

ИЗВЕШТАЈ О ОЦЕНИ ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ

| I ПОДАЦИ О КОМИСИЈИ | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------|
| 1. Датум и орган који је именовео комисију: | | | |
| Дана 21.2.2024. године. на 29. седници, Наставно-научног већа Природно-математичког факултета, Универзитета у Новом Саду, именована је комисија за оцену и одбрану докторске дисертације кандидаткиње Биљане Грубор , под насловом „ Аутентичност гастрономије етничких група Војводине као фактор развоја туризма хране “. | | | |
| 2. Састав комисије у складу са <i>Правилима докторских студија Универзитета у Новом Саду</i> : | | | |
| 1. | др Тешановић Драган | редовни професор | Гастрономија 26.9.2012. |
| | презиме и име | звање | ужа научна област и датум избора |
| | Департман за географију туризам и хотелијерство, Природно-математички факултет, Универзитет у Новом Саду установа у којој је запослен-а | | Председник функција у комисији |
| 2. | др Калењук Пиварски Бојана | ванредни професор | Гастрономија 01.10.2019. |
| | презиме и име | звање | ужа научна област и датум избора |
| | Департман за географију туризам и хотелијерство, Природно-математички факултет, Универзитет у Новом Саду установа у којој је запослен-а | | Ментор функција у комисији |
| 3. | др Ђерчан Бојан | ванредни професор | Регионална географија 18.7.2020 |
| | презиме и име | звање | ужа научна област и датум избора |
| | Департман за географију туризам и хотелијерство, Природно-математички факултет, Универзитет у Новом Саду установа у којој је запослен-а | | Члан функција у комисији |
| 4. | др Вујасиновић Весна | ванредни професор | Гастрономија 25.1.2024. |
| | презиме и име | звање | ужа научна област и датум избора |

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------|
| Департман за географију туризам и хотелијерство, Природно-математички факултет, Универзитет у Новом Саду установа у којој је запослен-а | | Члан функција у комисији |
| 5. др Новаковић Драгана | доцент | Квантитативне методе у агроекономији 1.10.2023. |
| презиме и име | звање | ужа научна област и датум избора |
| Пољопривредни факултет, Универзитет у Новом Саду установа у којој је запослен-а | | Члан функција у комисији |

II ПОДАЦИ О КАНДИДАТУ

- Име, име једног родитеља, презиме:
Биљана (Милан) Грубор
- Датум рођења, општина, држава:
6.12.1984. Београд, Република Србија
- Назив факултета, назив претходно завршеног нивоа студија и стечени стручни/академски назив:
Природно-математички факултет, Мастер академске студије, Мастер менаџер (хотелијерство)
- Година уписа на докторске студије и назив студијског програма докторских студија:
2014, Доктор наука – геонауке (туризам)

III НАСЛОВ ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:

Аутентичност гастрономије етничких група Војводине као фактор развоја туризма хране

IV ПРЕГЛЕД ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ

Докторска дисертација *Аутентичност гастрономије етничких група Војводине као фактор развоја туризма хране* је написана на српском језику, ћириличном писмом и садржи кључну документацијску информацију на српском и енглеском језику.

Докторска дисертација садржи укупно 159 стране, 9 поглавља, 2 фотографије, 29 табела, 5 графикона, 3 прилога и укупно 364 навода литературе и других извора података (8 референци веб-сајтова).

Поред предговора и кључне документацијске информације, као издвојених делова у раду, докторска дисертација садржи следећа поглавља:

- Увод (стр. 10 - 19)** – представља приказ истраживања докторске дисертације и укључује предмет истраживања, задатке истраживања, циљ истраживања, дефинисање полазних хопотеза, образложење концепцијског опредељења и опис структуре рада.
- Преглед досадашњих истраживања (стр. 20 - 56)** - у првом делу овог поглавља представљена је гастрономија као нераздвојив део туризма, истакнут је значај хране у туризму и приказана је храна као фактор атрактивности у туризму. У другом делу представљен је допринос гастрономије развоју туризма, приказана је историја гастрономије, гастрономски туризам и допринос хране развоју гастрономског туризма. У трећем делу су приказане навике у исхрани туриста, потом у четвртм туристичко

угоститељство где су приказане врсте угоститељских објеката према правилницима у Р. Србији, затим средства понуде угоститељских објеката и структура порекла јела и пића. У петом делу је описан значај локалне и аутентичне хране у туризму за формирање гастрономске понуде, приказано је гастрономско наслеђе и традиционална, локална и аутентична храна у туризму. У шестом делу је описан етнички идентитет и навике у исхрани, а у седмом гастрономија Војводине. Осми део приказује гастрономске карактеристике региона Војводине, односно карактеристике основних група јела Војводине, док девети део описује аутентичност гастрономије етничких мањина у Војводини (Мађара, Словака, Хрвата, Рома, Румуна и Црногораца). У десетом делу описани су аутентични угоститељски објекти карактеристични за Војводину, салашаи и чарде.

