



U organizaciji Univerziteta u Novom Sadu, Prirodno-matematičkog fakulteta, Departmana za geografiju turizam i hotelijerstvo, Katedre za gastronomiju, u subotu 01.04.2017. godine, uspešno je realizovana druga obuka o stručnom usavršavanju nastavnika i zaposlenih u ugostiteljstvu pod nazivom "Savremeni trendovi uparivanja hrane i vina", akreditovan od strane Zavoda za unapređenje obrazovanja i vaspitanja Republike Srbije, (kataloški broj seminara 681), čiji je rukovodilac dr Dragan Tešanović, redovni profesor.

Cilj obuke je osposobljavanje nastavnika, saradnika i ljudi u privredi za uspešno identifikovanje ključnih elemenata hrane i vina koji imaju direktan uticaj na njihovo uparivanje bilo da je zasnovano na suprotnostima ili sličnostima. Akcenat je stavljen na komponentama, teksturi i kontrastima hrane i vina jer oni predstavljaju ključne elemente pri njihovom uparivanju. Obuka je koncipirana iz tri dela. Teorijski deo, teorijsko-praktični deo, praktični deo koji je baziran na uparivanju hrane i vina. Svaki polaznik obuke, upario je pet vina sa pet sirovih ili toplotno obrađenih namirnica. Uparujući vina i namirnice polaznici su uparili 25 kombinacija koje su bile zasnovane na suprotnostima i sličnostima, kao i različitim nivoima slaganja od neslaganja do sinergije.

Veliki doprinos u realizaciji obuke pored rukovodioca, dr Dragana Tešanovića, redovnog profesora, dali su: dr Jovanka Popov-Raljić, redovni profesor, dr Đorđe Psodorov, redovni profesor, dr Bojana Kalenjuk docent, Maja Banjac MSc, student doktorski studija, asistent na Katedri za gastronomiju, Milica Aleksić MSc, student doktorskih studija, asistent na Katedri za gastronomiju, Milorad Todorović MSc, nastavnik veština i Goran Radivojević MSc, nastavnik veština.

Polaznici seminara su nakon uspešno položenog praktično-teorijskog ispita dobili sertifikate za uspešno savladan seminar. Seminar su uspešno završila 32 učesnika. Nabolji dokaz koji potvrđuje kvalitet seminara je da su učesnici bili eminentni profesionalci u svetu ugostiteljstva: menadžeri ugostiteljskih objekata, zaposlene osoblje u ugostiteljskom sektoru Uprave za zajedničke poslove republičkih organa, nastavnici iz stručnih ugostiteljskih srednjih škola iz cele Srbije, zaposleni kadar Visoke stručne škole iz Šapca, studenati sa Prirodno-matematičkog fakulteta, Departmana za geografiju turizam i hotelijerstvo, studenti Visoke hotelijerske škole iz Beograda, studenti Visoke škole strukovnih studija za menadžment i poslovne komunikacije Sremski Karlovci kao i studenti Univerziteta za poslovne studije iz Banja Luke.

Organizatori obuke su veoma ponosni što su među prvima u regionu počeli da razvijaju i promovišu gastroenološku kulturu u vidu edukacije. Sa velikim zadovoljstvom najavljuju treći po redu akreditovani seminar od strane Zavoda za unapređenje obrazovanja i vaspitanja pod nazivom "Savremene metode toplotne obrade", koji će se održati 03.06. na Univerzitetu u Novom Sadu, Prirodno-matematičkom fakultetu, Departmanu za geografiju, turizam i

hotelijerstvo.

Tekst i fotografije:
Maja Banjac

