

OSOBNE INFORMACIJE

Marko Jukić

 031/224-308

 marko.jukic@ptfos.hr
 <http://www.ptfos.unios.hr/index.php/zaposlenici/38-zaposlenici/nastavno-osoblje/312-marko-jukic>

Spol Muški | Datum rođenja 20/04/1974 | Državljanstvo Hrvatsko

RADNO ISKUSTVO

Datumi (od – do)	2013. - danas
Zanimanje ili radno mjesto	izvanredni profesor
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Datum zadnjeg izbora	30. 10 .2013.
Datumi (od – do)	2010.-2013.
Zanimanje ili radno mjesto	Docent
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska
Vrsta djelatnosti ili sektor	Znanost i visoko obrazovanje

 OBRAZOVANJE I
OSPOBLJAVANJE

Datumi	17. srpnja 2009.
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Doktorat iz područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambena tehnologija
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naziv rada: "Utjecaj enzima, hidrokoloida i emulgatora na dinamiku procesa starenja kruha"
Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja	Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku Znanost i visoko obrazovanje
Razina prema nacionalnoj ili međunarodnoj klasifikaciji	Razina 8.2 prema HKO; razina 8 prema EQF; razina 3 prema QF-EHEA
Datumi	17. srpnja 2000.
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Dipl. ing. prehrambene tehnologije
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naziv rada: " Utjecaj dodatka enzimskih preparata na tehnološku kakvoću tijesta za proizvodnju vafel listova"
Ime i vrsta organizacije pružatelja obrazovanja i osposobljavanja	Prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Osijeku Znanost i visoko obrazovanje
Razina prema nacionalnoj ili međunarodnoj klasifikaciji	Razina 7.1 prema HKO; razina 7 prema EQF; razina 2 prema QF-EHEA

OSOBNE VJEŠTINE

Materinski jezik hrvatski

Ostali jezici

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

	Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
engleski	B2	B2	B1	B1	B1

Organizacijske / rukovoditeljske vještine

od 2009. sudjeluje u radu Organizacijskog odbora međunarodnog kongresa tehnologa proizvodnje i prerade brašna „Flour-Bread“ koji se održava svake dvije godine.

DODATNE INFORMACIJE

Članstva

- 2011. je izabran za člana Izvršnog odbora Međunarodne udruge za znanost i tehnologiju žitarica (ICC - International Association for Cereal Science and Technology), a 2014. postao je nacionalni predstavnik u navedenoj organizaciji

Usavršavanje

Godina	2006.
Mjesto	Beč, Austrija
Ustanova	Sveučilištu BOKU (University of Natural Resources and Applied Life Science)
Područje	Prehrambena tehnologija, Tehnologije prerade brašna

PRILOZI

Popis A1 i A2 radova U posljednjih 5 godina.

A. Lončarić, I. Kosović, M. Jukić, Ž. Ugarčić, V. Piližota: Effect of apple by-product as a supplement on antioxidant activity and quality parameters of pasta. *Croatian Journal of Food Science Technology*. 6 (2014), 2; 97-103.

S. Budžaki, D. Koceva Komlenić, J. Lukinac Čačić, F. Čačić, M. Jukić, Ž. Kožul: Influence of cookies composition on temperature profiles and qualitative parameters during baking. *Croatian Journal of Food Science and Technology*. 6 (2014), 2; 72-78

V. Slačanac, J. Hardi, M. Lučan, D. Koceva Komlenić, V. Krstanović, M. Jukić: Concentration of nutritional important minerals in Croatian goat and cow milk and some dairy products made of these, *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 3 (2011), 1; 21-25.

D. Koceva Komlenić, Ž. Ugarčić-Hardi, M. Jukić, M. Planinić, A. Bucić-Kojić, I. Strelec. Wheat dough rheology and bread quality effected by *Lactobacillus brevis* preferment, dry sourdough and lactic acid addition. *International Journal of Food Science and Technology*, 45, 1417 1425 (2010)

M. Jukić, Ž. Ugarčić-Hardi, D. Koceva Komlenić, Z. Gorički, A. Kuleš: Textural characteristics of ready-to-eat breakfast cereals produced from different types of cereal and with varying water addition during extrusion process, *Croatian Journal of Food Science and Technology*, 2 (2010), 2; pp 1-10.