

**KOMISIJA ZA PRIPREMU PRIJEDLOGA ZA IZBOR AKADEMSKOG OSOBLJA
U AKADEMSKO (NASTAVNO-NAUČNO) ZVANJE VANREDNI PROFESOR ZA
OBLAST/GRANU „PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE“**

Broj:

Sarajevo, 24.04.2024. godine

**UNIVERZITET U SARAJEVU
POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI FAKULTET**

Primljeno: 24-04-2024

Broj akta: 758

VIJEĆU

**POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENOG FAKULTETA
UNIVERZITETA U SARAJEVU**

Predmet: Izvještaj Komisije za pripremu prijedloga za izbor akademskog osoblja u akademsko (nastavno-naučno) zvanje vanredni profesor za oblast/granu „Prehrambene tehnologije“

Odlukom Vijeća Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu 01-6-645/2024 od 03.04.2024. godine imenovana je Komisija za pripremanje prijedloga za izbor akademskog osoblja u akademsko (nastavno-naučno) zvanje vanredni profesor za oblast/granu Prehrambene tehnologije u sljedećem sastavu:

- 1. Prof. dr Zlatan Sarić**, doktor poljoprivrednih nauka, redovni profesor za naučnu oblast "Tehnologija prehrambenih proizvoda animalnog porijekla", Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, **predsjednik**,
- 2. Prof. dr Irena Barukčić Jurina**, doktor biotehničkih nauka, vanredni profesor za oblast "Biotehničke znanosti" Sveučilište u Zagrebu, Prehrambeno-biotehnološki fakultet, **član**.
- 3. Prof. dr Nermina Đulančić**, doktor poljoprivrednih nauka, redovni profesor na oblasti "Specijalne tehnologije", Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, **član**.

Na osnovu čl. 121. Zakona o visokom obrazovanju («Sl. novine Kantona Sarajevo», broj: 36/22), čl. 233. Statuta UNSA broj: 01-14-35-1/23 od 26.07.2023. godine i Odluke Senata Univerziteta u Sarajevu broj: 01-4-72/24 od 28.02.2024. godine, na raspisani Konkurs Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta, Univerziteta u Sarajevu, objavljeno u novini Dnevni avaz i na zvaničnoj web stranici Fakulteta (<https://ppf.unsa.ba/clanak.php?ID=1821>) dana 14.03.2024 godine za izbor akademskog osoblja u akademsko (nastavno-naučno) zvanje vanredni profesor za oblast "Prehrambena tehnologija", javio se jedan kandidat, doc. dr Tarik

Dizdarević. Prijava je zavedena pod brojem 227 od 28.03.2024. godine, uz koju je Kandidat priložio sljedeće:

- 1) Biografija (CV) sa popisom objavljenih radova - potpisana;
- 2) Izvod iz matične knjige rođenih i uvjerenje o državljanstvu (ovjerena kopija);
- 3) Ovjerene kopije diploma o stečenom obrazovanju odgovarajućeg studija za oblast za koju se konkuriše: Diplom o doktoratu poljoprivrednih nauka, broj: 3215/19; Diplom o naučnom stepenu magistra poljoprivrednih nauka za naučnu oblast Tehnologija animalnih proizvoda, broj: S-III-144/2009 (ovjerena kopija); Diplom o završenom studiju za sticanje visoke stručne spreme i stručnog naziva diplomirani inženjer poljoprivrede odsjeka za Tehnologiju poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, broj: S-II-638/2004 (ovjerena kopija);
- 4) Lista objavljenih knjiga, udžbenika i naučnih radova kao i same knjige i radovi od posljednjeg izbora;
- 5) Potvrda o provedenom najmanje jednom izbornom periodu u zvanju: Docent za naučnu oblast „Mljekarstvo“ - prehrambene tehnologije na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu na izborni period od pet (5) godina (original);
- 6) Popis od minimalno pet naučnih radova objavljenih u priznatim publikacijama nakon izbora u zvanje docenta, od čega su dva naučna rada objavljena u publikacijama indeksiranim u relevantnim naučnim bazama sa priloženim kopiranim radovima, kopije devet (9) naučnih radova i dvije knjige (2);
- 7) Dokaz o učestvovanjima na naučno-stručnim skupovima (popis skupova naveden je u Biografiji);
- 8) Potvrda o realizovanim mentorstvima na prvom (1) i drugom ciklusu studija (4), kao i predbolonjskom (1) studiju (original) izdata od Studentske službe PPF;
- 9) Ostala dokumentacija (9).

Kandidat je u skladu sa odredbama Zakona o visokom obrazovanju Kantona Sarajevo, Pravila Univerziteta u Sarajevu i Pravila Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta u Sarajevu uz prijavu na konkurs dostavio svu potrebnu dokumentaciju.

