

**KOMISIJA ZA PRIPREMANJE PRIJEDLOGA ZA IZBOR AKADEMSKOG OSOBLJA  
U AKADEMSKO (NAUČNO-NASTAVNO) ZVANJE REDOVNI PROFESOR ZA  
OBLAST PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE**

UNIVERZITET U SARAJEVU  
POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI FAKULTET

Primljeno: 26-10-2022

Broj akta: 2362

**VIJEĆU POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENOG FAKULTETA  
UNIVERZITETA U SARAJEVU**

**Predmet: Izvještaj Komisije za pripremanje prijedloga za izbor akademskog osoblja u naučno-nastavno zvanje redovni profesor (dva izvršioca) za oblast Prehrambene tehnologije**

Odlukom Vijeća Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta, Univerziteta u Sarajevu broj 01-6-2257/2022. od 10.10.2022. godine imenovana je Komisija za pripremanje prijedloga za izbor akademskog osoblja u akademsko (naučno-nastavno) zvanje redovni profesor (dva izvršioca) na oblast Prehrambene tehnologije u sljedećem sastavu:

1. **Dr. Zlatan Sarić**, redovni profesor Univerziteta u Sarajevu – Poljoprivredno-prehrambeni fakultet za oblast Tehnologija prehrambenih proizvoda animalnog porijekla, **predsjednik**
2. **Dr. Faruk Čaklovića**, profesor emeritus Univerziteta u Sarajevu – Veterinarski fakultet za oblast Higijena i tehnologija živežnih namirnica, **član i**
3. **Dr. Nermina Spaho**, redovni profesor Univerziteta u Sarajevu – Poljoprivredno-prehrambeni fakultet za oblast Prehrambene tehnologije, **član.**

Na osnovu prethodno donesene Odluke Senata Univerziteta u Sarajevu, broj 01-13-83/22, od 28.09.2022. godine o saglasnosti za raspisivanje konkursa za izbor akademskog osoblja, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu je 07.10.2022. godine, raspisao Konkurs za izbor akademskog osoblja u akademsko (naučno-nastavno) zvanje redovni profesor za oblast Prehrambene tehnologije (dva izvršioca) na puno radno vrijeme, a koji je objavljen u nezavisnom BH Dnevniku „Dnevni avaz“ i na web stranici Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu.

U predviđenom roku za prijavu, na raspisani konkurs prijavila su se dva kandidata: dr. Amir Ganić i dr. Sabina Operta, vanredni profesori na oblasti Tehnologija prehrambenih proizvoda animalnog porijekla, zaposleni na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu, Univerziteta u Sarajevu. Uz Prijavu na konkurs, kandidati su priložili svu dokumentaciju koja je tražena u tekstu konkursa. Na osnovu uvida u dostavljenu dokumentaciju, članovi Komisije su konstatovali da prijavljeni kandidati dr. Amir Ganić i dr. Sabina Operta, pored općih uslova propisanih Zakonom o radu FBiH, ispunjavaju minimalne uslove za izbor u naučno-nastavno zvanje iz člana 96, stav (f)

Zakona o visokom obrazovanju („Službene novine Kantona Sarajevo“, broj: 33/17, 35/20 i 39/21) i uslove Statuta Univerziteta u Sarajevu iz člana 156, stav (f) za izbor u zvanje redovni profesor.

Nakon međusobnog usaglašavanja stavova svih članova, Komisija podnosi Naslovu sljedeći

## **IZVJEŠTAJ**

### **KANDIDAT DR AMIR GANIĆ**

#### **1. OSNOVNI BIOGRAFSKI PODACI**

Prof. dr. Amir Ganić rođen je 15. 4. 1976. godine u Visokom, gdje je završio osnovno i srednje obrazovanje. Studij nastavlja na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu na odsjeku za tehnologiju poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (danas odsjek za Prehrambene tehnologije). Cjelokupno akademsko obrazovanje, od diplomskog i magistarskog rada, kao i doktorske disertacije, obavio je na matičnom fakultetu. Od 01. 02. 2005. godine zaposlen je na Fakultetu u zvanju asistenta na predmetima Tehnologije mesa i drugih stočnih proizvoda i Poznavanje i prerada mesa. Stručna usavršavanja obavljao je na Hemijskom institutu Ljubljana (2010. godine), Institutu za higijenu i tehnologiju mesa Beograd (2011. godine), na Saveznom Max Rubner-Institutu za meso u Kulmbachu (SR Njemačka 2013. godine). Trenutno je u zvanju vanrednog profesora na oblasti Tehnologija prehrambenih proizvoda animalnog porijekla. Nosilac je i učesnik u nastavi na nekoliko predmeta dodiplomskih studijskih programa Prehrambene tehnologije i Nutricionizam. Također, rukovodi i učestvuje u nastavnom procesu nekolicinom predmeta na master studijskim programima Kontrola kvaliteta hrane i pića, Tehnologija prehrambenih proizvoda animalnog porijekla, Održivi sistemi proizvodnje hrane i Ekonomika agroindustrije. Pored toga, kandidat je i nosilac dva predmeta na doktorskom studijskom programu Prehrambene tehnologije. U dosadašnjoj naučnoj karijeri u svojstvu autora ili koautora objavio je 63 naučna i stručna rada kao i sažetka u domaćim i međunarodnim naučnim časopisima i zbornicima radova i sažetaka sa naučnih konferencija i simpozija. Učesnik je na preko 20 domaćih i internacionalnih naučno-stručnih konferencija i simpozija. Kao rukovodilac ili saradnik, učestvovao je na 18 naučnih i stručnih projekata. Od posljednjeg izbora (vanredni profesor) bio je mentor na osam master radova, 14 radova dodiplomskog studija i jedne doktorske disertacije. U istom periodu bio je član u 14 Komisija završnih master radova i pet završnih radova dodiplomskog studija. Također, imenovan je za supervizora kandidatu na doktorskom studiju, te je bio član Komisije za odbranu projekta doktorske disertacije. Autor je jedne fakultetske knjige, monografije univerzitetskog

izdanja i udžbenika univerzitetskog izdanja. U periodu posljednjeg izbora u nastavno-naučno zvanje (vanredni profesor), kandidat je bio recenzent brojnim naučnim radovima, posebno za naučne časopise Tehnologija mesa iz Beograda i Meso iz Zagreba. Značajan doprinos nauci i struci dao je naučnom identifikacijom i provedenim istraživanjima tradicionalnih mesnih proizvoda sa šireg područja grada Visoko. Tokom dosadašnje naučne karijere, kandidat je prepoznao važnost uspostavljanja saradnje sa srodnim naučnim institucijama iz susjedstva, pa tako danas ima izuzetnu saradnju s kolegama iz Srbije, Hrvatske, Slovenije, Crne Gore i Makedonije. Prof. dr. Amir Ganić član je uređivačkog odbora časopisa Meso iz Zagreba, jednog od najznačajnijih regionalnih naučnih časopisa za ovu oblast. Osim toga, ima izuzetnu saradnju i sa Institutom za higijenu i tehnologiju mesa u Beogradu. Nisu zanemarive aktivnosti prof. Ganića i u javnom društveno-političkom životu. Značajne rezultate postigao je za vrijeme aktivnog političkog djelovanja kao zastupnik u skupštini ZDK, u mandatnom periodu od 2014. do 2018. godine, posebno u oblasti obrazovanja. Prof. dr Amir Ganić porodičan je čovjek, oženjen je i otac trojice sinova.

## **2. AKTIVNOSTI NAKON IZBORA U ZVANJE VANREDNI PROFESOR**

### **2.1. NASTAVNO-PEDAGOŠKE I OSTALE AKTIVNOSTI**

Nakon izbora u zvanje vanrednog profesora na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu, aktivnosti kandidata su dodatno intenzivirane na mnogim poljima. U nastavnom pogledu, kandidat je nosilac i učesnik u nastavi nekolicine predmeta prvog, drugog i trećeg ciklusa studijskih programa Prehrambene tehnologije, Kontrola kvaliteta hrane i pića, Tehnologija prehrambenih proizvoda animalnog porijekla, Nutricionizam, Održivi sistemi proizvodnje hrane i Ekonomika agroindustrije.

