

OSOBNJE INFORMACIJE

Ivana Flanjak

 Ivica Račana 42, 31400 Đakovo

 00385 31 224 394

 iflanjak@ptfos.hr

Spol Ž | Datum rođenja 25/08/1979 | Državljanstvo Hrvatsko

RADNO ISKUSTVO

Datum	2023. -
Zanimanje ili radno mjesto	redoviti profesor
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 18, 31000 Osijek, Hrvatska
Datum zadnjeg izbora	11.3.2022.
Datumi (od – do)	2018. – 2023.
Zanimanje ili radno mjesto	izvanredni profesor
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 18, 31000 Osijek, Hrvatska
Datumi (od – do)	2013. – 2018.
Zanimanje ili radno mjesto	docent
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 18, 31000 Osijek, Hrvatska
Datumi (od – do)	2012. – 2013.
Zanimanje ili radno mjesto	viši asistent
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 18, 31000 Osijek, Hrvatska
Datumi (od – do)	2005. – 2012.
Zanimanje ili radno mjesto	asistent
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 18, 31000 Osijek, Hrvatska
Vrsta djelatnosti ili sektor	znanost i visoko obrazovanje

OBRAZOVANJE I
OSPOBLJAVANJE

20. srpnja 2012.	Doktorat iz područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambena tehnologija	Razina 8.2. (HKO) Razina 8 (EQF) Razina 3 (QF-EHEA)
	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Hrvatska	
	▪ Naziv rada: „Antioksidativni kapacitet meda i promjene tijekom procesiranja i skladištenja“	
31. ožujak 2004.	Diplomirani inženjer prehrambene tehnologije i procesnog inženjerstva	Razina 7.1. (HKO) Razina 7 (EQF) Razina 2 (QF-EHEA)
	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Hrvatska	
	▪ Naziv rada: „Utjecaj različitih metoda gnojidbe na fizikalne i kemijske osobine ječma“	

OSOBNJE VJEŠTINE

Materinski jezik Hrvatski

Ostali jezici	RAZUMIJEVANJE		GOVOR		PISANJE
	Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
Engleski jezik	C2	C2	C2	C2	C2
Njemački jezik	A2	A2	A2	A2	A2

Stupnjevi: A1/2: Početnik - B1/2: Samostalni korisnik - C1/2 Iskusni korisnik
Zajednički europski referentni okvir za jezike

Komunikacijske vještine

- dobre komunikacijske vještine stečene kroz interakciju sa studentima na mjestu nastavnika te kao suradnika na različitim nacionalnim i međunarodnim projektima

Organizacijske / rukovoditeljske vještine

- predstojnik Zavoda za ispitivanje hrane i prehrane (2016.-2018., 2023.-)
- voditelj sveučilišnog specijalističkog studija Inovacije u proizvodnji hrane (2022.-)
- predsjednik Katedre za kakvoću hrane (2020.-2023.)
- član Organizacijskog odbora Kongresa o pčelarstvu i pčelinjim proizvodima sa međunarodnim učešćem (2020.-)
- predsjednik Povjerenstva za stručnu praksu (2017.-2023.)
- član Znanstveno-organizacijskog odbora Skupa Hranom do zdravlja (2016.-)
- član Povjerenstva za stručnu praksu (2012.-2017.)
- vođenje i pomoć studentima u izradi završnih, diplomskih i doktorskih radova

Poslovne vještine

- član Savjeta za provedbu procedure korištenja Znaka Med hrvatskih pčelinjaka, Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu (2019.-)
- član uredništva časopis Croatian Journal of Food Science and Technology (2023.-)
- dobro vladanje HPLC i GC tehnikama
- dobro vladanje metodama analize kvalitete pčelinjih proizvoda i senzorske analize hrane

Računalne vještine

- dobro vladanje alatima Microsoft Office™

Vozačka dozvola

- B

DODATNE INFORMACIJE

Područje znanstveno-stručnog interesa

Sigurnost i kvaliteta hrane, instrumentalne metode analize, senzorska analiza hrane, kontrola kvalitete pčelinjih proizvoda

Izdanja

<https://www.croris.hr/osobe/profil/13127>

Projekti

- Doprinos karakterizaciji uniflornih vrsta meda sa područja istočne Hrvatske: med od amorfe (*Amorpha fruticosa* L.), (2023.-2024.)
- Oleogelovi kao nutritivno poboljšanje čokolade i krem-proizvoda, HRZZ (2023.-2027.)
- Izrada specifikacija za med proizveden na području Osječko-baranjske županije (2019.-2020.)
- Liofilizacija slavonskoga meda u cilju proširenja njegove primjene (2019.-2020.)
- Utjecaj uvjeta sakupljanja pčelinjeg otrova na koncentraciju melitina, UNIOS (2018.-2020.)
- Primjena kakaove ljuske u proizvodnji čokolade i srodnih spojeva, HRZZ (2018.-2023.)
- Karakterizacija matične mliječi (2016.-2017.)
- Doprinos zaštiti izvornosti i autentičnosti meda uljane repice (*Brassica* spp.) kroz određivanje mikro i makro elemenata (2016.-2017.)
- PANONIAN BEE, IPA PROJECT 2010-0017-973002 (2012.-2014.)
- Prehrana i životne navike u očuvanju zdravlja (113-0000000-0548, glavni istraživač dr. sc. Milena Mandić, red. prof.) (2007.-2013.)
- Jačanje veza sveučilište-akademija u području sigurnosti i kvalitete hrane, TEMPUS- PROJECT 158714-TEMPUS-1-2009-1-ES-TEMPUS-JPHES (2010.-2013.)
- Očuvanje kakvoće meda tijekom procesiranja i skladištenja (2012.)

- Identifikacija botaničkog podrijetla i analiza kemijskih parametara meda s područja Hrvatske i Makedonije (bilateralni hrvatsko-makedonski projekt, glavni istraživač dr. sc. Ljiljana Primorac, izv. prof.) (2005.-2007.)

Seminari

Communicating Food Science, FP7 project - MAITRE, Osijek, Hrvatska, 2013.

Članstva

Međunarodna komisija za med (2008.-)
Društvo kemičara i tehnologa Osijek (2019.-)

Usavršavanja
01.02.2013.-14.05.2013.

Pedagoško-psihološka i didaktičko-metodička izobrazba
Učiteljski fakultet u Osijeku
• 60 ECTS bodova