**Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku**

**PREHRAMBENO – TEHNOLOŠKI FAKULTET**

**Aktivnosti Festivala znanosti 2017 - VUKOVAR**

**27.travnja 2017.**

**Tema: VRIJEME**

**HRVATSKI DOM VUKOVAR**

**Predavanja PTF: 27. travnja (četvrtak) 11.00 h – 13.00 h**

|  |  |
| --- | --- |
| **Predavanje** | *30 min* |
| Predavač | ***Marija Nujić*** *(mag. ing., Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, mnujic@ptfos.hr, 031/224-377)****Marija Nujić****, mag. ing. je asistentica Prehrambeno-tehnološkog fakulteta u Osijeku. Rođena 1988. u Ljubljani (Slovenija). Nakon završenog Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek, 2011., počinje raditi kao asistent na istom fakultetu i trenutno je u fazi izrade doktorske disertacije u sklopu kojeg se usavršavala u Francuskoj i Sloveniji.*[*http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/3260-marija-nujic*](http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/3260-marija-nujic)***Mirna Habuda-Stanić*** *(Izv. prof. dr. sc. Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, mirna.habuda-stanic@ptfos.hr, 031/224-326)**Izv. prof. dr. sc.* ***Mirna Habuda-Stanić*** *izvanredna je profesorica Prehrambeno-tehnološkog fakulteta, Sveučilišta J.J. Strossmayera u Osijeku. Područje interesa su joj zaštita i pročišćavanje voda, a nositeljica je nekoliko kolegija na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek te Građevinskom fakultetu Osijek. Predsjednica je Organizacijskog odbora znanstveno-stručnog skupa „VODA ZA SVE“, članica nekoliko Povjerenstva pri Ministarstvu poljoprivrede i Radnih grupa pri Hrvatskoj agenciji za hranu. Od 2015. izabrana je za civilnog stručnjaka u Zajedničkoj skupini za zdravlje, poljoprivredu i hranu (JHAFG) u okviru NATO-a. Autorica i koautorica je više znanstvenih radova objavljenih u međunarodnim časopisima iz podračja zaštite i pročišćavanja vode.*[*http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/3261-mirna-habuda-stanic*](http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/3261-mirna-habuda-stanic) |
| Naslov predavanja | *Vrijeme je za vodu* |
| Sažetak | *Bez vode nema života na zemlji. Bez vode, niti jedan posao nije moguće obaviti i svima je potrebna voda. No, za mnoge, voda je i način života. Voda je izvor inspiracije, glazbe, umjetnosti… Predavanje namijenjeno srednjoškolcima, studentima i svima koji žele saznati više o važnosti vode u našim životima.* |
| Mjesto, termin | ***Hrvatski dom Vukovar, J.J.Strossmayera 20, pp 70, 32000 Vukovar, 27. travnja 2017. (četvrtak),******termin 11.00 – 11,30 h*** |
| Ciljna publika | *učenici srednjih škola, studenti, građanstvo* |
|  |  |
| **Predavanje** | *30 min*  |
| Predavač | ***Ivana Ivić*** *(mag. ing., Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, iivic@ptfos.hr, 031/224-319)****Ivana Ivić****, mag. ing. je asistentica Prehrambeno-tehnološkog fakulteta u Osijeku. Rođena je 1990.u Doboju (BiH). Nakon završenog Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek 2014., radila je najprije u Zavodu za javno zdravstvo nakon čega počinje raditi kao asistent na fakultetu, gdje je upisala i doktorski studij.* |
| Naslov predavanja | *Vino kroz vrijeme* |
| Sažetak | *Povijest vina i vinove loze seže daleko u prošlost, a arheološki dokazi ukazuju na to da se prva proizvodnja vina dogodila u Iranu i Armeniji oko 6000 godina prije Krista. Dokazi ukazuju da su stari Grci koristili prešu za grožđe i amfore za čuvanje vina. Unaprjeđivanje vinogradarstva i vinarstva se nastavilo u Rimskom Carstvu gdje su se proizvodila suha, desertna i aromatizirana vina. Propadanjem Rimskog Carstva, u srednjem vijeku jedini centri za proizvodnju i distribuciju vina su Crkva i samostani. Razvoj vinarstva u Hrvatskoj prati događanja u Europi i svijetu, a širenjem kršćanstva doživljava svoj procvat. Zbog otkrića Amerike, Australije i Novog Zelanda, te industrijske revolucije, potražnja za vinom raste, a otkrivaju se i nove tehnologije proizvodnje. Međutim, postoji jedan drugi način na koji se može povezati vino i vrijeme. Vrijeme odležavanja, odnosno „starenje“ vina jedan je od glavnih čimbenika tijekom proizvodnje vina. U prošlosti su ljudi većinom konzumirali mlada vina, budući da su bila podložna kvarenju. Otkrićem primjene sumpora i novih tehnologija u proizvodnji vina, odležavanje igra ključnu ulogu u dobivanju vrhunskih vina u njihovoj punoj zrelosti.* |