Tokom posljednjeg izbornog perioda, kandidat je bio član u Komisijama za prijeme asistenta i laboranata. Član je kadrovske komisije Fakulteta. Bio je predsjednik radne grupe za jačanje kadrovskih kapacitete Fakulteta. Također, kandidat ima članstvo u Komisiji za provođenje postupka akademskog priznavanja inostrane visokoškolske kvalifikacije – diplome. Aktuelni je zamjenik Šefa Katedre za tehnologiju poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda animalnog porijekla. Dugogodišnji je član Uredničkog kolegija naučnog časopisa „Meso“ iz Zagreba. Kandidat je bio član nekoliko organizacionih i naučnih odbora naučnih konferencija i simpozija, kao i članstvo u stručnoj Komisiji za ocjenu ovaca na poljoprivrednom sajmu u Sjenici.

Kao jedan od najznačajnijih naučnih doprinosa struci, izdvaja se višegodišnji rad kandidata na istraživanju i zaštiti tradicionalne “Visočke pečenice”, koja je, kao rezultat tih aktivnosti u junu 2020. godine i zvanično zaštićena oznakom geografskog porijekla na nacionalnom nivou. Kandidat je ujedno i autor proizvođačke specifikacije za „Visočku pečenicu“.

## 2.2. NAUČNA I STRUČNA AKTIVNOST

Kandidat je tokom izbora u posljednje naučno-nastavno zvanje (vanredni profesor) imao izuzetno plodotvoran naučno-istraživački i publikacijski opus rada. Aktivnost kandidata u periodu nakon posljednjeg izbora u nastavno-naučno zvanje, iskazana je publikovanjem zavidnog broja naučnih i stručnih radova objavljenih u domaćim i međunarodnim naučnim časopisima. Kandidat je za vrijeme izbornog perioda saopštio značajan broj naučnih i stručnih radova na domaćim i međunarodnim naučnim skupovima i bio je učesnik u nekoliko naučno-istraživačkih projekata. Tokom prethodnog izbornog perioda (u zvanju vanredni profesor), kandidat je publikovao 12 naučnih i jedan stručni rad. Učestvovao je na devet naučno-stručnih konferencija i simpozija u zemlji i inostranstvu. Sudjelovao je na dva naučna projekta. U zvanju vanrednog profesora, kandidat je objavio jednu monografiju univerzitetskog izdanja i jedan udžbenik, također univerzitetskog izdanja.

### 2.2.1. Radovi objavljeni u časopisima koji prate relevantnu međunarodnu bazu podataka

Radovi objavljeni u časopisima indeksiranim u Web of Science (WoSCC, WoS) i Scopus

1. **Ganić A.**, Begić M., Forto A. Krvavica M. (2022). Determination of quality parameters of Herzegovinian dry smoked goat meat. *Agriculture & Forestry*, Vol. 68, 1; (115-130) DOI: 10.17707/AgricultForest.68.1.06. Naučni rad.
2. Begić M., **Ganić A.**, Forto A. Krvavica M. (2022). Volatile flavour compounds of Herzegovinian dry smoked goat meat. *Agriculture & Forestry*, Vol. 68, 3; (255-275), DOI:10.17707/AgricultForest.68.3.19. Naučni rad.
3. **Ganić A.**, Halilović S., Čaušević A., Alkić-Subašić M. (2022). Identification of qualitative parameters of "Visočka pečena janjetina" with the goal of protection on a national level. *Meso XXIV*, Vol. 2; (143-155) DOI: 10.31727/m.24.2.1. Naučni rad.
4. Krvavica M., **Ganić A.**, Begić M., Đugum J. (2020). Volatile compounds of Kupres lamb; *Meso, XXII*. Vol.2 (129-141). DOI.org/10.31727/m.22.2.4. Naučni rad.
5. **Ganić A.**, Begić M., Patković E., Čaušević A., Krvavica M., Brenjo D. (2019). Protection og geographical indication of „Visočka pečenica“ – a way to brand. *Meso, XXI* Vol. 4; (386-396) DOI.org/10.31727/m.21.4.3. Naučni rad.
6. **Ganić A.**, Begić M., Karahmet E. (2019). Application of New Technologies in Meat Processing Industry in the Function of Improvement of Total Quality of Products and Consumer Protection. *New Technology, Development and Application*, Springer, Polish Academy of Sciences, Warsaw, Poland, Vol. 42. (513-521) DOI.org/10.1007/978-3-319-90893-9\_60. Naučni rad.

7. **Ganić A.**, Zorlak A., Begić M. (2018). The influence of different quantities of the added NaCl on the sensory properties of "Visočka pečenica", Meso, XX, Vol. 1; (50-57). DOI.org/10.31727/m.20.1.3. Naučni rad.
8. Zorlak A., **Ganić A.**, Dacić M., Hadžić V., Kurtić E., Bačić A. (2018). The effect of salt reduction and microbiological characteristics and implications on sensory quality of traditional smoked meat „Visočka pečenica“. Journal of Hygienic Engineering and Design 25; (21-26), UDC 637.525'62.05:546.33'131(497.6). Naučni rad.
9. Karahmet E., Salkić S., Omanović-Miklićanin E., **Ganić A.**, Begić M., Toroman A., Čatić E. (2019). Microbiological analysis and determination of quality of water. Proceedings 11<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH Split, Croatia (93-98). Stručni rad.

Radovi objavljeni u časopisima indeksiranim u ostalim bazama (AGRIS i CAB Publishing-UK)

10. **Ganić A.** (2022). Klaonički parametri i klasifikacija janječih trupova sjeničke oplemenjene ovce u skladu sa regulativom Europske Unije. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta u Sarajevu; Vol. LXVII br.72-1/2022; (127-140). Naučni rad.
11. Karahmet E., Salkić S., Toroman A., **Ganić A.** Šatrović E., Topalović M. (2018). Ispitivanje efikasnosti hlor-dioksida u dezinfekciji mljekarskog pogona. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu God. LXIII, br. 68/2, (139-147). Naučni rad.

Radovi objavljeni u časopisima koji prate relevantne baze podataka

12. **Ganić A.**, Begić M., Karahmet E., Hamidović S. (2018). Karakterizacija kvalitativnih parametara „Visočkog sudžuka“ u cilju zaštite na nacionalnom nivou. Zbornik radova XXIII savjetovanja o biotehnologiji, Čačak, Srbija, (427-432). Naučni rad.
13. Karahmet E., Hamidović S., **Ganić A.**, Salkić S., Toroman A., Begić M. (2018). Mikrobiološki kvalitet mesnih prerađevina i analiza radnih površina. Zbornik radova XXIII savjetovanja o biotehnologiji, Čačak Srbija, (439-444). Naučni rad.

**2.2.2. Učešće na međunarodnim i domaćim naučno-stručnim konferencijama i skupovima sa spiskom prezentiranih naučnih i stručnih radova**

1. **Ganić A.**, Krvavica M., Begić M., Forto A. (2021). Volatile flavour compounds of Herzegovina's dry-cured goat. Book of Abstracts 10th Central European Congress on Food (CEFood) Sarajevo (80).
2. **Ganić A.**, Forto A., Begić M. (2019). Qualitative parameters of Herzegovina's dry-smoked goat for the protection of its national level; 12 th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, Osijek, Croatia (152).

