


## OSOBNE INFORMACIJE

## Munevera Begić



 Rakovička cesta 173, 71 000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina

 +38762 468 372  [m.begic@ppf.unsa.ba](mailto:m.begic@ppf.unsa.ba)

Google Scholar: <https://scholar.google.com/citations?user=o7oZY0UAAAAJ&hl=hr&oi=ao>

ORCID ID: 0000-0002-9425-8568

ResearchGate: <https://www.researchgate.net/profile/Munevera-Begic-2>

**Spol** Žensko | **Datum rođenja** 23/02/1991 | **Državljanstvo** BiH

## RADNO MJESTO

## Vanredni profesor

## RADNO ISKUSTVO

decembar 2025. - danas

### Vanredni profesor

**Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Zmaja od Bosne 8, 71 000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina**

#### Izbor na oblast: Prehrambene tehnologije

Nastavne aktivnosti (predavanja, vježbe, konsultacije, seminarski i drugi oblici rada) i učestvovanje u provjeri znanja studenata (testovi, prisustvo na ispitima i drugi oblici rada) iz modula:

1. Tehnologija mesa, ribe i jaja (obavezni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
2. Tehnologija ulja i masti (obavezni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
3. Tehnologija gotove hrane (obavezni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
4. Prehrambene tehnologije za nutricioniste (obavezni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije, studijski program Nutricionizam)
5. Tehnologija uzgrednih proizvoda u mesnoj industriji (izborni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
6. Procesi prerade maslina i kontrola kvaliteta ulja (izborni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
7. Tehnologija dječije hrane (izborni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
8. Dostignuća u tehnologiji gotove hrane (diplomski studij Prehrambene tehnologije, obavezni za studijski program Kontrola kvaliteta hrane i pića i izborni za studijski program Prehrambene tehnologije)
9. Tehnologija animalnih masti i ulja (diplomski studij Prehrambene tehnologije, obavezni za studijski program Tehnologija proizvoda animalnog porijekla i izborni za studijske programe Tehnologija proizvoda biljnog porijekla i Kontrola kvaliteta hrane i pića)
10. Tehnologija biljnih ulja i masti (diplomski studij Prehrambene tehnologije, obavezni za studijski program Tehnologija proizvoda biljnog porijekla i izborni za studijske programe Tehnologija proizvoda animalnog porijekla i Kontrola kvaliteta hrane i pića)
11. Održiva tehnologija mesnih proizvoda (izborni, diplomski studij Prehrambene tehnologije, studijski program Održivi sistemi proizvodnje hrane)
12. Prerada i pakovanje kafe, čaja i začina (izborni na više studijskih programa, I ciklus)
13. Prehrambeni proizvodi (obavezni, dodiplomski studij na Fakultetu zdravstvenih studija Univerziteta u Sarajevu, studijski program Zdravstveni nutricionizam i dijetetika)

Naučno-istraživački rad

Mentorstva na završnim radovima svih ciklusa

Sudjelovanje u radu komisija za odbranu radova

Priprema materijala i udžbenika za svoje obavezne i izborne predmete

Predlaganje, sudjelovanje u nastavno-naučnim programima i projektima Fakulteta

Objavlivanje rezultata istraživanja u naučnim i stručnim publikacijama

Rad u stručnim komisijama Fakulteta i Univerziteta

Sudjelovanje u organizaciji naučnih, stručnih i drugih skupova

Sudjelovanje u upravljačkim i stručnim poslovima Fakulteta

**mart 2022. – decembar  
2025.**

### **Docent**

**Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Zmaja od Bosne 8,  
71 000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina**

#### **Izbor na oblast: Prehrambene tehnologije**

Nastavne aktivnosti (predavanja, vježbe, konsultacije, seminarski i drugi oblici rada) i učestvovanje u provjeri znanja studenata (testovi, prisustvo na ispitima i drugi oblici rada) iz modula:

1. Tehnologija mesa, ribe i jaja (obavezni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
2. Tehnologija ulja i masti (obavezni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
3. Tehnologija gotove hrane (obavezni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
4. Prehrambene tehnologije za nutricioniste (obavezni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije, studijski program Nutricionizam)
5. Tehnologija uzgrednih proizvoda u mesnoj industriji (izborni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
6. Procesi prerade maslina i kontrola kvaliteta ulja (izborni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
7. Tehnologija dječije hrane (izborni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
8. Dostignuća u tehnologiji gotove hrane (diplomski studij Prehrambene tehnologije, obavezni za studijski program Kontrola kvaliteta hrane i pića i izborni za studijski program Prehrambene tehnologije)
9. Tehnologija animalnih masti i ulja (diplomski studij Prehrambene tehnologije, obavezni za studijski program Tehnologija proizvoda animalnog porijekla i izborni za studijske programe Tehnologija proizvoda biljnog porijekla i Kontrola kvaliteta hrane i pića)
10. Tehnologija biljnih ulja i masti (diplomski studij Prehrambene tehnologije, obavezni za studijski program Tehnologija proizvoda biljnog porijekla i izborni za studijske programe Tehnologija proizvoda animalnog porijekla i Kontrola kvaliteta hrane i pića)
11. Održiva tehnologija mesnih proizvoda (izborni, diplomski studij Prehrambene tehnologije, studijski program Održivi sistemi proizvodnje hrane)
12. Prerada i pakovanje kafe, čaja i začina (izborni na više studijskih programa, I ciklus)
13. Prehrambeni proizvodi (obavezni, dodiplomski studij na Fakultetu zdravstvenih studija Univerziteta u Sarajevu, studijski program Zdravstveni nutricionizam i dijetetika)

Mentorstvo bachelor i master radova

Naučno-istraživački rad

Rad u stručnim komisijama Fakulteta i Univerziteta

Sudjelovanje u organizaciji naučnih, stručnih i drugih skupova

**april 2018. – mart 2022.**

### **Asistent**

**Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Zmaja od Bosne 8,  
71 000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina**

#### **Izbor na oblast: Prehrambene tehnologije**

Nastavne aktivnosti (vježbe, konsultacije, seminarski i drugi oblici rada) i učestvovanje u provjeri znanja studenata (testovi, prisustvo na ispitima i drugi oblici rada) iz modula:

1. Tehnologija mesa, ribe i jaja (obavezni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
2. Tehnologija ulja i masti (obavezni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
3. Tehnologija gotove hrane (obavezni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
4. Prehrambene tehnologije za nutricioniste (obavezni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije, studijski program Nutricionizam)
5. Tehnologija uzgrednih proizvoda u mesnoj industriji (izborni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
6. Procesi prerade maslina i kontrola kvaliteta ulja (izborni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
7. Tehnologija dječije hrane (izborni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)

8. Dostignuća u tehnologiji gotove hrane (diplomski studij Prehrambene tehnologije, obavezni za studijski program Kontrola kvaliteta hrane i pića i izborni za studijski program Prehrambene tehnologije)
9. Tehnologija suhomesnatih proizvoda (diplomski studij Prehrambene tehnologije, obavezni za studijski program Tehnologija proizvoda animalnog porijekla i izborni za studijske programe Tehnologija proizvoda biljnog porijekla i Kontrola kvaliteta hrane i pića)
10. Tehnologija animalnih masti i ulja (diplomski studij Prehrambene tehnologije, obavezni za studijski program Tehnologija proizvoda animalnog porijekla i izborni za studijske programe Tehnologija proizvoda biljnog porijekla i Kontrola kvaliteta hrane i pića)
11. Tehnologija biljnih ulja i masti (diplomski studij Prehrambene tehnologije, obavezni za studijski program Tehnologija proizvoda biljnog porijekla i izborni za studijske programe Tehnologija proizvoda animalnog porijekla i Kontrola kvaliteta hrane i pića)
12. Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji (obavezni, dodiplomski studij Prehrambene tehnologije)
13. Prehrambeno inženjerstvo (obavezni, diplomski studij Prehrambene tehnologije)
14. Prehrambeni proizvodi (obavezni, dodiplomski studij na Fakultetu zdravstvenih studija Univerziteta u Sarajevu, studijski program Zdravstveni nutricionizam i dijetetika)

Naučno-istraživački rad

Rad u stručnim komisijama Fakulteta i Univerziteta

Sudjelovanje u organizaciji naučnih, stručnih i drugih skupova

novembar 2016. – april 2018.

