

Univerzitet u Sarajevu

Poljoprivredno-prehrambeni fakultet

Komisija za pripremanje prijedloga za izbor akademskog osoblja u akademsko (naučno-nastavno) zvanje redovni profesor na oblast Prehrambene tehnologije

Univerzitet u Sarajevu

Vijeću Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta

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

Odlukom Vijeća Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu broj 01-6-1095/2025 od 3.11.2025 imenovana je Komisija za pripremanje prijedloga za izbor akademskog osoblja u akademsko (naučno-nastavno) zvanje redovni profesor na oblast Prehrambene tehnologije u sastavu:

1. Prof. dr Zlatan Sarić, redovni profesor Univerziteta u Sarajevu – Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta, na naučnoj oblasti Tehnologije prehrambenih proizvoda animalnog porijekla, predsjednik
2. Prof. dr Sanja Oručević Žuljević, redovni profesor Univerziteta u Sarajevu – Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta, na naučnoj oblasti Prehrambene tehnologije, član
3. Prof. dr Asima Akagić, redovni profesor Univerziteta u Sarajevu – Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta, na naučnoj oblasti Prehrambene tehnologije, član
4. Prof. dr Sabina Operta, redovni profesor Univerziteta u Sarajevu – Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta, na naučnoj oblasti Prehrambene tehnologije, rezervni član.

Na osnovu člana 121 Zakona o visokom obrazovanju („Sl. Novine Kantona Sarajevo br. 36/22), člana 233 Statuta UNSA broj 01-14-35-1/23 od 26.7.2023 i Odluke Senata Univerziteta u Sarajevu broj 01-7-17/25 od 28.5. 2025 godine, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu je raspisao Konkurs za izbor akademskog osoblja u akademsko (nastavno-naučno) zvanje redovni profesor na oblast Prehrambene tehnologije, puno radno vrijeme – 1 izvršilac.

Konkurs je objavljen u dnevnom listu Oslobođenje i na web stranici fakulteta 9.10.2025 godine. Na konkurs se kao jedini kandidat prijavila dr.sci. Jasmina Tahmaz, vanredni profesor na oblasti Prehrambene tehnologije, zaposlena na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu.

Kandidat dr sci. Jasmina Tahmaz je u skladu sa odredbama Zakona o visokom obrazovanju i Statuta Univerziteta u Sarajevu uz prijavu na Konkurs dostavila svu potrebnu dokumentaciju.

Kandidatkinja je izabrana u zvanje vanredni profesor 29.1.2020 godine prema odredbama Zakona o visokom obrazovanju („Sl. Novine kantona Sarajevo“ br. 33/17, 35/20, 40/20 i 39/21), te je iskoristila pravo propisano članom 96 stav f, što je navela u prijavi na konkurs. U skladu s tim kandidatkinja je priložila svu potrebnu dokumentaciju za izbor u zvanje redovni profesor propisanu zakonom iz 2017 godine (Službene Novine kantona Sarajevo br.- 33/17) (potvrda o najmanje jednom izbornom periodu provedenom u zvanju vanredni profesor, najmanje 8 naučnih radova objavljenih u priznatim publikacijama, 3 naučna rada objavljena u citatnim bazama podataka kao supstituciju za mentorstvo jednom kandidatu na III ciklusu studija, potvrdu o uspješno obavljenim mentorstvima kandidatima na II ciklusu, dokaze o učešću na projektima, 2 objavljene knjige).

Nakon uvida u dostavljenu dokumentaciju komisija je utvrdila da kandidatkinja ispunjava uslove propisane članom 96, stav (1) i članom 115, stav (2) Zakona o visokom obrazovanju Kantona Sarajevo („Sl. Novine kantona Sarajevo“ br. 33/17, 35/20, 40/20 i 39/21) i člana 194, stav e Statuta Univerziteta u Sarajevu, te na osnovu pregledane dokumentacije Komisija Vijeću Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta podnosi sljedeći Izvještaj.

IZVJEŠTAJ

Biografski podaci i obrazovanje

Dr Sci Jasmina Tahmaz rođena je 5.5.1977. godine u Sarajevu. Osnovnu školu i V gimnaziju završila je u Sarajevu. Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu upisala je ak. God. 1996/97 i diplomirala je 2001 god sa prosječnom ocjenom 8,86, te stekla zvanje diplomirani inženjer tehnologije poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. Postdiplomski studij Tehnologija biljnih proizvoda na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu upisala je 2001/2002 god. Magistarski rad pod naslovom Proizvodnja i kvalitet čipsa i srodnih proizvoda odbranila je 2005. godine i stekla zvanje Magistar Poljoprivrednih nauka za oblast Tehnologija biljnih proizvoda. Praktični dio magistarskog rada uradila je na Univerzitetu u Giessenu (Njemačka) u okviru DAAD programa stipendiranja.

Doktorsku disertaciju pod nazivom Primjena visokog hidrostatskog pritiska u modifikaciji kazeina i enkapsulaciji beta karotena odbranila je 2014 godine na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu, i stekla zvanje doktora poljoprivrednih nauka. Praktični dio doktorske disertacije uradila je u okviru 4-mjesečne specijalizacije na Univerzitetu Hohenheim u Stuttgartu (Njemačka) u okviru DAAD projekta stipendiranja.

Kretanje u poslu

Dr sci. Jasmina Tahmaz je zaposlena na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu od 17.12.2001 godine u zvanju asistenta na predmetima Tehnološke operacije i Tehnologija gotove hrane. Od 2006 godine birana je u zvanje višeg asistenta na istim predmetima. U zvanje docent na predmetima Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji i Tehnologija gotove hrane je birana 2014 godine, a u zvanje vanredni profesor na oblast prehrambene tehnologije birana je 29.1.2020 godine.

Nastavna aktivnost

Od 2001 do 2005 godine izvodila je nastavu kao asistent na predmetima Tehnološke operacije i Tehnologija gotove hrane na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu. Od uvođenja reforme i studiranja prema bolonjskim principima radila je na izvođenju nastave na predmetima Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji, Tehnologija gotove hrane, Tehnologija dječje hrane, Prehrambeno inženjerstvo, Dostignuća u tehnologiji gotove hrane, Ekstruija u prehrambenoj industriji, Dostignuća u nauci i tehnologiji hrane, Principi održive tehnologije u preradi voća i povrća. Od izbora u zvanje docent, radi kao odgovorni nastavnik (nosilac) na predmetima Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji, Tehnologija gotove hrane, Tehnologija dječje hrane na I ciklusu studija, Prehrambeno inženjerstvo i Dostignuća u tehnologiji gotove hrane na II ciklusu studija, te na predmetima prehrambeno inženjerstvo – odabrana poglavlja i Odabrana poglavlja iz tehnologije gotove hrane na III ciklusu studija.

