

OSOBNE INFORMACIJE

Dragan Kovačević

 Vidove gore 7, Osijek, 31 000, Republika Hrvatska

 ++ 385 31 379 030  ++ 385 98 453 122

 dragan.kovacevic@ptfos.hr

 www.ptfos.unios.hr

Spol M | Datum rođenja 17/10/1968 | Državljanstvo Hrvat

RADNO ISKUSTVO

1992. - 1994.	Znanstveni novak i asistent na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu
1994.	Stručni suradnik u IPK Osijek d.d. Osijek
1994. - 1996.	Pročelnik Ureda za obnovu i razvitak i član poglavarstva Osječko-baranjske županije
1995. - 1999.	Asistent na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek
1995. - 1999.	Saborski zastupnik i predsjednik saborskog Odbora za gospodarstvo, razvitak i obnovu
1997. - 1998.	Predsjednik Uprave IPK Osijek d.d. Osijek
1999. - 2003.	Docent (izbor: 19. 07. 1999.) i predsjednik Katedre za tehnologiju mesa i ribe te Katedre za ekonomiku prehrambene industrije na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek
2004. - 2007.	Državni tajnik u Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva
2008. - 2011.	Saborski zastupnik i predsjednik saborskog Odbora za gospodarstvo
2003. - 2006.	Izvanredni profesor (izbor: 21. 01. 2003.) i predsjednik Katedre za tehnologiju mesa i ribe i Katedre za ekonomiku prehrambene industrije na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek
2007. - 2012.	Vijećnik i predsjednik Gradskog vijeća Grada Osijeka
2006. - 2011.	Redoviti profesor (izbor: 31. 05. 2006.) i predsjednik Katedre za tehnologiju mesa i ribe na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek
2011. - 2018.	Redoviti profesor u trajnom zvanju (izbor: 11. 04. 2011.) i predsjednik Katedre za tehnologiju mesa i ribe na Prehrambeno-tehnološkom fakultetu Osijek
2018. - do danas	Potpredsjednik Hrvatske gospodarske komore za poljoprivredu i turizam

OBRAZOVANJE I OSPOBLJAVANJE

22. 09. 1992. diplomirao na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu na temi: "Određivanje toplinske difuzivnosti surimija diferencijalnom termičkom analizom (DTA)" i stekao kvalifikaciju dipl. ing. prehrambene tehnologije; Razina 7.1 prema HKO; razina 7 prema EQF; razina 2 prema QF-EHEA
22. 02. 1994. magistrirao na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu na temi: "Djelovanje krioprotektora na termofizikalna svojstva surimija" i stekao kvalifikaciju magistar (mr. sc.) biotehničkih znanosti;
12. 02. 1997. doktorirao na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu u Zagrebu na temi: "Određivanje termofizikalnih svojstava smrznute hrane" i stekao kvalifikaciju doktor biotehničkih znanosti; Razina 8.2 prema HKO; razina 8 prema EQF; razina 3 prema QF-EHEA

OSOBNE VJEŠTINE

Materinski jezik

Hrvatski

Ostali jezici

Engleski jezik

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

Stupnjevi: A1/2: Početnik - B1/2: Samostalni korisnik - C1/2 Iskusni korisnik
Zajednički europski referentni okvir za jezike

Računalne vještine
Vozačka dozvola

Dobro poznavanje i korištenje Microsoft Office™, Statistica te IKT alata
B kategorija

Komunikacijske vještine

Dobre komunikacijske vještine stečene tijekom obnašanja različitih dužnosti u hrvatskoj Vladi (državni tajnik), Hrvatskom saboru (u dva mandata saborski zastupnik i predsjednik saborskih odbora) i Hrvatskoj gospodarskoj komori (potpredsjednik za poljoprivredu i turizam), u općinskoj, gradskoj i županijskoj vlasti (predsjednik Gradskog vijeća Grada Osijeka i u dva mandata gradski vijećnik, član općinskog i član županijskog poglavarstva) te kao manager (predsjednik uprave) u gospodarstvu te predavač na fakultetu