Nakon što je pregledala priloženu dokumentaciju kandidata i međusobno usaglasila stavove članova, Komisija podnosi Vijeću Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu sljedeći

IZVJEŠTAJ

1. BIOGRAFSKI PODACI

Tarik Dizdarević je rođen 11.08.1974. godine u Doboju, gdje je završio osnovnu i srednju medicinsku školu, usmjerenja laboratorijski tehničar. Diplomirao je na Poljoprivrednom fakultetu Univerziteta u Sarajevu 2004. godine, odbranivši diplomski rad iz oblasti Tehnologija mlijeka. U periodu 2004. i 2005. godine na Katedri za mljekarstvo volontira kao mladi istraživač na naučno istraživačkim projektima.

U zvanje asistenta na predmetima Tehnologija mlijeka i Mljekarstvo je izabran u aprilu 2005. godine, gdje učestvuje u izvođenju praktične nastave. Nakon odbranjenog magistarskog rada na Poljoprivrednom fakultetu Univerziteta u Sarajevu, pod naslovom „Determinacija stepena zrenja i isparljivih komponenti Travničkog sira“, 21.12.2009. godine stiče nastavno zvanje viši asistent za oblast Mljekarstvo. Od 2011. do 2014. godine u više navrata boravi na usavršavanju na Norveškom univerzitetu životnih znanosti NMBU (Aas, Norveška) u ukupnom trajanju od 14 mjeseci. Na NMBU radi na razvoju i usavršavanju metoda za proučavanje ukupnog mikrobnog biodiverziteta tradicionalnih sireva BiH primjenom molekularno-genetičkih metoda (PCR, QPCR, DGGE, ARISA i sl.), kao i genetičkom determiniranju tzv. „divljih“ sojeva bakterija mliječne kiseline izoliranih iz tradicionalnih sireva od sirovog mlijeka, primjenom 16S ribosomalne RNK metode. Tokom ovih istraživanja istovremeno se osposobljava i u metodici ispitivanja tehnoloških potencijala ovih mikroorganizama, te određivanju biohemijskih profila na osnovu HPLC; GC i GC/MS metoda, a selektirani izolati su primjenjeni u eksperimentalnoj tehnologiji i industrijskim uslovima.

U martu 2019. godine na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu uspješno brani doktorsku disertaciju pod naslovom „Tehnološka svojstva bakterija mliječne kiseline izolovanih iz tradicionalnog Livanjskog sira“, te iste godine biva izabran u zvanje docent na naučnoj oblasti „Mljekarstvo“. Nakon izbora u zvanje docent, dr Tarik Dizdarević na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu pored teoretske i praktične nastave sa studentima biva uključen u brojne aktivnosti Fakulteta i Instituta za prehrambene tehnologije.

U zvanju docenta nosioc je predmeta „*Proizvodnja i prerada mlijeka*“, te učesnik u nastavi prvog i drugog ciklusa, na sljedećim modulima: *Tehnologija mlijeka, Sirarstvo, Principi*

održive tehnologije mlijeka i mliječnih proizvoda, Fermentirani mliječni napici, Tehnologija smrznutih deserata, Tehnologija prerade mlijeka, Prehrambene tehnologije za nutricioniste i Tehnologija proizvoda animalnog porijekla.

Također, pored nastavnih aktivnosti u zvanju docenta, dr Tarik Dizdarević aktivno učestvuje kao voditelj ili učesnik brojnih domaćih i inostranih naučno-istraživačkih projekata u cilju razvoja i napretka svoje matične inistucije (PPFa), te nabavke opreme i materijala, pri čemu u implementaciju projekata nastoji aktivno da uključi studente PPF-a kako bi stekli nove vještine i znanja, te proširili svoje istraživačke sposobnosti, ali i kako bi studenti uradili svoje BA i MA teze.

Projekti na kojima je dr Tarik Dizdarević radio u periodu izbora u nastavno-načno zvanje docent mogu se podijeliti u dva segmenta, i to:

- Edukativno-aplikativni, gdje je svojim radom nastojao da doprinese razvoju novih mliječnih proizvoda sa dodanom vrijednošću (Milkos, d.d. Sarajevo) i program EU4 Business Recovery Project, gdje je kao ekspert u tehnologiji sira angažiran od strane programa Ujedinjenih Nacija (UNDP) na unapređenju kvaliteta proizvoda, a samim time i na konkurentnosti na tržištu putem edukacije „malih“ prerađivača mlijeka.
- Naučno-istraživački segment su činila fundamentalna istraživanja mikrobiote mliječnih proizvoda BiH, kao i proučavanje izolata bakterija mliječne kiseline, tj. njihovih tehnoloških i funkcionalnih osobina, te prisustvo antibiotske rezistencije. Ovi projekti su finansirani kako od domaćih (Ministarstvo za obrazovanje, nauku i mlade Kantona Sarajevo), tako i stranih institucija (IAEA Međunarodna agencija za atomsku energiju).

