

**ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ  
ДЕПАРТМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ, ТУРИЗАМ И  
ХОТЕЛИЈЕРСТВО**

**ИЗВЕШТАЈ О ОЦЕНИ ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ**

<b>I ПОДАЦИ О КОМИСИЈИ</b>
<p>1. Датум и орган који је именовано комисију: Наставно-научно веће Природно-математичког факултета, Универзитета у Новом Саду, на 13. седници одржаној 26. септембра 2013. године именовало комисију за Оцену докторске дисертације</p> <p>2. Састав комисије са знаком имена и презимена сваког члана, звања, назива уже научне области за коју је изабран у звање, датума избора у звање и назив факултета, установе у којој је члан комисије запослен: Председник: др Снежана Бесермењи, редовни професор, туризам, 07. 03. 2011. године, Природно-математички факултет, Нови Сад Ментор: др Драган Тешановић, редовни професор, гастрономија, 01. 10. 2012. године, Природно-математички факултет, Нови Сад Члан: др Небојша Новковић, редовни професор, организација и менаџмент у пољопривреди, 01.07.2000. године, Пољопривредни факултет, Нови Сад Члан: др Марија Шкрињар, редовни професор, прехранбено инжињерство, 31.09.1996. године, Технолошки факултет, Нови Сад</p>
<b>II ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ</b>
<p>1. Име, име једног родитеља, презиме: Бојана, Миро, Калењук</p> <p>2. Датум рођења, општина, држава: 25.12.1985. Нови Сад, Р. Србија</p> <p>3. Назив факултета, назив студијског програма дипломских академских студија – мастер и стечени стручни назив: Природно-математички факултет, дипломирани менаџер мастер у хотелијерству</p> <p>4. Година уписа на докторске студије и назив студијског програма докторских студија: 2010. година, геонауке-туризам</p> <p>5. Назив факултета, назив магистарске тезе, научна област и датум одбране: Природно-математички факултет, назив мастер рада: Организација и планирање производње јела од меса перади у ресторану „Студентског центра" Нови Сад, научна област: туризам, ужа: гастрономија, датум одбране: 3.09.2010. год.</p> <p>6. Научна област из које је стечено академско звање магистра наука: поље друштвено-хуманистичких наука, научна област: туризам, ужа: гастрономија, најужа: храна и пиће.</p>

### III НАСЛОВ ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:

*„Војводина као дестинација гастрономског туризма“*

### IV ПРЕГЛЕД ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:

Докторску дисертацију „Војводина као дестинација гастрономског туризма“ кандидата **Бојане Калењук** чине следећа поглавља:

- **Увод** (14-20) који садржи предмет, задатак, циљ истраживања, хипотезе рада и образложење концепцијског опредељења.
- **Теоријски оквир рад** (21-86) који обрађује гастрономски туризам и ресурсе, појам гастрономије и гастрономских производа, храну у туристичком угоститељству, аутентичне производе и туристичке манифестације хране.
- **Методологија рада** (87-96) која се састоји из описа места истраживања, тока истраживања и примењених метода у истраживању.
- **Резултати рада и дискусија** (97-170) се састоје из података о атрактивним дестинацијама за гастрономске туристе у Војводини, структури хране и пића у туристичком угоститељству Војводине, храни и пићу у Војводини са заштитом порекла, туристичким манифестацијама хране и пића, ставовима запослених у туризму и угоститељству Војводине о потенцијалима за развој гастрономског туризма у региону и правцима стратегијског развоја гастрономског туризма у Војводини;
- **Закључна разматрања** (171-179) донешена на основу спроведеног истраживања и консултоване релевантне домаће и стране литературе по анализираним хипотезама.
- **Литература и извори података** (180-193) са укупно 264 библиотечких јединица, од тога 82 домаћих, 138 страних, 24 интернет извора и 20 документа, закона и правилника.
- **Прилози** (194-217): попис објеката за храну и пиће у Новом Саду из 2012. године, попис анализираних угоститељски објекти на територији Војводине; потатке о укупној структури понуде хране и пића у угоститељским објектима Војводине, попис анализираних манифестација Војводине и примењени упитник за мерење ставова запослених о потенцијалима Војводине за развој гастрономског туризма.

Саставни део дисертације чини **Биографија и Библиотечка документација**, која садржи изводе и основне податке о докторској дисертацији на српском и енглеском језику.

