



Udruga studenata Prehrambeno - biotehnološkog fakulteta

Izvješće o radu

Akademski godina 2016./2017.

IZVJEŠĆE O RADU STUDENTSKE UDRUGE PROBION

Akadska godina 2016./2017.

U Zagrebu, 18. kolovoza 2017.

Dolores Dravinec

Predsjednica

Mateja Kobeščak

Potpredsjednica

Stella Mirić

Tajnica

Udruga Probion

SADRŽAJ

1. O udruzi Probiom

2. Filmske večeri

- 2.1. Svijet virusa
- 2.2. Marijini obroci

3. Predavanja

- 3.1. Coffe brag about the future
- 3.2. E-brojevi
- 3.3. GMO u očima molekularca
- 3.4. Kvaliteta visokog obrazovanja
- 3.5. Akademsko pisanje – znamo li kvalitetno napisati akademski rad?

4. Suradnje

- 4.1. Taste and Tavel – festival inovacija u prehrambenoj industriji
- 4.2. Dani zdravlja u City Centru One
- 4.3. Svjetski dan hodanja
- 4.4. International Food Heckathon, Podravka
- 4.5. Interliber

5. Kongresi i konferencije

- 5.1. Konferencija „Živjeti zdravo“
- 5.2. 4. Međunarodni kongres Nutricionista
- 5.3. Konferencija „Primijenjeni nutricionizam u industriji i turizmu“
- 5.4. Prva konferencija „Hrvatski dan debljine“

6. Volontiranja

- 6.1. „Budi faca i sudjeluj“

7. Projekti

- 7.1. Zoom u znanost
- 7.2. Stekni zdrave navike
- 7.3. Stekni zdrave navike Junior
- 7.4. Dan otvorenih vrata PBF-a
- 7.5. Dani vina
- 7.6. Budi zmaj za 6. maj
- 7.7. Tjedan poremećaja hranjenja
- 7.8. Dani motivacije i učenja

8. Prilozi

- 8.1. Plakati
- 8.2. Potvrde i zahvalnice

1. Udruga studenata Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta „PROBION“



Udruga studenata PROBION na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu djeluje od 2015. godine te okuplja studente svih studija Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta i srodnih znanosti s ciljem ostvarivanja zajedničkih interesa i promicanja znanosti te stvaranje kontakata između studenata i stručnjaka koji se bave biotehnologijom, prehrambenom tehnologijom i nutricionizmom. Studentska udruga Probion djeluje kao zajednička udruga studenata sva tri preddiplomska studija Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta: prehrambene tehnologije, biotehnologije i nutricionizma te pet diplomskih studija: prehrambenog inženjerstva, bioprocenog inženjerstva, molekularne biotehnologije, upravljanja sigurnošću hrane i nutricionizma od kuda je potekla ideja za imenovanje udruge PRoBIoN, simbol suradnje i interdisciplinarnog djelovanja. S vremenom sve veći broj studenata prepoznaje ideju i pridružuje se u radu Udruge koja danas broji ukupno 43 članova svih preddiplomskih i diplomskih studija te 3 počasna člana koji su završili studij na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu. U nastavku se nalazi popis članova koji su sudjelovali u ovogodišnjem radu Udruge. Na zadnjoj sjednici Velikog vijeća iz Udruge je odstupilo šest članova te je izglasana nova uprava za akademsku godinu 2017./2018.

U 2017./2018. godini predsjednica studentske udruge Probiona biti će Valentina Čurčibašić, na mjesto tajnice izglasana je Miroslava Bernat, a mjesto zamjenika potpredsjednika izvršavati će Sven Knecht. Pozicije koordinadora studija izvršavati će Leo Moguš, koordinador studija Biotehnologija, zatim

Bernarda Valković, koordinatorica studija Prehrambena tehnologija te Marija Soldo, koordinatorica studija Nutricionizam. Sastanci udruge Probion održavani su u „Sobičku“ – prostorijama studentskog zbora PBF-a.

Udruga s jedne strane brojnim izvannastavnim sadržajem omogućava studentima svih studija Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta nadogradnju, razmjenu i praktičnu primjenu stručnih znanja te kvalitetno pozicioniranje na tržištu rada, a s druge strane na svoje događaje otvoreno poziva sve studente i građane čime im omogućava osobni i profesionalni razvoj stjecanjem stručnih znanja i iskustava te općenito popularizaciju znanosti u javnosti. U 2016./2017. godini udruga Probion je samostalno organizirala 15 događaja, kao partner je sudjelovala u organizaciji 10 događaja, volontirala je na jednom događaju te je organizirala dvije edukacije za svoje članove. Događaje koje je Udruga organizirala samostalno i kao partner ukupno je posjetilo više od 2000 osoba.

Prehrambeno-biotehnološki fakultet u potpunosti podržava rad svojih studenata te je odlukom Fakultetskog vijeća prigodom 60. obljetnice Fakulteta studentskoj udruzi Probion dodijelio *Povelju za posebne zasluge* za promidžbu Fakulteta i izvannastavne aktivnosti. U srpnju 2017. godine rad studentske udruge Probion okrunjen je *Rektorovom nagradom za društveno koristan rad u akademskoj zajednici i šire* koja je dodijeljena za projekt „Stekni zdrave navike“

Osim aktivnosti na samom Fakultetu, Probion također sudjeluje u raznim humanitarnim akcijama u vidu kojih je ostvarena suradnja s Nastavnim zavodom za javno zdravstvo Dr. Andrija Štampar, Ministarstvom zdravlja i mnogim institucijama čiji je cilj briga o građanima i njihovom zdravlju.

Studentska udruga Probion aktivno planira i mnoge buduće projekte odlučna u nastavku svojeg djelovanja i razvoja.

Popis članova u akad. god. 2016./2017.

- 1. Dolores Dravinec, predsjednica**
- 2. Mateja Kobeščak, potpredsjednica**
- 3. Stella Mirić, tajnica**
- 4. Ana Marušić, koordinatorica za N**
- 5. Valentina Čurčibašić, koordinatorica za BT**
- 6. Lucija Boras, koordinatorica za PT**

7. Ana Oguić
8. Ana Pinčar
9. Bernarda Valković
10. Bojana Brnica
11. Bruno Dušević
12. Daniela Cvitković
13. Dorotea Vasiljević
14. Elena Mikolaj
15. Elvis Djedović
16. Filip Krtalić
17. Gloria Hradec
18. Jelena Šeparović
19. Josip Rešetar
20. Juliana Lana Prah
21. Karla Ferik
22. Karlo Koraj
23. Leo Moguš
24. Lucija Čikeš
25. Lucija Galić
26. Lucija Klarić Mitrović
27. Lucija Lulić
28. Lucija Perković
29. Lucija Štrkalj
30. Maja Gredelj
31. Marieta Bagarić

Marija Soldo

32. Marta Acman

33. Martina Dadić

34. Martina Popić

35. Mihaela Marijan

36. Monika Ivanković

37. Monika Kralj

38. Nikolina Pavković

39. Nina Čuljak

40. Nita Šarić

41. Sven Knechtl

42. Tomislav Vološen

43. Bruna Škapin, počasna članica

44. Marta Kovačević, počasna članica

45. Deni Kostelac, počasni član

Kandidati primljeni u članstvo tijekom akad. god. 2016./2017.

1. Bernarda Valković
2. Daniela Cvitković
3. Elena Mikolaj
4. Priska Lukin
5. Sven Knechtl
6. Ana Oguić
7. Karla Ferik
8. Lea Čengić
9. Lucija Klarić Mitrović
10. Miroslava Bernat
11. Lucija Perković
12. Mihaela Marjan
13. Monika Kralj
14. Lucija Lulić
15. Jelena Šeparović

Popis članova koji su odstupili iz Udruge završetkom akad. god. 2016./2017.

1. Martina Popić, diplomirala
2. Karla Ferk, diplomirala
3. Filip Krtalić, diplomirao
4. Nita Šarić, diplomirala
5. Ana Oguić, odstupila

Novoizabrana Uprava i popis članova na početku akademske godine 2017./2018.

- 1. Valentina Čurčibašić, predsjednica**
- 2. Mateja Kobeščak, potpredsjednica**
- 3. Miroslava Bernat, tajnica**
- 4. Marija Soldo, koordinatorica za N**
- 5. Leo Moguš, koordinatorica za BT**
- 6. Bernarda Valković, koordinatorica za PT**

7. Ana Pinčar
8. Bojana Brnica
9. Bruno Dušević
10. Daniela Cvitković
11. Dorotea Vasiljević
12. Dolores Dravinec
13. Elena Mikolaj
14. Elvis Djedović
15. Gloria Hradec
16. Jelena Šeparović
17. Josip Rešetar
18. Juliana Lana Prah
19. Karlo Koraj
20. Lucija Čikeš
21. Lucija Galić
22. Lucija Klarić Mitrović
23. Lucija Lulić

24. Lucija Perković
25. Lucija Štrkalj
26. Maja Gredelj
27. Marieta Bagarić
28. Marta Acman
29. Martina Dadić
30. Mihaela Marijan
31. Monika Ivanković
32. Monika Kralj
33. Nikolina Pavković
34. Nina Čuljak
35. Sven Knechtl
36. Stella Mirić
37. Tomislav Vološen

38. *Bruna Škapin, počasna članica*
39. *Marta Kovačević, počasna članica*
40. *Deni Kostelac, počasni član*

2. FILMSKE VEČERI NA PBF-u

Kako bi se na zabavan način približila tematika svakog od studija Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, Probion je organizirao Filmske večeri na istoimenom fakultetu, a održavale su se kroz cijelu akademsku godinu, po jedna filmska večer svakih nekoliko mjeseci.

Filmskih večeri osmišljene su na način da se u prvom dijelu prikaže film stručne tematike, a u drugom dijelu slijedi kratko predavanje gosta predavača te njegov osvrt na film. Studenti su pozvani uživati u filmu te sa našim gostima predavačima koji su najčešće profesori Sveučilišta u Zagrebu prokomentirati pogledano i naučiti nešto novo.