Tokom izbornog perioda u nastavno-naučnom zvanju docent, Tarik Dizdarević intenzivno nastavlja rad na istraživanju tradicionalnih mliječnih proizvoda, njihovog mikrobnog diverziteta, biohemijskih produkata nastalih u toku fermentacije, kao i određivanju njihovog uticaja na senzorni profil proizvoda. U istom periodu nastoji unaprijediti i steći nova znanja i vještine iz prehrambene tehnologije, mikrobiologije i genomike sekvenciranjem cijelog genoma (WGS Whole-Genome Sequencing) primjenom tehnologije napredne generacije sekvenciranja (NGS-New Generation Sequencing), Oxford Nanopore Technology.

U periodu od 2023. godine pa do danas izbran je i obavlja funkciju Upravnika Instituta za tehnologiju poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu.

Kao autor i koautor objavio je četiri knjige, 25 naučnih i stručnih radova, od čega 9 naučnih radova u zvanju docenta.

Učestvovao je kao voditelj ili učesnik u 19 naučno-istraživačkih i stručnih projekata, od čega na 7 projekata u zvanju docenta.

Bio je mentor Master radova 4 kandidata za stepen drugog ciklusa studija, 1 kandidata za završni rad prvog ciklusa i 1 studenta predbolonjskog studija.

AKTIVNOSTI DO IZBORA U ZVANJE DOCENT

1.1. Nastavne aktivnosti prije izbora u zvanje docent

Po izboru u zvanje asistenta i višeg asistenta, kandidat je bio aktivno uključen u izvođenje nastavnih aktivnosti na predmetima. Angažman je podrazumijevao izvođenje praktičnog dijela nastave na predmetima: *Tehnologija mlijeka*, *Mljekarstvo*, *Poznavanje i prerada mlijeka*, *Tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda I i II* (Bolonja), *Tehnologija sladoleda i mliječnih deserata* (Bolonja), *Tehnologija uzgrednih proizvoda u mljekarskoj industriji* (Bolonja) i *Sojino mlijeko* (Bolonja).

1.2. Naučna i stručna aktivnost prije izbora u zvanje docent

Kandidat je svoju naučnu i stručnu aktivnost prije izbora u zvanje docent iskazao kroz aktivno učešće u dvanaest naučno-istraživačkih projekata, te kao autor ili koautor dvije knjige i šesnaest naučnih radova.

A. Učešće na projektima:

- 1) Sarić, Z., Omanović, E., Alkić, M., Đulančić, N., **Dizdarević, T.**: Projekat Ministarstva obrazovanja i nauke FBiH "Primjena fizikalno-hemijskih i mikrobioloških metoda za procjenu stepena zrelosti i kvaliteta tradicionalnih bosanskih sireva kao važnog faktora u razvoju njihove industrijske proizvodnje", Istraživač – saradnik, (2004 – 2005).
- 2) Grupa autora: Edukacija polaznika iz mljekara uključenih u DGRV program podrške sirarstvu u BiH". Njemački zadružni savez DGRV. Saradnik, (2004-2006).
- 3) Projekat Ministarstva obrazovanja i nauke FBiH "Fizikalno-hemijske karakteristike, organoleptički i mikrobiološki kvalitet sojinog mlijeka komparirano sa kravljim mlijekom" Istraživač – saradnik (2006 – 2007).
- 4) Projekat Ministarstva obrazovanja i nauke Kantona Sarajevo "Skrepi analiza na području Kantona Sarajevo" Istraživač – saradnik (2006 – 2008).

- 5) Group of authors: Project 3: Standardization of Technology and Chemical, Physical and Microbiological Quality Characteristics of Autochthonous White Pickled (Travnik) and Hard (Livno) Cheese and Bosnia & Herzegovina. Norwegian SEE Programs: Institutional Collaboration Between Academic Institutions, and Agriculture, Forestry and Veterinary Medicine in Norway and Bosnia & Herzegovina, Croatia and Serbia. Istraživač – saradnik (2006-2009).
- 6) Sarić, Z., Bijeljac, S., Ivanković, S., Kušec, G., Radulović, S., **Dizdarević, T.**, Sakić, S., Biber, L., Batinić, V., Ćurković, M.: Izrada priručnika i provođenje procedure za dobijanje oznaka izvornosti ili geografskog porijekla proizvoda. Projekat Ministarstva poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva FBiH, Istraživač – saradnik, (2008-2009).
- 7) „Okusi Hercegovinu II“ i „Zaštita i valorizacija poljoprivrednih tradicionalnih proizvoda od vrijednosti u Hercegovini”, NGO UCODEP, angažovan kao lokalni ekspert iz oblasti sirarstva, (2008 – 2012).
- 8) Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Biber, L., Džanović, N.: Izolacija i identifikacija bakterija mliječne kiseline iz Livanjskog sira. Projekat Ministarstva obrazovanja i nauke KS, BiH. Istraživač, (2010 – 2011).
- 9) Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Alkić, M., Oručević, L., Operta, S., Ganić, A., Jurković, J. Karakterizacija i praćenje porijekla specifičnih karakteristika tradicionalnih sireva u regionu Zapadnog Balkana. SEE-ERA.NET PLUS Joint Call, Istraživač, (2010-2012).
- 10) Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Alkić, M., Oručević, L., Kasumović, E., Tole, A., Abrahamsen, R.K., Narvhus, J.A., Skeie, S.: Manufacture of Traditional B&H Cheeses with Selected Indigenous Bacterial Cultures and Technological Parameters as Basis for Industrial Production. Norwegian Programme in Higher Education, Research and Development in the Western Balkans 2010-2013 the Agriculture Sector (HERD/Agriculture). Istraživač – saradnik (2011-2015).
- 11) Grupa autora "Oranice bez granice" – Europska perspektiva BiH poljoprivrede. Delegacija Evropske unije u Bosni i Hercegovini (EUSR). Lokalni ekspert iz sektora mljekarstvo (2016-2017).
- 12) **Dizdarević, T.**, Sakić-Didarević, S., Sarić, Z., Misirlić, D.: Uticaj različitih CSL starter kultura na kvalitet ruskog „Lamber sira”. Naručena istraživanja "Sovereign partnership Ltd", United Kingdom and "Bekar LLC", Moscow (01.04.-01.11.2018).

