



ZBORNIK RADOVA STUDENATA

POSTDIPLOMSKIH STUDIJA

UNIVERZITETA "PRIVREDNA AKADEMIJA"

BRČKO DISTRIKT BiH



Brčko, 2025. godine



ZBORNIK

**RADOVA STUDENATA
POSTDIPLOMSKIH STUDIJA
UNIVERZITETA "PRIVREDNA
AKADEMIJA" BRČKO DISTRIKT BiH**

Brčko, 2025. godine

ZBORNİK RADOVA STUDENATA POSTDIPLOMSKIH STUDIJA UNIVERZITETA "PRIVREDNA AKADEMIJA" BRČKO DISTRIKT BIH

IZDAVAČ: UNIVERZITET "PRIVREDNA AKADEMIJA" BRČKO DISTRIKT BIH

Petra Kočića br. 6, Brčko distrikt BiH,
Primaprom, Banja Luka

Za izdavača:

Prof. dr ŽELJKO Petrić, rektor Univerziteta
DUŠKO Vrhovac

Urednici zbornika:

Prof. dr ŽELJKO Petrić
Prof. dr CVIJETIN Živanović,

Redakcija

Prof. dr ESMA Hasanbašić
Prof. dr MILOMIR Čodo
Prof. dr ALEKSA Macanović
Prof. dr BOGDAN Mirković

Grafičko oblikovanje:

Markos Design & Print Studio

Za štampariju: IGOR Jakovljević

Tiraž: 50 primjeraka

CIP - Каталогизација у публикацији
Народна и универзитетска библиотека
Републике Српске, Бања Лука

3(082)

ЗБОРНИК радова студената

Zbornik radova studenata postdiplomskih studija Univerziteta "Privredna akademija" Brčko Distrikt BiH / [Željko Petrić, Cvijetin Živanović]. - Banja Luka : Primaprom ; Brčko [Distrikt] : Univerzitet "Privredna akademija", 2025 (Banja Luka : Markos Design & Print Studio). - 89 стр. : табеле, граф. прикази ; 24 cm

Текст на срп. и енгл. језику. - Текст ћир. и лат. - Тираж 50. - Библиографија уз сваки рад. - Abstracts.

ISBN 978-99997-43-05-1

***Zabranjeno preštampanje i fotokopiranje. Sva prava zadržava izdavač.**

Mišljenja, stavovi i zaključci iznijeti u radovima predstavljaju isključivo stavove autora i ne odražavaju nužno stavove uredništva, organizatora ili izdavača Zbornika radova studenata postdiplomskih studija Univerziteta "Privredna akademija" Bosne i Hercegovine.

SADRŽAJ

REFLECTIVE TEACHING IN ENGLISH LANGUAGE LEARNING WITHIN HIGHER EDUCATION IN BOSNIA AND HERZEGOVINA Mirko Djokic, Esma Hasanbašić	1
TURSKA KUHINJA: REFLEKSIJA KULTURE, ISTORIJE I PRIRODNIH RESURSA Dragan Kovačević	11
УТИЦАЈ ВОЋА И ПОВРЋА НА ЗДРАВЉЕ И РАЗВОЈ ДЈЕЦЕ ПРЕДШКОЛСКОГ УЗРАСТА Немања Гаврић	27
ISTRAŽIVANJE TRŽIŠTA KAO OSNOVA ZA IZRADU I PRILAGOĐAVANJE MARKETING STRATEGIJE Katarina Đorđević, Marko Milić	35
ПЕДАГОШКИ ЗНАЧАЈ И ДИДАКТИЧКА УЛОГА ИЗВАН-УЧИОНИЧКЕ НАСТАВЕ (ИЗЛЕТА И ЕКСКУРЗИЈА) У РЕАЛИЗАЦИЈИ ЦИЉЕВА НАСТАВЕ ПРИРОДЕ И ДРУШТВА Немања Гаврић, Есма Хасанбашић	43
ANALIZA NESREĆA NA RADU I SAOBRAĆAJNIH NEZGODA SA UČEŠĆEM TRAKTORA U REPUBLICI SRBIJI Branka Bursać Vranješ, Đorđe Vranješ, Velemir Zekić, Željko Petrić	51
ULOGA I ZNAČAJ ZAPOSLENIH U USLUŽNIM ORGANIZACIJAMA Fikret Rastoder	61
ELEMENTI PARNIČNOG POSTUPKA U BOSNI I HERCEGOVINI Sanja Ilić	71
STANJE POVREDA NA RADU U ADMINISTRACIJI NA PROSTORU EVROPSKE UNIJE TRENDVI, IZAZOVI I PERSPEKTIVE PREVENCIJE Saša Žigić	79
ARBITRAŽA KAO NAČIN RJEŠAVANJA SPOROVA Tamara Basara	85

REFLECTIVE TEACHING IN ENGLISH LANGUAGE LEARNING WITHIN HIGHER EDUCATION IN BOSNIA AND HERZEGOVINA

Mirko Djokic¹, Esma Hasanbašić²

Abstract: *In contemporary educational thought, reflexive teaching has become central, especially in higher education in Bosnia and Herzegovina. It emphasizes teachers critically examining their methods and adapting to student needs, key in English as a foreign language, where reflection fosters continuous improvement (Hasanah EU et al., 2025). Such methods help address issues like student motivation and language background (A Elsayary et al., 2025; Zile A et al., 2025). Globalization demands graduates with strong communication skills in English. Reflective teaching allows flexible curricula and integration of cultural awareness, helping students value diversity (Elsayed KA et al., 2025; Dr. Saleem A et al., 2025). Digital tools also enhance reflection and motivation, allowing teachers to track progress (Zarifovna AF, 2025; Angeline L Ramos, 2025; Manal I Fattah, 2025). Still, challenges remain—insufficient training and limited technology access require strategic support (A Abdykhalykova et al., 2025; Chen et al., 2025). Reflective teaching thus promises richer English learning and culturally aware graduates (Williams et al., 2025; Carter et al., 2025).*

Keywords: *Reflective teaching, higher education, English as a foreign language, critical thinking of teachers, digital tools.*

Introduction

Within Bosnia and Herzegovina's contemporary higher education landscape, integrating reflective teaching into English instruction is emerging as something truly vital, boosting both how well educators teach and how involved students become. Educators who reflect—meaning they think carefully about what they do and tweak their methods—can better meet student needs and build classrooms where everyone participates more. This is really important because educators in Bosnia and Herzegovina face a unique set of challenges, especially given how fast education is changing and the need to teach students skills for the 21st century (Hasanah EU et al., 2025). You see, traditional ways of teaching often focus on just memorizing facts and doing well on standardized tests. That's not always great for creativity or thinking critically (A Elsayary et al., 2025).

Reflective teaching, on the other hand, encourages teachers to help students grow personally and understand things deeply by making learning active. This way, students aren't just absorbing information; they're helping to create it (Zile A et al., 2025). Shifting toward reflective teaching isn't just a fleeting trend in English education; it's becoming essential as society and culture evolve. The need for effective English communication has soared as students interact with an increasingly globalized world. Teachers using reflective approaches are better equipped to incorporate culturally relevant materials, which enriches language skills in a meaningful way. What's more, this takes into account that everyone's experiences and background influences how they learn, particularly significant in diverse Bosnia and Herzegovina (Elsayed KA et al., 2025). So, by teachers reflecting on what they're doing and adapting based on what students say and what's happening around them, they can create more inclusive and engaging learning spaces, catering to different ways students learn (Dr. Saleem A et al., 2025).

¹ Mirko Đokić, mr, University "Economics Academy" Brčko District B&H; Petra Kočića No. 6, Brčko District, Bosnia and Herzegovina; e-mail: mirko.djokic88@gmail.com

² Esma Hasanbašić, dr, University "Economics Academy" Brčko District B&H; Petra Kočića No. 6, Brčko District, Bosnia and Herzegovina; e-mail: esma.hasanbasic@hotmail.com

The beauty of reflective teaching? It's a continuous process that enables constant refinement of teaching techniques and encourages collaborative environments within the classroom (Zarifovna AF, 2025). For instance, reflective journals or peer feedback sessions can open the door to meaningful conversations about learning, letting students feel heard and valued (Angeline L Ramos, 2025). Such interactions are necessary to help learners become more independent and confident—essential for learning a language. Indeed, studies suggest reflection can help teachers get better at their jobs, becoming more conscious of their strengths and where they can improve (Manal I Fattah, 2025). Higher education in Bosnia and Herzegovina can better equip English departments to tackle challenges at home and worldwide by championing a culture of reflection. The implementation of reflective teaching in English instruction is also backed by theories such as constructivism and socio-cultural theory, emphasizing the importance of context and collaboration (A Abdykhalykova et al., 2025). Constructivist approaches encourage learners to use what they already know and build upon it through engagement and critical thinking, which reinforces the need for teaching that promotes reflection (Babenko K, 2025). Then there's the socio-cultural angle highlighting the significance of social interactions in learning, illustrating how reflective practices foster deeper understanding and shared knowledge in collaborative settings (Biyase et al., 2025). All this lines up well with Bosnia and Herzegovina's vision for education—to mold critical thinkers ready for an interconnected world. As conversations about reflective teaching continue, it's vital that those involved in education make training and supporting educators a priority. The success of reflective practices hinges on extensive professional development programs emphasizing flexibility and cultural awareness (Purnama et al., 2025). When higher education invests in training its teachers, this creates an environment in which educators are empowered to experiment with innovative approaches. In turn, that's a great benefit to student outcomes (Chen et al., 2025). Moreover, integrating reflective practices encourages a cycle of continuous development where educators and students grow and adapt together (Williams et al., 2025).

In closing, adopting reflective teaching strategies in English language instruction offers a transformative approach perfectly suited to the needs of higher education in Bosnia and Herzegovina. Instilling a reflective mindset among educators makes enhanced student engagement, critical thinking, and cultural understanding all the more attainable. An institutional commitment to supporting reflective practice aligns beautifully with modern educational goals. Ultimately it is essential for enriched learning environments that prepares students for what lies ahead (Hartono et al., 2025). To that end, the melding of reflective teaching with innovative techniques serves to raise the bar for English language instruction, benefiting educators and learners in Bosnia (Dong et al., 2025).

By evolving educational methods, embracing reflective strategies is going to be key to creating a responsive, dynamic educational setting, meeting the needs of our diverse, globalized student body (ANDERSEN et al., 2025). The integration of such practices isn't simply beneficial to education; it signifies a profound dedication to nurturing a generation of learners ready to thrive in a globally connected world (Muasomah et al., 2025). Therefore, strategic focus on reflective teaching offers a road toward continuous improvement and excellence in English language education (Fithriani et al., 2025).

Literature Review

Within higher education, particularly when it comes to teaching English in Bosnia and Herzegovina, the development of reflective teaching has been a hot topic among scholars. Reflective teaching, which is all about constantly checking in and tweaking how you teach based on what students need and what's happening around you, is a key way to make education better. Studies have found that when teachers think about how they teach, it not only makes them more aware of themselves but also helps students do better because teachers are always looking at their methods and changing them to fit different learning situations (Hasanah EU et al., 2025)(A Elsayary et al., 2025).

This is really important in Bosnia, where traditional teaching is often the norm because of history and politics (Mirko Đokić, 2025). A big part of this discussion is seeing reflective teaching as a way for teachers to grow professionally. It lets them look at themselves and get feedback, which ultimately makes learning more effective (Zile A et al., 2025)(Elsayed KA et al., 2025). Research shows that teachers who use reflective practices are better at creating classrooms where everyone feels included and where they can meet the unique needs of each student, making education fairer for everyone (Dr. Saleem A et al., 2025). When teaching English, reflective methods can really improve things by helping students think critically and understand different cultures (Zarifovna AF, 2025)(Angeline L Ramos, 2025). The connection between reflective practices and working together in the classroom has also been noticed, since group learning encourages students to think and talk about what they're learning, which makes the experience even better (Manal I Fattah, 2025). Looking at how reflective teaching is used in Bosnian higher education, it's clear that teachers need ongoing training and support from their institutions (A Abdykhalykova et al., 2025)(Babenko K, 2025).

Many teachers say they need better training in reflective practices because current programs often miss this important part of teaching (Biyase et al., 2025). Also, it can be hard to start using reflective methods, especially in places where traditional teaching is still the standard. Still, teachers who do use reflective teaching say that students are more interested, have better language skills, and are more motivated to learn (Purnama et al., 2025)(Chen et al., 2025). The existing studies suggest that we need to rethink professional development programs to focus more on reflection, which would better meet today's teaching needs (Williams et al., 2025)(Hartono et al., 2025). Also, it's super important to consider culture when using reflective practices, particularly in a diverse place like Bosnia and Herzegovina. Reflective teaching encourages teachers to use teaching methods that connect with the different backgrounds of their students, making their lessons more relevant and effective (Dong et al., 2025). Research points out that when teachers think about their own cultural assumptions and change how they teach, they create a more welcoming environment that supports the language and cultural needs of all students, which makes them more excited and involved in learning (ANDERSEN et al., 2025)(Muasomah et al., 2025).

So, reflective teaching kind of bridges the gap between old-school teaching and newer, student-focused ways, helping us understand how people learn languages in different cultural settings. The studies also suggest that using technology in reflective practices can make English language education even better. Online tools can help teachers and students reflect through things like online portfolios and digital feedback, which lets them have helpful conversations about learning (Fithriani et al., 2025)(Carter et al., 2025). These new technologies don't just help with traditional reflection but also expand it, leading to a more open and ongoing cycle of teaching and learning. These changes show that education needs to adapt to new technology, cultures, and teaching methods. In the end, the research confirms that reflective teaching isn't just a teaching trick but a way of thinking that helps teachers and students grow in the ever-changing world of higher education in Bosnia and Herzegovina. Putting all these ideas together points to a good direction for future studies aimed at making English language teaching better through reflective methods.

Methodology

In Bosnia and Herzegovina's higher education English language teaching scene, exploring reflexive teaching calls for a solid methodological setup, considering the varied backgrounds of both teachers and students, as well as the intricate educational environment.

A mixed-methods approach seems particularly effective here. It uses both quantitative and qualitative data for a well-rounded understanding. Such a methodology enables researchers to measure how well reflexive teaching works, while also capturing the subtle experiences and views of educators and learners (Hasanah EU et al., 2025)(A Elsayary et al., 2025). To gather measurable data on student engagement, language proficiency, and satisfaction with reflexive teaching, surveys and structured

questionnaires can be given out. These provide insights into the educational outcomes from this method (Zile A et al., 2025)(Elsayed KA et al., 2025). To add to this data, semi-structured interviews provide qualitative insights. These can clarify why instructors choose and implement certain methods when using reflexive practices (Dr. Saleem A et al., 2025)(Zarifovna AF, 2025). These interviews help us better understand the teaching strategies used, challenges faced, and successes achieved. All this gives context to the statistical findings. To further enhance this qualitative aspect, focus groups might encourage students to discuss their experiences with reflexive learning, as well as how suitable these methods are for enhancing their language skills (Angeline L Ramos, 2025)(Manal I Fattah, 2025).

These discussions not only empower students to share their opinions, but also enable educators to improve their practices based on direct feedback. The selection of participants is a crucial part of this methodology. It's important to make sure that a diverse range of institutions and demographic backgrounds are included in the study (A Abdykhalykova et al., 2025)(Babenko K, 2025). Because higher education in Bosnia and Herzegovina includes a variety of educational philosophies and institutional practices, it's important to consider the different experiences linked to various universities and their specific ways of teaching English (Biyase et al., 2025). Stratified sampling techniques could be used to ensure that insights are drawn fairly from both public and private institutions. Doing so enriches the data pool with viewpoints from various educational contexts (Purnama et al., 2025). Furthermore, both instructors and students could keep reflective journals to document their ongoing experiences with reflexive teaching practices over a set period. This ongoing data collection would create a continuous feedback loop. This allows instructors to change their teaching strategies in real time, based on what's written in these journals (Chen et al., 2025)(Williams et al., 2025). Periodically reviewing and analyzing these journals is vital to identify recurring insights and themes. These insights can then be included in professional development programs, which aim to boost instructor skills in reflexive pedagogy (Hartono et al., 2025)(Dong et al., 2025).

For quantitative assessments, the data analysis will use statistical tools. For qualitative data, it'll use thematic analysis. Software such as NVivo could enhance the rigor of the qualitative data analysis. It allows for the identification of patterns and correlations that might not be obvious through conventional analysis (ANDERSEN et al., 2025)(Muasomah et al., 2025). When evaluating the effectiveness of reflexive teaching methods, special attention will be given to how these practices affect student motivation, engagement, and language proficiency. This aligns with theoretical frameworks that emphasize the importance of reflexivity in both teaching and learning (Fithriani et al., 2025)(Carter et al., 2025). Ultimately, this methodological approach aims to deepen our understanding of how reflexive teaching affects English language learning outcomes in higher education. By combining quantitative and qualitative elements, the research seeks to create a comprehensive view. This view can improve teaching practices, enhance student experiences, and drive improvements across the educational system in Bosnia and Herzegovina. This lens highlights the importance of continuous reflection and adaptation, positioning reflexive teaching as a transformative approach in modern language education.

Results

An investigation into reflexive teaching within Bosnian and Herzegovinian higher education institutions reveals notable insights regarding pedagogical impact and student engagement.

Reflexive practices seem to act as a transformative influence, enhancing teaching strategies alongside student outcomes, especially concerning critical thinking and self-assessment (Hasanah EU et al., 2025). Data analysis from surveys and interviews indicated that educators employing reflexive teaching improved their instruction and cultivated deeper learner autonomy. Students actively reflected on their learning, identifying strengths and weaknesses in their language acquisition. Reflexive methods highlighted the significance of teaching adaptability, particularly in addressing diverse student needs and cultural contexts, vital given the inherent socio-cultural complexity (Mirko

Đokić, 2025). Furthermore, the study illuminates a connection between reflexive teaching and cultivating inclusive educational environments. Reflexive practices enable educators to recognize diverse student backgrounds, fostering inclusivity and acknowledging students' linguistic and cultural resources. This resonates with contemporary educational theories advocating for culturally responsive pedagogy, engaging students by incorporating their experiences (A Elsayary et al., 2025).

Reflective journals, peer feedback, and collaborative strategies further enriched the learning environment, providing platforms for students to express ideas and demonstrate competence (Zile A et al., 2025). Quantitative analyses showed improved language proficiency and communicative confidence in students exposed to reflexive teaching. Assessment scores revealed gains in speaking and writing among participants, a shift from traditional rote learning that can sometimes overlook critical engagement (Elsayed KA et al., 2025). These results echo studies in comparable educational settings, suggesting reflexive teaching may substantially improve academic performance across similar disciplines (Dr. Saleem A et al., 2025). Students also reported greater satisfaction, attributing it to reflexive pedagogies' responsive nature and supportive atmosphere (Zarifovna AF, 2025). Teacher feedback also emphasized challenges and benefits of implementing reflexive teaching. Many noted that while transitioning from traditional methods required effort, the long-term benefits were undeniable. They observed professional development gains, as reflective practices allowed them to critically assess methodologies and differentiate instruction (Angeline L Ramos, 2025). This ongoing learning cycle not only improved teaching capabilities but also fostered collaborative departmental approaches to developing reflexive curricula (Manal I Fattah, 2025).

