



РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА БЕОГРАД  
Београд, Цара Душана 254  
Матични број: 17922726, ПИБ: 111762895  
Тел. +381 11 2618-120, +381 11 2618-024  
е-mail: [info@assb.edu.rs](mailto:info@assb.edu.rs) [www.assb.edu.rs](http://www.assb.edu.rs)

Број: 01-371

Датум: 25.09.2026. године

## **ИЗВЕШТАЈ КОМИСИЈЕ О УЧЕСНИКУ КОНКУРСА И КАНДИДАТА ЗА ИЗБОР У ЗВАЊЕ СА ПРЕДЛОГОМ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА**

Одлуком Наставно-стручног већа Академије струковних студија Београд бр. 09-04/13 од 17. јула 2026. године утврђена је потреба за расписивањем конкурса за избор у звање и заснивање радног односа наставника у звању професора струковних студија за научну/стручну област Менаџмент и бизнис/Економске науке/Туризмолошке науке, ужа научна област Гастрономија, на неодређено време, један извршилац, у одсеку Висока хотелијерска школа, а који је објављен у листу Националне службе за запошљавање „Послови“ број 1213 дана 9. септембра 2026. године.

На основу члана 104. став 1. Статута Академије струковних студија Београд и члана 24. Правилника о начину и поступку стицања звања и заснивања радног односа и ангажовања наставника и сарадника у Академији струковних студија Београд и Одлуке Наставно стручног већа Академије струковних студија Београд бр. 06-15 од 24. јула 2026. године именована је комисија за писање Извештаја о пријављеним кандидатима и утврђивање предлога за избор наставника у звање.

У Комисију за писање извештаја о пријављеним кандидатима и утврђивање предлога за избор наставника у звању професора струковних студија са пуним радним временом на неодређено време за научну/стручну област Менаџмент и бизнис/Економске науке/Туризмолошке науке, ужа научна област Гастрономија у одсеку Висока хотелијерска школа, по конкурс који је објављен у листу Националне службе за запошљавање „Послови“, број 1213 дана 9. септембра 2026. године именују се:

1. др Гордана Јовановић, професор струковних студија Академије струковних студија Шабац, председник Комисије.
2. др Наташа Килибарда, ванредни професор, Универзитет Сингидунум, Факултет за туристички и хотелијерски менаџмент, члан.
3. др Никола Вуксановић, професор струковних студија Топличке академије, члан.

Након прегледа конкурсног материјала и Записника број: 01-367 од 23.09.2026. године који је Комисији доставила Комисија за верификацију, са констатацијом о благовремености, потпуности и разумљивости исте, комисија доноси следећи:

## ИЗВЕШТАЈ

На предметни конкурс, објављен у публикацији „Послови“ број 1213 дана 9. септембра 2026. године, пријавио се благовремено 1 (један) кандидат.

На конкурс није било учесника који су неблаговремено поднели пријаве, као ни учесника који су поднели непотпуне пријаве. Такође, на конкурс није било учесника који су поднели благовремене и потпуне пријаве, а не испуњавају услов за избор у сарадничко звање.

Дакле, Комисија је констатовала да је број учесника на конкурс који су донели благовремене и потпуне пријаве и испуњавају услове за избор у звање је 1 (један) кандидат:

1. др Милош Зрнић - пријава заведена под бр. 01-342 од 09.09.2026. године.

Кандидат др Милош Зрнић је поднео следећу документацију:

### **БИОГРАФСКИ ПОДАЦИ:**

Име, име једног родитеља и презиме: Милош (Раде) Зрнић

Датум и место рођења: 20.11.1985. године, Београд, Србија

Адреса: Милорада Мишковића 31б, Београд

Тренутно звање: Виши шредавач за ужу научну област Гастрономија

### **СТРУЧНА СПРЕМА И РАДНО ИСКУСТВО**

Кандидат др Милош Зрнић је приложио доказе о стицању следећих звања и радног искуства.

### **ОБРАЗОВАЊЕ**

**Универзитет Сингидунум, Факултет за туристички и хотелијерски менаџмент;**

Менаџмент у туризму (2020 - 2023)

Доктор наука – Менаџмент и бизнис

**Универзитет Сингидунум, Факултет за туристички и хотелијерски менаџмент;**

Пословни системи у туризму и хотелијерству (2019 - 2020)

Мастер економиста

**Универзитет Сингидунум, Факултет за туристички и хотелијерски менаџмент;**

Економија хране (2017 - 2019)

Дипломирани економиста

**Висока хотелијерска школа - Гастрономија**

2017 - 2018 Струковни менаџер гастрономије

2003 - 2006 Менаџер гастрономије

## РАДНО ИСКУСТВО

**Академија струковних студија Београд – одсек Висока хотелијерска школа**  
2017 –

Виши предавач - ужа област Гастрономија

Шеф катедре за гастрономију и стручне предмете

**Предмети:** Гастрономија 1, Планирање менија, Гастрономски производи, Гастрономски менаџмент (основне струковне студије првог степена); Експериментална и креативна гастрономија (студије другог степена - мастер).