B. Naučni radovi

- 1) Sarić, Z., **Dizdarević T.**, Busovača, D., Mujić, I., Šahinović, R: Prilog izučavanju tehnologije i kvaliteta tradicionalnih bosanskih sireva. Savremena poljoprivreda. Vol 55, 1-2. 2006..
- 2) **Dizdarević T.**, Sarić Z., Bijeljac S., Đulančić N., Mujić I.: Uticaj starter kulture na randman i kvalitet trapista. Radovi Poljoprivrednog Fakulteta Univerziteta u Sarajevu Vol. L, Br.56/2005.
- 3) Sarić, Z., Mujić, I., **Dizdarević, T.**, Alibabić, V.: Kemijski sastav i fizičke osobine sojinog mlijeka komparirane s kravljim mlijekom, Vol.17, No1-2, Beograd.
- 4) Sarić Z., **Dizdarević T.**, Skrobo A., Omerović E.: Kvalitet Mozzarella sira u zavisnosti od tipa starter kulture i kiseline. Prehrambena industrija, Vol. 17, 3-4, 2006.
- 5) Taletović, E., Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Akagić-Begić, A.: Pilot proizvodnja voćnog jogurta od šljive. Radovi Poljoprivrednog Fakulteta Univerziteta u Sarajevu Vol. LI, Br.57/2006.
- 6) Zlatić, J., Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Mujić, I.: Tehnološki postupak proizvodnje i analiza kvaliteta sojinog mlijeka. Radovi Poljoprivrednog Fakulteta Univerziteta u Sarajevu Vol. LI, Br.57/2006.
- 7) Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Čeha, D.: Kontrola karence antibiotika u mlijeku tretiranih krava primjenom različitih testova. Prehrambena industrija, Vol. 18, 1-2, 2007.
- 8) Sarić, Z., Bijeljac, S., **Dizdarević, T.**: Autohtono sirarstvo u Bosni i Hercegovini – istorijski aspekt. Biotehnologija u stočarstvu Vol. 24. 2008.
- 9) Isaković, A., Sarić, Z., **Dizdarević, T.**: Komparativna analiza kefir proizvedenog fermentacijom mlijeka različitim starter kulturama. Prehrambena industrija, Vol. 19, 1-2, 2008.
- 10) **Dizdarević, T.**, Sarić, Z., Bijeljac, S., Lakić, F.: Tehnologija i kvalitet Sjeničkog sira. Radovi poljoprivredno-prehrambenog Fakulteta, Univerziteta u Sarajevu, 2009, v. LIV (59/2).
- 11) Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Mujić, I., Spahić, I.: "Korištenje sojinog mlijeka u proizvodnji fermentiranih proizvoda". Radovi poljoprivredno-prehrambenog Fakulteta, Univerziteta u Sarajevu., 2009, v. LIV (59/2), p. 101-112.
- 12) Alkić, M., Čolo, J., Sarić, Z., Redžepović, S., **Dizdarević, T.** (2009): Karakterizacija enterokoka iz autohtonog bijelog salamurnog travničkog sira. Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu Vol. LIV, No. 59/2 (2009).

- 13) Šehić, J., Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Biber, L.: Analiza sadržaja suhe materije u siru standardnom i norveškom metodom. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog Fakulteta, Univerziteta u Sarajevu, 2010, v. LV (60/1).
- 14) Mestani, M., Ramadani, X., Maloku Gjergji, T., **Dizdarević, T.**, Mehmeti, I. (2017): Influence of brine concentration and ripening temperature on quality of sharri cheese. Int. J. Dairy Sci., 12: 310-317.
- 15) Trešnjo, A., Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Džokić, P. (2018) Kvalitetne karakteristike i tehnologija *Zlatnog* sira. Radovi poljoprivredno-prehrambenog Fakulteta, Univerziteta u Sarajevu, 2018, v. LXIII (68/2).
- 16) Rizvanović, E., Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Žilić, S. (2018) Proizvodnja, sastav i svojstva *Kupreškog* sira Radovi poljoprivredno-prehrambenog Fakulteta, Univerziteta u Sarajevu, 2018, v. LXIII (68/2).

