

UNIVERZITET SINGIDUNUM
Departman za poslediplomske studije
Danijelova 32, Beograd

4-168/125
09-12-2025.

VEĆU DEPARTMANA ZA POSLEDIPLOMSKE STUDIJE

Na osnovu Odluke Veća Departmana za poslediplomske studije Univerziteta Singidunum iz Beograda broj 4-20/2024 od 23.05.2024. godine, određeni smo za članove Komisije za ocenu doktorske disertacije kandidata **Danijele Stojanović, mastera** pod naslovom „**RAZVOJ MODELA ZAJEDNIČKOG KREIRANJA ISKUSTVA ZA POVEĆANJE ZADOVOLJSTVA KORISNIKA USLUGA U GASTRONOMSKOM TURIZMU**“ o čemu podnosimo sledeći

IZVEŠTAJ

1. Osnovni podaci o kandidatu

Kandidat Danijela Stojanović, master Danijela Stojanović rođena je 29.08.1973. godine u Beogradu, Republika Srbija. Osnovnu školu završila je 1988. godine, a Ugostiteljsko-turističku školu, obrazovni profil kulinarski tehničar, završila je 1992. godine. Iste godine upisuje Višu ugostiteljsku školu u Beogradu, studijski program Gastronomija, koju završava 1995. godine i stiče zvanje diplomirani ugostitelj – gastrolog. Nastavak studija nastavlja na Prirodno-matematičkom fakultetu, Univerziteta u Novom Sadu, i 2003. godine na Departmanu za geografiju, turizam i hotelijerstvo stiče zvanje Diplomirani geograf-turizmolog, sa odbranjenim diplomskim radom na temu Gastronomski aspekti razvoja turizma Zlatibora. 2011.godine upisuje Visoku hotelijersku školu i usklađuje dobijeno zvanje sa novim programom, i dobija zvanje menadžer hotelijerstva. Iste godine na Univerzitetu Singidunum upisuje master studije na studijskom programu Poslovni sistemi u turizmu i hotelijerstvu, i 2013. godine dobija zvanje Master ekonomista (tema master rada: Gastronomija kao faktor razvoja ruralnog turizma Srbije). 2019.godine na Visokoj hotelijerskoj školi strukovnih studija završava specijalističke studije, studijski program menadžment u ugostiteljstvu, i stiče zvanje specijalista strukovni menadžer gastronomije. Na Univerzitetu u Kragujevcu, Fakultet za hotelijerstvo i turizam u Vrnjačkoj Banji, započinje doktorske studije 2016.godine. Od decembra 2023.godine studije nastavlja na Univerzitetu Singidunum.

Od 1994. do 2016.godine bila je zaposlena u Ugostiteljsko-turističkoj školi u Beogradu kao nastavnik praktične nastave kuvarstva, a od 2016. godine zaposlena na Visokoj hotelijerskoj školi strukovnih studija- Akademija strukovnih studija Beograd, odsek Visoka hotelijerska škola, u Beogradu, kao nastavnik veština za naučnu oblast Menadžment i turizam, uže stručnu oblast Gastronomija. Od 2021. godine je angažovana kao šef Katedre za gastronomiju i stručne predmete ASSB - Odsek Visoka hotelijerska škola. Takođe, od 2021. godine predsednik je komisije za polaganje ispita za licencu u srednjem obrazovanju, za nastavnike kuvarstva. Posедуje licencu za rad u nastavi.