**Stručni saradnik-istraživač na Poljoprivredno–prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu**

**Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Zmaja od Bosne 8, 71 000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina**

Programiranje, organizacija, rukovđenje i izvođenje naučno-istraživačkih zadataka (projekata, tema, ugovora), rješavanje naučne i stručne problematike poljoprivredne proizvodnje/prehrambene tehnologije, primjena rezultata istraživanja u praksi, praćenje naučne i stručne literature te osavremenjavanje postojećih i uvođenje novih metoda i tehnike naučno-istraživačkog i naučno-tehnološkog rada, učešće i organizovanje kurseva permanentnog obrazovanja, učešće na kongresima, naučnim i stručnim skupovima.

januar 2016. - novembar 2016.

**Volonter u Općini Ilidža u sektoru poljoprivrede**

**Općina Ilidža, Butmirska cesta 12, 71 000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina**

Sudjelovanje u vođenju registra poljoprivrednih gazdinstava i registra poljoprivrednih klijenata, praćenju rada udruženja iz djelokruga poljoprivrede i realizacija dodijeljenih sredstava iz budžeta Općine, provođenje procedura dodjele plastenika i sadnica.

septembar 2012. - novembar 2014.

**Sudjelovanje u nastavnim aktivnostima u ulozi demonstratora i naučno-istraživačkom radu na Poljoprivredno–prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu**

**Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Zmaja od Bosne 8, 71 000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina**

Sudjelovanje u nastavi u obliku pomoći profesoru oko pripreme i izvedbe laboratorijskih vježbi na sljedećim predmetima: Tehnologija proizvoda biljnog porijekla II, Tehnologija skroba i šećera, Proizvodnja i prerada brašna, Tehnologija konditorskih proizvoda.

Sudjelovanje u naučno-istraživačkom radu u vidu pomoći studentima u izradi sljedećih baccalaureat i master radova: „Uticaj biljne masti na fizičke osobine hljeba“, „Ispitivanje hljeba od heljde“, „Fizičko-hemijske karakteristike organske i konvencionalno uzgojene heljde“, „Ispitivanje fizičko-hemijskih osobina i pecivosti spelte i pšenice“, „Uticaj koncentracije soli na senzorni kvalitet hljeba, Ispitivanje kvaliteta hljeba od tatarske heljde“, „Uticaj biljne masti na senzorni kvalitet hljeba“, „Uticaj stevie na fizička i senzorna svojstva keksa“.

- januar 2013. - novembar 2014. **Sudjelovanje na projektu "Antioxidant activity and stability of bioactive components during processing of certain raw materials of plant origin in B&H" na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu u ulozi istraživača-saradnika**  
**Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Zmaja od Bosne 8, 71 000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina**  
Sudjelovanje na projektu u obliku pomoći profesoru u istraživanju i izvođenju hemijskih analiza. U okviru projekta je izrađen moj završni master rad pod nazivom „Uticaj fizičkih karakteristika zrna na hemijske parametre integralnog brašna”.
- septembar 2014. - septembar 2017. **Sudjelovanje u radu s djecom s posebnim potrebama u Udruženju majki djece sa posebnim potrebama „Radost života“ Sarajevo u ulozi volontera**  
**Udruženje majki djece sa posebnim potrebama „Radost života“, Teheranski trg 6, 71 000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina**  
Sudjelovanje u svim aktivnostima i radu Udruženja, kreiranju i izvođenju kreativnih radionica, kreiranju i realizaciji raznih prezentacija, pomoć u provođenju raznih projekata, prisustvo okruglim stolovima.
5. juni 2014. – 30. juni 2014. **Agronom-savjetnik**  
**Islamic Relief Worldwide, Jukićeva 75, 71 000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina**  
Sudjelovanje na projektu „Sjemeni”, gdje su glavne dužnosti bile praćenje rasta i razvoja usjeva, utvrđivanje stadija zrelosti usjeva i utvrđivanje uspješnosti projekta.
1. oktobar 2013. – 15. oktobar 2013. **Popisivač**  
**Federalni zavod za statistiku, Zelenih beretki 26, 71 000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina**  
Sudjelovanje u popisivanju „od vrata do vrata“ u ulozi popisivača.
14. mart 2012. – 29. mart 2012. **Studentska praksa**  
**SPRIND D.D. Rajlovačka cesta bb, 71 000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina**  
Obavljani poslovi su: kontrola ulaznih sirovina, kontrola procesa proizvodnje i kontrola kvaliteta finalnih proizvoda.
- OBRAZOVANJE I OSPOSOBLJAVANJE**
- 
- mart 2017. – oktobar 2021. **Doktor prehrambeno-tehnoloških nauka** Doktorski studij  
**Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Zmaja od Bosne 8, 71 000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina**  
Eksperimentalna statistika u poljoprivredi, Etika i metodika naučnog rada, Odabrana poglavlja obrade i prerade mesa, Animalne sirovine i njihove prerađevine, Osnove hemijske instrumentalne analize, Sirovine animalnog porijekla za dobijanje ulja i masti, Toksikologija hrane. Doktorska disertacija pod nazivom „Uticaj tehnologije proizvodnje na ukupni kvalitet i nivo PAH jedinjenja u „Visočkoj pečenci“, tradicionalnom suhomesnatom proizvodu Bosne i Hercegovine“ odbranjena 22.10.2021. godine.
- septembar 2012. - juli 2014. **Magistar prehrambene tehnologije** Diplomski studij  
**Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Zmaja od Bosne 8, 71 000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina**  
Prehrambeno inženjerstvo, Tehnologija biljnih ulja i masti, Biohemija hrane, Hemija hrane, Dostignuća u tehnologiji gotove hrane, Mikrobiologija namirnica, Instrumentalne metode.
- septembar 2009. - juli 2012. **Bachelor prehrambene tehnologije** Dodiplomski studij  
**Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu, Zmaja od Bosne 8, 71 000 Sarajevo, Bosna i Hercegovina**  
Tehnološke operacije u prehrambenoj industriji, Tehnologija ulja i masti, Tehnologija mesa, ribe i jaja, Osnovi tehnologije gotove hrane, Osnovi tehnologije mlijeka, Higijena pogona u prehrambenoj industriji.