| Mjesto i vrijeme | ***Hrvatski dom Vukovar, J.J.Strossmayera 20, pp 70, 32000 Vukovar, 27. travnja 2017. (četvrtak),******termin 11.30 – 12,00 h*** |
| Ciljna publika | *učenici srednjih škola, studenti, građanstvo* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Predavanje** | *30 min*  |
| Predavač | ***Dijana Podravac*** *(mag. nutr., asistent, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, dijana.podravac@ptfos.hr, 031/224-365)****Dijana Podravac*** *rođena je 09. rujna 1987. godine u Osijeku. Završila je Tehničku i prirodoslovnu gimnaziju „Ruđer Bošković“ te upisuje Prehrambeno-tehnološki fakultet. Stručnu praksu je odradila u sklopu IAESTE razmjene studenata u laboratorijima za kontrolu kvalitete u tvornici snack proizvoda Zweifel AG, Švicarska. Eksperimentalni dio Diplomskog rada je odradila u Centru za analitiku, Odjelu za agrobiotehnologiju, BOKU, Tulln, Austrija. Diplomirala je Znanost o hrani i nutricionizam 2016. godine i iste godine se zapošljava na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku kao asistentica na Mikrobiologiji hrane i Brzim metodama analize hrane. Od veljače 2017. godine studira na Poslijediplomskom svučilišnom studiju Prehrambeno inženjerstvo na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku.*[*http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/8357-dijana-podravac*](http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/8357-dijana-podravac) |
| Naslov predavanja | *Posljednji univerzalni zajednički predak* |
| Sažetak | *Drvo života je detaljno upotpunjeno I pokazuje međusobnu povezanost različitih vrsta, međutim, organizam iz kojeg su naknadno evoluirali svi drugi oblici života I dalje je nepoznanica. Posljednji univerzalni zajednički predak (eng. Last Universal Common Ancestor - LUCA) je, prema sadašnjim spoznajama, mikroorganizam koji se razvio na Zemlji prije otprilike 3,8 milijardi godina. Iz njega su se razvile bakterije, arhebakterije, a potom i eukarioti. Usporedbom genoma različitih vrsta, znanstvenici pokušavaju odrediti svojstva tog organizma, što je posebno komplicirano kod bakterija. U bakterija je moguće izmjenjivanje DNK iI između vrsta, a ne samo nasljeđivanjem, te je teško odrediti je li određeni gen naslijeđen od zajedničkog pretka ili je tijekom evolucije izmijenjen s nekom drugom vrstom zbog svoje dominantnosti. Prema dosadašnjim spoznajama, pronađeno je 355 gena koje je LUCA imao i prema njima je bio anaeroban, termofilan i ovisan o plinovima. Ove, kao i još neka druga svojstva sugeriraju kako je nastanjivao ekstremnu okolinu, bez kisika i rastao pri visokim temperaturama. Vjerojatno je nastao u blizini geotermalnih izvora na dnu oceana, gdje i danas žive slični mikroorganizmi, ali ikad mu se točno podrijetlo otkrije, ostaje pitanje u kojem trenutku je taj mikroorganizam od neživih molekula postao živ.* |
| Mjesto i vrijeme | ***Hrvatski dom Vukovar, J.J.Strossmayera 20, pp 70, 32000 Vukovar, 27. travnja 2017. (četvrtak),******termin 12.00 – 12,30 h*** |
| Ciljna publika | *učenici srednjih škola, studenti* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Predavanje** | *Predviđeno trajanje: 30 min*  |
| Predavač | ***Jovica Hardi*** *(redoviti profesor u trajnom zvanju, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek,* *jovica.hardi@ptfos.hr**, 031/224-310)***J*ovica Hardi*** *rođen je 08. rujna 1956. godine u Brčkom. Doktorirao 1992. na PBF Zagreb s tezom „Postupak dobivanja intenzivne arome edamskog sira na model-sustavima. Od 2000. vodi Katedru za mljekarstvo, a 2001. postaje šef katedre za Metodiku znanstvenog rada. Nositelj je kolegija Tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda, Uvod u znanstvenoistraživački rad, Poznavanje sirovina prehrambene industrije na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek te kolegija Mljekarstvo na Poljoprivrednom fakultetu Osijek.**Sudjelovao na 7 domaćih znanstvenih projekata, a voditelj jednog domaćeg i dva međunarodna znanstvena projekta. Objavio više od sto znanstvenih publikacija. Sudjelovao je na brojniim međunarodnim i domaćim kongresima. Autor je 2 patenta i 6 novih proizvoda mljekarske industrije. Sudjelovao je u izradi ili samostalno izradio 10 međunarodnih i 5 domaćih projekata tvornica prehrambene industrije.**www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/195-jovica-hardi* |
