



Milica Aleksić

✉ aleksic.milica75@gmail.com

11. oktobar 1975. Jugenheim, Nemačka

Docent

Jezici:

Engleski jezik : čitanje–odlično, pisanje – odlično, govor – odlično

Njemački jezik : čitanje–vrlo dobro, pisanje – vrlo dobro, govor – vrlo dobro;

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

Obrazovanje:

- 1994. - Ugostiteljsko – turistička škola u Beogradu, četvorogodišnjeg obrazovnog profila Kuvar
- 2008. – Visoka hotelijerska škola Beograd / Menadžer u gastronomiji
- 2010. – Osnovne akademske studije PMF Novi Sad na studijskom / Menadžer u gastronomiji
- 2013. – PMF Novi Sad - Master menadžer - hotelijerstvo.
- 2020. – Doktor nauka menadžment i biznis / Menadžment u turizmu, Fakultet za turizam i hotelijerstvo, Univerzitet Singidunum

Radno iskustvo:

- 1994 – 1999. kuvar u školskoj radionici Hotel Palas
- 1999 – 2017. - Ugostiteljsko – turistička škola Beograd, nastavnik kuvarstva sa praktičnom nastavom
- 2015. – 2018. - Prirodno – matematički fakultet u Novom Sadu, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Katedra za gastronomiju: imenovana za asistenta – studenta doktorskih studija, na predmetima: Ishrana, Alternativne metode ishrane, Standardizacija i kvalitet u ugostiteljstvu na osnovnim studijama, Senzorna analiza hrane i pića i Osnove pekarstva i poslastičarstva.
- 2016 – 2018. - Nastavnika veština za predmet gastronomija na Visokoj poslovnoj školi strukovnih studija u Leskovcu sa radnim angažovanjem do 30%.
- Od 2017. i dalje – METRO Cach & Carry, rukovodilac METRO HoReCa Centra
- Od 2021. i dalje – Docent Univerziteta za poslovne studije u Banja Luci, Republika Srpska, naučna oblast – trgovina, turizam i hotelijerstvo, uska naučna oblast – gastronomija
- 2022. i dalje – Član je posebne stručne komisije Agencije za kvalifikacije Republike Srbije za sektor 1013 Hoteli, restorani i katering.

Didaktička sredstva:

- Popov – Raljić, J Aleksić, M., Sikimić V. (2017). Praktikum iz ishrane, Univerzitet u Novom Sadu, Prirodno – matematički fakultet, Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo, Novi Sad, Srbija, (ISBN 978-86-7031-451-1).

Mišljenje studenata o pedagoškom radu nastavnika:

Prema predmetnom izveštaju PMF u Novom Sadu od 12.05.2017. godine

- Alternativni metodi ishrane – srednja ocena 9,82
- Ishrana – srednja ocena 9,33
- Planiranje menija i sistemi rada u gastronomiji – srednja ocena 9,74

Poznavanje rada na računaru:

- Odlično vlada kompjuterskim programima WORD, EXCEL, PPT; programima za statističku obradu podataka SPSS (uključujući AMOS)

Reference međunarodnog nivoa:

