

Arneta Smajić Bečić

Datum rođenja: 07/11/1982 | Državljanstvo: bosansko-hercegovačko | Spol: Žensko | Tel: (+387) 061961798

arneta.smajic@hotmail.com | Smajići bb, 75 000, Tuzla, Bosna i Hercegovina

OBRAZOVANJE I OSPOBLJAVANJE

2018 - 2023 - Univerzitetska , br. 8, Tuzla, Bosna i Hercegovina

DOKTOR TEHNIČKIH NAUKA IZ OBLASTI PREHRAMBENOG INŽENJERSTVA - Univerzitet u Tuzli Tehnološki fakultet

Planiranje i optimizacija eksperimentalnih istraživanja, Odabrana poglavlja prehrambeno-procesnog inženjerstva, Biološki aktivni sastojci hrane, Mikrobiologija namirnica, Tehnologija autohtonih prehrambenih proizvoda, Upravljanje procesima svježeg voća i povrća.

Istraživanje uticaja prirodnih i sintetskih antioksidanasa na ulje za prženje hrane | ETCS | 180

2016 - 2018 - Univerzitetska , br. 8, tuzla, Bosna i Hercegovina

MAGISTAR PREHRAMBENOG INŽENJERSTVA - Univerzitet u Tuzli Tehnološki fakultet

Prehrambeno procesno inženjerstvo, Razvoj novog proizvoda, Savremene metode u kontroli kvaliteta hrane, Analiza rizika u hrani, Biološka proizvodnja hrane i okolina, Instrumenti okolinske dozvole.

Ispitivanje kvaliteta proizvoda od voća u korelaciji sa postupkom proizvodnje i dužinom skladištenja | ETCS | 60

2014 - 2015 - Tihomira Markovića, br. 1, Tuzla, Bosna i Hercegovina

NASTAVNIK PREHRAMBENE GRUPE PREDMETA - Filozofski fakultet Univerzitet u Tuzli

Didaktika, Metodika, Psihologija, Pedagogija.

2007 - 2014 - Univerzitetska, br. 8, Tuzla, Bosna i Hercegovina

DIPLOMIRANI INŽENJER PREHRAMBENE TEHNOLOGIJE - Univerzitet u Tuzli Tehnološki fakultet

Prehrambeno procesno inženjerstvo, Razvoj novih proizvoda, Suvremene metode u kontroli hrane, Projektovanje u industriji, Tehnologija ugljikohidrata, Prehrambeno inženjerstvo, Ambalažni materijali, Prehrambena industrija i okolina, Tehnologija vrenja, Tehnologija voća i povrća, Tehnologija mesa, peradi i jaja, Tehnologija kvaliteta prehrambenih proizvoda, Analiza hrane, Biokemija hrane, Mikrobiologija hrane, Kemija hrane, itd.

Ispitivanje nekih parametara kafe | ETCS | 240

RADNO ISKUSTVO

2024 - trenutno, Tuzla, Bosna i Hercegovina

NASTAVNIK PREHRAMBENE GRUPE PREDMETA- Hemijska škola Tuzla

Nastavni predmet :
Tehnološke operacije
Mikrobiologija hrane

2023 - trenutno, Tuzla, Bosna i Hercegovina

PROFESOR PREHRAMBENE GRUPE PREDMETA- Univerzitet FINra

Nastavni predmeti :
Uvod u nauku o prehrani
Osnove gastronomije sa nutricionizmom

2023 - trenutno, Doboj Istok, Bosna i Hercegovina

NASTAVNIK PREHRAMBENE GRUPE PREDMETA- JU Mješovita srednja škola

Nastavni predmet :
Praktična nastava

2021 - 2022 - Čelić, Bosna i Hercegovina

NASTAVNIK PREHRAMBENE GRUPE PREDMETA- JU Mješovita srednja škola

Nastavni predmeti :
Poznavanje robe (Trgovačka škola, I razred)
Prehrambena tehnologija (Prehrambeni prerađivač, III razred).

2020 - 2022 - Karlovac, Hrvatska

TEHNOLOG U SMJENI - PPK d.d.