## OBUKE, MOBILNOSTI I USAVRŠAVANJA

12.6.2023.-16.6.2023. godine	Erasmus + mobilnost Kassel, Njemačka Oko Feldtage, Univerzitet u Kasselu
18.9.2022.-3.10.2022. godine	Erasmus + mobilnost Beograd, Srbija Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet
21.05.2022. godine	Sigurno poslovanje sa hranom Economic Advisor, Bolnička 9, 71000 Sarajevo, BiH
19.10.2019. godine	3. Stručno savjetovanje na temu: „Sigurno poslovanje sa hranom“ Institut za certificiranje sistema Sarajevo, Džemala Bijedića 129, 71 000 Sarajevo, BiH
3.10.2019. godine	Training on Food Additives – Legislation, Labeling, Analyses. Nutritional Value and Energy Value Calculation of Food Food Safety Agency, Kneza Višeslava bb, 88 000 Mostar, Bosnia and Herzegovina
19.09.2019. - 20.09.2019. godine	State Veterinary Institute Prague Praha, Czech Republic International auditor for quality management systems Certification body for personnel of TÜV Thüringen e.V. Jena Education contents: Requirements of DIN EN ISO 19011; Requirements of EN ISO 9001:2015; Basics of system certification; Function of a management system; Position and function of an internal audit; Planning and preparation of an internal audit; Audit implementation and audit techniques; Evaluation of and internal audit.
27.10.2018. godine	LEGIONELLA: detekcija, nadzor, prevencija i analiza rizika
decembar 2017. godine	Institut za certificiranje sistema Sarajevo, Džemala Bijedića 129, 71 000 Sarajevo, BiH Edukacija „Food safety“
juni – juli, 2017. godine	Strukovna članska organizacija komora sanitarnih inženjera FBiH, Vilsonovo šetalište 10, 71 000 Sarajevo, BiH Training & Research for Academic Newcomers - TRAIN Univerzitet u Sarajevu, Obala Kulina bana 7/II, 71 000 Sarajevo, BiH Moduli: Metodologija istraživanja, naučno pisanje i prezentacija (tehničke i medicinske nauke); Didaktika visokog obrazovanja; Priprema projektnih aplikacija i upravljanje projektnim ciklusom; Komunikacije i vještine prezentiranja; Planiranje kurikuluma u visokom obrazovanju; Osnove andragoške djelatnosti u visokom obrazovanju.

## OSOBNJE VJEŠTINE

Materinski jezik	Bosanski jezik				
Ostali jezici	RAZUMIJEVANJE		GOVOR		PISANJE
	Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
Engleski jezik	B2	B2	B2	B2	B2
<b>POLIGLOT škola za strane jezike i informatiku d.o.o. Sarajevo B2</b>					
Njemački jezik	B1	B1	B1	B1	B1
Stupnjevi: A1/2: Početnik - B1/2: Samostalni korisnik - C1/2 Iskusni korisnik Zajednički europski referentni okvir za jezike					

### Komunikacijske vještine

Dobre komunikacijske vještine stečene tokom studija kroz razne prezentacije i izlaganja, volontiranja, i rada na mjestu demonstratora, volontera, stručnog saradnika, asistenta i docenta. Izražen timski duh stečen tokom realizacije određenih aktivnosti u okviru projekata realizovanim u timu. Sposobnost prolagođavanja multikulturalnim sredinama stečena tokom boravka u inostranstvu i tokom razmjena.

### Organizacijske / rukovoditeljske vještine

Dobre organizacijske vještine stečene tokom planiranja i realizacije vježbi, samostalnom realizacijom projekata, iskustvo u vođenju grupa stečene tokom rada kao stručni saradnik, asistent i docent.

<b>Računalne vještine</b>	Napredni nivo vladanje alatima Microsoft Office™ (Word, Excel, Outlook, PowerPoint, Internet Explorer) (Net Lab, 2017)
<b>Priznanja i nagrade</b>	Dekanova nagrada za nesebično angažovanje u svim organizacionim aktivnostima na Univerzitetu u Sarajevu – Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu u periodu 2018.-2024. godina, 11. april 2025 godine. Nagrada za najbolji poster prezentovan na 62 <sup>nd</sup> International Meat Industry Conference, Kopaonik, Serbia, 1-4.10.2023. godine. Priznanje „Zlatna značka“ Univerziteta u Sarajevu za najboljeg studenta na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu, 10. novembar 2012. godine Nagrada od strane Direkcije 9. Međunarodnog festivala čaja i ljekovitog bilja TEA FEST i Fostering Agricultural Markets Activity (FARMA) za najbolji prijedlog na temu „Novi načini upotrebe čaja“, 2011. godine
<b>Projekti</b>	Ispitivanje mikrobioma tradicionalnih prehrambenih proizvoda Kantona Sarajevo kao potencijalnog izvora biomolekula. (Program B1. broj: 27-02-2950-1/24). Ministarstvo za nauku, visoko obrazovanje i mlade Kantona Sarajevo. 2024. godine „BeeAlive 2 – Ublažavanje klimatskih promjena i razvoj pčelarstva“ (PBIH259-24-25-SER12). Istraživač-saradnik. Harmonization and Innovation in PhD Study Programs for Plant Health in Sustainable Agriculture(HarISA). Erasmus + Capacity building project. Nr.: 598444-EPP-1-2018-1-HR-EPPKA2-CBHE-JP (2018-2472 / 001-001), Finansirano od Evropske Unije. ERASMUS+ projekt, Western Balkan Urban Agriculture Initiative - BUGI (Project Nr: 586304-EPP-1-2017-BA-EPPKA2-CBHE-JP). Istraživač-saradnik.
<b>Konferencije</b>	Antioxidant activity and stability of bioactive components during processing of certain raw materials of plant origin in Bosnia and Herzegovina-PRN 332160 UQ. Istraživač-saradnik. 4 <sup>rd</sup> EUROPEAN HALAL CONGRESS Sarajevo, B&H, 9.-10.06.2026. godine 9. Naučno-stručna konferencija INN&TECH Sarajevo, BiH, 21.1.2026. godine. 63 <sup>rd</sup> International Meat Industry Conference, Zlatibor, Serbia, 5-8.10.2025. godine. 3 <sup>rd</sup> EUROPEAN HALAL CONGRESS Sarajevo, B&H, 16.-17.06.2025. godine Međunarodna konferencija „Sigurnost hrane: Nauka u akciji“. Mostar, BiH. 3.-4.6.2025. godine 2. Međunarodni kongres peradarstva, Sarajevo, BiH, 12.-16.5.2025. godine 9 <sup>th</sup> INTERNATIONAL CONFERENCE SUSTAINABLE POSTHARVEST AND FOOD TECHNOLOGIES – INOPTEP 2025 AND 37 <sup>th</sup> NATIONAL CONFERENCE PROCESSING AND ENERGY IN AGRICULTURE - PTEP 2025 Zlatibor, Serbia, 7-10.4.2025. godine 8. Naučno-stručna konferencija INN&TECH Sarajevo, BiH, 14.1.2025. godine. 34 <sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H, 9-11.10.2024. godine 2 <sup>nd</sup> International Symposium on Biotechnology (29 <sup>th</sup> Symposium on Biotechnology with International Participation), Čačak, Republic of Serbia, 14.-15.3.2024. godine. 7. Naučno-stručna konferencija INN&TECH Sarajevo, BiH, 23.1.2024. godine. 33 <sup>rd</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Sarajevo, Kusadasi/Izmir, Türkiye, 13.-15.11.2023. godine. 62 <sup>nd</sup> International Meat Industry Conference, Kopaonik, Serbia, 1-4.10.2023. godine. 6. Naučno-stručna konferencija INN&TECH Sarajevo, BiH, 25.1.2023. godine. 32 <sup>nd</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Sarajevo, B&H, 1-2.12.2022. godine. 2 <sup>nd</sup> International Conference on Advanced Production and Processing, 20 <sup>th</sup> – 22 <sup>nd</sup> October 2022, Faculty of Technology Novi Sad, University of Novi Sad, Serbia. 10 <sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood) Sarajevo, B&H, 10-11.6.2021. godine 30 <sup>th</sup> International Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H, 26-27.09.2019. godine. 10 <sup>th</sup> CASEE CONFERENCE 2019 Sarajevo, B&H, 12-15.6.2019. godine Green Room Sessions 2018 International GEA (Geo Eco-Eco Agro) Conference, Podgorica, Montenegro, 1-3.11.2018. godine 11 <sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH Split, Croatia, 18-19.10.2018. godine 4 <sup>th</sup> International Conference "NEW TECHNOLOGIES, DEVELOPMENT AND APPLICATION" NT-2018 Sarajevo, B&H, juni 2018. godine XXIII Savetovanje o biotehnologiji sa međunarodnim učešćem u Čačku, Srbija, mart 2018. godine 28 <sup>th</sup> International Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H, 27-29.09.2017. godine. 2. Studentski Kongres „Hrana, ishrana, zdravlje“ Sarajevo, BiH, juli, 2017. godine 24 <sup>th</sup> International Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H, 25-28.09.2013. godine.

