CURRICULUM VITAE

LIČNE INFORMACIJE



Ime i prezime: SABINA OPERTA

Zmaja od Bosne 8, 71000 Sarajevo, Bosna i Hercegovine

+ 387 (0) 33 225 727

s.operta@ppf.unsa.ba

RADNO ISKUSTVO	
01.12.2022. do danas	Redovni profesor Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu na oblasti Prehrambene tehnologije
06.03.2017. - 30.11.2022.	Vanredni profesor Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu na oblasti Tehnologija prehrambenih proizvoda animalnog porijekla
21.05. 2012. - 05.03.2017.	Docent Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu na oblasti Tehnologija prehrambenih proizvoda animalnog porijekla
01.06.2007. - 20.05.2012.	Viši asistent Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu na oblasti Prerada mesa, ribe i jaja
18.10.2002. - 03.08.2006.	Referent za agronomiju u d.o.o Perun, Vareš

OBRAZOVANJE	
2007. – 2011.	▪ Doktor poljoprivrednih nauka za oblast Tehnologija prehrambenih proizvoda animalnog porijekla ▪ Odsjek Prehrambene tehnologije ▪ Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu ▪ Doktorska disertacija „Standardizacija bosanskog sudžuka proizvedenog optimiziranjem tradicionalnog postupka proizvodnje u industrijskim uslovima“ (28.09.2011. godine)
2003. - 2005.	▪ Magistar poljoprivrednih nauka za oblast Tehnologija animalnih proizvoda ▪ Postdiplomski studij Tehnologija animalnih proizvoda ▪ Odsjek Prehrambene tehnologije ▪ Poljoprivredno-prehrambeni fakulteta Univerziteta u Sarajevu. ▪ Magistarski rad „Proizvodnja i kvalitet bosanskog sudžuka“ (16.06.2005. godine)
1987. - 1991.	▪ Diplomirani inženjer poljoprivrede odsjeka za stočarstvo (VSS) ▪ Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu ▪ Diplomski rad „Proizvodne karakteristike roditelja simentalnskih junica uvezenih na područje općine Vareš“ (19.03.1998. godine)
1983. - 1987.	▪ Poljoprivredni tehničar (SSS) ▪ Poljoprivredna tehnička škola u Olovu

NASTAVNE AKTIVNOSTI	
Nastavne aktivnosti u zvanju redovnog profesora	Nastavne aktivnosti na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu iz sljedećih modula: - Tehnologija proizvoda od mesa peradi i jaja (dodiplomski studij Prehrambene tehnologije, B3), nosilac modula - Prerada mesa, ribe i jaja (dodiplomski studij Animalna proizvodnja, B3), nosilac modula - Tehnologija proizvoda animalnog porijekla (dodiplomski studij Ekonomika poljoprivrede i prehrambene industrije, B3), učesnik u nastavi - Funkcionalne komponente u hrani (dodiplomski studij Nutricionizam), učesnik u nastavi - Tehnologija proizvoda od usitnjenog mesa (diplomski studij Prehrambene tehnologije), nosilac modula - Tehnologija prerade mesa (diplomski studij Animalna proizvodnja), nosilac modula - Tehnologija mesa i ribe – odabrana poglavlja (doktorski studij Prehrambene tehnologije), nosilac modula - Faktori kvaliteta mesa (doktorski studij Prehrambene tehnologije), nosilac modula - Dostignuća u tehnologiji mesa (doktorski studij Prehrambene tehnologije), učesnik u nastavi Nastavne aktivnosti na Veterinarskom fakultetu Univerziteta u Sarajevu iz modula: - Osnove senzorske analize hrane (specijalistički studij Sigurnost hrane), nosilac modula Nastavne aktivnosti u Centaru za interdisciplinarne studije Univerziteta u Sarajevu iz modula: - Nutritivni aspekti prehrambenih proizvoda (specijalistički studij Nutricionizam), učesnik u nastavi

Nastavne aktivnosti u zvanju vanrednog profesora	Nastavne aktivnosti na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu iz sljedećih modula: - Tehnologija proizvoda od mesa peradi (dodiplomski studij Prehrambene tehnologije, B3), nosilac modula - Prerada mesa, ribe i jaja (dodiplomski studij Animalna proizvodnja, B3), nosilac modula - Tehnologija proizvoda animalnog porijekla (dodiplomski studij Ekonomika poljoprivrede i prehrambene industrije, B3), učesnik u nastavi - Funkcionalne komponente u hrani (dodiplomski studij Nutricionizam), učesnik u nastavi - Tehnologija proizvoda od usitnjenog mesa (diplomski studij Prehrambene tehnologije), nosilac modula - Tehnologija prerade mesa (diplomski studij Animalna proizvodnja), nosilac modula - Tehnologija mesa i ribe – odabrana poglavlja (doktorski studij Prehrambene tehnologije), nosilac modula - Faktori kvaliteta mesa (doktorski studij Prehrambene tehnologije), nosilac modula - Dostignuća u tehnologiji mesa (doktorski studij Prehrambene tehnologije), učesnik u nastavi Nastavne aktivnosti na Veterinarskom fakultetu Univerziteta u Sarajevu iz modula: - Osnove senzorske analize hrane (specijalistički studij Sigurnost hrane), nosilac modula Nastavne aktivnosti u Centaru za interdisciplinarne studije Univerziteta u Sarajevu iz modula: - Nutritivni aspekti prehrambenih proizvoda (specijalistički studij Nutricionizam), učesnik u nastavi

Nastavne aktivnosti u zvanju docenta	Nastavne aktivnosti na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu iz sljedećih modula: - Tehnologija proizvoda od mesa peradi (dodiplomski studij Prehrambene tehnologije, B3), nosilac modula - Prerada mesa, ribe i jaja (dodiplomski studij Animalna proizvodnja, B3), nosilac modula - Tehnologija proizvoda animalnog porijekla (dodiplomski studij Ekonomika poljoprivrede i prehrambene industrije, B3), učesnik u nastavi - Tehnologija proizvoda od usitnjenog mesa (diplomski studij Prehrambene tehnologije 3+2), nosilac modula - Tehnologija kobasica (diplomski studij Prehrambene tehnologije, 3+2 i 4+1), nosilac modula - Tehnologija prerade mesa (diplomski studij Animalna proizvodnja), nosilac modula - Faktori kvaliteta mesa (doktorski studij Prehrambene tehnologije), učesnik u nastavi - Dostignuća u tehnologiji mesa (doktorski studij Prehrambene tehnologije), učesnik u nastavi
Nastavne aktivnosti u zvanju višeg asistenta	Nastavne aktivnosti na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu iz sljedećih modula: - Tehnologija mesa, ribe i jaja (dodiplomski studij Prehrambene tehnologije, B2), učesnik u nastavi - Prerada mesa i ribe (dodiplomski studij Animalna proizvodnja, B2), učesnik u nastavi - Tehnologija proizvoda animalnog porijekla (dodiplomski studij Ekonomika poljoprivrede i prehrambene industrije, B2), učesnik u nastavi - Tehnologija mesa, ribe i jaja I (dodiplomski studij Prehrambene tehnologije, B1), učesnik u nastavi - Tehnologija mesa, riba i jaja II (dodiplomski studij Prehrambene tehnologije, B1), učesnik u nastavi - Proizvodnja i prerada mesa (dodiplomski studij Zootehnika, B1), učesnik u nastavi - Tehnologija mesa i drugih stočnih proizvoda (dodiplomski studij Ekonomika agroindustrije, B1), učesnik u nastavi - Tehnologija kobasica (diplomski studij Prehrambene tehnologije), učesnik u nastavi - Tehnologogija mesa i drugih stočnih proizvoda (četverogodišnji diplomski studij Prehrambene tehnologije), učesnik u nastavi - Poznavanje i prerada mesa (četverogodišnji studijski program Zootehnika), učesnik u nastavi - Faktori kvaliteta mesa (doktorski studij Prehrambene tehnologije), učesnik u nastavi - Dostignuća u tehnologiji mesa (doktorski studij Prehrambene tehnologije), učesnik u nastavi

