

ПРИРОДНО МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ

ИЗВЕШТАЈ О ОЦЕНИ ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ

I ПОДАЦИ О КОМИСИЈИ	
1.	Датум и орган који је именовано комисију Дана 23.02.2017. године на XXV седници Наставно-научно веће Природно-математичког факултета Универзитета у Новом Саду, именовало је Комисију за оцену и одбрану докторске дисертације кандидата Николе Вуксановића , под насловом „Гастрономска димензија квалитета туристичког производа и њен утицај на ставове посетилаца градских центара Србије“
2.	Састав комисије са назнаком 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: др Јованка Попов - Раљић , редовни професор, ужа научна област: Гастрономија, 14.05.2010. године, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Природно-математички факултет, Универзитет у Новом Саду, <i>председник</i> . др Драган Тешановић , редовни професор, ужа научна област: Гастрономија, 01.10.2012. године, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Природно-математички факултет, Универзитет у Новом Саду, <i>ментор</i> . др Ђорђе Псодоров , ванредовни професор, ужа научна област: Гастрономија, 09.04.2015. године, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Природно-математички факултет, Универзитет у Новом Саду, <i>члан</i> . др Бојана Калењук , доцент, ужа научна област: Гастрономија, 01.10.2014. године, Департман за географију, туризам и хотелијерство, Природно-математички факултет, Универзитет у Новом Саду, <i>члан</i> . др Етелка Димић , редовни професор, ужа научна област: Технологија конзервираних хране, 22.03.2007. године, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, <i>члан</i> .
II ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ	
1.	Име, име једног родитеља, презиме: Никола (Дарко) Вуксановић
2.	Датум рођења, општина, држава: 12.09.1985., Нови Сад, Република Србија
3.	Назив факултета, назив студијског програма дипломских академских студија – мастер и стечени стручни назив: Природно-математички факултет, Мастер академске студије Менаџмента, Мастер менаџер – хотелијерство
4.	Година уписа на докторске студије и назив студијског програма докторских студија Година 2012., Доктор наука - геонауке (туризам)
4.	Назив факултета, назив магистарске тезе, научна област и датум одбране:
5.	Научна област из које је стечено академско звање магистра наука:
III НАСЛОВ ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:	
Гастрономска димензија квалитета туристичког производа и њен утицај на ставове посетилаца градских центара Србије	
IV ПРЕГЛЕД ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:	
Навести кратак садржај са назнаком броја страна, поглавља, слика, шема, графикона и сл.	
Докторска дисертација Николе Вуксановић садржи 228 страна, укључујући 363 референце, 70 табела, 20 слика, 41 графикон, 7 шема и 1 прилог.	
Поред Предговора, Биографије и Кључне документацијске информације као издвојених делова у раду, докторска дисертација садржи укупно девет поглавља.	

Поглавља означавају следеће целине:

У **Уводу** (9 страна) су пре свега образложене потребе за спровођењем истраживања и истакнуте основне претпоставке на којима се истраживање базира. У поглављу је истакнута основна проблематика истраживања, као и предмет, задаци, циљеви, али и полазне хипотезе (укупно 11 хипотеза) и значај истраживања за теорију и праксу (**9-18 стр.**).

Друго поглавље, **Теоријски оквир рада** (63 страна), је посвећено дефинисању гастрономије као саставног дела туризма, хране – исхране, потрошње хране у туризму, квалитета прехранбеног и туристичког производа и њихов значај за развој дестинације, доприноса хране и пића развоју дестинације и храна и пиће у Србији (**19-82 стр.**).

У **трећем** поглављу, **Примењена методологија** (14 страна), описан је ток, време и место истраживања. У овом поглављу описан је узорак, циљна популација, величина узорка, процедура узорковања и анкетања. У поглављу је истакнут анкетни упитник, методе истраживања и примењене статистичке методе истраживања (**83-97 стр.**).