Organizacija rada u smjeni. Raspored sirovine po odjelima u proizvodnji prema kvalitetu. Nadgledanje procesa proizvodnje, u slučaju odstupanja vršenje korektivnih mjera. Izračun maksimalnog iskorištenja prispjele sirovine. Izvještavanje nadređenih o rezultatima iskoristivosti sirovine. Vođenje procesa termičke obrade mesa i mesnih prerađevina u smjeni. Organizacija higijensko – sanitarnog održavanja pogona, određivanje odgovornih osoba za sprovođenje istih. Vođenje dokumentacije za implementirane standarde i kontrola njihovog sprovođenja. Pripremanje dokumentacije za interne i eksterne audite.

2019 - 2019 - Tuzla, Bosna i Hercegovina

VODITELJ SMJENE U ODJELU PEKARE - Mlin i pekara d.d. Ljubače

Izrada planova za higijensko-sanitarni nadzor nad uposlenima, sirovinama, gotovim proizvodima, vodi, ambalaži i ostalom repromaterijalu, kao i izrada planova za DDD aktivnosti, te izrada planova za održavanje higijene. Analiza sirovina, trebovanje sirovina za proizvodnju. Nadgledanje procesa proizvodnje, u slučaju odstupanja vršenje korektivnih mjera.

Kontrolisanje gotovog proizvoda, kvalitativno i kvantitativno. Izrada tehnoloških specifikacija i receptura. Izrada novih proizvoda te korekcija novih. Educiranje nove radne snage u proizvodnji.

2018 - trenutno - Bosna i Hercegovina

**KONZULTANT ZA IMPLEMENTACIJU I ODRŽAVANJU SUSTAVA UPRAVLJANJA KVALITETOM,
UNAPRJEĐENJE PROCESA PROIZVODNJE I RAZVOJ NOVOG PROIZVODA (Subjekti u poslovanju sa hranom)**

Edukacija uposlenih o radu u proizvodnji te poštovanje HACCP principa, uzorkovanje gotovog proizvoda za eksternu analizu (fizičko - hemijsku, mikrobiološku). Upoznavanje osobnja o kontroli ambalaže i repromaterijala. Izrada plana za vođenje tehnološkog procesa proizvodnje. Izrada LOT broja proizvoda, postavljanje linije za proizvodnju, raspoređivanje radne snage, organizacija rada na dnevnom, sedmičnom i mjesečnom nivou. Izrada godišnjeg plana proizvodnje. Vođenje i implementacija HACCP i ISO 9001:2015 standarda. Kontrola i korekcija deklaracije i usklađivanje istih sa zakonskom regulativom. Uvođenje novog proizvoda, izmjena i poboljšanje postojećih receptura. Izrada normativa. Učestvovanje u izradi kalkulativnih cijena.

2014 - 2018 - Bijeljina, Bosna i Hercegovina

RUKOVODILAC PROIZVODNJE - Sava Semberija d.o.o.

Organizacija rada u proizvodnji i službi održavanja, dnevnog, sedmičnog i mjesečnog. Raspored radnika. Izbor poslovođe u smjeni u konzultaciji sa tehnologom u smjene. Izrada izvještaja o radu proizvodnje (dnevnog, mjesečnog i godišnjeg) i usmeno prezentiranje nadređenom. Analiza ispunjenja mjesečnog i godišnjeg plana, analiza troškova proizvodnje, analiza iskorištenja sirovine i repromaterijala. Prijedlozi za poboljšanje. Praćenje rada radnika, poslovođa i tehnologa – usklađivanje normi.

Izrada plana proizvodnje, izrada plana potrebne sirovine, repromaterijala, ambalaže i radne snage za proizvodnju (dnevni, mjesečni i godišnji plan).

Član tima za razvoj novog proizvoda, učestvovanje u razvoju novih proizvoda. Izrada kalkulativnih cijena kako za nove proizvode tako i za postojeće pri promjeni stanja tržišta (u konzultaciji sa službama nabave i prodaje).

Izrada dokumentacije za IFS i HACCP standarde, vođa tima za HALAL standard. Sprovođenje internog audita. Sprovođenje eksternog audita dobavljača i kupaca. Primjena i ispunjavanje zahtjeva IFS, HACCP i HALAL standarda u praksi.

Poštovanje zakona o hrani, zakona o odbrani i zaštiti hrane kao i pravilnika koji se odnose na hranu. Ažuriranje dozvola za rad (upotrebne dozvole, dozvole za rad sa posudama pod pritiskom, vodna dozvola, ekološka dozvola, dozvola za rad sa opasnim kemikalijama, itd.)