Organizacijske / rukovoditeljske vještine

- bio je voditelj istraživačkih timova tijekom realizacije više znanstvenih i stručnih projekata te je u svojstvu člana organizacijskih ili znanstvenih odbora, sudjelovao u organizaciji međunarodnih i domaćih znanstvenih i stručnih skupova, okruglih stolova, javnih rasprava i dr.,

- u svojstvu državnog, županijskog i općinskog dužnosnika bio je član poglavarstava, predsjednik ili član nekoliko desetaka upravnih vijeća, nadzornih odbora te vladinih, saborskih i županijskih stručnih povjerenstava i radnih skupina za izradu i provedbu strategija, operativnih programa i zakonskih propisa iz područja gospodarstva, hrane i poljoprivrede te pregovora s EU,

- obnašao je brojne čelne rukovoditeljske dužnosti: pročelnik županijskog Ureda za obnovu i razvitak; u dva mandata predsjednik saborskog Odbora za gospodarstvo; državni tajnik Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva; koordinator Ministarstva poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva za pregovore s EU; voditelj radne skupine za pripremu pregovora s EU iz poglavlja 11 - Poljoprivreda i ruralni razvitak; predsjednik Uprave IPK Osijek d.d., potpredsjednik Hrvatske gospodarske komore (HGK) za poljoprivredu i turizam i dr.,

- osigurao je sredstva, projektirao, opremio te ustrojio istraživački Laboratorij s pilot-postrojenjem za proizvodnju tradicionalnih mesnih proizvoda; inicirao je i u suradnji s Ministarstvom poljoprivrede, šumarstva i vodnog gospodarstva te GIZ-om (Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit) organizirao i ustrojio CMQ (Centar za kvalitetu mesa), laboratorij za fizikalno-kemijske analize mesa na PTF-u Osijek; Inicirao je osnivanje i bio zamjenik predsjednika „CERT-inga“ / Centra za razvoj i tehnološki inženjering PTF-a u Osijeku (ustrojbene jedinice fakulteta) te radio na razvoju suradnje fakulteta i gospodarskih subjekata osobito prehrambene industrije, različitih državnih i javnih institucija i to u području tehnološkog projektiranja, razvitka novih proizvoda i tehnologija, tehnološkog konzaltinga, laboratorijskih analiza i sl.

Poslovne vještine

Uz „*hard skills*“ u struci (izrada tehničko-tehnoloških projekata, unaprjeđenje tehnologija proizvodnje mesnih proizvoda, modeliranje nestacionarnih procesa u prehrambenoj tehnologiji, poznavanje tehnoloških operacija i procesa te standarda kvalitete i sigurnosti hrane, poznavanje metodologije fizikalno-kemijskih, mikrobioloških i senzorskih analiza i dr.; implementacija standarda u prehrambenoj industriji (1998. - 2002. bio je suradnik TÜV NORD, njemačke agencije za uvođenje ISO-standarda i HACCP-a); brandiranje i zaštita tradicionalnih mesnih proizvoda i dr.), tijekom znanstvene, poslovne i političke karijere stekao je i „*soft skills*“ (kreativnost, operativnost, timski rad, vještine motivatora, pregovarača, komunikatora, sposobnost rješavanja zahtjevnih problema i donošenja odluka te dr.)

DODATNE INFORMACIJE

Priznanja i nagrade

~ 09. siječnja 1991. za izuzetan uspjeh u studiranju dobitnik je **priznanja i nagrade Rektora Sveučilišta J. J. Strossmayera u Osijeku**;

~ 28. svibnja 1996. za osobiti doprinos razvitku i ugledu Republike Hrvatske i dobrobiti njezinih građana odlikovan je **Redom hrvatskog pletera**;

~ 15. svibnja 1996. dobitnik je **Spomenice Domovinskog rata**;

~ 15. siječnja 1998. odlikovan je **Spomen-medaljom Vukovar**;