3. **Методолошки оквир истраживања (стр. 57 – 66)** - садржи научна образложења примене одабраних метода и поставке истраживања. У овом делу су приказане методе истраживања, инструмент истраживања – анкета, место и време истраживања, одређивање узорка (циљна популација, величина узорка испитаника), процедура анкетирања и статистичка обрада података.
4. **Резултати рада и дискусија (стр. 67 – 108)** – у овом делу су приказани резултати рада који су добијени применом релевантне истраживачке методологије. У првом делу су приказани резултати гастрономије етничких група из угла становништва Војводине. Она је обухватила резултате анализе социо-демографских карактеристика испитаника, анализе добијања пољопривредних и прехранбених производа у Војводини и учесталост припреме јела, анализе очуваности јела предака, анализе аутентичности и заступљености јела предака, анализе упознатости са исхраном етничких мањина и спремности за учествовањем у побољшању гастрономске понуде и анализе потенцијала за развој туризма хране. У другом делу су приказани резултати гастрономије етничких група из угла запослених у угоститељству. Они су обухватили анализу социо-демографских карактеристика испитаника, анализу очуваности и аутентичности јела етничких мањина из угла запослених у угоститељству, анализу фактора који могу утицати на понуду и одабир јела етничких мањина и анализу потенцијала за развој туризма хране. У трећем делу су приказани резултати испитивања разлика у ставовима код истих питања између обе групе испитаника. Обухватили су анализу жеља за учествовањем у побољшању гастрономске понуде, анализе мишљења о области са највише потенцијала за привлачење туриста на основу јела етничких мањина, анализе мишљења о јелима етничких мањина која представљају потенцијал за привлачење туриста и анализе разлика у сугестијама за развој туризма.
5. **Дискусија дефинисаних хипотеза (стр. 109 – 114)** – у овом поглављу је приказана дискусија хипотеза добијених резултата. Дискутована је аутентичност и традиционалност исхране етничких група Војводине; заступљеност аутентичних јела етничких група Војводине у угоститељству; резултати који су везани за гастрономску понуду у угоститељским објектима Војводине; упознатост са значајем локалне хране и спремност на учешће у побољшању гастрономске понуде; и резултати који су везани за јела етничких мањина која представљају потенцијал за развој туризма у Војводини.
6. **Закључак (стр. 115 – 118)** – у овом делу су изведена разматрања која су везана за резултате истраживања, као и научни и практични допринос докторске дисертације. Акцент је стављен на добијене резултате који су уско повезани са постављеним предметом, циљем, задацима и хипотезама рада. У овом делу су јасно представљена и ограничења реализације истраживања као и препоруке за будућа истраживања.
7. **Литература (стр. 119-145)** – састоји се од 372 домаћих и страних референци.
8. **Прилог (стр. 146-157)** – састоји се од две групе. Прва група је обухватила анкетне упитнике, а друга одлуку етичке комисије.
9. **Биографија (стр. 158-159)** – садржи релевантне податке о кандидаткињи.

V -ВРЕДНОВАЊЕ ПОЈЕДИНИХ ДЕЛОВА ДОКТОРСКЕ ДИСЕРТАЦИЈЕ:

Наслов докторске дисертације „*Аутентичност гастрономије етничких група Војводине као фактор развоја туризма хране*“, је јасно и концизно постављен и на разуман и научни начин приказује проблематику која се изучава унутар ње.

