

**Komisija za pripremanje prijedloga za izbor akademskog osoblja u akademsko (naučno-nastavno) zvanje vanredni profesor za naučnu oblast Prehrambene tehnologije**

Sarajevo, 9.12.2019.

POLJOPRIVREDNO-PREHRAMBENI FAKULTET  
SARAJEVO

| Primitljeno: 26-12-2019 |      |        |            |
|-------------------------|------|--------|------------|
| Org. ic d.              | Broj | Prilog | Vrijednost |
|                         | 3034 |        |            |

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

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

Odlukom Vijeća Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta u Sarajevu br. 01-6-2719/2019 od 4.11.2019. godine, imenovana je Komisija pripremanje prijedloga za izbor akademskog osoblja u akademsko (naučno-nastavno) zvanje vanredni profesor za naučnu oblast Prehrambene tehnologije u sljedećem sastavu:

1. Prof. dr Zlatan Sarić, doktor poljoprivrednih nauka, redovni profesor Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu za naučnu oblast Tehnologija prehrambenih proizvoda animalnog porijekla, **predsjednik**
2. Prof. dr Zoran Herceg, doktor biotehničkih nauka, redovni profesor Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu na znanstvenom području Biotehničke znanosti, znanstveno polje Prehrambena tehnologija, grana Inženjerstvo, **član**
3. Prof. dr Sanja Oručević Žuljević, redovni profesor Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu za naučnu oblast Prehrambene tehnologije, **član**
4. Prof. dr Selma Čorbo, doktor poljoprivrednih nauka, redovni profesor Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu za naučnu oblast Tehnologija ulja i masti, **član**
5. Prof. dr Nermina Đulančić, doktor poljoprivrednih nauka, vanredni profesor Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta u Univerziteta u Sarajevu na oblasti Specijalne tehnologije, **član**
6. Prof. dr Asima Akagić, doktor poljoprivrednih nauka, redovni profesor Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu za naučnu oblast Prehrambene tehnologije, **rezervni član**

Na Konkurs, koji je raspisao Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, objavljen u dnevnom listu Oslobođenje i web stranici Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu dana 18.10.2019. godine, za izbor akademskog osoblja u akademsko (naučno-nastavno) zvanje vanredni profesor za naučnu oblast Prehrambene tehnologije, prijavila se dr sci. Jasmina Tahmaz (docent na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu), kao jedini kandidat.

Nakon što je Komisija od Sekretarijata Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta dobila informaciju da je kandidatkinja konkurisala u predviđenom roku i da je podnijela svu dokumentaciju traženu Konkursom i predviđenu zakonskim propisima (član 96 Zakona o visokom obrazovanju Kantona

Sarajevo i člana 194 Statuta Univerziteta u Sarajevu), Komisija podnosi Vijeću Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu slijedeći

## IZVJEŠTAJ

Kandidat dr. sci. Jasmina Tahmaz priložila je biografiju sa opisom kretanja u poslu, odluku o izboru u zvanje docent, odluku o povjeravanju nastave, spisak i kopije objavljenih radova, dokaz o objavljenoj knjizi, dokaze o uspješno urađenim mentorstvima za kandidate na I i II ciklusu studija, te dokaze i informacije o drugim aktivnostima vezanim za njenu naučnu i stručnu aktivnost.

### **BIOGRAFSKI PODACI kandidata dr. sci. Jasmine Tahmaz**

Jasmina Tahmaz rođena je u Sarajevu 05.05.1977. godine. Osnovnu školu i Petu gimnaziju završila je u Sarajevu. Poljoprivredni fakultet (odsjek Tehnologija poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda) upisala je akademske 1996/97. godine. Diplomirala je 2001. godine sa prosječnom ocjenom 8,86 i stekla zvanje diplomirani inženjer Tehnologije poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda.

Postdiplomski studij na Poljoprivrednom fakultetu Univerziteta u Sarajevu, odsjek Tehnologija biljnih proizvoda upisala je 2001/02. 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.

Doktorsku disertaciju pod naslovom *Primjena visokog hidrostatičkog pritiska u modifikaciji kazeina i enkapsulaciji beta karotena* odbranila je 16.04.2014. godine na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu i stekla zvanje Doktor poljoprivrednih nauka.

**Kretanje u poslu.** Dr. Jasmina Tahmaz je zaposlena na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu od 17.12.2001. godine prvo u zvanju asistenta na predmetima Tehnološke operacije i Tehnologija gotove hrane, a od 2006. godine izabrana je u zvanje viši asistent na istim predmetima. U zvanje docenta na predmetima Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji i Tehnologija gotove hrane izabrana je 23.12.2014. godine Odlukom Senata Univerziteta u Sarajevu br. 0-1-38-4878/14.