~ 17. lipnja 1999. za prijegorno promicanje i dosljednu provedbu programa HDZ-a u uspostavi i obrani suverene i demokratske države Hrvatske u prigodi 10. obljetnice dodijeljena mu je **Spomen plaketa Hrvatske demokratske zajednice**;

~ 21. rujna 2002. za osobit doprinos obnovi i razvoju PTF-a povodom 30. obljetnice dodijeljena mu je **Plaketa Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Osijek**;

~ 02. prosinca 2014. dobitnik je javnog priznanja „**Pečat Grada Osijeka**“ za osobit doprinos znanstveno-istraživačkoj i nastavnoj djelatnosti;

~ 19. prosinca 2014. za svekoliku i nesebičnu podršku i pomoć sa ciljem razvoja Hrvatskog veterinarskog instituta Zagreb dodijeljena mu je **Zahvalnica HVI Zagreb**;

~ 25. lipnja 2015. dobitnik je **Državne nagrade za znanost - za popularizaciju i promidžbu znanosti**;

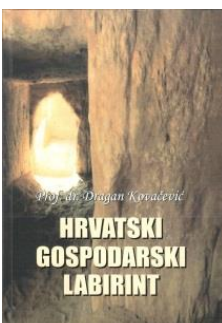
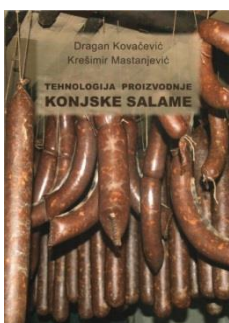
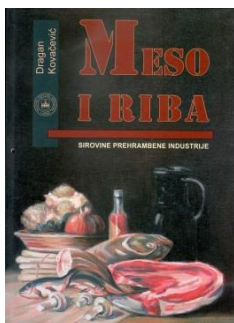
~ 11. studenog 2015. *Project management institute (PMI®)* - Udruga za upravljanje projektima Hrvatska dodijelila mu je kao *project manageru* **Posebnu povelju za inovaciju i promociju autohtonih hrvatskih proizvoda**;

~ 29. travnja 2016. dobitnik je **Nagrade Hrvatske akademije znanosti i umjetnosti za najviša znanstvena i umjetnička dostignuća u Republici Hrvatskoj za 2015. godinu za područje tehničkih znanosti**.

Izdanja Publicirao je više od 200 znanstvenih i stručnih radova od kojih više od 80 u časopisima indeksiranim u međunarodno priznatim indeksnim i citatnim bazama te je autor pet (5) sveučilišnih udžbenika i dvije monografije: „Kemija i tehnologija mesa i ribe“ (2001.), „Hrvatski gospodarski labirint“ (2003.), „Sirovine prehrambene industrije (meso i riba)“ (2004.), „Tehnologija proizvodnje konjske salame“ (2013.), „Tehnologija kulena i drugih fermentiranih kobasica“ (2014.), „Kemija i tehnologija šunki i pršuta“ (2017.) i „Ekonomika prehrambene industrije“ (2024.). Udžbenici iz područja prerade mesa i ribe jedinstvena su djela na nacionalnoj razini te osim u nastavi imaju značajnu primjenu i u mesnoj industriji. U navedenim djelima implementirani su rezultati, inovacije i izumi nastali tijekom realizacije 10-ak znanstvenih i tehnoloških istraživačkih projekata koje je autor proveo u području mjerenja i modeliranja termofizikalnih svojstava hrane, mikrobiologije, analitičke toksikologije, fizikalno-kemijskih analiza, senzoričke te optimiranja tehnoloških procesa u proizvodnji hrane.



