

**OSOBNE INFORMACIJE**
**Cvijetić Stokanović Milica**
 Klajićeva 49, 32225 Bobota (Hrvatska)

 0981632762

 mcvijetic@ptfos.hr

**RADNO ISKUSTVO**
**12/2016–danas**
**stručni suradnik**

Zavod za ispitivanje hrane I prehrane, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Hrvatska

- sudjelovanje u pripremi potrebnih materijala za laboratorijske vježbe, te sudjelovanje u njihovoj izvedbi na sveučilišnom studiju

- obavlja poslova u laboratoriju prilikom izrade diplomskih i završnih radova
- obavljanje analiza na HPLC sustavu i GC uređaju
- sudjelovanje u izvođenju znanstvenih i stručnih projekata
- obavljanje senzorskih analiza meda kao član senzorskog panela, te fizikalno kemijskih analiza meda

**10/2013–12/2016**
**Viši tehničar**

Zavod za ispitivanje hrane I prehrane, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Hrvatska

**09/2007–10/2013**
**Tehnički suradnik**

Zavod za ispitivanje hrane I prehrane, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Hrvatska

**06/2011–06/2012**
**Zdravstveno laboratorijski tehničar**

Klinički bolnički centar Osijek, Hrvatska

**OBRAZOVANJE I OSPOSOBLJAVANJE**
**1996–2002**
**diplomirani inžinjer prehrambene tehnologije**

Prehrambeno - tehnološki fakultet, Osijek, Hrvatska

**1992–1996**
**zdravstveno laboratorijski tehničar**

Medicinska škola Osijek, Osijek, Hrvatska

**OSOBNE VJEŠTINE**
**Materinski jezik**

hrvatski

**Ostali jezici**

	RAZUMIJEVANJE		GOVOR		PISANJE
	Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
njemački	B1	B1	A2		A2
engleski	A2	A2	A1		

Stupnjevi: A1 i A2: Početnik - B1 i B2: Samostalni korisnik - C1 i C2: Iskusni korisnik  
Zajednički europski referentni okvir za jezike