3. **Ganić A.**, Begić M. (2019). Technological parameters in the production of „Visočki sudžuk“ as a basic in the procedure of obtaining the geographical origin of the product; 12<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, Osijek, Croatia (153).
4. **Ganić A.**, Begić M., Karahmet E. (2018). Primjena novih tehnologija u mesoprerađivačkoj industriji u funkciji poboljšanja ukupnog kvaliteta proizvoda i zaštite potrošač. Zbornik sažetaka 4<sup>th</sup> International Conference “New Technologies NT-2018”, Sarajevo, (35).
5. **Ganić A.**, Begić M., Karahmet E. (2018). The influence of technological process and level of added polyphosphate (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) on water holding capacity smoked chicken breast. Book of abstracts 11<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, Split Croatia, (76).
6. **Ganić A.**, Begić M., Karahmet E., Hamidović S. (2018). Karakterizacija kvalitativnih parametara „Visočkog sudžuka“ u cilju zaštite na nacionalnom nivou. Zbornik radova XXIII savjetovanja o biotehnologiji, Čačak, Srbija, (427-432).
7. Karahmet E., Salkić S., Omanović-Miklićanin E., **Ganić A.**, Begić M., Toroman A., Čatić E. (2018). Microbiological analysis and determination of quality of water. Book of abstracts 11<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, Split Croatia, (82).
8. Karahmet E., Hamidović S., **Ganić A.**, Salkić S., Toroman A., Begić M. (2018). Mikrobiološki kvalitet mesnih prerađevina i analiza radnih površina. Zbornik radova XXIII savjetovanja o biotehnologiji, Čačak Srbija, (439-444).
9. Zorlak A., **Ganić A.** (2017). The influence of different quantitatives od the added NaCl on the sensory properties of „Visočka pečenica“. Book of abstracts 28<sup>th</sup> International Scientific – Expert Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, (74).

### 2.2.3. Objavljeni udžbenici /monografije

1. Ganić A. (2022). **Tehnologije mesa, ribe i jaja-metode određivanja**. Udžbenik; Izdavač: Univerzitet u Sarajevu.
2. Ganić A. (2021). **Tradicionalni mesni proizvodi Visočkog kraja**. Monografsko djelo; Izdavač: Univerzitet u Sarajevu.

### 2.2.4. Učešće u naučno-istraživačkim projektima

1. Erasmus Plus Project MSc in Sustainable Food Production Systems. (2020).
2. Strengthening the Administrative system to manage and support sustainable geographical indications TCP/BIH/3801/C1. (04. 2021. – 02. 2022.).

## 2.3. MENTORSTVA

Za vrijeme aktuelnog izbora u zvanju vanrednog profesora, kandidat je bio mentor jedne uspješno odbranjene doktorske disertacije. Uz to, imenovan je za supervizora kandidatu na doktorskom studiju Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta u Sarajevu. Bio je i član Komisije za odbranu projekta jedne doktorske disertacije. Bio je mentor na osam master radova (sedam uspješno odbranjenih i jedan master rad u proceduri), te 14 uspješno odbranjenih završnih radova na I (prvom) ciklusu studija. Pored nevedenog, prof. dr Amir Ganić je tokom perioda izbora u zvanje vanredni profesor bio član Komisija 16 uspješno odbranjenih završnih radova drugog i pet uspješno odbranjenih završnih radova prvog ciklusa studija.

### 2.3.1. Mentorstvo na doktorskoj disertaciji (III ciklus studija)

1. Begić Munevera (2021). Uticaj tehnologije proizvodnje na ukupni kvalitet i nivo PAH jedinjenja u „Visočkoj pečenici“, tradicionalnom suhomesnatom proizvodu Bosne i Hercegovine. Disertacija odbranjena 22.10.2021. godine.

### 2.3.2. Imenovanje supervizora kandidata dokorskog studija (III ciklus)

Odlukom Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta u Sarajevu br. 01-1-2994/19, od 14. 12. 2019. godine, prof. dr Amir Ganić **imenuje se za supervizora** doktorantu Dejanu Vukičeviću.

### 2.3.3. Mentorstvo na završnim radovima II ciklusu studija

Mentorstva okončana uspješnom odbranom završnih radova sljedećih studenata:

1. Halilović Minka (2022). Mikrobiološki indikatori kvaliteta u proizvodnji „Visočke pečenice“. Datum odbrane: 23.09.2022. godine.
2. Čanić Ajna (2020). Uticaj količine dodatih polifosfata na sposobnost vezivanja vode dimljenih pilećih prsa. Datum odbrane: 17.09.2020. godine.
3. Forto Amina (2020). Kvalitativna svojstva Hercegovačke suhe jarčetine. Datum odbrane: 17. 06. 2020. godine.
4. Gudić Samra (2018). Promjene hemijskog i mikrobiološkog kvaliteta dimljenog pilećeg file tokom čuvanja. Datum odbrane: 12.01.2018. godine.
5. Dervišbegović Amina (2017). Kvalitativna svojstva „Visočke pečenice“ u zavisnosti od tehnološkog procesa proizvodnje i stepena fermentacijskih procesa. Datum odbrane: 13. 12. 2017. godine.
6. Mehmedović Aida (2017). Karakterizacija kvaliteta u cilju zaštite i brendiranja Visočkog pirjana. Datum odbrane: 12.12.2017. godine.

7. Zorlak Alma (2017). Uticaj smanjenja količine dodate kuhinjske soli na ukupan kvalitet govedeg pršuta. Datum odbrane: 24.03.2017. godine.

Mentorstvo na završnom radu u fazi izrade, studenta:

8. Spahić Čamka (2021). Kvalitet suhomesnatih proizvoda na tržištu Grada Zenica u zavisnosti od tipa proizvodnje.

#### **2.3.4. Mentorstvo na završnim radovima I ciklusu studija**

Mentorstva okončana uspješnom odbranom završnih radova sljedećih studenata:

1. Džakmić Emina (2022). Djelovanje nitrata i nitrita u mesnim prerađevinama i učinkovitost njihove supstitucije. Datum odbrane: 18.07.2022. godine.
2. Omanović Azra (2022). Kvalitativni pokazatelji industrijski proizvedenog Bosanskog sudžuka. Datum odbrane: 17.03.2022. godine.
3. Zulić Aida (2021). Ispitivanje kvalitativnih svojstava „Sarajevskih ćevapa“. Datum odbrane: 30. 09. 2021. godine.
4. Neretljak Amina (2021). Ispitivanje senzornog kvaliteta kalifornijske i potočne pastrmke. Datum odbrane: 30.09.2021. godine.
5. Tatar Hasan (2020). Kvalitativna svojstva „Visočke pečenice“ iz zanatskog i industrijskog sektora. Datum odbrane: 09.10.2020. godine.
6. Kaljun Adna (2020). Zbrinjavanje animalnog otpada u cilju potpunijeg iskorištavanja i zaštite okoliša. Datum odbrane: 07.10.2020. godine.
7. Meša Ensar (2020). Kvalitativni pokazatelji Visočkog sudžuka. Datum odbrane: 01. 10. 2020.
8. Radović Amra (2020). Problematika zbrinjavanja životinjskih leševa animalnog otpada i mogućnosti njihovog iskorištavanja. Datum odbrane: 22.09.2020. godine.
9. Vila Almina (2020). Tehnologija i kvalitet „Visočkog sudžuka“ proizvedenog u industrijskim uslovima. Datum odbrane: 21. 09. 2020. godine.
10. Kaplan Fikret (2020). Proizvodnja i kvalitet „Visočkog sudžuka“. Datum odbrane: 22.07.2020. godine.
11. Brkanić Amra (2019). Kvalitativni pokazatelji „Visočkog sudžuka“ kao osnova za zaštitu proizvoda na nacionalnom nivou. Datum odbrane: 01.11.2019. godine.
12. Halilović Saća (2019). Kvalitativna svojstva „Visočke pečene janjetine“. Datum odbrane: 03.10.2019. godine.
13. Duzan Ermina (2019). Ispitivanja kvaliteta pašteta od pilećeg mesa različitih proizvođača. Datum odbrane: 25.09.2019. godine.
14. Hodžić Amina (2019). Iskorištavanje nusprodukata klanja mesoprerađivačkih objekata u BiH. Datum odbrane: 18.07.2019. godine.



## 2.4. ČLANSTVO U KOMISIJAMA

### Doktorske disertacije (III ciklus)

1. Rahmanović Berin (2018). Uticaj *Lactobacillus spp.*, dimljenja i dužine fermentiranja na kvalitet i higijensku ispravnost bosanskog sudžuka (Odluka broj 01-1-675/18, 02.04.2018.godine). Član komisije za odbranu projekta doktorske disertacije.