Dostupnost rezultata znanstvenih istraživanja iz područja prehrambene tehnologije, široj stručnoj javnosti i proizvođačima, osigurao je i brojnim nastupima u javnim medijima putem različitih novinarskih vrsta (intervjua, izvješća, autorskih članaka i reportaža) čime je doprinio ugledu struke prehrambene tehnologije, matične institucije te općenito popularizaciji znanosti. Od 2001. do 2003. bio je kolumnist gospodarskog tjednika „Glas Slavonije“ „Info-profit“ te je pod naslovom „Gospodarski labirint“ objavio devedeset i tri (93) stručna osvrti i komentara iz područja ekonomije, prehrambene industrije i poljoprivrede.



Članstvo u znanstvenim i stručnim tijelima i udrugama

Član je Znanstvenog vijeća za tehnološki razvoj HAZU-a, IFT-a (Institute of Food Technologists, USA), Hrvatskog društva kemijskih inženjera (HDKI), Hrvatskog društva ekonomista (HDE), Društva kemičara i tehnologa Osijek (DKT) te Savjeta za preradu poljoprivrednih proizvoda i biotehnologiju HAZU-a.

Sudjelovanje u radu znanstveno-stručnih skupova

Sudjelovao je na više od 180 međunarodnih i domaćih znanstveno-stručnih skupova s ukupno 77 znanstvenih postera (77 sažetaka objavljenih u zbornicima sažetaka), 40 radova objavljenih u zbornicima radova te je održao ukupno 36 pozvanih i plenarnih predavanja (14 predavanja na međunarodnim i 22 na domaćim skupovima). Također, bio je predsjednik ili član organizacijskih/znanstvenih odbora više od 30 domaćih i međunarodnih znanstveno-stručnih skupova.

POPIS A1 I A2 RADOVA OBLJAVLJENIH U POSLJEDNJIH 5 GODINA

Izvorni znanstveni i pregledni A1 radovi

- Mastanjević, K., Kartalović, B., Petrović, J., Novakov, N., Puljić, L., Kovačević, D., Jukić, M., Lukinac, J., Mastanjević, K. (2019): Polycyclic aromatic hydrocarbons in the traditional smoked sausage Slavonska kobasica // Journal of food composition and analysis, 83. 103282. doi: 10.1016/j.jfca.2019.103282.
- Puljić, L., Mastanjević, K., Kartalović, B., Kovačević, D., Vranešević, J., Mastanjević, K. (2019): The Influence of Different Smoking Procedures on the Content of 16 PAHs in Traditional Dry Cured Smoked Meat "Hercegovačka Pečenica". Foods, 8 (12). 690. doi: 10.3390/foods8120690.
- Mastanjević, K., Kartalović, B., Lukinac, J., Jukić, M., Kovačević, D., Petrović, J., Habschied, K. (2020): Distribution of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Traditional Dry Cured Smoked Ham Slavonska Šunka. Appl. Sci., 10 (1) 92, doi: 10.3390/app10010092.
- Mastanjević, K., Kartalović, B., Puljić, L., Kovačević, D., Habschied, K. (2020): Influence of Different Smoking Procedures on Polycyclic Aromatic Hydrocarbons Formation in Traditional Dry Sausage Hercegovačka kobasica. Processes, 8 (8) 918, doi: 10.3390/pr8080918.
- Mastanjević, K., Krstanović, V., Kovačević, D., Kartalović, B., Habschied, K. (2021): Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Malt Beverages, 7 (58). 1-7 doi:10.3390/beverages7030058.
- Deak, I., Habschied, K., Mesić, J., Babić, J., Kovačević, D., Nedović, V., Mastanjević, K. (2021): The Influence of