**Bloomsbury хотел, Лондон**

2016 - 2017

Кувар

**Rhurbarb Hospitality & Capital Elements, Лондон**

2012 –2015

Кувар

**Imperial агенција, Лондон**

2009 - 2012

Кувар

**Ritz хотел, Лондон**

2008 - 2009

Кувар

**Хотел М, Београд**

2005 – 2007

Кувар

## НАУЧНО-ИСТРАЖИВАЧКИ РАДОВИ

Кандидат др Милош Зрнић је приложио доказе о објављеним публикацијама у категорисаним и некатегорисаним часописима, зборницима и конференцијским радовима, списак уџбеника, монографије који су приказани у наставку:

### M22 - РАДОВИ У ИСТАКНУТИМ МЕЂУНАРОДНИМ ЧАСОПИСИМА

1. Gajić, T., Vukolić, D., Petrović, M. D., Blešić, I., **Zrnić, M.** Cvijanović, D., & Anđelković, Ž. (2022). Risks in the Role of Co-Creating the Future of Tourism in “Stigmatized” Destinations. *Sustainability*, 14(23), 15530.
2. Vukolić, D., Gajić, T., Petrović, M. D., Bugarčić, J., Spasojević, A., Veljović, Vuksanović, N., Bugarčić, M., **Zrnić, M.** Knežević, S., Rakić, S., Drašković, B., Petrović, T. (2023). Development of the Concept of Sustainable Agro-Tourism Destinations - Exploring the Motivations of Serbian Gastro - Tourists. *Sustainability*, 15(3), 2839.
3. **Zrnić, M.** (2026). Exploring Sustainable Food Waste in Serbian Hotels: Practices, Challenges and Managerial Perceptions. *Sustainability*, 18(6), 2947.

### M23 - РАДОВИ У МЕЂУНАРОДНИМ ЧАСОПИСИМА

1. Gajić, T., **Zrnić, M.** & Vukolić, D. (2023). Analysis and prediction of tourist traffic in the Republic of Serbia after the pandemic. *International Review*, (3-4), 213.
2. **Zrnić, M.**, Perić, G., & Stojanović, Đ. (2025). Setting the standard-enhancing guest satisfaction through food and beverage offerings in the hospitality industry. *International Review*, (1-2), 215.

### M24 - РАДОВИ У НАЦИОНАЛНИМ ЧАСОПИСИМА МЕЂУНАРОДНОГ ЗНАЧАЈА

1. Gajić, T., **Zrnić, M.** Vujić, T., Vujić, M., Stojanović, D. (2022). Gastronomy offer in a function of creation and co-creation of a recognized hotel brand-illustrations from hotel Crni vrh. *Economics of Agriculture*, 69(3), 749-763.
2. **Zrnić, M.**, Kilibarda, N., Brdar, I., Vujić, M., & Stojanović, D. (2021). Food safety and eating habits during pandemic COVID-19 in the Republic of Serbia. *Economics of Agriculture*, 68(4), 895-910.
3. Gajić, T., Vukolić, D., **Zrnić, M.** & Lóránt Dénes, D. (2023). The quality of hotel service as a factor of achieving loyalty among visitors. *Hotel and Tourism Management*, 11(1), 67-77.
4. Bugarčić, J., Cvijanović, D., Vukolić, D., **Zrnić, M.** Đoković, F., & Gajić, T. (2023). Gastronomy as an effective tool for rural prosperity—evidence from rural settlements in Republic of Serbia. *Економика пољопривреде*, 70(1), 169-183.
5. **Zrnić, M.**, & Lončar, I. (2024). Enhancing guest satisfaction in hotels: Researching the impact of quality hospitality service on gastronomic experiences in the tourism industry in Serbia. *Економика предузећа*, 72(3-4), 233-244.
6. **Zrnić, M.** (2024). Optimizing gastronomy services for enhanced guest experience and satisfaction: A Quality management analysis in Serbian hotels using the APUCI model. *Економика предузећа*, 72(7-8), 400-410.

### M52 - РАДОВИ У ИСТАКНУТИМ НАЦИОНАЛНИМ ЧАСОПИСИМА

1. Hassan, V., & **Zrnić, M.** (2021). Slow tourism: a niche market towards sustainability of moonlight farm house “Barouk area”. *Turističko poslovanje*, (28), 57-63.
2. **Zrnić, M.** Gajić, T., & Vukolić, D. (2022). The influence of gastronomic offer and services on the branding of hotel Divčibare. *Turističko poslovanje*, (30), 13-22.
3. **Zrnić, M.** (2021). Study on the importance of food traceability in the tourism industry. *Turističko poslovanje*, (25-26), 17-25.
4. **Zrnić, M.** Njeguš, A., Brdar, I., & Košutić, J. (2022). Challenges and usage of cryptocurrencies in tourism. *Turističko poslovanje*, (29), 47-60.
5. **Zrnić, M.** Vujić, M., Košutić, J., Obradović, M., & Obradović, A. (2021). Gastronomske manifestacije u funkciji promocije Srbije kao turističke destinacije. *Turističko poslovanje*, (28), 47-55.
6. **Zrnić, M.** Gajić, T., Vukolić, D., Knežević, S., & Knežević, M. (2023). Managing food and beverage in hotels: Challenges, opportunities and best practices. *Turističko poslovanje*, (31), 63-70.
7. Knežević, S., Gajić, T., Sekulić, D., Djoković, F., Vukolić, D., & **Zrnić, M.** (2023). Work-life balance: A historical review and insights for the hospitality industry. *Turističko poslovanje*, (32), 91-99.