NAUČNO-STRUČNO USAVRŠAVANJE	
Septembar, 2019.	Certifikat (Certificate) „Internal auditor for quality management systems“, TÜV Thüringen e.V., Sarajevo
Januar, 2016.	Fleischhof Rasting GmbH, Essen, Njemačka. Stručna posjeta
21.decembar, 2015. - 21.januar, 2016.	IBZ Universität Duisburg – Essen, Njemačka. Usavršavanje njemačkog jezika
Juni - Juli, 2015.	Pohađala program cjeloživotnog učenja TRAIN, u oblasti pedagoškog obrazovanja i jačanja kompetencija akademskog osoblja Univerziteta u Sarajevu. Uspješno položila sljedeće module: Osnove andragoške djelatnosti u visokom obrazovanju, Didaktika visokog obrazovanja, Komunikacije i vještine prezentiranja, Metodologija istraživanja, naučno pisanje i prezentacija naučno istraživačkih/umjetničko istraživačkih rezultata, Priprema projektnih aplikacija i upravljanje projektnim ciklusom, Planiranje kurikuluma u visokom obrazovanju i Poslovne veze i timski rad. Na nivou programa dobila 6 ECTS bodova. U skladu sa članom 164. stav (1) tačka d) Statuta Univerziteta u Sarajevu, program TRAIN služi kao dokaz o minimumu pedagoškog obrazovanja (Certifikat Univerziteta u Sarajevu)
09. oktobar, 2014.	Seminar: „Kvalitetno, sigurno, sljedivo-peradarsko meso EU porijekla“ ili „Moje naj meso“. Međunarodni projekat Evropske unije, Republike Slovenije i gospodarsko-interesnog udruženja mesne industrije, 09.10.2014. godine, Sarajevo
27. i 28. oktobar, 2011.	FAO WORKSHOP-a „Priprema IPARD sektorske analize u Bosni i Hercegovini“ na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu
14 i 15. april, 2011.	Seminar: Savjetovanje – Reforme visokog obrazovanja „Daljni trendovi reforme visokog obrazovanja po Bolonjskim principima“
27. i 28. novembar, 2008.	FP7 WORKSHOP Training for partners and B&H Multipliers in the Fields of Food, Agriculture and Biotechnology. EU-Balkan-FABNET. Sarajevo. Faculty og Agriculture and Food Science building in Sarajevo
14. i 15. april, 2008.	Seminar: Praktična iskustva iz Švedske, Upravljanje otpadom i jačanje čistije proizvodnje. Projekat finansirala Evropska komisija. Mašinski fakultet, Univerzitet u Sarajevu. Certifikat o stručnom usavršavanju

LIČNE VJEŠTINE					
Materinski jezik	Bosanski				
Ostali jezici	RAZUMIJEVANJE		GOVOR		PISANJE
	Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
Engleski	B2	B2	B2	B2	B2
Njemački	A1	A1	A1	A1	A1
	Zajednički europski referentni okvir za jezike				
Komunikacijske vještine	▪ Dobre komunikacijske vještine stečene tokom rada u obrazovanju				

Organizacijske / rukoviteljske vještine	▪ Šef Katedre za tehnologiju prehrambenih proizvoda animalnog porijekla (od 15.11.2019. do 13.04.2021. godine) ▪ Mentor/savjetnik za novoizabrano nastavno i naučnoistraživačko osoblje (od 19.10.2018. do 19.10.2022. godine) ▪ Organizacija izvođenja nastave, laboratorijskih i terenskih vježbi ▪ Organizacija izvođenja samostalnog naučno-istraživačkog rada ▪ Rukovođenje sa studentima kroz mentorstvo na završnim radovima
Članstvo i timski rad	Timski rad kroz angažman u različitim komisijama, odborima i radnim grupama Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu: ▪ Član Etičkog odbora fakulteta od 05.06.2017. do 05.06. 2021. godine ▪ Član Odbora za osiguranje kvaliteta od 12.11.2018. do 10.10.2022. godine ▪ Član Tima za samoevaluaciju studijskih programa Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta ▪ Član komisije za analizu studijskih programa Fakulteta ▪ Član Odbora za II ciklus studija ▪ Član komisije za evaluaciju rada nastavnika i saradnika Fakulteta ▪ Član radne grupe za izradu Akcionog plana za unapređenje nastavnog procesa i uslova za realizaciju nastave na fakultetu ▪ Član naučnog odbora 26th, 27th, 28th and 31st Internacional scientific expert conference of Agriculture and Food Industry-Sarajevo, Faculty of Agriculture and Food Science of the University of Sarajevo, Bosnia and Herzegovina; Faculty of Agriculture, Ege University, Izmir, Turkey, 2015., 2017., 2019. i 2021.) ▪ Član naučnog odbora The 3rd International Symposium on „Tradicional Food from Adriatic to Caucasus“ organised by University of Sarajevo, International University of Sarajevo and Namik Kemal University on Octobar 01-04, 2015 in Sarajevo, Bosnia and Herzegovina ▪ Član komisije za senzornu ocjenu mesnih proizvoda i jaja na domaćim i međunarodnim sajmovima poljoprivrede i prehrambene industrije
Prezentiranje	▪ Prezentirala prezentaciju: Ishodi učenja za naučno-nastavno osoblje Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu (2017.)

Digitalne vještine

SAMOPROCJENA				
Obrada informacija	Komunikacija	Stvaranje sadržaja	Sigurnost	Rješavanje problema
Samostalan korisnik	Samostalan korisnik	Samostalan korisnik	Temeljni korisnik	Temeljni korisnik

	▪ Dobro upravljanje uredskim protokolom (procesorom teksta, tablica, prezentacija) ▪ Korisnik mnogih kompjuterskih softverskih alata: Microsoft Office 2016 (Word, Excel, PowerPoint, Microsoft Project Office, Outlook, Access), CorelDRAW X7, CorelPHOTO-PAINT X7, Prezi, IBM SPSS Statistics 21 (SPSS Inc., Chicago, IL, USA)
Vozačka dozvola	B kategorije

PUBLIKACIJE	
Knjige/udžbenici	1. Operta, S. 2022. Proizvodi od mesa, ribe i jaja. Izdavač: Print Studio „Student line“. Fakultetski udžbenik. 2. Operta, S. 2021. Meso, ribe i jaja. Izdavač: Print Studio „Student line“. Fakultetski udžbenik. 3. Operta, S. 2016. Tehnologija proizvoda od mesa peradi. Izdavač: Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Naučna knjiga. 4. Spaho, N., Blesić, M., Oručević, S., Begić-Akagić, A., Operta, S. 2010. Fermentirani proizvodi. Poglavlje VI, 319-343. Izdavač: Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Univerzitetski udžbenik.

