

Curriculum Vitae

1. LIČNI PODACI

Ime i prezime:	SABINA OPERTA
Datum i mjesto rođenja:	01.06.1968. godine
Adresa stanovanja:	Obala Kulina bana 15, Sarajevo
Telefon:	061 544 175
E-mail:	sabinaoperta@yahoo.com
Polja profesionalnog interesovanja:	Prehrambene tehnologije

2. OBRAZOVANJE

Naziv institucije	Trajanje	Kvalifikacija
Poljoprivredna tehnička škola, Olovo	1983-1987	SSS: Poljoprivredni tehničar
Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu	1987-1991	VSS: Diplomirani inženjer poljoprivrede odsjeka za stočarstvo
Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu	2003-2005	Magistar poljoprivrednih nauka za oblast Tehnologija animalnih proizvoda
Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu	2007-2011	Doktor poljoprivrednih nauka za oblast Tehnologija prehrambenih proizvoda animalnog porijekla

3. SADAŠNJA POZICIJA

Naziv institucije:	Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta Sarajevo
Pozicija:	Vanredni profesor
Adresa:	Obala Kulina bana 15, Sarajevo
Telefon:	061 544 175
E-mail:	sabinaoperta@yahoo.com
Website:	

4. DOSADAŠNJA ZAPOSLENJA

Naziv institucije	Trajanje	Pozicija
D.o.o. Perun, Vareš	Od 18.10.2002. do 03.08. 2006. godine	Referent za agronomiju
Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu	Od 01.06.2007. do 21.05. 2012. godine	Viši asistent na oblasti: Prerada mesa, ribe i jaja
Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu	Od 21.05. 2012. do 06.03.2017	Docent na oblasti Tehnologija prehrambenih proizvoda animalnog porijekla

Poljoprivredni fakultet Univerziteta u Sarajevu	Od 06.03.2017. do 06.03.2023. godine	Vanredni profesor na naučnoj oblasti Tehnologija prehrambenih proizvoda animalnog porijekla

5. ANGAŽMAN NA DRUGIM UNIVERZITETIMA U / IZVANBOSNE I HERCEGOVINE

6. ČLANSTVO U PROFESIONALNIM ORGANIZACIJAMA

7. KLJUČNE KVALIFIKACIJE

TEHNOLOGIJE PREHRAMBENIH PROIZVODA ANIMALNOG PORIJEKLA

8. SPECIFIČNO PROFESIONALNO ISKUSTVO

TEHNOLOGIJA MESA, RIBE I JAJA

9. DRUGE RELEVANTNE INFORMACIJE

Nagrade i priznanja:

Dodatna profesionalna edukacija:

1. 2008. godine. Slušala seminar: Praktična iskustva iz Švedske, Upravljanje otpadom i jačanje čistije proizvodnje. Projekat finansirala Evropska komisija. Sarajevo, 14. i 15. april, 2008. godine. Mašinski fakultet, Univerzitet u Sarajevu.
2. 2008. godine. Učesnik FP7 WORKSHOP Training for partners and B&H Multipliers in the Fields of Food, Agriculture and Biotechnology. EU-Balkan-FABNET. Sarajevo. 27-28 november. Faculty of Agriculture and Food Science building in Sarajevo.
3. 2011. godine. Učesnik FAO WORKSHOP-a „Priprema IPARD sektorske analize u Bosni i Hercegovini“. na Poljoprivredno-prehrambenom fakultetu Univerziteta u Sarajevu.
4. 2011. godine. Slušala seminar: Savjetovanje – Reforme visokog obrazovanja „Daljni trendovi reforme visokog obrazovanja po Bolonjskim principima“. 14 i 15. April 2011. godine.
5. 2014. godine. Slušala 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.
6. 2015. godine. Pohađala Program TRAIN (Training & Research for Academic Newcomers) odnosno Program cjeloživotnog učenja u oblasti pedagoškog obrazovanja i jačanja kompetencija akademskog osoblja Univerziteta u Sarajevu od 11.06. 2015. do 13.07.2015. godine. 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 sa prosječnom ocjenom 9,0 (93,75 bodova). 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.
7. od 21.12. 2015. do 21.01.2016. godine. Usavršavanje njemačkog jezika u IBZ Universität Duisburg – Essen, Deutschland.

