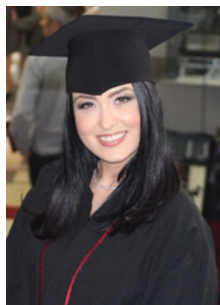


OSOBNJE INFORMACIJE

Tijana Brčina



📍 Univerzitet u Tuzli , Tehnološki fakultet, uža naučna oblast Prehrambena tehnologija,
Univerzitetska 8, 75 000 Tuzla, Bosna i Hercegovina
☎ 00 387 35 320 806; Fax: 00387 35 320 741

✉ tijana.brcina@untz.ba

♂ Spol ženski | Datum rođenja 02/02/1984 Državljanstvo BiH

ZVANJE

Docent za užu naučnu oblast Prehrambena tehnologija (Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet Tuzla, Bosna i Hercegovina)

OBLAST ZANIMANJA

Prehrambena tehnologija

RADNO ISKUSTVO

Od 28/09/2016 –

Docent na užoj naučnoj oblasti Prehrambena tehnologija
Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet, uža naučna oblast Procesno inženjerstvo,
Univerzitetska 8, 75000 Tuzla, Bosna i Hercegovina

Edukacija i istraživanje u Prehrambenoj tehnologiji, izvođenje nastave na predmetima: Sirovine prehrambene industrije, Kontrola kvaliteta vode i otpadnih voda, Osnove higijene i sanitacije u industriji, Tehnologija namirnica animalnog porijekla, Osnove tehnologije prerade namirnica animalnog porijekla, Sigurnost hrane.

Djelatnost ili sektor: Visoko obrazovanje

27/09/2011 –
27/09/2016

Viši asistent na užoj naučnoj oblasti Prehrambena tehnologija
Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet, Uža naučna oblast Prehrambena tehnologija,
Univerzitetska 8, 75000 Tuzla, Bosna i Hercegovina
Edukacija i istraživanje u prehrambenoj tehnologiji: Izvođenje vježbi na predmetima: Tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda, Tehnologija mesa i mesnih proizvoda, Funkcionalni mliječni proizvodi, Funkcionalne mikrobne kulture, Tehnologija gotove hrane, Konzerviranje hrane, Tehnologija mesa peradi i jaja, Analitička hemija.

Djelatnost ili sektor: Visoko obrazovanje

26/09/2007 –
26/09/2016

Asistent na užoj naučnoj oblasti Prehrambena tehnologija
Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet, Uža naučna oblast Prehrambena tehnologija,
Univerzitetska 8, 75000 Tuzla, Bosna i Hercegovina
Edukacija i istraživanje u prehrambenoj tehnologiji: Izvođenje vježbi na predmetima: Tehnologija mlijeka i mliječnih proizvoda, Tehnologija mesa i mesnih proizvoda, Funkcionalni mliječni proizvodi, Funkcionalne mikrobne kulture, Konzerviranje hrane, Tehnologija mesa peradi i jaja, Prehrambena inženjerstvo II, Analitička hemija, Tehnologija animalnih proizvoda.

Djelatnost ili sektor: Visoko obrazovanje

Februar – juni/2007

Demonstrator na predmetu Tehnologija animalnih proizvoda
Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet, Uža naučna oblast Prehrambena tehnologija,
Univerzitetska 8, 75000 Tuzla, Bosna i Hercegovine

Djelatnost ili sektor: Visoko obrazovanje

**OBRAZOVANJE I
OSPOBLJAVANJE**

- 19/06/2015 Doktor tehničkih nauka iz oblasti Prehrambenog inženjerstva Zamijenite razinom
NKO-a ako je
primjenjivo
- Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet, Uža naučna oblast Prehrambena tehnologija, Univerzitetska 8, 75000 Tuzla, Bosna i Hercegovina
- Tema doktorske disertacije: Utjecaj procesnih parametara na funkcionalna svojstva svježeg krem sira
- 10/02/2011 Magistar tehničkih nauka iz oblasti Prehrambenog inženjerstva
- Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet, Uža naučna oblast Prehrambena tehnologija, Univerzitetska 8, 75000 Tuzla, Bosna i Hercegovina
- Tema magistarskog rada: Razvoj novog proizvoda na bazi svježeg sira i voća
- 29/06/2007 Diplomirani inženjer tehnologije
- Univerzitet u Tuzli, Tehnološki fakultet, Uža naučna oblast Prehrambena tehnologija, Univerzitetska 8, 75000 Tuzla, Bosna i Hercegovina
- Tema diplomskog rada: "Proizvodnja fermentiranog mliječnog napitka korištenjem rekonstituiranog mlijeka u prahu