### Završni radovi II ciklusa studija

1. Hasanović Ajla (2022). Mikroflora salamure u proizvodnji Visočke pečenice. Datum odbrane: 28.09.2022. godine.
2. Bašić Lamija (2020). Određivanje stabilnosti sardina u različitim umacima i dodacima. Datum odbrane: 26.06.2020. godine.
3. Avdibegović Lejla (2019). Uticaj različitih aditiva na sposobnost vezivanja vode tokom skladištenja blage roštiljske kobasice. Datum odbrane: 18.09.2019. godine.
4. Ahmetović Mirha (2019). Uticaj konfekcioniranja trupova na poslovni uspjeh u proizvodnji pilećeg mesa. Datum odbrane: 18.02.2019. godine.
5. Kovačević Nikolina (2018). Ispitivanje zdravstvene bezbjednosti mesa školjki na Crnogorskom primorju. Datum odbrane: 21.11.2018. godine.
6. Tuzlak Amina (2018). Mikrobiološka i zdravstvena ispravnost svježe ribe u prodajnim objektima Sarajeva. Datum odbrane: 10.10.2018. godine.
7. Puščul Sanela (2018). Ljudski faktor kao rizik onečišćenja svježeg pilećeg mesa. Datum odbrane: 20.09.2018. godine.
8. Saračević Selma (2018). Prisutnost mikroorganizama u svježem pilećem mesu. Datum odbrane: 19.09.2018. godine.
9. Omanović Elvira (2018). Dobra higijenska praksa u ribogojilištu RIZ Krajina. Datum odbrane: 14. 06. 2018. godine.
10. Hadžihasanović Aida (2018). Mikrobiološka ispravnost suhomesnatih proizvoda na sarajevskim tržnicama. Datum odbrane: 15.05.2018. godine.
11. Heleg Aida (2017). Promjene fizikalno-hemijskih i senzornih svojstava pilećeg parizera tokom čuvanja. Datum odbrane: 22.09.2017. godine.
12. Ašimović Melisa (2017). Mikrobiološka kontaminacija konzumnih jaja. Datum odbrane: 18.05.2018. godine.
13. Ganjgo Ibrahim (2017). Uticaj različitih koncentracija NaCl-a na kvalitet pilećih pljeskavica. Datum odbrane: 19.07.2017. godine.
14. Obralića Adis (2017). Uticaj sastava i starosti mehanički otkoštenog mesa (MOM-a) na hemijska svojstva pilećeg parizera. Datum odbrane: 13.07.2017. godine.
15. Avdišpahić Selma (2017). Uticaj stepena otkoštavanja mesa na kvalitet pileće kobasice „Posebna“. Datum odbrane: 27.02.2017. godine.
16. Ahmić Aida (2017). Mikrobiološka ispravnost pilećeg mesa u prodajnim objektima na području grada Zenica. Datum odbrane: 24.02.2017. godine.

Završni radovi I ciklusa studija

1. Skender Velida (2022). Senzorni kvalitet pilećih kobasica. Datum odbrane: 07.10.2022. godine.
2. Trgo Nudžejma (2022). Tehnološki postupak proizvodnje domaće sudžuke. Datum odbrane: 20.05.2022. godine.
3. Genjac Selma (2021). Sadržaj soli u gotovoj hrani. Datum odbrane: 21.09.2021. godine.
4. Džafić Amra (2018). Dobra higijenska praksa u ćevabdžinicama. Datum odbrane: 04.10.2018. godine.
5. Tajjić Elma (2018). Sigurnost zamrznutih proizvoda od mesa ribe. Datum odbrane: 01.10.2018. godine.

## KANDIDATKINJA DR SABINA OPERTA

### 1. OSNOVNI BIOGRAFSKI PODACI

Sabina Operta rođena je 1968. godine u Čuništima, općina Olovo. Diplomirala je, magistrirala i doktorirala na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu, gdje trenutno radi u zvanju vanrednog profesora na oblasti Tehnologija prehrambenih proizvoda animalnog porijekla.

Počevši od 2007. godine Sabina Operta je učestvovala u izvođenju nastave na različitim modulima iz oblasti tehnologije mesa, ribe i jaja (Tehnologija mesa i drugih stočnih proizvoda, Poznavanje i prerada mesa, Tehnologija mesa, ribe i jaja I, Tehnologija mesa, ribe i jaja II, Tehnologija mesa, ribe i jaja, Proizvodnja i prerada mesa, Prerada mesa i ribe, Tehnologija mesa i drugih stočnih proizvoda i Tehnologija kobasica), a trenutno je nosilac modula Prerada mesa, ribe i jaja, Tehnologija proizvoda od mesa peradi, Tehnologija proizvoda od usitnjenog mesa, Tehnologija prerade mesa, Tehnologija mesa i ribe – odabrana poglavlja, Faktori kvaliteta mesa i Osnove senzorne analitike hrane, te je učesnik u nastavi na modulima Tehnologija proizvoda animalnog porijekla, Funkcionalne komponente hrane, Nutritivni aspekti prehrambenih proizvoda i Dostignuća u tehnologiji mesa.

Pored nastavnih aktivnosti dr Sabina Operta je svoj akademski rad unapređivala kroz učestvovanje u nekoliko različitih seminara, radionica, programa i posjeta, a to su: Praktična iskustva iz Švedske, Upravljanje otpadom i jačanje čistije proizvodnje (Mašinski fakultet, Sarajevo, 2008. godine), FP7 WORKSHOP Training for partners and B&H Multipliers in the Fields of Food, Agriculture and Biotechnology, EU-Balkan-FABNET (Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo, 2008. godine), seminar Savjetovanje – Reforme visokog obrazovanja „Daljni trendovi reforme visokog obrazovanja po Bolonjskim principima“, WORKSHOP-a „Priprema IPARD sektorske analize u Bosni i Hercegovini“ (Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo, 2014. godine) i „Kvalitetno, sigurno, sljedivo-peradarsko meso EU porijekla“ ili „Moje naj meso“, Međunarodni projekat Evropske unije, Republike Slovenije i gospodarsko-interesnog udruženja mesne industrije (Sarajevo, 2014. godine).

Tokom juna i jula, 2015. godine dr Sabina Operta je pohađala program TRAIN (Training & Research for Academic Newcomers), odnosno Program cjeloživotnog učenja u oblasti pedagoškog obrazovanja i jačanja kompetencija akademskog osoblja Univerziteta u Sarajevu. Na nivou programa dobila je 6 ECTS bodova, a u skladu sa članom 164. stav (1) tačka d) Statuta Univerziteta u Sarajevu, program TRAIN služi kao dokaz o minimumu pedagoškog obrazovanja.

Tokom decembra, 2015. godine i januara, 2016. godine, usavršavala je njemački jezik na IBZ Universität Duisburg u Essenu (Njemačka), a tokom januara, 2016. godine bila je u stručnoj posjeti mesnoj industriji Fleischhof RASTING, GmbH u Essenu (Njemačka).

U septembru, 2019. godine uspješno je položila kurs i dobila Certifikat za „Internal auditor for quality management systems“ of TÜV Thüringen e.V., u Sarajevu.

Dr Sabina Operta je kao autor ili koautor ukupno objavila 37 naučno-stručnih radova, koji su objavljeni u časopisima indeksiranim u međunarodne priznate baze podataka, od čega je pet naučnih radova objavljeno u časopisima koji su indeksirani u međunarodno priznate baze podataka Web of Science Core Collection (WoSCC). Učestvovala je na devet međunarodnih konferencija i simpozijuma, gdje je prezentirano 20 naučnih radova, čiji je autor ili koautor. Autor je jedne knjige, dva fakultetska udžbenika i velikog broja skripti, a koautor jednog univerzitetskog udžbenika. Bila je učesnik osam domaćih i međunarodnih projekata.

