

LIČNI PODACI

Ime i prezime:

Dragan Tešanović

E-mail:

tesanovic.dragan@gmail.com

Datum i mjesto rođenja:

29.07.1965. Krupa na Vrbasu

Nastavničko zvanje:

Redovni profesor

OBRAZOVANJE

Pregled zvaničnog obrazovanja:

1997 doktorska disertacija Tehnologija hrane i pića, Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu.

Naziv doktorske disertacije: Izučavanje nutritivne, zdravstvene, tehnološke i kulinarne vrednosti mesa jelena lopatara

1987/1990 Postdiplomske studije, Tehnologija hrane i pića, Tehnološki fakultet, Univerzitet u Novom Sadu.

1980/1984 Osnovne akademske studije Prehrambeno-tehnološki fakultet, Sveučilište u Osijeku.

RADNO ISKUSTVO

2007/2012 vanredni profesor na Katedri za hotelijerstvo i gastronomiju, Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematičkog fakulteta u Novom Sadu

2003/2007 docent na Katedri za hotelijerstvo i gastronomiju, Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematičkog fakulteta u Novom Sadu

2000/2002 docent na Tehnološkom fakultetu u Novom Sadu,.

1999/2011 direktorugostiteljstva i ocenu kvaliteta proizvoda AD „Novosadski sajam“, Novi Sad.

1997/1999 pomoćnik pokrajinskog sekretara, u Izvršnom veću Vojvodine, Novi Sad.

1987 /1997 direktor za ugostiteljstvo i turizam u Vojnoj ustanovi „Karađorđevo“, Karađorđevo.

1984/1987 direktor u OOUR „Ugostiteljstvo“, SOUR „Đ.Đaković“, Slavonski Brod.

1976/1980 nastavnik praktičnenastave i upravnik restorana, JNA, Vojnicentar za obuku kuvara, Vinkovci.

NASTAVNI RAD

Predsednik Nadzornog odbora Kulinarske federacije Srbije.

Prethodni nastavni rad (prije izbora u zvanje nastavnika):

2012 – do danas **redovni profesor** na Katedri za hotelijerstvo i gastronomiju, Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematičkog fakulteta u Novom Sadu.

2007/2012 vanredni profesor na Katedri za hotelijerstvo i gastronomiju, Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematičkog fakulteta u Novom Sadu.

2003/2007 docent na Katedri za hotelijerstvo i gastronomiju, Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematičkog fakulteta u Novom Sadu.

2000/2002 docent na Tehnološkom fakultetu u Novom Sadu.

Sadašnji nastavni rad:

2012 – do danas redovni profesor na Katedri za hotelijerstvo i gastronomiju, Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematičkog fakulteta u Novom Sadu.

Naziv predmeta, godina studija i godišnji fond časova na osnovnim, odnosno specijalističkim, magistarskim i doktorskim studijama:

- Poznavanje životnih namirnica
- Gastronomska obrada mesa
- Menadžement hrane i pića
- Sanitacija i bezbednost hrane
- Globalne tendencije u gastronomiji
- Osnove gastronomije
- Osnove gastronomije za menadžere

Uvođenje novih oblasti, nastavnih predmeta, metoda u nastavnom procesu:

- Nosioc izrade programa na smerovima Diplomirani menadžer u hotelijerstvu i Diplomirani menadžer u gastronomiji.

Rukovođenje – mentorstvo diplomskih radova (broj radova):

- Mento na 261 diplomskom radu.

Rukovođenje – mentorstvo, specijalističkih radova i magistarskih teza (ime i prezime studenta, uža naučna oblast naslov rada):

- Predrag Tošić, Gastronomija, Gastronomske potrebe savremenih potrošača i sposobost ugostiteljskih objekata grada Banja Luke da odgovore na njih.
- Ante Skokandić, Gastronomija, Gastronomske potrebe savremenih potrošača i sposobnost ugostiteljskih objekata otoka Korčula da odgovore na njih.
- Vladimir Čečar, Gastronomija, Struktura ponude hrane i pića u ugostiteljskim objektima na Jahorini.