Spisak objavljenih naučnih i stručnih radova

1. Stojanović, D., Vukić M., Vukić K. & Jovanović V. (2020). Satisfaction of visitors with food offer at gastronomic festivals in rural areas. In: Economics of Agriculture, Year 67, No.2, 2020 (pp 523-536). Belgrade doi:10.5937/ekoPolj2002523S
2. Stojanović, D., & Čavić, S. (2018). Critical analysis of the gastronomy offer of the Serbian national cuisine restaurants. 3rd International Scientific Conference Tourism in function of development of the Republic of Serbia, (pp. 627-644) University of Kragujevac, Faculty of hotel management and tourism in Vrnjačka Banja.
3. Stojanović, D. (2017). Gastronomske manifestacije Srbije kao faktor razvoja turizma. Hotel Link 29-30, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija, Beograd 192-201.
4. Stojanović, D. (2018). Značaj gastronomskih festivala za promociju lokalne hrane i gastronomije. HOTELPLAN. U: Zbornik radova: Sedmi međunarodni kongres, Visoka hotelijerska škola strukovnih studija. Beograd (str.133-144)
5. Čavić, S., & Stojanović, D. (2018). Gastronomske manifestacije kao vid očuvanja autentičnih jela, poslastica i vina u Vojvodini. Znanstveno stručni skup s međunarodnim sudjelovanjem "130 godina organiziranoga vinogradarstva i vinarstva u Bosni i Hercegovini", Federalni agromediteranski zavod Mostar. Agronomski i prehrambeno-tehnološki fakultet Sveučilišta u Mostaru, 26-41.
6. Stojanović, D., Čavić, S.& Stojanović, Đ. (2018). Importance of gastronomic manifestations of Eastern Serbia for tourism development. The 2nd International Conference on Management, Engineering and Environment ICMNEE 2018, 486-497
7. Ćirić, M., Ćirić, I., Stojanović, D., & Pršić, M. (2022). Stavovi i navike potrošača o tradicionalnoj i autentičnoj hrani Srbije. e-HotelLink 2, 85-97. Preuzeto sa <https://ehl.vhs.edu.rs/poslednji-broj/>
8. Pršić, M., Jakubiv, M., Stojanović, D., & Ćirić, M. (2022). „Fine dining“ i molekularna gastronomija kao vid poslovanja u savremenom ugostiteljstvu. e-HotelLink 2, 52-63. Preuzeto sa <https://ehl.vhs.edu.rs/poslednji-broj/>
9. Pršić M., Stojanović, D., Ćirić, M., & Stojanović, Đ. (2021). Savremeni trendovi u gastronomskoj ponudi Beograda. U: Zbornik radova na XIII Naučno-stručnoj

konferenciji sa međunarodnim učešćem Hotelska kuća 2021. Zlatibor: HORES, Beograd.

10. Arandžević, J., Stojanović, D., & Stevanović, D. (2007) „Kao iz mamine kuhinje”, Beograd, Mladinska knjiga

11. Portić, M., Arandžević, J., Stojanović, D., Stevanović, D. (2011) „Domaća kuvarica-gastronomsko blago Srbije”, Beograd, Mladinska knjiga

Doktorska disertacija **Danijele Stojanović, master** urađena je na 238 strane i prikazano je 21 tabela, 1 shema, 28 grafikona i 8 slika. Disertacija sadrži 875 bibliografskih jedinica, od čega dominiraju naučni članci, zatim knjige, časopisi, zakonski akti, izveštaji i ostale reference i 54 internet izvora. Na kraju je dat prilog (upitnik).

Doktorska disertacija kandidata **Danijele Stojanović** prošla je proveru softvera za ustanovljavanje preklapanja/plagijarizma (iThenticate: Plagiarism Detection Software). Ukupan procentualni iznos zapaženih preklapanja iznosi 17% disertacije. Najveći broj uočenih preklapanja odnosi se na spisak literature i periodične reči i izraze koji su opšteprihvaćeni i koriste se u svakodnevnoj komunikaciji i akademskom pisanju u različitim oblastima pa se stoga ne mogu smatrati plagijarizmom, kao i navedene izvore literature. Deo disertacije koji se odnosi na istraživanje i analizu rezultata nema preklapanja koja se mogu smatrati plagijarizmom što ukazuje na originalnost samog istraživanja.

2. Predmet, značaj i cilj istraživanja u doktorskoj disertaciji

Predmet doktorske disertacije bio je kokreiranje iskustva turista u funkciji unapređenja njihovog zadovoljstva u gastronomskom turizmu. U konkretnijem smislu, u kontekstu perspektive razvoja gastronomskog turizma u Srbiji, istraživanje je bilo usmereno na povezivanje kokreiranja zadovoljstva turista i gastronomskih manifestacija kroz odabir destinacije i planiranje boravka, uz sagledavanje odnosa između hrane i turizma i mogućnosti daljeg razvoja.