8. **Zrnić, M.** (2024). Exploring the culinary landscape: A literature review on gastronomy and wine tourism. *Turističko poslovanje*, (33), 113-119.
9. **Zrnić, M.** & Božić, A. (2024). The emergence of technological innovations in digital hospitality: Literature review. *Turističko poslovanje*, 93.
10. Ćosić, N., **Zrnić, M.** & Božić, A. (2025). Integrative approaches to financial forecasting in the hospitality sector-a comprehensive analysis of hotel Tamiš 2025). *Turističko poslovanje*, (35), 77-88.
11. Knežević, S., Vukolić, D., Gajić, T., **Zrnić, M.** (2022). Employment in the modern era through understanding business social networks. *Trendovi u poslovanju*, 20(2), 6-20.

#### **M51 – РАДОВИ У ВРХУНСКИМ ЧАСОПИСИМА НАЦИОНАЛНОГ ЗНАЧАЈА**

1. **Zrnić, M.** (2026). Artificial intelligence in hospitality: a review of contemporary research and development perspectives. *BizInfo Blace*. 77-86.
2. **Zrnić, M.** Blagojević, O., & Čavić, S. (2023). The role and importance of gastronomic tourism in Serbia and Montenegro in the function of destination branding. *BizInfo Blace*, 14(1), 25-32.
3. **Zrnić, M.** Jovanović, D., & Novaković, M. (2024). Exploring the nexus of sustainable tourism gastronomy experiences and artificial intelligence: A path towards enhanced environmental stewardship and guest satisfaction. *BizInfo Blace*, 15(2), 59-64.
4. Vujić, T., Vujić, M., **Zrnić, M.** Gajić, T., Vukolić, D. (2022). Selected quality factors in the function of creating guests' satisfaction. *Marketing*, 53(4), 276-283.
5. **Zrnić, M.** Brdar, I., & Kilibarda, N. (2021). The importance of traditional food quality - the viewpoint of the tourism. Scientific journal "Meat Technology", 62(1), 69-76.

#### **M33 – РАДОВИ НА КОНФЕРЕНЦИЈАМА**

1. Gajić, T., **Zrnić, M.** Vukolić, D. (2022). Mogućnosti povećanja stepena kvaliteta usluge u sektoru srpske ruralne gastronomije tokom pandemije. Zbornik radova Pirot. 565-577.
2. **Zrnić, M.**, Đoković, F., Košutić, J., Mašić, S., Hassan, V. (2021). Planning and development of spa & wellness tourism. SITCON conference, Beograd. 60-68.
3. **Zrnić, M.** Gajić, T., & Vukolić, D. (2023). The future of functional foods: trends, opportunities and obstacles in the food industry. CASB. Proceedings book, 137.
4. **Zrnić, M.** Vukolić, D., Gajić, T. (2022). Uloga autentične tradicionalne gastronomije u razvoju održivog turizma u Srbiji. Međunarodna naučna konferencija-Regionalni razvoj i prekogranična saradnja, Pirot. 459-473.
5. Vukolić, D., **Zrnić, M.** Gajić, T. (2022). Percepcija urbanog stanovništva Srbije o razvoju gastronomskog turizma. Međunarodna naučna konferencija-Regionalni razvoj i prekogranična saradnja, Pirot. 589-601.
6. Gajić, T., Knežević, S. & **Zrnić, M.** (2023). Pre-travel consultations with primary care physicians when visiting wellness destinations abroad-Literature review. CASB. Proceedings book, 289.
7. **Zrnić, M.** Gajić, T., & Vukolić, D. (2023). Importance of food management system-illustration from hotel Moskva. In 13th International Scientific Conference Science and Higher Education in Function of Sustainable Development- SED (56-60).
8. Knežević, S., Gajić, T., Vukolić, D., **Zrnić, M.** & Đorđević, S. (2023). Lifestyle medicine: Empowering health through behavior modifications. In Proceedings of the International scientific and Professional Conference POLITEHNIKA, Academy of Applied Technical Studies. 948-953.