Ostalo:

1. Januar, 2016.godine. Posjeta mesnoj industriji Fleischhof Rasting GmbH, Essen, Deutschland.

10. REFERENCE – BIBLIOGRAFIJA

I. KNJIGE I POGLAVLJA I KNJIGAMA:

1. Operta S. (2016). Tehnologija proizvoda od mesa peradi. Izdavač: Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.

II. UNIVERZITETSKI UDŽBENICI I PUBLIKACIJE:

1. Spaho N., Blesić M., Oručević S., Begić-Akagić A., Operta S. (2010). Fermentirani proizvodi. Univerzitetski udžbenik. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Str. 319-343.

III. MONOGRAFIJE:

NAUČNI RADOVI U INDEKSIRANIM ČASOPISIMA:

1. 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. Rad indeksiran u FSTA, Chemical Abstracts, AGRIS, CAB Abstracts.
2. 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. Rad indeksiran u CAB Publishing –UK.
3. 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. Rad indeksiran u CAB Publishing –UK.
4. 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. Rad indeksiran u CAB Publishing –UK.
5. 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. Rad indeksiran u CAB Publishing – UK.
6. 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. Rad indeksiran u CAB Publishing –UK.
7. 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. Rad indeksiran u CAB Publishing –UK.
8. 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. Rad indeksiran u CAB Publishing–UK (CAB Abstracts, Nutrition and Food Sciences Database).
9. 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. Rad indeksiran u CAB Publishing–UK (CAB Abstracts, Nutrition and Food Sciences Database).
10. 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. Rad indeksiran u CAB Publishing –UK (CAB Abstracts, Nutrition and Food Sciences Database).
11. 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. Rad indeksiran u CAB Publishing –UK (CAB Abstracts, Nutrition and Food Sciences Database).

12. 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. Rad indeksiran u CAB Publishing –UK.
13. 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, broj 6, str. 472-479, pp 502-510. Zadružna štampa d.d. Zagreb. Rad referiran u svjetskim časopisima: CAB Abstracts, Food Science i Technology Abstracts, FSTA, Zoological Records, GLOBAL HEALTH i ULRICHWEB.
14. 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. U vidu apstrakta dat u FSTA, SCIndex, a u cjelini u CAB, EBSCO Publishing i AGRIS bazi podataka.
15. 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. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta indeksirani su kod CAB Publishing – UK.
16. 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. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta indeksirani su kod CAB Publishing – UK.
17. Čorbo S., Džaferović A., Omanović H., Operta S. (2013). The effect of lard sunflower oil on 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. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta indeksirani su kod CAB Publishing – UK.
18. 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. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta indeksirani su kod CAB Publishing – UK.
19. Operta S., Leko N., Tahmaz J., Alkić M. (2015). Ispitivanje fizikalno-kemijskih i senzornih svojstava „Vlašičke“ kobasice tijekom čuvanja (Investigation of physicochemical and sensory properties of „Vlašička“ sausage during storage). Časopis Meso, Vol. XVII, broj 3, str. 247-253, pp 272 -278. Zadružna štampa d.d. Zagreb. Rad referiran u svjetskim časopisima: CAB Abstracts, Food Science and Technology Abstracts, Zoological Record, Global Health, SCOPUS i WEB OF SCIENCE.
20. 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. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta indeksirani su kod AGRIS-Agricultural Information Service, 1959 i CAB Publishing – UK, 2002.
21. Operta S., Milunić A., Tahmaz J., Đulančić N. (2017). Odnos senzornog kvaliteta i cijene pilećih parizera. Odnos senzornog kvaliteta i cijene pilećih parizera. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/1, str. 159-167. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta indeksirani su kod CAB Publishing – UK.
22. 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. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta indeksirani su kod CAB Publishing – UK.
23. 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. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta indeksirani su kod CAB Publishing – UK.

