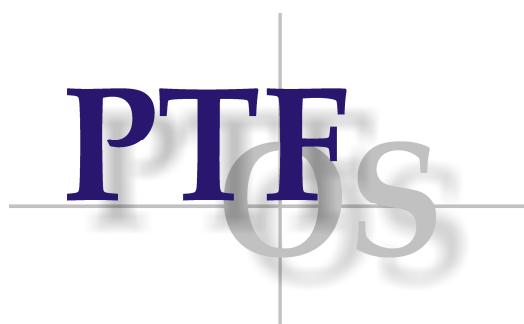


**Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku**

**PREHRAMBENO-TEHNOLOŠKI FAKULTET OSIJEK**



**ELABORAT O STUDIJSKOM PROGRAMU  
poslijediplomskog specijalističkog studija**

***NUTRITIONISM***

**OSIJEK, 2010.**

## 1. UVOD

Prehrana je jedan od najvažnijih čimbenika u ljudskom životu i društvu, a kao egzogeni čimbenik utječe na ljudsko zdravlje. Uslijed suvremenog načina života, što uključuje prehranu i fizičku (ne)aktivnost, u svijetu je došlo do pandemije poremećaja u prehrani i kroničnih nezaraznih bolesti (debljina, kardiovaskularne bolesti, šećerna bolest tipa II, neki oblici karcinoma).

Promicanjem pravilne prehrane može se stoga direktno utjecati na zdravlje populacije što, dugoročno gledano, predstavlja sniženje troškova za liječenje prehranom uzrokovanih bolesti u budućnosti. Dodatno, kao bitan čimbenik u promicanju zdravlja, sve više se ističe i fizička aktivnost, koja, u kombinaciji s pravilnom prehranom, uvelike doprinosi unaprijeđenju zdravstvenog statusa.

Poslijediplomski specijalistički studij Nutricionizam, kojeg predlaže Prehrambeno-tehnološki fakultet, usmjeren je na pružanje znanja iz područja ljudske prehrane temeljenih na novim znanstvenim spoznajama i tehnologijama te usvajanju stavova u skladu s najvišim etičkim normama koje vrijede u navedenom znanstvenom području.

Prehrambeno-tehnološki fakultet (PTF) Osijek spada u jedan od starijih fakulteta Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, pa sukladno tome ima tradiciju u provedbi poslijediplomskog znanstvenog studija, prvo magistarskog a zatim i doktorskog iz znanstvenog područja biotehničkih znanosti. Također, od akademске 2005./2006. godine na PTF-u je ustrojen poslijediplomski specijalistički studij Sigurnost i kvaliteta hrane, koji je dosad upisalo 44 polaznika.

Pokretanje ustroja poslijediplomskog specijalističkog studija Nutricionizam predstavlja logičan slijed znanstvene, nastavne i stručne aktivnosti PTF-a, znanstvene grane Nutricionizam, a u sklopu znanstvenog polja Prehrambena tehnologija. Naime, na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu se od akademске 2001./2002. godine izvodio studij Prehrambena tehnologija i procesno inženjerstvo, smjer Prehrambeni. Osim toga, dio nastavnika sudjeluje ili je sudjelovalo na doktorskom studiju Nutricionizam, Prehrambeno-biotehničkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu.

Paralelno s pokretanjem procedure za ustroj studija Nutricionizam, Prehrambeno-tehnološki fakultet je pokrenuo aktivnosti informiranja svih kojima bi ovakav studij bio koristan i zanimljiv, počev od inženjera prehrambene tehnologije, nutricionizma, nastavnika i profesora određene struke, liječnika. Svi bi oni, kao i ustanove u kojima rade, trebali biti zainteresirani za cjeloživotno obrazovanje, a u cilju edukacije i sprječavanja širenja kroničnih nezaraznih bolesti, a za koje je dokazano da su povezane s prehranom.

Obzirom na upite budućih studenata za mogućnosti upisa studija ovog profila očekuje se zadovoljavajući broj zainteresiranih kandidata.

Poslijediplomski specijalistički studij **Nutricionizam** koncipiran je u skladu sa zahtjevima za specijalističke studije u Republici Hrvatskoj te je moguća pokretljivost studenata kroz upis odgovarajućih kolegija na drugim studijima. Osim toga i studenti drugih poslijediplomskih studija mogu birati određene sadržaje ovog studija, odnosno provoditi dio istraživanja.

## 2. OPĆI DIO

### **2.1. Studija opravdanosti izvođenja studijskog programa**

U Hrvatskoj niz godina postoji preddiplomski i diplomski, te doktorski studij iz znanstvene grane nutricionizam. No, specijalistički studij ne postoji niti na jednoj visokoškolskoj sastavnici. Cijela Europa, pa tako i Hrvatska teži društvu utemeljenom na znanju („Knowledge-based society”), koje ima utjecaj na ekonomski, kulturni i društveni život pojedinca, ali i cijelog društva. Pojedinac ima obvezu cijeloživotnog obrazovanja, a društvo treba omogućiti i ulagati u to obrazovanje. Naime, promjene u struci i društvu su neminovne, ne može ih se zaustaviti, ali se za njih može pripremiti. Specijalistički studij je zbog kratkoće trajanja (2 semestra) prikladan oblik obrazovanja za ovo vrijeme u kome se znanja i tehnologije brzo mijenjaju.

Specijalistički studij Nutricionizam aktualan je i zbog vremena u kome živimo. Naime, obrazovanjem stručnjaka na ovom nivou, stvara se ljudski kapital koji može širiti znanja i smanjiti stupanj kroničnih nezaraznih bolesti (kardiovaskularne bolesti, osteoporiza, neki oblici karcinoma, debljina), a time i doprinijeti zdravlju nacije. Zdravija nacija znači i manje izdatke za zdravstvo, te bolju učinkovitost gospodarskog sektora.

Kroz specijalistički studij također postoji mogućnost jačanja partnerskih odnosa i suradnje s kolegama izvan znanstveno-nastavnih ustanova, a što također vodi prosperitetu pojedinca i zajednice. U takvim partnerskim odnosima, naime brže se dolazi do spoznaja o novim zahtjevima za treninge i obrazovanje.

Sumarno gledano, za specijalistički studij Nutricionizam postoji veliki broj upita, a osposobit će polaznike za znanja i vještine s područja nutricionizma, a temeljeno na najnovijim znanstveno-istraživačkim spoznajama.

### **2.2. Usklađenost studijskog programa sa strateškim ciljevima Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek**

Na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek već četrdeset godina se obrazuju inženjeri prehrambene tehnologije, od 1997. godine na poslijediplomskom studiju magistri, te od 2002. godine doktori znanosti. Danas je PTF visoko učilište sa studijima usklađenim sa srodnim studijima u Europi i uspješno implementiranim Bolonjskim procesom na jednom preddiplomskom studiju (Prehrambena tehnologija), tri diplomska studija (Prehrambeno inženjerstvo, Procesno inženjerstvo i Znanost o hrani i nutricionizam), poslijediplomskom doktorskom studiju Prehrambeno inženjerstvo, te poslijediplomskim specijalističkim studijima Sigurnost i kvaliteta hrane i Tehnologije tradicionalnih mesnih proizvoda. Na osnovi interesa za cijeloživotno obrazovanje, stjecanje znanja i vještina, poslijediplomske studije, prije svega specijalistički, kao jedan od putova razvoja PTF-a bit će stručne specijalizacije iz pojedinih grana, polja Prehrambena tehnologija. Studij je zasnovan na višegodišnjem iskustvu Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek u dodiplomskoj i poslijediplomskoj nastavi i izradi znanstvenih projekata, kako domaćih, tako i projekata iz međunarodne suradnje te znanstvenom i stručnom iskustvu. Pri tom se vodilo računa o suvremenim težnjama u znanstvenom području koje pokriva (Biotehničke znanosti), o specifičnim uvjetima i potrebama, kao i ulozi znanosti i struke u razvitku Slavonije i Baranje i Hrvatske. Studij koji se predlaže nadogradnja je

preddiplomskog i diplomskih studija koji se izvode na PTF-u te studija na srodnim visokim učilištima s istom ili srodnom teorijskom osnovom.

### **2.3. Uporedivost studijskog programa sa srodnim studijskim programima u EU**

1. Wageningen University, Wageningen, , Nizozemska, MSc Programme: Nutrition and Health: 7 specijalizacija: Nutrition in Health and Disease, Public Health Nutrition, Nutritional and Public Health Epidemiology, Food Toxicology, Nutritional Physiology, Molecular Nutrition, Sensory Science
2. University of Copenhagen, Department of Human Nutrition, Copenhagen, MSc Programme: Human Nutrition, Clinical Nutrition
3. Stockholm University&Department of Biosciences and Nutrition at Karolinska Institut, Stockholm, MSc Programme: Nutrition

### **2.4. Usklađenost ishoda učenja sa zahtjevom strukovnih udruženja i tržišta rada**

Sadržaj specijalističkog studija Nutricionizam koncipiran je tako da i polaznici koji su završili diplomski ili dodiplomski studij nutricionizam mogu steći nova znanja i vještine. Istovremeno, izborom neobaveznih predmeta (ponuđeno ih je 11), studij si mogu prilagoditi i polaznici koji su završili druge diplomske ili dodiplomske studije (prehrambeno inženjerstvo, medicinu, farmaciju, biologiju, poljoprivredu). Tako se ideja i potreba cijeloživotnog obrazovanja širi na veći broj stručnjaka, što će doprinosi boljitku pojedinca, ali i društva.

Polaznici koji završe ovaj specijalistički studij bit će osposobljeni za još kvalitetnije obavljanje posla koji rade, ali i za nove ideje, kao otvaranje vlastitih centara/savjetovališta o pravilnoj prehrani. Također, bit će dobrodošli stručnjaci u kvalitetnoj ugostiteljskoj ponudi, prvenstveno kontinentalnog turizma.

### **2.5. Akademski naziv koji se stječe završetkom studija**

Magistar struke (zvanje stećeno na diplomskom studiju), sveučilišni specijalist nutricionizma.

### **2.6. Naziv studija, znanstveno područje, polje i grana**

Naziv studijskog programa: Poslijediplomski specijalistički studij **Nutricionizam**. Program studija se prema Pravilniku o znanstvenim i umjetničkim područjima, poljima i granama (NN 76/2005) uklapa u znanstveno područje **4. Biotehničke znanosti**, znanstveno polje **4.05. Prehrambena tehnologija**, znanstvena grana **4.05.04. Nutricionizam**.

### **2.7. Nositelj studija i izvođač studija**

Nositelj studija i izvođač je Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek.

## 2.8. Trajanje studija

Nastava na studiju traje dva semestra (jedna akademska godina). Rok završetka studija je pet semestara.

## 2.9. Uvjeti upisa na studij

Pravo upisa na poslijediplomski specijalistički studij **Nutricionizma** na PTF-u imaju kandidati koji su završili dodiplomski ili diplomski studij na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku, Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu ili na srodnim fakultetima u inozemstvu.

Kandidati koji su završili dodiplomske ili diplomske studijske programe na Medicinskom fakultetu, Farmaceutsko-biokemijskom fakultetu, Agronomskom ili Poljoprivrednom fakultetu, Odjelu za biologiju u Osijeku, Pedagoškom fakultetu u Osijeku-profesor biologije i kemije, i dr., mogu se upisati uz suglasnost Fakultetskog vijeća (a na prijedlog Povjerenstva za specijalistički studij). Za sve pristupnike, nakon uvida u predmete dodiplomskog i diplomskog studija postoji mogućnost polaganja razlikovnih ispita koji se smatraju neophodnim za pohađanje poslijediplomskog specijalističkog studija Nutricionizma. Odluku o tome donosi Fakultetsko vijeće Prehrambeno-tehnološkog fakulteta na prijedlog Povjerenstva za specijalistički studij. Razlikovne ispite je potrebno položiti prije polaganja ispita na poslijediplomskom specijalističkom studiju.

Studij mogu upisati kandidati koji su na završenom dodiplomskom ili diplomskom studiju imali prosjek ocjena najmanje 3,0. Iznimno se mogu upisati kandidati s nižim prosjekom uz preporuku dva sveučilišna nastavnika koja su toj osobi predavala na završenom dodiplomskom ili diplomskom studiju. Odluku o upisu donosi Fakultetsko vijeće Prehrambeno-tehnološkog fakulteta na prijedlog Povjerenstva za specijalistički studij.

## 2.10. Kompetencije koje polaznik stječe završetkom studija

Polaznik koji završi poslijediplomski specijalistički studij Nutricionizma bit će sposobljen za rad na poslovima vezanim uz procjenu kvalitete prehrane i davanje savjeta usmjerenih na njezino poboljšanje s ciljem održavanja zdravlja i sprječavanja, kao i liječenja bolesti.

### 3. OPIS PROGRAMA

#### 3.1. Sadržaj studijskog programa s pripadajućim brojem ECTS bodova

Godina/ Semestar	Oznaka predmeta	Naziv predmeta	Ukupno sati	P	S	V	ECTS bodovi
1/I	N101*	Integrativna fiziologija i prehrambena biokemija	30	20	0	10	7
1/I	N102*	Specifičnosti prehrane u različitim fazama života	30	15	15	0	8
1/I	N103*	Klinička prehrana	20	15	5	0	6
1/I	N104	Redukcijske i personalizirane dijete	10	7	3	0	3
1/I	N105	Potrošači i etika u prehrani	20	15	5	0	6
1/I	N106	Osnove psihologije i savjetovanja	20	10	5	5	6
<b>1/I</b>	<b>Ukupno potrebno upisati ECTS bodova u semestru</b>						<b>30</b>
1/II	N201	Odabrana poglavija iz prehrambene epidemiologije	15	10	5	0	5
1/II	N202	Odabране teme o funkcionalnoj hrani i dodacima prehrani	15	10	5	0	5
1/II	N203	Životne navike i zdravlje	15	10	5	0	5
1/II	N204	Prehrana sportaša	15	10	5	0	5
1/II	N205	Nutricionistički aspekti pripreme hrane	15	10	5	0	5
1/II	N206	Modeliranje i optimiranje prehrane	15	10	5	0	5
1/II	N207	Interakcija hrane i lijekova	15	10	5	0	5
1/II	N208	Nutricionist i nove tehnologije	15	10	5	0	5
1/II	N300*	Specijalistički rad	200	-	-	-	20
<b>1/II</b>	<b>Ukupno potrebno ECTS bodova u semestru</b>						<b>30</b>

\* obvezni predmeti

**Ukupno je upisanim predmetima potrebno ostvariti najmanje 60 bodova.**

Broj ECTS bodova koje nosi pojedini kolegij izračunat je obzirom na stvarno studijsko opterećenje studenta na kolegiju i obuhvaća obveze u nastavi, ali i vrijeme koje student mora utrošiti za prikupljanje podataka i/ili pripremu seminara te samog ispita.

#### 3.2. Opis predmeta

Opis svih predmeta dan je u **Prilogu 1**.

### **3.3. Struktura studija, ritam studiranja i obveze polaznika. Uvjeti upisa studenata u sljedeći semestar te preduvjeti upisa pojedinog predmeta.**

Nastava na specijalističkom studiju Nutricionizam je organizirana u obliku predavanja, seminara, konzultacija i vježbi i traje dva semestra. Studentu poslijediplomskog specijalističkog studija u odabiru kolegija pomaže mentor koji i usmjerava rad studenta.

Nema preduvjeta za upis i polaganje pojedinog kolegija, osim u slučaju nužnog polaganja razlikovnih predmeta, kako je navedeno u točki 2.4.

### **3.4. Popis predmeta ili modula i drugih dijelova programa koje polaznik može izabrati s drugih poslijediplomske studije**

Primjena europskog sustava prijenosa bodova (ECTS) polazi od načela prihvaćenih u Europi prema kojima je za svladavanje akademске godine potrebno 60 ECTS bodova. Student specijalističkog studija Nutricionizam najmanje 35 bodova stječe poхађanjem nastave i polaganjem ispita na matičnom fakultetu (PTF), najviše 5 ECTS bodova upisom odgovarajućih predmeta na drugim studijima Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera ili drugim sveučilištima u Republici Hrvatskoj te 20 ECTS bodova izradom specijalističkog rada.

Odluku o tome donosi Povjerenstvo za specijalističke studije nakon usporedbe bodovnih sustava ovoga studija i studija s kojeg se odabire kolegij.

### **3.5. Kriteriji i uvjeti prijenosa ECTS bodova-pripisivanje bodovne vrijednosti kolegijima koji studenti mogu izabrati s drugih studija na Sveučilištu ili drugim visokim učilištima**

Prema odluci Povjerenstva za specijalističke studije, studentu se priznaje broj ostvarenih bodova na drugom poslijediplomskom studiju.

### **3.6. Uvjeti pod kojima studenti koji su prekinuli studij ili izgubili pravo studiranja na studijskom programu mogu nastaviti studij**

Studenti koji su prekinuli studij mogu ga nastaviti pod uvjetom da od prekida studija nije prošlo više od tri godine.

### **3.7. Uvjeti pod kojima polaznik stječe pravo na certifikat o apsolviranom dijelu studijskog programa, kao dijelu cjeloživotnog obrazovanja**

U svakoj fazi studija studentu se može izdati certifikat o obavljenim aktivnostima i/ili stečenim bodovima na studiju.