9. **Zrnić, M.** (2024). Gastronomy and tourism-the impact of food experiences on tourist perceptions of a destination. In Book of Proceedings International multidisciplinary Conference Challenges of contemporary Higher Education (252-257).
10. **Zrnić, M.** (2024). Gastronomy tourism and social media: influence, trends, and destination marketing strategies. Book of proceedings. second International Scientific Conference GIRR. 430-437.
11. **Zrnić, M.** & Gavrilović, Z. (2025). The pastry effect: how desserts shape tourist experiences in the hospitality industry - Literature review. Conference: ACCHE
12. Ćosić, N. **Zrnić, M.** & Božić, A. (2025). Financial forecasting models in hospitality - Case of hotel Tamiš. Conference: ACCHE. 1039-1046.
13. Čavić, S. & **Zrnić, M.** (2025). Redefining luxury in eco-friendly tourism destinations with sustainable hospitality. Conference: ACCHE. 1001-1010.
14. Ćosić, N. & **Zrnić, M.** (2025). The role of financial analysis in enhancing F&B operations at hotel Tamiš. Third International Scientific Conference GIRR. 472-479.
15. **Zrnić, M.** & Ćosić, N. (2025). Revenue generation through F&B services: a case study of hotel Tamiš. Third International Scientific Conference GIRR. 514-521.
16. **Zrnić, M.** & Stojanović, R. (2025). Application of artificial intelligence (ai) as one of the trends in the contemporary tourism market. SED Conference: Papers Proceedings of 14th International Conference „Science and Higher Education in Function of Sustainable Development”. 3-16.
17. **Zrnić, M.** Li'an., C. & Luzhou., S. (2025). An examination of artificial intelligence's (ai) impact on the hospitality sector – Literature review. VIII Međunarodna naučna konferencija. Zbornik radova. Pirot. 49-58.
18. **Zrnić, M.** (2025). Exploring gastronomy tourism: a case study of Zorniča kuća. In book of proceedings the second international conference Casb25: Creative industries in the sector of tourism and hospitality-challenges and perspectives (p. 12).
19. Čavić, S., Marković, S., & **Zrnić, M.** (2025). The role of tourist destination brand management on the example of gastronomic destination vojvodina in the analysis of brand network value. In book of proceedings the second international conference Casb25: Creative industries in the sector of tourism and hospitality-challenges and perspectives (p. 248).
20. Božić, A., **Zrnić, M.** & Gogić, V. (2025). Artificial intelligence, robots and service automation in restaurant business: availability of scientific data. In book of proceedings the second international conference Casb25: creative industries in the sector of tourism and hospitality-challenges and perspectives (p. 102).
21. **Zrnić, M.** Stojanović, Đ., Košutić, J., Kalušević, A. (2021). Značaj i perspektive razvoja vinskog turizma u Srbiji. Zbornik radova, V Međunarodna naučna konferencija-Regionalni razvoj i preko granina saradnja, 59-67. Pirot.
22. **Zrnić, M.** Knežević, S., Gajić, T., Vukolić, D., & (2024). Healing in woods: advancing rural tourism through forest well-being tourism. VII Međunarodna naučna konferencija. Pirot. 161-176
23. Knežević, S., Gajić, T., Vukolić, D., & **Zrnić, M.** (2024). Consumer Trends and Preferences of Food and Beverage in the Hospitality Sector. VII Međunarodna naučna konferencija. Pirot. 23-27.
24. Kalušević, A., Pršić, M., **Zrnić, M.** Jakubiv, M. (2021). Zero waste u hotelskim kuhinjama – Šansa ili utopija. XIII Međunarodna naučna konferencija - Hotelska industrija i turizam u postkovid periodu-Nova normalnost. Zbornik radova. Hotelska kuća. 187-194.

## ЧАСОПИСИ БЕЗ КАТЕГОРИЗАЦИЈЕ

1. **Zrnić, M.** (2016). Gastronomski turizam kao novi vid savremenog turizma. Visoka hotelijerska škola. *Hotel Plan*. 525-534.
2. **Zrnić, M.** Jovanović, M. (2018). Becoming a chef - the basis of culinary trade and technics, *Hotel Plan*. 144-150.
3. Vukolić, D., Gajić, T., **Zrnić, M.**, Popović, A., Čavić, S. (2022). Motivation and satisfaction of gastronomic tourists—case study from rural Serbia. *Hotel Link*. 1-9.
4. **Zrnić, M.** Gajić, T., Vukolić, D., & Čavić, S. (2022). Managing and minimizing food waste in the hospitality industry. *Hotel Link*. 73-84.
5. Nikolić, J., Minić, P., & **Zrnić, M.** (2022). Percepcija i stavovi studenata prema nastavi na daljinu i tradicionalnoj nastavi poslovnog engleskog jezika i ruskog jezika students' attitudes and perceptions towards traditional and online business english and russian language courses. *Hotel Plan*. 106-114.
6. **Zrnić, M.** (2023). The importance of sustainable food and beverage management in hotels. Vol. 3. *e Hotel Link*. (1-6).

## МЕЂУНАРОДНИ ЧАСОПИС БЕЗ КАТЕГОРИЈЕ

1. Božić, A., & **Zrnić, M.** (2024). AI in Restaurant Business: A Challenge for Science and Practice in Serbia. *International Marketing Journal of Culture and Tourism*, 6, 22-27.

## НАСТАВНА СРЕДСТВА

1. Академија струковних студија Београд, одсек Висока хотелијерска школа. (2023). *Дневник стручне праксе за студенте студијског програма гастрономије*.

## M42 - ПОГЛАВЉЕ У МЕЂУНАРОДНОЈ НАУЧНОЈ КЊИЗИ

1. **Zrnić, M.** (2024). Food Challenges and Opportunities for Medical Tourism in Serbia. *Impact of AI and Robotics on the Medical Tourism Industry*, IGI Global 49-68.

## M10 – МОНОГРАФИЈА

1. **Зрнић, М.** Гајић, Т. & Цвијановић, Д. (2023). Улога и значај квалитета гастрономске понуде у пословању хотела Републике Србије. Универзитет у Крагујевцу. Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи.

## ОБЈАВЉЕНИ УЦБЕНИЦИ

1. **Зрнић, М.** (2023). Гастрономски производи. Академија Струковних студија – одсек Висока хотелијерска школа. Београд.
2. **Зрнић, М.** (2025). Планирање менија. Академија Струковних студија – одсек Висока хотелијерска школа. Београд.
3. **Зрнић, М.** (2025). Гастрономски менаџмент. Академија Струковних студија – одсек Висока хотелијерска школа. Београд.
4. **Зрнић, М.** & Лиан, Ч. (2025). Гастрономија Кине. Академија Струковних студија – одсек Висока хотелијерска школа. Београд.

## M70 – ОДБРАЂЕНА ДОКТОРСКА ДИСЕРТАЦИЈА

1. **Зрнић, М.** (2023). Улога и значај квалитета у управљању задовољством корисника

гастрономских услуга у хотелима са 4\* и 5\* у Србији. Универзитет Сингидунум.