Deo istraživanja odnosio se na stavove, zadovoljstvo i lojalnost turista nakon posete nekoj gastronomskoj manifestaciji. Primenom zajedničkog kreiranja turističkog iskustva posetilaca u saradnji sa organizatorima manifestacija može se uticati na povećanje zadovoljstva i lojalnosti turista koji ih posećuju. Zajedničkim kreiranjem iskustva, turista iskazuje svoju kreativnost, zadovoljava lične potrebe i sa destinacije nosi poseban doživljaj saučestvovanja u lokalnoj kulturi.

Rad je imao za cilj da ukaže na značajan uticaj kokreiranja iskustva turista na razvoj i unapređenje gastronomske ponude predstavljene na gastronomskim manifestacijama.

Gastronomska ponuda se može predstaviti kao nacionalni proizvod, u cilju privlačenja većeg broja gastronomskih posetilaca i obezbeđivanja bolje promocije lokalnih proizvoda.

Na osnovu dosadašnjih istraživanja i polazeći od tadašnjih razmatranja o motivaciji, kokreiranju i Slow Food konceptu, sagledavanjem faktora koji su uticali na motivaciju posetilaca da izaberu određenu destinaciju i na njoj dožive iskustva kroz koncepte kokreiranja i Slow Food-a, postavljeni su ciljevi istraživanja u doktorskoj disertaciji.

Osnovni cilj istraživanja bio je da se prepoznaju, integrišu, istraže i turistima približe faktori koji su predstavljali motivaciju za uključivanje u aktivnosti zajedničkog kreiranja iskustva uz primenu Slow Food koncepta. Prvi specifični cilj bio je da se mapiraju potrebe, očekivanja i stavovi posetilaca gastronomskih manifestacija koje su pružale aktivnosti kokreiranja iskustva u skladu sa principima Slow Food koncepta. Drugi specifični cilj bio je da se odrede elementi koji su dovodili do stvaranja zadovoljstva kod posetilaca i razvoja njihove lojalnosti prema gastronomskim manifestacijama.

3. Hipotetički okvir istraživanja

U doktorskoj disertaciji je predložen istraživački model koji je, zasnovan na obimnoj analizi teorija o motivaciji turista da posećuju gastronomske manifestacije, obuhvatao i primenu osnovnih principa kokreiranja iskustva, kao i razumevanje njihovih potreba, očekivanja i stavova. Na temelju tako postavljenog modela oblikovane su hipoteze koje su usmerile istraživački proces i omogućile njegovu empirijsku proveru. Ovako koncipiran model doprineo je dubljem razumevanju potreba posetilaca, što je bilo ključno za prepoznavanje elemenata koji utiču na razvoj njihovog zadovoljstva i želje za ponovnom posetom manifestaciji.

Na osnovu predloženog modela i predmeta istraživanja, koncipirana je jedna glavna hipoteza i 9 pojedinačnih hipoteza:

H – Kokreiranje iskustva turista utiče na povećanje njihovog zadovoljstva u gastronomskom turizmu;

H1 – Stavovi posetilaca gastronomskih manifestacija u razvijanju lojalnosti prema konceptu kokreiranja iskustva i Slow Food konceptu razlikuju se u odnosu na njihove socio-demografske karakteristike;

H2 – Učesnici gastronomskih manifestacija upoznati su sa konceptom zajedničkog kreiranja iskustva u turizmu;

H3 – Kokreiranje iskustva turista na destinaciji pozitivno utiče na njeno pozicioniranje na turističkom tržištu;

H4 – Promovisanje lokalne hrane na gastronomskim manifestacijama kroz koncept kokreiranja utiče na očuvanje tradicionalne gastronomije;

H5 – Kokreiranje iskustava kod gastronomskih turista moguće je ostvariti kroz Slow Food koncept;

H6 – Zajednički kreirano iskustvo kod posetilaca gastronomskih manifestacija pozitivno utiče na zadovoljstvo destinacijom;

H7 – Zajednički kreirano iskustvo kod posetilaca gastronomskih manifestacija pozitivno utiče na lojalnost destinaciji;

H8 – Gastronomska ponuda na manifestacijama utiče na stvaranje zadovoljstva kod posetilaca;

H9 – Gastronomska ponuda na manifestacijama utiče na stvaranje lojalnosti kod posetilaca.