Rukovođenje – mentorstvo doktorskih disertacija (ime i prezime doktoranta, uža naučna oblast i naslov disertacije):

- Šemsudin Džeko, Restoraterstvo : Stanje i perspektive ugostiteljstva sarajevske regije.
- Krasavčić Milorad, Restoraterstvo: Uticaj menadžmenta na kvalitet usluga u restoraterstvu Beograda
- Kalenjuk Bojana, Gastronomija: Vojvodina kao destinacija gastronomskog turizma
- Gagić Snježana, Restoraterstvo: Evaluacija efekata inovativnosti u funkciji unapređenja kvaliteta i lojalnosti gostiju u restoraterstvu Vojvodine
- Vuksanović Nikola, Gastronomija: Gastronomska dimenzija kvaliteta turističkog proizvoda i njen uticaj na stavove posetilaca gradskih centara Srbije

Učešće u komisijama za odbranu diplomskih radova, magistarskih teza i doktorskih disertacija:

- Diplomski radovi: 326
- Magistarski radovi: 69
- Doktorske disertacije: 3

Udžbenici (autori, godina izdanja, naslov, grad, izdavač):

- **Tešanović, D.** (2016): Osnove gastronomije za menadžere. Univerzitet u Novom Sadu, Prirodno-matematički fakultet, Departman za geografiju turizam i hotelijerstvo. ISBN: 978-86-7031-452-2.
- **Tešanović D.** (2011): Osnovegastronomijezamenadžere. Univerzitet u NovomSadu, Prirodno-matematičkifakultet, Departmanzageografijuturizam i hotelijerstvo. ISBN: 978-7031-125-2
- **Tešanović, D.** (2010): Gastronomskaobradamesa. Visokahotelijerskaškola, Beograd. ISBN: 978-86-83777-773.
- **Tešanović, D.** (2010): Sanitarnemere i bezbednost u hotelijerstvu. Visokahotelijerskaškola, Beograd.ISBN: 978-86-83777-66-2.
- **Tešanović D.** (2009): Gastronomskimenadžment. Visokahotelijerskaškola, Beograd. ISBN: 978-86-83777-63-2.
- Škrinjar,M.,**Tešanović, D.** (2007): Hrana u ugostiteljstvu i njenočuvanje. Univerzitet u NovomSadu, Prirodno-matematičkifakultet, Departmanza geografijuturizam i hotelijerstvo. ISBN: 978-7031-125-1.

Druga didaktička sredstva (priručnici, skripte i sl. naslov, autor, godina izdanja, izdavač):

- **Tešanović, D.,** Kalenjuk, B. (2012): Praktikum sa dnevnikom ferijalne prakse za studente gastronomije i hotelijerstva.Univerzitet u Novom Sadu, Prirodno-matematički fakultet, Departman za geografiju turizam i hotelijerstvo. ISBN: 978-86-7031-261-6.

Mišljenje studenata o pedagoškom radu nastavnika ako je formirano u skladu sa opštim aktom fakulteta:

- U školskoj 2016/2017, 236 studenata dalo je ocenu 9,46.

Naučni rad Monografije, posebna poglavlja u naučnim knjigama

Reference međunaodnog nivoa (publikacije u međunarodnim časopisima, međunarodne naučne konferencije):

Poznavanje rada na kompjuteru, specifičnoj opremi,mašinama:

- Odlično poznavanje rada na računaru.
- Tesanovic, D., Krasavcic, M., Kalenjuk, B., Portic, Gagic, S., (2014). The influence of the structure of employees on sensory quality of restaurants food, *British Food Journal*, 116/3, 527 - 543.
- Tešanović, D., Kalenjuk, B., Tešanović, D., Psodorov, Đ., Ristić, Z., Marković, M. (2011): Changes of biochemical and sensory characteristics in the musculus longissimus dorsi of the fallow deer in the early phase post-mortem and during maturation. *African Journal of Biotechnology*, Vol.10 (55), pp.11668-11675.
- Blešić I., Tešanović D., Psodorov Đ. (2011): Consumer Satisfaction and Quality Management in the Hospitality Industry in South-East Europe, *African Journal of Business Management*, Vol. 5, No 4, pp. 1388-1396, ISSN 1993-8233.
- Gagic S., Tesanovic D., Ivkov-Dzigurski A., Pivac T., Jovicic A. (2013): Motives and attitudes of food and drink festival visitors: A case study of Serbia. *JOURNAL OF FOOD AGRICULTURE & ENVIRONMENT*, (2013), vol. 11 br. 1, str. 1055-1059.
- Djeri, L., Armenski, T., Tesanovic, D., Bradic, M., Vukosav, S. (2014): Consumer Behaviour: Influence of place of residence on decision-making process when choosing a tourist destination, *Economic Research*, University of Pula, Department of Economics and Tourism, 27/1, 267-279
- Tešanović, D., Vuksanović, N., Kalenjuk, B., Vukić, M., Gagić, S. (2013): Danube tourist ships as an opportunity for export of agricultural and food products, *Economics of Agriculture*, Belgrade, Year 60, No. 1 (1-216), pp. 179-194.
- Janošević M., Novković N., Tešanović D. (2010): Menadžment logističkog lanca u distribuciji hrane, *Ekonomika poljoprivrede*, 4, 625-635.
- Gagic, S. Jovičić, A., Tešanović, D., Kalenjuk, B., (2014): Motives for food choice among serbian consumers, *Economics of Agriculture*, Belgrade, Year 61, No. 1, 41-51.
- Tešanović, D., Vuksanović, N., Kalenjuk, B., Portić, M. (2015): Danube tourist ships as an opportunity for export of agricultural and food products, *Economics of Agriculture*, Vol. 62, No 2, pp. 527-542.
- Kalenjuk, B., 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.
- Gagić, S., Jovičić, A., Tešanović, D., Popov-Raljić, J. (2012): The structure and development of the offer of fast food restaurant chains in Serbia. 1st Belgrade International Tourism Conference 2012: Contemporary Tourism - Wishes and Opportunities, March 22-24, 2012. College of tourism. Belgrade, 559-568.

- Kalenjuc, B., 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.
- Vuksanović, N., Kalenjuc, B., Tešanović, D., Gagić, S. (2012): Research of catering offers in order to develop gastronomic tourism of Srem (A.P. Vojvodina). *National College „Liviu Rebreanu“, Bistrita, Romania, 16th of June*, pp. 236-244.
- Gagić, S., Tešanović, D., Kalenjuc, B., Erdeji, I., Jovičić, A. (2012): Contemporary food trends as a part of foodservice offer in Republic of Serbia. *Trends and challenges in food technology, nutrition, hospitality and tourism, 2nd International Professional Conference Proceedings, November 16th–17th 2012, Ljubljana, Slovenia*, 331 – 339.
- Ivkov, M., Tešanović, D., Janičević, S., Kalenjuc, B. (2012): The importance of food and wine pairing for raising the quality level of restaurant services. *Trends and challenges in food technology, nutrition, hospitality and tourism, 2nd International Professional Conference Proceedings, November 16th–17th 2012, Ljubljana, Slovenia*, 341 – 348.
- Kalenjuc, B., 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.
- Vuksanović, N., Tešanović, D., Kalenjuc, B., Gagić, S. (2012): Structure of gastronomic offer and the meat consumption of tourist ships company “Grand Circle Line Cruise” (Boston, Massachusetts). *Trends and challenges in food technology, nutrition, hospitality and tourism, 2nd International Professional Conference Proceedings, November 16th–17th 2012, Ljubljana, Slovenia*, 383 – 390.
- Gagić, S., Tešanović, D., Kalenjuc, B. (2011): “My Plate” - New Concept of Balanced Diet. *Contemporary Trends in Tourism and Hospitality, 2011, Via Danube, the Main Street of Europe, University of Novi Sad, Department for Geography, Tourism & Hotel Management*, 407-418.
- Tešanović, D., Popov-Raljić, J., Curaković, D. (2011): Situation in Hospitality and Direction of Development of Serbian Hospitality Product. *Contemporary Trends in Tourism and Hospitality, 2011, Via Danube, the Main Street of Europe, University of Novi Sad, Department for Geography, Tourism & Hotel Management*, 230-242.
- Škrinjar, M., Tešanović, D., Kalenjuc, B. (2010): Recognized serbian gastro products. *The Second International Scientific Expert Conference, Quality and innovation in tourism and catering, 2010, Bled, Slovenija*, 475-484.
- Tešanović, D., Vičić, S., Kalenjuc, B. (2010): Structure and quality local cuisine in a recognizable serbian regional hospitality facilities. *The Second International Scientific Expert Conference, Quality and innovation in tourism and catering, 2010, Bled, Slovenija*, 515-526.