### **3.8. Način završetka studija, uvjeti za odobrenje teme specijalističkog rada te postupak ocjene i obrane završnog rada**

Studentu poslijediplomskog studija se na početku studija imenuje mentor na osnovi želje i područja rada studenta. Mentor vodi brigu o uključivanju studenta u stručni i znanstveno-istraživački rad, odabiru izbornih kolegija te teme specijalističkog rada. Neovisno o širini područja koja pokrivaju pojedini predmeti u okviru studija, tema rada mora biti usko vezana uz nutricionistička znanja i vještine. Prijava teme specijalističkog rada podnosi se na propisanom obrascu (naslov teme, obrazloženje, literatura) nakon sakupljenih minimalno 10 ECTS bodova. Nakon prihvatanja teme na Povjerenstvu za specijalističke studije, konačnu odluku o prihvatanju donosi Fakultetsko vijeće. Kada je specijalistički rad završen, Fakultetsko vijeće na prijedlog Povjerenstva za specijalističke studije imenuje Povjerenstvo za ocjenu i obranu specijalističkog rada. Članovi Povjerenstva mogu biti nastavnici u zvanju od docenta do redovitog profesora ili znanstvenog suradnika do znanstvenog savjetnika, iz područja teme rada. Nije neophodno da mentor specijalističkog rada bude uključen u nastavu na specijalističkom studiju Nutricionizam.

### **3.9. Maksimalna duljina razdoblja od početka do završetka studiranja**

Maksimalna duljina od upisa do završetka studija je 5 semestara. Kandidat koji ne završi studij u navedenom roku svaku sljedeću godinu produžetka studija plaća 20% ukupnog iznosa godišnje školarine definirane za generaciju u kojoj je upisan.

## 4. UVJETI IZVOĐENJA STUDIJA

### 4.1. Mjesta realizacije studijskog programa

Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, F. Kuhača 20, 31000 Osijek.

### 4.2. Podaci o prostoru i opremi predviđenima za izvođenje studija

Za izvođenje studija koristit će se postojeći prostor i oprema Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku.

Sveukupni prostor PTF-a namijenjen izvođenju različitih studija sastoji se od 6 predavaonica, 16 istraživačkih i niz studentskih laboratorijskih prostora, knjižnice s čitaonicom, kabineta za nastavnike, kantine i prostora za studentsku udrugu FISEC, Vijećnice, Dekanata s pratećim službama te komunikacijskog prostora.

#### **PODACI O POVRŠINI PROSTORA ZA IZVOĐENJE STUDIJA**

<b>Prostor</b>	<b>Površina (m<sup>2</sup>)</b>
<b>Predavaonice</b>	<b>397,65</b>
Predavaonica I	86,00
Predavaonica II	76,90
Predavaonica III	64,90
Predavaonica IV	71,00
Predavaonica V	49,90
Predavaonica VI	48,95
<b>Laboratoriji</b>	<b>1815,94</b>
<b>Istraživački</b>	<b>1306,14</b>
Laboratorij I	42,50
Laboratorij II	31,40
Laboratorij III	30,20
Laboratorij IV	29,70
Laboratorij V	39,52
Laboratorij VI	50,68
Laboratorij VII	22,75
Laboratorij VIII	26,36
Laboratorij IX	22,75
Laboratorij X	26,18
Laboratorij XI	15,08
Laboratorij XII	53,51
Laboratorij XIII	36,98
Laboratorij XIV	25,80
Laboratorij XV	27,70
Laboratorij XVI	28,69
<b>Studentski</b>	<b>509,80</b>

Laboratorij I	73,33
Laboratorij II	108,16
Laboratorij III	118,16
Laboratorij IV	98,08
Laboratorij V	48,49
Laboratorij VI	65,00
Laboratorij VII	65,00
Laboratorij VIII	65,00
Laboratorij IX	65,00
Laboratorij X	65,00
Laboratorij XI	65,00
<b>Knjižnica i čitaonica</b>	<b>300,00</b>
<b>Kabinet za nastavnike</b>	<b>485,37</b>
<b>Kantina i prostor za studentsku udrugu</b>	<b>200,00</b>
<b>Vijećnica, Dekanat i prateće službe</b>	<b>250,00</b>
<b>Komunikacijski i sanitarni prostor</b>	<b>800,00</b>
<b>UKUPNO</b>	<b>4248,00</b>

### **KNJIŽNI FOND KNJIŽNICE I ČITAONICE**

Ukupni knjižni fond	5444 naslova
Časopisi	128 naslova, od toga 10 tekuće periodike

Od akademske 1996./1997. godine zajednica Republike Hrvatske, a time i Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, ima pristup komercijalnim bazama s cjelovitim tekstrom (ukupno oko 15000 naslova časopisa).

### **POPIS LABORATORIJSKE OPREME**

- Analizator sastava tijela MC-180MA, Tanita
- Uređaj za elektroforezu, Amersham Biosciences
- HPLC – 2 ternarne pumpe, UV-Vis, PDA, Fluorescentni i RI detektori, Varian
- LC/MS/MS API 2000, Applied Biosystems
- Aparat za mjerjenje tjelesne masti BF-306, Omron
- Vaga s visinomjerom, Seca
- Kaliperi
- Spektrofluorimetar Cary Eclipse, Varian
- Spektrofotometar Specord 200, Analytik Jena
- Sustav za mikrovalno razaranje, CEM
- Laminarij 1200 FLV, Asalair
- SPE Vacuum Manifold Visiprep, Supelco
- Evap System, Romer Labs

#### **4.3 Imena nastavnika i broj suradnika koji će sudjelovati u izvođenju predmeta pri pokretanju studija**

Oznaka predmeta	Naziv predmeta	Nastavnik	Broj sur.
N101*	Integrativna fiziologija i prehrambena biokemija	Dr. sc. Tomislav Klapac, red. prof.	1
N102*	Specifičnosti prehrane u različitim fazama života	Dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić, izv. prof.	0
N103*	Klinička prehrana	Dr. sc Milena Mandić, red. prof.	0
N104	Redukcijske i personalizirane dijete	Dr. sc. Tomislav Klapac, red. prof.	2
N105	Potrošači i etika u prehrani	Dr. sc. Irena Colić-Barić, red. prof.	0
N106	Osnove psihologije i savjetovanja	Dr. sc. Gorka Vuletić Mavrinac, doc.	0
N201	Odabrana poglavlja iz prehrambene epidemiologije	Dr. sc. Antonija Perl Pirički, izv. prof.	1
N202	Odabране teme o funkcionalnoj hrani i dodacima prehrani	Dr. sc. Milena Mandić, red. prof.	0
N203	Životne navike i zdravlje	Dr. sc. Maja Miškulin, doc.	0
N204	Prehrana sportaša	Dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić, izv. prof.	0
N205	Nutricionistički aspekti pripreme hrane	Dr. sc. Tomislav Klapac, red. prof.	0
N206	Modeliranje i optimiranje prehrane	Dr. sc. Damir Magdić, izv. prof.	0
N207	Interakcija hrane i lijekova	Dr. sc. Tomislav Klapac, red. prof.	0
N208	Nutricionist i nove tehnologije	Akademkinja Vlasta Piližota	1

#### **4.4. Podaci o svakom angažiranom nastavniku**

Tablice s potrebnim podacima o angažiranim nastavnicima nalaze se u **Prilogu 2**.

#### **4.5. Zaključeni ugovori o radu sa znanstveno-nastavnim ili nastavnim osobljem**

Za izvođenje nastave na studiju potpisano je osam ugovora sa stalno zaposlenim nastavnicima s odgovarajućim znanstveno-nastavnim zvanjem koji će izvoditi 75,7% ili 445 norma sati predloženog studijskog programa te tri ugovora sa znanstveno-nastavnim osobljem koje je zaposленo u drugim institucijama, a koji će izvoditi 24,3% ili 142,5 norma sati predloženog studijskog programa.

**4.6. Popis suradnika, potencijalnih studijskih savjetnika, mentora ili voditelja specijalističkog rada**

Svi nastavnici PTF-a i vanjski suradnici, izvođači nastave na specijalističkom studiju Nutricionizam pri pokretanju studija, kao i svi ostali nastavnici izabrani u znanstveno ili znanstveno-nastavno zvanje, po odobrenju Fakultetskog vijeća.

**4.7. Optimalan broj studenata koji se mogu upisati obzirom na prostor, opremu i broj nastavnika**

Optimalan broj polaznika je 15, ili prema odluci Fakultetskog vijeća Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek.

**4.8. Procjena troškova studija po polazniku**

Cijena studija po jednom polazniku iznosi 25.000 kuna.

**4.9. Način praćenja kvalitete i uspješnosti izvedbe studijskog programa**

Kvalitetu studijskog programa ocjenjujući će polaznici studija (strukturu studija i izvođače nastave) te Povjerenstvo za specijalistički studij. O svemu tome Povjerenstvo za specijalističke studije podnosit će godišnje izvješće.

**Prilog 1.****Opis predmeta**

<b>Naziv kolegija</b>	<b>INTEGRATIVNA FIZIOLOGIJA I PREHRAMBENA BIOKEMIJA</b>		
<b>Šifra</b>	N101	<b>Status kolegija</b>	Obvezni
<b>Studij</b>	Poslijediplomski specijalistički studij <i>Nutritionizam</i>		
<b>Semestar</b>	I.		
<b>Nositelj kolegija</b>	Dr. sc. Tomislav Klapec, red. prof.		
<b>Suradnici na kolegiju</b>	Dr. sc. Ivica Strelec, doc.		
<b>Sadržaj kolegija</b>	<p>Predavanja:            Struktura, građa i organizacija humanih stanica. Organizacija stanica u tkiva i organe. Stanične biomolekule – aminokiseline i proteini, lipidi, šećeri, nukleinske kiseline, kofaktori i koenzimi.</p> <p>Osnove nasljeđivanja i biokemijske individualnosti.            Osnove anatomije i funkcije probavnih organa. Hormonska i neuralna regulacija unosa hrane, probave i apsorpcije. Energetski metabolizam organizma. Biokemijski temelji interakcije hrane i tjelesnih sustava: kardiovaskularnog, imunog, endokrinog i živčanog. Osnove karcinogeneze i kemoprevencije hranom. Osnove oksidativnog stresa i uloge antioksidanata. Biokemija starenja i uloga prehrane.</p> <p>Vježbe:            Određivanje HDL i LDL kolesterol u serumu            Određivanje frekvencije odabralih genetskih polimorfizama (IL-6, GPX1, itd.) PCR metodom i interpretacija u smislu rizika uslijed izloženosti tvarima iz hrane  <i>In vitro</i> ispitivanje fitokemikalija na hormetičko usporavanje starenja</p>		
<b>Opća i posebna znanja koja se stječu na kolegiju (cilj)</b>	Osnovna znanja iz područja biokemije i molekularne biologije. Kolegij će također omogućiti razumijevanje uloge hranjivih i nehranjivih sastojaka hrane u održanju zdravlja, objašnjenjem njihova djelovanja na molekularnoj i staničnoj razini.		
<b>Nastava</b>	<b>Predavanja</b>	<b>Seminari</b>	<b>Vježbe</b>
(sati/tjedan)	-	-	-
(ukupno)	20	0	10
<b>Način polaganja ispita</b>	Usmeno, u dogовору с предметним nastavnicima		
<b>Bodovi</b>	7	Jezik	hrvatski
<b>Obvezna literatura</b>	Klapec T, Strelec I: <i>Prehrambena biokemija</i> , Interna skripta, Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek, 2010. Berg JM, Tymoczko JL, Stryer L: <i>Biochemistry</i> , W.H. Freeman & Co, 2002.		
<b>Preporučena literatura</b>	Brody T: <i>Nutritional Biochemistry</i> , Academic Press, 2003.		
<b>O sposobljenost (Learning outcomes)</b>	Polaznici će biti osposobljeni za razumijevanje specijalizirane literature s područja biokemije i molekularne biologije i korištenje novih informacija za unaprijeđenje primjenjenog nutritionizma.		
<b>Europska dimenzija (European Dimension)</b>	Polaznici stječu široke temelje znanja koja im povećavaju konkurentnost i izvan granica Hrvatske.		

<b>SPECIFIČNOSTI PREHRANE U RAZLIČITIM FAZAMA ŽIVOTA</b>			
<b>Šifra</b>	N102	<b>Status kolegija</b>	Obvezni
<b>Studij</b>	Poslijediplomski specijalistički studij <i>Nutritionizam</i>		
<b>Semestar</b>	I.		
<b>Nositelj kolegija</b>	Dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić, izv. prof.		
<b>Suradnici na kolegiju</b>	-		
<b>Sadržaj kolegija</b>	<p>Predavanja:</p> <p>Uvod u specifičnosti prehrane u različitim fazama života.</p> <p>Razlozi promjene prehrambenih potreba u različitim fazama života.</p> <p>Prehrana trudnica.</p> <p>Prehrana dojilja.</p> <p>Prehrana dojenčadi.</p> <p>Prehrana djece predškolske dobi.</p> <p>Prehrana djece školske dobi.</p> <p>Prehrana adolescenata.</p> <p>Prehrana odraslih osoba.</p> <p>Prehrana starijih osoba.</p> <p>Specifičnosti prehrane vezane uz spol, socioekonomske uvjete, kulturološke, etničke i religijske čimbenike.</p> <p>Seminarski zadatak:</p> <p>Specifičnosti prehrane skupine prema odabiru polaznika studija.</p>		
<b>Opća i posebna znanja koja se stječu na kolegiju (cilj)</b>	Studenti upoznaju prehrambene potrebe i specifičnosti prehrane različitih dobnih skupina.		
<b>Nastava</b>	<b>Predavanja</b>	<b>Seminari</b>	<b>Vježbe</b>
(sati/tjedan)	-	-	-
(ukupno)	15	15	0
<b>Način polaganja ispita</b>	Usmeno, u dogовору с предметним наставником		
<b>Bodovi</b>	8	<b>Jezik</b>	hrvatski
<b>Obvezna literatura</b>	<p>M.K. Mitchell: <i>Nutrition Across the Life Span</i>, Second edition. Saunders, 2002. (607 pp)</p> <p>S. Langley-Evans: <i>Nutrition: A Lifespan Approach</i>. Wiley-Blackwell, 2009. (300 pp)</p>		
<b>Preporučena literatura</b>	Pregledni članci vezani uz tematiku prehrane različitih dobnih skupina.		
<b>O sposobljenost (Learning outcomes)</b>	Studenti će biti osposobljeni za planiranje prehrane osoba različitih dobnih skupina.		
<b>Europska dimenzija (European Dimension)</b>	Prehrambene potrebe nisu ovisne o etničkoj ili religijskoj pripadnosti, kao ni o socioekonomskim uvjetima u kojima se osoba nalazi. Pa ipak, ti čimbenici imaju značajan utjecaj na prehrambene navike. Kolegij daje polaznicima uvid u značaj navedenih čimbenika, čime ih približava razumijevanju potrebe prilagodbe prehrane osobi.		

<b>Naziv kolegija</b>	<b>KLINIČKA PREHRANA</b>		
<b>Šifra</b>	N103	<b>Status kolegija</b>	Obvezni
<b>Studij</b>	Poslijediplomski specijalistički studij <i>Nutritionizam</i>		
<b>Semestar</b>	I.		
<b>Nositelj kolegija</b>	Dr. sc. Milena Mandić, red.prof.		
<b>Suradnici na kolegiju</b>			
<b>Sadržaj kolegija</b>	<p>Predavanja:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prehrambeni status hospitaliziranih bolesnika</li> <li>Energetske i nutritivne potrebe prema dobi, spolu i vrsti bolesti</li> <li>Enteralna i parenteralna prehrana (indikacije, način provođenja, vrste pripravaka, kontraindikacije, specifičnosti prema dobi i kliničkim stanjima)</li> <li>Dijetoterapija bolesti želuca, crijeva, gušterače, jetre, bubrega i bolesti kostiju</li> <li>Dijetoterapija kod šećerne bolesti</li> <li>Uloga prehrane u liječenju hipertenzije, kardiovaskularnih bolesti i malignih bolesti</li> <li>Anoreksija i bulimija</li> <li>Novosti u kliničkoj prehrani</li> </ul> <p>Seminarski zadatak:</p> <p>Specifičnosti prema odabiru polaznika studija.</p>		
<b>Opća i posebna znanja koja se stječu na kolegiju (cilj)</b>	Spoznaje o važnosti i ulozi specifične dijetoterapije primjenjene u bolesnika za prevenciju određenih oboljenja te primjena i važnost odgovarajuće dijete u oporavku i rekonvalescenciji bolesnika.		
<b>Nastava (sati/tjedan) (ukupno)</b>	<b>Predavanja</b>	<b>Seminari</b>	<b>Vježbe</b>
	15	5	0
<b>Način polaganja ispita</b>	Pismeno ili usmeno, u dogovoru s polaznicima, a ovisno o broju polaznika.		
<b>Bodovi</b>	6	<b>Jezik</b>	hrvatski
<b>Obvezna literatura</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ppt prezentacija</li> <li>2. R. Živković: <i>Dijetoterapija</i>, Naprijed, Zagreb, 1994.</li> <li>3. R. Živković: <i>Dijetetika</i>, Medicinska naklada, Zagreb, 2002.</li> <li>4. L. K. Mahan, S. Escott-Stump: <i>Krause's Food &amp; Nutrition Therapy</i>, Saunders, 2007</li> </ol>		
<b>Preporučena literatura</b>	Pregledni članci vezani uz tematiku		
<b>O sposobljenost (Learning outcomes)</b>	Kolegij daje široki uvid u ulogu hrane i nutrijenata u liječenju, pa stoga pruža veću mogućnost pristupnicima u zapošljavanju na određenim radnim mjestima, prvenstveno na odjelima za prehranu pri bolnicama.		
<b>Europska dimenzija (European Dimension)</b>	Ulozi prehrane, pa tako i kliničke, u održavanju i/ili poboljšavanju zdravlja se u cijelom svijetu daje velika i sve veća uloga, pa savladavanje ovoga kolegija, kao i cijelog specijalističkog studija omogućava polaznicima veliku mogućnost zapošljavanja na cijelom europskom prostoru.		