**Предмет истраживања** у докторској дисертацији су атрактивне гастро-туристичке дестинације попут музеја хране и пића, природних резервата, салаша и сеоских домаћинстава, затим регионална домаћа и национална јела и пића у угоститељско-туристичким објектима на територији Војводине, храна и пиће који имају заштиту порекла, али и она храна која треба да поседује ову врсту заштите, туристичке манифестације засноване на регионалном пићу и храни, али и запослени у угоститељству и туризму од којих зависи успешан развој овог облика туризма.

**Циљ истраживања** је био да се утврди стање, могућности и перспективе развоја гастрономског туризма заснованог на аутентичној, домаћој, регионалној храни и пићу и дефинише стратегија развоја, овог селективног облика туризма у Војводини. Посебан акценат у остварењу основног циља, дат у делу истраживања који треба да да одговор како запослени у угоститељству и туризму гледају на развој гастрономског туризма у региону. Да би се остварио основни циљ истраживања, свеобухватна теоријска и емпиријска анализа поставила следеће парцијалне циљеве:

- јасно утврдити постојање туристичких потенцијала који могу привући гастрономске туристе;
- сагледати понуду аутентичне, регионалне хране и пића у угоститељско-туристичким објектима;
- утврдити постојање и распоред, по административним окрузима, хране и пића са ознаком заштите географског порекла и дефинисати производе који заслужују такву заштиту;
- утврдити број и распоред гастрономских манифестација, по окрузима те дефинисати њихов значај у развоју туризма;
- сагледати ставове запослених у угоститељству везане за стање и развој гастрономског туризма и
- дефинисати елементе од значаја за одређивање стратегије развоја гастрономског туризма у Војводини.

**Задатак рада** је био да се:

- истраже сви природни и друштвени потенцијали на територији Војводине који могу привући туристе мотивисане храном или пићем на различите начине;
- истражи структура аутентичне хране и пића угоститељских објеката који могу да удоволе захтевима гастрономских туриста;
- истраже заштићени производи и њихов удео у укупној понуди;
- истражи структура туристичких манифестација хране и пића, као значајног начина за привлачење туриста и афирмацију аутентичне хране и пића;
- истраже ставови и знања запослених у туризму и угоститељству о гастрономском туризму и његовим потенцијалима за развој у Војводини и
- истраже елементи од значаја за успостављање стратегије развоја гастрономског туризма.

**Основна хипотеза рада** гласи: *Војводина је значајан произвођач хране и пића који пружа аутентичан, регионални, гастрономски, туристички доживљај, а није довољно афирмисана у туризму, што условљава и недовољан развој гастрономског туризма.*

У дисертацији су тестиране следеће подхипотезе:

Хипотеза 1: Војводина поседује атрактивне културно-историјске и природне дестинације које могу бити интересантне туристима мотивисаним храном и пићем.

Хипотеза 2: Структура домаће и националне хране и пића, у угоститељско-туристичким објектима је задовољавајућа.

Хипотеза 3: Географску заштиту и заштиту порекла у Војводини поседује мали број препознатљивих производа хране и пића који су неравномерно распоређени по региону у односу на укупне потенцијале Војводине.

Хипотеза 4: Гастрономске манифестације у Војводини представљају најуспешније афирматоре хране и пића, чији је број сразмеран величини округа и још увек недовољан у односу на укупне потенцијале које има Војводина.

Хипотеза 5: Степен образовања и радно место запослених у туризму и угоститељству значајно утичу на развој свести о потенцијалима и значају аутентичне хране и пића за развој гастрономског туризма у Војводини и развој региона.

Хипотеза 6: Успешно искоришћење свих гастрономских потенцијала Војводине кроз развој гастрономског туризма захтева одређивање тачних праваца стратегијског развоја.

Дисертација је написана на 224 стране, садржи 35 табела, 21 слику, 31 графикана и 5 прилога.

## **V ВРЕДНОВАЊЕ ПОЈЕДИНИХ ДЕЛОВА ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:**

### **Увод**

У уводу дисертације су јасно дефинисани предмет, циљеви, задаци истраживања, нулта хипотеза са свим подхипотезама и помоћним хипотезама, као и образложењем концепцијског опредељења уз приказ структуре рада.

**Комисија је позитивно оценила уводни део.**

### **Теоријски оквир рада**

У теоријском делу рада кренуло се од општег ка појединачном, применом 264 савремених литературних извора.

