

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

Назив предмета: Локална храна у глобалној туристичкој понуди		
Наставник или наставници др Бојана Калењук		
Статус предмета: изборни		
Број ЕСПБ: 15		
Услов: -		
Циљ предмета Циљ предмета је да научно и стручно сагледа значај дистрибуције и потрошње локалних пољопривредних, прехранених и гастрономских производа за економски развој региона са акцентом на значај пласмана на домаћем туристичком тржишту. При чему се кроз добре примере из праксе жели доћи до података који би дали семернице за успешну имплементацију у недовољно привредно и туристички афирмисаним регионима јер се локална храна посматра као најбрже растући сегмент прехранбене индустрије са великим уделом потрошње у туризму и угоститељству.		
Исход предмета Након сагледавања релевантне литературе и примера из праксе о значају локалне хране и њеној имплементацији у туризму и значају потрошње локалних производа студент ће бити оспособљен за разумевање и сагледавање пороблематике, као и даље деловање у области кроз научни приступ и примену различитих статистичких показатеља у области.		
Садржај предмета <i>Теоријска настава:</i> Дефинисање појма „локално“, са фокусом на производњу и потрошњу хране у туризму. Дефинисање локалне прехранбене средине. Однос глобалног и локалног у производњи и потрошњи хране. Концептуални модели и локална храна. Значај правилног ланца производње са аспекта квалитета и економске добити. Анализа статистичких показатеља вредности производње и продаје локалне хране у региону. Изградња регионалног прехранбеног система. Храна у туризму као заједнички покретач региона. Принос хране/допринос зајединице. Подршка малих произвођача хране и прехранених производа. Подстицаји за интеракцију произвођача и потрошача. Економски, социјални и политички утицаји индустријске производње. Рурални развој кроз подршку локалној производњи. Усаглашеност локалне политике са локалним поризвиђачима. Правне регулативе у свету и код нас. Примери добре праксе. Маркетинг тржишта и регионално брендирање. Исплативост потрошње локалних производа у угоститељству. Субвенције за угоститељске објекте за храну и пиће оријентисане на локалне производе. Трендови у фокусу: миље хране, заштита животне средине и др. Различити приступи мерења ефикасности. <i>Практична настава:</i> Практична примена научно-истраживачких метода у истраживању тржишта понуде и потражње локалне хране у угоститељству и туризму. Резултати практичне наставе и истраживања са терена ће се приказати у облику приступног и семинарског рада.		
Препоручена литература 1. Janssen Brandi (2017). Making Local Food Work. University Of Iowa Press. 2. Leslie A. Duram (2009). Encyclopedia of Organic, Sustainable, and Local Food. Bison Books. 3. Robinson M. Jennifer, Farmer James (2017). Selling Local. Indiana University Press. 4. Brownlee Michael (2016). The Local Food Revolution. North Atlantic Books. 5. Morland B. Kimberly (2015). Local Food Environments. CRC Press.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 5	Практична настава: 5
Методе извођења наставе - консултативна настава, теренска настава, илустративно-демонстративне методе		
Оцена знања (максимални број поена 100)		
- Семинарски рад/приступни рад са истраживањем	50 поена	
- Усмени испит	50 поена	