih proizvoda za domaće turističko tržište", voditelj: dr. sc. Zdenko Tomčić, Institut za poljoprivredu i turizam – Poreč	istraživač-suradnik	Ministarstvo poljoprivrede i šumarstva RH	2001.-2002.

C. 4. DUŽNOSTI U STRUKOVNOJ ASOCIJACIJI

1. (2004.-) Predsjednica *Udruge senzornih analitičara maslinovog ulja*, sjedište u Bujama.
2. (2006.- 2010.) – član Upravnog odbora udruge *Gradovi maslinovog ulja Hrvatske*

C. 5. ČLANSTVO U STRUČNIM DRUŠTVIMA I RADNIM SKUPINAMA

1. (2013.) Član Povjerenstva za ovlašćivanje službenih panela za senzorsku analizu djevičanskih maslinovih ulja pri Ministarstvu poljoprivrede.

2. (2009.) Član Povjerenstva za izradu Pravilnika o izmjenama i dopunama Pravilnika o uljima od ploda i komine maslina pri Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja.

3. (2009.) Član Povjerenstva za izradu Pravilnika o ovlašćivanju panela za senzorsku analizu djevičanskih maslinovih ulja pri Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja.

4. (2008.) Član Povjerenstva za izradu Pravilnika o analitičkim metodama za ulja od ploda i komine maslina pri Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja.

5. (2008.) Član Regionalnog savjetodavnog odbora Istre na projektu "Tržište rezidua maslina u funkciji obnovljivih izvora energije" (M.O.R.E.), u okviru europskog programa Intelligent Energy - Europe (Ugovor broj EIE/07/273).

6. (2005.) član Radne skupine za pripremu pregovora s EU – pravne stečevine Europske unije – poglavlje 11. Poljoprivreda i ruralni razvitak - podskupina "maslinovo ulje".

7. (2005.) Član Povjerenstva za izradu *Pravilnika o uljima od ploda i komine maslina*, Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva.

8. (2004.-2005.) Član uže Radne skupine za izradu izmjena i dopuna *Pravilnika o temeljnim zahtjevima za ulja od ploda i komine maslina*, pri Hrvatskoj gospodarskoj komori.

9. (1999. – 2005.) Član Tehničkog pododbora za uljarice, biljna i životinjska ulja i masti Tehničkog odbora za poljoprivredne i prehrambene proizvode (Radna skupina za maslinu i maslinovo ulje) Državnog zavoda za normizaciju i mjeriteljstvo.

10. (1999. – 2005.) Član u Tehničkog pododbora za senzorske analize Tehničkog odbora za poljoprivredne i prehrambene proizvode Državnog zavoda za normizaciju i mjeriteljstvo - rad na usvajanju međunarodnih te donošenju novih hrvatskih normi iz područja senzorskih analiza namirnica.

11. (1998. – 1999.) Član uže Radne skupine za izradu *Pravilnika o temeljnih zahtjevima za ulja od ploda i komine maslina* pri Ministarstvu poljoprivrede.

C. 6. ČLAN UREĐIVAČKOG ODBORA STRUČNOG ČASOPISA

—

C. 6.1. TEHNIČKI UREDNIK ZBORNIKA

1. Zbornik radova znanstveno-istraživačke teme "Seljačko obiteljsko gospodarstvo kao nositelj razvitka poljoprivrede u Istri":*Seljačka obiteljska gospodarstva u Istri* / Jusuf Šehanović (ur.), Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč, 1997.

2. Zbornik radova znanstveno-istraživačke teme *Seljačka obiteljska gospodarstva u Istri (2. godina)* / Jusuf Šehanović (ur.), Institut za poljoprivredu i turizam Poreč, 1998.

3. Zbornik radova znanstveno-istraživačke teme *Seljačka obiteljska gospodarstva u Istri - knjiga III - 1998./1999.* / Jusuf Šehanović (ur.), Institut za poljoprivredu i turizam, 1999.

C. 7. OSTALE STRUČNE DJELATNOSTI
C. 7.1. RAD NA POPULARIZACIJI STRUKE
C. 7.1.1. POPULARIZACIJSKI ČLANCI

1. **O. Koprivn**jak, *Talk i kuhinjska sol u proizvodnji djevičanskih maslinovih ulj*a, časopis za maslinarstvo i uljarstvo *Maslina* (Slobodna Dalmacija) br. 64 (rujan 2015.), str. 6-9.
2. **O. Koprivnjak**, *Maslinarstvo Istre*, u katalogu „*Neodoljiva Hrvatska*" (ur. Sunčana Matić), LUX (2014) str. 92-98. ISBN 978-953-57944-0-0
3. **O. Koprivnjak**, *Prerada utječe na boju ulja,* časopis za maslinarstvo i uljarstvo *Maslinar* br. 8 (2011) str. 52-55.
4. **O. Koprivnjak**, *Randman djevičanskog maslinovog ulja,* časopis za maslinarstvo i uljarstvo *Maslina* br. 30 (2009) str. 38-43.
5. **O. Koprivnjak**, *Od "tradicionalnih" do "modernih" djevičanskih maslinovih ulja*, časopis *Iće i piće*, br. (2008) str. 40.

6. **O. Koprivnjak**, *Rafinirana maslinova ulja i ulja komine maslina,* časopis za maslinarstvo i uljarstvo *Maslina* br. 13 (2007) str..
7. **O. Koprivnjak**, *Utjecaj mljevenja maslina na kakvoću ulja,* časopis za maslinarstvo i uljarstvo *Maslina* br. 11 (2006) str..
8. **O. Koprivnjak,** *Uklanjanje koštica kod prerade maslina u ulje*, časopis za maslinarstvo i uljarstvo *Maslina* br. 9 (2006) str..
9. **O. Koprivnjak**, *Senzorsko ocjenjivanje*, časopis za maslinarstvo i uljarstvo *Maslina* br. 5 (2005) str. 34-37.
10. **O. Koprivnjak**, *Maslinovo ulje, prehrana i zdravlje - ulje koje osvaja potrošače*, revija za prehranu, turizam i ugostiteljstvo *Svijet hrane* br. 1 (2005) str. 4-5.
11. **O. Koprivnjak**, *Analitikom protiv patvorenja*, časopis za maslinarstvo i uljarstvo *Maslina* br. 3 (2004) str. 42-44.
12. **O. Koprivnjak**, *Ocjena kakvoće djevičanskog maslinovog ulja*, časopis za maslinarstvo i uljarstvo *Maslina* br. 1 (2004), str. 38-40.
13. **O. Koprivnjak**, *Dobar glas istarskog maslinovog ulja*), u: "Jurina i Franina", urednik Miroslav Sinčić, Buzet, Represent d.o.o., (2000) 197-198.
14. **O. Koprivnjak**, *Što bi potrošači trebali znati o maslinovom ulju*, Narodni zdravstveni list, br. 470-471 (1999), str. 14-15.

C. 7.1.2. PROJEKTI EDUKACIJE GRAĐANA

1. Predavač na projektu 'Priča o maslinovom ulju', odobrenom i sufinanciranom od Međunarodnog vijeća za masline (IOC), u organizaciji Hrvatske gospodarske komore, Ministarstva poljoprivrede i Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo, Zagreb 17.3.2015. (predavanje *Kvaliteta i hranjiva vrijednost djevičanskog maslinovog ulja* za odgajatelje i učitelje 5 vrtića i osnovnih škola u Zagrebu).
2. Predavač na Tečaju za obuku i osposobljavanje voditelja panela prema metodologiji EU (Reg. CEE 2568/91 - 1384/2013) i *International Olive Council*, pod vodstvom *Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio d'Oliva* (ONAOO, Imperia – Italija), Šmartno – Slovenija, 23.6. – 27.6.2014.
3. Predavač na Tečaju za obuku i osposobljavanje voditelja panela prema metodologiji EU (prilog XII Reg. CEE 2568/91 i Reg. CE 796/2002), pod vodstvom *Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori* (O.L.E.A.) iz Ancone i u organizaciji Hrvatske gospodarske komore - Split, Split, 03.-06.09.2010.
4. Predavač na Tečaju za odabir ocjenjivača djevičanskih maslinovih ulja prema metodologiji EU (prilog XII Reg. CEE 2568/91 i Reg. CE 796/2002), pod vodstvom *Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori* (O.L.E.A.) iz Ancone i u organizaciji Udruge Agrorovinj i Grada Rovinja, Rovinj, 17.06.2010.
5. Voditeljica radionice „Senzorsko ocjenjivanje djevičanskih maslinovih ulja“ u sklopu prekograničnog projekta jadranske suradnje BIOLFISH 5.2.2.-02-2008 u organizaciji udruge „EKO LIBURNIA“, Dobrinj, 20.-21.08.2008.
6. Predavač na Tečaju za odabir ocjenjivača djevičanskih maslinovih ulja prema metodologiji EU (prilog XII Reg. CEE 2568/91 i Reg. CE 796/2002), pod vodstvom *Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori* (O.L.E.A.) iz Ancone i u organizaciji Udruge Agrorovinj i Grada Rovinja, Rovinj, 23.05.2008.
7. Voditeljica projekta *Promicanje kulture maslinovog ulja*, Udruga senzornih analitičara maslinovog ulja (financirano od strane Academy for Educational Development i USAID-a, te Istarske županije), 9.-11.mj. 2005.

C. 7.1.3. JAVNA STRUČNA PREDAVANJA

1. *Sol i talk u proizvodnji djevičanskim maslinovih ulja*, 11. Smotra djevičanskih maslinovih ulja „Sv. Elizej“, Fažana, 10.5.2015.
2. *Što hranu čini (ne)sigurnom*?, Zdravi grad Poreč, povodom Svjetskog dana zdravlja, Poreč, 10.4.2015.
3. *Sol i talk u proizvodnji djevičanskim maslinovih ulja – istraživanja učinka kod domaćih i udomaćenih sorti maslina – projekt 13.06.1.4.50. sufinanciran potporom Sveučilišta u Rijeci*, 18. Smotra djevičanskih maslinovih ulja *Oleum olivarum*, Krasica - Buje, 7.3.2015.
4. *Ekstra djevičanska maslinova ulja – ima li bitnih razlika u kvaliteti?*, 10. Smotra djevičanskih maslinovih ulja „Sv. Elizej“, Fažana, 10.5.2014.
5. *Prehrambene i zdravstvene tvrdnje između propisa i prakse*, u okviru projekta Fakultetskog odbora svih studenata Medicinskog fakulteta u Rijeci (FOSS) „Zdrava prehrana“, Rijeka, 24.01.2013.
6. *Prehrambene i zdravstvene tvrdnje kod sortnih istarskih maslinovih ulja*, 8. Dani mladog maslinovog ulja, Vodnjan, 17.11.2012.
7. *Caratteristiche della produzione olearia nella Contea Istriana* (*Karakteristike maslinarsko-uljarske proizvodnje u Istarskoj županiji*), 8. manifestazione *Oli e dintorni*, Oleis di Manzano (Udine, Italija), 27.05.2012.
8. *Bioaktivni sastojci djevičanskih maslinovih ulja – marketinške mogućnosti*, 8. Lunjska maslinada, Lun, 05.05.2012.
9. *Prehrambena vrijednost djevičanskih maslinovih ulja - ZOOB projekt 2010.-2011*., 15. *Oleum olivarum*, Krasica - Buje, 11.03.2012.
10. *Bistrenje djevičanskih maslinovih ulja*, 7. Dani mladog maslinovog ulja, Vodnjan, 19.11.2011.
11. *Bistrenje i čuvanje maslinovog ulja*, 3. Samanj sv. Feliksa i Fortunata, Šišan, 11.06.2011.
12. *Karakteristike prerade maslina u Istarskoj županiji*, 6. Dani mladog maslinovog ulja, Vodnjan, 20.11.2010.
13. *Standardni pokazatelji kvalitete ulja – kritične točke prije i poslije prerade maslina*. 5. Smotra djevičanskih maslinovih ulja, u organizaciji udruge „Ulika“, Medulin, 20.03.2010.; 2. Samanj sv. Feliksa i Fortunata, Šišan, 12.06.2010.
14. *Uzgojni i preradbeni faktori koji utječu na randman djevičanskog maslinovog ulja*, 5. Dani mladog maslinovog ulja, Vodnjan, 21.11.2009.
15. *Pravila stavljanja djevičanskih maslinovih ulja na tržište*, 4. Dani mladog maslinovog ulja, u organizaciji Grada Vodnjana, Vodnjan, 22.11.2008.; 12. *Oleum olivarum*, Krasica - Buje, 14.-15.03.2009.
16. *Vrste, kakvoća i etikete maslinovih ulja*, "Mediteranska maslina Expo 2008", Hrvatski kulturni dom na Sušaku, u organizaciji Milenium d.o.o. i Francuske Alijanse Rijeka, Rijeka, 16.09.2008.
17. *Maslinovo ulje: primjer funkcionalne hrane,* Agencija za odgoj i obrazovanje – Godišnji sastanak srednjoškolskih profesora kemije i biologije, Opatija, 11.02.2008.
18. *Postupci konzerviranja i proizvodnje stolnih maslina*, Dani maslina, Općina Punat, 10. 10. 2007.
19. *Akrilamid – primjer štetne tvari nastale tijekom pripreme hrane,* Thalassotherapia, Opatija, 21.04.2007.
20. *Novi propisi za maslinova ulja na hrvatskom tržištu,* Dani maslina, Općina Punat, 2. 11. 2005.; Dani mladog ulja u Vodnjanu, Grad Vodnjan, 28. 11. 2005.

21. *Značaj i uloga maslinovog ulja u prehrani*, Okrugli stol «Maslina – ponovno otkrivena ljepotica», Grad Umag, Umag, 09. 09. 2005.
22. *Valorizacija istarskog maslinovog ulja,* INTERREG IIIC jug – Projekt *Oleoturismo*, Grad Buje, 10. 06. 2005.
23. *Utjecaj stupnja zrelosti te skladištenja plodova masline na kakvoću ulja*, Udruga "Maslina" iz Umaga, 23. 10. 2004.
24. *Maslinovo ulje, prehrana i zdravlje*, Hrvatska udruga diplomiranih sanitarnih inženjera, Rijeka, 09. 02. 2001.; HGK Županijska komora Pula, Pula, 14. 06. 2002.; Fond "Zdravi Grad" Poreč – program "Senior-hospicij", Poreč, 01. 04. 2004.; Lions Club Poreč, 24. 09. 2004.; Lions Club Rijeka, 21. 10. 2004.
25. *Utjecaj različitih čimbenika na kakvoću i način procjene kakvoće maslinovog ulja*, Udruga prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista Zadarske županije, Zadar, 21. 02. 2000.
26. *Prednosti maslinovog ulja u prehrani*, Pučko otvoreno učilište Poreč, Zavičajni muzej Poreštine - promocija kataloga izložbe "Od masline do amfore", Poreč, 29. 11. 2000.

C. 7.2. STRUČNE STUDIJE

1. M. Oplanić, B. Sladonja, O. **Koprivnjak,** M. Krapac, K. Brščić, A. Milotić: Olive Sector Value Chain Study for Istria and Croatian Littoral Subregion, Institut za poljoprivredu i turizam Poreč (2010.) (u okviru programa tehničke pomoći FAO-a za projekt *Priprema akcijskog plana razvoja sektora maslinarstva*.)
2. **O. Koprivnjak**, Đ. Pribetić: "Istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje", Klaster istarskih maslinara g.i.u., Poreč (2009.) (izrada specifikacije, plana samokontrole, jedinstvenog dokumenta i obrazaca za osiguranje sljedivosti u postupku zaštite oznake zemljopisnog podrijetla prehrambenog proizvoda).
3. M. Oplanić, **O. Koprivnjak**: "Izgradnja i opremanje proizvodnih kapaciteta za uzgoj i preradu šampinjona", Institut za poljoprivredu i turizam, Poreč (1997); poglavlje 5. *Tehnološko-tehnički opis buduće proizvodnje*, str. 9-11. (investicijski elaborat).

C. 7.3. ČLAN STRUČNIH OCJENJIVAČKIH SUDOVA

1. Član ocjenjivačkog suda za djevičanska maslinova ulja na međunarodnom natjecanju *Medoliva*, Arezzo (Italija), 18.05.2012.
2. Član ocjenjivačkog suda za biljna ulja i masti na Međunarodnom sajmu prehrane, Zagrebački velesajam – Zagreb (1999-2001).
3. Voditelj (1997.–2009.) i član (1995.–1996.) ocjenjivačkog suda za djevičanska maslinova ulja na Međunarodnoj izložbi "Vinistra" u organizaciji Istarske županije i Udruženja vinogradara i vinara Istre – Poreč.
4. Član međunarodnog ocjenjivačkog suda za djevičanska maslinova ulja na međunarodnom natjecanju "Armonia – Trofeo ALMA" u organizaciji *International Extravirgin Oliveoil Agency* (2007. i 2008.)
5. Član ocjenjivačkog suda za djevičanska maslinova ulja na Danima maslinara i uljara "Noćnjak" u organizaciji Zadružnog saveza Dalmacije, Splitsko-dalmatinske županije i HGK – Županijske komore Split – Kaštel Sućurac (1999.), Makarska (2000.) i Jelsa (2003).

C. 8. STRUČNO USAVRŠAVANJE

2014. (26.-28.05.) Hrvatska gospodarska komora: 8. Konferencija o sigurnosti i kakvoći hrane u RH, Opatija

2013. (20.-22.05.) Hrvatska gospodarska komora: 7. Konferencija o sigurnosti i kakvoći hrane u RH, Opatija

2013. (9.-10.04.) Radionica "Trans fatty acids in diets: health and legislative implications" u organizaciji Joint *Research Centre of European Commission, Institute for Health and Consumer Protection* (IHCP), u okviru *Enlargement & Integration Action* (E&IA), Zagreb.

2012. (21.-23.05.) Hrvatska gospodarska komora: 6. Konferencija o sigurnosti i kakvoći hrane u RH, Opatija

2011. (23.09.) Seminar Communicating Food Science Research, MAITRE, Opatija.

2011. (20.09.) Radionica 3th Workshop of the project „Maraska Sour Cherry (*Prunus cerasus* var. Marasca) as an Ingredient of Functional Food“ IPA2007/HR/16IPO/001-0400302, Opatija.

2011. (27.-29.06.) Seminar iz TAIEX (*Technical Assistance Information Exchange Instrument*) programa Europske komisije: "Expert Mission on labelling and quality of olive oil" AGR IND/EXP N° 42508, Ministarstvo poljoprivrede, Zagreb.

2011. (13.06.) Stručni skup "Funkcionalna hrana u Hrvatskoj" HGK, HDPBN, MPRRR, Hrvatska gospodarska komora, Zagreb.

2011. (09.-11.05.) Tečaj "Praktična primjena HACCP sustava", ADRIAKVALITETA Zagreb, Višnjan-Bačva.

2010. (13.-17.12.) Seminar „Tržišni standardi za konzervirane masline“ u organizaciji Međunarodnog vijeća za maslinu (IOC), Madrid (Španjolska).

2010. (28.-30.06.) Studijska posjeta u okviru TAIEX (*Technical Assistance Information Exchange Instrument*) programa Europske komisije: "Study visit on testing panels for sensory analysis of olive oil" AGR IND/STUD N° 33559, *Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche*, Ancona, (Italija).

2010. (20.–21.05.) Workshop: „Evolution of refining techniques and edible fat quality“, u organizaciji *Societa' Italiana Studio Sostanze Grasse; Dipartimento di Scienze degli Alimenti* i Sveučilišta u Bologni, Bologna (Italija).

2010. (05.03.) Seminar „Tecniche “non separative” nella valutazione di qualita’ e purezza degli oli extra vergini di oliva“, u organizaciji: *Societa' Italiana Studio Sostanze Grasse*, Trst (Italija).

2010. (04.05.) Seminar „Zaštita maslinovog ulja u Istri“, u organizaciji: Istarska županija; Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja RH; Njemačko društvo za tehničku suradnju (GTZ), Pazin.

2009. (20.-22.07.) Seminar iz TAIEX (*Technical Assistance Information Exchange Instrument*) programa Europske komisije: "Expert mission on the system of approval of testing panels for sensory analysis of olive oil", AGR IND/EXP N° 33560, Ministarstvo poljoprivrede, Zagreb.

2009. (19.-21.05.) Seminar "Food safety and agri-food production: differences between the Croatian experience and the European experience" (u okviru "EuropeAid Business Support Programme (BSP) for Bulgaria, Romania, Croatia and Turkey"), Opatija.

2009. (11.-13.05.) Hrvatska gospodarska komora: 3. Konferencija o sigurnosti hrane u RH, Opatija

2009. (19.03.) Hrvatska agencija za hranu i Hrvatsko veterinarsko društvo: seminar „Sigurnost hrane u Hrvatskoj“, Zagreb

2008. (07.-09.04.) Hrvatska gospodarska komora: 2. Konferencija o sigurnosti hrane u RH, Opatija

2007. (26.-28.03.) Hrvatska gospodarska komora: 1. Konferencija o sigurnosti hrane u RH, Opatija

2006. (05.10.) Hrvatska agencija za hranu: 1. Hrvatski seminar o analizi rizika u hrani s međunarodnim sudjelovanjem, Zagreb

2005. (18.-19.02.) 1. Stručni seminar o sanitarnom inženjerstvu s međunarodnom sudjelovanjem, u organizaciji Hrvatske udruge diplomiranih sanitarnih inženjera i Nastavnog zavoda za javno zdravstvo Primorsko-goranske županije, Opatija.

2004. (11.06.) Seminar "Innovazione nella trasformazione e gestione della qualita' dei prodotti alimentari"", *Dipartimento di Scienze degli Alimenti*, *Università degli Studi di Udine* – Udine (Italija)

2003. (14.-21.12.) Seminar međunarodni: "Poboljšanje kvalitete maslinovog ulja", u organizaciji *International Olive Oil Council* i Instituta za jadranske kulture i melioraciju krša, Split.

2003. (20.06.) Radionica *Flair Flow innovation workshop* "Innovazione nella trasformazione e gestione della qualita' dei prodotti alimentari", *Dipartimento di Scienze degli Alimenti*, *Università degli Studi di Udine* – Udine (Italija)

1997. (studeni) Seminar međunarodni za voditelja grupe senzornih analitičara (panel) za djevičanska maslinova ulja, u organizaciji Međunarodnog savjeta za maslinovo ulje - COI / *Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura* - Imperia (Italija).

1995. (travanj) Tečaj za senzorne analitičare za djevičanska maslinova ulja, u organizaciji *Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura* - Udine (Italija).

C. 9. STRUČNE NAGRADE I PRIZNANJA

2013. *Priznanje „Branko Škarica“ za životno djelo u uljarstvu* – priznanje Zadružnog saveza Dalmacije, organizatora Međunarodne manifestacije maslinara i uljara „Noćnjak 2013.“

2012. *Povelja vitezice hrvatskog maslinovog ulja* – priznanje Saveza uljara i maslinara Splitsko-dalmatinske županije pojedincima koji su se istakli u znanstvenom i stručnom radu na unapređenju proizvodnje i promidžbi maslinovog ulja, u sklopu međunarodne manifestacije maslinara Mediterana „Maslina Split“

REKTORSKI ZBOR – Odluka o nužnim uvjetima NN 106/2006

Redoviti profesor – uvjeti Rektorskog zbora NN 106/2006	Pristupnica
1. da je autor ili koautor dva (2) sveučilišna udžbenika, dvije (2) znanstvene knjige ili dva (2) priručnika, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija, kao nastavne tekstove koji su pozitivno ocijenjeni od stručnog povjerenstva;	

1. **znanstvena knjiga**: O. Koprivnjak, Djevičansko maslinovo ulje – od masline do stola, MIH, Poreč (2006) ISBN 953-95365-2-9
2. **sveučilišni udžbenik**: O. Koprivnjak: e-udžbenik "Kvaliteta, sigurnost i konzerviranje hrane" (za kolegij „Uvod u prehrambene tehnologije", Preddiplomski sveučilišni studij sanitarnog inženjerstva, 3. godina), (ur. M. Zagorac), Sveučilište u Rijeci, Medicinski fakultet Rijeka, Rijeka (2014) ISBN 978-953-7780-36-4.

2. da je pod njegovim mentorstvom obranjeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova i da je pri tome objavio barem četiri (4) rada u koautorstvu sa studentom;	

1. koautorstvo: J. Pleadin, O. Koprivnjak, G. Krešić, A. Gross-Bošković, V. Buzjak Služek, **A. Tomljanović**, D. Kovačević: Daily salt intake through traditional meat products in Croatia, Meso, 17 (6) (2015) 345-350 (**Ana Tomljanović**, PSS Sanitarno inženjerstvo, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci: završni rad „Udio soli u domaćim mesnim proizvodima s hrvatskog tržišta (29.09.2015.)
2. koautorstvo: O. Koprivnjak, V. Majetić, M. Malenica Staver, **A. Lovrić**, B. Blagović, Effect of phospholipids on extraction of hydrophilic phenols from virgin olive oils, Food Chemistry 119 (2010) 698-702. (**Alen Lovrić**, DSS Sanitarno inženjerstvo, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci: diplomski rad „Utjecaj dodatka fosfolipida na ekstrakciju fenolnih tvari i stanje oksidiranosti djevičanskih maslinovih ulja tijekom skladištenja“ (23.03. 2009.)
3. koautorstvo: D. Lušić, **M. Knapić**, O. Koprivnjak, A. G. Sabatini, D. Ćurić, N. Vahčić, Certain Standard Parameters of Sage (Salvia officinalis L.) Honey Quality Deriving from Kvarner Bay Coastal Area and Islands, Proceedings of the Joint 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Cavtat, 15-17 May 2008, (D. Ćurić, ed.) Vol.1, p. 358-366. (**Maja Knapić**, DSS Sanitarno inženjerstvo, Medicinski fakultet Sveučilišta u Rijeci: diplomski rad „Neki standardni pokazatelji kakvoće meda kadulje s područja kvarnerskih otoka i priobalja“ (24.04.2006.)
4. koautorstvo a): O. Koprivnjak, L. S. Conte, **N. Totis**, Influence of Olive Fruit Storage in Bags on Oil Quality and Composition of Volatile Compounds, Food Technology and Biotechnology 40 (2) 129-134 (2002). (**Nicola Totis**, DSS Znanost i tehnologija hrane, Agronomski fakultet Sveučilišta u Udinama (Italija): diplomski rad „Studio sulle sostanze volatili di oli di oliva vergini - Studija o hlapljivim tvarima djevičanskih maslinovih ulja“ (19.07.2001.)
5. koautorstvo b): O. Koprivnjak, L. S. Conte, Đ. Benčić, **N. Totis**: Application of Solid-Phase Microextraction of Olive Oil Volatiles on Varieties Characterization. Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, 80/1-2 (2003) 35-40. (**Nicola Totis**, DSS Znanost i tehnologija hrane, Agronomski fakultet Sveučilišta u Udinama (Italija): diplomski rad „Studio sulle sostanze volatili di oli di oliva vergini - Studija o hlapljivim tvarima djevičanskih maslinovih ulja“ (19.07.2001.)
6. koautorstvo: L. S. Conte, O. Koprivnjak, **S. Fiorasi**, L. Pizzale: Solid Phase Extraction Applied to Diacylglycerol Determination in Foods, Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, 74 (9) 411-414 (1997). (**Stefania Fiorasi**, DSS Znanost i tehnologija hrane, Agronomski fakultet Sveučilišta u Udinama (Italija): diplomski rad „Evoluzione della flora microbica e della frazione lipidica durante la maturazione del salame con starter - Razvoj mikrobne flore i lipidne frakcije tijekom dozrijevanja

salama sa starter kulturama“ (05.11.1996.)

3. da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju, što dokazuje objavljivanjem barem dva (2) znanstvena rada u znanstvenom časopisu u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij;	

Karolina Brkić Bubola: doktorska disertacija Karakterizacija djevičanskih maslinovih ulja autohtonih istarskih sorti na temelju hlapivih tvari i senzorskih svojstava (29.04.2011.) – koautorstvo:

1. K. Brkić Bubola, O. Koprivnjak, B. Sladonja, I. Belobrajić: Influence of storage temperature on quality parameters, phenols and volatile compounds of Croatian virgin olive oils, *Grasas y Aceites* 2014, 65 (3)

2. K. Brkić Bubola, O. Koprivnjak, B. Sladonja, D. Škevin, I. Belobrajić: Chemical and sensorial changes of Croatian monovarietal olive oils during ripening*, European Journal of Lipid Science and Technology* 2012, 114, 1400–1408.

3. K. Brkić Bubola, O. Koprivnjak, B. Sladonja, Influence of filtration on volatile compounds and sensory profile of virgin olive oils, *Food Chemistry* 132 (2012) 98-103.

4. K. Brkić Bubola, O. Koprivnjak, B. Sladonja, I. Lukić, Volatile Compounds and Sensory Profiles of Monovarietal Virgin Olive Oil from Buža, Črna and Rosinjola Cultivars in Istria (Croatia), *Food Technology and Biotechnology* 50 (2012) 192-198.

5. K. Brkić Bubola, O. Koprivnjak, B. Sladonja, D. Škevin, I. Belobrajić: Utjecaj roka berbe na sastav i kvalitetu djevičanskih maslinovih ulja sorte Rosinjola, *Croatian Journal of Food Science and Technology* (2012) 4 (1) 9-18.

Valerija Majetić Germek: doktorska disertacija Promjene sastava hlapljivih i fenolnih tvari u procesu proizvodnje djevičanskih maslinovih ulja sorti Buža, Istarska bjelica i Leccino (16.09.2014.) – koautorstvo:

6. V. Majetić Germek, O. Koprivnjak, B. Butinar, L. Pizzale, M. Bučar-Miklavčič, L. S. Conte: Influence of Phenols Mass Fraction in Olive (Olea europaea L.) Paste on Volatile Compounds in Buža Cultivar Virgin Olive Oil, *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 2013, 61 (25) 5921-5927.

7. O. Koprivnjak, V. Majetić, K. Brkić Bubola, U. Kosić, Variability of Phenolic and Volatile Compounds in Virgin Olive Oil from Leccino and Istarska Bjelica Cultivars in Relation to Their Fruit Mixtures, *Food Technology and Biotechnology* 50 (2012) 216-221.

4. da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu;	

Usmena priopćenja - međunarodni znanstveni skupovi:

1. O. Koprivnjak, G. Bertacco, R. Bortolomeazzi, L. S. Conte, O. Boschelle: Solid Phase Extraction Coupled with Capillary GC Applied to the Determination of Mono- and Diglycerides of Vegetable Oils and Fermented Foods. 16th International Symposium on Capillary Chromatography, Riva del Garda (Italy), September 27- 30, 1994. Abstract book, vol. I, p. 503 (usmeno priopćenje) (Organizator: International Organization for the Promotion of Microcolumn Separations)
2. O. Koprivnjak, Đ. Pribetić: Autochthonous Olive Cultivars in Istria - Preliminary Results of Morphological Characteristics and Oil Quality, “Perspectives for horticulture and viticulture in the alpine region in the third millennium”, Codroipo (Udine) 8.-10. studenoga 2000 (usmeno priopćenje)(Organizator: Work Community Alpe-Adria; Friuli-Venezia Giulia Autonomous Region)
3. K. Šorić, V. Vojvodić Rosenzweig, O. Koprivnjak: Heuristic for bilevel olive harvest and olive oil production planning problem. 21st European Conference on Operational Research – OR for Better Management of Sustainable Development, Reykjavik (Island), July 2–5, 2006 (usmeno priopćenje) (Organizatori: The Association of European OR Societies; Icelandic Operations Research Society.)
4. D. Lušić, M. Knapić, O. Koprivnjak, A. G. Sabatini, D. Ćurić, N. Vahčić, Certain Standard

Parameters of Sage (Salvia officinalis L.) Honey Quality Deriving from Kvarner Bay Coastal Area and Islands, Joint 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists", Cavtat, 15-17 May 2008 (usmeno priopćenje)

Usmena priopćenja - nacionalni znanstveni skupovi:

5. O. Koprivnjak, G. Bertacco, S. Fiorasi, L. S. Conte: Solid Phase Extraction Coupled with Capillary Gas Chromatography with Polar Columns Applied to Determination of Mono- and Diglycerides of Oils and Fat Containing Foods. "2. Hrvatski kongres prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista s međunarodnim sudjelovanjem", Zagreb, 15.-17. lipnja 1994. Zbornik sažetaka str. 114. (usmeno priopćenje)
6. L. S. Conte, O. Koprivnjak, Quality Control of Olive Oils in EU: Origins, Evolution and Recent Trends, 1st Slovenian Congress on Food and Nutrition with International Participation, Bled, April 21-25, 1996. Zbornik sažetaka str. 29. (usmeno priopćenje)
7. O. Koprivnjak, A. Milotić, Đ. Peršurić: Tipični prehrambeni proizvodi u turističkoj ponudi, III Znanstveni i stručni skup "Temeljni procesi i tendencije u hrvatskom turizmu", Dubrovnik, 2.–3. listopada 1997. Zbornik sažetaka, str. 20 (usmeno priopćenje)
8. G. Procida, O. Koprivnjak, G. Pertoldi-Marletta, T. Zelinotti: Variazione della componente volatile aromatica dell'olio d'oliva vergine in funzione della metodica di stoccaggio delle olive "3. Congresso nazionale di chimica degli alimenti - Societa' Chimica Italiana", Messina, 8.-9. listopada 1998. Zbornik sažetaka (ur. G. Pall) str. 47-48. (usmeno priopćenje).
9. O. Koprivnjak: Domaće sorte maslina u Istri - preliminarni rezultati morfoloških svojstava i kakvoća ulja, Mednarodni znanstveni posvet "Mediteransko kmetijstvo in oljkarstvo 2000", Izola (Slovenija), 9. studenog 2000. (usmeno priopćenje).
10. O. Koprivnjak, I. Vrhovnik, T. Hladnik, Ž. Prgomet, B. Hlevnjak, Nutritivna vrijednost maslinovog ulja ovisno o uzgojnim čimbenicima, Zbornik sažetaka s međunarodnog susreta Novi pristupi istraživanja u maslinarstvu, Portorož (Slovenija), 16.-17.02.2012., (D. Bandelj, M. Podgornik, A. Arbeiter, ured.) str. 177-185. ISBN 978-961-6862-15-8, str. 63. (usmeno priopćenje).

5. da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili daje bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga;	

Član Uredničkog odbora znanstvenog časopisa *Food Technology and Biotechnology* od 15.12.2008.

6. da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova;	

Recenzent u 11 znanstvenih časopisa (broj recenziranih radova): Food Technology and Biotechnology (31); Food Chemistry (2); European Journal of Lipid Science and Technology (2); Journal of Food and Nutrition Research (1); Journal of Food Biochemistry (1); LWT - Food Science and Technology (1); Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition (2); Agriculturae Conspectus Scientificus (1); Croatica Chemica Acta (1), Journal of Agricultural and Food Chemistry (2), African Journal of Agricultural Research (1)

Recenzent u 3 zbornika (broj recenziranih radova): **1.** Proceedings of 4th Central European Congress on Food, 15 – 17 May 2008, Cavtat, Croatia (1); **2.** Proceedings of 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 20-23 September 2011, Opatija,Croatia (2); **3.** Proceedings of the International Scientific and Professional Conference15th RUŽIČKA DAYS, 11-12 September 2014, Osijek, Croatia (6)

7. da je vodio najmanje jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu;	

Voditelj ZI projekata:

1. Znanstveni projekt "Bioaktivne i hlapljive tvari djevičanskih maslinovih ulja u preradi i doradi", šifra: 062-0580696-0284 (2007.-2012.)
2. Znanstveno-istraživački projekt "Valorizacija autohtonih sorata maslina u Istri", šifra: 0147002, Institut za poljoprivredu i turizam – Poreč (2002.-2005.)
3. Hrvatsko-slovenski bilateralni znanstvenoistraživački projekt "Utjecaj različitih čimbenika u proizvodnji maslinovog ulja na poboljšanje kakvoće i konkurentnosti na tržištu"; iz programa hrvatsko-slovenske suradnje na području znanosti i tehnologije (2001. – 2003.)

8. da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima, te održao pozvana predavanja.	

9. da je bio pozvani predavač na barem dva međunarodna znanstvena skupa;	

10. da je bio recenzent (izvjestitelj) za barem dva studijska programa, ili barem dva sveučilišna udžbenika ili znanstvene knjige;	

(2011.) Recenzija Programa cjeloživotnog učenja - stjecanje kreditnih bodova u akreditiranom studijskom programu „Specijalista Odjela hrane i pića – gastronomija“, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Sveučilište u Rijeci.

(2011.) Recenzija Programa cjeloživotnog učenja - stjecanje kreditnih bodova u akreditiranom studijskom programu „Specijalista Odjela hrane i pića – restoraterstvo“, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Sveučilište u Rijeci.

(2012.) Recenzija sveučilišnog udžbenika Greta Krešić: Trendovi u prehrani, Sveučilište u Rijeci, Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, Opatija

11. da je obnašao čelnu dužnost u strukovnoj asocijaciji iz svojeg znanstvenog područja, ili čelnu dužnost na visokom učilištu ili u široj akademskoj zajednici;	

Predsjednica Udruge senzornih analitičara maslinovog ulja (USAMU) od 2004.

Pročelnica Katedre za tehnologiju i kontrolu namirnica Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Rijeci od 2003.

12. da je dobio istaknutu domaću ili međunarodnu nagradu za svoj znanstveni ili nastavni rad.	

Nagrada "Josip Juraj Strossmayer" pod pokroviteljstvom Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti za 2006. godinu za znanstveno djelo s područja prirodnih znanosti: "Djevičansko maslinovo ulje – od masline do stola"

Izv. prof. dr. sc. Irena Landeka Jurčević
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Laboratorij za kemiju i biokemiju hrane
Pierottijeva 6, 10 000 Zagreb

Zagreb, 23. veljače 2017.

Zavodu za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda
n/p Izv. prof. dr. sc. Ksenija Marković, predstojnica zavoda
OVDJE

Predmet: Traženje suglasnosti Zavoda za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda PBF-a za pokretanje natječajnog postupka za redoviti izbor izv. prof. dr. sc. Irene Landeka Jurčević u znanstveno-nastavno zvanje po isteku vremena od 5 godina od zadnjeg izbora i na radno mjesto redoviti profesor prvi izbor, temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA 100 – 01/16 – 03/148, Ur. broj: 380 – 012/246 – 16 – 3), za znanstveno područje: Biotehničke znanosti, znanstveno polje: Biotehnologija

Molim Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda PBF-a za suglasnost za pokretanje postupka redovitog izbora u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor.
Sveučilište u Zagrebu je 30. lipnja 2016. dalo Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu suglasnost za raspisivanje javnog natječaja za izbor redoviti profesor/prvi izbor, u znanstvenom području: Biotehničke znanosti, polju: Biotehnologija, na neodređeno vrijeme, s punim radnim vremenom, u Laboratoriju za kemiju i biokemiju hrane Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (u svrhu izbora u više zvanje i radno mjesto).
Temeljem potvrde Vijeća biotehničkog područja od 21. ožujka 2012. godine i odluke 5. redovne sjednice Fakultetskog vijeća PBF-a održane 29. veljače 2012. godine izabrana sam u znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora u znanstvenom području: Biotehničke znanosti, znanstveno polje: Biotehnologija, grana: Molekularna biotehnologija.
Na 18. sjednici Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti, održanoj 22. ožujka 2013. godine izabrana sam u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik u znanstvenom području Biotehničke znanosti, znanstveno polje Biotehnologija.
Budući da zadovoljavam uvjete potrebne za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor sukladno: Zakonu o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14, 60/15),Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11), Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06) i Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja usvojenom od Fakultetskog vijeća PBF-a 04. travnja 2006. godine, molim Zavod za suglasnost o pokretanju postupka redovitog izbora u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto redoviti profesor.

Izv. prof. dr. sc. Irena Landeka Jurčević

Prilozi:

- Životopis
- Znanstvena, nastavna i stručna aktivnost
- Preslika odluke Vijeća biotehničkog područja o izboru u znanstveno-nastavno zvanje izvanredni profesor
- Preslika potvrde Fakultetskog vijeća o izboru u znanstveno-nastavno zvanje izvanredni profesor
- Preslika odluke Matičnog odbora za biotehničke znanosti - polje poljoprivrede, šumarstva, drvne tehnologije, biotehnologije i prehrambene tehnologije o izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik
- Preslika potvrde Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu izboru u znanstveno zvanje znanstveni savjetnik
- Preslika Domovnice
- Preslika diplome o znanstvenom stupnju doktora znanosti
- Preslike diploma (magistar znanosti i diplomirani inženjer)
- Potvrda o zastupljenosti i citiranosti radova znanstvenika u relevantnim bazama podataka (Nacionalna i sveučilišna knjižnica u Zagrebu)
- Potvrda recenzije dva nastavna materijala
- Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada
- Potvrda o izvođenju nastave od barem 600 norma sati
- Potvrde o recenziranju znanstvenih radova
- Dokumentacijske kartice četiri završna/diplomska rada sa preslikom 4 rada koja su objavljena u koautorstvu sa studentima
- Preslike potvda ili programa sa međunarodnih skupova
- Potvrde o recenziji radova zaprimljenih za objavu u znanstvenim časopisima
- Dokaz o sudjelovanju na međunarodnim projektima

Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda

Zagreb, 01. ožujka 2017.

Fakultetskom vijeću
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Putem
Odbora za znanost

a) Prijedlog Zavoda za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za pokretanje natječajnog postupka za redoviti izbor izv. prof. dr. sc. Irene Landeka Jurčević u znanstveno-nastavno zvanje po isteku vremena od 5 godina od zadnjeg izbora i na radno mjesto redoviti profesor prvi izbor, temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA 100 – 01/16 – 03/148, Urbroj: 380 – 012/246 – 16 – 3), za:
znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti
znanstveno polje: (4.04.) Biotehnologija

b) Prijedlog imenovanja Stručnog povjerenstva za provođenje natječajnog postupka u sastavu:
1. Prof. dr. sc. Jadranka Frece, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
2. Prof. dr. sc. Blaženka Kos, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
3. Prof. dr. sc. Jerka Dumić, Farmaceutsko-biokemijski fakultet Sveučilišta u Zagrebu (Zavod za biokemiju i molekularnu biologiju)

Molim Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da na temelju prijedloga Zavoda za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda usvojenog 28. veljače 2017. godine pokrene natječajni postupak za izbor izv. prof. dr. sc. Irene Landeka Jurčević, znanstvene savjetnice u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora za znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija na neodređeno vrijeme, s punim radnim vremenom, u Laboratoriju za kemiju i biokemiju hrane Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

O B R A Z L O Ž E NJ E

Sveučilište u Zagrebu je 30. lipnja 2016. dalo Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu suglasnost za raspisivanje javnog natječaja za izbor redoviti profesor/prvi izbor, u znanstvenom području: Biotehničke znanosti, polju: Biotehnologija, na neodređeno vrijeme, s punim radnim vremenom, u Laboratoriju za kemiju i biokemiju hrane Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu (u svrhu izbora u više zvanje i radno mjesto).
Temeljem potvrde Vijeća biotehničkog područja od 21. ožujka 2012. godine i odluke 5. redovne sjednice Fakultetskog vijeća PBF-a održane 29. veljače 2012. godine izv. prof. dr. sc. Irena Landeka Jurčević izabrana je u znanstveno-nastavno zvanje izvanrednog profesora u znanstvenom području: Biotehničke znanosti, znanstveno polje: Biotehnologija, grana: Molekularna biotehnologija. Na 18. sjednici Matičnog odbora za područje biotehničkih znanosti, održanoj 22. ožujka 2013. godine izv. prof. dr. sc. Irene Landeka Jurčević izabrana je u znanstveno zvanje *znanstveni savjetnik* u znanstvenom području Biotehničke znanosti, znanstveno polje Biotehnologija.

Budući da izv. prof. dr. sc. Irena Landeka Jurčević zadovoljava uvjete potrebne za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redoviti profesor sukladno: Zakonu o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju (NN 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07, 46/07, 45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14, 60/15), Pravilniku o uvjetima za izbor u znanstvena zvanja (NN 84/05, 100/06, 138/06, 120/07, 71/10, 116/10, 38/11), Odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/06) i Pravilniku o izborima u znanstveno-nastavna, znanstvena, nastavna, suradnička i stručna zvanja usvojenom od Fakultetskog vijeća PBF-a 04. travnja 2006. godine, suglasni smo i molimo da se pokrene natječajni postupak redovitog izbora u znanstveno-nastavno zvanje i na radno mjesto redoviti profesor.