C. Objavljene knjige i poglavlja

- 1) Havranek, J., Mikulec, N., Antunac, N., Iveković, D., Jakaša, I., Rogelj, I., **Dizdarević, T.** (2012). An Atlas of Sheep Cheeses of the Countries of the Western Balkans.
- 2) **Dizdarević, T.** Sarić, Z. (2016) Livno cheese. In: The Oxford companion to cheese; (Ed. Catherine Donnelly), Oxford University Press, New York, USA.

D. Radovi prezentirani na skupovima, kongresima i savjetovanjima

Kandidat je učestvovao na sljedećim naučnim i stručnim skupovima:

- 1) Sarić, Z., Bijeljac, S., **Dizdarević, T.**, Mujić, I.: „Uticaj starter kulture i pasterizacije na kvalitet i randman u tipu travnički od kozijeg mlijeka“, 36. Hrvatski sinpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, 2004.
- 2) Sarić, Z., Puhan, Z., **Dizdarević, T.**, Mujić, I.: Randman i kvaliteta sira u tipu Livanjski od kravljeg mlijeka. 37. Hrvatski sinpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, 2006.
- 3) Mujić, I., Sarić, Z., Jahić, S., Dervišević, E., Alibabić, V., **Dizdarević, T.**: Kemijski sastav i fizičke osobine sojinog mlijeka komparirane s kravljim mlijekom. 37. Hrvatski sinpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, 2006.
- 4) Alkić, M., **Dizdarević, T.**, Sarić, Z., Bajraktarević, A., Abrahamsen, R.K., Narvhus, J.A. (2008): Characterization of Yeasts and Moulds in Artisanal White Pickled Travnički Cheese and Related Brine. 5th IDF Symposium on Cheese Ripening. Bern, Switzerland.

- 5) Sarić, Z., Puhan, Z., **Dizdarević, T.** (2007): Sirarska proizvodnja na raskršću tradicije i industrije. Simpozijum: Mleko i proizvodi od mleka. Kladovo, Srbija.
- 6) Alijagić, A., **Dizdarević, T.**, Biber, L., Sarić, Z. (2009): Proizvodnja i kvalitet mliječnog namaza sa dodatkom začina. XXIV savjetovanje: Savremeni pravci razvoja u tehnologiji mleka, Novi Sad. Srbija.
- 7) Smajić, A., Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Kasumović, E. (2014): Uticaj količine soli i perioda zrenja na fizičko-hemijske, mikrobiološke i senzorne karakteristike Travničkog/Vlašičkog sira. 41. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, Hrvatska.
- 8) Hubanić, N., Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Brka, M., Sakić, S. (2014): Uticaj fizičko-hemijskih karakteristika kobiljeg mlijeka na kvalitet fermentiranih napitaka. 41. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, Hrvatska.
- 9) Rašidović, E., Sarić, Z., **Dizdarević, T.** (2011): The research on ice cream quality properties in Sarajevo region. 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
- 10) Velagić, A., Biber, L., **Dizdarević, T.**, Kurbegović, E., Bašić, M., Jašić, M., Sarić, Z. (2009): HACCP i kvalitet proizvoda malih mljekarskih pogona. XX Naučno-stručni skup poljoprivrede i prehrambene industrije, Neum. BiH.
- 11) Rubino, R., **Dizdarević, T.**, Sarić, Z., Pizzillo, M., Morone, G., Di Napoli, M.A., Kasumović, E., Dinarević, S., Sakić, S. (2010): Hemijska, mikrobiološka i nutritivna svojstva Sira iz mijeha. 38. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, Hrvatska.
- 12) Brka, M., Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Zečević, E., Dokso, A. (2010): Povezanost skrepi genotipa sa karakteristikama mlijeka kod Dubske pramenke u Bosni i Hercegovini. 38. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, Hrvatska.
- 13) Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Bijeljac, S., Hubanić, N. (2010): Senzorne karakteristike livanjskog sira u odnosu na preferencije potrošača. XXV savjetovanje: Savremeni pravci razvoja u tehnologiji mleka, Novi Sad. Srbija.
- 14) Sarić, Z., **Dizdarević, T.** (2011): Occurance of Yeasts and Moulds in Cheese and Measures for Growth Control. Book of Porceedings. 2nd CEFSE Workshop; 26th Symposium on Recent Developments in Dairy Technology; BIOXEN seminar, Novi Sad, Srbija.