Naučni radovi	1. Jasmina Tahmaz, Zlatan Sarić, Mersiha Alkić-Subašić, Sabina Operta. 2024. Possibilities of application of encapsulation in the enrichmentof milk, yoghurt and ice cream. At: Rovinj, Croatia 13-16th November 2024. Volume: 45th International Dairy Experts Symposium - Proceedings Rovinj, Croatia, 2024. 2. Jasmina Tahmaz, Irma Velić, Sabina Operta, Amila Oras, Mersiha Alkić-Subašić. Quality of Commercial Blends for Tarhana, Bey`s and Sarajevska Soup. 32nd International Scientific-Expert Conference on Agriculture and Food industry „Local Food production system in the era of global chalanges“December 1-2 2022, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. (PDF) Quality of Commercial Blends for Tarhana, Bey`s and Sarajevska Soup. Available from: https://www.researchgate.net/publication/368471674_Quality_of_Commercial_Blends_for_Tarhana_Beys_and_Sarajevska_Soup [accessed Jun 05 2025]. DOI: 10.1007/978-3-031-47467-5_27. In book: 32nd Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry. 3. Tahmaz J., Sejfić A., Karahmet E., Operta S., Isaković S. (2023): Sensory properties of industrial and homemade mayonnaise, 1st International Symposium On Biotechnology-Proceedings (2023), Čačak Serbia [439-444], DOI: 10.46793/SBT28.439T. 4. Mesiha Alkić-Subašić, Svjetlana Sakić-Dizdarević, Tarik Dizdarević, Sabina Operta, Jasmina Tahmaz, Nermina Đulančić, 2022. Istraživanje proteolotičke i lipolitičke aktivnosti bakterija mliječne kiseline izoliranih iz autohtonog *travničkog/vlašičkog* sira. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu, God. LXVI, broj 71/2, str. 156-161. https://ppf.unsa.ba/casopis/Radovi%20Final%2031.12..pdf. 5. D Alagic, M Dzevdetbegovic, S Operta, E Clanjak-Kudra, M Smajlovic, S Seric-Haracic, A Smajlovic and A Magoda, 2021. Effects of composition and storage duration of mechanically deboned poultry meat on sensory properties of frankfurters. 61st International Meat Industry Conference IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 854 (2021) 012002. IOP Publishing. doi:10.1088/1755-1315/854/1/0120 02 https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/854/1/012002/pdf. 6. Karahmet Enver, Isaković Senita, Operta Sabina, Hamidović Saud, Toroman Almir, Đulančić Nermina, Muhamedagić Samir, 2021. Microbiological Contamination of Fresh Chicken Meat in the Retail Stores. Food and Nutrition Sciences, 2021, 12, pp. 64-72. DOI: 10.4236/fns.2021.121006 https://www.scirp.org/pdf/fns_2021012715412458.pdf. 7. Diego E. Carballo, Sonia Andrés, Francisco Javier Giráldez, Ali Khanjari, Irma Caro, Diego Llamazares, Sabina Operta, Javier Mateo, 2020. The effects of storage and hop extract on aroma and flavour compounds in Balkan-style sausages packed under a CO_2-containing anaerobic atmosphere. Journal: Heliyon 6 (2020) e05251. Published by Elsevier Ltd. https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e05251.

8. Diego E. Carballo, Javier Mateo, Sonia Andrés, Francisco Javier Giráldez, Emiliano José Quinto, Ali Khanjari, Sabina Operta, Irma Caro, 2019. Microbial growth and biogenic amine production in a Balkan-style fresh sausage during refrigerated storage under a CO_2-containing anaerobic atmosphere; effect of the addition of Zataria multiflora essential oil and hop extract. Journal: Antibiotics, 8 (4), 227; https://doi.org/10.3390/antibiotics8040227.

9. Djekić, I., Operta, S., Djulančić, N. Lorenzo, J.M., Barba, F.J., Tomašević, I., 2019. Quantities, environmental footprints and beliefs associated with household food waste in Bosnia and Herzegovina. Waste Management & Research, 2019 Dec;37(12):1250-1260. https://doi.org/10.1177/0734242X19873709

10. Operta S., Ganjgo I., 2019. Fizičko-hemijska i senzorna svojstva pilećih pljeskavica sa različitim koncentracijama NaCl. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXIV, No. 69/1, str. 216-229. https://ppf.unsa.ba/casopis/Radovi%202019,%2068.pdf

11. Operta, S., 2018. Standardizacija bosanskog sudžuka proizvedenog u komori za zrenje. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXIII, No. 68/2, str. 155-167. https://ppf.unsa.ba/casopis/Radovi%2068%201.pdf

12. Operta, S., 2018. Determinacija senzornih atributa bosanskog sudžuka. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXIII, No. 68/2, str. 168-182. https://ppf.unsa.ba/casopis/Radovi%2068%201.pdf

13. 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, str. 123-136. https://ppf.unsa.ba/casopis/Radovi%2068%201.pdf.

14. Operta, S., Milunić, A., Tahmaz, J., Đulančić, N., 2017. Odnos senzornog kvaliteta i cijene pilećih parizera. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/1, str. 159-167. https://www.ppf.unsa.ba/images/Aktuelnosti/PDF%20Works%2067-1%202017%20complete_13_7_2017.pdf#page=159.
15. Operta, S., Mustajbegović, A., 2017. Uticaj parametara stabilnosti goveđeg pršuta na njegovu senzornu prihvatljivost. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/1, str. 169-182. https://www.ppf.unsa.ba/uploads/Dokumenti/PDF%20Works%2067-1%202017%20complete_13_7_2017.pdf.
16. Operta, S., Emšo, V., Tahmaz, J., Đulančić, N., 2017. Uticaj kuhanja na težinu, sadržaj vode i aw-vrijednost pilećih hrenovki. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/2, str. 392-400. https://ppf.unsa.ba/casopis/Works%2067-2%202017%2025%2001.pdf
17. Operta, S., Budimir, K., Keran, E., 2017. Karakterizacija kobasica Sarajevska i Kreševka s aspekta nutritivne vrijednosti i stabilnosti za skladištenje. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/2, str. 384-391. https://ppf.unsa.ba/casopis/Works%2067-2%202017%2025%2001.pdf

18. Operta, S., Budimir, K., Smailhodžić, V., Tahmaz, J., 2017. Faktori boje i senzorni kvalitet kobasica Sarajevske i Kreševke. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/2, str. 375-383. https://ppf.unsa.ba/casopis/Works%2067-2%202017%2025%2001.pdf

19. Tahmaz, J., Mostić, A., Šenderović, A., Begić, M., Đulančić, N., Operta, S., Semić, A., 2017. Uticaj sušenja i uranjanja u rastvore NaCl, limunske kiseline i origana na kvalitet čipsa od krompira. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/2, str. 433-443. https://ppf.unsa.ba/casopis/Works%2067-2%202017%2025%2001.pdf

20. Tahmaz, J., Šenderović, A., Mostić, A., Begić, M., Đulančić, N., Operta, S., Alkić, M., 2017. Kvalitet čipsa od krompira predtretiranog uranjanjem u rastvore đumbira, paprike i karija. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/2, str. 444-454. https://ppf.unsa.ba/casopis/Works%2067-2%202017%2025%2001.pdf.

21. Dedić, S., Čorbo, S., Omanović, H., Operta, S., 2016. Effects of soybean oil and beef tallow in diet on the proximate composition and content of cholesterol in fat tissue and broiler meat. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXI, No. 66/1. str. 113-116. https://ppf.unsa.ba/casopis/PDF%20Works%20of%20Faculty%20of%20Agriculture%2066%201.pdf.