- Popov-Raljić, J., Aleksić, M., Janković, V., Blešić, I., Ivkov, M. (2017). Risk management of allergenic food ingredients in hospitality, *Economics of Agriculture/Ekonomika poljoprivrede*, 64(3), 1263-1276.
- Aleksić M., Popov-Raljić J., Đorđević V., Janković V., Lukić M., Rašeta M., Spirić D. (2020). Control of nutritive allergens in a hospitality kitchen, *Meat Technology*.
- Gajić, T., Popov Raljić, J., Čerović, S., Aleksić, M., Sikimić, V. (2021). Attitude of employees on the application and significance of HACCP system in rural tourist households in Serbia during Covid-19, *Economics of Agriculture*, 68, 4, 929-945.
- Popov-Raljić, J., Blešić, I., Ivkov, M., Petrović, M., Gajić, T., Aleksić, M. (2021). Functional handmade minions – consumers and experienced tasters sensory evaluation of the new product, *Acta Periodica Technologica (APTEFF)*, 52, 1, 217-229.
- Gajić, T. Popov Raljić, J., Blešić, I. Aleksić, M., Vukolić, D., Petrović, D.M., Yakovenko, V.N., Sikimić, V. (2021). Creating opportunities for the development of craft beer tourism in Serbia as a new form of sustainable tourism development. *Sustainability*, 13, 8730, <https://www.mdpi.com/journal/sustainability>
- IPopov Raljić, J., Aleksić, M., Janković, V. (2022) Food Allergens – Food Safety Hazard. *Meat Technology*, *Meat Technology* 63 (2022) 1, 11–25. UDK: 616-056.3:663/664. ID: 69369353, <https://doi.org/10.18485/meattech.2022.63.1.2>
- Aleksić, M., Popov-Raljić, J., Gajić, T., Belišić, I., Dragosavac, M., Penić, M., Bugarčić, J. (2022) Factors of airline selection and re-flight intention during the pandemic / case of Serbian airlines users. *Organizational Psychology*, *Frontiers in Psychology*, 13:915321. doi: 10.3389/fpsyg.2022.915321

- Gajić, T., Popov Raljić, J., Blešić, I., Aleksić, M., Petrović M., Radovanović, M., Vuković, D., Sikimić, V., Pivac, T., Kostić M., Sekulić, D., Vukolić, D., Penić, M., Munitlak Ivanović, O. (2022) Factors That Influence Sustainable Selection and Reselection Intentions Regarding Soluble/Instant Coffee- The Case of Serbian Consumers. *Sustainability*, 2022, 14,10701 DOI. <https://doi.org/10.3390/su141710701>
- Ivana Blešić, Milan Ivkov *, Jelena Tepavčević, Jovanka Popov-Raljić, Marko D. Petrović, Tamara Gajić, Tatiana N. Tretiakova, Julia A. Syromiatnikova, Dunja Demirović, Milica Aleksić, Duško Vujačić, Emina Kričković, Milan Radojković, Cezar Morar, Tin Lukić. (2022) Risky travel? Subjective vs. objective perceived risks in travel behaviour - influence of hydro-meteorological hazards in South-Eastern Europe. *Atmosphere*, 13(10), 1671; Popov-Raljić, J., Aleksić, M., Janković, V., Blešić, I., Ivkov, M. (2017). Risk management of allergenic food ingredients in hospitality, *Economics of Agriculture/Ekonomika poljoprivrede*, 64(3), 1263-1276.
- Aleksić M., Popov-Raljić J., Đorđević V., Janković V., Lukić M., Rašeta M., Spirić D. (2020). Control of nutritive allergens in a hospitality kitchen, *Meat Technology*.
- Gajić, T., Popov Raljić, J., Čerović, S., Aleksić, M., Sikimić, V. (2021). Attitude of employees on the application and significance of HACCP system in rural tourist households in Serbia during Covid-19, *Economics of Agriculture*, 68, 4,929-945.
- Popov-Raljić, J., Blešić, I., Ivkov, M., Petrović, M., Gajić, T., Aleksić, M. (2021). Functional handmade minions – consumers and experienced tasters sensory evaluation of the new product, *Acta Periodica Technologica (APTEFF)*, 52,1, 217-229.
- Gajić, T. Popov Raljić, J., Blešić, I. Aleksić, M., Vukolić, D., Petrović, D. M., Yakovenko, V. N., Sikimić, V. (2021). Creating opportunities for the development of craft beer tourism in Serbia as a new form of sustainable tourism development. *Sustainability*, 13,8730, <https://www.mdpi.com/journal/sustainability>
- Popov Raljić, J., Aleksić, M., Janković, V. (2022) Food Allergens – Food Safety Hazard. *Meat Technology*, *Meat Technology* 63 (2022) 1, 11–25. UDK: 616-056.3:663/664. ID: 69369353, <https://doi.org/10.18485/meattech.2022.63.1.2>
- Aleksić, M., Popov-Raljić, J., Gajić, T., Belišić, I., Dragosavac, M., Penić, M., Bugarčić, J. (2022) Factors of airline selection and re-flight intention during the pandemic / case of Serbian airlines users. *Organizational Psychology*, *Frontiers in Psychology*, 13:915321. doi: 10.3389/fpsyg.2022.915321
- Aleksić, M., Popov – Raljić, J., Portić, M. (2013). Sensory evaluation of the Quality of Foie Gras Mousse in the Hotels of Belgrade. 15th Contemporary trends in tourism and hospitality, University of Novi Sad, Faculty of Sciences, Department of Geography, Tourism and Hotel Management, 26 - 27 september 2013, Serbia, Novi Sad, Collection of papers, Abstract book, 67.
- Aleksić, M. (2014). SOUS - VIDE method of heat treatment of food, 3rd International Professional Conference, Ljubljana, Slovenia, 24-25. October 2014, Trends and challenges in food technology, nutrition, hospitality and tourism - Conference proceedings, ISBN 978-961-93290-9-2, 165-179.