**Komunikacijske vještine**

Odgovornost i komunikativnost

<b>Organizacijske / rukovoditeljske vještine</b>	Timski rad
<b>Ostale vještine</b>	Poznavanje rada na računalu Poznavanje rada na HPLC i GC uređaju
<b>Vozačka dozvola</b>	B
<b>DODATNE INFORMACIJE</b>	
<b>Projekti (suradnik)</b>	Projekt za razvoj i implementaciju analitičkih metoda od interesa za gospodarstvo „Određivanje glikemijskog indeksa“, glavni istraživač doc. Ines Banjari, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 2014.
<b>Pomoć u izradi diplomskih radova</b>	Mentor: Ines Banjari <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Jozinović K. Određivanje glikemijskog indeksa džemova s dodatkom stevije (Stevia rabaudiana). Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 30. 9. 2016.</li> <li>2. Levac S. Usporedba komercijalnih i novorazvijenih džemova obzirom na glikemijski indeks. Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 30. 9. 2016.</li> <li>3. Fako J. Određivanje sadržaja željeza u različitim tipovima brašna. Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 9. 9. 2016.</li> <li>4. Resiga N. Određivanje glikemijskog indeksa energetskih pripravaka namijenjenih konzumaciji prije i tijekom fizičke aktivnosti. Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 3. 5. 2016.</li> <li>5. Serdarušić N. Određivanje glikemijskog indeksa kukuruznih snack proizvoda s dodatkom tropa jabuke. Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 10. 2. 2015.</li> <li>6. Marić M. Određivanje glikemijskog indeksa kukuruznih snack proizvoda s dodacima različitih nusproizvoda prehrambene industrije. Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 10. 10. 2014.</li> <li>7. Karas D. Određivanje glikemijskog indeksa pripravaka za oporavak nakon treninga („recovery“ pripravaka). Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, 29. 9. 2014.</li> </ul>
<b>Popis radova</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Flanjak, I.; Jakovljević, M; Kenjerić, D; Cvijetić Stokanović, M; Primorac, Lj; Bilić Rajs, B (2017) Determination of (2E)-10-hydroxydec-2-enoic acid in Croatian royal jelly by high-performance liquid chromatography. <i>Croatian Journal of Food Science and Technology</i>. Accepted for publication.</li> <li>2. Kenjerić, D; Nieder, D; Cvijetić Stokanović, M; Flanjak, I (2016) Assessment of fermented dairy products adequacy in diet of lactose intolerant persons. <i>Food in Health and Disease</i>, 5 (1):1-5.</li> <li>3. Flanjak, I; Primorac, Lj; Bilić, B; Novak, M; Cvijetić Stokanović, M; Kenjerić, D (2016) Evaluation of 5-(hydroxymethyl)furan-2-carbaldehyde (HMF) content in honey: comparison of chromatographic and spectrophotometric method. <i>Technologica acta</i>, 9 (2): 37-41.</li> <li>4. Kenjerić, D; Bilić, B; Tomas, I; Cvijetić, M (2015) Vitamin E in vegetable oils as determined by RP- HPLC with UV detection. <i>Proceedings 15th Ružička days TODAY SCIENCE - TOMORROW INDUSTRY</i>. Šubarić, D; Jukić, A (ur.). Osijek i Zagreb, pp. 222-231.</li> </ul>
<b>Sudjelovanje na međunarodnim konferencijama</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Klarić, I; Čačić Kenjerić, D; Miškulin, I; Domačinović, M; Senčić, Đ; Cvijetić Stokanović, M; Miškulin, M (2017) Total phenolic content in breast meat of chickens fed with feed mixtures enriched with propolis and/or bee pollen. <i>10th International Scientific and Professional Conference "WITH FOOD TO HEALTH"</i>. Šubarić, D; Jašić, M (ur.), Osijek and Tuzla: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek Faculty of Food Technology Osijek and Faculty of Pharmacy, University of Tuzla, pp. 154-154.</li> <li>2. Flanjak, I; Mihaljević, M; Cvijetić Stokanović, M; Kenjerić, D (2017) HPLC analysis of vitamin C in vegetable juices and estimation of their contribution to recommended dietary intake. Book of abstracts of the 10th International Scientific and Professional Conference With Food to Health. Šubarić, D; Jašić, M (ur.), Osijek and Tuzla: Josip Juraj Strossmayer University of Osijek Faculty of Food Technology Osijek and Faculty of Pharmacy, University of Tuzla, pp. 119-119.</li> <li>3. Flanjak, I; Jurić, D; Cvijetić Stokanović, M; Kenjerić, D (2017) Volatile profile of various spirit drinks as determined by gas chromatography. <i>28th International Scientific-Expert Conference of</i></li> </ul>

- Agriculture and Food Industry Book of Abstracts.* Drkenda, P; Dučić, B (ur.). Sarajevo, pp. 46-46.
4. Flanjak, I; Primorac, Lj; Bilić, B; Novak, M; **Cvijetić Stokanović, M**; Kenjerić, D (2015) Evaluation of hydroxymethylfurfural content in honey: comparison of chromatographic and spectrophotometric method. *4. Scientific symposium with international participation "Environmental resources, sustainable development and food production" Book of abstracts.* Tuzla: Tehološki fakultet Tuzla, pp. 36-36.
  5. Čaćić Kenjerić, D; Nieder, D; **Cvijetić Stokanović, M**; Flanjak, I (2015) Procjena prikladnosti fermentiranih mlijecnih proizvoda za prehranu osoba s intolerancijom na laktuzu. *Book of abstracts and papers of 8th International symposium WITH FOOD TO HEALTH.* Jašić, M (ur.). Tuzla: Farmaceutski fakultet Univerziteta u Tuzli, pp. 19-19.
  6. Bilić, B; Flanjak, I; Strelec, I; Mendešević, N; **Cvijetić, M**; Primorac, Lj (2014) Relationship of the selected physicochemical characteristics and honey storage duration International Scientific and Professional Conference 15th Ružička Days "Today Science- Tommorow Industry" Book of Abstracts / Šubarić, D (ur.), Osijek: Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, pp. 92-92.
  7. Primorac, Lj; Flanjak, I; **Cvijetić, M**; Đapić, Z (2010) Electrical conductivity and ash content of selected honey types. *Knjiga sažetaka XIII. Ružičkini dani "DANAS ZNANOST - SUTRA INDUSTRija".* Šubarić, D (ur.), Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek i Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa (HDKI), pp. 90-90.