15.1. SVIJET VIRUSA

Kako bi se približila tematika studija Biotehnologija, 1. prosinca 2016. godine održane su filmske večeri PBF-a pod nazivom *Svijet virusa*. Prikazan je dokumentarni film „Virus evolution“, a prije filma održano je predavanje prof. dr. sc. Mladena Krajačića sa PMF-a kako bi sve prisutne uveo u tematiku filma. U filmu smo pratili viruse od samih početaka čovječanstva i vidjeli gdje su sve „imali prste“ u evoluciji samog čovjeka. Predavanje se odnosilo na to što su virusi, kako izgledaju te koje tipove virusa poznajemo. Predstavljeni su biljni i morski virusi kao važni čimbenici ekologije te je iznesena teza da su virusi prvi organizmi na zemlji i da su se iz njih razvili svi danas živeći organizmi. Profesoru dr. sc. Mladenu Krajačiću je bila uručena zahvalnica za održano predavanje.

Događaj je posjetilo 56 osoba.



15.2. MARIJINI OBROCI

Na Prehrambeno- biotehnološkom fakultetu, 6.12.2016. u sklopu Filmskih večeri pogledali smo film „Generacija nade“. „Generacija nade“ je novi polusatni dokumentarni film Chalesa Kinnanea, istog nagrađivanog redatelja filma „Dijete 31“, koji pokazuje izvanrednu razliku u dječjim životima koja primaju dnevni obrok u školama i odrastaju u najsiromašnijim zajednicama svijeta.

Sniman na lokaciji gdje se nalazi projekt Marijinih obroka u Malaviji, Indiji i na Haitiju, ovaj uzbudljiv film nas upoznaje s članovima, onog što mi zovemo, “Generacija nade”- skupina mladih ljudi koji, primajući naš dnevni obrok u školama, nastavljaju svoje obrazovanje ili plaćeno zaposlenje, što smatraju ne bi bilo moguće bez potpore koju su primali od Marijinih obroka. Nakon filma svoje iskustvo u volontiranju i pomaganju podijelile su dvije članice udruge „Marijini obroci“- Marija Krakan i Zrinka Skelin.

Marijini obroci su globalni pokret koji postavlja projekt prehrane u školama u nekim od najsiromašnijih svjetskih zajednica, gdje siromaštvo i glad onemogućuju djeci dobivanje obrazovanja.



Dobrotvorna udruga „Marijini obroci“ dio je međunarodnog projekta Mary’s Meals koji u najsiromašnijim zemljama svijeta u školama osigurava svakodnevni topli obrok za djecu. Većini te djece to je ujedno i jedini obrok u danu. Začetnik je gospodin Magnus MacFarlane-Barrow, Škot koji je svoje

humanitarno djelovanje započeo dovozeći za vrijeme rata pomoć u Međugorje i u Zagreb. Marijini obroci trenutačno hrane skoro milijun djece u najsiromašnijih zemalja svijeta, gdje ljudi žive u iznimno teškim uvjetima, bez hrane, bez vode, bez sanitarnih čvorova, bez struje, izloženi mnogim bolestima koje su povezane s glađu.

Događaju je prisustvovalo 12 studenata i svi su za uspomenu dobili DVD „Generacija nade“.

3. PREDAVANJA NA PBF-u

Tijekom cijele akademske godine Probion je sudjelovao u organizaciji predavanja raznih tematika kako bi studentima, ali i široj populaciji, dao uvid u određenu tematiku te odgovore na česta pitanja s kojima se susrećemo u stvarnom životu.

3.1. Coffee brag about the future



24. listopada u prostorijama Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta u Zagrebu održan je *Coffee brag about the future* – event nastao po uzoru na Sveučilišni Alumni klub, a cilj mu je bio studente upoznati s vlastitom budućnosti nakon završenog fakulteta. S takvom unosnom idejom Probion je zakoračio u novu akademsku godinu 2016./2017.

U goste smo pozvali dvije prošlogodišnje absolventice, Marijanu Fiket i Irenu Švigir, te Hrvoja Kozjaka (Apartura d.o.o.), Željku Kozjak (Pliva) i Mirjanu Cvitanić (Euroinspekt). Također, svoje iskustvo su sa nama podijelili Marta Kovačević i Filip Krtalić.

Svatko od njih ispričao je znatiželjnim studentima svoja iskustva o završnim i diplomskim radovima te prvim razgovorima za posao. Podijelili su s nama kako izgleda jedan običan dan na radnom mjestu te koje su njihove zadaće, donose li posao kući i jesu li sveukupno zadovoljni dobivenim nakon uloženog truda tijekom studiranja. Isto tako, dali su nam do znanja da tek pri zapošljavanju slijedi pravo učenje i primjenjivanje svega naučenog, prava odgovornost i odanost poslu. Savjetovali su nas da ne odbacujemo ni jednu priliku za stjecanje iskustva jer je to ono najvažnije što nas može progurati dalje. Trud, volja i uključenost u brojne izvannastavne udruge i aktivnosti te ljubav prema onome što radimo može nas dovesti na dobre radne pozicije. I na posljetku, ne smijemo zaboraviti uživati u studentskom životu i svemu što nam on nudi!



3.2. Predavanje: E-brojevi

Pitamo li nekoga na ulici što označavaju E-brojevi, vjerojatno ćemo dobiti odgovore poput "To je sve kemija!" ili "Kancerogeni dodaci hrani". Iz tog razloga, udruga Procion je odlučila organizirati predavanje koje je sa stručne strane objasnilo zašto su nužni i što zapravo znače, kako znanstvenici reagiraju na njih i je li opća medijska panika zaista potrebna. Predavanje je održala izv. prof. dr. sc. Dubravka Škevin s Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, 15.12.2016.

3.3. GMO u očima molekularca

U četvrtak, 6. travnja 2017. godine u 17.00 sati, je održano predavanje *GMO u očima molekularca*. Predavanje je održao doc. dr. sc. Nenad Malenica s Prirodoslovno- matematičkog fakulteta u Zagrebu.

Doc. dr. sc. Malenica je sve prisutne upoznao s pojmom genetske modifikacije, njenog nastanka te korištenja. Najviše je riječi bilo o genetskim modificiranim organizmima u biljnom svijetu, što je i područje proučavanja doc. dr. sc. Malenice, te su tako svi prisutni mogli saznati iznenađujuće podatke koliko je zapravo prisutnih GM biljnih vrsta oko nas te kakva je stopa rasta ovog trenda. Prisutni su također saznali razne pravne segmente upotrebe GMO-a u Hrvatskoj, EU i svijetu; gdje sve mogu potražiti relevantne podatke i činjenice o GMO-u te kakva su sva znanstvena istraživanja napravljena na ovu temu i s kojim rezultatima.

Na kraju predavanja gostujući predavač je rado odgovarao na brojna pitanja zaposlenika Fakulteta i studenata te su svi prisutni mogli steći pravu sliku o genetski modificiranim organizmima, njihovoj budućnosti i utjecaju na zdravlje životinja i ljudi.



3.4. Kvaliteta visokog obrazovanja

Dana 23. ožujka 2017., u 17.00 sati, je održano predavanje na temu *Kvaliteta visokog obrazovanja*. Predavanje je održao zaposlenik Prehrambeno- biotehnološkog fakulteta, univ. spec. oec. Valter Ilić. Cilj predavanja je bio upoznati studente PBF-a o njihovim dužnostima i obavezama, pojasniti terminologiju koja se svakodnevno koristi te razriješiti mnoga pitanja u organizaciji i strukturi samog Fakulteta. Univ. spec. oec. Ilić je studentima razložio pojam ECTS boda, na koji način su oni dodijeljeni pojedinom kolegiju, koji se kriteriji pri tome moraju zadovoljiti i čemu uopće služe. Razjasnio je također pitanja horizontalne mobilnosti studenata te raznih uvjeta koji su prisutni pri upisima kolegija na našem Fakultetu. Predavanju je također prisustvovao prodekan za nastavu, izv. prof. dr. sc. Zvonimir Šatalić koji je odgovarao na pitanja studenata o načinu rada Fakulteta te konkretnim problemima koji muče studente, a odnose se na organiziranost i provođenje nastave. Tijekom i nakon predavanja su studenti postavljali pitanja te iznosili svoje prijedloge o budućem radu Fakulteta i organizaciji nastave. U planu je održavanje još jednog predavanja koje će se svojom tematikom nadovezati na *Kvalitetu visokog obrazovanja*.



3.5. Akademsko pisanje – znamo li kvalitetno napisati akademski rad?

17. svibnja 2017. na Prehrambeno- biotehnološkom fakultetu sveučilišta u Zagrebu u organizaciji studentske udruge „Probion“ izv.prof.dr.sc. Ivana Kmetič i dr.sc. Teuta Murati za studente Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta održale su predavanje na temu akademskog pisanja seminarskih, završnih i stručnih radova.

Na predavanje se odazvao veliki broj studenata, kao i nekoliko profesora Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta.

Sadržaj predavanja bio je podijeljen u nekoliko glavnih tema te je pratio i sam tijekom pisanja akademskog rada. Glavne teme predavanja bile su : faze u izradi akademskog rada (s naglaskom na pisanje završnog rada), ispravna struktura završnog rada, te ispravno navođenje literature. Dio predavanja bio je posvećen ispravnom pregledu i proučavanju literature, a studenti su također bili upoznati sa web izvorima recenziranih znanstvenih radova.

Kraj predavanja bio je rezerviran za pitanja studenata. Za sve studente Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta koji nisu bili u mogućnosti prisustvovati na predavanju, izv.prof.dr.sc. Ivana Kmetič i dr.sc. Teuta Murati organizatorima predavanja i članovima studentske udruge „Probion“ (Maja Gredelj, Gloria Hradec, Josip Rešetar) ustupile su prezentaciju s predavanja te je ona bila podijeljena s ostalim studentima fakulteta.