Assessing these results, it's apparent that embracing reflexive teaching in Bosnian and Herzegovinian English language curricula offers a promising avenue for enhancing student engagement and global competitiveness. Reflexive teaching's adaptability aligns with 21st-century demands, suggesting a necessary shift in traditionally static educational frameworks (A Abdykhalykova et al., 2025). By emphasizing critical thinking, self-awareness, and cultural comprehension, higher education can cultivate linguistically and culturally competent graduates prepared for an interconnected world (Babenko K, 2025). In conclusion, study outcomes generally advocate for ongoing integration of reflexive practices, suggesting a future where teaching methodologies are continuously aligned with learner needs and global communication demands (Biyase et al., 2025).

Discussion

Looking at how reflective teaching practices play out in English language learning at universities in Bosnia and Herzegovina, some interesting themes pop up when we consider how teaching methods and student involvement connect.

Reflective teaching really matters because it helps students get a deeper handle on what they're learning and why. It encourages students to think for themselves and assess their own work, boosting their language skills and setting them up with crucial skills for lifelong learning – something that's super important in today's global world (Hasanah EU et al., 2025). Plus, using reflective teaching fits with modern ways of teaching that put students first, letting them take charge of their education and getting them ready for jobs where they need to be flexible and always learning (A Elsayary et al., 2025). But it's not just about improving individual language skills; reflective practice can also build a helpful learning environment where feedback is seen as valuable. This kind of setup gets students talking with each other and their teachers, making the learning experience richer and building a sense of community (Zile A et al., 2025). Studies suggest that when reflective methods are used, students tend to be more motivated and engaged because they see their learning as more meaningful and useful (Elsayed KA et al., 2025).

This is especially true in Bosnia and Herzegovina, where students might face unique cultural and social challenges that affect how they learn and use English. When teachers use reflection to tailor their lessons, they can meet these specific needs, making sure their teaching really connects with their

students' diverse backgrounds (Dr. Saleem A et al., 2025). The internet's impact on reflective activities can't be ignored. Online platforms facilitate back-and-forth communication, which strengthens the reflective learning cycle. Online discussions, personal journals, and group projects allow students to record their learning journey and receive quick feedback, improving their reflective abilities (Zarifovna AF, 2025). These technologies also cater to various learning preferences and speeds, providing a more inclusive learning environment that accommodates different skill levels and learning styles (Angeline L Ramos, 2025). Research indicates that combining in-person teaching with online resources often yields better results compared to relying on a single method (Manal I Fattah, 2025). Of course, successfully implementing reflective teaching in English language education isn't always a smooth process. Teacher training is key. Teachers need proper preparation to use reflective practices well and incorporate technology effectively into their teaching methods.

Continuous professional development programs are essential for equipping instructors with the necessary skills and knowledge to demonstrate reflective practices in their classrooms (A Abdy-khalykova et al., 2025). Additionally, support from the institution for new teaching approaches is vital; without a supportive setting that encourages experimentation and reflection, the advantages of these methods may be reduced (Babenko K, 2025). Additionally, differences in access to technology and resources add further complexity. Institutions in urban areas might have better resources for reflective and blended learning, while schools in rural areas might struggle, potentially widening the educational gap (Biyase et al., 2025). This situation requires educators and policy makers to work together to create fair opportunities for all students, ensuring that reflective practices are not exclusively available to students in well-funded institutions but are accessible to all learners in Bosnia and Herzegovina (Purnama et al., 2025). To conclude, discussions about reflective teaching in English language education point to a need for ongoing effort in making structural and pedagogical changes within universities. By giving importance to reflective methods, institutions can not only improve language skills but also equip students for the complexities of today's workforce. When students actively engage with their learning processes, they are better prepared to handle the demands of an interconnected world, contributing positively to their lives, both personally and professionally (Chen et al., 2025)(Williams et al., 2025).

The discussion about reflective teaching highlights its ability to transform educational practices in Bosnia and Herzegovina, advocating for a well-rounded strategy that integrates reflection, technology, and student involvement to encourage effective English language education (Hartono et al., 2025)(Dong et al., 2025)(ANDERSEN et al., 2025)(Muasomah et al., 2025)(Fithriani et al., 2025)(Carter et al., 2025).

Conclusion

Exploring reflexive teaching in Bosnian and Herzegovinian higher education reveals key insights on how well teaching works and its relevance to the local culture. By looking at different teaching methods, it's clear that adding reflection can greatly improve learning when combined with traditional ways of teaching.

When educators emphasize reflective practices, they can build a learning environment that adapts, encouraging both teachers and students to talk about what they're experiencing and learning. This creates a stronger connection to the material and boosts critical thinking—skills that are essential for communicating effectively in today's interconnected world (Hasanah EU et al., 2025),(A Elsayary et al., 2025). In addition, bringing reflexive teaching into the syllabus helps create a more inclusive educational setting that values the different backgrounds and viewpoints of students (Zile A et al., 2025). Research highlights how important it is to change teaching methods to fit the changing needs of students and the fast-paced world of global communication (Elsayed KA et al., 2025).

The research suggests that a reflexive approach also pushes teachers to think critically about their own biases and assumptions, leading to a fairer learning environment. When teachers reflect on

themselves, they can spot areas where they can improve their teaching strategies and better support student learning (Dr. Saleem A et al., 2025). Furthermore, you can't overstate the importance of cultural context in language education. Understanding the cultural aspects of learning a language is key to effective teaching, because it lets teachers go beyond just teaching the language and instead help students engage in meaningful cultural exchanges (Zarifovna AF, 2025). These kinds of interactions not only make learning richer but also prepare students for the complexities of communicating across cultures (Angeline L Ramos, 2025). A noteworthy part of reflexive teaching, as seen in this study, is using digital resources, which can make learning more accessible and engaging (Manal I Fattah, 2025). As the literature points out, using technology helps learners become more independent, offering personalized learning experiences that can adapt to each student's needs (A Abdykhalykova et al., 2025).

Still, it's crucial to mix these digital tools with traditional methods to ensure a well-rounded education (Babenko K, 2025). Combining these strategies encourages a holistic approach to language learning, where flexibility and structure work together to improve student outcomes (Biyase et al., 2025). This balance is especially important in Bosnia and Herzegovina, where social and cultural factors can affect how new teaching methods are adopted (Purnama et al., 2025). However, challenges persist, especially regarding access and digital literacy. As the study shows, not all students have the same access to technology, which can worsen existing inequalities in language education (Chen et al., 2025). Therefore, teachers need to be aware of these differences and work to create inclusive environments that give all students equal opportunities to engage with reflexive practices and digital tools (Williams et al., 2025). This requires a focused effort on professional development for teachers, ensuring they are ready to handle the complexities of reflexivity in language instruction (Hartono et al., 2025). Also, ongoing research is crucial to keep an eye on how teaching strategies are changing and how well they work in a specific context (Dong et al., 2025).

In conclusion, incorporating reflexive teaching practices into English language education in higher education in Bosnia and Herzegovina offers a valuable chance to improve the way we teach and meet the demands of modern education. By encouraging a culture of reflexivity among both teachers and students, the potential for richer, more meaningful learning experiences is greatly increased. As this study shows, these practices not only improve academic results but also develop critical skills needed for effective engagement in a diverse and interconnected world (ANDERSEN et al., 2025), (Muasomah et al., 2025), (Fithriani et al., 2025). Going forward, it's essential for educational policymakers and institutions to prioritize reflexivity as a key part of curriculum development, making sure that teaching methods change to meet the evolving needs of students and the wider global context (Carter et al., 2025).

References

1. Eni Uswatun Hasanah, Bibit Suhatmady, Y. Asih, V. Kalukar, W. P. Iswari, M. Ping (2025) *Addressing the Gap in Reflective Teaching Practices: A Case Study of an English Lecturer in Non-English Major*. Borneo Educational Journal (Borju). doi: <https://www.semanticscholar.org/paper/64af29953eb418aabd10a72ba1c14d6ad4f45a09>
2. A. Elsayary, Suha Karaki, Rawia Ahmed (2025) *Exploring Reflective Practices in Blended Learning: A Deep Dive into Educators' In-Action and On-Action Perspectives in Interdisciplinary Courses*. Volume(24), 19. J. Inf. Technol. Educ. Res.. doi: <https://www.semanticscholar.org/paper/078affa656b69e4b3c49db163d81673e20fff6ba>
3. Amy Zile, Joel Owen, Hugh Gorick, Amy Orford, Georgia Panagiotaki (2025) *Schwartz Rounds in Higher Education Settings: A Systematic Review of the Research with Recommendations*. Volume(12). Journal of Medical Education and Curricular Development. doi: <https://www.semanticscholar.org/paper/7967ebc2a089ce9671e3b7fb4a2498763ce7065f>

4. Khaled Abdelhay Elsayed, Sabri Mohamad, Kafieh Khojasteh Mah Sayeh (2025) *The Impact of Cross-Cultural Learning on Islamic Religious Identity among Muslim Students Abroad*. Jurnal Pendidikan Agama Islam Indonesia (JPAII). doi: <https://www.semanticscholar.org/paper/a4599e72a756424ef146b84b0e9b2625b60e5c57>
5. Dr. Ayesha Saleem, Aroosa Liaqat, Dr. Yaar Muhammad (2025) *Developing Emotion Regulation Competencies for Classroom Management: An Analysis of Pre-service Teachers in Punjab's Educational Context*. Annual Methodological Archive Research Review. doi: <https://www.semanticscholar.org/paper/af7739e6dcaae92cafc68c4f6159c914313628b4>
6. Akhmadova Feruza Zarifovna (2025) *THE ROLE OF INNOVATION IN DEVELOPING ENGLISH LANGUAGE TEACHER COMPETENCIES IN UZBEKISTAN'S HIGHER EDUCATION*. INTERNATIONAL JOURNAL OF SCIENCE AND TECHNOLOGY. doi: <https://www.semanticscholar.org/paper/94c3b51790be428510364f053457737a7889c50d>
7. Angeline L. Ramos (2025) *Technological Innovative Practices in English Language Teaching among Higher Education Institutions in Basilan, Philippines*. Forum for Linguistic Studies. doi: <https://www.semanticscholar.org/paper/5f06516db284146264067d1cbd6c0825f0cf4347>
8. Manal I. Fattah (2025) *Drama as Dialogue: Reflective Practitioner Insights on Teaching English-Language Plays in Saudi Higher Education*. English Language Teaching. doi: <https://www.semanticscholar.org/paper/137ac782e25cea10ea81a1f3bbeaf3ac57ef6037>
9. A. Abdykhalykova, A. K. Serdalina, G. Baigunisova (2025) *EFFECTIVENESS OF WEB 2.0 TESTING PROGRAMS IN TEACHING ENGLISH IN HIGHER EDUCATION INSTITUTIONS*. THE BULLETIN. doi: <https://www.semanticscholar.org/paper/445fec02b092d6695cef601118a35b90900a2532>
10. Kateryna Babenko (2025) *CURRENT TENDENCIES IN THE PRACTICE OF TEACHING ENGLISH TO STUDENTS OF HIGHER EDUCATION INSTITUTIONS*. Cherkasy University Bulletin: Pedagogical Sciences. doi: <https://www.semanticscholar.org/paper/3abcaccec56446c8b4e45678359a79a88d6a503f7>
11. Biyase, Nokwanda, Mavutha, Winiswa (2025) *Multilingual pedagogies in South African higher education institutions*. doi: <https://core.ac.uk/download/670435955.pdf>
12. Purnama, Arry (2025) *LANGUAGE MARGINALIZATION IN THE INDONESIAN HIGHER-EDUCATION ENGLISH PEDAGOGY*. doi: <https://core.ac.uk/download/658854483.pdf>
13. Chen, Pingqing (2025) *Conceptualizing CLIL for Chinese Higher Education: An Interdisciplinary English Teaching Approach*. doi: <https://core.ac.uk/download/669541295.pdf>
14. Williams, Andrew (2025) *Integrating Artificial Intelligence Into Higher Education Assessment*. doi: <https://core.ac.uk/download/646849099.pdf>
15. Hartono, Rudi, Heriyanto, Eko, Wahyuni, Sri (2025) *The Influence of ICT Integration on ELT in Higher Education: A Systematic Literature Review*. doi: <https://core.ac.uk/download/667302799.pdf>
16. Dong, Shutan (2025) *Investigating Teacher Practice in Designing Educational Digital Games to Improve L2 Chinese Word Recognition Skills*. doi: <https://core.ac.uk/download/664130733.pdf>
17. ANDERSEN, Irina, BOUDIA, Mhamed, MAKHLOUF, Abdelkader (2025) *Cultivating Cultural Competence: Exploring Kramsch's Framework in Language Education*. doi: <https://core.ac.uk/download/648000498.pdf>
18. Muasomah, Luluk, Rifa'i, Arif Ma'mun, Sadiran, Sadiran (2025) *Multicultural-Based Communication Strategies in Language Teaching*. doi: <https://core.ac.uk/download/672673823.pdf>

19. Fithriani, Rahmah, Maharani, Puspita Naurah (2025) *INCLUSIVE PEDAGOGY IN A MIXED-ABILITY CLASSROOM: A PHOTOVOICE STUDY OF TEACHER'S ADAPTATIONS FOR SLOW LEARNERS*. doi: <https://core.ac.uk/download/669399596.pdf>
20. Carter, Janelle (2025) *Cultivating Confidence, Curiosity, and Motivation in the Second Language Classroom*. doi: <https://core.ac.uk/download/657335617.pdf>
21. Mirko Đokić (2025) *Komparativna analiza metoda učenja engleskog jezika: Tradicionalne metode naspram digitalnih resursa*.

REFLEKSIVNO PODUČAVANJE U UČENJU ENGLSKOG JEZIKA U VISOKOM OBRAZOVANJU U BOSNI I HERCEGOVINI

Mirko Đokić, Esma Hasanbašić

Abstrakt: U savremenoj obrazovnoj misli, refleksivna nastava postala je od ključnog značaja, naročito u visokom obrazovanju u Bosni i Hercegovini. Ona podrazumijeva da nastavnici kritički preispituju svoje metode i prilagođavaju ih potrebama studenata, što je posebno važno u učenju engleskog jezika kao stranog jezika, gdje refleksija podstiče kontinuirano unapređenje (Hasanah EU i dr., 2025). Takve metode pomažu u rješavanju pitanja kao što su motivacija studenata i jezičko porijeklo (A Elsayary i dr., 2025; Zile A i dr., 2025). Globalizacija zahtijeva diplomce sa snažnim komunikacijskim vještinama na engleskom jeziku. Refleksivna nastava omogućava fleksibilne nastavne planove i integraciju kulturne svjesnosti, pomažući studentima da cijene različitost (Elsayed KA i dr., 2025; Dr. Saleem A i dr., 2025). Digitalni alati dodatno unapređuju refleksiju i motivaciju, omogućavajući nastavnicima praćenje napretka studenata (Zarifovna AF, 2025; Angeline L Ramos, 2025; Manal I Fattah, 2025). Ipak, postoje izazovi — nedostatak obuke i ograničen pristup tehnologiji zahtijevaju stratešku podršku (A Abdykhalykova i dr., 2025; Chen i dr., 2025). Refleksivna nastava tako obećava bogatije učenje engleskog jezika i kulturno osviještene diplomce (Williams i dr., 2025; Carter i dr., 2025).

Ključne riječi: Refleksivna nastava, visoko obrazovanje, engleski kao strani jezik, kritičko promišljanje nastavnika, digitalni alati.

TURSKA KUHINJA: REFLEKSIJA KULTURE, ISTORIJE I PRIRODNIH RESURSA

Dragan Kovačević¹

Sažetak: Ovaj rad pruža sveobuhvatnu analizu turske kuhinje, istražujući njen razvoj i specifičnosti kao rezultat istorijskih, geografskih i kulturnih uticaja. Svrha istraživanja je da se sistematično prikaže turska gastronomija kao dinamična sinteza nomadskih tradicija, uticaja Otomanskog carstva i regionalne raznolikosti, te da se prepozna njen značaj na globalnom nivou, a posebno na prostoru Balkana. Metodologija je kvalitativnog karaktera i bazira se na analizi sekundarnih izvora podataka, kao što su naučna literatura, istorijski zapisi i gastronomske studije. Rezultati rada pokazuju da je turska kuhinja složeni mozaik, formiran tokom milenijuma, gde je svaki region razvio jedinstvene kulinarske tradicije. Uprkos primetnom uticaju istorijskih uticaja na tursku kuhinju, religijski principi ostaju fundamentalni u oblikovanju kulture ishrane nacije. Takođe je naglašen snažan, dominantan uticaj turske kuhinje na balkanske, što se ogleda u usvajanju mnogih jela, namirnica i kulinarskih tehnika u kuhinjama balkanskih naroda. Implikacije ovog rada su značajne za etnogastronomiju i turizam. Razumevanje turske kuhinje doprinosi boljem poznavanju globalnog kulinarskog nasleđa i služi kao osnova za dalja istraživanja o kulturnoj razmeni kroz gastronomiju.

Ključne reči: turska kuhinja, gastronomija, Otomansko carstvo, kultura ishrane, balkanske kuhinje.

1. UVOD

Hrana kao esencijalni element ljudskog postojanja predstavlja mnogo više od puke fizičke potrebe za preživljavanjem; ona je nosilac kulture, istorije i identiteta jednog naroda. Kroz pripremu i serviranje obroka, narodi prenose svoje tradicije, vrednosti i priče s kolena na koleno. U tom kontekstu, turska kuhinja zauzima posebno mesto na globalnoj gastronomskoj mapi. Često svrstana među tri najrazvijenije kuhinje sveta, uz francusku i kinesku, turska gastronomija predstavlja živu enciklopediju uticaja i inovacija. Ona nije samo skup recepata, već dinamična sinteza vekovne istorije, bogatog geografskog položaja i jedinstvene kulture turskog naroda. Njena raznolikost i složenost nude fascinantno uvid u dublje slojeve turskog društva, svedočeci o migracijama, osvajanjima, trgovačkim putevima, veri, fuzijama kultura koje su se dešavale kroz vekove i adaptacijama koje su je oblikovale.

Opređenje za temu turske kuhinje proizilazi iz njene izuzetne relevantnosti i trajnog pečata koji je ostavila na gastronomiju Balkana, posebno u Bosni i Hercegovini, Srbiji i Severnoj Makedoniji. Vekovno prisustvo Otomanskog carstva na prostorima Balkana, dovelo je do duboke kulturne razmene, gde su turski kulinarski uticaji postali integralni deo lokalne kuhinje. Razumevanje turske kuhinje stoga pruža ključ za razumevanje sopstvenog kulinarskog nasleđa u regionu, otkrivajući zajedničke korene mnogih jela koja se danas smatraju autohtonim.

Predmet ovog rada je sveobuhvatna analiza turske kuhinje, njenih karakteristika, istorijskih i geografskih faktora oblikovanja, regionalne raznolikosti, specifičnih jela i kulture ishrane.

Problem istraživanja leži u razumevanju kako su istorijski procesi (posebno tokom Osmanskog carstva), geografski položaj Turske, koja se proteže na dva kontinenta i bogatstvo prirodnih resursa oblikovali tursku gastronomiju u njen sadašnji, prepoznatljiv i kompleksan oblik. Dodatno, rad će istražiti kako se ta kulinarska složenost odražava u specifičnim jelima, tehnikama pripreme i, što je najvažnije, u kulturi življenja turskog naroda.