## ОЦЕНА ПЕДАГОШКОГ РАДА

Увидом у евиденцију која се води у Академији струковних студија Београд, одсек Висока хотелијерска школа, утврђено је да запослени др Милош Зрнић има позитивну оцену педагошког рада у студентским анкетама за вредновање рада наставника током претходних изборних периода, односно резултати анкета показују да именовани имао просечну оцену студената у последњем изборном периоду 4,59.

## ПРОЈЕКТИ

Кандидат др Милош Зрнић приложио је доказе у виду потврда за АССБ и друге пројекте, а који доказују активну сарадњу и са привредом.

1. Члан пројектног тима - стручни пројекат сарадње АССБ са привредом, са компанијом ДЕСИНГ Д.О.О., под називом: Примена Десинг производа у посластикарству и гастрономији, за 2023. годину.
2. Члан пројектног тима за стручни пројекат сарадње АССБ са привредом, са компанијом ДЕСИНГ Д.О.О., под називом: Примена Десинг производа у посластикарству и гастрономији, за 2024. годину.
3. Члан радне групе на пројекту Erasmus Plus KA 220-HED, под називом: *Design for food, Food design for sustainability*, 2025. година.
4. У периоду од 2018. до 2021. године кандидат др Милош Зрнић је, као члан Стручног савета *Forest Therapy South East Europe – FTSEE*, учествовао у реализацији стручног пројекта NATESS IPA HU–SRB, финансираног средствима Европске уније. У оквиру пројекта био је руководиолац едукативне радионице „Чајна церемонија“ и учествовао је у креирању њеног плана и програма. Радионица је реализована у оквиру програма *Natural Selfness*, као дела научно-стручног истраживачког пројекта развоја програма здравственог и велнес туризма у прекограничном подручју Србије и Мађарске.
5. У периоду од 26. августа 2022. до 19. јануара 2023. Године, кандидат др Милош Зрнић је учествовао у реализацији стручног пројекта „Од локалног пазара до локалне трпезе“, чији је носилац била Регионална развојна агенција „Браничево–Подунавље“. Као стручни експерт био је ангажован на креирању десет нових и иновативних рецептура заснованих на традиционалној гастрономији Браничевског и Подунавског округа, реализацији гастрономске радионице и едукацији запослених у локалним угоститељским објектима. Поред тога, кандидат др Милош Зрнић је пружао менторску подршку угоститељским објектима у Великој Плани, Смедереву и Голупцу, у областима анализе менија и пословања, квалитета хране и пића, стандарда, безбедности хране, хигијене, маркетинга и унапређења гастрономског пословања.
6. У периоду од 1. августа 2023. до 31. јануара 2024. године кандидат др Милош Зрнић је учествовао у реализацији пројекта „Локални залог“, који је имплементирала Регионална развојна агенција „Браничево–Подунавље“ д.о.о. У оквиру пројекта био је задужен за креирање нових рецепата заснованих на традиционалним локалним намирницама региона Браничево–Подунавље, намењених примени у мрежи угоститељских објеката, као и за реализацију обуке куvara о припреми и сервирању креираних јела.

7. Кандидат др Милош Зрнић је као члан Стручног савета Удружења „Медикал спа асоцијација Србије“ учествовао у реализацији научноистраживачког пројекта „Паркови Динарида“ за 2023. годину. У оквиру пројекта руководио је креирањем програма „Чајна церемонија“ и Витал бара шумског велнеса, представљањем традиционалних рецептура напитака и иновативним обликовањем спа гастрономске трпезе. Гастрономске радионице реализоване су у Шумској колиби у Дебелој Гори, на заштићеном подручју Специјалног резервата природе „Обедска бара“, уз учешће 60 чланова пројектног тима и гостију из Словеније.
8. Кандидат др Милош Зрнић је као члан међународног тима (*Member of the Proposing Group*) учествовао у припреми и подношењу COST Action пројектног предлога „*AI-Driven Sustainable Management: Enhancing Leadership and Organizational Resilience (AI-SMART)*“, Proposal Reference: OC-2025-1-28324.

## СТРУЧНО УСАВРШАВАЊЕ

Кандидат др Милош Зрнић приложио доказе у виду е потврда, а који доказују активну сарадњу са привредом, организаторима стручних семинара, конференција и тематских гастрономских догађаја где је учествовао као аутор, организатор, предавач, говорник, члан, едитор, рецензент и саветник.

### 1. Међународни сертификати и стручна усавршавања

| Р. бр. | Назив сертификата / програма                                                                       | Институција / организатор                                      | Област                                        | Датум / период                   |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------|
| 1      | <i>Level 2 Award in Food Safety in Catering</i>                                                    | Chartered Institute of Environmental Health, Велика Британија  | Безбедност хране у угоститељству              | 27.08.2008.                      |
| 2      | <i>Maximum Achievement 2.0</i>                                                                     | Brian Tracy International                                      | Лидерство, мотивација и професионални развој  | 29–30.05.2017.                   |
| 3      | <i>Coaching for Leadership</i>                                                                     | Marshall Goldsmith Inc.                                        | Лидерство и коучинг                           | 29–30.05.2017.                   |
| 4      | <i>Managing Food and Beverage Operations</i>                                                       | La Fondation pour la Formation Hôtelière                       | Управљање сектором хране и пића               | септембар 2017.                  |
| 5      | <i>Masterclass in Italian Patisserie</i>                                                           | ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana             | Италијанско посластичарство                   | 22–24.11.2017.                   |
| 6      | <i>120-Hour TEFL Certificate – High Distinction</i>                                                | TEFL Professional Development Institute                        | Настава енглеског језика као страног језика   | сертификат одштампан 03.02.2018. |
| 7      | <i>HACCP System Administrator</i>                                                                  | TMS Academy / TMS CEE                                          | НАССР систем и безбедност хране               | 18.09.2019.                      |
| 8      | <i>Trends in Food Design</i>                                                                       | La Fondation pour la Formation Hôtelière и партнерске установе | Дизајн хране и презентација ресторанских јела | 16.05.2022.                      |
| 9      | <i>Development of an Effective Restaurant Menu: Research and Recommendations; Menu Engineering</i> | La Fondation pour la Formation Hôtelière и партнерске установе | Планирање и инжењеринг менија                 | 17.05.2022.                      |
| 10     | <i>One-Day Forest Immersion Programme</i>                                                          | Forest Therapy South East Europe и                             | Шумска терапија и шумски велнес               | 16.09.2022.                      |