4. SURADNJE

4.1. TASTE AND TRAVEL – festival inovacija u prehrambenoj industriji

Od 25. do 28. kolovoza 2016. godine u Zadru se održao Taste and Travel – festival inovacija u prehrambenoj industriji. Probion je sudjelovao kao suorganizator festivala, pomažući organizatorima iz Hrvatske udruge mladih u pronalaženju izlagača i inovatora. Članice Udruge su na štandu predstavile svoj rad zainteresiranim prolaznicima i turistima.



Članice Probiona s organizatorima festivala Matom Damićem i Karlom Vulinom

Festival inovacija u prehrambenoj industriji je obuhvatio razna područja djelovanja vezana uz prehranu i proizvodnju. Predstavljena su dva proizvoda čija je ideja začeta na Ecotropheliji: „Crustuli“, zdravi keks i žitarice od pivskog tropa „Salus“. Asistent Damir Oroš je predstavio svoj veliki projekt financiran europskim fondovima „Biodinamik“, a nutricionistica Tena Niseteo svoju mobilnu aplikaciju za dohranu beba. Također, skupina entuzijasta s TVZ-a je predstavila svoju aplikaciju „Chefito“. Izlaganja su trajala dva dana na štandovima, a prolaznici su mogli degustirati kekse Crustuli i prisustvovati izradi čokoladnog kavijara. Cijeli festival su popratili brojni mediji poput novina- Jutarnjeg lista, Zadarskog portala, Zadarskog lista, portala Pun Kufer i drugih.

Linkovi u nastavku:

<http://www.jutarnji.hr/dobrahrana/price/najambiciozniji-projekti-hrvatskih-studenata-u-prehrambenoj-industriji/4650635/>

<http://punkufer.dnevnik.hr/clanak/taste-and-travel-festival-u-zadru-2016---443912.html>

<http://zivim.hr/ucim/sest-cool-aplikacija-i-proizvoda-za-ukusniju-hrvatsku/#.V8QioeaJ3kY.facebook>

<http://www.antenazadar.hr/clanak/2016/08/predstavljeno-sest-inovacija-na-taste-and-travel-festivalu-keksi-od-organskog-otpada-kavijar-od-okolade-mobilne-aplikacije-za-kuhanje-i-dohranu-bebe/>



Organizacijski odbor i sudionici Sajma inovacija

TASTE AND TRAVEL Najambiciozniji projekti hrvatskih studenata u prehrambenoj industriji

GASTROINOVACIJE Keksi od organskog otpada i aplikacija za amateure u kuhinji

I mi imamo svoje adute za budućnost u području prehrane i biotehnologije, čije vrijeme tek dolazi

pisao Marijana Sever

U sklopu Taste and Travel Festivala u Zadaru održana je Sajma inovacija na kojem su hrvatski studenti predstavili kreativni predstavljeni savjeti i podršku prehrambenoj industriji. U mobilnoj aplikaciji za kuhanje dohrana bebe, predstavljeni su savjeti i podrška prehrambenoj industriji. U sklopu Taste and Travel Festivala održana je Sajma inovacija na kojem su hrvatski studenti predstavili kreativni predstavljeni savjeti i podršku prehrambenoj industriji. U mobilnoj aplikaciji za kuhanje dohrana bebe, predstavljeni su savjeti i podrška prehrambenoj industriji.

**Biodinamič
Istražujući što se krije iza pretilosti djece i odraslih**

Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih. Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih. Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih.

Prve žitarice od organskog otpada, bez dodanog šećera, aditiva i boja

Zašto ne napraviti žitarice od organskog otpada, bez dodanog šećera, aditiva i boja. Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih.

Chetto Aplikacija koja učini kuhanje u realnom vremenu

Chetto je nova aplikacija koja učini kuhanje u realnom vremenu. Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih.

Prva domaća aplikacija za dohranu bebe

Prva domaća aplikacija za dohranu bebe, predstavljeni su savjeti i podrška prehrambenoj industriji. Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih.

**Kavijar od čokolade
Kako stvoriti opnu oko kapljice čokolade?**

Kavijar od čokolade, kako stvoriti opnu oko kapljice čokolade. Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih.

Smak za žitarice

Smak za žitarice, kako napraviti smak za žitarice. Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih.

Modulno otpusni ekstruder, da proizvedemo naše žitarice. Sadržajnik za pod-napajanje mobilne aplikacije za kuhanje i dohranu bebe

Modulno otpusni ekstruder, da proizvedemo naše žitarice. Sadržajnik za pod-napajanje mobilne aplikacije za kuhanje i dohranu bebe. Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih.



Prva domaća aplikacija za dohranu bebe

Prva domaća aplikacija za dohranu bebe, predstavljeni su savjeti i podrška prehrambenoj industriji. Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih.

**Crustuli
Fini keksi napravljeni od organskog otpada**

Crustuli, fini keksi napravljeni od organskog otpada. Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih.

Smak za žitarice

Smak za žitarice, kako napraviti smak za žitarice. Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih.

Modulno otpusni ekstruder, da proizvedemo naše žitarice. Sadržajnik za pod-napajanje mobilne aplikacije za kuhanje i dohranu bebe

Modulno otpusni ekstruder, da proizvedemo naše žitarice. Sadržajnik za pod-napajanje mobilne aplikacije za kuhanje i dohranu bebe. Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih.



Crustuli, fini keksi napravljeni od organskog otpada

Crustuli, fini keksi napravljeni od organskog otpada. Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih.

Smak za žitarice

Smak za žitarice, kako napraviti smak za žitarice. Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih.

Modulno otpusni ekstruder, da proizvedemo naše žitarice. Sadržajnik za pod-napajanje mobilne aplikacije za kuhanje i dohranu bebe

Modulno otpusni ekstruder, da proizvedemo naše žitarice. Sadržajnik za pod-napajanje mobilne aplikacije za kuhanje i dohranu bebe. Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih.

Chetto Aplikacija koja učini kuhanje u realnom vremenu

Chetto je nova aplikacija koja učini kuhanje u realnom vremenu. Projekat Biodinamič istražuje što se krije iza pretilosti djece i odraslih.

Veliki članak Jutarnjeg lista kojim se predstavio Taste and travel

4.2. DANI ZDRAVLJA U CITY CENTRU ONE

U petak 30. rujna i subotu 1. listopada u City Centru One West, održan je projekt Dani zdravlja gdje smo putem radionica djeci približili zdravu prehranu. S djecom smo od plastelina izrađivali voće i povrće te smo im pomogli u bojanju bojanke „Zdravi tanjurić“. Uz dječje igraonice, odrasli su mogli prikupiti zdravstvene savjete liječnika i nutricionista, provjeriti stanje krvnog tlaka, šećera u krvi i kolesterola.



4.3. SVJETSKI DAN HODANJA

Redovito hodanje tijekom pet do sedam dana u tjednu, najmanje 30 minuta dnevno, izvrstan je način očuvanja ili poboljšanja zdravlja i podizanja svijesti o tome da je svatko od nas odgovoran za vlastito zdravlje. Cilj obilježavanja Svjetskog dana hodanja je promovirati hodanje kao svima dostupnu, a zdravu tjelesnu aktivnost te građane informirati o pravilnom načinu hodanja i njegovim učincima na zdravlje. Kako bi polučilo koristi za zdravlje, hodanje ne mora biti intenzivno niti dugotrajno. Kao najjednostavniji oblik tjelesne aktivnosti može se provoditi na gotovo svakom mjestu. Osnovno pravilo je hodanje u skladu sa psihofizičkom kondicijom i zdravstvenim stanjem. U tjelesnu aktivnost hodanja

ubrajamo i šetnju, planinarenje, nordijsko hodanje - hod sa štapovima, hodanje na pokretnoj traci, hodanje u dubokoj vodi, brzo ili rekreativno hodanje.



Događaj je organiziran od strane Nastavnog zavoda za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“. Osim što je organizirana grupna šetnja oko jezera, posjetitelji su mogli izmjeriti tjelesnu masu, BMI, opseg struka i bokova, WHR, krvni tlak, puls, udio masnog i mišićnog tkiva te bazalni metabolizam.



Članovi Probiona su u ovom projektu mjerili opseg struka, opseg bokova (WHR) te su, ovisno o dobnoj skupini pojedinca, dijelili predložene tjedne jelovnike. Događaj je posjetio i gradonačelnik grada Zagreba, Milan Bandić.

4.4. INTERNATIONAL FOOD HACKATHON- PODRAVKA



U organizaciji Podravke 22. i 23. listopada održan je međunarodni Food Hackathon pod nazivom "Hack the future of food" gdje je četrdesetak natjecatelja razvijalo nove ideje iz tematskih područja: hrana i tehnologija - internet of food, budućnost hrane - cool food, te hrana i održivi razvoj. Natjecatelji su izabrani uz pomoć nekoliko suradnika, a jedan od važnijih je studentska udruga Probiom.



Pobjednici Food Hackathona 2016. Godine

Posebno smo ponosni, ne samo na članove udruge Probiom, već na sve studente Prehrambeno-bioteknološkog fakulteta koji su u samo dva dana zajedno sa svojim timovima razvili svoje inovativne ideje te ih predstavili ispred stručne komisije, a nekolicina njih se našla i na pobjedničkom postolju.

Pobjednički timovi će biti predstavljeni i nagrađeni na 4. Podravkinjoj međunarodnoj konferenciji "Znanje u fokusu" koja će se održati 24. studenog 2016. u Zagrebu.



4.5. INTERLIBER – Znanstveni kvart

Probion je ove godine sudjelovao na edukativno – zabavnom sadržaju Znanstveni kvart u kojem su uživali svi željni znanja u praksi. Znanstveni kvart, dio je Interlibera koji se održao od 8.11.2016. do 13.11.2016., a Probion je upotupnio sadržaj 8.11. izvodeći dva pokusa, pokus nevidljiva tinta i paljenje papira. Posjetitelji su kroz zanimljive pokuse imali prilike naučiti osnovne principe izvođenja pokusa, što se uistinu na kemijskoj razini događa te zašto dolazi do „čarolije“.