<b>REDUKCIJSKE I PERSONALIZIRANE DIJETE</b>			
<b>Šifra</b>	N104	<b>Status kolegija</b>	Izborni
<b>Studij</b>	Poslijediplomski specijalistički studij <i>Nutritionizam</i>		
<b>Semestar</b>	I.		
<b>Nositelj kolegija</b>	Dr. sc. Tomislav Klapec, red. prof.		
<b>Suradnici na kolegiju</b>	Dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić, izv. prof. Dr. sc. Ivica Strelec, doc.		
<b>Sadržaj kolegija</b>	Redukcijske dijete (Atkinsova dijeta, low-carb dijeta, ketogena dijeta, BestLife dijeta, mesna dijeta, Herbalife, itd.). Osvrt na prehrambeni režim i dokaze učinkovitosti. Fiziologija dijeta za mršavljenje (promjene u organizmu – potencijalni rizici). Mimetici hranjivih sastojaka (Olestra, sladila). Kompenzacija energijskog unosa. Detox, blood type dijete i slični neznanstveni pristupi prehrani. Personalizirana prehrana – osnovni koncepti.		
<b>Opća i posebna znanja koja se stječu na kolegiju (cilj)</b>	Osim upoznavanja s općim učinkom redukcijskih dijeta na organizam, studentima će biti prezentirane znanstveno utemeljene informacije o učinkovitosti i biokemijsko-fiziološkoj pozadini popularnih redukcijskih i inih dijeta. Upoznat će i koncept personalizirane prehrane.		
<b>Nastava</b>	<b>Predavanja</b>	<b>Seminari</b>	<b>Vježbe</b>
(sati/tjedan)	-	-	-
(ukupno)	7	3	0
<b>Način polaganja ispita</b>	Usmeno, u dogovoru s predmetnim nastavnicima		
<b>Bodovi</b>	3	<b>Jezik</b>	hrvatski
<b>Obvezna literatura</b>	PPT prezentacije pregledni članci		
<b>Preporučena literatura</b>	Kok F, Bouwman L, Desiere F: <i>Personalized Nutrition</i> , CRC Press, 2008.		
<b>O sposobljenost (Learning outcomes)</b>	Uputenost u neškodljive i učinkovite načine nutricionističkih pristupa gubitka ili održavanja tjelesne težine. Prepoznavanje neznanstvenih dijeta. Osposobljenost za postupke personalizacije prehrane.		
<b>Europska dimenzija (European Dimension)</b>	Znanja nužna za argumentirano razobličavanje pseudoznanstvenih pristupa i personalizaciju prehrane povećavaju konkurentnost polaznika i izvan granica Hrvatske.		

<b>Naziv kolegija</b>	<b>POTROŠAČ I ETIKA U PREHRANI</b>		
<b>Šifra</b>	N105	<b>Status kolegija</b>	Izborni
<b>Studij</b>	Poslijediplomski specijalistički studij <i>Nutritionizam</i>		
<b>Semestar</b>	I.		
<b>Nositelj kolegija</b>	Dr. sc. Irena Colić Barić, red. prof.		
<b>Suradnici na kolegiju</b>			
<b>Sadržaj kolegija</b>	Uvod. Opskrba i dostupnost hrane. Čimbenici koji imaju utjecaja na odabir hrane; Prehrambena politika kao rezultat prehrambenog ponašanja; Osnovna načela, principi ponašanja i percepcija potrošača vezano uz sigurnost hrane; Kratki uvod u etiku i prehranu. Etika i hrana u modernom društvu. Etička pitanja vezana uz uzgoj i preradu hrane. GMO, sigurnost hrane i okoliš. Etički problemi u odgovornosti u lancu proizvodnje hrane.		
<b>Opća i posebna znanja koja se stječu na kolegiju (cilj)</b>	Dati pregled trenutnog stanja vezanog uz razumijevanje čimbenika koji su važni u procesu odabiranja hrane za potrošača, te utjecaj nekih parametara vezanih uz sigurnost i kakvoću hrane, kao i nabavku, pripremu i termičku obranu hrane koji imaju poseban utjecaj na odabir hrane. U ovom kolegiju će se također informirati studente o ulozi etike u uzgoju i proizvodnji hrane, ali u okviru problematike vezane uz okoliš, prouzvođače, potrošače i javno zdravstvo		
<b>Nastava</b>	<b>Predavanja</b>	<b>Seminari</b>	<b>Vježbe</b>
(sati/tjedan) (ukupno)	15	5	0
<b>Način polaganja ispita</b>	Izrada seminarskog rada i pismeni ispit		
<b>Bodovi</b>	6	<b>Jezik</b>	hrvatski
<b>Obvezna literatura</b>	1. Predavanja 2. Tanja Kvesić: <i>Ponašanje potrošača</i> . II izmjenjeno i dopunjeno izdanje. Opinio, Zagreb, 2006. 3. <a href="http://www.fao.org/ethics">www.fao.org/ethics</a>		
<b>Preporučena literatura</b>			
<b>O sposobljenost (Learning outcomes)</b>	Polaznici će biti osvešteni o značaju svih čimbenika uključenih u odabir hrane, te nužnosti prihvatanja osobnih stavova prilikom nutricionističkog savjetovanja.		
<b>Europska dimenzija (European Dimension)</b>	Globalizacijom i otvaranjem granica migracije neminovno dovode do miješanja ljudi različitih stavova i uvjerenja. Poznavanje i uvažavanje različitosti omogućit će polaznicima kolegija rad s pripadnicima različitih populacijskih skupina.		

Naziv kolegija	OSNOVE PSIHOLOGIJE I SAVJETOVANJA		
Šifra	N106	Status kolegija	Izborni
Studij	Poslijediplomski specijalistički studij Nutricionizam		
Semestar	II.		
Nositelj kolegija	Dr. sc. Gorka Vuletić Mavrinac, doc., spec.kliničke psihologije		
Suradnici na kolegiju			
Sadržaj kolegija	<p>Osnove psihologije (kognicije, emocije, ponašanje i međuodnos navedenog; biopsihosocijalni model). Teorija kognitivne procjene, intrinzična i ekstrinzična motivacija, načini procjene i poticanja motivacije. Psihologija učenja (s naglaskom na učenje ponašanja), načini procjene i promjene ponašanja. Komunikacija s klijentom, komunikacija u zdravstvu s pacijentom, zdravstvenim djelatnicima i ostalim suradnicima.</p> <p>Osnove savjetovanja: principi savjetovanja djece, odraslih i starih osoba. Pretpostavke uspješnog savjetovanja. Proces savjetovanja. Tehnike i strategije savjetovanja. Vještine uspješnog savjetovatelja. Grupne metode savjetovanja.</p>		
Opća i posebna znanja koja se stječu na kolegiju (cilj)	Cilj je ovladavanje osnovnim znanjima iz psihologije te tehnikama rada s klijentima što će nutricionistu omogućiti bolje prikupljanje informacija, bolji pristup ljudima s kojima radi, savjetovanje, a što je okosnica nutricionističkog djelovanja.		
Nastava (sati/tjedan) (ukupno)	Predavanja	Seminari	Vježbe
	10	5	5
Način polaganja ispita	Pismeni ispit		
Bodovi	5	Jezik	hrvatski
Obvezna literatura	<p><i>Odabrana poglavlja iz:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Smith, E.E., Nolen-Hoeksema, S., Frederickson, B.L., Loftus, G.R., Meb, D.J., Maren, S. (2007) <i>Atkinson i Hilgard: Uvod u psihologiju</i>. Naklada Slap, Jastrebarsko.</li> <li>Corey, G. (2004) <i>Teorija i praksa psihološkog savjetovanja i psihoterapije</i>. Naklada Slap, Jastrebarsko.</li> <li>Aronson, E., Wilson., T.D., Akert, R.M. (2004). <i>Socijalna psihologija</i>. Zagreb: Mate.</li> </ul>		
Preporučena literatura	Recentni znanstveni i stručni radovi iz područja primijenjene psihologije.		
O sposobljenost (Learning outcomes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Studenti će moći prepoznati psihološki relevantne aspekte zdravstvenog ponašanja vezanog za prehranu; Opisati ulogu zdravstveno rizičnih i zdravstveno protektivnih ponašanja vezanih za prehranu; Poznavati osnove savjetovanja pojedinca i skupine (rad u grupi).</li> <li>Razlikovati savjetovanje djece i odraslih ili starih osoba te primijeniti adekvatne pristupe savjetovanju specifičnih populacijskih skupina.</li> <li>Poznavati glavne javnozdravstvene prioritete i akcije vezane za ponašanja u vezi prehrane.</li> </ul>		
Europska dimenzija (European Dimension)	Osnove psihologije i principi savjetovanja univerzalni su i primjenjivi i u drugim sredinama (zemljama). Mogućnost usporedbe s drugim Europskim zemljama bazirano na saznanjima o specifičnim aspektima psihičkog i fizičkog zdravlja Hrvatske populacije usvojenim kroz kolegij.		

<b>Naziv kolegija</b>	<b>ODABRANA POGLAVLJA IZ PREHRAMBENE EPIDEMIOLOGIJE</b>		
<b>Šifra</b>	N201	<b>Status kolegija</b>	Izborni
<b>Studij</b>	Poslijediplomski specijalistički studij <i>Nutritionizam</i>		
<b>Semestar</b>	II.		
<b>Nositelj kolegija</b>	Dr. sc. Antonija Perl Pirički, izv. prof.		
<b>Suradnici na kolegiju</b>	Dr. sc. Maja Miškulin, doc.		
<b>Sadržaj kolegija</b>	Principi prehrambene epidemiologije; Studije u prehrambenoj epidemiologiji; Unos namirnica i hranjivih tvari i njihova povezanost s bolestima; Priroda prehrambenih varijacija; Metode procjene prehrane (24-satno prisjećanje, metode bilježenja prehrane, metode učestalosti prehrane, metoda povijesti prehrane, metoda duplikata dnevnih obroka, prisjećanje davne prehrane); Reproducibilnost i valjanost metoda (upitnik učestalosti namirnica); Nadomjesni izvori prehrambenih informacija; Biokemijski pokazatelji prehrambenog unosa i njihova primjena u validaciji ostalih metoda procjene prehrane; Implikacije ukupnog unosa energije za epidemiološke analize; Korekcija za učinke greške mjerjenja (slučajne i sistematske); Statistička obrada i prezentacija prehrambenih podataka.		
<b>Opća i posebna znanja koja se stječu na kolegiju (cilj)</b>	Kroz ovaj kolegij studenti se upoznaju s principima i studijama prehrambene epidemiologije. Stječu znanja o metodama procjene prehrane koje se koriste u epidemiološkim studijama, te povezanosti neodgovarajućeg unosa namirnica i hranjivih tvari s bolestima i poremećajima kod ljudi.		
<b>Nastava (sati/tjedan) (ukupno)</b>	<b>Predavanja</b> 10	<b>Seminari</b> 5	<b>Vježbe</b>
<b>Način polaganja ispita</b>	Usmeno		
<b>Bodovi</b>	5	<b>Jezik</b>	hrvatski
<b>Obvezna literatura</b>	1. W. Willet: <i>Nutritional Epidemiology</i> . Oxford University Press, New York, 1998.  2. B.M. Margetts, M. Nelson: <i>Design Concepts in Nutritional Epidemiology</i> . Oxford University Press, New York, 2003.  3. S. Selvin: <i>Statistical Analysis of Epidemiologic Data</i> . Oxford University Press, New York, 1996.  3. N. Slimani, G. Deharveng, I. Unwin, J. Vignat, G. Skeie, S. Salvini, A. Møller, J. Ireland, W. Becker, D.A.T. Southgate: Standardisation of an European end-user nutrient database for nutritional epidemiology: what can we learn from the EPIC Nutrient Database (ENDB) Project? <i>Trends in Food Science and Technology</i> 18, 407-419, 2007.		
<b>Preporučena literatura</b>			
<b>O sposobljenost (Learning outcomes)</b>	Studenti će biti osposobljeni za provedbu različitih metoda za procjenu prehrane koje se upotrebljavaju u epidemiološkim studijama, te za procjenu stanja uhranjenosti i prehrambenog statusa različitih dobnih skupina.		

<b>Naziv kolegija</b>	<b>ODABRANE TEME O FUNKCIONALNOJ HRANI I DODACIMA PREHRANI</b>		
<b>Šifra</b>	N202	<b>Status kolegija</b>	Izborni
<b>Studij</b>	Poslijediplomski specijalistički studij <i>Nutritionizam</i>		
<b>Semestar</b>	II.		
<b>Nositelj kolegija</b>	Dr. sc. Milena Mandić, red. prof.		
<b>Suradnici na kolegiju</b>			
<b>Sadržaj kolegija</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcionalna hrana i zdravlje, Zakonodavstvo i funkcionalna hrana, Funkcionalna hrana i zdravlje (probavni trakt, bolesti srca i krvnih žila, karcinom, akutne infekcije), Funkcionalni sastojci (antioksidantni vitamini i minerali, prehrambena vlakna, masne kiseline, fitosteroli, inulin, i dr); Tvrđnje (prehrambene i zdravstvene)</li> <li>• Pregled i uloga odabralih dodataka prehrani</li> <li>• Prema profilu preddiplomskog ili diplomskog studija upisanih studenata, nastavnik odabire teme koje će se obrađivati.</li> </ul>		
<b>Opća i posebna znanja koja se stječu na kolegiju (cilj)</b>	Tijekom kolegija polaznici se upoznaju sa značajem odabira funkcionalne hrane i funkcionalnih sastojaka na zdravlje pojedinca i društva u cijelini. Polaznik će usvojiti znanja o potrebi razvoja funkcionalnih proizvoda, kao i kritičan stav o potrošnji dodataka prehrani.		
<b>Nastava (sati/tjedan) (ukupno)</b>	<b>Predavanja</b>	<b>Seminari</b>	<b>Vježbe</b>
	10	5	0
<b>Način polaganja ispita</b>	Pismeno ili usmeno, u dogovoru s polaznicima, a ovisno o broju polaznika.		
<b>Bodovi</b>	5	<b>Jezik</b>	hrvatski
<b>Obvezna literatura</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Predavanja, ppt prezentacija</li> <li>2. P. Berry Ottaway (ed.): <i>Food Fortification and Supplementation: Technological, Safety and Regulatory Aspects</i>, CRC Press, 2008.</li> </ol>		
<b>Preporučena literatura</b>	Revijalni radovi, a koji obrađuju specifične sadržaje		
<b>O sposobljenost (Learning outcomes)</b>	Polaznik spoznajom u ulozi pojedinih funkcionalnih komponenti, kao i hrane koja ih sadrži, može utjecati na zdravlje skupine o čijoj društvenoj prehrani se brine, kao i na osobno zdravlje i zdravlje uže okoline.		
<b>Europska dimenzija (European Dimension)</b>	Globalizacijom tržišta i životnim navikama (a koje uključuju i prehranu), problemi prehrane i zdravlja i njihove povezanosti, postaju slični u razvijenim i zemljama u razvoju, pa stečena znanja student može primijeniti na internacionalnom nivou, a u cilju sprečavanja kroničnih nezaraznih bolesti.		

<b>Naziv kolegija</b>	<b>ŽIVOTNE NAVIKE I ZDRAVLJE</b>		
<b>Šifra</b>	N203	<b>Status kolegija</b>	Izborni
<b>Studij</b>	Poslijediplomski specijalistički studij <i>Nutritionizam</i>		
<b>Semestar</b>	II.		
<b>Nositelj kolegija</b>	Dr. sc. Maja Miškulin, doc.		
<b>Suradnici na kolegiju</b>			
<b>Sadržaj kolegija</b>	Okoliš i zdravlje. Stres i zdravlje. Alkohol i zdravlje. Pušenje i zdravlje. Tjelesna aktivnost i zdravlje. Utjecaj životnih navika na pojavnost i prognozu bolesti respiracijskog sustava. Utjecaj životnih navika na pojavnost i prognozu bolesti kardiovaskularnog sustava. Utjecaj životnih navika na pojavnost i razvoj šećerne bolesti tipa II. Utjecaj životnih navika na pojavnost i razvoj zločudnih bolesti. Mogućnosti prevencije kroničnih nezaraznih bolesti mijenjanjem životnih navika i neposrednog životnog okoliša.		
<b>Opća i posebna znanja koja se stječu na kolegiju (cilj)</b>	Cilj kolegija je upoznati studente s najznačajnijim utjecajima različitih životnih navika te okoliša na zdravlje pojedinca i populacije kao i s njihovom ulogom u nastanku velikog broja kroničnih nezaraznih bolesti kao vodećeg uzroka morbiditeta i mortaliteta u Hrvatskoj i svijetu. Stjecanje znanja potrebnih za promatranje zdravlja pojedinca i populacije u ovisnosti o ukupnosti utjecaja okolišnih čimbenika i životnih navika s osobitim naglaskom na čimbenike najznačajnije za hrvatsku populaciju. Stjecanje znanja i vještina potrebnih za razumijevanje ovisnosti zdravlja i bolesti o čimbenicima vezanim za neposredni životni okoliš te životne navike te osposobljavanje studenata za ocjenu negativnih učinaka okoliša i životnih navika na zdravlje. Krajnji cilj kolegija je poticanje izgradnje stavova o dobrobiti i značajnosti multidisciplinarnog pristupa problemu životnih navika i zdravlja sa svrhom očuvanja i unapređenja zdravlja populacije.		
<b>Nastava</b>	<b>Predavanja</b>	<b>Seminari</b>	<b>Vježbe</b>
(sati/tjedan) (ukupno)	10	5	0
<b>Način polaganja ispita</b>	Pismeno ili usmeno, u dogовору с полазnicima, а оvisno о броју полазника.		
<b>Bodovi</b>	5	<b>Jezik</b>	hrvatski
<b>Obvezna literatura</b>	Vorko-Jović A, Strnad M, Rudan I. <i>Epidemiologija kroničnih nezaraznih bolesti</i> . Laserplus, Zagreb, 2009 (u tisku).		
<b>Preporučena literatura</b>	Pripremljene preslike članaka iz primarnih publikacija. Podaci dostupni s Internet stranica.		
<b>Ospozobljenost (Learning outcomes)</b>	Temeljna znanja o utvrđivanju i procjeni rizika štetnih po zdravlje koji proizlaze iz životnih navika i neposrednog životnog okoliša pojedinca.  Specifična znanja o najznačajnijim životnim navikama (prehrana, alkohol, pušenje, tjelesna aktivnost) i njihovom utjecaju na nastanak i razvoj nekih kroničnih nezaraznih bolesti (bolesti respiracijskog sustava, bolesti kardiovaskularnog sustava, šećerne bolesti tipa II, zločudnih bolesti).		