- Tešanović, D., Kalenjuk, B., Vuksanović, N. (2010): Menadžment i struktura gastronomske ponude na turističkim rečnim brodovima. Četvrti biletarni međunarodni kongres, Hotelplan 2009-hotelijerstvo i turizam, Hotellink 13-14, Visoka hotelijerska škola, Beograd, 749-758.
- Tešanović D., Koprivica M. (2007): Influence of quality definition of regional gastronomic products on formation of touristic offer of Serbia. International Participation Conference, "Recognisable national gastronomy-tourist potential", Str. 217-223, UDK 235612672, ISBN 978-961-6677-02-8, Izdavač: Vocational College for Catering and Tourism.
- Koprivica M., Tešanović D. (2007): Sajamska izložba kao privredno-turistički događaj i zadovoljstvo učesnika. Hotelplan, Beograd, 583-594.
- Vuksanović, N., Portić, M., Tešanović, D., Kalenjuk, B., Dragičević, D. (2014). The sensory quality assessment of roasted pig in the restaurants in Belgrade, XVIII International ECO-CONFERENCE 2014, SAFE FOOD, Serbia, 24th - 27th September, pp. 431 – 439.
- Vuksanović, N., Dragičević, D., Tešanović, D., Portić, M., Kalenjuk, B. (2014) Profitability of Gastronomic products and menu in the hospitality. Trends and challenges in food technology, nutrition, hospitality and tourism, 3rd International Professional Conference. Ljubljana, Slovenia, October 24 and 25, pp. 372 – 381 (M33)
- Kalenjuk, B., Tešanović, D., Gagić, S., (2014): Regionalni razvoj turističkih destinacija kroz razvoj gastronomskog turizma. Od krize prema razvoju, 4. Međunarodna naučna konferencija. BIH; Univerzitet za poslovne studije. 24.10., ISBN 978-99955-95-00-5, str. 363-374.
- Tešanović, D., Gagić, S., Kalenjuk, B., (2014): Održivi razvoj u ugostiteljstvu. Od krize prema razvoju, 4. Međunarodna naučna konferencija. BIH; Univerzitet za poslovne studije. 24.10., ISBN 978-99955-95-00-5, str. 879-888.
- Babić, J., Tešanović, D., Kalenjuk, B. (2013): The structure of food and beverage offer in the hospitality facility in Novi Sad. Contemporary Trends in Tourism and Hospitality - CTTH 2013, Peace, Culture and Tourism, , 26-27. Septembar, Faculty of Science, University of Novi Sad, Serbia, 63.
- Tešanović, D., Kalenjuk, B., Psodorov, Đ., Erdeji, I. (2012): Analysis of dishes structure in the catering industry of Srem made from traditional and organically produced food. Cefood Congress, Abstract book of 6th central European Congress on Food, Novi Sad, Serbia, 23-26 May, pp. 508.
- Kalenjuk, B., Tešanović, D., Gagić, S., Škrinjar, M. (2012): Tourism manifestation in the culinary tourism in Banat. 10th International Conference of Geography, Territorial Dynamics and Sustainable Development, European Perspectives, West University of Timisoara, 18-19 May, pp. 16.
- Vuksanović, N., Tešanović, D., Kalenjuk, B., Gagić, S. (2012): Modern food trends on the tourist boat. Serbian nutrition society, 12th Congress of nutrition, with international participation, Nutrition to health in 21st century, Book of abstracts, October 31st – November 3rd 2012, Belgrade, 200-201.

