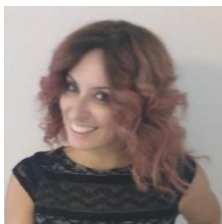


## OSOBNE INFORMACIJE


**Mirela Lučan Čolić**

 Franje Kuhača 18, 31000 Osijek, Hrvatska

 +385 31 224 310

 [mlucan@ptfos.hr](mailto:mlucan@ptfos.hr)

 [www.ptfos.unios.hr](http://www.ptfos.unios.hr)

Spol ženski | Datum rođenja 13/12/1977 | Državljanstvo Hrvatsko

## RADNO ISKUSTVO

28. 11. 2022.- **izvanredni profesor**  
Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 18, 31000 Osijek, Hrvatska
- izvanredni profesor na Katedri za tehnologiju mesa i mlijeka i istraživač na znanstvenim i stručnim projektima
- [Znanost i visoko obrazovanje](#)
25. 4. 2017.- 28. 11. 2022. **docent**  
Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
- docent na Katedri za mljekarstvo i istraživač na znanstvenim i stručnim projektima
- [Znanost i visoko obrazovanje](#)
1. 7. 2014. – 25. 4. 2017. **poslijedoktorand**  
Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
- poslijedoktorand na Katedri za mljekarstvo i istraživač na znanstvenim i stručnim projektima
- [Znanost i visoko obrazovanje](#)
1. 12. 2004. – 30. 6. 2014. **znanstveni novak – asistent**  
Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
- asistent na Katedri za mljekarstvo i istraživač na znanstvenim i stručnim projektima
- [Znanost i visoko obrazovanje](#)

## OBRAZOVANJE I OSPOSOBLJAVANJE

27. lipnja 2014. **doktorat iz područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambena tehnologija** razina 8.2 prema HKO;  
razina 8 prema EQF;  
razina 3 prema QF-EHEA  
Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
- disertacija: "Utjecaj dodatka meda na kinetiku fermentacije i antibakterijska svojstva probiotičkih fermentiranih mlijeka"
23. prosinca 2003. **dipl. ing. prehrambene tehnologije** razina 7.1 prema HKO;  
razina 7 prema EQF;  
razina 2 prema QF-EHEA  
Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
- diplomski rad: "Promjene tijekom čuvanja fermentiranih napitaka od kozjeg mlijeka s dodatkom prebiotika"

## OSOBNE VJEŠTINE

Materinski jezik hrvatski

Ostali jezici

| RAZUMIJEVANJE | GOVOR | PISANJE |
|---------------|-------|---------|
|---------------|-------|---------|

|                | Slušanje | Čitanje | Govorna interakcija | Govorna produkcija |    |
|----------------|----------|---------|---------------------|--------------------|----|
| engleski jezik | C1       | C1      | B1                  | B1                 | B2 |
| njemački jezik | A2       | B1      | A1                  | A1                 | A2 |

Stupnjevi: A1/2: Temeljni korisnik - B1/B2: Samostalni korisnik - C1/C2 Iskusni korisnik  
[Zajednički europski referentni okvir za jezike](#)

**Komunikacijske vještine**

- dobre komunikacijske vještine stečene tijekom rada sa studentima, na znanstvenim i stručnim projektima kao i na različitim radionicama i kongresima

**Organizacijske / rukovoditeljske vještine**

- timski rad, organizacijske sposobnosti, upravljanje
- suradnik i voditelj na znanstvenim i stručnim projektima (od 2004.)
  - predavanja, vježbe i seminari na Katedri za mljekarstvo (od 2004.)
  - rad u tajništvu međunarodnog kongresa Brašno-Kruh (2005.-2009.)
  - član Organizacijskog odbora međunarodnog kongresa Brašno-Kruh (2011.)
  - vođenje diplomskih radova (od 2014.)
  - član Uredničkog odbora časopisa Mljekarstvo (od 2017.)
  - predsjednik Katedre za mljekarstvo (od 2018.)
  - član Znanstvenog odbora Hrvatskog simpozija mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem (2018.)

**Komunikacijske vještine**

- dobre komunikacijske vještine stečene tijekom rada sa studentima, na znanstvenim i stručnim projektima kao i na različitim radionicama i kongresima

**Digitalne vještine**

| SAMOPROCJENA       |                  |                     |                  |                     |
|--------------------|------------------|---------------------|------------------|---------------------|
| Obrada informacija | Komunikacija     | Stvaranje sadržaja  | Sigurnost        | Rješavanje problema |
| Iskusni korisnik   | Iskusni korisnik | Samostalni korisnik | Iskusni korisnik | Samostalni korisnik |

Stupnjevi: Temeljni korisnik - Samostalni korisnik - Iskusni korisnik  
[Digitalne vještine - tablica za samoprocjenu](#)

- dobro upravljanje uredskim protokolom (procesorom teksta, tablica, prezentacija)

**Vozačka dozvola**

B

**DODATNE INFORMACIJE**
**Područje znanstvenog interesa**

- prehrambena tehnologija, razvoj i unaprjeđenje procesa u proizvodnji hrane, tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda

**Popis publikacija**

- [Hrvatska znanstvena bibliografija](#)

**Projekti**
**Voditelj projekata**

- Utjecaj smanjenja soli na kakvoću tradicionalno proizvedenih sireva s područja Slavonije (2018.-2019.)
- Primjena zamjena za sol u razvoju mliječnih namaza i sireva sa smanjenim udjelom natrija (2018.-2019.)

**Suradnik na projektima**

- Razvoj i uspostava interdisciplinarnoga diplomskog studija Biotehnologija na engleskom jeziku (2019.-2020.)
- Unaprjeđenje kakvoće, trajnosti i funkcionalnosti proizvoda na bazi pšenice (2010.-2012.)
- Fruit and vegetable juices fermented with bifidobacteria: fermentation kinetics, composition and antagonistic action against selected intestinal and urogenital pathogens (2009.-2011.)
- Unaprjeđenje i standardizacija tehnološkog postupka proizvodnje polutvrđog i bijelog sira na

- poljoprivrednim obiteljskim gospodarstvima Osječko-baranjske županije (2008.)
- Funkcionalna svojstva raznih vrsta mlijeka i sirutke fermentiranih probioticima (2006.-2010.)
- Bioactive components produced by bifidobacteria during fermentation and their effects on entero and urogenital pathogens (2005.-2007.)
- Unapređenje proizvodnje nutritivno visokovrijedne hrane (2004.-2006.)

- Članstva
- član Hrvatske mljekarske udruge (od 2006.)