Прво део обрађује појам гастрономског туризма и других облика кретања који из њега произилазе, као што су вински и пивски туризам. Значајан део рада обухвата анализу генезе гастрономског туризма и примере развоја у свету и то у водећим гастрономско-туристичким дестинацијама, као и дестинацијама које нису имале успеха у његовом развоју. Како би се дала ближа представа о елементима од значаја за развој гастрономског туризма, обрађени су ресурси овог облика туризма и основне карактеристике туриста којима су храна и пиће основни мотив кретања. Пошто је гастрономски туризам инструмент општег развоја дестинације, објашњене су предности развоја, али и потешкоће, уз приказ основних фаза.

Други део обрађује појам куварства, односно кулинарства и гастрономије, и производа зарад којих туристи посећују дестинације: пољопривредних, прехранбених и гастрономских. Након тога, извршена је систематизација гастрономских производа (хладна предјела, супе и чорбе, топла предјела, готова јела, јела по поруцбини и др.) уз приказ аутентичних војвођанских специјалитета, али објашњен је и нови облик припреме хране који је у свету познат као молекуларна гастрономија. У даљем раду су обрађени елементи од значаја за формирање гастрономије, навике у исхрани, природни и друштвени фактори, са освртом на гастрономију региона. Значајан елемент у туризму и угоститељству је стандардизација припреме гастрономских производа, као и параметри квалитета који су размотрени, а то су: нутритивни, технолошки, микробиолошки, здравствено-безбедносни и сензорни квалитет, који се односи и на пића.

Трећи део дисертације се бави храном у туризму, обрађени су угоститељски објекти који се баве производњом и услуживањем хране и пића у туризму и врсте услуга, односно јела које они нуде. Пошто значајан елемент понуде и потрошње у угоститељским објектима чине писане понуде, за потребе даљег рада анализирани су јеловници, менији, карте пића, винске карте, као и подела истих према пореклу рецептуре припремања на домаћа, национална и интернационална јела и пића.

Четврти део се бави значајем аутентичне хране и пића за развој туризма, што захтева заштиту порекла диференцираних производа која осигурава бољи пласман на тржишту, тако да су обрађени елементи од значаја за заштиту по узору на земље из окружења, чији гастрономски специјалитети и пића поред конзумирања у току боравка постају и сувенири које туристи могу да понесу са собом.

Пети део се бави туристичким манифестацијама хране и пића које привлаче туристе мотивисане храном и пићем да уживају у дегустацији или припреми гастрономских специјалитета и пића, карактеристичних за подручје одржавања.

**Комисија је позитивно оценила теоријски део.**

#### **Методологија рада**

Као што сам назив дисертације каже, истраживање је спроведено на територији А.П. Војводине. Ради лакше обраде и приказа података у појединим истраживањима коришћена је подела региона по окрузима на: Јужнобачки округ, Севернобачки округ, Средњобанатски округ, Јужнобанатски округ, Западнобачки округ, Севернобанатски округ и Сремски округ.

У раду је примењен низ истраживачких метода које су комбиноване и прилагођаване према предметима и фазама истраживања. При њиховом избору се полазило од њихове неутралности, при чему изабрана метода за проверу многих теоријских претпоставки и практичних сазнања, нема утицаја на промену дефинисаног проблема. Како би се провериле постављене хипотезе доминирале су поступци посматрања и испитивања дефинисаног проблема уз уважавање захтева јасноће, поузданости, прецизности и објективности. Између осталих, у дисертацији су коришћене методе анализе и синтезе, апстракције и конкретизације, генерализације, дескрипције, индукције и дедукције али и друге методе. Емпиријски приступ истраживању чини рад, са методолошког аспекта, значајним, при чему се постављена генерална хипотеза посматра у контексту чињеница које се могу искуствено проверити и потврдити.

Ради добијања података о дестинацијама које могу бити атрактивне туристима мотивисаним првенствено храном али и пићем, извршено је теренско истраживање, односно интервјуисање особа релевантних да дају податке ове врсте. Интервјуисано је 15 особа. Приступ испитаницима био је директан, а постављено им је једно питање. На основу њихових одговора формиран су резултати истраживања приказани у раду. Како на формирање гастрономије утичу бројни природни и друштвени фактори, тако су и резултати приказани у две групе: дестинације историјског значаја, као што су музеји, салаши, етно-куће и домаћинства и дестинације атрактивне захваљујући природним факторима попут природних резервата, ловишта, високих региона и угоститељско-туристичких објеката поред река и језера.