|    |                                  |                                                                      |                         |                                                     |
|----|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------|
| 11 | <i>Chinese Gastronomy Course</i> | партнерске<br>организације<br><i>Tourism College of<br/>Zhejiang</i> | Кинеска<br>гастрономија | мај–јун 2024;<br>сертификат<br>издат<br>19.06.2024. |
|----|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------|

## 2. Рецензентске активности

| Р. бр. | Рецензентска активност                       | Издавач / часопис                                                                         | Период / датум                        | Напомена                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Рецензент научног рада                       | <i>Frontiers in Psychology</i>                                                            | 2023.                                 | Рецензент рада <i>English Linguistic Neo-Imperialism in the Era of Globalization: A Conceptual Viewpoint</i> , објављеног 08.03.2023.                                                                                                                                                                            |
| 2      | Рецензент научног рада                       | <i>Frontiers</i>                                                                          | 16.08.2024                            | <i>Theoretical Examination of the Effect of Linguistic Imperialism versus Cultural Imperialism on Language Learning</i>                                                                                                                                                                                          |
| 3      | <i>Certificate of Appointment – Reviewer</i> | Asia Pacific Academy of Science Pte. Ltd.; <i>Smart Tourism</i>                           | 01.02.2024–31.01.2025.                | Именовање за рецензента часописа <i>Smart Tourism</i> . Dr. Miloš Zrnić.png                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4      | Рецензент научног часописа                   | <i>Hotel and Tourism Management</i> , Факултет за хотелијерство и туризам у Врњачкој Бањи | потврда издата 09.10.2024.            | Рецензентска активност у националном научном часопису.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 5      | Рецензент 79 научних радова                  | MDPI                                                                                      | 2024–2026; потврда издата 06.05.2026. | Рецензије за часописе <i>Land, Heritage, Systems, Sustainability, Tourism and Hospitality, Architecture, Wild, Platforms, Applied Sciences, Journal of Risk and Financial Management</i> и <i>Economies</i> .                                                                                                    |
| 6      | <i>Certificate of Appreciation</i>           | THI                                                                                       | Опатија, 14 јун. 2024.                | for reviewing two scientific papers for a congress proceeding of the <b>27th Biennial International Congress Tourism &amp; Hospitality Industry 2024: Trends and Challenges</b> (ISSN 2623-7407 Online), published by the University of Rijeka, Faculty of Tourism and Hospitality Management, Opatija, Croatia. |

## 3. Пленарни предавач

| Година | Назив активности                                                                       | Организатор                                                                                                        | Улога             | Тема                                                                            |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 2022   | Међународна научна конференција бр. 6. „Регионални развој и прекогранична сарадња“ М60 | САНУ – Огранак у Нишу, Град Пирот, Привредна комора Пирот, Факултет за менаџмент Зајечар, Универзитет Метрополитан | Пленарни предавач | Улога аутентичне традиционалне гастрономије у развоју одрживог туризма у Србији |

|      |                                                                                       |                                                                                                                    |                                                  |                                                                               |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 2023 | Конференција „Иновације у туризму“ M60, M65                                           | Иновационог бизнис центар Златибор и Општина Чајетина                                                              | Организатор, учесник, говорник/пленарни предавач | Иновација у гастрономији, туристичкој понуди и развоју туризма.               |
| 2024 | Међународна научна конференција бр 7. „Регионални развој и прекогранична сарадња“ M60 | САНУ – Огранак у Нишу, Град Пирот, Привредна комора Пирот, Факултет за менаџмент Зајечар, Универзитет Метрополитан | Пленарни предавач                                | Consumer trends and preferences of food and beverage in the hospitalit sector |
| 2024 | 24th National Tourism Congress                                                        | University of Kastamonu, Turkey                                                                                    | Key note speaker                                 | Trends, challenge and innovation in the tourism industry                      |

