


OSOBNE INFORMACIJE	Anita Pichler				
	00385 31 224 319 anita.pichler@ptfos.hr Spol žensko Datum rođenja 26/11/1974 Državljanstvo Hrvatsko				
RADNO ISKUSTVO					
Datum zadnjeg izbora	2022.				
Zanimanje ili radno mjesto	Redoviti profesor				
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska				
Datumi (od – do)	2017.-2022.				
Zanimanje ili radno mjesto	Izvanredni profesor				
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska				
Datumi (od – do)	2012.-2017.				
Zanimanje ili radno mjesto	Docent				
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska				
Datumi (od – do)	2002.-2012.				
Zanimanje ili radno mjesto	Asistent				
Ime i adresa poslodavca	Prehrambeno-tehnološki fakultet Osijek, Franje Kuhača 20, 31000 Osijek, Hrvatska				
Vrsta djelatnosti ili sektor	Znanost i visoko obrazovanje				
OBRAZOVANJE I OSPOSOBLJAVANJE					
Datumi	27. svibnja 2011.				
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Doktorat iz područja biotehničkih znanosti, znanstvenog polja prehrambena tehnologija				
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naziv rada: "Utjecaj dodataka i skladištenja na kvalitetu, reološka i termofizikalna svojstva paste od maline"				
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	25. svibnja 2001.				
Naziv dodijeljene kvalifikacije	Dipl. ing. prehrambene tehnologije i procesnog inženjerstva				
Glavni predmeti / stečene profesionalne vještine	Naziv rada: "Utjecaj kalijeva merkaptobenzimidazola na aktivnost polifenol-oksidadze u modelnim sustavima i u svježe narezanim jabukama"				
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				
Engleski jezik	RAZUMIJEVANJE		GOVOR		PISANJE
	Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
	C2	C2	B2	B2	C2
	Stupnjevi: A1/2: Početnik - B1/2: Samostalni korisnik - C1/2 Iskusni korisnik Zajednički europski referentni okvir za jezike				
Organizacijske / rukovoditeljske vještine	Voditelj nacionalnog projekta: Membranski procesi: Utjecaj koncentriranja na aromatične i fenolne spojeve u crnom vinu Voditelj diplomskog studija Prehrambeno inženjerstvo				

	Predstojnik Zavoda za prehrambene tehnologije
	Predsjednik Katedre za prehrambeno inženjerstvo
	Predsjednik Stegovnog suda za studente
	Član Odbora za izdavačku djelatnost Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek
	Član Odbora za završne i diplomske radove Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek
	Član Odbora za unutarnju prosudbu Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek
Računalne vještine	Dobro vladanje alatima Microsoft Office
Vozačka dozvola	B
DODATNE INFORMACIJE	
Projekti	Voditelj nacionalnog projekta: Membranski procesi: Utjecaj koncentriranja na aromatične i fenolne spojeve u crnom vinu (Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku; 2018. - 2020.)
	Suradnik na znanstvenom projektu (ESF i HRZZ u sklopu „Program znanstvene suradnje“): Vlakna i proteini kao osnova za razvoj novih bioaktivnih dodataka hrani (2019.-2023.)
	Suradnik na znanstvenom projektu (HRZZ): Formuliranje, priprema i testiranje biopolimernih gelova kao nositelja bioaktivnih i hlapljivih komponenata u inovativnim funkcionalnim proizvodima (2020.-2023.)
	Suradnik na znanstvenom projektu (HRZZ): Trehaloza: poboljšanje kvalitete proizvoda na bazi voća (2014.-2017.)
	Voditelj stručnog projekta: Izolacija i karakterizacija aromatičnih spojeva iz vina Graševina proizvedenog na području Osječko-baranjske županije (Osječko-baranjska županija; 2024.)
	Voditelj stručnog projekta: Praćenje parametara kvalitete u ekološkoj proizvodnji vina Cabernet sauvignon (Osječko-baranjska županija; 2022.)
	Voditelj stručnog projekta: Utjecaj postupka ekstrakcije na sadržaj tvari boje i arome u vinu od višnje (Osječko-baranjska županija; 2018.)
	Suradnik na nacionalnom projektu <ul style="list-style-type: none"> Razvoj novih modificiranih škrobova i primjena u prehrambenoj industriji (Ministarstvo znanosti i tehnologije Republike Hrvatske; 2010.-2014.) Unapređenje procesa proizvodnje hrane (Ministarstvo znanosti i tehnologije Republike Hrvatske; 2007.-2010.) Unapređenje procesa proizvodnje visokokvalitetne hrane i pića (Ministarstvo znanosti i tehnologije Republike Hrvatske; 2002.-2007.)
Članstvo	Član uređivačkog odbora znanstvenih časopisa Sustainable Agriculture Research Gost urednik specijalnih izdanja u <i>Molecules</i> : Flavour Compounds of Fruits and Fruit Products; Delivery Systems of Bioactive Compounds; Flavour Compounds of Fruits and Fruit Products II. Gost urednik specijalnih izdanja u <i>Applied Sciences</i> : Wine Technology and Sensory Analysis
Usavršavanje/stipendije	
Godina	2014.
Mjesto	Ljubljana, Slovenija
Ustanova	Biotechnical Faculty, University of Ljubljana
Područje	Prehrambena tehnologija
Godina	2005.
Mjesto	Bratislava, Slovačka
Ustanova	Faculty of Chemical and Food Technology, Slovak University of Technology
Područje	Prehrambena tehnologija