Mentorstva

Dr Sci Jasmina Tahmaz bila je mentor na ukupno 26 uspješno odbranjenih radova na II ciklusu studija, od čega 14 nakon izbora u zvanje vanredni profesor i 23 uspješno odbranjena bacalaureat rada na I ciklusu studija od čega 15 nakon izbora u zvanje vanredni profesor.

Bibliografija

Kao autor ili koautor objavila je ukupno 51 rad (od čega 18 nakon izbora u zvanje vanredni profesor) i 4 knjige (od čega 2 nakon izbora u zvanje vanredni profesor).

Projekti. Radila je na sljedećim projektima: „Izgradnja evropskog sistema obrazovanja u BiH“ (Tempus 2005) u saradnji sa Univerzitetom Hohenheim u Stuttgartu, „Izrada strategije Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta“ (Tempus 2009), na projektu „Podrška implementaciji legislative vezane za hranu“ (Opera projekat 2011) kao eksterni ekspert - predavač, na projektu „Projektovanje mljekare Gradinica – proizvodnja „Kašar“ sira“ (TIKA i Udruženje Gradinica Novi Travnik) (2019), Erasmus+ Project – MSc in Sustainable Food Production Systems (STEPS) (2020-2023) i Ugovor o nastavnoj, naučnoj i tehnološko-stručnoj saradnji između Univerziteta u Sarajevu (Poljoprivredno-prehrambeni fakultet) i kompanije Bluebeans – Razvoj tehnološkog rješenja za proizvodnju Nutrish max tempeh čipsa (2022-2024).

Profesionalna usavršavanja.

U okviru DAAD projekta stipendiranja za kandidate na postdiplomskom studiju 2002. godine je obavila tromjesečnu specijalizaciju na Univerzitetu Justus Liebig u Giessenu (Njemačka), koja je obuhvatala određivanje plijesni i mikotoksina u dječjoj hrani i sneg proizvodima, i u okviru koje je urađen i dio istraživanja magistarskog rada.

Akadske godine 2009/10 u okviru DAAD programa stipendiranje za kandidate na doktorskom studiju obavila je četveromjesečnu specijalizaciju na Univerzitetu Hohenheim u Stuttgartu (Njemačka) iz oblasti primjene visokog pritiska u dobivanju nanočestica i nanokapsula, gdje je usavršila modifikaciju kazeinskih micela primjenom visokog hidrostatskog pritiska i enkapsulaciju beta karotena unutar reformisanih kazeinskih micela. U okviru ove specijalizacije uradila eksperimentalni dio doktorske disertacije.

Kao član radne grupe u saradnji sa Agencijom za sigurnost hrane u BiH aktivno je učestvovala u izradi Pravilnika o skrobu.

Prisustvovala je radionici povodom otvaranja Internacionalne Laboratorije za Nanotehnologiju (INL) u Bragi u Portugalu 2013. godine. Pohađala obuke vezane za uvođenje i implementaciju HACCP sistema i ISO standarda (2006 godine) organizovane od strane FAO i TIKa organizacije. U Budimpešti je 2004. godine završila kurs iz oblasti inženjstva, menadžmenta i zaštite okoliša u poljoprivredi i prehrambenoj industriji.

Od 2016 do 2023 godine učestvovala je u međunarodnim projektima mobilnosti (Mevlana i Erasmus+ KA107) za akademsko nastavno osoblje u svrhu obuke i predavanja. Boravila je na univerzitetu Uludag u Bursi (Turska) 2016 godine u okviru programa Mevlana u svrhu seminara i obuke, te kao gostujući predavač. U okviru programa Erasmus+ boravila je na Univerzitetu u Bolonji (Italija) 2017 (u svrhu obuke iz oblasti prehrambenog inženjstva), na Univerzitetu Mugla Sitki Kocman u Turskoj 2018 (trenin), a kao gostujući predavač na Univerzitetu u Varšavi 2019 i Univerzitetu u Almeriji (Španija) 2023. Aktivno govori engleski i pasivno se služi njemačkim jezikom.

Članstvo u odborima i komisijama.

Od 2019. godine član je uređivačkog odbora časopisa Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, čiji je izdavač Poljoprivredni fakultet Univerziteta Uludag u Bursi. Bila je član naučnog odbora na Trećem međunarodnom simpozijumu o tradicionalnoj hrani od Jadrana do Kavkaza (The 3rd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus) 2015 godine, na II i IV studentskom kongresu „Hrana-ishrana-zdravlje“ 2017 i 2019 godine, te na međunarodnim konferencijama: 32nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Science 2022, 31st International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Science, 27-28 September, Izmir Turkey (2021) i 10th Central European Congress of Food (CeFood), Sarajevo (2021).

Od 2015 dr sci Jasmina Tahmaz je imenovana za člana komisije za reviziju nastavnih planova i programa na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu, a 2017 član je radne grupe za izradu akcionog plana uspostavljanja efikasnog Sistema planiranja i upravljanja laboratorijama u okviru strategije razvoja Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta, zamjenik je šefa Odsjeka za Prehrambene tehnologije i šef katedre za Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji. Voditelj je studijskog programa

Prehrambene tehnologije na II ciklusu studija na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu.

Glavne profesionalne aktivnosti podijeljene u dva perioda:

- do izbora u zvanje vanredni profesor i
- nakon izbora u zvanje vanredni profesor.

AKTIVNOSTI PRIJE IZBORA U ZVANJE VANREDNI PROFESOR

Magistarski rad:

Tahmaz J. (2005). Proizvodnja i kvalitet čipsa i srodnih proizvoda. Poljoprivredni fakultet univerziteta u Sarajevu.

Doktorska disertacija:

Tahmaz J. (2014). Primjena visokog hidrostatičkog pritiska u modifikaciji kazeina i enkapsulaciji beta karotena. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.