<b>Organizacioni odbori</b>	32 <sup>nd</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Sarajevo, B&H, 1-2.12.2022. godine. 10 <sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood), Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 2021. godine 30 <sup>th</sup> International Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry, Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo, Bosnia and Herzegovina & Faculty of Agriculture, Ege University, Turkey, Sarajevo, 2019. godine 10 <sup>th</sup> CASEE CONFERENCE 2019, Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo, Bosnia and Herzegovina, 2019. godine
<b>Naučni odbori</b>	Član Naučnog odbora – 34 <sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Sarajevo, B&H, 9-11.10.2024. godine
<b>Keynote speaker (predavač po pozivu)</b>	63 <sup>rd</sup> International Meat Industry Conference, Zlatibor, Serbia, 5-8.10.2025. godine. Fatty acid composition of Visočka pečenica, a traditional dry-cured meat product from Bosnia and Herzegovina. 62 <sup>nd</sup> International Meat Industry Conference, Kopaonik, Serbia, 1-4.10.2023. godine. - Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in Visočka pečenica, a traditional dry-cured meat product from Bosnia and Herzegovina.
<b>Prezentacije i timski rad</b>	Učešće i javno prezentovanje naučno-istraživačkog rada Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta na manifestaciji Evropska noć istraživača BiH 2018, septembar 2018. godine Diploma za osvojeno 3. mjesto na takmičenju najinovativnijih prezentacija u sklopu manifestacije Evropska noć istraživača BiH 2017, septembar 2017. godine Učešće i javno prezentovanje naučno-istraživačkog rada Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta na manifestaciji Evropska noć istraživača BiH 2014, 26. septembar 2014. godine
<b>Certifikati</b>	Certifikat o uspješnom pohađanju škole za poslovne ideje u okviru projekta Studentsko preduzetništvo/poduzetništvo 2014. godine Certifikat za omladinskog lidera za uspješno završenu jednoipogodišnju obuku „Uči, misli i djeluj“ 4. april 2007. godine
<b>Članstvo i komisije</b>	Voditelj studijskog programa Prehrambene tehnologije (I ciklus) (Odluka br. 01-6-513/2023 od 03.04.2023. godine) Zamjenik upravnika Instituta za tehnologiju poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (Odluka br. 01-1-89/2024 od 08.01.2024 godine) Na listi stručnjaka - predstavnika akademske zajednice u BiH koji daju ocjenu i obavljaju reviziju kvaliteta i daju preporuke o akreditaciji visokoškolskih ustanova i studijskih programa - Agencija za razvoj visokog obrazovanja i osiguranje kvaliteta BiH ( <a href="https://hea.gov.ba/Content/Read/predstavnici-akademske-zajednice">https://hea.gov.ba/Content/Read/predstavnici-akademske-zajednice</a> ) Na listi akademskih recenzenata (LAR) Federalnog ministarstva obrazovanja i nauke. (Odluka br. 05-35-2243-1/25 od 11.7.2025. godine) Na listi eksperata za izbor ostalih državnih službenika (Sl. Novine FBiH br. 42/23) Član Tima za promociju Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu (Odluka br. 01-1-537/2023 od 11.04.2023. godine) Član komisije za izradu samoevaluacijskih izvještaja studijskih programa na PPF UNSA (Odluka br. 01-6-369/2025 od 03.03.2025. godine)
<b>Publikacije</b>	<b>Popis objavljenih knjiga:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Omanović H., Čorbo S., <b>Begić M.</b>, Brka M., Mujić E. (2024): Proizvodnja i kvalitet mesa i prerađevina. Federalno Ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva. Ured za koordinaciju projekata - PCU. BiH.</li> </ol> <b>Popis objavljenih naučno-istraživačkih radova:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hojkurić Rahmanović Z., Rahmanović B., Čučuković A., Čučuković M., Alijagić A., Alihodžić D., Sultanović M., <b>Begić M.</b> (2026): In vitro study of the antifungal activity of 10% propolis extract in propylene glycol on <i>Candida albicans</i>. Journal of halal quality and certification, 4 (2):3-10.</li> <li>2. <b>Begić M.</b>, Fočo K., Biber L., Hadžimurtezić A., Rabrenović B., Čorbo S. (2026): Određivanje sastava masnih kiselina i oksidacijske stabilnosti animalnih masti različitih grupa. Kemija u industriji. Rad prihvaćen za publikaciju.</li> <li>3. Dragolj A., Čorbo S., Grahić J., Rabrenović B., Pezić L., <b>Begić M.</b> (2026): Ispitivanje kvalitete i oksidacijske stabilnosti hladno prešanog ulja konoplje. Kemija u industriji. Rad prihvaćen za publikaciju.</li> <li>4. Mujić E., Mateo J., Dehnavi M., Omanović H., Džaferović A., <b>Begić M.</b>, Čorbo S. (2025): Effect of extruded flaxseed supplementation during the indoor fattening of yearling bulls on beef carcass, meat composition, and fatty acid profile. Czech Journal of Animal Science 70(12): 518-527.</li> <li>5. Slijepčević A., Čorbo S., Čaušević A., <b>Begić M.</b> (2026): Ispitivanje kvalitete hladno prešanog sezamovog ulja različitih proizvođača iz Bosne i Hercegovine. Kemija u industriji 75 (5-6): 255-263.</li> </ol>