4. Metode istraživanja

Za izradu doktorske disertacije korišćene su različite metode istraživanja. Na kraju je primenjena i metoda sinteze kako bi se doneli zaključci na osnovu prethodnih analiza i deskripcija.

Deskriptivna metoda korišćena je da bi se predstavile osnovne karakteristike kokreiranja iskustava turista koji su posećivali gastronomske manifestacije i načini na koje se uticalo na razvoj gastronomskog turizma. Ovom metodom analiziran je uticaj koncepta kokreiranja na poboljšanje gastronomskog iskustva turista i na stvaranje zadovoljnih turista, a definisani su i motivi koji su uticali na odabir destinacije i razvoj gastronomske ponude. Deskriptivna metoda korišćena je i za analizu određenih elemenata kokreiranja iskustava posetilaca gastronomskih manifestacija i njihovog uticaja na razvoj gastronomskog turizma. Ispitano je koji su to elementi zajedničkog kreiranja iskustava posetilaca koji su uticali na stvaranje i jačanje zadovoljstva nastalog kokreiranim iskustvom. Primena deskriptivne metode omogućila je mapiranje motivacije koja je doprinosila stvaranju kvalitetnije gastronomske ponude na destinaciji.

Deduktivna metoda uključivala je opažanja – od opštih principa do konkretnih zaključaka. Ovom metodom sagledani su glavni principi vezani za zadovoljstvo turista u gastronomskom turizmu, razumevanje njihovih različitih preferencija, značaj kokreiranog kulinarskog iskustva i uticaj kokreiranja na ukupno zadovoljstvo turista. Prikupljeni su podaci o nivou zadovoljstva turista pre i posle sprovođenja koncepta zajedničkog kreiranja, a zaključci su pokazali kako i u kom obimu zajedničko kreiranje utiče na zadovoljstvo gastronomskih turista. Dobijeni rezultati doprineli su poboljšanju ukupnog kvaliteta turističkog iskustva.

5. Ograničenja istraživanja

Analizom dobijenih rezultata istraživanja uočena su određena ograničenja. Najpre, istraživanje je rađeno u okviru tri manifestacije koje imaju gastronomski karakter, pa se preporučuje da se kasnija istraživanja prošire kako bi obuhvatila veće geografsko područje. Broj ispitanika mogao bi biti veći, ali iz razloga neprepoznavanja ideja na kojima se baziraju koncepti zajedničkog stvaranja iskustva i Slow Food koncept, značajan broj posetilaca nije izrazio želju da odgovori na pitanja iz anketnog upitnika. Kako je veći deo ispitanika upitnik popunjavao u elektronskoj formi preko Google Forms-a, izostanak ličnog kontakta sa anketarom se odrazio na broj popunjenih anketnih upitnika. Takođe, dužina upitnika predstavljala je prepreku za veći broj ispitanika, ali anketne tvrdnje su koncipirane kako bi se utvrdila što bolja korelacija značajna za istraživanje.

6. Kratak opis sadržaja doktorske disertacije

Na bazi predmeta i ciljeva istraživanja, strukturu doktorske disertacije pod nazivom „RAZVOJ MODELA ZAJEDNIČKOG KREIRANJA ISKUSTVA ZA POVEĆANJE ZADOVOLJSTVA KORISNIKA USLUGA U GASTRONOMSKOM TURIZMU“ čini uvod, pet poglavlja i zaključna razmatranja.

Kroz uvodni deo doktorske disertacije prikazana je problematika teme i istraživanja, a delovi rada povezani su u skladu sa predmetom i ciljem disertacije. U uvodnom razmatranju prikazana je struktura rada, kao i metodološki pristup istraživanju.