OSOBNJE VJEŠTINE

Materinski jezik Bosanski

Ostali jezici

Zamijenite jezikom

RAZUMIJEVANJE		GOVOR		PISANJE
Slušanje	Čitanje	Govorna interakcija	Govorna produkcija	
B2	B2	B1	B1	B1

Stupnjevi: A1/2: Temeljni korisnik - B1/B2: Samostalni korisnik - C1/C2 Iskusni korisnik
[Zajednički europski referentni okvir za jezike](#)

Digitalna kompetencija

SAMOPROCJENA				
Obrada informacija	Komunikacija	Stvaranje sadržaja	Sigurnost	Rješavanje problema
Samostalni korisnik	Samostalni korisnik	Samostalni korisnik	Samostalni korisnik	Samostalni korisnik

Stupnjevi: Temeljni korisnik - Samostalni korisnik - Iskusni korisnik

Vozačka dozvola B

DODATNE INFORMACIJE

- PROJEKTI** "Afirmacija kvaliteta meda sa područja Srednjeg Podrinja" (2017-2018), Naučno-istraživački projekti Federalnog ministarstva raseljenih osoba i izbjeglica
EDUFOOD projekat "Razvoj obrazovanja i transfer znanja u području prehrambene tehnologije", (2012 - 2014)
"Ispitivanje mogućnosti proizvodnje simog deserta sa dodatkom voća i njegova prihvatljivost kod potrošača", Naučno-istraživački projekti Ministarstva obrazovanja, nauke, kulture i sporta TK, 2010

IZDANJA

- T.Brčina, M.Vilušić, M.Moranjak (2017): Sensory properties of dairy products based on fresh cheese and fruit, *Technologica acta* 10(2), 1-8
- T.Brčina, M.Vilušić, a.Selimović (2017): Reološka svojstva mliječnog proizvoda na bazi svježeg sira i voća, *Hrvatski časopis za prehrambenu tehnologiju, biotehnologiju i nutricionizam*, 12 (3-4), 137-145
- A.Selimović, D. Miličević, A. Selimović, Đ. Ačkar, T. Pešić (2014): The effect of backing temperature and buckwheat flour addition on the selected properties of wheat bread, *Croatian Journal of Food Science Tecnology* 6(1), 43-50. ISSN: 1847-3466.
- Selimović, D. Miličević, M. Salkić, A. Selimović, Đ. Ačkar, T. Pešić (2013): Total phenols content, antioxidant activity and colour of wheat bread with addition buchwheat flour, *Technologica Acta* 6(1), 51-58. ISSN: 1840-0426.
- M. Vilušić, **T. Pešić**, M. Bašić, M. Jašić. (2013): Raznolikost u proizvodnji i kvaliteti „masnog“ sira, Naučno-stručna konferencija sa međunarodnim učešćem Jahorinski poslovni dani: poduzetništva, gastronomije i turizma (JPD-PGT) 05-09.03.2013 Jahorina. Zbornik radova. ISBN: 987-9958-0912-1-6.
- M. Vilušić, T. Pešić, Đ. Junuzović, S. Mulalić (2012): Mogućnosti proizvodnje tradicionalnog sira čabrenjaka u poluindustrijskim uvjetima, *Prehrambena industrija* 1, vol 23, 45-48. YU ISSN 0353-6546.
- Vilušić M., Pešić T., Puškarević E. (2010): Karakterizacija proizvodnje domaćeg topljenog sira na području općine Doboj Istok, *Prehrambena industrija, Mleko i mlečni proizvodi*, Vol 21, No 1-2: 42-45.
- D. Miličević, A. Selimović, Đ. Ačkar, T. Pešić, A. Islamagić, T. Lukić, M. Aljić (2009): Determination Of The Flour Type Impact On The Pasta Quality Parametars. 5th Internatinal Congress Flour-Braed '09, 7th Croatian Congres Of Cereal Technologists, Opatija, Croatia, October 21-23.
- Miličević D., Selimović A., Pešić T., Hodžić H., Aljić M. (2009): A Baking Function Depending Upon Storage Condition and a Type of Flour. *Agriculturae Conspectus Scientificus*, Vol. 74, No. 3; 243-247.
- Vilušić M., Bašić M., Pešić T. (2008): Osobitosti proizvodnje autohtonog masnog sira u okolici Tuzle, *Proceedings of 1st International Conference „Vallis Aurea“ - Focus on: Regional Development, Pozega-Wienna 19th september 2008*, 993-997.
- D.Miličević, A.Selimović, T.Pešić, A.Mujić, N.Sinanović (2008): Utjecaj tipa brašna na peciva i organoleptička svojstva kekisa, *Proceedings of 1st International Conference „Vallis Aurea“ - Focus on: Regional Development, Pozega-Wienna 19th september 2008*, 643-647.
- Vilušić M., Pešić T., Bešić A. (2008): Ispitivanje sposobnosti grušanja mlijeka za proizvodnju polutvrdog sira, III Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane „agroTECH“ Gradačac, 21. avgust 2008.
- D.Miličević, A.Selimović, T.Pešić, H.Hodžić, M.Aljić (2008): Utjecaj temperature i vlažnosti na svojstva različitih vrsta brašna, III Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane „agroTECH“ Gradačac, 21. avgust 2008.
- D.Miličević, T.Pešić, A.Selimović, A.Topalović, J.Bajrić (2008): Svojstva čokolade u ovisnosti o kvalitetu i vrsti kakao zrna, (objavljeno u Knjizi sažetaka Agrotech) III Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane „agroTECH“ Gradačac, 21. avgust 2008.
- Vilušić M., Bašić M., Pešić T., Mujkić H. (2007): Mogućnost proizvodnje fermentiranog mliječnog napitka od rekonstituiranog mlijeka u prahu, II Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane s međunarodnim učešćem, Gradačac 30.08.2007.
- Miličević D., Selimović A., Pešić T., Hodžić H., Mirna A.: Utjecaj temperature i vlažnosti na svojstva različitih vrsta brašna, III Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane. Naučno-stručni skup III Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane «Agrotech 2008» sa međunarodnim učešćem, "agroTECH", 21. avgust 2008, Gradačac, Bosna i Hercegovina
- Miličević D., Pešić T., Selimović A., Topalović A., Bajrić J.: Svojstva čokolade u ovisnosti o kvaliteti i vrsti kakao zrna. Naučno-stručni skup III Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane "agroTECH" 21. avgust 2008, Gradačac, Bosna i Hercegovina