Како би се добили подаци о структури хране и пића која се налази у понуди угоститељско-туристичких објеката извршено је директно и индиректно сакупљање писаних понуда, слободним узорковањем од марта, 2011. до марта 2013. године. Анализа и синтеза је урађена на 10.923 јела и 10.986 пића у 147 угоститељских објеката. Јела и пића су на основу порекла груписана на домаћа, национална и интернационална, а потом је извршено статистичко посматрање. Статистички обрађени подаци: апсолутна фреквенција, релативна фреквенција, минимална вредност, максимална вредност, просечна вредност, стандардна девијација, коефицијент варијације су уз дискусију графички приказани у раду.

Први део истраживања – распоређеност, врсте и број заштићених производа, по окрузима у Војводини – извршен је кроз анализу података којима располажу Завод за заштиту интелектуалне својине и Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде. Подаци су статистички посматрани и обрађени уз графички приказ. У циљу утврђивања података о аутентичним производима који би могли бити занимљиви гастрономским туристима и као такви зарад вишеструке користи бити заштићени, за потребе другог дела истраживања је извршено анкетање међу запосленима у туризму и угоститељству. Добијени резултати су такође статистички посматрани и обрађени, те приказани графички по окрузима.

Истраживање туристичких манифестација хране и пића се заснивало на одређивању структуре, типа, времена и места одржавања туристичких манифестација хране и пића које су одржане у 2011. години, али и производа који се кроз њих афирмишу. Истраживање је извршено коришћењем података добијених од Туристичке организације Војводине и Водича кроз туристичке манифестације Србије. Манифестације су разврстане, статистички обрађене (релативна фреквенција) и графички приказане.

Истраживање ставова запослених у туризму и угоститељству о потенцијалима за развој гастрономског туризма обављено је анкетањем 127 запослених у институцијама које се баве едукацијом у туризму и угоститељству, туристичким организацијама и агенцијама и угоститељским објектима, од септембра 2012. године до марта 2013. године. Анкета је садржала 26 питања, првих шест питања у анкети пружају могућност да се сагледа ближе структура анкетираних, као и да се на основу питања о њиховом радном месту у објектима и институцијама, њиховом радном искуству и висини месечних примања, потврди компетентност њихових ставова о развоју гастрономског туризма у Војводини. Подаци добијени анкетањем су обрађени применом програмских пакета за статистичку анализу и обраду података Статистика 10 и SPSS 20.0., помоћу којих је извршена и графичка илустрација. У раду је, с обзиром на природу података и полазећи од постављених циљева анализе, поред дескриптивне статистике извршена примена следећих тестова:  $\chi^2$ , тест слагања, тест независности, тест хомогености и Ман–Витнијев тест.

У циљу дефинисања праваца стратегијског развоја гастрономског туризма у Војводини извршене су ПЕСТЕЛ, СВOT И TOVC анализе.

**Комисија је позитивно оценила методологију дисертације.**

### **Резултати рада и дискусија**

Први део истраживања се бавио анализом културно-историјских дестинација и добара који би могли бити атрактивни туристима мотивисаним храном и пићем, као и природним потенцијалима, с обзиром да је Војводина житница државе и велики произвођач хране. Спроведеним истраживањем утврђено је да Војводина поседује бројне дестинације историјског значаја, као што су музеји: Музеј пчеларства у Сремским Карловцима, Музеј хлеба у Пећинцима, Музеј пива у Челареву и др., али и преко 34 салаша, 40 етно-кућа и 24 сеоска домаћинства који су успели да очувају своју аутентичност и који на одређени начин омогућавају посетиоцима да уживају у старим војвођанским специјалитетима. Поред њих Војводина поседује и дестинације које су атрактивне захваљујући бројним природним специфичностима попут природних резервата, међу којима је истакнут Резерват Засавица, 115 ловишта са својим ресторанима, винских региона са бројним винаријама унутар њих и угоститељско-туристички објекта који се налазе у близини река и језера, које су утицала на формирање њихове аутентичне и атрактивне понуде и услуге као што су чарде.

