

LIČNI PODACI

Ime i prezime:

Maja Banjac

E-mail:

maja.banjac@dgt.uns.ac.rs

Datum rođenja:

14.02.1989. god. Novi Sad, Srbija

Nastavničko zvanje:

Viši asistent

OBRAZOVANJE

Pregled zvaničnog obrazovanja:

1. Doktorske studije – geonauke turizma (sa usmerenjem na gastronomiju, studije u toku) Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematički fakultet, Univerzitet u Novom Sadu.
2. Mater studije – master menadžer, modul hotelijerstvo (sa usmerenjem na gastronomiju) Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematički fakultet, Univerzitet u Novom Sadu.
3. Osnovne akademske studije – diplomirani turizmolog, organizator gastronomske delatnosti, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematički fakultet, Univerzitet u Novom Sadu.
4. Srednja stručna sprema – kulinarski tehničar, Ekonomska škola Svezotar Miletić u Novom Sadu.

Radno iskustvo:

1. Departman za geografiju turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematički fakultet, Univerzitet u Novom Sadu: 01.10.2017. do danas - asistent.
2. Restoran Gondola u Novom Sadu: 15.01. 2014. – 06.05.2015. kuvar

Članstvo u stručnim i naučnim asocijacijama:

1. Kulinarska Federacija Srbije – član Upravnog odbora,
2. Kulinarska asocijacija Srbije – predsednik Upravnog odbora,
3. Asocijacija šefova kuvara Srbije – član Upravnog odbora.

NASTAVNI RAD:

a) Sadašnji nastavni rad (za izbor u viša nastavna zvanja – vanredni profesor i redovni profesor):

Asistent na Departmanu za geografiju turizam i hotelijerstvo, Prirodno-matematičkog fakulteta, Univerziteta u Novom Sadu.

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

- 1.1 Osnove gastronomije (3+2, OAS)
- 1.2 Osnovi sanitacije hrane u ugostiteljstvu (3+2, OAS)
- 1.3 Menadžment hrane i pića (3+2, MAS)
- 1.4 Distribucija i kontrola hrane i pića u ugostiteljstvu (3+2, OAS)
- 1.5 Slaganje hrane i pića (2+2, OAS)

- 1.6 Gastronomska kultura i tradicija (2+2, OAS)
- 1.7 Gastronomski menadžment (3+2, OAS)

2. Uvođenje novih oblasti, nastavnih predmeta, metoda u nastavnom procesu:
 - 2.1. Član tima za akreditaciju osnovnih akademskih i master studija (turizma, hotelijerstva i gastronomije) na Departmanu za geografiju, turizam i hotelijerstvo; PMF, UNS.

3. Izvođenje nastave na univerzitetima van zemlje:

Asistent na Viskoj školi za menadžment i poslovne komunikacije u Sremskim Karlovcima (dopunski rad, 30%).

4. Učešće u komisijama za odbranu diplomskih radova, magistarskih teza i doktorskih disertacija:
 - 4.1. Diplomski radovi: 108 (četvrti član, asistent na odbrani).
 - 4.2. Master radovi: 22 (četvrti član, asistent na odbrani).

1. Tešanović Dragan, Bojana Kalenjuk, Banjac Maja (2019): Praktikum za prijemni ispit iz gastronomije za studente gastronomije i hotelijerstva. Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, PMF, UNS. ISBN: 978-86-7031-505-1.

a) Mišljenje studenata o pedagoškom radu nastavnika ako je formirano u skladu sa opštim aktom fakulteta:
9,16 (asistenta ocenilo 226 studenata), zvaničan statistički podatak Prirodno-matematičkog fakulteta, Univerziteta u Novom Sadu.

b) Poznavanje rada na kompjuteru, specifičnoj opremi, mašinama: Odlično poznavanje rada u ugostiteljskom programu E-Bar (studentima tokom smestra na vežbama iz Distribucije i kontrole hrane i pića u ugostiteljstvu drži obuku za rad u programu).

Kalenjuk, B., Tešanović, D., Gagić, S., Erdeji, I., Banjac, M. (2015): Offer of authentic food as a condition for gastronomic tourism development. The European Journal of Applied Economics. ISSN: 2406- 2588. pp. 27-34.