1. У поглављу **Увод** кандидаткиња је дефинисала тему докторске дисертације, укратко је представљена гастрономија као део културног наслеђа, аутентична и традиционална храна, храна етничких мањина као и њихов значај за развој туризма. Ово поглавље докторске дисертације чини још шест сегмената: предмет истраживања, задатке истраживања, циљ истраживања, дефинисање полазних хипотеза, образложење концепцијског опредељења и опис структуре рада. Сви сегменти су детаљно приказани и образложени. Хипотезе истраживања уско су коресподентне са предметом, циљевима и задацима рада. Креиране су на теоријско-практичној проверљивости. Осмишљавање се темељи на теоријским оквирима науке. Емпиријска проверљивост вршена је помоћу релевантних истраживачких метода и техника.
2. Друго поглавље **Теоријски оквир рада** се састоји из *десет делова*. *Прво* је дефинисана *гастрономија као нераздвојив део туризма*. У дефинисању гастрономије у туризму пошло се од уопштеног сагледавања, а након тога су приказани ставови многих аутора који описију и дефинишу значај гастрономије за развој туризма. *У другом делу* је представљен *допринос гастрономије развоју туризма*. Истиче се историја гастрономије, гастрономски туризам и допринос хране развоју гастрономског туризма. *У трећем делу* је представљена *навика у исхрани туриста*. Овде су приказани резултати сродних истраживања која су везана за навике туриста приликом конзумације хране. *У четвртном делу* дефинисано је *туристичко угоститељство*. Приказане су врсте угоститељских објекта према правилницима у Р. Србији, средства понуде угоститељских објекта и структура порекла јела и пића. *У петом делу* је обрађен *значај локалне и аутентичне хране у туризму за формирање гастрономске понуде*. Приказно је гастрономско наслеђе и традиционална, локална и аутентична храна у туризму. *У шестом делу* је приказан *етнички идентитет и навике у исхрани*. Овде су представљене етничке мањине у Војводини. *У седмом делу* је обрађена *гастрономија Војводине*. Приказане су намирнице карактеристичне за ову област. *У осмом делу* налазе се *гастрономске карактеристике региона Војводине*. Представљене су карактеристике основних група јела Војводине. *У деветом делу* је приказана *аутентичност гастрономије етничких мањина у Војводини*. Овде је приказана аутентичност гастрономије војвођанских Мађара, Словака, Хрвата, Рома, Румуна и Црногораца. *У десетом делу* су представљени *аутентични угоститељски објекти карактеристични за Војводину*. Приказани су салаши и чарде.
3. Треће поглавље **Методологија рада** чине *шест тачака*. У овом делу су приказане методе истраживања, инструмент истраживања – анкета, место и време истраживања, одређивање узорка (циљна популација, величина узорка испитаника), процедура анкетирања и статистичка обрада података. У истраживању је учествовало 1127 испитаника, етничких мањина је било 619, а запослених у угоститељству Војводине 508. У овом делу описано је место и време истраживања, истраживачки инструмент (креирање анкетног упитника), као и методе истраживања.
4. Четврто поглавље **Резултати рада и дискусија** састоји се из три сегмента. У првом делу су приказани резултати гастрономије етничких група из угла становништва Војводине, у

другом делу резултати гастрономије етничких група из угла запослених у угоститељству, а у трећем делу су приказани резултати испитивања разлика између обе групе испитаника. Целокупно поглавље је приказано на систематичан и концизан начин. Статистички обрађени подаци су јасно анализирани и графички приказани што у знатој мери олакшава њихово разумевање.

5. Пето поглавље **Дискусија дефинисаних хипотеза** обухвата дискусију хипотеза добијених резултата који су презентовани у претходном поглављу. Прво је дискутована аутентичност и традиционалност исхране етничких група Војводине, потом заступљеност аутентичних јела етничких група Војводине у угоститељству. У трећем делу су дискутовани резултати који су везани за гастрономску понуду у угоститељским објектима Војводине, у четвртом упознатост са значајем локалне хране и спремност на учешће у побољшању гастрономске понуде, а у петом делу резултати који су везани за јела етничких мањина која представљају потенцијал за развој туризма у Војводини. Кандидаткиња је овом поглављу приступила веома темељно и посвећено. Сваки добијени резултат има упориште у сродним студијама и захваљујући томе добија се јасан увид у могућности развоја туризма у Војводини на основу аутентичних јела етничких мањина. Цитиран је велики број научних радова који су претежно публиковани у последњих десет година у реномираним светским часописима што додатно потврђује квалитет докторске дисертације.
6. Шесто поглавље је **Закључак**. У овом поглављу докторске дисертације изведена су закључна разматрања применом релевантне научне методологије. Образложене су полазне хипотезе које су коресподентне са постављеним предметом, циљем и задацима рада. Након овог дела, кандидаткиња је вешто дала предлоге за будућа истраживања и навела практичне и теоријске импликације докторске дисертације.
7. Седмо поглавље је попис **Литературних извора**. Ово поглавље има 364 литературних навода и 8 извора са веб-сајтова. Комисија сматра да је кандидаткиња користила обимну, релевантну, савремену инострану и домаћу литературу, што је утицало да ова докторска дисертација буде на адекватан начин обрађена и тиме задовољи све критеријуме које треба да поседује.
8. Осмо поглавље су **Прилози**. У оквиру овог поглавља кандидаткиња је издвојила две групе прилога. Прву групу прилога представљају анкетни упитници, један су попуњавале етничке мањине, а други запослени у угоститељству Војводине. Други прилог је Одлука етичке комисије.
9. Девето поглавље **Биографија**. У оквиру овог поглавља кандидаткиња наводи релевантне податке из личне биографије. Комисија је става да је кандидаткиња издвојила најважније чињенице: ток образовања, радно искуство, резултате досадашњег научно-истраживачког рада, учешће у реализацији разних пројеката у области образовања, такмичења и кулинарских дешавања, присуство акредитованим стручним семинарима из области гастрономије.