Четврто поглавље, **Резултати истраживања** (60 стране), садржи резултате анкетног истраживања туриста. Овде су приказани резултати истраживања кроз поглавља **Анализа социо–демографских карактеристика испитаника**, **Експлораторна и Конфирматорна факторска анализа истраживачког модела**, **Анализа повезаности између конструкта**, **Анализа ставова између туриста који су посетили Београд и Нови Сад**, **Анализа доприноса локалне хране, локалног пића, и искуства у вези са културом исхране на дестинацији као и Анализа имица српске гастрономије из перспективе страних туриста** (**98-158 стр.**).

У **петом** поглављу, **Дискусија** (16 страна), је представљена дискусија добијених резултата – фактори истраживачког модела, ставови и социо – демографске карактеристике туриста, допринос локалне хране, локалног пића, и искуства у вези са културом исхране на дестинацији и имиц српске гастрономије из перспективе страних туриста (**159-175 стр.**).

У **Закључку** (9 страна), су изнесени најзначајнији резултати до којих је кандидат дошао у оквиру докторске дисертације, две постављене хипотезе су потврђене а девет хипотезе су делимично потврђене. У закључку су истакнуте научне и практичне импликације резултата као и ограничења истраживања и препоруке за будућа истраживања (**176-185 стр.**).

Поглавље **Литература и извори података** (22 страна) се састоји од укупно 363 извора литературе домаћих и страних аутора, 33 веб-сајта и једног Закона о туризму (**186-208 стр.**).

У поглављу **Попис табела, шема, слика и графикона у раду** (4 стране) приказан је списак табела, шема, слика и графикона које су коришћене у поглављима **Теоријски оквир рада** и **Резултати истраживања** (**209-213 стр.**). Последње поглавље **Прилог** (6 страна) садржи коришћен анкетни упитник за туристе (**214-220 стр.**).

На основу свега изложеног, Комисија је позитивно оценила све делове докторске дисертације.

V ВРЕДНОВАЊЕ ПОЈЕДИНИХ ДЕЛОВА ДОКТОРСKE ДИСЕРТАЦИЈЕ:

Наслов дисертације јасно је и прецизно формулисан и у складу са проблематиком и садржајем саме дисертације. Кроз наслов су представљене основне релације које се очекују да се добију у дисертацији (Гастрономска димензија квалитета туристичког производа и њен утицај на ставове посетилаца) као и предмет истраживања – храна у туристичкој понуди.

1. У првом поглављу (**Увод**) су детаљно приказани и образложени проблематика истраживања, предмет, задаци и циљеви дисертације окарактерисани изучавањем конзумације локалне хране, пића и искуство у вези с културом исхране као показатељ доприноса атрактивности дестинације, задовољства туриста и будућих намера туриста да поново посете дестинацију, као и однос између група туриста на основу њихових демографских и социолошко-економских карактеристика.

У овом поглављу је дефинисана генерална хипотеза (X0) и 11 помоћних хипотеза.

X0: *Локална храна, пића и култура исхране, градских центара Србије, као значајан чинилац квалитета туристичког производа, доприносе перцепцији и атрактивности дестинације, задовољству туриста и будућим намерама да поново посете дестинацију.*