5. KONGRESI I KONFERENCIJE

5.1. PREDSTAVLJANJE STUDENTKSE UDRUGE PROBION NA KONFERENCIJI „ŽIVJETI ZDRAVO“

Grad Zagreb i Gradski ured za zdravstvo, Nastavni zavod za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“, Hrvatski zavod za javno zdravstvo, pod pokroviteljstvom Ministarstva zdravstva su organizirali *Nacionalnu konferenciju Živjeti zdravo* koja se održala u ponedjeljak, 17. listopada 2016. godine u Velikoj dvorani NZJZ „Dr. Andrija Štampar“, od 10:00 do 15:00 sati.

Konferencija se održala u sklopu Nacionalnog programa koji se provodi u svim županijama Republike Hrvatske. Cilj Konferencije je bio predstaviti primjere dobre prakse promicanja zdravlja u lokalnim zajednicama, institucijama, gospodarstvenim subjektima, tvrtkama koje brinu o zdravlju, kao i kroz rad Udruga civilnog društva i projektni rad institucija. Na taj se način željelo na nacionalnoj i gradskoj razini potaknuti daljnju implementaciju primjera dobre prakse i proširiti mrežu pozitivnih primjera u promicanju zdravlja.

Studentska udruga Probion predstavila se kratkom prezentacijom kao primjer dobre prakse. Prisutnima smo predstavili projekte i događanja organizirana u 2015. i 2016. godini organizirana s ciljem poticanja zdravijeg i aktivnijeg načina života. Predstavljeni su ciklus radionica *Stekni zdrave navike, Tjedan mozga, Budi prvi na drugi april, Mozak voli zdravo - NutriChallenge, Navike promijeni, zdravlje pokreni, Dani zdravlja* u City Centru One te *Svjetski dan hodanja*, obilježen na Jarunu. Spomenuta je suradnja Probiona i Hrvatskog zavoda za javno zdravstvo u projektu *Hodanjem do zdravlja* održanog na Maksimiru 15.10.2016.

5.2. 4. Međunarodni kongres nutricionista

Četvrti *Međunarodni kongres nutricionista* se održao u Zadru 11. - 13. studenog 2016. godine. U hotelu Falkensteiner Club Funimation Borik. Organizatori kongresa su na prošlogodišnjem događaju prepoznali trud i zalaganje naših članova te smo ove godine sudjelovali kao partneri međunarodnog kongresa nutricionista, zajedno s Britanskim društvom dijetetičara.

Osnovni cilj Kongresa bio je pokazati snagu multidisciplinarnosti i povezati stručnjake s različitih područja kako bi zajedničkim naporima pokušali djelovati na svijest građana kada su u pitanju pravilna prehrana, zdrav način života i kultura življenja.

Kongres je koncipiran kroz niz predavanja, radionica, okruglih stolova i sponzoriranih predavanja gdje su stručnjaci iz različitih polja djelovanja iznijeli i obrazlagali najnovija znanstvena saznanja i aktualnosti povezanih s nutricionizmom kao znanosti, nutricionizmom kao dijelom procesa liječenja, ali i dijelom životnog užitka i održivog razvoja.



Izvrсна posjećenost kongresa omogućila je približavanje našeg rada svim stručnjacima na području nutricionizma te smo na taj način popularizirali rad studenata na Prehrambeno-biotehno­loškom fakultetu. Kao potvrda kvalitetnom radu u organizaciji samog događanja Pro­bion sudjeluje kao partner i na sljedećem međunarodnom kongresu nutricionista.



5.3. Konferencija „Primijenjeni nutricionizam u industriji i turizmu“

Konferencija *Primjereni nutricionizam u industriji i turizmu* održana je 17.11.2016. u Hotelu Dubrovnik, u Zagrebu. Konferenciju je organizirala Udruga Zdravi Obrok Hrvatska s ciljem da na jednom mjestu poveže vrhunske stručnjake, poduzetnike, industriju, studente i zainteresiranu javnost. Teme obrađene na konferenciji su: Pozicioniranje hrane kroz marketing: zablude i prednosti; Zdravstveni turizam i prehrana; Primjena nutricionističkih postulata u industriji hrane i uslužnom

sektoru hrane i IT inovacije u sektoru hrane. Svaka tema podržana je okruglim stolom s poznatim moderatorima i članovima, a svaki od njih je dao svoj pogled na temu.

Udruga studenata Probion sudjelovala je kao pomoć u organizaciji pri prijavi pridošlih gostiju, pakiranju darova za članove okruglog stola i slično. Osim toga, članovi Udruge mogli su slobodno slušati raspravu okruglog stola o pojedinoj temi. Udruga se također predstavila prisutnim gostima konferencije tako što je imala zasebni stol s promotivnim materijalima i roll-up bannerima u pozadini. Za stolom je uvijek bio netko od članova Udruge, tko je mogao reći nešto više o radu Udruge, o budućim planovima, a ono najvažnije jest da smo mogli izmijeniti kontakte sa zainteresiranim gostima.

5.4. Prva konferencija „Hrvatski dan debljine“

U petak, 17. ožujka 2017. u hotelu Dubrovnik u Zagrebu održana je prva konferencija *Hrvatski dan debljine* s temom „Debljina – jučer/danas/sutra“. Organizatori Konferencije su bili Grad Zagreb, Gradski ured za zdravstvo te Udruga za prevenciju prekomjerne težine uz podršku Nastavnog zavoda za javno zdravstvo „dr. Andrija Štampar“ pod pokroviteljstvom Predsjednice Republike Hrvatske, Hrvatskog Sabora i Ministarstva zdravstva Republike Hrvatske.



Udruga studenata Probion je prisustvovala predavanjima te se predstavila prisutnim posjetiteljima promotivnim materijalima. Za stolom Udruge, posjetitelji su mogli dobiti informacije o dosadašnjem radu Udruge, izmijeniti kontakte te saznati više o nadolazećim događanjima i projektima.

6. VOLONTIRANJA

6.1. „Budi faca i sudjeluj“

8.12.2016. godine Udruga studenata grada Splita je još jednom organizirala humanitarno Darivanje krvi u prostorijama Studentskog centra. Tako su članovi Probiona ponovno pokazali svoju humanitarnu stranu i vrlo rado se odazvali kolegama u pomoć. Svojim volonterskim radom pomogli smo u održavanju samog događaja. Naši članovi osim što su pomagali ljudima koji su došli darovati krv i sami su bili ti koji su je odlučili nesebično darovati. Ove godine tim iz Petrove je bio oduševljen rekordnim odazivom ljudi te se nadaju da će event postati godišnja tradicija.



7. PROJEKTI

7.1. Zoom u Znanost – Masti u prehrani

Prvi *Zoom u Znanost* pod temom „Masti u prehrani“ održan je 10.3.2017. Koncept projekta *Zoom u Znanost* je takav da studenti obrade jedan znanstveni rad, članak ili bilo koju znanstvenu literaturu, o unaprijed dogovorenoj temi, i kroz kratku prezentaciju izlože najvažnije činjenice svojim kolegama. Cilj događaja je poticanje studenata na obradu radova, vježbanje prezentacijskih vještina, stjecanje novih znanja te međusobno druženje. Troje predavača nam je na zanimljiv način izložilo činjenice o mastima; studentica Karla Ferk, student Josip Rešetar te asistent Marko Obranović. Sa „Zoomovima“ drugih tematika Probiion planira aktivno nastaviti i tijekom slijedeće akademske godine.



7.2. CIKLUS RADIONICA „STEKNI ZDRAVE NAVIKE“





Tijekom ove akad. god. održana su dva ciklusa radionica *Stekni zdrave navike*. To je ciklus koji se temelji na principu „studenti za studente“. Studenti nutricionizma, kineziologije i medicine su kroz četiri radionice educirali studente drugih sastavnica Sveučilišta u Zagrebu o pravilnoj prehrani, tjelesnoj aktivnosti i zdravom načinu života te ih poticali na promjenu životnih navika. Radionice su se sastojale od predavanja, antropološkog mjerenja, individualnog pristupa studenata nutricionizma svakom sudioniku, razgovora o prehrambenim navikama, praktične primjene stečenog znanja te aktivnog vježbanja pod vodstvom studenata kineziologije. Svaka radionica je bila zaključena s degustacijom zdravog međuobroka te raspravljanju o istom.

Na radionicama je aktivno sudjelovalo 20ak studenata s ostalih fakulteta Sveučilišta u Zagrebu, dok su na pojedinim radionicama prisustvovali i studenti Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta, koji su bili zainteresirani za određene teme. Na radionicama je sudjelovalo 17 studenata voditelja (11 članova udruge Probion, 2 studenta medicine, 2 studenta kineziologije te 2 studentice psihologije). Kotizacija za ciklus je iznosila 120kn. Tim iznosom su pokriveni troškovi izrade

materijala te kupnje namirnica za zdrave snackove. Radionice su održane na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u predavaonici LIDL i u tjelesnoj dvorani fakulteta.

Projekt je ove godine prijavom na natječaj dobio sredstva Studentskog zbora Sveučilišta u Zagrebu kojima je udruga Probion kupila radne promotivne materijale poput roll-up-bannera i majica za voditelje projekta.

Krajem akademske godine projekt je dobio Rektorovu nagradu u kategoriji „Društveno koristan rad u akademskoj i široj zajednici“ kao priznanje za aktivan rad i trud članova udruge Probion i suradnika projekta.

7.3. STEKNI ZDRAVE NAVIKE JUNIOR

U petak 10. ožujka u atletskom klubu „HAAK Mladost „, održali smo radionicu o pravilnoj prehrani za male sportaše od prvog do četvrtog razreda. Na radionici je sudjelovalo 30 mladih atletičara i atletičarki kojima su studentice nutricionizma kroz interaktivno predavanje objasnile važnost pravilne prehrane u sportu. Djeci smo kroz radionicu objasnili kako je uz dobro odrađen trening jako važno znati i razumijeti: kada i koliko trebamo jesti, što jesti prije a što poslije treninga/natjecanja te zašto je važno unositi dovoljno tekućine u organizam. U prvom dijelu radionice učilo se o važnosti doručka prije treninga ili škole, unosu tekućine posebice vode umjesto zaslađenih sokova za vrijeme treninga, zdravim međuobrocima, osnovnim načelima piramide sportske prehrane itd. U drugom dijelu radionice igrale su se dvije edukativne igre“Poligon do tržnice“ i Utrka u egiptu“ kako se ipak ne bi zapostavio trening te su se na kraju svi okrijepili zdravim međuobrokom-voćnim štapićima.