Prvo poglavlje, pod nazivom „Teorijsko-metodološke postavke“, predstavljalo je prikaz predmeta istraživanja i ciljeva, kao i strukturu disertacije. U ovom poglavlju predstavljen je istraživački model koji je postavljen prema dosadašnjim analizama teorija o motivaciji koja je podsticala turiste da posete gastronomske manifestacije, uz razumevanje njihovih potreba, očekivanja i stavova, i uz primenu osnovnih principa zajedničkog kreiranja iskustva. Na osnovu predloženog istraživačkog modela postavljene su hipoteze – jedna glavna i devet pojedinačnih – kao i različite istraživačke metode koje su korišćene za prikaz dobijenih rezultata. U ovom delu dat je i kratki osvrt na dosadašnja istraživanja koncepta kokreiranja iskustva i Slow Food koncepta, kao i prikazan naučni doprinos disertacije.

U drugom poglavlju, u delu pod nazivom „Selektivni oblici turizma i gastronomski turizam“, date su osnovne karakteristike razvoja gastronomskog turizma, kako u svetu, tako i u Srbiji. Prikazana je povezanost hrane i turizma koja je u poslednjim decenijama bila veoma izražena, značaj hrane, praćenje i primena savremenih trendova u gastronomiji, korišćenje lokalnih sastojaka i kulturni značaj ishrane. Takođe, razmatrani su nedostaci u promociji gastronomskog turizma, primeni standarda u ponudi jela i lošoj infrastrukturi. Mesta na kojima su se prikazivali lokalni specijaliteta predstavljala su značajne atrakcije za sticanje

lojalnosti turista, uključujući gastronomske manifestacije, vinske ture i pijace. Deo koji je promovisao lokalne proizvode i specifičan pristup konzumiranju istih objašnjen je kroz primenu principa Slow Food koncepta.

U istom poglavlju, pod nazivom „Gastronomski turizam“, predstavljen je razvoj ovog vida turizma, odnosno spoj turizma, gastronomije i brenda, kroz specifične proizvode koji su nastajali tokom turističkih putovanja sa ciljem upoznavanja gastronomske ponude određene destinacije. Prema istraživanjima Svetske turističke organizacije (UNWTO), tokom 2016. godine oko 70% ispitanika smatralo je da je gastronomski turizam važan marketinški segment koji utiče na pozitivnu sliku i pozicioniranje same destinacije.

U trećem poglavlju, pod nazivom „Gastronomija“, prikazane su osnovne karakteristike gastronomije i njen značaj za razvoj turističke delatnosti u Srbiji. Prikazan je razvoj gastronomije u Srbiji kroz vekove, pod uticajem različitih kultura i tradicija. Autentična kulinarska iskustva koja su se nudila u ruralnim delovima Srbije predstavljala su motiv za izbor određene destinacije. Bogata tradicija u korišćenju tehnika kuvanja i lokalnih proizvoda, koji su deo nematerijalnog kulturnog blaga, doprinosila je jačanju kulturnog identiteta zemlje. Prikazani su i gastronomski proizvodi sa posebnim oznakama, kao što su zaštićeno poreklo, geografsko poreklo i organska hrana, kao i značaj razvoja malih proizvođača, sve u cilju promocije gastronomskog nasleđa Srbije.

Četvrto poglavlje, pod nazivom „Turistička motivacija i iskustvo“, objasnilo je faktore koji su uticali na izbor destinacije i odluku turista za aktivan odmor tokom kojeg su istraživali nove gastronomske ukuse. Razumevanje motivacije, ponašanja i preferencija gastronomskih turista bilo je ključno za dobijanje nezaboravnih iskustava koja su se prezentovala širjoj javnosti kroz preporuke. Snažan motiv bio je povezivanje sa lokalnim stanovništvom, učešće u pripremi tradicionalnih jela i istraživanje lokalne kulture kroz događaje i manifestacije. Kokreiranje je sve više korišćeno kao deo interakcije turista sa tradicijom, kroz škole kuvanja, pripremu suvenira, istraživanje ponude na lokalnim pijacama i slično. Kroz kvalitetnu ponudu autentične hrane, turisti su zadovoljavali svoje potrebe i ostvarivali zadovoljstvo stečeno iskustvom, što su pokazivali kroz lojalnost određenoj destinaciji ili manifestaciji.