Objavljene knjige:

1. Begić-Akagić Asima, Tahmaz Jasmina, (2010): Minimalno prerađeno voće i povrće, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu – udžbenik
2. Tahmaz J. (2019): Enkapsulacijske tehnike u prehrambenom inženjerstvu. Dobra knjiga Sarajevo (ISBN 978-9958-27-355-1, COBBIS BH –ID 28239110)

Naučni radovi u časopisima koji prate međunarno priznate relevantne baze podataka

1. Robović B., Smajić A., **Tahmaz J.** (2003). Senzorna analiza bosanskog pršuta, Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 53.
2. **Tahmaz J.**, Robović B. (2003). Uloga okratoksina A u etiologiji balkanske endemske nefropatije, Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 53.
3. Robović B., Smajić A., **Tahmaz J.** (2004). Sadržaj benzo-a-pirena u bosanskom pršutu, Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 54/1 (I Simpozij poljoprivrede, veterinarstva i šumarstva, Neum 14-16. maj 2003).
4. **Tahmaz J.** (2005). Visoki hidrostatički pritisak kao metoda za produženje održivosti namirnica, Radovi Poljoprivrednog fakulteta 55/2.
5. **Tahmaz J.**, Smajić A., Begić-Akagić A., Alkić M., Čorbo S., Mušanović A., Oručević S. (2005). Uticaj sadržaja masti na organoleptičku ocjenu uzoraka čipsa i flipsa, Radovi

- Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 56/2 (specijalno izdanje:II Simpozij poljoprivrede, veterinarstva, šumarstva i biotehnologije, Bihać 28 i 29. septembar 2004).
6. Alkić M., Čolo J., **Tahmaz J.** (2005). Mikroflora salate od klica u komercijalnim pakovanjima, Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 56/2 (specijalno izdanje:II Simpozij poljoprivrede, veterinarstva, šumarstva i biotehnologije, Bihać 28 i 29. septembar 2004).
 7. Begić-Akagić A., Jarebica Dž., Ačkar M., **Tahmaz J.**, Miličević D., Topčagić R. (2005). Uticaj inhibitora na indeks posmeđenja aktuelnog sortimenta krompira, Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 56/1 (specijalno izdanje:II Simpozij poljoprivrede, veterinarstva, šumarstva i biotehnologije, Bihać 28 i 29. septembar 2004).
 8. Smajić A., Bijeljac S., **Tahmaz J.**, Sinanović N., Bašić M., Smajić N., Cerić H. (2005). Rezultati ankete odnosa potrošača prema deklarisanju i označavanju prehrambenih proizvoda, Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 55/2.
 9. **Tahmaz J.**, Smajić A. (2007): Karakteristike procesa ekstrudiranja i poređenje sastava ekstrudiranih i neekstrudiranih snekova od krompira. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 58/1, 179-186.
 10. **Tahmaz J.** (2007): Tehnologija proizvodnje čipsa u pogonu Ferimpex/Kelly u Zavidovićima. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 58/2 (Specijalno izdanje: XIX Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije – Neum 2006, 193-201.
 11. **Tahmaz J.**, Smajić A., Kajević A. (2009): Uticaj sadržaja slobodnih aminoliselina i ukupnih voćnih kiselina na pH vrijednost uzoraka dječije hane na bazi voća. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 59/2, 239 – 247.
 12. **Tahmaz J.**, Operta S., Sarić Z. (2010): Struktura, funkcionalne osobine i primjena kazeina u prehrambenoj industriji. XXI Naučnostručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije – zbornik radova, 873-882.
 13. Operta S., Smajić A., **Tahmaz J.**, Ganić A. (2010): Fizikalno-hemijska i senzorna svojstva ovčije stelje proizvedene tradicionalnim postupkom. XXI Naučnostručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije – zbornik radova, 77-83.
 14. **Tahmaz J.**, Smajić A., Alkić M., Đulančić N. (2010): Određivanje sadržaja mikotoksina zearalenona u dječijoj hrani na bazi mlijeka i žita primjenom ELISA metode.. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 60/, 177-185.
 15. Matijević K.A., **Tahmaz J.**, Smajić A., Operta S. (2010): Sadržaj slobodnog aminoazota u dehidrisanim supama od povrća i goveđeg mesa i njegov uticaj na okus supe. XXI Naučnostručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije – zbornik radova, 775-782.
 16. Oručević S., Hodžić E., Begić-Akagić A., **Tahmaz J.** (2011): Kvalitet tjestenine u zavisnosti od korištenih sirovina. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 61/2, 117-130, 165-177.
 17. **Tahmaz J.**, Smajić A., Leko N., Oručević S., Dizdarević T., Operta S. (2011): Apsorpcija vlage u uzorcima dječije hrane pri različitim uslovima čuvanja. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 61/2.
 18. **Tahmaz J.**, Smajić A. (2011): Fizičko-hemijske osobine čipsa i srodnih proizvoda. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 61/2, 143-155.
 19. Spaho N., Oručević S., Alihodžić A., Smajić M., **Tahmaz J.** (2012): Influence of food viscosity on the perception of aroma compounds, Proceedings of 6th Central European Congress on Food CEFood2012, Novi Sad, Srbija, 23-26. May 2012, 1278 - 1284.

20. Operta S., Dževdetbegović M., Čorbo S., **Tahmaz J.**, Šehović A. (2012): Utjecaj sirovine na fizikalno-kemijska i senzorna svojstva bosanskog sudžuka proizvedenog u kontroliranim uvjetima. *Meso* 6, 472-479.
21. Operta S., Dževdetbegović M., Čorbo S., **Tahmaz J.**, Šehović A. (2012): Fizičko-hemijska i senzorna svojstva bosanskog sudžaka proizvedenog u kontroliranim uslovima od svežeg ohlađenog i zamrznutog goveđeg mesa. *Tehnologija mesa* 53 (2), 148-156.
22. **Tahmaz J.**, Čališ M., Smajić A. (2013): Uticaj granulacije čestica na nasipnu gustinu i apsorpciona svojstva dehidrisane dječije hrane u obliku pahuljica, *Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu* 63/2, 85-93.
23. Operta S., **Tahmaz J.**, Alić B. (2013): The influence of row material on physical-chemical properties of Bosnian sudžuk with addition of starter cultures, 24th International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food Safety – Proceedings, Sarajevo, September 25-28 2013, 270-274.
24. **Tahmaz J.**, Rašidović E., Smajić A. (2014): Uticaj debljine listova na hemijski sastav čipsa. *Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu* 64/1, 85-98.
25. Operta S., Leko N., **Tahmaz J.**, Alkić M., (2015): Ispitivanje fizikalno-kemijskih i senzornih svojstava "Vlašičke" kobasice tijekom čuvanja. *Meso* 3, vol. xvii (2015), 247—253.
26. Oručević Žuljević S., Mutap N., Spaho N., **Tahmaz J.**, Akagić A., Džafić A. (2015): Effects of Production and Ingredients on Tahini Halvah Quality. *Journal of Food Science and Engineering* 5 (2015), 122-129.
27. Đulančić N. **Tahmaz J.** (2016): The Smoke Constitution of Herzegovinian Tobacco Types in Dependence of Variety Tobacco and temperature Regimes During fermentation Process. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 66/1, 123-127.
28. Operta S., Budimir K., Smailhodžić V., **Tahmaz J.**, (2017): Colour factors and sensory quality of Sarajevska and Kreševka sausages, *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 67/2., 375-384.
29. Operta S., Emšo V., **Tahmaz J.**, Đulančić N. (2017): The effect of cooking on weight, water content and aw-value of chicken hot dogs, *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 67/2., 392-401.
30. Djulančić, N. Radojičić V., Srbinska M., **Tahmaz J.** (2017): Influence of tobacco blend composition on polycyclic aromatic hydrocarbons formation in cigarette smoke, *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 67/2., 525-536.
31. Begić M., **Tahmaz J.**, Mulagić A., Semić A., Oručević Žuljević S. (2017): Impact of the temperature on the milk absorption of different kinds of breakfast cereals, *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 67/2., 425-433.
32. **Tahmaz J.**, Mostić A., Šenderović A., Begić M., Đulančić N., Operta S., Semić A. (2017): Influence of drying and soaking in NaCl, citric acid and oregano solutions on potato chips quality, *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 67/2., 433-444.
33. **Tahmaz J.**, Šenderović A., Mostić A., Begić M., Đulančić N., Operta S., Alkić-Subašić M. (2017): Potato chips quality pretreated by soaking in ginger, paprika and curry solutions, *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo* 67/2., 444-455.