| Naslov predavanja | *Vrijeme kao višeznačni parametar koji se koristiti jednostavno, a uz puno znanja njime moćno upravlja* |
| Sažetak | *Zbog bogatstva hrvatskog jezika, VRIJEME u kontekstu izričaja ima višestruko i pojmovno različito značenje. U predavanju je sažeto prikazan skup pojmova vezanih uz jedinicu vremena kao mjere za dimenziju u kojoj se odvijaju kemijske i biokemijske reakcije, fizikalne zakonitosti vezane za vrijeme, te kao interval životnog vijeka svih živih bića na našoj planeti.**Prokomentiran je pojam vremena kao periode, raspona ili zasebne nove cjeline u skupnim događanjima vezanim za geografske, geopolitičke ili nacionalne identitete i zajednice.**Ukazano je na znanje čovjeka koje je stjecao kroz dugi životni vijek na planeti Zemlji uz praćenje promjena vremena prema prirodnim zakonitostima, te njegova spremnost i sposobnost da danas donosi odluke i provodi promjene vremena kao klimatskog (meteorološkog) parametra na opću dobrobit i korist čovječanstva, ali i dokazivanje moći.*  |
| Mjesto i vrijeme | ***Hrvatski dom Vukovar, J.J.Strossmayera 20, pp 70, 32000 Vukovar, 27. travnja 2017. (četvrtak),******termin 12.30 – 13,00 h*** |
| Ciljna publika | *učenici srednjih škola* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Radionica** | *30 minuta*  |
| Voditelji | ***Gordana Šelo*** *(mag. ing.,asistent, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek,* *gselo@ptfos.hr**, 031/224-354)****Gordana Šelo*** *rođena je 17. lipnja 1988. godine u Vinkovcima. Nakon završene opće gimnazije A. G. Matoša u Đakovu, upisuje Prehrambeno-tehnološki fakultet u Osijeku. Diplomirala je 2014. godine na Zavodu za procesno inženjerstvo Prehrambeno-tehnološkog fakulteta u Osijeku.Za vrijeme studija odradila je stručnu praksu na Institutu kemijske tehnologije u Pragu. Nakon završetka studija radila je kao stručni suradnik na projektu „ProBioTech“, zatim kao tehnolog u proizvodnji u firmi Pekar d.o.o. u Vinkovcima. 2016. godine zapošljava se na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku, na radno mjesto asistenta na Katedri za tehnološke operacije te upisuje poslijediplomski studij Prehrambeno inženjerstvo.*[*http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/8358-gordana-selo*](http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/8358-gordana-selo)***Goran Miljić*** *(mag. ing., asistent, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek,* *gmiljic@ptfos.hr**, 031/224-354)****Goran Miljić*** *rođen je 22. lipnja 1988. godine u Virovitici. Nakon završene opće gimnazije M. Marulića u Slatini, upisuje Prehrambeno-tehnološki fakultet u Osijeku. Diplomirao je 2014. godine na Zavodu za procesno inženjerstvo Prehrambeno-tehnološkog fakulteta u Osijeku.2015. godine zapošljava se na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku, na radno mjesto asistenta na Katedri termodinamiku i reakcijsko inženjerstvo te upisuje poslijediplomski studij Prehrambeno inženjerstvo.*[*http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/8355-goran-miljic*](http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/8355-goran-miljic) |
| Suradnici | ***Toma Tadić*** *(student, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek,* *tomatadic5@gmail.com**, 099/791 8310)****Toma Tadić*** *rođen je 27.01.1994. u Vinkovcima. 2012. godine završio jesrednju školu smjer Prehrambeni tehničar u Petrinji. Završio je preddiplomski studij Prehrambena tehnologija na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu 2015. godine te na istom fakultetu upisao diplomski studij Procesno inženjerstvo. Stručnu praksu odradio je u mesnoj industriji Gavrilović d.o.o. u Petrinji.