24. Operta S., Budimir K., Keran E. (2017). Karakterizacija kobasica Sarajevska i Kreševka s aspekta nutritivne vrijednosti i stabilnosti za skladištenje (Characterization of Sarajevska and Kreševka sausages from aspect of nutritional value and stability for storage). Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/2, str. 384-391. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta indeksirani su kod CAB Publishing – UK. Rad prezentiran na: 28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2017. Book of Abstracts. Pp: 59. Publisher: Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo.
25. Operta S., Budimir K., Smailhodžić V., Tahmaz J. (2017). Faktori boje i senzorni kvalitet kobasica Sarajevske i Kreševke (Colour factors and sensory quality of Sarajevska and Kreševka sausages). Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/2, str. 375-383. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta indeksirani su kod CAB Publishing – UK. Rad prezentiran na: 28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2017. Book of Abstracts. Pp: 60. Publisher: Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo.
26. 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 (Influence of pretreatments by drying and soaking in NaCl and citric acid solutions on quality of potato chips). Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/2, str. 433-443. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta indeksirani su kod CAB Publishing – UK. Rad prezentiran na: 28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2017. Book of Abstracts. Pp: 69. Publisher: Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo.
27. 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 (Quality of potato chips pretreated with NaCl solution and curry as soaking agents). Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXII, No. 67/2, str. 444-454. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta indeksirani su kod CAB Publishing – UK. Rad prezentiran na: 28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2017. Book of Abstracts. Pp: 70. Publisher: Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo.
28. Operta S., Smailhodžić V., Begić M. (2018). Uticaj skladištenja na fizikalno-hemijska i senzorna svojstva Kreševke i Sarajevske kobasice (Effects of storage on physical, chemical and sensory properties of Kreševka and Sarajevska sausage). Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXIII, No. 68/1, str. 123-136. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta indeksirani su kod CAB Publishing – UK.
29. Operta, S. (2018). Standardizacija bosanskog sudžuka proizvedenog u komori za zrenje (Standardization of Bosnian sudžuk produced in a ripening chamber). Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXIII, No. 68/2, str. 155-167. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta indeksirani su kod CAB Publishing – UK.
30. Operta, S. (2018). Determinacija senzornih atributa bosanskog sudžuka (Sensory attribute determination of the Bosnian sudžuk). Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu. Vol. LXIII, No. 68/2, str. 168-182. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta indeksirani su kod CAB Publishing – UK.

IV. NAUČNI RADOVI U ČASOPISIMA SA PRIZNATOM RECENZIJOM:

V. NAUČNI RADOVI U ZBORNICIMA (KONGRESI, SIMPOZIJUMI):

1. Operta S., Smajić A., Ganić A., Karahmet E. (2007). Tehnologija i kvalitet bosanskog sudžuka porijeklom iz domaćinstva. Zbornik sažetaka V simpozijuma poljoprivrede, veterinarstva, šumarstva i biotehnologije. Travnik/Vlašić. Str. 118.
2. Ganić A., Smajić A., Karahmet E., Operta S. (2007). Proizvodnja i kvalitet kavurme proizvedene u domaćoj radinosti. Zbornik sažetaka V simpozijuma poljoprivrede, veterinarstva, šumarstva i biotehnologije. Travnik/Vlašić. Str. 117.