- X1.** Постоји разлика између туриста, у потрошњи локалних гастрономских производа и искуства у вези са културом исхране, који су боравили у Београду у односу на оне који су боравили у Новом Саду.
- X2.** Постоји разлика између туриста у процени атрактивности дестинације, укупног задовољства и будућих намера туриста да поново посете дестинацију, који су боравили у Београду и који су боравили у Новом Саду.
- X3.** Постоје разлике у односу на социо-демографске карактеристике испитаника у потрошњи локалних гастрономских производа Србије код страних туриста.
- X4.** Постоје разлике у односу на социо-демографске карактеристике у конзумацији локалне хране Србије код страних туриста
- X5.** Постоје разлике у односу на социо-демографске карактеристике испитаника у конзумацији локалних пића Србије код страних туриста.
- X6.** Постоје разлике у односу на социо-демографске карактеристике у искуству у вези културе исхране Србије код страних туриста.
- X7.** Конзумација локалне хране, пића и искуство у вези културе исхране Србије значајно доприносе потрошњи локалних гастрономских производа код страних туриста.
- X8.** Конзумација локалне хране, пића и искуство у вези културе исхране Србије значајно доприносе у процени атрактивности дестинације код страних туриста.
- X9.** Конзумација локалне хране, пића и искуство у вези културе исхране Србије значајно доприносе укупном задовољству код страних туриста.
- X10.** Конзумација локалне хране, пића и искуство у вези културе исхране Србије значајно доприносе будућим намерама туриста да поново посете дестинацију.
- X11.** Постоји позитиван имиџ српске гастрономије из перспективе страних туриста.

Хипотезе су детаљно образложене и утемељене у претходним истраживањима из области туризма. На крају овог поглавља је истакнут значај овог истраживања где је кандидат образложио научни допринос истраживања постојећој литератури.

2. У следећем поглављу, **Теоријски оквир рада**, детаљно су описани основни појмови везани за гастрономију у туризму, потрошњу хране у туризму, квалитет туристичког производа, као и појединачни допринос хране, пића и културе исхране на развој дестинације. Поглавља су јасно конципирана, а основни појмови су описани на концизан начин и уз коришћење релевантне литературе. Пре свега, у поглављу Гастрономија као саставни део туризма, детаљно су описани појмови који су у вези са навикама у исхрани, културолошко значење хране, исхрана туриста на дестинацији и значај здравствене безбедности хране за развој туризма. У овом поглављу је дефинисан појам хране и исхране. Посебан акценат је на бројним истраживањима фактора који утичу на потрошњу хране на дестинацији, модела истраживања и квалитета прехранбеног производа, тј. хране. Кандидат кроз бројне примере ужује на проблем квалитета туристичког производа на дестинацији. Посебно се издваја допринос потрошње хране у процени задовољства и лојалност туриста и атрактивност дестинације. Овим кандидат, на јасан начин, образлаже потребу за креирањем модела који ће испитати допринос хране, пића и културе исхране у одређивању атрактивности дестинације, укупног задовољства и будућих намера туриста да поново посете дестинацију. У овом поглављу су јасно описани и фактори који доприносе атрактивности дестинације, укупном задовољству и будућим намерама туриста да поново посете дестинацију, као основ постављених хипотеза. Осим тога, кандидат је на концизан начин дефинисао однос између група туриста на основу њихових демографских и социолошко-економских карактеристика, који се у литератури врло често испитују, а послужио је као основ постављених хипотеза. У овом поглављу је описан допринос хране и пића развоју дестинације, као и хране и пића у Србији што је значајан допринос теорији.

3. Следеће поглавље представља **Примењена методологија** истраживања. Истраживање је спроведена у градским центрима Србије, на великом узорку од 673 испитаника који су посетили Београд и Нови Сад. У овом поглављу је на адекватан и јасан начин описана величина узорака, циљна популација, процедура узорковања и анкетања. Кандидат је детаљно описао коришћене инструменте као и зависне и независне варијабле укључене у студију односно у моделу доприноса хране, пића и културе исхране на квалитет туристичке дестинације, а подаци су обрађивани коришћењем програма „lavaan“ направљеног за R окружење, SPSS 17.0 и AMOS 21 за Windows. Кандидат је користио квантитативне и квалитативне методе истраживања а приликом обраде података је користио сложене статистичке методе – експлораторну и конфирматорну факторску анализу и хијерархијску регресиону анализу, што даје велику вредност овим истраживањима.