<b>Naziv kolegija</b>	<b>PREHRANA SPORTAŠA</b>		
<b>Sifra</b>	N204	<b>Status kolegija</b>	Izborni
<b>Studij</b>	Poslijediplomski specijalistički studij <i>Nutritionizam</i>		
<b>Semestar</b>	II.		
<b>Nositelj kolegija</b>	Dr. sc. Daniela Čačić Kenjerić, izv. prof.		
<b>Suradnici na kolegiju</b>	-		
<b>Sadržaj kolegija</b>	<p><b>Predavanja:</b>            Osnovni principi prehrane sportaša.            Energetske potrebe sportaša            Unos ugljikohidrata: pravilan odabir vremena konzumacije i tipa ugljikohidrata s obzirom na vrstu sporta.            Utjecaj treninga na potrebe za proteinima.            Značenje masti kao izvora energije.            Minerali i vitamini u prehrani sportaša.            Tekućina - dehidracija i rehidracija.            Tekućina - gubitak i nadoknada elektrolita.            Suplementi u prehrani sportaša.            Prehrambene navike sportaša.</p> <p><b>Seminarski zadatak:</b>            Od teorije do prakse: Prehrana sportaša koji se bave odabranim sportom.</p>		
<b>Opća i posebna znanja koja se stječu na kolegiju (cilj)</b>	Spoznaće o važnosti makro i mikronutrijenata u prehrani sportaša. Uloga prehrane u postizanju vrhunskih sportskih rezultata.		
<b>Nastava</b>	<b>Predavanja</b>	<b>Seminari</b>	<b>Vježbe</b>
(sati/tjedan) (ukupno)	-	-	-
	10	5	0
<b>Način polaganja ispita</b>	Usmeno, u dogовору с предметним nastavnikом		
<b>Bodovi</b>	5	<b>Jezik</b>	hrvatski
<b>Obvezna literatura</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. F. Brouns: <i>Essentials of Sports Nutrition</i> – 2nd ed. John Wiley and Sons, Chichester. England. 2002. (227 str.)</li> <li>2. C. Williams, J. T. Devlin (eds.): <i>Foods, Nutrition and Sports Performance</i>. Chapman &amp; Hall, 1992. (194 str.)</li> </ol>		
<b>Preporučena literatura</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. J. A. Driskell (ed.): <i>Sports Nutrition: Fats and Proteins</i>. CRC Press, Boca Raton, 2007.</li> <li>2. R. J. Maughan (ed.): <i>Nutrition in Sport</i>. Vol. 7 of the Encyclopaedia of sports medicine. Blackwell Science, 2000.</li> </ol>		
<b>Osposobljenost (Learning outcomes)</b>	Studenti će dobiti uvid u specifičnosti prehrambenih potreba osoba koje se bave različitim tipovima sportova.		
<b>Europska dimenzija (European Dimension)</b>	Ulozi prehrane u postizanju vrhunskih sportskih rezultata se pridaje sve veća pozornost. Savladavanje ovog kolegija omogućava polaznicima rad sa sportašima na cijelom europskom prostoru.		

<b>Naziv kolegija</b>				<b>NUTRICIONISTIČKI ASPEKTI PRIPREME HRANE</b>									
<b>Šifra</b>	N205			<b>Status kolegija</b>		Izborni							
<b>Studij</b>	Poslijediplomski specijalistički studij <i>Nutritionizam</i>												
<b>Semestar</b>	II.												
<b>Nositelj kolegija</b>	Dr. sc. Tomislav Klapec, red. prof.												
<b>Suradnici na kolegiju</b>													
<b>Sadržaj kolegija</b>	<p>Predavanja:            Pozitivne nutritivne promjene tijekom pripreme hrane:            Povećana probavljivost bjelančevina, inaktivacija i/ili uklanjanje antinutrijenata (avidin, fitati, tanini, oksalati, inhibitori proteaza, itd.), stvaranje aromatičnih tvari, smanjenje udjela ostataka pesticida, nitrata, itd.            Negativne promjene tijekom pripreme hrane:            Nastanak produkata Maillardove reakcije (HAA, AGE, ALE, furan, akrilamid, itd.), PAH, produkata autooksidacije i termičke obrade lipida, kloropropanola, aminokiselinskih derivata, itd.            Postupci sprječavanja nastanka štetnih nusprodukata            Seminari:            Analize odabranih radova na temu promjena tijekom pripreme i obrade hrane</p>												
<b>Opća i posebna znanja koja se stječu na kolegiju (cilj)</b>	Opća znanja o uvjetima obrade hrane koji utječu na njenu hranjivu vrijednost. Posebna znanja su specijalizirani postupci pripreme hrane sa svrhom poboljšanja i/ili zadržavanja hranjive vrijednosti.												
<b>Nastava</b>	<b>Predavanja</b>	<b>Seminari</b>	<b>Vježbe</b>										
(sati/tjedan)	-	-	-										
(ukupno)	10	5	0										
<b>Način polaganja ispita</b>	Usmeno, u dogовору с предметним nastavnikom												
<b>Bodovi</b>	5	<b>Jezik</b>	hrvatski										
<b>Obvezna literatura</b>	<p>Klapec T, Šarkanj B: <i>Opasnosti vezane uz hranu. Kemijske i fizikalne opasnosti</i>. Interna skripta, Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek, 2010.</p> <p>Klapec T, Šarkanj B: <i>Promjene hranjive vrijednosti namirnica tijekom pripreme</i>. Interna skripta, Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek, 2010.</p>												
<b>Preporučena literatura</b>	Pregledni članci												
<b>O sposobljenosti (Learning outcomes)</b>	Prilagodba uvjeta proizvodnje i pripreme hrane (domaćinstvo, restorani, industrija) s ciljem poboljšanja i/ili zadržavanja hranjive vrijednosti.												
<b>Europska dimenzija (European Dimension)</b>	Rastuća svjesnost utjecaja procesiranja hrane na hranjivu vrijednost povećava vjerojatnost zanimanja poslodavaca i izvan Hrvatske za kadar osposobljen za modulaciju uvjeta obrade.												

<b>Naziv kolegija</b>	<b>MODELIRANJE I OPTIMIRANJE PREHRANE</b>		
<b>Sifra</b>	N206	<b>Status kolegija</b>	Izborni
<b>Studij</b>	Poslijediplomski specijalistički studij <i>Nutritionizam</i>		
<b>Semestar</b>	II.		
<b>Nositelj kolegija</b>	Dr. sc. Damir Magdić, izv. prof.		
<b>Suradnici na kolegiju</b>			
<b>Sadržaj kolegija</b>	<p>Metodologija razvoja modela za optimiranje prehrane.            Matematičke metode za optimiranje prehrane.            Primjena Simplex algoritma za optimiranje obroka i jelovnika.            Računalni programi za optimiranje jelovnika.            Kreiranje baza podataka i tablica sa sastavom namirnica.            Izrada različitih vrsta jelovnika.            Dizajn jelovnika kao konačnog proizvoda.            Prezentacija jelovnika u digitalnom i tiskanom obliku.            Izrada kataloga i baze izrađenih jelovnika.</p>		
<b>Opća i posebna znanja koja se stječu na kolegiju (cilj)</b>	<p>Opća znanja: metodologija razvoja modela za optimiranje prehrane, vrste jelovnika, uvažavanje posebnosti pojedinih tipova prehrane, rad s bazama podataka.</p> <p>Posebna znanja: korištenje Simplex algoritma i računalnih programa za izradu jelovnika, dizajniranje i prezentacija digitalnih i tiskanih jelovnika, izrada kataloga i baze jelovnika.</p>		
<b>Nastava</b>	<b>Predavanja</b>	<b>Seminari</b>	<b>Vježbe</b>
(sati/tjedan)	-	-	-
(ukupno)	10	5	0
<b>Način polaganja ispita</b>	Usmeno		
<b>Bodovi</b>	5	<b>Jezik</b>	hrvatski
<b>Obvezna literatura</b>	<p>M. Mandić: <i>Znanost o prehrani</i>. PTF, Osijek, 2007.</p> <p>D. Magdić: <i>Numeričke metode</i>. PTF, Osijek, 2001.</p> <p>G. Mateljan: <i>Najzdravije namirnice svijeta</i>, Planetopija, Zagreb, 2008.</p> <p>A. Kaić-Rak, K. Antonić: <i>Tablice o sastavu namirnica i pića</i>, Zavod za zaštitu zdravlja SR Hrvatske, Zagreb, 1990.</p>		
<b>Preporučena literatura</b>	<p>R. Živković: <i>Dijetoterapija</i>, Naprijed, Zagreb, 1994.</p> <p>R. Živković: <i>Dijetetika</i>, Medicinska naklada, Zagreb, 2002.</p>		
<b>O sposobljenost (Learning outcomes)</b>	Studenti će pomoći računalnih programa i različitim baza podataka moći izraditi jelovnik prilagođen potrebama naručitelja ili ciljane skupine i naknadno ga mijenjati radi prilagodbe životnim navikama.		
<b>Europska dimenzija (European Dimension)</b>	Korištenjem baza podataka o namirnicama i prehrambenim navikama stanovnika Europe, izrađeni jelovnici bit će primjenjivi na širem prostoru što će studentima omogućiti konkurentnost na europskom tržištu rada.		

<b>Naziv kolegija</b>	<b>INTERAKCIJA HRANE I LIJEKOVA</b>		
<b>Sifra</b>	N207	<b>Status kolegija</b>	Izborni
<b>Studij</b>	Poslijediplomski specijalistički studij <i>Nutritionizam</i>		
<b>Semestar</b>	II.		
<b>Nositelj kolegija</b>	Dr. sc. Tomislav Klapec, red. prof.		
<b>Suradnici na kolegiju</b>			
<b>Sadržaj kolegija</b>	<p>Predavanja i seminari:</p> <p>Utjecaj sastojaka hrane i pića na apsorpciju, probavu, biotransformaciju i izlučivanje lijekova</p> <p>Metabolički enzimi I i II faze; Indukcija ili inhibicija sastojcima hrane P-glikoprotein i drugi transportni proteini</p> <p>Acido-bazna ravnoteža i utjecaj na izlučivanje lijekova</p> <p>Interakcije sastojaka hrane i lijekova koji se izdaju bez recepta</p> <p>Interakcije lijekova sa sastojcima ljekovitih biljaka i prehrambenim dodacima</p> <p>Savjetovanje s ciljem prevencije neželjenih interakcija ili prilagodbe prehrane radi sinergističkog učinka lijekova i hrane</p>		
<b>Opća i posebna znanja koja se stječu na kolegiju (cilj)</b>	<p>Opća znanja: biokemijska i fiziološka sudsbita lijekova i nutrijenata</p> <p>Posebna znanja: potencijal štetnih (i poželjnih) interakcija između lijekova i sastojaka hrane te načini njihova sprječavanja (ili podsticanja).</p>		
<b>Nastava</b>	<b>Predavanja</b>	<b>Seminari</b>	<b>Vježbe</b>
(sati/tjedan) (ukupno)	- 10	- 5	- 0
<b>Način polaganja ispita</b>	Usmeno, u dogовору с предметним наставником		
<b>Bodovi</b>	5	<b>Jezik</b>	hrvatski
<b>Obvezna literatura</b>	<p>PowerPoint prezentacije predavanja</p> <p>McCabe BJ, Wolfe JJ, Frankel EH (ur.): <i>Handbook of Food-Drug Interactions</i>, CRC Press, 2003.</p>		
<b>Preporučena literatura</b>	Pregledni članci		
<b>O sposobljenosti (Learning outcomes)</b>	Sprječavanje i pomoć u liječenju posljedica štetnih interakcija hrane i lijekova. Savjetovanja u vezi poželjnih interakcija ljekovitih tvari i sastojaka hrane.		
<b>Europska dimenzija (European Dimension)</b>	Ovo je područje ogromnog potencijala što povećava vjerojatnost zanimanja poslodavaca i izvan Hrvatske za odgovarajuće osposobljen kada.		

<b>Naziv kolegija</b>	<b>NUTRICIONIST I NOVE TEHNOLOGIJE</b>		
<b>Šifra</b>	N208	<b>Status kolegija</b>	Izborni
<b>Studij</b>	Poslijediplomski specijalistički studij <i>Nutritionizam</i>		
<b>Semestar</b>	II.		
<b>Nositelj kolegija</b>	Akademkinja Vlasta Piližota		
<b>Suradnici na kolegiju</b>	Dr. sc. Mirela Kopjar, doc.		
<b>Sadržaj kolegija</b>	<p>Predavanja i seminari:</p> <p>Nove tehnologije u proizvodnji hrane. Prednosti i potencijalni rizici odabranih tehnologija s nutricionističkog gledišta. Kombinacija tradicionalnih i novih tehnologija. Inovacije u preradi hrane (visoki tlak, pulsirajuće električno polje, ohmsko zagrijavanje, UV zračenje, ultrazvuk, mikrovalovi, nanotehnologija, ekstruzija, jestivi omotači, itd.). Potrošači i nove tehnologije.</p>		
<b>Opća i posebna znanja koja se stječu na kolegiju (cilj)</b>	<p>Studenti će se tijekom predavanja upoznati s uvođenjem tehnologija u proizvodnji i preradi hrane, s naglaskom na nutricionističke aspekte kao i prednosti i nedostatke u odnosu na konvencionalne tehnologije i procese.</p> <p>Tijekom izrade seminarskog rada polaznici studije bi trebali pokazati sposobnost izrade uratka sa zadatom (odabranom) temom iz područja koje se obrađuju na kolegiju.</p>		
<b>Nastava (sati/tjedan) (ukupno)</b>	<b>Predavanja</b> -	<b>Seminari</b> -	<b>Vježbe</b> -
	10	5	0
<b>Način polaganja ispita</b>	Pismeno, usmeno (u dogovoru s predmetnom nastavnicom)		
<b>Bodovi</b>	5	<b>Jezik</b>	hrvatski i engleski
<b>Obvezna literatura</b>	Naknadno		
<b>Preporučena literatura</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Barbosa-Canovas, G. V., Pothakamury, U. R., Palou E. (eds.): <i>Nonthermal Preservation of Foods</i>, Marcel Dekker, 1998.</li> <li>2. Barbosa-Canovas, G. V., and Zhang, H. Q. (eds.): <i>Pulsed Electric Fields in Food Processing: Fundamental Aspects and Applications</i>, Woodhead Publishing, 2001.</li> <li>3. Barbosa-Canovas, G. V., and Gould, G. W. (eds.): <i>Innovations in Food Processing</i>, CRC Press, 2000.</li> </ol>		
<b>O sposobljenost (Learning outcomes)</b>	Ovaj predmet omogućava studentu/ici da iskoristi i primjeni svoje znanje s preddiplomskog studija te ta i dobivena znanja primjene pri pisanju pismenih uradaka (seminara).		
<b>Europska dimenzija (European Dimension)</b>	Studenti/ce dobivaju najnovije informacije o trendovima iz područja predmeta a koji su poznati i priznati u europskim državama.		