- Fermenting Yeast on the Sensory Properties of Graševina Wine. *Foods*, 10 (11) 2752. doi:10.3390/foods10112752.
7. Kartalović, B., Puljić, L., Kovačević, D., Markovčić, M., Vranešević, J., Habschied, K., Mastanjević, K. (2022): The Content of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Slavenska slanina-Traditionally Smoked and Dry-Cured Bacon. *Processes*, 10 (2) 268, doi: 10.3390/pr10 020268.
8. Perković, I., Kovačević, D., Zdravec, M., Lešić, T., Pleadin, J., Škrivanko, M. (2022): Utjecaj lokaliteta na sigurnost i kvalitetu slavonske kobasice. *Veterinarska stanica*, 53 (3). 237-250 doi:10.46419/vs.53.3.10.
9. Habschied, K., Kartalović, B., Kovačević, D., Krstanović, V., Mastanjević, K. (2023): Effect of Temperature Range and Kilning Time on the Occurrence of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Malt. *Foods*, 12 (3). 454, doi: 10.3390/foods12030454.
10. Mastanjević, K., Perković, I., Škrivanko, M., Kovačević, D., Biondić, H., Habschied, K. (2023): Effect of the Addition of Brewers' Spent Grain (BSG) on the Physicochemical and Consumer Liking Attributes of Croatian Indigenous Cooked Sausage "Bijela Krvavica". *Applied sciences (Basel)*. 13 (24). 13049. doi: 10.3390/app132413049.
11. Puljić, L., Kartalović, B., Habschied, K., Kajić, N., Kovačević, D., Kovač, M., Banožić, M., Mastanjević, K. (2024): Impact of Various Smoking Techniques on Polycyclic Aromatic Hydrocarbon (PAH) Formation in Dry-Cured Pork Neck (Buđola). *Processes*, 12 (11), 2335-2345. doi: 10.3390/pr12112335.
12. Mastanjević, K., Kovačević, D., Nešić, K., Krstanović, V., Habschied, K. (2023): Traditional Meat Products-A Mycotoxicological Review. *Life*, 13 (11). 2211. doi: 10.3390/life13112211.
13. Deak, I., Habschied, K., Mesić, J., Babić, J., Kovačević, D., Nedović, V., Mastanjević, K. (2021): The Influence of Fermenting Yeast on the Sensory Properties of Graševina Wine. *Foods*, 10 (11). 2752. doi: 10.3390/foods10112752.
14. Habschied, K., Ivić, I., Krstanović, V., Kovačević, D., Kovačević, A., Mastanjević, K. (2024): Influence of Apple Juice Type on Fermentation Process and Volatile Compounds of Hard Apple Cider. *Applied sciences (Basel)*. 14 (23), 11210-11217. doi: 10.3390/app142311 210.

Izvorni
znanstveni i
pregledni A2
radovi

1. Mastanjević, K., Kovačević, D., Bušić, N., Čeple, D., Lešić, T., Pleadin, J. (2019.): Sastav masnih kiselina slavonske šunke soljene s krupnom morskom i sitnom kamenom soli. *Meso*. XXI (1) 62-68.
2. Puljić, L., Kartalović, B., Grbavac, J., Jukić-Grbavac, M., Petrović, J., Kovačević, D., Mastanjević, K. (2019.): Chemical composition and microbial safety of pork meat products originating from Herzegovina. *Arhiv veterinarske medicine*, 12 (2), 83-94.
3. Puljić, L., Kartalović, B., Grbavac, J., Jukić-Grbavac, M., Petrović, J., Kovačević, D., Mastanjević, K. (2019.): Chemical Composition And Microbial Safety Of Pork Meat Products Originating From Herzegovina. *Archives of Veterinary Medicine*, 12, (2), 83-94.
4. Perković, I., Kovačević, D., Zdravec, M., Lešić, T., Pleadin, J., Škrivanko, M. (2022): Utjecaj lokaliteta na sigurnost i kvalitetu slavonske kobasice. *Veterinarska stanica*, 53 (3), 237-250. doi:10.46419/vs.53.3.10.
5. Mastanjević, K., Kovačević, D., Daničić, M., Habschied, K. (2024): Levels of nitrite and nitrate content in traditional dry sausage "homemade kulen". *Meso*, 26 (5), 419-427.
6. Puljić, L., Kartalović, B., Jukić-Grbavac, M., Grbavac, J., Kovačević, D., Mastanjević, K. (2023): Osnovni kemijski sastavi i energetska vrijednost različitih mišića janječeg trupa kupreške pramenke. *Meso*, 15 (4), 324-331