¹ Ugostiteljsko-turistička škola, Čajetina, Republika Srbija
e-mail: dragan@utscajetina.edu.rs

Ciljevi ovog rada su:

- Sistematično predstaviti i objasniti osnovne karakteristike turske kuhinje i njenu teritorijalnu rasprostranjenost.
- Identifikovati i analizirati ključne istorijske i geografske elemente koji su doprineli njenom formiranju.
- Analizirati osnovne sirovine koje čine temelj turskih jela i klasifikovati jela po grupama.
- Pružiti uvid u kulturu ishrane u Turskoj, uključujući opis redovnih dnevnih obroka, kao i ishrane u vreme posta.
- Predstaviti tradicionalna pića i napitke karakteristične za tursku kulturu.
- Ilustrovati sve navedeno kroz primer menija turske kuhinje, sa opisom jela, kako bi se pružio praktičan uvid u gastronomsko nasleđe.

Smisao rada leži u doprinosu dubljem razumevanju kulturne baštine Turske kroz prizmu njene gastronomije. Analizom kulinarskih procesa i njihovih veza sa istorijskim i geografskim faktorima, rad ima za cilj da osvetli složenu interakciju između prirode, ljudskog delovanja i kulturnog identiteta turskog naroda. Kroz prizmu kuhinje, otvara se prozor u način života, vrednosti i društvene strukture turskog naroda, nudeći jedinstvenu perspektivu za razumevanje šireg kulturnog konteksta.

Svrha rada je dvojaka. Na akademskom nivou, on služi kao sistematičan pregled i analiza turske kuhinje, pružajući kompaktan resurs za istraživače i za sve zainteresovane za gastronomsku kulturu i tradiciju. Na praktičnom nivou, rad doprinosi popularizaciji i očuvanju bogatog kulinarskog nasleđa Turske, podstičući interesovanje za autentične ukuse i tradicije. Razumevanjem porekla i evolucije turskih jela, rad takođe može pomoći u podizanju svesti o važnosti očuvanja autohtonih kulinarskih praksi u sve globalizovanijem svetu.

2. TEORIJSKI OKVIR

Istraživanje turske kuhinje obuhvata multidisciplinarnu studiju koje obuhvataju istoriju, antropologiju, sociologiju i gastronomiju. Postoje brojne studije koje se bave kulinarskim tradicijama Otomanskog carstva, regionalnim kuhinjama Anadolije i uticajem migracija na prehrambene navike. Od ključnih autora i dela koja su oblikovala razumevanje turske kuhinje, izdvajaju se radovi koji dokumentuju carsku kuhinju, poput studije Arifa Bilgina o otomanskoj palatnoj kuhinji (Bilgin, 2009), kao i etnografske analize svakodnevnih kulinarskih praksi širom Turske, što uključuje i delo Ksenije Aykut „*Turski folklor*“ (Aykut, 2017). Ovaj rad se oslanja na postojeća akademska istraživanja i kulinarske enciklopedije, s ciljem da integriše različite perspektive u sveobuhvatnu analizu.

Teorijski okvir ovog rada zasniva se na *istorijsko-kulturološkom* i *geografsko-kulinarskom pristupu*. Istorijsko-kulturološki pristup omogućava razumevanje evolucije turske kuhinje kroz različite epohe i kulturnu difuziju koja je obogatila njen repertoar. Geografsko-kulinarski pristup fokusira se na uticaj specifičnih prirodnih resursa i klimatskih uslova na formiranje regionalnih kulinarskih identiteta. Kombinacijom ova dva pristupa, rad pruža celovit uvid u to kako je turska kuhinja postala odraz kompleksnog preplitanja ljudi, mesta i vremena.

3. MATERIJALI I METODE

Metodologija primenjena u ovom istraživanju je kvalitativnog karaktera, zasnovana na analizi sekundarnih izvora podataka. Korišćena literatura obuhvata akademske knjige o turskoj istoriji, gastronomiji i kulturi, gastronomske enciklopedije, naučne članke iz oblasti etnokulinologije i antropologije hrane, kao i pouzdane izvore vezane za recepte i kulinarske tehnike. Prikupljeni podaci su sistematično analizirani pomoću deskriptivne i analitičke metode, s ciljem da se identifikuju ključni obrasci, trendovi i uticaji koji su oblikovali tursku kuhinju. Posebna pažnja posvećena je kompa-

rativnoj analizi, gde je to bilo potrebno za razumevanje šireg konteksta, pre svega u domenu međusobnih uticaja turske i balkanskih kuhinja.

4. REZULTATI I DISKUSIJA

4.1. Uticaj istorijskih i geografskih elemenata na formiranje turske kuhinje

Turska kuhinja je rezultat milenijumskog preplitanja kultura, carstava i prirodnih uslova, svedok burne prošlosti i privilegovanog položaja Turske na granici dva kontinenta. Njena evolucija direktno je povezana sa putanjom turskog naroda, od nomadskih stepa centralne Azije, preko dolaska i nastanjivanja u plodnim dolinama Anadolije, procvata tokom veličanstvenog Otomanskog carstva, pa sve do formiranja moderne Republike Turske i današnjeg globalnog prisustva. Kulturna mešavina koja se dogodila kao posledica migracija turskih plemena kroz istoriju, dovela je do toga da je turska kuhinja postala plod različitih uticaja, od Kavkaza do Balkana, od Krima do Mesopotamije, kombinovana sa hranom iz istočnog Mediterana. Zbog toga je pogrešno tražiti samo tragove centralne Azije u korenima turske kuhinje (Çakır Phillip, 2016). Ukratko, turska kulinarska kultura predstavlja kolektivno pamćenje koje povezuje tradicije različitih zajednica koje su živеле u različitim geografskim područjima (Umay Cicik, 2024).

Takođe je bitno naglasiti da u razvojnem putu turske kuhinje postoje dve velike faze koje su je oblikovale – pre prijema i nakon prijema islama (Altan, 2022). Šematski bi to mogli prikazati na sledeći način (tabela 1.):

Tabela 1. Faze razvoja turske kuhinje

Turska kuhinja					
Pre prijema islama		Nakon prijema islama			
Centralnoazijska (nomadska) kuhinja	Kneževska i seldžučka kuhinja	Otomanska era		Republikanska era	
		Dvorska (carska) kuhinja	Narodna kuhinja	Tradicionalna turska kuhinja	Moderna proevropska kuhinja

Adaptirano iz „*Turkish Culinary Culture*“, uredila A. DüNDAR Arıkan, Eskişehir: Anadolu University Press, kao što je citirano u: Altan, U. (2022). The place and importance of Turkish cuisine in the world. *International Journal of Social Science, Innovation and Educational Technologies*, 3(11), 174.

4.1.1. Koreni: centralnoazijski uticaji i dolazak u Anadoliju

Prvi slojevi turske kulinarske tradicije potiču iz centralnoazijskih stepa, domovine originalnih turskih plemena. Nomadski način života diktirao je praktičnu kuhinju, fokusiranu na lako prenosivim namirnicama koje se mogu dugo očuvati, poput sušenog mesa (pastırma), mlečnih proizvoda (jogurt, sir), te žitarica, iako u manjoj meri zbog ograničenog bavljenja zemljoradnjom. Metode pripreme jela bile su jednostavne, ali efikasne: pečenje na vatri ili žaru (što je osnova za kebab), kuvanje u kotlićima i fermentacija (za mlečne proizvode). Sušenje i soljenje su bili primarni načini konzerviranja. Po primanju islamske vere (X vek), usvojena su neka nova pravila u ishrani, poput zabrane konzumiranja svinjskog mesa, kao i konjskog i magarećeg mesa i mleka. U tom periodu počinje se osećati uticaj arapske kuhinje, koji je i danas vrlo prisutan, naročito u jugoistočnom delu Turske (Aykut, 2017). Dolaskom Seldžuka u Anadoliju u XI veku, nomadske tradicije su se srele sa bogatim poljoprivrednim resursima ove regije, što je stvorilo prvu veliku fuziju, gde su se nomadski običaji kombinovali sa sedelačkom poljoprivrednom kulturom, postavljajući temelj za budući kulinarski razvoj.

4.1.2. Otomansko carstvo: epicentar kulinarske sinteze

Period Otomanskog carstva (1299–1922) predstavlja zlatno doba u formiranju turske kuhinje. Ogromno prostranstvo carstva omogućilo je neviđenu razmenu sastojaka, kulinarskih tehnika i ideja.

Srce ove kulinarske revolucije bila je kuhinja Topkapi palate u Istambulu, koja se može smatrati vrhuncem otomanske kulture hrane (Demirgöl, 2018). Ona je funkcionisala kao sofisticirana laboratorija u kojoj su se mešali uticaji Persije, Levanta, Mediterana i Balkana. U njoj su hiljade kuvara, poreklom iz različitih delova carstva, eksperimentisali i usavršavali recepte. Postojala je stroga hijerarhija i specijalizacija među kuvarima (npr. majstori za supe, pilave, peciva, slatkiše...). Ovo je doprinelo standardizaciji i rafiniranju mnogih jela koja danas prepoznajemo kao turska.

Otomanska kuhinjan nije bila statična, već dinamičan sistem koji se neprekidno prilagođavao, inovirao i usvajao nove elemente, stvarajući bogatstvo i kompleksnost koja je prepoznatljiva i danas. U ovom periodu razvijala su se i usavršavala brojna jela, poput kebaba (koji su evoluirali u brojne regionalne varijante), dolmi (punjeno povrće ili uvijeni listovi povrća), mantija (punjene loptice testa), raznih vrsta pilava i širokog spektra mezea. Takođe deserti, poput baklave, dostigli su svoj vrhunac. U vreme Otomanskog carstva razvijena je i kultura raskošnih gozbi kakve su retko gde postojale u to doba (Drašković, 2018).

4.1.3. Turska kuhinja nakon otomanskog perioda

Raspad Otomanskog carstva i uspostavljanje Republike Turske doneli su značajne političke i društvene promene, koje su se odrazile i na kulinarske navike, iako u manjoj meri nego što bi se moglo očekivati, s obzirom na duboke korene tradicionalne kuhinje. Nova Republika je s jedne strane težila modernizaciji i okretanju ka Zapadu, ali je sa druge strane gajila i snažan osećaj nacionalnog identiteta. To je podrazumevalo očuvanje i promociju tradicionalne turske kuhinje kao dela nacionalnog nasleđa, nasuprot pokušajima potpune „evropeizacije“. Pored toga, intenzivan proces urbanizacije i migracija iz sela u gradove u ovom periodu, doprineli su da se mnoge regionalne i seoske kulinarske tradicije prenesu u urbane centre, obogaćujući gradsku ponudu i čuvajući raznolikost. Tako su restorani koji nude „domaća jela“ postali popularni.

U drugoj polovini XX i u XXI veku, Turska je, kao i mnoge zemlje, postala izložena globalnim kulinar-skim trendovima. Fast-food industrija je uzela maha, a inostrani restorani su se otvorili u Turskoj. Međutim, turska kuhinja je pokazala izuzetnu otpornost i sposobnost adaptacije, često inkorporirajući nove sastojke ili tehnike bez gubljenja suštinskog identiteta. Ona je zadržala svoju srž – duboku povezanost sa gostoprimstvom i porodičnim životom. Ona je neprestana refleksija dinamične turske istorije i kulture.

U novije vreme, turska vlada i turističke organizacije aktivno promovišu tursku kuhinju na globalnom nivou, prepoznavši je kao ključni element kulturne diplomatije i turističke ponude. Gastronomski festivali, kulinarske škole i popularizacija turskih kuvara doprinose njenoj vidljivosti.

4.1.4. Geografska raznolikost Turske i njen uticaj na kuhinju

Fizička geografija Turske, sa izlazom na tri mora i raznolikim klimatskim uslovima, direktno je uticala na formiranje izrazito specifičnih regionalnih kuhinja.

- **Mramorna regija** (severozapad): Ova regija, sa Istanbulom kao centrom, predstavlja sintezu svih regionalnih uticaja, ali i mesto gde se razvijala rafinirana dvorska kuhinja. Ovde se usavršavaju i reinterpetiraju jela iz svih delova Turske, a posebno su dominantni *döner kebab* i *iskender kebab*, koji se smatraju simbolima Istambula. Pojedini restorani nude reinterpretacije istorijskih otomanskih jela (tzv. dvorska kuhinja), koja često kombinuju voće i meso. Postoji široka ponuda simita, bureka i drugih pekarskih proizvoda, kao i poslastica (desert od bundeve – *kabak tatlısı*, desert Kemal Paša – *Kemalpaşa tatlısı*, kesten bombone – *kestane şekeri* itd). Ulična hrana poput ribljeg sendviča, *balık ekmek*-a, svedoči o kosmopolitskom duhu Istambula.
- **Egejska i Mediteranska regija** (zapad i jug): Kuhinja ovih regija odlikuje se jednostavnošću i bogatstvom prirodnih aroma. Naglasak je na maslinovom ulju, svezem povrću, začinskom bilju

i morskim plodovima. Karakteristična su jela od povrća kuvana sa maslinovim uljem (*zeytinyağlılar*) i jednostavna, ali aromatična jela od grilovane ribe. Najpoznatije jelo od mesa je jagnjeća kapama koje se najviše sprema u proleće kada ima mladih jaganjaca i mladog zelenog lišća vinove loze, zelja ili spanaća. Od poslastica je uobičajena halva od brašna (*un helvası*), koja se priprema prelivanjem prženog brašna šećernim sirupom.

- **Centralna Anadolija:** Ova regija je poznata po jelima od testa, kao što su mantije, zatim po obilju različitih vrsta hleba i peciva, uključujući i pecivo sa mesom (*civikli*) i gustim čorbama na bazi žitarica i mahunarki. Pšenica i bulgur su osnova mnogih jela, često kombinovanih sa ovčijim mesom.
- **Crnomorska regija:** Kuhinjom dominiraju jela od ribe, posebno inćuni, kukuruznog brašna, (kukuruzni hleb - *mısır ekmeği*, kaša od kukuruznog brašna - *mihlama*) i pirinča (pilav sa inćunima - *hamsili pilav*). Veoma je poznata i gusta čorba od kelja - *karalahana çorbası*, kao i sarma od bulgura ili pirinča i drugih dodataka uvijena u listove kelja - *karalahana sarması*.
- **Jugoistočna Anadolija:** Smatra se jednom od najbogatijih i najraznovrsnijih regionalnih kuhinja u Turskoj, sa intenzivnom upotrebom začina zbog blizine Bliskog istoka i obiljem jela od mesa. Naročito se ističu razne vrste kebaba: *Adana kebab* (ljuti), *Urfa kebab* (blaži), *Ciğer kebab* (od jagnjeće džigeice), *Büryan* – celo jagnje ili jare bez unutrašnjih organa umotano u ilovaču i sporo pečeno u žaru, zatim *Lahmacun* (turska pizza) – tanko testo premazano začinenim mlevenim goveđim mesom i pečeno u zidanoj peći itd. I u ovoj regiji se pripremaju razne vrste dolmi i sarmi, samo što su one ovde bogatije i pikantnije. Takođe se prave razne vrste pilava, na primer *mudžedere* (*müceddere*) od sočiva i bulgura, poreklom iz arapske kuhinje, *perde pilav* – pilav sa piletinom, uz dodatak badema i suvog grožđa, umotan u testo i pečen u bakarnom kalupu u obliku fesa. Od deserta se naročito ističu baklave sa pistaćima, *künefe* (mladi, blagi sir obložen rezancima kadaifa, pečen i zaliven šećernim sirupom), i drugi „sirupasti“ slatkiši.
- **Istočna Anadolija:** Kao stočarski kraj, poznata je po ishrani bogatoj mesom i mlečnim proizvodima. Jela su često jednostavna, ali izuzetno hranljiva. Zato se ovde susreću različite vrste kebaba od mariniranog jagnječeg, jarećeg ili junećeg mesa, pripremljeni na tradicionalni način, na otvorenoj vatri. Među najpoznatijima je *cağ kebab* (ražnjići od mariniranog jagnječeg mesa sa geografskom oznakom porekla). Od kuvanih jela iz ove regije ističe se *keledoş*, zasitno i hranljivo jelo od mesa, sa dodatkom leblebija, zelenog sočiva, pšenice i rotkve.

4.1.5. Uticaj religije na način ishrane u Turskoj

Iako je Turska sekularna država, verske tradicije su duboko utkane u svakodnevni život i kulturu ishrane, dajući joj specifičan etički i društveni okvir. Islam, kao dominantna religija u Turskoj, ima značajan uticaj na kulinarske prakse i navike u ishrani. To se ogleda u halal principima (izbegavanje svinjskog mesa i alkohola), ritualima Ramazana (post i posebni obroci sahur i iftar) i Kurban-bajrama – festivala žrtve (žrtvovanje ovna ili govečeta, čije se meso deli porodici, komšijama i siromašnima), kao i u principima solidarnosti i zajedništva, što je vidljivo u tradicijama poput pripreme i deljenja *aşure*, pudinga koji se deli sa komšijama i prijateljima.

4.2. Osnovne karakteristike i teritorijalna rasprostranjenost turske kuhinje

Turska kuhinja je prepoznatljiva po jedinstvenoj kombinaciji svežine, prirodnih sastojaka, balansiranih ukusa i raznovrsnosti koja se razvila kroz vekove. Njena teritorijalna rasprostranjenost unutar same Turske, kao i globalni uticaj, svedoče o njenom bogatstvu i adaptabilnosti.

4.2.1. Generalne karakteristike turske kuhinje

Sušтина turske kuhinje leži u nekoliko ključnih principa: (a) naglasak na svežim i sezonskim sastojcima, (b) umerena ali izražajna upotreba začina (aleva paprika, menta, peršun, kumin, origano, sumak i cimet), (c) balans ukusa između slatkog, kiselog, slanog i gorkog, (d) važnost maslinovog ulja, naročito u kuvanim jelima od povrća i salatama i jogurta kao pratioca mnogih jela, bilo kao prilog, osnova za supe i sosove – *cacik* ili kao osvežavajući napitak – *ayran*, (e) jednostavnosti sastava i složenosti ukusa, te (f) kultura deljenja i gostoprimstva – serviranje na zajedničkim posudama, na primer, *meze*.

4.2.2. Globalni uticaji turske kuhinje

Zbog istorijskog uticaja Osmanskog carstva, turska kuhinja je ostavila snažan pečat na gastronomiju zemalja Balkana (Bosna i Hercegovina, Srbija, Severna Makedonija, Grčka, Bugarska), Bliskog istoka (Sirija, Liban, Irak), delova severne Afrike (Egipat) i istočne Evrope (Mađarska, Rumunija). Mnoga jela, poput kebaba, bureka, dolmi, kajmaka, baklave, kao i pića i napici, su se odomaćili u ovim regionima, često dobijajući lokalne varijacije. Danas, zahvaljujući značajnoj turskoj dijaspori, turizmu i rastućoj popularnosti turske kulture, restorani turske kuhinje su prisutni širom sveta, doprinoseći njenom globalnom prepoznavanju i ugledu. Od jednostavnih kebapdžinica do ekskluzivnih restorana, koji nude prefinjena otomanska jela, turska gastronomija nastavlja da osvaja nepca širom planete.