- Aleksić, M., Popov – Raljić, J. (2015). Hidden nutritive allergens and their influence on risk management and customer safety in hospitality, Contemporary Trends in Tourism and Hospitality, University of Novi Sad, Faculty of Sciences, Department of Geography, Tourism and Hotel Management. Serbia, Novi Sad. 9-10. July 2015. Abstract book, ISBN 978-86-7031-386-6, 53
- Aleksić, M., Conić, M. (2017). Gastronomy tourism as a competitiveness factor of tourist destinations - model of Leskovac. The Second International Scientific Conference „Tourism in function of development of the republic of Serbia“ Tourism product as a factor of competitiveness of the Serbian economy and experiences of other countries. University of Kragujevac, Faculty of hotel management and tourism, Vrnjačka Banja. 1-3. June 2017, Thematic Proceedings I, 589-604. (ISBN 978-86-89949-21-6). (ISBN 978-86-89949-22-3).
- Popov-Raljić, J, Aleksić, M. (2017). Microwave heat treatment of food in hospitality, 17. Contemporary Trends in Tourism and Hospitality 2017. New Spaces in Cultural Tourism, 1 - 2. september 2017. Novi Sad, Vojvodina, Serbia. Abstract book, 58. (ISBN 978-86-7031-444-3).
- Milanović, S., Aleksić, M. (2021). Dodana vrednost sladice iz ekološkega sadja, Hrana, prehrana, zdravje: 2021, Gojimo, hranimo, ohranjajmo. Skupaj, Grm Novo mesto – center biotehnike in turizma, Novo mesto, Slovenija,
- Aleksić, M., Popov-Raljić, J., Janković, V. (2021). Adekvatne zamene za pojedine alergene namirnice u ugostiteljstvu i njihova funkcionalna svojstva, 8. Međunarodni naučni skup "Nauka i praksa poslovnih studija", Univerzitet za poslovne studije, Banja Luka.

Priznanja, nagrade i odlikovanja za profesionalni rad:

- 2009. Internacionalno takmičenje u kategoriji profesionalaca – Balkanski kulinarski kup – Srebrna medalja i diploma u disciplini rezbarenje voća i povrća.
- 2011. Internacionalno takmičenje u kategoriji profesionalaca – Balkanski kulinarski kup – Bronzana medalja u disciplini rezbarenje voća i povrća.
- 2012. Bila je član Regionalnog olimpijskog tima Srbije na Kulinarskoj olimpijadi u Erfurtu.