Dr Sabina Operta je bila mentor na 15 uspješno odbranih završnih radova II ciklusa i 17 uspješno odbranih završnih radova I ciklusa studija, a pored toga imenovana je za člana u jednoj komisiji za ocjenu kandidata i podobnosti teme doktorske disertacije, člana jedne komisije za odbranu projekta doktorske disertacije, člana komisije za ocjenu i odbranu jednog završnog rada specijalističkog studija, člana komisije za ocjenu i odbranu tri magistarska rada, te člana ili rezervnog člana u 51-om završnom radu II ciklusa i 14 završnih radova I ciklusa studiranja na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu.

Prof. dr Sabina Operta je bila šef Katedre za tehnologiju prehrambenih proizvoda animalnog porijekla i mentor/savjetnik za novoizabrano nastavno i naučnoistraživačko osoblje na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu, a svojim trudom i radom dala je veliki doprinos radu Odbora za osiguranje kvaliteta, Etičkog odbora, Odbora za II ciklus studija i Radne grupe za izradu Akcionog plana za unapređenje nastavnog procesa i uslova za realizaciju nastave na fakultetu prema Srednjoročnoj strategiji razvoja Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta. Trenutno je član Tima za samoevaluaciju studijskih programa, član Komisije za analizu studijskih programa Fakulteta i član Komisije za evaluaciju rada nastavnika i saradnika Fakulteta. Kao nosilac studijskih programa Prehrambenih tehnologija aktivno je učestvovala u pojašnjavanju pisanja ishoda učenja, kreiranju i izradi silabusa u Studentskim informativnim paketima za I i II ciklus studija odsjeka Prehrambene tehnologije. Bila je član nekoliko naučnih odbora međunarodnih konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije. Stalni je član Komisije za senzornu ocjenu mesnih proizvoda i jaja na međunarodnim sajmovima poljoprivrede i prehrambene industrije u Bosni i Hercegovini, te ima dobru saradnju sa mnogobrojnim subjektima koji se bave proizvodnjom i preradom mesa.

## **2. AKIVNOSTI NAKON IZBORA U U ZVANJE VANREDNOG PROFESORA**

### **2.1. NASTAVNO-PEDAGOŠKE I OSTALE AKTIVNOSTI**

Nakon izbora u zvanje vanredni profesor, dr Sabina Operta je kao nosilac nastavila držati nastavu na modulima: Prerada mesa, ribe i jaja, Tehnologija proizvoda od mesa peradi, Tehnologija proizvoda od usitnjenog mesa, Tehnologija prerade mesa, Tehnologija mesa i ribe – odabrana poglavlja i Faktori kvaliteta mesa, te učestvovati u nastavi na modulima: Tehnologija proizvoda animalnog porijekla, Funkcionalne komponente hrane i Dostignuća u tehnologiji mesa. Od

akademske 2018/2019. godine prof. dr Sabina Operta je nosilac modula Osnove senzorne analitike hrane na specijalističkom studiju Sigurnost hrane na Veterinarskom fakultetu, Univerziteta u Sarajevu i učesnik u nastavi na modulu Nutritivni aspekti prehrambenih proizvoda na specijalističkom studiju Nutricionizam u Centru za interdisciplinarnu studiju Univerziteta u Sarajevu. Predavanje naučno-nastavnom osoblju Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta na temu Ishodi učenja održala je 17.07.2017. godine.

Prof. dr Sabina Operta je bila šef Katedre za tehnologiju prehrambenih proizvoda animalnog porijekla od novembra, 2019. do aprila, 2021. godine, mentor/savjetnik za novoizabrano nastavno i naučnoistraživačko osoblje Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta od oktobra, 2018. do oktobra, 2022. godine, član Etičkog odbora Fakulteta od juna, 2017. do juna, 2021. godine, te član Odbora za osiguranje kvaliteta od novembra, 2018. do oktobra, 2022. godine. Pored toga u zvanju vanrednog profesora bila je član Radne grupe za izradu Akcionog plana za unapređenje nastavnog procesa i uslova za realizaciju nastave na Fakultetu, prema Srednjoročnoj strategiji razvoja Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta i član Odbora za II ciklus studija. Trenutno je član Komisije za evaluaciju rada nastavnika i saradnika Fakulteta, član Komisije za analizu studijskih programa Fakulteta, te član Tima za samoevaluaciju studijskih programa Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta.

Prof. dr Sabina Operta učestvovala je u radu naučnih odbora tri naučno-stručne konferencije poljoprivrede i prehrambene industrije (27<sup>th</sup>, 28<sup>th</sup> and 31<sup>st</sup> Internacional scientific expert conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Faculty of Agriculture and Food Science of the University of Sarajevo, Bosnia and Herzegovina; Faculty of Agriculture, Ege University, Izmir, Turkey; 2017., 2019. i 2021. godine). U septembru, 2019. godine uspješno je položila kurs i dobila certifikat za „Internal auditor for quality management systems“ of TÜV Thüringen e.V., u Sarajevu.

## 2.2. NAUČNA I STRUČNA AKTIVNOST

U zvanju vanrednog profesora dr Sabina Operta je ukupno objavila 17 naučnih radova, koji su objavljeni u časopisima indeksiranim u međunarodne baze podataka od čega je pet naučnih radova objavljeno u časopisima koji su indeksirani u međunarodno priznatim bazama podataka WoSCC. S obzirom da se tri naučna rada objavljena u časopisima koji su indeksirani u međunarodno priznatim bazama podataka WoSCC, vode kao zamjena (supstitucija) za mentorstvo na III ciklusu, u nastavku će biti naveden spisak 14 objavljenih naučnih radova. Dr Sabina Operta u zvanju vanrednog profesora je učestvovala na dvije međunarodne konferencije na kojima je prezentirano osam naučnih radova čiji je autor ili koautor, od kojih je šest objavljeno u naučno-stručnim časopisima, dok su za preostala dva naučna rada objavljeni sažeci u knjigama sažetaka. Dr Sabina Operta je tokom izbornog perioda u zvanju vanrednog profesora objavila dva fakultetska udžbenika koje čine originalnu nastavna literatura iz oblasti tehnologija mesa, ribe i jaja i njihovih

proizvoda za module koje predaje. Tokom perioda u zvanju vanrednog profesora dr Sabina Operta je bila učesnik u dva međunarodna projekta.

### 2.2.1. Radovi objavljeni u časopisima koji prate relevantnu međunarodnu bazu podataka

#### Radovi objavljeni u časopisima indeksiranim u Web of Science Core Collection (WoSCC)

1. Alagić D., Dževdetbegović M., **Operta S.**, Članjak-Kudra E., Smajlović M., Serić-Haračić S., Smajović A., Magoda A. (2021). Effects of composition and storage duration of mechanically deboned poultry meat on sensory properties of frankfurters. *Earth and Environmental Science* 854, 012002. IOP Publishing. Doi:10.1088/1755-1315/854/1/012002. Naučni rad.
2. Karahmet E., Isaković S., **Operta S.**, Hamidović S., Toroman A., Đulančić N., Muhamedagić S. (2021). Microbiological Contamination of Fresh Chicken Meat in the Retail Stores. *Food and Nutrition Sciences*, 12, 64-72. Doi: 10.4236/fns.2021.121006. Naučni rad.