4. Наредно поглавље су **Резултати истраживања**, које је једно од најзначајнијих и најобимнијих делова дисертације и у њему су детаљно приказани резултати истраживања. Резултати су систематично и коректно приказани, где је кандидат показао вештину да припреми и анализира прикупљене податке. Спроведеним

статистичким анализама остварен је циљ истраживања и одговорено на постављене хипотезе. Кључни налази су приказани у три дела. Првобитно је урађена експлоративна и конфирматорна факторска анализа конструкта: потрошња локалних гастрономских производа, конзумација локалне хране, конзумација локалних пића и искуство у вези са културом исхране, ради провере применљивости предложеног модела. Код приказа мерног модела (Допринос хране, пића и културе исхране на квалитет туристичке дестинације) кандидат је детаљно описао процедуру креирања модела, која је укључила квантитативно истраживање, експлораторну факторску анализу којом су потврђени фактори за сваки конструкт, и на крају конфирматорна факторска анализа по којој је добијен финални модел. Други део резултата овог поглавља је укључио приказ резултата разлика између група туриста на основу њихових демографских и социолошко-економских карактеристика у конзумацији локалне хране и пића, као и културе исхране. У трећем делу резултата кандидат је детаљно приказао резултате доприноса конзумације локалне хране, конзумације локалних пића и искуство у вези са културом исхране у процени атрактивности дестинације, укупног задовољства и будућих намера туриста да поново посете дестинацију. На крају, приказани су резултати имица српске гастрономије из перспективе страних туриста.

Научни допринос овог поглавља је велики, с обзиром да је кандидат креирао модел који испитује допринос хране, пића и културе исхране на квалитет туристичке дестинације, чиме су превазиђени недостаци на које су указала многобројна претходна истраживања. Такође, допринос овог поглавља је и у утврђивању повезаности између конструката у моделу. У овом поглављу утврђене су разлике између испитаних социо-демографских карактеристика туриста у потрошња локалних гастрономских производа, конзумацији локалне хране, конзумацији локалних пића и искуство у вези са културом исхране. У резултатима је потврђено да конзумација локалне хране и локалног пића, као и искуство исхране у сваком овом предвиђању остварују значајан допринос на атрактивност дестинације, укупно задовољство и будуће намере туриста да поново посете дестинацију. На крају, утврђено је да је имиц српске гастрономије позитиван из перспективе страних туриста.

5. У поглављу **Дискусија** су на детаљан начин интерпретирани резултати добијени истраживањем. Пре свега су продискутовани фактори за сваки конструкт, са ставкама које описују факторе. Као крајњи резултат добијен је модел са конструктима (конзумација локалне хране, конзумација локалних пића и искуство у вези са културом исхране) који се користе као показатељи у процени квалитета туристичке дестинације (потрошње локалних гастрономских производа, атрактивности дестинације, укупног задовољства и будућих намера туриста да поново посете дестинацију) са факторима: задовољство локалним производима, конзумација локалних производа, конзумација локалне хране, конзумација јаких алкохолних пића и пива, конзумација вина, искуство у култури исхране и уживање у култури исхране. У овом поглављу су описане разлике за сваку појединачну социо-демографску варијаблу у односу на конструкт и повезано је са налазима релевантних постојећих истраживања из области туризма. Истовремено, интерпретација резултата обогаћена је и додатним анализама које се односе на разлике између броја посета туриста у потрошњи и конзумацији локалних гастрономских производа. Појединачне релације и повезаност добијене у моделу су разматране у овом поглављу. Кандидат је интерпретирао и појединачне резултате доприноса хране, пића и културе исхране на потрошњи локалних гастрономских производа, атрактивности дестинације, укупног задовољства и будућих намера туриста да поново посете дестинацију, чиме је констатовано да конзумација локалне хране и локалног пића, као и искуство исхране у сваком овом предвиђању остварују значајан допринос. Кандидат је на основу овога дао и предлог како се ови резултати могу искористити у пракси. На крају поглавља су описани атрибути добијени у резултатима који се односе на имиц српске гастрономије. Резултати истраживања показују које атрибуте треба употребљавати самостално или у комбинацији са пићем или културом исхране, као промотивно средство у промоцији туристичке дестинације, националне и регионалне гастрономије или локалних ресторана.