Sažeci objavljeni u zbornicima sažetaka sa konferencija:

1. Robović B., Smajić A., **Tahmaz J.** (2004)., Sadržaj benzo-a-pirena u bosanskom pršutu, Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 54/1 (I Simpozij poljoprivrede, veterinarstva i šumarstva, Neum 14-16. maj 2003).
2. **Tahmaz J.**, Smajić A., Robović B., Alkić M. (2004). Određivanje sadržaja mikotoksina zearalenona u dječijoj hrani primjenom ELISA metode, 11. Ružičkini dani, Vukovar 28 i 29. juni 2004.
3. **Tahmaz J.**, Smajić A., Begić-Akagić A., Alkić M., Čorbo S., Mušanović A., Oručević S. (2005). Uticaj sadržaja masti na organoleptičku ocjenu uzoraka čipsa i flipsa, Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 56/2 (specijalno izdanje:II Simpozij poljoprivrede, veterinarstva, šumarstva i biotehnologije, Bihać 28 i 29. septembar 2004).
4. Alkić M., Čolo J., **Tahmaz J.** (2005). Mikroflora salate od klica u komercijalnim pakovanjima, Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 56/2 (specijalno izdanje:II Simpozij poljoprivrede, veterinarstva, šumarstva i biotehnologije, Bihać 28 i 29. septembar 2004).
5. **Tahmaz J.** (2007): Tehnologija proizvodnje čipsa u pogonu Ferimpex/Kelly u Zavidovićima. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 58/2 (Specijalno izdanje: XIX Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije – Neum 2006, 193-201.
6. **Tahmaz J.**, Operta S., Sarić Z. (2010): Struktura, funkcionalne osobine i primjena kazeina u prehrambenoj industriji. XXI Naučnostručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije – zbornik radova, 873-882.
7. Operta S., Smajić A., **Tahmaz J.**, Ganić A. (2010): Fizikalno-hemijska i senzorna svojstva ovčije stelje proizvedene tradicionalnim postupkom. XXI Naučnostručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije – zbornik radova, 77-83.
8. Matijević K.A., **Tahmaz J.**, Smajić A., Operta S. (2010): Sadržaj slobodnog aminoazota u dehidrisanim supama od povrća i goveđeg mesa i njegov uticaj na okus supe. XXI Naučnostručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije – zbornik radova, 775-782.
9. Spaho N., Oručević S., Alihodžić A., Smajić M., **Tahmaz J.** (2012): Influence of food viscosity on the perception of aroma compounds, Proceedings of 6th Central European Congress on Food CEFood2012, Novi Sad, Srbija, 23-26. May 2012, 1278 - 1284.
10. Operta S., **Tahmaz J.**, Alić B. (2013): The influence of row material on physical-chemical properties of Bosnian sudžuk with addition of starter cultures, 24th International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food Safety – Proceedings, Sarajevo, September 25-28 2013, 270-274.
11. **Tahmaz J.**, Oručević Žuljević S., Operta S., Šenderović A., Mostić A., Džafić A. (2015): Texture and sensorial properties of traditional Pies baked with and without air circulation. The 3rd Symposium on "Traditional foods from Adriatic to Caucasus", 1-04 October 2015, Sarajevo
12. Operta S., Kanlić N., **Tahmaz J.**, Čorbo S., Spaho N., Alkić-Subašić M. (2015): Physical, Chemical and Sensorial Properties of Bosnian Sudžuk and Vlačička Sausage Produced under Controlled Conditions, The 3rd Symposium on "Traditional foods from Adriatic to Caucasus", 101-04 October 2015, Sarajevo
13. Oručević Žuljević S., Mutap N., Akagić A., **Tahmaz J.** Džafić A. (2015): Effects of production and ingredients on Tahina halvah Quality, The 3rd Symposium on "Traditional foods from Adriatic to Caucasus", 101-04 October 2015, Sarajevo

14. Jurković J., Sulejmanović J., **Tahmaz J.** (2018): Determination of Water Content in Infant Formula, Bulletin of the Chemists and Technologist of Bosnia and Herzegovina, special issue PP AC 05, Book of Abstracts,
15. **Tahmaz J.**, Bahor M. Varupa E., Oručević Žuljević S., Akagić A., Djulancic N. (2018): Influence of microwave pretreatment and frying temperature on texture of crumbed vegetable sticks. 29th Scientific Conference of Agriculture and Food Industry.

PROJEKTI

1. Tempus JEP_40035_2005" «Izgradnja evropskog sistema obrazovanja u oblasti prehrambenih nauka u Bosni i Hercegovini» ,
2. Tempus JEP_41143_2009: Support Network for Improvement of the strategic planning pod nazivom Starteški plan razvoja istraživanja I savjetodavstva PPF-a
3. Federalno ministarstvo obrazovanja i nauke 2009/10, Olifaktorno utvrđivanje intenziteta oslobođenih aromatskih jedinjenja iz različitih matriksa hrane
4. Opera projekat s.c.a.r.l. 2010/11, Support to implementation and enforcement of BiH Food Legislation EuropeAid//126654/C/SER/BA; Contract No 2009/212-678.doktorski
5. TIKa i Udruženje Gradinica Novi Travnik (2019) - Projektovanje mljekare Gradinica – proizvodnja „Kašar“ sira. Finansijeri: TIKa i udruženje Gradinica-Novi Travnik.