Други део је обухватао анализу структуре хране и пића, према пореклу у угоститељско-туристичким објектима, добијене на основу писаних понуда. На основу добијених података о укупној структури по ганговима, поред високог коефицијента варијације у понуди унутар анализираних угоститељско-туристичких објекта дошло се до закључка да ниједан ганг на нивоу целог региона нема задовољавајућу структуру понуде од по 30% домаћих, националних и интернационалних јела. Добијени подаци довели су до сазнања да се у понуди јела на нивоу целог региона налази велико учешће јела интернационалног порекла са уделом од 45,73%, али и националних, што је позитивно од 43,92%. Удео домаћих јела и креација самих угоститељских објекта је незадовољавајући јер износи само 10,35%. Анализом структуре пића по окрузима нису уочене значајне разлике између анализираних група, изузев високог коефицијента варијације код пића са најмањом заступљеношћу у понуди коју чине пића домаћег порекла. На нивоу целог региона домаћа пића су заступљена са само 2,29%, али је констатовано да су национална пића заступљена на задовољавајућем нивоу од 47,20%.

Трећи део се бави анализом аутентичних заштићених производа у Војводини, као и оних који би могли да буду заштићени и тако омогуће себи бољи пласман на туристичком тржишту. На основу спроведеног истраживања дошло се до сазнања да географску заштиту и заштиту порекла у Војводини поседује мали број препознатљивих производа хране и пића, а то су: Сремски кулен, Сремска домаћа кобасица, Сремска салама, Банатски ризлинг, Апатинско јелен пиво, Вршачко шампион пиво, Футошки свежи и кисели купус, Фрушкогорски липов мед, Карловачки ризлинг, Бисерно острво, мускат крокан, Петровска кlobаса, Бермет Фрушкогорског виногорја и од недавно Сомборски сир и Ечански шаран и вина из 15 винарија. Кроз анализу њихове распрострањеност по окрузима дошло се до сазнања да су заштићени производи неравномерно распоређени по окрузима и да постоје окрузи који не поседују ниједан заштићени производ, као што је Севернобантски округ, а који би привукли пажњу туриста знатнијих да пробају аутентичне производе. На основу спроведеног истраживања међу запосленима у туризму и угоститељству дошло се до сазнања о производима који садрже све елементе битне за испуњавање захтева о заштити и могу бити занимљиви гастрономским туристима, као што су: „лав“ пиво, бачка кобасица, новосадска кобасица, пивнички сир, туријска кобасица, „алева“ - млевена зачинска паприка, мокрински сир, ноблице, кикиндска бундева, суботички кајмак, иришки сир, специјалитети од меса свиња мангулица као и специјалитети од меса и млека магарца и многи други.

Четврти део се бави туристичким манифестацијама хране и пића које се одржавају у Војводини и привлаче туристе да уз дегустацију, изложбу или припрему уживају у јелима и пићима. Увидом у манифестације хране и пића и оних у чијем се саставу налазе храна и пиће у 2011. години, чији број износи 204 дошло се до сазнања да се највећи број манифестација чији је предмет одржавања храна 55%, док је 35% манифестација у којима су храна или пиће саставни део организације која има различит тематски карактер, остатак чине манифестације пића, где се на првом месту налазе вина. Анализом врсте туристичких манифестација дошло се до податка да 58% манифестација има различит карактер, 28% манифестација има такмичарски карактер у припремању војвођанских националних јела као што су рибља чорба, гулаш, паприкаш, пасуљ и слично или јела од намирница које су карактеристичне за поднебље на ком се манифестација одржава, а 14% манифестација има изложбени карактер при чему су најзаступљеније изложбе вина. У свим окрузима се путем манифестација афирмишу слични војвођански пољопривредни, прехранбени и гастрономски производи. Анализирани подаци су показали да се највећи број манифестација хране одржава у периоду од јуна до октобра месеца са 76,59%, што је потврдило претпоставку да се највећи број манифестација одржава у летњем периоду, док се највећи број манифестација посвећених пићу у фебруару чији је број генерално мањи. Анализирајући манифестације по окрузима дошло се до података да се највећи број манифестација одржава у Јужнобачком округу, што је потврдило претпоставку да број манифестација које се одржавају у окрузима одговара величини самог округа, са највећим бројем манифестација у Јужнобачком округу.