3. Ganić A., Smajić A., Operta S., Karahmet E. (2008). Tehnologija proizvodnje i senzorna svojstva dimljenih ćurećih prsa i karabataka. Zbornik sažetaka VI Simpozij poljoprivrede, veterinarstva, šumarstva i biotehnologije, „Strategija razvoja domaće proizvodnje“, Goražde. Str. 88.
4. 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 sažetaka XX Naučno-stručne konferencije poljoprivrede i prehrambene industrije. Neum. Str. 117.
5. Operta S., Smajić A., Tahmaz J., Ganić A. (2010). Utjecaj trajanja perioda sušenja na kvalitet ovčije stelje. Zbornik sažetaka XXI Naučno-stručne konferencije poljoprivrede i prehrambene industrije. Neum. Str. 56.
6. 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 sažetaka XXI Naučno-stručne konferencije poljoprivrede i prehrambene industrije. Neum. Str. 282.
7. Tahmaz J., Sarić Z., Operta S. (2010). Struktura i funkcionalne osobine kazeina i njegova primjena u prehrambenoj industriji. Zbornik sažetaka XXI Naučno-stručne konferencije poljoprivrede i prehrambene industrije. Neum. Str. 312.
8. Operta S., Tahmaz J., Alić B. (2013). The influence of raw material on physical-chemical properties of Bosnian sudžuk with addition of starter cultures. 24th International scientific-expert conference on agriculture and food industry, September 25 – 28, 2013, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Faculty of agriculture and food science, University of Sarajevo. Sažetak rada objavljen u Book of Abstracts, str. 109.
9. Dedić S., Čorbo S., Omanović H., Operta S. (2015). Effects of using soybean oil and beef tallow on the composition and content of cholesterol in fat tissue and broiler meat. Naučna konferencija: 26th International scientific-expert conference of agriculture and food industry. September 27-30, 2015, Sarajevo, Bosnia and Herzegovina. Faculty of agriculture and food science, University of Sarajevo. Sažetak rada objavljen u Book of Abstracts, str. 65.
10. Operta S., Kanlić N., Tahmaz J., Čorbo S., Spaho N., Alkić-Subašić M. (2015). Physical, chemical and sensory properties of bosnian sudžuk and „Vlašička“ sausage produced under controlled conditions. Naučna konferencija: The 3rd international symposium on traditional foods from adriatic to caucasus. 01-04, October, 2015, Sarajevo/ Bosnia and Herzegovina. Izdavač: Namik Kemal University, Faculty of Agriculture Department of Food Engineering – TEKIRDAĞ. Sažetak rada objavljen u Abstract Book, str. 137.
11. Tahmaz J., Oručević-Žuljević S., Operta S., Šenderović A., Mostić A., Džafić A. (2015). Texture and sensorial properties of tradicional pies baked with and without air circulation. Naučna konferencija: The 3rd international symposium on traditional foods from adriatic to caucasus. 01-04, October, 2015, Sarajevo/ Bosnia and Herzegovina. Izdavač: Namik Kemal University, Faculty of Agriculture Department of Food Engineering – TEKIRDAĞ. Sažetak rada objavljen u Abstract Book, str. 107.
12. Nikolić A., Spaho N., Uzunović M., Đukić-Ratković D., Operta S. (2015). Traditional food seen by Bosnian Consumers. Naučna konferencija: The 3rd international symposium on traditional foods from adriatic to caucasus. 01-04, October, 2015, Sarajevo/ Bosnia and Herzegovina. Izdavač: Namik Kemal University, Faculty of Agriculture Department of Food Engineering – TEKIRDAĞ. Sažetak rada objavljen u Abstract Book, str. 537.
13. Operta S., Budimir K., Keran E. (2017). Characterization of Sarajevska and Kreševka sausages from aspect of nutritional value and stability for storage. Work presented on: 28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2017. Book of Abstracts. Pp: 59. Publisher: Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo.
14. Operta S., Budimir K., Smailhodžić V., Tahmaz J. (2017). Colour factors and sensory quality of sarajevska and kreševka sausages. Work presented on: 28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2017. Book of Abstracts. Pp: 60. Publisher: Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo.
15. Tahmaz J., Mostić A., Šenderović A., Begić M., Đulančić N., Operta S., Semić A. (2017). Influence of pretreatments by drying and soaking in NaCl and citric acid solutions on quality of potato chips. Work presented on: 28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2017. Book of Abstracts. Pp: 69. Publisher: Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo.
16. Tahmaz J., Šenderović A., Mostić A., Begić M., Đulančić N., Operta S., Alkić M. (2017). Quality of potato chips pretreated with NaCl solution and curry as soaking agents. Work presented on: 28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food

Industry, Sarajevo, September 27-29, 2017. Book of Abstracts. Pp: 70.. Publisher: Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo.

17. Karahmet E., Operta S., Hamidović S., Toroman A., Ahmić A., Tanković I., Salkić S. (2017). Microbiological contamination of fresh shicken meat in the retail stores. Work presented on: 28th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, September 27-29, 2017. Book of Abstracts. Pp: 51. Publisher: Faculty of Agriculture and Food Sciences, University of Sarajevo.

VI. STRUČNI RADOVI U ZBORNICIMA:

VII. STRUČNI RADOVI U ČASOPISIMA:

VIII. MEĐUNARODNI ISTRAŽIVAČKI PROJEKTI:

1. Juli-Decembar 2012. godine. Angažman na projektu: 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. Nosioi 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.