#### 4. Учешће на научним и стручним конференцијама

| Р. бр. | Конференција / сертификат                                           | Организатор                                                             | Улога и назив рада                                                                                                                                               | Датум / место                 |
|--------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1      | SITCON 2021 – <i>Certificate of Presentation</i>                    | Универзитет Сингидунум                                                  | Излагач рада <i>Planning and Development of Spa &amp; Wellness Tourism</i>                                                                                       | 08.10.2021, Београд, онлајн   |
| 2      | <i>International Conference on Social Science Research – ICONSR</i> | ICONSR                                                                  | Усмено излагање рада <i>Selected Aspects of Quality in the Function of Creating Guest Loyalty – Illustrations from the Montenegrin Central and Mountain Area</i> | 7–9.09.2022, Будва, Црна Гора |
| 3      | CASB – Прва међународна конференција                                | Академија струковних студија Београд                                    | Учесник конференције „Здравствени туризам и угоститељство“                                                                                                       | 24–25.02.2023, Београд        |
| 4      | GIRR 2024                                                           | Међународна научна конференција GIRR                                    | Рад <i>Gastronomy Tourism and Social Media: Influence, Trends, and Destination Marketing Strategies</i>                                                          | 2024.                         |
| 5      | ACCHE 2025                                                          | <i>Annual Conference on Challenges of Contemporary Higher Education</i> | Рад <i>Financial Forecasting Models in Hospitality – Case of Hotel Tamiš</i>                                                                                     | 3–7.02.2025, Копаоник         |
| 6      | ACCHE 2025                                                          | <i>Annual Conference on Challenges of Contemporary Higher Education</i> | Рад <i>Redefining Luxury in Eco-Friendly Tourism Destinations with Sustainable Hospitality</i>                                                                   | 3–7.02.2025, Копаоник         |
| 7      | ACCHE 2025                                                          | <i>Annual Conference on Challenges of Contemporary Higher Education</i> | Рад <i>The Pastry Effect: How Desserts Shape Tourist Experiences in the Hospitality Industry – Literature Review</i>                                             | 3–7.02.2025, Копаоник         |

#### 5. Предавачке и едукативне активности

| Р. бр. | Назив активности                   | Организатор                                | Улога / тема                                                                                                                    | Датум          |
|--------|------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1      | Erasmus+ – <i>Business for All</i> | Средња туристичка школа Београд / Erasmus+ | Предавач; тема развоја електронске трговине и примена у високом хотелијерском образовању АССБ – одсек Висока хотелијерска школа | 10–14.10.2022. |

## 6. Захвалнице и признања

| Р. бр. | Назив признања | Институција                                               | Разлог доделе                                                                                                                  | Датум / место                    |
|--------|----------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 1      | Захвалница     | Трговинско-угоститељска школа „Тоза Драговић“, Крагујевац | Допринос реализацији 18. Републичког такмичења угоститељско-туристичких школа Србије у куварству, посластичарству и услуживању | 25–<br>27.03.2022,<br>Крагујевац |

## МЕНТОРСТВО И УЧЕШЋУ У КОМИСИЈАМА ЗА ОДБРАНУ ЗАВРШНИХ РАДОВА

Кандидат др Милош Зрнић, у последњем изборном периоду од 2023. године, био је ментор на 40 (четрдесет) завршних радова, и учесник у комисијама за одбрану 17 (седамнаест) завршних радова.

## ЧЛАНСТВО У КОМИСИЈАМА ЗА ОЦЕЊИВАЊЕ КАНДИДАТА

Кандидат др Милош Зрнић је током 2023. године био председник Комисије Топличке академије струковних студија за писање извештаја о пријављеним кандидатима за звање наставник вештина, ужа стручна област Гастрономија, о чему је приложио адекватне доказе. Такође, др Зрнић је био у комисијама за избор у звања одеску ВХШ-а, предложивши адекватну документацију.

## ЧЛАНСТВО У УРЕЂИВАЧКИМ ОДБОРИМА

Кандидат др Милош Зрнић је од 2024. године члан Уређивачког одбора међународног рецензираног часописа *SBS Journal of Applied Business Research*, који издаје *SBS Swiss Business School* из Цириха. У оквиру ове улоге учествује у рецензирању рукописа, давању уредничких препорука и очувању академских и етичких стандарда часописа, о чему је приложио адекватне и благовремене доказе.

## ПРОМОТИВНЕ АКТИВНОСТИ

Кандидат др Милош Зрнић је редовно учествовао у промотивним активностима Академије струковних студија Београд – одсека Висока хотелијерска школа, са циљем представљања студијских програма и информисања ђака о могућностима наставка школовања на АССБ-у, о чему је приложио адекватне доказе.

## ОСТАЛО

**Језици:** Енглески (течно); Шпански (А1), Мађарски (А1).

**Рад на рачунару:** *MS Office* (напредно познавање: *Word, Excel, PowerPoint* и др).

**AI** – *Chat GPT, Gemini, Deep Seek, Gamma, Canva, Copilot, Claude* и др.

**Возачка дозвола:** Б категорија у Републици Србији, и возачка дозвола у Великој Британији.

## **ЗАКЉУЧНО МИШЉЕЊЕ И ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ ЗА ИЗБОР КАНДИДАТА**

Увидом у персоналну евиденцију утврђено је да је др Милош Зрнић, више предавач запослен у Академији струковних студија Београд, одсек Висока хотелијерска школа у Београду, са пуним радим временом на одређено време од 5 (пет) година.

Кандидат др Милош Зрнић је члан Наставно-стручног већа одсека Висока хотелијерска школа почев од дана одлуке о избору у звање.

Именовани је и ментор и члан комисија за одбрану завршних радова на основним и мастер струковним студијама у Одсеку.

Као шеф катедре за гастрономију и стручне предмете, др Милош Зрнић је члан Наставно-стручног већа Академије.

Кандидат др Милош Зрнић је активно учествовао у свим наставним, стручним и практичним активностима Академије које се реализују у сарадњи са Колецом за туризам Ђеђанг из Кине.