6. У **Закључку** су сумирани сви добијени резултати истраживања према постављеним хипотезама, са посебним освртом на импликације резултата истраживања за теорију и праксу. У закључку су такође назначена ограничења студије као и предлози за будућа истраживања којим би се та ограничења превазишла.

7. **Литература и извори података** обухватају укупно 363 извора литературе и 33 веб-сајтова. У раду је углавном коришћена инострана литература, а посебно приликом дефинисања основних концепата укључених у истраживање као и прегледа досадашњих истраживања повезаних са овом тематиком. С друге стране, литература домаћих аутора, објављена како у Србији тако и у иностраним часописима, коришћена је приликом приказа доприноса хране и пића развоју дестинација.

8. У раду је дат један прилог. **Прилог 1.** Пример анкетног упитника туриста. Пример упитника је двојезичан, на Српском и Енглеском језику, који је због свог обима сврстан у овај део дисертације.

На основу свега изложеног, комисија је позитивно оценила све делове докторске дисертације.

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

Кандидат Никола Вуксановић има три рада у часописима из категорије M20 и два из M50 са листе министарства надлежног за науку када су у питању друштвено-хуманистичке науке, од којих су два (један у категорији M24 а други M51) резултат из области истраживања докторске дисертације:

1. **Vuksanović, N.**, Tešanović, D., Kalenjук, B., Portić, M., Knežević, M. (2017). Socio – demographic characteristics as determinants of differences in perception of local gastronomy. *Economics of Agriculture*, 64, 1 (потврда о објављивању у прилогу извештаја). ISSN 0352-3462 (M24)
2. Tešanović, D., **Vuksanović, N.**, Kalenjук, B., Portić, M. (2015). Tourist ship on the Danube as an opportunity for export of meat and meat products. *Economics of Agriculture*, 62, 2, 527-542. ISSN 0352-3462 (M24)
3. Tešanović, D., **Vuksanović, N.**, Kalenjук, B., Vukić, M., Gagić, S., (2013). Danube tourist ships as an opportunity for export of agricultural and food products. *Economics of Agriculture*, 60, 1, 179-194. ISSN 0352-3462 (M24)
4. **Vuksanović, N.**, Tešanović, D., Kalenjук, B. (2016). Lokalna gastronomija kao sredstvo marketinga destinacije – primer Republike Srbije. *Marketing*, 47, (4), (потврда о објављивању у прилогу извештаја). ISSN: 2334-8364 (M51)

VII ЗАКЉУЧЦИ ОДНОСНО РЕЗУЛТАТИ ИСТРАЖИВАЊА

Ова теза представља једно од првих систематских истраживања доприноса конзумације локалне хране, пића и културе исхране перцепцији атрактивности дестинације, задовољства туриста и будућих намера да поново посете дестинацију, и испитивање разлика између група туриста на основу њихових демографских и социолошко-економских карактеристика, те имица српске гастрономије из перспективе страних туриста. Пре свега, у резултатима је потврђено да постоји разлика између ставова туриста у конзумацији локалне хране и локалне пића Србије који су боравили у Београду и у Новом Саду (Хипотеза 1). Истовремено, истраживање је показало да не постоје разлике између ставова туриста у атрактивности дестинације и укупном задовољству, међутим, постоје разлике између ставова туриста у будућим намерама да поново посете дестинацију (Хипотеза 2).

Један од кључних резултата је креирање модела за испитивање доприноса хране, пића и културе исхране на квалитет туристичке дестинације, који је у потпуности прилагођен туристичкој дестинацији као производу, и садржи конструкте који се односе искључиво на храну, пиће и културу исхране, у овом случају приписану туристичкој дестинацији. Модел садржи две методе мерења.