IX. DOMAĆI ISTRAŽIVAČKI PROJEKTI:

1. 2007. godine. Angažman na projektu: Definisane tehnologije i ekonomičnosti proizvodnje ovčije stelje, senzorne metode za utvrđivanje kvaliteta, te mikroorganizama i teških metala u autohtonim mesnim proizvodima. Ministarstvo obrazovanja i nauke. Kanton Sarajevo. 2007 – 2008. Nosilac projekta: Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.

2. 2008. godine. Angažman na projektu: Provođenje procedure za dobijanje oznake izvornosti ili Geografskog porijekla za visočku pečenicu i recenzija priručnika. Federalno ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva FBiH. 2008-2009. Nosilac projekta: Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.

3. 2009. godine. Angažman na projektu: TEMPUS JEP_41143_2009: Support Network for Improvement of the strategic planning (Strategija razvoja istraživačke i savjetodavne djelatnosti PPF). Nosilac projekta: Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.

4. 2011. godine. Angažman na projektu: „Razvoj ovčarstva“ program broj 5 „Proizvodnja mesnih proizvoda“. Federalno ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva, FBiH. Nosilac projekta: Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.

5. 2014. godine. Angažman na projektu: Grupa autora. 2014. „Srednjoročna strategija razvoja poljoprivrednog sektora Federacije Bosne i Hercegovine za period 2014 – 2018“, Animalna proizvodnja – meso i mlijeko. Ministarstvo poljoprivrede, vodoprivrede i šumarstva Federacije Bosne i Hercegovine. Nosilac projekta: Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.

X. UMJETNIČKI RAD:

U umjetnički rad uključiti podatke o:

- zastupljenosti u monografijama, katalogima, stručnim i umjetničkim časopisima
- javno predstavljenim oblicima umjetničkog stvaralaštva u zemlji i inostranstvu (izložbe, koncerti, predstave, filmovi, itd.)
- međunarodnim umjetničkim projektima
- domaćim umjetničkim projektima
- organizaciji međunarodnih umjetničkih simpozija, festivala, smotri i skupova (Programski odbor)
- organizaciji domaćih umjetničkih simpozija, festivala, smotri i skupova (organizacijski odbor)

XI. ORGANIZACIJA MEĐUNARODNIH KONGRESA I SKUPOVA (Programski i organizacioni odbor):

XII. ORGANIZACIJA DOMAĆIH KONGRESA I SKUPOVA (Programski i organizacioni odbor):**XIII. MENTORSTVA (Doktorati, magistarski radovi i diplomski radovi)****Doktorski radovi :****Magistarski (predbolonjski) radovi:****Diplomski (master - bolonjski) radovi:**

1. Budimir Katarina (2013). Ispitivanje fizikalno-kemijskih i senzornih svojstava tijekom sušenja i zrenja „Kreševke“ i „Sarajevske“ kobasice. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad odbranjen 04.09.2013. godine.
2. Smailhodžić Velida (2014). Ispitivanje fizikalno-hemijskih i senzornih svojstava tokom skladištenja „Kreševke“ i „Sarajevske“ kobasice. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad odbranjen 20.02.2014. godine.
3. Leko Nerma (2014). Ispitivanje fizikalno-hemijskih i senzornih svojstava bosanskog sudžuka i Vlačičke kobasice tokom čuvanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad odbranjen 10.06.2014. godine.
4. Kanlić Nejra (2014). Fizikalno-hemijska i senzorna svojstava bosanskog sudžuka i Vlačičke kobasice proizvedenih u istim kontrolisanim uslovima. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad odbranjen 17.07.2014. godine.
5. Lepara Rejhana (2017). Uticaj sastava i starosti mehanički otkošenog mesa na hemijska svojstva pilećih hrenovki. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad odbranjen 25.01.2017. godine.
6. Opardija Harisa. (2017). Promjene fizikalno-hemijskih i senzornih svojstava pilećih hrenovki tokom čuvanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad odbranjen 17.02.2017. godine.
7. Ahmedspahić Selma (2017). Uticaj stepena otkoštavanja mesa na kvalitet pileće kobasice „Posebna“. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad odbranjen 27.02.2017. godine.
8. Obralića Adis. (2017). Uticaj sastava i starosti mehanički otkošenog mesa na hemijska svojstva pilećih parizera. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad odbranjen 13.07.2017. godine.
9. Ganjgo Ibrahim (2017). Uticaj različitih koncentracija NaCl-a na kvalitet pilećih pljeskavica. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad odbranjen 19.07.2017. godine.
10. Heleg Aida (2017). Promjene fizikalno-hemijskih i senzornih svojstava pilećeg parizera tokom čuvanja. Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu. Rad odbranjen 22.09.2017. godine.