Konferencije

Miličević D., Selimović A., Pešić T., Hodžić H., Mirna A.: Utjecaj temperature i vlažnosti na svojstva različitih vrsta brašna, III Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane. Naučno-stručni skup III Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane «Agrotech 2008» sa međunarodnim učešćem, "agroTECH", 21. august 2008, Gradačac, Bosna i Hercegovina

Miličević D., Pešić T., Selimović A., Topalović A., Bajrić J.: Svojstva čokolade u ovisnosti o kvaliteti i vrsti kakao zrna. Naučno-stručni skup III Savjetovanje o proizvodnji i preradi hrane "agroTECH" 21. august 2008, Gradačac, Bosna i Hercegovina

Miličević D., Selimović A., Pešić T., Mujić A., Sinanović N.: Utjecaj tipa brašna na peciva svojstva i organoleptička svojstva kekisa, Proceedings of 1st International Conference "Vallis Aurea" – Focus on: Regional Development, Požega – Vienna, Požega 19th september 2008, Hrvatska

Miličević D., Selimović A., Pešić T., Hodžić H., Aljić M.: Ovisnost pecivih svojstava o načinu skladištenja i tipu brašna, Međunarodni kongres tehnologa za poslijehetvenu tehnologiju, "ZRNKO" Stubičke Toplice, 18 – 20. novembar 2008, Hrvatska

Miličević, D., Selimović, A., Ačkar, Đ., Pešić, T., Islamagić, A., Lukić, T., Aljić, M. : Determination of the flour type impact on the pasta quality parameters, 5th International Congress "Flour-Bread '09", 7th Croatian Congress of Cereal Technologists Opatija, October 21 -23, 2009, Hrvatska

Dijana Miličević, Tijana Pešić, Amel Selimović, Zahida Ademović, Zoran Iličković, V. Selimović, Husejin Keran: Učinak vrste i koncentracije inhibitora na sušenje jabuke, 14ti Ružičkinci dani, "Danas znanost-sutra industrija", 13-15.9. 2012. Vukovar

Dijana Miličević, Mirna Aljić, Đurđica Ačkar, Amel Selimović, Zoran Iličković, Zahida Ademović, Tijana Pešić: Utjecaj ekstruzije na polifenolne spojeve i boju brašna i kekisa, 14ti Ružičkinci dani, "Danas

Vilušić, M., Pešić, T: Razvoj i prihvatljivost fermentiranog mliječnog proizvoda na bazi svježeg sira i voća, 40. Hrvatskog simpozija mljekarskih stručnjaka, Lovran, 21-24.10.2012

Miličević, D., Selimović, A., Ačkar, Đ., Pešić, T., Islamagić, A., Lukić, T., Aljić, M. : Determination of the flour type impact on the pasta quality parameters, 5th International Congress "Flour-Bread '09", 7th Croatian Congress of Cereal Technologists Opatija, October 21 -23, 2009, Hrvatska znanost-sutra industrija", 13-15.9. 2012. Vukovar

PRILOZI