## Publikacije

6. Čorbo S., Memić A., **Begić M.** (2026): Određivanje sastava masnih kiselina i bojjenih komponenti u maslinovom ulju. *Kemija u industriji* 75 (1-2): 1-9.
7. Slijepčević A., Raščić L., Čorbo S., Đinović Stojanović J., Janković S., Čaušević A., **Begić M.** (2025): Fatty acid composition of beef patties with replacement of beef fat by walnut oil and cake. *Meat Technology - Special Issue* 66 (3): 242-248.
8. **Begić M.**, Đinović Stojanović J., Janković S., Sarić Z., Dizdarević T., Čorbo S. (2025): Fatty acid composition of Visočka pečenica, a traditional dry-cured meat product from Bosnia and Herzegovina. *Meat Technology - Special Issue* 66 (3): 34-40.
9. Đinović Stojanović J., Janković S., Branković Lazić I., Vranić D., Gavrilović D., **Begić M.** (2025): Levels of Cu, Zn, Fe and Mn in livers of different species of animals in Serbia. *Meat Technology - Special Issue* 66 (3): 534-537.
10. Raščić L., Čorbo S., Đinović Stojanović J., Omanović H., Hadžimurtezić A., **Begić M.** (2025): Utjecaj zamjene junećeg masnog tkiva orahovim uljem i pogačom na parametre kvaliteta junećih pljeskavica. *MESO: Prvi hrvatski časopis o mesu* 27 (5): 384-397.
11. Rizvan A., Čorbo S., **Begić M.** (2025): Ispitivanje kvalitete ulja različitih orašastih plodova. *Kemija u industriji* 74 (7-8): 287-294.
12. Sarić Z., Žilić S., **Begić M.**, Barać N., Barać M. (2025): Sensory profile and physical properties of Kupres cheese. *Proceedings of the 3<sup>rd</sup> International Symposium on Biotechnology. University of Kragujevac, Serbia Faculty of Agronomy in Čačak*, pp. 377-386.
13. Šahović M., Čorbo S., Rabrenović B., Omanović H., **Begić M.** (2025): Utjecaj antioksidanasa na kvalitetu i oksidacijsku stabilnost masti peradi. *MESO: Prvi hrvatski časopis o mesu* 27 (1): 59-73.
14. **Begić M.**, Hrustanović M., Kavazović N., Slijepčević A., Đinović Stojanović J., Čorbo S. (2024): The influence of microwave heating and antioxidants on the oxidative stability of cold-pressed vegetable oils. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo, Vol. LXIX, No. 74/2*, pp. 196-206.
15. Đinović-Stojanović J., Janković S., Branković Lazić I., Vranić D., Babić Milijasević J., **Begić M.**, Djordjević V. (2024): Mineral composition of meat from different species of animals from Serbia. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo, Vol. LXIX, No. 74/2*, pp. 207-214.
16. Sarić Z., Hasanbašić N., Oručević-Žuljević S., Dizdarević T., **Begić M.**, Oras A., Barać M., Perović S., Sakić-Dizdarević S., Martinović A., Miljanić R. (2024): Technology, physico-chemical and sensory characteristics of indigenous goat cheese Lider. *Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences University of Sarajevo, Vol. LXIX, No. 74/2*, pp. 226-235.
17. Slijepčević A., Trako M., Tahirović A., Pinjić S., Hasandić E., Čaušević A., **Begić M.** (2024): Senzorni kvalitet "Visočkog sudžuka" iz tradicionalne i industrijske proizvodnje. *Hrvatski časopis za prehranbenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam*, 19 (1-2): 2-8.
18. Sarić Z., **Begić M.**, Oras A., Hasanbašić N., Hozić L., Lukovac A., Smaka A., Dizdarević T., Sakić-Dizdarević S., Oručević-Žuljević S., Barać M. (2024): Contribution to the study of the physical properties of cheeses. *Proceedings of the 45<sup>th</sup> International Dairy Experts Symposium Rovinj, Croatia*. pp. 23-29.
19. Đinović-Stojanović J., Branković Lazić I., Petrović Z., Stefanović S., Borjan N., **Begić M.**, Janković S. (2024): Determination of macro- and microelements in mechanically separated meats from different countries of origin and used in the Serbian meat industry. *Meat Technology* 65 (1): 1-9.
20. Raščić L., Čorbo S., Čaušević A., **Begić M.** (2024): Utjecaj antioksidanasa na kvalitetu i oksidacijsku stabilnost palmina ulja. *Kemija u industriji* 73 (7-8): 285-291.
21. Feratović S., Čorbo S., **Begić M.** (2024): Utjecaj prirodnih antioksidanasa na kvalitetu i stabilnost animalnih masti tijekom skladištenja. *MESO: Prvi hrvatski časopis o mesu* 26 (2): 124-137.
22. Hasandić E., Slijepčević A., Trako M., Tahirović A., Pinjić S., **Begić M.** (2024): The influence of production technology on the overall quality of „Visočki sudžuk“. *Proceedings of the 2<sup>nd</sup> International Symposium on Biotechnology. University of Kragujevac, Serbia Faculty of Agronomy in Čačak*, pp. 353-362.
23. Halilović B., Čorbo S., Gavrić T., **Begić M.** (2023): The Effect of Essential Oils on the Quality and Oxidative Stability of Linseed Oil. In: Brka, M., et al. *32<sup>nd</sup> Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry. Agriconference 2022. Lecture Notes in Bioengineering. Springer, Cham*. pp. 218-231.
24. Uglješa S., Čorbo S., **Begić M.** (2023): The Effect of Antioxidants on the Quality and Stability of Olive Oil. In: Brka, M., et al. *32<sup>nd</sup> Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry. Agriconference 2022. Lecture Notes in Bioengineering. Springer, Cham*. pp. 242-255.
25. Đinović-Stojanović J., Vranić D., **Begić M.**, Babić Milijašević J., Milijašević M., Stefanović S., Janković S. (2023): Polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages from the Serbian market. *Meat Technology - Special Issue* 64 (2): 312-316.
26. **Begić M.**, Čorbo S., Đinović-Stojanović J., Janković S. (2023): Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in Visočka pečenica, a traditional dry-cured meat product from Bosnia and Herzegovina. *Meat Technology - Special Issue* 64 (2): 69-74.

## Publikacije

27. 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. Proceedings of the 14<sup>th</sup> International Symposium MODERN TRENDS IN LIVESTOCK PRODUCTION, Belgrade, Serbia. pp. 432-440.
28. Jusupović A., Čorbo S., Rabrenović B., **Begić M.** (2023): The effect of antioxidants on the quality and oxidative stability of animal fats. MESO: Prvi hrvatski časopis o mesu 25 (3): 205-218.
29. Džaferović A., Mujić E., Čorbo S., Omanović H., **Begić M.** (2023): The influence of oil addition on the fatty acid composition of sheep's milk during lactation. Agriculture and Forestry 69 (1): 67-82.
30. **Begić M.**, Ganić A., Forto A., Krvavica M. (2022): Volatile flavour compounds of Herzegovinian dry smoked goat meat. Agriculture and Forestry 68 (3): 255-275.
31. Ganić A., **Begić M.**, Forto A., Krvavica M. (2022): Determination of quality parameters of Herzegovinian dry smoked goat meat. Agriculture and Forestry 68 (1): 115-130.
32. Mulagić A., **Begić M.**, Čorbo S., Gavrić T., Ašimović Z., Vujasinović V. (2022): The influence of essential oils on the quality and stability of olive oil. In: Brka, et al. (eds) 10<sup>th</sup> Central European Congress on Food. CE-Food 2020. Springer, Cham. pp. 33-44.
33. Tahmaz J., Mujić-Dovadžija S., **Begić M.**, Oručević Žuljević S., Jurković J., Alkić-Subašić M., Djulančić, N. (2022): Determination of quality parameters of dehydrated carbohydrate based baby food. In: Brka, et al. (eds) 10<sup>th</sup> Central European Congress on Food. CE-Food 2020. Springer, Cham. pp. 1-13.
34. Tahmaz J., **Begić M.**, Oručević Žuljević S., Mehmedović V., Alkić-Subašić M., Jurković J. (2022): Physical properties of vegetable food seasoning powders. In: Brka, et al. (eds) 10<sup>th</sup> Central European Congress on Food. CE-Food 2020. Springer, Cham. pp. 14-32.
35. Krvavica M., Ganić A., **Begić M.**, Đugum J. (2020): Hlapivi spojevi arome kupreške janjetine. MESO: Prvi hrvatski časopis o mesu 22 (2): 129-141.
36. Nezirević-Nizić E., Čorbo S., Podrug S., **Begić M.** (2020): Determination of Antioxidant and Heavy Metals in Cold-Pressed Edible Oils. In: Brka M., Omanović-Mikličanin E., Karić L., Falan V., Toroman A. (eds) 30<sup>th</sup> Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry. AgriConf 2019. IFMBE Proceedings, vol 78. Springer, Cham. pp. 295-302.
37. **Begić M.**, Nezirević-Nizić E., Čorbo S., Podrug S., Ašimović Z., Muminović Š. (2020): Fatty Acid Composition and Stability of Cold-Pressed Vegetable Oils. In: Brka M., Omanović-Mikličanin E., Karić L., Falan V., Toroman A. (eds) 30<sup>th</sup> Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry. AgriConf 2019. IFMBE Proceedings, vol 78. Springer, Cham. pp. 303-312.
38. Ganić A., **Begić M.**, Patković E., Čaušević A., Krvavica M., Brenjo D. (2019): Zaštita zemljopisnog podrijetla „Višočke pečenice“ – put do brenda. MESO: Prvi hrvatski časopis o mesu 21 (4): 386-396.
39. Ganić A., **Begić M.**, Karahmet E. (2019): Application of New Technologies in Meat Processing Industry in the Function of Improvement of Total Quality of Products and Consumer Protection. In: Karabegović I. (eds) New Technologies, Development and Application. NT 2018. Lecture Notes in Networks and Systems, vol 42. Springer, Cham. pp. 513-521.
40. Operta S., Smailhodžić V., **Begić M.** (2018): Uticaj skladištenja na fizikalno-hemijska i senzorna svojstva Kreševke i Sarajevske kobasice. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXIII, No. 68/1, pp. 123-136.
41. Ganić A., **Begić M.**, Karahmet E., Hamidović S. (2018): Karakterizacija kvalitativnih parametara „Višočkog sudžuka“ u cilju zaštite na nacionalnom nivou. Zbornik radova XXIII Savetovanja o biotehnologiji. Univerzitet u Kragujevcu, Agronomski fakultet u Čačku, Srbija. pp. 427-432.
42. Karahmet E., Hamidović S., Ganić A., Salkić S., Toroman A., **Begić M.** (2018): Mikrobiološki kvalitet mesnih prerađevina i analiza radnih površina. Zbornik radova XXIII Savetovanja o biotehnologiji. Univerzitet u Kragujevcu, Agronomski fakultet u Čačku, Srbija. pp. 439-444.
43. Ganić A., Zortak A., **Begić M.** (2018): Utjecaj različitih količina dodane kuhinjske soli na senzorna svojstva „Višočke pečenice“. MESO: Prvi hrvatski časopis o mesu 20 (1): 50-57.
44. **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, Vol. LXII, No. 67/2, pp. 425-432.
45. 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, Vol. LXII, No. 67/2, pp. 433-443.
46. 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, Vol. LXII, No. 67/2, pp. 444-454.