Predstojnica Zavoda:

Izv. prof. dr. sc. Ksenija Marković

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

CURRICULUM VITAE

Osobni podaci:	
Prezime:	Landeka Jurčević
Ime:	Irena
Datum i mjesto rođenja:	14. listopada 1966., Vinkovci
Narodnost:	Hrvatica
Državljanstvo:	Hrvatsko
Institucija:	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Adresa:	Pierottijeva 6, 10 000 Zagreb
Tel:	01/4605 156
Fax:	
E - mail:	ilandeka@pbf.hr
Akademsko obrazovanje:	
Doktorat 03. studenog 1999.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Magisterij 01. srpnja 1993.	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Diploma 13. ožujka 1990.	Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet
Kretanje u službi:	
Zvanje (godina od-do)	*Izvanredni profesor:* Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, 2012. – *Docent:* Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zavod za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda, 2009. – 2012. Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zavod za kemiju i biokemiju, 2007. – 2009. *Naslovni docent:* Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zavod za biokemiju, 2002. – 2007. *Viši asistent:* Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zavod za biokemiju, 1999.– 2002. *Asistent:* Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zavod za biokemiju, 1994.– 1999. *Mlađi asistent*: Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku, Zavod

	za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, 1991.– 1993.
Usavršavanja (ustanova, mjesto/država, razdoblje od-do):	International Center for Genetics Engineering and Biotehnology (ICGEB), Trieste, Italy, rujan - listopad 1994. Institut Ruđer Bošković" Tehnike rukovanja i zaštita od zračenja pri radu sa zatvorenim i otvorenim izvorima zračenja", Zagreb, Hrvatska, 07. - 28. travnja, 1997. Srce, E-učenje, radionica Merlin, 2009. 1. Mentorska radionica doktorskog studija, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 29. Studeni 2015.
Nastavna djelatnost (preddiplomski, diplomski, poslijediplomski studiji):	Preddiplomski i diplomski studij: Modul: Kemija i biokemija hrane, preddiplomski studij Prehrambena tehnologija i Nutricionizam (predavanja i vježbe od 2007., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb) Modul: Proteinsko inženjerstvo, diplomski studij Molekularna biotehnologija i Prehrambeno inženjerstvo (predavanja i seminari od 2007., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb) Modul: Biokemija 2, preddiplomski studij Nutricionizam (seminari od 2007.-2011., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb) Modul: Biokemija 1, preddiplomski studij Biotehnologija, Prehrambena tehnologija, Nutricionizam (vježbe od 2007., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb) Modul: Pročišćavanje i karakterizacija proteina, preddiplomski studij Biotehnologija, (vježbe od 2014., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb) Poslijediplomski doktorski studij: Modul: Biokemijska funkcija i nutritivni značaj vitamina i minerala u prehrani, (koordinator modula, predavanja od 2008.-danas) Kolegij: Tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda, diplomski studij Prehrambena tehnologija (vježbe od 1991. – 1993., Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek) Kolegij: Biokemija 1, diplomski studij – stari program studija Kemija, Molekularna biologija, Ekologija, Prof. biologije i kemije, Prof. kemije i fizike, Prof. biologije, (praktikum, seminari od 1993., Prirodoslovno-matematički fakultet, Zagreb) Kolegij: Biokemija 2, diplomski studij – stari program studija Kemija (viši praktikum od 1993., Prirodoslovno-matematički fakultet, Zagreb) Kolegij: Proteinsko inženjerstvo, diplomski studij – stari program studija Biotehnologija (predavanja od 2003. – 2007., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb) Kolegij: Molekularna biologija, diplomski studij – stari program studija Biotehnologija (vježbe od 2002. – 2006., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb) Kolegij Biokemija hrane, diplomski studij – stari program studija Prehrambena tehnologija i Nutricionizam (vježbe od

	2006. – 2007., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb)
Gostujući nastavnik (ustanova, mjesto/država, od-do; tema predavanja):	Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayera u Osijeku, akad. god.: 2003./2004., 2004./2005., 2005./2006., 2006./2007., 2007./2008., i 2008./2009., predmet: Biokemija Agronomski i prehrambeno tehnološki fakultet, Sveučilišta u Mostaru, BIH, akad. god.: 2008./2009. i 2009./2010., predmet: Biokemija
Funkcije (naziv funkcije, ustavnova, razdoblje od-do):	Član predsjedništva Hrvatskog društva za biokemiju i molekularnu biologiju od 2001. – 2012. Rizničar Hrvatskog društva za biokemiju i molekularnu biologiju od 2001. – 2010. Član organizacijskog odbora kongresa FEBS 3+Meteting; Joint Congress of the Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology, Hungarian Biochemical Society and Slovenian Biochemical Society, Opatija, Hrvatska, 2012. Član organizacijskog odbora Vth International Conference on Molecular Mechanisms of Fungal Cell Wall Biogenesis (FCWB2012), Primošten, Hrvatska, 2012. Član znanstvenog odbora Congress The Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology with International Participation, Opatija, Hrvatska, 2010. Član znanstvenog odbora Congress The Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology with International Participation, Osijek, Hrvatska, 2008. Član znanstvenog i organizacijskog odbora Congress The Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology with International Participation, Vodice, Hrvatska, 2006. Član znanstvenog odbora A satellite meeting to the 2005 FEBS/IUBMB Congress „The Protein World“ entitled „Glycoproteomics – protein modification for versatile Functions, Dubrovnik, Hrvatska, 2005. Član znanstvenog i organizacijskog odbora Congress The Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology with International Participation, Bjelolasica, Hrvatska, 2004. Član organizacijskog odbora 1st Croatian Congress on Molecular Life Sciences " with International Participation, Opatija, Hrvatska, 2002. Član organizacijskog odbora Congress The Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology with International Participation, Zagreb, Hrvatska, 2000. Član organizacijskog odbora Congress The Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology with International Participation, Bizovac, Hrvatska, 1998. Član organizacijskog odbora Congress The Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology with International Participation, Zagreb, Hrvatska, 1996. Član Povjerenstva za rektorovu nagradu , 2011 -
Članstvo u društvima (naziv društva, funkcija, članstvo od-do):	Hrvatsko društvo za biokemiju i molekularnu biologiju, član od 1994. Hrvatsko prirodoslovno društvo, član od 1994.

Nagrade:	Priznanje za dugogodišnju uspješnu suradnju i izvanredan doprinos na promicanju visokog obrazovanja, znanost i struke prigodom obilježavanja 50. obljetnice studija prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, 2006.
Jezici:	Engleski

Izv. prof. dr. sc. Irena Landeka Jurčević

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A. 1 KVALIFIKACIJSKI RADOVI

A. 1.1. Magistarski rad

Utjecaj toplinske obrade i udjela mliječne masti na kakvoću mliječnog namaza, 01. srpnja 1993., Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A. 1.2. Doktorski rad

Primjena proteinskog inženjerstava u pripravi seril-tRNA-sintetaza promijenjene strukture i funkcije 03. studenog 1999., Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A. 2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1

_____ do prethodnog izbora_____

1. Gruić-Sovulj I., **Landeka I.,** Soll, D., Weygand-Đurašević, I. (2002) tRNA-dependent amino acid discrimination by yeast seryl-tRNA synthetases. *European Journal of Biochemistry*. **269**, 5271-5279.
ISSN 0014-2956
CC Accession Number: 607VJ-0019

2. Weygand-Đurašević, I., Gruić-Sovulj I., Ročak, S., **Landeka, I.** (2002) The Accuracy of Seryl-tRNA Synthesis. *Food Technol. Biotechnol.* **40**, 247–253.
ISSN 1330-9862
CC Accession Number: 628EG-0002

3. Rokov-Plavec, J., Lesjak, S., **Landeka, I.,** Mijaković, I, Weygand-Đurašević, I. (2002) Maize seryl-tRNA synthetase: Specificity of substrate recognition by the organellar enzyme. *Archives of Biochemistry and Biophysics.* **397**, 40-50.
ISSN 0003-9861
CC Accession Number: 510UH-0012

4. Ročak, S., Landeka, I., Weygand-Đurašević, I. (2002) Identifying Pex21p as a protein that specifically interacts with yeast seryl-tRNA synthetase. FEMS *Microbiol. Lett.* **214**, 101-106.
ISSN 0378-1097
CC Accession Number: 592GT-0016

5. **Landeka, I.,** Filipić, S., Žinić, B., Weygand-Đurašević, I. (2000) Characterization of yeast seryl-tRNA synthetase active site mutants with improved discrimination against substrate analogues. *Biochimica et Biophysica Acta.* **1480**, 160-170
ISSN 0167-4838
CC Accession Number: 339CA-0016

6. Lenhard, B., Filipić, S., **Landeka, I.,** Soll, D., Weygand-Đurašević, I. (1997) Defining the active site of yeast seryl-tRNA synthetase: mutations in motif 2 loop residues affect tRNA-dependent amino acid recognition. *J. Biol. Chem.* **272**, 1136-1141.
ISSN 0021-9258
IDS Number WC048-0064
Accession Number: WOSA1997WC04800064

7. Gutman, I., Plavšić, D., Šoškić, M., **Landeka, I.,** Gutman, I., Graovac, A. (1997) On the Calculation oft he Path numbers ^{1}Z, ^{2}Z and the Hosoya Z index. *Croat. Chem. Acta*. **70**, 941-954.
ISSN 0011-1643
CC Accession Number: YJ029-0005

8. Plavšić, D., Šoškić, M., **Landeka, I,** Trinajstić, N. (1996) On the Relation between the P/P Index and the Wiener Number. *J. Chem. Comput. Sci.* **36**, 1123-1126.
ISSN 0095-2338
IDS Number VU806
Accession Number: WOSA1996VU80600011

9. Plavšić, D., Šoškić, M., **Landeka, I.,** Gutman, I., Graovac, A. (1996) On the Relation between the Path numbers ^{1}Z, ^{2}Z and the Hosoya Z indeks. *J. Chem. Comput. Sci.* **36**, 1118-1122.
ISSN 0095-2338
IDS Number VU806
Accession Number: WOSA1996VU80600011

10. Đikić, D., **Landeka, I.,** Knežević, F., Mojsović-Ćuić, A., Benković, V., Horvat-Knežević, V., Lončar, G., Teparić, R., Rogić D. (2012) Carbendazim Impends Hepatic Necrosis when Combined with Imazalil or Cypermethrin. *Basic & Clinical Pharmacology & Toxicology*. **5**, 433-440.
ISSN 1742-7835
CC Accession Number: CCC0003022895400005

11. Bašić, M., Butorac, A., **Landeka Jurčević, I.,** Bačun-Družina, V. (2012) ″Obesity: genome and environment Interactions″. *Arhiv za higijenu rada i toksikologiju*. **63**, 395-405.
ISSN 0004-1254
IDS Number 018DX
Accession Number: WOS000309641400016

_____ nakon prethodnog izbora_____

12. Brzović-Šarić, V., **Landeka, I.,** Šarić, B., Barberić, M., Andrijašević, L., Cerovski, B., Oršolić, N., Đikić, D. (2015) Levels of selected oxidative stress markers in the vitreous and serum of diabetic retinopathy patients. *Molecular Vision*. **21**, 649-664.
ISSN 1090-0535
CC Accession Number:000356697900001
Abstract:
Purpose: In diabetes, an impaired antioxidant defense system contributes to the development of diabetic retinopathy. The main objective of this paper was to find correlations of oxidative stress parameters within and between the vitreous and serum in patients with type 2 diabetes who had developed proliferative diabetic retinopathy.Methods: The study included and compared two groups of patients who underwent vitrectomy: 37 patients with type 2 diabetes and proliferative retinopathy (PDR), and 50 patients with non-diabetic eye disorders (NDED). Vascular endothelial growth factor (VEGF), advanced oxidized protein product (AOPP), and oxidative stress markers (direct lipid hydroperoxidation (LPO), malondialdehyde (MDA), total superoxide dismutase (SOD), and glutathione (GSH)) were measured in the vitreous and serum of both groups and correlated with one another, between humoral compartments and with gender, age, and serum glucose levels.Results: In the vitreous of PDR patients, VEGF, LPO, and MDA ($p<0.05$) were increased and SOD values were slightly lowered ($p<0.05$) than in NDED patients. Vitreous AOPP and GSH showed no differences between the groups. In the serum, AOPP, MDA, and SOD were increased ($p<0.05$) and VEGF was slightly increased ($p<0.05$) in the PDR group compared to NDED. With regard to gender, similar changes were recorded for both groups, except for the lower serum MDA in males than females in the NDED group. Advanced age showed no significant effect on changes of measured parameters in the vitreous. In the serum, VEGF was positively correlated ($p<0.05$) and MDA and SOD negatively correlated ($p<0.05$) with increasing age. Among measured parameters within and between the vitreous and serum, several correlative links occurred in the PDR group that were

not present in the NDED group. The most prominent correlation changes were between serum LPO and vitreal LPO, serum SOD and vitreal LPO, serum LPO and serum SOD, and vitreal VEGF and serum SOD.Conclusions: Among the selected oxidative stress markers, SOD and LPO were highly correlative in both the vitreous and serum in PDR compared to patients without metabolic disorders. Their correlations suggested that monitoring their mutual alterations might be informative during PDR development and should be considered in further research.

13. Tolić, M-T., **Landeka Jurčević, I.**, Panjkota Krbavčić, I., Marković, K., Vahčić, N. (2015) Phenolic Content, Antioxidant Capacity and Quality of Chokeberry (*Aronia melanocarpa*) Products. *Food Technol. Biotechnol*. 53 (2) 171–179.

ISSN 1330-9862

CC Accession Number: 000357840500006

Abstract:

Chokeberries (*Aronia melanocarpa*) are rarely used in diet in Croatia but they have high content of polyphenolic compounds and one of the highest *in vitro* antioxidant activities among fruits. The aim of this study is to compare the quality, phenolic content and antioxidant capacity of different chokeberry products (juices, powders, fruit tea, capsules and dried berries). It can be expected that processing influences antioxidant activity and phenolic content of final products reaching consumers. Characterisation of phenolic compounds was carried out by using spectroscopic methods (Folin–Ciocalteu and pH differential methods). Antioxidant activity of chokeberry products was determined using 2,2-diphenyl-2-picrylhydrazyl (DPPH) and ferric reducing antioxidant power (FRAP) methods. The results show that the investigated products contain high amount of phenols (3002 to 6639 mg per L and 1494 to 5292 mg per 100 g of dry matt er) and lower amount of total anthocyanins (150 to 1228 mg per L and 141 to 2468 mg per 100 g of dry matt er). The examined juices and other chokeberry products possess high antioxidant capacity (12.09 to 40.19 mmol per L or 58.49 to 191.31 mmol per 100 g of dry matter, respectively) and reducing power (38.71 to 79.86 mmol per L or 13.50 to 68.60 mmol per 100 g of dry matter, respectively). On the basis of phenolic content and antioxidant activity, capsules and powders stand out among other products. The study indicates that there are significant differences ($p<0.05$) in the quality, phenolic content and antioxidant capacity among examined products.

14. Tolić, M-T., Panjkota Krbavčić, I., Vujević, P., Milinović, B., **Landeka Jurčević, I.,** Vahčić, N. (2017) Effects of Weather Conditions on Phenolic Content and Antioxidant Capacity in Juice of Chokeberries (Aronia melanocarpa L.). *PJFNS*. **67**, 67-74.

ISSN 1230-0322

CC Accession Number: 000389197000008

Abstract:

Chokeberries are a subject of numerous studies due to a high phenolic compound content, antioxidant properties and potential positive infl uence on the health. Effects of weather conditions on fruit quality attributes, phenolic compounds and antioxidant capacity of chokeberry (*Aronia melanocarpa*) juice over three consecutive years were investigated. Total phenolic content and total fl avonoids range were from 8834 to 11093 mg/L and from 6993 to 9710 mg/L, respectively. High variations and discrepancy during different growing seasons are due to the different air temperature, sunlight and rainfall rate. The highest concentrations of anthocyanins and phenolics were observed in fruits harvested in 2012, which is most likely due to the favorable weather conditions (temperature and bright sunshine hours). All chokeberry juices possess high antioxidant activity (12.9–14.6 mmol/L; 128–167 mmol/L). Strong correlation implies that fl avonoids and non-fl avonoids were the major contributors to the antioxidant capacity. This study indicates that although the examined properties vary

considerably through the growing seasons ($p<0.05$), chokeberry juices can serve as a good source of bioactive phytochemicals in a human diet.

15. Landeka Jurčević, I., Dora, M., Guberović, I., Petras, M., Rimac Brnčić, S., Đikić, D. (2017) Polyphenols from Wine Lees as a Novel Functional Bioactive Compound in the Protection Against Oxidative Stress and Hyperlipidaemia**.** *Food Technol. Biotechnol*. **55** (1), 109–116. doi: 10.17113/ftb.55.01.17.4894

ISSN 1330-9862

Abstract:

The study examines the potential of wine industry by-product, the lees, as a rich mixture of natural polyphenols, and its physiological potential to reduce postprandial metabolic and oxidative stress caused by a cholesterol-rich diet in *in vivo* model. Lees contained 2316.66±37.9 GAE/mg /100 g dm of total phenols; 1332.55±51.1 GAE/mg /100 g dm of total non-flavonoids, 984.11±28.2 GAE/mg /100 g dm of total flavonoids and 383.11±21.6 CGE /mg /100 g dm of total anthocyanins. Antioxidant capacity DPPH was 259.85±1.86 mM TE /100 g dm and FRAP was 45.68±1.05 mM Fe^{2+}/100 g dm. Polyphenols were analyzed by HPLC. C57BL/6 mice were 60 days in experiment of 4 groups: 1. Normal diet-ND (Control); 2.Wine lees (1 g dm/kg bw)+ND; 3. HCD-high cholesterol diet (2 (%w/v)/0.2 mL sunflower oil/animal)+ND; 4. Combination of HCD (group3) + Wine lees (group 2). HCD increased ($p<0.05$) serum TC by 2.3 fold, TAG by 1.5 fold and LDL by 3.5 fold, increased ($p<0.05$) liver MDA and reduced ($p<0.05$) liver SOD by 50%, CAT by 30% and GSH by 17,5% compared to control. Conversely, HCD and wine lees treatment reduced ($p<0.05$) TC and LDL up to 1.4 times than in HCD group with depletion ($p<0.05$) of lipid peroxidation (MDA) and restoration ($p<0.05$) of SOD, CAT activities in liver, approximating values of the Control. HDL levels were unaffected in any group. Serum transaminase activity showed no hepatotoxic properties in lees treatment alone. Wine lees showed beneficiary effects in a proposed model as preamble in functional food without alcohol consumption.

16. Đikić, D., **Landeka, I.,** Fuchs, R., Skaramuca, D., Matić-Skoko, S., Tutman, P., Franić, Z., Cvetinić, I., Skaramuca, B. (2017) Lipid profiles of Mediterranean moray, *Muraena helena*, European conger, *Conger conger*, and European eel, *Anguilla anguilla* (Actinopterygii: Anguilliformes). *Acta ichthyologica et piscatoria*. **47** (1), 1–11.

Background. The current topics in fish fatty acid (FA) research include qualitative comparisons, trophic transfer as nutritive sources of FA, evolutionary comparison of synthesis pathways, and potential application of most efficient fish desaturases and elongases. FA are scarcely investigated in Elopomorpha and Anguilliformes, except for common- and Japanese eels. In this study determines the differences in lipid composition of FA between species of the order Anguilliformes, representing three families, Mediterranean moray, *Muraena helena* Linnaeus, 1758; European conger, *Conger conger* (Linnaeus, 1758); and European eel *Anguilla anguilla* (Linnaeus, 1758) (thereafter moray, conger, and eel, respectively). These are the first results on FA for the moray. Material and methods. The fishes were collected in September 2011 on the Croatian coast of the Adriatic Sea, including the Neretva River estuary. Total lipids were extracted and the fatty acid profile in total lipid isolates were determined by gas chromatography of the corresponding methyl esters, obtained by acid methanolysis. A Hewlett Packard HP 5890A capillary gas chromatograph equipped with flame ionization detector (FID) was used. Results. Both moray and conger were less fatty than eel but had higher ω FA content, especially ω-3. Moray and conger, contained more proteins than lipids, while in eel, lipids exceeded the crude protein content. Conger was the leanest fish among the three. The qualitative SFA, MUFA, and PUFA were species specific (myristic FA characteristic for moray). PUFA were higher in moray and conger, due primarily to DHA. Moray showed the most favourable qualitative lipid content and profile and best ratio of ω-3 to ω-6 FA. Moray had 7.6- and conger 11-fold more DHA than eel. Approximate ratios along

ω-3 biosynthesis pathway, show that there was 6-fold more EPA than α-LNA in moray and conger, and only 1.64- in eel, 5.63-fold, and 11.27-fold more DHA than DPA in Mediterranean moray and conger, respectively, and only 1.03-fold more in eel Approximate ratios along ω-3 biosynthesis pathway, show that there was 6-fold more EPA than α-LNA in moray and conger, and only 1.64- fold in eel. DHA was 5.63-fold, and 11.27-fold more abundant than DPA in moray and conger, respectively. In comparison, eel had only 1.03-fold more DHA than DPA. Conclusions. Although trophic status and environment are the most determined, the differences in individual FA ratios might indirectly suggest different physiological utilization of elongation pathways in each species. Presently reported results draw focus on Muraena helena and Conger conger to be included in the studies elongase and desaturase pathways in teleost fish.

A. 2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2

_____do prethodnog izbora_____

1. Teparić, R., **Landeka, I.,** Tomić, J., Đikić, D. (2012) Influence of dietary treatment on lipid metabolism in metabolic syndrome. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition.* 7, 69-77.
ISSN 1847-3423; CAB Abstracts
CAS Registry Number: 57-88-5; 9004-10-8

2. Teparić, R., Didak, B., **Landeka I.** (2012) Overview of *Saccharomyces cerevisiae* Ribonucleases. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition.* 7, 141-151.
ISSN 1847-3423; CAB Abstracts
CAS Registry Number: 63231-63-0

3. **Landeka, I.,** Đikić, D., Radišić, I., Teparić, R., Bačun-Družina, V., Rogić, D. (2011) The effects of Olive and Pumpkin seed oil on serum lipid concentrations. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition.* 6, 63-68.
ISSN 1847-3423; CAB Abstracts
CAS Registry Number: 57-88-5; 9004-10-8

4. Bašić, M., Zrnec, D., Butorac, A., **Landeka, I.,** Đikić, D., Bačun-Družina, V., (2011) What is nutrigenomics?. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition.* 6, 63-68.
ISSN 1847-3423; CAB Abstracts
CAS Registry Number: 57-88-5

5. **Landeka, I.,** Teparić, R., Perica, T., Đikić, D., Rogić, D. (2010) Effects of Dietary Lipids on Lipoprotein Profile. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition.* 5, 114-126.
ISSN 0026-704X; CAB Abstracts
CAS Registry Number: 57-88-5

6. Weygand-Đurašević, I., Lenhard, B., Filipić-Ročak, S., Rokov J., **Landeka, I.,** Mijaković, I. (2000) Organellar and cytosolic seryl-tRNA synthetases: structural, functional and evolutionary aspects. *Acta Biologica Slovenica.* 43, 109-116.
ISSN 1408-3671
BA Accession Number: 200000273487

7. **Landeka, I.,** Borović, A., Kršev, Lj. (1993) The influence of stabilizers on the viscosity of long-life milk products. *Mljekarstvo.* 43, 277-290.
ISSN 1847-3423; CAB Abstracts
CAB Accession Number: 19950400086

8. Borović, A., Kršev, Lj., **Landeka, I.** (1993) Influence of process and type of membranes on the microfiltration of milk. *Mljekarstvo.* 43, 175-184.
ISSN 0026-704X; CAB Abstracts
CAB Accession Number: 19940400169

A. 2.3. Znanstveni radovi iz skupine a3

_____ nakon prethodnog izbora_____

1. **Landeka Jurčević, I.,** Fumić, M., Đikić, D., Dragović-Uzelac, V., Pedisić, S., Zorić, Z. (2017) Biodostupnost antocijana iz pokožice crnog grožđa u serumu C57BL/6 miša.
International Scientific and Professional Conference 16th Ružička days Today Science – Tomorrow Industry, PROCEEDINGS, September, 21-23, 2016, Osijek, Hrvatska.
ISBN (HDKI): 978- 53-6894-61-1
ISBN (PTF) : 978-953-7005-46-7
Organizator: Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa, Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, European Federation of Food Science and Technology, European Association for Chemical and Molecular Sciences, European Hygienic Engineering & Design Group.
Sažetak:
Cilj ovog rada bio je ispitati biodostupnost antocijana iz pokožice crnog grožđa u serumu miša. Antocijani su podskupina flavonoida i prirodni biljni pigmenti odgovorni za različite nijanse crvene, ljubičaste i plave boje grožđa. Sudbina antocijana nakon oralne primjene slijedi jedinstveni put koji se razlikuje od drugih flavonoida. Razlike u apsorpciji različitih tipova antocijanina upućuju da apsorpcija ovisi o kemijskoj strukturi i tipu konjugacije antocijanina. Teško je odrediti biodostupnost antocijanina zbog suplemenata koji sadrže nekoliko strukturno različitih antocijanina te zbog reakcija koje omogućuju pretvorbu cijanidina u peonidine, delfinidina u petunidine i petunidine u malvidine. Ova studija je provedena na animalnom modelu C57BL/6 miša koji su tretirani sa ekstraktom pokožice grožđa (GSE). Broj grupa: serumi su prikupljeni nakon 15, 30, 60, 120, 180 i 240 min, te analizirani na UPLC-MS (tekućinska kromatografija visoke djelotvornosti uz MS/MS detekciju). Glavni metaboliti u serumu su bili: Malvidin-3-glukozid (Mal-3-Glc), Peonidin-3-glukozid (Peo-3-Glc) i Cijanidin-3-glukozid (Cy-3-Glc). Maksimalne razine antocijanidin-glukozida u serumu su izmjerene 60 min nakon tretiranja životinja, i to 63,092; 7,455 i 124,061 ng/mL. Rezultati pokazuju da antocijani iz pročišćenog ekstrakta pokožice grožđa poboljšavaju ukupan antioksidacijski kapacitet seruma.

2. **Landeka Jurčević, I.,** Đikić, D., Balta, V., Paradžik, I., Sabljić, L (2017) Utjecaj flavonoida iz cvijeta *Prunus spinosa* L. i Whey proteina na oksidacijsko/antioksidacijski status u C57BL/6 miša.
International Scientific and Professional Conference 16th Ružička days Today Science – Tomorrow Industry, PROCEEDINGS, September, 21-23, 2016, Osijek, Hrvatska.
ISBN (HDKI): 978- 53-6894-61-1
ISBN (PTF) : 978-953-7005-46-7
Organizator: Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa, Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, European Federation of Food Science and Technology, European Association for Chemical and Molecular Sciences, European Hygienic Engineering & Design Group.
Sažetak:
Ova studija je provedena kako bi se procijenili učinci visoko-proteinske dijete (Whey protein - WP) i flavonoida izoliranih iz cvijeta *Prunus spinosa* L. na različite biljege oksidacijskog

stresa u jetri i bubregu miša. Pri normalnim fiziološkim uvjetima stanični sustav je sposoban neutralizirati slobodne radikale katalitičkim uklanjanjem reaktivnih kisikovih vrsta (ROS-a) djelovanjem antioksidacijskih enzima. Antioksidacijsko djelovanje Whey proteina (WP) bazirano je na visokom sadržaju i bioiskoristljivosti aminokiseline cistein koja pomaže u sintezi glutationa (GSH), moćnog unutarstaničnog antioksidansa. Djelovanje WP i flavonoida izoliranih iz cvijeta trnine (ECT) istraženo je na laboratorijskim životinjama (C57BL/6 miš) kroz 30 dana tretmana. Životinje su bile podijeljene u 4 grupe: grupa I – kontrolna grupa (KO); grupa II – ekstrakt cvijeta trnine (ECT); grupa III – Whey protein (WP) i grupa IV – WP+ECT. Istraživani biomarkeri oksidacijskog stresa u organima bili su malonildialdehid (MDA) i reducirani glutation (GSH). Rezultati pokazuju da je tretman s ECT statistički značajno smanjio aktivnosti MDA u organima miša u odnosu na kontrolnu skupinu životinja, dok su ostale grupe ostale na razini kontrolne skupine. Koncentracije reduciranog glutationa (GSH) u ispitivanim organima statistički su značajno (ANOVA, $p<0,05$) povećane u svim grupama u odnosu na kontrolnu grupu. Ovi rezultati ukazuju na to da ekstrakt cvijeta trnine i proteini sirutke mogu djelovati kao nutritivni sastojak za povećanje endogenih antioksidacijskih enzima i smanjenje oksidacijskog stresa.

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, 04. travnja 2006.) za izbor u znanstveno-nastavno zvanje **redoviti profesor**

Skupina radova		Broj objavljenih radova	Ukupno objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	Prije	11	14	**6**	1	6	14
	Poslije	3					
a2	Prije	8	8	**12**	0.5	6	4
	Poslije	-					
a3	Prije	-	-	**6**	0.25	1.5	-
	Poslije	-					
Ukupno bodova						**13.5**	**18**

Ukupna citiranost objavljenih znanstvenih radova prema:

Web of Science Core Collection: *Citation Indexes*: **141 puta; h-index:8**
Web of Science: *from all Databases, Cited Reference Search*: **144 puta; h-index:8**
Scopus: **134 puta; h-index: 8**
Google znalac: **164 puta; h-index: 8**

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

1. Đikić, D., **Landeka, I.,** Teparić, R., Oršolić, N., Rogić, D. (2011) Effect of propolis on diet-induced hyperlipidemia in mice. *Functional Foods and Chronic Diseases: Science and Practice*, (Martirosyan, D.M., ured.), Food Science Publisher, Las Vegas, USA. Vol. 8., 9-11.
ISBN-10: 1460971493
ISBN-13: 978-1460971499

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

A. 2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA

A. 2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

_____ do prethodnog izbora_____

1. Weygand-Đurašević, I., Lenhard, B., **Landeka, I.**, Soll, D. (1995) Mutants of yeast seryl-tRNA synthetase in the proposed active site. 16th International tRNA Workshop, May 27 - June 1, 1995, Book of Abstracts pp. 68, University of Wisconsin-Madison, USA.

2. Filipić, S., Lenhard, B., **Landeka, I.,** Soll, D., Weygand-Đurašević, I. (1996) Mutations in motif2 loop residues of yeast seryl-tRNA synthetase affect tRNA-dependent amino acid recognition. Keystone Symposia: Aminoacyl tRNA synthetases in Biology and Disease Februar 1-6, 1997, Book of Abstracts pp. 55, Taos, New Mexico.

3. Lenhard, B., Filipić, S., Rokov, J., **Landeka, I.,** Soll, D., Weygand-Đurašević, I. (1997) Structural and funtcional relationship among cytoplasmic and mitochondrial seryl-tRNA synthetases. 17th International tRNA Workshop, Kazausa Akademia, May 10-15, 1997, Book of Abstracts pp. 6-9, Chiba, Japan.

4. **Landeka, I.,** Gruić, Sovulj I., Ročak, S., Weygand-Đurašević, I. (2002) Fidelity of decoding by aminoacyl-tRNA Synthetases. 1st Central European Conference Chemistry towards Biology, September 8-12, 2002, Book of Abstracts pp. 37, Portorož, Slovenia.

5. **Landeka, I.,** Gruić Sovulj, I., Soll, D., Weygand-Đurašević, I. (2002) tRNA-dependent amino acid discrimination by yeast seryl-tRNA synthetase. Symposia: Asilomar Conference on Aminoacy-tRNA Synthetase in Biology, Medicine and Evolution, January 13-17, 2002, Book of Abstracts pp. 118, Pacific Grove, California, USA.

6. Gruić, Sovulj I., Ročak, S., **Landeka, I.,** Soll, D., Weygand-Đurašević, I. (2002) Possible quality control mechanisms in seryl-tRNA formation. 19th tRNA Workshop "tRNA 2002", April 6-11, 2002, Book of Abstracts pp. 134, Shanghai, China.

7. Ročak, S., Godinić, V., **Landeka, I.,** Weygand-Đurašević, I. (2004) The interaction of yeast seryl-tRNA synthetase with the peroxin. 29th Congress of the Feaderation of European Biochemical Societies (FEBS), 26 June – 1 Jily 2004, Book of Abstracts pp. 53, Warsaw, Poland.

8. **Landeka, I.,** Đikić, D., Teparić, R., Oršolić, N., Rogić, D. (2011) Effect of Propolis on Diet-Indused Hyperlipidemia in Mice. 8th International Conference Functional Foods for Chronic Diseases, March 15-17, 2011, Book of Abstracts: Science and Practice (Volume 8) pp. 9, University of Nevada, Las Vegas, USA.

9. Cancer, M., Hanzić, N., **Landeka, I.,** Rogić, D., Oršolić, N., Dikić, D. (2011) Effects of propolis components (naringenin, quercetin, chrysin and caffeic acid) on serum and liver lipids of mice on a high fat diet. International Conference Medicinal and aromatic plants in generating of New values in 21st century, 9-12.11.2011., Book of Abstracts: special editons Vol. CXL Department of natural sciences and mathematics volume 18, pp. 253-254, ISBN: 978-9958-501-68-50, Sarajevo, Bosna i Hercegovina.

10. Đikić, D., Mojsović-Ćujić, A., Kolarić, D., Rogić, D., Franjević, D., **Landeka, I.** (2012) Lipid changes in frog (Pelophylax ridibundus) during arousal from prolonged hypothermia. FEBS 3+Meeting From Molecules to Life and Back with international participation, June 13-16, 2012, Book of Abstracts pp. 106, Opatija, Croatia.

11. Landeka, I., Đikić, D., Čanćer, M., Benković, V., Oršolić, N. (2012) Adverese effects of naringenin, quercetin, chrysin and caffeic acid on lipid physiology in mice on a high fat

diet. FEBS 3+Meeting From Molecules to Life and Back with international participation, June 13-16, 2012, Book of Abstracts pp. 267, Opatija, Croatia.

_____nakon prethodnog izbora_____

12. Dominko, K., **Landeka, I.,** Đikić, D., Rimac Brnčić, S. (2014)) High cholesterol diet induced oxidative stress in brain and liver. 54th International Neuropsychiatric Pula Congress with international participation, June 18-21, 2014, Proceedings Acta Clin Croat Vol. 53 Suppl. 1 pp. 29, Pula, Croatia.

13. Tolić, M-T., Shabanaj, K., **Landeka Jurčević, I.,** Panjkota Krbavčić, I., Marković, K., Vahčić, N. (2014) Evaluation of phenolic content, antioxidant capacity and quality of chokeberry juices (Aronia melanocarpa) from Croatian market. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionist, 21th to 24th October 2014, Book of Abstracts pp. 41, Opatija, Croatia.

14. Tolić, M-T., Kodrnja, A., **Landeka Jurčević, I.,** Panjkota Krbavčić, I., Marković, K., Vahčić, N. (2014) Phenolic content, antioxidant capacity and quality of dried chokeberry products (*Aronia melanocarpa*) from Croatian market. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionist, 21th to 24th October 2014, Book of Abstracts pp. 99, Opatija, Croatia.

15. Tolić, M-T., Nikolić, L., Đikić, D., Panjkota Krbavčić, I., Vahčić, N., **Landeka Jurčević, I.** (2014) Protective effect of polyphenols from chokeberry juice and powder (Aronia melanocarpa) on oxidative stress and hypercholesterolemia in C57BL mice. Congress of the Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology "The Interplay of Biomolecules", HDBMB 2014, 24-27. September 2014., Book of Abstracts pp. 136, Zadar, Croatia.

16. Tolić, M-T., Panjkota Krbavčić, I., Marković, K., Vahčić, N., Vujević, P., **Landeka Jurčević, I.,** Vahčić, N. (2015) Seasonal variation of phenolic content and antioxidant capacity of chokeberry juices. 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, February 16-20, 2015, Book of Abstracts pp. 268, Opatija, Croatia.

17. **Landeka, I.,** Đikić, D., Zugan, S. (2015) Antioxidant effects of bioactive compounds from the extracts of the berry skin of grapes on hypercholesterolemia in mice. 26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 27-30 September, 2015, Book of Abstracts pp. 104, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.

18. Tolić, M.T., Rupert, M., **Landeka Jurčević, I.,** Panjkota Krbavčić, I., Vahčić, N. (2015) Sensory profile of chokeberry juices. 26th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, 27-30 September, 2015, Book of Abstracts pp. 95, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.

19. Tolić, M-T., Đikić, D., Panjkota Krbavčić, I., Vahčić, N., **Landeka Jurčević, I.** (2015) Influence of chokeberry (*Aronia melanocarpa*) on hypercholesterolemia. 3. Međunarodni kongres nutricionista, 6-8. Studeni 2015., Zbornik radova pp. 94, Zagreb, Hrvatska.

20. **Landeka, I.,** Đikić, D., Fumić, M., Paradžik, I., Sablji, L. (2016) Utjecaj polifenola (*Prunus spinosa* L.) i Whey proteina na oksidacijsko/antioksidacijski status u C57BL/6 miša. 1st International congress of Croatian society of Nutritionists and Dietitians, June 10-11, 2016, Book of Abstracts pp. 51, Zagreb, Croatia.

21. **Landeka Jurčević, I.,** Fumić, M., Đikić, D., Dragović-Uzelac, V., Pedisić, S., Zorić, Z. (2016) The bioavailability of anthocyanins from the skins of red grapes in the serum of C57BL/6 mouse. International Conference 16th Ružička days TODAY SCIENCE –

TOMORROW INDUSTRY, September 21-23, 2016, Book of Abstracts pp. 91, Vukovar, Croatia.

22. **Landeka Jurčević, I.,** Đikić, D., Balta, V., Paradžik, I., Sabljić, L. (2016) Effect of flavonoids from flowers of *Prunus spinosa L.* and *Whey* protein to oxidation/ antioxidant status in the C57BL/6 mouse. International Conference 16th Ružička days TODAY SCIENCE – TOMORROW INDUSTRY, September 21-23, 2016, Book of Abstracts pp. 93, Vukovar, Croatia.

A. 2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

_____ do prethodnog izbora_____

1. **Landeka, I.,** Lenhard, B., Weygand-Đurašević, I. (1994) Mutant forms of yeast seryl-tRNA synthetase. Annual Meeting of Croatian Biochemists with international participation, 14-15. listopada 1994. Opatija, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 72.

2. Lenhard, B., **Landeka, I.,** Filipić, S., Weygand-Đurašević, I. (1995) The active site mutants of yeast seryl-tRNA synthetase. Annual Meeting of Croatian Biochemists with international participation, 22-25. rujna 1995, Supetar na Braču, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 50.

3. Landeka, I., Lenhard, B., Filipić, S., Weygand-Đurašević, I. (1996) Mutations in the active site of yeast seryl-tRNA synthetase affect tRNA-dependent amino acid recognition. 20th Anniversary Meeting of Croatian Biochemical Society, 18-19. listopada 1996., Zagreb, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 13.

4. **Landeka, I.,** Lenhard, B., Filipić, S., Weygand-Đurašević, I. (1998) Specificity modulation in functional active site mutants of yeast seryl-tRNA synthetase. Annual Meeting of Croatian Biochemists with international participation, 17-20. rujna 1998., Bizovačke toplice, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 62.

5. **Landeka, I.,** Filipić, S., Lenhard, B., Mijaković, I., Rokov, J., Weygand-Đurašević, I. (1999) Sustav za aminoacilaciju tRNA: oblikovanje struktura makromolekula i specifičnosti njihovih interakcija. XVI. Hrvatski skup kemičara i kemijskih inženjera, 23-26. veljače 1999., Split, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 60.

6. Ročak, S., **Landeka, I.,** Weygand-Đurašević, I. (2000) Identifying proteins that interact with yeast seryl-tRNA synthetase using two-hybrid system. Silver Jubilee Meeting of the Croatian Biochemical Society, 13-15. listopada 2000., Zagreb, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 72.

7. Ročak, S., **Landeka, I.,** Weygand-Đurašević, I. (2000) Identifying proteins that interact with yeast seryl-tRNA synthetase using two-hybrid system. Hrvatski biološki kongres s međunarodnim sudjelovanjem, 24-29. rujna 2000., Hvar, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 74.

8. Gruić-Sovulj, I., **Landeka, I.,** Ročak, S., Rokov-Plavec, J., Muštra, S., Lenhard, B., Weygand-Đurašević, I. (2000) Evolution of determinants in seryl-tRNA synthesis. Annual Meeting of Croatian Biochemists with international participation, 13-15. listopada 2000., Zagreb, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 29.

9. Rokov-Plavec, J., **Landeka, I.,** Mijaković, I., Muštra, S., Gruić-Sovulj, I., Ročak, S., Weygand-Đurašević, I. (2000) Structure, function and evolution of aminocyl-tRNA synthetase. Drugi Hrvatski mikrobiološki kongres s međunarodnim sudjelovanjem, 03-06. listopad 2000., Brijuni, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 140.

10. **Landeka, I,** Gruić Sovulj, I, Kamenski, T., Weygand-Đurašević, I. (2001) Seryl-tRNA synthetase $tRNA^{Ser}$ noncovalent interactions and their role in the fidelity of aminoacylation. XVII International Meeting on the Croatian Chemists, 10-13. lipnja 2001., Osijek, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 102.

11. **Landeka, I.,** Ročak, S., Weygand-Đurašević, I. (2002) Identifying Pex2J as aprotein that specifically interacst with yeast seryl-tRNA synthetase. 1st Croatian Congress on Molecular Life

Sciences (COMLIS) with international participation, 09-13. lipnja 2002., Opatija, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 126.

12. Gruić Sovulj, I., **Landeka, I.,** Močibob, M., Kamenski, T., Weygand-Đurašević, I. (2002) Yeast seryl-tRNA synthetase: t-RNA-dependent amino acid discrimination and anticooperative binding of $tRNA^{Ser}$. I^{st} Croatian Congress on Molecular Life Sciences (COMLIS) with international participation, 09-13. lipnja 2002., Opatija, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 122.

13. Rokov Plavec, J, Ročak, S., Gruić-Sovulj, I., **Landeka, I.,** Lesjak, S., Jarić, J., Močibob, M., Bilokapić, S., Weygand-Đurašević, I. (2003) Seryl-tRNA synthetases: structure, function and evolution across all three domains of life. 8. Hrvatski biološki kongres, 27. rujna - 02. listopada 2003., Zagreb, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 60.

14. Lesjak, S., Rokov, J., **Landeka, I.,** Weygand-Đurašević, I. (2003) *In vivo* recognition of eukaryal and bacterial $tRNA^{Ser}$ by heterologous seryl-tRNA synthetases. 45 Years of molecular biology in Croatia, 50 years of double helix, 20-21. studeni 2003., Zagreb, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 22.

15. Ročak, S., Godinić, V., **Landeka, I.,** Weygand-Đurašević, I. (2003) Protein co-factor of yeast seryl-trna synthetase. 8. Hrvatski biološki kongres, 27. rujna - 02. listopada 2003., Zagreb, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 75.

16. **Landeka, I.,** Ročak, S., Godinić, V., Močibob, M., Weygand-Đurašević, I. (2004) C-terminal extension of yeast SerRS has important role in tRNA binding and protein-protein interactions. Congress of the Croatian society of Biochemistry and Molecular Biology with international participation, 30. rujna – 02. listopada 2004., Bjelolasica, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 77.

17. **Landeka, I.,** Bertek, N., Jelić, S., Teparić, R., Oršolić, N., Đikić, D. (2010) Effect of propolis on liver functions and diet-induced hyperlipidemia in diet-induced obesity in mice. Congress of the Croatian society of Biochemistry and Molecular Biology with international participation, 15-18. rujna 2010., Opatija, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 119.

18. Mojsović-Ćujić, A., Benković, V., **Landeka, I.,** Anđić, I., Đikić, D. (2012) Gender related differences in mouse blood cell responses to genotoxic properties of subchronic *in vivo* exposure to carbendazim. 4th Croatian Congress of Toxicology (CROTOX 2012), 02-05. listopada 2012., Primošten, Croatia. Knjiga sažetaka, str. 58.

_____ nakon prethodnog izbora_____

19. Dominko, K., **Landeka, I.,** Horvat-Knežević, A., Benković, V., Oršolić, N., Đikić, D. (2013) Oxidative stress markers in various brain regions of mice on a high cholesterol diet. 4th Croatian Neuroscience Congress with international participation, 20-21. rujna 2013., Zagreb, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 68.

20. Đikić, D., Fuchs, R., Matić Skoko, S., Skaramuca, D., Franić, Z., **Landeka, I.,** Skaramuca, B. (2015) Differences in fatty acid composition between Moray, Conger and Common eel from Adriatic sea near Dubrovnik. 12th Croatian biological congress, 18-23. rujana, 2015., Sveti Martin na Muri, Hrvatska. Knjiga sažetaka, str. 261.

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

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

Međunarodni znanstveni skupovi	22
Nacionalni znanstveni skupovi	20

A. 2.6.2.1. Predsjedavajući na znanstvenim skupovima

1. Landeka, I., Barišić, K. Congress of the Croatian society of Biochemistry and Molecular Biology with international participation (HDBMB2004), 30. rujna – 02. listopada, 2004., Bjelolasica, Hrvatska.
2. Landeka, I., Mildner, B. Congress of the Croatian society of Biochemistry and Molecular Biology on the occasion of the 30th Anniversary with international participation, 3-7. listopada 2006., Vodice, Hrvatska.
3. Landeka, I., Mrša, V. Congress of the Croatian society of Biochemistry and Molecular Biology with international participation (HDBMB2008), 17-20. rujna 2008., Osijek, Hrvatska.
4. Landeka, I., Mrša, V. Congress of the Croatian society of Biochemistry and Molecular Biology with international participation, 15-18. rujna 2010., Opatija, Hrvatska.

A. 2.6.3. Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu
A. 2.6.4. Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu

A. 3. ZNANSTVENI PROJEKTI

A. 3.1. Nacionalni znanstveni projekti
A. 3.1.1. Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta

Br.	Naziv	Naručitelj	Trajanje

A. 3.1.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1.	Istraživanje organoleptičkih svojstava mliječnih i mesnih proizvoda, 4-07-064	suradnik	MZT RH	1991 -1993.
2.	Aminoacil-tRNA-sintetaze: struktura gena i funkcija proteina, 1-08-070	suradnik	MZT RH	1993 - 1996.
3.	Struktura, funkcija i evolucija aminoacil-tRNA-sintetaza, 0119411	istraživač	MZOŠ RH	1996 - 2002.
4.	Seril-tRNA-sintetaze: mehanizmi i kontrola serilacije u biosintezi proteina, 0119650	istraživač	MZOŠ RH	2002 – 2007.
5.	Molekularni mehanizmi ugradnje proteina u staničnu stjenku kvasca, 058-0582184-2232	istraživač	MZOŠ RH	2007 – 2014.
6.	Primjena inovativnih tehnologija u izolaciji bioaktivnih spojeva iz organskog otpada u proizvodnji		Strukturni fond EU u sklopu programa 2007.-2013., u	2014 – 2016.

	vina.	istraživač	okviru poziva „Jačanje kapaciteta za istraživanje, razvoj i inovacije", RC.2.2.08.	
7.	Primjena inovativnih tehnologija u proizvodnji biljnih ekstrakata kao sastojaka funkcionalne hrane (IP-PE-FF).	istraživač	HRZZ (Hrvatska zaklade za znanost)	2014 – 2018.
8.	Gluten u bezglutenskoj hrani-karakterizacija novim metodama	suradnik	MZOŠ RH (Potpora)	2014
9.	Istraživanje biogeneze stanične stijenke i regulacije izvanstaničnih proteina kvasca primjenom u biotehnologiji	suradnik	MZOŠ RH (Potpora)	2015
10.	Metabolizam kolesterola i oksidativni stres MetCholOx	suradnik	HAZU (Hrvatska akademija znanosti i umjetnosti)	2015 – 2016.