Peto poglavlje, pod nazivom „Zajedničko kreiranje iskustva u turizmu“, odnosilo se na pojam koncepta istraživanja zajedničkog iskustva u turizmu, sa naglaskom na veze između gastronomije, tradicije i Slow Food koncepta. Koncept kokreiranja povećavao je zadovoljstvo i lojalnost turista koji su posećivali određene destinacije i gastronomske manifestacije.

Šesto poglavlje, pod nazivom „Metodologija i rezultati empirijskog statističkog istraživanja“, bavilo se empirijskim istraživanjem postavljenih ciljeva i tema. Predstavljeni su dosadašnji rezultati istraživanja na temu koncepta zajedničkog kreiranja iskustva turista, a zatim i rezultati dobijeni istraživanjem sprovedenim u okviru disertacije. Analize su prikazane kroz

teorijske i praktične implikacije. Na kraju predstavljanja rezultata ukazano je na ograničenja istraživanja i date su preporuke za dalja istraživanja na temu koncepta kokreiranja zajedničkog iskustva posetilaca gastronomskih manifestacija.

U posebnom delu predstavljena su zaključna razmatranja, statističke metode korišćene za analizu dobijenih rezultata, prikazana su ograničenja istraživanja i date preporuke za buduća istraživanja u ovoj oblasti.

Na kraju rada prikazan je popis literature i izvora koji su korišćeni u pisanju disertacije.

7. Na osnovu sprovedenog istraživanja zaključujemo:

Na osnovu sprovedenog istraživanja zaključujemo da je istraživački model osmišljen tako da poveže specifičnosti koje se odnose na spoj gastronomskih manifestacija u odnosu na koncepte kokreiranja iskustva posetilaca i Slow Food koncept. Osnovna pitanja na koja istraživački model treba da odgovori jesu ona koja se odnose na uticaj različitih faktora koji utiču na razvijanje motivisanosti, zadovoljstva, očekivanja, lojalnosti i percepcije kod turista.

Upravo postavljen istraživački model predstavlja polaznu tačku ka boljem razumevanju faktora motivacije koji kod posetilaca razvijaju želju za učešćem u gastronomskim manifestacijama koje promovišu vrednosti autentične i tradicionalne hrane kroz Slow Food koncept. Model takođe pomaže razumevanju toga kako stvaranje jedinstvenog iskustva kroz koncept kokreiranja podstiče lojalnost turista prema manifestaciji. Ponuda koja je kokreirana saradnjom posetilaca i izlagača doprinosi stvaranju zadovoljstva kod posetilaca i poistovećivanju sa lokalnim identitetom destinacije. Iz navedenog se može zaključiti da zadovoljan posetilac postaje dobar promoter gastronomskih manifestacija koje se održavaju uz ovakve koncepte.

Analiza dobijenih empirijskih rezultata istraživanja pokazala je tačke povezanosti sa postavljenim istraživačkim modelom, kao što su potrebe, očekivanja, stavovi posetilaca, kao i njihovo zadovoljstvo i lojalnost prema gastronomskim manifestacijama. Svi aspekti modela su empirijski povezani sa faktorima motivacije koja ujedno predstavlja polaznu tačku koja utiče na razumevanje i prihvatanje Slow Food koncepta i koncepta kokreiranja iskustva posetilaca. Koncipiranje turističkih proizvoda i usluga prema potrebama i očekivanjima posetilaca gastronomskih manifestacija, kao i na osnovu stavova iskazanih kroz njihovo aktivno učešće u različitim aktivnostima na destinaciji, pokazuje u znatnoj meri viši nivo zadovoljstva kod tih posetilaca. Istraživački model ističe povezanost Slow Food koncepta sa konceptom kokreiranja, a rezultati istraživanja su pokazali da je to i ostvarljivo u praksi. Ovako objedinjavanje aspekata važnih za motivaciju i kokreiranje iskustva, kako bi se razvili zadovoljstvo i lojalnost prema gastronomskim manifestacijama, pokazuje njihovu važnost za razvoj budućih strategija koje će poboljšati turističku ponudu na destinaciji kroz jačanje gastronomske ponude tradicionalne i lokalne hrane. Validnost predloženog istraživačkog

modela potvrđuju i empirijski rezultati istraživanja koji su pokazali da su postavljene hipoteze potvrđene.