Прва метода испитује разлике између група туриста на основу њихових демографских и социолошко-економских карактеристика у конзумацији локалне хране, конзумацији локалних пића и искуству у вези са културом исхране. У резултатима (Хипотеза 3., 4., 5., и 6.) је потврђено да се већина демографских и социолошко-економских карактеристика испитника разликују у односу на остале варијабле (потрошња локалних гастрономских производа, конзумација локалне хране, конзумација локалних пића и искуство у вези културе исхране). Ово указује на то да од свих тестираних варијабли само су пол, образовање, место пребивалишта и број посета испитаника показали значајну разлику у односу на остале варијабле. Из овога се примећује да потенцијални посетиоци на дестинацији су туристи који су познаваоци локалне кухиње или са већим бројем посета. Истовремено, резултати су указали и на то како социо-економске и демографске варијабле служе као детерминанте туристичке потрошње на туристичкој дестинацији.

Друга метода мери допринос три предикторске варијабле (конзумација локалне хране, конзумација локалних пића и искуство у вези са културом исхране) у објашњењу критеријумских варијабли (потрошња производа, атрактивност дестинације, задовољство туриста и будуће намера да поново посете дестинацију). Резултати истраживања (Хипотезе 7., 8., 9., и 10.) су показали да је локална храна и локално пиће битан елемент у предвиђању квалитета туристичке дестинације (потрошње производа, атрактивности, задовољства туриста и будућих намера). Веома је важно истаћи резултат који указује да конзумација локалне хране и локално пића, као и искуство исхране у сваком предвиђању (потрошње производа, атрактивности, задовољства туриста и будућих намера) остварују значајан допринос. Утврђено је пак да постоје разлике између градова, где константан допринос у Београду има искуство исхране, док је у Новом Саду сама конзумација хране. Добијени резултат говори да треба имати у виду друге показатеље који утичу на туристичку дестинацију и понуду неког града. Резултати истраживања

указују и на то да осим хране, пића и културе исхране могу бити други фактори у предвиђању атрактивности, задовољства или будуће намере туриста да посете дестинацију.

У резултатима је потврђено да је имиџ српске гастрономије из перспективе страних туриста позитиван (Хипотеза 11). На основу резултата констатовано је да су испитаници који су посетили Нови Сад у већој мери пружали асоцијације које су позитивно усмерене, док су испитаници који су посетили Београд, у мало више израженом степену, пружали асоцијације које су негативно усмерене. Све наведено потврђује које атрибуте треба употребљавати самостално или у комбинацији са пићем или културом исхране, као промотивно средство у промоцији туристичке дестинације, националне и регионалне гастрономије или локалних ресторана. Из претходно наведених резултата докторске дисертације су произашле бројне практичне импликације за менаџмент и маркетинг дестинације.

На основу свега наведеног и добијених резултата који су потврдили, оповргли и делимично потврдили помоћне хипотезе закључено је да је *генерална хипотеза (X0) потврђена*.

VIII ОЦЕНА НАЧИНА ПРИКАЗА И ТУМАЧЕЊА РЕЗУЛТАТА ИСТРАЖИВАЊА

Експлицитно навести позитивну или негативну оцену начина приказа и тумачења резултата истраживања.