****Marta Ostojčić*** *(studentica, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek,* *mostojcic@ptfos.hr**, 098/ 194 2364)****Marta Ostojčić*** *rođena je 16.08.1994. u Puli. 2013. godine završila je Prirodoslovno-matematičku gimnaziju Matije Mesića u Slavonskom Brodu. Završila je preddiplomski studij Prehrambena tehnologija na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku 2016. godine te na istom fakultetu upisala diplomski studij Procesno inženjerstvo. Stručnu praksu odradila je u Vodovod d.o.o. u Slavonskom Brodu.****Ivona Bunjik*** *(studentica, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek,* *ibunjik@ptfos.hr**,* *ibunjik@ptfos.hr**)****Ivona Bunjik*** *rođena je 29.12.1994. Nakon završene srednje škole, opće gimnazije, 2013. u Županji upisuje preddiplomski studij Prehrambena tehnologija na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku te 2016. godine na istom fakultetu upisuje diplomski studij Procesno inženjerstvo.* ***Vanja Beronja*** *(studentica, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek,**vberonja@ptfos.hr**, 095/580 3973)****Vanja Beronja*** *rođena je 07.02.1995. u Vukovaru gdje je završila srednju Tehničku školu Nikole Tesle, smjer Ekološki tehničar. Godinama volontira na Vukovar film festivalu. Komunikativna je osoba, sklona timskom radu. Studentica je druge godine preddiplmskog studija na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku.****Luka Krijan*** *(student, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek,**lkrijan@ptfos.hr**, 099/561 7159)****Luka Krijan*** *rođen je 24.11.1994. u Slavonskom Brodu. Završio je Srednju školu Matije Antuna Reljkovića u Slavonskom Brodu. Student je treće godine preddiplomskog studija na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku.****Mirela Matovina*** *(studentica, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek,**matovina.mirela@gmail.com**, 098/916 1184)****Mirela Matovina*** *rođena je 28.07.1990. Završila je Opću gimnaziju Matije Antuna Reljkovića u Vinkovcima. Stekla je iskustvo rada u call centru (T-com, T-mobile) te u prodaji voća i povrća kroz obavljanje sezonskog posla. Studentica je druge godine diplomskog studija na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku, smjer Procesno inženjerstvo.****Iva Grgić*** *(studentica, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek,**igrgic@gmail.com**, 098/188 3566)****Iva Grgić*** *rođena je 03.09.1995. u Slavonskom Brodu gdje je završila Klasičnu gimnaziju fra Marijana Lanosovića s pravom javnosti. Tijekom osnovne i srednje škole aktivno se bavila rukometom. Nakon završene srednje škole upisuje Prehrambeno-tehnološki fakultet u Osijeku. Trenutno je redoviti student treće godine preddiplomskog studija. Sudjelovala je na sveučilišnim natjecanjima iz košarke i rukometa te na tehnologijadi.****Antonela Galić*** *(studentica, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek,**agalic@ptfos.hr**, 091/ 170 8993)****Antonela Galić*** *rođena je 17.08.1993. u Osijeku. 2012. godine završila je Isusovačku klasičnu gimnaziju s pravom javnosti u Osijeku. Završila je preddiplomski studij Prehrambena tehnologija na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu u Osijeku 2016. godine te na istom fakultetu upisala diplomski studij Prehrambeno inženjerstvo. Od siječnja 2016. godine stručna je suradnica Natural Wealtha za mjerenje vitaminsko-mineralnog statusa u ljekarnama . Članica je Studentskog zbora Prehrambeno-tehnološkog fakulteta i Stegovnog suda Prehrambeno-tehnološkog fakulteta u Osijeku.* |
| Naslov radionice | *Stanja tvari i vremenske prilike* |
| Sažetak | *Na radionici će učenicima biti prezentirano nekoliko pokusa kroz koje će moći naučiti nešto više o ulozi gustoće, tlaka i temperature u strujanju odnosno konvekciji tekućina i plinova kod vremenskih promjena. Također će imati priliku vidjeti kako navedena svojstva utječu na promjenu agregatnih stanja u prirodi. Pokusi će biti popraćeni zanimljivom prezentacijom u PowerPoint-u. Na taj način učenike će se motivirati za interes o kemiji, fizici te ostalim područjima prirodnih znanosti.* |
| Mjesto i vrijeme | ***Hrvatski dom Vukovar, J.J.Strossmayera 20, pp 70, 32000 Vukovar, 27. travnja 2017. (četvrtak),******termin 13.15 – 13.45 h*** |
| Ciljna publika | *učenici srednjih škola* |