

Име и презиме		Момчило Цонић			
Звање		Професор струковних студија			
Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када		Академија струковних студија Јужна Србија, Одсек Висока пословна школа Лесковац, 03.02.2015.			
Ужа научна односно уметничка област		Пословна економија и менаџмент			
Академска каријера					
	Година	Институција	Научна или уметничка област	Ужа научна, уметничка или стручна област	
Избор у звање	2026.	Академија струковних студија Јужна Србија - Одсек Висока пословна школа Лесковац	Економске науке	Пословна економија и менаџмент	
Докторат	2025.	Факултет за туризам и угоститељство, Охрид	Економске науке	Економске науке	
Мастер	2020.	Факултет за хотелијерство и туризам, Врњачка бања	Менаџмент и бизнис	Менаџмент и бизнис	
Диплома	2017.	Факултет за туристички и хотелијерски менаџмент, Београд	Економске науке	Економске науке	
Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија					
Р.Б. 1,2,3....	Ознака предмета	Назив предмета	Вид наставе	Назив студијског програма	Врста студија (ОСС, CCC, ОАС, MCC, MAC, SAC)
1	MTHD34	Кетеринг менаџмент	Предавања, вежбе	Менаџмент гастрономије	ОСС
2	MTH019	Гастрономски менаџмент	Предавања, вежбе	Менаџмент гастрономије	ОСС
3	SSG001	Системи рада у гастрономији и планирање менија	Предавања, вежбе	Менаџмент технологије хране и гастрономије	CCC
4	SSG002	Пројектовање и опремање угоститељских објеката	Предавања, вежбе	Менаџмент технологије хране и гастрономије	CCC
Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)					
1.	Bugarčić M., Vukolić D., Spasojević A., Mandarić M., Penić M., Drašković B., Vrbanc M., Bejatović G., Conić M., Milutinović A., & Gajić T. (2026). Artificial intelligence in Gastronomic Heritage Preservation: Governance and community acceptance in tourism contexts. <i>Heritage</i> , 9(3), 114.				
2.	Gajić T., Vukolić D., Conić M., Naumov K., Zdravković I., & Petković N. (2025). Enhancing tourist satisfaction through the 4As framework and digital engagement: Lessons from Serbia. <i>Tourism and Hospitality</i> , 6(5), 241.				
3.	Gligorijević N., Conić M., & Petković N. (2025). Gastronomski menadžment. Akademija strukovnih studija Južna Srbija, Odsek Visoka poslovna škola Leskovac. ISBN:978-86-6194-016-3				
4.	Popović A., Conić M., & Vukolić D. (2025). The evolution of gastronomic management: A systematic literature review and new perspectives in the post-pandemic era. <i>Turističko poslovanje</i> , 35, 141–151.				
5.	Conić M., Gligorijević N., & Gajić T. (2025). Managing foreign tourists’ satisfaction with local gastronomy in Serbia. <i>Knowledge – International Journal</i> , 69(1), 121–127.				

6.	Petković, N., Glišić, S., Conić, M., & Delić, R. (2025). Application of Sous Vide Technique in Gastronomy. 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry and Human Nutrition, Dubrovnik. Book of Abstracts, P-7, 70.
7.	Petković, N., Glišić, S., Conić, M., & Delić, R. (2025). Application of Zero Emission in Gastronomy. 1st International Congress on Sustainable Food, Green Chemistry and Human Nutrition, Dubrovnik. Book of Abstracts, P-59, 126.
8.	Gajić T., Petrović M. D., Pešić A. M., Conić M., & Gligorijević N. (2024). Innovative approaches in hotel management: integrating artificial intelligence (AI) and the Internet of Things (IoT) to enhance operational efficiency and sustainability. <i>Sustainability</i> , 16(17), 7279.
9.	Conić M., Perić G., Novaković Božić N., & Dramićanin S. (2023). Guest satisfaction and loyalty in the restaurants of Serbia. <i>International Review Belgrade</i> , 1–2, 59–75.
10.	Conić M., Naumov K., & Smelcerović M. (2022). The importance of ecological and gastronomic determinants of rural tourism in Serbia. <i>Knowledge – International Journal</i> , 54(1), 124–127.

Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника

Укупан број цитата			
Укупан број радова са SCI (SSCI) листе		4	
Тренутно учешће на пројектима		Домаћи 1	Међународни 1
Усавршавања	• „Бисер мора“ – Брач 2026 – пехар за најбољу високу школу, 9 златних, 2 сребрне и 1 бронзана медаља • Међународни гастрономски фестивал Истанбул (Şile) – 11 златних медаља, 4 сребрне и 1 бронзана медаља • Гастро-туристички фестивал Ниш 2025 – 8 пехара, 6 златних, 6 сребрних и 5 бронзаних медаља • Члан жирија на такмичењу у припреми лесковачке мућкалице 2025 • Такмичење Румунија „Black Sea Fish Festival“ 2025 • Гастрономско такмичење Београд „Open Balkan – Food Vision“ 2025 – сребрна и бронзана медаља у категорији „Best Young Chef“ • Гастрономско такмичење Будва 2024 – 1 пехар, 6 златних, 3 сребрне и 1 бронзана медаља • Гастро-туристички фестивал Ниш 2024 – 1 пехар, 7 златних, 3 сребрне и 1 бронзана медаља • Такмичење Румунија „Black Sea Fish Festival“ 2024 • Члан жирија на такмичењу у припреми лесковачке мућкалице 2024 • Учешће на гастрономском такмичењу Београд „Open Balkan – Food Vision“ 2024 • „Гастро куп“ Нови Сад 2024 – 1 пехар, 5 златних, 7 сребрних и 2 бронзане медаље • „Гастро куп“ Нови Сад 2023 – 1 сребрна и 2 бронзане медаље • Гастрономско такмичење Београд „Open Balkan – Food Vision“ 2023 – златна медаља за тимско и сребрна медаља за индивидуално такмичење • Члан жирија на такмичењу у припреми јела од парадајза „Парадајз фест“ 2023		
Други подаци које сматрате релевантним			
• Чланство у разним асоцијацијама из области гастрономије, као и кровне организације World Association of Chefs’ Societies (Worldchefs) • Дугогодишње професионално искуство у области гастрономије и образовања • Канцеларија за дуално образовање и Национални оквир квалификација			