

AGENDA RADIONICE „SAVREMENI TRENDovi-ISHRANA, HRANA I PIĆE U FUNKCIJI RAZVOJA TURIZMA”

Privredna komora Vojvodine, Novi Sad, 15. jun 2016.

Sreda, 15.06.2016.		
Satnica	TEMA	Predavač
10.30-11.00	Prijava učesnika	
11.00-11.15	Pozdravna reč - Prof. dr Dušan Vučićević, Generalni sekretar PKV - Milutin Đuričić, Koordinator TEMPUS projekta	
11.15-11.45	Ishrana - Nutritivno izbalansiran obrok	Dr Jovanka Popov-Raljić, redovni profesor Prirodno-Matematički Fakultet Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo Novi Sad
11.45-12.00	Tendencije u pružanju usluga hrane i pića u ugostiteljstvu Srbije	M.Sc Milica Aleksić, asistent-student doktorskih studija Prirodno –Matematički Fakultet Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo Novi Sad
12.00-12.15	Ishrana i piće kao segment ponude seoskog turističkog domaćinstva	Dr Radomir Stojanović Visoka poslovno-tehnička škola strukovnih studija Užice
12.15-12.30	Savremeni način serviranja hrane po Wacs-ovim standardima	Momčilo Conić, nastavnik veština, Visoka poslovna škola strukovnih studija Leskovac
12.30-13.00	Pauza	
13.00-13.15	Gastro turizam u turističkoj regiji Zapadna Srbija	Miroslav Radjen Direktor TO Zapadna Srbija
13.15-13.30	Primena savremenih trendova ponude hrane i pića u funkciji zadovoljenja potreba gosta na primeru hotela Premier Aqua	Aleksandar Cicmil Hotel Premier Aqua Vrdnik
13.30-13.45	Stara Sokolova tradicija, znanje, kvalitet	Branislav Jordanović RB Global Užice
13.45-14.00	Prezentacija turističke ponude Vinarije Šapat	Miodrag Kostić Vinarija Šapat Novi Slankamen
14.00-14.30	Diskusija Podela sertifikata Završetak Radionice	
14.30	Ručak Degustacija rakije Stara Sokolova Degustacija vina Vinarije “Šapat”	