- Psodorov, Đ., Kalenjuk, B., Tešanović, D., Psodorov, D. (2011): Application of Medicinal Plants in the Production of Bakery Products. Contemporary Trends in Tourism and Hospitality, 2011, Via Danube, the Main Street of Europe, University of Novi Sad, Department for Geography, Tourism & Hotel Management, 85-86.
- Kalenjuk, B., Tešanović, D. (2010): Curative and seasoning herbs as complementary offer of Fruška gora national park. The 1st International Conference on Geoheritage & Geotourism, Geotrends 2010, 85.
- Reference nacionalnog nivoa (publikacije u domaćim časopisima, nacionalne naučne konferencije, samostalne ili kolektivne domaće izložbe i umetnički ili sportski nastupi u zemlji)
- Kalenjuk, B., Tešanović, D., Rudić, Lj., Korbatfinski, M., Gagić, S., Vuksanović, N. (2012): Gastronomski potencijali severne Bačke u funkciji gastronomskog turizma. Zbornik radova Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo, 41, PMF, Novi Sad, 337-349.
- Kalenjuk, B., Tešanović, D., Gagić, S., Babić, J. (2013): Views of employees in the hospitality and tourism industry on the total potentials of Vojvodina to attract tourists motivated by food and drink. Researches Review of the Department of Geography, Tourism and Hotel Management, 42/2013.
- Kalenjuk, B., Đerčan, B., Tešanović, D. (2012): Gastronomski turizam kao faktor regionalnog razvoja. Ekonomika, 3/2012, 136-146.
- Kalenjuk, B., Tešanović, D., Škrinjar, M., Psodorov, Đ. (2011): Značaj bezbednosti hrane u razvoju turizma. Turističko poslovanje, 7/2011, Visoka turistička škola strukovnih studija, Beograd, 155-162.
- Kalenjuk, B., Tešanović, D., Škrinjar, M., Vuksanović, N. (2011): Gastronomski potencijali Vojvodine u funkciji razvoja turizma. Zbornik radova Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo, 40, PMF, Novi Sad, 180 – 187.
- Popov-Raljić, J., Sikimić, V., Tešanović, D., Laličić-Petronijević, J. (2011) : Primena konzervanasa u ishrani. No. 1-2, Str. 36-43, Zbornik radova Visoke tehničke škole, Požarevac, Visoka tehnička škola strukovnih studija.
- Sikimić, V., Popov-Raljić, J., Tešanović, D., Pućo, A. (2011): Energetski vredna hrana u ishrani trudnica, No. 1-2, Str. 28-34, Zbornik radova Visoke tehničke škole, Požarevac, Visoka tehnička škola strukovnih studija.
- Tešanović, D., Kalenjuk, B., Vuksanović, N. (2010): Svečani obroci-značajan segment turističkog proizvoda na rečnim brodovima. Turističko poslovanje, 5/2010, Visoka turistička škola strukovnih studija, Beograd, 251 - 262.
- Tešanović, D., Kalenjuk, B., Bradić, M. (2010): Vina vrhunskog kvaliteta u ugostiteljsko-turističkoj ponudi i njihovo kombinovanje. Turističko poslovanje, 6/2010, Visoka turistička škola strukovnih studija, Beograd, 127 - 134.