7.4. Dan otvorenih vrata Prehrambeno–biotehnološkog fakulteta

Dan otvorenih vrata održao se u subotu 22.4.2017. od 10:00 16:00 sati u organizaciji Udruge studenata Probion i Studentskog zbora PBF-a. Za sudjelovanje na Danu otvorenih vrata odazvali su se profesori i asistenti iz 16 Laboratorija Fakulteta te u suradnji sa studentima održali:

- 2 predavanja:
 - o *Bezvremenski proteini sirutke – savršen obrok za mišiće i zdravlje* (dr.sc. Katarina Lisak Jakopović)
 - o *GMO – dobar, loš, zao ili nešto još gore!?*(prof.dr.sc. Ivan - Krešimir Svetec)
- 2 zatvorene radionice:
 - o *Pod mikroskopom mikrić mali koji našu hranu kvari* (Iva Čanak, mag. ing., Željko Jakopović, mag. ing., Deni Kostelac, mag. ing.)
 - o *Otkrivanje tajni života nevidljivih bića oko nas* (prof.dr.sc. Ksenija Durgo),
- 11 otvorenih radionica:
 - o *Hrana pod povećalom* (doc.dr.sc. Martina Bituh)
 - o *Give a man a beer, waste an hour. Teach a man to brew, and waste a lifetime!* (Nenad Marđetko, mag. ing.)
 - o *Stanice kao male tvornice*(izv. prof.dr. sc. Igor Slivac, Manuela Panić, mag.ing.)
 - o *Kako osmisliti jelovnik prema piramidi pravilne prehrane?* (doc. dr. sc. Irena Keser)
 - o *PBF-ova DESTILERIJA*
 - o *Industrijska primjena bakterija mliječne kiseline kao probiotika za vaše zdravlje* (Martina Banić, mag.ing., Katarina Zorić, mag.ing)
 - o *Teslin podrum* (doc. dr.sc. Tomislava Vukšić)
 - o *Testovi prepoznavanja boja , okusa i mirisa, senzorska procjena kobasica* (doc.dr.sc. Marina Krpan, Saša Drakula, mag.ing.)
 - o *Biološko uklanjanje fosfora iz otpadnih voda* (dr.sc. Josiš Čurko)
 - o *Toplinske slike i ultrazvuk u prehrambenoj industriji*(Marko Marelja, mag., Marko Škegro, mag.ing)
 - o *Smuti svoj smoothie!* (doc.dr.sc. Danijela Bursać Kovačević).



U realizaciji samog događaja sudjelovalo je 53 studenata volontera preddiplomskih i diplomskih studija, a procijenjeno je da je *Dan otvorenih vrata* posjetilo oko 100 učenika.



Na *Danu otvorenih vrata* osigurali smo sponzora „Coca Cola“ koja nas je sponzorirala svojim proizvodima. Studenti preddiplomskih i diplomskih studija su ovom prigodom izradili i hladno prešani sok od jabuke te suhe kekse koje su posjetitelji mogli degustirati. Također, sudionici Ecotrophelie Hrvatska su predstavili svoje proizvode.

Angažiran je i foto studio Nana koji je snimanjem i fotografiranjem popratio događaj.

U petak, 5. svibnja, na Hrvatskom radiju emitirana je emisija *Oko znanosti* koja je bila u potpunosti posvećena *Danu otvorenih vrata* Prehrambeno – biotehnološkog fakulteta autorice Sanje Milovac.

7.5. Dani vina 2017.

Od 2. do 5. svibnja na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu održani su *Dani vina* u organizaciji udruge Probion.

Premda je vino jako popularan prehrambeni proizvod, članovi udruge Probion Mateja Kobeščak, Ana Marušić, Elena Mikolaj i Sven Knechtl odlučili su kroz dva predavanja i radionicu svim vinoljupcima, ali i onima koji to nisu ili će tek postati, dati informacije o vinu koje nisu dostupne široj javnosti.

Prvo predavanje na temu "Sljublivanje vina i hrane" održao je vrhunski sommelier, Mario Meštrović, jedan od četiri hrvatska sommeliera koji imaju položenu međunarodnu ASI diplomu. Drugo predavanje na temu "Odabir kvalitetnog vina i sorte vinove loze" držao je jedan od istaknutijih hrvatskih vinara i enologa, docent PBF-a, Leo Gracin. Radionicu je održala cijenjena sommelierka Jelena Šimić Valentić. Broj prijava za njezinu radionicu bio je limitiran na samo 40 ljudi, no u roku od 24 sata prijavilo se više od 120 ljudi. Tema radionice je bila "Prvi susret s vinom". Gđa. Šimić Valentić je naučila prisutne kako otvoriti bocu vina, kako ju poslužiti te kako pravilno degustirati vino.

Organizatori se posebno zahvaljuju mladom vinaru Davidu Štamparu, vlasniku vinarije Štampar iz Međimurja, koji im je pomogao u organizaciji ovog događaja doniranjem većeg broja butelja koje su dijelili nakon predavanja i degustirali na radionici. Također, zahvaljuju Akademiji Vina zbog toga što su im povodom održavanja *Dana vina* poklonili edukacije za 20 ljudi na njihovom edukacijskom ciklusu.

O održanom događaju pisala je i Studentska sekcija HDKI (Hrvatsko društvo kemijskih inženjera i tehnologa):

Kemijaska posla

Dani vina na PBF-u

Ines Topolović

Od 2. do 5. svibnja na Prehrambeno-biotehničkom fakultetu u Zagrebu održani su "Dani vina" u organizaciji udruge studenata PBF-a "ProfiloN". Udruga od 2015. godine djeluje kao zajednička udruga studenata sva tri preddiplomska studija PBF-a: nutricionizma, biotehnologije i prehrambene tehnologije te pet diplomskih studija: prehrambenog inženjerstva, bioprocenog inženjerstva, molekularne biotehnologije, upravljanja sigurnošću hrane i nutricionizma, otkuda je i potekla ideja za imenovanjem udruge "ProfiloN" koja je danas simbol suradnje i interdisciplinarnog djelovanja. Udruga organizira različite događaje u svrhu promocije PBF-a, znanosti i educiranja javnosti o zdravom načinu života u suradnji sa stručnjacima, profesorima i studentima kako s PBF-a, tako i sa srodnih fakulteta, a jedan od njih su i "Dani vina".

Premda je vino jako popularan prehrambeni proizvod, studenti Mateja Kobeščak, Ana Marušić, Elena Mikolaj i Sven Knechtl odučili su kroz dva predavanja i radionicu svim vinoljupcima, ali i onima koji to nisu ili će tek postati, dati informacije o vinu koje nisu dostupne široj javnosti.

Prvo predavanje na temu "Sljublivanje vina i hrane" održao je vrhunski *sommelier*, Mario Meistrović, jedan od četiri hrvatska *sommiera* koji imaju položen međunarodnu ASI diplomu.

Drugo predavanje na temu "Odabir kvalitetnog vina i sorte vinove loze" držao je jedan od istaknutijih hrvatskih vinara i enologa, docent PBF-a, Leo Gracin. Radionicu je održavala cijenjena *sommelierka* Jelena Šimić Valentić. Broj prijava za njezinu radionicu bio je limitiran na samo 40 ljudi, no u roku od 24 sata prijavilo se više od 120 ljudi. Tema radionice je bila "Prvi susret s vinom". Gospođa Jelena naučila je prisutne kako otvoriti bocu vina, kako ju poslužiti te kako pravilno degustirati vino. Malo je za teći da su svi polaznici bili oduševljeni Jelenom, ali i Jelena mladim studentima koji su željni stjecanja znanja o vinu.

Organizatori se posebno zahvaljuju mladom vinaru Davidu Štamparu, vlasniku vinarije Štampar iz Međimurja, koji im je pomogao u organizaciji ovog događaja doniranjem većeg broja butelja koje su dijelili nakon predavanja i degustirali na radionici.

Također, zahvaljuju Akademiji Vina zbog toga što su im povodom održavanja "Dana vina" poklonili edukacije za 20 ljudi na njihovom edukacijskom ciklusu.

Želimo im puno sreće u daljnjem radu!

Osim toga, portal „Moj faks“ Dane vina je također prepoznao kao zanimljiv događaj:



7.6. „BUDI ZMAJ ZA 6. MAJ“

Kao i prošle akademske godine, kako bi potaknuli što veći broj studenata na zabavno druženje uz niz sportskih aktivnosti te prikupili novčana sredstva koja će omogućiti daljni napredak i razvoj udruge Probion, 6.5.2017. smo organizirali događaj pod nazivom Budi zmaj za 6. maj.



Članovi studentske udruge Probion



Mjesto održavanja događanja je bilo srednjoškolsko igralište u Klaićevoj ulici. Vrijeme održavanja je bilo od 11:00 do 15:00 sati, no studenti uključeni u postavljanje svih rekvizita su na mjestu događanja bili prisutni od 8:00 sati. Događaj je sadržavao razne igre natjecateljskog karaktera te popratni sadržaj.

Natjecateljske kategorije su bile šah, obaranje ruku, pomno osmišljen i nimalo jednostavan poligon, igra u paru, u kojoj je cilj bio potaknuti sudionike na zajedničko ostvarivanje ciljeva, te kartanje. Šah je bio zamišljen za maksimalno 16 natjecatelja, dok broj natjecatelja za obaranje ruku nije bio unaprijed određen. Poligon su polazile grupe od pet natjecatelja, u muškoj i ženskoj kategoriji, a za igru u paru je bilo predviđeno 20 mogućih natjecateljskih parova. Za kartanje je također bilo zamišljeno maksimalno 16 natjecateljskih parova.