Diplomski (predbolonjski) radovi:**XIV. ČLANSTVO U KOMISIJAMA (Doktorati i magistarski radovi)****Doktorski radovi :****Magistarski (predbolonjski) radovi:**

1. Čaušević Amra. 2013. Karakteristike sudžuka proizvedenog od mesa ovaca različite starosne dobi.

Diplomski (master - bolonjski) radovi:

1. Kulelija Berin. 2012. Ekonomika prerade mesa u Bosni i Hercegovini.
2. Kući Amela. 2012. Utvrđivanje sadržaja soli, mineralnih materija i vlage u naresku na tržištu grada Sarajeva.
3. Honić Hanka. 2012. Utvrđivanje uzroka devijacije kod sistema punjenja kokošje paštete primjenom pareto metode.
4. Kokorović Emir. 2013. Ispitivanje fizičko-hemijskih karakteristika ribljeg otpada u preradi kalifornijske pastrmke.
5. Čatović Mirela. 2013. Kvalitet sirovine u ovisnosti od kategorije goveda za klanje na području sjeverne Crne Gore,

6. Kaljiković Sajra. 2013. Prilog poznavanju tehnologije i kvaliteta krajiške pršute.
7. Žiga Majda. 2013. Efikasnost dezinfekcijskih sredstava u pogonima za preradu mesa i mlijeka.
8. Mehtić Aldin. 2013. Higijena sortirnice i pakirnice jaja u Velikoj Kladaši.
9. Hindija Almedina. 2013. Ispitivanje fizičko-hemijskih parametara kvaliteta slatkovodnih riba na tržištu Sarajevskog kantona.
10. Hajdarević Mirza. 2014. Ispitivanje fizičko-hemijskih karakteristika ribljeg otpada na tri ribogojilišta.
11. Ajanović Jasmina. 2014. Efekti implementacije dobre higijenske prakse u pogonu za preradu mesa peradi.
12. Handžić Mirheta. 2014. Uticaj kontrole higijene procesa klanja na bezbjednost pilećeg mesa.
13. Patković Emir. 2014. Uticaj tehnologije i perioda zrenja na kvalitativne parametre goveđeg pršuta.
14. Zorlak Alma. 2014. Uticaj smanjenja količine dodate kuhinjske soli na ukupan kvalitet goveđeg pršuta.
15. Čolpa Aida. 2014. Ocjena efikasnosti lanca vrijednosti mesnog sektora na području Federacije Bosne i Hercegovine.
16. Ibrulj Amar. 2015. Indikatori higijensko sanitarnog stanja mesoprerađivačkih pogona kantona Sarajevo.
17. Čauš Edin. 2015. Uticaj tehnologije i nivoa dodatih polifosfata u salamuri na sposobnost vezivanja vode dimljenog pilećeg mesa.
18. Omerika Elma. 2015. Analiza higijene u mesoprerađivačkim pogonima industrijskog i zanatskog tipa.
19. Kadirić Semir. 2015. Analiza sigurnosti namirnica na području općina Travnik i Novi Travnik.
20. Šarić Nedžija. 2015. Mogućnosti za postizanje bolje efikasnosti u potrošnji vode u pogonu klaonice sa preradom mesa.
21. Karić Mirela. 2015. Karakterizacija otpadnih voda iz klaonica i optimizacija njihovog konačnog tretmana.
22. Bečić Meliha. 2015. Uticaj higijene na zdravstvenu bezbjednost svježeg mesa.
23. Suljić Velida. 2016. Određivanje sadržaja vitamina B6 u uzorcima animalnih jetri.
24. Ahmić Aida. 2016. Mikrobiološka ispravnost pilećeg mesa u prodajnim objektima na području grada Zenice.
25. Osmić Fatima. 2016. Uticaj načina pakovanja na zdravstvenu sigurnost kobasica.
26. Dagić Selvira. 2016. Zbrinjavanje otpada i njegov uticaj na dobru higijensku i proizvodnu praksu u mesoprerađivačkom pogonu.
27. Mehmedović Aida. 2016. Karakterizacija kvaliteta u cilju zaštite i brendiranja visočkog pirjana.
28. Kovačević Samra. 2016. Određivanje koncentracije metmioglobina u uzorcima usitnjenog mesa.
29. Hodžić Nejra. 2016. Određivanje koncentracije ukupnih hem pigmenata u telećem i junećem mesu.
30. Muslim Nela. 2016. Analiza sadržaja teških metala u svježoj ribi.
31. Kalesić Džemal. 2016. Uticaj dodavanja fitaze i ksilanaze na proizvodne performanse i probavljivost obroka u ishrani roditeljskog jata teških linija kokoši.
32. Tanković Irma. 2016. Zdravstvena sigurnost svježeg pilećeg mesa u prodajnim objektima u Bugojnu.
33. Dervišbegović Amina. 2016. Kvalitativna svojstva visoke pečenice u zavisnosti od tehnološkog procesa proizvodnje i stepena fermentacijskih procesa.
34. Muhović Azra. 2016. Određivanje koncentracije nitrozilhema pigmenta u uzorcima suhog goveđeg mesa.
35. Smajić Amar. 2016. Svarljivost proteina i energetska vrijednost u konzerviranim proizvodima od mesa i povrća.
36. Dajić Azerina. 2016. Određivanje sadržaja vitamina B6 u različitim dijelovima pilećeg mesa.
37. Šutković Semir. 2018. Zdravstvena ispravnost svježih proizvoda od usitnjenog mesa.