2015 - 2016 - Čelić, Bosna i Hercegovina

NASTAVNIK PREHRAMBENE GRUPE PREDMETA- JU Mješovita srednja škola

Nastavni predmeti :

Prehrambena tehnologija

JEZIČNE VJEŠTINE

Materinski jezik/jezici: BOSANSKI

| | RAZUMIJEVANJE | | GOVOR | PISANJE |
|----------|---------------|---------|--------------------|---------------------|
| | Slušanje | Čitanje | Govorna produkcija | Govorna interakcija |
| ENGLESKI | B1 | B1 | B1 | B1 |

Razine: A1 i A2: temeljni korisnik; B1 i B2: samostalni korisnik; C1 i C2: iskusni korisnik

DIGITALNE VJEŠTINE

Microsoft Word

MS Office (Word Excel Power Point)

Internet

Drutvene mreže (različite platforme)

VOZAČKA DOZVOLA

Vozačka dozvola: B1

Vozačka dozvola: B

Vozačka dozvola: BE

NAUČNO - ISTRAŽIVAČKI RADOVI

- „Research on quality of food frying oils used in commercial restaurants“ (Ramzija Cvrk, Amra Selimović, Tijana Brčina, Sabina Begić, Arnela Smajić Bečić, Halid Junuzović); - <http://www.ijesrt.com/>
- „Influence of storage time on the content of vitamin C and phenol compounds in sour cherry compote“ (Arnela Smajić Bečić, Ramzija Cvrk, Halid Junuzović, Amela Kusur, Tijana Brčina);- www.foodsciencejournal.com
- „Comparative analysis of the content of polyphenol compounds and vitamin C in rosehip jam and plum jam“ (Arnela Smajić Bečić, Ramzija Cvrk, Halid Junuzović, Amela Kusur, Tijana Brčina); - www.foodsciencejournal.com
- „Determination of Crude Fiber Content and Total Sugars in Correlation with the Production Process and Storage Time“ (Ramzija Cvrk, Halid Junuzović, Arnela Smajić Bečić, Amela Kusur, Tijana Brčina) - www.ijrasb.com
- „Comparative analysis of the antioxidant capacity of some natural and synthetic antioxidants added to frying oils“ (Arnela Smajić-Bečić, Ramzija Cvrk, Amela Kusur, Halid Junuzović, Tijana Brčina) - <http://tf.untz.ba/technologica-acta/>

KONFERENCIJE I SEMINARI

Standardi kod proizvodnje i prerade hrane

- IFS - Međunarodni standard za hranu
- HALAL - Standard koji podrazumijeva pravila i smjernice za proizvodnju i pripremu hrane u skladu sa islamskim vjerskim pravilima
- HACCP - Sistem bezbjednosti hrane koji se zasniva na analizi i kontroli potencijalnih bioloških/mikrobioloških, kemijskih i fizičkih opasnosti
- ISO 9001:2015 - Sistem upravljanja kvalitetom
- Pisanje projekta i poslovnih planova

VOLONTIRANJE

2014 - 2015

Nastavnik prehrambene grupe predmeta

Mješovita srednja škola Čelić

Odgovorno obrazovne metode usmjerene ka učenicima trećeg razreda srednje škole, usmjerenje *Prehrambeni prerađivač*.

Priprema i polaganje stručnog ispita.

KOMUNIKACIJSKE I MEĐULJUDSKE VJEŠTINE

Organizacijske sposobnosti

Odlične komunikacijske vještine kako usmene, tako i pismene. Čist osobni izgled. Spremna na svaku vrstu timskog rada, uz jako izražene organizacijske sposobnosti, odgovorna, snalažljiva i pedantna. Kolegijalna.

Poštovanje rokova, odlična organizacija u situacijama kada su rokovi za izvršenje zadataka veoma kratki ili promjenjivi. Dobre sposobnosti za sintetički i globalni pogled u konkretnim situacijama. Orijentirana prema izvrsnim radnim sposobnostima, zajedno sa stavom prema rješavanju problema. Odgovornost, samopoštovanje i samopouzdanje integralni su dio ličnosti, a iskazujem jaku naklonost prema referentnim vrijednostima pravednosti, jednakosti i dostojanstva. Sposobnost za uspostavu i održavanje dobrih odnosa s ljudima različitih nacionalnih i kulturnih sredina.