Poligon je bio osmišljen kao spoj igara koje su se održavale na atletskoj stazi. Prvih 30 metara se skakalo u vrećama, sljedećih 15 metara su bile postavljene loptice koje su se jedna po jedna morale ubaciti u vreću. Zatim je slijedio slalom, potom preskakanje guma, nošenje jaja na žlici te preskakanje signalne trake. Na samom kraju je bio sprint nakon kojeg je slijedilo

proglašenje pobjednika te utrke.

Zapisivala su se prolazna vremena pobjednika svake pojedinačne utrke, a nagrada je bila namjenjena najbržem od svih pojedinačnih utrka – jedan pobjednik muške i jedna pobjednica ženske utrke.



Igra u parovima osmišljena je kako bi se studente potaknulo na zajednički rad, odnosno zajedničko ostvarivanje cilja. Opis igre: na području na kojem se igra odvija nalaze se dva stola (A i B). Udaljenost između stolova iznosi 10 metara. Na stolu A se nalaze 4 prazne limenke s otvaračem te čaša u kojoj se nalazi tjestenina (špagete). Jedan igrač (po dogovoru između para) uzima jedan snop tjestenine isključivo pomoću usta te provlači snop kroz otvarač limenke. Zatim njegov par također ustima uzima snop za drugi kraj te par zajednički, bez upotrebe ruku, prenosi limenku do stola B. Nakon ostavljene

prve limenke, par odlazi do stola A te ponavlja radnju s novim snopom tjestenine. Tijekom cijele igre se mjeri vrijeme do kraja izvršenja zadatka. Cilj je prenijeti 4 limenke od stola A do stola B u što kraćem vremenu.



Igra u paru

Osim natjecateljskog djela, na površini igrališta odvijao se i popratni sadržaj – badminton i povlačenje konopa te igranje društvenih igara koje se igraju u paru ili u malim skupinama.



Badminton



Povlačenje konopa

Ovim događajem se uistinu probudio duh zaboravljenih dječjih igara te su prikupljena sredstva putem donacija sudionika natjecanja i samih članova udruge. Veliki broj studenata smo potaknuli na tjelesnu aktivnost prilikom koje su se zabavili i razmijenili kontakte.

7.7. TJEDAN POREMEĆAJA HRANJENA

Drugi tjedan u svibnju udruga Probiom posvetila je problematici poremećaja hranjenja kroz četiri dana predavanja. Hrvatska psihološka komora je pritom dodjeljivala bodove psiholozima za aktivno i pasivno sudjelovanje na događaju.

Prvi dan, ponedjeljak 8.5., bio je posvećen dijeljenju iskustava osoba koje su preboljele poremećaj hranjenja. 37 osoba je došlo poslušati Mariu Vrnoga de Gregorio i njenu majke, te Bernardu Valković i Doroteu Vasiljević. Čuli smo inspirativne priče tri mlade snažne djevojke o njihovom putu ulaska, ali i izlaska iz poremećaja hranjenja.



Drugi dan, utorak, 9.5. prikazan je dokumentarni film iz 2007. godine, „Preljepa Amerika“. Ugostili smo i predsjednicu Centra za poremećaje hranjenja BEA, mr. sc. Jelenu Balabanić Mavrović koja je povela diskusiju s publikom o dojmovima koje je ostavio film i odgovarala na pitanja. Taj je dan događaju prisustvovalo 29 osoba.

Treći dan, srijedu 10.5. Maja Žanko, mag. nutr. specijalizirana za poremećaje hranjenja, stalna suradnica Dnevne bolnice za poremećaje prehrane Psihijatrijske bolnice Sv. Ivan, održala predavanje na temu „Uloga nutricionista u prevenciji i liječenju poremećaja hranjenja“ i objasnila na koji način nutricionisti mogu biti dio multidisciplinarnog tima koji liječi oboljele od poremećaja hranjenja. Oboljeli uče da ne postoji dobre i loše hrane i da sve namirnice mogu biti dio pravilne prehrane, ali isto tako uče kako hraniti intuitivno. Nakon nje je Lejla Talić, mag. psih., vanjska suradnica Centra za poremećaje hranjenja BEA, održala predavanje „Utjecaj medija na sliku o sebi“ i ukazala na pritisak koji mediji vrše na prosječnog čovjeka, ali i na važnost medijske pismenosti. Predavanje je završilo porukom da moramo voljeti svoje stablo (svoje tijelo), jer ono nije manje lijepo zbog toga što se razlikuje od drugog stabla.

Predavanjima su prisustvovala 33 osobe, ali i Mreža TV koja je prije samog događaja uzela izjave predavača i organizatora.

Četvrti dan, petak 11.5., ugodili smo voditelja Dnevne bolnice za poremećaje prehrane, Psihijatrijske bolnica Sv. Ivan, Hrvoja Handla, dr. med. spec. psihijatrije. Svojim interaktivnim predavanjem na temu „Pogled u dubine poremećaja hranjenja“ objasnio je psihološki teret koji osobe s poremećajem hranjenja nose. Također se osvrnuo na stigmatizaciju debljine i na predrasude s kojima se osobe s prekomjernom tjelesnom masom svakodnevno susreću. Zadnje je predavanje posjetilo 40 osoba.



7.8. DANI MOTIVACIJE I UČENJA

Dani motivacije i učenja su se održali na Prehrambeno – biotehnološkom fakultetu drugu godinu za redom, i to u terminu od 29.svibnja do 2.lipnja 2017. Ukupni događaj je napravljen po uzoru na prošlogodišnji Tjedan motivacije, s time da je ideja proširena i na područje učenja, volontiranja i organizacije vlastitog vremena. Ove godine, od sponzora Školske knjige smo dobili 3 poklon paketa koji su sadržavali knjigu usko vezane tematike za učenje i motivaciju, bilježnicu i bookmark. Svaku večer nakon predavanja, slučajnim odabirom izabrana je jedna osoba kojoj je uručen poklon paket. Predavanja su održana u predavaonici 4 na PBF-u, u ponedjeljak 29.svibnja, srijedu 31.svibnja i petak 2.lipnja.



U ponedjeljak, 29. svibnja održano je predavanje Temeljne akademske vještine : učenje, komunikacija, organizacija, predavač magistar psihologije Božidar Nikša Tarabić. Predavanje je održano u neformalnoj atmosferi, a razgovaralo se o načinima organizacije vlastitog vremena i planova, o metodama učenja i uspješnoj komunikaciji među kolegama na fakultetu i u budućem poslu.

U srijedu, 31.svibnja održano je predavanje dr.sc. Mirjane Boras na temu Samo regulirano učenje i postavljanje osobnih ciljeva. Na predavanju se raspravljalo o psihološkim teorijama predpostavljanja uspješnosti osobe na temelju njenog ponašanja u zajednici kroz školovanje. Predavačica se još dotakla tema postavljanja i ostvarivanja ciljeva te samosvjesni kod uspjeha ili neuspjeha.

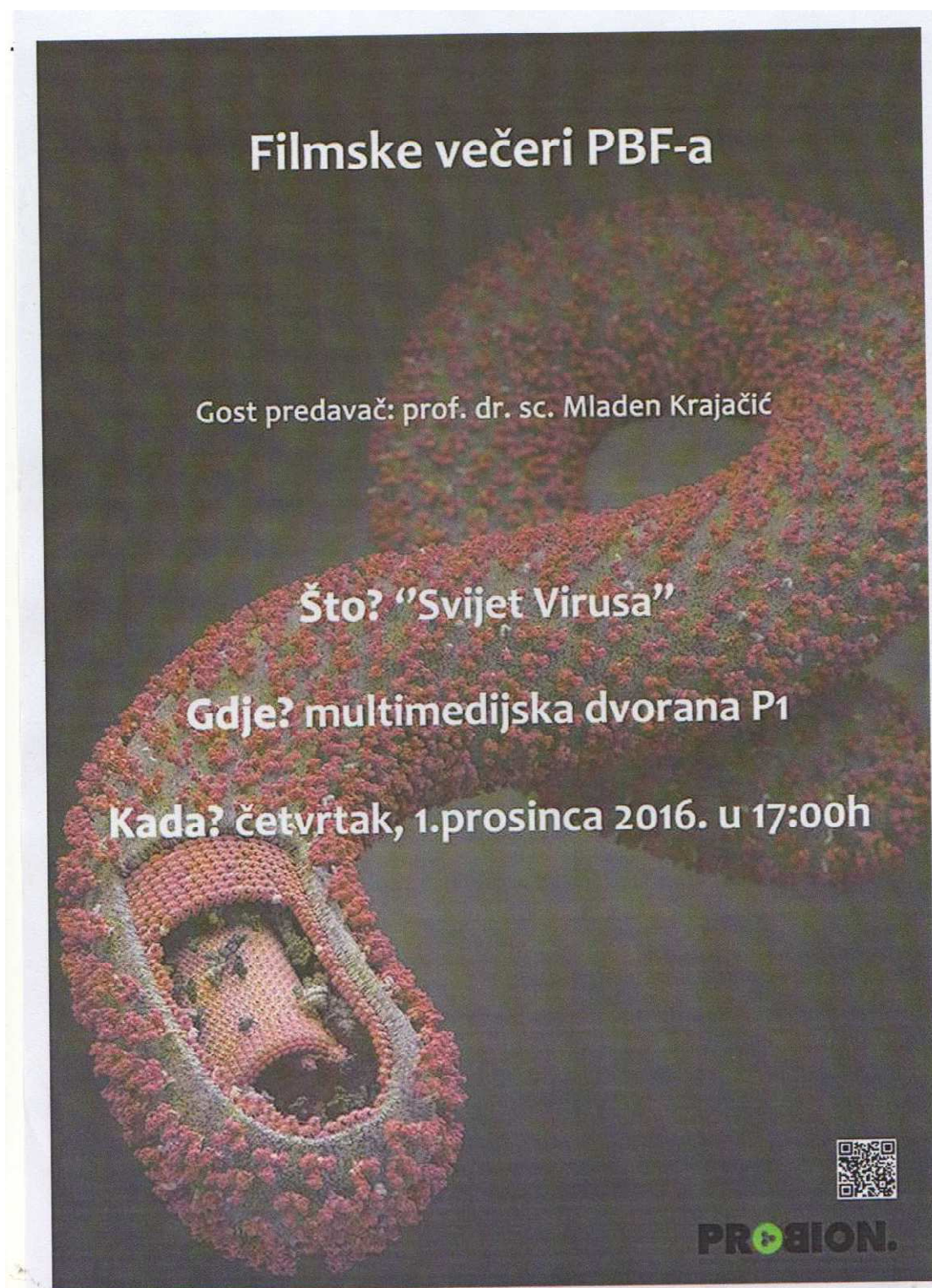


U petak, 2.lipnja održano je posljednje predavanje ovogodišnjih DMU2017. Predavačica Tihana Dragičević održala je katu radionicu u trajanju od sat vremena u kojoj je s posjetiteljima razgovarala o načinima samoostvarenja kroz vjerovanje da je svatko svoje životno remek djelo, što je ujedno i bio naslov predavanja. Zbog dobre interakcije predavačica i prisutni studenti su razmijenili e-mail adrese kako bi ostali u daljnjem kontaktu.