Mentorstva na II ciklusu:

1. Ožegović Kenan (2019). Uticaj načina zagrijavanja na difuziju toplote kod tečnih i polutečnih proizvoda od paradajza. Magistarski rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu
2. Grbo Almedin (2018): Termofizička svojstva tokom prženja čipsa. Magistarski rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu
3. Karić Mirnes (2018). Uticaj socio-ekonomskih faktora na preherambene navike učenika petih razreda u Općini Vogošća. Magistarski rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
4. Mostić Aida (2017). Uticaj predtretmana na hemijska i senzorna svojstva čipsa. Magistarski rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
5. Šenderović Amina (2017). Primjena pasivne impregnacije kao predtretmana u tehnologiji čipsa. Magistarski rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
6. Cvjetković Julijana (2017). Uticaj načina oblaganja i temperature prženja na teksturu pomfrita. Magistarski rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
7. Omerović Senka (2017). Uticaj načina oblaganja i temperature prženja na sastav i senzorna svojstva pomfrita. Magistarski rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.

8. Smajić Amar (2017). Stepen zadovoljenja energetske potrebe konzumenata iz konzerviranih proizvoda od mesa i povrća. Magistarski rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
9. Somiun Irma (2016). Kvalitet tradicionalnih supa proizvedenih u industrijskim uslovima. Magistarski rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
10. Spahić Arneta (2016). Kvalitet čipsa u zavisnosti od vrste korištenog ulja. Magistarski rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
11. Bahor Mensur (2016). Uticaj mikrovalnog zagrijavanja na teksturu i kolo paniranih štapića od povrća. Magistarski rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
12. Varupa Emir (2016). Uticaj mikrovalnog zagrijavanja na sastav i senzorna svojstva paniranih štapića od povrća. Magistarski rad, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.

Mentorstva na I ciklusu:

1. Memišević Ermana (2019) energetske vrijednosti steriliziranih kašica za dojenčad od 6 mjeseci. Baccalaureat rad. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu
2. Čibo Zerina (2019) Ishrana u vanrednim uslovima i senzorna ocjena lunch paketa u vojsci.
3. Daut medina (2017): Tehnokloški postupak proizvodnje i senzorna svojstva kikiriki putera. Baccalaureat rad. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu
4. Burić Selma (2017): Određivanje fizičko-hemijskih karakteristika kikiriki putera. Baccalaureat rad. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu
5. Semić Amila (2017): Uticaj različitih predtretmana na kvalitet čipsa, Baccalaureat rad. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu
6. Mulagić Amila (2017): Fizičko-hemijska svojstva ekstrudiranih žitarica u zavisnosti od temperature i vremena. Baccalaureat rad. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu
7. Šenderović Amina (2015): Uticaj načina pečenja na teksturu i senzorna svojstva gotovih pita od krompira i mesa. Baccalaureat rad. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu
8. Mostić Aida (2015): Uticaj načina pečenja na teksturu i senzorna svojstva gotovih pita od sira i zelja. Baccalaureat rad. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.

Nastavne aktivnosti:

1. Predmeti na dodiplomskom studiju (I ciklus studija) na Poljoprivredno prehrambenim fakultetu Univerziteta u Sarajevu na studijskom programu Prehrambene tehnologije:
 - Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji (obavezni, 6 ECTS) – nosilac predmeta
 - Tehnologija gotove hrane (obavezni, 3 ECTS) – nosilac predmeta
 - Tehnologija dječije hrane (izborni, 3 ECTS) – nosilac predmeta.
 - Ekstruzija u prehrambenoj industriji (izborni, 3 ECTS) – učesnik u nastavi

2. Predmeti na II ciklusu studija na Poljoprivredno prehrambenim fakultetu Univerziteta u Sarajevu na studijskom programu Prehrambene tehnologije i Kontrola kvaliteta hrane i pića

- Prehrambeno inženjerstvo (obavezni, 6 ECTS, Prehrambene tehnologije) – nosilac predmeta
- Dostignuća u tehnologiji gotove hrane (3 ECTS, obavezni za studijski program Kontrola kvaliteta hrane i pića i izborni za studijski program prehrambene tehnologije) – nosilac predmeta

3. Predmeti na III ciklusu studija na Poljoprivredno prehrambenim fakultetu Univerziteta u Sarajevu na studijskom programu Prehrambene tehnologije

- Prehrambeno inženjerstvo (6 ECTS izborni) – nosilac predmeta
- Odabrana poglavlja iz tehnologije gotove hrane (6 ECTS, izborni) - nosilac predmeta

Druge aktivnosti

Stručne posjete:

- Univerzitet Uludag u Bursi, Turska (6/5/2016-20/5/2016) – Međunarodna akademska mobilnost u okviru programa Mevlana
- Interdepartmental Center for Agrifood Industrial Research (Cesena), Univerzitet u Bolonji Italija (24/5/2017-31/5/2017) - međunarodna akademska mobilnost za akademsko nastavno osoblje u okviru programa Erasmus+.
- Mugla Sitki Kocman Univerzitet u Mugli, Turska (22/5/2018-28/5/2018) - međunarodna akademska mobilnost za akademsko nastavno osoblje u okviru programa Erasmus+.
- Univerzitet u Varšavi, Poljska (8/4/2019 – 12/4/2019) - međunarodna akademska mobilnost za akademsko nastavno osoblje u okviru programa Erasmus+ KA107.

Učešća u naučnim skupovima:

1. The 3rd Symposium on "Traditional foods from Adriatic to Caucasus", 1-04 October 2015, Sarajevo (učesnik i član naučnog odbora)
2. II Studentski kongres „Hrana-Ishrana-Zdravlje, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, Sarajevo 5. – 7. juli 2017 (član naučnog odbora)
3. 29th International scientific-expert conference of agriculture and food industry, Altin Yunus, Cesme 27-29. 09.2018 (učesnik)
4. 3rd International Congress of Chemists and Chemical Engineers of Bosnia and Herzegovina, Sarajevo 19th-21st October 2018 (učesnik)
5. IV Studentski kongres "Hrana – Ishrana-Zdravlje", Sarajevo 20-22. Novembar 2019 (član naučnog odbora)
6. II Studentski kongres „Hrana-Ishrana-Zdravlje, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, Sarajevo 5. – 7. juli 2017 (član naučnog odbora)

Ostalo:

1. Član radne grupe za izradu akcionog plana uspostavljanja efikasnog Sistema planiranja i upravljanja laboratorijama u okviru strategije razvoja Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta, 2017.
2. Član Komisije za polaganje stručnog ispita na predmetu Tehnologija kuhanja u Školi za srednje stručno obrazovanje i radno osposobljavanje, imenovana od strane Ministarstva za obrazovanje, nauku i mlade Kantona Sarajevo, 2019.
3. Zamjenik šefa Odsjeka za Prehrambene tehnologije

AKTIVNOSTI NAKON IZBORA U ZVANJE VANREDNI PROFESOR

KNJIGE:

1. **Tahmaz J.** (2025). Tehnologija gotove hrane, Dobra knjiga, Sarajevo.
2. **Tahmaz J.** (2025). Termofizička svojstva hrane, Dobra knjiga, Sarajevo.