- Kalenjuk, B., Vulić, G., Tešanović, D. (2010): Pozicioniranje zaštićenih slovenačkih gastronomski proizvoda u turizmu. Zbornik radova Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo, 39, PMF, Novi Sad, 232 - 247.
- Kalenjuk, B., Tešanović, D., Miljković, K. (2010): Kvalitet proizvoda i usluga u novosadskim hotelima treće kategorije. Hotellink, 11/15-16, Visoka hotelijeska škola, Beograd, 230-240.
- Tešanović, D., Erdeji, I., Kalenjuk, B. (2010): Ocena kvaliteta proizvoda i usluga turista na izletničkom brod-restoranu. Hotellink, 11/15-16 Visoka hotelijeska škola, Beograd, 329-338.
- Tešanović, D., Kalenjuk, B., Blešić, I. (2009): Struktura gastronomske ponude na salašima i njen uticaj na razvoj seoskog turizma. Turističko poslovanje, 4/2009, Visoka turistička škola strukovnih studija, Beograd, 353 - 362.
- Tešanović, D., Kalenjuk, B., Miljković, K. (2009): Kajmak-prepoznatljiv gastro proizvod u ugostiteljstvu Novog Sada. Zbornik radova Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo, 38, PMF, Novi Sad, 283 - 290.
- Tešanović, D., Kalenjuk, B. (2008): Savremene metode praćenja profitabilnosti ugostiteljskih menija. Hotellink, Vol. 9, No. 12, Visoka hotelijeska škola, Beograd, 103 - 109.
- Gagić, S., Tešanović, D., Krasavčić, M. (2008): Vina vrhunskog kvaliteta u hotelima Novog Sada. Časopis za teoriju i praksu u hotelijerstvu, "HOTEL link", Vol. 9, No. 12, Str. 441-450.
- Tešanović, D., Aleksić, M. (2014): The structure of lamb and mutton dishes in the foodservice industry of Belgrade. Researches Reviews of the Department of Geography, Tourism and Hotel Management, 43/1, pp.75-86.
- Projekat Ministarstva nauke i tehnološkog razvoja R. Srbije „Novi proizvodi cerealija i pseudocerealija iz organske proizvodnje“. (III 46005) 2011-2014.
- Kratkoročni projekat od posebnog interesa za održivi razvoj u AP Vojvodini u 2017. "Poljoprivredni, prehrambeni i gastronomski proizvodi u funkciji razvoja turizma Vojvodine usmerenog na autenticnu i zdravstveno bezbednu hranu". (142-451-2669/2017).

Naučni projekti i naučne studije, stručni rad

JEZICI:

Maternji

Ostali jezici

Srpski

Francuski: čitanje- dobro, pisanje - dobro, govor – vrlo dobro

Ruski: čitanje-vrlo dobro, pisanje - vrlo dobro, govor – vrlo dobro

VOZAČKA DOZVOLA

B kategorija

Dodatne informacije

Uče češće u radu organa Univerziteta

- 1998 – 2000 član Upravnog odbora Tehnološkog fakulteta u Novom Sadu
- 2017 – do danas član Saveta Univerziteta u Novom Sadu
- 2017 - do danas predsednik Upravnog odbora Instituta za prehrambene tehnologije u Novom Sadu.

Licenciranje akademskih studijskih planova i programa

- Predsednik komisije za licenciranje prvog ciklusa studijskog programa strukovnih studija Organizacija i menadžment u turizmu i ugostiteljstvu, na Ekonomskom fakultetu, Nezavisni univerzitet Banja Luka.
- Predsednik komisije za licenciranje drugog ciklusa studijskog programa Turizam i hotelijerstvo, na nezavisnom fakulteta Pale, Univerziteta u Istočnom Sarajevu.

Učešće u realizaciji naučnih seminara

- Seminar „Savremeni trendovi uparivanja hrane i vina“, akreditovan od Zavoda za unapređenje obrazovanja i vaspitanja R. Srbije, za stalno usavršavanje nastavnika, vaspitača i stručnih saradnika u školskoj 2016/2017. i 2017/2018 godini. Kataloški broj seminara: 681. Rukovodilac obuke dr Dragan Tešanović, redovni profesor.
- Seminar „Inovativne metode toplotne obrade hrane“, akreditovan od Zavoda za unapređenje obrazovanja i vaspitanja R. Srbije, za stalno usavršavanje nastavnika, vaspitača i stručnih saradnika u školskoj 2016/2017. i 2017/2018. godini. Kataloški broj seminara: 657. Rukovodilac obuke dr Dragan Tešanović, redovni profesor.
- Seminar „Inovativni trendovi degustacije hrane i pića“, akreditovan od Zavoda za unapređenje obrazovanja i vaspitanja R. Srbije, za stalno usavršavanje nastavnika, vaspitača i stručnih saradnika u školskoj 2016/2017. i 2017/2018. godini. Kataloški broj seminara: 658. Rukovodilac obuke: dr Jovanka Popov Raljić, redovni profesor.
- Seminar o poslovanju po principima HACCP sistema u hotelijerstvu i ugostiteljstvu, Prirodno-matematički fakultet, Departman za geografiju turizam i hotelijerstvo, Katedre za gastronomiju. Rukovodilac seminara: dr Jovanka Popov Raljić, redovni profesor.