Узимајући у обзир све наведено у оквиру дела Преглед докторске дисертације, Комисија позитивно вреднује све делове докторске дисертације кандидаткиње Биљане Грубор.

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

Grubor, B., Kalenjuk Pivarski, B., Đerčan, B., Tešanović, D., Banjac, M., Lukić, T., Živković, M.B., Udovičić, D.I., Šmugović, S., Ivanović, V., Ćirić, M., Ćirić, I. (2022). Traditional and Authentic Food of Ethnic Groups of Vojvodina (Northern Serbia) - Preservation and Potential for Tourism Development. Sustainability 2022, 14, 1805. [https:// doi.org/10.3390/su14031805](https://doi.org/10.3390/su14031805) (M22)

Kalenjuk Pivarski, B., **Grubor, B.**, Banjac, M., Đerčan, B., Tešanović, D., Šmugović, S., Radivojević, G., Ivanović, V., Vujašinić, V., Stošić, T. (2023). The Sustainability of Gastronomic Heritage and Its Significance for Regional Tourism Development. *Heritage* 2023, 6, 3402–3417. <https://doi.org/10.3390/heritage6040180> (M23)

Grubor, B., Kalenjuk-Pivarski, B., Šmugović, S, Tošić, P (2021). Potentials for the development of gastronomic tourism in Vojvodina from the view of the ethnic minority groups. International scientific and practical conference “Current trends and prospects of international tourism”, 03.09.2021. Civil association for researching and creating policies in tourism, hospitality and sustainable development, TURISTIKA, Skopje, Macedonia, pp. 103-112. ISBN 978-608-4872-11-5. (M33)

Šmugović, S., **Grubor, B.**, Kalenjuk-Pivarski, B., Ivanović, V., Banjac, M., Radivojević, G., Vujašinić, V. (2023). Gastronomic heritage in hospitality in Vojvodina (The Republic of Serbia) – state and possibilities. *Researches Reviews DGTH*, 52(1), 34-43. doi:10.5937/ZbDght 2301034S (M54)

Калењук Пиварски, Б., **Грубор, Б.**, Ђерчан, Б., Ивановић В. (2022). Самостална производња хране као одраз гастрономске аутентичности региона од значаја за развој туризма Војводине. *Туристичко пословање*, 29, 61-72. doi: 10.5937/turpos0-37436 (M52)

Tešanović, D., Banjac, M., **Grubor, B.**, Šmugović, S., Vujašinić, V. (2022). Acceptance of the German gastronomic identity in the creation of hospitality tourism offer in AP Vojvodina. 19th Contemporary Trends in Tourism and Hospitality, “Creative Culture Capitals”, 17 - 19 November, 2022, Abstract Book, 51-52. Novi Sad, Serbia. ISBN: 978-86-7031-615-7. (M34)

Banjac, M., Tešanović, D., **Grubor, B.** (2022). Potentials for the development of gastronomic tourism in Vojvodina from the point of view of employees in the hospitality industry. 19th Contemporary Trends in Tourism and Hospitality, “Creative Culture Capitals”, 17 - 19 November, 2022, Abstract Book, 48. Novi Sad, Serbia. ISBN: 978-86-7031-615-7. (M34)

Kalenjuk, B., **Cvetković, B.**, Tešanović, D., Banjac, M. (2018). Gastronomic tourism in rural areas of Vojvodina (North Serbia) – Dispersion, condition and offer of authentic restaurants “messuages”. *World Scientific News*, No.100, pp.124-134. EISSN 2392-2192. (M53)