#### Radovi objavljeni u časopisima indeksiranim u AGRIS i CAB Publishing-UK

3. Alkić-Subašić M., Sakić-Dizdarević S., Dizdarević T., **Operta S.**, Tahmaz J., Đulančić N. (2022). Istraživanje proteolitičke i lipolitičke aktivnosti bakterija mliječne kiseline izoliranih iz autohtonog travničkog/vlašičkog sira. *Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu*, God. LXVI, 71/2, (156-161). Naučni rad.
4. **Operta S.**, Ganjgo I. (2019). Fizičko-hemijska i senzorna svojstva pilećih pljeskavica sa različitim koncentracijama NaCl. *Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu*. Vol. LXIV, No. 69/1, (216-229). Naučni rad.
5. **Operta S.** (2018). Standardizacija bosanskog sudžuka proizvedenog u komori za zrenje. *Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu*. Vol. LXIII, No. 68/2, (155-167). Naučni rad.
6. **Operta S.** (2018). Determinacija senzornih atributa bosanskog sudžuka. *Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu*. Vol. LXIII, No. 68/2, (168-182). Naučni rad.
7. **Operta S.**, Smailhodžić V., Begić M. (2018). Uticaj skladištenja na fizikalno-hemijska i senzorna svojstva Kreševke i Sarajevske kobasice. *Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu*. Vol. LXIII, No. 68/1, (123-136). Naučni rad.
8. **Operta S.**, Milunić A., Tahmaz J., Đulančić N. (2017). Odnos senzornog kvaliteta i cijene pilećih parizera. *Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu*. Vol. LXII, No. 67/1, (159-167). Naučni rad.

9. **Operta S.**, Mustajbegović A. (2017). Uticaj parametara stabilnosti govedeg pršuta na njegovu senzornu prihvatljivost. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/1, (169-182). Naučni rad.
10. **Operta S.**, Emšo V., Tahmaz, J., Đulančić, N. (2017). Uticaj kuhanja na težinu, sadržaj vode i aw-vrijednost pilećih hrenovki. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/2, (392-400). Naučni rad.
11. **Operta S.**, Budimir K., Keran E. (2017). Karakterizacija kobasica Sarajevska i Kreševka s aspekta nutritivne vrijednosti i stabilnosti za skladištenje. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/2, (384-391).
12. **Operta S.**, Budimir K., Smailhodžić V., Tahmaz J. (2017). Faktori boje i senzorni kvalitet kobasica Sarajevske i Kreševke. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/2, (375-383). Naučni rad.
13. Tahmaz J., Mostić A., Šenderović A., Begić M., Đulančić N., **Operta S.**, Semić A. (2017). Uticaj sušenja i uranjanja u rastvore NaCl, limunske kiseline i origana na kvalitet čipsa od krompira. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/2, (433-443). Naučni rad.
14. Tahmaz J., Šenderović A., Mostić A., Begić M., Đulančić N., **Operta S.**, Alkić M. (2017). Kvalitet čipsa od krompira predtretiranog uranjanjem u rastvore dumbira, paprike i karija. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/2, (444-454). Naučni rad.

#### 2.2.2. Učešće na međunarodnim i domaćim naučno-stručnim konferencijama i skupovima sa spiskom prezentiranih naučnih i stručnih radova

1. Alagić D., Dževdetbegović M., **Operta S.**, Članjak-Kudra E., Smajlović M., Serić-Haračić S., Smajović A., Magoda A. (2021). Effects of composition and storage duration of mechanically deboned poultry meat on sensory properties of frankfurters. 61st International Meat Industry Conference IOP Conf. Rad je publikovan.
2. **Operta S.**, Alijagić B. (2019). Changes of quality parameters during frying of ćevapi produced with different production technologies, pp: 100. 30<sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2019. Faculty of Agriculture and Food sciences University of Sarajevo and Faculty of Agriculture Ege University Republic of Turkey. Rad nije publikovan.
3. **Operta S.**, Omerović E. (2019). Chemical composition and technological properties of chicken meat of different commercial brands available in sale facilities in Sarajevo, pp: 101. 30<sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2019. Faculty of Agriculture and Food sciences University of Sarajevo and Faculty of Agriculture Ege University Republic of Turkey. Rad nije publikovan.

4. Karahmet E., **Operta S.**, Hamidović S., Toroman A., Ahmić A., Tanković I., Salkić S. (2017). Microbiological contamination of fresh shicken meat in the retail stores. Book of Abstracts, pp: 51. 28<sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2017. Faculty of Agriculture and Food sciences University of Sarajevo and Faculty of Agriculture Ege Univerzity Republic of Turkey. Rad je publikovan.
5. **Operta S.**, Budimir K., Keran E. (2017). Characterization of Sarajevska and Kreševka sausages from aspect of nutritional value and stability for storage. Book of Abstracts, pp: 59. 28<sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2017. Faculty of Agriculture and Food sciences University of Sarajevo and Faculty of Agriculture Ege Univerzity Republic of Turkey. Rad je publikovan.
6. **Operta S.**, Budimir K., Smailhodžić V., Tahmaz J. (2017). Colour factors and sensory quality of sarajevska and kreševka sausages. Book of Abstracts, pp: 60. 28<sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2017. Faculty of Agriculture and Food sciences University of Sarajevo and Faculty of Agriculture Ege Univerzity Republic of Turkey. Rad je publikovan.
7. Tahmaz J., Mostić A., Šenderović A., Begić M., Đulančić N., **Operta S.**, Semić A. (2017). Influence of pretreatments by drying and soaking in NaCl and citric acid solutions on quality of potato chips. Book of Abstracts, pp: 69. 28<sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2017. Faculty of Agriculture and Food sciences University of Sarajevo and Faculty of Agriculture Ege Univerzity Republic of Turkey. Rad je publikovan.
8. Tahmaz J., Šenderović A., Mostić A., Begić M., Đulančić N., **Operta S.**, Alkić M. (2017). Quality of potato chips pretreated with NaCl solution and curry as soaking agents. Book of Abstracts, pp: 70. 28<sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2017. Faculty of Agriculture and Food sciences University of Sarajevo and Faculty of Agriculture Ege Univerzity Republic of Turkey. Rad je publikovan.

### 2.2.3. Objavljeni udžbenici

1. Operta S. (2022). **Proizvodi od mesa, ribe i jaja**. Print Studio „Student line“. Fakultetski udžbenik.
2. Operta S. (2021). **Meso, ribe i jaja**. Print Studio „Student line“. Fakultetski udžbenik.

### 2.2.4. Učešće u naučno-istraživačkim projektima

1. Bilateralna suradnja Republike Slovenije i Bosne i Hercegovine, (2020/2021). „Komparativna studija ekološki prihvatljivih tehnologija u proizvodnji povrća“.
2. Erasmus+, Western Balkans Urban Agriculture Initiative – BUGI“, (2019/2021). Br. 586404-EPP-1-20171-BA-EPPKA2-CBHE-JP.



### 2.3. MENTORSTVA

Tokom izbora u zvanju vanrednog profesora dr Sabina Operta je bila mentor 10 uspješno odbranih završnih radova II i 12 uspješno odbranih završnih radova I ciklusa, a trenutno kao mentor radi sa studentima na još jednom završnom radu II ciklusa, jednom završnom radu I ciklusa i dva završna rada na specijalističkom studiju Nutricionizam.

Prof. dr Sabina Operta iz objektivnih razloga nije imala mentorstvo na III ciklusu studija, te je urađena supstitucija (zamjena) mentorstva sa tri dodatna naučna rada koja su objavljena u citatnim bazama podataka, a sve u skladu sa članom 115. stav (2) Zakona o visokom obrazovanju ("Službene novine Kantona Sarajevo", br. 33/17, 35/20, 40/20 i 39/21) i članom 159. stav (2) Statuta Univerziteta u Sarajevu.

Pored uloge mentora u zvanju vanrednog profesora dr Sabina Operta je bila član komisije u jednoj ocjeni uslova kandidata i podobnosti teme doktorske disertacije, član komisije u jednoj odbrani projekta doktorske disertacije, član komisije u ocjeni i odbrani jednog završnog rada na specijalističkom studiju, član u komisiji za ocjenu i odbranu jednog magistarskog rada, te član ili rezervni član komisija za ocjenu i odbranu 26 završnih radova II ciklusa i 10 završnih radova I ciklusa studiranja.

#### 2.3.1. Naučni radovi kao supstitucija (zamjena) za mentorstvo na III ciklusa studija

U nastavku su navedena tri naučna rada objavljena u časopisima indeksiranim u međunarodno priznatoj bazi podataka (Web of Science Core Collection - WoSCC), a koji služe kao supstitucija odnosno zamjena za mentorstvo na III ciklusu.