- 15) Faljić, A., Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Bijeljac, S. (2011): Defining of Travnik cheese sensory characteristics related to type of milk. 22nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, Bosnia and Herzegovina.
- 16) **Dizdarević, T.**, Sarić, Z., Abrahamsen, R.K., Narvhus, J.A. (2012): Determination of Sensory Characteristics Volatile Components Content in Traditional Travnik Cheese. 6th IDF Cheese Ripening & Technology Symposium. Madison, Wisconsin, USA.
- 17) Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Tole, A., Safić, A., Spiljak, L., Narvhus, J.A., Abrahamsen R.K. (2012): Technology and Quality Characteristics of Livno Cheese. 23rd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Izmir, Turkey.
- 18) Čališ, M., Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Kasumović, E. (2013): Examination of Technology and Quality of Rama cheese. 24th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH.
- 19) Smajić, A., Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Kasumović, E., Hodžić, A., Narvhus, J.A., Abrahamsen, R.K. (2014): The influence of producer and stage of maturity on the physico-chemical, microbiological and sensory characteristics of native Travnik/Vlašić cheese. 25th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Izmir, Turkey.
- 20) Burić, I., Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Bijeljac, S., Kasumović, E. (2010): Senzorni profil autohtonog Sira iz mijeha od kravljeg i mješavine kravljeg i ovčijeg mlijeka. 39. hrvatski simpozij mljekarskih stručnjaka s međunarodnim sudjelovanjem. Lovran, Hrvatska.

AKTIVNOSTI NAKON IZBORA U ZVANJE DOCENT

A. Naučno-istraživački i stručni projekti

U periodu provedenom u zvanju docent kandidat je učestvovao kao voditelj ili učesnik u sljedećim naučno-istraživačkim i stručnim projektima:

- 1) 2019 – 2020; **Dizdarević, T.**, Sakić-Dizdarević, S., Sarić, Z., Hadžiomerović, N., Fakić, A.: „Razvoj novog proizvoda-sir u foliji“. Naručena istraživanja kompanije Milkos d.d., Sarajevo, BiH, **Voditelj projekta.**
- 2) 2021 – 2022; **Dizdarević, T.**, Sakić-Dizdarević, S., Alkić-Subašić, M., Hadžiomerović, N.: „Ispitivanje biotehnoških i probiotskih osobina Sarajevskog kefir“ - naučno istraživački projekt Ministarstvo za nauku, obrazovanje i mlade Kantona Sarajevo, BiH, **Voditelj projekta.**

- 3) 2022 – 2024; Alkić-Subašić, M., **Dizdarević, T.**, Sakić-Dizdarević, S.: „Korištenje nuklearnih tehnologija u cilju poboljšanja sigurnosti, kvaliteta i sistema kontrole hrane i hrane za životinje“ - Međunarodne agencije za atomsku energiju (International Atomic Energy Agency) Beč, International Centre, Austria. TC Project BoH5003, **Učesnik projekta.**
- 4) 2022 – 2023; Alkić-Subašić, M., **Dizdarević, T.**, Sakić-Dizdarević, S.: „Monitoring i dokazivanje prisustva rezidua antibiotika u hrani animalnog porijekla od farme do stola“- naučno istraživački projekt Ministarstvo za nauku, obrazovanje i mlade Kantona Sarajevo, BiH, **Učesnik projekta.**
- 5) 2022 – 2023; Đulančić, N., Sakić-Dizdarević, S., **Dizdarević, T.**, Alkić-Subašić, M.: „Mapiranje, ispitivanje i unapređenje kvaliteta autohtonih proizvoda na području Kantona Sarajevo kao preduslov za poboljšanje turističke ponude“ - naučno istraživački projekt Ministarstvo za nauku, obrazovanje i mlade Kantona Sarajevo, BiH, **Učesnik projekta.**
- 6) 2023 – 2024; **Dizdarević, T.**, Sakić-Dizdarević, S., Sedić, Š., Alkić-Subašić, M., Rebić, V., Jesenković-Habul, L., Džanović, N.: Ispitivanje funkcionalnih osobina bakterija mliječne kiseline iz tradicionalnih fermentiranih proizvoda Bosne i Hercegovine sa ciljem unapređenja javnog zdravlja stanovnika - naučno istraživački projekt Ministarstvo za nauku, obrazovanje i mlade Kantona Sarajevo, BiH, **Voditelj projekta.**
- 7) 2023; Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Sakić-Dizdarević, S.: Analiza mogućnosti postojanja i registracije „Travničkog i Vlašičkog sira“. Općina Travnik. **Konsultant-ekpert.**

B. Izlaganje na simpozijima i kongresima

Kandidat je učestvovao i izlagao na sljedećim naučnim i stručnim skupovima:

- 1) Milišić, A., Sarić, Z., Biber, L., Oras, A., Begić, M., **Dizdarević, T.**, Barać, M., Sakić-Dizdarević, S. (2023): Production and Quality Aspects of Probiotic Fermented Milk with Addition of Honey. 14th International Symposium: Modern Trends in Livestock Production, Beograd.
- 2) Duzan, E., Sarić, Z., Akagić, A., Oras, A., **Dizdarević, T.**, Begić, M. (2022): Influence of the jam addition in the production of fruit flavored yogurt on its physical-chemical and sensory properties. 7th IDF Symposium on Science and Technology of Fermented Milks. Online, Live.
- 3) **Dizdarević, T.**, Jašarspahić, A., Sarić, Z., Hadžomerović, N., Fakić, A., Alkić-Subašić, M. (2022): Study of the Influence of Technological Parameters and Starter Cultures on the Quality of Saint-Paulin Cheese. 32th International Scientific-Expert Conference of

Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH. Local Food Production Systems in the Era of Global Challenges.