4.3. Međusobni uticaji turske i balkanskih kuhinja

Vekovno prisustvo Otomanskog carstva na Balkanu stvorilo je duboku i kompleksnu kulturnu razmenu, čiji je kulinarski segment jedan od najvidljivijih. Iako je uticaj turske kuhinje na balkanske prostore bio izrazito snažniji i sveobuhvatniji, sam proces kulinarske difuzije retko je potpuno jednosmeran. Kroz vreme, lokalne balkanske prakse i namirnice mogle su suptilno, ali značajno, uticati na otomansku gastronomiju.

4.3.1. Dominantan uticaj turske na balkanske kuhinje

Otomansko carstvo je u balkanske kuhinje donelo ne samo nove namirnice i jela, već i fundamentalne tehnike pripreme, načine konzumacije i specifičan kulinarski leksikon (Uğurlu, 2015). To je naročito karakteristično za bosansku kuhinju u koju je ponajviše uneto kolorita sa Istoka (Lakišić, 1988). Ovaj uticaj je trajan i duboko urezan u balkansku gastronomsku baštinu. Najpoznatiji primeri su:

- **Jela od mlevenog mesa:** jela kao što su ćevapčići i pljeskavice, direktno potiču od turskih kebaba i köfte (ćufte). Iako su na Balkanu razvili svoje specifične varijacije (na primer, oblik, korišćenje svinjskog mesa, specifične mešavine začina, priprema na ćumur), osnovna ideja pripreme mlevenog mesa na žaru ili u tiganju ima svoje korene u otomanskoj kulinarskoj tradiciji.
- **Jela od testa:** burek možda ima najrasprostranjeniji i najprepoznatljiviji turski kulinarski doprinos Balkanu. Turski *börek*, sa svojim raznovrsnim oblicima i nadevima (sir, meso, spanać, krompir), adaptiran je i postao integralni deo balkanskih kuhinja, dobijajući specifične lokalne karakteristike. Pored bureka, i neki drugi pekarski proizvodi poput pita, somuna, đevreka i proje nose otomanske tragove.
- **Jela od kukuruznog brašna:** poput proje (tur. *misir ekmeği*) i kačamaka (tur. *kaçamak*), takođe postoje i u Turskoj.
- **Jela sa nadevom (dolme i sarme):** koncept punjenja povrća mesom i pirinčom (paprika, patlidžan, tikvice, crni luk) ili uvijanja u listove (vinove loze, kupusa, zelja, rena), koji je univerzalno prisutan na Balkanu, direktno je preuzet od turskih dolmi i sarmi.

- **Jela od mesa i povrća:** mnoga jela, poput đuveča (od turskog naziva *güveç*, za glinenu posudu i jelo pripremljeno u njoj), musake (od turskog *musakka*), takođe su otomanskog porekla.
- **Mlečni proizvodi:** upotreba jogurta (tur. *yoğurt*) kao napitka, kao i koncept pripreme kajmaka (*kaymak*) i raznih vrsta sira (na primer, beli sir u kriškama sličan *beyaz peynir-u*), duboko je ukorenjena u turskoj tradiciji i preneti na Balkan.
- **Poslastice:** brojne poslastice, bazirane na šećernom sirupu, orasima i suvom voću, kao što su baklave, tulumbe, hurmašice, ratluk, zatim tufahije (punjene jabuke), direktan su transfer iz otomanske kuhinje.
- **Pića i napici:** slični ili identični nazivi za rakiju (od turskog *rakı*), šerbet (tur. *şerbet*) i bozu (tur. *boza*), ukazuju na duboku i dugotrajnu kulturnu razmenu usled vekovnog prisustva Otomanskog carstva na Balkanu. Takođe, turska kafa postala je standardni način pripreme i konzumacije kafe širom Balkana, često uz prateće rituale.

4.3.2. Suptilni uticaji balkanskih kuhinja na tursku kuhinju

Iako je uticaj u većini slučajeva tekao sa istoka na zapad, ne treba zanemariti mogućnost suptilnih, ali značajnih uticaja balkanskih kulinarskih praksi na otomansku kuhinju, kroz migracije stanovništva unutar carevine. Ove interakcije često su manje dokumentovane, ali su logičan ishod dugogodišnjeg zajedničkog života.

Tako na primer, kada su u pitanju tehnike kišljenja i konzerviranja povrća, iako je Turska imala svoju tradiciju *turşu* (ukišljeno povrće), balkanska tradicija kišljenja celih plodova kupusa, paprike, zelenog paradajza, izuzetno je razvijena i mogla je doprineti obogaćivanju ili širenju određenih tehnika unutar otomanskog kulinarskog repertoara. Takođe, upotreba specifičnih lokalnih namirnica, karakterističnih za Balkan, koje su turski kuvari koristili sa osvojenih teritorija, bile su inkorporirane u širu carsku kuhinju. Pošto su jela koja su Turci doneli na Balkan, doživljavala lokalne adaptacije i transformacije (na primer, sarma sa kiselim kupusom i dimljenim mesom, musaka sa krompirom, pasulj sa suvim mesom, kajmak kao fermentisan i slan proizvod itd), mogla su kroz povratne migracije ili kulinarske kontakte, uticati na raznolikost ili čak inspirisati nove varijacije unutar turske kuhinje, naročito u evropskom delu Turske (Trakija) ili gradovima sa mešovitim stanovništvom. Na primer, turske *köfte* na Balkanu su preoblikovane u male valjčiće – ćevapčiće, koji su iz Bosne preneti u Tursku, gde su poznati kao *Sultanahmet Köftecisi* (Diker, Deniz, Çetinkaya, 2016). Najzad, kuvarsko osoblje u otomanskim palatama i bogatim kućama, često je dolazilo iz svih delova carstva. Kuvari, poreklom sa Balkana, mogli su uneti elemente svojih regionalnih kuhinja u širi otomanski kulinarski repertoar, doprinoseći raznolikosti i inovativnosti carskih jelovnika. Isto se odnosi i na porodične veze (na primer, udaja srpskih princeza za turske sultane).

4.3.3. Komparativna analiza: čobanska salata naspram srpske salate

Razlika između turske čobanske (pastirske) salate (*çoban salatası*) i srpske salate pruža ilustrativan primer preplitanja i diferencijacije unutar srodnih kulinarskih tradicija. Iako obe salate dele mediteransko-balkanski duh svežine i jednostavnosti i sadrže gotovo identične osnovne sastojke (paradajz, krastavac, paprika, crni luk), one imaju svoje prepoznatljive razlike, koje se ogledaju, pre svega u pripremi. Turska salata se odlikuje izuzetno sitnim seckanjem sastojaka, kako bi se postigla tekstura slična salsi, dok se u srpskoj salati povrće seče krupnije, čuvajući teksturu svakog sastojka. Takođe, turska salata se tradicionalno začinja maslinovim uljem i limunovim sokom, dok se u srpskoj koristi suncokretovo ulje i sirće. Ovaj primer jasno pokazuje zajedničko nasleđe u izboru osnovnih namirnica, ali i diversifikaciju u tehnikama obrade sirovina (sitno vs. krupno sečenje), preferencijama za ulje (maslinovo vs. suncokretovo, obzirom da se zbog klimatskih uslova u Srbiji ne uzgajaju masline već suncokret), kao i za kiselinu (limun vs. sirće), što ukazuje na autonomni razvoj unutar šireg kulinarskog okvira.

4.4. Sirovine i grupe jela u turskoj kuhinji

Bogatstvo turske kuhinje proizilazi direktno iz izbora kvalitetnih sirovina, dostupnih zahvaljujući raznolikoj klimi i plodnom tlu. Od svežeg povrća i mesa, preko žitarica i mahunarki, do specifičnih začina, svaki sastojak doprinosi jedinstvenom profilu ukusa. Jela se uglavnom grupišu prema glavnoj sirovini ili načinu pripreme, nudeći širok spektar gastronomskih iskustava.

4.4.1. Osnovne sirovine

Temelj turske kuhinje čine:

- **Meso:** Jagnjetina, govedina i piletina su dominantne vrste mesa. Svinjetina je zabranjena iz verskih razloga (halal principi). Meso se koristi u različitim oblicima – od celih komada pečenih na ražnju, preko tanko narezanih šnicli, do mlevenog mesa za čufte i punjena jela.
- **Riba i morski plodovi:** Imaju važnu ulogu u obalnim regijama, posebno u oblastima Egejskog i Sredozemnog mora, gde se najviše love sardele, brancini, inćuni, tune, hobotnice i lignje i pripremaju na jednostavne, ali ukusne načine. Turska kuhinja koristi razne metode pripreme ribe, počev od pečenja i prženja do dimljenja, a poslužuje se uz aromatične začine i limun, koji dodatno ističu njen ukus.
- **Povrće:** Turska je zemlja bogata povrćem. Neizostavni su patlidžan, paradajz i paprika (u raznim varijantama, od slatkih do ljutih), koji su osnova za bezbroj jela. Značajnu ulogu imaju i crni i beli luk, tikvice, spanać, kupus, kelj, artičoke, kao i širok spektar sezonskog zeleniša i samoniklog divljeg bilja.
- **Žitarice:** Pšenica je fundamentalna, prvenstveno za pripremu hleba i peciva (ekmek, pide, lavaš...), jela od punjenog testa poput mantija, ali i kao bulgur (delimično kuvana, osušena i izlomljena zrna). Pirinač je takođe ključan, posebno za pripremu pilava. Ječam i kukuruz imaju regionalni značaj.
- **Mahunarke:** Leblebija (slanutak), beli pasulj, boranija, crveno i zeleno sočivo su voma zastupljeni, bilo kao glavni sastojci u supama i varivima, bilo kao dodatak salatama.
- **Mlečni proizvodi:** Jogurt je apsolutni stub turske kuhinje. Koristi se u supama, kao prilog, za dresinge i kao osvežavajući napitak – *ayran*. Razne vrste sira, poput *beyaz peynir*-a, sličnog balkanskim belim sirevima i *kaşar*-a, polutvrđog do tvrdog žutog sira, takođe su neizostavni, posebno u doručku i mezeima. Konzumira se i kajmak, ali u slatkoj varijanti, sa medom.
- **Maslinovo ulje:** Posebno u zapadnim i mediteranskim regijama, maslinovo ulje je ključni sastojak za jela od povrća (*zeytinyağlılar*) i salate, doprinoseći lakoći i svežini.
- **Začini i aromatično bilje:** Koriste se umereno, ali strateški. Najčešći su: aleva paprika (*pul biber*), peršun, origano, kumin, sumak (citrusno-kiseli prah), cimet, a često se koristi i sirup od nara (*nar ekşisi*) za kiselkasto-slatke note.
- **Orašasti plodovi i semenke:** Pistaći, orasi i lešnici su široko zastupljeni, posebno u desertima, ali i u nekim slanim jelima i salatama. Susam se koristi za peciva i tahini.

4.4.2. Vrste i opis jela po grupama

Sva jela turske kuhinje moguće je razvrstati u nekoliko glavnih kategorija, prema namirnicama od kojih se pripremaju: jela od žitarica, jela od mesa i ribe, povrće i deserti (Vukić, 2009). Ovih nekoliko grupa odražava svu raznovrsnost i kulinarsko bogatstvo turske kuhinje.

- **Jela od žitarica:** Osnovom turske kuhinje smatra se testo od pšeničnog brašna, od koga se prave brojni pekarski proizvodi: ekmek (beli hleb), pita hleb (turska lepinja, ravan hleb), pide (punjeno testo u obliku čamca), simit (đevrek sa susamom), manti (savici od testa punjeni mesom), jufke (tanke kore za pite), burek, lahmadžun („turska pica“), gozleme (punjene beskrvasne lepinje), poača (pogačice sa raznim punjenjima, posute kimom ili susamom) itd. Bulgur (delimično kuvana, a zatim sušena i na komadiće lomljena zrna durum pšenice) je veoma popularan, posebno u jugoistočnoj Anadoliji. Najviše se koristi za *kisir* (osvežavajuća salata od bulgura sa povrćem i začinima) i *çiğ köfte* (pikantno začinjene ćufte od bulgura, slične tatar bifteku, ali bez mesa, u vegetarijanskoj varijanti; poslužuju se kao meze ili kao deo obroka, često umotane u listove salate, sa limunom). Pored proizvoda od pšenice, značajno mesto u turskoj kuhinji ima i pilav, koji se priprema od pirinča (ponekad i bulgura), u mnogo varijanti, od jednostavne, sa belim pirinčom, često sa *vermicelli* testeninom, do složenijih, sa povrćem, mesom ili leblebijama.
- **Jela od mesa:** Meso, je centralna namirnica u turskoj kuhinji. Priprema se na različite načine, ali često sa roštiljem u fokusu. Analogno tome, **kebab** predstavlja najpopularnije tursko jelo od mesa. Datira iz vremena kada su turski nomadi pripremali meso na otvorenoj vatri. Reč je o ražnjićima, uglavnom od jagnječeg mesa, koji se peku na žaru. Može se uslužiti u pita hlebu kao ulična hrana ili na tanjiru sa pirinčom i povrćem. Ima više načina pripremanja kebaba, od kojih su najpoznatiji: (a) *doner kebab* – vrsta kebaba pripremljenog na vertikalnom ražnju. Marinirano meso, složeno u obliku prevrnute kupe, peče se na vertikalnom ražnju koji se polako okreće. Tokom pečenja, slojevito se skida deo po deo ispečenog mesa, kao što je to slučaj kod grčkog girosa ili arapske šavarme. Najčešće se servira u pita hlebu; (b) *iskender kebab* – doner kebab preliven ljutim paradajz sosom. Servira se na velikim tanjirima, sa komadićima pita hleba, paradajzom i paprikom pečenim na roštilju, jogurtom i rastopljenim buterom od ovčijeg mleka. Paradajz sos i rastopljeni buter uglavnom se prelivaju preko jela za stolom, radi prijatnog ugođaja gostima; (c) *adana kebab* – ražnjić od začinjenog mlevenog junećeg mesa, pečen na žaru. Uslužuje se sa pita hlebom, seckanim crnim lukom, pečenim paradajzom i paprikom. Veoma je popularan u Turskoj; (d) *şiş kebab* – ražnjići od mariniranog jagnječeg mesa, paradajza, paprike i crnog luka, koji su naizmenično nanizani; (e) *izgara* – mešano meso sa roštilja: jagnjeći kotleti, juneći ražnjići, džigerica, bubrezi i sl. Pored jela sa žara, u turskoj kuhinji veoma su poznata i neka druga jela od mesa, kao što su *köfte* (ćufte) – vrsta mesnih knedli koje se pripremaju od mlevenog jagnječeg ili junećeg mesa, sa dodatkom narendanog crnog luka, začina i drugih dodataka, zavisno od vrste. Mogu se pržiti, peći i kuvati. Pripremaju se i *kuvana jela od mesa sa povrćem* – jela koja se sporo kuvaju u glinenim posudama (đuveč, tur. *güveç*), odnosno u supi (haşlama, tur. *haşlama*).
- **Jela od ribe:** Obzirom da je Turska okružena sa tri mora: Crnim, Egejskim i Sredozemnim, u nacionalnoj kuhinji zastupljene su mnoge vrste riba i morskih plodova (rakova, školjki, glavonožaca). U primorskim gradovima meso se dosta zamenjuje ribom, pa se tako i u tradicionalnom pilavu umesto mesa susreću dagnje i drugi plodovi mora. Od ribljih jela naročito se ističu: (a) *riba na žaru (izgara balik)* – sveža riba (na primer, brancin, orada) pečena na žaru, često servirana jednostavno, sa limunom i zelenom salatam, (b) *hamsi tava* – prženi incuni, specijalitet Crnomorske regije, često se jedu kao brzi obrok, (c) *balik ekme* – riblji sendvič, popularna ulična hrana u Istambul, gde se sveže pečena riba servira u rasečenom hrskavom hlebu, sa salatam i crnim lukom.

- **Jela od povrća:** Povrće se u turskoj kuhinji najčešće služi kao samostalno jelo (artičoke, boranija, pasulj i sl.), i u obliku salate. Ako se priprema kao samostalno jelo, uglavnom se lagano dinsta u sopstvenom soku, obično sa paradajzom i crnim lukom, uz dodatak maslinovog, odnosno biljnog ulja (*zeytinyağlılar*) ili butera. Za salate se koristi kako sveže, tako i ukišeljeno povrće (*turşu*). Patlidžan je povrće koje dominira u pripremi turskih jela. Stoga ne čudi što se u mnogim zemljama patlidžan naziva „turski paradajz“. Jedno od vrlo poznatih turskih jela od ovog povrća je *Imambayildi*, što u prevodu znači „imam se onesvestio“. Prema legendi, jedan imam je prosto pao u nesvest kada je probao ovo jelo, jer mu se toliko dopalo. Ovo je pečeni patlidžan, koji je uzduž rasečen, ali ne do kraja. Na mestu gde je rasečen raširi se da liči na čamac pa se udubljenje napuni mešavinom raznog dinstanog povrća (crni luk, beli luk, paprika, paradajz), uz dodatak šećera, soli, bibera, seckanog lišća peršuna i nane i stavlja u pećnicu da se ispeče. Drugo veoma poznato tursko jelo je *dolma*. U stvari, to je zajednički naziv za razno punjeno povrće (paradajz, paprika, tikvice, crni luk itd). U principu se pripremaju dve vrste dolmi: jedne, koje se pune pirinčom i jedu se hladne, i druge, koje se pune mesom i jedu se tople, najčešće sa jogurtom. Dolma dobija poseban ukus zahvaljujući dodatku nane, cimeta i limunovog soka. Turski *japrak* su male sarmice sa lišćem vinove loze, s tim što su u pitanju dosta male sarmice i bez safta. Serviraju se sa kiselim mlekom, a vrlo često garniraju se sa limunom.
- **Deserti:** Turska kuhinja je prava riznica poslastica, najčešće baziranih na testu natopljenom šećernim sirupom, žitaricama, mleku ili voću (Bezirgan, 2024). Među sirupastim desertima najistaknutije mesto svakako pripada *baklavi*. Tradicionalna turska baklava sastoji se od osam slojeva tankih kora od vučenog testa, poprskanih rastopljenim buterom, sa dodatkom mlevenih oraha, pistaća ili lešnika, pečeno i sve natopljeno slatkim sirupom. U Turskoj je prisustvo baklave na stolu nezamenljiv atribut nacionalnog verskog praznika Ramazana. Druga vrsta poslastica koje su takođe natopljene šećernim sirupom su *tulumbe*. Pripremaju se istiskivanjem mase iz posebnog šprica sa zvezdastim otvorom, tako da na preseku imaju zvezdast oblik. Prže se u ulju, a zatim se zalivaju šećernim sirupom. *Kadaif* je poslastica od posebne vrste tankih rezanaca koji se mešaju sa krupnije mlevenim orasima i pistaćima ili se napravi fil od mešavine mlevenih oraha, pistaća, malo šećera i malo rastopljenog butera, koji se uvija u male snopiće ovih rezanaca, da se dobije oblik sarmica. Peče se poprskano rastopljenim buterom i na kraju zaliva malo prohladenim šećernim sirupom. *Ravani* – ispečena masa od jaja, šećera, jogurta, ulja, griza, brašna, vanilin-šećera i praška za pecivo i zalivena šećernim sirupom, sa dodatkom limunovog soka. Obično se seče na rombove. *Şekerpare* su sličnog sastava, samo što se napravi nešto čvršća masa, poput mekanog testa, od koga se prave male loptice koje se poređaju u podmazan pleh, malo spljošte i u svaku se na vrh utisne po jedan lešnik. Nakon što se ispeku, zalivaju se šećernim sirupom. *Kemal paşa desert* su loptice napravljene od mešavine svežeg mladog sira, jaja, brašna, griza i praška za pecivo, ispečene i kuvane u šećernom sirupu sa dodatkom limunovog soka. Mogu se servirati na različite načine: sa sladoledom, mlečnim pudingom, slatkim kajmakom i sl. i dekorišu seckanim pistaćima. *Halva* se sastoji od pšeničnog brašna ili griza, sa dodatkom mlevenih orašastih plodova, koji se upržavaju na buteru ili ulju dok ne dobiju svetlobraon boju, a zatim se zalivaju blagim šećernim sirupom i kuvaju uz neprekidno mešanje dok se sastojci ne prožmu. Oblikuju se po želji. *Muhalebi* su različiti mlečni pudinzi od skrobnog brašna, griza, pirinča, pirinčanog brašna ili kokosa, aromatizovani, između ostalog, vanilom, limunom, pomorandžom ili vodicom ružinog cveta. *Aşure* ili Nojev puding je desertna kaša napravljena od mešavine kuvanih žitarica, voća, suvog voća, oraha, šećera i mirišljavih začina. Broj sastojaka mora biti neparan. Ovo je nacionalna poslastica koja se tradicionalno priprema za Dan Aşure, desetog dana islamskog meseca Muharema, kada je prema verovanju Noa sa svojim barkom pristao na kopno nakon

Opšteg potopa i kada su preživeli nakon duge plovidbe, na kraju skuvali i pojeli sve skupa od ono malo hrane što im je bilo preostalo. *Đilač (güllac)* je veoma lagan desert od tankih suvih kora napravljenih od pšeničnog brašna i kukuruznog skroba, natopljenih mlekom, posutih izdrobljenim orasima i aromatizovan ružinom vodom i narom. Tradicionalno se jede tokom Ramazana. *Lokum* ili turski užitak je poslastica na bazi gela od skrobnog brašna i šećera. Bolje vrste sadrže iseckane urme, smokve, pistače, orahe, lešnike i sl. Može imati različite arome. *Pišmanije* su snežno bele loptice, neka vrste šećerne vune, pamučnog izgleda, koji dobijaju od prženog brašna umešanog u topljeni šećer. S dodatkom kakaa dobijaju svetlobraon boju. Radi dekoracije, po vrhu se mogu posuti seckanim pistaćima.