У тези су представљени дескриптивни подаци, дистрибуције свих варијабли, централне тенденције, стандардне девијације, као распони скорова. За сваку коришћену скалу су приказани и индикатори поузданости скала. Кандидат је на јасан начин тумачио прилоге, табеле и графиконе, као и приказ резултата истраживања и целокупни рад на докторској дисертацији. Добијени резултати су прецизно тумачени, а на основу њих изведени су закључци који одговарају предмету студије и пружају одговоре на постављени циљ истраживања. Резултати рада су уверљиви, научно оправдани и подржани бројним литературним наводима. Резултати добијени током рада на дисертацији обрађени су помоћу адекватних статистичких анализа. Наведена литература је обимна, савремена и релевантна за тему истраживања. На основу начина приказивања и тумачења података, може се констатовати да рад садржи оригиналне научне резултате који на адекватан начин испуњавају захтеве нивоа докторске дисертације. Факторска анализа и приказ резултата су коректно и адекватно спроведени и образложени. Након претходно наведеног модела, кандидат тестира разлике по зависним варијаблама на појединачним категоријалним варијаблама. Истовремено, допринос предикторских варијабли у објашњењу критеријумских варијабли испитан је хијерархијском регресионом анализом. И овај део анализе је од изузетног доприноса целокупним истраживањем. Све анализе су поткрепљене и интересантно илустроване графиконима, сликама и систематски представљене табеларно. Сви добијени резултати су поређени са постављеним хипотезама те се разматра примена и оправданост добијених резултата. Кандидат даје изузетно важне препоруке за будућа истраживања и праксу и тиме показује да је ова дисертација својеврстан научни допринос разумевању значаја локалне хране, пића и културе исхране, као дела туристичке дестинације, те како да се побољша прихватљивост код страних туриста, социо-демографских карактеристика туриста и имиџа локалне гастрономије на туристичкој дестинацији. Приказ и тумачење резултата поседује све критеријуме једне докторске дисертације.

<p>IX КОНАЧНА ОЦЕНА ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:</p> <p>Експлицитно навести да ли дисертација јесте или није написана у складу са наведеним образложењем, као и да ли она садржи или не садржи све битне елементе. Дати јасне, прецизне и концизне одговоре на 3. и 4. питање:</p>
<p>1. Да ли је дисертација написана у складу са образложењем наведеним у пријави теме Докторска дисертација Николе Д. Вуксановића је написана у складу са образложењем наведеним у пријави теме.</p>
<p>2. Да ли дисертација садржи све битне елементе Докторска дисертација Николе Д. Вуксановића садржи све битне елементе оригиналног научног рада из области Гастрономије, Туризма, Маркетинга и Менаџмента туристичких дестинација.</p>
<p>3. По чему је дисертација оригиналан допринос науци Оригиналан допринос ове тезе је пре свега у креирању модела који испитује допринос хране, пића и културе исхране на квалитет туристичке дестинације, чиме је у односу на претходне покушаје обједињено испитивање и допринос и разлика хране, пића и културе исхране како код демографских и социолошко-економских карактеристика испитника тако и у предвиђању атрактивности дестинације, укупног задовољства и будућих намера туриста. Студије које су истраживале храну, пиће и културу исхране на дестинацији доста пажње су посветиле испитивању једног конструкта - храна на дестинацији. Постојећа литература се углавном базира на анализи хране као независан фактор атрактивности дестинације, али се не анализира заједнички допринос хране, пића и културе исхране на дестинацији. Због тога резултати истраживања у дисертацији представљају значајан допринос науци. С тога, модел који је примењен је оригинални допринос како науци тако и пракси који може да буде добар инструмент за прикупљање и обрађивање ставова који су дефинисани као степен на ком туристичка перцепција атрибута приказује прихватљивост и конзумацију локалне хране и локалног пића као и искуства у вези са културом исхране. Такође, ово је прво истраживање у Републици Србији које је проучавало како храна, пиће и култура исхране доприноси квалитету туристичке дестинације. Важан допринос пракси има и поређење и анализа разлика између група туриста на основу њихових демографских и социолошко-економских карактеристика у конзумацији локалне хране и пића, као и културе исхране.</p>
<p>4. Недостаци дисертације и њихов утицај на резултат истраживања Увидом у докторску дисертацију и детаљним прегледом свих резултата комисија није уочила недостатке који би утицали на резултате истраживања и закључке рада.</p>
<p>X ПРЕДЛОГ:</p>
<p>На основу укупне оцене дисертације, комисија предлаже:</p>
<p>На основу сагледавања и вредновања у целини докторске дисертације кандидата Николе Д. Вуксановића под називом „Гастрономска димензија квалитета туристичког производа и њен утицај на ставове посетилаца градских центара Србије“, Комисија позитивно оцењује претходно наведену дисертацију и предлаже Наставно-научном већу Природно-математичког факултета, Универзитета у Новом Саду да прихвати позитивну оцену и одобри кандидату да докторску дисертацију јавно брани.</p>