8. Očekivani rezultati i naučni doprinos doktorske disertacije

Doprinos ove doktorske disertacije ogleda se u analizi motivacije turista za učestvovanje u gastronomskim događajima i u istraživanju načina na koji primena koncepta kokreiranja iskustava doprinosi stvaranju novih turističkih doživljaja. Disertacija unapređuje teorijsko razumevanje selektivnih oblika turizma i njihove specifične primene u gastronomiji, sa posebnim osvrtom na Srbiju. Poseban doprinos predstavlja integracija koncepta Slow Food-a u turizmu, analiza njegovog uticaja na zadovoljstvo turista, očuvanje kulturnog identiteta i promocija autentičnih gastronomskih proizvoda. Rad takođe daje uvid u značaj edukacije proizvođača, ugostitelja i lokalnog stanovništva za unapređenje turističke ponude i očuvanje nematerijalnog kulturnog nasleđa.

Naučne implikacije disertacije ogledaju se u proširenju teorijskog okvira koji povezuje turističku motivaciju, gastronomiju, kulturni identitet i održivost turizma. Disertacija pokazuje kako primena koncepta kokreiranja iskustava može povećati zadovoljstvo i lojalnost turista, te doprineti razvoju novih strategija za integraciju gastronomije u turističku ponudu i planiranje destinacija. Takođe, rad doprinosi boljem razumevanju uloge tradicionalnih i autohtonih proizvoda, kao i savremenih trendova u pripremi hrane, u oblikovanju atraktivne i održive turističke ponude.

Praktične implikacije ogleda se u konkretnim smernicama za unapređenje turističke ponude. Edukacija lokalnih proizvođača i ugostitelja, uvođenje inovacija u pripremi hrane, kao i aktivno uključivanje turista kroz radionice, degustacije i interaktivne aktivnosti doprinosi povećanju zadovoljstva i lojalnosti posetilaca. Promocija putem društvenih medija i publikacija omogućava veću vidljivost destinacija i proizvoda, dok uključivanje poljoprivrednih gazdinstava i lokalnih proizvođača doprinosi ekonomskoj dobiti i održivom razvoju. Disertacija tako pruža praktične smernice kako za lokalne zajednice, tako i za turističku industriju u celini, sa ciljem jačanja konkurentnosti i privlačenja domaćih i stranih turista.

9. Mišljenje i predlog Komisije

Doktorska disertacija **Danijele Stojanović, master** urađena je prema ranije odobrenoj prijavi. Ostvaren je plan istraživanja uz primenu postojećih naučnih i stručnih znanja iz više naučnih disciplina ekonomskog područja, a može se zaključiti da je kandidat za svoju doktorsku disertaciju izabrao aktuelnu i kompleksnu temu.

Struktura rada je dobro postavljena i omogućila je kandidatu da ostvari svoje istraživačke namere. Kandidat je uspeo da da relevantne odgovore na postavljene ciljeve rada, a to je glavni doprinos nauci pored urađenog istraživačkog dela rada.

Polazeći od napred navedenog predlažemo Veću Departmana za poslediplomske studije i međunarodnu saradnju i Senatu Univerziteta Singidunum da prihvati doktorsku disertaciju **Danijele Stojanović, master**, pod naslovom „**RAZVOJ MODELA ZAJEDNIČKOG KREIRANJA ISKUSTVA ZA POVEĆANJE ZADOVOLJSTVA KORISNIKA USLUGA U GASTRONOMSKOM TURIZMU**“ i odobri njenu javnu odbranu.

U Beogradu, 04.12.2025.

Članovi komisije:

Prof. dr Miroslav Knežević-predsednik

Prof. dr Aleksandra Dragin-član

Prof. dr Ivana Brdar-mentor