## Publikacije

47. **Begić M.**, Oručević Žuljević S., Akagić A., Spaho N. (2017): Relationship Between The Physical and Chemical Quality Parameters of Common Buckwheat (*Fagopyrum Esculentum* Moench) and Tartary Buckwheat (*Fagopyrum Tataricum* Moench). International Journal of Research in Agricultural Sciences. Volume 4, Issue 3, ISSN (Online): 2348-3997, pp. 155-159.
48. **Begić M.**, Oručević S. (2014): Relationship between physical and chemical quality parameters in soft wheat and spelt. Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo, Vol. LIX, No. 64/2, pp. 25-38.
49. Oručević S., Kallenborn R., Begić-Akagić A., Bulbulušić A., **Begić M.**, Gadžo D., Gavrić T. (2013): Antioxidant activity and baking quality of bread produced of spelt (*Triticum spelta* L.) and common wheat (*Triticum aestivum* L.) wholemeal flour. Proceedings of the 24<sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H. pp. 162-166.
50. **Begić M.**, Smajić M., Oručević S. (2013): Examination the bread quality in relation to malt flour addition. Works of the Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo, Vol. LVIII, No. 63/2, pp. 115-125.

## Popis objavljenih stručnih radova:

1. Karahmet E., Salkić S., Omanović-Miklićanin E., Ganić A., **Begić M.**, Toroman A., Čatić E. (2019): Microbiological analysis and determination of quality of water. Proceedings of the 11<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH Split, Croatia. pp. 93-98.

## Popis naučno-istraživačkih radova prezentiranih na konferencijama i skupovima:

1. Slijepčević A., Raščić L., Čorbo S., Đinović Stojanović J., Janković S., Čaušević A., **Begić M.** (2025): Fatty acid composition of beef patties with replacement of beef fat by walnut oil and cake. 63<sup>rd</sup> International Meat Industry Conference, Zlatibor, Serbia. (oral presentation)
2. **Begić M.**, Đinović Stojanović J., Janković S., Sarić Z., Dizdarević T., Čorbo S. (2025): Fatty acid composition of Visočka pečenica, a traditional dry-cured meat product from Bosnia and Herzegovina. 63<sup>rd</sup> International Meat Industry Conference, Zlatibor, Serbia. (oral presentation)
3. Đinović Stojanović J., Janković S., Branković Lazić I., Vranić D., Gavrilović D., **Begić M.** (2025): Levels of Cu, Zn, Fe and Mn in livers of different species of animals in Serbia. 63<sup>rd</sup> International Meat Industry Conference, Zlatibor, Serbia.
4. Bezdrob E., Džananović S., Čorbo S., Biber L., **Begić M.** (2025): Influence of different culinary methods on the quality of chicken meat. Book of Abstracts from the Second International Poultry Congress. Sarajevo, B&H. pp. 92-93.
5. **Begić M.**, Pinjić S., Hasandić E., Biber L. (2025): Quality of smoked chicken breasts produced under traditional conditions with the addition of various spices. 9<sup>th</sup> INTERNATIONAL CONFERENCE SUSTAINABLE POSTHARVEST AND FOOD TECHNOLOGIES – INOPEP 2025 AND 37<sup>th</sup> NATIONAL CONFERENCE PROCESSING AND ENERGY IN AGRICULTURE - PTEP 2025, Book of Abstracts, 7-10 April, 2025, Zlatibor, Serbia, pp. 1-2.
6. Biber L., Ljuša M., Grahić J., **Begić M.** (2025): Application of information technologies in beekeeping for production improvement and biodiversity conservation. 9<sup>th</sup> INTERNATIONAL CONFERENCE SUSTAINABLE POSTHARVEST AND FOOD TECHNOLOGIES – INOPEP 2025 AND 37<sup>th</sup> NATIONAL CONFERENCE PROCESSING AND ENERGY IN AGRICULTURE - PTEP 2025, Book of Abstracts, 7-10 April, 2025, Zlatibor, Serbia, pp. 3-4.
7. Sarić Z., Žilić S., **Begić M.**, Barać N., Barać M. (2025): Sensory profile and physical properties of Kupres cheese. 3<sup>rd</sup> International Symposium on Biotechnology, Čačak, Serbia.
8. Slijepčević A., **Begić M.** (2024): Nutritional quality of cold-pressed pumpkin oil fatty acids. Book of Abstracts of the 17<sup>th</sup> Scientific Conference Students encountering science – StES 2024 Banja Luka, B&H. pp. 51-52.
9. Sarić Z., **Begić M.**, Oras A., Hasanbašić N., Hozić L., Lukovac A., Smaka A., Dizdarević T., Sakić-Dizdarević S., Oručević-Žuljević S., Barać M. (2024): Contribution to the study of the physical properties of cheeses. Book of Abstracts of the 45<sup>th</sup> International Dairy Experts Symposium Rovinj, Croatia. pp. 90.
10. Đinović-Stojanović J., Branković Lazić I., Janković S., Vranić D., **Begić M.**, Krnjaja O., Đorđević V. (2024): Assessment of dietary intake of iron in Serbian adult by consumption of different meat products. 11<sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis (RAFA 2024), Book of Abstracts, 5-8 November, 2024, Prague, Czech Republic. pp. 424.
11. Đinović-Stojanović J., Branković Lazić I., Janković S., Vranić D., **Begić M.**, Stefanović S., Đorđević V. (2024): Calcium and magnesium content in boiled sausages from the Serbian market. 11<sup>th</sup> International Symposium on Recent Advances in Food Analysis (RAFA 2024), Book of Abstracts, 5-8 November, 2024, Prague, Czech Republic. pp. 425.