22. Operta, S., Leko, N., Tahmaz, J., Alkić, M, 2015. Ispitivanje fizikalno-kemijskih i senzornih svojstava „Vlašićke“ kobasice tijekom čuvanja (Investigation of physicochemical and sensory properties of „Vlašićka“ sausage during storage). Časopis Meso, Vol. XVII, broj 3, str. 247-253, pp 272-278. Zadružna štampa d.d. Zagreb. https://hrcak.srce.hr/file/208072.

23. Operta, S., Tahmaz, J., Alić, B., 2013. The influence of raw material on physical-chemical properties of Bosnian sudžuk with addition of starter cultures. Proceedings –24th International scientific-expert conference on agriculture and food industry, Sarajevo, September 25 – 28, 2013. str. 270-274.

24. Čorbo, S., Džaferović, A., Omanović, H., Operta, S., 2013. The effect of lard sunflower oil om the composition and quality of fat and meat of broilers. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LVIII, No. 63/1, str. 51-61.

25. Operta, S., Smajić, A., 2012. Gubitak mase sušenjem, pH i aW vrijednost bosanskog sudžuka proizvedenog optimiziranjem tradicionalnog postupka proizvodnje u klasičnoj pušnici. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LVII, No. 62/2, str. 123-139.

26. Operta, S., Smajić, A., 2012. Hemijski parametri kvaliteta bosanskog sudžuka proizvedenog optimiziranjem tradicionalnog postupka proizvodnje u klasičnoj pušnici. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LVII, No. 62/2, str. 103-122.

27. Operta, S., Dževdetbegović, M., Čorbo, S., Tahmaz, J., Šehović, A., 2012. Fizičko-hemijska i senzorna svojstva bosanskog sudžuka proizvedenog u kontrolisanim uslovima od svežeg ohlađenog i zamrznutog goveđeg mesa. Časopis Tehnologija mesa, Vol, 53, No.2, str. 148-156. Institut za higijenu i tehnologiju mesa, Beograd. https://www.journalmeattechnology.com/index.php/meat_technology/article/view/246.

28. 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 (The influence of raw material on physical-chemical and sensory properties of Bosnian sujuk produced under controlled condition). Časopis Meso, Vol. XIV, broj 6, str. 472-479, pp 502-510. Zadružna štampa d.d. Zagreb. https://hrcak.srce.hr/clanak/142308.

29. 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. Vol, LIV, No. 61/2, str. 165-177.

30. Tahmaz, J., Sarić, Z., Operta, S., 2010. Struktura i funkcionalne osobine kazeina i njegova primjena u prehrambenoj industriji. Zbornik radova – XXI Naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije. Neum. Str. 873-882. https://www.researchgate.net/profile/Nihada-Ahmetovic/publication/326468102_MASS_MEDIA_INFLUENCE_ON_CONSUMER%27S_PERCEPTION_ABOUT_FOOD_RISKS/links/5b4f980845851507a7ad5e87/MASS-MEDIA-INFLUENCE-ON-CONSUMERS-PERCEPTION-ABOUT-FOOD-RISKS.pdf.
31. 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. Zbornik radova – XXI Naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije. Neum. Str. 775-782. https://www.researchgate.net/profile/Nihada-Ahmetovic/publication/326468102_MASS_MEDIA_INFLUENCE_ON_CONSUMER%27S_PERCEPTION_ABOUT_FOOD_RISKS/links/5b4f980845851507a7ad5e87/MASS-MEDIA-INFLUENCE-ON-CONSUMERS-PERCEPTION-ABOUT-FOOD-RISKS.pdf.
32. Operta, S., Smajić, A., Tahmaz, J., Ganić, A., 2010. Fizikalno-hemijska i senzorna svojstva ovčije stelje proizvedene tradicionalnim postupkom. Zbornik radova – XXI Naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije. Neum. Str. 77-83.
33. Ganić, A., Smajić, A., Bijeljac, S., Brdarić, N., Zahirović, L., Jasenković, L.,Operta, S., Omanović, H., 2009. Komparacija osnovnih kvalitativnih parametara ovčije stelje proizvedene u industrijskim uslovima i zanatskoj proizvodnji. Zbornik radova – XX Naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije. Neum. Str. 117-123.
34. Omanović, H., Šesto, M., Ganić, A., Operta, S., Karahmet, E., 2009. Kvalitet i svježina kokošijih konzumnih jaja različitih pasmina na području Sarajevskog kantona. Radovi poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol, LIV, No. 59/2, str. 233-238.

	35. Operta, S., 2008. Kvalitet bosanskog sudžuka porijeklom iz komunalne klaonice. Radovi poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol, LIII, No. 59/1, str. 209-217. 36. Operta, S., Smajić, A., Ganić, A., Karahmet, E., 2008. Tehnologija i kvalitet bosanskog sudžuka porijeklom iz domaćinstva. Radovi poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol, LIII, No.59/1, str. 199-207. 37. Ganić, A., Smajić, A., Omanović, H., Operta, S., 2008. Kvalitet čajne kobasice od pilećeg mesa proizvedene u domaćinstvu. Radovi poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol, LIII, No. 59/1, str. 191-197. 38. Čengić, F., Smajić, A., Operta, S., 2008. Uticaj sirovinskog sastava i tehnološkog procesa na kvalitet kobasica. Radovi poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LIII, No. 59/1, str.177-190. 39. Operta, S., Smajić, A., Ganić, A., 2007. Kvalitet bosanskog sudžuka proizvedenog u industrijskim uslovima. Radovi poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LII, No. 58/1, str. 239-247. 40. Operta, S., Smajić, A., 2006. Komparacija kvaliteta bosanskog sudžuka proizvedenog u domaćinstvu, komunalnoj klanici i industrijskim uslovima. Tehnologija mesa. Beograd. Vol, 47, No.3-4, str. 123-130.

SIMPOZIJI, KONFERENCIJE	
45. međunarodni simpozij mljekarskih stručnjaka / International Dairy Experts Symposium. Rovinj, Hotel Eden, 13.-16. studenoga/November 2024.	1. Jasmina Tahmaz, Zlatan Sarić, Mersiha Alkić Subašić, Sabina Operta: Mogućnosti primjene enkapsulacije u obogaćivanju mlijeka, jogurta i sladoleda/Possibilities of applying encapsulation in the fortification of milk, yoghurt and ice cream.
1st International Symposium, Čačak Serbia, 2023.	2. Tahmaz J., Sejfić A., Karahmet E., Operta S., Isaković S. Sensory properties of industrial and homemade mayonnaise.
32th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Decembar 01-02, 2022. Faculty of Agriculture and Food sciences University of Sarajevo and Faculty of Agriculture Ege Univerzity Republic of Turkey.	3. Jasmina Tahmaz, Sabina Operta, Amila Oras, Sanja Oručević Žuljević, Selma Biščević. Quality parameters of some commercial sauces and dressings. 4. Tahmaz J., Velić I., Operta S., Oras A., Alkić-Subašić M., Karahmet E. Quality of Commercial Blends for Tarhana, Bey`s and Sarajevska.
44. Međunarodni simpozij mljekarskih stručnjaka / International Dairy Experts Symposium Rovinj, Hotel Eden, 12.-15. listopada / October 2022.	5. Jasmina Tahmaz, Selma Biščević, Zlatan Sarić, Amila Oras, Sabina Operta: Fizikalna svojstva i kvaliteta bešamel umaka proizvedenog s različitim omjerima kravljeg mlijeka i napitaka od soje i riže/Physical properties and quality of bechamel sauce prepared with different proportions of cow's milk to soy and rice drinks.
30th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2019. Faculty of Agriculture and Food sciences University of Sarajevo and Faculty of Agriculture Ege Univerzity Republic of Turkey.	6. Operta, S., Alijagić, B. Changes of quality parameters during frying of ćevapi produced with different production technologies, pp: 100. 7. Operta, S, Omerović, E. Chemical composition and technological properties of chicken meat of different commercial brands available in sale facilities in Sarajevo, pp: 101.
28th International Scientific-Expert	8. Karahmet, E., Operta, S., Hamidović, S., Toroman, A., Ahmić, A., Tanković, I., Salkić, S. Microbiological contamination of fresh

Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2017. Faculty of Agriculture and Food sciences University of Sarajevo and Faculty of Agriculture Ege Univerzity Republic of Turkey.	shicken meat in the retail stores. Book of Abstracts, pp: 51. 9. Operta, S., Budimir, K., Keran, E. Characterization of Sarajevska and Kreševka sausages from aspect of nutritional value and stability for storage. Book of Abstracts, pp: 59. 10. Operta, S., Budimir, K., Smailhodžić, V., Tahmaz, J. Colour factors and sensory quality of sarajevska and kreševka sausages. Book of Abstracts, pp: 60. 11. Tahmaz, J., Mostić, A., Šenderović, A., Begić, M., Đulančić, N., Operta, S., Semić, A. Influence of pretreatments by drying and soaking in NaCl and citric acid solutions on quality of potato chips. Book of Abstracts, pp: 69. 12. Tahmaz, J., Šenderović, A., Mostić, A., Begić, M., Đulančić, N., Operta, S., Alkić, M. Quality of potato chips pretreated with NaCl solution and curry as soaking agents. Book of Abstracts, pp: 70.
26th International scientific-expert conference of agriculture and food industry. Sarajevo, September 27-30, 2015. Faculty of agriculture an food science, University of Sarajevo. Bosnia and Herzegovina, Faculty of Agriculture Ege Univerzity Republic of Turkey. Faculty of Agriculture Uludağ. Univerzity Republic of Turkey and Foreign Trade Chamber of Bosnia and Herzegovina.	13. Dedić, S., Čorbo,, S., Omanović, H., Operta, S. Effects of using soybean oil and beef tallow on the composition and content of cholesterol in fat tissue and broiler meat. Book of Abstracts, pp. 65.
The 3rd international symposium on traditional foods from adriatic to caucasus. 01-04, Octobar, 2015, Sarajevo/ Bosnia and Hercegovina. Namik Kemal University, Faculty of Agiculture Department	14. Tahmaz, J., Oručević-Žuljević, S., Operta, S., Šenderović, A., Mostić, A., Džafić, A. Texture and sensorial properties of tradicional pies baked with and without air circulation. . Book of Abstracts, pp. 107. 15. Operta, S., Kanlić, N., Tahmaz, J., Čorbo, S., Spaho, N., Alkić-Subašić, M. Physical, chemical and sensory properties of bosnian sudžuk and „Vlašićka“ sausage produced under controlled conditions. Book of Abstracts, pp. 137.

of Food Engineering – TEKIRDAĞ.	16. Nikolić, A., Spaho, N., Uzunović, M., Đukić-Ratković, D., Operta, S. Traditional food seen by Bosnian Consumers. Book of Abstracts, pp. 537.
24TH International scientific-expert conference on agriculture and food industry, September 25 – 28, 2013, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Faculty of agriculture an food science, University of Sarajevo. Bosnia and Herzegovina, Faculty of Agriculture Ege Univerzity Republic of Turkey. Faculty of Agriculture Uludağ. Univerzity Republic of Turkey and Internacional Burch Univerzity Sarajevo.	17. Operta, S., Tahmaz, J., Alić, B. The influence of raw material on physical-chemical properties of Bosnian sudžuk with addition of starter cultures. Book of Abstracts, pp. 109.
XXI Naučno-stručne konferencije poljoprivrede i prehrambene industrije, 29. septembar – 02. oktobar, 2010, Neum. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu.	18. Operta, S., Smajić, A., Tahmaz, J., Ganić, A. Utjecaj trajanja perioda sušenja na kvalitet ovčije stelje. Zbornik sažetaka, str. 56. 19. Matijević, K.A., Tahmaz, J., Smajić, A., Operta, S. Sadržaj slobodnog aminoazota u dehidrisanim supama od povrća i goveđeg mesa i njegov uticaj na okus supe. Zbornik sažetaka, str. 282. 20. Tahmaz, J., Sarić, Z., Operta, S. Struktura i funkcionalne osobine kazeina i njegova primjena u prehrambenoj industriji. Zbornik sažetaka, str. 312.
XX Naučno-stručne konferencije poljoprivrede i prehrambene industrije, 30. septembar – 03. oktobar, 2010, Neum. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu.	21. Ganić, A., Smajić, A., Bijeljac, S., Brdarić, N., Zahirović, L., Jasenković, L., Operta, S., Omanović, H. Komparacija osnovnih kvalitativnih parametara ovčije stelje proizvedene u industrijskim uslovima i zanatskoj proizvodnji. Zbornik sažetaka, str. 117.
VI Simpozij poljoprivrede, veterinarstva, šumarstva i	22. Ganić, A., Smajić, A., Operta, S., Karahmet, E. Tehnologija proizvodnje i senzorna svojstva dimljenih ćurećih prsa i karabataka. Zbornik sažetaka, str. 88.

biotehnologije, „Strategija razvoja domaće proizvodnje“, 2008, Goražde. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Univerziteta u Sarajevu.	
V simpozij poljoprivrede, veterinarstva, šumarstva i biotehnologije, 18-20 oktobar, 2007, Travnik/Vlašić. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet, Veterinarski fakultet, Šumarski fakultete i Prirodno-matematički fakultet Univerziteta u Sarajevu i Biotehnički fakultet, Bihać.	23. Ganić, A., Smajić, A., Karahmet, E., Operta, S. Proizvodnja i kvalitet kavurme proizvedene u domaćoj radinosti. Zborik sažetaka, str. 117. 24. Operta, S., Smajić, A., Ganić, A., Karahmet, E. Tehnologija i kvalitet bosanskog sudžuka porijeklom iz domaćinstva. Zbornik sažetaka, str. 118.

NAUČNO-POPULISTIČKI ČLANCI	
	1. Operta, S., 2008. Dodatni sastojci u proizvodnji mesnih proizvoda. Kuhinjska so. Magazin za poljoprivredu, turizam i ekologiju Zemlja. No. 9, str. 52-53.
	2. Operta, S., 2008. Dodatni sastojci u proizvodnji mesnih proizvoda. Aditivi. Magazin za poljoprivredu, turizam i ekologiju Zemlja.No.8, str. 42-43.
	3. Operta, S., 2007. Meso i mesni proizvodi. Idealna sredina za patogene bakterije. Magazin za poljoprivredu, turizam i ekologiju Zemlja.No.7, str. 52-53.
	4. Operta, S., 2007. Značaj mesa u ishrani ljudi. Neophodna namirnica za normalan razvoj ljudskog organizma. Magazin za poljoprivredu, turizam i ekologiju Zemlja. No.2, str. 54-55.