Dodatne informacije:

Predavanja po pozivu

- Aleksić, M., Milanović, S. (2014). SOUS – VIDE tehnika obrade namirnica i novi trendovi prezentacije autohtonih gastronomskih proizvoda, Stručna radionica Leskovac- podržana od starne TEMPUS programa Evropske Unije.
- Popov – Raljić, J., Aleksić, M. (2016). Još ponešto o Nemačkim jelima u Vojvodini, Nemačko društvo Vandrovka u Muzeju Vojvodine u Novom Sadu.
- Aleksić, M. (2016). Tendencije u pružanju usluga hrane i pića u ugostiteljstvu Srbije, obuka zaposlenih u turizmu – “Savremeni trendovi – ishrana, hrana i piće u funkciji razvoja turizma” u sklopu projekta TEMPUS 544543-Modernizacija i usklađivanje studijskih programa iz oblasti turizma u Srbiji u Privrednoj Komori Vojvodine u Novom Sadu.

Učešće u projektima

- Austrian Development Cooperation – Kultur Kontakt i Ugostiteljsko – turistička škola Beograd, (2009). Srbija na tanjiru, u svojstvu jednog od realizatora projekta.
- Privredna komora Srbije i METRO HoReCa centar (2018). Znanjem do uspeha I još zadovoljnijeg gosta. Realizator projekta.

Akreditovani seminari

- 2015. godine imenovana od strane Katedre za gastronomiju PMF Novi Sad za jednog od sekretara obuke Inovacije u bezbednosti hrane i pića primenom HACCP sistema u ugostiteljstvu (kataloški broj: 620) – Obuka je akreditovana od strane Zavoda za unapređenje obrazovanja i vaspitanja.
- 2016. imenovana je od strane Katedre za gastronomiju PMF Novi Sad za jednog od realizatora stručne obuke: Inovativni trendovi degustacije hrane i pića. Obuka je akreditovana od strane Zavoda za unapređenje obrazovanja i vaspitanja (kataloški broj: 658), gde je saradnik u praktičnom delu obuke.
- 2016. imenovana je od strane Katedre za gastronomiju PMF Novi Sad za jednog od realizatora stručne obuke akreditovane od strane Zavoda za unapređenje obrazovanja i vaspitanja: Inovativni trendovi toplotnih obrada – Obuka je akreditovana od strane Zavoda za unapređenje obrazovanja i vaspitanja (kataloški broj: 657) sa temom predavanja: „SOUS – VIDE metod toplotne obrade hrane“.
- 2017. u okviru obuke Savremeni trendovi uparivanja hrane i vina – akreditovane od strane Zavoda za unapređenje obrazovanja i vaspitanja (kataloški broj: 681) održala je predavanje na temu: „Uparivanje deserta i vina“.

Ostale reference:

- Interdisciplinary Summer School for Chinese Students at the University of Novi Sad, Republic of Serbia. (2017). Lectures: „Gastronomy of Serbia and Southeast Europe“.
- 2021. Realizovala 7 obuka iz oblasti gastronomije za zaposlene u sektoru ugostiteljstva UZZPRO, Srbiji
- 2022. Realizovala 5 obuka iz oblasti gastronomije za zaposlene u sektoru ugostiteljstva UZZPRO, Srbija
- Na poziciji rukovodioca METRO HoReCa centra od decembra 2017. do danas realizovala preko 100 profesionalnih obuka, prezentacija i takmičenja za zaposlene u HoReCa sektoru (hoteli, restorani, kafeterije, pekare, poslastičarnice i barovi).
- Na poziciji rukovodioca METRO HoReCa centra 2022. učestvovala u organizaciji i realizaciji projekta Generalnog Sekretarijata Vlade Republike Srbije „Food Vision by Open Balkan“.
- Stručno predavanje po pozivu, Fakultet za hotelijerstvo i turizam u Vrnjačkoj Banji. (2022). „Kvalitet u gastronomiji“.