Пети део се бавио анализом ставова запослених у туризму и угоститељству на територији Војводине о укупним потенцијалима за развој гастрономског туризма у Војводини. Прва проверена потхипотеза тврдила је да радно место запослених у туризму и угоститељству утиче на формирање става о потенцијалима Војводине за привлачење туриста који су мотивисани храном и пићем, делимично је потврђена. Претпоставка да су запослени са већим степеном образовања упућенији у постојање гастрономског туризма у односу на запослене са средњом стручном спремом је потврђена. Претпоставка да запослени са већим степеном образовања свесни да Војводина нема довољан број заштићених производа показала се као тачна. Анкетирањем се покушала испитати претпоставка да запослени са већим степеном образовања имају конкретне предлоге за заштиту порекла хране и пића који су по њима и бренд Војводине је потврђена. Претпоставка да запослени у угоститељским објектима за храну и пиће и образовним институцијама сматрају да највише потенцијала за привлачење туриста усмерених на храну и пиће имају Јужнобачки и Сремски округ показала се као тачна. Претпоставка да радно место значајно утиче на формирање става о привлачењу туриста од стране туристичких манифестација хране и пића у Војводини, показала се као тачна. Да радно место има утицаја на свест о значају хране и пића на препознатљивост дестинације и развој региона потврђује провера претпоставке да запослени у државним и покрајинским институцијама имају развијенију свест о том значају од запослених на другим радним местима. Оно што је већ истраживано јесте структура понуде хране и пића у угоститељско-туристичким објектима, па је једна од претпоставки у петом делу истраживања била да су запослени у угоститељству свесни да угоститељски објекти не нуде довољан број домаћих јела и пића која су

атрактивна туристима што је такође потврђено. Кроз анализу жеље запослених да учествују у афирмацији хране и пића зарад привлачења туриста у Војводину, изражену у одговору на постављено питање, дошло се до сазнања да се ставови испитаника не разликују значајно и да не зависе од нивоа њихових примања.

Шести део одређује правце стратегијског развоја гастрономског туризма у Војводини. Кроз истраживање су одређене погодности и непогодности за развој гастрономског туризма, као и снаге, слабости, могућности и претње, али и одређене везе између спољашњег и унутрашњег окружења, што је указало на све битне елементе који се не смеју занемарити када је развој овог облика туризма у питању. Ту је наведено битно деловање Туристичке организације Војводине и организација општина унутар округа, али и добра политичка сарадња са земљама у окружењу ради остварења заједничке користи од развоја гастрономског туризма.

**Комисија је позитивно оценила резултате рада и дискусију.**

#### **Закључна разматрања**

У закључним разматрањима, који представљају последњу целину дисертације, кандидаткиња је изнела основне резултате рада и успешно одговорио на постављени задатак, те је потврдио главну хипотезу рада а у исто време потврдио и делимично потврдио помоћне хипотезе и тиме реализовано посављене циљеве дате у раду.

**Комисија је позитивно оценила закључке.**

#### **Литература и извори података**

Литература садржи литературне наводе који су критички одабрани, релевантни и врло актуелни.

**Комисија је позитивно оценила литературне наводе.**

### **VI СПИСАК НАУЧНИХ И СТРУЧНИХ РАДОВА КОЈИ СУ ОБЈАВЉЕНИ ИЛИ ПРИХВАЋЕНИ ЗА ОБЈАВЉИВАЊЕ НА ОСНОВУ РЕЗУЛТАТА ИСТРАЖИВАЊА У ОКВИРУ РАДА НА ДОКТОРСКОЈ ДИСЕРТАЦИЈИ**