Kalenjuk, B., Tešanović, D., Banjac, M. (2016): Struktura i dizajn jelovnika u ugostiteljstvu Srbije kao značajnog prodajnog sredstva u turizmu. Turističko posovanje. No. 18. ISSN: 0354-3099. pp. 91-98.

Banjac, M., Kalenjuk, B., Tešanović, D., Gagić, S., Cvetković, B. (2016): Gastronomic tourism in rural areas. Turizam. No. 4. Vol. 20. ISSN 1450-6661. pp.180-191.

Banjac, M., Kalenjuk, B., Živković, M., Radivojević, G. (2015): Primena sous vide metode toplotne obrade u ugostiteljstvu. Časopis za hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomiju Hotellink, Visoka hotelijerska škola u Beogradu. No:24-25 ISSN: 1451-5113. pp.185-195.

Banjac, M., Kalenjuk, B., Živković, M., Cvetković, B., Dević, J. (2016): Process of using waste oils in the hospitality industry. Researches Reviews of the Department of Geography, Tourism and Hotel Management. No. 45-1. ISSN: 1452-0133. pp. 69-78.

Banjac, M., Tešanović, D., Dević Blanuša, J. (2017): Importance of connection between agricultural holding and catering facilities in development of tourism in Vojvodina. Međunarodni naučni skup "Nauka i praksa poslovnih studija". Banja Luka, 15. septembar, 2017.

Kalenjuk, B., Tešanović, D., Banjac, M., Gagić, S., Radivojević, G. (2016): Offer structure and design of the menu in hospitality industry. Tourism & Hospitality Industry 2016. Opatija 28-29.02.2016. ISSN: 1848-4573. pp. 131-143.

Tešanović, D., Tomašević, I., Banjac, M., Kalenjuk, B., Todorović, M. (2016): The influence of cutlery and dishes on restaurant food taste experience. Tourism & Hospitality Industry 2016. Opatija 28-29.02.2016. ISSN: 1848-4573. pp. 490-501.

Tešanović, D., Banjac, M., Kalenjuk, B., Radivojević, G. (2016): The impact of the names of dishes on the guest's choice of restaurant food. Singidunum international tourism conference 2016. September 30, 2016, Belgrade, Srbija. ISBN: 978-86-7912-641-2. pp. 169-173.

Banjac, M., Kalenjuk, B., Radivojević, G., Babić, M. (2016): Structure of gastronomy offer in charda restaurants in vojvodina region as a authentic catering facilities. The sixth international biennial congress Hotelplan 2016. november 04 -05 2016. ISSN: 1451-5113. pp. 535-543.

Banjac, M., Tešanović, D., Cvetković, B. (2017): The importance of the relations between agricultural facilities and hospitality facilities for the development of the region tourism. 17th Contemporary Trends in Tourism and Hospitality „New spaces in cultural tourism“. 1-2 September, 2017. Novi Sad, Srbija.

Banjac, M., Tešanović, D., Kalenjuk, B., Nikolić, M., Radivojević, G. (2016): Gastronomic offer of Gornje Podunavlje Special Nature Reserve for the purpose of authentic development of tourism. "Monitoring and Management of Visitors in Recreational and Protected Areas". 26-29 September 2016, Novi Sad, Srbija. ISBN: 978-86-7031-409-2. pp. 503-504.

Banjac, M., Tešanović, D., Popov Raljić, J., Knežević, M. (2015): Pesticide residues, danger in a glass of regional wine. Contemporary Trends in Tourism and Hospitality – CTTH 2015, 9-10 July, 2015. Novi Sad, Srbija. . ISSN: 978-86-7031-386-6. pp. 56.

1. Prihvaćeni ili realizovani projekti, patenti, zakonski tekstovi i sl.

1.1. Projekat: Efekti razvoja ruralnog turizma u Vojvodini. (2017). Finansiran od strane Pokrajinskog sekretarijata za visoko obrazovanje i naučnoistraživačku delatnost Autonomne pokrajine Vojvodine. Rukovodilac projekta dr Kristina Košić.

