

OSOBNE INFORMACIJE



Srećko Tomas

- 📍 Creska 14, Osijek 31000, Hrvatska
📞 031-224-335 📞 091-1-224-335
✉️ F. Kuhača 20, 31000 Osijek
🌐 www.ptfos.unios.hr
Spol Muški | Datum rođenja 23/01/1954. | Državljanstvo Hrvatsko i BiH

RADNO ISKUSTVO

Datum zadnjeg izbora	26. 6. 2007. – redoviti profesor u trajnom zvanju
2007. - nadalje	Redoviti profesor u trajnom zvanju Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
2004 - 2007.	Redoviti profesor Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
1998.-2004.	Izvanredni profesor Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
1995.-1998.	Docent Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
1989.-1995.	Asistent/viši asistent Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
1987.-1989.	Stručni suradnik Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku, Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek
Djelatnost ili sektor	Znanost i visoko obrazovanje
1980.-1987.	Tehnolog i glavni tehnolog, SOUR „OPEKA” – Osijek
1979.-1980.	Glavni projektant, Inženjer, SOUR „BOROVO”
1977.-1979.	Tehnolog „ZAGORKA” – Bedekovčina
Djelatnost ili sektor	Gospodarstvo

OBRAZOVANJE I OSPOSOBLJAVANJE

6. 7. 1993. Doktor znanosti iz kemijskog inženjerstva
Sveučilište u Zagrebu, Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije
1. 6. 1989. Magistar znanosti iz kemijskog inženjerstva
Sveučilište u Zagrebu, Fakultet kemijskog inženjerstva i tehnologije
28. 6. 1977. Diplomirani inženjer kemijske tehnologije
Sveučilište u Splitu, Kemijsko-tehnološki fakultet

OSOBNE VJEŠTINE

- Materinski jezik Hrvatski

Ostali jezici	RAZUMIJEVANJE		GOVOR		PISANJE
	Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
Engleski	B1/2	B1/2	B1/2	A1/2	A1/2
Njemački	A1/2	B1/2	A1/2	A1/2	A1/2

Organizacijske / rukovoditeljske vještine

Funkcije na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek:

- 1995.-1998. prodekan za nastavu
- 1998. -2002. dekan u dva mandata po dvije godine
- 2002.-2004. prodekan za znanost
- 2004.-2008. dekan u dva mandata po dvije godine
- 1997.-1998.; 2002.-2004.; 2008.-2012. predstojnik Zavoda za procesno inženjerstvo
- od 2001. predsjednik Katedre za tehnološke operacije
- od 2008. predsjednik odbora za izbore u znanstvena, znanstveno-nastavna, nastavna i suradnička zvanja na PTFOS-u.

Funkcije izvan Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek:

- 1993. - 1999. član Upravnog vijeća Sveučilišta J. J. Strossmayera u Osijeku
- 1996. – 1999. zamjenik predsjednika Upravnog vijeća Sveučilišta J. J. Strossmayera u Osijeku
- 2005. - 2009. član Matičnog odbora za područje tehničkih znanosti - polje kemijskog inženjerstva rудarstva, nafte i geološkog inženjerstva, metalurgije, tekstilne tehnologije i grafičke tehnologije
- 2009. – 2013. zamjenik predsjednika Matičnog odbora za područje tehničkih znanosti - polje kemijskog inženjerstva, rудarstva, nafte i geološkog inženjerstva, metalurgije, tekstilne tehnologije i grafičke tehnologije
- 2013. - predsjednik Matičnog odbora za područje tehničkih znanosti - polje kemijskog inženjerstva, rудarstva, nafte i geološkog inženjerstva, metalurgije, tekstilne tehnologije i grafičke tehnologije
- 2003. - 2007., član Upravnog odbora (UO) Hrvatskog društva kemijskih inženjera i tehnologa (HDKI), u dva mandata po 2 godine
- 2009. - 2013., dopredsjednik HDKI-a
- 2013. - predsjednik HDKI-a
- 2005. - 2009. član Upravnog vijeća JUPP „Kopački rit“
- 2009. – 2012. predsjednik Upravnog vijeća JUPP „Kopački rit“

Organizacija skupova:

- Predsjednik organizacijskog odbora XVII. hrvatskog skupa kemičara i kemijskih inženjera, Osijek, 2001.
- Predsjednik znanstveno-organizacijskog odbora skupa XII. Ružičkini dani, Vukovar, 18. i 19. 09. 2008.