A. 3.2. Međunarodni znanstveni projekti

A. 3.2.1. Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta

Br.	Naziv	Naručitelj	Trajanje

A. 3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1.	Transfer RNA Recognition by Class II Synthetases. PA-91-77 NIH/FIRCA International Research Collaboration Awards	istraživač	Yale University, New Haven, CT, USA.	1993 - 2000
2.	Protein engineering of aminoacyl-tRNA synthetases. GE/GLO/90/004 International Research Collaboration Awards. Grants from International Center for Genetics Engineering and Biotehnology	istraživač	ICGEB, Trieste, Italy.	1995 - 1998
3.	Evolution of determinants in seryl-tRNA synthesis. Grants from International Center for Genetics Engineering and Biotehnology.	istraživač	ICGEB, Trieste, Italy.	1999 – 2002

4.	X-ray crystallographic and biochemical studies of unusual archaeal seryl-tRNA synthetases	istraživač	SCOPES, ETH, Zürich	2001 – 2003
5.	Seryl-tRNA synthetases: Evolution and Diversity. 1 RO3 TW01467-01, NIH/FIRCA-Fogarty International Research Collaboration Awards (FIRCA)	istraživač	Yale University, 06511 - New Haven, CT, USA.	2001 – 2004
6.	Biološko i ekotoksikološko istraživanje obalnog područja Hrvatske i Crne Gore – BIOECO CROMON	istraživač	Projekt EU - Bilateralni projekt	2015 – 2017

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	-
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	10
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	-
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	6

A. 4. MENTORSTVO

A. 4.1. Diplomski rad

Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Slavica Jelčić	Utjecaj propolisa na sastav lipoproteina u Swiss albino miša	studeni 2010.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
2.	Iva Radišić	Utjecaj nezasićenih masnih kiselina na sastav lipoproteina u BL6 miša	lipanj 2011.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
3.	Nikola Roca	Utjecaj kolesterola i masnih kiselina na serumske lipoproteine u BL6 miša	srpanj 2011.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
4.	Hrvoje Šarec	Utjecaj ω-3 masnih kiselina na sastav lipoproteina u BL6 miša	siječanj 2012.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
5.	Marta Vuković	Utjecaj suplementarnih vazodilatacijskih stimulansa na oksidacijski / antioksidacijski status u Swiss albino miša	srpanj 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
6.	Mirna Dora	Zaštitini učinak polifenola iz vina i taloga koji nastaje tijekom pretakanja vina na oksidacijski stres i hiperkolesterolemiju	rujan 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
7.	Lana Nikolić	Antihiperlipidemijski učinak *Aronia melanocarpa* u C57BL miša	rujan 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF

8.	Marija Petras	Utjecaj polifenola iz vina i taloga koji nastaje tijekom pretakanja vina na sastav lipoproteina u CBA miša	rujan 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
9.	Jelena Tomić	Utjecaj biljnih dodataka prehrani sa vazodilatacijskim učinkom na pojavu oksidacijskog stresa u Swiss albino miša	rujan 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
10.	Kristina Nežić	Hepatoprotektivni učinak Ginkgo biloba u Y59 štakora	srpanj 2014.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
11.	Iva Abramović	Nefroprotektivni učinak Ginkgo biloba u Y59 štakora	rujan 2014.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
12.	Sandra Zugan	Antioksidacijski učinak bioaktivnih spojeva iz ekstrakta pokožice grožđa na hiperkolesterolemiju u miša	srpanj 2015.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
13.	Lea Sabljić	Nefroprotektivni učinak polifenola iz cvijeta trnine na markere oksidacijskog stresa u miša	srpanj 2015.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
14.	Monika Fumić	Biodostupnost i antioksidacijski potencijal bioaktivnih komponenti iz pokožice grožđa u C57BL/6 miša	rujan 2015.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
15.	Ivona Paradžik	Hepatoprotektivni učinak polifenola iz ekstrakta trnine na antioksidacijski status u miša	rujan 2015.	Sveučilište u Zagrebu, PBF

A. 4.2. Završni rad

Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Maja Mušić	Upotreba termostabilnih enzima u prehrambenoj industriji	lipanj 2010.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
2.	Tomislav Perica	Lipoproteini i prehrana bogata zasićenim masnim kiselinama i kolesterolom	lipanj 2010.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
3.	Ana Buterin	Inhibitori HMG-CoA reduktaze (statini) u prevenciji povišenog kolesterola	lipanj 2011.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
4.	Marta Vuković	Međusobna povezanost oksidacijskog stresa i vitamina C s antioksidacijskim učinkom	srpanj 2011.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
5.	Jelena Tomić	Povezanost metaboličkog sindroma s dislipidemijom	srpanj 2011.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
6.	Željko Jakopović	Antioksidacijska svojstva flavonoida	srpanj 2012.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
7.	Sandra Zugan	Povezanost metaboličke inzulinske rezistencije s metabolizmom masti	srpanj 2012.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
8.	Iva Rihtarić	Utjecaj samokontrole u pacijenata s dijabetesom tipa 1 na glikirani hemoglobin	srpanj 2012.	Sveučilište u Zagrebu, PBF

9.	Tamara Strižak	Mediteranska prehrana prilagođena pacijentima nakon transplantacije srca	rujan 2012.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
10.	Vjeran Mihalič	Borovnica (*Vaccinium myrtillus* L.) i brusnica (*Vaccinium macrocarpon* L.) kao potencijalni izvor antioksidansa	veljača 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
11.	Irena Fabijančić	Djelotvornost vitamina kao antioksidansa	lipanj 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
12.	Ivana Čigir	Utjecaj prehrane i tjelesne aktivnosti na pretilost i lipoproteinski sastav	srpanj 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
13.	Ivana Ivančan	Metabolizam lipoproteina i prehrana obogaćena polinezasićenim masnim kiselinama	rujan 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
14.	Petra Pažin	Utjecaj cimeta na glikemiju	rujan 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
15.	Ivana Koret	Antioksidacijski i antilipidemijski potencijal konopljinog ulja	lipanj 2014.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
16.	Pina Šurić	Zaštitni učinak polifenola iz propolisa na oksidacijski stres i lipoproteine	lipanj 2014.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
17.	Anja Novaković	Utjecaj ulja avokada na sastav lipoproteina u BL6 miša	srpanj 2015.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
18.	Antonija Kadoić	Biodostupnost i zaštitni učinci polifenola	rujan 2015.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
19.	Valentina Vučinić	Hepatoprotektivni učinak aronije u C57BL miša	rujan 2015.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
20.	Katarina Lovrić	Utjecaj visoko-proteinske dijete na oksidacijski/antioksidacijski status	lipanj 2016.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
21.	Maja Gredelj	Utjecaj inhibitora HMG – CoA reduktaze na esteraze i leptin	lipanj 2016.	Sveučilište u Zagrebu, PBF

A. 4.2. Magistarski rad

Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet

Član povjerenstva:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Jadranka Komadina-Gačić	Aktivnost dipeptidil-peptidaze IV/CD26 u osoba s metaboličkim sindromom	Srpanj 2011.	Sveučilište u Zagrebu, PBF

A. 4.3. Doktorski rad

Mentor:

Br.	Ime i prezime	Naslov teme	Datum	Sveučilište

	kandidata		obrane	Fakultet

Član povjerenstva:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Ivica Strelec	Kemijske i biokemijske promjene starenja zrna pšenice	studeni 2007.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
2.	Hrvoje Tumir	Metali i polumetali u lijekovima i dodatcima prehrani namijenjenima za oralni odnosno parenteralni put primjene	srpanj 2011.	Sveučilište u Osijeku, MF
3.	Maja Molnar	Antioksidacijska svojstva derivata kumarina i njihovo antifungalno djelovanje prema najvažnijim mikotoksikogenim plijesnima iz hrane	prosinac 2011.	Sveučilište u Osijeku, PTF
4.	Leda Borovac Štefanović	Sadržaj lipida i sastav masnih kiselina u serumu hrvatskih veterana oboljelih od post-traumatskog stresnoga poremećaja	studeni 2015.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
5.	Mandica-Tamara Tolić	Antioksidacijska svojstva derivata kumarina i njihovo antifungalno djelovanje prema najvažnijim mikotoksikogenim plijesnima iz hrane	srpanj 2016.	Sveučilište u Zagrebu, PBF

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE

A. 5.1. Član uredničkog odbora znanstvenog časopisa

A. 5.2. Član znanstvenog ili programskog odbora znanstvenog skupa

Br	Naziv skupa, mjesto	Funkcija	Godina
1.	FEBS 3+Meteting; Joint Congress of the Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology, Hungarian Biochemical Society and Slovenian Biochemical Society, Opatija, Hrvatska	Član organizacijskog odbora	2012.
2.	Vth International Conference on Molecular Mechanisms of Fungal Cell Wall Biogenesis (FCWB2012), Primošten, Hrvatska	Član organizacijskog odbora	2012.
3.	Congress The Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology with International Participation, Opatija, Hrvatska	Član znanstvenog odbora	2010.
4.	Congress The Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology with International Participation, Osijek, Hrvatska	Član znanstvenog odbora	2008.
5.	Congress The Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology with International Participation, Vodice, Hrvatska	Član znanstvenog i organizacijskog odbora	2006.

6.	A satellite meeting to the 2005 FEBS / IUBMB Congress „The Protein World“ entitled Glycoproteomics – protein modification for versatile Functions, Dubrovnik, Hrvatska	Član znanstvenog odbora	2005.
7.	Congress The Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology with International Participation, Bjelolasica, Hrvatska	Član znanstvenog i organizacijskog odbora	2004.
6.	"1st Croatian Congress on Molecular Life Sciences with International Participation, Opatija, Hrvatska	Član organizacijskog odbora	2002.
7.	Congress The Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology with International Participation, Zagreb, Hrvatska	Član organizacijskog odbora	2000.
8.	Congress The Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology with International Participation, Bizovac, Hrvatska	Član organizacijskog odbora	1998.
9.	Congress The Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology with International Participation, Zagreb, Hrvatska	Član organizacijskog odbora	1996.

A. 5.3. Urednik znanstvenog časopisa
A. 5.3.1. Urednik znanstvenog zbornika

A. 5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

Naziv	Dužnost	Godina učlanjenja
Hrvatsko društvo za biokemiju i molekularnu biologiju	Član	od 1994.
Hrvatsko prirodoslovno društvo	Član	od 1994.

A. 5.5. Članstvo u Akademijama

A. 5.6. Recenzije znanstvenih radova

Naziv časopisa/zbornika koji je zatražio recenziju	Br. recenziranih radova	Godina
Human & Experimental Toxicology	2	2010.
Toxicology Mechanisms and Methods	1	2014.
Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition	4	2010-2016.
Croatica Chemica Acta	2	2011- 2013.

Biochemistry & Analytical Biochemistry: Current Research	3	2013.
Arhives of industrial hygiene and toxicology	1	2013.
Croatian Journal of Food Science and Technology	3	2015-2016.

A. 5.7. Recenzije znanstvenih knjiga

A. 5.7.1. Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)

A. 5.8. Recenzije znanstvenih projekata

Naziv institucije koja je zatražila recenziju	**Br. recenziranih projekata**	**Godina**

A. 5.9. Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti

Br	**Naziv**	**Funkcija**	**Godina od-do**
1.	Hrvatsko društvo za biokemiju i molekularnu biologiju	Član predsjedništva	2001.-2012.
2.	Hrvatsko društvo za biokemiju i molekularnu biologiju	Rizničar društva	2001.-2010.

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

Ustanova	**Mjesto**	**Godina**
International Center for Genetics Engineering and Biotehnology (ICGEB)	Trieste, Italy	1994.
Institut Ruđer Bošković	Zagreb, Hrvatska	1997.
Srce, E-učenje	Zagreb, Hrvatska	2009.

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

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

Naziv nagrade	**Institucija**	**Godina**
Priznanje za dugogodišnju uspješnu suradnju i izvanredan doprinos na promicanju visokog obrazovanja, znanost i struke prigodom obilježavanja 50. obljetnice studija prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu	2006.
Priznanje za dugogodišnju suradnju i doprinos radu Hrvatskog društva za biokemiju i molekularnu biologiju (HDBMB)	HDBMB, Zagreb	2007.
Nagrada za najbolji poster	3. Međunarodni kongres	2015.

Tolić, M-T., Đikić, D., Panjkota Krbavčić, I., Vahčić, N., Landeka Jurčević, I. (2015) Influence of chokeberry (*Aronia melanocarpa*) on hypercholesterolemia. 3. Međunarodni kongres nutricionista, 6-8. Studeni 2015., Zbornik radova pp. 94, Zagreb, Hrvatska.	nutricionista Zagreb	
Priznanje za najbolji naučno-istraživački rad koji je proistekao iz master rada čiji je mentor bio izv. prof. dr. sc. Irena Landeka Jurčević (studentica Monika Fumić)	Međunarodni skup studenata tehnologije XI, Novi Sad	2016.

B. NASTAVNA DJELATNOST

B.1. Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima

- Tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda, diplomski studij Prehrambena tehnologija (vježbe od 1991. – 1993., Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek)
- Biokemija 1, diplomski studij – stari program studija Kemija, Molekularna biologija, Ekologija, Prof. biologije i kemije, Prof. kemije i fizike, Prof. biologije, (praktikum, seminari od 1993., Prirodoslovno-matematički fakultet, Zagreb)
- Biokemija 2, diplomski studij – stari program studija Kemija (viši praktikum od 1993., Prirodoslovno-matematički fakultet, Zagreb)
- Proteinsko inženjerstvo, diplomski studij – stari program studija Biotehnologija (predavanja od 2003. – 2007., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb; vanjski suradnik)
- Molekularna biologija, diplomski studij – stari program studija Biotehnologija (vježbe od 2002. – 2006., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb; vanjski suradnik)
- Biokemija hrane, diplomski studij – stari program studija Prehrambena tehnologija i Nutricionizam (vježbe od 2006. – 2007., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb)
- Kemija i biokemija hrane, preddiplomski studij Prehrambena tehnologija i Nutricionizam (predavanja i vježbe od 2008., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb)
- Proteinsko inženjerstvo, diplomski studij Molekularna biotehnologija (predavanja i seminari od 2007., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb); koordinator modula
- Biokemija 2, preddiplomski studij Nutricionizam (seminari od 2007.-2011., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb)
- Biokemija 1, preddiplomski studij Biotehnologija, Prehrambena tehnologija, Nutricionizam (vježbe od 2007., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb)
- Pročišćavanje i karakterizacija proteina preddiplomski studij Biotehnologija (vježbe od 2010., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb)

B.2. Nastava na poslijediplomskim studijima

Poslijediplomski sveučilišni (doktorski) studij: Biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo, Prehrambena tehnologija i Nutricionizam

Koordinator modula:

- Biokemijska funkcija i nutritivni značaj vitamina i minerala u prehrani, (predavanja od šk.god. 2008/2009.)

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

- Kemija i biokemija hrane
- Vježbe iz modula Kemija i biokemija hrane

- Izrada inovativnih sadržaja modula Proteinsko inženjerstvo (diplomski studij Molekularna biotehnologija i Prehrambeno inženjerstvo)

B.4.2. Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima

- Biokemijska funkcija i nutritivni značaj vitamina i minerala u prehrani

B.5. Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika

B.6. Autorstvo i suautorstvo skripata

1. Irena Landeka Jurčević (2017) Kemija i biokemija hrane, Interna skripta, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet (201 str.)
   Pozitivno ocjenjena od recenzenata: prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić, prof. dr. sc. Višnja Bačun-Družina, prof. dr. sc. Jerka Dumić (Farmaceutsko-biokemijski fakultet Sveučilišta u Zagrebu)
2. Irena Landeka Jurčević (2017) Proteinsko inženjerstvo, Interna skripta, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet (238 str.)
   Pozitivno ocjenjena od recenzenata: prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić, prof. dr. sc. Višnja Bačun-Družina, prof. dr. sc. Jerka Dumić (Farmaceutsko-biokemijski fakultet Sveučilišta u Zagrebu)

B.7. Gostujući nastavnik

- Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta J.J. Strossmayera u Osijeku, akad. god.: 2003./2004., 2004./2005., 2005./2006., 2006./2007., 2007./2008., i 2008./2009., predmet: Biokemija
- Agronomski i prehrambeno tehnološki fakultet, Sveučilišta u Mostaru, BIH, akad. god.: 2008./2009. i 2009./2010., predmet: Biokemija

B.8. Nastavne djelatnosti unutar odbora

- Član Povjerenstva za studentske radove i rektorovu nagradu od 2011-danas.

B.9. Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave

C. STRUČNA DJELATNOST

C.1. Stručni radovi
C.1.1. Stručni rad objavljen u domaćem časopisu

C.1.2. Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa

C.2. Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu
C.2.1. Pozvana predavanja

C.3. Tehnologijski/stručni projekti
C.3.1. Voditelj nacionalnog tehnologijskog/stručnog projekta
C.3.2. Suradnik na nacionalnom tehnologijskom/stručnom projektu

- "Smjernice za odabir tehnologije i proces vođenja sustava obrade otpadnih voda", 2013.-2014., financiran od Hrvatskih voda, Zagreb
- "Smjernice za vrednovanje postupaka obrade otpadnih voda"", 2013.-2014., financiran od Hrvatskih voda, Zagreb

C.4. Dužnosti u strukovnoj asocijaciji

C.5. Članstvo u stručnim društvima

C.6. Član uređivačkog odbora stručnog časopisa

C.7. Čelne dužnosti
C.7.1. Ostale stručne djelatnosti
C.8. Stručne nagrade i priznanja

D. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti

Tablica 4. Ocjena sveukupne stručne djelatnosti

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

Tablica 5. Ocjena sveukupne nastavne djelatnosti

Naziv kolegija/modula	Studij	Vrsta nastave
Kemija i biokemija hrane	Preddiplomski studij Prehrambena tehnologija i Nutricionizam	predavanja, vježbe
Proteinsko inženjerstvo	Diplomski studij Molekularna biotehnologija i Prehrambeno inženjerstvo	predavanja, seminari
Biokemija 1	Preddiplomski studij Biotehnologija, Prehrambena tehnologija i Nutricionizam	vježbe
Biokemija 2	Preddiplomski studij Nutricionizam	seminari

Pročišćavanje i karakterizacija proteina	Preddiplomski studij Biotehnologija	vježbe
Biokemijska funkcija i nutritivni značaj vitamina i minerala u prehrani	Poslijediplomski sveučilišni (doktorski) studij: Biotehnologija i Bioprocesno inženjerstvo, Prehrambena tehnologija i Nutricionizam	predavanja, seminari
Biokemija hrane	Prehrambena tehnologija i Nutricionizam (diplomski studij Prehrambena tehnologija - stari program)	vježbe
Molekularna biologija	Biokemijsko-mikrobiološki (diplomski studij Biotehnologija - stari program)	vježbe
Proteinsko inženjerstvo	Biokemijsko-mikrobiološki (diplomski studij Biotehnologija - stari program)	predavanja, seminari
Biokemija 1	Kemija – inženjerski studij (diplomski studij Prirodoslovno-matematički fakultet, Zagreb – stari program)	praktikum, seminari
Biokemija 1	Molekularna biologija (diplomski studij Prirodoslovno-matematički fakultet, Zagreb – stari program)	praktikum, seminari
Biokemija 1	Ekologija (diplomski studij Prirodoslovno-matematički fakultet, Zagreb – stari program)	praktikum, seminari
Biokemija 1	Prof. biologije i kemije (diplomski studij Prirodoslovno-matematički fakultet, Zagreb – stari program)	praktikum, seminari
Biokemija 1	Prof. kemije i fizike (diplomski studij Prirodoslovno-matematički fakultet, Zagreb – stari program)	praktikum, seminari
Biokemija 1	Prof. biologije (diplomski studij Prirodoslovno-matematički fakultet, Zagreb – stari program)	praktikum, seminari
Biokemija 2	Kemija – inženjerski studij (diplomski studij Prirodoslovno-matematički fakultet, Zagreb – stari program)	viši praktikum
Tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda	Prehrambena tehnologija (diplomski studij Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek)	seminari, vježbe

D. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti

Tablica 6. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti pristupnice izv. prof. dr. sc. Irene Landeka Jurčević u postupku izbora za znanstveno-nastavno zvanje *redoviti profesor* sukladno odluci Rektorskog zbora o nužnim uvjetima za ocjenu nastavne i stručne djelatnosti u postupku izbora u znanstveno-nastavna zvanja (NN 106/2006) i Pravilniku PBF-a, 04. travnja 2006.

Br.	**uvjet**	**ostvareno**
obavezno		
1.	Da je u svojstvu nastavnika (stalnog ili gostujućeg) na nekom visokom učilištu izvodila nastavu od barem 600 norma sati	Sudjeluje u nastavi od 1991. godine na PTF, Osijek; PMF, Zagreb; PBF, Zagreb. Najprije izvodi vježbe, praktikume i seminare, a od 2002. godine i predavanja. Potvrda o izvođenju nastave od barem 600 norma sati u privitku. **Zadovoljava uvjet**
2.	Pristupnici koji su u postupku reizbora ili izbora u više zvanje moraju priložiti pozitivno ocjenjene rezultate institucijskog istraživanja kvalitete svog nastavnog rada ili pozitivno ocijenjene rezultate studentske ankete, koju provodi visoko učilište	Pozitivno ocijenjeni rezultati institucijskog istraživanja kvalitete nastavnog rada koju provodi visoko učilište. Potvrda o institucijskom istraživanju kvalitete nastavnog rada u privitku. **Zadovoljava uvjet**

Za izbor u znanstveno-nastavno zvanje redovitog profesora potrebno je zadovoljiti pet (5) od dolje navedenih osam (8) uvjeta (PBF Pravilnik 2006):		
1.	da je autor ili koautor dva (2) objavljena sveučilišna udžbenika ili priručnika, odnosno da je na web stranici visokog učilišta postavio svoja predavanja iz dva (2) kolegija, kao nastavne tekstove koji su pozitivno ocjenjeni od stručnog povjerenstva	Postavila je nastavne materijale iz modula Kemija i biokemija hrane i Proteinsko inženjerstvo na web stranicu visokog učilišta (B.6.) Nastavni tekstovi su pozitivno ocjenjeni od stručnog povjerenstva. Prilog: Potvrda recenzije nastavnog materijala. **Zadovoljava uvjet**
2.	da je pod njegovim mentorstvom izrađeno najmanje deset (10) završnih ili diplomskih radova, te da je pri tome objavio barem četiri rada u koautorstvu sa studentom	Mentor je 15 diplomskih radova i 21 završnog rada (A.4.1., A.4.2.). i objavila je 4 rada u koautorstvu sa studentima. **Zadovoljava uvjet**
A. 4.1. Diplomski rad		

Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	Slavica Jelčić	Utjecaj propolisa na sastav lipoproteina u Swiss albino miša	studeni 2010.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
2.	**Iva Radišić**	Utjecaj nezasićenih masnih kiselina na sastav lipoproteina u BL6 miša	lipanj 2011.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
3.	Nikola Roca	Utjecaj kolesterola i masnih kiselina na serumske lipoproteine u BL6 miša	srpanj 2011.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
4.	Hrvoje Šarec	Utjecaj ω-3 masnih kiselina na sastav lipoproteina u BL6 miša	siječanj 2012.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
5.	Marta Vuković	Utjecaj suplementarnih vazodilatacijskih stimulansa na oksidacijski / antioksidacijski status u Swiss albino miša	srpanj 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
6.	**Mirna Dora**	Zaštitini učinak polifenola iz vina i taloga koji nastaje tijekom pretakanja vina na oksidacijski stres i hiperkolesterolemiju	rujan 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
7.	Lana Nikolić	Antihiperlipidemijski učinak *Aronia melanocarpa* u C57BL miša	rujan 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
8.	Marija Petras	Utjecaj polifenola iz vina i taloga koji nastaje tijekom pretakanja vina na sastav lipoproteina u CBA miša	rujan 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
9.	Jelena Tomić	Utjecaj biljnih dodataka prehrani sa vazodilatacijskim učinkom na pojavu oksidacijskog stresa u Swiss albino miša	rujan 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
10.	Kristina Nežić	Hepatoprotektivni učinak Ginkgo biloba u Y59 štakora	srpanj 2014.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
11.	Iva Abramović	Nefroprotektivni učinak Ginkgo biloba u Y59 štakora	rujan 2014.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
12.	Sandra Zugan	Antioksidacijski učinak bioaktivnih spojeva iz ekstrakta pokožice grožđa na hiperkolesterolemiju u miša	srpanj 2015.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
13.	Lea Sabljić	Nefroprotektivni učinak polifenola iz cvijeta trnine na markere oksidacijskog stresa u miša	srpanj 2015.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
14.	Monika Fumić	Biodostupnost i antioksidacijski potencijal bioaktivnih komponenti iz pokožice grožđa u C57BL/6 miša	rujan 2015.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
15.	Ivona Paradžik	Hepatoprotektivni učinak polifenola iz ekstrakta trnine na antioksidacijski status u miša	rujan 2015.	Sveučilište u Zagrebu, PBF

A. 4.2. Završni rad

Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet

1.	Maja Mušić	Upotreba termostabilnih enzima u prehrambenoj industriji	lipanj 2010.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
2.	**Tomislav Perica**	Lipoproteini i prehrana bogata zasićenim masnim kiselinama i kolesterolom	lipanj 2010.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
3.	Ana Buterin	Inhibitori HMG-CoA reduktaze (statini) u prevenciji povišenog kolesterola	lipanj 2011.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
4.	Marta Vuković	Međusobna povezanost oksidacijskog stresa i vitamina C s antioksidacijskim učinkom	srpanj 2011.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
5.	**Jelena Tomić**	Povezanost metaboličkog sindroma s dislipidemijom	srpanj 2011.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
6.	Željko Jakopović	Antioksidacijska svojstva flavonoida	srpanj 2012.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
7.	Sandra Zugan	Povezanost metaboličke inzulinske rezistencije s metabolizmom masti	srpanj 2012.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
8.	Iva Rihtarić	Utjecaj samokontrole u pacijenata s dijabetesom tipa 1 na glikirani hemoglobin	srpanj 2012.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
9.	Tamara Strižak	Mediteranska prehrana prilagođena pacijentima nakon transplantacije srca	rujan 2012.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
10.	Vjeran Mihalič	Borovnica (*Vaccinium myrtillus* L.) i brusnica (*Vaccinium macrocarpon* L.) kao potencijalni izvor antioksidansa	veljača 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
11.	Irena Fabijančić	Djelotvornost vitamina kao antioksidansa	lipanj 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
12.	Ivana Čigir	Utjecaj prehrane i tjelesne aktivnosti na pretilost i lipoproteinski sastav	srpanj 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
13.	Ivana Ivančan	Metabolizam lipoproteina i prehrana obogaćena polinezasićenim masnim kiselinama	rujan 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
14.	Petra Pažin	Utjecaj cimeta na glikemiju	rujan 2013.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
15.	Ivana Koret	Antioksidacijski i antilipidemijski potencijal konopljinog ulja	lipanj 2014.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
16.	Pina Šurić	Zaštitni učinak polifenola iz propolisa na oksidacijski stres i lipoproteine	lipanj 2014.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
17.	Anja Novaković	Utjecaj ulja avokada na sastav lipoproteina u BL6 miša	srpanj 2015.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
18.	Antonija Kadoić	Biodostupnost i zaštitni učinci polifenola	rujan 2015.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
19.	Valentina Vučinić	Hepatoprotektivni učinak aronije u C57BL miša	rujan 2015.	Sveučilište u Zagrebu, PBF
20.	Katarina Lovrić	Utjecaj visoko-proteinske dijete na oksidacijski/antioksidacijski status	lipanj 2016.	Sveučilište u Zagrebu, PBF

21.	Maja Gredelj	Utjecaj inhibitora HMG – CoA reduktaze na esteraze i leptin	lipanj 2016.	Sveučilište u Zagrebu, PBF

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

1. Teparić, R., Landeka, I., **Tomić, J.**, Đikić, D. (2012) Influence of dietary treatment on lipid metabolism in metabolic syndrome. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition.* 7, 69-77.
ISSN 1847-3423; CAB Abstracts
CAS Registry Number: 57-88-5; 9004-10-8

2. Landeka, I., Đikić, D., **Radišić, I.**, Teparić, R., Bačun-Družina, V., Rogić, D. (2011) The effects of Olive and Pumpkin seed oil on serum lipid concentrations. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition.* 6, 63-68.
ISSN 1847-3423; CAB Abstracts
CAS Registry Number: 57-88-5; 9004-10-8

3. Landeka, I., Teparić, R., **Perica, T**., Đikić, D., Rogić, D. (2010) Effects of Dietary Lipids on Lipoprotein Profile. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition.* 5, 114-126.
ISSN 0026-704X; CAB Abstracts
CAS Registry Number: 57-88-5

4. Landeka Jurčević, I., **Dora, M**., Guberović, I., Petras, M., Rimac Brnčić, S., Đikić, D. (2017) Wine Lees Polyphenols as a Novel Functional Bioactive Compound in the Protection against Oxidative Stress and Hyperlipidemia. *Food Technol. Biotechnol*. **55** (1), 109–116. doi: 10.17113/ftb.55.01.17.4894
ISSN 1330-9862

3.	da se dokazao kao sposoban mentor/komentor u poslijediplomskom (doktorskom) studiju, što dokazuje objavljivanjem barem dva znanstvena rada u znanstvenom časopisu u koautorstvu sa studentom koji je završio poslijediplomski (doktorski) studij	Mentor je doktorskog rada studenta Vedran Balta pod naslovom "Bioraspoloživost metabolizma i antioksidacijska sposobnost polifenola u organima miša C57BL/6" koji je u izradi. **Ne zadovoljava uvjet**
4.	da je održao najmanje sedam (7) priopćenja na znanstvenim skupovima od toga najmanje četiri (4) priopćenja na međunarodnim znanstvenim skupovima, ili barem jedno pozvano predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu	Sudjelovala je sa 42 priopćenja na znanstvenim skupovima od čega na 22 međunarodna (A.2.6.1.) i 20 nacionalnih znanstvenih skupova (A.2.6.2.). **Zadovoljava uvjet**

A. 2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. Ročak, S., Godinić, V., **Landeka, I.**, Weygand-Đurašević, I. (2004) The interaction of yeast seryl-tRNA synthetase with the peroxin. 29th Congress of the Feaderation of European Biochemical Societies (FEBS), 26 June – 1 Jily 2004, Book of Abstracts pp. 53, Warsaw, Poland. ISBN: 83-903580-6-9. Organized by: Polish Biochemical Society

(PBS), Federation of European Biochemical Societies (FEBS)

2. **Landeka, I.**, Đikić, D., Čanćer, M., Benković, V., Oršolić, N. (2012) Adverese effects of naringenin, quercetin, chrysin and caffeic acid on lipid physiology in mice on a high fat diet. FEBS 3+Meeting From Molecules to Life and Back with international participation, June 13-16, 2012, Book of Abstracts pp. 267, Opatija, Croatia. ISBN: 978-953-95551-4-4. Organized by: Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology (HDBMB), Hungarian Biochemical Society (HBS), Slovenian Biochemical Society (SBD), Federation of European Biochemical Societies (FEBS)
3. Dominko, K., **Landeka, I.**, Đikić, D., Rimac Brnčić, S. (2014)) High cholesterol diet induced oxidative stress in brain and liver. 54th International Neuropsychiatric Pula Congress with international participation, June 18-21, 2014, Proceedings Acta Clin Croat Vol. 53 Suppl. 1 pp. 29, Pula, Croatia. ISSN: 1333-9451. Organized by: Institute for the Culture of Health Zagreb, World Federation of Neurology (WFN), International Interdisciplinary Medicine Association, European Psychiatric Association Central and Eastern European Stroke Society
4. Tolić, M-T., Nikolić, L., Đikić, D., Panjkota Krbavčić, I., Vahčić, N., **Landeka Jurčević, I.** (2014) Protective effect of polyphenols from chokeberry juice and powder (Aronia melanocarpa) on oxidative stress and hypercholesterolemia in C57BL mice. Congress of the Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology "The Interplay of Biomolecules", HDBMB 2014, 24-27. September 2014., Book of Abstracts pp. 136, Zadar, Croatia. ISBN: 978-953-95551-5-1. Organized by: Croatian Society of Biochemistry and Molecular Biology (HDBMB), Federation of European Biochemical Societies (FEBS)
5. Tolić, M-T., Shabanaj, K., **Landeka Jurčević, I.**, Panjkota Krbavčić, I., Marković, K., Vahčić, N. (2014) Evaluation of phenolic content, antioxidant capacity and quality of chokeberry juices (Aronia melanocarpa) from Croatian market. 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionist, 21th to 24th October 2014, Book of Abstracts pp. 41, Opatija, Croatia. Organized by: Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (CROFoST), International Union of Food Science and Technology (IUFoST), European Federation of Food Science and Technology (EFFoST)
6. Tolić, M-T., Panjkota Krbavčić, I., Marković, K., Vahčić, N., Vujević, P., **Landeka, Jurčrvić, I.**, Vahčić, N. (2015) Seasonal variation of phenolic content and antioxidant capacity of chokeberry juices. 50th Croatian and 10th International Symposium on Agriculture, February 16-20, 2015, Book of Abstracts pp. 268, Opatija, Croatia. ISBN: 978-953-7878—32-0. Organized by: Faculty of Agriculture Zagreb, Balkan Environmental Association (B.EN.A), International Society of Food, Agriculture and Environment (ISFAE), European Irrigation Association (EIA), European Society of Agricultural Engineers (EurAgEng)
7. Tolić, M-T., Đikić, D., Panjkota Krbavčić, I., Vahčić, N., **Landeka Jurčević, I.** (2015) Influence of chokeberry (*Aronia melanocarpa*) on hypercholesterolemia. 3. Međunarodni kongres nutricionista, 6-8. Studeni 2015., Zbornik radova pp. 94, Zagreb, Hrvatska. (www.kongresnutricionista.com) Organized by: Hrvatski Zbor Nutricionista, Nutricionizam Balans, Hrvatski akademski centar primijenjenog nutricionizma, British Dietetic Association (BDA)
8. **Landeka, I.**, Đikić, D., Fumić, M., Paradžik, I., Sablji, L. (2016) Utjecaj polifenola (*Prunus spinosa* L.) i Whey proteina na oksidacijsko/antioksidacijski status u C57BL/6 miša. 1st International congress of Croatian society of Nutritionists and Dietitians, June 10-11, 2016, Book of Abstracts pp. 51, Zagreb, Croatia. (www.hdnd.hr) Organized by: Hrvatsko društvo nutricionista i dijetetičara (HDND), European Federation of the Associations of Dietitians (EFAD)

9. **Landeka Jurčević, I.**, Fumić, M., Đikić, D., Dragović-Uzelac, V., Pedisić, S., Zorić, Z. (2016) The bioavailability of anthocyanins from the skins of red grapes in the serum of C57BL/6 mouse. International Conference 16th Ružička days TODAY SCIENCE – TOMORROW INDUSTRY, September 21-23, 2016, Book of Abstracts pp. 91, Vukovar, Croatia. ISBN: 978-953-6894-58-1. Organized by: Croatian Society of Chemical Engineers (HDKI), Faculty of Food Technology University of Josip Juraj Strossmayer in Osijek, European Association for Chemical and Molecular Sciences (EuCheMS), European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), European Hygienic Engineering & Design Group (EHED)
10. **Landeka Jurčević, I.**, Đikić, D., Balta, V., Paradžik, I., Sabljić, L. (2016) Effect of flavonoids from flowers of *Prunus spinosa L.* and *Whey* protein to oxidation/ antioxidant status in the C57BL/6 mouse. International Conference 16th Ružička days TODAY SCIENCE – TOMORROW INDUSTRY, September 21-23, 2016, Book of Abstracts pp. 93, Vukovar, Croatia. ISBN: 978-953-6894-58-1. Organized by: Croatian Society of Chemical Engineers (HDKI), Faculty of Food Technology University of Josip Juraj Strossmayer in Osijek, European Association for Chemical and Molecular Sciences (EuCheMS), European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), European Hygienic Engineering & Design Group (EHED)

5.	da je bio najmanje četiri godine član uređivačkog odbora znanstvenog časopisa ili da je bio urednik najmanje dvaju zbornika radova sa znanstvenih skupova ili zbirnih znanstvenih knjiga	**Ne zadovoljava uvjet**
6.	da je recenzirao barem deset članaka u znanstvenim časopisima ili zbornicima radova sa znanstvenih skupova	Recenzent je više od 10 članka u znanstvenim časopisima (A.5.6.). Prilog: Potvrde o recenziranju radova **Zadovoljava uvjet**
7.	da je vodio najmanje jedan znanstveno-istraživački projekt ili sudjelovao u barem jednom međunarodnom znanstveno-istraživačkom projektu	Pristupnica je sudjelovala na šest (6) međunarodnih znanstvenih projekata (A. 3.2.2.) **Zadovoljava uvjet**

A. 3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1.	Transfer RNA Recognition by Class II Synthetases. PA-91-77 NIH/FIRCA International Research Collaboration Awards	istraživač	Yale University, New Haven, CT, USA.	1993 - 2000
2.	Protein engineering of aminoacyl-tRNA synthetases. GE/GLO/90/004 International Research Collaboration Awards. Grants from International Center for Genetics Engineering and	istraživač	ICGEB, Trieste, Italy.	1995 - 1998

		Biotehnology			
	3.	Evolution of determinants in seryl-tRNA synthesis. Grants from International Center for Genetics Engineering and Biotehnology.	istraživač	ICGEB, Trieste, Italy.	1999 – 2002
	4.	X-ray crystallographic and biochemical studies of unusual archaeal seryl-tRNA synthetases	istraživač	SCOPES, ETH, Zürich	2001 – 2003
	5.	Seryl-tRNA synthetases: Evolution and Diversity. 1 RO3 TW01467-01, NIH/FIRCA-Fogarty International Research Collaboration Awards (FIRCA)	istraživač	Yale University, 06511 - New Haven, CT, USA.	2001 – 2004
	6.	Biološko i ekotoksikološko istraživanje obalnog područja Hrvatske i Crne Gore – BIOECO_CROMON	istraživač	Projekt EU - Bilateralni projekt	2015 – 2017

8	Da je kao gostujući profesor ili znanstvenik boravio ukupno dvije godine od čega barem jednu godinu kontinuirano na uglednim inozemnim sveučilištima ili institutima, te održao pozvana predavanja	**Ne zadovoljava uvjet**

Zadovoljava pet od osam uvjeta.

Prof.dr.sc. Helga Medić
Zavod za Prehrambeno-tehnološko inženjerstvo
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilišta u Zagrebu
Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

Zagreb, 06.03.2017.

Fakultetskom vijeću PBF-a

- O v d j e -

Predmet: Zamolba za pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti za raspis natječaja Sveučilišta u Zagrebu i Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i razvojno radno mjesto: **docent**

Temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-02/15, URBROJ: 380-012/246-16-7) od 8. prosinca 2016. te jednoglasne suglasnosti Zavoda za Prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, odlučeno je da se pokrene slijedeći postupak:
natječajni postupak, za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na razvojno radno mjesto: **docent**, za:

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

u Laboratoriju za pakiranje hrane, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu te predlažemo imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. Prof.dr.sc. Kata Galić, PBF
2. Prof.dr.sc. Duška Ćurić, PBF
3. Prof.dr.sc. Srećko Valić, MEDRI

Pročelnica Laboratorija za pakiranje hrane:

Prof.dr.sc. Kata Galić

Predstojnica Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo

Prof.dr.sc. Helga Medić

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification

Prof. dr. sc. Kata Galić
Laboratorij za pakiranje hrane
Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo
Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Sveučilišta u Zagrebu
Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

Zagreb, 17.02.2017.

Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo
Prof.dr.sc. Helga Medić,
predstojnica Zavoda
-ovdje-

Predmet: Zamolba za dobivanje suglasnosti Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo za pokretanje natječajnog postupka za izbor dr.sc. Mije Kurek u znanstveno-nastavno zvanje i na razvojno radno mjesto: **docent**

Molim suglasnost Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo PBF-a za pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti za raspis natječaja Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01/16-02/15, URBROJ: 380-012/246-16-7) od 8. prosinca 2016. godine za znanstveno područje: (4.) Biotehničke znanosti, znanstveno polje: (4.05.) Prehrambena tehnologija, znanstvena grana: (4.05.01.) inženjerstvo za izbor u znanstveno-nastavno zvanje i na razvojno radno mjesto: **docent** u Laboratoriju za pakiranje hrane na neodređeno vrijeme, u punom radnom vremenu. Predlažem imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. Prof. dr. sc. Kata Galić, PBF
2. Prof. dr. sc. Duška Ćurić, PBF
3. Prof. dr. sc. Srećko Valić, MEDRI

Pročelnica Laboratorija za pakiranje hrane

Prof.dr.sc. Kata Galić

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

Osobni podaci:	
Prezime:	Kurek
Ime:	Mia
Datum i mjesto rođenja:	29.05.1984., Rijeka
Narodnost:	Hrvatica
Državljanstvo:	Hrvatsko
Institucija:	Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Adresa:	Pierottijeva 6
Tel:	01 46 05 003
Fax:	01 48 36 083
E - mail:	mkurek@pbf.hr
Matični broj znanstvenika	302626
Akademsko obrazovanje:	
Doktorat (24/10/2012)	Prehrambeno-biotehnološki fakultet/Biotehničke znanosti Université de Bourgogne/Science de l'alimentation (Dvojni doktorat znanosti)
Diploma (02/02/2007)	Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu/Biotehničke znanosti
Kretanje u službi:	
Zvanje (godina od-do)	2008.-2013. znanstveni novak, asistent u Laboratoriju za pakiranje hrane, Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu 2013-danas, viši asistent – poslijedoktorant, Laboratorij za pakiranje hrane, Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu
Usavršavanja (ustanova, mjesto/država, razdoblje od-do):	Université de Bourgogne, Dijon, Francuska Dvojni doktorat znanosti, Listopad 2009.-Prosinac 2012. INRA Montpellier, Université de Montpellier 2, Montpellier, Francuska, Poslijedoktorsko usavršavanje, travanj 2014. – ožujak 2015.
Nastavna djelatnost (preddiplomski, diplomski, poslijediplomski studiji):	*Diplomski studij Prehrambeno inženjerstvo*: 1.Pakiranje hrane, vježbe *Preddiplomski studij Nutricionizam i diplomski studij Prehrambeno inženjerstvo, Nutricionizam i Upravljanje sigurnošću hrane* Trajnost upakiranih proizvoda (prediplomski i diplomski studij), seminari *Nastava u inozemstvu:* *Preddiplomski studij prehrambene tehnologije, IUT Dijon, Université de Bourgogne, Dijon, Francuska* Prehrambena tehnologija, vježbe Engleski jezik u struci, seminari i vježbe *Poslijediplomski magistarski studij Prehrambene,*

	agronomske i prirodne znanosti i procesi, SPAE, Université de Montpellier 2, Montpellier, Francuska, predavanja *Diplomski studij Biological and Food Engineering, Polytech Montpellier, STIA, Université de Montpellier 2, Montpellier, FR* Prehrambene, agronomske i prirodne znanosti i procesi, predavanja *Preddiplomski studij prehrambena tehnologija, IUT Montpellier, Université de Montpellier 2, Montpellier, FR* Kemija u prehrani, seminari i vježbe *Stručni studij Kvaliteta, sigurnost i utjecaj prehrambenih proizvoda i pakiranja na okoliš (ALIPACK), IUT Montpellier, Université de Montpellier 2, Montpellier, FR* Znanost o materijalima i pakiranju hrane, predavanja
Članstvo u društvima (naziv društva, funkcija, članstvo od-do):	Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, 2008. - danas
Rad na znanstvenim projektima	*Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima* 2007-2013 Permeacijska svojstva nekih polimernih materijala za pakiranje hrane (znanstveni novak, MZOS, 058-1252971-2805) 2012-2015 Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji hrane produljene trajnosti i svježine (suradnik, HRZZ, 09.01/279) 2017-2021 Primjena inovativnih metoda u praćenju proteolitičkih, lipolitičkih i oksidativnih procesa tijekom proizvodnje pršuta (suradnik, HRZZ, IP-06-2016) *Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima* 2007-2009 Investigation of gas diffusion in polymers films for food packaging (istraživač, MZOS – Mješovito hrvatsko kinesko povjerenstvo) 2009-2012 EMAC (Emballage Actif) (istraživač, Vitagora – FUI (Fonds unique interministériel), Francuska) 2009-2012 Saveur-Vapeur (suradnik, Vitagora-FUI, Francuska) 2013-2015 NextGenPack (Next generation of advanced active and intelligent bio-based packaging for food) (istraživač, Programme Inter Carnot Fraunhofer (PICF 2011))
Nagrade:	2013 - Državna nagrada za znanost za znanstvene novake, MZOS 2002 – 2006 Državna stipendija za studente, MZOS
Jezici:	Engleski, Francuski

KAZALO

		Str.
A.	**ZNANSTVENA DJELATNOST**	
A. 1.	KVALIFIKACIJSKI RADOVI	3
A. 1.1.	Magistarski rad.....	/
A. 1.2.	Doktorski rad	3
A. 2.	POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA	4
A. 2.1.	Znanstveni radovi iz skupine a1	4
A. 2.2.	Znanstveni radovi iz skupine a2	8
A. 2.3.	Znanstveni radovi iz skupine a3	/
A. 2.4.	Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3 ..	/
A. 2.5.	Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	/
A. 2.6.	SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA	11
A. 2.6.1.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima	11
A. 2.6.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima	13
A. 2.6.2.1.	Predsjedavajući na znanstvenim skupovima	/
A. 2.6.3.	Pozvana predavanja na međunarodnom znanstvenom skupu	/
A. 2.6.4.	Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu	15
A. 3.	ZNANSTVENI PROJEKTI	15
A. 3.1.	Nacionalni znanstveni projekti	15
A. 3.1.1.	Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	/
A. 3.1.2.	Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima.....	15
A. 3.2.	Međunarodni znanstveni projekti	15
A. 3.2.1.	Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	/
A. 3.2.2.	Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima.....	15
A. 4.	MENTORSTVO	16
A. 4.1.	Diplomski rad	16
A. 4.2.	Magistarski rad	/
A. 4.3.	Doktorski rad	/
A. 5.	ZNANSTVENE FUNKCIJE	17
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	17
A. 5.5.	Članstvo u Akademijama	/
A. 5.6.	Recenzije znanstvenih radova	17
A. 5.7.	Recenzije znanstvenih knjiga	/
A. 5.7.1.	Prikaz znanstvenih knjiga (Book Review)	/
A. 5.8.	Recenzije znanstvenih projekata	/
A. 5.9.	Čelne dužnosti na visokom učilištu i ostale znanstvene djelatnosti	/
A. 6.	ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA	17
A. 6.1.	Održana predavanja tijekom boravka na inozemnim sveučilištima/institucijama	17
A. 7.	ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA.....	18
B.	**NASTAVNA DJELATNOST**	**18**
B. 1.	Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima	18
B. 2.	Nastava na poslijediplomskim studijima	/
B. 3.	Osnivanje novih studija	/
B. 4.	Program i uvođenje novih predmeta	/
B. 4.1.	Program i uvođenje novih predmeta na preddiplomskim i diplomskim	/

	studijima	
B. 4.2.	Program i uvođenje novih predmeta na poslijediplomskim studijima	/
B. 5.	Autorstvo i suautorstvo Sveučilišnih udžbenika	/
B. 6.	Autorstvo i suautorstvo skripata	/
B. 7.	Gostujući nastavnik	/
B. 8.	Nastavne djelatnosti unutar odbora	/
B. 9.	Pohađanje programa usavršavanja visokoškolske nastave	/
C.	**STRUČNA DJELATNOST**	**18**
C. 1.	Stručni radovi	18
C. 1.1.	Stručni rad objavljen u domaćem časopisu	/
C. 1.2.	Stručni rad objavljen u zborniku radova s domaćeg stručnog skupa	/
C. 2.	Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu	18
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	19
C. 5.	Članstvo u stručnim društvima	/
C. 6.	Član uređivačkog odbora stručnog časopisa	/
C. 7.	Čelne dužnosti	/
C. 7.1.	Ostale stručne djelatnosti	19
C. 8.	Stručne nagrade i priznanja	/
D.	Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti	20
	PRILOZI	

A. ZNANSTVENA DJELATNOST

A. 1 KVALIFIKACIJSKI RADOVI

A. 1.2. Doktorski rad

Dvojni doktorat znanosti (Cotutelle de these):

„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“

Datum obrane: 24. listopada 2012., Université de Bourgogne (Dijon, Francuska) / Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu (Zagreb, Hrvatska).