NAUČNI RADOVI OBJAVLJENI U PRIZNATIM PUBLIKACIJAMA KOJI PRATE RELEVANTNE BAZE PODATAKA (ukupan broj od izbora u zvanje vanredni profesor):

1. **Tahmaz, J.,** Djulančić, N., Operta, S., Jurković, J., Alkić-Subašić, M. (2025). Fluid Bed Coating as a Method for Encapsulation of Active Compounds With Possible Application in Production of Innovative Food Products (SDG 9). Journal of Lifestyle & SDG'S Review, Vol. 5, e07627, 01-19.
2. **Tahmaz J.** (2024): Physical and Flowability Properties of Commercial Tomato Cream and Tarhana Soup Powders, International Journal of Innovative Approaches in Agricultural Research 8 (4), 391-415.
3. **Tahmaz J.** (2024): Application of Emulsion-Based Encapsulation Methods in Food Technology: A Review, International Journal of Innovative Approaches in Agricultural Research 8(4), 416-438.
4. **Tahmaz J.,** Sarić Z., Alkić-Subašić M., Operta S. (2024): Possibilities of application of encapsulation in the enrichment of milk, yoghurt and ice cream, 45th International Dairy Experts Symposium, Proceedings, Rovinj, Croatia, 13-16,10.2024, 72-79.
5. **Tahmaz J.** (2024): Possible applications of encapsulation in fruit and vegetable technology - a review, Proceedings of the 59th Croatian & 19th International Symposium on Agriculture I 11 – 16 February 2024, Dubrovnik, Croatia, 470-475.
6. Smailović A., Isaković S., Karahmet E., **Tahmaz J.,** Bečić E., Bečić F. (2023): Energy and nutritional value of dried meat products at Sanski Most, 14th International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH, 14th and 15th September 2023, Osijek, Croatia.

7. **Tahmaz J.**, Rondić A., Oras A., Karahmet E., Operta S., Alkić-Suibašić M. (2023). Physical properties of experimentally produced tomato sauces and commercial tomato products, 33rd Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – proceedings book, Kusadasi Aydin, Turkey 13-15 November 2023, 151-167.
8. Isaković S., Karahmet E., Toroman A., **Tahmaz J.** (2023): Testing preferences of fish and fish products consumption of Bosnia and Herzegovina consumers, 33rd Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Proceedings book, Kusadasi Aydin, Turkey 13-15 November 2023, 141-149
9. **Tahmaz, J.**, Velić, I., Operta, S., Oras, A., Subašić, M.A., Karahmet, E. (2023). Quality of Commercial Blends for Tarhana, Bey's and Sarajevska Soup. In: Brka, M., et al. 32nd Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry. Agriconference 2022. , Lecture Notes in Bioengineering. Springer, Cham. Springer Nature Switczerland, https://doi.org/10.1007/978-3-031-47467-5_27
10. **Tahmaz, J.** (2023). Encapsulation and Its Possible Application in the Technology of Ready-Made and Ready to Eat Food - A Review. In: Brka, M., et al. 32nd Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry. Agriconference 2022. Lecture Notes in Bioengineering. Springer, Cham. Springer Nature Switczerland,. https://doi.org/10.1007/978-3-031-47467-5_31
11. **Tahmaz J.**, Sejfić A., Karahmet E., Operta S., Isaković S. (2023): Sensory properties of homemade and industrial mayonnaise, 1st International Symposium on Biotechnology – Proceedings, University of Kragujevac, Faculty of Agronomy in Čačak, Čačak Serbia 17-18 March 2023: 439-444. DOI: 10.46793/SBT28.439T
12. **Tahmaz J.**, Mujić–Dovadžija S., Begić M., Oručević Žuljević S., Jurković J., Alkić-Subašić M. (2022): Determination of quality Parameters of Charbohydrate based Baby Food, 10th Central European Congress on Food, Proceedings of CE-Food 2020, M.Brka et al. (Eds), Springer Nature Switzerland AG 2022, pp. 1-13, https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_1
13. **Tahmaz J.**, Begić M., Oručević-Žuljević S., Mehmedović V., Alkić-Subašić M., Jurković J., Djulancic N. (2022). Physical properties of Vegetable food seasoning powders. 10th Central European Congress on Food, Proceedings of CE-Food 2020, M.Brka et al. (Eds), Springer Nature Switzerland AG 2022, pp 200-210, https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_18
14. Isaković S., Karahmet E., Hamidović S., **Tahmaz J.**, Smajlović A. (2023): Effect oof packaging on health safety of sausages, 1st International Symposium on Biotechnology – Proceedings, University of Kragujevac, Faculty of Agronomy in Čačak, Čačak Serbia 17-18 March 2023: 387-398. DOI: 10.46793/SBT28.387I
15. Oručević -Žuljević S., Mujić A., **Tahmaz J.**, Đuderija A., Lagumdžija A., Džafić A., Akagić A. (2022). Effects of Dry Fruit Supplements on Biscuit Quality, 10th Central European Congress on Food, Proceedings of CE-Food 2020, M.Brka et al. (Eds), Springer Nature Switzerland AG 2022, pp. 163-173, https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_15
16. Jurković J. Imamović V., Čengižić L., **Tahmaz J.** (2022): Determination of Chloride Content in Baby Food, 10th Central European Congress on Food, Proceedings of CE-Food 2020, M.Brka et al. (Eds), Springer Nature Switzerland AG 2022, pp 200-210, https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_18.
17. Alkić-Subašić M., Jurković J., **Tahmaz J.**, Dizdarević T., Đulančić N., Martinović A., Mehmeti I., Sarić Z., Narvhus J., Abrahamsen R. (2022): Antibiotic Resistance of Wild Enterococci from Travnički/Vlašički Cheese, B&H, 10th Central European Congress on Food, Proceedings of CE-Food

2020, M.Brka et al. (Eds), Springer Nature Switzerland AG 2022, pp.305-316, https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8_27.