Računalne vještine

- dobro vladanje alatima Microsoft Office™

Vozačka dozvola

- B kategorija

DODATNE INFORMACIJE

Izdanja	<ul style="list-style-type: none">▪ https://bib.irb.hr/lista-radova?autor=154264▪ Patent: Tomas, S. Proces suhe destilacije drva u vodoravnim retortama bez kondenzacije retornih plinova, HR patent PK20070336.▪ Urednik Zbornika radova i sažetaka XII. Ružičkini dani, 2008.
Projekti	Voditelj projekta: <ul style="list-style-type: none">▪ "Modeliranje i simuliranje procesa sušenja i ekstrakcije u proizvodnji hrane" financiranom od strane Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta (2007.-2014.)▪ "Suvremene metode sušenja u prehrambeno-procesnom inženjerstvu" financiranom od strane Ministarstva znanosti, obrazovanja i sporta (2002.-2006.)▪ VIP projekt "Sušenje slavonskih autohtonih i ekoloških proizvoda" financiranom od strane Ministarstva poljoprivrede (2004.-2006.)
Stručna djelatnost	Izrada dva idejna projekta: <ul style="list-style-type: none">▪ Idejno-tehnološki projekt zbrinjavanja sirovog drvnog octa u Tvornici za preradu drva d.o.o. u Belišću,▪ Idejno-tehnološki projekt racionalizacije pripreme sirovine za proizvodnju ogrjevnog briketa u Tvornici za preradu drva d.o.o. u Belišću. Izrada studija: <ul style="list-style-type: none">▪ Predfeasibility studija „Mogućnosti komercijalnog iskorištenja komine grožđa u Istočnoj Slavoniji.
Priznanja i nagrade	<ul style="list-style-type: none">▪ Rektorova nagrada 1976. Sveučilišta u Splitu▪ Plaketa Prehrambeno-tehnološkog fakulteta u Osijeku za doprinos razvoju Fakulteta (2001.)▪ Godišnja nagrada „Rikard Podhorsky“ Akademije tehničkih znanosti Hrvatske (HATZ), za osobito vrijedno znanstveno-stručno dostignuće (2007.).▪ Povelja zahvale Sveučilišta u Mostaru 2012., za doprinos razvoju Sveučilišta u Mostaru.
Članstva	<ul style="list-style-type: none">▪ od 1985. član HDKI-a▪ od 2000. član suradnik i izvanredni član Akademije tehničkih znanosti Hrvatske (HATZ)▪ od 2010. član Akademije tehničkih znanosti Hrvatske (HATZ)
PRILOZI	<hr/>
POPIS A1 I A2 RADOVA OBJAVLJENIH U POSLJEDNJIH 5 GODINA	
Izvorni znanstveni i pregledni A1 radovi	<ol style="list-style-type: none">1. M. Planinić, B. Aliakbarian, P. Perego, K. Greganić, S. Tomas, A. Bucić-Kojić. Influence of Temperature and Drying Time on Extraction Yield of Phenolic Compounds from Grape Pomace Variety "Portogizac". <i>Chemical and Biochemical Engineering Quarterly</i>, 29 (2015) 343-350.2. K. Aladić, S. Jokić, T. Moslavac, S. Tomas, S. Vidović, J. Vladić, D. Šubarić. Cold pressing and supercritical CO₂ extraction of hemp (<i>Cannabis sativa</i>) seed oil. <i>Chemical and biochemical engineering quartely</i>. 28 (2014), 4, 481-490.3. A. Bucić-Kojić, H. Sovová, M. Planinić, S. Tomas. Temperature-dependent kinetics of grape seed phenolic compounds extraction: experiment and model. <i>Food Chemistry</i>. 136 (2013) , 3/4; 1136-11404. I. Lukić, B. Miličević, S. Tomas, S. Radeka, Đ. Peršurić. Relationship between volatile aroma compounds and sensory quality of fresh grape marc distillates. <i>Journal of the institute of brewing</i>. 118 (2012), 3; 285-294

5. I. Lukić, B. Miličević, M. Banović, S. Tomas, S. Radeka, Đ. Peršurić. Secondary aroma compounds in fresh grape marc distillates as a result of variety and corresponding production technology. *Food technology and biotechnology*. 49 (2011), 2; 214-227.
 6. I. Lukić, S. Tomas, B. Miličević, S. Radeka, Đ. Peršurić. Behaviour of volatile compounds during traditional alembic distillation of fermented Muscat Blanc and Muškat ruža porečki grape marcs. *Journal of the institute of brewing*. 117 (2011), 3; 440-450.
 7. S. Jokić, D. Velić, M. Bilić, A. Bucić-Kojić, M. Planinić, S. Tomas. Modelling of the process of solid-liquid extraction of total polyphenols from soybeans. *Czech journal of food sciences*. 28 (2010); 206-212.
 8. I. Lukić, B. Miličević, M. Banović, S. Tomas, S. Radeka, Đ. Peršurić. Characterization and Differentiation of Monovarietal Grape Marc Distillates on the Basis of Varietal Aroma Compound Composition. *Journal of agricultural and food chemistry*. 58 (2010), 12; 7351-7360.
- Izvorni znanstveni i pregledni A2 radovi
1. M. Planinić, S. Tomas, S. Jokić, I. Mujić, M. Bilić, D. Velić. Effect of Extraction Conditions on the Extractability of Phenolic Compounds from Lyophilised Fig Fruits (*Ficus Carica L.*). *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences* 61 (2011), 3; 195-199.