1. **Kalenjuk, V.,** Tešanović, D., Gagić, S., Vuksanović, N., Škrinjar, M., (2013), Tourists manifestations in the development of culinary tourism in Banat (Vojvodina, Serbia), Geographica Timisiensis, Romania, on line first <http://www.geografie.uvt.ro/old/cercetare/publicatii/geographica/new/on-line-first.htm> (M51)
2. **Калењук, Б.,** Ђерчан, Б., Тешановић, Д. (2012): Гастрономски туризам као фактор регионалног развоја. Економика, 3/2012, 136-146. (M52)
3. **Калењук, Б.,** Тешановић, Д., Рудић, Љ., Корбатфински, М., Гагић, С., Вуксановић, Н. (2012): Гастрономски потенцијали северне Бачке у функцији гастрономског туризма. Зборник радова Департмана за географију, туризам и хотелијерство, 41, ПМФ, Нови Сад, 337-349. (M53)
4. **Калењук, Б.,** Тешановић, Д., Шкрињар, М., Вуксановић, Н. (2011): Гастрономски потенцијали Војводине у функцији развоја туризма. Зборник радова Департмана за географију, туризам и хотелијерство, 40, ПМФ, Нови Сад, 180 – 187. (M53)
5. **Kalenjuk, V.,** Čomić, Đ., Tešanović, D., Armenski, T., Škrinjar, M. (2012): Tourists manifestations in the development of culinary tourism in Vojvodina. Tourism & Hospitality Management 2012, Conference Proceedings, 5-6 Maj, Opatija, Croatia, pp. 316-322. (M33)
6. **Kalenjuk, V.,** Tešanović, D., Škrinjar, M., Đeri, L. (2012): The importance of authentic food in the development of the culinary tourism in Vojvodina. 1st Belgrade International Tourism Conference 2012: Contemporary Tourism - Wishes and Opportunities, March 22-24, 2012. College of tourism. Belgrade, 293-300. (M33)
7. **Kalenjuk, V.,** Tešanović, D., Korbatfinski, M., Gagić, S., Vuksanović, N., Petrović, M., Ivkov, M. (2012): Products with origin and their significance for the development of gastronomic tourism in Vojvodina. Trends and challenges in food technology, nutrition, hospitality and tourism, 2nd International Professional Conference Proceedings, November 16th–17th 2012, Ljubljana, Slovenia, 349 – 358. (M33)
8. **Kalenjuk, V.,** Tešanović, D., Gagić, S., Škrinjar, M. (2012): Tourism manifestation in the culinary tourism in Banat. 10 th International Conference of Geography, Territorial Dynamics and Sustainable Development, European Perspectives, West University of Timisoara, 18-19 May, pp. 16. (M34)

## VII ЗАКЉУЧЦИ ОДНОСНО РЕЗУЛТАТИ ИСТРАЖИВАЊА

Реализујући постављене циљеве и задатке истраживања уз примену утврђене научне методологије и коришћење домаће и иностране литературе кандидаткиња је дошла до закључака који су потврдили основну, полазну хипотезу да је *Војводина значајан произвођач хране и пића који пружа аутентичан, регионални, гастрономски, туристички доживљај, а није довољно афирмисана у туризму, што условљава и недовољан развој гастрономског туризма ( $X_0$ )* и потврдили, делимично потврдили и оповргли помоћне хипотезе и потхипотезе ове дисертације:

- На основу добијених података у потпуности је потврђена претпоставка да Војводина располаже атрактивним културно-историјским и природним дестинацијама које могу бити привлачне туристима мотивисаним храном и пићем ( $X_1$ ).
- На основу резултата истраживања структуре хране и пића у угоститељско-туристичким објектима у окрузима Војводине претпоставка да је структура домаће и националне хране и пића у угоститељско-туристичким објектима задовољавајућа ( $X_2$ ) је делимично прихваћена због незадовољавајуће понуде домаћих јела и пића.
- На основу спроведеног истраживања и добијених података претпоставка да географску заштиту и заштиту порекла у Војводини поседује мали број препознатљивих производа хране и пића који су неравномерно распоређени по региону у односу на укупне потенцијале Војводине ( $X_3$ ), показала се као тачна.
- На основу добијених података потврђена је претпоставка да гастрономске манифестације у Војводини представљају најуспешније афирматоре хране и пића, чији је број сразмеран величини округа и још увек недовољан у односу на укупне потенцијале које има Војводина ( $X_4$ ).
- На основу резултата добијених тестирањем постављених помоћних претпоставки, односно потхипотеза претпоставка да степен образовања и радно место запослених у туризму и угоститељству значајно утичу на развој свести о потенцијалима и значају аутентичне хране и пића за развој гастрономског туризма у Војводини и развој региона ( $X_5$ ) делимично је потврђена.
- На основу сазнања до којих се дошло у потпуности је потврђена и последња претпоставка да успешно искоришћење свих гастрономских потенцијала Војводине кроз развој гастрономског туризма захтева одређивање тачних праваца стратегијског развоја ( $X_5$ ).

На основу изнетих закључака из постављених помоћних хипотеза о Војводини као потенцијалној дестинацији гастрономског туризма кандидаткиња је дошла до закључка да је Војводина значајан произвођач хране и пића који пружа аутентичан, регионални, гастрономски, туристички доживљај, али који није довољно афирмисан у туризму, чиме је и поред делимично потврђених потхипотеза потврђена постављена нулта хипотеза.