Кандидат др Милош Зрнић је аутор уџбеника у издаваштву Академије струковних студија Београд под називом „Гастрономски производи“, Планирање менија“, „Гастрономски менаџмент“, и „Гастрономија Кине“.

Увидом у поднету документацију констатовано је да су се на расписани конкурс за избор у звање и заснивање радног односа наставника у звању професора струковних студија за научну/стручну област Менаџмент и бизнис/Економске науке Туризмолошке науке, ужа научна област Гастрономија, пријавио др Милош Зрнић., 1 (један) кандидат. Кандидат др Милош Зрнић има потпуну документацију и испуњава услове конкурса који су утврђени Законом о високом образовању Републике Србије, Статутом Академије струковних студија Београд, Правилником о начину и поступку избора и заснивања радног односа и ангажовања наставника и сарадника у Академији струковних студија Београд, минималним условима за избор у звања наставника на Академијама струковних студија и Високим школама струковних студија и Правилником о организацији и систематизацији послова запослених у Академији струковних студија Београд.

Комисија констатује да кандидат др Милош Зрнић има дугогодишње радно у искуство у привреди и раду са студентима, високе просечне оцене студената, континуитет у стручном и научном радном искуству и усавршавању, као и активности у различитим комисијама, а посебно везаним за јачање међународне сарадње са другим високошколским установама у земљи и иностранству, потом разних гастрономских такмичења, предавања и конференција.

## ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ

Извршивши детаљан увид у свеобухватни наставни, искуствени, стручни и научно-истраживачки рад кандидата др Милоша Зрнића, чланови Комисије за припрему извештаја о пријављеним кандидатима и утврђивање предлога за избор професора стуковних студија предметног конкурса, оцењују да др Милош Зрнић испуњава услове за радно место професора стуковних студија, за научну/стручну област Менаџмент и бизнис/Економске науке/Туризмолошке науке, ужа научна област Гастрономија.

У досадашњем педагошком, стручном и научном раду и реализацији постављених задатака, кандидат др Милош Зрнић испољава ефикасност, ефективност, ажурност, флексибилност, одговорност и професионалност. Радно искуство кандидата др Милоша Зрнића, дуже од 15 година, његово континуирано учешће у наставном раду високошколске установе, као и значајно пословно и педагошко искуство, потврђују његову стручну оспособљеност и посвећеност области за коју се бира. Поред тога, кандидат др Милош Зрнић активно је укључен у бројне наставне, ваннаставне и промотивне активности установе у којој је запослен, као и у програме сарадње са привредом који доприносе унапређењу наставног процеса и квалитета студијског програма у оквиру Катедре за гастрономију, чији је шеф и члан.

Увидом у евиденцију која се води у Академији струковних студија Београд, одсек Висока хотелијерска школа, кандидат има позитивну оцену педагошког рада у студенстким анкетама (4.59), током претходног изборног периода.

Кандидат др Милош Зрнић има објављења четири уџбеника чији је издавач Академија струковних студија Београд, намењени студентима струковних студија и широкој стручној јавности. Један од уџбеника под називом „Гастрономија Кине“ написан је у сарадњи са наставником за гастрономију из Народне Републике Кине, господином Ченг Лианом као коаутором уџбеника. Такође, др Милош Зрнић има објављену и монографију, где је први аутор, публиковану од стране Факултета за Хотелијерство и Туризам у Врњачкој Бањи, Универзитета у Крагујевцу.

Увидом у приложену евиденцију утврђено је да др Милош Зрнић активно учествује у организовању, похађању стручних конференција и пројеката као представник Академије струковних студија Београд - одсека Висока Хотелијерска школа. Додатно, увидом у уредну и благовремену документацију, др Милош Зрнић је био пленарни предавач на конференцијама у Републици Србији и иностранству. Такође, кандидат др Милош Зрнић је редован учесник/предавач/члан жирија на догађајима из области гастрономије широм Србије и иностранству.

Кандидат др Милош Зрнић је три пута био представник Академије струковних студија – одсека Висока хотелијерска школа у Народној Републици Кини у периоду од 2024-2026. године, што га чини изузетним чланом колектива Академије струковних студија Београд – одсека Висока хотелијерска школа. С тим у вези, кандидат др Зрнић је водио педесетшест студената у Народну Републику Кину у периоду од 2024-2026. године. Додатно, кандидат др Зрнић добитник је многобројних признања за допринос међународне сарадње између АССБ-а и колеџа за туризам Ђеџанг (енгл. *Tourism College of Zhejiang*) у Народној Републици Кини.

На основу увида у приложену конкурсну документацију кандидата, која је благовремена и потпуна, утврђено је да кандидат др Милош Зрнић испуњава све услове

тражене конкурсом, стручну, педагошку и професионалну компетентност и експертизу, те Комисија предлаже Наставно-стручном већу Академије струковних студија Београд да се кандидат др Милош Зрнић изабере у звање професора струковних студија за ужу област Гастрономија, на неодређено време, са пуним радним временом, у Академији струковних студија Београд, одсек Висока хотелијерска школа.

Београду, 25.09.2026. године

Чланови комисије

Гордана Јовановић

др Гордана Јовановић, професор струковних студија Академије струковних студија  
Шабац, председник Комисије.

Наташа Килибарда

др Наташа Килибарда, ванредни професор, Универзитет Сингидунум, Факултет за  
туристички и хотелијерски менаџмент, члан.

Н. Вуксановић

др Никола Вуксановић, професор струковних студија Топличке академије, члан.