## Publikacije

12. Hadžimurtezić A., Grahić J., **Begić M.** (2024): Bioactive components of tea, proving the presence, standardization and determining the concentration in plant material. Book of Abstracts of the 34<sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H. pp. 42.
13. Tahirović A., Slijepčević A., Čaušević A., Čorbo S., Dizdarević T., **Begić M.** (2024): Examination of the quality of traditional Sjenica sheep's ham. Book of Abstracts of the 34<sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H. pp. 43.
14. Rizvan A., Čorbo S., Čaušević A., **Begić M.** (2024): Examination of the oil quality of different nuts. Book of Abstracts of the 34<sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H. pp. 44.
15. **Begić M.**, Hrustanović M., Kavazović N., Slijepčević A., Đinović-Stojanović J., Čorbo S. (2024): The influence of microwave heating and antioxidants on the oxidative stability of cold-pressed vegetable oils. Book of Abstracts of the 34<sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H. pp. 45.
16. Đinović-Stojanović J., Janković S., Branković Lazić I., Vranić D., Babić Milijašević J., **Begić M.**, Đorđević V. (2024): Mineral composition of meat from different species of animals from Serbia. Book of Abstracts of the 34<sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H. pp. 57. (oral presentation)
17. Sarić Z., Hasanbašić N., Oručević-Žuljević S., Dizdarević T., **Begić M.**, Oras A., Barać M., Perović S., Sakić-Dizdarević S., Martinović A., Miljanić R. (2024): Technology, physico-chemical and sensory characteristics of indigenous goat cheese Lider. Book of Abstracts of the 34<sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H. pp. 58.
18. Slijepčević A., Čaušević A., Čorbo S., Grahić J., **Begić M.** (2024): Examination of the quality of cold-pressed sesame oil from different producers from Bosnia and Herzegovina. Book of Abstracts of the 34<sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H. pp. 64. (oral presentation)
19. Hasandić E., Slijepčević A., Trako M., Tahirović A., Pinić S., **Begić M.** (2024): The influence of production technology on the overall quality of „Visočki sudžuk“. 2<sup>nd</sup> International Symposium on Biotechnology, Čačak, Serbia.
20. **Begić M.**, Zulić A., Neretljak A., Čorbo S., Omanović H. (2023): Examination of lipolytic and oxidative changes during the production of beef prosciutto. Book of Abstracts of the 33<sup>rd</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Kusadasi/Izmir, Türkiye. pp. 45.
21. **Begić M.**, Mahmutović S., Čorbo S. (2023): The influence of natural antioxidants on the quality and stability of animal fats during storage. Book of Abstracts of the 33<sup>rd</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Kusadasi/Izmir, Türkiye. pp. 42.
22. Čorbo S., **Begić M.**, Raščić L. (2023): The effect of antioxidants on the quality and stability of palm oil. Book of Abstracts of the 33<sup>rd</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Kusadasi/Izmir, Türkiye. pp. 46.
23. 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. 14<sup>th</sup> International Symposium MODERN TRENDS IN LIVESTOCK PRODUCTION, Belgrade, Serbia. pp. 44. (oral presentation)
24. **Begić M.**, Čorbo S., Đinović-Stojanović J., Janković S. (2023): Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) in "Visočka pečenica", traditional dry-cured meat product of Bosnia and Herzegovina. 62<sup>nd</sup> International Meat Industry Conference, Kopaonik, Serbia. (oral presentation)
25. Đinović-Stojanović J., Vranić D., **Begić M.**, Babić Milijašević J., Stefanović S., Janković S. (2023): Polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausages from the Serbian market. 62<sup>nd</sup> International Meat Industry Conference, Kopaonik, Serbia.
26. Uglješa S., Čorbo S., **Begić M.** (2022): Effect of antioxidants on the quality and stability of olive oil. Book of Abstracts of the 32<sup>nd</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Sarajevo, B&H. pp. 27.
27. Halilović B., Čorbo S., Gavrić T., **Begić M.** (2022): The effect of essential oils on the quality and oxidative stability of linseed oil. Book of Abstracts of the 32<sup>nd</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Sarajevo, B&H. pp. 17.
28. 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. 7<sup>th</sup> IDF Symposium on Science and Technology of Fermented Milk.
29. **Begić M.**, Čorbo S., Omanović H. (2022): Sensory evaluation of "Visočka pečenica" from traditional and industrial production. Book of Abstracts of the 2<sup>nd</sup> International Conference on Advanced Production and Processing Novi Sad, Serbia. pp. 43-44.
30. Čorbo S., Jusupović A., **Begić M.**, Rabrenović B. (2022): The effect of antioxidants on quality and oxidative stability of animal fats. Book of Abstracts of the 2<sup>nd</sup> International Conference on Advanced Production and Processing Novi Sad, Serbia. pp. 45.