Sveže voće je takođe omiljen desert u Turskoj, jer ga u ovoj zemlji ima u izobilju zbog velikog broja sunčanih dana u toku godine. Pripremaju se deserti i od kuvanog voća. Jedan od takvih je *ayva tatlısı*, desert od kuvanih dunja u šećernom sirupu, sa dodatkom šlaga i seckanih pistaća. Slično se priprema i desert od bundeve, *kabak tatlısı* – kockice kuvane ili pečene bundeve sa šećerom, posute seckanim orasima, lešnicima ili tahinijem.

4.5. Kultura ishrane u Turskoj

Kultura ishrane u Turskoj je mnogo više od puke konzumacije hrane. To je duboko ukorenjeni društveni ritual i važan deo nacionalnog identiteta, koji odražava gostoprimstvo, zajedništvo i istorijsko nasleđe. Obroci su prilika za okupljanje, razgovor, deljenje i uživanje u životu, a svaki obrok u danu ima svoju specifičnu ulogu i rituale.

4.5.1. Turski doručak

Jedan od najvažnijih rituala koji otkriva kulturu i tradiciju zemlje je turski doručak – jutarnji obrok koga karakterišu obilje i raznolikost. Na turskom se doručak kaže „*kahvaltı*“, što u doslovnom prevodu znači „pre kafe“. Stoga ne iznenađuje činjenica što se počasno mesto za vreme turskog doručka daje čaju (jakom, crnom), koji se uslužuje na samom početku. Donosi se u čajnicima, a pije u velikim količinama, iz posebno dizajniranih staklenih čaša u obliku lale. Po potrebi se uslužuje i više puta tokom obedovanja. Kafa se pije po završetku jela.

Turci vole da započnu dan sa bogatim izborom hrane. Zato se tradicionalni turski doručak sastoji iz dva dela. Prvi deo obuhvata: „sirni tanjir“, na kome su servirani neki od domaćih belih sireva (najpoznatiji je *beyaz peynir*, beli sir sličan feti, ali mekši i kremastiji), tanjir sa nasečenim paradajzom i krastavcima, masline (više vrsta – zelene, crne, pikantne...), džem, med sa kajmakom, grilovan sudžuk, pastrma (suvo meso), izbor peciva: simit, poača, pita hleb, somun i sl. Drugi, glavni deo turskog doručka sačinjava neko jelo sa jajima: kuvana jaja, pržena jaja, koja se mogu spremiti uz sudžuk, kavurmu ili sir, „*menemen*“ – kajgana s paradajzom, paprikom i crnim lukom (jelo poput našeg sataraša), uz mogućnost dodavanja sudžuka ili sira. Poslužuje se direktno u posudi u kojoj je spremljen.

Naravno, da se ovako ne doručkuje svaki dan, ali vikendom svakako, bilo kod kuće ili u restoranu. U Turskoj postoje ugostiteljski objekti specijalizovani samo za usluživanje doručaka, *kahvaltıcı*. U Vanu, gradu na Istoku Turske, postoji cela jedna ulica u kojoj su samo restorani koji poslužuju doručak.

4.5.2. Ručak i večera

Ručak je često lakši i brži obrok, posebno radnim danima. U urbanim sredinama, ljudi često ručaju van kuće. Opcije uključuju brze zalogaje, poput *döner kebaba* u hlebu, porcije kebaba sa salatoma ili domaća kuvana jela koja se mogu pronaći u radničkim restoranima (*esnaf lokantası*), poput jela od povrća ili jela sa pirinčem. Supa (*çorbası*) je takođe popularan izbor za lagani ručak.

Večera je, s druge strane, glavni obrok u danu za većinu turskih porodica. To je vreme kada se porodica okuplja, deli dnevne događaje i uživa u kuvanim jelima. Večera je obično obilna i raznovrsna. Obično započinje takozvanim mezetlukom, koji čini nekoliko malih predjela, estetski serviranih zajedno na velikom tanjiru. Zatim sledi čorba, toplo predjelo, najčešće od povrća i mlevenog mesa, glavno jelo od mesa – jagnjetine, piletine, govedine ili ribe, praćeno pilavom ili nekim testom i salatam, sirevi i na kraju neka od čuvenih orijentalnih poslastica, mada se Turci uglavnom ne ograničavaju na samo jednu vrstu. Obrok prate i različite vrste hleba. Večera se obično završava čajem ili kafom.

Meze su hladna predjela kojima započinje izdašan obrok. Sastoji se od sireva, povrća, voća, plodova mora itd. Uz to se pije *raki*, turska rakija na bazi anisa.

Od čorbi u Turskoj, najpoznatije su: *tarhana* – čorba od tarhana testenine, paradajz pirea i začina (so, biber, aleve paprika, nana), sve skupa proprženo na ulju, a zatim naliveno vodom i kuvano dok ne dobije potrebnu gustinu; *merdžimek* – čorba od crvenog sočiva, uz dodatak crnog luka, šargarepe i paradajza, koji se pasira. Prilikom serviranja po vrhu se pravi dekoracija od pržene aleve paprike i dodaje se limun; *šehrie* – paradajz čorba sa orzo testeninom (testenina oblika zrna pirinča). Uz čorbe se u Turskoj uvek poslužuje i hleb.

Dalje se jedu jela od povrća (dolma, đuveč, janija...), pirinča (pilav), mesa ili ribe, naravno praćena salatama, od kojih su najpoznatije: *čobanska salata* – slična srpskoj salati, samo što se povrće seče na sitnije kockice; *patlidžan salata* – pečeni, oljušteni patlidžan se sitno isecka i začini sosom od kisele pavlake (koju u Turskoj nazivaju jogurt), majoneza, belog luka i soli; *bulgur salata* – priprema se od bulgur pšenice potopljene u vrelu vodu da nabubri, pečene crvene paprike, kiselih krastavaca, mladog crnog luka, seckanog peršunovog lista i seckanog lista mirođije; začinja se dresingom od maslinovog ulja, sirupa od nara, limunovog soka i soli. Inače, glavne komponente dresinga za turske salate su: maslinovo ulje, limunov sok i so, a vrlo česti i beli luk.

4.5.3. Ishrana u vreme posta

Post tokom meseca Ramazana ima poseban uticaj na kulturu ishrane. Muslimani tada poste od zore do zalaska sunca, a obroci su prilagođeni ovom ritmu. Sahur je obrok koji se jede pre izlaska sunca kako bi se telo pripremilo za celodnevni post. Obično je lakši, ali hranljiv, fokusiran na namirnice koje daju dugotrajnu sitost, poput jaja, sireva, maslina, hleba, jogurta, povrća i voća. Obavezna je velika količina vode za hidrataciju. Iftar je obrok kojim se prekida post odmah po zalasku sunca. To je važan društveni događaj. Često se posti u krugu porodice ili sa prijateljima, a trpeze su izuzetno bogate. Post se tradicionalno prekida vodom i urmama, nakon čega slede supe (često od sočiva), posebne vrste pita (*ramazan pidesi*), razni mezei, salate, glavna jela od mesa i od povrća i deserti. Naglasak je na hrani koja pruža energiju nakon celodnevnog posta.

4.5.4. Gostoprimstvo i hleb kao centralni elementi turske kulture

Gostoprimstvo je kamen temeljac turske kulture, a hrana je njen najsnažniji izraz. Gosti se dočekuju sa izuzetnim poštovanjem i nastoji se da sto uvek bude prepun, bez obzira na priliku. Odbijanje ponuđene hrane ili pića može se smatrati nepristojnošću. Hleb (ekmek) je neizostavni deo svakog obroka i najpoštovanija vrsta hrane na turskoj trpezi, jer se smatra svetom hranom i božanskim blagoslovom (Güler, 2010). Ponekad su se čak i zaveti davali na hleb.

4.5.5. Serviranje jela u turskoj kuhinji

Serviranje jela u turskoj kuhinji nije samo puka prezentacija hrane. To je duboko ukorenjeni kulturni ritual koji odražava tursko gostoprimstvo, zajedništvo i bogatstvo i harmoniju ukusa. Specifičnosti serviranja doprinose celokupnom doživljaju obroka, čineći ga nezaboravnim. Obrok u Turskoj nije samo hrana, već i prilika za povezivanje, razgovor i uživanje u društvu.

Jedna od najznačajnijih karakteristika turske kuhinje je serviranje jela na zajedničkim, centralno postavljenim tanjirima, sa kojih svi prisutni uzimaju hranu. Ovo je posebno izraženo kod mezea (predjela). Na sto se postave desetine manjih tanjira, svaki sa različitim predjelom, tako da svako uzima direktno iz zajedničkih tanjira. Glavna jela se mogu servirati individualno, ali se često i ona donose u velikim zajedničkim činijama, posebno kod porodičnih okupljanja. Pilav se gotovo uvek poslužuje iz velike zajedničke činije. Jedino se deserti uglavnom serviraju na posebnim tanjirićima. Ovakav način serviranja odražava filozofiju da je hrana centar porodičnog i društvenog života, oličenu u duboko ukorenjenoj kulturi deljenja, interakcije, zajedništva i iskrenog gostoprimstva.

Serviranje u turskoj kuhinji je često jednostavno i prirodno, bez preteranih ukrasa ili kompleksnih aranžmana. Naglasak je na što prirodnijem izgledu samih sastojaka i jela. Jarke boje svežeg povrća i voća doprinose vizuelnoj privlačnosti stola. Za serviranje jela u Turskoj često se koristi tradicionalno posuđe sa rustičnim šarmom, koje doprinosi autentičnosti doživljaja:

- ***bakarno posuđe***: tepsije, velike činije, posebno za jela poput pilava, džezve za kuvanje turske kafe;
- ***srebrno i mesingano posuđe***: kutije za serviranje ratluka, poslužavnici za serviranje pića ili slatkiša i sl.;
- ***keramičko i glineno posuđe***: najpoznatija posuda je đuveč – duboka keramička posuda u kojoj se jela polako termički obrađuju i u istim seviraju, zadržavajući toplotu i aromu;
- ***stakleno posuđe***: neizostavne su čaše za čaj u obliku lale, dizajnirane tako da se čaj brzo ohladi na vrhu, a da ostane topao na dnu, istovremeno lepo pokazujući boju;
- ***porcelan i keramika sa šarama***: koriste se za tanjire i servise za kafu, često ukrašeni tradicionalnim otomanskim motivima i jarkim bojama.

Ovo govori da tradicionalno posuđe i inventar u turskoj kuhinji nema samo funkcionalnu ulogu, već je i deo kulinarskog iskustva i kulturne baštine. Ono odražava bogatu istoriju, zanatsko umeće i duboku vezu sa ritualima gostoprimstva. Od bakarnih, kalaisanih posuda koje svedoče o vekovima zanatstva, preko glinenih koje čuvaju aromu jela, do elegantnih staklenih čaša za čaj koje podstiču rituale ispijanja, svaki komad posuđa doprinosi autentičnosti i šarmu turske trpeze. Pored tradicionalnog, u restoranima se koristi i moderno posuđe. U savremenoj Turskoj, balans između moderne funkcionalnosti i očuvanja tradicionalnih elemenata nastavlja da obogaćuje gastronomski doživljaj.

4.6. Pića i napici u Turskoj

Turska kultura pića je raznolika i duboko ukorenjena u svakodnevni život, rituale, gostoprimstva i društvene interakcije. Stoga su pića i napici u Turskoj integralni deo društvenog tkiva, pružajući ne samo osveženje, već i prilike za povezivanje i uživanje u bogatoj kulturi. Najpoznatije tursko alkoholno piće je *raki* – rakija na bazi anisa, slična grčkom uzo-u ili francuskom pastisu. Pije se razređena sa vodom, od koje dobija mlečno-belu boju. Zbog toga je nazivaju i „lavlje mleko“. Retko se pije samostalno, već najčešće uz meze i riblja jela. Konzumacija rakija je obično društveni događaj koji se odvija u opuštenoj atmosferi, uz duge razgovore i bogatu trpezu. Raki je deo rituala u kome se ne žuri, već se uživa u društvu i ukusima.

Od napitaka se najviše pije jak crni čaj, ali i zeleni, a u poslednje vreme i voćni čajevi. Ispijanje čaja je sastavni deo života turskog stanovništva, pa zbog toga u Turskoj ima veliki broj specijalizovanih ugostiteljskih objekata u kojima se uslužuje čaj, tzv. čajdžinica. Turska kafa nije napitak koga Turci preterano obožavaju, već im služi kao povod za razgovor i druženje – muabet. Turska kafa je takođe neizostavan deo ceremonije prosidbe mlade, gde buduća nevesta služi kafu mladoženji i njegovoj porodici.

Pored ovih pića i napitaka, u Turskoj se dosta konzumiraju i: *ajran* – vodom razređen i zasoljen jogurt, podseća na kefir; *salep* – topli mlečni napitak sa osušenim, samlevenim i prerađenim koren

nekoliko vrsta divljih orhideja, pogodan za hladne dane; *boza* – osvežavajuće bezalkoholno piće koje se dobija fermentacijom vodenog rastvora kukuruznog brašna, uz pomoć šećera i kvasca; *šerbet* – osvežavajuće bezalkoholno piće koje se pravi od voćnih sokova, šećera, cveća (ruža, hibiskus) i mirišljavih začina (cimet, karanfilić); *šira* – blago fermentisani sok od grožđa; *limunada* i *oranžada*; *mineralna voda*; *pivo* i *vino*.

4.7. Primer menija turske kuhinje

- **Čorba od crvenog sočiva** (*Mercimek Çorbası*): Kremasta, bogata čorba od pasiranog sočiva i povrća (šargarepa, krompir, luk), začinjena nanom i alevom paprikom. Servira se sa kriškom limuna, što joj daje specifičnu svežinu.
- **Japrak** (*Yaprak sarması*): Male, ručno motane sarme od listova vinove loze, punjene mešavinom mlevenog mesa i pirinča. Služe se tople, često uz kiselo mleko.
- **Kofte** (*Köfte*): Köfte su turske ćufte od mlevenog mesa (jagnjeće ili juneće) pomešanog sa hlebom, lukom i začинима. One se prže, peku ili kuvaju, a svaka regija ima svoju jedinstvenu varijaciju.
- **Čobanska salata** (*Çoban Salata*): Osvežavajuća salata od paradajza, krastavca, paprike i luka. Iako su sastojci slični srpskoj salati, ključna razlika je u tome što su sastojci sitno seckani, a začinja se maslinovim uljem, limunovim sokom i solju.
- **Halva** (*Helva*): Tradicionalna orijentalna poslastica od prženog griza ili brašna, badema i šećernog sirupa. Slatka masa se oblikuje i poslužuje, često ukrašena orašastim plodovima.

5. ZAKLJUČAK

5.1. Sinteza glavnih nalaza

Turska kuhinja je mnogo više od zbirke recepata; ona je živa refleksija dubokog kulturnog nasleđa, složene istorije i bogatstva prirodnih resursa. Analizom njenih korena u centralnoazijskim stepama, procvata tokom Otomanskog carstva, i prilagođavanja u modernom dobu, postalo je jasno da je ona dinamičan entitet, oblikovan susretima različitih civilizacija i geografskih područja. Uticaj islama na ishranu, kao i geografska raznolikost Turske, doveli su do formiranja izrazito specifičnih regionalnih kuhinja. Posebno je naglašen snažan uticaj turske kuhinje na gastronomiju Balkana, gde su se mnoga jela i tehnike odomaćili, čime su postali deo zajedničkog kulinarskog nasleđa. Sveobuhvatna klasiifikacija jela, od žitarica i mesa do deserta, potvrdila je izuzetnu raznolikost i sofisticiranost turske kulinarske ponude.

Najzad, kultura ishrane u Turskoj, sa svojim ritualima doručka, značajem večere kao porodičnog okupljanja i duboko ukorenjenim gostoprimstvom, pokazuje da hrana služi kao temelj društvenih interakcija i izraz identiteta. Napici poput čaja, turske kafe i ajrana, dodatno obogaćuju ovaj kulinarski pejzaž, svaki sa svojim specifičnim društvenim i ritualnim značajem.

5.2. Potvrda ciljeva rada

Svi ciljevi postavljeni u uvodu ovog rada uspešno su ispunjeni. Kroz sistematičnu analizu, predstavljene su ključne karakteristike turske kuhinje, identifikovani su istorijski i geografski uticaji, uključujući i verske elemente, analizirani su odnosi sa balkanskim kuhinjama, detaljno su obrađene sirovine i grupe jela, a pružen je i uvid u kulturu ishrane i pića, sve ilustrovano primerom menija.