MENTORSTVA	
	1. Ogrić Zerina, 2025. Inovacije i nove tehnologij u razvoju mesa proizvoda od mesa. Rad još nije odbranjen.
Mentorstva na master završnim radovima II ciklusa na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu	2. Halilović Anida, 2022. Ispitivanje kvaliteta junećih ćevapa sa reduciranim sadržajem natrijum hlorida.
	3. Muhedin Almedina, 2022. Uticaj različitih koncentracija natrijum bikarbonata na sposobnost držanja vode u junećim ćevapima.
	4. Džigal Alma, 2021. Klasifikacija sudžuke zanatskih proizvođača na osnovu vrijednosti osnovnih hemijskih parametara.
	5. Begić Melisa, 2021. Senzorni kvalitet i parametri stabilnosti sudžuke proizvedene na zanatski način.
	6. Avdibegović Lejla, 2019. Uticaj različitih aditiva na sposobnost vezivanja vode tokom skladištenja blage roštiljske kobasice.
	7. Heleg Aida, 2017. Promjene fizikalno-hemijskih i senzornih svojstava pilećeg parizera tokom čuvanja.
	8. Ganjgo Ibrahim, 2017. Uticaj različitih koncentracija NaCl-a na kvalitet pilećih pljeskavica.
	9. Obralija Adis, 2017. Uticaj sastava i starosti mehanički otkoštenog mesa na hemijska svojstva pilećih parizera.
	10. Ahmedspahić Selma, 2017. Uticaj stepena otkoštavanja mesa na kvalitet pileće kobasice „Posebna“.
	11. Opardija Harisa, 2017. Promjene fizikalno-hemijskih i senzornih svojstava pilećih hrenovki tokom čuvanja.
	12. Lepara Rejhana, 2017. Uticaj sastava i starosti mehanički otkoštenog mesa na hemijska svojstva pilećih hrenovki.
	13. Kanlić Nejra, 2014. Fizikalno-hemijska i senzorna svojstava bosanskog sudžuka i Vlašićke kobasice proizvedenih u istim kontrolisanim uslovima.
	14. Leko Nerma, 2014. Ispitivanje fizikalno-hemijskih i senzornih svojstava bosanskog sudžuka i Vlašićke kobasice tokom čuvanja.
	15. Smailhodžić Velida, 2014. Ispitivanje fizikalno-hemijskih i senzornih svojstava tokom skladištenja „Kreševke“ i „Sarajevske“ kobasice.
	16. Budimir Katarina, 2013. Ispitivanje fizikalno-kemijskih i senzornih svojstava tijekom sušenja i zrenja „Kreševke“ i „Sarajevske“ kobasice.
Mentorstvo na završnim radovima na interdisciplinarnim studijima	1. Dragojević-Hrković Nataša, 2025. Učestalost konzumiranja crvenog mesa. Centar za interdisciplinarne studije (CIS) Univerziteta u Sarajevu.
	2. Rakić Nina, 2024. Pozitivni i negativni aspekti konzumiranja jaja. Centar za interdisciplinarne studije (CIS) Univerziteta u Sarajevu.
	3. Ilinčić Kecmanović Biljana, 2023. Pozitivni i negativni aspekti konzumiranja plave ribe. Centar za interdisciplinarne studije (CIS) Univerziteta u Sarajevu. Rad još nije odbranjen.
	4. Despotović Maja, 2021. Crveno meso u ishrani ljudi. Centar za interdisciplinarne studije (CIS) Univerziteta u Sarajevu. Rad još nije odbranjen.
	1. Kuljančić Diana, 2023. Senzorni kvalitet dimljenog pilećeg filea.

Mentorstva na baccalaureat završnim radovima I ciklusa na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu	2. Kantić Tarik, 2023. Ispitivanje odnosa potrošača prema proizvodima od mesa peradi.
	3. Skender Velida, 2022. Senzorni kvalitet pilećih kobasica.
	4. Trgo Nudžejma, 2022. Tehnološki postupak proizvodnje domaće sudžuke.
	5. Muslić Anesa, 2020. Tehnološki postupak proizvodnje pečenice i sudžuka u obrtu „Sintro".
	6. Mrkalić Nermina, 2020. Fizikalno-hemijska i senzorna svojstva sudžukica proizvedenih na području grada Visoko.
	7. Smailagić Almedina, 2020. Tehnološki postupak proizvodnje Visočke pečenice.
	8. Dervić Enijad, 2020. Tehnološki postupak proizvodnje i kvalitet pilećeg parizera proizvedenog u mesnoj industriji „Vimes".
	9. Alić Amina, 2019. Tehnološki postupak proizvodnje sudžuka u d.o.o. Mujanić, Blažuj.
	10. Muhović Melisa, 2019. Konzumiranje proizvoda mesa peradi na području grada Sjenice.
	11. Bajrami Elmira, 2018. Prinos trupova brojlera nakon halal klanja u peradskom kompleksu D.D. Brovis, Visoko.
	12. Ismić Irma, 2018. Faktori koji utiču na proces sterilizacije mesnih konzervi.
	13. Omerović Eldana, 2017. Komparacija mesnatosti pilećih trupova u supermarketima grada Sarajeva.
	14. Alijagić Badema, 2017. Tehnološki postupak proizvodnje i kvalitet ćevapa proizvedenih u industrijskim uslovima na području grada Visoko.
	15. Milunić Arnela, 2016. Ispitivanje senzornih svojstava pilećih parizera.
	16. Hromo Mejrima, 2015. Ispitivanje senzornih svojstava pilećih hrenovki.
	17. Emšo Vedada, 2015. Ispitivanje sadržaja vode i aw vrijednosti pilećih parizera i hrenovki.
	18. Bešić Armina, 2013. Utjecaj pH i aW vrijednosti na prihvatljivost senzornih svojstava fermentiranih goveđih kobasica. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
	19. Mustajbegović Amila, 2013. Utjecaj pH i aW vrijednosti na prihvatljivost senzornih svojstava suhog goveđeg mesa.

ČLANSTVO U KOMISIJAMA NA I, II, III I INTERDISCIPLINARNOM STUDIJU	
Doktorske disertacije (III ciklus) na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu	1. Begić Munevera, 2019. Uticaj tehnologije proizvodnje na ukupni kvalitet i nivo PAH jedinjenja u „Visočkoj pečenici", tradicionalnom suhomesnatom proizvodu Bosne i Hervegovine. Član Komisije za ocjenu kandidata i podobnosti teme doktorske disertacije.
	2. Rahmanović Berin, 2018. Uticaj *Lactobacillus spp*., dimljenja i dužine fermentiranja na kvalitet i igijensku ispravnost bosanskog sudžuka. Član komisije za odbranu projekta doktorske disertacije.
Magistarski radovi na Poljoprivredno-prehrambenom	1. Mušinović Munevera, 2020. Procjena usklađenosti proizvoda od usitnjenog mesa sa legislativnom Bosne i Hercegovine i Evropske Unije. Predsjednik. Rad još nije odbranjen.
	2. Halilović Sadidin, Direktive Evropske unije o upotrebi aditiva u hrani-