**Nastavna aktivnost.** Dr. sci. Jasmina Tahmaz je, od prvog izbora u zvanje asistenta do danas, prošla različite nivoe izvođenja nastave. Prije usvajanja bolonjske deklaracije i uvođenja reforme od 2001 do 2005. godine radila je kao asistent na predmetima Tehnološke operacije i Tehnologija gotove hrane. Od uvođenja studiranja po bolonjskom procesu (2004/05) aktivno je bila uključena u kreiranje novih predmeta i nastavnih planova i programa, te obavlja sve nastavne i naučne aktivnosti na predmetima Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji, Prehrambeno inženjerstvo, Tehnologija gotove hrane, Tehnologija dječije hrane, Dostignuća u tehnologiji gotove hrane i Odabrana poglavlja iz tehnologije gotove hrane, prvo kao viši asistent, a poslije (u zvanju docenta) i kao predmetni nastavnik (nosilac predmeta). Nakon sticanja naučno-nastavnog zvanja docent dr. sci. Jasmina Tahmaz je nosilac predmeta: Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji, Tehnologija gotove hrane i Tehnologija dječije hrane na I ciklusu studija, te predmeta Prehrambeno inženjerstvo i Dostignuća u tehnologiji gotove hrane na II ciklusu studija i predmeta Prehrambeno inženjerstvo i Odabrana poglavlja u tehnologiji gotove hrane na doktorskom studiju i učesnik u nastavi na predmetu Ekstruzija u prehrambenoj industriji. Koristeći se vlastitim istraživanjima i stalnim proučavanjem međunarodno



priznate literature radila je na kontinuiranom unaprjeđenju nastavnog procesa. Prema studentima ima korektan odnos i nastoji da im kroz razne vidove saradnje omogući što bolje savladavanje gradiva.

**Mentorstva.** Doc. dr. sci. Jasmina Tahmaz bila je mentor na izradi 12 uspješno odbranijenih Master radova na II ciklusu studija i 8 tema bacalaureat radova na I ciklusu studija.

**Bibliografija.** Tokom rada na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu kao autor i ko-autor objavila je ukupno 26 naučnih, 7 stručnih radova i 2 knjige. Kao ko-autor 2010. godine objavila je univerzitetski udžbenik *Minimalno prerađeno voće i povrće*, a 2019. godine kao autor objavljuje knjigu *Enkapsulacijske tehnike u prehrambenom inženjerstvu*. Nakon izbora u zvanje docent objavila je 9 naučnih radova i jednu knjigu sa međunarodnom recenzijom (*Enkapsulacijske tehnike u prehrambenom inženjerstvu*).

**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, te na projektu „Projektovanje mljekare Gradinica – proizvodnja „Kašar“ sira“ (TIKA i Udruženje Gradinica Novi Travnik, 2019).

**Profesionalna usavršavanja.** U okviru DAAD projekta stipendiranja za kandidate na postdiplomskom studiju 2002. godine je bila na tromjesečnoj specijalizaciji 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 stipendiranja 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 hidrostatičkog pritiska i enkapsulaciju beta karotena unutar reformisanih kazeinskih micela. U okviru ove specijalizacije uradila je eksperimentalni dio doktorske disertacije.

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

Od 2016 do 2019 godine učestvovala je u međunarodnim projektima mobilnosti (Mevlana i Erasmus+ KA107) za akademsko nastavno osoblje u svrhu obuke i predavanja. Boravila je na univerzitetu Uludağ u Bursi (Turska) 2016. godine u okviru programa Mevlana u svrhu pohađanja 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 inženjerstva), na Univerzitetu Mugla Sitki Kocman u Turskoj 2018. i na Univerzitetu u Varšavi (kao gostujući predavač).

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

Od 2019. godine član je uređivačkog odbora časopisa Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, čiji je izdavač Poljoprivredni fakultet Univerziteta Uludağ 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, te na II i IV studentskom kongresu *Hrana-ishrana-zdravlje* 2017 i 2019 godine.

Od 2015. dr. Sci. Jasmina Tahmaz je imenovana za člana komisije za reviziju nastavnih planova i programa na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu, a od 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.

Posjeduje dobre pedagoško-odgojne i komunikacijske vještine neophodne u radu sa studentima (podučavanje, naučno-istraživački rad i ocjenjivanje). Aktivno govori engleski i pasivno se služi njemačkim jezikom.

Glavne naučne, nastavne, pedagoške i stručne aktivnosti podijeljene su u dva perioda:

- do izbora u zvanje docent i
- nakon izbora u zvanje docent.