Radovi objavljeni u časopisima indeksiranim u Web of Science Core Collection (WoSCC)

1. Carballo D.E., Andrés S., Giráldez F.J., Khanjari A., Caro I., Llamazares D., **Operta S.**, Mateo J. (2020). The effects of storage and hop extract on aroma and flavour compounds in Balkan-style sausages packed under a CO<sub>2</sub>-containing anaerobic atmosphere. Journal: Heliyon 6, e05251. Published by Elsevier Ltd. Doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e05251. Naučni rad.
2. Carballo D.E., Mateo J., Andrés S., Giráldez F.J., Quinto E.J., Khanjari A., **Operta S.**, Caro I. (2019). Microbial growth and biogenic amine production in a Balkan-style fresh sausage during refrigerated storage under a CO<sub>2</sub>-containing anaerobic atmosphere; effect of the addition of Zataria multiflora essential oil and hop extract. Journal: Antibiotics, 8 (4), 227. Doi.org/10.3390/antibiotics8040227. Naučni rad.
3. Djekić I., **Operta, S.**, Djulančić N. Lorenzo J.M., Barba F.J., Tomašević I. (2019). Quantities, environmental footprints and beliefs associated with household food waste in Bosnia and Herzegovina. Waste Management & Research, 37(12), 1250-1260. Doi.org/10.1177/0734242X19873709. Naučni rad.

### 2.3.2. Mentorstva na specijalističkom studiju

Prof. dr Sabina Operta je mentor dva završna rada na specijalističkom studiju Nutricionizam, a koji su u fazi izrade.

1. Dragojević-Hrković Nataša (2021). Učestalost konzumiranja crvenog mesa. Centar za interdisciplinarnu studije (CIS) Univerziteta u Sarajevu.
2. Despotović Maja (2021). Crveno meso u ishrani ljudi. Centar za interdisciplinarnu studije (CIS) Univerziteta u Sarajevu.

### 2.3.3. Mentorstva na II ciklusu studija

Mentorstva okončana uspješnom odbranom završnih radova sljedećih studenata:

1. Halilović Anida (2022). Ispitivanje kvaliteta junećih ćevapa sa reduciranim sadržajem natrijum hlorida. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 12.07.2022. godine.
2. Muhedin Almedina (2022). Uticaj različitih koncentracija natrijum bikarbonata na sposobnost držanja vode u junećim ćevapima. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 12.07.2022. godine.
3. Džigal Alma (2021). Klasifikacija sudžuke zanatskih proizvođača na osnovu vrijednosti osnovnih hemijskih parametara. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 19.10.2021. godine.
4. Begić Melisa (2021). Senzorni kvalitet i parametri stabilnosti sudžuke proizvedene na zanatski način. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 19.07.2021. godine.
5. Avdibegović Lejla (2019). Uticaj različitih aditiva na sposobnost vezivanja vode tokom skladištenja blage roštiljske kobasice. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 18.09. 2019. godine.
6. Heleg Aida (2017). Promjene fizikalno-hemijskih i senzornih svojstava pilećeg parizera tokom čuvanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 22.09. 2017. godine.
7. Ganjgo Ibrahim (2017). Uticaj različitih koncentracija NaCl-a na kvalitet pilećih pljeskavica. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 19.07.2017. godine.
8. Obralića Adis (2017). Uticaj sastava i starosti mehanički otkoštenog mesa na hemijska svojstva pilećih parizera. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 13.07.2017. godine.

9. Ahmedspahić Selma (2017). Uticaj stepena otkoštavanja mesa na kvalitet pileće kobasice „Posebna“. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 27.02.2017. godine.
10. Opardija Harisa (2017). Promjene fizikalno-hemijskih i senzornih svojstava pilećih hrenovki tokom čuvanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 17.02.2017. godine.

Mentorstvo na završnom radu u fazi izrade, studenta:

11. Prevljak Benjamin (2018). Uticaj različitih koncentracija NaCl-a na kvalitet junećih ćevapa. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.

**2.3.4. Mentorstva na I ciklusu studija**

Mentorstva okončana uspješnom odbranom završnih radova sljedećih studenata:

1. Skender Velida (2022). Senzorni kvalitet pilećih kobasica. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 07.10.2022. godine.
2. Trgo Nudžejma (2022). Tehnološki postupak proizvodnje domaće sudžuke. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 18.07.2022. godine.
3. Muslić Anesa (2020). Tehnološki postupak proizvodnje pečenice i sudžuka u obrtu „Sintro“. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 01.10.2020. godine.
4. Mrkalić Nermina (2020). Fizikalno-hemijska i senzorna svojstva sudžukica proizvedenih na području grada Visoko. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 01.10.2020. godine.
5. Smailagić Almedina (2020). Tehnološki postupak proizvodnje Visočke pečenice. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 10.09.2020. godine.
6. Dervić Enijad (2020). Tehnološki postupak proizvodnje i kvalitet pilećeg parizera proizvedenog u mesnoj industriji „Vimes“. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 24.06.2020. godine.
7. Alić Amina (2019). Tehnološki postupak proizvodnje sudžuka u d.o.o. Mujanić, Blažuj. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 24.09.2019. godine.
8. Muhović Melisa (2019). Konzumiranje proizvoda mesa peradi na području grada Sjenice. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 01.10.2019. godine.

9. Bajrami Elmira (2018). Prinos trupova brojlera nakon halal klanja u peradskom kompleksu D.D. Brovis, Visoko. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 03.10.2018. godine.
10. Ismić Irma (2018). Faktori koji utiču na proces sterilizacije mesnih konzervi. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 28.09.2018. godine.
11. Omerović Eldana (2017). Komparacija mesnatosti pilećih trupova u supermarketima grada Sarajeva. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 10.10.2017. godine.
12. Alijagić Badema (2017). Tehnološki postupak proizvodnje i kvalitet ćevapa proizvedenih u industrijskim uslovima na području grada Visoko. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Datum odbrane: 04.10.2017. godine.

Mentorstvo na završnom radu u fazi izrade, studenta:

13. Kantić Tarik (2022). Ispitivanje odnosa potrošača prema proizvodima od mesa peradi. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.

#### **2.4. ČLANSTVO U KOMISIJAMA**

Doktorske disertacije (III ciklus)

1. Begić Munevera (2019). Uticaj tehnologije proizvodnje na ukupni kvalitet i nivo PAH jedinjenja u „Visočkoj pečenici“, tradicionalnom suhomesnatom proizvodu Bosne i Hercegovine. Član Komisije za ocjenu kandidata i podobnosti teme doktorske disertacije.
2. Rahmanović Berin (2018). Uticaj *Lactobacillus spp.*, dimljenja i dužine fermentiranja na kvalitet i igijensku ispravnost bosanskog sudžuka. (Odluka broj 01-1-675/18, 02.04.2018.godine). Član komisije za odbranu projekta doktorske disertacije.

Magistarski radovi

1. Mušinović Munevera (2020). Procjena usklađenosti proizvoda od usitnjenog mesa sa legislativnom Bosne i Hercegovine i Evropske Unije. Predjednik. Rad još nije odbranjen.

Završni radovi na specijalističkom studiju

1. Vanja Ilić (2022). Značaj ishrane u prevenciji i liječenju insulinske rezistencije. Član komisije. Rad još nije odbranjen.

Završni radovi II ciklusa studija

1. Bečarević Eldin (2022). Ispitivanje ukupne vlage i aktiviteta vode u trajnim i polutrajnim mesnim proizvodima. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 18.02.2022. godine.