UDK: 551.57:54-13:621.798.1(043.3)

Abstract

The aim of this study is the analysis of structure and transfer mechanisms through chitosan based food packaging materials with incorporated carvacrol as a model of antimicrobial active substance. Integration of composition parameters, structure, processing and drying of chitosan systems is correlated to its physico-chemical and functional properties. Understanding and detailed analyses of processing parameters is crucial in production of active chitosan coatings applied on conventional materials such as polyethylene. So, the knowledge of composition and microstructure in association to environmental conditions, control the retention and the release kinetics of carvacrol from chitosan film. Water vapour was crucial parameter that strongly influenced adsorption, swelling and plasticization of chitosan based films, as well as thermal, surface and mechanical properties. By changing the matrix structure, penetrating water molecules decreased gas barrier efficiency and increased release of carvacrol. Furthermore, release of carvacrol in the headspace was correlated to the antimicrobial efficiency and to the organoleptic impact on packed food products. Such investigation highlights the transfer mechanism within bio-based materials, prior to efficiency prediction for their industrial development.

In dry conditions, all chitosan films were fairly good gas barriers (about 10^{-17} g/m·s·Pa). Chitosan coated polyethylene films were up to 10000 times less permeable than uncoated PE. Increase in the environmental humidity above 60% and up to 96% (that represents the conditions of a real fresh food packaging system), significantly increased gas permeability of all chitosan films. Mechanical tests confirmed that when relative humidity increased, structural changes were induced. Therefore, extensive water plasticization of chitosan matrix was observed.

Diffusion coefficients of carvacrol from chitosan film increased up to 1000 times when humidity increased from 0% to 100%. Water vapour triggers the release of carvacrol in the vapour phase. This indicates the importance of controlling the environmental conditions in the packaging at the time of the application but also during the active film storage.

Films with carvacrol concentrations in the vapour phase above $2x10^{-7}$ g/mL were efficient against large spectrum of bacteria, including Gram positive bacteria, Gram negative bacteria and fungi. In some instances the concentration that was required for carvacrol antimicrobial efficiency was not organoleptically acceptable to consumers.

Sažetak

Cilj ovog rada je analiza strukture i mehanizama prijenosa tvari kroz ambalažne materijale za pakiranje hrane na bazi kitozana s inkorporiranim karvakrolom kao modelnom aktivnom antimikrobnom tvari. Integrirani sastavni parametri, struktura, proizvodnja i sušenje kitozanskog sustava korelirani su sa njegovim fizikalno-kemijskim i funkcionalnim svojstvima. Razumijevanje i detaljna analiza procesnih parametara predstavlja ključan korak u proizvodnji aktivnih kitozanskih prevlaka na konvencionalnim materijaima kao što je polietilen. Dakle, poznavanje sastava i mikrostrukture u ovisnosti o okolnim uvjetima, osnovni je preduvjet za kontrolirano zadržavanje i otpuštanje karvakrola iz filmova na bazi kitozana. Vodena para predstavlja ključni parametar koji značajno utječe na adsorpciju, bubrenje i plastifikaciju kitozanskih filmova, kao i na njegova toplinska, površinska, i mehanička svojstva. Penetracijom (prodiranjem) molekula vode dolazi do promjene strukture matriksa, smanjuje se učinkovitost barijernih svojstava prema plinovima i povećava otpuštanje karvakrola. Otpuštanje karvakrola u zračnom prostoru u korelaciji je sa antimikrobnom učinkovitosti i organoleptičkim svojstvima upakiranih prehrambenih proizvoda. Ovo istraživanje prije svega naglašava značaj poznavanja mehanizma prijenosa tvari unutar biomaterijala koji je neophodan za predviđanje učinkovite primjene na industrijskoj razini.

A. 2. POPIS OBJAVLJENIH ZNANSTVENIH RADOVA

A. 2.1. Znanstveni radovi iz skupine a1

1. **Kurek, M.**, Guinault, A., Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2014) Effect of RH on carvacrol release and permeation properties of chitosan based films and coatings. *Food Chemistry*, 144:9-17.
   Indeksiranost: CC
   Accession Number: CCC:000326910300003
   Abstract
   The influence of water vapour conditions on mass transport and barrier properties of chitosan based films and coatings were studied in relation to surface and structural properties. Water contact angles, material swelling, polymer degradation temperature, barrier properties (PO_2, PCO_2, WVP) and aroma diffusion coefficients were determined. The solvent nature and the presence of carvacrol influenced the surface and structural properties and then the barrier performance of activated chitosan films. Increasing RH from 0% to 100% led to a significant increase in material swelling. The plasticization effect of water was more pronounced at high humid environment, while at low RH the matrix plasticization was induced by carvacrol. The deposit of a thin chitosan layer on polyethylene decreased PO_2 and PCO_2 both in dry and humid conditions. The carvacrol release from the chitosan matrix was strongly influenced by RH. A temperature increase from 4 to 37 degrees C also had an impact on carvacrol diffusivity but to a lesser extent than RH.

2. **Kurek, M.**, Moundanga, S., Favier, C., Galić, K., Debeaufort, F. (2013) Antimicrobial efficiency of carvacrol vapour related to mass partition coefficient when incorporated in chitosan based films aimed for active packaging. *Food Control*, 32:168-175.
   Indeksiranost: CC
   Accession Number: CCC:000316164000027
   Abstract

Chitosan-based packaging films were investigated for antimicrobial efficiency against food spoilage microorganisms through headspace technique. Five chitosan based films containing carvacrol with known mass partition coefficient (K^{mass}) 1 in the range from 10^{-4} to 10^{-8} were produced and their antimicrobial activity was evaluated. *Bacillus subtilis, Escherichia coli, Listeria innocua* and *Salmonella enteritidis* were exposed to active films either just after inoculation or just after an incubation phase. When tests were made at inoculation time for carvacrol concentration of $3.13x10^{-8}$ gmL^{-1} and low K-mass, films revealed antimicrobial efficiency against all tested microorganisms. When already grown colonies were exposed to films, those with lower K-mass displayed moderate inhibitory action against tested Gram-negative and strong efficiency against tested Gram-positive bacteria. From all results, the minimal vapour inhibitory concentration was considered as $4.62x10^{-8}$ gmL^{-1} ($K_{mass}=1.13x10^{-6}$) for *B. subtilis, E. coli* and *L. innocua*, $1.08x10^{-7}$ gmL^{-1} ($K_{mass}=1.01x10^{-4}$) for *S. enteritidis*. Films with the carvacrol vapour concentrations of $4.62x10^{-8}$ gmL^{-1} and $6.41x10^{-8}$ gmL^{-1} had strong antimicrobial effect at to and t(1) except for S. enteritidis that was the most resistant bacterium. Concentration of $3.13x10^{-8}$ gmL^{-1} was efficient at to but not at t_1. Concentration of $6.28x10^{-9}$ gmL^{-1} did not have any antimicrobial effect against all tested microorganisms, both at to and t_1. Lag phase, doubling time of bacteria and concentration of released volatile compounds are key factors of antimicrobial efficacy. Antimicrobial tests and observations permitted a comparison of bioactivity potential of the activated chitosan films and the examination of the relationship between the antimicrobial properties and the mass partition coefficient.

3. Ščetar, M., Kovačić, E., Kurek M., Galić, K. (2013) Shelf life of packaged sliced dry fermented sausage under different temperature. *Meat Science*, 93:802–809.
Indeksiranost: CC
Accession Number: CCC: 000315008700003
Abstract
The aim of this study was to investigate the shelf-life of commercial sliced dry fermented sausage during storage at different temperatures. Different laminate composition was used for vacuum and nitrogen (100% N_2) packaging. The microbiological, physico-chemical and sensory parameters were analysed during 120 days storage at 4, 22 and 37°C. Packaging materials were analysed for their barrier characteristic (oxygen permeability). Sensory quality limited the shelf-life of sliced dry fermented sausages before the limiting effects of microbial proliferation occurred. Nitrogen atmosphere packaging allowed longer storage (>120 days) than vacuum (95 days) packaged dry fermented sausages at 4°C.

4. Descours, E., Hambleton, A., Kurek, M., Debeaufort, F., Voilley, A., Seuvre, AM. (2013) Aroma behaviour during steam cooking within a potato starch-based model matrix. *Carbohydrate Polymers*, 95(1):560-568.
Indeksiranost: CC
Accession Number: CCC: 000319029700076
Abstract
To help understand the organoleptic qualities of steam cooked foods, the kinetics of aroma release during cooking in a potato starch based model matrix was studied. Behaviour of components having a major impact in potato flavour were studied using solid phase micro extraction-gas chromatography (SPME-GC). Evolution of microstructure of potato starch model-matrix during steam cooking process was analysed using environmental scanning electron microscopy (ESEM). Both aroma compounds that are naturally present in starch matrix and those that were added were analysed. Both the aroma compounds naturally presented and those added had different behaviour depending on their physico-chemical

properties (hydrophobicity, saturation vapour pressure, molecular weight, etc.). The physical state of potato starch influences of the retention of aromatized matrix with starch gelatinization appearing to be the major phenomenon influencing aroma release.

5. Klepac, D., Ščetar, M., **Kurek, M.**, Mallon, PE., Luyt, AS., Galić, K., Valić, S. (2013) Oxygen permeability, electron spin resonance, differential scanning calorimetry and positron annihilation lifetime spectroscopy studies of uniaxially deformed linear low-density polyethylene film. *Polymer International*, 62(3):474-481.
Indeksiranost: CC
Accession Number: CCC: 000315167100019
Abstract
Linear low-density polyethylene (PE-LLD) films were mechanically deformed at room temperature in both parallel and perpendicular directions to their initial orientation obtained during the manufacturing process. The degree of deformation λ, defined as $\lambda = l/l_0$, l and l_0 being the length of the deformed and relaxed samples, respectively, was varied from 1.0 to 2.0. Oxygen transport was investigated by a manometric method and the results were correlated with differential scanning calorimetry and positron annihilation lifetime spectroscopy measurements in order to investigate the contribution of various factors that influence the permeability of deformed PE-LLD films. An electron spin resonance spin-probe method was employed to determine the influence of uniaxial deformation on the chain segmental mobility in the amorphous phase. The results show that the deformation process reduces oxygen permeability and diffusion coefficients. It was found that the reduction is a combined effect of an increased crystallinity and reduced fractional free volume. The decrease of the chain segmental mobility with deformation plays an important role in the gas diffusion mechanism.

6. **Kurek, M.,** Descours, E., Galić, K., Voilley, A., Debeaufort, F. (2012) How composition and process parameters affect volatile active compounds in biopolymer films. *Carbohydrate Polymers*, 88, 646-656.
Indeksiranost: CC
Accession Number: CCC: 000301633100033
Abstract
Active edible films based on chitosan and containing an active aroma compound have been investigated. The influence of the composition of the film forming solution (solvent, plasticizers, nanoparticles, emulsifiers and aroma traps) and process parameters (temperature and viscosity) on drying kinetics, water content, colour, aroma compound retention and partition coefficient was studied. Solvent evaporation rate was increased by addition of ethanol. Water evaporation was delayed by glycerol. The aroma retention during film drying was directly related to the water content. The drying temperature had opposite influences according to the composition of the solvent and additives. Increasing temperature from 20 to 100°C could increase 3 times the retention of aroma compounds. The viscosity of film forming solutions was strongly increased by biopolymer content and glycerol but reduced by carvacrol and ethanol. To improve carvacrol retention, the most efficient additive was gum arabic, followed by glycerol whereas the effect of nanoclays or emulsifiers remained weak.

7. Kurek, M., Ščetar, M., Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2012) Barrier properties of chitosan coated polyethylene. *Journal of Membrane Science*, 404-405, 162-168.
Indeksiranost: CC
Accession Number: CCC: 000302323700020

Abstract

The transfer properties of chitosan coated polyethylene (PE) films were studied. The barrier properties of non coated PE were not affected by relative humidity changes. The presence of the hydrophilic chitosan layer acted as a water reservoir on the polyethylene film surface which significantly promoted its sensitivity to the water vapour. The water vapour permeability increased 1.85 times at a higher RH. Coated PE films showed more than two-order decrease in the oxygen permeability (PO_2) and three-order-decrease in the carbon dioxide permeability (PCO_2). When the chitosan coated PE surface was exposed to the water vapour, the PO_2 and the PCO_2 were significantly increased. However, the permeability of the chitosan self standing film depended on the solvent type, glycerol, permeate nature and the environmental humidity. The addition of ethanol during the film processing decreased PO_2, PCO_2 and P_{air} while glycerol had the opposite effect.

8. **Kurek, M.**, Brachais, CH., Ščetar, M., Voilley, A., Galić, K., Couvercelle, JP., Debeaufort, F. (2012) Carvacrol affects interfacial, structural and transfer properties of chitosan coated PE. *Carbohydrate Polymers*, 97(1):217-225.
Indeksiranost: CC
Accession Number: CCC: 00032116730032
Abstract

Different chitosan coating solutions were tested with the aim of investigating their adhesion and wettability onto polyethylene film to improve packaging performance and provide antimicrobial properties. Surface wetting kinetics was monitored by contact angle measurements. Addition of ethanol and carvacrol improved wettability and adhesion of the thin chitosan layer. Structure, water vapour, O_2, CO_2 and air permeabilities of self supported chitosan films and coated polyethylene were determined. The formation of a thin chitosan layer on polyethylene improved gas barrier properties decreasing the Permeability Coefficient for oxygen and carbon dioxide (PO_2, PCO_2) from 100 to 10,000 times. Presence of carvacrol in the chitosan coating layer increased PO_2, PCO_2 and P_{air} by a factor of ten. Moreover, it influenced film microstructure. However chitosan was shown to be good gas barrier film in the dry state.

9. **Kurek, M**., Brachais, C-H., Nguimjeu, C.M., Bonnotte, A., Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2012) Structure and thermal properties of a chitosan coated polyethylene bilayer film. *Polymer Degradation and Stability*, 97 (8), 1232-1240.
Indeksiranost: CC
Accession Number: CCC: 000306886500002
Abstract

The thermal and the structural properties of chitosan coated polyethylene (PE) films were studied. The coating process did not significantly influence the thermal stability and the PE surface structure and/or composition of the polyolefin. Dehydration temperature of chitosan films reflected the strength of water/acetic acid/chitosan chains interactions. Glycerol, used as a plasticizer, formed new hydrophilic centres in the film matrix. Moreover it was better integrated in the CSEGLY than in CSAGLY network. Besides, the addition of a plasticizer in the chitosan films decreased the film degradation temperature. There were two main steps for the PE chitosan coated films degradation. The first degradation step was attributed to the chitosan coating and the second one to the additional degradation of both PE and CS. At a microscopic level, improved adhesion of the chitosan coatings on the polyethylene surface was observed. After coating processing characteristic bonds were found at the PE and chitosan side surface. In the coating layer, after drying, because of residual water and acetic acid, strong hydrogen bonds established. Finally,

during drying in the presence of glycerol, acetic acid (which was bound with chitosan macromolecules) was displaced and new bonds between glycerol and N–H groups in the chitosan were formed.

10. Kurek, M., Klepac, D., Ščetar, M., Galić, K., Valić, S., Liu, Y., Yang, W. (2011) Gas barrier and morphology characteristics of linear low-density polyethylene and two different polypropylene films. *Polymer Bulletin*, 67, 1293-1309.
Indeksiranost: CC
Accession Number: CCC: 000295274100015
Abstract
In this research, linear low-density polyethylene (PE-LLD), cast polypropylene (PP_{cast}), and bioriented coextruded polypropylene (BOPP) were used as polymeric materials. Permeability, diffusivity, and solubility of N_2, O_2, and CO_2 through above polymers were obtained at different temperatures. The structure and thermal–mechanical features of the films were characterized by scanning electron microscopy (SEM) and differential scanning calorimetry (DSC). The permeability, diffusivity, solubility, and their temperature dependency were studied by correlations with gas molecule properties. The highest permeation coefficients ($>3.8\times10^{-8}$ $cm^3cm^{-1}s^{-1}$ bar^{-1}) are obtained for PP_{cast} at 60°C. Activation energy for permeation follows the sequence: $N_2>O_2>CO_2$ for PE-LLD and PP_{cast}. On the other hand, the diffusion activation energy follows the order: $O_2>CO_2>N_2$ and $N_2>CO_2>O_2$ for PE-LLD and PP_{cast}, respectively. In the case of BOPP, activation energy follows the sequence: $O_2>CO_2>N_2$; $CO_2>N_2>O_2$; and $O_2>CO_2>N_2$ for permeation, diffusion, and heat of sorption, respectively.

11. Galić, K., Ščetar, M., **Kurek, M.** (2011) The benefits of processing and packaging, *Trends in Food Science & Technology*, 22 (2–3), 127-137.
Indeksiranost: CC
Accession Number: CCC: 000288638700010
Abstract
Food processing and preservation are generic terms that cover all aspects of extending the shelf-life of foods. A number of novel thermal and non- thermal processing methods are actively undergoing research and development. A key step that needs addressing is finding the best packaging materials for commodities which preserve the benefits of improved product quality imparted by preservation technologies.

A. 2.2. Znanstveni radovi iz skupine a2[1]

1. Benbettaeb, N., **Kurek, M.**, Bornaz, S., Debeaufort, F. (2014). Barrier, structural and mechanical properties of bovine gelatin-chitosan blend films related to biopolymer interactions. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 94(12), 2409-2419. (IF=2.076, Times cited: 14).
CAB Accession Number: 20143256149
ISSN: 0022-5142
Abstract
BACKGROUND: The increased use of synthetic packaging films has led to a high ecological problem due to their total non-biodegradability. Thus, there is a vital need to develop renewable and environmentally friendly bio-based polymeric materials. Films and

[1] Radovi iz skupine a2 mogu se zamijeniti radovima iz skupine a1.

coatings made from polysaccharide polymers, particularly chitosans and gelatins have good gas barrier properties and are envisaged more and more for applications in the biomedical and food fields, as well as for packaging. In this study a casting method was used to develop an edible plasticised film from chitosan and gelatin. Aiming to develop a blend film with enhanced properties, the effects of mixing chitosan (CS) and gelatin (G) in different proportions (CS:G, 75:25, 50:50, 25:75, w/w) on functional and physico-chemical properties have been studied.
RESULTS: Mean film thickness increased linearly (R_2 = 0.999) with surface density of the film forming solution. An enhancement of mechanical properties by increasing the tensile strength (38.7±11 MPa for pure chitosan and 76.8±9 MPa for pure gelatin film) was also observed in blends, due to gelatin content. When the gelatin content in blend films was increased an improvement of both water vapour barrier properties [$(4\pm0.3)x10^{-10}$ $gm^{-1}s^{-1}Pa^{-1}$ for pure chitosan and $(2.5\pm0.14)x10^{-10}$ $gm^{-1}s^{-1}Pa^{-1}$ for pure gelatin, at 70% RH gradient] and oxygen barrier properties ($(822.62\pm90.24)x10^{12}$ gm^{-1} $s^{-1}Pa^{-1}$ for blend film chitosan: gelatin (25:75 w/w) and $(296.67\pm18.76)x10^{-12}$ $gm^{-1}s^{-1}Pa^{-1}$ for pure gelatin was observed. Fourier transform infrared spectra of blend films showed a shift in the peak positions related to the amide groups (amide-I and amide-III) indicating interactions between biopolymers.
CONCLUSIONS: Addition of gelatin in chitosan induced greater functional properties (mechanical, barrier) due to chemical interactions, suggesting an inter-penetrated network.

2. **Kurek, M.**, Ščetar, M. (2016) Edible food coatings – just a trend or the future? *New Food*, 19 (6), 2016, 29-32.
FSTA – Food Science and Technology Abstracts
ISSN: 1461-4642
Abstract
This article discusses recent developments in edible food coatings, with reference to: importance of edible food coatings; barrier properties of edible films; antimicrobial edible coatings; edible coatings for minimally-processed fruits and vegetables; superhydrophobic coating, a nanoscopic water repellent coating made from carnauba wax and beeswax; and nutritional, environmental and economic benefits of edible coatings.

3. **Kurek, M.**, Moundanga S., Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2012) Antimicrobial efficiency of aroma compound/chitosan based films in the gaseous phase. Scientific works of the University of Food Technologies (UFT). 59, 216-217.
CAB Accession Number: 20133240451
ISSN: 0477-0250
Abstract
Consumer demands for fresh and minimally processed food are leading to everyday increase and improvements in food industry. A lot of attention was being paid to the use of the essential oils in the production of active packaging systems during last decade. Essential oils possess strong antimicrobial properties against food born pathogens. Furthermore, edible films and coatings have received increasing attention both form researchers and industry as an interesting alternative to food packaging. The design of biodegradable antimicrobial packaging requires the retention and the controlled release of the active compounds. Therefore, the knowledge about the processing impact on the retention and thus partitioning in the vapour phase is of great importance. Antimicrobial activity against *Escherichia coli* via the headspace (air) of the aroma compound incorporated in the chitosan film matrix was studied. Inhibitory concentrations in the vapour phase at different conditions of storage and processing, concentrations of aroma

compounds in the vapour phase above 20 ppm reduced *Escherichia coli* to the non-detectable levels.

4. Descours, E., **Kurek, M.**, Mint-Dah, F.V., Debeaufort, F, Voilley, A., Seuvre, A.M. (2012) Effect of a PET packaging pouch on food quality during steam cooking. Scientific works of the University of Food Technologies (UFT). 59, 89.
CAB Accession Number: 20133240459
ISSN: 0477-0250
Abstract
In recent years, mostly due to unbalanced diet, number of cardiovascular diseases, eating disorders and obesity increased. Proper nutrition depends both on the quality of food that we are eating and on the way that food is prepared and cooked. Therefore, steam cooking gains interest in more scientific research and according to professionals seems to be the best choice to prepare food. Still, steam cooking atmosphere saturated with moisture is carried in an open system at atmospheric pressure. Thus, volatiles and flavour compounds might be lost in large extent. A proposed solution is to cook food in a closed humid atmosphere that maintains and preserves the flavours. The influence of pre-packaging in PET bags on cooked potatoes quality was carried. Three cooking processes were compared: unpacked (cooking A), packed with water (cooking B) and packed without water (cooking C). Cooking value, texture analysis, and aroma composition were determined on the cooked products. There are no change for aroma only for texture.

5. **Kurek, M.**, Galuš, S., Debeaufort, F. (2014) Surface, mechanical and barrier properties of bio-based composite films based on chitosan and whey protein. Food Packaging and Shelf life, 1(1):56-67.
FSTA – Food Science and Technology Abstracts
ISSN: 2214-2894
Abstract
Mono-component and composite bilayer and blend films composed of chitosan and whey protein were made. Colour, microstructure, water contact angles, swelling, water vapour sorption, barrier properties (oxygen, water vapour), water vapour diffusion coefficients and mechanical properties were determined. The influence of water vapour on barrier properties was studied in relation to the surface and structural properties. Mono-component and bilayer films were transparent with a homogeneous surface. Contrarily, blend films were translucent. Bilayer films had significantly lower water vapour permeability in comparison to mono-component and blend films. In all bilayer films, the air side (chitosan) was characterized by swelling, while the support side (whey protein) swelled after initial absorption. At low relative humidities, blend films were excellent barrier to oxygen and they completely lost their gas barrier performance in a humid environment. Bilayer films had enhanced mechanical resistance. The films with higher chitosan content showed higher capacity for elongation. Lamination and blending of chitosan and whey protein is a useful method to obtain new materials with desired functional properties.

6. Ščetar, M., **Kurek, M.,** Galić, K. (2010) Trends in meat and meat products packaging - a review. *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 2 (1), 32-48.
CAB Accession Number: 20103350551
ISSN: 1847-3466
Abstract
The aim of any packaging system for fresh muscle foods is to prevent or delay undesirable changes to the appearance, flavour, odour, and texture. Deterioration in these qualities can

result in economic losses due to consumer rejection of the product. Therefore, a preservative packaging should ideally inhibit undesirable enzyme activities, but not interfere with, or inhibit, activities that are beneficial. The non-enzymatic reactions that affect the organoleptic qualities of raw meats are invariably undesirable, so these should preferably be slowed or prevented by a preservative packaging.

7. Ščetar, M., **Kurek, M**., Galić, K. (2010) Trends in fruit and vegetable packaging - a review. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*, 5 (3-4), 69-86.
CAB Accession Number: 20113064817
ISSN: 1847-3423
Abstract
Processing and packaging are the two important phases of operations in the food industry. The final phase is the packaging stage. A great deal of automation strategies are constantly being utilized in every phase of processing and packaging. The correct packaging enables processors to pack fresh and fresh-cut fruit and vegetables and extend their shelf life. The important parameters for this shelf life extension are temperature, moisture and a modified atmosphere (oxygen, carbon dioxide and ethylene). If both temperature and packaging are optimal, ageing of fruit and vegetables can be slowed down significantly.

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 <u>docent</u>

Skupina radova	Broj objavljenih radova	Potreban broj radova	Bodovni sustav	Potrebno bodova	**Ukupno bodova**
a1	11	**3**	1	2	11
a2	7	**3**	0.5	1.5	3.5
a3	0	**2**	0.25	0.5	0
			Ukupno bodova	**5**	**14.5**

Citiranost znanstvenih radova:
Ukupna citiranost objavljenih znastvenih radova do 21. veljače 2017. godine prema Web of Science Core Collection 150 puta (h-indeks 8); Web of Science: 173 puta (h-indeks:9), Scopus: 202 puta (h-indeks: 10), te 304 puta (h-indeks 12) prema Google Scholaru.

A. 2.6. SUDJELOVANJE NA ZNANSTVENIM SKUPOVIMA

A. 2.6.1. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim skupovima

1. **Kurek, M.**, Karbowiak, T., Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2012) Influence of relative humidity on the functional and barrier properties of bio-based packaging films and active coatings. International Symposium on Food Packaging-Scientific Developments

supporting Safety and Innovation, 14.11.2012-16.11.2012. Berlin, Njemačka, poster (organizatori: ILSI Europe)

2. **Kurek, M.,** Galić, K., Voilley, A., Debeaufort, F. (2012) Influence of relative humidity on the functional and barrier properties of active chitosan films used for food packaging. 7th International Conference on Water in Food, 03-05.06.2012, Helsinki, Finska, predavanje. (organizatori: EuroFoodWater Association, University of Helsinki, University of Hohenheim, University of Reims, Nestle)
3. **Kurek, M.,** Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2011) Drying temperature influence on the aroma retention in biopolymer based-edible films. Book of abstracts of 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. 20-23.09.2011., Opatija, Hrvatska, poster, (organizatori: CROFOST- Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), International Union of Food Science & Technology (IUFoST))
4. **Kurek, M.**, Ščetar, M., Voilley, A., Galić, K, Debeaufort, F. (2011) Influence of biopolymer layers and aroma compound on the polyolefin-based film permeability. Book of abstracts of 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 20-23.09.2011., Opatija, Hrvatska, 178-178, poster, (organizatori: CROFOST- Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), International Union of Food Science & Technology (IUFoST))
5. **Kurek, M.,** Voilley, A., Delaitre, J.M., Debeaufort, F. (2011) Influence of contaminant aroma vapours on the sensory properties of food products. Book of abstracts of 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 20-23.09.2011., Opatija, Hrvatska, 94-94, poster, (organizatori: CROFOST- Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), International Union of Food Science & Technology (IUFoST))
6. Ščetar, M., Ptiček Siročić, A., **Kurek, M.,** Hrnjak-Murgić, Z., Galić, K., Lelas, V. (2011) Low density polyethylene film for food packaging modified by zeolite and nanoclay. Book of abstracts of 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 20-23.09.2011., Opatija, Hrvatska, 183-183, poster, (organizatori: CROFOST- Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), International Union of Food Science & Technology (IUFoST))
7. Ščetar, M., **Kurek, M.,** Lelas, V., Galić, K. (2010) Gas permeation properties of modified PE-LD with zeolite and nanoclay aimed for food packaging. Proceedings of the EFFoST Conference 2010, EFFoST Annual Meeting - Food and Health, 10-12.11.2010., Dublin, Irska, poster, (organizatori: IUFOST - International Union of Food Science and Technology, EFFOST - The European Federation of Food Science & Technology)
8. Klepac, D., Ščetar, M., Valić, S., **Kurek, M.,** Galić, K. (2010) Mechanical Degradation of food packaging polymeric materials. Book of Abstracts of 15th World Congress of Food Science and Technology, Cape Town: South African Association for Food Science and Technology, 22.-26.08.2010., Cape Town, Južnoafrička republika, 290-290, poster, (organizatori: IUFoST -International Union of Food Science and Technology , South African Association for Food Science and Technology)
9. Ščetar, M., Kovačić, E., **Kurek, M.**, Galić, K. (2010) The influence of packaging on dry meat sausage shelf-life. Book of abstracts of 5th Central European Congress on food, 19.-22.05.2010., 5th Central European Congress on food, Bratislava, Slovak Republic, suorganizatori: European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), International Union of Food Science & Technology (IUFoST).

10. Ščetar, M., **Kurek, M.,** Galić, K. (2009) Schematic overview of dry food packaging material selection. Proceedings of the EFFoST Conference New Challenges in Food Preservation-Processing-Safety-Sustainability, 11.-13.11.2009., Budimpešta, Mađarska, poster, (organizatori: IUFoST - International Union of Food Science and Technology , METI, KEKE - Central Environmental and Food Science Research Institute , FISEC - The Food Industry Students European Council, EHEDG - European Hygienic Engineering & Design Group)
11. **Kurek, M.**, Galić, K. (2008) Effect of external parameters on barrier characteristics of polyethylene film for food packaging. Book of Abstracts of Symposium on Food Packaging Scientific Developments supporting Safety and Quality, Associations: International Life Sciences Institute-ILSI Europe, 19-21.11.2008., Prag, Republika Češka, 187-187, poster, (organizatori: ILSI Europe - International Life Sciences Institute)
12. **Kurek, M.,** Hruškar, M., Galić, K. (2008) Determination of mass content of proline and invertase activity in different honey samples. Book of Abstracts, The Joint Central 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists, and Nutritionists, 15.-17.05.2008., Cavtat, Hrvatska, p. 185, poster, (organizatori: The Society of the Food Technologies, Biotechnologists and Nutritionists, Faculty of Food Technology and Biotechnology - University of Zagreb, International Institute of Refrigeration, European Federation of Food Science and Technology, European Association for Chemical and Molecular Sciences, European Society of Agricultural Engineers)
13. **Kurek, M.**, Lalović, M., Špralja, A., Galić, K. (2008) Absorption of food stimulants in polyolephinic packaging materials. Book of Abstracts of 14th World Congress of Food Science and Technology, 19-23.10.2008., Shanghai, Kina, pp 491-491, poster, (organizatori: IUFoST -International Union of Food Science and Technology)
14. Valić, S., Ostojić, S., **Kurek, M.,** Klepac, D., Galić, K. (2008) Thermal and barrier characterisation of polyethylene film as food packaging material. Book of Abstracts of 14th World Congress of Food Science and Technology, 19-23.10.2008., Shanghai, Kina, pp. 493-493, poster, (organizatori: IUFoST -International Union of Food Science and Technology)

A. 2.6.2. Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim skupovima

1. Acerbi, F., **Kurek, M.**, Guillard, V., Guillaume, C., Gontard, N. (2015) Assessment of gas permeability in intact packaging. EcoBioCap Conferences, debates & demonstrations on Resources Efficiency, Innovations and Safety of Food Packaging in European projects and policy. Montpellier, INRA-SUPAGRO campus, France, 26 February 2015., poster, (organizatori: INRA Montpellier, Fraunhofer IVV Munich, University college Cork Dublin, University of Montpellier 2, Propack food - Reseau mixte technologique, Universidade de Minho, Universita de Bologna, Universita di Roma, FurstPlast, Le Fedou Lozere, Campden Bri, CSIC - The Spanish National Research Council)
2. **Kurek M.**, Endrizzi, A., Debeaufort F. (2012) Qualiment, Development of active food packaging materials. 28 June 2012, Dijon, predavanje, (organizator:Institut Carnot)
3. Descours, E., **Kurek, M.**, Mint-Dah, F-V., Debeaufort, F., Voilley, A., Seuvre, A-M. (2012) Effect of a PET packaging pouch on food quality during steam cooking. International Scientific Conference „Food Science, Engineering and Technology 2012“, 19-20.10.2012., Plovdiv, Bugarska, poster (organizatori: University of Food Technologies, Plovdiv)
4. **Kurek, M.,** Moundanga, S., Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2012) Antimicrobial efficiency of aroma compound/chitosan based films in the gaseous phase. International Scientific Conference „Food Science, Engineering and Technology 2012“, 19-20.10.2012., Plovdiv, Bugarska, poster (organizatori: University of Food Technologies, Plovdiv)

5. **Kurek, M.,** Galić, K., Voilley, A., Debeaufort, F. (2012) Influence of processing parameters in the retention of the active volatile compound and physic-chemical properties of biopolymer coatings. MATBIM 2012, 22-25.04.2012, Dijon, Francuska, predavanje, (organizatori: University of Burgundy, IUT Dijon, INRA France, le CNAM, eCPM, Welience)
6. **Kurek, M.,** Moundanga, S., Galić, K., Debeaufort, F. (2012) Antibacterial activity of volatile compound/chitosan based films in the vapour phase against *Escherichia coli*. MATBIM 2012, 22-25.04.2012, Dijon, Francuska, poster, (organizatori: University of Burgundy, IUT Dijon, INRA France, le CNAM, eCPM, Welience)
7. **Kurek, M.,** Endrizzi, A., Delaitre, J.M., Debeaufort, F. (2012) Impact of aroma compounds included in active packaging films on the sensory properties of packed food products. MATBIM 2012, 22-25.04.2012, Dijon, Francuska, poster, (organizatori: University of Burgundy, IUT Dijon, INRA France, le CNAM, eCPM, Welience)
8. Galuš, S., **Kurek, M.,** Debeaufort, F. (2012) Characterization of edible bilayer films from whey protein and chitosan. MATBIM 2012, 22-25.04.2012, Dijon, Francuska, poster, (organizatori: University of Burgundy, IUT Dijon, INRA France, le CNAM, eCPM, Welience)
9. Descours, E., **Kurek, M.,** Mint-Dah, F.V., Debeaufort, F., Voilley, A., Seuvre, A.M. (2012) Steam cooking using a PET packaging pouch. Matbim 2012, 22-25.04.2012., Dijon, Francuska. Best Poster Prize: 1st Place, poster, (organizatori: University of Burgundy, IUT Dijon, INRA France, le CNAM, eCPM, Welience)
10. **Kurek, M.**, Moundanga, S., Voilley, A.; Galić, K., Debeaufort, F. (2012) Antimicrobial efficiency of aroma compound-chitosan based films in the gaseous phase. 31èmes journées Internationales Huiles Essentielles et Extraits "APPAM", 20-22.09.2012., Dignes les Bains, Francuska, poster, (organizatori: Association pour la Promotion des Plantes et Parfum Aromatiques et Médicinales)
11. **Kurek, M.**, Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2011) Influence of different proceeding parameters on the aroma retention in biopolymer based-edible films. 3rd International Conference on Biodegradable and Biobased polymers, 29-31.08.2011., Strasbourg, Francuska, poster, (organizatori: GFP - Groupe francaise de polymers, BioValley Alsace, Universite de Strasbourg, Universidad de Alicante, eCPAM, IAR - Industries & Agroresources, Laboratoire d'Ingénierie des Polymeres pour les Hautes Technologies, poleFibres, Region Alsace)
12. Ščetar, M., Kurek M., Lelas, V., Galić, K. (2010) Barijerne karakteristike zeolitom modificiranog PE-LD filma namijenjenog za pakiranje hrane. International conference on materials and tribology (MATRIB) 2010, Vela Luka, Hrvatska, 23-25 Lipnja 2010. (poster)

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

Znanstveni radovi	Broj
Znanstveni radovi objavljeni u međunarodnim i nacionalnim znanstvenim časopisima, a nisu indeksirani u skupinama a1,a2 i a3	0
Znanstveni radovi recenzirani i objavljeni u Zborniku radova s domaćeg znanstvenog skupa	0
Sudjelovanje na znanstvenim skupovima	
Međunarodni znanstveni skupovi	14
Nacionalni znanstveni skupovi	12

A. 2.6.4. Pozvana predavanja na domaćem znanstvenom skupu

1. **Kurek, M.**, Guillard V., Gontard, N. (2015). Active packaging: Controlled release of microbial agents from packaging materials. EcoBioCap CONFERENCES, DEBATES & DEMONSTRATIONS on Resources Efficiency, Innovations and Safety of Food Packaging in European projects and policy. Montpellier, INRA-SUPAGRO campus, France, 26 February 2015., predavanje, (organizatori: INRA Montpellier, Fraunhofer IVV Munich, University college Cork Dublin, University of Montpellier 2, Propack food - Reseau mixte technologique, Universidade de Minho, Universita de Bologna, Universita di Roma, FurstPlast, Le Fedou Lozere, Campden Bri, CSIC - The Spanish National Research Council)
2. **Kurek M.**, Debeaufort, F. (2012). Procède d'incorporation de substances volatiles naturelles et antimicrobiennes dans des films d'emballage. EMABIO Programme de la recherche, restitution des résultats. Bourg en Bresse, 29 June 2012, predavanje, (organizatori: ALIMENTEC, PLASTIPOLIS, INRA, Lyon Ingenerie)

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	Permeacijska svojstva nekih polimernih materijala za pakiranje hrane (058-1252971-2805)	Znanstveni novak	MZOŠ	2007.-2013.
2	Primjena vakuumskog hlađenja u proizvodnji hrane produljene trajnosti i svježine, 09.01/279	suradnik	HRZZ	2012.-2015.
3	Primjena inovativnih metoda u praćenju proteolitičkih, lipolitičkih i oksidativnih procesa tijekom proizvodnje pršuta (IP-06-2016)	suradnik	HRZZ	2017.-2021.

A. 3.2. Međunarodni znanstveni projekti

A. 3.2.2. Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima

Br.	Naziv	Funkcija na projektu	Naručitelj	Trajanje
1	Investigation of gas diffusion in polymers films for food packaging	istraživač	MZOŠ – Mješovito hrvatskokinesko povjerenstvo	2007.-2009.
2	EMAC (Emballage Actif)	istraživač	Vitagora, FUI, Francuska	2009.-2012.
3	Saveur-Vapeur	suradnik	Vitagora, FUI, Francuska	2009.-2012.
4	NextGenPack (Next generation of advanced active and intelligent bio-based packaging for food)	istraživač	Programme Inter Carnot Fraunhofer (PICF 2011)	2013.-2015.

Tablica 3. Ukupni rezultati o sudjelovanju na znanstvenim projektima

Znanstveni projekti	Broj
Voditelj nacionalnog znanstvenog projekta	0
Sudjelovanje na nacionalnim znanstvenim projektima	3
Voditelj međunarodnog znanstvenog projekta	0
Sudjelovanje na međunarodnim znanstvenim projektima	4

A. 4. MENTORSTVO

A. 4.1. Diplomski rad

Mentor:

Br.	Ime i prezime kandidata	Naslov teme	Datum obrane	Sveučilište Fakultet
1.	**Coralie Favier**	Etude de l'impact d'emballages actifs sur la croissance des microorganismes (Study of the antimicrobial packaging efficiency on the developement of microorganisms)	2009-2010	IUT Génie Biologique, Dijon, France
2.	**Wichien Srichiwai**	Caractérisations physico-chimiques d'emballages actifs antimicrobiens (Physico-chemical characterisation of the antimicrobial packaging)	2010-2011	ALIPACK Vocational BSc. student (Quality, safety and environmental impact of the food and its packaging BSc.) Université Montpellier 2, France,
3.	**Marion Witkowski**	Étude de l'impact d'emballages actifs sur la croissance d'*Escherichia coli* (Study on the impact of active packaging on the development of *Escherichia coli*).	2010-2011	Institute of Technology Dpt Bio-Engineering (IUT) Génie Biologique, Dijon, France
4.	**Fanny Longet**	Action antimicrobienne du thymol et du carvacrol en phase vapeur sur *Bacillus subtilis* (Antimicrobial activity of thymol and carvacrol in the vapour phase against *Bacillus subtilis*)	2010-2011	Institute of Technology Dpt Bio-Engineering (IUT) Génie Biologique, Dijon, France
5.	**Jeromine Binon**	Activité antimicrobienne du carvacrol en phase vapeur sur 5 souches bactériennes (Antimicrobial activity of carvacrol in the vapour phase on 5 different bacterial strains)	2011-2012	last year undergraduate student of Institute of Technology Dpt Bio-Engineering (IUT) Génie Biologique, Dijon, France
6.	**Charline Assendou**	Etudes des propriétés physicochimiques d'emballages antimicrobiens à base de chitosane utilisant un arôme (le carvacrol) (Study on the physico-chemical	2011-2012	last year undergraduate student of Institute of Technology Dpt Bio-Engineering (IUT)

		properties of chitosan based antimicrobial packaging films with incorporated active aroma compounds (carvacrol)		Bourg en Bresse, Université de Lyon 1, France

A. 5. ZNANSTVENE FUNKCIJE

A. 5.4. Članstvo u znanstvenim društvima

Naziv	Dužnost	Godina učlanjenja
Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Zagreb	član	2008.

A. 5.6. Recenzije znanstvenih radova

Naziv časopisa/zbornika koji je zatražio recenziju	Br. recenziranih radova	Godina
Food Control	2	2012., 2013.
Journal of Food Engineering	3	2012., 2013.
Biomacromolecules	1	2013.
Journal of Applied Polymer Science	5	2013., 2014.
Postharvest Biology and Technology	1	2014.
Food Technology and Biotechnology	2	2016
Journal of the Science of Food and Agriculture	2	2013.,2014.
Molecules	1	2013.
Packaging Research	1	2016.
Journal of Food Quality	1	2017.

A. 6. ZNANSTVENA USAVRŠAVANJA

Ustanova	mjesto	godina
Usavršavanje u okviru dvojnog doktorata znanosti na Sveučilištu u Burgundiji (Université de Bourgogne)	Dijon, Francuska	2009.-2012.
Poslijedoktorsko usavršavanje na Sveučilištu u Monpellieru 2 (Université de Montpellier 2, UM2), INRA, Montpellier	Montpellier, Francuska	01.04.2014. – 01.04.2015.

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

1. **Kurek M.**, Endrizzi, A., Debeaufort F. (2012) Development of active food packaging materials. Qualiment, Pozvano predavanje, 28.06.2012, Dijon, Francuska.
2. **Kurek M.** 2012, obrana dokorske disertacije. 24.12.2012. Agrosup, Dijon, Francuska.

A. 7. ZNANSTVENE NAGRADE I PRIZNANJA

Naziv nagrade	Institucija	godina
Državna stipendija za studente, Ministarstvo znanosti, obrazovanja i športa (2002.-2006.)	Ministarstvo zanosti, obrazovanja i športa	2002.
Državna nagrada za znanost za znanstvene novake	Ministarstvo zanosti, obrazovanja i športa	2013.