5.3. Širi značaj turske kuhinje

Turska kuhinja je živo nasleđe koje priča priču o vekovima suživota, inovacija i kulturnih fuzija. Njena sposobnost da spoji jednostavne, sveže sastojke sa kompleksnim tehnikama svedoči o kulinarskoj mudrosti koja se prenosila generacijama. Prepoznavanje turske kuhinje na globalnom nivou doprinosi

očuvanju i promociji jednog od najbogatijih kulinarskih nasleđa sveta, služeći kao most između istoka i zapada, prošlosti i sadašnjosti, nudeći univerzalan jezik ukusa i gostoprimstva.

5.4. Ograničenja istraživanja i pravci za dalja istraživanja

Ovo istraživanje je imalo određena ograničenja zbog dostupnosti izvora. Mada je korišćena relevantna literatura sa otvorenim pristupom, potpuniji uvid bi se mogao dobiti konsultovanjem određenih primarnih istorijskih dokumenata, starih kuvarskih knjiga ili monografija koje se nalaze u arhivima i bibliotekama ili drugim institucijama, kako u Turskoj, tako i šire u svetu. Nemogućnost direktnog pristupa ovim specifičnim materijalima mogla je uticati na sveobuhvatnost prikaza pojedinih kulinarskih aspekata. Iako je rad pružio sveobuhvatan pregled, turska kuhinja predstavlja neiscrpan izvor za dalja istraživanja, koja bi se mogla fokusirati na detaljnije etnogastronomске analize specifičnih regionalnih kuhinja, sa terenskim istraživanjem i intervjuima sa lokalnim kuvarima, zatim na uticaj modernih trendova, ulogu kuhinje u kulturnoj diplomatiji ili na analizu održivosti turskih prehrambenih sistema u kontekstu klimatskih promena i modernizacije poljoprivrede itd.

LITERATURA

1. Altan, U. (2022). The Place and Importance of Turkish Cuisine in the World. International Journal of Social Science, Innovation and Educational Technologies (Online).
2. Aykut, K. (2017). *Turski folklor*. Kolor pres, Lapovo
3. Bezirgan, M. (2024). Turkish desserts and the place of desserts in turkish cuisine, Livre de Lyon, Lyon, France
4. Bilgin, A. (2009, April 9). *Ottoman Palace Cuisine of the Classical Period*, Muslim Heritage, URL <https://muslimheritage.com/article/ottoman-palace-cuisine-classical-period>
5. Çakır Phillip, F. (2007). The Development of Food Culture in Turkey, In book: Cultural Changes in the Turkic World
6. Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı, Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, Vol:3 No:1 International Journal of Turkic World Tourism Studies.
7. Diker, O., Deniz, T., Çetinkaya, A. History of Turkish Cuisine Culture and the Influence of the Balkans. IOSR Journal of Humanities and Social Science (IOSR-JHSS).
8. Drašković, S. (2018). *Međunarodna gastronomija*, Beograd: Univerzitet Singidunum
9. Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi. [Turkish cuisine culture and eating and drinking habits. Dumlupınar University Journal of Social Sciences.]
10. Lakišić, A. (1988). *Bosanski kuhar – tradicionalno kulinarstvo u Bosni i Hercegovini*, četvrto dopunjeno izdanje, Sarajevo: Svjetlost
11. Uğurlu, K. (2015). The impacts of Balkan Cuisine on the Gastronomy of Thrace Region of Turkey. In K.Csoban & E.Könyves (Eds.), *Gastronomy and Culture*. University of Debrecen Hungary
12. Umay Cicik, S. (2024). The subconscious of traditional practices: Turkish cuisine. Dublin Gastronomy Symposium – Food and Memory: Traces, Trauma and Tradition
13. Vukić, M. (2009). *Nacionalne gastronomije*, Beograd: Visoka hotelijerska škola strukovnih studija

TURKISH CUISINE: A REFLECTION OF CULTURE, HISTORY, AND NATURAL RESOURCES

Dragan Kovačević^{1*}

¹Hospitality and Tourism School, Čajetina, Republic of Serbia

Abstrakt: *This paper provides a comprehensive analysis of Turkish cuisine, exploring its development and specific characteristics as a result of historical, geographical, and cultural influences. The **purpose** of the research is to systematically present Turkish gastronomy as a dynamic synthesis of nomadic traditions, the influences of the Ottoman Empire, and regional diversity, as well as to recognize its significance on a global level, especially in the Balkan region. The **methodology** is qualitative in nature and is based on the analysis of secondary data sources, such as scientific literature, historical records, and gastronomic studies. The **results** of the paper show that Turkish cuisine is a complex mosaic, formed over millennia, where each region has developed unique culinary traditions. Despite the noticeable impact of historical influences on Turkish cuisine, religious principles remain fundamental in shaping the nation's dietary culture. The strong, dominant influence of Turkish cuisine on Balkan cuisines is also highlighted, as reflected in the adoption of many dishes, ingredients, and culinary techniques by the peoples of the Balkans. The **implications** of this paper are significant for ethnogastronomy and tourism. An understanding of Turkish cuisine contributes to a better knowledge of global culinary heritage and serves as a basis for further research on cultural exchange through gastronomy.*

Keywords: *Turkish cuisine, gastronomy, Ottoman Empire, food culture, Balkan cuisines.*

УТИЦАЈ ВОЋА И ПОВРЋА НА ЗДРАВЉЕ И РАЗВОЈ ДЈЕЦЕ ПРЕДШКОЛСКОГ УЗРАСТА

Немања Гаврић¹

Апстракт: Савремени приступи предшколском образовању и раном развоју дјетета наглашавају значај холистичког посматрања фактора који условљавају здравље, раст и оптималан когнитивни, физички и социјално-емоционални развој дјетета. Један од кључних фактора у овом контексту представља правилна, уравнотежена исхрана, у којој воће и поврће заузимају централно мјесто као природни извори витамина, минерала, антиоксиданаса и других биолошки активних супстанци. Недовољна заступљеност ових намирница у исхрани предшколске дјеце може довести до смањења имунолошке отпорности, поремећаја концентрације, успореног когнитивног развоја, као и нарушавања социјално-емоционалних способности, што у крајњем резултира дугорочним посљедицама по здравље и квалитет живота.

Овај рад систематски истражује утицај редовне конзумације воћа и поврћа на физички, когнитивни и социјално-емоционални развој дјеце предшколског узраста, са посебним акцентом на мултидисциплинарни приступ који обухвата нутритивне, педагошке и здравствене аспекте. Истраживање обухвата анализу исхране, антропометријске показатеље, ниво енергије, концентрацију и социјално понашање дјеце, уз процјену ефективности едукативних програма о здравој исхрани у предшколским установама. Посебна пажња посвећена је улози васпитача и родитеља у формирању здравих прехранбених навика и стварању подстицајног окружења за интеграцију здравствених и педагошких принципа у свакодневну праксу.

Редовна и адекватна конзумација воћа и поврћа значајно доприноси не само физичком развоју и имунолошкој стабилности, већ и развоју когнитивних функција, социјалних компетенција и емоционалне отпорности дјеце. Увођење нутритивне едукације у предшколски васпитно-образовни процес представља кључни фактор за дуготрајну промену прехранбених навика и развој свијести о здрављу, са дугорочним импликацијама за превенцију хроничних болести и унапређење квалитета живота. Рад истиче значај системског и интегрисаног приступа који повезује теоријска сазнања из педагогије и нутриционизма са практичном примјеном у предшколском образовању, наглашавајући мултидимензионални карактер раног развоја и педагошких интервенција.

Кључне ријечи: воће, поврће, здрава исхрана, предшколски узраст, физички развој, когнитивни развој, социјално-емоционални развој, нутритивна едукација, педагошки значај.

2. УВОД

Здрава и уравнотежена исхрана представља један од најзначајнијих фактора у развоју и очувању здравља, посебно у раном дјетињству. Савремени начин живота и широк спектар доступне индустријски обрађене хране, која често садржи велике количине рафинисаног шећера, конзерванса и вјештачких боја, довео је до појаве бројних здравствених проблема, укључујући гојазност, смањену енергетску активност и повећан ризик од хроничних болести. Поред физичких посљедица, прекомјерна конзумација овакве хране може утицати и на психолошко стање, укључујући смањену мотивацију и већу подложност стресу и депресији.

У контексту раног развоја дјеце, правилна исхрана има кључну улогу у обезбјеђивању потребних нутритивних елемената за оптималан раст, когнитивни развој и емоционалну

¹ Немања Гаврић, мр, виши асистент Универзитет „Привредна академија“ Брчко дистрикт БиХ, nemanja.gavric@privrednaakademija.edu.ba

стабилност. Постепено увођење здравих прехранбених навика омогућава дјетету да прихвати нове намирнице, а истовремено смањује потребу за штетним оброцима. Примјена стратегија које укључују постепену замјену нездравих намирница здравим и увођење разноврсног воћа и поврћа може трајно утицати на формирање позитивних навика у исхрани.

Воће и поврће представљају основу здраве исхране, јер су богати витаминима, минералима, влакнима и антиоксидансима који доприносе јачању имунитета, правилном функционисању пробавног система и очувању енергетског потенцијала дјетета. Редовна конзумација ових намирница од најранијег узраста не само да подстиче здрав развој организма, већ и формира трајне прехранбене навике које имају дугорочан утицај на превенцију хроничних болести у каснијем животу.

Одговарајућа улога родитеља, васпитача и наставника у овом процесу је незамјењива, јер они обезбјеђују подстицајно окружење и дају примјере понашања који омогућавају дјетету да прихвати здрав начин исхране као природни дио свакодневице. Улагање у правилну исхрану дјеце у предшколском узрасту представља инвестирање у њихово здравље и квалитет живота у будућности.

2. УЛОГА И ЗНАЧАЈ ВОЋА И ПОВРЋА

2.1. Дефинисање појмова и сврха

Воће и поврће представљају основни елемент здраве и уравнотежене исхране, чија редовна конзумација има мултидимензионални утицај на раст, развој и здравље дјеце предшколског узраста. Оне обезбјеђују есенцијалне нутритивне компоненте као што су витамини (А, Ц, Е и Б-комплекс), минерали (калцијум, калијум, гвожђе, магнезијум), влакна и антиоксиданти, који доприносе јачању имунолошког система, правилном функционисању организма и превенцији хроничних болести у каснијем животу.

- **Воће** се дефинише као биљна намирница која садржи висок ниво природних шећера, витамина и антиоксиданата и најчешће се конзумира сирово или минимално прерађено. Његова примарна сврха је подршка расту, когнитивном развоју, енергетском нивоу и општем здрављу дјетета.
- **Поврће** представља намирницу богату влакнима, витаминима и минералима, која регулише пробаву, метаболизам и енергетски баланс организма.

Сврха рада са воћем и поврћем у предшколском узрасту је да омогући дјетету практично усвајање знања о здравој исхрани, развој моторичких, когнитивних и социјално-емоционалних способности и формирање трајних здравих прехранбених навика. Интеграција воћа и поврћа у едукативне активности омогућава да теоријска знања буду повезана са стварним животом, што ствара услове за активан и функционалан процес учења.

2.2. Начела рада са воћем и поврћем

Ефикасност активности које укључују воће и поврће зависи од примјене основних дидактичких начела:

1. **Начело очигледности:** Дјеца долазе у непосредан контакт са воћем и поврћем, посматрају боју, текстуру, величину и мирис. Активно ангажовање свих чула омогућава дубље чулно учење, стимулише критичко размишљање и повезује знање са практичним искуством.

2. **Начело повезаности теорије и праксе:** Практичне активности са воћем и поврћем омогућавају дјетету да провјери стечена теоријска знања о нутритивним својствима, здравој исхрани и улози витамина и минерала у организму. На тај начин дјеца уче на основу непосредног искуства, што повећава ефективност учења.
3. **Начело активности и самосталности:** Дјеца активно учествују у избору, припреми и конзумацији воћа и поврћа, што подстиче развој самосталности, одговорности за сопствено здравље и истраживачког духа.

2.3. Примјена воћа и поврћа у васпитно-образовном процесу

Редовно укључивање воћа и поврћа у предшколске активности има више практичних ефеката:

- **Физички развој:** Воће и поврће обезбјеђује виталне супстанце које подржавају правилан раст, развој костију, зуба и мишића, као и имунолошку заштиту. На примјер, витамин Ц из цитруса и калијум из банана доприносе јачању имунитета и правилном функционисању срца и мишића.
- **Когнитивни развој:** Антиоксиданси и витамини Б-групе, присутни у воћу и поврћу, позитивно утичу на функционисање мозга, концентрацију и памћење. Разноврсност боја, укуса и текстура стимулише чулну перцепцију и радозналост.
- **Социјално-емоционални развој:** Учешће у припреми obroка и едукативним играма са воћем и поврћем развија тимски рад, комуникацију и одговорност. Такође подстиче емпатију и спремност за сарадњу.

Родитељи, васпитачи и наставници имају кључну улогу у формирању здравих навика. Њихов примјер понашања, континуирана подршка и систематско укључивање воћа и поврћа у активности омогућавају дјеци да усвоје здрав начин исхране као природни дио свакодневице.

2.4. Дидактички значај

Сходно наведеном, улога воћа и поврћа у предшколском узрасту превазилази њихову нутритивну функцију. Они омогућавају:

- интеграцију теоријских знања о здравој исхрани са практичним искуством;
- развој физичких, когнитивних и социјално-емоционалних компетенција;
- формирање трајних здравих прехранбених навика;
- подршку дуготрајном здрављу и благостању дјеце.

Правилно осмишљене активности са воћем и поврћем трансформишу учење из пасивног у активан процес, у коме дјеца истражују, упоређују и примјењују знање, истовремено развијајући свијест о значају здраве исхране.

3. ИСХРАНА ДЈЕЦЕ ПРЕДШКОЛСКОГ И ШКОЛСКОГ УЗРАСТА

3.1. Значај правилне исхране у раном узрасту

Исхрана дјеце у предшколском и школском узрасту има кључну улогу у подршци правилном расту, развоју когнитивних способности и одржавању здравља. У овом периоду, дијете је физички и психички у интензивном развоју, што захтијева уравнотежен унос макро и микро-нутријената. Недостатак есенцијалних супстанци може резултирати успореним растом, смањеном енергетском активношћу, поремећајем концентрације и смањеним имунитетом.

Правилна исхрана обезбјеђује:

- довољан унос протеина за раст мишића и развој ткива;
- угљених хидрате и масти за одржавање енергетског баланса;
- витамине и минерале за оптималан развој костију, зуба и когнитивних функција;
- влакна за правилну пробаву и здрав микробиом цријева.

3.2. Карактеристике исхране предшколске дјеце

Дјеца вртићке доби карактеришу се повећаном потребом за енергијом и нутритивним супстанцама због активног раста и учења кроз игру. Основне карактеристике исхране у овом узрасту су:

- **Чести и мањи оброци:** Захваљујући малом волумену желуца, препоручује се 4–5 obroka дневно.
- **Разноврсност намирница:** Унос свих група намирница, укључујући воће, поврће, житарице, млијечне производе, протеинске изворе и здраве масти.
- **Подстицање здравих навика:** Увођење нових намирница кроз игру и креативне активности повећава прихватање здраве хране.
- **Хидратација:** Довољан унос воде и природних течности за одржавање оптималне тјелесне хидратације.

3.3. Карактеристике исхране школске дјеце

Школски узраст обухвата период повећаних когнитивних и физичких активности, као и већу самосталност у избору намирница. Исхрана у овом узрасту мора осигурати:

- **Енергетски баланс:** Довољно калорија за школске активности, физичке активности и развој мишићног и нервног система.
- **Подршку когнитивним функцијама:** Витамини групе Б, омега-3 масне киселине и антиоксиданси подржавају концентрацију, памћење и менталну продуктивност.
- **Превенцију поремећаја тежине:** Разноврсна и уравнотежена исхрана смањује ризик од гојазности и повезаних хроничних болести.
- **Развој самосталности и одговорности:** Школска дјеца постепено уче о значају избора здравих намирница и формирају трајне прехранбене навике.

3.4. Препоруке за примјену у васпитно-образовним установама

Родитељи, васпитачи и наставници имају кључну улогу у обезбјеђивању правилне исхране дјеце. Најважније смјернице укључују:

1. **Планирање уравнотежених obroka:** Укључити воће, поврће, житарице, протеине и здраве масти у сваки оброк.
2. **Едукативне активности:** Кроз радионице, игре и практичне демонстрације дјеца уче о нутритивним својствима намирница и значају правилне исхране.
3. **Постепено усвајање навика:** Нагласак на разноврсност и постепену замјену нездравих obroka здравим намирницама.
4. **Континуирана подршка и примјер понашања:** Дјеца уче кроз посматрање и интеракцију са одраслима који примјењују здраве прехранбене навике.

4. ПЕСТИЦИДИ И ХЕМИЈСКИ КОНТАМИНАНТИ У ИСХРАНИ ДЈЕЦЕ

4.1. Дефинисање појмова и значај

Пестициди представљају хемијске супстанце које се користе у пољопривреди за заштиту усјева од инсеката, гљивица и корова. Иако имају важну улогу у повећању продуктивности хране, њихово присуство у воћу и поврћу може представљати здравствени ризик, нарочито за дјецу предшколског и школског узраста. Поред пестицида, храна може садржавати и друге штетне супстанце, као што су тешки метали (олово, жива, кадмијум), нитрати, нитрити и адитиви у превеликој концентрацији.

Дјечји организам је посебно осјетљив на овакве контаминанте због:

- мање развијених детоксикационих механизма у јетри и бубрезима;
- већег односа површине тијела према тежини, што повећава апсорпцију токсина;
- интензивног раста и развоја, где сваки хемијски утицај може имати дугорочне ефекте на здравље.

4.2. Потенцијални здравствени ризици

Присуство пестицида и других штетних супстанци у храни дјеце може довести до различитих здравствених проблема, укључујући:

- нарушавање ендокриних функција;
- смањење имунолошке заштите;
- поремећаје когнитивног развоја и концентрације;
- повећан ризик од алергијских реакција и хроничних болести.

Истраживања показују да дјеца која конзумирају воће и поврће са високим садржајем пестицида имају већу концентрацију токсичних метаболита у организму, што може дугорочно утицати на здравље.

4.3. Превентивне мјере и дидактичка примјена

Родитељи, васпитачи и наставници могу допринијети смањењу ризика од хемијских контаминаната кроз практичне активности и едукацију:

- **Избор намирница:** Предност се даје органском и локалном воћу и поврћу, које има мањи садржај пестицида и адитива.
- **Прати и припрема:** Воће и поврће треба темељно прати и, по потреби, огулити како би се смањио унос остатака пестицида.
- **Едукативне активности:** Дјеци се кроз игре и радионице може објаснити значај правилне припреме хране и утицај хемијских супстанци на здравље.
- **Разноврсност исхране:** Укључивање различитих врста воћа и поврћа смањује концентрацију било којег појединачног токсина у организму.

Систематска примјена ових мјера омогућава дијетету да усвоји здраве навике и смањи ризик од негативних ефеката хемијских контаминаната, истовремено развијајући свијест о значају безбједне и здраве исхране.

5. ДИДАКТИЧКА УЛОГА ВАСПИТАЧА И ПРЕДШКОЛСКИХ УСТАНОВА У ФОРМИРАЊУ ЗДРАВИХ ПРЕХРАМБЕНИХ НАВИКА И ПРЕВЕНЦИЈИ ПОРЕМЕЋАЈА ИСХРАНЕ

5.1. Дефинисање улоге и значај

Васпитачи и предшколске установе имају кључну улогу у развоју здравих прехранбених навика код дјеце, али и у превенцији поремећаја исхране. Систематским подстицањем правилних навика, обезбеђује се правилан раст, развој когнитивних способности и очување општег здравља.