ПОТПИСИ ЧЛАНОВА КОМИСИЈЕ

У Новом Саду, 2017. године

др Јованка Попов - Раљић, редовни професор,
Природно-математички факултет, председник

др Драган Тешановић, редовни професор,
Природно-математички факултет, ментор

др Бојана Калењук, доцент,
Природно-математички факултет, члан

др Ђорђе Псодоров, ванредовни професор,
Природно-математички факултет, члан

др Етелка Димић, редовни професор, Технолошки
факултету у Новом Саду, члан

НАПОМЕНА: Члан комисије који не жели да потпише извештај јер се не слаже са мишљењем већине чланова комисије, дужан је да унесе у извештај образложење односно разлоге због којих не жели да потпише извештај.



НАУЧНО ДРУШТВО АГРАРНИХ ЕКОНОМИСТА БАЛКАНА
BALKAN SCIENTIFIC ASSOCIATION OF AGRICULTURAL ECONOMISTS

Ул. Волгина 15, 11060 Београд, Србија, Тел./факс +381 11 69 72 858; +381 11 69 72 848
Volgina 15 Street, 11060 Belgrade, Serbia, Tel./faks +381 11 69 72 858; +381 11 69 72 848
E-mail: bsaae@iep.bg.ac.rs; www.bsaae.bg.ac.rs

НАУЧНО ДРУШТВО АГРАРНИХ ЕКОНОМИСТА БАЛКАНА

Бр. С1.
06.03. 2017. год.
БЕОГРАД

Nikola Vuksanović, M.Sc., Teaching Assistant,
Higher education school for management and
business communication,
Department of Hospitality,
21205 Sremski Karlovci,
Mitropolita Stratimirovića Street 110,
Republic of Serbia,

ПОТВРДА

Овом потврдом се потврђује, да је рад: „SOCIO-DEMOGRAPHIC CHARACTERISTICS AS DETERMINANTS OF DIFFERENCES IN PERCEPTION OF LOCAL GASTRONOMY“, аутора, Николе Вуксановића, Драгана Тешановића, Бојане Калењук, Милијанка Портића и Марије Кнежевић, после две позитивне рецензије прихваћен за објављивање у часопису „Економика пољопривреде“, који ће бити објављен у броју 1/2017. год.



Главни и одговорни уредник
Часописа Економика пољопривреде
Проф. др Драго Цвијановић

Časopis *Marketing*
Izdavač: *Srpsko udruženje za marketing - SeMA*
Ekonomski fakultet u Beogradu
Kamenička 6,
11000 Beograd, Srbija
Tel: + 381 (0)11 3021 125
redakcija@sema.rs
www.sema.rs

POTVRDA O PRIHVATANJU AUTORSKOG PRILOGA I NJEGOVOM OBJAVLJIVANJU

Poštovane kolege,

Sa zadovoljstvom vas obaveštavamo o tome da je vaš koautorski prilog (koautori: Vuksanović, N., Tešanović, D., Kalenjuk, B.) pod naslovom

„LOKALNA GASTRONOMIJA KAO SREDSTVO MARKETINGA DESTINACIJE - PRIMER REPUBLIKE SRBIJE “

dobio dve pozitivne recenzije i predloge za publikovanje. Rad će biti objavljen u naučnom časopisu „Marketing“, br. 4 za 2016. godinu.

U Nišu, 6. mart 2017. godine



dr Ana Popović, sekretar Redakcije

redakcija@sema.rs

064/29-29-412