B. NASTAVNA DJELATNOST

B.1. Nastava na preddiplomskim i diplomskim studijima

Nastava na PBF		
Naziv predmeta	**Studij**	**Vrsta nastave**
Pakiranje hrane	diplomski	Vježbe
Trajnost upakiranih proizvoda	prediplomski, diplomski	Seminari

Nastava na Sveučilištima u Francuskoj			
Naziv studija / Sveučilište	**Naziv predmeta**	**Studij**	**Vrsta nastave**
IUT Dijon, Université de Bourgogne, Dijon, Francuska	Prehrambena tehnologija	Preddiplomski	Vježbe
IUT Dijon, Université de Bourgogne, Dijon, Francuska	Engleski jezik u struci	Preddiplomski	Seminari, vježbe
Polytech Montpellier, STIA, Université de Montpellier 2, Montpellier, Francuska	Prehrambena tehnologija	Diplomski	Predavanja
Faculté de Sciences, SPAE, Université de Montpellier 2, Montpellier, Francuska	Prehrambene, agronomske i prirodne znanosti i procesi	Poslijediplomski magistarski studij	Predavanja
IUT Montpellier, Université de Montpellier 2, Montpellier, Francuska	Kemija u prehrani	Diplomski studij	Seminari, vježbe
Stručni studij ALIPACK (Kvaliteta, sigurnost i utjecaj prehrambenih proizvoda i pakiranja na okoliš), Université de Montpellier 2, Montpellier, Francuska	Znanost o materijalima i pakiranju hrane	Preddiplomski studij	Predavanja

C. STRUČNA DJELATNOST

C.2. Sudjelovanje na domaćem stručnom skupu

1. Gospodarenje električnim i elektroničkim otpadom, Centar za transfer tehnologije, FSB, Sveučilište u Zagrebu, 05.12.2007.

2. Stručni skup Funkcionalna hrana u Hrvatskoj, Hrvatska gospodarska komora, Društvo PBN, Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, 02.10.2008.
3. Stručni skup Budućnost polimerstva u Hrvatskoj, Društvo za plastiku i gumu, Sekcija za petrokemiju Znanstvenog vijeća za naftu HAZU, 29.11.2008
4. Radionica o Sedmom okvirnom programu FP7 za znanstvenike iz prirodnih i biotehničkih zanosti – početna razina, Sveučilište u Zagrebu, 22.01.2009.
5. Stručni seminar Ekonomična priprema visoko kvalitetne laboratorijske vode, Biotehnika i Aqua Solutions, 07.05.2009.
6. Drugi stručni skup Funkcionalna hrana u hrvatskoj, Hrvatska gospodarska komora, Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, 16.06.2009.
7. Radionica Kako uspješno dobiti FP7 projekt i komercijalizirati rezultate, Medora, 15-16.04.2008.

C.4. Dužnosti u strukovnoj asocijaciji

1. Food-Info.net, Jedan od koordinatora rada za Hrvatsku, PBF, za Food-Info.net projekt.

C.7.1. Ostale stručne djelatnosti

Stručni rad objavljen u stranom časopisu

1. **Kurek, M.**, Moundanga, S., Favier, C., Voilley, A., Galic, K., Debeaufort, F. (2015) Antimicrobial efficiency of carvacrol vapour related to mass partition coefficient when incorporated in chitosan based films aimed for active packaging, IAA Industries Alimentaires et Agricoles, Janvier - Février 2015, 5-7. ISSN 0019-9311.
2. Debeaufort, F., **Kurek, M.**, Voilley, A. (2012) Stabilisation des aliments par les emballages: la maîtrise des transferts d'eau. IAA, La revue des industries alimentaires & agricoles. 11/12, 18-22. ISSN 0019-9311.

Poglavlje u knjizi:

1. **Kurek, M.**, Debeaufort, F. (2015). Surface Modification of Packaging Films by Coatings with Bioactive Compounds and Biopolymers (Chapter 3). In: Bioactive Food Packaging (ed. Kontominas, M.), DesTech Publications.
2. Guillard, V., Guillaume, C., **Kurek**, M., Gontard, N. (2016). Mass Transfer Measurement and Modeling for Designing Protective Edible Films (Chapter 6). In: Edible Food Packaging: Material and Processing Technologies (ed. Ribeiro Cerqueira, M.A.P., Pereira, R.N.C., da Silva Ramos, O.L., Teixeira, J.A.C.,Vicente, A.A.). Boca Raton (USA): CRC Press (Contemporary Food Engineering), pp. 181-213.

Sudjelovanje na međunarodnom stručnom skupu

1. Stručni skup: Journée thématique-"l'emballage source d'innovation", 08.12.2009., Paris, Francuska.
2. Stručni skup Flavour and Food, Welience, Agroalimentaire et bioindustriel, 17-18.11.2011., Dijon, Francuska.
3. Stručni skup Journée Emballage Innovation, Welience, Agroalimentaire et bioindustriel, 29.11.2011., Dijon, Francuska
4. Food Packaging innovations, Conference and workshops, COST Actions MP804 – Plasma Polymerisation, MP0701 – Polymer nanocomposite, FA0904 – Food Packaging, ESG-Institute for Nanoscale Research, Joanneum Research, Austrian Research Promotion Agency, Syrian food technology cluster, EI4914 Euroagri Foodchain, NaPolynet FP7 Project, SFG, Europe Enterprise Network, 05-06.10.2010, Graz, Austria

5. Journee d'information APGI-UNIPEX solutions sur le theme: „Aromatisation en pharmacie & innovation galenique", UNIPEX, Firmenich, CAFOSA, Tereos, 17.06.2010, Pariz, Francuska.
6. Innovation galenique & aromatisation en pharmacie, Journee d'inforamtion UNIPEX, CNAM, UNIPEX, APGI, 08.06.2010.
7. Propack Food, L'emballage, source d'innovation, Reseau micte technologique, ACTIA, Dijon, 29.11.2011.

D. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti

Tablica 4. Ocjena sveukupne stručne djelatnosti

Vrsta rada	**Ukupno**
U časopisima s recenzijom	2
Tehnologijski/stručni projekti - voditelj	0
Tehnologijski/stručni projekti - suradnik	0
Ukupno tehnoloških projekata	0
Ukupno tehnologijski projekti	0

Tablica 5. Ocjena sveukupne nastavne djelatnosti

Nastava na PBF		
Naziv predmeta	**Studij**	**Vrsta nastave**
Pakiranje hrane	Diplomski: Prehrambeno inženjerstvo	Vježbe
Trajnost upakiranih proizvoda	Prediplomski: Nutricionizam Diplomski: Prehrambeno inženjerstvo, Nutricionizam, Upravljanje sigurnošću hrane	Seminari

Nastava na Sveučilištima u Francuskoj			
Naziv studija / Sveučilište	**Naziv predmeta**	**Studij**	**Vrsta nastave**
IUT Dijon, Université de Bourgogne, Dijon, Francuska	Prehrambena tehnologija	Preddiplomski	Vježbe
IUT Dijon, Université de Bourgogne, Dijon, Francuska	Engleski jezik u struci	Preddiplomski	Seminari, vježbe
Polytech Montpellier, STIA, Université de Montpellier 2, Montpellier, Francuska	Prehrambena tehnologija	Diplomski	Predavanja
Faculté de Sciences, SPAE, Université de Montpellier 2, Montpellier, Francuska	Prehrambene, agronomske i prirodne znanosti i procesi	Poslijediplomski magistarski studij	Predavanja
IUT Montpellier, Université de Montpellier 2, Montpellier, Francuska	Kemija u prehrani	Diplomski studij	Seminari, vježbe
Stručni studij ALIPACK (Kvaliteta, sigurnost i utjecaj prehrambenih proizvoda i pakiranja na okoliš), Université de Montpellier 2, Montpellier, Francuska	Znanost o materijalima i pakiranju hrane	Preddiplomski studij	Predavanja

Tablica 6. Ocjena ukupne nastavne i stručne djelatnosti **dr. sc. Mije Kurek**, 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><td colspan="3">Opći uvjet</td></tr>
<tr><td colspan="3">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.
Pozitivno ocijenjeni rezultati studentske ankete koju provodi visoko učilište za ak. god. 2016./2017. za predmet Pakiranje hrane.
Pozitivno ocijenjeni rezultati studentske ankete koju provodi visoko učilište (Université de Montpellier 2, IUT Montpellier) za ak. god. 2014./2015. za studente studija Industries agroalimentaires et biologiques (IAB), Université de Montpellier 2, Francuska.

Privitak 1. Pozitivno ocijenjeni rezultati studentske ankete Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Sveučilište u Zagrebu (1a) te pozitivno ocijenjeni rezultati strudentske ankete provedene na Université de Montpellier 2 sa prijevodom na hrvatski jezik (1b).

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 sudjelovala u izvođenju nastave na nekom visokom učilištu od barem devedeset (90) norma sati</td><td>U posljednjih 5 godina, pristupnica izvodi vježbe na modulu Pakiranje hrane diplomskog studija Prehrambeno inženjerstvo i seminare na modulu Trajnost upakiranih proizvoda preddiplomskog studija Nutricionizam i diplomskog studija Prehrambeno inženjerstvo, Nutricionizam i Upravljanje sigurnošću hrane s više od 90 norma sati.

Privitak 2. Potvrda prodekana Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta o izvođenju nastave na preddiplomskim i diplomskim studijima (2a) i Potvrde Université de Bourgogne te Université de Montpellier 2 o izvođenju nastave (2b)

ISPUNJAVA UVJET</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Da je pomagala studentima preddiplomskih/diplomskih studija pri izradi završnih/diplomskih radova i pri tome da je objavio barem jedan rad u</td><td>Pomagala je studentima u izradi 6 diplomskih radova i objavila je jedan A1 rad u koatorstvu sa studentom.

Privitak 3. Preslike i prijevod potvrde Université de Bourgogne da je pristupnica pomagala u izradi radova (3a) te preslika potvrde o zastupljenosti i</td></tr>
</table>

	koautorstvu sa studentom	citiranosti radova u relevantnim bazama podataka Nacionalne i Sveučilišne knjižnice u Zagrebu (3b). **ISPUNJAVA UVJET**

Popis u pomoći pri izradi diplomskih radova:

1. Coralie Favier (2010) Etude de l'impact d'emballages actifs sur la croissance des microorganismes (Study of the antimicrobial packaging efficiency on the developement of microorganisms), IUT Génie Biologique, Université de Bourgogne Dijon, France, voditelj. prof. Anne Marie Seuvre, pomoć pri izradi: Mia Kurek, 11.06.2010.
2. Wichien Srichiwai (2011) Caractérisations physico-chimiques d'emballages actifs antimicrobiens (Physico-chemical characterisation of the antimicrobial packaging, ALIPACK (Quality, safety and environmental impact of the food and its packaging BSc.) Université Montpellier 2, France, voditelji: prof.Frederic Debeaufort, Mia Kurek, 21.06.2011.
3. Marion Witkowski (2011) Étude de l'impact d'emballages actifs sur la croissance d'*Escherichia coli* (Study on the impact of active packaging on the development of *Escherichia coli*), Institute of Technology Dpt Bio- Engineering (IUT Génie Biologique), Université de Bourgogne, Dijon, France, voditelj: prof. Frederic Debeaufort, pomoć pri izradi: Mia Kurek, 20.06.2011.
4. Fanny Longet (2011) Action antimicrobienne du thymol et du carvacrol en phase vapeur sur *Bacillus subtilis* (Antimicrobial activity of thymol and carvacrol in the vapour phase against *Bacillus subtilis*), Institute of Technology Dpt Bio- Engineering (IUT Génie Biologique), Université de Bourgogne, Dijon, France, voditelj: prof. Dominique Chalet, pomoć pri izradi: Mia Kurek, 16.06.2011.
5. Jeromine Binon (2012) Activité antimicrobienne du carvacrol en phase vapeur sur 5 souches bactériennes (Antimicrobial activity of carvacrol in the vapour phase on 5 different bacterial strains) Institute of Technology Dpt Bio- Engineering (IUT Génie Biologique), Université de Bourgogne, Dijon, France, voditelj: prof. Isabelle Vialet, pomoć pri izradi: Mia Kurek, 18.06.2012.
6. Charline Assendou (2012) Etudes des propriétés physicochimiques d'emballages antimicrobiens à base de chitosane utilisant un arôme (le carvacrol) (Study on the physico-chemical properties of chitosan based antimicrobial packaging films with incorporated active aroma compounds (carvacrol), Institute of Technology Dpt Bio- Engineering (IUT Bourg en Bresse), Université de Lyon 1, France, voditelji: prof. Frederic Debeaufort, Mia Kurek, 14.06.2012.

Objavljeni rad:

1. **Kurek, M**., Moundanga, S., Favier, C., Galić, K., Debeaufort, F. (2013) Antimicrobial efficiency of carvacrol vapour related to mass partition coefficient when incorporated in chitosan based films aimed for active packaging. Food Control, 32:168-175. (IF=3.458, Times cited: 12).

3.	Da se u svom znanstvenom području, struci ili nastavi usavršavala u međunarodno priznatim institucijama u zemlji ili inozemstvu u kontinuiranom trajanju od najmanje tri mjeseca	Pristupnica se znanstveno usavršavala na Université de Bourgogne, Dijon, Francuska (PAM-PAPC, AgroSup Dijon) u okviru dvojnog doktorata znanosti u periodu od 2009-2012. godine. Također pristupnica se poslijedoktorski usavršavala u Institut National de la Recherche Agronomique INRA, Université de Montpellier 2, Montpellier, Francuska u periodu od godine dana (01.04.2014. – 31.03.2015). **Privitak 4.** Preslika odluke Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta o neplaćenom dopustu radi poslijediplomskog znanstvenog usavršavanja u Université de Montpellier 2, (INRA), Montpellier, Francuska (4a). Preslika Ugovora o dvojnom doktoratu znanosti (cotutelle de these) u Université de Bourgogne, Dijon, Francuska (4b) **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 sa 26 priopćenja na znanstvenim skupovima od čega sa 14 međunarodna i 12 nacionalna znanstvena skupa. Pristupnica je održala 1 predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu te 2 predavanja na nacionalnim znanstvenim skupovima. **Privitak 5.** Preslike dokaza o prisustvu na kongresima **ISPUNJAVA UVJET**

Sudjelovanje na međunarodnom znanstvenom skupu:

1. **Kurek, M.**, Karbowiak, T., Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2012) Influence of relative humidity on the functional and barrier properties of bio-based packaging films and active coatings. International Symposium on Food Packaging-Scientific Developments supporting Safety and Innovation, 14.11.2012-16.11.2012. Berlin, Njemačka, poster **(organizatori: ILSI Europe)**
2. **Kurek, M.,** Galić, K., Voilley, A., Debeaufort, F. (2012) Influence of relative humidity on the functional and barrier properties of active chitosan films used for food packaging. 7th International Conference on Water in Food, 03-05.06.2012, Helsinki, Finska, predavanje. **(organizatori: EuroFoodWater Association, University of Helsinki, University of Hohenheim, University of Reims, Nestle)**
3. **Kurek, M.,** Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2011) Drying temperature influence on the aroma retention in biopolymer based-edible films. Book of abstracts of 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists. 20-23.09.2011., Opatija, Hrvatska, poster, **(organizatori: CROFOST- Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), International Union of Food Science & Technology (IUFoST))**
4. **Kurek, M.**, Ščetar, M., Voilley, A., Galić, K, Debeaufort, F. (2011) Influence of biopolymer layers and aroma compound on the polyolefin-based film permeability. Book of abstracts of 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 20-23.09.2011., Opatija, Hrvatska, 178-178, poster, **(organizatori: CROFOST- Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), International Union of Food Science & Technology (IUFoST))**
5. **Kurek, M.,** Voilley, A., Delaitre, J.M., Debeaufort, F. (2011) Influence of contaminant aroma vapours on the sensory properties of food products. Book of abstracts of 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 20-23.09.2011., Opatija, Hrvatska, 94-94, poster, **(organizatori: CROFOST- Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), International Union of Food Science & Technology (IUFoST))**
6. Ščetar, M., Ptiček Siročić, A., **Kurek, M.,** Hrnjak-Murgić, Z., Galić, K., Lelas, V. (2011) Low density polyethylene film for food packaging modified by zeolite and nanoclay. Book of abstracts of 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 20-23.09.2011., Opatija, Hrvatska, 183-183, poster, **(organizatori: CROFOST- Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), International Union of Food Science & Technology (IUFoST))**
7. Ščetar, M., **Kurek, M.,** Lelas, V., Galić, K. (2010) Gas permeation properties of modified PE-LD with zeolite and nanoclay aimed for food packaging. Proceedings of the EFFoST Conference 2010, EFFoST Annual Meeting - Food and Health, 10-12.11.2010., Dublin, Irska, poster, **(organizatori: IUFOST - International Union of Food Science and Technology, EFFOST - The European Federation of Food Science & Technology)**
8. Klepac, D., Ščetar, M., Valić, S., **Kurek, M.,** Galić, K. (2010) Mechanical Degradation of food packaging polymeric materials. Book of Abstracts of 15th World Congress of Food Science and Technology, Cape Town: South African Association for Food Science and Technology, 22.-26.08.2010., Cape Town, Južnoafrička republika, 290-290, poster, **(organizatori: IUFoST -International Union of Food Science and Technology , South African Association for Food Science and Technology)**
9. Ščetar, M., Kovačić, E., **Kurek, M.**, Galić, K. (2010) The influence of packaging on dry meat sausage shelf-life. Book of abstracts of 5th Central European Congress on food, 19.-22.05.2010., 5th Central European Congress on food, Bratislava, Slovak Republic **(organizatori: European Federation of Food Science & Technology (EFFoST), International Union of Food Science & Technology (IUFoST).**

10. Ščetar, M., **Kurek, M.,** Galić, K. (2009) Schematic overview of dry food packaging material selection. Proceedings of the EFFoST Conference New Challenges in Food Preservation-Processing-Safety-Sustainability, 11.-13.11.2009., Budimpešta, Mađarska, poster, **(organizatori: IUFoST - International Union of Food Science and Technology , METI, KEKE - Central Environmental and Food Science Research Institute , FISEC - The Food Industry Students European Council, EHEDG - European Hygienic Engineering & Design Group)**

11. Kurek, M., Galić, K. (2008) Effect of external parameters on barrier characteristics of polyethylene film for food packaging. Book of Abstracts of Symposium on Food Packaging Scientific Developments supporting Safety and Quality, Associations: International Life Sciences Institute-ILSI Europe, 19-21.11.2008., Prag, Republika Češka, 187-187, poster, **(organizatori: ILSI Europe - International Life Sciences Institute)**

12. Kurek, M., Hruškar, M., Galić, K. (2008) Determination of mass content of proline and invertase activity in different honey samples. Book of Abstracts, The Joint Central 4th Central European Congress on Food and 6th Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists, and Nutritionists, 15.-17.05.2008., Cavtat, Hrvatska, p. 185, poster, **(organizatori: The Society of the Food Technologies, Biotechnologists and Nutritionists, Faculty of Food Technology and Biotechnology - University of Zagreb, International Institute of Refrigeration, European Federation of Food Science and Technology, European Association for Chemical and Molecular Sciences, European Society of Agricultural Engineers)**

13. Kurek, M., Lalović, M., Špralja, A., Galić, K. (2008) Absorption of food stimulants in polyolephinic packaging materials. Book of Abstracts of 14th World Congress of Food Science and Technology, 19-23.10.2008., Shanghai, Kina, pp 491-491, poster, **(organizatori: IUFoST -International Union of Food Science and Technology)**

14. Valić, S., Ostojić, S., **Kurek, M.,** Klepac, D., Galić, K. (2008) Thermal and barrier characterisation of polyethylene film as food packaging material. Book of Abstracts of 14th World Congress of Food Science and Technology, 19-23.10.2008., Shanghai, Kina, pp. 493-493, poster, **(organizatori: IUFoST - International Union of Food Science and Technology)**

Sudjelovanje na nacionalnom znanstvenom skupu:

1. Acerbi, F., **Kurek, M.**, Guillard, V., Guillaume, C., Gontard, N. (2015) Assessment of gas permeability in intact packaging. EcoBioCap Conferences, debates & demonstrations on Resources Efficiency, Innovations and Safety of Food Packaging in European projects and policy. Montpellier, INRA-SUPAGRO campus, France, 26 February 2015., poster, **(organizatori: INRA Montpellier, Fraunhofer IVV Munich, University college Cork Dublin, University of Montpellier 2, Propack food - Reseau mixte technologique, Universidade de Minho, Universita de Bologna, Universita di Roma, FurstPlast, Le Fedou Lozere, Campden Bri, CSIC - The Spanish National Research Council)**

2. **Kurek M.**, Endrizzi, A., Debeaufort F. (2012) Qualiment, Development of active food packaging materials. 28 June 2012, Dijon, predavanje, **(organizator:Institut Carnot)**

3. Descours, E., **Kurek, M.**, Mint-Dah, F-V., Debeaufort, F., Voilley, A., Seuvre, A-M. (2012) Effect of a PET packaging pouch on food quality during steam cooking. International Scientific Conference „Food Science, Engineering and Technology 2012“, 19-20.10.2012., Plovdiv, Bugarska, poster **(organizatori: University of Food Technologies, Plovdiv)**

4. **Kurek, M.,** Moundanga, S., Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2012) Antimicrobial efficiency of aroma compound/chitosan based films in the gaseous phase. International Scientific Conference „Food Science, Engineering and Technology 2012“, 19-20.10.2012., Plovdiv, Bugarska, poster **(organizatori: University of Food Technologies, Plovdiv)**

5. **Kurek, M.,** Galić, K., Voilley, A., Debeaufort, F. (2012) Influence of processing parameters in the retention of the active volatile compound and physic-chemical properties of biopolymer coatings. MATBIM 2012, 22-25.04.2012, Dijon, Francuska, predavanje**, (organizatori: University of Burgundy, IUT Dijon, INRA France, le CNAM, eCPM, Welience)**

6. **Kurek, M.,** Moundanga, S., Galić, K., Debeaufort, F. (2012) Antibacterial activity of volatile compound/chitosan based films in the vapour phase against *Escherichia coli*. MATBIM 2012, 22-25.04.2012, Dijon, Francuska, poster, **(organizatori: University of Burgundy, IUT Dijon, INRA France, le CNAM, eCPM, Welience)**

7. **Kurek, M.,** Endrizzi, A., Delaitre, J.M., Debeaufort, F. (2012) Impact of aroma compounds included in active packaging films on the sensory properties of packed food products. MATBIM 2012, 22-25.04.2012, Dijon, Francuska, poster, **(organizatori: University of Burgundy, IUT Dijon, INRA France, le CNAM, eCPM, Welience)**

8. Galuš, S., **Kurek, M.,** Debeaufort, F. (2012) Characterization of edible bilayer films from whey protein and chitosan. MATBIM 2012, 22-25.04.2012, Dijon, Francuska, poster, **(organizatori: University of Burgundy, IUT Dijon, INRA France, le CNAM, eCPM, Welience)**

9. Descours, E., **Kurek, M.,** Mint-Dah, F.V., Debeaufort, F., Voilley, A., Seuvre, A.M. (2012) Steam cooking using a PET packaging pouch. Matbim 2012, 22-25.04.2012., Dijon, Francuska. Best Poster Prize: 1st Place, poster, **(organizatori: University of Burgundy, IUT Dijon, INRA France, le CNAM, eCPM, Welience)**

10. **Kurek, M.**, Moundanga, S., Voilley, A.; Galić, K., Debeaufort, F. (2012) Antimicrobial efficiency of aroma compound-chitosan based films in the gaseous phase. 31èmes journées Internationales Huiles Essentielles et Extraits "APPAM", 20-22.09.2012., Dignes les Bains, Francuska, poster, **(organizatori: Association pour la Promotion des Plantes et Parfum Aromatiques et Médicinales)**

11. **Kurek, M.**, Voilley, A., Galić, K., Debeaufort, F. (2011) Influence of different proceeding parameters on the aroma retention in biopolymer based-edible films. 3rd International Conference on Biodegradable and Biobased polymers, 29-31.08.2011., Strasbourg, Francuska, poster, **(organizatori: GFP - Groupe francaise de polymers, BioValley Alsace, Universite de Strasbourg, Universidad de Alicante, eCPAM, IAR - Industries & Agroresources, Laboratoire d'Ingénierie des Polymeres pour les Hautes Technologies, poleFibres, Region Alsace)**

12. Ščetar, M., Kurek M., Lelas, V., Galić, K. (2010) Barijerne karakteristike zeolitom modificiranog PE-LD filma namijenjenog za pakiranje hrane. International conference on materials and tribology (MATRIB) 2010, Vela Luka, Hrvatska, 23-25 Lipnja 2010. poster, (**organizatori: Hrvatsko društvo za materijale I tribologiju, Institute of materials and machine mechanics (Slovak Academy of Sciences), Dublin Institute of Technology)**

<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 ankete koju provodi visoko učilište.</u>
Privitak 1. Pozitivno ocijenjeni rezultati studentske ankete Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Sveučilište u Zagrebu (1a) te pozitivno ocijenjeni rezultati strudentske ankete provedene na Université de Montpellier 2, Francuska sa prijevodom na hrvatski jezik (1b).
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 na modulu Pakiranje hrane diplomskog studija Prehrambeno inženjerstvo i seminare na modulu Trajnost upakiranih proizvoda preddiplomskog studija Nutricionizam i diplomskog studija Prehrambeno inženjerstvo, Nutricionizam i Upravljanje sigurnošću hrane s više od 90 norma sati
Privitak 2. Potvrda prodekana Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta o izvođenju nastave na preddiplomskim i diplomskim studijima (2a) i Potvrde Université de Bourgogne te Université de Montpellier 2 o izvođenju nastave (2b)
ISPUNJAVA UVJET</td></tr>
<tr><td>2.</td><td>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</td><td>Pomagala je studentima u izradi 6 diplomskih radova i objavila je jedan A1 rad u koatorstvu sa studentom.
Privitak 3. Preslike i prijevod potvrde Université de Bourgogne da je pristupnica pomagala u izradi radova (3a) te preslika potvrde o zastupljenosti i citiranosti radova u relevantnim bazama podataka Nacionalne i Sveučilišne knjižnice u Zagrebu (3b).
ISPUNJAVA UVJET</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>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</td><td>Pristupnica se znanstveno usavršavala na Université de Bourgogne, Dijon, Francuska (PAM-PAPC, AgroSup Dijon) u okviru dvojnog doktorata znanosti u periodu od 2009-2012. godine. Također pristupnica se poslijedoktorski usavršavala u Institut National de la Recherche Agronomique INRA, Université de Montpellier 2, Montpellier, Francuska u periodu od godine dana (01.04.2014. – 31.03.2015).
Privitak 4. Preslika odluke Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta o neplaćenom dopustu radi poslijediplomskog znanstvenog usavršavanja u Université de Montpellier 2, (INRA), Montpellier, Francuska (4a). Preslika Ugovora o dvojnom doktoratu znanosti (cotutelle de these) u Université de Bourgogne, Dijon, Francuska (4b)</td></tr>
</table>

		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 sa 26 priopćenja na znanstvenim skupovima od čega sa 14 međunarodna i 12 nacionalna znanstvena skupa. Pristupnica je održala 1 predavanje na međunarodnom znanstvenom skupu te 2 predavanja na nacionalnim znanstvenim skupovima. **Privitak 5.** Preslike dokaza o prisustvu na kongresima **ISPUNJAVA UVJET**

Prof. dr. sc. Zoran Herceg, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Prof. dr. sc. Drago Šubarić, Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku

U Zagrebu, 13. veljače 2017.

Predmet: *Izvješće Stručnog povjerenstva o provedenom natječajnom postupku za izbor u suradničko zvanje i na radno mjesto asistent u Laboratoriju za procesno-prehrambeno inženjerstvo na određeno vrijeme od šest godina s punim radnim vremenom*

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

- ovdje –

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na 2. redovitoj sjednici za akademsku godinu 2016./2017. održanoj 22.11.2016. godine izabralo nas je za članove Stručnog povjerenstva za provođenje natječajnog postupka za izbor jednog zaposlenika u suradničko zvanje i na razvojno radno mjesto I vrste, na određeno vrijeme od šest godina s punim radnim vremenom u Laboratoriju za procesno-prehrambeno inženjerstvo za:

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

Pošto smo pozorno razmotrili materijale koje su svi pristupnici dostavila za prijavu na natječaj naslovu podnosimo sljedeće

I Z V J E Š Ć E

Na natječaj objavljen u "Narodnim novinama" br. 112/2016 od 02. prosinca 2016. Pod točkom C1 za izbor u suradničko zvanje i na razvojno radno mjesto I vrste, asistenta za znanstveno područje (4.) biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) prehrambena tehnologija, na određeno vrijeme od šest godina s punim radnim vremenom u Laboratoriju za procesno-prehrambeno inženjerstvo, a radi izrade doktorskog rada i stjecanja akademskog stupnja doktora znanosti prijavilo se 5 kandidata:

1. **Monika Ostrman**, magistra inženjerka prehrambenog inženjerstva, Sisak
2. **Valentina Lovreško**, magistra inženjerka prehrambenog inženjerstva, Zaprešić
3. **Livio Ferraz**, magistar inženjer kemijskog inženjerstva, Braga, Portugal
4. **Doroteja Dević**, magistra nutricionizma, Sokolovac
5. **Višnja Stulić**, magistra inženjerka prehrambenog inženjerstva, Nin

Uvidom u natječajnu dokumentaciju Stručno povjerenstvo utvrdilo je da sljedeći kandidati **ne zadovoljavaju uvjet o srednjoj ocjeni položenih ispita** tijekom studija od

najmanje 3,71 odnosno 3,51 za preddiplomski studij propisan Pravilnikom doktorskim studijima PBF-a:

1. **Monika Ostrman**, mag. ing. preh. inž. (srednja ocijena za preddiplomski studij: 3,486)
2. **Livio Ferraz**, mag. ing. kem. tehnol. (nije priložio prosijek ocijena tijekom studija i potvrdu o znanju hrvatskog jezika)

Preostali kandidati udovoljavaju zahtjevima spomenutog Pravilnika.

1. **Valentina Lovreško**, magistra inženjerka prehrambenog inženjerstva.

Valentina Lovreško, rođena je 14. veljače 1990. godine u Berlinu. Magistra je prehrambenog inženjerstva. Završila je preddiplomski studij Nutricionizam na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 2011. godine te je iste godine upisala diplomski studij Prehrambeno inženjerstvo na istom Fakultetu i diplomirala je u svibnju 2014. godine s prosjekom ocjena 4,033. Valentina Lovreško sudjelovala je u razmjeni studenata kroz projekt Erasmus (rujan 2013 – prosinac 2013) na Sveučilištu u Bologni, Italija, gdje je i odradila stručnu praksu. Napredno se služi računalom. Govori njemački i engleski jezik aktivno.

2. **Doroteja Dević**, magistra nutricionizma.

Doroteja Dević rođena je 20.01.1993. godine u Koprivnici. Magistra je nutricionizma. Završila je preddiplomski studij Nutricionizam na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 2014. godine te je iste godine upisala diplomski studij Nutricionizam na istom Fakultetu i diplomirala je u srpnju 2016.godine s prosjekom ocjena 4,779. Dobitnica je Rektorove nagrade za akademsku godinu 2015/16. Sudjelovala je u međunarodnoj studentskoj razmjeni na projektu „Melting cook!“ preko Erasmus + programa. Sudjelovala je na stručno-znanstvenim skupovima, seminarima i konferencijama. Aktivno govori engleski jezik.

3. **Višnja Stulić**, magistra inženjerka prehrambenog inženjerstva.

Višnja Stulić rođena je 26. kolovoza 1986. godine u Zadru. Magistra je prehrambenog inženjerstva. Završila je preddiplomski studij Prehrambene tehnologije na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 2008. godine te je iste godine upisala diplomski studij Prehrambeno inženjerstvo na istom Fakultetu i diplomirala je u veljači 2011. godine s prosjekom ocjena 4,65. Višnja Stulić posjeduje iskustvo rada u nastavi (izvođenje vježbi i seminara iz kolegija „Fizikalna svojstva složenih sustava – hrane“, „Procesi konzerviranja hrane“ i „Prehrambeno-procesno inženjerstvo 2“). Bavila se znanstveno-istraživačkim radom pri čemu je stekla znanja o postavljanju i upravljanju uređajem za procesiranje hrane hladnom plazmom. Posjeduje potrebna znanja koja su važna za utvrđivanje mehanizma inaktivacije patogenih mikroorganizama hladnom plazmom što potvrđuje priloženim znanstvenim radovima iz kategorije a1 u kojima je jedan od autora. Služi se računalom (MS Office paket, proračunskim tablicama te sustavom Merlin). Aktivno se služi engleskim jezikom.

ZAKLJUČAK, MIŠLJENJE I PRIJEDLOG POVJERENSTVA

Na temelju uvida u natječajnu dokumentaciju te uzimajući u obzir potrebna znanja i vještine za rad u nastavi i na znanstveno-istraživačkoj problematici Laboratorija za procesno-prehrambeno inženjerstvo PBF-a, Stručno povjerenstvo smatra da je **Višnja Stulić**, magistar inženjer prehrambenog inženjerstva najprikladniji kandidat za radno mjesto za koje je raspisan natječaj. Kandidatkinja Višnja Stulić ostvarila je visoku srednju ocjenu tijekom studija, a posjeduje i iskustvo rada u nastavi te znanstveno-istraživačkom radu. Višnja Stulić stekla je

praktično iskustvo u radu sa mikroorganizmima, utvrđivanju mehanizma inaktivacije patogenih mikroorganizama hladnom plazmom te posjeduje osnovna znanja o karakterizaciji izvora visokonaponskog električnog pražnjenja. Sve navedeno potvrđuje objavljenim i priloženim znanstvenim radovima. Stoga smatramo da Višnja Stulić, mag. ing. posjeduje znanja i vještine koje će joj omogućiti brzo i kvalitetno uključivanje u rad i problematiku Laboratorija za procesno-prehrambeno inženjerstvo.

S obzirom na sve navedeno, Stručno povjerenstvo predlaže Fakultetskom vijeću PBF-a da donese

O D L U K U

da se **Višnja Stulić**, magistar inženjer prehrambenog inženjerstva izabere u suradničko zvanje i na radno mjesto asistenta na određeno vrijeme od šest godina s punim radnim vremenom u Laboratoriju za procesno-prehrambeno inženjerstvo, radi stjecanja akademskog stupnja doktora znanosti, za znanstveno područje (4.) biotehničke znanosti, znanstveno polje (4.05.) prehrambena tehnologija, na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Stručno povjerenstvo:

Prof. dr. sc. Zoran Herceg
Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Izv. prof. dr. sc. Anet Režek Jambrak
Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu

Prof. dr. sc. Drago Šubarić
Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku

Prof. dr. sc. Draženka Komes, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Svečilišta u Zagrebu

Prof. dr. sc. Helga Medić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Svečilišta u Zagrebu

Prof. dr. sc. Dubravka Škevin, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Svečilišta u Zagrebu

Zagreb, 15. ožujka 2017.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

Putem Odbora za znanstveno-istraživački rad

Predmet: Izvješće Stručnog povjerenstva za provođenje postupka izbora kandidata u suradničko zvanje i na radno mjesto asistenta na određeno vrijeme s punim radnim vremenom u Laboratoriju za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na svojoj 4. redovitoj sjednici za akademsku godinu 2016./2017. održanoj 31. siječnja 2017. godine, izabralo nas je za članove Stručnog povjerenstva za provođenje natječajnog postupka izbora kandidata 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 Laboratoriju za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo, do povratka na rad privremeno odsutne zaposlenice doc. dr. sc. Ane Belščak-Cvitanović.

Nakon uvida u preuzete natječajne materijale Fakultetskom vijeću podnosimo sljedeće

IZVJEŠĆE

Na natječaj objavljen 8. veljače 2017. godine na web stranici PBF-a i uslužnog centra EURAXESS, u „24 sata“ i Biltenu broj 27 HZZ-a, a 10. veljače 2017. objavljenog u Narodnim novinama broj13/2017, prijavilo se 9 kandidata: Valentina Lovreško, magistra inženjerka prehrambenog inženjerstva, Antonio Kulić, diplomirani inženjer poljoprivrede,

Nebojša Ivančević, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije i procesnog inženjerstva, Vesna Peer, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije, Ivana Bečić, magistra nutricionizma, Marina Lisičar, magistra nutricionizma, Marinela Nutrizio, magistra nutricionizma, Sara Karača, magistra nutricionizma i Antonija Licitar, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije.

Iz životopisa pristupnika:

Valentina Lovreško, magistra inženjerka prehrambenog inženjerstva, rođena je 14. veljače 1990. godine u Berlinu, Njemačka. Diplomirala je 2014. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, s prosjekom ocjena diplomskog studija Prehrambeno inženjerstvo 4,03, dok je preddiplomski studij Nutricionizma završila s prosjekom ocjena 3,66. U sklopu Erasmus studijskog programa, 2012. godine boravila je 5 mjeseci na Sveučilištu prirodnih resursa i znanosti u Beču (Austrija), dok je 2013. godine, u sklopu Erasmus stručne prakse, provela 3 mjeseca na Sveučilištu u Bologni (Italija). Pristupnica je do sada radila u Zavodu za javno zdravstvo krapinsko-zagorske županije u Odjelu za zdravstvenu ekologiju, kao analitičar, te u prehrambenoj industriji Vindija d.d. kao tehnolog u proizvodnji. Posjeduje vještine rada na računalu te se aktivno koristi engleskim jezikom u govoru i pismu što je potvrdila priloženom svjedodžbom o znanju stranog jezika.

Antonio Kulić, diplomirani inženjer poljoprivrede, rođen je 3. ožujka 1986. godine u Slavonskom Brodu. Diplomirao je 2014. godine na Poljoprivrednom fakultetu Sveučilišta J. J. Strossmayera u Osijeku. Pristupnik je sudjelovao na međunarodnom susretu studenata agronomije „Agronomijada 2008“. Dosadašnje radno iskustvo stekao je povremenim i sezonskim poslovima. Pristupnik navodi aktivno korištenje MS Office paketa te aktivno korištenje engleskog i talijanskog jezika.

Nebojša Ivančević, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije i procesnog inženjerstva, rođen je 16. listopada 1982. godine u Osijeku. Diplomirao je 2007. godine na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Sveučilišta J. J. Strossmayera u Osijeku, s prosjekom ocjena 3,56 te je bio jedan od 10 najboljih diplomiranih studenata na svom smjeru u kalendarskoj 2007. godini. Pristupnik je pripravnički staž odradio u Odjelu poslovne kvalitete Podravke d.d. u Koprivnici, a potom je gotovo 5 godina radio kao voditelj HACCP sustava, sanitarnog nadzora, sigurnosti i kvalitete na području cateringa. Trenutno je zaposlen na poziciji stručnog suradnika u SGS Adriatica d.o.o. te je priložio i pismo preporuke gospođe Ines Pavliša, head

of HR & Office navedene tvrtke. Pristupnik navodi aktivno poznavanje engleskog i pasivno poznavanje njemačkog jezika. Aktivno koristi MS Office paket.

Vesna Peer, diplomirana inženjerka prehrambene tehnologije (smjer Biokemijsko inženjerstvo), rođena je 8. rujna 1975. godine u Varaždinu. Diplomirala je 2002. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, s prosjekom ocjena 3,55. Godine 2009. diplomirala je i kao viši trener na Kineziološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Pristupnica od 2004. godine radi u laboratoriju za analizu vode za piće u Varkom-u d.d. u Varaždinu. Interni je auditor za ISO 22 000 te sudjeluje u projektu „Aglomeracije Varaždin" vezanom uz sustav odvodnje i pročišćavanja otpadnih voda, financiranom iz EU fondova. Posjeduje vještine rada na računalu te se aktivno koristi engleskim, a pasivno njemačkim jezikom.

Ivana Bečić, magistra nutricionizma, rođena 8. svibnja 1985. godine u Splitu. Diplomirala je 2013. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, s prosjekom ocjena diplomskog studija 4,81, dok je prosjek prediplomskog studija bio 3,86. Dobitnica je Rektorove nagrade za akad. god. 2012./2013. Od siječnja 2014. godine zaposlena je kao viši stručni referent za kvalitetu u Odjelu za razvoj i standardizaciju djelatnosti Pleter-usluga d.o.o. Aktivno sudjeluje na projektima Udruge za promicanje kvalitetnog obrazovanja mladih s invaliditetom „ZAMISLI". Autorica je znanstvenog rada objavljenog u Food Technology and Biotechology te je sa 2 posterska priopćenja sudjelovala na jednom međunarodnom kongresu i na jednoj radionici. Posjeduje vještine rada na računalu te navodi aktivno korištenje engleskog jezika i pasivno korištenje talijanskog i francuskog.

Marina Lisičar, magistra nutricionizma, rođena je 29. kolovoza 1990. godine u Vinkovcima. Diplomirala je 2015. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, s prosjekom ocjena diplomskog studija 4,82, dok je prosjek prediplomskog studija bio 3,81. Koautorica je jednog znanstvenog rada objavljenog u Medicinskoj reviji te je sa 3 posterska priopćenja sudjelovala na 3 međunarodna kongresa. U periodu od veljače 2016. do veljače 2017. godine radila je kao stručni suradnik u Hrvatskom zavodu za javno zdravstvo u Zagrebu. Posjeduje vještine rada na računalu te navodi aktivno korištenje engleskog i pasivno korištenje njemačkog jezika.

Marinela Nutrizio, magistra nutricionizma, rođena je 11. lipnja 1990. godine u Zagrebu. Diplomirala je 2015. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, s prosjekom ocjena diplomskog studija 4,65. Dobitnica je Rektorove nagrade za

akad. god. 2013./2014., a 2014. godine, kao članica tima koji je osvojio 2. mjesto, sudjelovala je na nacionalnom studentskom natjecanju „Ecotrophelia Hrvatska“. Koautorica je jednog znanstvenog rada objavljenog u Zborniku radova s međunarodnog kongresa te je s jednim posterskim priopćenjem sudjelovala na jednoj međunarodnoj konferenciji. Radno iskustvo stekla je kroz šestomjesečnu stručnu praksu u KBC Zagreb te dvomjesečnu stručnu praksu u Rimu u Institutu za hranu i nutricionizam (CRA-NUT), a od 2015. godine zaposlena je u PrimeVigilance kao farmakovigilancijski suradnik. Pristupnica navodi aktivno poznavanje engleskog i pasivno poznavanje njemačkog i talijanskog jezika. Aktivno koristi MS Office paket.

Sara Karača, magistra nutricionizma, rođena je 20. kolovoza 1992. godine u Zagrebu. Diplomirala je 2016. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, s prosjekom ocjena diplomskog studija 4,54, dok je prosjek prediplomskog studija bio 3,75. Dobitnica je Rektorove nagrade za akad. god. 2015./2016., a sa 2 posterska priopćenja sudjelovala je na 2 međunarodna kongresa. U listpadu 2015. godine boravila je u Viterbu, Italija u sklopu projekta „A youth exchange with young people from Croatia, France, Italy and Turkey“. Pristupnica povremeno volontira u Gradskom društvu Crvenog križa Jastrebarsko i u Volonterskom centru Zagreb. Pristupnica navodi aktivno poznavanje engleskog i pasivno poznavanje njemačkog i francuskog jezika. Aktivno koristi MS Office paket. Priloženo je pismo preporuke izv. prof. dr. sc. Jelke Pleadin iz Hrvatkog veterinarskog instituta.

Antonija Licitar, diplomirani inženjer prehrambene tehnologije (smjer Nutricionizam), rođena je 24. studenog 1977. godine u Zagrebu. Diplomirala je 2004. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, s prosjekom ocjena 3,74. Nema radnog iskustva.

Povjerenstvo je nakon uvida u materijale kandidata došlo do zaključka da 4 kandidata nisu priložila potpunu dokumentaciju (Valentina Lovreško- nedostaje izjava da se obavijest o rezultatima natječaja pošalje elektronskim putem; Antonio Kulić- nedostaje uvjerenje o položenim ispitima s prosječnom ocjenom tijekom studija; Antonija Licitar- nedostaje životopis; Marinela Nutrizio- nedostaje dopunska isprava o studiju odnosno prijepis uvjerenja o položenim ispitima na preddiplomskom sveučilišnom studiju), a, uz kandidate Antonio Kulić i Valentina Lovreško, također i Nebojša Ivančević i Vesna Peer prema stečenom akademskom nazivu ne zadovoljavaju uvjete Natječaja.

Nakon detaljnog razmatranja pristiglih materijala, Povjerenstvo je odabralo pristupnicu **Saru Karača**, magistru nutricionizma, koja je svoj završni i diplomski rad izradila u Laboratoriju u za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda. Pristupnica je dobila Rektorovu nagradu, a koautorica je i 2 posterska priopćenja. Budući da se radi o radnom mjestu asistenta na određeno vrijeme, do povratka nenazočne zaposlenice, važno je da se odabrani pristupnik može vrlo brzo uklopiti u rad Laboratorija te Povjerenstvo smatra da je navedeno iskustvo stečeno tijekom eksperimentalne provedbe navedenih radova u području tehnologije ugljikohidrata i konditorskih proizvoda značajna prednost pristupnice Sare Karača, u odnosu na druge pristupnike, te da će joj isto omogućiti najbrže uključivanje u daljni nastavni i znanstveno-istraživački rad Laboratorija.

Na temelju svega navedenog, povjerenstvo predlaže kandidatkinju:

Saru Karača, magistru nutricionizma

za izbor u suradničko zvanje i na radno mjesto asistent u Laboratoriju za tehnologiju ugljikohidrata i konditorskih proizvoda, na određeno vrijeme do povratka nenazočne doc. dr. sc. Ane Belščak-Cvitanović.

Članovi Stručnog povjerenstva:

prof. dr. sc. Draženka Komes

prof. dr. sc. Helga Medić

prof. dr. sc. Dubravka Škevin

Izv.prof.dr.sc. Renata Teparić,
Laboratorij za biokemiju,
Zavod za kemiju i biokemiju,
Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

Zagreb, 15. ožujka 2017.

Zavod za kemiju i biokemiju,

Prof.dr.sc.Vladimir Mrša, predstojnik Zavoda

-ovdje-

Predmet: Zamolba za dobivanje suglasnosti Zavoda za kemiju i biokemiju za pokretanje natječajnog postupka za Antoniju Grbavac dipl.ing. na **razvojno radno mjesto I. vrste u suradničkom zvanju poslijedoktorand**.