**Prilog 2.****Podaci o angažiranim nastavnicima**

<b>IME I PREZIME</b>
<b>Irena Colić Barić</b>
<b>USTANOVA ZAPOSLENJA</b>
<b>Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu, Zagreb</b>
<b>E-MAIL ADRESA</b>
<a href="mailto:icolic@pbf.hr">icolic@pbf.hr</a>
<b>ZVANJE (ZNANSTVENO-NASTAVNO ILI NASTAVNO) I DATUM ZADNJEG IZBORA</b>
redoviti profesor, travanj 2007. (biotehničke znanosti, prehrambena tehnologija)
<b>ŽIVOTOPIS</b>
<b>NAOBRAZBA</b> akademski stupanj: institucija i mjesto, znan. područje, godina; usavršavanje: institucija i mjesto, godina Dipl. inž., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu, Biotehničke znanosti, 1984 Mr. sc., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu, Biotehničke znanosti, 1987 Dr. sc., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu, Biotehničke znanosti, 1996
<b>RADNO ISKUSTVO</b> godina-godina, institucija, mjesto 1984- Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb 1984. Podravka d.d., Koprivnica
<b>FUNKCIJE</b> godina-godina, funkcija, institucija 1998-2000 i od 2003-2007.: Predstojnik zavoda za poznavanje i kontrolu sirovina i prehrambenih proizvoda 1994-2009.: Pročelnica Laboratorija za kemiju hrane i prehranum Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu 2009. do danas.: Pročelnica Laboratorija za znanost o prehrani 2005. do danas: Voditelj preddiplomskog i diplomskog studija Nutricionizam na Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu 2007. do danas: Voditelj doktorskog studija Nutricionizam Prehrambeno-biotehnološki fakultete, Sveučilišta u Zagrebu Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Sveučilište u Zagrebu 2007. do danas: Član Vijeća biotehničkog područja Sveučilišta u Zagrebu 2008. do danas: Član radne skupine za pripremu pregovora RH za poglavlje pregovora – pravne stečevine Europske unije - Poglavlje 12. Sigurnost hrane, veterinarstvo i fitosanitarni nadzor u podskupinama za a) označavanje hrane i b) hranu za posebne prehrambene potrebe 2007. do danas: Predsjednica Znanstvenog odbora za prehranu, alergene i hranu za posebne prehrambene potrebe, HAH 2008. do danas: Pridruženi član Ekspertne grupe za podatke o konzumiranju hrane (EGFCD) pri Europskoj agenciji za sigurnost hrane (EFSA) 2005 god do danas: Članica Povjerenstva za dodatke prehrani i druge pripravke pri Ministarstvu zdravstva i socijalne skrbi R Hrvatske, Zagreb 2009. do danas : Članica Povjerenstva za obogaćenu hranu, prehrambene i zdravstvene tvrdnje pri Ministarstvu zdravstva i socijalne skrbi R Hrvatske, Zagreb Od 2000-2002: Predsjednik povjerenstva za ocjenu udžbenika i drugih izdanja pri Ministarstvu prosvjete i športa R Hrvatske 1998. do danas: Članica Odbora za nastavu PBF-a 1998 do 2007.: Članica Odbora za međunarodnu suradnju PBF-a. 2003-2005.: Članica Odbora za izradu novih nastavnih programa na PBFu 2002-2004.: Članica Povjerenstva za skrb žena u športu pri Olimpijskom odboru RH
<b>ZNANSTVENA DJELATNOST</b> popis znanstvenih projekata: godina-godina, naziv, financijer, funkcija na projektu; organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>navesti maksimalno pet najvažnijih iz svake kategorije!</b>

### *Znanstveni projekti*

- 2007- Prehrana, homocistein i kvaliteta kostiju, MZOŠ voditelj  
 2006-2009 Fresh bake: Freshly baked breads with improvement of nutritional quality and low energy demanding for the benefit of the consumer and of the environment, FP6 - EU, researcher  
 2003-2007 *Prehrambeni rizici za osteoporozu u omnivora i vegetarijanaca*, MZOŠ, voditelj  
 lipanj 2001-prosinac 2001 *Procjena stanja i prijedlog promjena u organiziranoj prehrani studenata u Republici Hrvatskoj*, MZT, voditelj  
 1997-1999 Studies of osteoporosis in Croatia using isotope related techniques, International Atomic Energy Agency, suradnik

### *Organizacija skupova*

Član organizacijskog odbora i predsjednica znanstvenog odbora Nutricionizam Kongresa prehrabnenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista Hrvatske od 1994.godine ( kongresi svake 3 godine)

### *Uredništvo časopisa*

Član uređivačkog odbora časopisa *Food Technology and Biotechnology*, FFTB, Zagreb

**STRUČNA DJELATNOST** popis stručnih projekata (vidi gore), članstvo i funkcije u stručnim društvima, organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – **navesti maksimalno pet najvažnijih iz svake kategorije!**

### *Stručni projekti*

- Siječanj-prosinac 2004 *Procjena kakvoće prehrane starijih osoba u gradu Zagrebu*, Gradski ured za zdravstvo, rad i socijalnu skrb. Program za promicanje zdravlja i prevencije bolesti za Grad Zagreb u 2004; glavni istraživač  
 Ožujak-srpanj 2003. *Izrada jelovnika i normativa za restoran društvene prehrane u zgradi „Kockica“ u Zagrebu*. Ministarstvo pomorstva, prometa i veza R Hrvatske; nositelj  
 2001.-2002 *Procjena nutritivnog statusa gastroenteroloških bolesnika* Financirano od MZSS, suradnik  
 Svibanj-listopad 1994 *Utvrđivanje normativa za studentsku prehranu*, Sudentskog centra Sveučilišta Zagrebu; suradnik  
 Siječanj – listopad 1989 Utvrđivanje normativa za studentsku prehranu. Sudentskog centra Sveučilišta Zagrebu; suradnik

### *Članstvo i funkcije u stručnim društvima*

- Članica Hrvatskog društva za osteoporozu  
 Članica Hrvatskog saveza dijabetičkih udruga  
 Članica Hrvatskog društva za celijakiju  
 Članica Hrvatskog društva PTBN (HD PTBN)  
 Predsjednica podsekcije Nutricionista u sklopu HD PTBN

### *Uredništvo časopisa*

- 1998- Članica uređivačkog odbora *Diabetes, slatki život*  
 2002- Članica redakcijskog odbora stručnog časopisa *PBN revija* od 2002  
 2007- članica uređivačkog odbora časopisa *Mlijeko i ja*

**NASTAVNA DJELATNOST** popis aktualne nastavne aktivnosti: predmet, studij, institucija

- Uvod u profesiju nutricionista, Preddiplomski studij Nutricionizam, PBF Zagreb  
 Znanost o prehrani I, Preddiplomski studij Nutricionizam, PBF Zagreb  
 Znanost o prehrani II, Preddiplomski studij Nutricionizam, PBF Zagreb  
 Osnove dijetoterapije, Preddiplomski studij Nutricionizam, PBF Zagreb  
 Prehrana osoba starije dobi, Preddiplomski studij Nutricionizam, PBF Zagreb  
 Prehrana športaša i vojaka, Preddiplomski studij Nutricionizam, PBF Zagreb  
 Potrošač, hrana i prehrana, Diplomski studij Nutricionizam, PBF Zagreb  
 Metode za procjenu kakvoće prehrane, Diplomski studij Nutricionizam, PBF Zagreb  
 Edukacija i komunikacijske vještine u nutricionizmu, Diplomski studij Nutricionizam, PBF Zagreb  
 Tradicionalni načini prehrane, Diplomski studij Nutricionizam, PBF Zagreb  
 Osnovni principi prehrane. Diplomski studij Upravljanje sigurnošću hrane. PBF. Zagreb.  
 Consumers science, Poslijediplomski specijalistički studij Food Management, PBF, Zagreb  
 Food ethic Poslijediplomski specijalistički studij Food Management, PBF, Zagreb  
 Potrošač i hrana. Poslijediplomski specijalistički studij Kvaliteta i sigurnost hrane. PBF, Zagreb

Prehrana i nutritivna vrijednost hrane. Doktorski studij Nutrpcionizam, PBF, Zagreb  
 Prehrambene preporuke i standardi. Doktorski studij Nutrpcionizam, PBF, Zagreb  
 Metode za procjenu kakvoće prehrane, Doktorski studij Nutrpcionizam, PBF, Zagreb

**POVEZNICA NA POPIS SVIH RADOVA** npr. Hrvatska znanstvena bibliografija, bib.irb.hr

<http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=120646>

**RADOVI KOJI NASTAVNIKA KVALIFICIRAJU ZA IZVOĐENJE NASTAVE SPECIJALISTIČKOG STUDIJSKOG PROGRAMA** navesti najviše 10 radova, sudjelovanja na skupovima, mentorstva, i sl.

1. Voditelj doktorske disertacije Ranilović Jasmine:Značaj nutritivnog označavanja i izrada prihvatljivog oblika za potrošača u Hrvatskoj / Zagreb: Prehrambeno-biotehnološki fakultet, 23.12. 2008, 143 str.
2. Ranilović, Jasmina; Markovina, Jerko; Žnidar, Krešimir; Colić Barić, Irena. Attitudes to healthy eating among a representative sampling of Croatian adults: A comparison with Mediterranean countries. // *International Journal of Food Sciences and Nutrition*. 60 (2009), 7 (S.I.); 11-29 (članak, znanstveni).
3. Lambert, Jean Louis; Le-Bail, Alain; Zuniga, Ruben; Van-Haesendonck, Ingrid; Vnzeveren, E.; Petit, C.; Rosell, M.Cristina; Collar, Concha; Ćurić, Duška; Colić-Barić, Irena; Šikora, Marek; Ziobro, R. The attitudes of European consumers toward innovation in bread ; interest of the consumers toward selected quality attributes. // *Journal of Sensory Studies*. 24 (2009), 2; 204-219 (članak, znanstveni).
4. Colić-Barić, Irena; Kajfež, Romana; Šatalić, Zvonimir; Cvjetić, Selma.Comparison of dietary habits in the urban and rural Croatian schoolchildren. // *European Journal of Nutrition*. 43 (2004), 3; 169-174
5. Colić Barić, Irena; Šatalić, Zvonimir; Giljević, Zlatko; Škreb, Franjo; Koren-Kesner, Inga. Does a patient's knowledge about osteoporosis have an influence on calcium intake?. // *Mjekarstvo*. 54 (2004), 2; 119-128
6. Colić Barić, Irena.A comparison of nutrition knowledge, attitudes and dairy consumption of school children according to age and gender. // *Mjekarstvo*. 51 (2001), 1; 3-14
7. Cvjetić, Selma; Colić-Barić, Irena; Šarić, Marija; Cecić, Ivana; Blanuša, Maja; Ilich, Jasminka Z. Nutritional and life-style factors associated with bone status in older Croatian women // *Abstracts of the 28th Annual Meeting of the American Society for Bone and Mineral Research ;u: Journal of Bone and Mineral Research ISSN 0884-0431* 21 (2006) (S1). 2006. S169-S169 (poster,međunarodna recenzija,objavljeni rad,znanstveni).
8. Colić Barić, Irena; Šatalić, Zvonimir; Keser, Irena; Cecić, Ivana. Public perception of light food products // Book of Abstracts. Nantes, France, 2006. 1579-1580.

<b>IME I PREZIME</b>
<b>Daniela Čačić Kenjerić</b>
<b>USTANOVA ZAPOSLENJA</b>
<b>Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek</b>
<b>E-MAIL ADRESA</b>
<a href="mailto:daniela.kenjeric@ptfos.hr">daniela.kenjeric@ptfos.hr</a>
<b>ZVANJE (ZNANSTVENO-NASTAVNO ILI NASTAVNO) I DATUM ZADNJEG IZBORA</b>
izvanredni profesor, 29. svibnja 2009. (biotehničke znanosti, prehrambena tehnologija)
<b>ŽIVOTOPIS</b>
<b>NAOBRAZBA</b> akademski stupanj: institucija i mjesto, znan. područje, godina; usavršavanje: institucija i mjesto, godina Dipl. inž., Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek, biotehničke znanosti, 2000 Dr. sc., Prehrambeno-biotehnički fakultet, Zagreb, biotehničke znanosti, 2004
<b>RADNO ISKUSTVO</b> godina-godina, institucija, mjesto 2000. - Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek
<b>FUNKCIJE</b> godina-godina, funkcija, institucija 2004. - Voditelj Katedre za prehranu, PTF Osijek
<b>ZNANSTVENA DJELATNOST</b> popis znanstvenih projekata: godina-godina, naziv, financijer, funkcija na projektu; organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>navesti maksimalno pet najvažnijih iz svake kategorije!</b>
<i>Znanstveni projekti</i>
2007- Prehrana i životne navike u očuvanju zdravlja, MZOŠ suradnik
2005-2007 Identifikacija botaničkog podrijetla i analiza kemijskih parametara meda s područja Hrvatske i Makedonije, MZOŠ, suradnik
2002-2007 Kakvoća i sigurnost hrane i prehrane, MZOŠ, suradnik
2000-2002 Dijetetička ispitivanja i zdravstvena ispravnost hrane, MZT, suradnik
2000-2002 Nutritivno-toksični aspekti hrane i prehrane, MZT, suradnik
<i>Nagrade</i>
2009- Nagrada HATZ za mlade znanstvenike „Vera Johanides“, HATZ
<b>STRUČNA DJELATNOST</b> popis stručnih projekata (vidi gore), članstvo i funkcije u stručnim društvima, organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>navesti maksimalno pet najvažnijih iz svake kategorije!</b>
<i>Stručni projekti</i>
2008: Razvoj upitnika za procjenu prehrambenih navika na području RH, HAH, suradnik
2003-2005 VIP projekt: Botaničko porijeklo i kakvoća mediteranskih medova, MPSVG, suradnik
2002-2006 Tehnologiski projekt TP-02/0113-07: Istraživanje metoda za nedvojbenu identifikaciju meda, MZOŠ, suradnik
<i>Članstvo u stručnim društvima</i>
Društvo kemičara i tehnologa, Osijek
<b>NASTAVNA DJELATNOST</b> popis aktualne nastavne aktivnosti: predmet, studij, institucija
Ekologija, Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek
Funkcionalna hrana i prehrambeni dodaci, Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek
Instrumentalne metode I, Diplomski studij Znanosti o hrani i nutricionizma, PTF Osijek
Cijeloživotna prehrana, Diplomski studij Znanosti o hrani i nutricionizma, PTF Osijek
Nutricionizam, Specijalistički poslijediplomski studij Sigurnost i kvaliteta hrane, PTF Osijek
Znanost o prehrani, Preddiplomski studij prehrambene tehnologije, Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru
<b>POVEZNICA NA POPIS SVIH RADOVA</b> npr. Hrvatska znanstvena bibliografija, bib.irb.hr

<http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=235380>

**RADOVI KOJI NASTAVNIKA KVALIFICIRAJU ZA IZVOĐENJE NASTAVE SPECIJALISTIČKOG STUDIJSKOG PROGRAMA** navesti najviše 10 radova, sudjelovanja na skupovima, mentorstva, i sl.

1. Mandic Z.; Perl Pirički, D.; **Kenjerić, D.**; Haničar, D.; Tanasić, I. (2010) Breast vs bottle: differences in the growth of Croatian infants. *Maternal and Child Nutrition.* – prihvaćeno za objavu
2. Mandić, M.L.; **Kenjerić, D.**; Perl Pirički, A. (2009) Intake of some minerals in healthy adult volunteers from eastern Croatia. *Int J Food Sci Nutr.* 60(S5):77-87.
3. Mandić, M.L.; Primorac, Lj.; **Kenjerić, D.**; Mandić-Puljek, M.; Perl, A. (2008) Intake of some vitamins among clinically healthy adults from continental part of Croatia estimated by 24-hours recall. *Intl J Food Sci Nutr.* 59:457-464.
4. Mandić-Puljek, M.; Mandić, M.L.; Perl, A.; **Kenjerić, D.** (2005): Calcium intake, food sources and seasonal variations in eastern Croatia. *Coll.Antropol.* 29:503-507.
5. Perl Pirički, A.; **Kenjerić, D.**; Mandić, M.L. Cereals as source of vitamins and minerals, U: Proceedings of 4<sup>th</sup> International Congress FLOUR – BREAD '07. 6<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, Ur. Ugarčić-Hardi, Ž.; Osijek, Croatia, 2008.; pp. 466-470.
6. Perl, A., Mandić, M.L., Primorac, Lj.; **Kenjerić, D.**; Adam Perl, M. Dietary fibres and their food sources in the nutrition of student population, U: Proceedings of 3<sup>rd</sup> International Congress FLOUR – BREAD '05. 5<sup>th</sup> Croatian Congress of Cereal Technologists, Ur. Ugarčić-Hardi, Ž.; Osijek, Croatia, 2006.; pp. 215-221.
7. Primorac, Lj.; Mandić, M.L.; Perl, A.; **Kenjerić, D.** Quality Evaluation of Honey from Osijek Market, U: Proceedings of the 2<sup>nd</sup> Central European Meeting, 5<sup>th</sup> Croatian Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists, Ur. Karlović, D.; Zagreb, Croatia, 2005.; pp.270-274.
8. Perl Pirički, A.; Mandić, M.L.; **Kenjerić, D.**; Primorac, Lj. (2009): Food patterns in intake of dietary fibre in small group of Croatian adults. *Croatian Journal of Food Science and Technology.* 1(1):8-14.

<b>IME I PREZIME</b>
<b>Tomislav Klapc</b>
<b>USTANOVA ZAPOSLENJA</b>
<b>Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek</b>
<b>E-MAIL ADRESA</b>
<a href="mailto:tomi@ptfos.hr">tomi@ptfos.hr</a>
<b>ZVANJE (ZNANSTVENO-NASTAVNO ILI NASTAVNO) I DATUM ZADNJEG IZBORA</b>
redoviti profesor, 10. lipnja 2009. (biotehničke znanosti, prehrambena tehnologija)
<b>ŽIVOTOPIS</b>
<b>NAOBRAZBA</b> akademski stupanj: institucija i mjesto, znan. područje, godina; usavršavanje: institucija i mjesto, godina
Dipl. inž., Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek, biotehničke znanosti, 1994
Mr. sc., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, biotehničke znanosti, 1997
Dr. sc., Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek, biotehničke znanosti, 2001
<b>RADNO ISKUSTVO</b> godina-godina, institucija, mjesto
1994. - Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek
<b>FUNKCIJE</b> godina-godina, funkcija, institucija
2004. - Voditelj Katedre za toksikologiju i prehrambenu biokemiju, PTF Osijek
<b>ZNANSTVENA DJELATNOST</b> popis znanstvenih projekata: godina-godina, naziv, financijer, funkcija na projektu; organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>nавести максимално пет најваžнијих из сваке категорије!</b>
<i>Znanstveni projekti</i>
2007- Sinergističke smjese u antifungalnoj i antimikotoksigenoj zaštiti hrane, MZOŠ voditelj
2007- Bioaktivne tvari: izolacija, karakterizacija i biološki učinci, MZOŠ, suradnik
2002-2007 Kakvoća i sigurnost hrane i prehrane, MZOŠ, suradnik
1998-2002 Opskrbljenost selenom stanovništva Istočne Slavonije, MZT, voditelj
1997-2002 Nutritivno-toksični aspekti hrane i prehrane, MZOŠ, suradnik
<i>Nagrade</i>
1998- Državna nagrada za znanost u kategoriji znanstvenih novaka, Vlada RH
<b>STRUČNA DJELATNOST</b> popis stručnih projekata (vidi gore), članstvo i funkcije u stručnim društvima, organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>nавести максимално пет најваžнијих из сваке категорије!</b>
<i>Stručni projekti</i>
2008-2010 VIP projekt: Mogućnosti poboljšanja produktivnosti ovaca u ekološkom uzgoju, MPRR, suradnik
2005-2007 Tehnologiski projekt TP-04/0113-08: Recepture krmiva otpornijih na rast pljesni i sintezu mikotoksina, MZOŠ, voditelj
2004-2006 VIP projekt Unapređenje kvalitete ekoloških kozjih proizvoda, MPRR, suradnik
2003-2005 Tehnologiski projekt TP-01/0113-03: Istraživanje postupaka slađenja domaćih sorti pšenice, MZOŠ, suradnik
2002-2005 Tehnologiski projekt TP-02/0113-07: Istraživanje metoda za nedvojbenu identifikaciju meda, suradnik
<i>Članstvo u stručnim društvima</i>
Društvo kemičara i tehnologa, Osijek
<b>NASTAVNA DJELATNOST</b> popis <b> aktualне</b> nastavne aktivnosti: predmet, studij, institucija
Toksikologija hrane, Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek
Prehrambena biokemija, Diplomski studij Znanosti o hrani i nutricionizma, PTF Osijek
Opasnosti vezane uz hranu, Diplomski studiji Znanosti o hrani i nutricionizma i Prehrambenog inženjerstva, PTF Osijek

Toksikologija radne sredine, Diplomski studij Znanosti o hrani i nutricionizma, PTF Osijek  
 Odabrana poglavlja toksikologije hrane, Doktorski studij Prehrambenog inženjerstva, PTF Osijek  
 Toksikologija namirnica, Sveučilišni interdisciplinarni znanstveni studij 'Zaštita prirode i okoliša',  
 Sveučilište J. J. Strossmayera, Osijek

**POVEZNICA NA POPIS SVIH RADOVA** npr. Hrvatska znanstvena bibliografija, bib.irb.hr

<http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=240361>

**RADOVI KOJI NASTAVNIKA KVALIFICIRAJU ZA IZVOĐENJE NASTAVE SPECIJALISTIČKOG STUDIJSKOG PROGRAMA** navesti najviše 10 radova, sudjelovanja na skupovima, mentorstva, i sl.