fakultetu	mesu. Rezervni član.
	3. Čaušević Amra, 2013. Karakteristike sudžuka proizvedenog od mesa ovaca različite starosne dobi. Član komisije.
Završni radovi na Interdisciplinarniom studiju	1. Marjanović Jelena, 2025. Preventivni i terapijski nutricionistički aspekti kod pacijenata sa diabetes mellitus-om tip 2. Centar za interdisciplinarne studije (CIS) Univerziteta u Sarajevu.
	2. Ilić Vanja, 2022. Značaj ishrane u prevenciji i liječenju insulinske rezistencije. Član komisije. Centar za interdisciplinarne studije (CIS) Univerziteta u Sarajevu.
Diplomski master završni radovi (II ciklus) na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu	
	1. Šabanović Dika, 2025. Uticaj različitih hidrotermičkih tretmana na nutritivnu vrijednost i senzorske karakteristike kokošijih jaja. Rad još nije odbranjen.
	2. Begović Iman, 2025. Primjena kriterija sigurnosti hrane i kriterija higijene procesa kod uzoraka sirovih konzumnih jaja. Rad još nije odbranjen.
	3. Meštrovac Ahmed, 2025. Uticaj higijene procesa rasijecanja mesa na zdravstvenu sigurnost proizvoda. Predsjednik komisije.
	4. Trgo Nudžejma, 2024. Kvalitativna svojstva kalinovičke stelje u cilju zaštite proizvoda ounakom geografskog porijekla. Predsjednik komisije.
	5. Ćurovac Elma, 2024. Parametri kvaliteta komercijalnih roštiljskih soseva. Predsjednik komisije.
	6. Bečarević Eldin, 2022. Ispitivanje ukupne vlage i aktiviteta vode u trajnim i polutrajnim mesnim proizvodima. Predsjednik komisije.
	7. Sporišević Amila, 2021. Pregled najefikasnijih režima ishrane. Član komisije.
	8. Kovačević Seid, 2021. Tehničko-tehnološko rješenje objekta za klanje stoke i rasijecanje mesa. Predsjednik komisije.
	9. Borčak Sanin, 2021. Tehničko-tehnološko rješenje objekta za preradu mesa. Predsjednik komisije.
	10. Bajrami Elmira, 2021. Navike stanovnika u potrošnji meda na području grada Goražda. Predsjednik komisije.
	11. Hasanbegović Zejna, 2021. Fizičko-hemijska svojstva i sadržaj teških metala u uzorcima meda sa područja visoke Hercegovine.
	12. Čorbo Azra, 2021. Keto dijeta kao režim redukcije tjelesne mase. Rezervni član komisije.
	13. Mehonić Anesa, 2020. Fizičko-hemijski i mikrobiološki parametri kvalitea uzoraka bagremovog, kestenovog i cvijetnog mesa. Predsjednik komisije.
	14. Mičić Milena, 2020. Korelacija stepena uhranjenosti i učestalosti konzumacije mesa među učenicima osnovnih škola na području opštine Pale. Član komisije.
	15. Burić Selma, 2020. Ispitivanje primjene dobre higijenske prakse u pogonu za proizvodnju donera. Predsjednik komisije.
	16. Čanić Ajna, 2020. Uticaj količine dodatih polifosfata na sposobnost vezivanja vode dimljenih pilećih prsa. Rezervni član komisije.

	17. Muftić Dženneta, 2020. Ispitivanje dobre higijenske prakse u mesnicama na području grada Sarajeva. Predsjednik komisije.
	18. Forto Amina, 2020. Kvalitativna svojstva hercegovačke suhe jarčetine. Rezervni član komisije.
	19. Šutković Semir, 2018. Zdravstvena ispravnost svježih proizvoda od usitnjenog mesa. Predsjednik komisije.
	20. Dervišbegović Amina, 2017. Kvalitativna svojstva visočke pečenice u zavisnosti od tehnološkog procesa proizvodnje i stepena fermentacijskih procesa. Rezervni član komisije.
	21. Mehmedović Aida, 2017. Karakterizacija kvaliteta u cilju zaštite i brendiranja visočkog pirjana. Predsjednik komisije.
	22. Osmić Fatima, 2017. Uticaj načina pakovanja na zdravstvenu sigurnost kobasica. Predsjednik komisije.
	23. Zorlak Alma, 2017. Uticaj smanjenja količine dodate kuhinjske soli na ukupan kvalitet goveđeg pršuta. Predsjednik komisije.
	24. Smajić Amar, 2017. Svarljivost proteina i energetska vrijednost u konzerviranim proizvodima od mesa i povrća.
	25. Ahmić Aida, 2017. Mikrobiološka ispravnost pilećeg mesa u prodajnim objektima na području grada Zenice.
	26. Dagić Selvira, 2017. Zbrinjavanje otpada i njegov uticaj na dobru higijensku i proizvodnu praksu u mesoprerađivačkom pogonu. Rezervni član komisije.
	27. Kovačević Samra, 2017. Određivanje koncentracije metmioglobina u uzorcima usitnjenog mesa. Član komisije.
	28. Dajić Azerina, 2017. Određivanje sadržaja vitamina B6 u različitim dijelovima pilećeg mesa. Predsjednik komisije.
	29. Tanković Irma, 2017. Zdravstvena sigurnost svježeg pilećeg mesa u prodajnim objektima u Bugojnu. Predsjednik komisije.
	30. Kalesić Džemal, 2017. Uticaj dodavanja fitaze i ksilanaze na proizvodne performanse i probavljivost obroka u ishrani roditeljskog jata teških linija kokoši. Član komisije.
	31. Hodžić Nejra, 2016. Određivanje koncentracije ukupnih hem pigmenata u telećem i junećem mesu. Predsjednik komisije.
	32. Muslim Nela, 2016. Analiza sadržaja teških metala u svježoj ribi. Predsjednik komisije.
	33. Muhović Azra, 2016. Određivanje koncentracije nitrozilhema pigmenta u uzorcima suhog goveđeg mesa. Predsjednik komisije.
	34. Suljić Velida, 2016. Određivanje sadržaja vitamina B6 u uzorcima animalnih jetri. Član komisije.
	35. Bečić Meliha, 2015. Uticaj higijene na zdravstvenu bezbijednost svježeg mesa. Predsjednik komisije.
	36. Karić Mirela, 2015. Karakterizacija otpadnih voda iz klaonica i optimizacija njihovog konačnog tretmana. Član komisije.
	37. Šarić Nedžija, 2015. Mogućnosti za postizanje bolje efikasnosti u potrošnji vode u pogonu klaonice sa preradom mesa. Član komisije.
	38. Kadirić Semir, 2015. Analiza sigurnosti namirnica na području općina Travnik i Novi Travnik. Član komisije.
	39. Omerika Elma, 2015. Analiza higijene u mesoprerađivačkim