- 4) Sakić-Dizdarević, S., Fakić, A., Hadžiomerović, N., Falan, V., Sarić, Z., Alkić-Subašić, M., **Dizdarević, T.** (2022): Economic Analysis of Semi-Hard Cheese Production Depending on the Applied Technology. 32th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH. Local Food Production Systems in the Era of Global Challenges.
- 5) Milišić, A., Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Sakić-Dizdarević, S. (2022): Quality and Technology of White Sheep's Cheese from Bjelašnica. 32th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH. Local Food Production Systems in the Era of Global Challenges.
- 6) Alkić-Subašić, M., **Dizdarević, T.**, Sakić-Dizdarević, S., Sarić Z., Martinović, A., Narvhus, J., Abrahamsen, R. (2022): Metabolic profiles of enterococci isolated from traditional white-brined Travnik (Vlašić) cheese. 44. međunarodni simpozij mljekarskih stručnjaka. Rovinj, Hrvatska.
- 7) **Dizdarević, T.**, Sakić-Dizdarević, S., Alkić-Subašić, M., Ramović, A., Kadrić, M., Hadžiomerović, N. (2022): Primjena autohtonih bakterija mliječne kiseline travničkoga (vlašićkog) sira u tehnologiji salamurnih sireva od ultrafiltriranog mlijeka. 44. međunarodni simpozij mljekarskih stručnjaka. Rovinj, Hrvatska.
- 8) **Dizdarević, T.**, Jašarspahić, A., Sarić, Z., Hadžiomerović, N., Fakić A., Alkić-Subašić, M., Sakić-Dizdarević, S. (2022): Effect of cheese curd washing and surface treatment on the quality of *Saint-Paulin* cheese. 2. Međunarodna znanstveno-stručna konferencija. Knin, Hrvatska
- 9) Alkić-Subašić, M., Jurković, J., Tahmaz, J., **Dizdarević, T.**, Đulančić, N., Martinović, A., Mehmeti, I., Sarić, Z., Narvhus, J.A., Abrahamsen, R.K. (2021): Antibiotic Resistance of Wild Enterococci Isolated from Travnički/Vlašićki Cheese, B&H. 10th Central European Congress on Food (CEFood). Sarajevo, Bosna i Hercegovina.
- 10) Sakić-Dizdarević, S., **Dizdarević, T.**, Kasumović, E., Sarić, Z., Alkić-Subašić, M., Abrahamsen, R.K., Narvhus, J.A. (2021): Microbiological Quality of Traditional *Travnik/Vlašić* 10th Central European Congress on Food (CEFood). Sarajevo, Bosna i Hercegovina.

C. Naučni radovi

Nakon izbora u zvanje docent, kandidat je kao autor ili koautor objavio devet naučnih radova koji prate relevantne baze podataka:

- 1) **Dizdarević, T.**, Sakić-Dizdarević, S., Porcellato, D., Sarić, Z., Alkić-Subašić, M., Abrahamsen, R.K., Narvhus, J.A. (2023): Microbial Diversity of Traditional *Livno Cheese* from Bosnia and Herzegovina. *Fermentation*, 9, 1006, <https://doi.org/10.3390/fermentation9121006> , 1-17.
- 2) Milišić, A., Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Sakić-Dizdarević, S. (2023): Quality and Technology of White Sheep's Cheese from Bjelašnica. 32nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH. Local Food Production Systems in the Era of Global Challenges. Springer, Lecture Notes in Bioengineering. ISBN 978-3-031-47466-8. <https://doi.org/10.1007/978-3-031-47467-5> , 361-373.
- 3) **Dizdarević, T.**, Fakić, A., Falan, V., Hadžiomerović, N., Alkić-Subašić, M., Đulančić, M., Sarić, Z., Sakić-Dizdarević, S. (2023): Economic Analysis of Semi-Hard Cheese Production Depending on the Applied Technology. 32nd International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo, BiH. Local Food Production Systems in the Era of Global Challenges. Springer, Lecture Notes in Bioengineering. ISBN 978-3-031-47466-8, <https://doi.org/10.1007/978-3-031-47467-5> , 410-423.
- 4) Milišić, A., Sarić, Z., Biber, L., Oras, A., Begić, **M.**, **Dizdarević, T.**, Barać, M., Sakić-Dizdarević, S. (2023): Production and Quality Aspects of Probiotic Fermented Milk with Addition of Honey. 14th International Symposium: Modern Trends in Livestock Production, Beograd. Book of Proceedings, 432-440.
- 5) Sakić-Dizdarević, S., **Dizdarević, T.**, Kasumović, E., Sarić, Z., Mehmeti, I., Abrahamsen, R.K., Narvhus, J.A. (2023). Microbiological aspects of the traditional *Travnik/Vlašić* cheese manufactured in Bosnia and Herzegovina. *The Journal of Infection in Developing Countries*, 17(02), DOI: <https://doi.org/10.3855/jidc.17405> 236-240.
- 6) Sarić, Z., Hozić, L., Žilić, S., **Dizdarević, T.**, Ignjatović-Sredović, I., Špirović, B., Kresović, M., Milinčić, D., Barać, M. (2022): Protein, fatty acid, mineral profiles and antioxidant potential of *Kupres cheese* at different stage of ripening. *Mljekarstvo* 72 (4) 189-200.
- 7) Alkić-Subašić, M., Jurković, J., Tahmaz, J., **Dizdarević, T.**, Đulančić, N., Martinović, A., Mehmeti, I., Sarić, Z., Narvhus, J.A., Abrahamsen, R.K. (2022): Antibiotic Resistance of Wild Enterococci Isolated from *Travnički/Vlašićki* Cheese, B&H. 10th European Congress