### **AKTIVNOSTI DO IZBORA U ZVANJE DOCENT**

#### **A/ Objavljene knjige**

1. Begić-Akagić Asima, Tahmaz Jasmina, (2010): Minimalno prerađeno voće i povrće, Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu - udžbenik

#### **B/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, 129-134.
2. Robović B., Smajić A., Tahmaz J. (2004). Sadržaj benzo-a-pirena u bosanskom pršutu, *Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu* 54/1, 135-144.
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, 115-124.
4. Alkić M., Čolo J., Tahmaz J. (2005). Mikroflora salate od klica u komercijalnim pakovanjima, *Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu* 56/2, 5-14.
5. 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, 171-180.
6. 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, 147-154.
7. 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.
8. 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.
9. 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, 165-177.
10. Tahmaz J., Smajić A. (2011): Fizičko-hemijske osobine čipsa i srodnih proizvoda. *Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu* 61/2, 143-155.



11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.

### **C/Stručni radovi**

1. Tahmaz J., Robović B. (2003). Uloga okratoksina A u etiologiji balkanske endemske nefropatije, *Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu* 53, 149-158.
2. Tahmaz J. (2005). Visoki hidrostatički pritisak kao metoda za produženje održivosti namirnica, *Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu* 55/2, 137-146.
3. Tahmaz J., Smajić A., Kajević A. (2009): Uticaj sadržaja slobodnih aminoliselina i ukupnih voćnih kiselina na pH vrijednost uzoraka dječije hrane na bazi voća. *Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu* 59/2, 239 – 247.
4. 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.
5. Tahmaz J. (2007): Tehnologija proizvodnje čipsa u pogonu Ferimpex/Kelly u Zavidovićima. *Radovi Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Sarajevu* 58/2, 193-201.

### **D/Učešće na naučnim i stručnim skupovima – sažeci i radovi**

1. Tahmaz J., Smajić A., Robović B., Alkić M. (2004). *Određivanje sadržaja mikotoksina zearalenona u dječijoj hrani primjenom ELISA metode*, 11. Ružičkini dani – knjiga sažetaka, Vukovar 28 i 29. juni 2004, p-25. (sažetak)
2. 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. (stručni rad)
3. 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. (stručni rad)
4. 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. (naučni rad)
5. 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 (naučni rad).

6. 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 (naučni rad).

#### **E/ 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.

### **AKTIVNOSTI NAKON IZBORA U ZVANJE DOCENT**

#### **A/ Objavljene knjige**

1. Tahmaz Jasmina (2019): Enkapsulacijske tehnike u prehrambenom inženjstvu. *Dobra knjiga Sarajevo* (ISBN 978-9958-27-355-1, COBBIS BH –ID 28239110)

#### **B/ Naučni radovi u časopisima koji prate međunarodno priznate relevantne baze podataka**

1. 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.
2. 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, 122-129.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Djulančić, N. Radojičić V., Srbinoska 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.
7. 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.

8. **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.
9. **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.

#### **C/Učešće u naučnim skupovima (kongresi, konferencije, simpoziji)**

1. The 3<sup>rd</sup> International 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. 29<sup>th</sup> International scientific-expert conference of agriculture and food industry, Altin Yunuus, Cesme 27-29. 09.2018 (učesnik)
4. 3<sup>rd</sup> International Congress of Chemists and Chemical Engineers of Bosnia and Herzegovina, Sarajevo 19<sup>th</sup>-21<sup>st</sup> October 2018 (učesnik)
5. IV Studentski kongres "Hrana – Ishrana-Zdravlje", Sarajevo 20-22. Novembar 2019 (član naučnog odbora).

#### **D/Sažeci objavljeni u zbornicima**

1. 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 3<sup>rd</sup> International Symposium on "Traditional foods from Adriatic to Caucasus"*, 1-04 October 2015, Sarajevo, 107.
2. Operta S., Kanlić N., Tahmaz J., Čorbo S., Spaho N., Alkić-Subašić M. (2015): Physical, Chemical and Sensorial Properties of Bosnian Sudžuk and Vlašička Sausage Produced under Controlled Conditions, *The 3<sup>rd</sup> International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus"*, 101-04 October 2015, Sarajevo, 137.
3. Oručević Žuljević S., Mutap N., Akagić A., Tahmaz J., Džafić A. (2015): Effects of production and ingredients on Tahina halvah Quality, *The 3<sup>rd</sup> International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus"*, 101-04 October 2015, Sarajevo, 30.
4. 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*, PP-AC-05.
5. 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. *29<sup>th</sup> Scientific Conference of Agriculture and Food Industry*, 15.

#### **E/ Projekti**

1. TIKa i Udruženje Gradinica Novi Travnik (2019) - Projektovanje mljekare Gradinica – proizvodnja „Kašar“ sira. Finansirani: TIKa i udruženje Gradinica-Novi Travnik.