Kalenjuk, B., **Cvetković, B.**, Blanuša, J.D., Lukić, T. (2018). Authentic food of Hungarians in Vojvodina (North Serbia) and its significance for the development of food tourism. *World Scientific News*, No.106, pp.151-162. EISSN 2392-2192. (M53)

Калењук, Б., Бањац, М., Ђерчан, Б., **Цветковић Б.** (2018). Очуваност аутентичне гастрономије војвођанских Словака у циљу развоја туризма. Ситзон – четврта међународна конференција из области туризма и хотелијерства, 12 Октобар 2018, Сингидунум, Београд, Србија, стр. 289-295. DOI: 10.15308/Sitcon-2018-289-295. (M63)

Калењук, Б., Блануша, Д.,Ј., Тошић, П., **Цветковић, Б.** (2017). Утицај етничких група Војводине на структуру гастрономске понуде у угоститељству. Међународни научни скуп “Наука и пракса пословних студија”. Бања Лука, 15. Септембар. 2017, стр. 952-961. DOI 10.7251/NPPS1705952K. (M63)

Калењук, Б., **Цветковић, Б.**, Девић-Блануша, Ј. (2017). Аутентична храна руралних подручја Војводине и значај за развој гастрономског туризма. *Туристичко пословање*, бр. 20, стр. 27-35. UDK338.48-6:641/642(497.113). (M52)

Калењук, Б., Бањац, М., Девић, Ј., **Цветковић, Б.** (2016). Понуда хране у туризму руралних подручја Војводине као одраз мултикултуралности. Међународни научни симпозијум, Банат, историја и мултикултуралност XXI, 14.,15.,16. јун 2016. Зрењанин, Србија, стр. 44-45. (M64)

Бањац М., **Цветковић Б.**, Калењук Б., Живковић М. (2014). Аутентична гастрономија Баната у функцији развоја гастрономског туризма. Међународни симпозијум Банат – историја и мултикултуралност XIX, 11,12,13 Јул, Зрењанин, Нови Сад, стр.50-51. (M64)

VII ЗАКЉУЧЦИ ОДНОСНО РЕЗУЛТАТИ ИСТРАЖИВАЊА:

Резултати истраживања делимично су потврдили полазну хипотезу (хипотеза 0) - Аутентична храна етничких група је заступљена у угоститељској понуди и има значајну улогу у подстицању атрактивности Војводине као туристичке дестинације. Потврђено је да постоји добра упознатост са значајем локалне хране и спремност за учествовање у побољшању гастрономске понуде и да јела етничких мањина представљају потенцијал за развој туризма у Војводини (хипотезе 4 и 5), делимично је потврђено да је исхрана етничких група у Војводини аутентична и традиционална и да је заступљеност аутентичних јела етничких група Војводине у угоститељској понуди

задовољавајућа (хипотезе 1 и 2), док је одбачена хипотеза 3, да је гастрономска понуда у угоститељским објектима Војводине задовољавајућа.

Утврђено је да иако има све могућности за увођење аутентичних јела са мањим одступањем код ромске мањине, коју је потребно додатно истражити, заступљеност јела у угоститељским објектима постоји али је аутентичност рецепата јако слаба и гастрономска понуда захтева проширење асортимана. Добра страна је да су и етничке мањине и запослени у угоститељству спремни да учествују у креирању нове понуде и да јела етничких мањина виде као потенцијал за туристички развој Војводине.

Допринос овог истраживања су нова сазнања до којих се дошло, подаци који дају увид у перцепцију становника различитих етничких група о структури и понуди хране на територији Војводине, који могу служити као водич за побољшање аутентичности гастрономске понуде угоститељских објеката, а која ће се позитивно одразити и на задовољство туриста који трагају за аутентичном храном. На овај начин се може промовисати гастрономски туризам.

Комисија позитивно оцењује дефинисане хипотезе, резултате и закључке истраживања

VIII ОЦЕНА НАЧИНА ПРИКАЗА И ТУМАЧЕЊА РЕЗУЛТАТА ИСТРАЖИВАЊА:

Кандидаткиња Биљана Грубор је на примерен, концизан и јасан начин презентovala и тумачила резултате истраживања и целокупан рад на докторској дисертацији је усаглашен са проблематиком студије. Добијени резултати су уверљиви, адекватно тумачени, на основу њих су изведени јасни закључци који одговарају дефинисаном предмету рада и дају одговоре на постављен истраживачки циљ, задатке и полазне хипотезе. Литература коју је кандидаткиња користила за потребе писања докторске дисертације је обимна, савремена и релевантна за тематику истраживања. Примењени истраживачки модел одговара карактеристикама поднебља на којем је реализовано истраживање. Све анализе су добро илустроване графиконима и систематски представљене табеларно. На основу интерпретације добијених резултата и њиховог тумачења, може се констатовати да рад садржи оригиналне научне резултате који су у складу са захтевима израде докторске дисертације.