on Food – Sarajevo, BiH. Proceedings of CE-Food, Springer. ISBN 978-3-031-04797-8.
<https://doi.org/10.1007/978-3-031-04797-8>, 305-317.

- 8) Alkić-Subašić, M., Sakić-Dizdarević, S., **Dizdarević, T.**, Operta, S., Tahmaz, J., Đulančić, N. (2022): Investigation of proteolytic and lipolytic activities of lactic acid bacteria isolated from autochthonous *Travnički/Vlašički cheese*. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo. LXVI, No. 71/2, 156-161.
- 9) Rizvanović, E., Sarić, Z., **Dizdarević, T.**, Žilić, S. (2019): Uticaj starter kulture i temperature dogrijavanja na kvalitet Kupreškog sira. Works of the Faculty of Agriculture University of Sarajevo LXII, No. 69/2, 101-114.

D. Knjige

U nastavno naučnom zvanju docent, kandidat je bio autor/koautor dvije knjige:

- 1) Samardžić, S., Đurić, G., Rudić-Grujić, V., Radovanović, G., **Dizdarević, T.**, Đorđević-Milošević, S. (2021): Food, nutrition and health in Bosnia and Herzegovina. In: Nutritional and health aspects of food in the Balkans, Ed. (Eds. Gostin). Elsevier Academic Press, Amsterdam, Netherlands. ISBN:9780128207826, <https://www.elsevier.com/books/nutritional-and-health-aspects-of-food-in-the-balkans>
- 2) Alkić-Subašić, M., **Dizdarević, T.**, Sakić-Dizdarević, S. (2023): Mikrobiološki kriteriji i metode analize hrane. Univerzitet u Sarajevu Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Sarajevo, BiH. ISBN 978-9958-597-82-4.

E. Mentorstva na predbolonjskom, prvom i drugom ciklusu studija

- 1) Adin Fakić: „Razvoj tehnologije sira u tipu polutvrđi kao mogućnost smanjenja trgovinskog deficita u mljekarskom sektoru BiH“ (predbolonjski plan i program)
- 2) Haris Đapo: „Terapijska i zdravstvena svojstva kozjeg mlijeka“ (I. ciklus)
- 3) Elmina Bandić: „Primjena autohtonih sojeva starter i ne-starter bakterija mliječne kiseline u tehnologiji sira proizvedenog ultrafiltracijom mlijeka“ (II. ciklus)
- 4) Medina Kadrić: „Mikrobiološke i senzorne karakteristike bijelog salamurnog sira proizvedenog od ultrafiltriranog mlijeka“ (II. ciklus)
- 5) Irma Ombašić: Ispitivanje kvalitativnih osobina kefir proizvedenih korištenjem kefirnih zrna sa područja Kantona Sarajevo (II. ciklus)
- 6) Amra Ramović: „Ispitivanje proteolitičkih promjena UF salamurnih sireva proizvedenih korištenjem autohtonih mikrobnih kultura *Travničkog/Vlašičkog sira*“ (II. ciklus).

F. PRIJEDLOG SA OBRAZLOŽENJEM

Na osnovu analize naučnog, stručnog i nastavno-pedagoškog rada, te ostalih aktivnosti kandidata, doc. dr Tarik Dizdarević, Komisija konstatuje da kandidat ima proveden jedan izborni period u zvanju docent, kao autor ili koautor ima dvije objavljene knjige, devet naučnih radova, sedam naučno-istraživačkih i stručnih projekta od čega tri kao voditelj, uspješno mentorstvo četiri kandidata za stepen drugog ciklusa studija, te time ispunjava sve uslove objavljenog Konkursa za izbor u zvanje vanredni profesor na oblasti Prehrambene tehnologije.

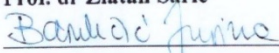
U skladu s tim Komisija predlaže Vijeću Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu prihvatanje ovog Izvještaja i nastavak procedure za izbor kandidata, doc. dr Tarika Dizdarevića, u zvanje vanredni profesor na oblasti Prehrambene tehnologije.

S poštovanjem,

Članovi Komisije:



Prof. dr Zlatan Sarić



Prof. dr Irena Barukčić Jurina,



Prof. dr Nermina Đulančić