1. Ćavar S., Bošnjak Z., **Klapec T.** et al. (2010): Blood selenium, glutathione peroxidase activity and antioxidant supplementation of subjects exposed to arsenic via drinking water. *Environ Toxicol Pharmacol* 29, 138-143.
2. Bošnjak Z., Ćavar S., **Klapec T.** et al. (2008): Selected markers of cardiovascular disease in a population exposed to arsenic from drinking water. *Environ Toxicol Pharmacol* 26, 181-186.
3. **Klapec T.** et al. (2008): Selenium in placenta predicts birth weight in normal but not intrauterine growth restriction pregnancy. *J Trace Elem Med Biol* 22, 54-58.
4. Ćavar S., **Klapec T.**, et al. (2005): High exposure to arsenic from drinking water at several localities in eastern Croatia. *Sci Total Environ* 339, 277-282.
5. **Klapec T.**, et al. (2004): Selenium in selected foods grown or purchased in eastern Croatia. *Food Chem* 85, 445-452.
6. Perl A., Primorac Lj., Mandić M.L., **Klapec T.**, et al. (2003): Dietary fibre intake in eastern Croatia as determined by an enzymatic-gravimetric method in duplicated portions. *Eur Food Res Technol* 217, 207-210.
7. Primorac Lj., Mandić M.L., **Klapec T.**, et al. (2003): Fat and fatty acids intake of adults in eastern Croatia. *Nutr Res* 23, 1453-1461.
8. Antunović Z., Steiner Z., Senčić Đ., Mandić M.L., **Klapec T.** (2001): Changes in ewe milk composition depending on lactation stage and feeding season. *Czech J Anim Sci* 46, 75-82.
9. Primorac Lj., Mandić M.L., **Klapec T.**, et al. (2000): Adequacy of a food composition database to estimate fat and fatty acid intake. *Int J Food Sci Nutr* 51, 25-32.
10. Glavaš-Obrovac Lj., **Klapec T.**, et al. (2000): Anticancer effect of selenium compounds on human colonic carcinoma cells. *Acta Aliment* 29, 295-306.

<b>IME I PREZIME</b>
<b>Mirela Kopjar</b>
<b>USTANOVA ZAPOSLENJA</b>
<b>Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek</b>
<b>E-MAIL ADRESA</b>
<a href="mailto:mirela.kopjar@ptfos.hr">mirela.kopjar@ptfos.hr</a>
<b>ZVANJE (ZNANSTVENO-NASTAVNO ILI NASTAVNO) I DATUM ZADNJEG IZBORA</b>
docent, prosinac 2008. (biotehničke znanosti, prehrambena tehnologija)
<b>ŽIVOTOPIS</b>
<b>NAOBRAZBA</b> akademski stupanj: institucija i mjesto, znan. područje, godina; usavršavanje: institucija i mjesto, godina Dipl. inž., Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek, biotehničke znanosti, 2002 Dr. sc., Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek, biotehničke znanosti, 2007
<b>RADNO ISKUSTVO</b> godina-godina, institucija, mjesto 2002. - Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek
<b>FUNKCIJE</b> godina-godina, funkcija, institucija -
<b>ZNANSTVENA DJELATNOST</b> popis znanstvenih projekata: godina-godina, naziv, financijer, funkcija na projektu; organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>navesti maksimalno pet najvažnijih iz svake kategorije!</b> <i>Znanstveni projekti</i> 2007- Razvoj procesa proizvodnje visokokvalitetne hrane, MZOŠ suradnik 2006-2007 Utjecaj dodatka trehaloze na kvalitetu paste od jagoda, MZOŠ, suradnik 2002-2006 Razvoj procesa proizvodnje visokokvalitetnih prehrambenih proizvoda, MZT, suradnik
<b>STRUČNA DJELATNOST</b> popis stručnih projekata (vidi gore), članstvo i funkcije u stručnim društvima, organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>navesti maksimalno pet najvažnijih iz svake kategorije!</b> <i>Stručni projekti</i> 2005-2007 Tehnologiski projekt TP-01/0113-02: Unaprijeđenje procesa zamrzavanja hrane, MZOŠ, suradnik <i>Članstvo u stručnim društvima</i> Društvo kemičara i tehnologa, Osijek
<b>NASTAVNA DJELATNOST</b> popis <b>aktualne</b> nastavne aktivnosti: predmet, studij, institucija Kemija hrane, Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek Razvoj proizvoda u prehrambenoj industriji, Diplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek Tehnologija prerade i konzerviranja voća i povrća, Diplomski studij prehrambene tehnologije, PTF Osijek Kemija i tehnologija voća i povrća, Diplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek Minimalno procesirana hrana, Diplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek Procesi pripreme hrane, Diplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek Kemija hrane, Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije, Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultete Sveučilišta u Mostaru
<b>POVEZNICA NA POPIS SVIH RADOVA</b> npr. Hrvatska znanstvena bibliografija, bib.irb.hr <a href="http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=250632">http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=250632</a>
<b>RADOVI KOJI NASTAVNIKA KVALIFICIRAJU ZA IZVOĐENJE NASTAVE SPECIJALISTIČKOG STUDIJSKOG PROGRAMA</b> navesti najviše 10 radova, sudjelovanja na skupovima, mentorstva, i sl.
• <b>M. Kopjar</b> , V. Piližota, N. Nedić Tiban, D. Šubarić, J. Babić, Đ. Ačkar: Effect of different

- pectin addition and its concentration on colour and texture of raspberry jam. *Deutsche Lebensmittel-Rundschau*, 103 (4), 164-168 (2007).
- **M. Kopjar**, V. Piližota, J. Hribar, N. Nedić Tiban, D. Šubarić, J. Babić, T. Požrl: Influence of trehalose addition on instrumental textural properties of strawberry pastes. *International Journal of Food Properties*, 11 (3), 646-655 (2008).
  - **M. Kopjar**, V. Piližota, J. Hribar, M. Simčič, E. Zlatič, N. Nedić Tiban: Influence of trehalose addition and storage conditions on the quality of strawberry cream filling. *Journal of Food Engineering*, 87 (3), 341-350 (2008).
  - **M. Kopjar**, V. Piližota, N. Nedić Tiban, D. Šubarić, J. Babić, Đ. Ačkar, M. Sajdl: Strawberry jams: Influence of different pectins on colour and textural properties. *Czech Journal of Food Science*, 27 (1), 19-27 (2009).
  - T. Požrl, **M. Kopjar**, I. Kurent, J. Hribar, A. Janeš, M. Simčič: Phytate degradation during breadmaking: The influence of flour type and breadmaking procedure. *Czech Journal of Food Science*, 27 (1), 28-37 (2009).
  - **M. Kopjar**, V. Piližota, J. Hribar, M. Simčič: Total phenol content and antioxidant activity of water solutions of plant extracts. *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 1 (1), 1-7 (2009).
  - **M. Kopjar**, V. Piližota, D. Šubarić, J. Babić: Prevention of thermal degradation of red currant juice anthocyanins by phenolic compounds addition. *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 1 (1), 24-30 (2009).

<b>IME I PREZIME</b>
<b>Damir Magdić</b>
<b>USTANOVA ZAPOSLENJA</b>
<b>Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek</b>
<b>E-MAIL ADRESA</b>
<a href="mailto:Damir.Magdic@ptfos.hr">Damir.Magdic@ptfos.hr</a>
<b>ZVANJE (ZNANSTVENO-NASTAVNO ILI NASTAVNO) I DATUM ZADNJEG IZBORA</b>
Izvanredni profesor (znan. zvanje: viši znanstveni suradnik, biotehničke znanosti, prehrambena tehnologija), datum izbora: 18. prosinca 2009.
<b>ŽIVOTOPIS</b>
<b>NAOBRAZBA</b> akademski stupanj: institucija i mjesto, znan. područje, godina; usavršavanje: institucija i mjesto, godina Dipl. inž., Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek, biotehničke znanosti, 1992. Mr. sc., Prirodoslovno-matematički fakultet, Zagreb, biotehničke znanosti, 1999. Dr. sc., Prehrambeno-biotehnički fakultet, Zagreb, biotehničke znanosti, 2003.
-Szent Istvan University, Faculty of Food Science, Budimpešta, računalna analiza slike, 2002. -Fakultet elektrotehnike i računarstva, Zagreb, "8 <sup>th</sup> International Summer School on Image Processing", 2002.
<b>RADNO ISKUSTVO</b> godina-godina, institucija, mjesto 1993. - Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek
<b>FUNKCIJE</b> godina-godina, funkcija, institucija 2005.-2010. Prodekan za nastavu, PTF Osijek 2005.- Predsjednik Katedre za modeliranje, optimiranje i automatizaciju
<b>ZNANSTVENA DJELATNOST</b> popis znanstvenih projekata: godina-godina, naziv, financijer, funkcija na projektu; organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>navesti maksimalno pet najvažnijih iz svake kategorije!</b>
<i>Znanstveni projekti</i> 1996.-2002. Unaprjeđenje proizvodnje nutritivno visokovrijedne hrane, MZT RH 113002, suradnik 2002.-2006. Optimiranje i modeliranje procesa zamrzavanja hrane, MZT RH 113008, suradnik 2007.- ... Nedestruktivne metode u procesima proizvodnje i čuvanja hrane, MZOŠ RH 113-1130471-0592, voditelj
<b>STRUČNA DJELATNOST</b> popis stručnih projekata (vidi gore), članstvo i funkcije u stručnim društvima, organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>navesti maksimalno pet najvažnijih iz svake kategorije!</b>
<i>Stručni projekti</i> 2008-2010 Sustavni pristup uvođenju ishoda učenja u obrazovanje studenata na Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, MZOŠ, voditelj 2008-2010 Sustavni pristup uvođenju ishoda učenja u obrazovanje studenata na Sveučilištu Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, MZOŠ, voditelj 2009.-2010. TEMPUS HELP, EU, suradnik
<i>Organizacijski odbori međunarodnih skupova</i> Član Organizacijskog odbora međunarodnog Kongresa "Brašno-kruh", Opatija, 1997. i 1999. Član Znanstveno-org. odbora međunarodnog skupa "XIII. Ružičkini dani", Vukovar 2010.
<i>Uredništvo časopisa</i> Član uređivačkog odbora časopisa <i>Croatian Journal of Food Science and Technology</i> Članstvo u stručnim društvima

Član Hrvatskog društva kemijskih inženjera i tehologa

**NASTAVNA DJELATNOST** popis aktualne nastavne aktivnosti: predmet, studij, institucija

Optimiranje prehrane primjenom računala, Diplomski studij Znanost o hrani i nutricionizam, PTF Osijek

Mjerenje i upravljanje procesima, Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek

Modeliranje operacija i procesa, Diplomski studij Procesno inženjerstvo, PTF Osijek

Modeliranje i upravljanje u prehrambeno-tehnološkim procesima, Diplomski studij Prehrambenog inženjerstva, PTF Osijek

**POVEZNICA NA POPIS SVIH RADOVA** npr. Hrvatska znanstvena bibliografija, bib.irb.hr

<http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=209572>

**RADOVI KOJI NASTAVNIKA KVALIFICIRAJU ZA IZVOĐENJE NASTAVE SPECIJALISTIČKOG STUDIJSKOG PROGRAMA** navesti najviše 10 radova, sudjelovanja na skupovima, mentorstva, i sl.

*Znanstveni radovi*

1. Perl P. A.; **Magdić, D.**; Adam P. M.; Žihlavski, I. Diet optimization for overweight cardiovascular patients by Simplex algorithm. U: Proceedings of Central European Congress of Food Technologists, Biotechnologists and Nutricionists, Ćurić, D. Croatian Chamber of Economy, Cavtat, Croatia, May 2008.; pp 383-390
2. Horvat, D.; Kurtanjek, Ž.; Drezner, G.; Šimić, G.; **Magdić, D.** Effect of HMW Glutenin Subunits on Wheat Quality Attributes. *Food Technol. Biotechnol.* 47(3), 253-259 (2009)
3. Kurtanjek, Ž.; Horvat, D.; **Magdić, D.**; Drezner G. Factor Analysis and Modelling for Rapid Quality Assessment of Croatian Wheat Cultivars with Different Gluten Characteristics, *Food Technol. Biotechnol.* 46(3), 270-277 (2008)
4. Horvat, D.; Drezner, G.; Šimić, G.; Mijić, A.; **Magdić, D.** Quality of wheat cultivars created at the Agricultural Institute Osijek in relation to high molecular weight glutenin subunits (HMW – GS) composition, *Periodicum biologorum* 110(3), 263–268 (2008)
5. Dobričević, N.; Voća, S.; Plištić, S.; **Magdić, D.** Influence of apple variety on dry product quality., *Pomologija Croatica*. 14(1), 27-36 (2008)
6. **Magdić D.**; Horvat, D.; Jurković, Z.; Sudar, R.; Kurtanjek, Ž. Chemometric Analysis of High Molecular Mass Glutenin Fractions and Image Data of Bread Crumb Structure from Croatian Wheat Cultivars. *Food Technol. Biotechnol.* 40(4), 1-11 (2002)

*Mentorstva*

7. Irena Žihlavski, Optimiranje obroka za oboljele od visokog krvnog tlaka primjenom Simplex algoritma, Diplomski rad, srpanj 2006.,PTF Osijek
8. Ana Lukić, Optimiranje tjednog jelovnika za adolescente s poliartritisom, Diplomski rad, prosinac 2009.,PTF Osijek
9. Kata Mikić, Optimiranje tjednog jelovnika za bolesnike s oboljelom gušteričicom, Diplomski rad, veljača 2010.,PTF Osijek

<b>IME I PREZIME</b>
<b>Milena Mandić</b>
<b>USTANOVA ZAPOSLENJA</b>
<b>Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek</b>
<b>E-MAIL ADRESA</b>
<a href="mailto:milena.mandic@ptfos.hr">milena.mandic@ptfos.hr</a>
<b>ZVANJE (ZNANSTVENO-NASTAVNO ILI NASTAVNO) I DATUM ZADNJEG IZBORA</b>
redoviti profesor, trajno zvanje, 1999 (biotehničke znanosti, prehrambena tehnologija)
<b>ŽIVOTOPIS</b>
<b>NAOBRAZBA</b> akademski stupanj: institucija i mjesto, znan. područje, godina; usavršavanje: institucija i mjesto, godina Dipl. inž., Farmaceutsko-biokemijski fakultet, Zagreb, prirodne znanosti, 1972 Mr. sc., Prirodoslovno matematički fakultet, Zagreb, prirodne znanosti, 1978 Dr. sc., Farmaceutsko-biokemijski fakultet, Zagreb, prirodne znanosti, 1983
<b>RADNO ISKUSTVO</b> godina-godina, institucija, mjesto 1982. Zavod za javno zdravstvo, Osijek 1982. Tvornica mlijeka u prahu, Osijek 1983. Prehrambeno tehnološki fakultet, Osijek
<b>FUNKCIJE</b> godina-godina, funkcija, institucija 1999-2002 prodekan za znanost 1997-1999; 2002- Predstojnik Zavoda 2002- ekspert za znanstvene projekte CORDIS (EE 19982B47393) 2002 TEMPUS ekspert 2002- Koordinator za TEMPUS projekte 1999 Predsjednica Povjerenstva za izdavačku djelatnost PTF 1999-2001 Matično povjerenstvo za područje biotehničkih znanosti, MZT, član 2000-2005 Povjerenstvo za izdavačku djelatnost Sveučilišta, član 2002-2005 Znanstveno područno vijeće za biotehničke znanosti, MZT i MZOŠ, član 2005- Sveučilišni savjet, član 2008- Predsjednica Etičkog povjerenstva Prehrambeno-tehnološkog fakulteta
<b>ZNANSTVENA DJELATNOST</b> popis znanstvenih projekata: godina-godina, naziv, financijer, funkcija na projektu; organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>navesti maksimalno pet najvažnijih iz svake kategorije!</b>
<i>Znanstveni projekti</i>
2007- Prehrana i životne navike u očuvanju zdravlja, MZOS, voditelj 2002-2007 Kakvoća i sigurnost hrane i prehrane, MZOŠ, voditelj 1997-2002 Dijetetička ispitivanja i zdravstvena ispravnost hrane, MZOS, voditelj 1996-2002 Nutritivno-toksični aspekti hrane i prehrane, MZOŠ, voditelj 1990-1996 Kemijski i biološki kontaminanti hrane i vode na području Slavonije, MZT, voditelj
<i>Nagrade</i>
2009- Godišnja državna nagrada za znanost, Vlada RH
<i>Organizacija skupova</i>
2005: Integrated Systems for Agri-Food Production. Temisoara: Editura Orizonturi Universitare 2003: Flower-Bread '03; 2003: Integrated Systems for Agri-Food Production. Temisoara: Editura Orizonturi Universitare 2004: 11. Ružičkini dani, Vukovar 2003: 3th Croatian Scientific Conference about Biotechnology, Biotechnology and Food, Zagreb
<b>STRUČNA DJELATNOST</b> popis stručnih projekata (vidi gore), članstvo i funkcije u stručnim društvima, organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>navesti maksimalno pet najvažnijih iz svake kategorije!</b>