Molim suglasnost Zavoda za kemiju i biokemiju PBF-a za pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti za raspis natječaja Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01 /16-02/15, URBROJ: 380-012/246-16-7) od 8. prosinca 2016 godine za znanstveno područje: (4.04) Biotehničke znanosti, (4.04.), znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija, znanstvena grana (4.04.04.) Molekularna biotehnologija, za **razvojno radno mjesto I. vrste u suradničkom zvanju poslijedoktorand** u Laboratoriju za biokemiju, Zavoda za kemiju i biokemiju, Prehrambeno- biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, na određeno vrijeme, u punom radnom vremenu, te predlažem imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. Prof.dr.sc. Vladimir Mrša, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2. Izv.prof. dr sc. Renata Teparić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3. Izv.prof dr.sc. Irena Landeka Jurčević, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Pročelnik Laboratorija za biokemiju:

Izv.prof.dr.sc. Renata Teparić

Prof.dr.sc. Vladimir Mrša,
Laboratorij za biokemiju,
Zavod za kemiju i biokemiju,
Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu
Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

Zagreb, 15. ožujka 2017.

Fakultetskom vijeću PBF-a
-ovdje-

Predmet: Zamolba za pokretanje natječajnog postupka temeljem dobivene suglasnosti za raspis natječaja Sveučilišta u Zagrebu i Zavoda za kemiju i biokemiju za izbor jednog izvršitelja na **razvojno radno mjesto I. vrste u suradničkom zvanju poslijedoktorand.**

Temeljem dobivene suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (KLASA: 100-01 /16-02/15, URBROJ: 380-012/246-16-7) od 8. prosinca 2016, te uz suglasnost članova Zavoda za kemiju i biokemiju od 13. travnja 2016. godine, odlučeno je da se pokrene sljedeći postupak:

Natječajni postupak za izbor jednog izvršitelja za **razvojno radno mjesto I. vrste u suradničkom zvanju poslijedoktorand** za:

- Znanstveno područje (4.) Biotehničke znanosti
- Znanstveno polje (4.04.) Biotehnologija
- Znanstvena grana (4.04.04.) Molekularna biotehnologija

u Laboratoriju za biokemiju, Zavoda za kemiju i biokemiju, Prehrambeno- biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, na određeno vrijeme, u punom radnom vremenu, te predlažemo imenovanje Stručnog povjerenstva za provođenje postupka u sastavu:

1. Prof.dr.sc. Vladimir Mrša, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
2. Izv.prof. dr sc. Renata Teparić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
3. Izv.prof dr.sc. Irena Landeka Jurčević, Prehrambeno-biotehnološki fakultet

Predstojnik Zavoda za kemiju i biokemiju:

Prof.dr.sc. Vladimir Mrša,

Pročelnik Laboratorija za biokemiju:

Izv.prof.dr.sc. Renata Teparić

ŽIVOTOPIS

OSOBNI PODATCI

Ime i prezime	**Antonija Grbavac**
Titula	dipl. ing. biotehnologije
Adresa	Vodnjanska 20, 10 000 Zagreb
Telefon	091 578 37 51
E-mail	agrbavac@pbf.hr
Državljanstvo	hrvatsko
Datum i mjesto rođenja	20.03.1982., Split

RADNO ISKUSTVO

Datumi (od – do)	2010. -
Ustanova zaposlenja	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zavod za kemiju i biokemiju, Laboratorij za biokemiju
Naziv radnog mjesta	znanstveni novak / asistent
Područje rada	znanstveno-istraživački rad u području izolacije, pročišćavanja i analize proteina iz kvasca *S. cerevisiae* / sudjelovanje u nastavi na preddiplomskim kolegijima Biokemija I, Pročišćavanje i karakterizacija proteina, te diplomskom kolegiju Biokemijska analitika; pomoć pri izradi završnih i diplomskih radova

ŠKOLOVANJE

Datum	2011. -
Mjesto	Zagreb
Ustanova	Prehrambeno – biotehnološki fakultet
Naziv studija	Poslijediplomski doktorski studij:
Zvanje	Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo
Datum	2001. – 2009.
Mjesto	Zagreb
Ustanova	Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Naziv studija	studij Biotehnologije, smjer biokemijsko-mikrobiološki
Zvanje	dipl. ing. biotehnologije, smjer biokemijsko-mikrobiološki;

USAVRŠAVANJE

Godina	2010.
Mjesto	Amsterdam, Nizozemska
Ustanova	Swammerdam Institute of Life Science
Područje	Masena spektrometrija proteina

JEZICI

MATERINSKI JEZIK	**hrvatski**
ENGLESKI JEZIK	
Govori	**izvrsno**
Piše	**izvrsno**
Čita	**izvrsno**

ZNANSTVENI I DRUGI PROJEKTI

2010. – 2012. suradnik na projektu 'Molekularni mehanizmi ugradnje proteina u staničnu stijenku kvasca' (058-0580477-2240) financiranom od strane MZOŠ Republike Hrvatske

2015. - suradnik na projektu 'Molekularni mehanizmi ugradnje homolognih i heterolognih proteina u staničnoj stijenci kvasca i njihova primjena u biotehnologiji' (2837) financiranom od strane HRZZ

NAGRADE I PRIZNANJA

2002. – 2006. Državna stipendija kategorije «A»

2006. Stipendija Biotehničke zaklade

2010., 2011., 2012., 2013. FEMS-ova stipendija za mlade istraživače

ČLANSTVA U ZNANSTVENIM ORGANIZACIJAMA I TIJELIMA

2010. – Hrvatsko društvo za mikrobiologiju

ZNANSTVENI RADOVI

ZNANSTVENI RAD PUBLICIRAN U ČASOPISU KATEGORIJE a1 (q1):

A. Grbavac, I. Čanak, I. Stuparević, R. Teparić and 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**, 507-515.

MEĐUNARODNI KONGRESI I SKUPOVI:

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.)

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.)

DOMAĆI KONGRESI I SKUPOVI:

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.)

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.)

POZNAVANJE RADA NA RAČUNALU

MS Windows i MS Office, CorelDraw

Prof. dr. sc. Ivan Krešimir Svetec
Laboratorij za biologiju i genetiku mikroorganizama
Zavod za biokemijsko inženjerstvo

U Zagrebu, 16. ožujka 2017.

Fakultetskom vijeću PBF-a
putem Odbora za znanost
- o v d j e -

Predmet: Pokretanje natječajnog postupka izbora zamjene za dr.sc. Marinu Svetec Miklenić, poslijedoktorantice koja od 23.siječnja 2017. godine koristi rodiljni dopust

Molimo Fakultetsko vijeće da temeljem Suglasnosti Sveučilišta u Zagrebu (Klasa: 100-01/17-03/43, Urbroj: 380-012/246-17-2) od 24 veljače 2017. godine pokrene natječajni postupak za izbor jednog izvršitelja (m/ž) na radno mjesto I. vrste u suradničkom zvanju – asistent, u znanstvenom području Biotehničke znanosti, znanstvenom polju Biotehnologija u Laboratoriju za biologiju i genetiku mikroorganizama Zavoda za biokemijsko inženjerstvo, na određeno vrijeme, s punim radnim vremenom, do povratka dr.sc. Marine Svetec Miklenić, poslijedoktorandice znanstvene novakinje, koja od 23. siječnja 2017. godine koristi rodiljni dopust.

Također, predlažemo povjerenstvo za podnošenje izvješća po natječaju:
1. Prof. dr. sc. Ivan Krešimir Svetec, PBF
2. Doc. Dr. sc. Anamarija Štafa, PBF
3. Prof.dr.sc. Blaženka Kos, PBF

Pročelnik Laboratorija za
biologiju i genetiku mikroorganizama

Prof.dr.sc. Ivan Krešimir Svetec

Predstojnica Zavoda za biokemijsko inženjerstvo

Prof.dr.sc. Višnja Gaurina Srček

Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo
Prof. dr. sc. Helga Medić
Pierottijeva 6, 10000 Zagreb

U Zagrebu, 20. ožujka 2017

FAKULTETSKOM VIJEĆU

PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA

SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

-putem Odbora za znanost-

Predmet: **a) Poticaj za pokretanje postupka za podjelu „Danubius Young Scientist Award 2017“**

Molimo Fakultetsko vijeće Prehrambeno biotehnološkog fakulteta da temeljem prijedloga prof.dr.sc. Verice Dragović-Uzelac te Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo podrži dr.sc. Ivonu Elez Garofulić kao kandidatkinju za podjelu nagrade „**Danubius Young Scientist Award 2017“.**

Obrazloženje:

Dr.sc. Ivona Elez Garofulić prema prijedlogu prof.dr.sc. Verice Dragović-Uzelac ispred Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo podržana je kao kandidat za podjelu nagrade „**Danubius Young Scientist Award 2017**”. Uvidom u pripremljenu dokumentaciju predloženica zadovoljava kriterije koji su propisani natječajem za podjelu navedene nagrade.

Stoga predlažemo Fakultetskom vijeću da prihvati prijedlog Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo te podrži kandidaturu dr.sc Ivone Elez Garofulić za podjelu nagrade **„Danubius Young Scientist Award 2017“** te materijale uputi u daljnji postupak**.**

Predstojnica Zavoda za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo:

Prof. dr. sc. Helga Medić

Summary of the scientific work of the candidate PhD Ivona Elez Garofulić

PhD Ivona Elez Garofulić graduated in 2009 at Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia with graduate thesis entitled „*Isolation of phenolic compounds from sage (Salvia officinalis L.) using conventional solvents and microwave-assisted extraction*“, done as a part of the research within the scientific project „Biologically active compounds in some wild and cultivated plants“ financed by Ministry of Science, Education and Sport, Republic of Croatia.

She has been employed as scientific assistant and later as postdoctoral researcher at Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia since 2009. She has been actively involved in scientific research as well as in implementation of student practical classes and seminar lectures at several modules on undergraduate and graduate studies, namely *Technology of fruits and vegetables*, *Medicinal and aromatic plants*, *Biologically active compounds in food and mechanisms of action*, *Food technologies of plant origin based foods* and *Instrumental analysis*.

PhD Ivona Elez Garofulić has been recognized for her scientific activities and professional work, given that the results of her research have been published through 11 scientific and professional papers, among which 7 papers have been published in highly ranking scientific journals (high impact factor). She actively participated as author and co-author on 6 international congresses with 8 presentations, including one oral lecture at 6th Central European Congress on Food in Novi Sad, Serbia. During academic year 2012/2013 she spent three months on scientific and professional education at Biotechnical Faculty, University of Ljubljana in Slovenia through Erasmus programme where gained skills in area of application of liquid chromatography coupled with mass spectrometry in analysis of bioactive compounds.

She was collaborator at several scientific and technological projects. Currently is working on two research projects financed by Croatian Science Foundation: *„Application of innovative technologies for production of plant extracts as ingredients for functional food*”- (IT-PE-FF) (2014-2018) and “*Application of Electrical Discharge Plasma for Preservation of Liquid Foods*”- HRZZ-6248 (2014-2018). Through the first project, PhD Ivona Elez Garofulić is actively involved in research covering the isolation of bioactive compounds from different Mediterranean and continental plant species (blackthorn, hawthorn, sage, nettle, garlic etc.) and optimization of novel extraction techniques such as ultrasound and microwave assisted extraction, accelerated solvent extraction, high pressure assisted extraction and high voltage electrical discharge procedure. In the second project, she is part of the research group responsible for studies concerning the effect of high voltage electrical discharge extraction on bioactive compounds in fruit juices. Results of this study have been published in paper „Elez Garofulić, Ivona; Režek Jambrak, Anet; Milošević, Slobodan; Dragović-Uzelac, Verica; Zorić, Zoran;

Herceg, Zoran (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".

She successfully participated in implementation of project *„Sour cherry Marasca (Prunus cerasus var. Marasca) as an ingredient for functional food"*, financed by the EU through IPA component IIIC programme (Science and Innovation Investment Fund). This project received several prizes for its implementation and final results (Golden medal, Agro ARCA, 8th international fair of innovations in agriculture, food industry and agricultural mechanisation, May 2015; prize for the 2nd best local EU project in Republic of Croatia by Ministry of regional development and EU funds, 2013). Furthermore, it has been recognized as a project of strategical interest for Republic of Croatia as it has been included in the document „Strategy of smart specialization of the Republic of Croatia 2014-2020". PhD Ivona Elez Garofulić was actively involved in organization and implementation of four workshops within this project, intended for direct and systematic transfer of knowledge and technology to small and medium enterprises in Croatia and thereby for improvement of local food industry competitiveness.

During the project implementation period she worked on the development of two final products- freeze dried sour cherry Marasca and spray-dried sour cherry Marasca juice. These products have found their application in the production of chocolate pralines in collaboration with company Vitlov d.o.o. The research done on the optimisation of production process of spray-dried sour cherry Marasca juice was subject of her PhD dissertation entitled „*Optimisation of spray drying process of sour cherry Marasca (Prunus cerasus var. Marasca) juice*" and defended on July 10th 2015 at University of Zagreb, Faculty of Food Technology and Biotechnology. Part of the results from her dissertation has been published in paper „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", together with another paper currently in publication process.

Apart from the current scientific projects, Ivona Elez Garofulić also participated in research and preparation of elaborate entitled „*Determination of specific properties of mandarin (Citrus reticulata L) from Neretva valley for geographical origin protection*"(2010-2013). These results have been the basis for obtaining the designation of origin for Neretva valley mandarin.

She participated in part of the research on the project "*The application of innovative technologies in bioactive compounds isolation from organic waste in the wine production*", financed by the EU through Regional Competitiveness Operational Programme 2007. -2013./RC.2.2.08: Strengthening Capacities for Research, Development and Innovation. Mentioned project was awarded with prestige RegioStars 2016 – The Awards for Innovative Projects in category *Sustainable growth: The Circular Economy*, Brussels 2016. Her responsibility

within this project was development of the method for purification of wine waste extracts using semi-preparative liquid chromatography.

Furthermore, she is currently part of the research group involved in project of establishment of scientific centre of excellence „*Centre of Excellence for Marine Bioprospecting BioProCro*“ in area of biotechnical sciences**,** scientific phase 2: Identification, Extraction, Optimization, and Purification of biomolecules (2015- 2020).

Relevance of the work for the Danube region

Scientific activities of the candidate PhD Ivona Elez Garofulić highly affect the area of Danube region. Subjects of her research cover wild and cultivated plants and fruits specific for this area, such as blackthorn, sage, mandarin and sour cherry Marasca as an autochthonous Croatian cultivar. Her work was especially recognized within the project **Sour cherry Marasca (*Prunus cerasus* var. Marasca) as an ingredient for functional food"**, financed by the EU through IPA component IIIC programme (Science and Innovation Investment Fund). Results of this project have been successfully transferred to industry through collaboration with company Vitlov for production of chocolates and have been recognized by Croatian government as project was included in national strategy within the document „Strategy of smart specialization of the Republic of Croatia 2014-2020". Furthermore, during the whole project implementation period, project team together with PhD Ivona Elez Garofulić directly contacted with small and medium enterprises and local growers of Marasca cherry through workshops intended for their education and transfer of „know-how „technology. Additionally, she was a part of the research group responsible for determination of specific properties of mandarin from Neretva valley for purpose of geographical origin protection. These results were the ground for obtaining the designation of origin for Neretva valley mandarin, positioning this fruit and its outstanding properties on European market. Furthermore, she is currently part of the research group involved in implementation of project „Centre of Excellence for Marine Bioprospecting- BioProCro"(2015- 2020). BioProCro is uniting for the first time all Croatian research groups that will investigate the biotechnological resources provided by organisms living along the Croatian coast. A world-leading research and innovation capacity, built on a strong public science base, is critical to achieving lasting economic recovery and to securing the position of Croatian science in the European Research Area. Marine biotechnology in general encompasses those efforts that involve the marine environment and its bio resources, either as a sources or targets of biotechnological products and applications in food, pharmaceutical and cosmetic industry.

Research activities of Ivona Elez Garofulić have been integrated into business sector and have contributed to the improvement of scientific knowledge in the field of bioactive compounds and their potential application in the production of functional products, as well as its transfer to economy sector.

CURRICULUM VITAE

PERSONAL INFORMATION

PhD Ivona Elez Garofulić



Višnje Stahuljak 3, 10 000 Zagreb, Croatia

+385 1 4605 036 +385 95 912 5126

ielez@pbf.hr

Sex F | Date of birth 27/06/1985| Nationality Croatian

WORK EXPERIENCE

July 2015- current

Postdoctoral researcher

Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb

- Scientific research dealing with fruits and vegetables processing and preservation, aromatic herbs and spices, isolation of biologically active compounds, participation in students' laboratory classes

Business or sector Higher education

July 2009- July 2015

Scientific assistant

Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb

- PhD study in food technology, scientific research dealing with fruit and vegetables processing and biologically active compounds, participation in students' laboratory classes

Business or sector Higher education

EDUCATION AND TRAINING

September 2009- July 2015

PhD in Food Technology

Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia

- Food engineering

December 2012- March 2013

Professional training (Erasmus)

Biotechnical Faculty, University of Ljubljana, Slovenia

- Isolation of biologically active compounds, LC MSMS analysis

September 2004- June 2009

BsC in Food Technology

Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb, Croatia

- Food engineering

PERSONAL SKILLS

Mother tongue(s) Croatian

Other language(s)

UNDERSTANDING		SPEAKING		WRITING
Listening	Reading	Spoken interaction	Spoken production	

English	C1	C1	C1	C1	C1
	Replace with name of language certificate. Enter level if known.				
Italian	A2	A2	A1	A1	A1
	Replace with name of language certificate. Enter level if known.				

Levels: A1/2: Basic user - B1/2: Independent user - C1/2 Proficient user
Common European Framework of Reference for Languages

Communication skills

- attended the Rhetorical School in the organisation of Faculty of Philosophy, University of Zagreb
- good communication skills gained through my experience in student classes and through congress presentations

Organisational / managerial skills

- participation in organisation of workshops within the international IPA funded project “Sour cherry Marasca (Prunus cerasus var. Marasca) as an ingredient for functional food”

Job-related skills

- familiar with HPLC and LC MSMS techniques, laboratory scale spray dryer and freeze dryer processes, novel extraction techniques (accelerated solvent extraction, microwave- and ultrasound-assisted extraction

Computer skills

- good command of Microsoft Office™ tools

Driving licence

- B

ADDITIONAL INFORMATION

Publications

- Zorić, Z., Pelaić, Z., Pedisić, S., **Elez Garofulić, I.**, Bursać Kovačević, D., Dragović-Uzelac, V. (**2017**) Effect of Storage Conditions oh 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
- 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.). Chem. Biochem. Eng. Q., 29 (3) 475–484.
- Elez Garofulić, Ivona; Režek Jambrak, Anet; Milošević, Slobodan; Dragović-Uzelac, Verica; Zorić, Zoran; Herceg, Zoran (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.
- Zorić, Zoran; Dragović-Uzelac, Verica; Pedisić, Sandra; Kurtanjek, Želimir; Elez Garofulić, Ivona (2014) Kinetics of Anthocyanins, Phenolic Acids and Flavonols Degradation During Heat Treatments of Freeze-dried Sour Cherry Marasca Paste. Food technology and biotechnology, 52(1), 101-108.
- 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 Engeneering. 117 (2013) , 4; 437-442.
- Dragović-Uzelac, V., Elez Garofulić, I., Jukić, M., Penić, M., Dent, M. (2012) The Influence of Microwave Assisted Extraction on the Isolation of Sage (Salvia officinalis L.) Polyphenols. Food Technology and Biotechnology, 50(3), 377-383.
- Levaj, B., Vahčić, N., Dragović-Uzelac, V., Svetličić, S., Sabljak, V., Herceg, K., Stanić, D., Marinčić, Dž., Elez Garofulić, I., Bursać Kovačević, D., Lončarić, S. (2012) Influence of processing on yield and quality of cloudy plum juices. Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition. 7, 34-38
- Elez Garofulić, I., Kovačević Ganić, K., Galić, I., Dragović-Uzelac, V. (2012) The influence of processing on phyico-chemical parameters, phenolics, antioxidant capacity and sensory attributes of elderberry (Sambucus nigra L.) fruit wine. Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition. 7, 9-13
- Pedisić, Sandra; Levaj, Branka; Zorić, Zoran; Elez Garofulić, Ivona; Dragović-Uzelac, Verica (2014) Polyphenol content and antioxidant capacity of two sour cherry cultivars grown in Croatia affected by freezing storage. Proceedings of 8th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists (Jadranka Frece (ur.)). Zagreb, Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Faculty of Food Technology and Biotechnology, 105-111.
- Elez Garofulić, Ivona; Kvakan, Kristina; Zorić, Zoran; Pedisić, Sandra; Dragović-Uzelac, Verica (2012) Total phenolic content and antioxidant activity of spray-dried sour cherry Marasca (Prunus cerasus var. Marasca) juice. Proceedings of 6th Central European Congress on Food (Lević, Jovanka, ur.), Novi Sad: University of Novi Sad, Institute of Food Technology 308-311.

Projects

Associate in national scientific projects:

- Biologically active compounds in some wild and cultivated plants, funded by Ministry of Science, Education and Sport
- Application of Electrical Discharge Plasma for Preservation of Liquid Foods, funded by Croatian science foundation
- Application of innovative technologies for production of plant extracts as ingredients for functional food, funded by Croatian science foundation

Associate in international scientific projects:

- Sour cherry Marasca (Prunus cerasus var. Marasca) as an ingredient for functional food, funded by European Union

Conferences

- Elez Garofulić, Ivona; Bunoza, Dragica; Ćužić, Ana; Repajić, Maja; Levaj, Branka; Dragović- Uzelac, Verica. Ultrasound assisted extraction of phenolics from hawthorn flowers and leafs mixture. III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Srbija, 25.-27.10.2016
- Elez Garofulić, Ivona; Dujmić, Filip; Brnčić, Mladen; Dragović-Uzelac, Verica. Ultrasound-assisted extraction of total phenols from blackthorn (Prunus spinosa L.) flower. III International Congress "Food Technology, Quality and Safety", Novi Sad, Srbija, 25.-27.10.2016
- Dragović-Uzelac, Verica; Bursać Kovačević Danijela; Pedisić Sandra; Levaj, Branka; Elez Garofulić, Ivona; Zorić, Zoran; Repajić, Maja (2014) Polyphenolic composition and antioxidant capacity of Croatian wild fruits // Book of Abstract, 7th Central European Congress on Food/Food Chain Integration / Kakurinov, Vladimir (ur.). Skopje : Consulting and Training Center KEY, 94-94.
- Terpinc, Petra; Zlatić, Emil; Hribar, Janez; Tojnko, Stanislav; Vidrih, Rajko; Pedisić, Sandra; Elez Garofulić, Ivona (2013) Quality changes of strawberries during storage // 4th Postharvest symposium of Western Balkan countries, Ljubljana, Slovenija.
- Vidrih, Rajko; Terpinc, Petra; Pedisić, Sandra; Elez Garofulić, Ivona; Tojnko, S; Zlatić, Emil; Hribar, Janez (2013) Use of chitosan on the storability of strawberry (Fragaria ananassa Duch.) // XI international controlled & modified atmosphere research conference, Book of abstracts, 60-61.
- Elez Garofulić, Ivona; Dragović-Uzelac, Verica; Čmrlec, Ivana; Zorić, Zoran (2012) The influence of the carrier agent and temperature on anthocyanins and phenolic acids of spray-dried sour cherry Marasca (Prunus cerasus var. Marasca) juice // Abstract book of the 6th Central European Congress on Food / Nedović, Viktor ; Ilić, Nebojša ; Tumbas, Vesna ; Kalušević, Ana (ur.), Novi Sad : University of Novi Sad, Institute of Food Technology, 297-297.
- Dragović-Uzelac, Verica; Elez, Ivona; Bursać Kovačević, Danijela; Levaj, Branka; Mišetić, Martina (2011) Physico-chemical parameters and phenolic compounds of elder flower (Sambucus nigra L.) and elder flower extracts // 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists / Medić, Helga (ur.), Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 198-198.
- Kovačević Ganić, Karin; Elez, Ivona; Galić, Ivana; Dragović-Uzelac, Verica (2011) The influence of processing on phyico-chemical parameters, phenolics, antioxidant capacity and sensory attributes of elderberry (Sambucus nigra L.) fruit wine // 7th International Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists / Medić, Helga (ur.), Croatian Society of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, 128-128.
- Dragović-Uzelac, Verica; Frece, Jadranka; Greblo, Kristina; Markov, Ksenija; Elez, Ivona (2010) Antioxidant and antimicrobial activity of essential oils and extracts of lavender (Lavandula angustifolia L.) // Power of microbes in industry and environment 2010 / Frece, Jadranka ; Kos, Blaženka ; Mrša, Vladimir (ur.), Zagreb : Croatian Microbiological Society, 2010. 68-68.
- Dragović-Uzelac, Verica; Milanović, Ivana; Elez, Ivona; Jukić, Marijana; Levaj, Branka; Halambek, Jasna (2010) Comparative study of polyphenols and antioxidant capacity of sage (Salvia officinalis L.) from Mediterranean part of Croatia // IUFOST 2010 15th World Congress of Food Science and Technology / Robertson, Gordon ; Lupien, John (ur.).
- Elez, Ivona; Dragović-Uzelac, Verica; Milanović, Ivana; Jukić, Marijana; Levaj, Branka; Halambek, Jasna (2010) Microwave Assisted Extraction of Phenolic Compounds from Sage (Salvia officinalis L.) // IUFOST 2010 15th World Congress of Food Science and Technology / Robertson, Gordon ; Lupien, John (ur.).

Seminars

- "Poster and oral presentations at conferences", University of Zagreb, 19.3. -23.3.2012. Zagreb
- Communicating Food Science Research, MAITRE, 23.9.2011. Opatija

Honours and awards

- University award for best students at University of Zagreb in 2008

REPUBLIKA HRVATSKA

Sveučilište u Zagrebu

PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET

DIPLOMA

IVONA ELEZ GAROFULIĆ

rođena 27. lipnja 1985. u Šibeniku u Republici Hrvatskoj, završila je na Sveučilištu u Zagrebu na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu poslijediplomski doktorski studij *Prehrambene tehnologije*, tijekom kojega joj je mentorica bila prof. dr. sc. Verica Dragović-Uzelac, položila sve propisane ispite, udovoljila svim drugim propisanim obvezama, izradila i 10. srpnja 2015. obranila doktorski rad (disertaciju) OPTIMIRANJE PROIZVODNJE PRAHA SOKA VIŠNJE MARASKE (*Prunus cerasus* var. Marasca) PRIMJENOM SUŠENJA RASPRŠIVANJEM

te stekla akademski stupanj

DOKTORICA ZNANOSTI
iz znanstvenoga područja biotehničkih znanosti,
znanstvenoga polja prehrambene tehnologije

kao i sva prava koja joj pripadaju po propisima.

Broj 643-03/15-03/39
Zagreb, 27. rujna 2015.

DEKANICA
IZV. PROF. DR. SC.
MIRJANA HRUŠKAR

REKTOR
PROF. DR. SC. DAMIR BORAS

DR.SC.-10 IZVJEŠTAJ O OCJENJIVANJU DOKTORSKOG RADA[1]			
OPĆI PODACI I KONTAKT DOKTORANDA/DOKTORANDICE:			
Titula, ime i prezime doktoranda/doktorandice:		Antonija Grbavac, dipl. ing. biotehnologije	
Nositelj studija:		Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet	
Naziv studija:		Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo	
Matični broj doktoranda/doktorandice:		210/BTBI	
Naslov doktorskog rada:	*Jezik pisanja rada*	hrvatski	
	Hrvatski:	Mehanizmi ugradnje proteina Scw4 i Scw10 u staničnu stijenku kvasca *Saccharomyces cerevisiae* i njihova fiziološka uloga	
	Engleski:	Mechanism of incorporation of Scw4 and Scw10 proteins in the *Saccharomyces cerevisiae* cell wall and their physiological role	
Područje/polje/grana (ako se doktorski studij izvodi u grani)**:**		Biotehničke znanosti / Biotehnologija / Molekularna biotehnologija	
MENTOR(I)			
		Titula, ime i prezime:	**Ustanova, država:**
Prvi mentor:		prof.dr.sc. Vladimir Mrša	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska
Drugi mentor:			
Izabrano povjerenstvo za ocjenu doktorskog rada		**Titula, ime i prezime:**	**Ustanova, država:**
		1. izv.prof.dr.sc. Renata Teparić	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska
		2.doc.dr.sc. Igor Stuparević	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska
		3.izv.prof.dr.sc. Ita Gruić Sovulj	Sveučilište u Zagrebu, Prirodoslovno-matematički fakultet, Hrvatska
		4.	
		5.	
OCJENA DOKTORSKOG RADA (ocjena mora sadržavati izvorni znanstveni doprinos i novo otkriće)			

[1] Molimo Vas da ispunjeni obrazac DR.SC.-10 pošaljete u elektroničkom i tiskanom obliku, potpisano, u nadležnu referadu.

Disertacija Antonije Grbavac, dipl.ing. izrađena je u Laboratoriju za biokemiju, Zavoda za kemiju i biokemiju Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu. Disertacija sadrži 110 stranica, 16 slika, 8 tablica i 256 literaturnih navoda, a podijeljena je na slijedeća poglavlja: Uvod, Teorijski dio, Materijale i metode, Rezultate, Raspravu, Zaključke i Literaturu te Temeljnu dokumentacijsku karticu (na hrvatskom i engleskom jeziku), sažetak (na hrvatskom i engleskom jeziku) te životopis pristupnice i mentora.

Uvodni dio sažeto prikazuje dosadašnja saznanja o građi stanične stijenke kvasca i proteinima koji se nalaze kovalentno ili nekovalentno vezani za strukturne komponente stijenke. Nadalje je ukazano na nedostatak saznanja o procesiranju i načinu povezivanja proteina Scw4 i Scw10 sa strukturnim komponentama stijenke te o mogućoj fiziološkoj ulozi ovih proteina. Stoga su ispitivanja provedena u ovoj disertaciji imala cilj utvrditi koji proteolitički enzimi sudjeluju u procesiraju Scw4 i Scw10, definirati mjesta na kojima dolazi do proteolitičkog cijepanja ovih proteina te ispitati kakav je utjecaj procesiranja na njihovu ugradnju u staničnu stijenku i fenotip stanica.

U Teorijskom dijelu pristupnica pregledno iznosi dosadašnja saznanja o općim obilježjima staničnih stijenki i staničnih stijenki organizama iz carstva gljiva, te posebice o građi stanične stijenke kvasca *Saccharomyces cerevisiae*. Podaci o strukturi, sintezi i funkciji pojedinih ugljikohidratnih komponenata stanične stijenke su sistematizirani i prikazani u zasebnim poglavljima, kao i dosadašnja saznanja o O-glikozilaciji i N-glikozilaciji proteina stanične stijenke te o sintezi GPI-sidra u stanici kvasca *Saccharomyces cerevisiae*. Uz to je dan pregled saznanja o proteinima stanične stijenke i njihovim funkcijama ukoliko su poznate, te o sekretornom putu kojim se proteini stijenke transportiraju na površinu stanice. Nadalje, opisane su karakteristike proteolitičkih enzimi kvasca *Saccharomyces cerevisiae,* proteaze Kex2p i proteaza iz porodice japsina, za koje je poznato da imaju ulogu u procesiranju proteina koji sudjeluju u remodeliranju stanične stijenke.

U poglavlju Materijali i metode navedene su podloge korištene za uzgoj mikroorganizama, kemikalije, enzimi, plazmidi i oligonukleotidi te svi sojevi kvasca korišteni u radu. Osim toga su opisane metode za umnožavanje i izolaciju plazmida, označavanje kromosomskog gena hemaglutininskim biljegom i uvođenje mutacija u gen upotrebom lančane rekacije polimerazom (PCR), transformaciju stanica kvasca, izolaciju staničnih stijenki kvasca te obilježavanje, izolaciju, elektroforetsku analizu i specifičnu imunokemijsku detekciju proteina stanične stijenke. Naposljetku su navedene i opisane metode korištene za ispitivanje vijabilnosti stanica kvasca te za određivanje ugljikohidratnog sastava stanične stijenke kvasca.

Poglavlje Rezultati podjeljeno je u više odjeljaka koji se međusobno tematski nadovezuju. U prvom odjeljku prikazani su rezultati eksperimenata kojima se nastojalo identificirati enzime uključene u proteolitičko procesiranje Scw4. Rezultati dobiveni ekspresijom *SCW4* u stanicama mutanata *kex2* i mutanta *5yps* te mutanata kojima su deletirani pojedinačni geni iz porodice japsina su pokazali da u procesiranju Scw4 sudjeluju Kex2p i japsinske proteaze te da efikasnost procesiranja ovisi o pH medija u kojem se uzgajaju stanice. Nadalje je ustanovljeno da Scw4 ne podliježe N-glikozilaciji te da O-glikozilacija nema utjecaja na procesiranje Scw4. U drugom odjeljku su prikazani rezultati eksperimenata kojima je cilj bio odrediti mjesta procesiranja Scw4 proteazom Kex2p odnosno japsinskim proteazama. U tu svrhu su u genu *SCW4* mutirana potencijalna mjesta za cijepanje navedenim proteazama pri čemu je ustanovljeno da Kex2p cijepa iza motiva $K_{29}R_{30}$, a japsinske proteaze iza K_{39}, što je dodatno potvrđeno delecijom dijela gena koji kodira za aminokiseline od A_{21} do R_{30}, odnosno od A_{21} do K_{39} i usporedbom veličine dobivenih produkata sa veličinom formi dobivenih procesiranjem nativnog Scw4. U trećem odjeljku je prikazano da blokada kanonskog sekretornog puta u potpunosti onemogućuje procesiranje Scw4 proteina japsinskim protezama, dok su u četvrtom odjeljku dani rezultati koji pokazuju da cijepanje Scw4 japsinima rezultira drastičnim smanjenjem efikasnosti kovalentnog vezanja tako procesirane forme proteina u staničnu stijenku. Nadalje su u petom odjeljku prikazani rezultati ispitivanja utjecaja povećane ekspresije pojedinih formi Scw4 (neprocesirane, procesirane s Kex2p i procesirane japsinima) na fenotip stanica pri čemu je ustanovljeno da se na fenotip odražava samo povećana ekspresija forme dobivene djelovanjem japsinskih proteaza i to na način da stanice pokazuju smanjenje vijabilnosti i osmotske stabilnosti iako nema značajnije promjene u količini glukana u stijenkama. Pokazano je i da tijekom parenja stanica nema značajnije promjene u procesiranju ili koncentraciji Scw4 u stijenkama u odnosu na vegetativnu fazu rasta. Rezultati prikazani u zadnjem odjeljku se odnose na identifikaciju enzima uključenih u procesiranje proteina Scw10. Ustanovljeno je da i ovaj protein podliježe procesiranju sa Kex2p, a vjerojatno i sa japsinskim proteazama, ali da ove proteaze u Scw10 koriste isto mjesto za procesiranje.

U Raspravi pristupnica kritički i objektivno obrazlaže svoje rezultate i raspravlja o njima pozivajući se na podatke navedene u citiranoj literaturi kada je to potrebno, te donosi konkretne zaključke i raspravlja moguće hipoteze.

U poglavlju Zaključci pristupnica navodi najvažnije zaključke koji proizlaze iz njenih eksperimentalnih rezultata. Zaključeno je da Scw4 podliježe procesiranju proteazom Kex2p i skupinom japsinskih proteaza koje cijepaju ovaj protein nizvodno od motiva koji prepoznaje Kex2p te da je efikasnost procesiranja Scw4 skupinom japsinskih proteaza ovisna o pH vrijednosti medija i temperaturi uzgoja, dok blokada kanonskog sekretornog puta ima za posljedicu potpuni izostanak procesiranja Scw4 japsinima. Efikasnost kovalentnog vezanja forme proteina dobivene procesiranjem japsinskim proteazama je značajno manja od efikasnosti vezanja neprocesirane forme i forme dobivene procesiranjem s Kex2p. Nadalje je ustanovljeno da Scw4 podliježe O-glikozilaciji, no nije N-glikoziliran te da glikozilacija ne utječe na proteolitičko procesiranje ovog proteina. Na osnovu rezultata da jedino u prisutnosti povećane količine japsinima procesiranog Scw4 u staničnoj stijenci kvasca dolazi do promjene fenotipskih karakteristika stanica je pretpostavljeno da je ta forma enzimski aktivna. Konačno je ustanovljeno da Scw10 također podliježe procesiranju proteazom Kex2p, no da je moguće da u mutantu *kex2* skupina japsinskih proteaza cijepa Scw10 na istom mjestu.

Rezultati izloženi u ovom radu su potvrdili postavljene hipoteze i ispunili okvirne ciljeve postavljene na početku izrade doktorata. Tako su potvrđene hipoteze da su različite forme proteina Scw4 i Scw10 koje se nalaze u staničnoj stijenci rezultat proteolitičkog procesiranja ovih proteina te da Scw4p najvjerojatnije ima glukanaznu aktivnost. Ciljevi su ostvareni kroz identifikaciju proteolitičkih enzima koji sudjeluju u procesiranju Scw4 i Scw10, utvrđivanje mjesta na kojima dolazi do procesiranja te detekcijom uvijeta koji utječu na procesiranje Scw4. U svrhu ispunjavanja postavljenih ciljeva, u radu je ispitivan mehanizam kovalentnog vezanja Scw4 u staničnu stijenku i moguća fiziološka funkcija ovog proteina te utjecaj procesiranja na njegovu fiziološku funkciju u stanici. Pri

tome je ustanovljeno da procesiranje Scw4 japsinskim proteazama značajno smanjuje efikasnost kovalentnog vezanja ovog proteina u stijenku. Ispitivanjem fiziološke funkcije ovog proteina utvrđeno da je stanicama koje eksprimiraju veću količinu procesirane forme Scw4 smanjena vijabilnost i osmotska stabilnost, te da procesiranje Scw4 proteina japsinskim proteazama rezultira aktivnom formom enzima, budući da povećana ekspresija neprocesiranog oblika i oblika procesiranog Kex2p proteazom ne rezultira nikakvim promjenama u fenotipu stanica. Rezultati ovih istraživanja predstavljaju originalan i značajan znanstveni doprinost u razumjevanju procesiranja, načina vezanja u stijenku i fiziološke funkcije proteina Scw4 i Scw10.

Mišljenje i prijedlog:

Na osnovi iznesenog, kao članovi Stručnog povjerenstva za ocjenu disertacije Antonije Grbavac, dipl.ing. predlažemo da se rad naslovljen ˝Mehanizmi ugradnje proteina Scw4 i Scw10 u staničnu stijenku kvasca *Saccharomyces cerevisiae* i njihova fiziološka uloga˝, prihvati i uputi na daljnji postupak za stjecanje akademskog stupnja doktora znanosti iz područja Biotehničke znanosti, znanstveno polje Biotehnologija.

	Titula, ime i prezime, ustanova, država:	**Potpis:**
Izabrano povjerenstvo za ocjenu doktorskog rada	1. *(predsjednik Povjerenstva)* izv.prof.dr.sc. Renata Teparić, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Hrvatska	
	2.doc.dr.sc. Igor Stuparević, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Hrvatska	
	3.izv.prof.dr.sc. Ita Gruić Sovulj, Prirodoslovno-matematički fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Hrvatska	
	4.	
	5.	
Sjednica nadležnog tijela i točka dnevnog reda u okviru koje je imenovano Povjerenstvo:	5. redovita sjednica Fakultetskog vijeća PBF-a u akad. god. 2016./2017. (održana 28.02.2017.), 19. točka dnevnog reda	

Napomena (po potrebi):

U Zagrebu,**15.03.2017.** **M.P.**

- obrazac DrPBF_05 dostavlja se zajedno sa izvješćem o ocjeni doktorskog rada

Antonija Grbavac
Vodnjanska 20,
Zagreb 10 000
091 578 37 51
agrbavac@pbf.hr

Naziv studija: Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo
Matični broj studenta: 210 Bt-Bi
Akad. godina upisa: 2010./2011.

PRIJEDLOG ČLANOVA POVJERENSTVA
ZA OBRANU DOKTORSKOG RADA
naslova
Mehanizmi ugradnje proteina Scw4 i Scw10 u staničnu stijenku kvasca *Saccharomyces cerevisiae*
njihova fiziološka uloga
S S *Saccharomyces cerevisiae*

	Akad. stupanj	Ime i prezime	Znanstveno-nastavno zvanje ili znanstveno zvanje	Ustanova izbora u zvanje/ustanova zaposlenja*	Položaj u Povjerenstvu
1.	Dr.sc.	Renata Teparić	izv. prof	PBF	predsjednik
2.	Dr.sc.	Igor Stuparević	docent	PBF	član
3.	Dr.sc.	Ita Gruić Sovulj	izv. prof	PMF	član
4.	Dr.sc.	Dušica Vujaklija	viša znanstvena suradnica	IRB	zamjenski član

*ukoliko je znanstveno-nastavno zvanje naslovno, potrebno upisati obje ustanove

Sukladno Pravilniku o doktorskim studijima, članak 29. i članak 38., članovi povjerenstva trebaju zadovoljavati sljedeće uvjete:

- članovi povjerenstva mogu biti samo znanstvenici u zvanju docenta odnosno znanstvenog suradnika ili u višem
- član povjerenstva mora imati najmanje 3 znanstvena rada objavljena u časopisima pokrivenih bazom *Web of Science* u posljednjih 5 godina iz znanstvenog područja doktorskog rada
- najmanje jedan člana Povjerenstva mora biti u zvanju redovitog ili izvanrednog profesora, odnosno odgovarajućem znanstvenom zvanju
- najmanje jedan član povjerenstva nije nastavnik na studiju niti je zaposlenik Fakulteta
- mentor sudjeluje u postupku obrane, ali ne sudjeluje u donošenju ocjene

Zagreb, 15.3.2017.

_____
(potpis studenta)

Suglasnost mentora sa prijedlogom članova Povjerenstva za obranu doktorskog rada:

Mentor/i	Titula, ime i prezime	Potpis mentora
PRVI MENTOR	red. prof. dr. sc. Vladimir Mrša	
DRUGI MENTOR		

Prilog: - životopis doktoranda pisan u 3. osobi jednine (čita se u postupku obrane rada)
- potvrdu o uplaćenom iznosu od 5.000,00 kuna za trošak obrane doktorskog rada (br. računa HR6623600001101209724, poziv na br. 4-2-1000, svrha: prijava teme drsc+matični broj doktoranda – broj iznad slike u indeksu), odnosno potvrda poslodavca o plaćanju troška obrane doktorskog rada rada u iznosu od 5.000,00 kuna

Prihvaćeno sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

- sve što je u zagradama i ukošeno napisano treba obrisati te upisati tražene podatke

- *ovaj obrazac (DrPBF-05) i životopis potrebno je popunjenog poslati zajedno sa izvješćem o ocjeni doktorskog rada 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 - ocjena doktorskog rada i prijedlog povjerenstva za obranu")*
- *isto se šalje na poslijediplomski@pbf.hr ali* ***u .doc obliku***
- *popunjeni i potpisani materijali dostavljaju se u originalu u tri primjerka + potvrda o uplati troška obrane doktorskog rada*
- *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

Životopis

Antonija Grbavac rođena je 20. ožujka 1982. godine u Splitu. Nakon završene Prirodoslovno-matematičke gimnazije u Splitu upisuje Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu. Na temelju uspjeha ostvarenog tijekom studija postala je korisnica državne stipendije kategorije ”A”, te stipendije Biotehničke zaklade. Zvanje diplomiranog inženjera biotehnologije, smjera biokemijsko-mikrobiološkog, stekla je 2009 obranivši diplomski rad pod nazivom ”Polimorfizam gena za serotoninski receptor tipa 2A u zdravih osoba” “izrađen pod mentorstvom red.prof.dr.sc. Vladimira Mrše i dr.sc. Muck-Šeler. u Laboratoriju za molekularnu neuropsihijatriju, Zavoda za molekularnu medicinu, Instituta Ruđer Bošković u Zagrebu. Imenovana je na listi 10 % najuspješnijih studenata koji su diplomirali u 2009. godini. Tijekom studija sudjelovala je i u istraživanju gena uključenih u proces starenja cvijeća pod mentorstvom dr.sc. Snježane Mihaljević u Laboratoriju za molekularnu biologiju biljaka, Zavoda za molekularnu biologiju, Instituta Ruđer Bošković.

Kao znanstveni novak-asistent zaposlena je u Laboratoriju za biokemiju, Zavoda za kemiju i biokemiju, Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu od 2010. godine. Poslijediplomski doktorski studij «Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo» upisala je 2011. godine. Sudjelovala je u znanstveno-istraživačkom radu kao suradnica na projektu «Molekularni mehanizmi ugradnje proteina u staničnu stijenku kvasca» (2010-2012), te je trenutno suradnik na projektu «Molekularni mehanizmi ugradnje homolognih i heterolognih proteina u staničnoj stijenci kvasca i njihova primjena u biotehnologiji» (2015-). Osim u znanstvenim istraživanjima Antonija Grbavac sudjeluje u nastavnom procesu kao suradnik modula *Biokemija 1* i *Pročišćavanje i karakterizacija proteina* preddiplomskih studija, i suradnik modula *Biokemijska analitika* na diplomskim studijima, te pomaže studentima pri izradi završnih i diplomskih radova.

Autorica je jednog znanstvenog rada kategorije a1 (Q1), te je rezultate istraživanja prezentirala na pet međunarodnih i tri domaća znanstvena skupa. Bila je članica organizacijskog odbora na jednom međunarodnom znanstvenom skupu (V. International Conference on Molecular Mechanisms of Fungal Cell Wall Biogenesis, Primošten, 6.-9.6.2012.). Kao dio stručnog usavršavanja sudjelovala je na 4th FINsyB Research Skills Training Workshop: 'Classical and High-troughput Proteiomics, Swammerdam Institute of Life Science, Amsterdam (Nizozemska), 2010. Članica je Hrvatskog mikrobiološkog društva, te je višestruka dobitnica FEMS-ove stipendije za mlade istraživače.