Diplomski (predbolonjski) radovi:

1. Halilović Sadidin. 2013. Direktive Evropske unije o upotrebi aditiva u hrani-mesu.

XV. DODATNE REFERENCE

- *STUDIJSKI BORAVCI :*
- *UČEŠĆE NA STRUČNIM KONFERENCIJAMA I SKUPOVIMA:*
- *STRUČNI INTERVJUI U MEDIJIMA:*
- *REDAKTORSKI RAD ZA MEĐUNARODNE I DOMAĆE ČASOPISE:*
- *RECENZIJE:*

1. 2011. godine. Slaughterhouse quality of chicken from organic and conventional housing system - XXII Naučno-stručna konferencija poljoprivrede i prehrambene industrije, Sarajevo (2011). Poljoprivredno-prehrambeni fakultet Univerziteta u Sarajevu.

2. 2013. godine. Uticaj preduvjetnih programa na definiranje kritičnih kontrolnih tačaka u procesu proizvodnje barenih kobasica; Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu LVIII; broj 63/1; 2013, Sarajevo.

3. 2013. godine. Analiza rezultata monitoringa kritičnih kontrolnih tačaka u proizvodnji barenih kobasica u odnosu na propisane limite. Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta Univerziteta u Sarajevu LVIII; broj 63/1; 2013, Sarajevo.

4. 2014. godine. Infulence of storage conditions on fat quality from different breeds of lambs. 24th International Scientific-Expert Conference of Agriculture and Food Industry – Sarajevo 2013.

- *OSTALO:*

11. STRANI JEZIK [1 = slabo,5 = odlično]

Strani jezik	Čitanje	Govor	Pisanje
Engleski	5	3	3
Njemački	2	2	1

12. DODATNE VJEŠTINE/SPOSOBNOSTI (npr. kompjuterski programi, vozačka dozvola i sl.)

Naziv	Opis
Kompjuterski programi	Microsoft Office 2010 (Word, Excel, PowerPoint, Microsoft Project Office, Outlook, Access), CorelDRAW X7, CorelPHOTO-PAINT X7, Prezi, IBM SPSS Statistics 20 (SPSS Inc., Chicago, IL, USA).
Vozačka dozvola	B kategorija
Radne sposobnosti	da