## VIII ОЦЕНА НАЧИНА ПРИКАЗА И ТУМАЧЕЊА РЕЗУЛТАТА ИСТРАЖИВАЊА

Мултидисциплинарни приступ у дисертацији дао је конкретне одговоре на релевантна питања везана за развој гастрономског туризма у Војводини. Резултати до којих је кандидаткиња дошла, у самом тексту дисертације су представљени јасно, систематично и прецизно.



<b>IX КОНАЧНА ОЦЕНА ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:</b>	
1.	<p>Да ли је дисертација написана у складу са образложењем наведеним у пријави теме?</p> <p>Дисертација је, како својом структуром тако и оствареним квалитетом у интерпретацији материје, написана у складу са образложењем у пријави теме, која је прихваћена од одговарајућих научних већа, Факултета и Универзитета и одобрена за израду.</p>
2.	<p>Да ли дисертација садржи све битне елементе?</p> <p>Дисертација садржи све битне елементе, у уводу прецизно дефинисање циљеве и задатке дисертације са хипотезама, преглед свремене домаће и стране литаратуре, детаљно описану примењену методологију рада, резултате рада и дискусију и закључке. Поред тога у раду се налазе наведени сви цитирани литературни наводи и прилози.</p>
3.	<p>По чему је дисертација оригиналан допринос науци?</p> <p>Добијени резултати представљају добру научну подлогу свим државним релевантним субјектима, надлежним институцијама, невладиним и туристичким организацијама на локалном, регионалном и на националном нивоу, за доношење оперативних планова и дефинисање развојних стратегија који обезбеђују успешније коришћење постојећих потенцијала земље, што би утицало на повећање профита и развој заједнице.</p> <p>Велику корист ће имати и привредни субјекти у угоститељској привреди којима ће се указати на структуру и распрострањеност аутентичних јела и пића и презентовати њихов значај у понуди. Туристичке организације и агенције ће, резултатима, бити подстакнуте да аутентичну храну користе у маркетиншким кампањама и организацији нових креативних програма гастрономских путовања. Поред афирмације географски већ заштићених производа, дисертација ће дати велики допринос у дефинисању великог броја аутентичних производа које треба заштити у Војводини. Резултати о гастрономском манифестацијама и њиховој разубуђености у регији ће указати на велики потенцијал и могућности ширења овог облика туризма. Значајну пажњу привредне, стручне и научне јавности привући ће ставови запослених у угоститељско-туристичкој привреди и институцијама везаним за развој и едукацију у овој грани.</p> <p>У дисертацији је реализован емпиријски приступ истраживању, при чему се постављена генерална хипотеза посматрала у контексту чињенице које се могу искуствено проверити и потврдити. Истиче се примена низа истраживачких метода које су комбиноване и прилагођаване према предметима и фазама истраживања. При њиховом избору се полазило од њихове неутралности, при чему изабрана метода за проверу многих теоријских претпоставки и практичних сазнања нема утицаја на промену дефинисаног проблема.</p> <p>Научни допринос раду је дала примена статистичких метода. Поред статистичког посматрања веома успешно је примењена статистичка анализа при чему је изведен низ тестова као што су Пирсонов тест, тест слагања, тест хомогености и Ман–Винтијев тест. На крају рада је, на основу добијених резултата, дефинисана стратегија развоја гастрономског туризма у Војводини уз примену ПЕСТЕЛ, СВOT и ТОВС анализе, што рад чини вреднијим и прилагодљивијим за практично коришћење добијених резултата, који су прегледно сврстани у табеле и на адекватан начин графички и табеларно приказани.</p>

4. Недостаци дисертације и њихов утицај на резултат истраживања.
У дисертацији нису уочени недостаци.
<b>X ПРЕДЛОГ:</b>
<p>На основу укупне оцене дисертације, комисија предлаже Наставно-научном већу Природно-математичког факултета, Универзитета у Новом Саду да се кандидату:</p> <p style="text-align: center;"><b>Бојани Калењук</b></p> <p>одобри одбрана докторске дисертације под називом:</p> <p style="text-align: center;"><i>„Војводина као дестинација гастрономског туризма“.</i></p>

октобар, 2013. године

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ:

---

Председник:  
др Снежана Бесермењи, редовни професор,  
Природно-математички факултет, Нови Сад

---

Ментор:  
др Драган Тешановић, редовни професор,  
Природно-математички факултет, Нови Сад

---

Члан:  
др Небојша Новковић, редовни професор,  
Пољопривредни факултет, Нови Сад

---

Члан:  
др Марија Шкрињар, редовни професор,  
Технолошки факултет, Нови Сад