DR.SC.-10 IZVJEŠTAJ O OCJENJIVANJU DOKTORSKOG RADA[1]

OPĆI PODACI I KONTAKT DOKTORANDA/DOKTORANDICE:

Titula, ime i prezime doktoranda/doktorandice:		Maja Ćurić Delač, dipl. ing. nutr.
Nositelj studija:		Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Naziv studija:		Nutricionizam
Matični broj doktoranda/doktorandice:		075/N
Naslov doktorskog rada:	*Jezik pisanja rada*	hrvatski
	Hrvatski:	Nutritivni status i potrebe pacijenata nakon transplantacije jetre i/ili bubrega
	Engleski:	Nutritional status and requirements in patients after liver and/or kidney transplantation
Područje/polje/grana (ako se doktorski studij izvodi u grani)**:**		Biotehničke znanosti / prehrambena tehnologija / nutricionizam

MENTOR(I)

	Titula, ime i prezime:	**Ustanova, država:**
Prvi mentor:	Prof. dr. sc. Ivančica Delaš	Sveučilište u Zagrebu, Medicinski fakultet, Hrvatska
Drugi mentor:		
Izabrano povjerenstvo za ocjenu doktorskog rada	**Titula, ime i prezime:**	**Ustanova, država:**
	1. Prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska
	2. Prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska
	3. Doc. dr. sc. Slavica Potočki	Sveučilište u Zagrebu, Medicinski fakultet, Hrvatska
	4.	
	5.	

OCJENA DOKTORSKOG RADA

(ocjena mora sadržavati izvorni znanstveni doprinos i novo otkriće)

Doktorski rad Maje Ćurić Delač, dipl. ing. nutr., izrađen je u Zavodu za kemiju i biokemiju Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, pod nadzorom prof. dr. sc. Ivančice Delaš, u okviru znanstveno-istraživačkog projekta "Reakcije organizma na promjene u prehrani" (šifra 0108068) pri Ministarstvu znanosti, obrazovanja i športa Republike Hrvatske.

Doktorski rad sadrži 113 stranica, 16 slika, 40 tablica, 122 literaturna navoda, temeljnu dokumentacijsku karticu, životopis mentorice i životopis pristupnice, a podijeljen je na slijedeća poglavlja: Uvod; Opći dio; Ispitanici, materijali i metode; Rezultati; Rasprava; Zaključci i Literatura.

[1] Molimo Vas da ispunjeni obrazac DR.SC.-10 pošaljete u elektroničkom i tiskanom obliku, potpisano, u nadležnu referadu.

U Uvodu doktorskog rada naglašava se značaj odgovarajuće i kvalitetne prehrane bolesnika, osobito onih kojima je izvršena transplantacija. Naglašava se glavni cilj rada koji je bio utvrditi moguće promjene u biokemijskim parametrima, pokazateljima nutritivnog statusa, koje su izazvane promjenama u metabolizmu kao posljedice transplantacije i farmakološke terapije. Cilj istraživanja je također bio na temelju biokemijskih parametara, te analize kvalitativnog i kvantitativnog sastava masnih kiselina i promjena u lipidnom statusu pacijenata kojima je izvršena transplantacija organa (jetra, bubreg), utvrditi je li prisutna malnutricija i/ili nedostatak esencijalnih masnih kiselina. Nadalje cilj istraživanja je ispitati utječe li i na koji način sastav prehrane na oporavak pacijenta, odnosno u kojoj mjeri post-operativna nutritivna podrška zadovoljava potrebe pacijenta za energijom i nutrijentima.

Opći (teorijski) dio ovog rada obrađuje teorijske postavke i objašnjava pojmove s kojima se susrećemo tijekom istraživanja. Na početku se objašnjava uloga i funkcionalna građa jetre i bubrega te značenje njihove disfunkcije. Slijedi definiranje metaboličkog sindroma i oksidativnog stresa. Nakon toga pristupnica pojašnjava pojmove vezane za transplantaciju ili presađivanje organa te povezanost sa oksidativnim stresom. Nadalje slijedi detaljan opis smjernica za prehranu pacijenata sa transplantiranom jetrom i/ili bubregom. Završno potpoglavlje općeg dijela posvećeno je masnim kiselinama i njihovom značaju kod transplantacije organa. Poglavlje Ispitanici, materijali i metode na samom početku detaljno opisuje grupu ispitanika te se navode uzroci transplantacije jetre i/ili bubrega. Nadalje se opisuju metode: antropometrijske, biokemijske i dijetetičke koje su primijenjene tijekom istraživanja. Osim standardnih laboratorijskih metoda za određivanje značajnih biokemijskih parametara još su posebno obrađene metode određivanja aktivnosti glutation-peroksidaze, superoksid-dismutaze, određivanje koncentracije produkata lipidne peroksidacije u krvnom serumu te upotreba plinske kromatografije u analizi sastava metilnih estera masnih kiselina. U potpoglavlju koje se bavi prehranom pacijenata opisani su korišteni alati u procijeni prehrambenog statusa pacijenata. Na kraju su date smjernice za dijagnosticiranje prisustva metaboličkog sindroma.

Poglavlje Rezultati rada prikazani su tablicama i slikama, a podijeljeni su u 11 potpoglavlja. Daje se prikaz osnovnih karakteristika ispitanika, njihovih prehrambenih navika i ocjena kvalitete prehrane. Biokemijski pokazatelji detaljno daju uvid u stanje pacijenata kako prije tako i poslije transplantacije jetre i/ili bubrega. Prikazani su parametri lipidnog statusa i oksidativnog stresa ispitanika, kao i prisutnost metaboličkog sindroma. Dva potpoglavlja detaljno prikazuju sastav masnih kiselina u serumu ispitanika prije i 30 dana nakon transplantacije jetre i/ili bubrega. Posebno potpoglavlje opisuje povezanost (korelaciju) sastava masnih kiselina i biokemijskih parametara kako kod ispitanika s transplantiranom jetrom, tako i kod ispitanika s transplantiranim bubregom. U poglavlju Nutritivni unos detaljno je prikazan postoperativni unos kroz 14 dana, a u zadnjem potpoglavlju dana je povezanost (korelacija) sastava masnih kiselina i nutritivnog unosa. U prikazu rezultata su jasno istaknuti parametri koji se statistički značajno razlikuju, a važni su u nutritivnom unosu. Rasprava je sukladno iznesenim rezultatima također podijeljena u potpoglavlja. Dan je osvrt dobivenih rezultata u odnosu na slična istraživanja. Detaljno se opisuju socio-demografske razlike između ispitanika. Biokemijski pokazatelji i lipidni status ispitanika prije, 1., 3., 7., 14. i 30. dan nakon transplantacije pokazuju statistički značajna odstupanja od referentnih vrijednosti i potvrđuju opravdanost operativnog zahvata. Oksidativni stres u ispitanika nije potvrđen, ali je potvrđena prisutnost metaboličkog sindroma. Iznesen je i sastav masnih kiselina u serumu ispitanika prije i 30. dan nakon transplantacije jetre i/ili bubrega. Prikazan je nutritivni unos kroz 14. dana nakon transplantacije, kao i povezanost (korelacija) sastava masnih kiselina s nutritivnim unosom.

Zaključci proizašli iz ovog istraživanja pokazuju da nakon transplantacije jetre i bubrega raste masena koncentracija gotovo svih masnih kiselina, kao i koncentracija ukupnih lipida (triacilglicerola i kolesterola, odnosno estera kolesterola) u krvi bolesnika. Udio pojedinih masnih kiselina, dakle njihov međusobni odnos, u sastavu lipida krvi bolesnika nije se značajnije mijenjao, uz izuzetak oleinske (OA, C18:1n-9) i linolenske kiseline (LNA, C18:3n-3). Post-operativno je uočen statistički značajan porast udjela OA, uz smanjenje udjela LNA, što se odrazilo i na porast omjera ukupnih n-6/n-3 nezasićenih masnih kiselina. Ova promjena ukazuje na nedostatni nutritivni unos esencijalne LNA, dok je porast OA vjerojatno rezultat kako pojačanog unosa, tako i pojačane endogene sinteze. Također je uočen nedostatan nutritivni unos u ispitanika, posebice u prva tri dana postoperativno, a nakon čega se stanje popravlja. Tijekom istraživanog razdoblja unos proteina zadovoljava potrebe u približno 50 % pacijenata. U istom razdoblju uočen je vrlo mali unos masnoća, što može biti uzrok promjena u udjelu esencijalnih masnih kiselina kao i omjeru n-6/n-3 višestruko nezasićenih masnih kiselina.

U Popisu literature navodi se 122 citata iz područja teme doktorskog rada vezane za slična istraživanja i metodologije korištene u ovom radu.

Prehrana bolesnika predstavlja važan čimbenik u procesu liječenja i oporavka svih bolesnika, pa tako i bolesnika nakon transplantacije jetre ili bubrega. Rezultati ovog istraživanja ukazuju na nedostatan postoperativni nutritivni unos u pacijenata nakon transplantacije jetre i/ili bubrega. Posebno je uočen ograničen unos masti. Rezultati istraživanja pokazuju da postoji još cijeli niz mogućnosti da se unaprijedi i poboljša prehrana bolesnika. Povećanjem energetskog unosa, kao i boljim sastavom (unos proteina i lipida) osigurao bi se brži oporavak pacijenata i skratilo vrijeme liječenja, a time i smanjili ukupni troškovi liječenja.

Mišljenje i prijedlog:		
Na temelju izloženog Povjerenstvo smatra da je disertacija pristupnice Maje Ćurić Delač, dipl. ing. nutr., izrađena prema postavljenom cilju i obrazloženju pri prijavi teme te da ovaj rad predstavlja izvorni znanstveni doprinos koji se ogleda u boljem sagledavanju nedostataka u postupku nutritivne potpore bolesnika i otvara mogućnosti da se promjenama u prehrani ili korištenjem odgovarajućih pripravaka za enteralnu i parenteralnu prehranu pozitivno utječe na brzinu i tijek oporavka i tako skrati vrijeme te se smanje ukupni troškovi liječenja. Stoga predlažemo Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da disertaciju pod naslovom "Nutritivni status i potrebe pacijenata nakon transplantacije jetre i/ili bubrega" prihvati i uputi na daljnji postupak za stjecanje akademskog stupnja doktora znanosti iz znanstvenog područja Biotehničke znanosti, znanstveno polje Nutricionizam.		
Izabrano povjerenstvo za ocjenu doktorskog rada	**Titula, ime i prezime, ustanova, država:**	**Potpis:**
	1. *(predsjednik Povjerenstva)* Prof. dr. sc. Ines Panjkota Krbavčić, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	
	2. Prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	
	3. Doc. dr. sc. Slavica Potočki, Sveučilište u Zagrebu, Medicinski fakultet, Hrvatska	
	4.	
	5.	
Sjednica nadležnog tijela i točka dnevnog reda u okviru koje je imenovano Povjerenstvo:	4. redovita sjednica Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad.god. 2016./2017. održana 31. siječnja 2017., točka 40.	
Napomena (po potrebi):		
U Zagrebu, **15. ožujka 2017.**		**M.P.**

DrPBF-05

- obrazac DrPBF_05 dostavlja se zajedno sa izvješćem o ocjeni doktorskog rada

Maja Ćurić Delač
Miroševečka cesta 176, 10 040 Zagreb
091/3555-554
curicmaja@yahoo.com

Naziv studija: Sveučilišni poslijediplomski studij - Nutricionizam
Matični broj studenta: 075/N
Akad. godina upisa: 2006/2007

PRIJEDLOG ČLANOVA POVJERENSTVA
ZA OBRANU DOKTORSKOG RADA
pod naslovom

Nutritivni status i potrebe pacijenata nakon transplantacije jetre i/ili bubrega

Nutritional status and requirements in patients after liver and/or kidney transplantation

	Akad. stupanj	Ime i prezime	Znanstveno-nastavno zvanje ili znanstveno zvanje	Ustanova izbora u zvanje/ustanova zaposlenja*	Položaj u Povjerenstvu
1.	Dr. sc.	Ines Panjkota Krbavčić	red. prof.	PBF, Zagreb	predsjednik
2.	Dr. sc.	Jasenka Gajdoš Kljusurić	red. prof.	PBF, Zagreb	član
3.	Dr. sc.	Slavica Potočki	docent	MF, Zagreb	član
4.	Dr. sc.	Zvonimir Šatalić	izv. prof.	PBF, Zagreb	zamjenski član

Zagreb, 15. ožujka 2017.

_____
(potpis studenta)

Suglasnost mentora s prijedlogom članova Povjerenstva za obranu doktorskog rada:

Mentor/i	Titula, ime i prezime	Potpis mentora
PRVI MENTOR	Prof. dr. sc. Ivančica Delaš	
DRUGI MENTOR		

Prilog: - životopis doktoranda pisan u 3. osobi jednine (čita se u postupku obrane rada)

Prihvaćeno na sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

prof. dr. sc. Blaženka Kos

ŽIVOTOPIS

Maja Ćurić Delač, dipl. ing. nutr., rođena je 30. srpnja 1981. u Zagrebu gdje je pohađala osnovnu i srednju školu (VII. gimnaziju). Godine 1999. upisala je studij Prehrambene tehnologije, smjer Nutricionizam, na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Diplomirala je godine 2005. pod mentorstvom prof. dr. sc. Vesne Lelas s radom pod naslovom „Kakvoća dehidratiranih ploški jabuke u ovisnosti o primijenjenom postupku blanširanja“. Iste godine zaposlena je u Kliničkoj bolnici Merkur na mjesto nutricionist / dijetetičar, a od 2014. je viši stručni savjetnik – dijetetičar. Godine 2007. upisuje Sveučilišni poslijediplomski studij Nutricionizma na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu, tijekom koga sudjeluje na brojnim domaćim i međunarodnim tečajevima, stručnim i znanstvenim skupovima. Od 2006. godine sudjeluje na projektu MZOŠ, 0108068 "Reakcije organizma na promjene u prehrani", a od 2008. godine na projektu HAZU, 10-102/299-2009 "Povezanost metabolizma lipida s pojavnošću PTSP-a", pod mentorstvom prof. dr. sc. Ivančice Delaš, koja je ujedno i glavni istraživač na oba projekta.

DR.SC.-02 OCJENA TEME DOKTORSKOG RADA[1]				
OPĆI PODACI I KONTAKT DOKTORANDA/DOKTORANDICE				
Titula, ime i prezime doktoranda/doktorandice:		Saša Magaš		
Nositelj studija:		Sveučilište u Zagrebu Prehrambeno- biotehnološki fakultet		
Naziv studija:		Nutricionizam		
Matični broj doktoranda/doktorandice:		134/N		
Naslov predložene teme	*Jezik pisanja rada:*	hrvatski		
	Hrvatski	Djelotvornost prehrambenog portfelja (prehrambena vlakna, ginseng i *Salvia hispanica* L.) u poboljšanju lipidograma oboljelih od dijabetesa tipa 2		
	Engleski	The effectiveness of the food portfolio (dietary fiber, ginseng and *Salvia hispanica* L.) in improving lipidogram in type 2 diabetic patients		
Područje/polje/grana (ako se doktorski studij izvodi u grani)**:**		Biotehničke znanosti/nutricionizam		
MENTOR(I)				
		Titula, ime i prezime:	**Ustanova, država:**	**E-mail:**
Prvi mentor:		prof. dr. sc. Lea Smirčić Duvnjak	Sveučilište u Zagrebu, Medicinski fakultet, Hrvatska	lduvnjak@idb.hr
Drugi mentor:		izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	zsatalic@pbf.hr
Izabrano povjerenstvo za ocjenu teme i predlaganje mentora		**Titula, ime i prezime**	**Ustanova, država:**	**E-mail:**
		1. prof. dr. sc. Draženka Komes	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	dkomes@pbf.hr
		2. prof. dr. sc. Lea Smirčić Duvnjak	Sveučilište u Zagrebu, Medicinski fakultet, Hrvatska	lduvnjak@idb.hr
		3.izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	zsatalic@pbf.hr
		4. prof. dr. sc.Jasenka Gajdoš Kljusurić	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	jgajdos@pbf.hr
		5. prof. dr. sc. Ivančica Delaš	Sveučilište u Zagrebu, Medicinski fakultet, Hrvatska	ivancica.delas@mef.hr
Sjednica nadležnog tijela i točka dnevnog reda u okviru koje je imenovano Povjerenstvo		Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučiilišta u Zagrebu, 4. redovita sjednica za akad. god. 2016./2017. održana dana 31. siječnja 2017., točka 44. dnevnog reda		

1

[1] Molimo datoteku nazvati: DR.SC.-02 – Prezime Ime doktoranda.doc
Molimo Vas da ispunjeni obrazac DR.SC.-02 pošaljete u elektroničkom i tiskanom obliku, potpisano, u nadležnu referadu.

Sjednica Etičkog povjerenstva na kojoj je odobren prijedlog istraživanja	U tijeku je postupak dobivanja odobrenja teme doktorata od strane Etičkog povjerenstva Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

A. Izvješće s javne obrane teme doktorskog rada

Javna obrana teme doktorskog rada pod naslovom „Djelotvornost prehrambenog portfelja (prehrambena vlakna, ginseng i *Salvia hispanica* L.) u poboljšanju lipidograma oboljelih od dijabetesa tipa 2“ pristupnika Saše Magaša, dr. med., održana je 14. veljače 2017. godine na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu. Obrani predložene teme prisustvovali su članovi Odbora za poslijediplomske studije Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, predloženi mentori pristupnika te ostali zainteresirani nastavnici Fakulteta.
Pristupnik je u uvodnom dijelu izlaganja iznio veličinu epidemiološkog problema šećerne bolesti u svijetu i Hrvatskoj te naglasio važnost dijetoterapije šećerne bolesti koju prepoznaju i smjernice za liječenje šećerne bolesti, donesene od strane stručnih društava. Također je ukazao na nedovoljnu učinkovitost navedenih mjera liječenja u kontroli šećerne bolesti, ali i na podatke da dijetoterapija obogaćena fitokemikalijama i prehrambenim vlaknima povoljno utječe na metabolizam lipida i ugljikohidrata, kao i na otpornost na inzulin i na taj način pokazuje potencijalno povoljan učinak na kontrolu bolesti. Analogno kombiniranoj farmakološkoj terapiji šećerne bolesti tipa 2, za koju je potvrđeno da je učinkovitija od viših doza svakog pojedinog lijeka, pristupnik je pokazao povoljan sinergistički učinak do sada istraživanih portfelja prehrambenih sastojaka (fitosteroli, proteini soje, mješavina topljivih vlakana i orašasto voće) na smanjenje LDL kolesterola, kao i povoljan sinergistički učinak američkog i korejskog crvenog ginsenga i topljivih prehrambenih vlakana na razinu Hba1c. Ppristupnik je pokazao da komponente ispitivanog prehrambenog portfelja (glukomanan, američki i korejski crveni ginseng, chia sjemenke), svaka pojedinačno svojim posebnim mehanizmom, imaju povoljan učinak na kontrolu bolesti.
Sukladno tome, pristupnik je postavio za cilj rada utvrditi da li nadopuna konvencionalnom liječenju dijabetesa tipa 2, u obliku specifičnog prehrambenog portfelja (glukomanan, američki i korejski crveni ginseng, chia sjemenke) ima sinergistički učinak, te kako isti utječe na dodatno ciljane kardiovaskularne čimbenike rizika (ukupni i LDL kolesterol, HDL, HDL2 i HDL3 kolesterol, trigliceridi) kroz 6 mjeseci primjene. U svrhu ispitivanja navedenoga provedest će se dvostruko slijepa placebo kontrolirana paralelna studija na Sveučilišnoj klinici „Vuk Vrhovac" koja će uključiti 80 pacijenata sa šećernom bolešću tipa 2.
U testnoj grani dnevna doza četverodijelnog dodatka bit će: 5 g/1000 kcal do maksimalno 10 g/1000 kcal mješavine topljivih vlakana, zajedno pomiješanih s 30 g/1000 kcal do maksimalno 50 g/1000 kcal chia sjemenki, uz dodatak 750 mg/dan korejskog crvenog ginsenga i 1500 mg/dan ekstrakta američkog ginsenga. U kontrolnoj grani odgovarajući dodaci bit će miješani sa zobenim mekinjama, vlaknima inulina i 12,3 g maltodekstrina, na svakih 1000 kcal procijenjenih dnevnih energetskih potreba.
Formirat će se stratifikacijska randomizacijska lista pomoću razine Hba1c (6,3< 7,3% i >7,3-8,5%) i spola radi osiguranja ravnoteže usporedbe. Uzimanje uzoraka krvi za pretrage predviđeno je provesti 3 puta tijekom istraživanja. Dnevnik eventualnih simptoma,opskrba ispitivanim tvarima i antropometrijske mjere pregledavaju se svakih mjesec dana. Vraćeni broj kapsula, odnosno izvagana količina mješavine, bilježi se mjesečno i služe kao mjera za praćenje suradljivosti.
Cjelokupna metodologija istraživanja u skladu je sa suvremenim tehnikama koje se primjenjuju za određivanje pojedinih parametara uključenih u doktorski rad.Tako će Hba1c biti analiziran, unutar 24 sata od uzimanja krvi, primjenom HPLC tehnike, koncentracija lipida određivat će se u bolničkom središnjem laboratoriju, unutar 24 sata od uzimanja uzorka, primjenom odgovarajućih analitičke metodologije, kao i visina i tjelesna težina. Periferni krvni tlak će se mjeriti 3 puta na svakoj viziti pomoću automatskog tlakomjera.
Očekuje se da će rezultati otvoriti mogućnosti za istraživanje učinka ovog portfelja na ostale kardiovaskularne čimbenike rizika, omogućiti dizajniranje većih i dugotrajnijih studija (> 6 mjeseci) koje bi pomogle u regulaciji šećerne bolesti tipa 2 na nefarmakološkim principima.

Nakon završenog izlaganja pristupnika otvorena je rasprava tijekom koje je pozitivno komentiran odabir teme i izlaganje pristupnika. Komentiran je odabir dijetetičkih metoda te načini provjere suradljivosti pacijenata, kao i moguće nuspojave testnog portfelja.
Na temelju izloženog, Odbor za poslijediplomske studije zaključio je da je pristupnik Saša Magaš, dr. med., uspješno obranio predloženu temu doktorskog rada.

B. Ocjena teme doktorskog rada

(izvorni znanstveni doprinos i ocjena izvedivosti)

Obzirom na navedeno, može se zaključiti da će zajednička primjena ispitivanog prehrambenog portfelja (američki i korejski crveni ginseng, chia sjemenke, glukomanan) doprinjeti novim znanstvenim spoznajama o sinergističkom povoljnom učinku istog na poboljšanje profila lipida u plazmi (ukupni kolesterol, LDL kolesterol, HDL kolesterol, trigliceridi) i tako potaknuti daljnja, sveobuhvatnija istraživanja ispitivanog i sličnih portfelja i na ostale zdravstvene čimbenike rizika u cilju regulacije šećerne bolesti tipa 2.

Predložena tema prema svojim sastavnicama osigurava izvedivost istraživanja u svrhu realizacije zadanih ciljeva i stoga ovo Povjerenstvo pozitivno ocjenjuje predloženu temu doktorskog rada pristupnika Saše Magaša, dr. med., te je upućuje u daljnju proceduru.

Mišljenje i prijedlog:

Obzirom na jasno obrazložene ciljeve i hipoteze, materijal i metode te očekivani znanstveni doprinos, ovo Povjerenstvo predlaže Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu da se tema disertacije pristupnika Saše Magaša, dr. med., pod naslovom „Djelotvornost prehrambenog portfelja (prehrambena vlakna, ginseng i *Salvia hispanica* L.) na lipidogram

oboljelih od šećerne bolesti tipa 2“ prihvati i uputi u daljnju proceduru.

Prijedlog izmjene ili dorade naslova:

Prijedlog izmjene naslova teme:

„Utjecaj prehrambenog portfelja (prehrambena vlakna, ginseng i Salvia hispanica L.) na lipidogram oboljelih od šećerne bolesti tipa 2“

" Influence of the food portfolio (dietary fiber, ginseng and *Salvia hispanica* L.) on lipidogram in type 2 diabetic patients"

Prijedlog za promjenu mentora i/ili imenovanje drugog mentora *(upisati titulu, ime, prezime, ustanovu):*

Planirana obrana doktorskog rada *(naznačiti godinu i semestar):*

2017/18 ljetni semestar

Izdvojeno mišljenje *(samo ako netko od članova Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora ima izdvojeno mišljenje)*

Potpis

(ime i prezime člana povjerenstva)

NAPOMENA *(po potrebi):*

3

	Titula, ime i prezime, ustanova, država:	Potpis:
Izabrano Povjerenstvo za ocjenu teme i predlaganje mentora	1. prof. dr. sc. Draženka Komes, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska *(predsjednik Povjerenstva)*	
	2. prof. dr. sc. Lea Smirčić Duvnjak, Sveučilište u Zagrebu, Medicinski fakultet, Hrvatska	
	3. izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	
	4. prof. dr. sc. Jasenka Gajdoš Kljusurić, Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska	
	5. prof. dr. sc. Ivančica Delaš, Sveučilište u Zagrebu, Medicinski fakultet, Hrvatska	

U Zagrebu, 14 ožujka 2017. **M.P.**

DrPBF-01

Tamara Sorić
Zrinsko-Frankopanska 32, 23 000 Zadar
kontakt broj: 091/ 56 56 166
e-mail adresa: novoselic.tamara@gmail.com

Naziv studija: Poslijediplomski sveučilišni (doktorski) studij „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam"
Matični broj doktoranda: 286/N
Akad. godina upisa: 2014./2015.

Zadar, 07. ožujka 2017.

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 „Prehrambene navike i utjecaj nutritivne intervencije na parametre metaboličkog sindroma u hospitaliziranih osoba oboljelih od shizofrenije“ koji će biti izrađen u Psihijatrijskoj bolnici Ugljan, Otočkih dragovoljaca 42, 23 275 Ugljan pod mentorstvom dr. sc. Ivane Rumbak, docent, Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu i dr. sc. Mladena Mavara, docent, Sveučilište u Zadru/Psihijatrijska bolnica Ugljan.

Tamara Sorić, mag.nutr.

Prijavi prilažem:

1. obrazloženje predložene teme (Obrazac DR.SC.-01) – tri originalna primjerka
2. Modificirani Dlugosch & Krieger upitnik o općem zdravstvenom ponašanju – tri primjerka
3. Skalu psihotičnih simptoma i znakova bolesti te upute za primjenu iste – tri primjerka
4. obrazac za 24-satno prisjećanje – tri primjerka
5. obrazac za vođenje dnevnika kupljene i konzumirane hrane izvan bolnice – tri primjerka
6. obrazac „Informirani pristanak na sudjelovanje u istraživanju – Period probira“ – tri primjerka
7. obrazac „Informirani pristanak na sudjelovanje u istraživanju – Randomizirani kontrolirani pokus“ – tri primjerka
8. obrazac „Suglasnost za sudjelovanje poslovno nesposobnog pacijenta u znanstvenom istraživanju – Period probira“ – tri primjerka
9. obrazac „Suglasnost za sudjelovanje poslovno nesposobnog pacijenta u znanstvenom istraživanju – Randomizirani kontrolirani pokus“ – tri primjerka
10. službenu dopusnicu Etičkog povjerenstva Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu – jedan originalni primjerak i dvije kopije dokumenta
11. prijedlog članova povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora (DrPBF-02) – tri originalna primjerka
12. obrazloženje za koji dio istraživanja pojedini mentor preuzima odgovornost – tri primjerka
13. popis radova za svakog predloženog člana povjerenstva – jedan primjerak za svakog člana
14. potvrda o uplaćenom iznosu troška prijave teme doktorskog rada

Tamara Sorić
Zrinsko-Frankopanska 32, 23 000 Zadar
kontakt broj: 091/ 56 56 166
e-mail adresa: novoselic.tamara@gmail.com

Naziv studija: Poslijediplomski sveučilišni (doktorski) studij „Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam"
Matični broj doktoranda: 286/N
Akad. godina upisa: 2014./2015.

Prehrambene navike i utjecaj nutritivne intervencije na parametre metaboličkog sindroma u hospitaliziranih osoba oboljelih od shizofrenije

Dietary habits and the impact of nutritional intervention on metabolic syndrome parameters in hospitalized schizophrenic patients

PRIJEDLOG ČLANOVA POVJERENSTVA
ZA OCJENU TEME I PREDLAGANJE MENTORA

	Akad. stupanj	Ime i prezime	Znanstveno-nastavno zvanje ili znanstveno zvanje	Ustanova izbora u zvanje/ustanova zaposlenja*	Položaj u Povjerenstvu
1.	dr.sc.	Martina Bituh	docent	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu	predsjednik
2.	dr.sc.	Ivana Rumbak	docent	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu	član - prvi mentor
3.	dr.sc.	Mladen Mavar	docent	Sveučilište u Zadru/Psihijatrijska bolnica Ugljan	član - drugi mentor
4.	dr.sc.	Irena Colić Barić	redoviti profesor u trajnom zvanju	Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu	član
5.	dr.sc.	Daniela Čačić Kenjerić	redoviti profesor	Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku	član

Zadar, 07. ožujka 2017.

_____
potpis doktoranda

Suglasnost mentora sa prijedlogom članova Povjerenstva za ocjenu teme i predlaganje mentora:

Mentor/i	Titula, ime i prezime	Potpis mentora
PRVI MENTOR	doc.dr.sc. Ivana Rumbak	
DRUGI MENTOR	doc.dr.sc. Mladen Mavar	

Prihvaćeno na sjednici Odbora za poslijediplomske studije PBF-a održanoj dana _____ godine.

PREDSJEDNICA ODBORA

_____
prof. dr. sc. Jagoda Šušković

Dr.Sc.-01 PRIJAVA TEME DOKTORSKOG RADA

OPĆI PODACI I KONTAKT DOKTORANDA/DOKTORANDICE

Titula, ime i prezime doktoranda/doktorandice:	Tamara Sorić, mag. nutr.
Nositelj studija:	Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet
Naziv studija:	Biotehnologija i bioprocesno inženjerstvo, prehrambena tehnologija i nutricionizam
Matični broj doktoranda/doktorandice:	286/N
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:	Suzana Novoselić / Goran Novoselić
Datum i mjesto rođenja:	25.04.1989., Zagreb, Hrvatska
Adresa:	Zrinsko-Frankopanska 32, Zadar, Hrvatska
Telefon/mobitel:	091/56 56 166
E-mail:	novoselic.tamara@gmail.com

ŽIVOTOPIS DOKTORANDA/DOKTORANDICE

Obrazovanje (kronološki od novijeg k starijem datumu):	1. **Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet**, *Nutricionizam*, Diplomski, Hrvatska (2012./2013.) 2. **Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet**, *Nutricionizam*, Preddiplomski, Hrvatska (2009./2010.)
Radno iskustvo (kronološki od novijeg k starijem datumu):	*Voditeljica Službe prehrane* (Psihijatrijska bolnica Ugljan): 06. svibnja 2014. - danas *Neovisna stručnjakinja koja sudjeluje u obavljanju poslova Nacionalnog preventivnog mehanizma za sprečavanje mučenja i drugih okrutnih, neljudskih ili ponižavajućih postupaka ili kažnjavanja* (Pučka pravobraniteljica): 21. siječnja 2016. - danas *Asistentica u Odjelu regulatornih i znanstvenih poslova* (Nestlé Adriatic d.o.o.): 05. svibnja 2013. - 05. svibnja 2014.
Popis radova i aktivnih sudjelovanja na znanstvenim skupovima:	1.

NASLOV PREDLOŽENE TEME

Hrvatski:	Prehrambene navike i utjecaj nutritivne intervencije na parametre metaboličkog sindroma u hospitaliziranih osoba oboljelih od shizofrenije
Engleski:	Dietary habits and the impact of nutritional intervention on metabolic syndrome parameters in hospitalized schizophrenic patients
Naslov na jeziku na kojem će se pisati rad (ako nije na	

hrvatskom ili engleskom):			
Područje/polje/grana:	Biotehničke znanosti / Nutricionizam / Znanost o prehrani		
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:	**doc. dr. sc. Ivana Rumbak**	**Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Hrvatska**	**ivana.rumbak@pbf.hr**
Drugi mentor:	**doc. dr. sc. Mladen Mavar**	**Sveučilište u Zadru, Hrvatska**	**mladen.mavar@gmail.com**
KOMPETENCIJE MENTORA - popis do pet objavljenih relevantnih radova u posljednjih pet godina			
Prvi mentor:	Guiné, R.P.F., Duarte, J., Ferreira, M., Correia, P., Leal, M., Rumbak, I., Colić Barić, I., Komes, D., Šatalić, Z., Šarić, M.M., Tarcea, M., Fazakas, Z., Jovanoska, D., Vanevski, D., Vittadini, E., Pellegrini, N., Szucs, V., Harangozo, J., EL-Kenawy, A., EL-Shenawy, O., Yalcin, E., Kosemeci, C., Klava, D., Straumite, E. (2016) Knowledge about sources of dietary fibres and health effects using a validated scale: a cross-country study. *Public Health* **141**, 100-112. Guiné, R.P.F., Ferreira, M., Correia, P., Duarte, J., Leal, M., Rumbak, I., Colić Barić, I., Komes, D., Šatalić, Z., Šarić, M.M., Tarcea, M., Fazakas, Z., Jovanoska, D., Vanevski, D., Vittadini, E., Pellegrini, N., Szucs, V., Harangozo, J., EL-Kenawy, A., EL-Shenawy, O., Yalcin, E., Kosemeci, C., Klava, D., Straumite, E. (2016) Knowledge about dietary fibre: a fibre study framework. *Int. J. Food Sci. Nutr.* **67** (6), 707-714. Višekruna, I., Rumbak, I., Rumora Samarin, I., 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** (3-4), 202-210. 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. *Journal of Hygienic Engineering and Design* **8**, 37-43. Rumbak, I., Žižić, V., Sokolić, L., Cvijetić, S., Kajfež, R., Colić Barić, I. (2012) Bone mineral density is not associated with homocysteine level, folate and vitamin B12 status. *Arch. Gynecol. Obstet.* **285**, 991-1000.		
Drugi mentor:	doc. dr. sc. Mladen Mavar, mr. spec. kliničke psihologije - ravnatelj Psihijatrijske bolnice Ugljan; vanjski suradnik na Odjelu za psihologiju i Odjelu za pedagogiju Sveučilišta u Zadru, na Poslijediplomskom specijalističkom studiju psihologije Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu te na Studiju sestrinstva		

	Medicinskog fakulteta u Osijeku Vučenović, D., Hajncl, Lj., Mavar, M. (2015) Percepcija roditeljskog stila odgoja i depresivnost adolescenata s obzirom na spol i dob. *Klinička psihologija* **8**, 81-92. Mavar, M., Vučenović, D. (2014) Sklonost ovisničkom ponašanju i školski problemi kod adolescenata. *Klinička psihologija* **7**, 5-21. Višić, V., Mavar, M., Matanov, A., Vuksan-Kolega, O., Vukić-Jurjević, T. (2014) Demencije i psihotrauma - postoji li poveznica? Croatian Congress on Alzheimer's Disease (CROCAD-14) with International Participation, Brela, Croatia, October 1-4, 2014., *Neurol. Croat.* **63** (Suppl. 2), 39. Višić, V., Mavar, M., Matanov, A., Vuksan-Kolega, O., Vukić-Jurjević, T., Rušinić, S. (2014) Odjel za demencije, psihijatriju starije životne dobi i palijativnu skrb duševnih bolesnika u Psihijatrijskoj bolnici Ugljan. Croatian Congress on Alzheimer's Disease (CROCAD-14) with International Participation, Brela, Croatia, October 1-4, 2014., *Neurol. Croat.* **63** (Suppl. 2), 154. Mavar, M. (2009) Strategija suočavanja sa stresom kod adolescenata. *Acta Iadertina* **6**, 121-129. Mavar, M. (2007) PTSP i način suočavanja sa stresom u ratu traumatizirane djece. *Acta Iadertina* **4**, 81-91. Žampera, E., Kondić, Lj., Mavar, M. (1992) Affective reactions of patients and personnel during air-raid alerts in the Ugljan Psychiatric Hospital. *Psychol. Beitr.* **34**, 343-348. Knjige: Mavar, M. (2012) Školski neuspjeh i ovisničko ponašanje. Jastrebarsko: Naklada Slap.
OBRAZLOŽENJE TEME	
Sažetak na hrvatskom jeziku: (maksimalno 1000 znakova s praznim mjestima)	U novije vrijeme metabolički sindrom (MetS) sve je češći zdravstveni problem te je stoga u fokusu znanstvenih istraživanja. Psihički bolesne osobe, uključujući i oboljele od shizofrenije, posebno se ističu kao rizična populacija, a većoj učestalosti MetS-a u odnosu na opću populaciju doprinose i njihove specifične prehrambene navike. Cilj je presječnog dijela istraživanja utvrditi prehrambene navike i učestalost MetS-a u hospitaliziranih osoba oboljelih od shizofrenije. U okviru ovog dijela istraživanja usporedit će se i dijetetički, biokemijski i antropometrijski parametri između hospitaliziranih osoba oboljelih od shizofrenije s i bez MetS-a. Randomiziranim kontroliranim pokusom cilj je utvrditi utjecaj nutritivne intervencije (primjena redukcijske dijete temeljene na DASH (*Dietary Approaches to Stop Hypertension*) obrascu prehrane i grupne edukacije, tijekom 3 mjeseca) na vrijednosti parametara MetS-a, prehrambene navike i tjelesnu težinu, uz praćenje opće težine psihotične bolesti, u hospitaliziranih osoba oboljelih od shizofrenije s prethodno utvrđenim MetS-om.
Sažetak na engleskom jeziku: (maksimalno 1000 znakova s praznim mjestima)	Recently, metabolic syndrome (MetS) has become a common health problem and thus is in the focus of scientific research. Mentally ill, including those with schizophrenia, were shown to be a high-risk population and their specific dietary habits also contribute to the greater prevalence of MetS compared to the general population. The aim of the cross-sectional part of the study is to determine dietary habits and prevalence of MetS among hospitalized schizophrenic patients. The comparison of biochemical,

	dietary, and anthropometric parameters between hospitalized schizophrenic patients with and without MetS will be made. Randomized controlled trial will be conducted to determine the impact of nutritional intervention (application of reduction diet based on the DASH (*Dietary Approaches to Stop Hypertension*) dietary pattern and group education, during the 3 months period) on MetS parameters, dietary habits and body weight, while monitoring the global severity of psychotic illness among hospitalized schizophrenic patients with the diagnosis of MetS.

Uvod i pregled dosadašnjih istraživanja (preporučeno 7000 znakova s praznim mjestima)

Iako je pojam metaboličkog sindroma (MetS-a) u medicini relativno novijeg datuma [1] u posljednjih je nekoliko godina u fokusu znanstvenih istraživanja.

Definiran je kao skup međusobno povezanih metaboličkih faktora rizika koji na direktan način utječu na razvoj kardiovaskularnih bolesti i dijabetesa tipa II [2], a zbog sjedilačkog načina života i pretjeranog energetskog unosa postaje sve češći zdravstveni problem i u svijetu i u Hrvatskoj [3].

U proteklih nekoliko desetaka godina različiti dijagnostički kriteriji za MetS predloženi su od strane različitih organizacija [4]. Pregledom dosadašnjih znanstvenih istraživanja utvrđeno je kako su najčešće korišteni kriteriji za kliničku dijagnozu MetS-a oni definirani od strane IDF-a (*International Diabetes Federation*) i NCEP ATP III-a (*National Cholesterol Education Program Adult Treatment Panel III*).

Kako je prema IDF kriteriju abdominalna pretilost obvezan rizični čimbenik za dijagnozu MetS-a, a prema NCEP ATP III kriteriju vrijednosti opsega struka nisu definirane ovisno o etnicitetu, 2005. godine predstavnici IDF-a i AHA/NHLBI-a (*American Heart Association/National Heart, Lung, and Blood Institute*) definirali su najnoviji kriterij za kliničku dijagnozu MetS-a s ciljem usklađivanja postojećih definicija [4].

Prevalencija MetS-a varira ovisno o brojnim čimbenicima, poput regionalnog podrijetla, etniciteta, dobi, spola, rasne pripadnosti i kriterija korištenog za njegovo dijagnosticiranje [5,6], a prema navodima Pal i Ellis 20% odraslih osoba zapadnoga svijeta ima MetS [7]. S druge strane, učestalost MetS-a među oboljelima od shizofrenije je 1,5-2 puta veća u usporedbi s općom populacijom ili mentalno zdravim osobama [8]. Mitchell i sur. su analizom 126 znanstvenih istraživanja utvrdili da je prevalencija MetS-a kod shizofrenije i srodnih poremećaja 32,5%, uz male razlike ovisno o različitim kriterijima definiranja MetS-a, načinu liječenja (hospitalizirani i vanbolnički pacijenti), etničkoj pripadnosti i spolu [9]. Prema rezultatima dostupnih istraživanja provedenih na području Republike Hrvatske, prevalencija MetS-a među hospitaliziranim osobama oboljelima od shizofrenije je 14,9% [10], 37% [11] i 56,5% [12]. MetS je u navedenim istraživanjima definiran u skladu s NCEP ATP III kriterijem.

Stopa prevalencije shizofrenije u svijetu je 4,0 na 1000 stanovnika (broj ljudi u populaciji kod kojih se bolest manifestirala) [13]. Procjenjuje se da u Hrvatskoj živi oko 18000 shizofrenih bolesnika (stopa na 1000 stanovnika je oko 3,94), dok ih je na bolničkom liječenju oko 2900 [14].

Točni razlozi veće učestalosti MetS-a među oboljelima od shizofrenije do sada nisu u potpunosti razjašnjeni, iako čimbenici poput načina života, lošijih prehrambenih navika i nedostatne tjelesne aktivnosti mogu doprinijeti njegovom razvoju [15,16].

Amani [17] te Simonelli-Muñoz i sur. [18] spominju nedovoljan broj istraživanja, kao i ograničena saznanja o prehrambenim navikama shizofrenih bolesnika, a prema rezultatima dostupnih, do sada objavljenih publikacija, kod osoba oboljelih od shizofrenije zabilježene su lošije prehrambene navike u odnosu na opću populaciju [15,17,19,20].

Ratliff i sur. u svom su istraživanju utvrdili statistički značajno veći unos ukupnih šećera i masti, posebice zasićenih masnih kiselina, kod osoba oboljelih od shizofrenije u odnosu na opću populaciju, dok razlika u energetskom unosu između ove dvije skupine ispitanika nije zabilježena [15].

Simonelli-Muñoz i sur. među rezultatima svog istraživanja prehrambenih navika oboljelih od shizofrenije ističu tendeciju konzumiranja obroka unutar vremenskog perioda od 15 minuta te česte međuobroke. Također, i niska zastupljenost voća i ribe u prehrani bila je jedan od pokazatelja njihovih lošijih prehrambenih navika [18].

Brown i sur. u svom su istraživanju došli do zaključka da je za prehranu oboljelih od shizofrenije karakterističan veći unos masti, a manji unos vlakana, u odnosu na opću populaciju [20].

Prema vlastitim saznanjima, svega je jedna znanstvena studija usporedila prehrambene navike osoba oboljelih od shizofrenije i bipolarnog poremećaja s i bez dijagnosticiranog MetS-a. Prema rezultatima iste nisu zabilježene statistički značajne razlike prehrambenih navika između skupina [21].

Iako je daleko veći broj istraživanja koja su se fokusirala na utjecaj farmakoloških intervencija kod psihički bolesnih osoba (iz razloga što se glavnim krivcem povećane tjelesne težine i učestalosti MetS-a smatra upravo uzimanje terapije antipsihoticima), do sada su publicirani i brojni znanstveni radovi koji su kliničkom studijom pratili utjecaj nefarmakoloških intervencija (kognitivno-bihevioralne terapije, psihoedukacije, nutritivne intervencije, intervencije vezane uz tjelesnu aktivnost) na tjelesnu težinu i/ili druge rizične čimbenike za razvoj kardiovaskularnih i metaboličkih bolesti [22-28].

Znanstvena istraživanja na ovome području relativno su novijeg datuma, no u posljednjih je nekoliko godina uvelike porastao znanstveni interes za tjelesno zdravlje psihički bolesnih osoba [25].

Iako su brojna do sada publicirana znanstvena istraživanja pokazala pozitivne rezultate, bilo da su dovela do poboljšanja određenih ispitivanih parametara vezanih uz zdravlje i/ili veće brige o vlastitom zdravlju, rijetko su davala klinički značajne rezultate, uglavnom su bila provedena na malom broju ispitanika te veliki broj studija uopće nije imao kontrolnu skupinu [22-28].

Prosječno trajanje intervencija u takvim istraživanjima je 12 tjedana (6 – 24 tjedna) [27].

Pregledom dostupne literature utvrđen je i daleko manji broj studija koje su se bavile hospitaliziranim ispitanicima, a one koje jesu su uglavnom bile lošije kvalitete [22-28].

Glavnina publiciranih znanstvenih istraživanja pratila je učinkovitost interdisciplinarnih intervencija kojima se moglo utvrditi da li je došlo do smanjenja tjelesne težine i/ili poboljšanja vrijednosti ispitivanih parametara, ali se nije moglo jasno razlučiti što je i u kojoj mjeri utjecalo na navedene promjene [22-28].

Iz gore navedenog vidljivo je kako je do sada publiciran veliki broj radova koji su se bavili utjecajem različitih intervencija na oboljele od shizofrenije, no prema vlastitim saznanjima nije publicirana nijedna studija koja je pratila isključivo utjecaj primjene nutritivne intervencije, u vidu redukcijske dijete prema DASH (*Dietary Approaches to Stop Hypertension*) obrascu prehrane i grupne edukacije, u kontroliranim bolničkim uvjetima, na parametre MetS-a kod hospitaliziranih osoba oboljelih od shizofrenije s prethodno dijagnosticiranim MetS-om.

Ne postoji konsenzus o najprikladnijoj nutritivnoj strategiji za liječenje MetS-a [29]. DASH obrazac prehrane prvenstveno je namijenjen osobama s hipertenzijom, no prema navodima Hill i sur. preporuča se i za tretman MetS-a [30].

Pregledom dostupne znanstvene literature pronađena je svega jedna studija koja je primijenjivala DASH obrazac prehrane i to na ispitanicima koji su uzimali antipsihotičnu terapiju i imali indeks tjelesne mase (BMI) ≥ 27 kg/m^2. Radilo se o nehospitaliziranim ispitanicima koji su prošli edukaciju o primjeni DASH obrasca prehrane, no nisu ga slijedili u kontroliranim uvjetima [31].

Sigurnom i prihvatljivom, kod opće populacije, smatra se redukcija energetskog unosa za 500-1000 kcal, no kod psihički bolesnih osoba preporučuje se blaži kalorijski deficit kako bi se minimalizirali potencijalni negativni učinci u vidu mentalne i emocionalne nestabilnosti ispitanika [32].