8. PRILOZI

8.1. PLAKATI



Filmske večeri PBF-a

**Što? „Generacija nade”
Gdje? Multimedijaska dvorana P1
Kada? Utorak, 6. prosinca 2016. u 19:00 h**



“Coffee brag about the future”

Gosti: stručne suradnice Marijana Fiket i Irena Švigir,
Hrvoje Kozjak (Apartura d.o.o.) i
Mirjana Cvitanić (Euroinspekt)

Kada?

ponedjeljak, 24. listopada 2016. u 17:00h

Gdje?

PBF, predavaonica 4 (Coca-Cola)



PROBION.

E-brojevi

**Predavač: izv.prof.dr.sc.
Dubravka Škevin**

**ČETVRTAK, 15.12.2016.
17:00
PBF, PREDAVAONICA P2**

E

E529 E414 E380

E270 E948 E306 E334

E650 E508 E101 E260 E363

E944 E903 E579 E530 E426

E634 E905 E1202 E433 E435 E626

E127 E912 E224 E959 E1202 E436

E1442 E966 E1404 E615 E462 E465

E220 E477 E483 E771 E421 E967 E615

E102 E122 E131 E433 E151 E155 E173 E213

E219 E249 E250 E284 E320 E321 E743 E139

E385 E407 E442 E443 E483 E492 E493 E512 E524 E525

E591 E594 E598 E602 E6219 E667 E623



prehrambeno
biotehnološki
fakultet

PROBON.

Udruga studenata Prehrambeno - biotehnološkog fakulteta



Sveučilište u
Zagrebu



prehrambeno
biotehnoški
fakultet

Sveučilište
u Zagrebu

G M O

U OČIMA MOLEKULARCA

predavač: doc.dr.sc. Nenad Malenica



četvrtak

06.04.2017.

17h

velika predavaonica

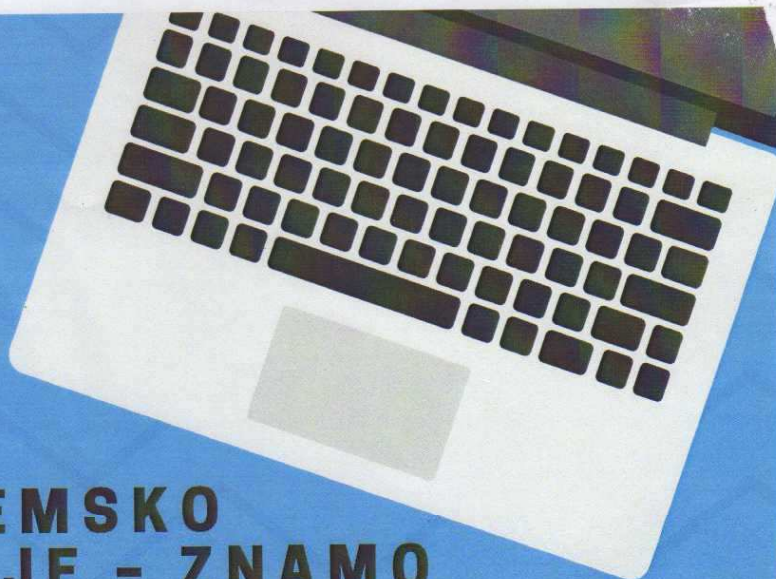
PROBION.

Usluga studenata Prehrambeno-biotehnoškog fakulteta



Kvaliteta visokog obrazovanja

Valter Ilić, univ. spec. oec., viši stručni savjetnik za upravljanje kvalitetom



AKADEMSKO PISANJE - ZNAMO LI KVALITETNO NAPISATI SEMINARSKI ILI ZAVRŠNI RAD?

KADA?
SRIJEDA, 17.SVIBNJA 2017 U
17.00 SATI

GDJE?
PBF, MULTIMEDIJSKA DVORANA P1

PREDAVAČI:
IZV.PROF.DR.SC.IVANA KMETIČ
DR.SC.TEUTA MURATI



PROBION

Udruga studenata Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta

PROBION.

Udruga studenata Prehrambeno - biotehnološkog fakulteta



**STEKNI ZDRAVE
NAVIKE**



prehrambeno
biotehnološki
fakultet



22. TRAVNJA 2017.

10:00–16:00 h



prehrambeno
biotehnološki
fakultet

DAN OTVORENIH VRATA PBF-A

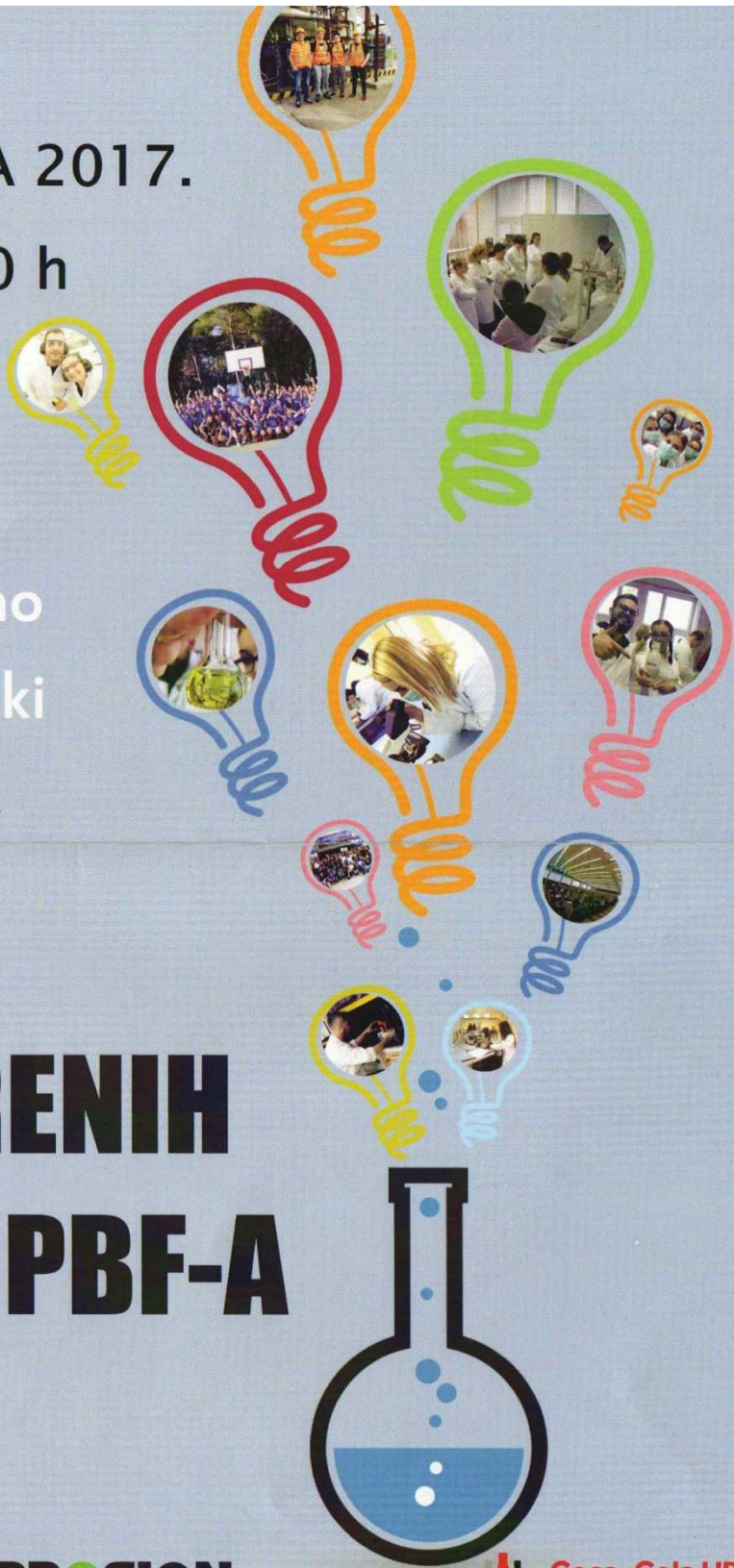


studentski zbor
PBF

PROIBION.
Udruga studenata Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta



**Coca-Cola HBC
Adria**



DANI VINA

ŠTO I KADA?

2. svibnja u 18h- predavanje: Trendovi u hrvatskom vinarstvu

3. svibnja u 18h- radionica Jelene Šimić

Valentić: Prvi susret s vinom - za radionicu je potrebna prijava; link za prijavu će biti objavljen na Facebook stranici udruge Probion

4. svibnja u 20h- predavanje: Spajanje vina i hrane

GDJE?