18. Alkić-Subašić M., Sakić-Dizdarević S., Dizdarević T., Operta S., **Tahmaz J.**, Đulančić N. (2021): Investigation of proteolytic and lipolytic activities of lactic acid bacteria isolated from autochthonous travnički/vlaški cheese, Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo 71/2, 156-163.

POPIS NAUČNIH RADOVA OBJAVLJENIH U CITATNIM BAZAMA PODATAKA KAO DOKAZ SUPSTITUCIJE MENTORSTVA NA III CIKLUSU:

1. **Tahmaz, J.**, Djulančić, N., Operta, S., Jurković, J., Alkić-Subašić, M. (2025). Fluid Bed Coating as a Method for Encapsulation of Active Compounds With Possible Application in Production of Innovative Food Products (SDG 9). Journal of Lifestyle & SDG'S Review, Vol. 5, e07627, 01-19. (Q4 Scopus)
2. **Tahmaz, J.**, Velić, I., Operta, S., Oras, A., Subašić, M.A., Karahmet, E. (2023). Quality of Commercial Blends for Tarhana, Bey's and Sarajevska Soup. In: Brka, M., et al. 32nd Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry. Agriconference 2022. Lecture Notes in Bioengineering. Springer, Cham. Springer Nature Switzerland https://doi.org/10.1007/978-3-031-47467-5_2 (Scopus)
3. **Tahmaz, J.** (2023). Encapsulation and Its Possible Application in the Technology of Ready-Made and Ready to Eat Food - A Review. In: Brka, M., et al. 32nd Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry. Agriconference 2022. Lecture Notes in Bioengineering. Springer, Cham. Springer Natuere Sweitzerland, https://doi.org/10.1007/978-3-031-47467-5_31 (Scopus)

PROJEKTI:

1. Ugovor o nastavnoj, naučnoj i tehnološko-stručnoj saradnji između Univerziteta u Sarajevu (Poljoprivredno-prehrambeni fakultet) i kompanije Bluebeans – Razvoj tehnološkog rješenja za proizvodnju Nutrish max tempeh čipsa (2022-2024) – (razvoj tehnološkog rješenja za proizvodnju tempeh čipsa - kontakt u realizaciji).
2. Erasmus+ Projekat „Master studij iz oblasti održivih sistema proizvodnje hrane/MSc in Sustainable Food Production Systems – STEPS (2020/21 – 2022/23) - učesnik u implementaciji.

USPJEŠNO ZAVRŠENA MENTORSTVA:

Na II ciklusu:

1. Parla Hamza (2025) Proizvodnja i kvalititet kikiriki putera sa dodatkom različitih začina (odbranjen 9.6.2025)
2. Mešić Amna (2025) Eksperimentalna proizvodnja i kvalitet tempeh čipsa od soje (odbranjen 24.3.2025)
3. Čurovac Elma (2024) Parametri kvaliteta komercijalnih roštiljskih soseva (odbranjen 30.1.2024)
4. Nukić Nedžla (2023) Kvalitet komercijalnog čipsa od kukuruza i riže (odbranjen 14.12.2023)
5. Tiro Harisa (2023) Eksperimentalna proizvodnja i kvalitet tempeh čipsa od leblebije (odbranjen 12.10.2023).
6. Solak Naida (2023) Uticaj predtretmana na kvalitet čipsa od slatkog krompira (lpanema batata) (odbranjen 19.9.2023).
7. Fazlić Aldina (2023) Kvalitet paradajz sosa proizvedenog sa različitim koncentracijama skroba (odbranejn 29.9.2023).
8. Nukić Kanita (2023) Parametri kvaliteta oblikovanog čipsa (odbranjen 16.3. 2023)
9. Biščević Selma (2022) Uticaj dodatka sojinog i rižinog mlijeka na kvalitet bešamel sosa (odbranjen 21.10.2022)
10. Čamdžić Munevera (2022) Fizičko-hemijska svojstva dehidrisanih krem supa (odbranjen 21.6.2022)
11. Hukić Amila (2022) Fizičko-hemijska svojstva tortilja čipsa (odbranjen 16.3.2022)
12. Smajić Amina (2021) Određivanje kvaliteta sterilisanih kašica za bebe (odbranjen 30.9.2021)
13. Homoraš Amina (2020) Parametri kvaliteta komercijalnog soja sosa (odbranjen 16.10.2020)
14. Mujić Selma (2020) Fizičko-hemijska svojstva dehidrisane dječje hrane na bazi ugljikohidrata (odbranjen 13.7.2020)

Na I ciklusu:

1. Pašagić Armin (2025): Senzorna svojstva i energetska vrijednost snek proizvoda. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad uspješno odbranjen: 6.3.2025 godine
2. Mešanović Amna. (2024): Sadržaj aminoazotai viskozitet kod komercijalnih soseva. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad uspješno odbranjen: 18.07.2022. godine.
3. Eljšan Nejra. (2024): Komparacija parametara kvaliteta domaćih i industrijskih voćnih dječijih kaša Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad uspješno odbranjen: 24.9.2024. godine.

4. Čičko Sumeja. (2024): Termičke i netermičke metode konzerviranja hrane Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad uspješno odbranjen: 27.9.2024. godine.
5. Orašanin Sara. (2024): Komparacija kvaliteta između domaćih i industrijskih povrtnih kašica za bebe. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad uspješno odbranjen: 24.09.2024. godine.
6. Isaković Ajla. (2024): Senzorna analiza supa Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad uspješno odbranjen: 25.9.2024. godine.
7. Fočo Kerim (2023) : Konzistencija i kvalitet majoneze od suncokretovog i maslinovog ulja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad uspješno odbranjen: 25.9.2023. godine.
8. Mešić Amna. (2021): Sadržaj vitamina C u sterilisanoj i dehidrisanoj dječijoj hrani. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad uspješno odbranjen: 23.9.2021. godine.
9. Ramović Lejla. (2021): Nutritivna i senzorna svojstva domaćih supa od pilećeg mesa. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad uspješno odbranjen: 28.9.2021. godine.
10. Huntić Amra (2021): Nutritivna i senzorna svojstva domaće supe od povrća. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad uspješno odbranjen: 29.9.2021. godine.
11. Salihović Ermina. (2020): Fizičko-hemijske i senzorne analize na snek proizvodima, Visoko. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad uspješno odbranjen: 9.10.2020. godine.
12. Salčinović Amna. (2020): Uticaj sadržaja vlage na nasipnu gustinu dječje hrane Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad uspješno odbranjen: 9.10.2020. godine.
13. Omeragić Ajla. (2020): Ugao mirovanja – određivanje sposobnosti proticanja dehidrisane dječje hrane. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad uspješno odbranjen: 9.10.2020. godine.
14. Mehmedović Vahdeta. (2020) : Kvalitet začinskih dodataka s povrćem. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad uspješno odbranjen: 24.7. 2020. godine.
15. Bišćević Selma (2020): Komparacija energetske vrijednosti kod dehidrisane i termički sterilisane dječje hrane. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad uspješno odbranjen: 25.9.2020. godine.