	pogonima industrijskog i zanatskog tipa. Rezervni član komisije.
	40. Čauš Edin, 2015. Uticaj tehnologije i nivoa dodatih polifosfata u salamuri na sposobnost vezivanja vode dimljenog pilećeg mesa. Predsjednik komisije.
	41. Handžić Mirheta, 2015. Uticaj kontrole higijene procesa klanja na bezbijednost pilećeg mesa. Član komisije.
	42. Ibrulj Amar, 2015. Indikatori higijensko sanitarnog stanja mesoprerađivačkih pogona kantona Sarajevo. Predsjednik komisije.
	43. Ajanović Jasmina, 2014. Efekti implementacije dobre higijenske prakse u pogonu za preradu mesa peradi. Predsjednik komisije.
	44. Ćatović Mirela, 2014. Kvalitet sirovine u ovisnosti od kategorije goveda za klanje na području sjeverne Crne Gore. Predsjednik komisije.
	45. Čolpa Aida, 2014. Ocjena efikasnosti lanca vrijednosti mesnog sektora na području Federacije Bosne I Hercegovine. Član komisije.
	46. Patković Emir, 2014. Uticaj tehnologije i perioda zrenja na kvalitativne parametre goveđeg pršuta. Predsjednik komisije.
	47. Hajdarević Mirza, 2014. Ispitivanje fizičko-hemijskih karakteristika ribljeg otpada na tri ribogojilišta. Predsjednik komisije. Rad još nije odbranjen.
	48. Žiga Majda, 2014. Efikasnost dezinfekcijskih sredstava u pogonima za preradu mesa i mlijeka. Rezervni član komisije.
	49. Hindija Almedina, 2014. Ispitivanje fizičko-hemijskih parametara kvaliteta slatkovodnih riba na tržištu Sarajevskog kantona. Član komisije.
	50. Mehtić Aldin, 2013. Higijena sortirnice i pakirnice jaja u Velikoj Kladuši. Predsjednik komisije. Rad još nije odbranjen.
	51. Kaljiković Sajra, 2013. Prilog poznavanju tehnologije i kvaliteta krajiške pršute. Član komisije. Rad još nije odbranjen.
	52. Kokorović Emir, 2013. Ispitivanje fizičko-hemijskih karakteristika ribljeg otpada u preradi kalifornijske pastrmke. Član komisije.
	53. Honić Hanka, 2012. Utvrđivanje uzroka devijacije kod sistema punjenja kokoššje paštete primjenom pareto metode. Član komisije.
	54. Kući Amela, 2012. Utvrđivanje sadržaja soli, mineralnih matzerija i vlage u naresku na tržištu grada Sarajeva. Rezervni član komisije.
	55. Kulelija Berin, 2012. Ekonomika prerade mesa u Bosni i Hercegovini. Član komisije.
Baccalaureat radovi (I ciklus)	1. Kajanović Silma. 2022. Uticaj sadržaja soli na senzornu ocjenu supa. Predsjednik komisije.
	2. Džakmić Emina, 2022. Djelovanje nitrita i nitrata u mesnim prerađevinama i učinkovitost njihove supstitucije. Predsjednik komisije.
	3. Omanović Azra, 2022. Kvalitativni pokazatelji industrijski proizvedenog bosanskog sudžuka. Predsjednik komisije.
	4. Ramović Lejla, 2021. Nutrtivna i senzorna svojstva domaćih supa od pilećeg mesa. Član komisije.
	5. Dervić Anela, 2021. Nutritvna i senzorna svojstva domaće supe od goveđeg mesa. Predsjednik komisije.

	6. Šabić Adaleta, 2020. Razvoj proizvoda na bazi meda i jezgrastog voća. Predsjednik komisije.
	7. Lukić Ivana, 2020. Higijena u manipulaciji pilećim mesom. Predsjednik komisije.
	8. Kahrimanović Sadeta, 2019. Priprema pčelinjih zajednica za glavnu pašu. Predsjednik komisije.
	9. Daut Medina, 2017. Tehnološki postupak proizvodnje i senzorna svojstva kikiriki putera. Član komisije.
	10. Burić Selma, 2017. Određivanje fizičko-hemijskih karakteristika kikiriki putera. Predsjednik komisije.
	11. Velić Muhamed, 2015. Ispitivanje fizičko-hemijskog kvaliteta ćevapčića. Predsjednik komisije.
	12. Čauš Edin, 2012. Određivanje specifičnog ugla zakretanja polarizovane svjetlosti kod različitih uzoraka meda. Član komisije.
	13. Ramić Dženana, 2012. Pepeo, pH, slobodna kiselost i električna provodljivost kao specifični parametri šumskog meda. Član komisije.
	14. Šetić Aid, 2012. Stanje kapaciteta za klanje u klaonici „Mujanić“ Blažuj. Član komisije.

POMOĆ PRI IZRADI ZAVRŠNIH MASTER, BACCALAUREAT I DIPLOMSKIH RADOVA	
Diplomski radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta	1. Vrabac Amina, 2010. Karakteristike klanja teladi i klaonične vrijednosti telećeg mesa u MZ Knežina.
	2. Operta Edita, 2009. Uticaj dužine sušenja na kvalitet domaće ovčije stelje.
	3. Redžović Fatima, 2007. Poznavanje procesa proizvodnje domaćih tradicionalnih specijaliteta koji se pripremaju na roštilju. Diplomski rad.
Diplomski master završni radovi (II ciklus) Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta	1. Dizdarević Fatima, 2011. Specifičnosti proizvodnje i parametri kvaliteta barenih kobasica robne marke Pili“.
	2. Zukić Ajla, 2011. Fizikalno–hemijska i senzorna svojstva pilećeg parizera.
Baccalaureat završni radovi (I ciklus) Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta	1. Ćatović Mirela, 2011.Tehnološki proces proizvodnje goveđeg gulaša sa prirodnim začinima i kvalitet u mesnoj industriji Mesopromet-Franca, Bijelo Polje.
	2. Smailhodžić Velida, 2011. Klaonički pokazatelji brojlera u klaonici „Petitor” Hadžići. Baccalaureat rad.
	3. Ferhatović Lejla, 2010. Tehnološki proces i kvalitet Chilli kobasice.
	4. Ćorić Emina, 2010. Proizvodnja konzervi s aspekta kvaliteta.
	5. Krišto Suzana, 2008. Tehnološki proces proizvodnje pilećeg parizera u MI „Stanić“ Kreševo.
	6. Kelić Hariz, 2008. Tehnologija proizvodnje pilećih hrenovki u mesnoj industriji Bajra.

PROJEKTI	
	1. Bilateralna suradnja Republike Slovenije i Bosne i Hercegovine. (2020/2021). „Komparativna studija ekološki prihvatljivih tehnologija u proizvodnji povrća“ Nosilac projekta: Prof. dr Lutvija Karić.
	2. Erasmus^{+} (2019- 2021). „Western Balkans Urban Agriculture Initiative – BUGI“ (br. 586404-EPP-1-20171-BA-EPPKA2-CBHE-JP). Koordinator projekta: Prof. dr Pakeza Drkenda.
	3. Ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva Federacije Bosne i Hercegovine. (2014). „Srednjoročna strategija razvoja poljoprivrednog sektora Federacije Bosne i Hercegovine za period 2014 – 2018“, Animalna proizvodnja – meso i mlijeko. Nosilac projekta: Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
	4. Sarić Z., Dizdarević T., Mersiha Alkić, Lejla Oručević, Sabina Operta, Ganić A., Jurković J. (SEE-ERA.NET PLUS Joint Call, Characterisation and tracking the origin of specific features of traditional cheeses in Western Balkans Region. 2010-2012. (2012). Nosioci projekta: University of Zagreb, Faculty of Agriculture; University of Ljubljana, Biotechnological Faculty; Faculty of Agriculture and Food Science of the University of Sarajevo; Faculty of Agriculture, University of Novi Sad; Faculty for Food Technology and Biotechnology (FFTB) of the University of Zagreb.
	5. Federalno ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva. (2011). „Razvoj ovčarstva“ program broj 5 „Proizvodnja mesnih proizvoda“. Nosilac projekta: Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
	6. TEMPUS JEP_41143_2009. (2009). Support Network for Improvement of the strategic planning (Strategija razvoja istraživačke i savjetodavne djelatnosti PPF). Nosilac projekta: Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
	7. Federalno ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva. (2008). Provođenje procedure za dobijanje oznake izvornosti ili Geografskog porijekla za visočku pečenicu i recenzija priručnika. Nosilac projekta: Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.
	8. Ministarstvo obrazovanja i nauke kantona Sarajevo. (2007). Definisanje tehnologije i ekonomičnosti proizvodnje ovčije stelje, senzorne metode za utvrđivanje kvaliteta, te mikrorganizama i teških metala u autohtonim mesnim proizvodima. Nosilac projekta: Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.