## **F/ Mentorstva**

### **Uspješno završena mentorstva kandidatima na II ciklusu studija:**

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 konzervisanih 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 Arnela (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 kalo 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.

### **Uspješno završena mentorstva kandidatima na I ciklusu studija:**

1. Memišević Ermana (2019) energetske vrijednosti steriliziranih kašica za dojenčad od 6 mjeseci. Baccalaureat rad. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
2. Ćibo Zerina (2019) Ishrana u vanrednim uslovima i senzorna ocjena lunch paketa u vojsci Baccalaureat rad. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
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

### **G/ Angažman u nastavi**

#### ***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.

#### ***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.

#### ***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.

### **H/ 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+ KA107.
- Mugla Sitki Kocman Univerzitet u Mugli, Turska (22/5/2018-28/5/2018) - međunarodna akademska mobilnost za akademsko nastavno osoblje u okviru programa Erasmus+ KA107.
- Univerzitet u Varšavi, Poljska (8/4/2019 – 12/4/2019) - međunarodna akademska mobilnost za akademsko nastavno osoblje u okviru programa Erasmus+ KA107.

## Članstva u odborima:

1. The 3<sup>rd</sup> Symposium on "Traditional foods from Adriatic to Caucasus", 01-04 October 2015., Sarajevo (član naučnog odbora).
2. II Studentski kongres „Hrana-Ishrana-Zdravlje, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, Sarajevo 5. – 7. juli 2017. (član naučnog odbora).
3. IV Studentski kongres "Hrana – Ishrana-Zdravlje", Sarajevo 20-22. Novembar 2019. (član naučnog odbora).
4. *Çasopis: Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* (<http://www.uludag.edu.tr/ziraatdergi>) (član uređivačkog odbora od 18.2.2019).

## Ostalo:

- Član komisije za reviziju nastavnih planova i programa na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu, od 2015. do danas.
- Član radne grupe za izradu akcionog plana uspostavljanja efikasnog Sistema planiranja i upravljanja laboratorijama u okviru strategije razvoja Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta, 2017.
- 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.
- Zamjenik šefa Odsjeka za Prehrambene tehnologije.

Na osnovu navedenih činjenica Komisija je formulirala slijedeći prijedlog sa obrazloženjem kojeg podnosi Vijeću poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu.

### **PRIJEDLOG SA OBRAZLOŽENJEM**

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

Magistarski rad i doktorska disertacija dr. Sci. Jasmine Tahmaz, kao i objavljeni naučni radovi vezani su za oblast Prehrambene tehnologije. Kandidatkinja je kao autor ili koautor objavila ukupno 28 naučnih i stručnih radova i dvije knjige.






Dr sci Jasmina Tahmaz od izbora u zvanje docent je nosilac predmeta Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji, Tehnologija gotove hrane, Tehnologija dječje hrane, Prehrambeno inženjerstvo, Dostignuća u tehnologiji gotove hrane, Odabrana poglavlja iz tehnologije gotove hrane na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu., Koristeći se vlastitim istraživanjima i proučavanjem relevantne literature radila je na stalnom unaprjeđenju nastavnog procesa. Prema studentima i kolegama ima korektan odnos i nastoji da im kroz razne vidove saradnje omogući što bolje savladavanje gradiva.



Nakon izbora u zvanje docent (23.12.2014.) objavila je 9 naučnih radova (u autorstvu i koautorstvu), a kao autor 2019. godine objavila je knjigu *Enkapsulacijske tehnike u prehrambenom inženjerstvu*. Uspješno je završila mentorstvo za ukupno 12 kandidata na II ciklusu studija i učestvovala u realizaciji jednog međunarodnog istraživačkog projekta. Usavršavala se na renomiranim univerzitetima, te sudjelovala u obukama, savjetovanjima, konferencijama u zemlji i inostranstvu, te programima mobilnosti akademskog nastavnog osoblja u svrhu obuke i predavanja. Aktivno govori engleski, a služi se i njemačkim jezikom.

Imajući u vidu naučne, stručne i nastavne aktivnosti kandidatkinje Dr. Sci. Jasmine Tahmaz Komisija predlaže Vijeću Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta u Sarajevu, da usvoji pozitivan izvještaj i da dr. sci. Jasminu Tahmaz izabere u nastavno-naučno zvanje vanredni profesor za oblast Prehrambene tehnologije.

Članovi Komisije:

-   
1. Prof. Dr. Zlatan Sarić
-   
2. Prof. Dr. Zoran Herceg
-   
3. Prof. Dr. Sanja Oručević Žuljević
-   
4. Prof. Dr. Selma Čorbo
-   
5. Prof. Dr. Nermina Đulančić

Sarajevo, 9.12.2019. godine