NASTAVNE AKTIVNOSTI:

1. Predmeti nal ciklus studija na Poljoprivredno prehrambenim fakultetu Univerziteta u Sarajevu na studijskom programu Prehrambene tehnologije:
 - Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji (obavezni, 6 ECTS) – nosilac predmeta
 - Tehnologija gotove hrane (obavezni, 3 ECTS) – nosilac predmeta

- Tehnologija dječije hrane (izborni, 3 ECTS) – nosilac predmeta.
- Ekstruzija u prehrambenoj industriji (izborni, 3 ECTS) – učesnik u nastavi

2. Predmeti na II ciklusu studija na Poljoprivredno prehrambenim fakultetu Univerziteta u Sarajevu na studijskom programu Prehrambene tehnologije, Kontrola kvaliteta hrane i pića i održivi sistemi proizvodnje hrane:

- Prehrambeno inženjerstvo (obavezni, 6 ECTS, Prehrambene tehnologije) – nosilac predmeta
- Dostignuća u tehnologiji gotove hrane (3 ECTS, obavezni za studijski program Kontrola kvaliteta hrane i pića i izborni za studijski program prehrambene tehnologije) – nosilac predmeta
- Dostignuća u nauci i tehnologiji hrane – učesnik u nastavi
- Principi održive tehnologije u preradi voća i povrća – učesnik u nastavi

3. Predmeti na III ciklusu studija na Poljoprivredno prehrambenim fakultetu Univerziteta u Sarajevu na studijskom programu Prehrambene tehnologije

- Prehrambeno inženjerstvo (6 ECTS izborni) – nosilac predmeta
- Odabrana poglavlja iz tehnologije gotove hrane (6 ECTS, izborni) - nosilac predmeta

OSTALE AKTIVNOSTI:

Članstva u naučnim i uređivačkim odborima:

1. 32nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Science, 1-2 December 2022, Sarajevo Bosnia and Herzegovina-član naučnog odbora
2. 31st International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Science, 27-28 September, Izmir Turkey - član naučnog odbora
3. "Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi – član uređivačkog odbora

Međunarodna saradnja/programi akademske mobilnosti:

1. Erasmus+ KA107 Međunarodna kreditna mobilnost za akademsko nastavno osoblje u svrhu predavanja u ak.god. 2022/23 – Univerzitet u Almeriji, Španija

Recenzije:

1. Properties of Shea Butter and Palm Oil Used for Frying of Plantain Chips, Turkish Journal of Food and Agriculture Sciences (2025)(naučni rad)
2. THE EFFECT OF GREEN LENTIL FLOUR ADDITION ON THE SNACK QUALITY. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu (2024) (naučni rad)
3. Agić O. (2023). Savremena prerada krompira. Dobra knjiga Sarajevo (knjiga)

Ostalo:

1. Voditelj studijskog programa Prehrambene tehnologije na II ciklusu studija na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu od 3.4.2023.
2. Član Etičkog odbora Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu od 4.3.2024.
3. Zamjenik šefa odsjeka za Prehrambene tehnologije do 18.1.2024.
4. VD šefa odsjeka za Prehrambene tehnologije od 5.12.2022 do 10.1.2023.

PRIJEDLOG SA OBRAZLOŽENJEM

Na osnovu predočenih podataka i uvidom u dostavljenu dokumentaciju, Komisija zauzima stav da kandidat dr. Jasmina Tahmaz, vanredni profesor na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu, ispunjava sve uslove konkursa i uslove propisane Zakonom o visokom obrazovanju Kantona Sarajevo, Statutom Univerziteta u Sarajevu za izbor u akademsko naučno-nastavno zvanje redovni profesor za oblast Prehrambene tehnologije.

Dr Sci Jasmina Tahmaz provela je jedan izborni period u u zvanju vanrednog profesora. Nakon izbora u zvanje vanredni profesor objavila je ukupno 18 naučnih radova, a kao autor objavila je dvije knjige (Tehnologija gotove hrane i Termofizička svojstva hrane). Za mentorstvo na III ciklusu iskoristila je pravo na supstituciju prema članu 115. stav (2) Zakona o visokom obrazovanju ("Službene novine Kantona Sarajevo", br. 33/17, 35/20, 40/20 i 39/21), pri čemu je jasno priložila 3 naučna rada objavljena u časopisima koji prate citatne baze podataka. Nakon izbora u zvanje vanredni profesor bila je mentor na 14 uspješno odbranih završnih radova na II ciklusu. Učestvovala je u realizaciji dva projekta, te u programu akademske mobilnosti Erasmus + KA107 kao gostujući predavač na Univerzitetu u Almeriji (Španija) 2023 godine.

Magistarski rad i doktorska disertacija dr. Sci. Jasmine Tahmaz, kao i objavljeni radovi i knjige vezani su za oblast Prehrambene tehnologije. Od početka karijere kao autor ili koautor objavila ukupno 51 naučni rad i četiri knjige. Prošla programe usavršavanja na evropskim univerzitetima, te sudjelovala u obukama, savjetovanjima, konferencijama u zemlji i inostranstvu, te programima mobilnosti akademskog nastavnog osoblja. Učestvovala je na ukupno 7 stručnih posjeta i treninga i pet posjeta u okviru programa međunarodne akademske mobilnosti (Erasmus+ KA107 i Mevlana). Od izbora u zvanje docent do danas angažovana je na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu, kao odgovorni nastavnik na predmetima Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji, Tehnologija gotove hrane, Tehnologija dječije hrane, Prehrambeno inženjerstvo, Dostignuća u tehnologiji gotove hrane i Odabrana poglavlja iz tehnologije gotove hrane. Prema studentima i kolegama ima korektan odnos.

Imajući u vidu naučne, profesionalne i nastavne aktivnosti, Komisija predlaže Vijeću Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta u Sarajevu, da usvoji pozitivan Izvještaj, te da **Dr sci. Jasminu Tahmaz** izabere u akademsko nastavno-naučno zvanje redovni profesor za oblast Prehrambene tehnologije.

Članovi Komisije:

1. Prof. dr Zlatan Sarić, predsjednik

2. Prof dr. Sanja Oručević Žuljević, član

3. Prof. Dr. Asima Akagić, član

4. Prof dr. Sabina Operta, rezervni član

U Sarajevu, 21.11.2025.