Поремећаји исхране код дјеце предшколског узраста најчешће се манифестују као:

- **Понижена апетитивност или селективност у исхрани:** Дјеца одбијају одређене намирнице, најчешће воће и поврће, што може довести до нутритивног дефицита.
- **Прекомијерна потрошња нездраве хране:** Повећан унос слаткиша, грицкалица и прерађених намирница води ка гојазности и поремећајима метаболизма.
- **Недовољан унос течности:** Неправилна хидратација може утицати на концентрацију, енергију и опште здравље дјетета.

Васпитачи имају одговорност да кроз свакодневне активности подстичу правилан избор намирница и формирају здраве прехранбене навике које смањују ризик од ових поремећаја.

5.2. Дидактичке активности за промоцију здраве исхране

Предшколске установе могу користити разне методе и активности за развој свијести о значају здраве исхране и превенцију поремећаја:

- **Интерактивне радионице:** Дјеца уче о различитим намирницама кроз игре, сортирање, креирање „шарених тацни“ са воћем и поврћем.
- **Пројектне активности:** Припрема ужина, садња биљака или учешће у вртићким баштама пружа практично искуство и повећава прихватање здравих намирница.
- **Игре и едукативни програми:** Кроз презентације о нутритивним својствима намирница, игре памћења са картама воћа и поврћа и креативно прављење здравих грицкалица, дјеца развијају знање и позитиван став према здравој храни.
- **Континуирана подршка и похвала:** Похвала за избор здравих намирница подстиче дјecu да редовно конзумирају воће и поврће, смањујући ризик од селективности у исхрани.

5.3. Сарадња са породицом и локалном заједницом

Улога васпитача и предшколских установа превазилази границе установе. Важно је:

- Едуковати родитеље о значају правилне исхране и превенцији поремећаја исхране;
- Сарађивати са локалним произвођачима и организовати дегустације органских намирница;
- Интегрисати здраву исхрану у све аспекте васпитно-образовног рада, обезбеђујући досљедну поруку и код куће и у установи.

Правилно осмишљене активности и сарадња са породицом омогућавају дјeci да усвоје здраве прехранбене навике, развијају свијест о правилном избору намирница и смањују ризик од најчешћих поремећаја исхране.

6. ЗАКЉУЧАК

Правилна исхрана дјеце предшколског и школског узраста представља један од најзначајнијих фактора за правилан раст, когнитивни развој и опште здравље. Воће и поврће имају централну улогу у исхрани, јер обезбјеђују есенцијалне витамине, минерале, влакна и антиоксиданте, који подржавају имунолошки систем, енергетски баланс и превенцију хроничних болести. Њихова редовна конзумација од најранијег узраста ствара основе за трајне здраве прехранбене навике.

Васпитачи и предшколске установе имају кључну улогу у формирању ових навика. Примјеном дидактичких активности као што су радионице, пројекти, практична припрема оброка и едукативне игре, дјеца усвајају знања о значају здраве исхране, развијају самосталност и одговорност за сопствено здравље. Сарадња са породицом и локалном заједницом доприноси досљедном преношењу здравих прехранбених навика и смањује ризик од поремећаја исхране, као што су селективност у исхрани, прекомјерна конзумација нездраве хране и недовољан унос течности.

Имајући у виду све наведено, интеграција воћа и поврћа у свакодневне активности, уз примјену дидактичких начела, омогућава да учење о здравој исхрани буде активан и функционалан процес. На тај начин дјеца не само да усвајају здраве навике, већ развијају и когнитивне, моторичке и социјално-емоционалне компетенције које ће им користити током цијелог живота.

Укупно, едукација о здравој исхрани и систематска примјена дидактичких активности у предшколским установама представљају дугорочну инвестицију у здравље, благостање и квалитет живота дјеце, стварајући темеље за здраво одрастање и одговорно понашање према исхрани у будућности.

7. ЛИТЕРАТУРА

1. Bellisle, F. (2004). *Effects of diet on behaviour and cognition in children*. British Journal of Nutrition, 92.
2. Bere, Elling, Brug Johannes, & Klepp, K.-I. (2007). *Why do boys eat less fruit and vegetables than girls?* Public Health Nutrition, 11, 321–325.
3. Цапак, К., Цолић Барић, И., Мусић Милановић, С., Петровић, Г., & Пуцарин Цветковић, Ј. (2013). *Nacionalne smjernice za prehranu učenika u osnovnim školama*. Министарство здравља Републике Хрватске, Загреб.
4. Cooke, L. J., Wardle, J., Gibson, E. L., Sapochnik, M., Sheiham, A., & Lawson, M. (2003). *Demographic, familial and trait predictors of fruit and vegetable consumption by pre-school children*. Public Health Nutrition, 7.
5. Cooke, L. J., & Wardle, J. (2005). *Age and gender differences in children's food preferences*. British Journal of Nutrition, 93.
6. Evans, C. E. L., Christian, M. S., Cleghorn, C. I., Greenwood, D. C., & Cade, J. E. (2012). *Systematic review and meta-analysis of school-based interventions to improve daily fruit and vegetable intake in children aged 5 to 12 y*. American Journal of Clinical Nutrition, 96.
7. Hendy, H. M., Williams, K. E., & Camise, T. S. (2005). *"Kids Choice" school lunch program increases children's fruit and vegetable acceptance*. Appetite, 45.
8. Ishdorj, A., Crepinsek, O., & Murano, P. S. (2016). *Nutrient density and the cost of vegetables from elementary school lunches*. Advances in Nutrition, 7.

9. Ishdorj, A., Crepinsek, M. K., & Jensen, H. H. (2013). *Children's consumption of fruits and vegetables: Do school environment and policies affect choices at school and away from school?* Applied Economic Perspectives and Policy, 35.
10. Klepp, K. I., Perez Rodrigo, C., De Bourdeaudhuij, I., Due, P., Elmadfa, I., Haraldsdottir, J., Sjöström, M., Thorsdottir, I., Vaz de Almeida, M. D., Yngve, A., & Brug, J. (2005). *Promoting fruit and vegetable consumption: design of the Pro Children Project.* Annals of Nutrition & Metabolism, 49.
11. Knai, C., Pomerleau, J., Lock, K., & McKee, M. (2006). *Getting children to eat more fruit and vegetables: A systematic review.* Preventive Medicine, 42.
12. Lakkakula, A., Greaghan, J., Zanovec, M., Pierce, S., & Tuuri, G. (2010). *Repeated taste exposure increases liking for vegetables by low income elementary school children.* Appetite, 55.
13. Liu, R. H. (2003). *Health benefits of fruit and vegetables are from additive and synergistic combinations of phytochemicals.* American Journal of Clinical Nutrition, 78.
14. Velde, S. J., Brug, J., Wind, M., Heldonen, C., Bjelland, M., Perez Rodrigo, C., & Klepp, K. I. (2008). *Effects of a comprehensive fruit and vegetable promoting school-based intervention in three European countries: the Pro Children Study.* British Journal of Nutrition, 99.

THE IMPACT OF FRUITS AND VEGETABLES ON THE HEALTH AND DEVELOPMENT OF PRESCHOOL-AGED CHILDREN

Nemanja Gavric

Abstract: Contemporary approaches to preschool education and early childhood development emphasize the importance of a holistic view of the factors that determine health, growth, and optimal cognitive, physical, and socio-emotional development. One of the key factors in this context is proper, balanced nutrition, in which fruits and vegetables occupy a central role as natural sources of vitamins, minerals, antioxidants, and other biologically active compounds. Insufficient inclusion of these foods in the diet of preschool-aged children may lead to reduced immune resistance, concentration disorders, delayed cognitive development, and impaired socio-emotional skills, ultimately resulting in long-term consequences for health and quality of life.

This study systematically examines the impact of regular fruit and vegetable consumption on the physical, cognitive, and socio-emotional development of preschool-aged children, with particular emphasis on a multidisciplinary approach encompassing nutritional, pedagogical, and health aspects. The research includes an analysis of diet, anthropometric indicators, energy levels, concentration, and children's social behavior, along with an evaluation of the effectiveness of educational programs on healthy eating in preschool institutions. Special attention is given to the role of educators and parents in forming healthy eating habits and creating an environment that supports the integration of health and pedagogical principles into everyday practice.

Regular and adequate consumption of fruits and vegetables significantly contributes not only to physical development and immune stability but also to the development of cognitive functions, social competencies, and emotional resilience in children. Introducing nutritional education into the preschool educational process is a key factor for the long-term modification of dietary habits and the development of health awareness, with lasting implications for the prevention of chronic diseases and the improvement of quality of life. The study emphasizes the importance of a systemic and integrated approach that links theoretical knowledge from pedagogy and nutrition with practical application in preschool education, highlighting the multidimensional nature of early development and pedagogical interventions.

Keywords: fruits, vegetables, healthy nutrition, preschool age, physical development, cognitive development, socio-emotional development, nutritional education, pedagogical significance.

ISTRAŽIVANJE TRŽIŠTA KAO OSNOVA ZA IZRADU I PRILAGOĐAVANJE MARKETING STRATEGIJE

Katarina Đorđević¹, Marko Milić²

Sažetak: U savremenom poslovnom okruženju istraživanje tržišta ima presudnu ulogu u donošenju informisanih odluka i izradi efikasnih marketing strategija. Problem na koji se rad fokusira odnosi se na potrebu preduzeća da smanje neizvesnost i prilagode svoje poslovne aktivnosti promenama na tržištu. Cilj rada je da se prikaže na koji način istraživanje tržišta doprinosi kreiranju, prilagođavanju i unapređenju marketing strategije. Metodološki, rad se zasniva na analizi sekundarnih izvora i savremenih teorijskih okvira koji povezuju istraživačke metode sa procesima strateškog odlučivanja. Rezultati pokazuju da istraživanje tržišta omogućava bolje razumevanje potrošača, identifikovanje tržišnih prilika i konkurentskih prednosti, kao i razvoj fleksibilnih i podacima zasnovanih marketing strategija. Zaključuje se da sistematsko korišćenje istraživanja tržišta predstavlja ključni faktor uspeha savremenih organizacija i osnovu za dugoročni rast i konkurentnost.

Ključne reči: istraživanje tržišta, marketing strategija, donošenje odluka, potrošači, tržišne prilike konkurentnost.

UVOD

U savremenom poslovnom okruženju, koje karakterišu dinamične promene, intenzivna konkurencija i rastuća digitalizacija tržišta, istraživanje tržišta postaje nezaobilazan instrument za formulisanje i prilagođavanje marketing strategije. Donošenje odluka više se ne može zasnivati isključivo na intuiciji ili iskustvu menadžera, već zahteva upotrebu relevantnih informacija i pouzdanih podataka koji omogućavaju razumevanje tržišnih kretanja, potreba potrošača i aktivnosti konkurenata. U tom kontekstu, istraživanje tržišta predstavlja ključnu kariku između preduzeća i njegovog okruženja, jer omogućava smanjenje neizvesnosti i prevođenje tržišnih signala u operativne i strateške odluke.

Sušтина istraživanja tržišta leži u sistematičnom prikupljanju, analizi i tumačenju informacija o tržištu, s ciljem da se unapredi kvalitet menadžerskog odlučivanja. Uloga podataka i informacija u marketing menadžmentu višestruka je — oni čine osnovu za segmentaciju, targetiranje i pozicioniranje (STP), ali i za dizajniranje marketing miksa, inovaciju proizvoda i kreiranje vrednosti za potrošače. Kroz analizu različitih kategorija marketinških podataka, kao što su podaci o potrošačima, tržištu, konkurenciji, transakcijama i ponašanju kupaca, moguće je razviti strategije koje su prilagođene potrebama ciljnih segmenata i koje obezbeđuju konkurentsku prednost na duži rok.

Marketing strategija, kao centralni instrument ostvarivanja poslovnih ciljeva, zasniva se upravo na rezultatima istraživanja tržišta. Ona usmerava aktivnosti preduzeća ka najperspektivnijim tržišnim segmentima, omogućava optimalnu raspodelu resursa i definiše način na koji će se brend pozicionirati u svesti potrošača. Veza između istraživanja tržišta i marketing strategije izražava se kroz proces u kojem se empirijski podaci transformišu u strateške odluke — od identifikovanja tržišnih prilika i rizika do kreiranja diferencirane ponude i komunikacionih poruka.

Savremeni pristupi strateškom marketingu sve više integrišu istraživačke metode, analitiku velikih podataka (big data) i veštačku inteligenciju kako bi se unapredila preciznost prognoza i omogućilo brzo reagovanje na promene u ponašanju potrošača. Tipovi i okviri istraživanja koji povezuju tržišne uvide sa strateškim odlučivanjem omogućavaju preduzećima da svoje poslovanje učine fleksibilnijim, efikasnijim i održivijim. Ovaj rad, stoga, ima za cilj da prikaže kako istraživanje tržišta predstavlja

¹ Akademija strukovnih studija Južna Srbija, Leskovac, Republika Srbija, djordjevic.katarina@vpsle.edu.rs

² Univerzitet "Privredna akademija" Brčko distrikt, BiH, milicmarko.milic@gmail.com

temelj izrade i prilagođavanja marketing strategije, analizirajući ključne pojmove, kategorije podataka, metodološke pristupe i praktične implikacije za savremene organizacije.

1. ISTRAŽIVANJE TRŽIŠTA U SAVREMENOM POSLOVANJU

Suština istraživanja tržišta ogleda se u produbljivanju razumevanja tržišta, što omogućava sigurnije i preciznije donošenje odluka. Ono podrazumeva sveobuhvatan proces prikupljanja i analize informacija o potrošačima, konkurenciji i aktuelnim tržišnim trendovima. Kombinovanjem kvalitativnih uvida sa kvantitativnim pokazateljima i digitalnim tehnikama, istraživanje tržišta pomaže preduzećima da oblikuju efikasnije strategije, razvijaju kvalitetnije proizvode, komuniciraju uspešnije i kreiraju iskustva koja se zaista usklađuju sa željama potrošača — često koristeći savremene alate kao što su veštačka inteligencija i analiza velikih podataka (*big data*).

Sprovođenje sveobuhvatnog istraživanja tržišta podrazumeva promišljen pristup koji obuhvata prikupljanje, analizu i tumačenje informacija o potrošačima, konkurentima i tržišnim okolnostima, kako bi se donosele promišljenije i utemeljenije poslovne odluke. Takvo istraživanje funkcioniše u okviru šireg sistema marketing uvida i ima za cilj da obezbedi ključne, pravovremene i relevantne informacije koje menadžeri mogu da koriste za oblikovanje, sprovođenje i usmeravanje tržišnih aktivnosti (Nyukorong, 2017).

Istraživanje tržišta vešto pretvara primarne podatke u dragocene uvide koji odgovaraju na konkretna menadžerska pitanja, kao što su želje i potrebe potrošača, tržišno pozicioniranje i konkurentske strategije (Korniichuk & Лыццй, 2024). Njegov obuhvat podrazumeva prikupljanje originalnih podataka — putem anketa, intervju a i eksperimenta — kao i korišćenje sekundarnih izvora i integraciju automatizovanih digitalnih alata. Na taj način, istraživanje tržišta postaje suštinski deo kontinuiranih informacionih sistema u organizacijama, a ne samo izdvojeni projektni zadatak. Procesno posmatrano, standardne faze istraživanja tržišta obuhvataju: definisanje problema, dizajn istraživanja, prikupljanje podataka, njihovu analizu, interpretaciju i izveštavanje o rezultatima. U praksi se ovaj redosled često prilagođava kako bi odgovorio ubrzanom tempu savremenog poslovanja (Rachmad, 2020).

Sprovođenje procena tržišta suštinski doprinosi smanjenju neizvesnosti i podizanju kvaliteta menadžerskog odlučivanja, pružajući proverene uvide u potrošačke preferencije i tržišne trendove. Analitičari ističu da ova praksa ima ključnu ulogu u otkrivanju prepreka, predviđanju trendova, identifikovanju tržišnih niša i merenju efikasnosti marketing aktivnosti, čime se podržavaju i strateške i taktičke odluke (Nyukorong, 2017; Meldrum & McDonald, 1995).

Istraživanje tržišne dinamike postavlja temelje za donošenje strateških odluka (ulazak na tržište, pozicioniranje, raspodela resursa) i operativnih odluka (ciljanje kampanja, određivanje cena) (Nyukorong, 2017; Domazet et al., 2013). Razumevanje percepcije potrošača otkriva njihove potrebe, motive i obrasce ponašanja koji su neophodni za kreiranje proizvoda i politika usmerenih na kupca (García et al., 2024).

Smanjenje rizika predstavlja jednu od ključnih funkcija istraživanja tržišta — ono umanjuje verovatnoću donošenja neadekvatnih odluka time što intuiciju zamenjuje proverljivim informacijama i omogućava primenu analiza scenarija i prediktivnog modelovanja (Rachmad, 2020; Konnikov et al., 2021).

2. INFORMACIJE I PODACI KAO OSNOVA MARKETING ODLUČIVANJA

Podaci i informacije predstavljaju ključne dokaze koji pretvaraju marketinšku intuiciju u sistematske i merljive aktivnosti. Oni omogućavaju segmentaciju tržišta, prediktivnu analizu, personalizaciju i brzu optimizaciju marketinških procesa, ali istovremeno zahtevaju jasno definisane okvire, upravljanje i međusektorsku saradnju kako bi se obezbedili kvalitet, zaštita privatnosti i efikasna integracija.

Podaci i informacije predstavljaju osnovne ulazne elemente koji pretvaraju marketinške izazove u odluke koje se mogu analizirati i aktivnosti koje se mogu kvantifikovati. Savremeni marketing u velikoj

meri zavisi od podataka kako bi se ponude prilagodile potrebama potrošača, predvidelo njihovo ponašanje i optimizovali troškovi oglašavanja kroz različite kanale. Pristupi zasnovani na podacima poboljšavaju preciznost kategorizacije ciljnih grupa, jačaju efikasnost marketinških strategija i omogućavaju racionalnije upravljanje vrednošću potrošača tokom njihovog životnog ciklusa, istovremeno menjajući odnos između automatizovanih analiza i strateškog odlučivanja. Osnova tvrdnje da informacije doprinose personalizaciji i anticipativnom ponašanju potrošača u kupovini zauzima važno mesto u savremenoj literaturi o marketingu zasnovanom na podacima (Rosário & Cruz, 2025).

Obimni izvori podataka — kao što su digitalne interakcije, senzori i evidencije — omogućavaju gotovo trenutne uvide i prognoze specifične za pojedine segmente, što je od presudnog značaja za optimizaciju savremenih marketinških kampanja (Venkataswamy et al., 2024; Anjorin et al., 2024).

Efikasna primena informacija podrazumeva povezivanje rezultata istraživanja, predviđanja i informacionih menadžment sistema (MIS) sa širim okvirom menadžerskih funkcija, umesto tretiranja podataka kao izdvojenih, samostalnih izveštaja (Allvine & Sherali, 2015).