<i>Stručni projekti</i>
2008: Razvoj upitnika za procjenu prehrambenih navika na području RH, HAH, voditelj
2002-2006 Tehnologiski projekt TP-02/0113-07: Istraživanje metoda za nedvojbenu identifikaciju meda, MZT, voditelj
2003-2005 VIP projekt: Botaničko porijeklo i kakvoća mediteranskih medova, MPSVG, voditelj
<i>Članstvo u stručnim društvima</i>
Društvo kemičara i tehnologa, Osijek
<b>NASTAVNA DJELATNOST</b> popis aktualne nastavne aktivnosti: predmet, studij, institucija
Znanost o prehrani, Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek
Funkcionalna hrana i prehrambeni dodaci, Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek
Dijetoterapija, Diplomski studij Znanosti o hrani i nutricionizma, PTF Osijek
Antioksidansi u hrani, Diplomski studij Znanosti o hrani i nutricionizma, PTF Osijek
Nutricionizam, Specijalistički poslijediplomski studij Sigurnost i kvaliteta hrane, PTF Osijek
Odabранe teme o funkcionalnoj hrani, Doktorski studij Prehrambenog inženjerstva, PTF Osijek
<b>POVEZNICA NA POPIS SVIH RADOVA</b> npr. Hrvatska znanstvena bibliografija, bib.irb.hr
<a href="http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=073571">http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=073571</a>
<b>RADOVI KOJI NASTAVNIKA KVALIFICIRAJU ZA IZVOĐENJE NASTAVE SPECIJALISTIČKOG STUDIJSKOG PROGRAMA</b> navesti najviše 10 radova, sudjelovanja na skupovima, mentorstva, i sl.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Mandić, M.L.</b>; Kenjerić, D.; Perl Pirički, A. (2009) Intake of some minerals in healthy adult volunteers from eastern Croatia. <i>Int J Food Sci Nutr.</i> <b>60</b>, S5; 77-87</li> <li>2. <b>Mandić, M.L.</b>; Primorac, Lj.; Kenjerić, D.; Mandić-Puljek, M.; Perl, A. (2008) Intake of some vitamins among clinically healthy adults from continental part of Croatia estimated by 24-hours recall. <i>Int J Food Sci Nutr.</i> <b>59</b>:457-464.</li> <li>3. Krešić, G; Šimundić, B; <b>Mandić, M. L.</b>; Kendel, G; Pavičić Žeželj, S. (2008) Daily menus can result in suboptimal nutrient intakes, especially calcium, of adolescents living in dormitories. <i>Nut Research.</i> <b>28</b>(3): 156-165</li> <li>4. Mandić-Puljek, M; <b>Mandić, M. L.</b>; Perl, A.; Kenjerić, D. (2005), Calcium intake, food sources and seasonal variations in eastern Croatia. <i>Coll Antropol.</i> <b>29</b> (2); 503-507</li> <li>5. Klapec, Tomislav; <b>Mandić, M. L.</b>; Grgić, Jerica; Primorac, Ljiljana; Perl, Antonija; Krstanović, Vinko. Selenium in selected foods grown or purchased in eastern Croatia. <i>Food Chemistry.</i> <b>85</b> (2004), 3; 445-452</li> <li>6. Perl, A.; Primorac, Lj; <b>Mandić, M. L.</b>; Klapec, T; Kenjerić, D; Mandić, M. Dietary fibre intake in eastern Croatia as determined by an enzymatic-gravimetric method in duplicated portions. <i>European Food Research and Technology.</i> <b>217</b> (2003), 3; 207-210</li> <li>7. Primorac, Ljiljana; <b>Mandić, M. L.</b>; Klapec, Tomislav; Folivarski, Koraljka; Perl, Antonija; Kenjerić, Daniela. Fat and fatty acids intake of adults in eastern Croatia. <i>Nutrition Research.</i> <b>23</b> (2003); 1453-1461</li> <li>8. Glavaš-Obrovac, Ljubica; Klapec, Tomislav; <b>Mandić, M.L.</b>; Karner, Ivan. Anticancer effects of selenium compounds on human colonic carcinoma cells. <i>Acta Alimentaria.</i> <b>29</b> (2000), 3; 295-306</li> <li>9. Primorac, Ljiljana; <b>Mandić, M. L.</b>; Klapec, Tomislav; Folivarski, Koraljka; Perl, Antonija; Sudar, Rezica. Adequacy of a food composition database to estimate fat and fatty acid intake. <i>International Journal of Food Sciences and Nutrition.</i> <b>51</b> (2000), 1; 25-32</li> <li>10. Adam Perl, Marija; <b>Mandić, M. L.</b>; Primorac, Ljiljana; Klapec, Tomislav; Perl, Antonija. Adolescent acceptance of different foods by obesity status and by sex <i>Physiology &amp; behavior.</i> <b>65</b> (1998), 2; 241-245</li> </ol>

<b>IME I PREZIME</b>
<b>Maja Miškulin</b>
<b>USTANOVA ZAPOSLENJA</b>
<b>Medicinski fakultet Osijek</b>
<b>Zavod za javno zdravstvo Osječko- baranjske županije</b>
<b>E-MAIL ADRESA</b>
<a href="mailto:maja.miskulin@inet.hr">maja.miskulin@inet.hr</a>
<b>ZVANJE (ZNANSTVENO-NASTAVNO ILI NASTAVNO) I DATUM ZADNJEG IZBORA</b>
docent, 24. studenog 2008. (Biomedicina i zdravstvo, Javno zdravstvo i zdravstvena zaštita)
<b>ŽIVOTOPIS</b>
<b>NAOBRAZBA</b> akademski stupanj: institucija i mjesto, znan. područje, godina; usavršavanje: institucija i mjesto, godina
Doktor medicine, Medicinski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Studij medicine u Osijeku, 2001. Doktor medicinskih znanosti, Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku, Medicinski fakultet Osijek, 2006.
Liječnik specijalist epidemiologije, Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi RH, Zagreb, 2007. Liječnik specijalist uže specijalizacije epidemiologije – zdravstvene ekologije, Ministarstvo zdravstva i socijalne skrbi RH, Zagreb, 2009.
<b>RADNO ISKUSTVO</b> godina-godina, institucija, mjesto
2001 - Zavod za javno zdravstvo Osječko-baranjske županije 2003 - Medicinski fakultet Osijek 2009 - Stalni sudski vještak medicinske struke – epidemiologije i zdravstvene ekologije
<b>FUNKCIJE</b> godina-godina, funkcija, institucija
2008 - dopredsjednica nevladine udruge OPTIMALNOM TEŽINOM DO ZDRAVLJA „Vaga“
<b>ZNANSTVENA DJELATNOST</b> popis znanstvenih projekata: godina-godina, naziv, financijer, funkcija na projektu; organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>navesti maksimalno pet najvažnijih iz svake kategorije!</b>
<i>Znanstveni projekti</i>
2007 - Istraživanje dugotrajnih posljedica ratnih zbivanja na zdravlje stanovništva, MZOS, istraživač 2008 - Sprečavanje nesreća i povećanje sigurnosti djece predškolske dobi, MZOS, istraživač
<b>STRUČNA DJELATNOST</b> popis stručnih projekata (vidi gore), članstvo i funkcije u stručnim društvima, organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>navesti maksimalno pet najvažnijih iz svake kategorije!</b>
<i>Stručni projekti</i>
2009 - Međunarodni projekt: TEMPUS IV Project 144596. Higher Education Learning Partnerships – HELP, suradnik
<i>Članstvo u stručnim društvima</i>
2002 - Član Hrvatskog katoličkog liječničkog društva 2003 - Član Hrvatskog liječničkog zbora 2003 - Član Hrvatskog društva epidemiologa 2004 - Član Hrvatskog društva za zdravstvenu ekologiju 2007 - Član Hrvatskog društva sudske vještaka
<b>NASTAVNA DJELATNOST</b> popis <b>aktualne</b> nastavne aktivnosti: predmet, studij, institucija
Stručna praksa u zajednici, sveučilišni integrirani preddiplomski i diplomski studij medicine, Medicinski fakultet Osijek, Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku Zdravstvena ekologija i medicina rada, sveučilišni integrirani preddiplomski i diplomski studij medicine, Medicinski fakultet Osijek, Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku Epidemiologija, sveučilišni integrirani preddiplomski i diplomski studije medicine, Medicinski

fakultet Osijek, Sveučilište J. J. Strossmayera u Osijeku

**POVEZNICA NA POPIS SVIH RADOVA** npr. Hrvatska znanstvena bibliografija, bib.irb.hr

<http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=290921>

**RADOVI KOJI NASTAVNIKA KVALIFICIRAJU ZA IZVOĐENJE NASTAVE SPECIJALISTIČKOG STUDIJSKOG PROGRAMA** navesti najviše 10 radova, sudjelovanja na skupovima, mentorstva, i sl.

1. Miskulin M, Miskulin I, Mujkic A, Lovrincevic N, Puntaric D, Dumić A. Effect of benzoates from soft drinks on hyperactivity among Osijek preschool children. *Eur J Public Health.* 2009;19(Suppl 1):190.
2. Venus M, Puntaric D, Grgic M, Gmajnic R, Miskulin M. The effect of pest control on the incidence of trichinosis in Virovitica-Podravina County, Croatia. *Vet Parasitol.* 2008;156:226-33.
3. Puntarić D, Miškulin M. Javnozdravstveno značenje bolesti cirkulacijskog sustava. *Med Vjesn.* 2008;40(1-4):53-8.
4. Miskulin M, Miskulin I, Puntaric D, Milas J, Dumić A. Use and abuse of alcohol among university students from eastern Croatia. *Eur J Public Health.* 2007;17(Suppl 2):136.
5. Bošnir J, Puntarić D, Šmit Z, Klarić M, Grgić M, Kosanović LM. Organochlorine pesticides in freshwater fish from the Zagreb area, Croatia. *Arh Hig Rada Toksikol.* 2007;58:187-93.
6. Bošnir J, Puntarić D, Galić A, Škes I, Dijanić T, Klarić M, Grgić M, Ćurković M, Šmit Z. Migration of phthalates from plastic containers into soft drinks and mineral water. *Food Technol Biotechnol.* 2007;45:91-5.
7. Klarić M, Puntarić D, Miškulin I, Valek M, Dumić A, Čavar S, Miškulin I, Grgić M. The role of fruit drinks in daily diet of some Osijek inhabitants, Croatia. *Coll Antropol.* 2007;31:103-8.
8. Polašek O, Kolčić I, Smoljanović A, Stojanović D, Grgić M, Ebling B, Klarić M, Milas J, Puntarić D. Demonstrating reduced environmental and genetic diversity in human isolates by analysis of blood lipid levels. *Croat Med J.* 2006;47:649-55.
9. Valek M, Klarić M, Valek I, Dumić A. A pilot questionnaire survey on eating disorders in Slavonian middle aged women. *Eur J Public Health.* 2005;15(Suppl 1):132-3.
10. Bošnir J, Puntarić D, Klarić M, Šmit Z. Polychlorinated biphenyls in freshwater fish from the Zagreb area. *Arh Hig Rada Toksikol.* 2005;56:303-9.

<b>IME I PREZIME</b>
<b>Antonija Perl Pirički</b>
<b>USTANOVA ZAPOSLENJA</b>
<b>Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek</b>
<b>E-MAIL ADRESA</b>
<a href="mailto:antonija.perl@ptfos.hr">antonija.perl@ptfos.hr</a>
<b>ZVANJE (ZNANSTVENO-NASTAVNO ILI NASTAVNO) I DATUM ZADNJEG IZBORA</b>
Izvanredni profesor, 21. rujna 2007. (biotehničke znanosti, prehrambena tehnologija)
<b>ŽIVOTOPIS</b>
<b>NAOBRAZBA</b> akademski stupanj: institucija i mjesto, znan. područje, godina; usavršavanje: institucija i mjesto, godina
Dipl. inž., Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek, biotehničke znanosti, 1997
Dr. sc., Prehrambeno-biotehnički fakultet, Zagreb, biotehničke znanosti, 2002
<b>RADNO ISKUSTVO</b> godina-godina, institucija, mjesto
1998. - Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek
<b>FUNKCIJE</b> godina-godina, funkcija, institucija
2004. - Voditelj Katedre za senzorske analize, PTF Osijek
<b>ZNANSTVENA DJELATNOST</b> popis znanstvenih projekata: godina-godina, naziv, financijer, funkcija na projektu; organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>navesti maksimalno pet najvažnijih iz svake kategorije!</b>
<i>Znanstveni projekti</i>
2007- Prehrana i životne navike u očuvanju zdravlja, MZOS, suradnik
2005-2007 Identifikacija botaničkog podrijetla i analiza kemijskih parametara meda s područja Hrvatske i Makedonije, MZOŠ, suradnik
2002-2007 Kakvoća i sigurnost hrane i prehrane, MZOŠ, suradnik
1998-2002 Nutritivno-toksični aspekti hrane i prehrane, MZOŠ, suradnik
<i>Nagrade</i>
2002- Državna nagrada za znanost u kategoriji znanstvenih novaka, Vlada RH
2002- Nagrada HATZ za mlade znanstvenike „Vera Johanides“, HATZ
<b>STRUČNA DJELATNOST</b> popis stručnih projekata (vidi gore), članstvo i funkcije u stručnim društvima, organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>navesti maksimalno pet najvažnijih iz svake kategorije!</b>
<i>Stručni projekti</i>
2008: Razvoj upitnika za procjenu prehrambenih navika na području RH, HAH, suradnik
2003-2005 VIP projekt: Botaničko porijeklo i kakvoća mediteranskih medova, MPSVG, suradnik
2002-2006 Tehnologiski projekt TP-02/0113-07: Istraživanje metoda za nedvojbenu identifikaciju meda, MZOŠ, suradnik
<i>Članstvo u stručnim društvima</i>
Društvo kemičara i tehologa, Osijek
<b>NASTAVNA DJELATNOST</b> popis <b>aktualne</b> nastavne aktivnosti: predmet, studij, institucija
Senzorske analize, Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek
Senzorske analize, Diplomski studij Znanosti o hrani i nutricionizma, PTF Osijek
Procjena prehrane i epidemiologija, Diplomski studiji Znanosti o hrani i nutricionizma, PTF Osijek
Senzorske analize, Specijalistički poslijediplomski studij Sigurnost i kvaliteta hrane, PTF Osijek
<b>POVEZNICA NA POPIS SVIH RADOVA</b> npr. Hrvatska znanstvena bibliografija, bib.irb.hr
<a href="http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=232395">http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=232395</a>
<b>RADOVI KOJI NASTAVNIKA KVALIFICIRAJU ZA IZVOĐENJE NASTAVE SPECIJALISTIČKOG STUDIJSKOG PROGRAMA</b> navesti najviše 10 radova, sudjelovanja na skupovima, mentorstva, i sl.