U novije vrijeme sve je više studija koje potvrđuju da je pravilna prehrana jednako važna za mentalno, kao i za tjelesno zdravlje [33]. Zbog utjecaja različitih intervencija i na psihološko stanje ispitanika, važno je praćenje istog uključiti u same studije, no takvih je do sada, prema vlastitim saznanjima, utvrđeno svega nekoliko. Rezultati istraživanja Verhaeghe i sur. [34] te Brown-a i Chan-a [35] pokazali su poboljšanje mentalnog stanja psihički bolesnih osoba uključenih u intervenciju promicanja zdravlja, no rezultati nisu bili statistički značajni.

Kako se iz svega navedenog može vidjeti, do sada postoji dosta studija koje su se bavile utjecajem farmakoloških, odnosno nefarmakoloških intervencija, na oboljele od shizofrenije, no malo je onih koje su ispitivale utjecaj nutritivnih intervencija na hospitaliziranim shizofrenim bolesnicima. Pregledom dostupne znanstvene literature nije pronađena nijedna studija koja je pratila isključivo utjecaj primjene redukcijske dijete temeljene na DASH obrascu prehrane i grupne edukacije, u kontroliranim bolničkim uvjetima,

na spomenutoj skupini ispitanika s prethodno dijagnosticiranim MetS-om.

Cilj i hipoteze istraživanja (preporučeno 700 znakova s praznim mjestima)

Ciljevi:

1. Utvrditi prehrambene navike i učestalost MetS-a u hospitaliziranih osoba oboljelih od shizofrenije.

2. Utvrditi utjecaj nutritivne intervencije na vrijednosti parametara MetS-a, prehrambene navike i tjelesnu težinu, uz praćenje opće težine psihotične bolesti.

Hipoteze:

1. Očekuje se da će u više od trećine ispitanika, hospitaliziranih osoba oboljelih od shizofrenije, biti utvrđen MetS te da će ispitanici s lošijim prehrambenim navikama imati i nepovoljnije vrijednosti parametara MetS-a.

2. Očekuje se da će nutritivna intervencija u hospitaliziranih osoba oboljelih od shizofrenije s dijagnosticiranim MetS-om rezultirati poboljšanim vrijednostima parametara MetS-a, poboljšanim prehrambenim navikama i smanjenom tjelesnom težinom, uz praćenje opće težine psihotične bolesti.

Materijal, ispitanici, metodologija i plan istraživanja (preporučeno 6500 znakova s praznim mjestima)

Istraživanje će se sastojati od dva dijela:

1. Period probira

2. Randomizirani kontrolirani pokus

Ispitanici: osobe s medicinski postavljenom dijagnozom shizofrenije hospitalizirane u Psihijatrijskoj bolnici Ugljan u vrijeme provođenja istraživanja

Očekivani broj ispitanika u prvom dijelu istraživanja (probir) je ≥ 223 s ciljem procjene učestalosti MetS-a i svih prikupljenih parametara (tijekom probira) kod hospitaliziranih osoba oboljelih od shizofrenije. U randomizirani kontrolirani pokus uključit će se ≥ 74 ispitanika.

Period probira

Kriteriji za uključivanje:

- medicinski postavljena dijagnoza shizofrenije prema MKB-10 klasifikaciji

- oba spola

- dob: 18 – 65 godina

- hospitalizacija u Psihijatrijskoj bolnici Ugljan

Kriteriji za neuključivanje:

- neodgovarajuća psihijatrijska dijagnoza

- dob: > 65 godina

Kriteriji za isključivanje:

- na osobni zahtjev ispitanika i/ili njegovog zakonskog skrbnika, u slučaju osoba lišenih poslovne sposobnosti

- nemogućnost prikupljanja svih potrebnih podataka

Randomizirani kontrolirani pokus

Kriteriji za uključivanje:

- dijagnosticiran MetS tijekom probira

- uzimanje antipsihotične terapije ≥ 6 mjeseci

- stabilna faza bolesti (definirana činjenicom da terapija nije značajnije mijenjana zadnjih mjesec dana)

Kriteriji za neuključivanje:

- primjena dijete koja isključuje jednu ili više namirnica, skupina namirnica i/ili određene hranjive tvari (ulkusna dijeta, veganska dijeta, rijetki nasljedni poremećaji metabolizma, ...)

- uzimanje farmakološke terapije za gubitak na tjelesnoj težini

- značajnije promjene tjelesne težine u posljednja 3 mjeseca

Kriteriji za isključivanje:

- na osobni zahtjev ispitanika i/ili njegovog zakonskog skrbnika, u slučaju osoba lišenih poslovne sposobnosti

- pogoršanje primarne bolesti ili pojava neke nove bolesti koja bi onemogućila sudjelovanje u daljnjem istraživanju ili imala eventualni interferirajući učinak

- značajnija promjena farmakološke terapije u vrijeme trajanja intervencije

- kognitivna oštećenja koja sprečavaju mogućnost praćenja i sudjelovanja u istraživanju

- nezainteresiranost za sudjelovanje ili odbijanje potpunog sudjelovanja u istraživanju

- ako tijekom intervencije ispitanik treba započeti s primjenom neke od dijeta navedene u kriterijima za neuključivanje

- prekid hospitalizacije

Uključivanje ispitanika u istraživanje bit će dragovoljno. Prije uključivanja u istraživanje svaki od ispitanika bit će detaljno upućen u ciljeve istraživanja, plan njegove provedbe i metodologiju i potpisat će pristanak na sudjelovanje u kojem će biti naveden detaljan opis tijeka samog istraživanja. Obavijest o sudjelovanju u istraživanju dobit će i odrasli član obitelji, a u slučaju osoba lišenih poslovne sposobnosti, tražit će se pisani pristanak i zakonskih skrbnika.

Metodologija istraživanja:

a) Antropometrijska mjerenja

Tjelesna težina i tjelesna visina bit će mjerene u laganoj odjeći i bez obuće na digitalnoj medicinskoj vagi s visinomjerom (Seca, Type 799, Vogel & Halke GmbH & CO., Germany). Iz izmjerenih vrijednosti bit će izračunat BMI.

Opseg struka i opseg bokova izmjerit će se pomoću neelastične mjerne trake. Iz izmjerenih vrijednosti bit će izračunat omjer opsega struka i bokova (WHR).

Udio i masa masnog tkiva izmjerit će se validiranim mjeračem masnog tkiva OMRON BF500 koji radi na principu bioelektrične impedancije (Omron Healthcare, Vernon Hills, Illinois, USA) [36].

b) Dijetetičke metode

Kod perioda probira od ispitanika će se Modificiranim Dlugosch & Krieger Upitnikom o općem zdravstvenom ponašanju (Dlugosch & Krieger – Der Fragebogen zur Erfassung des Gesundheitsverhaltens [37]), vrednovanim za potrebe ovog istraživanja, prikupiti svi relevantni podaci (demografski podaci, podaci o prehrani, konzumiranju alkohola i duhanskih proizvoda, navikama spavanja, tjelesnoj aktivnosti, duljini trajanja bolesti, duljini uzimanja antipsihotične terapije, duljini i broju hospitalizacija). Neposredno prije početka i po završetku intervencije, prehrambene navike ispitanika procijenit će se ispunjavanjem sekcije „Prehrana“ Modificiranog Dlugosch & Krieger upitnika o općem zdravstvenom ponašanju, a provest će se i po tri 24-satna prisjećanja sa svakim ispitanikom tijekom trajanja intervencije. Ispitanici eksperimentalne skupine tijekom intervencije bit će na modificiranoj prehrani, redukcijskoj DASH dijeti, te će proći kroz 4 grupne edukacije. Neposredno prije početka i po završetku grupnih edukacija svi će ispitanici voditi dnevnik kupljene i konzumirane hrane izvan bolnice.

Antopometrijska i dijetetička mjerenja provest će se u Psihijatrijskoj bolnici Ugljan.

c) Biokemijske metode

Uzimanje uzoraka krvi provest će stručno osoblje Psihijatrijske bolnice Ugljan, u jutarnjim satima, nakon što je ispitanik prethodnu noć bio natašte.

Analizu krvi standardnim biokemijskim metodama provest će stručno osoblje Odjela za medicinsku biokemiju Psihijatrijske bolnice Ugljan.

Direktno će se određivati sljedeći parametri: glukoza, HDL-kolesterol, ukupni kolesterol, trigliceridi.

Indirektnom metodom, računski prema Friedewaldu, bit će određen LDL-kolesterol.

d) Mjerenje krvnog tlaka

Bit će provedena po 2 uzastopna mjerenja krvnog tlaka, s razmakom od 5 minuta, nakon kratkog perioda mirovanja, korištenjem aneroidnog tlakomjera (Riester, Type Ri-san, R. Riester GmbH, Germany). Iz dobivenih vrijednosti bit će izračunata srednja vrijednost. Mjerenje krvnog tlaka provest će stručno osoblje Psihijatrijske bolnice Ugljan.

e) Procjena opće težine psihotične bolesti

Procjenu opće težine psihotične bolesti provest će liječnici psihijatri Psihijatrijske bolnice Ugljan primjenom Skale psihotičnih simptoma i znakova bolesti (*Signs and Symptoms of Psychotic Illness* (SSPI); Peter F. Liddle, 2001) [38].

f) Statističke metode

Nezavisni statističar napravit će raspodjelu ispitanika na kontrolnu i eksperimentalnu skupinu kako bi iste bile izjednačene u odnosu na sve relevantne parametre (dob, spol, duljinu trajanja bolesti, duljinu hospitalizacije, terapiju lijekovima, vrijednosti parametara MetS-a, tjelesnu težinu).

Za statističku obradu podataka koristit će se licencirani programski paket Statistica (*StatSoft*, Inc. Tulsa, OK, USA). Za opis uzoraka primijenit će se standardne metode deskriptivne statistike (mjere centralne tendencije: aritmetička sredina, medijan, standardna devijacija) te frenkvencijske tablice za prikaz učestalosti pojedinih odgovora na pitanja iz upitnika. Za testiranje statističke razlike u

vrijednostima kvantitativnih varijabli između dviju skupina definiranih nakon prvog dijela istraživanja, a ovisno o razdiobi kvantitativnih parametara i veličini raspršenja podataka, koristit će se Studentov t-test za nezavisne uzorke ili analiza varijance (ANOVA) ili neparametrijski Mann-Whitney U-test. Statistička razlika u vrijednosti kvalitativnih obilježja testirat će se uz pomoć hi-kvadrat testa. Za testiranje statističke razlike u vrijednostima kvantitativnih varijabli prije i nakon intervencije, a ovisno o razdiobi kvantitativnih parametara i raspršenju podataka, koristit će se Studentov t-test za zavisne uzorke ili analiza varijance (ANOVA) ili neparametrijski Wilcoxonov test. Za procjenu povezanosti pojedinih obilježja izračunat će se Pearsonov koeficijent korelacije, a prema potrebama i neparametrijski Spearmanov koeficijent korelacije. Metoda linearne višestruke regresije koristit će se za analizu povezanosti vrijednosti jedne ovisne varijable s više neovisnih varijabli. Statističko testiranje provest će se na razini značajnosti od 95% (α=0,05).

Plan istraživanja:

I. dio: PERIOD PROBIRA

U ovom dijelu istraživanja ispitat će se prehrambene navike i učestalost MetS-a među ispitanicima koji udovoljavaju kriterijima za uključivanje. Prikupit će se opći i antropometrijski podaci, podaci o općem zdravstvenom ponašanju (posebice prehrambenim navikama), utvrdit će se vrijednosti glukoze, ukupnog kolesterola, HDL- i LDL-kolesterola, triglicerida te krvnog tlaka.

Planirano je sljedeće:

- izrada Modificiranog Dlugosch & Krieger upitnika o općem zdravstvenom ponašanju te vrednovanje istog za potrebe ovog istraživanja

- izrada obrazaca za potpisivanje informiranih pristanaka na sudjelovanje u ovom dijelu istraživanja te obrazaca za suglasnost zakonskih skrbnika za sudjelovanje poslovno nesposobnih pacijenata u ovom dijelu istraživanja

- prikupljanje i probir ispitanika

- potpisivanje informiranih pristanaka na sudjelovanje u ovom dijelu istraživanja te obrazaca za suglasnost zakonskih skrbnika za sudjelovanje poslovno nesposobnih pacijenata u ovom dijelu istraživanja

- prikupljanje podataka Modificiranim Dlugosch & Krieger upitnikom o općem zdravstvenom ponašanju

- provođenje antropometrijskih mjerenja

- mjerenje krvnog tlaka

- uzimanje uzoraka krvi

- određivanje biokemijskih parametara iz krvi

- određivanje prisutnosti MetS-a

Prisutnost tri od navedenih pet parametara [4]:

- povećan opseg struka: ≥ 94 cm (muškarci); ≥ 80 cm (žene)

- povišena koncentracija triglicerida (ili liječenje hipertrigliceridemije lijekovima): ≥ 1,7 mmol/L

- snižena koncentracija HDL-a: < 1,0 mmol/L (muškarci); < 1,3 mmol/L (žene)

- povišen krvni tlak (ili terapija antihipertenzivima): sistolički ≥ 130 mmHg i/ili dijastolički ≥ 85 mmHg

- povišena koncentracija glukoze natašte (ili liječenje hiperglikemije lijekovima): ≥ 5,6 mmol/L

- upis i obrada prikupljenih podataka

II. dio: RANDOMIZIRANI KONTROLIRANI POKUS

Ispitanici, osobe oboljele od shizofrenije koje zadovoljavaju kriterije za uključivanje u ovaj dio istraživanja, (očekuje se ≥ 74 ispitanika) bit će podijeljeni u 2 skupine, eksperimentalnu i kontrolnu. Ispitanici ekperimentalne skupine (≥ 37 ispitanika) tijekom 3 mjeseca bit će na organiziranoj redukcijskoj DASH dijeti te će proći kroz 4 grupne edukacije kojima će im se sugerirati odabir namirnica u skladu s DASH obrascem prehrane u prilikama kada sami nabavljaju hranu (npr. za međuobroke). Prema definiranim preporučenim energetskim potrebama, s obzirom na dob i spol [39], preporučeni energetski unosi (za žene i muškarce) bit će reducirani za najviše 500 kcal/dan, ovisno o procjeni njihove uhranjenosti te mentalne i emocionalne stabilnosti.

Planirano je sljedeće:

- probir ispitanika

- raspodjela ispitanika na kontrolnu i eksperimentalnu skupinu

- planiranje i izrada jelovnika, na razini Bolnice, u skladu s glavnim karakteristikama DASH dijete [40], 3 glavna obroka i 2 međuobroka (eksperimentalna skupina)

- priprema i provođenje grupnih edukacija popraćenih pisanim materijalima (grupe do 10 ispitanika) u sklopu kojih se planira pobliže upoznati ispitanike sa specifičnostima DASH obrasca prehrane te ih se planira educirati o odabiru namirnica u prilikama kada sami nabavljaju hranu (npr. za međuobroke) (eksperimentalna skupina)

- izrada obrazaca za potpisivanje informiranih pristanaka na sudjelovanje u ovom dijelu istraživanja te obrazaca za suglasnost zakonskih skrbnika za sudjelovanje poslovno nesposobnih pacijenata u ovom dijelu istraživanja (za sve ispitanike)

- potpisivanje informiranih pristanaka na sudjelovanje u ovom dijelu istraživanja te obrazaca za suglasnost zakonskih skrbnika za sudjelovanje poslovno nesposobnih pacijenata u ovom dijelu istraživanja (za sve ispitanike)

- provođenje dijetetičkih metoda radi praćenja prehrane (tri 24-satna prisjećanja tijekom intervencije, ispunjavanje sekcije „Prehrana“ Modificiranog Dlugosch & Krieger upitnika o općem zdravstvenom ponašanju neposredno prije početka i po završetku intervencije te vođenje dnevnika kupljene i konzumirane hrane izvan bolnice prije i poslije provedenih grupnih edukacija) (svi ispitanici)

- provođenje antropometrijskih mjerenja (izuzev mjerenja tjelesne visine) neposredno prije početka i po završetku intervencije (svi ispitanici)

- mjerenje krvnog tlaka neposredno prije početka i po završetku intervencije (svi ispitanici)

- uzimanje uzoraka krvi neposredno prije početka i po završetku intervencije (svi ispitanici)

- određivanje biokemijskih parametara iz krvi neposredno prije početka i po završetku intervencije (svi ispitanici)

- procjena opće težine psihotične bolesti neposredno prije početka i po završetku intervencije (svi ispitanici)

- upis i obrada prikupljenih podataka

Istraživanje će biti provedeno u suglasju s preporukama Helsinške deklaracije o ljudskim pravima i sa Zakonom o potvrđivanju Konvencije o zaštiti ljudskih prava i dostojanstva ljudskog bića u pogledu primjene biologije i medicine [41].

Očekivani znanstveni doprinos predloženog istraživanja (preporučeno 500 znakova s praznim mjestima)

Rezultati ovog istraživanja pridonijeli bi boljem razumijevanju prehrambenih navika osoba oboljelih od shizofrenije s MetS-om u odnosu na one kod kojih MetS nije dijagnosticiran te boljem razumijevanju učinka nutritivnih intervencija na vrijednosti parametara MetS-a u hospitaliziranih osoba oboljelih od shizofrenije, budući da su postojeći podaci prema dostupnoj znanstvenoj literaturi nedostatni. Na nacionalnoj razini ovo bi ujedno bila i prva studija kojom bi se procjenjivala kakvoća prehrane ove specifične populacijske skupine te bi samim time ista dala doprinos i poznavanju njihovih prehrambenih navika.

Popis citirane literature (maksimalno 30 referenci)

1. Božikov, V. (2004) Metabolički sindrom – povijesne napomene. *Medicus* **13**, 5-8.

2. National Cholesterol Education Program (NCEP) Expert Panel on Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults (Adult Treatment Panel III) (2002) Third Report of the National Cholesterol Education Program (NCEP) Expert Panel on Detection, Evaluation, and Treatment of High Blood Cholesterol in Adults (Adult Treatment Panel III) final report. *Circulation* **106**, 3143-3421.

3. Ortner Hadžiabdić, M. (2015) Metabolički sindrom. *Medicus* **24**, 191-203.

4. Alberti, K.G., Eckel, R.H., Grundy, S.M., Zimmet, P.Z., Cleeman, J.I., Donato, K.A., Fruchart, J.C., James, W.P.T., Loria, C.M., Smith, S.C. (2009) Harmonizing the metabolic syndrome: a joint interim statement of the International Diabetes Federation Task Force on Epidemiology and Prevention; National Heart, Lung, and Blood Institute; American Heart Association; World Heart Federation; International Atherosclerosis Society; and International Association for the Study of Obesity. *Circulation* **120**, 1640-1645.

5. Desroches, S., Lamarche, B. (2007) The evolving definitions and increasing prevalence of the metabolic syndrome. *Appl. Physiol. Nutr. Metab.* **32**, 23-32.

6. Kolovou, G.D., Anagnostopoulou, K.K., Salpea, K.D., Mikhailidis, D.P. (2007) The prevalence of metabolic syndrome in various populations. *Am. J. Med. Sci.* **333**, 362-371.

7. Pal, S., Ellis, V. (2010) The cronic effects of whey proteins on blood pressure, vascular function, and inflammatory markers in overweight individuals. *Obesity (Silver Spring)* **18**, 1354-1359.

8. Martynikhin, I., Tanyanskiy, D., Rotar, O., Solntsev, V., Sokolian, N., Neznanov, N., Konradi, A., Shlyakhto, E., Denisenko, A. (2013) Risk of metabolic syndrome in patients with schizophrenia: comparative study with population of bank employees in Russia. *Archives of Psychiatry and Psychotherapy* **2**, 15-20.

9. Mitchell, A.J., Vancampfort, D., Sweers, K., van Winkel, R., Yu, W., De Hert, M. (2013) Prevalence of metabolic syndrome and metabolic abnormalities in schizophrenia and related disorders – a systematic review and meta-analysis. *Schizophr. Bull.* **39**, 306-318.

10. Vlatković, S., Živković, M., Šagud, M., Mihaljević-Peleš, A. (2014) Metabolički sindrom u shizofreniji: prepoznavanje i mogućnost prevencije. *Soc. Psihijat.* **42**, 114-122.

11. Vuksan-Ćusa, B. (2010) *Bipolarni poremećaj raspoloženja, metabolički sindrom i alostatsko opterećenje-multidimenzionalna analiza.* Doktorska disertacija, Sveučilište u Zagrebu: Medicinski fakultet.

12. Lasić, D., Bevanda, M., Bošnjak, N., Uglešić, B., Glavina, T., Franić, T. (2014) Metabolic syndrome and inflammation markers in patients with schizophrenia and recurrent depressive disorder. *Psychiat. Danub.* **26**, 214-219.

13. Saha, S., Chant, D., Welham, J., McGrath, J. (2005) A systematic review of the prevalence of schizophrenia. *PLoS Med.* DOI: 10.1371/journal.pmed.0020141.

14. Mimica, N., Folnegović-Šmalc, V. (2006) Epidemiologija shizofrenije. *Medix* **12**, 74-75.

15. Ratliff, J.C., Palmese, L.B., Reutenauer, E.L., Liskov, E., Grilo, C.M., Tek, C. (2012) The effect of dietary and physical activity pattern on metabolic profile in individuals with schizophrenia: a cross-sectional study. *Compr. Psychiatry* **53**, 1028-1033.

16. Ryan, M.C., Thakore, J.H. (2002) Physical consequences of schizophrenia and its treatment: the metabolic syndrome. *Life Sci.* **71**, 239-257.

17. Amani, R. (2007) Is dietary pattern of schizophrenia patients different from healthy subjects? *BMC Psychiatry* DOI: 10.1186/1471-244X-7-15.

18. Simonelli-Muñoz, A.J., Fortea, M.I., Salorio, P., Gallego-Gomez, J.I., Sánchez-Bautista, S., Balanza, S. (2012) Dietary habits of patients with schizophrenia: a self-reported questionnaire survey. *Int. J. Ment. Health Nurs.* **21**, 220-228.

19. Tsuruga, K., Sugawara, N., Sato, Y., Saito, M., Furukori, H., Nakagami, T., Nakamura, K., Takahashi, I., Nakaji, S., Yasui-Furukori, N. (2015) Dietary patterns and schizophrenia: a comparison with healthy controls. *Neuropsychiatr. Dis. Treat.* **11**, 1115-1120.

20. Brown, S., Birtwistle, J., Roe, L., Thompson, C. (1999) The unhealthy lifestyle of people with schizophrenia. *Psychol. Med.* **29**, 697-701.

21. Bly, M.J., Taylor, S.F., Dalack, G., Pop-Busui, R., Burghardt, K.J., Evans, S.J., McInnis, M.I., Grove, T.B., Brook, R.D., Zöllner, S.K., Ellingrod, V.L. (2014) Metabolic syndrome in bipolar disorder and schizophrenia: dietary and lifestyle factors compared to the general population. *Bipolar Disord.* **16**, 277-288.

22. Bruins, J., Jörg, F., Bruggeman, R., Slooff, C., Corpeleijn, E., Pijnenborg, M. (2014) The effects of lifestyle interventions on (long-term) weight management, cardiometabolic risk and depressive symptoms in people with psychotic disorders: a meta-analysis. *PLoS One* DOI: 10.1371/journal.pone.0112276.

23. Nover, C., Jackson, S. (2013) Primary care-based educational interventions to decrease risk factors for metabolic syndrome for adults with major psychotic and/or affective disorders: a systematic review. *Syst. Rev.* DOI: 10.1186/2046-4053-2-116.

24. Papanastasiou, E. (2012) Interventions for the metabolic syndrome in schizophrenia: a review. *Ther. Adv. Endocrinol. Metab.* **3**, 141-162.

25. Bonfioli, E., Berti, L., Goss, C., Muraro, F., Burti, L. (2012) Health promotion lifestyle interventions for weight management in psychosis: a systematic review and meta-analysis of randomized controlled trials. *BMC Psychiatry* DOI: 10.1186/1471-244X-12-78.

26. Bradshaw, T., Lovell, K., Harris, N. (2005) Healthy living interventions and schizophrenia: a systematic review. *J. Adv. Nurs.* **49**, 634-654.

27. Faulkner, G., Cohn, T., Remington, G. (2007) Interventions to reduce weight gain in schizophrenia. *Cochrane database Syst. Rev.* DOI: 10.1002/14651858.CD005148.pub2.

28. Caemmerer, J., Correll, C.U., Maayan, L. (2012) Acute and maintenance effects of non-pharmacologic interventions for antipsychotic associated weight gain and metabolic abnormalities: a meta-analytic comparison of randomized controlled trials. *Schizophr. Res.* **140**, 159-168.

29. Leão, L.S., de Moraes, M.M., de Carvalho, G.X., Koifman, R.J. (2011) Nutritional interventions in metabolic syndrome: a systematic review. *Arq. Bras. Cardiol.* **97**, 260-265.

30. Hill, A.M., Harris Jackson, K.A., Roussell, M.A., West, S.G., Kris-Etherton, P.M. (2015) Type and amount of dietary protein in the treatment of metabolic syndrome: a randomized controlled trial. *Am. J. Clin. Nutr.* **102**, 757-770.

31. Yarborough, B.J., Leo, M.C., Stumbo, S., Perrin, N.A., Green, C.A. (2013) STRIDE: a randomized trial of a lifestyle intervention to promote weight loss among individuals taking antipsychotic medications. *BMC Psychiatry* DOI: 10.1186/1471-244X-13-238.

32. Wu, M.K., Wang, C.K., Bai, Y.M., Huang, C.Y., Lee, S.D. (2007) Outcomes of obese, clozapine-treated inpatiens with schizophrenia placed on a six-month diet and physical activity program. *Psychiatr. Serv.* **58**, 544-550.

33. Gatineau, M., Dent, M. (2011) Obesity and mental health. Oxford: National Obesity Observatory.

34. Verhaeghe, N., Clays, E., Vereecken, C., Maeseneer, J.D., Maes, L., Van Heeringen, C., De Bacquer, D., Annemans, L. (2013) Health promotion in individuals with mental disorders: a cluster preference randomized controlled trial. *BMC Public Health* DOI: 10.1186/1471-2458-13-657.

35. Brown, S., Chan, K. (2006) A randomized controlled trial of a brief health promotion intervention in a population with serious mental illness. *J. Ment. Health* **15**, 543-549.

36. Lee, R.D., Nieman, D.C. (2009) Anthropometry. U: Nutritional assessment. McGraw-Hill, Boston, Massachusetts.

37. Dlugosch, G.E., Krieger, W. (1995) Der Fragebogen zur Erfassung des Gesundheitsverhaltens (FEG). Swets Test Services, Frankfurt.

38. Liddle, P.F., Ngan, E.T.C., Duffield, G., Kho, K., Warren, A.J. (2002) Signs and symptoms of psychotic illness (SSPI): a rating scale. *Brit. J. Psychiat.* **180**, 45-50.

39. U.S. Department of Health and Human Services and U.S. Department of Agriculture (2015) 2015-2020 Dietary Qiudelines for Americans. 8th Edition. http://health.gov/dietaryquidelines/2015/quidelines. Pristupljeno 11.11.2016.

40. Karanja, N.M., Obarzanek, E., Lin, P.H., McCullough, M.L., Phillips, K.M., Swain, J.F., Champagne, C.M., Hoben, K.P. (1999) Descriptive characteristics of the dietary patterns used in the Dietary Approaches to Stop Hypertension trial. DASH collaborative research group. *J. Am. Diet. Assoc.* **99**, 19-27.

41. Zakon o potvrđivanju Konvencije o zaštiti ljudskih prava i dostojanstva ljudskog bića u pogledu primjene biologije i medicine: Konvencije o ljudskim pravima i biomedicini, Dodatnog protokola uz Konvenciju o zaštiti ljudskih prava i dostojanstva ljudskog bića u pogledu primjene biologije i medicine o zabrani kloniranja ljudskih bića i Dodatnog protokola uz Konvenciju o zaštiti ljudskih prava i dostojanstva ljudskog bića u pogledu primjene biologije i medicine, u vezi presađivanja organa i tkiva ljudskog porijekla (2003) Narodne novine – Međunarodni ugovori br.13, Zagreb.

Procjena ukupnih troškova predloženog istraživanja (u kunama)		
40.000,00 kn		
Predloženi izvori financiranja istraživanja		
Nacionalno financiranje	**Naziv projekta**	
	Voditelj projekta	
	Potpis	
Međunarodno financiranje	**Naziv projekta**	
	Voditelj projekta	
	Potpis	
Ostale vrste projekata	**Naziv projekta**	
	Voditelj projekta	
	Potpis	
Samostalno financiranje	Da	
Sjednica Etičkog povjerenstva na kojoj je odobren prijedlog istraživanja	Prijedlog istraživanja odobren je na sjednici Etičkog povjerenstva Medicinskog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu dana 23. veljače 2017.	

(navesti samo ako je potrebno)	

Suglasnost predloženog mentora i doktoranda s prijavom teme

Odgovorno izjavljujem da sam suglasan s temom koja se prijavljuje.

Potpis _____
doc. dr. sc. Ivana Rumbak

Potpis _____
doc. dr. sc. Mladen Mavar

Potpis _____
Tamara Sorić, mag. nutr.

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, 01.03.2017.

Potpis _____
Tamara Sorić, mag. nutr.

Obrazloženja mentora za koji dio istraživanja pojedini mentor preuzima odgovornost

Oba mentora sudjelovala su u formiranju koncepta predloženog istraživanja te će kontinuirano pratiti rad doktoranda te provedbu istraživanja i postupka izrade doktorskog rada. Doc. dr. sc. Ivana Rumbak bit će odgovorna za dio istraživanja kojim će se ispitivati prehrambene navike i učestalost metaboličkog sindroma u hospitaliziranih osoba oboljelih od shizofrenije te za dio istraživanja kojim će se pratiti utjecaj nutritivne intervencije na prehrambene navike i vrijednosti parametara metaboličkog sindroma u hospitaliziranih osoba oboljelih od shizofrenije s dijagnosticiranim metaboličkim sindromom. Doc. dr. sc. Mladen Mavar bit će odgovoran za dio istraživanja kojim će se pratiti opća težina psihotične bolesti ispitanika uključenih u randomizirani kontrolirani pokus. Kao ravnatelj Psihijatrijske bolnice Ugljan, doc. dr. sc. Mladen Mavar pomoći će i oko probira ispitanika, osiguravanja pristanaka ispitanika/zakonskih skrbnika na sudjelovanje u istraživanju te oko same provedbe istraživanja.

Potpis _____

doc. dr. sc. Ivana Rumbak

Potpis _____

doc. dr. sc. Mladen Mavar

Prof. dr. sc. Rajka Božanić, PBF, Zagreb
Prof. dr. sc. Mara Banović, PBF, Zagreb
Dr.sc. Sanja Kolarić Kravar, Ministarstvo poljoprivrede RH
Zagreb, 15. ožujka 2017.

Fakultetskom vijeću
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Sveučilišta u Zagrebu

Predmet: Izvješće **o ocjeni završnog rada poslijediplomskog specijalističkog studija** "Kvaliteta i sigurnost hrane" pristupnice Renate Matić, dipl.ing.

Na 4. redovnoj sjednici Fakultetskog vijeća Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta za akad.god. 2016./2017. održanoj 3. siječnja 2017. god. imenovani smo članovima Stručnog povjerenstva za ocjenu završnog rada, pristupnice Renate Matić, dipl. ing. u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija "Kvaliteta i sigurnost hrane" naslova „Postupak notifikacije nacionalnih propisa s usporedbom nacionalnih propisa pojedinih zemalja Europske unije vezano za kvalitetu sira" te sukladno tome podnosimo Fakultetskom vijeću slijedeće

IZVJEŠĆE

Istraživanja provedena u završnom radu pristupnice Renate Matić, dipl. ing. pripadaju području Biotehničke znanosti, polje Prehrambena tehnologija. Rad je napisan na 75 stranica, sadrži 9 slika, 12 tablica, 70 literaturnih navoda. Podijeljen je u sljedeća poglavlja: Uvod, Teorijski dio, Eksperimentalni dio, Rasprava, Zaključci, Literatura i Prilozi. Rad sadrži i temeljnu dokumentacijsku karticu i sažetak na hrvatskom i engleskom jeziku te životopis pristupnice.

U **Uvodu** ističe da sva hrana koja se stavlja na tržište Republike Hrvatske (RH), a time i Europske unije (EU), mora udovoljavati propisanim zahtjevima sigurnosti/zdravstvene ispravnosti, standardima kvalitete i označavanja hrane. Za hranu za koji nisu donijeti propisi na nivou EU zemlje članice mogu donositi nacionalne propise. Sve zemlje članice EU trebale bi biti upoznate s nacionalnim propisima drugih zemalja članica glede proizvoda koji bi se mogli naći na njihovom tržištu. Stoga je na nivou EU uspostavljen sustav notifikacije nacionalnih propisa koji se provodi u skladu sa Direktivom 2015/1535. Propisi o kvaliteti sira značajno se ne razlikuju od zemlje do zemlje. Svrha ovog rada je bila opisati zakonsku regulativu o kvaliteti hrane s naglaskom na sir, opisati postupak notifikacije te obraditi notifikacije propisa vezanih za sir u Češkoj, Slovačkoj i Španjolskoj.
U **Teorijskom dijelu** opisano je zakonodavstvo vezano uz standarde kvalitete, označavanje i sustave kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode, s posebnim osvrtom na propise vezane za stavljanje na tržište sira u RH i nekoliko članica EU. Navodi ulogu Codex Alimentariusa u donošenju propisa o hrani kao i sustav službene kontrole hrane, te daje kratki osvrt na proizvodnju sira u zemljama EU. U nastavku ovog poglavlja detaljno opisuje notifikaciju, odnosno zakonodavstvo, ciljeve i proceduru provođenja notifikacije.

Eksperimentalni dio opisuje način prikupljanja podataka vezanih uz temu istraživanja, način obrade dobivenih podataka kao i propise o kvaliteti i označavanju hrane s naglaskom na propise vezane uz sir. Ukratko opisuje postupak proizvodnje sira, te ističe najznačajnije sireve koji se tradicionalno proizvode u RH uz opis njihovih karakteristika i specifičnosti proizvodnje. Prikazuje pregled notifikacije nacionalnih propisa nekih država članicama EU (Češka, Slovačka, Španjolska) nakon ulaska RH u EU te se ukratko osvrće i na ostale notifikacije vezane uz sir (Belgija, Italija, Litva). Na kraju ovog poglavlja opisan je sustav zaštite i registracije naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda nekom od zaštićenih oznaka (zaštićena oznaka izvornosti, zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla i zajamčeno tradicionalni specijalitet) na nivou RH i na nivou EU.

U poglavlju **Rasprava** uz navođenje primjera objašnjava sličnosti i razlike vezane uz propise koji se odnose na kvalitetu sira i na uvjete njegovog stavljanja na tržište. Notifikacija nacionalnih propisa je obavezna za sve nove tehničke propise kao i za izmjene već donesenih nacionalnih propisa, sve s ciljem da se sve države članice upoznaju s nacionalnim propisima ostalih članica te se na vrijeme spriječi donošenje propisa koji bi mogao negativno utjecati na slobodno kretanje hrane unutar EU. To je značajno za industrijske proizvođače sira kao i za male proizvođače čiji proizvodi ne nose zaštićene oznake. S druge pak strane, samo domaći proizvođači i proizvođači iz trećih zemalja moraju svoje proizvode proizvoditi i stavljati na tržište sukladno donesenim nacionalnim propisima.

Poglavlje **Zaključci** sastoji se od nekoliko zaključaka od kojih posebno treba istaknuti potrebu usklađivanja nacionalnih propisa država članica EU, koji se odnose na zaštitu sireva s ciljem osiguranja njihove prepoznatljivosti, nedovođenja potrošača u zabludu, stavljanja u maloprodaju i nesmetanog protoka unutar jedinstvenog EU tržišta.

Mišljenje i prijedlog

Na temelju iznesenog, Povjerenstvo smatra da je završni rad pristupnice Renate Matić, dipl. ing. izrađen sukladno postavljenim ciljevima iz obrazloženja u prijavi teme. Proučavanje zakonske regulative o siru na EU i nacionalnom nivou upućuje na potrebu jačeg usklađivanja nacionalnih propisa unutar EU, čime bi se u većoj mjeri uklonile prepreke kretanju roba na EU tržištu. Stoga Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu predlažemo da se završni rad pod naslovom „Postupak notifikacije nacionalnih propisa s usporedbom nacionalnih propisa pojedinih zemalja Europske unije vezano za kvalitetu sira“ prihvati i uputi u daljnji postupak za stjecanje akademskog naziva sveučilišne specijalistice kvalitete i sigurnosti hrane.

Članovi Stručnog povjerenstva:

Prof. dr. sc. Rajka Božanić, red. prof. PBF-a

Prof. dr. sc. Mara Banović, red. prof. PBF-a

Dr.sc. Sanja Kolarić Kravar, Ministarstvo poljoprivrede RH

Obrazac **SPEC-4**

Renata Matić
Čazmanska ulica 4, Zagreb, 10 000
098 904 55 23
renata.matic@mps.hr

Naziv studija: Kvaliteta i sigurnost hrane
Matični broj studenta: 2488/KSH
Akad. godina upisa: 2010./2011.

PRIJEDLOG ČLANOVA POVJERENSTVA
ZA OBRANU ZAVRŠNOG RADA
pod naslovom

Postupak notifikacije nacionalnih propisa s usporedbom nacionalnih propisa pojedinih zemalja Europske unije vezano za kvalitetu sira

Procedure for notification of national regulations with a comparison national regulations of certain EU member states related to the quality of cheese

	Akad. stupanj	Ime i prezime	Znanstveno-nastavno zvanje ili znanstveno zvanje	Ustanova izbora u zvanje / ustanova zaposlenja	Položaj u Povjerenstvu
1.	Dr.sc.	Rajka Božanić	red. prof.	PBF	predsjednik
2.	Dr.sc.	Mara Banović	red. prof.	PBF	član (mentor)
3.	Dr.sc.	Sanja Kolarić Kravar	dr.sc.	Ministarstvo poljoprivrede RH	član
4.	Dr.sc.	Nada Vahčić	red. prof.	PBF	zamjenski član

- Članovi Povjerenstva za obranu 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 obranu završnog rada mora biti zaposlen izvan Fakulteta i imati pri tome minimalno doktorat znanosti.

16. ožujka 2017.

_____
(potpis studenta)

Suglasan sam sa prijedlogom članova Povjerenstva za obranu završnog rada.

_____
(potpis mentora)

Prilog: - životopis studenta u 3. osobi jednine s naglaskom na školovanju, karijeri i znanstvenom/stručnom doprinosu (čita se na obrani)

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

ŽIVOTOPIS

Renata MatiĆ roĽena je 1974. godine u MetkoviĆu. Osnovnu i srednju ekonomsku ģkolu zavrģava u Zagrebu nakon ļega upisuje Prehrambeno ï biotehnološki fakultet Sveuļiliģta u Zagrebu, program studija prehrambeno - biotehnološki, smjer nutricionizam.

2003. godine zapoģljava se u Drģavnom inspektoratu gdje, nakon vjeģbeniļkog staģa, radi kao gospodarski inspektor. 2008. godine prelazi u Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja na mjesto voditeljice Odsjeka nadzora kakvoĆe hrane, hrane za ģivotinje i trģiģnih standarda kvalitete poljoprivrednih proizvoda, na kojem radi slijedeĆih pet godina. U Ministarstvu poljoprivrede je proveden niz reorganizacijskih promjena. Danas radi kao viģi poljoprivredni inspektor u podruļju kvalitete hrane u Odjelu nadzora kakvoĆe hrane.

Sudjelovala je raznim radionicama i teļajevima vezanim uz kvalitetu hrane, trģiģne standarde i oznaļavanje hrane.

Akademske godine 2010./2011. godine uz rad upisuje poslijediplomski specijalistiļki studij ĂKvaliteta i sigurnost hraneò na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveuļiliģta u Zagrebu.

Doc. dr. sc. Marina Krpan, PBF, Zagreb

Izv.prof. dr. sc. Sanja Vidaček, PBF, Zagreb

Izv.prof. dr. sc. Željka Cvrtila, Veterinarski fakultet, Zagreb

Zagreb, 24. veljače 2017.

FAKULTETSKOM VIJEĆU
PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA
SVEUČILIŠTA U ZAGREBU

Predmet: Ocjena teme završnog rada Marka Milića, dipl. ing.

Fakultetsko vijeće Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu imenovalo nas je za članove Stručnog povjerenstva na 4. redovitoj sjednici u akad. god. 2016./2017. održanoj 31. siječnja 2017. godine, za prihvaćanje teme završnog rada **Marka Milića, dipl. ing.**, u okviru poslijediplomskog specijalističkog studija Upravljanje hranom, naslova „**Utjecaj temperature na nastajanje histamina tijekom skladištenja srdele**". Pregledavši prijedlog teme i njeno obrazloženje podnosimo Vijeću slijedeće

IZVJEŠĆE

Podaci o pristupniku

Marko Milić, dipl. ing., rođen je 1985. godine u Zadru, te je završio osnovnu školu u Salima i srednju Ekonomsko-birotehničku školu u Zadru. Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije upisao je 2004. godine, a 2010. godine diplomira te stječe titulu diplomirani kemijski inženjer. Poslijediplomski specijalistički studij Upravljanje hranom upisao je na Prehrambeno-birotehničkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu 2013. godine. U privatnom poduzeću Mardešić d.o.o. zaposlen je od svibnja 2010. do veljače 2011. godine na radnom mjestu voditelja laboratorija. Na tom radnom mjestu bavio se organoleptičkim kontrolama gotovih proizvoda, analizom ulaznih sirovina, praćenjem kvalitete proizvoda, IFS i HACCP sustavom. Od veljače 2011. do ožujka 2012. godine zaposlen je u poduzeću Gorea plus gdje radi kao stručni suradnik- referent u prodaji. Bavio se prodajom laboratorijske opreme te potrošnog materijala i kemikalija za mikrobiologiju, molekularnu biologiju i medicinsku dijagnostiku. U ožujku 2012. godine zapošljava se u tvornici ribljih konzervi Mardešić na radno mjesto voditelja proizvodnje. Na tom radnom mjestu bavi se vođenjem tehnološkog procesa, planiranjem proizvodnje, praćenje normativa proizvodnje te je ujedno voditelj HACCP i IFS tima. Aktivnost pristupnika u struci očituje se kroz pohađanje raznih tečajeva iz područja IFS i HACCP sustava, stručnim predavanjima vezano za preradu ribe, redovito pohađanje Konferencije o sigurnosti i kvaliteti hrane.

Ocjena teme završnog rada

U obrazloženju teme pristupnik navodi kako je histamin biogeni amin koji je najčešći uzrok trovanja poveznih s konzumacijom proizvoda ribarstva. Trovanje histaminom posljedica je konzumacije riba koje sadrže visoke udjele slobodne aminokiseline histidina čijom dekarboksilacijom

nastaje histamin. Takve ribe su uglavnom plave ribe, iako su trovanja histaminom bila sporadično povezana i s drugim vrstama riba. Naziv „skombroidno trovanje“ potječe od ribe iz porodice *Scombridae* poput skuše i tune, koji su najčešće povezane s histaminskim trovanjem. Kontrola histamina u ribi zakonska je obveza te su dozvoljene vrijednosti regulirane Pravilnikom o mikrobiološkim kriterijima za hranu.

Pristupnik nadalje navodi kako je nastanak histamina kod riba posljedica neadekvatnog rukovanja ribom tj. skladištenja u uvjetima koji omogućuju mikrobiološku aktivnost. Optimalna temperatura za nastanak histamina je 20 – 25°C, no brojna istraživanja zabilježila su porast koncentracije histamina i pri temperaturama do +4°C kroz dulji period skladištenja.

Tranasport srdele od ulova do zaprimanja u riblje tvornice u našoj zemlji relativno je dug. Najviše se srdele ulovi u jesenskom djelu godine kada su još uvijek visoke dnevne temperature zraka. Dugi vremenski period transporta srdele i visoke dnevne temperature zraka pogoduju brzom razvoju histamina kod srdele, ukoliko se neadekvatno rukuje s ribom. Uslijed navedenog, pristupnik navodi kako će se u radu promatrati nastanak histamina kod srdele skladištene na pri različitim temperaturama (ispod 10°C, 12°C, 16°C i 22°C) s ciljem razvoja modela za predviđanje udjela histamina kod poznatog vremena i temeperature skladištenja srdele.

Pristupnik objašnjava kako je referentna metoda za određivanje histamina u ribi dugotrajna, zahtjeva osposobljeno osoblje i skupu analitičku opremu, dok su ostale metode, iako jednostavnije, skupe. Stoga bi za potrebe riblje industrije bilo praktično razviti modele koji se mogu koristiti za procjenu udjela histamina kod poznatih vrijednosti temperature i vremena transporta/skladištenja srdele. Slični modeli su razvijeni za druge vrste riba i različite temperaturne raspone.

Na kraju prijave teme rada pristupnik navodi analitičku metodu koje će koristiti, a to je određivanje sadržaja histamina u uzorcima ribe referentnom metodom na tekućinskom kromatografu Agilent 1200 series HPLC.

Mišljenje i prijedlog

Na osnovu obrazloženja teme završnoga rada pristupnika Marka Milića, dipl. ing., ovo Povjerenstvo smatra da će predložena tema i očekivani rezultati istraživanja doprinijeti razumijevanju utjecaja temperature na nastajanje histamina kod riba, koji predstavlja najznačajniji zdravstveni izazov u prometu plavom ribom. Stoga Fakultetskom vijeću Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu predlažemo da se tema pod naslovom “**Utjecaj temperature na nastajanje histamina tijekom skladištenja srdele**” prihvati kao tema završnog rada za stjecanje akademskog naziva sveučilišni specijalist upravljanja hranom.

Članovi Stručnog povjerenstva:

Doc. dr. sc. Marina Krpan, PBF, Zagreb

Izv.prof. dr. sc. Sanja Vidaček, PBF, Zagreb

Izv.prof. dr. sc. Željka Cvrtila, Veterinarski fakultet, Zagreb