1.2. Projekat: Antropogeografske i kulturne vrednosti vojvođanskih Slovaka kao faktor održivosti nacionalnog identiteta. (2018). Finansiran od strane Pokrajinskog sekretarijata za visoko obrazovanje i naučnoistraživačku delatnost Autonomne pokrajine Vojvodine. Rukovodilac projekta dr Bojan Đerčan.

1.3. Projekat: Projekat: Rodna ravnopravnost u turističkoj privredi

**NAUČNI RAD
MONOGRAFIJE
(posebna poglavlja u
naučnim knjigama)**

**REFERENCE
MEĐUNARODNOG
NIVOA
(publikacije u
međunarodnim
časopisima,
međunarodne
naučne konferencije)**

**NAUČNI PROJEKTI
i naučne studije,
stručni rad**

Vojvodine. (2018/2019). Finansiran od strane Pokrajinskog sekretarijata za visoko obrazovanje i naučnoistraživačku delatnost Autonomne pokrajine Vojvodine. Rukovodilac projekta dr Vuk Garača.

1.4. Projekat: Digitalni vodič kroz turističke atrakcije Vojvodine. (2018). Projekat od posebnog interesa koji je finansiran od strane Pokrajinskog sekretarijata za visoko obrazovanje i naučnoistraživačku delatnost Autonomne pokrajine Vojvodine. Rukovodilac projekta dr Mirjana Mikalački.

1. Srpski
2. Ruski jezik : čitanje- vrlo dobro, pisanje - dobro, govor – dobro;
3. Engleski jezik : čitanje-odlično, pisanje – odlično, govor – odlično.

- Bronzana medalja u kategoriji profesionalaca (seniori) „Jela od peradi“ na 11. Međunarodnom kulinarskom takmičenju južne Evrope u Solunu, 1-4 marta 2019., koje je podržano od strane Svetske kulinarske asocijacije (WACS) i Vlade Grčke.
- Srebrna medalja u kategoriji profesionalaca (seniori) „Jela od testenine“ na 10. Međunarodnom kulinarskom takmičenju južne Evrope u Solunu, 3-6 marta 2017., koje je podržano od strane Svetske kulinarske asocijacije (WACS) i Vlade Grčke.
- Zlatna medalja u kategoriji profesionalca (seniori) Jela od testenine na 16 Internacionalnom skupu gastronomije u Istanbulu, 22.02.-25.02.2018., koje je podržano od strane Svetske kulinarske asocijacije (WACS) i Kulinarske Federacije Turske.
- 2008 – 2012 praktično usavršavanje u rezidenciji kraljevske porodice Krađorđević na Belom dvoru u Beogradu.
- Edukacija omladine o pojmu gastronomije u okviru projekata Lokalne omladinske inicijative-Lokomotiva. Prenosenje stručnog znanja i volonterski doprinos u osnaživanju mladih Novog Sada.

2015 – 2019 učešće u realizaciji Seminara 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.

2019 – do danas učešće u realizaciji Seminara o poslovanju po principima HACCP sistema u ugostiteljstvu (snovni kurs), Prirodno-matematički fakultet, Departman za geografiju turizam i hotelijerstvo, Katedre za gastronomiju. Rukovodilac seminara: dr Dragan Tešanović.

Učešće u realizaciji programa „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.

Učešće u realizaciji programa „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.

Učešće u realizaciji programa „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.

Učešće u organizaciji međunarodne konferencije:
CTTH 2019: Contemporary Trends in Event and Creative Industry 12-13 September, Novi Sad, Srbija.
CTTH 2017: Contemporary Trends in Event and Creative Industry 1-2 September, Novi Sad, Srbija.
CTTH 2015: Contemporary Trends in Event and Creative Industry 9-10 July, Novi Sad, Srbija.

Član projektnog tima za aplikaciju NOVI SAD EVROPSKA PRESTONICA KULTURE 2021.

JEZICI
Maternji jezik:
Ostali jezici:

PRIZNANJA,
NAGRADE i
odlikovanja za
profesionalni rad:

Dodatne informacije:

Novi Sad,
12.03.2019. godine

Maja Banjac, ma