2. Meštrovac Ahmed (2021). Uticaj higijene procesa rasijecanja mesa na zdravstvenu sigurnost proizvoda. Predsjednik komisije. Rad još nije odbranjen.
3. Sporišević Amila (2021). Pregled najefikasnijih režima ishrane. Član komisije. Datum odbrane: 20.12.2021. godine.
4. Kovačević Seid (2021). Tehničko-tehnološko rješenje objekta za klanje stoke i rasijecanje mesa. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 06.10.2021. godine.
5. Borčak Sanin (2021). Tehničko-tehnološko rješenje objekta za preradu mesa. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 06.10.2021. godine.
6. Bajrami Elmira (2021). Navike stanovnika u potrošnji meda na području grada Goražda. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 19.07.2021. godine.
7. Hasanbegović Zejna (2021). Fizičko-hemijska svojstva i sadržaj teških metala u uzorcima meda sa područja visoke Hercegovine. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 11.03.2021. godine.
8. Čorbo Azra (2021). Keto dijeta kao režim redukcije tjelesne mase. Rezervni član komisije. Datum odbrane: 11.01.2021. godine.
9. Mehonić Anesa (2020). Fizičko-hemijski i mikrobiološki parametri kvaliteta uzoraka bagremovog, kestenovog i cvijetnog mesa. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 30.10.2020. godine.
10. Mičić Milena (2020). Korelacija stepena uhranjenosti i učestalosti konzumacije mesa među učenicima osnovnih škola na području opštine Pale. Član komisije. Datum odbrane: 29.10.2020. godine.
11. Burić Selma (2020). Ispitivanje primjene dobre higijenske prakse u pogonu za proizvodnju donera. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 20.10.2020. godine.
12. Čanić Ajna (2020). Uticaj količine dodatih polifosfata na sposobnost vezivanja vode dimljenih pilećih prsa. Rezervni član komisije. Datum odbrane: 17.09.2020. godine.
13. Muftić Dženneta (2020). Ispitivanje dobre higijenske prakse u mesnicama na području grada Sarajeva. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 16.07.2020. godine.
14. Forto Amina (2020). Kvalitativna svojstva hercegovačke suhe jarčetine. Rezervni član komisije. Datum odbrane: 17.06.2020. godine.
15. Šutković Semir (2018). Zdravstvena ispravnost svježih proizvoda od usitnjenog mesa. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 14.05.2018. godine.
16. Dervišbegović Amina (2017). Kvalitativna svojstva visoke pečenice u zavisnosti od tehnološkog procesa proizvodnje i stepena fermentacijskih procesa. Rezervni član komisije. Datum odbrane: 13.12.2017. godine.
17. Mehmedović Aida (2017). Karakterizacija kvaliteta u cilju zaštite i brendiranja visokog pirjana. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 12.12.2017. godine.
18. Osmić Fatima (2017). Uticaj načina pakovanja na zdravstvenu sigurnost kobasica. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 19.06.2017. godine.
19. Zorlak Alma (2017). Uticaj smanjenja količine dodate kuhinjske soli na ukupan kvalitet govedeg pršuta. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 24.03.2017. godine.

20. Smajić Amar (2017). Svarljivost proteina i energetska vrijednost u konzerviranim proizvodima od mesa i povrća. Član komisije. Datum odbrane: 10.03.2017. godine.
21. Ahmić Aida (2017). Mikrobiološka ispravnost pilećeg mesa u prodajnim objektima na području grada Zenice. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 27.02.2017. godine.
22. Dagić Selvira (2017). Zbrinjavanje otpada i njegov uticaj na dobru higijensku i proizvodnu praksu u mesoprerađivačkom pogonu. Rezervni član komisije. Datum odbrane: 13.02.2017. godine.
23. Kovačević Samra (2017). Određivanje koncentracije metmioglobina u uzorcima usitnjenog mesa. Član komisije. Datum odbrane: 10.02.2017. godine.
24. Dajić Azerina (2017). Određivanje sadržaja vitamina B6 u različitim dijelovima pilećeg mesa. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 20.01.2017. godine.
25. Tanković Irma (2017). Zdravstvena sigurnost svježeg pilećeg mesa u prodajnim objektima u Bugojnu. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 19.01.2017. godine.
26. Kalesić Džemal (2017). Uticaj dodavanja fitaze i ksilanaze na proizvodne performanse i probavljivost obroka u ishrani roditeljskog jata teških linija kokoši. Član komisije. Datum odbrane: 19.01.2017. godine.

#### Završni radovi I ciklusa studija

1. Kajanović Silma (2022). Uticaj sadržaja soli na senzornu ocjenu supa. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 28.09.2022. godine.
2. Džakmić Emina (2022). Djelovanje nitrita i nitrata u mesnim prerađevinama i učinkovitost njihove supstitucije. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 20.05.2022. godine.
3. Omanović Azra (2022). Kvalitativni pokazatelji industrijski proizvedenog bosanskog sudžuka. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 17.03.2022. godine.
4. Ramović Lejla (2021). Nutritivna i senzorna svojstva domaćih supa od pilećeg mesa. Član komisije. Datum odbrane: 28.09.2021. godine.
5. Dervić Anela (2021). Nutritivna i senzorna svojstva domaće supe od govedeg mesa. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 14.09.2021. godine.
6. Šabić Adaleta (2020). Razvoj proizvoda na bazi meda i jezgrastog voća. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 29.09.2020. godine.
7. Lukić Ivana (2020). Higijena u manipulaciji pilećim mesom. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 09.03.2020.
8. Kahrmanović Sadeta (2019). Priprema pčelinjih zajednica za glavnu pašu. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 04.10.2019. godine.
9. Daut Medina (2017). Tehnološki postupak proizvodnje i senzorna svojstva kikiriki putera. Član komisije. Datum odbrane: 28.09.2017. godine.
10. Burić Selma (2017). Određivanje fizičko-hemijskih karakteristika kikiriki putera. Predsjednik komisije. Datum odbrane: 28.09.2017. godine.

## MISLJENJE I PRIJEDLOG KOMISIJE

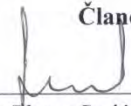
Na osnovu uvida u dostavljenu dokumentaciju, članovi Komisije su konstatovali da oba kandidata, koja su se prijavila na Konkurs za izbor u u zvanje redovni profesor na puno radno vrijeme za oblast Prehrambene tehnologije, ispunjavaju sve uslove propisane Zakonom o visokom obrazovanju i Statutom Univerziteta u Sarajevu. Prof. dr Amir Ganić i prof. dr Sabina Operta su u zvanju vanrednog profesora proveli po jedan izborni period, a što je propisano Zakonom o visokom obrazovanju i Statutom Univerziteta u Sarajevu.

**Prof. dr Amir Ganić** je nakon izbora u zvanje vanrednog profesora kao autor ili koautor objavio 12 naučnih i jedan stručni rad u časopisima indeksiranim u priznatim bazama podataka. Bio je autor jedne monografije i jednog univerzitetskog udžbenika, mentor jedne uspješno odbranjene doktorske disertacije III ciklusa i 7 uspješno odbranjenih završnih radova II ciklusa studija, te je učestvovala u realizaciji dva međunarodna naučna projekta.

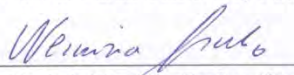
**Prof. dr Sabina Operta** je nakon izbora u zvanje vanrednog profesora kao autor ili koautor objavila 14 naučnih radova u priznatim publikacijama, kao autor je objavila dva fakultetska udžbenika, bila mentor 10 uspješno odbranjenih završnih radova II ciklusa studija, te je učestvovala u realizaciji dva međunarodna naučna projekta. Pored toga, dodatno je objavila tri naučna rada u časopisima indeksiranim u međunarodno priznatim bazama podataka, a koja služe kao supstitucija odnosno zamjena za mentorstvo na III ciklusu, što je u skladu sa Zakonom o visokom obrazovanju i Statutom Univerziteta u Sarajevu.

Na osnovu svega naprijed napisanog, Komisija jednoglasno donosi zaključak da prijavljeni kandidati ispunjavaju sve uslove navedene u Konkursu i sa zadovoljstvom predlažu Vijeću Poljoprivredno–prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, da podrži izbor prof. dr Amira Ganić i prof. dr Sabine Operta u zvanje redovnog profesora na puno radno vrijeme za oblast Prehrambene tehnologije.

**Članovi Komisije:**

  
Prof. dr Zlatan Sarić, **predsjednik**

  
Prof. dr Faruk Čaklovića, **član**

  
Prof. dr Nermina Spaho, **član**