## Publikacije

31. Sarić Z., Hozić L., Oras A., **Begić M.**, Barać M., Žilić S. (2022): Physical properties and sensory quality of Kupres cheese. Book of Abstracts of the 44<sup>th</sup> International Dairy Experts Symposium Rovinj, Croatia. pp. 98.
32. Mulagić A., **Begić M.**, Čorbo S., Gavrić T., Ašimović Z., Vujasinović V. (2021): Influence of essential oils on the quality and stability of olive oil. Book of Abstracts of the 10<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood) Sarajevo, B&H. pp. 27.
33. Tahmaz J., Mujić-Dovadžija S., Oručević Žuljević S., Jurković J., **Begić M.**, Alkić-Subašić M. (2021): Determination of quality parameters of dehydrated carbohydrate based baby food. Book of Abstracts of the 10<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood) Sarajevo, B&H. pp. 47.
34. Tahmaz J., **Begić M.**, Oručević Žuljević S., Mehmedović V., Alkić-Subašić M., Jurković J. (2021): Physical properties of vegetable food seasoning powders. Book of Abstracts of the 10<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood) Sarajevo, B&H. pp. 48.
35. Ganić A., Krvavica M., **Begić M.**, Forto A. (2021): Volatile flavour compounds of Herzegovina's dry - cured goat. Book of Abstracts of the 10<sup>th</sup> Central European Congress on Food (CEFood), Sarajevo B&H. pp. 80.
36. Ganić A., Forto A., **Begić M.** (2019): Kvalitativni parametri Hercegovačke suhe jarčetine u cilju njene zaštite na nacionalnom nivou. Book of Abstracts of the 12<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH Osijek, Croatia. pp. 152.
37. Ganić A., **Begić M.** (2019): Tehnološki postulati proizvodnje "Visočkog sudžuka" kao osnova u postupku dobivanja oznake geografskog porijekla proizvoda. Book of Abstracts of the 12<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH Osijek, Croatia. pp. 153.
38. Nezirević-Nizić E., Čorbo S., Podrug S., **Begić M.** (2019): Determination of Antioxidant and Heavy Metals in Cold-Pressed Edible Oils. Book of Abstracts of the 30<sup>th</sup> International Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H. pp. 89.
39. **Begić M.**, Nezirević-Nizić E., Čorbo S., Podrug S., Ašimović Z., Muminović Š. (2019): Fatty Acid Composition and Stability of Cold-Pressed Vegetable Oils. Book of Abstracts of the 30<sup>th</sup> International Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H. pp. 96.
40. Begić A., **Begić M.**, Murtić S., Omanović-Mikličanin E. (2018): Determination of heavy metals in mixed flower honey. Book of Abstracts of the Green Room Sessions 2018 International GEA (Geo Eco-Eco Agro) Conference, Podgorica, Montenegro. pp. 82.
41. Ganić A., **Begić M.**, Karahmet E. (2018): The influence of technological process and level of added polyphosphate (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) on water holding capacity of the smoked chicken breasts. Book of Abstracts of the 11<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH Split, Croatia. pp. 76.
42. Čorbo S., Bjelica M., Vujasinović V., Dimić S., **Begić M.**, Ašimović Z. (2018): Characterization of nutritive quality of cold-pressed grapeseed oils. Book of Abstracts of the 11<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH Split, Croatia. pp. 101.
43. Omanović H., Džaferović A., Čorbo S., Mujić E., **Begić M.** (2018): The fatty composition in milk and effect of nutrition of sheep in various period of lactation. Book of Abstracts of the 29<sup>th</sup> International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry Cesme-Izmir, Turkey. pp. 14.
44. Ganić A., **Begić M.**, Karahmet E. (2018): Application of New Technologies in Meat Processing Industry in the Function of Improvement of Total Quality of Products and Consumer Protection. Book of Abstracts of the 4<sup>th</sup> International Conference "New Technologies NT-2018" Sarajevo, B&H. pp. 35.
45. **Begić M.**, Tahmaz J., Mulagić A., Semić A., Oručević Žuljević S. (2017): The impact of the temperature on the milk absorption of different kinds of breakfast cereals. Book of Abstracts of the 28<sup>th</sup> International Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H. pp. 39.
46. Tahmaz J., Mostić A., Šenderović A., **Begić M.**, Đulančić N., Operta S., Semić A. (2017): Influence of pretreatments by drying and soaking in NaCl, citric acid and oregano solutions on quality of potato chips. Book of Abstracts of the 28<sup>th</sup> International Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H. pp. 69.
47. Tahmaz J., Šenderović A., Mostić A., **Begić M.**, Đulančić N., Operta S., Alkić-Subašić M. (2017): Quality of potato chips pretreated with NaCl solution and curry as soaking agents. Book of Abstracts of the 28<sup>th</sup> International Scientific-Experts Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H. pp. 70.
48. **Begić M.**, Oručević Žuljević S. (2017): The significance of buckwheat (*Fagopyrum esculentum Moench*) in human's diet. Book of Abstracts of the 2<sup>nd</sup> Students Congress „Food-Nutrition-Health“. University of Sarajevo, Faculty of Agriculture and Food Sciences, B&H. pp. 7-8.

- Publikacije**
49. Oručević S., Begić-Akagić A., Spaho N., Gadžo D., Gavrić T., **Begić M.**, Bulbulušić A. (2014): Relationshp between phisical and chemical quality parameters in barley. Book of Abstracts of the 7<sup>th</sup> Central European Congress on Food - CEFood Ohrid, Macedonia. pp. 122.
  50. Oručević S., Kallenborn R., Begić-Akagić A., Bulbulušić A., **Begić M.**, Gadžo D., Gavrić T. (2013): Antioxidant activity and baking quality of bread produced of spelt (*Triticum spelta* L.) and common wheat (*Triticum aestivum* L.) wholemeal flour. Book of Abstracts of the 24<sup>th</sup> International Scientific - Expert Conference of Agriculture and Food Industry Sarajevo, B&H. pp. 110.
  51. Karahmet E., Salkić S., Omanović-Miklićanin E., Ganić A., **Begić M.**, Toroman A., Čatić E. (2018): Microbiological analysis and determination of quality of water. Book of Abstracts of the 11<sup>th</sup> International Scientific and Professional Conference WITH FOOD TO HEALTH Split, Croatia. pp. 82.
- Mentorstva**
- Mentorstva na I ciklusu studija**
1. Leila Raščić. Uticaj antioksidanasa na kvalitet i oksidativnu stabilnost palmine masti. Rad odbranjen 12.07.2023. godine
  2. Amila Slijepčević. Ispitivanje kvaliteta hladno prešanog ulja susama različitih proizvođača iz Bosne i Hercegovine. Rad odbranjen 12.07.2024. godine
  3. Aldin Tahirović. Ispitivanje kvaliteta tradicionalne „Sjeničke stelje“. Rad odbranjen 30.09.2024. godine
  4. Belma Čaušević. Ispitivanje kvaliteta nareška od pilećeg i goveđeg mesa. Rad odbranjen 30.09.2024. godine
  5. Almedina Dragolj. Ispitivanje kvaliteta i oksidativne stabilnosti hladno prešanog ulja konoplje. Rad odbranjen 14.07.2025. godine
  6. Suana Džananović. Uticaj termičke obrade na sadržaj željeza i ukupni kvalitet junećeg mesa. Rad odbranjen 10.09.2025. godine
  7. Esma Bezdob. Uticaj različitih kulinarskih metoda na kvalitet pilećeg mesa. Rad odbranjen 15.09.2025. godine
  8. Eldar Hasandić. Uticaj dužine dimljenja na ukupni kvalitet „Višočke pečenice“. Rad odbranjen 29.09.2025. godine
  9. Melika Trako. Ispitivanje uticaja različitih količina NaCl-a na kvalitet dimljenih ćurećih prsa. Rad odbranjen 29.09.2025. godine
- Mentorstva na II ciklusu studija**
1. Amina Neretljak. Uticaj antioksidanasa na kvalitet i oksidativnu stabilnost hladno prešanih biljnih ulja i masti. Rad odbranjen 17.07.2023. godine
  2. Selma Mahmutović. Uticaj prirodnih antioksidanasa na kvalitet i stabilnost animalnih masti tokom skladištenja. Rad odbranjen 20.09.2023. godine
  3. Aida Zulić. Ispitivanje lipolitičkih i oksidativnih promjena tokom proizvodnje goveđeg pršuta. Rad odbranjen 10.10.2023. godine
  4. Mithat Hrustanović. Uticaj prirodnih i sintetskih antioksidanasa na oksidativnu stabilnost hladno prešanih biljnih ulja. Rad odbranjen 10.11.2023. godine
  5. Amila Smaka. Sadržaj natrijum-hlorida u proizvodima animalnog porijekla različitih grupa. Rad odbranjen 12.07.2024. godine
  6. Medina Subašić. Ispitivanje sastava masnih kiselina i kvaliteta tradicionalnih mesnih proizvoda Bosne i Hercegovine. Rad odbranjen 15.07.2024. godine
  7. Leila Raščić. Uticaj zamjene juneće masti orahovim uljem i pogačom na kvalitet junećih pljeskavica. Rad odbranjen 10.07.2025. godine
  8. Adna Hadžimurtezić. Ispitivanje kvaliteta i oksidativne stabilnosti hladno prešanih ulja orašastih plodova. Rad odbranjen 12.09.2025. godine
  9. Tajma Radončić. Nutritivni kvalitet animalnih masti i biljnih ulja. Rad odbranjen 22.09.2025. godine
  10. Kerim Fočo. Ispitivanje kvaliteta i oksidativne stabilnosti animalnih masti različitih grupa. Rad odbranjen 03.10.2025. godine
- Ostalo**
- Vozačka dozvola B kategorija