Prehrambeno - biotehnološki fakultet

Predavaona P1 - predavanje

Predavaona Lidl - radionica

PREDAVAČI:

doc. dr. sc. Leo Gracin

doc. dr. sc. Darko Preiner

Jelena Šimić Valentić

PROBION.
Udruga za promicanje i razvoj hrvatskog vinarstva

PUPITRES

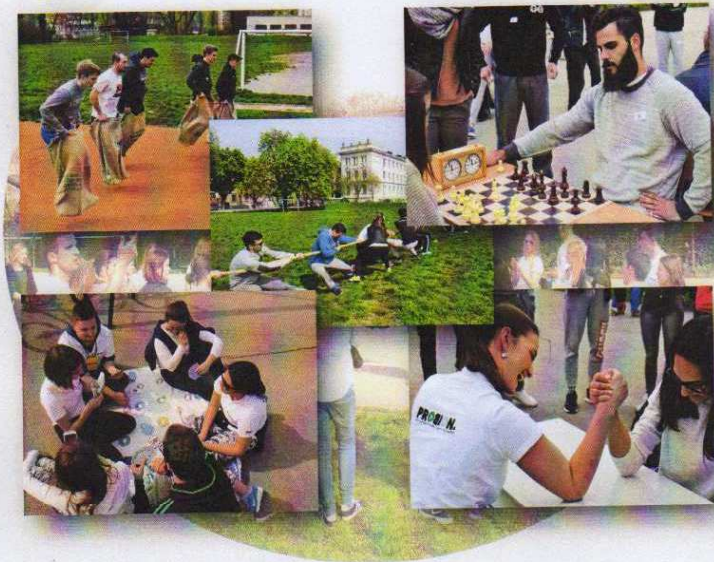


prehrambeno
biotehnološki
fakultet



BUDI ZMAJ ZA 6. MAJ!

OKUŠAJ SE U RAZNIM IGRAMA



DODI, ZABAVI SE I OSVOJI
ZMAJSKE NAGRADE:

bungee jumping zip line bridging
mjesečna članarina u teretani
rafting palačinke masaža

*nagrade će se izvlačiti po principu tombole

PROBION.

Udruga studenata Prirodno - biotehničkoga fakulteta

KADA?

06.05.2017.

11:00 - 15:00 h

GDJE?

**atletsko igralište,
Klaićeva ulica**

RASPORED

11:00-11:30 prijave

11:30-15:00 održavanje igara

15:00 proglašenje pobjednika

donacija za sudjelovanje:

20 kn

**PRVIH 80. PRIJAVLJENIH DOBIVA
ZMAJSKO PIVO!**

SPOZNORI



Tjedan poremećaja hranjenja

8. - 11. SVIBNJA 2017.

PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI FAKULTET
SVEUČILIŠTE U ZAGREBU

PONEDJELJAK (8.5.)

18:00h - 20:00h - Predavaona 2
Dijeljenje iskustva oboljelih
i obitelji Marie Vrnoga de Gregorio

UTORAK (9.5.)

18:00h - 20:00h - Predavaona 1
Projekcija filma "Prelijepa Amerika"

"Kako Centar BEA pomaže u prevenciji i
liječenju poremećaja hranjenja?"

mr.sc. Jelena Balabanić Mavrović

SRIJEDA (10.5.)

18:00h - 20:0h - Predavaona 1
"Uloga nutricionista u prevenciji i
liječenju poremećaja hranjenja"

Maja Žanko, mag.nutr.

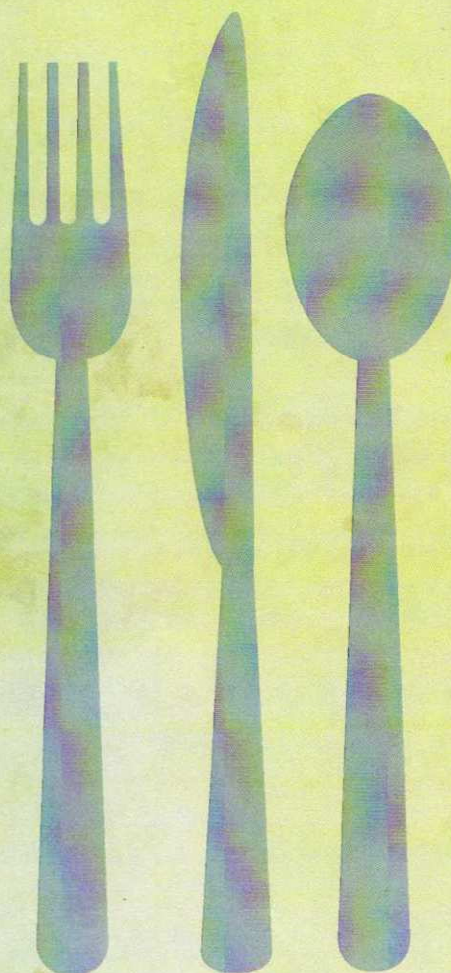
"Utjecaj medija na sliku o sebi"


Lejla Talić, mag. psihologije

ČETVRTAK (11.5.)

18:00h - 20:00h - Predavaona 1
"Pogled u dubine poremećaja hranjenja"

Hrvoje Handl, dr.med. spec. psihijatrije



 prehrambeno
biotehnološki
fakultet

PROBION.

DANI MOTIVACIJE I UČENJA

Svibanj 2017., mladi Kizo nema motivacije za kolokvije koji se bliže

Brate, samo loudam, a malo tog sejjvam. Fali mi motivacije za učenje, a stvarno želim imat slobodno jeto ove godine.

Fraeru, si čuo da Probiion organizira motivacijski tjedan i ove godine?

AAAAA nisam, kaj pak će mi to?

Na PBF će ti doći predavati vrhunski psiholozi, motivacijski treneri i slična ekipa. Oni će te svaku večer nagraditi nekim super poklonom i motivirat za učenje, buraz.

Dost dobro! Imeš ti pravo, mogao bih ja doći na to.

Naravno da imam pa nisam ti ja od jučer! To mi je prošle godine pomogio da nakon tri godine upišem drugu.

Srpanj 2017., mladi Kizo uživa. U svibnju je posjetio PBF, u lipnju dao sve ispite te sad uživa u plodovima svog rada.

Lito ide mala, nebu bila parcijala!

Raspored predavanja

Ponedjeljak, 29.05. u 18h – Božidar Nikša Tarabić, mag. psych. – *"Temeljne akademske vještine – učenje, organizacija, komunikacija"*

Srijeda, 31.05. u 18h – dr.sc. Mirjana Boras – *"Samoregulacija učenja i postavljanje osobnih ciljeva"*

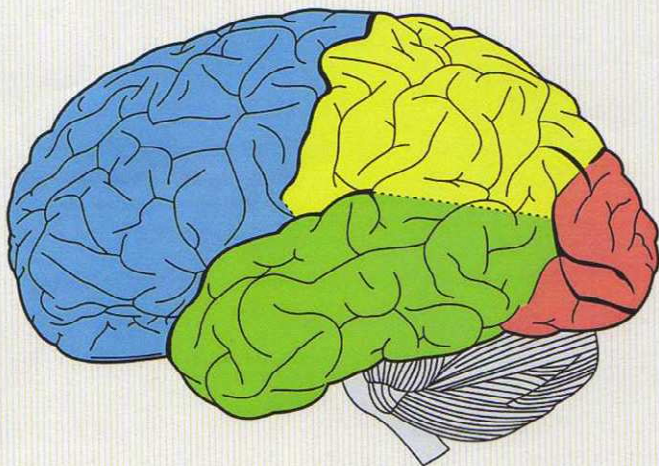
Petak 02.06. u 18h – Tihana Dragičević – *"Budi svoje životno remek-djelo"*

PROBION.



prehrambeno
biotehnoški
fakultet

TJEDAN MOZGA



KADA?
Ponedjeljak
13. ožujka u 19h

GDJE?
Prehrambeno - biotehnološki
fakultet
Predavaona P1

PROBION.
Udruga studenata Prehrambeno - biotehnološkog fakulteta

PREDAVAČI:
Ivan Vukelić
Nikola Prpić
Pia Saskia Müller

TEME:
1. Prve tri godine života:
razvoj mozga djeteta
2. Mozak i prostor



prehrambeno
biotehnološki
fakultet

8.5. ZAHVALNICE I POTVRDE



ZAHVALNICA

koju je zaslužila

Udruga studenata
Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta
Sveučilišta u Zagrebu
"PROBION"

za potporu provedbi FOOD HACKATHONA u sklopu 4. međunarodne konferencije

„Znanje u fokusu“

Zagreb, 24. studenoga 2016.

Menadžer za otvorene inovacije

Emir Džanić



KNOWLEDGE IN FOCUS
Learning-e-Innovation
corporate conference 2016.



KAO ZAHVALNOST ZA ZALAGANJE I AKTIVNO SUDJELOVANJE
UDRUGA ZDRAVI OBROK HRVATSKA SA ZADOVOLJSTVOM IZDAJE

POTVRDU
ZA POMOĆ U ODRŽAVANJU PRVE

**KONFERENCIJE ZA
PRIMJENJENI NUTRICIONIZAM**
KOJA SE ODRŽALA 17.11.2016. U HOTELU DUBROVNIK

UDRUZI STUDENATA PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKOG FAKULTETA

PROBION

PIEROTTIJEVA 6, 10 000 ZAGREB

Zagreb, 18.11.2016.
Predsjednica udruge
Zdravi Obrok Hrvatska

Diana Gluhak, mag.nutr.



**marijini
obroci**

jednostavno rješenje
za glad u svijetu

ZAHVALNICA

Probion

Vaša donacija omogućila je svakodnevni obrok
u školi djeci u Malaviju, Ekvadoru, Beninu i Liberiji.
Svojom dobrotom tu djecu hranite, obrazujete
i dajete im nadu u bolju budućnost.

Hvala Vam što ste odlučili biti dio Marijinih obroka!

Predsjednica udruge
Marijini obroci

Ana Peričić



BEZ STRAHA PITAJ I EKSPERIMENTIRAJ!

ZAHVALA

udruga **PROBION**

na ...4..... sata programa



Zagreb, 16.11.2016.



HRVATSKA GOSPODARSKA KOMORA
Zajednica poslodavaca i knjizara



Republika
Hrvatska
Ministarstvo
znanosti,
obrazovanja
i sporta



Grad Zagreb



Ministarstvo znanosti i obrazovanja

Zagrebački
Velesajam