1. Mandić, M.L.; Kenjerić, D.; **Perl Pirički, A.** (2009) Intake of some minerals in healthy adult volunteers from eastern Croatia. *Int J Food Sci Nutr.* **60**, S5; 77-87
2. Mandić, M.L.; Primorac, Lj.; Kenjerić, D.; Mandić-Puljek, M.; **Perl, A.** (2008) Intake of some vitamins among clinically healthy adults from continental part of Croatia estimated by 24-hours recall. *Int J Food Sci Nutr.* **59**:457-464.
3. Mandić-Puljek, M; Mandić, M. L.; **Perl, A.**; Kenjerić, D. (2005), Calcium intake, food sources and seasonal variations in eastern Croatia. *Coll Antropol.* **29** (2); 503-507
4. Klapec, Tomislav; Mandić, M. L.; Grgić, Jerica; Primorac, Ljiljana; **Perl, Antonija**; Krstanović, Vinko. Selenium in selected foods grown or purchased in eastern Croatia. *Food Chemistry.* **85** (2004), 3; 445-452
5. **Perl, A.**; Primorac, Lj; Mandić, M. L.; Klapec, T; Kenjerić, D; Mandić, M. Dietary fibre intake in eastern Croatia as determined by an enzymatic-gravimetric method in duplicated portions. *European Food Research and Technology.* **217** (2003), 3; 207-210
6. Primorac, Ljiljana; Mandić, M. L.; Klapec, Tomislav; Folivarski, Koraljka; **Perl, Antonija**; Kenjerić, Daniela. Fat and fatty acids intake of adults in eastern Croatia. *Nutrition Research.* **23** (2003); 1453-1461
7. Primorac, Ljiljana; Mandić, M. L.; Klapec, Tomislav; Folivarski, Koraljka; **Perl, Antonija**; Sudar, Rezica. Adequacy of a food composition database to estimate fat and fatty acid intake. *International Journal of Food Sciences and Nutrition.* **51** (2000), 1; 25-32
8. Adam Perl, Marija; Mandić, M. L.; Primorac, Ljiljana; Klapec, Tomislav; **Perl, Antonija**. Adolescent acceptance of different foods by obesity status and by sex *Physiology & behavior.* **65** (1998), 2; 241-245

<b>IME I PREZIME</b>
<b>Vlasta Piližota</b>
<b>USTANOVA ZAPOSLENJA</b>
<b>Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek</b>
<b>E-MAIL ADRESA</b>
<a href="mailto:vlasta.pilizota@ptfos.hr">vlasta.pilizota@ptfos.hr</a>
<b>ZVANJE (ZNANSTVENO-NASTAVNO ILI NASTAVNO) I DATUM ZADNJEG IZBORA</b>
redoviti profesor, trajno zvanje, lipanj 2000. (biotehničke znanosti, prehrambena tehnologija)
<b>ŽIVOTOPIS</b>
<b>NAOBRAZBA</b> akademski stupanj: institucija i mjesto, znan. područje, godina; usavršavanje: institucija i mjesto, godina Dipl. inž., Poljoprivredno-prehrambeno tehnološki fakultet, Osijek, biotehničke znanosti, 1976 Mr. sc., Prirodoslovno matematički fakultet, Zagreb, prirodne znanosti, 1983 Dr. sc., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, biotehničke znanosti, 1985
<b>RADNO ISKUSTVO</b> godina-godina, institucija, mjesto 1979. - Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek 2007-2008 Europska Komisija, Belgija 1976-1978 Gimnazija B. Maslarić i CUO Osijek
<b>FUNKCIJE</b> godina-godina, funkcija, institucija Predstojnik Zavoda za prehrambene tehnologije, PTF Osijek 1990-1994 Prodekan za nastavu, PTF Osijek 1994-1998; 2002-2004 Dekan PTF Osijek 2004- Nacionalni ekspert u EU komisiji za analizu i kontrolu hrane 2004- Hrvatski predstavnik u Standing Committe on Agricultural Research (SCARP) pri EU Pročelnik Sekcije za prehrambenu industriju, Znanstveno vijeće za tehnološki razvoj, HAZU Voditelj Zavoda za znanstveni i umjetnički rad HAZU u Osijeku
<b>ZNANSTVENA DJELATNOST</b> popis znanstvenih projekata: godina-godina, naziv, financijer, funkcija na projektu; organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>nавести максимално пет најважнијих из сваке категорије!</b> <i>Znanstveni projekti</i> 2007- Razvoj procesa proizvodnje visokokvalitetne hrane, MZOŠ voditelj 2006-2007- Utjecaj dodatka trehaloze na kvalitetu paste od jagoda, MZOŠ, voditelj 2002-2006 Razvoj procesa proizvodnje visokokvalitetnih prehrambenih proizvoda, MZT, voditelj <i>Uredništvo časopisa</i> Croatian Journal of Food Science and technology, znanstveno stručni časopis, PTF Osijek, glavni i odgovorni urednik
<b>STRUČNA DJELATNOST</b> popis stručnih projekata (vidi gore), članstvo i funkcije u stručnim društvima, organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>nавести максимално пет најважнијих из сваке категорије!</b> <i>Stručni projekti</i> 2005-2007 Tehnologiski projekt TP-01/0113-02: Unaprijeđenje procesa zamrzavanja hrane, MZOŠ, voditelj <i>Članstvo u stručnim društvima</i> Institute of Food Technologists-USA United Fresh Produce Association-USA Savez kemijskih inženjera i tehničara Hrvatske Društvo kemičara i tehnologa, Osijek Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista
<b>NASTAVNA DJELATNOST</b> popis <b>aktualne</b> nastavne aktivnosti: predmet, studij, institucija

Kemija hrane, Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek
Tehnologija prerade sirovina biljnog podrijetla II, Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek
Sirovine biljnog podrijetla, Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek
Razvoj proizvoda u prehrambenoj industriji, Diplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek
Tehnologija konzerviranja i prerade voća i povrća, Diplomski studij prehrambene tehnologije, PTF Osijek
Kemija i tehnologija voća ipovrća, Diplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek
Minimalno procesirana hrana, Diplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek
Procesi pripreme hrane, Diplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek
Brze metode u analizi hrane, Diplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek
Dostignuća u tehnologiji namirnica biljnog podrijetla s elementima HACCA-a II, Poslijediplomski specijalistički studij „Sigurnost i kvaliteta hrane“, PTF Osijek
Kemija hrane, Poslijediplomski specijalistički studij „Sigurnost i kvaliteta hrane“, PTF Osijek
Brze metode analize hrane, Poslijediplomski specijalistički studij „Sigurnost i kvaliteta hrane“, PTF Osijek
Razvoj novih proizvoda, Poslijediplomski specijalistički studij „Sigurnost i kvaliteta hrane“, PTF Osijek
Dostignuća u tehnologiji konzerviranja i prerade voća ipovrća, Poslijediplomski znanstveni doktorski studij Prehrambenog inženjerstva, PTF Osijek
Kemija hrane, Poslijediplomski znanstveni doktorski studij Prehrambenog inženjerstva, PTF Osijek
Razvoj novih proizvoda u prehrambenoj industriji, Poslijediplomski znanstveni doktorski studij Prehrambenog inženjerstva, PTF Osijek
Minimalno procesirano voće i povrće, Poslijediplomski znanstveni doktorski studij Prehrambenog inženjerstva, PTF Osijek
Upravljanje otpadnim tvarima prehrambene industrije, Poslijediplomski znanstveni doktorski studij Prehrambenog inženjerstva, PTF Osijek

**POVEZNICA NA POPIS SVIH RADOVA** npr. Hrvatska znanstvena bibliografija, bib.irb.hr

<http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=090114>

#### **RADOVI KOJI NASTAVNIKA KVALIFICIRAJU ZA IZVOĐENJE NASTAVE SPECIJALISTIČKOG STUDIJSKOG PROGRAMA** navesti najviše 10 radova, sudjelovanja na skupovima, mentorstva, i sl.

1. **Vlasta Pilizota** and Nela Nedic Tiban (2009): Advances in Honey Adulteration Detection. Food Safety Magazine, August/September 2009, 60-64.
2. **Vlasta Piližota** (2008): Nanotechnology in Food Industry («Nanotechnology: A New Frontier in Food Science»). RAD HAZU 501, Knjiga XIII. Tehničke Znanosti, 53-82.
3. **Piližota V.** (2008): Serving consumer demands, *Consumer needs for affordable food of good quality and diversity*, EFFoST - FIRST EUROPEAN FOOD CONGRESS, Food Production – Nutrition – Healthy Consumers, Food & Nutrition – From Food to Consumer, 4-9 November 2008, Ljubljana, Slovenia
4. **Piližota, V.**; Nedić Tiban, N.: Honey adulteration detection by differential scanning calorimetry (DSC). *Abstracts of lectures and posters. Rapid Methods Europe 2005*, Noordwijk, Nizozemska, 1-1, 2005.
5. **Piližota, V.**; Palmieri, L.; Villari, G.; Dunaj, A.; Babić, J.; Nedić Tiban, N.; Kopjar, M.: Stabilisation of apricot juice by means of high-pressure treatments. *Effost, Food Innovations for an Expanding Europe, Delegate Manual*. N., Claire (ur.), Varšava, Poljska, 1-1, 2004.
6. Ukuku, D.O., **Pilizota, V.**, Sapers, G.M.(2004): Effect of Hot Water and Hydrogen Peroxide Treatments on Survival os Salmonella and Microbial Quality of Whole and Fresh- Cut Cantaloupe. *J. Food Prot.* 67 (3) 432-457.
7. **Pilizota V.**, Sapers G.M. (2004): Novel Browning Inhibitor Formulation for Fresh-cut Apples. *J. Food Sci.* 69(4) SNQ 140-143 (2004).

<b>IME I PREZIME</b>
<b>Ivica Strelec</b>
<b>USTANOVA ZAPOSLENJA</b>
<b>Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek</b>
<b>E-MAIL ADRESA</b>
<a href="mailto:ivica.strelec@ptfos.hr">ivica.strelec@ptfos.hr</a>
<b>ZVANJE (ZNANSTVENO-NASTAVNO ILI NASTAVNO) I DATUM ZADNJEG IZBORA</b>
docent, 31.ožujka 2009. (biotehničke znanosti, biotehnologija)
<b>ŽIVOTOPIS</b>
<b>NAOBRAZBA</b> akademski stupanj: institucija i mjesto, znan. područje, godina; usavršavanje: institucija i mjesto, godina
Dipl. inž., Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek, biotehničke znanosti, 1998
Mr. sc., Prirodoslovno-matematički fakultet, Zagreb, prirodne znanosti, 2004
Dr. sc., Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Zagreb, biotehničke znanosti, 2007
<b>RADNO ISKUSTVO</b> godina-godina, institucija, mjesto
1998-1999 Saponia d.d. Osijek
1999 - Prehrambeno-tehnološki fakultet, Osijek
<b>FUNKCIJE</b> godina-godina, funkcija, institucija
-
<b>ZNANSTVENA DJELATNOST</b> popis znanstvenih projekata: godina-godina, naziv, financijer, funkcija na projektu; organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>navesti maksimalno pet najvažnijih iz svake kategorije!</b>
<i>Znanstveni projekti</i>
2007- Sinergističke smjese u antifungalnoj i antimikotoksičnoj zaštiti hrane, MZOŠ suradnik
2007- Unaprijeđenje kakvoće, trajnosti i funkcionalnosti proizvoda na bazi pšenice, MZOŠ, suradnik
2002-2007 Hidrolaze – od izolacije do funkcije, MZOŠ, vanjski suradnik
2002-2007 Unaprijeđenje proizvodnje nutritivno visokovrijedne hrane, MZOS, suradnik
<b>STRUČNA DJELATNOST</b> popis stručnih projekata (vidi gore), članstvo i funkcije u stručnim društвima, organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>navesti maksimalno pet najvažnijih iz svake kategorije!</b>
<i>Stručni projekti</i>
2006-2007 Kemijske i biokemijske promjene tijekom skladištenja zrna pšenice, Županija Osječko-baranjska, suradnik
<i>Članstvo u stručnim društвima</i>
Društvo kemičara i tehnologa, Osijek
<b>NASTAVNA DJELATNOST</b> popis aktualne nastavne aktivnosti: predmet, studij, institucija
Biokemija, Preddiplomski studij Prehrambene tehnologije, PTF Osijek
Prehrambena biokemija, Diplomski studij Znanosti o hrani i nutricionizma, PTF Osijek
Interakcija hrane i gena, Diplomski studij Znanosti o hrani i nutricionizma, PTF Osijek
Odabrana poglavlja iz bromatologije i nutricionizma, Poslijediplomski magistraski znanstveni studij Farmaceutskog fakulteta u Tuzli, Tuzla, BIH
Zdravstvena sigurnost hrane, , Poslijediplomski magistraski znanstveni studij Farmaceutskog fakulteta u Tuzli, Tuzla, BIH
<b>POVEZNICA NA POPIS SVIH RADOVA</b> npr. Hrvatska znanstvena bibliografija, bib.irb.hr
<a href="http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=233194">http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=233194</a>
<b>RADOVI KOJI NASTAVNIKA KVALIFICIRAJU ZA IZVOĐENJE NASTAVE SPECIJALISTIČKOG STUDIJSKOG PROGRAMA</b> navesti najviše 10 radova, sudjelovanja na skupovima, mentorstva, i sl.

1. **Strelec I.**, Ugarčić-Hardi Ž., Hlevnjak M. (2008). Accumulation of Amadori and Maillard products in wheat seeds aged under different storage conditions. *Croatica Chemica Acta*. **81 (1)**: 131-137.
2. Has-Schön E., Bogut I., **Strelec I.** (2006) Heavy metal profile in five fish species included in human diet, domiciled in the end flow of river Neretva (Croatia). *Archives of Environmental Contamination and Toxicology*. **50 (4)**: 545-551.

<b>IME I PREZIME</b>
<b>Gorka Vučetić Mavrinac</b>
<b>USTANOVA ZAPOSLENJA</b>
<b>Filozofski fakultet, Osijek</b>
<b>E-MAIL ADRESA</b>
<a href="mailto:gvuletic@ffos.hr">gvuletic@ffos.hr</a>
<b>ZVANJE (ZNANSTVENO-NASTAVNO ILI NASTAVNO) I DATUM ZADNJEG IZBORA</b>
docent, 28. ožujka 2007. (društvene znanosti, psihologija)
<b>ŽIVOTOPIS</b>
<b>NAOBRAZBA</b> akademski stupanj: institucija i mjesto, znan. područje, godina; usavršavanje: institucija i mjesto, godina
Prof. psihologije, Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb, područje društvene znanosti, 1995.
Mr.sc., Medicinski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb, područje biomedicina i zdravstvo, 1999.
Dr.sc., Medicinski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb, područje biomedicina i zdravstvo, 2004.
Mr. spec. Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, Zagreb, područje društvene znanosti, 2007.
<b>RADNO ISKUSTVO</b> godina-godina, institucija, mjesto
2008 - Filozofski fakultet u Osijeku, Osijek
1997 - 2008 Medicinski fakultet u Zagrebu, Zagreb
1995 - 1996 Humanitarna organizacija Women Aid Internationa, Zagreb
<b>FUNKCIJE</b> godina-godina, funkcija, institucija
- od 2009 – član Etičkog povjerenstva Filozofskog fakulteta u Osijeku
- od 2007 – član povjerenstava za prijavu i ocjenu doktorskih disertacija, Medicinski fakultet u Zagrebu
<b>ZNANSTVENA DJELATNOST</b> popis znanstvenih projekata: godina-godina, naziv, financijer, funkcija na projektu; organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>nавести максимално пет најважнијих из сваке категорије!</b>
<i>Znanstveni projekti</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2007-2010 "Regionalizam kardiovaskularnih bihevioralnih rizika – model intervencije" (projekt MZOŠ) Postdoktorski znanstveni novak na projektu, od 2009. suradnik.</li> <li>• 2002-2006 "Genetske, socijalne i bihevioralne determinante zdravlja i bolesti" (projekt MZOŠ), znanstveni novak na projektu.</li> <li>• 2001-2004 "Hrvatska zdravstvena anketa" (projekt Svjetske banke i Ministarstva zdravstva Republike hrvatske), Suradnik na projektu.</li> <li>• 1996-2002 "Hipermehđija u medicinskoj edukaciji" (projekt MZOŠ), znanstveni novak na projektu.</li> <li>• 1996-2002 "Osobna i populacijska kvaliteta u svezi sa zdravstveno zaštitnim aktivnostima u Republici Hrvatskoj" (projekt MZOŠ), Suradnik na projektu.</li> </ul>
Uredništvo časopisa: Klinička psihologija
<i>Nagrade</i>
Stipendija Australiske vlade za jednogodišnje znanstveno-stručno usavršavanje na Odsjeku za psihologiju, Deakin Sveučilišta, Melbourne, Australija. (Australia-Europa award program 2001-2002).
<b>STRUČNA DJELATNOST</b> popis stručnih projekata (vidi gore), članstvo i funkcije u stručnim društvima, organizacija skupova, uredništvo časopisa; nagrade, i dr. – <b>nавести максимално пет најважнијих из сваке категорије!</b>
<b>Stručni projekti</b>
1996-2000 "Higijena i zdravstveni odgoj" (projekt UNICEFa, voditelj projekta: prof.dr. Luka Kovačić), suradnik na projektu.

<p><b>Članstva u društvima</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Član Hrvatske psihološke komore</li> <li>• Član Hrvatskog udruženja za bihevioralno-kognitivne terapije</li> <li>• Član društva: International society for quality of life studies (ISQOLS)</li> <li>• Član udruženja istraživača: International Well-being Group</li> </ul>
<b>NASTAVNA DJELATNOST</b> popis aktualne nastavne aktivnosti: predmet, studij, institucija
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdravstvena psihologija, diplomski studij psihologije, Filozofski fakultet u Osijeku</li> <li>• Kvaliteta života i zdravlje, preddiplomski studij psihologije, Filozofski fakultet u Osijeku i studij medicine, Medicinski fakultet u Zagrebu.</li> <li>• Aktualni problemi zdravlja Hrvatske populacije, diplomski studij psihologije, Filozofski fakultet u Osijeku</li> <li>• Psihoterapijski pravci (bihevioralno-kognitivne terapije), preddiplomski studij psihologije, Filozofski fakultet u Osijeku</li> </ul>
<b>POVEZNICA NA POPIS SVIH RADOVA</b> npr. Hrvatska znanstvena bibliografija, bib.irb.hr
<a href="http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=232303">http://bib.irb.hr/lista-radova?autor=232303</a>
<b>RADOVI KOJI NASTAVNIKA KVALIFICIRaju ZA IZVOĐENJE NASTAVE SPECIJALISTIČKOG STUDIJSKOG PROGRAMA</b> navesti najviše 10 radova, sudjelovanja na skupovima, mentorstva, i sl.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Magistarski rad: Vuletić, Gorka (1999) Sociopsihološki čimbenici osobne kvalitete života. Magistarski rad. Medicinski fakultet, Sveučilište u Zagrebu.</li> <li>2. Doktorska disertacija: Vuletić, Gorka (2004) Generacijski i transgeneracijski čimbenici kvalitete života vezane za zdravlje. Doktorska disertacija, Medicinski fakultet, Sveučilište u Zagrebu.</li> </ol>
Aktivno sudjelovanje na skupovima: 11 međunarodnih skupova i 4 domaća skupa
Mentorstva: 7 mentorstva diplomskih radova (na Filozofskom fakultetu u Osijeku) i 2 mentorstva doktorskih radova u tijeku (na Medicinskom fakultetu u Zagrebu).