Напомена: докторска дисертација је у библиотеци Природно-математичког факултета прошла проверу плагијарности применом софтвера iThenticate, који је показао да „**similarity index**“ **износи 18%** (према упутству произвођача све вредности испод 15% представљају оригинални научни рад). Већи проценат плагијарности је добијен због објаве великог броја радова из дисертације током самог писања рада. Процент плагијаризма од 5% је поклопљен са научним радом објавеним на српском језику, који је део истраживања ове докторске дисертације и чији је аутор кандидат Биљана Грубор.

Комисија констатује да је кандидаткиња Биљана Грубор на одговарајући начин приказала и тумачила резултате истраживања и тиме ова докторска дисертација испуњава све критеријуме за област у којој припада.

IX КОНАЧНА ОЦЕНА ДОКТОРСKE ДИСЕРТАЦИЈЕ:

1. Да ли је дисертација написана у складу са образложењем наведеним у пријави теме?

Комисија сматра да је докторска дисертација кандидаткиње Биљане Грубор написана у складу са образложењем наведеним у пријави теме.

2. Да ли дисертација садржи све битне елементе?

Комисија сматра да докторска дисертација кандидаткиње Биљане Грубор садржи све битне елементе оригиналног научног рада из области гастрономије и туризма.

3. По чему је дисертација оригиналан допринос науци?

Теоријски и емпиријски приступи који су примењени у докторској дисертацији могу се посматрати као иновативни допринос јер се први пут у домаћој литератури појављује темељније сагледавање јела етничких мањина и угоститељства у функцији развоја туризма. Резултати докторске дисертације представљају прво значајније истраживање на тему заступљености и аутентичности јела етничких мањина и угоститељства у функцији развоја туризма у Војводини, они могу допринети литератури из области истраживања аутентичних јела етничких мањина, њихове исхране на простору Војводине, наслеђа и значаја за туризам. Практична примена ових резултата се огледа у подацима који дају увид у перцепцију становника различитих етничких група о структури и понуди хране. Добијени резултати могу служити као водич за побољшање аутентичности гастрономске понуде угоститељских објеката, а која ће се позитивно одразити и на задовољство туриста који трагају за аутентичном храном. На овај начин се може промовисати гастрономски туризам. Добијене резултате је могуће имплементирати у развојне стратегије и мастер планове који дефинишу развој туризма. Кандидаткиња је користила савремену методологију која је прихваћена у светској научној литератури и научној заједници, чиме је омогућено поређење добијених резултата са сличним студијама. Комисија констатује да је докторска дисертација Биљане Грубор оригинални научни рад који даје значајан допринос у гастрономији и туризму.

4. Који су недостаци дисертације и какав је њихов утицај на резултат истраживања?

Темељним прегледом докторске дисертације кандидаткиње Биљане Грубор комисија није идентификовала недостатке који би утицали на резултате истраживања и закључке рада.

X ПРЕДЛОГ:

На основу наведеног, комисија предлаже:

- а) да се докторска дисертација прихвати, а кандидаткињи одобри одбрана;**
- б) да се докторска дисертација врати кандидаткињи на дораду (да се допуни односно измени);
- в) да се докторска дисертација одбије.

На основу укупног сагледавања и вредновања докторске дисертације кандидаткиње **Биљане Грубор** под називом „Аутентичност гастрономије етничких група Војводине као фактор развоја туризма хране“, комисија предлаже свим телима у чијој је надлежности усвајање овога извештаја да **прихвати позитивну оцену докторске дисертације и одобри кандидаткињи да је јавно брани.**

Место и датум:
Нови Сад, 4.3.2024.

1. др Драган Тешановић, редовни професор
_____, председник
2. др Бојана Калењук Пиварски, ванредни професор
_____, ментор
3. др Бојан Ђерчан, ванредни професор
_____, члан
4. др Весна Вујасиновић, ванредни професор
_____, члан
5. др Драгана Новаковић, доцент
_____, 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 и да исти потпише.