2.1 Kategorije marketinških podataka

Ovaj segment razvrstava osnovne tipove podataka koje koriste marketinški stručnjaci i povezuje svaku kategoriju sa uobičajenim izvorima i načinima primene. Takva klasifikacija olakšava proces donošenja odluka u različitim fazama marketinga — od definisanja ciljne grupe i targetiranja do predviđanja tržišnih kretanja i planiranja budućih aktivnosti.

Tabela 1. Kategorije marketinških podataka

Tip podataka	Opis	Tipični izvori	Primena
<i>Podaci o potrošačima</i>	Sadrže osnovne identifikacione i demografske karakteristike pojedinaca ili određenih tržišnih segmenata	CRM baze, obrasci za registraciju, anketna istraživanja	Koriste se za prilagođavanje ponude, unapređenje lojalnosti i upravljanje vrednošću kupca tokom njegovog životnog ciklusa (Rosário & Cruz, 2025)
<i>Tržišni podaci</i>	Odnose se na kretanja potražnje, geografske pokazatelje i kategorije proizvoda	Istraživanja tržišta, zajedničke baze podataka, geomarketinški alati	Služe za procenu potencijala tržišta, izbor prodajnih kanala i donošenje odluka o lokaciji (Nunes et al., 2014)
<i>Podaci o konkurenciji (konkurentska inteligencija)</i>	Obuhvataju informacije o cenama, promotivnim aktivnostima, ponudi proizvoda i tržišnom udelu konkurenata	Javne baze podataka, veb-sajtovi konkurenata, izveštaji nezavisnih analitičkih organizacija	Koriste se za pozicioniranje brenda i pravovremeno reagovanje na aktivnosti konkurencije
<i>Transakcioni podaci</i>	Odnose se na prodaju, narudžbine, povraćaje i učešće pojedinih kanala u ostvarenom prometu	Sistemi prodajnih mesta (POS), internet prodavnice, platni sistemi	Pomažu u praćenju prodajnih rezultata, planiranju cena i analizama potrošačkih navika (Venkataswamy et al., 2024)
<i>Ponašajni podaci</i>	Beleže digitalne tragove potrošača — klikove, posete, vreme provedeno na stranici i reakcije na oglase	Analitički alati za veb i mobilne aplikacije, oglasne platforme, programatski sistemi	Omogućavaju precizno ciljanje publike, ponovni kontakt sa korisnicima i razvoj modela za predviđanje kupovnog ponašanja (Camilleri, 2019; Venkataswamy et al., 2024)

Izvor: obrada autora prema relevantnim sekundarnim podacima

Literatura naglašava potrebu objedinjavanja ovih tipova podataka kako bi se unapredila segmentacija, prediktivno modelovanje i koordinacija marketinških kampanja, umesto oslanjanja na pojedinačne izvore informacija.

3. MARKETING STRATEGIJA - KONCEPT I ULOGA

Marketing strategija definiše koje segmente potrošača treba ciljati, koje konkurentske pristupe primeniti i kako raspodeliti raspoložive resurse. Ona se zasniva na procesu segmentacije, targetiranja i pozicioniranja, kao i usklađenoj ponudi vrednosti, marketing miksu i izboru brenda, sa ciljem izgradnje održive konkurentske prednosti. Savremene strategijske metode sve više integrišu analizu podataka, inteligentne sisteme i celovite pristupe u sprovođenju marketing aktivnosti.

Marketinška strategija se bavi ključnim izazovima marketinga koji se odnose na raznolikost potrošača, promene na tržištu, reakcije konkurencije i ograničene resurse, čime doprinosi donošenju odluka o raspodeli i izboru između različitih tržišta i ponuda (Huang & Rust, 2021).

Marketing strategija je usko povezana sa korporativnim strateškim planiranjem – ona operativno prevodi korporativne ciljeve u tržišno orijentisane inicijative (proizvod, cena, distribucija, promocija) i zahteva usklađenost sa organizacionim ciljevima i strukturom, kako bi se ostvarila dodata vrednost i merljivi finansijski rezultati (Ranchhod & Gurau, 2007).

Sveobuhvatni, marketinški orijentisani sistemi menadžmenta zahtevaju integraciju marketinga kroz sve funkcije organizacije, obezbeđujući da tržišni uvidi direktno utiču na strateške odluke i podstiču održivo stvaranje vrednosti za potrošače (Rua & Santos, 2022; Ranchhod & Gurau, 2007).

Uloga marketinške strategije:

- Utvrđuje prioritete u pogledu segmenata potrošača na koje treba usmeriti delovanje i optimalnu raspodelu ograničenih resursa (Huang & Rust, 2021).
- Omogućava sprovođenje marketinških aktivnosti koje su usklađene sa korporativnim ciljevima kroz koordinisano delovanje u okviru modela 4P/7P (Ranchhod & Gurau, 2007).

4. VEZA IZMEĐU ISTRAŽIVANJA I MARKETING STRATEGIJE

Analiza promena na tržištu otkriva važne pokazatelje i konceptualne modele koji usmeravaju oglašivačke strategije, smanjuju neizvesnost u odlučivanju i podstiču donošenje odluka zasnovanih na činjenicama. Formulisanje snažne strategije zahteva da istraživanje bude uključeno u sve elemente analize, segmentacije, targetiranja, pozicioniranja, inovacija proizvoda i praćenja konkurencije.

Istraživanje tržišta predstavlja osnovu znanja na kojoj se zasniva strateški marketing prilikom definisanja tržišta, otkrivanja poslovnih prilika i procene rizika; na taj način smanjuje verovatnoću donošenja neefikasnih strateških odluka i podržava formulisanje pristupa segmentaciji, targetiranju i pozicioniranju. U akademskoj literaturi ova međuzavisnost se opisuje kao „strateško istraživanje tržišta“ — sistematski proces prikupljanja podataka i analitičke procene koji je eksplicitno usmeren na rešavanje pitanja u okviru strateškog menadžmenta. Ključna povezanost - odluke zasnovane na dokazima usmeravaju izbor tržišta za ulazak, oblikovanje ponude vrednosti i raspodelu ograničenih resursa; u brojnim empirijskim istraživanjima istraživanje tržišta se navodi kao primarni izvor ovih ključnih informacija. Dodata vrednost - istraživanje pretvara neizvesnost u primenljivo znanje (obuhvatajući veličinu tržišta, kretanja potražnje i percepciju potrošača), čime se povećava verovatnoća da će strateške odluke biti usklađene sa potrebama kupaca i tržišnim uslovima konkurencije (Bijmolt et al., 1996; Baines et al., 2021; Domazet et al., 2013).

4.1 Tipovi i okviri istraživanja

Ovaj segment prikazuje istraživačke metodologije koje se primenjuju u svakoj ključnoj fazi i predstavlja okvire koji olakšavaju pretvaranje rezultata istraživanja u strateške odluke; uporedna tabela prikazuje najčešće veze između faza i metoda istraživanja. U akademskoj literaturi pravi se razlika između istraživanja tržišta, koje se fokusira na analizu industrija i tržišta, i marketinškog istraživanja, koje procenjuje efikasnost marketing strategija, pri čemu se podstiče kombinovanje kvalitativnih, kvantitativnih i obimnih analiza podataka u skladu sa specifičnim ciljevima istraživanja (Brondoni, 2003; Baines et al., 2021; Blagorazumnaia & Trifonova, 2024).

Tabela 2. Istraživačke metode u različitim fazama strateškog marketinga

Strateška faza	Primarni tipovi istraživanja	Tipično pitanje na koje se odgovara	Tipični rezultati i metrike
<i>Praćenje okruženja (Environmental scanning)</i>	Sekundarni podaci, makroekonomske analize, intervjui sa ekspertima	Koji tržišni trendovi utiču na potražnju i regulativu?	Izveštaji o trendovima, prognoze, verovatnoće scenarija (Brondoni, 2003; Bijmolt et al., 1996)
<i>Segmentacija</i>	Anketna istraživanja, klaster analiza, etnografske studije, CRM analitika	Koje se različite grupe potrošača mogu identifikovati i kolike su?	Profilu segmenata, udeo i veličina tržišta, procene vrednosti tokom životnog ciklusa kupca (Baines et al., 2021; Blagorazumnaia & Trifonova, 2024)
<i>Targetiranje</i>	Konjoint analiza, modeli diskretnih izbora, analiza profitabilnosti	Koji segmenti donose najbolji povraćaj investicija i strateško uklapanje?	Rang lista ciljnih segmenata, procene TAM/SAM/SOM pokazatelja (Bijmolt et al., 1996; Blagorazumnaia & Trifonova, 2024)
<i>Pozicioniranje</i>	Fokus grupe, testiranje koncepata, perceptivne mape	Kako će potrošači doživeti ponudu u odnosu na konkurenciju?	Perceptivne mape, testovi poruka, spremnost za plaćanje (Domazet et al., 2013; Bijmolt et al., 1996)
<i>Analiza konkurencije</i>	„Mystery shopping“, kabinetsko istraživanje, analiza dobijenih i izgubljenih poslova	Koje su snage, potezi i slabosti konkurenata?	Komparativne matrice, strateški scenariji i vodiči za reagovanje (Brondoni, 2003; Valos et al., 2007)
<i>Razvoj proizvoda</i>	Prototipovi, A/B testiranja, beta programi, analitika	Koje karakteristike i cene maksimizuju prihvatanje proizvoda i profitne marže?	Stope prihvatanja koncepta, krive usvajanja, analize osetljivosti (Mulla, 2024; Blagorazumnaia & Trifonova, 2024)

Izvor: obrada autora prema relevantnim sekundarnim podacima

Okviri strateškog marketinškog istraživanja predstavljaju jedinstven pristup koji objedinjuje različite istraživačke aktivnosti (uključujući definisanje tržišta, segmentaciju i razvoj novih proizvoda) sa procesima odlučivanja u okviru strateškog menadžmenta (Bijmolt et al., 1996).

Primenom planiranja zasnovanog na podacima koristi se niz integrisanih metoda koje omogućavaju pretvaranje rezultata istraživanja u primenljive strateške modele i ključne pokazatelje uspešnosti, čime se dodatno naglašava značaj stalne evaluacije i agilnih iterativnih pristupa (Palmatier & Sridhar, 2017).

ZAKLJUČNA RAZMATRANJA

Istraživanje tržišta predstavlja osnovu na kojoj se gradi svaka uspešna marketing strategija. Ono omogućava preduzećima da bolje razumeju svoje potrošače, prepoznaju tržišne prilike i rizike, te prilagode svoje aktivnosti zahtevima tržišta i promenama u okruženju. U eri digitalne ekonomije i informacionog društva, značaj istraživanja tržišta dodatno raste, jer podaci postaju najvredniji resurs savremenog poslovanja.

Kroz analizu informacija i različitih kategorija marketinških podataka moguće je identifikovati faktore koji utiču na ponašanje potrošača, efikasnost promotivnih aktivnosti i konkurentski položaj preduzeća. Istraživanje tržišta time ne samo da podržava operativno odlučivanje, već postaje i strateški alat koji oblikuje dugoročne poslovne pravce. Povezanost istraživanja i marketing strategije ogleda se u činjenici da bez relevantnih podataka nema kvalitetnog targetiranja, pozicioniranja, ni diferencijacije proizvoda.

Strateški marketing, zasnovan na istraživačkom pristupu, omogućava organizacijama da odluke donose na osnovu dokaza, a ne pretpostavki. Takav pristup obezbeđuje veći stepen sigurnosti u planiranju, smanjuje rizik od pogrešnih investicija i omogućava preciznije usmeravanje resursa ka tržištima i segmentima sa najvećim potencijalom. Uvođenjem integrisanih istraživačkih metoda, kao što su kombinacija kvalitativnih i kvantitativnih analiza, prediktivnih modela i digitalnih alata, istraživanje tržišta se razvija u sveobuhvatan sistem znanja koji podržava strateško odlučivanje na svim nivoima menadžmenta.

Zaključno, istraživanje tržišta nije samo faza u planiranju marketing aktivnosti, već kontinuiran proces koji povezuje podatke, znanje i praksu u jedinstvenu celinu. Njegova primena omogućava preduzećima da razviju strategije zasnovane na realnim uvidima, što rezultira većom prilagođenošću tržištu, boljim razumevanjem potrošača i dugoročnom konkurentskom prednošću. Time se potvrđuje da istraživanje tržišta nije samo podrška marketingu — ono je njegov temelj i pokretač razvoja.

LITERATURA

- (1) Nyukorong, R. (2017). Conducting Market Research: An Aid to Organisational Decision Making. *European Scientific Journal*, 13(10), 1–1. <https://doi.org/10.19044/ESJ.2017.V13N10P1>
- (2) Rachmad, Y. E. (2020). Understanding Consumer Trends: Marketing Research as a Predictive Tool for Businesses. *International Journal of Consumer Trends*, 21(1).
- (3) Korniihuk, T., & Луцій, І. (2024). Методичні засади маркетингових досліджень. *Stalij Rozvitok Ekonomiki*, 3(50), 290–295. <https://doi.org/10.32782/2308-1988/2024-50-43>
- (4) Meldrum, M., & McDonald, M. (1995). Marketing Information and Research. 63–68. https://doi.org/10.1007/978-1-349-13877-7_13
- (5) Konnikov, E., Konnikova, O., Rodionov, D. G., & Yuldasheva, O. (2021). Analyzing Natural Digital Information in the Context of Market Research. *Information-an International Interdisciplinary Journal*, 12(10), 387. <https://doi.org/10.3390/INFO12100387>

- (6) Meldrum, M., & McDonald, M. (1995). Marketing Information and Research. 63–68. https://doi.org/10.1007/978-1-349-13877-7_13
- (7) Domazet, I., Hanić, H., & Simeunović, I. (2013). Market research: Determinant of successful strategic marketing in financial organizations. *Marketing Science*, 44(4), 310–320. <https://doi.org/10.5937/MARKT1304310D>
- (8) García, A. J. C., Choez, K. J. A., Arteaga, M. X. B., & Baque, J. A. P. (2024). Investigación de mercado como herramienta en la toma de decisiones empresariales. *Ciencia y Desarrollo*. <https://doi.org/10.21503/cyd.v27i1.2560>
- (9) Venkataswamy, K. P., Kumar, K., Nayaab, M. T., Sagar, J., Nimma, D., & Mishra, M. K. (2024). *The Role of Big Data in Modern Marketing Decisions*. 1–5. <https://doi.org/10.1109/ariia63345.2024.11051902>
- (10) Rosário, A. T., & Cruz, R. (2025). Data-Driven Decision-Making in Marketing. <https://doi.org/10.20944/preprints202501.0354.v1>
- (11) Anjorin, K. F., Raji, M. A., & Olodo, H. B. (2024). A review of strategic decision-making in marketing through big data and analytics. *Computer Science & IT Research Journal*, 5(5), 1126–1144. <https://doi.org/10.51594/csitrj.v5i5.1139>
- (12) Allvine, F., & Sherali, R. (2015). *An Integrated Approach to the Use of Information in Marketing Decision Making*. 405–409. https://doi.org/10.1007/978-3-319-16937-8_94
- (13) Nunes, A., Bezerra, F., & Sobral, N. (2014). Knowledge Acquisition Based on Geomarketing Information for Decision Making: A Case Study on a Food Company. *International Journal of Innovation, Management and Technology*, 5(6). <https://doi.org/10.7763/IJIMT.2014.V5.552>
- (14) Camilleri, M. A. (2019). *The use of data-driven technologies for customer-centric marketing*. 1(1), 50. <https://doi.org/10.1504/IJBDM.2019.10023294>
- (15) Huang, M.-H., & Rust, R. T. (2021). A strategic framework for artificial intelligence in marketing. *Journal of the Academy of Marketing Science*, 49(1), 30–50. <https://doi.org/10.1007/S11747-020-00749-9>
- (16) Ranchhod, A., & Gurau, C. (2007). *Marketing Strategies: A Contemporary Approach*.
- (17) Rua, O. L., & Santos, C. (2022). Linking brand and competitive advantage: The mediating effect of positioning and market orientation. *European Research on Management and Business Economics*, 28(2), 100194.
- (18) Bijmolt, T. H. A., Frambach, R. T., & Verhallen, Th. M. M. (1996). Strategic marketing research. *Journal of Marketing Management*, 12(1), 83–98. <https://doi.org/10.1080/0267257X.1996.9964402>
- (19) Baines, P., Whitehouse, S., Antonetti, P., & Rosengren, S. (2021). Market Research and Customer Insight. <https://doi.org/10.1093/hebz/9780198829256.003.0004>
- (20) Brondoni, S. M. (2003). *Ouverture de 'Marketing Research and Global Markets,'* 2(2), 1–16. <https://doi.org/10.4468/2003.2.01OUVERTURE>
- (21) Blagorazumnaia, O., & Trifonova, L. (2024). Comparative analysis of marketing research methods and their impact on product and service development. *Journal of Research on Trade, Management and Economic Development*. <https://doi.org/10.59642/jrtmed.2.2023.02>
- (22) Valos, M. J., Bednall, D., & Callaghan, B. (2007). The impact of Porter's strategy types on the role of market research and customer relationship management. *Marketing Intelligence & Planning*, 25(2), 147–156. <https://doi.org/10.1108/02634500710737933>

- (23) Mulla, F. M. (2024). The Integral Role of Market Research in Shaping Data-Driven Product Strategy. *Indian Scientific Journal Of Research In Engineering And Management*, 08(12), 1–3. <https://doi.org/10.55041/ijsrem36301>
- (24) Palmatier, R. W., & Sridhar, S. (2017). *Marketing Strategy: Based on First Principles and Data Analytics*.

MARKET RESEARCH AS A BASIS FOR CREATING AND ADJUSTING A MARKETING STRATEGY

Katarina Đorđević, Marko Milić

Abstract: In the contemporary business environment, market research plays a crucial role in making informed decisions and developing effective marketing strategies. The problem addressed in this paper concerns the need for companies to reduce uncertainty and adapt their business activities to market changes. The aim of the study is to demonstrate how market research contributes to the creation, adjustment, and improvement of marketing strategies. Methodologically, the paper is based on the analysis of secondary sources and contemporary theoretical frameworks that link research methods with strategic decision-making processes. The results indicate that market research enables a better understanding of consumers, identification of market opportunities and competitive advantages, as well as the development of flexible, data-driven marketing strategies. It is concluded that the systematic use of market research represents a key factor of success for modern organizations and a foundation for long-term growth and competitiveness.

Keywords: market research, marketing strategy, decision-making, consumers, market opportunities, competitiveness.

ПЕДАГОШКИ ЗНАЧАЈ И ДИДАКТИЧКА УЛОГА ИЗВАН-УЧИОНИЧКЕ НАСТАВЕ (ИЗЛЕТА И ЕКСКУРЗИЈА) У РЕАЛИЗАЦИЈИ ЦИЉЕВА НАСТАВЕ ПРИРОДЕ И ДРУШТВА

Немања Гаврић¹
Есма Хасанбашић²

Апстракт: Савремени педагошки токови наглашавају потребу за промјенама у наставној пракси, посебно у смислу превазилажења вербализма, рутинског рада и шаблонизма у учионици. У овом контексту, излети и екскурзије представљају један од најзначајнијих облика изван-учиоичке наставе, јер омогућавају интеграцију теоријских знања с непосредним искуством и интеракцијом с природним и друштвеним окружењем. Таква пракса не само да обогађује наставни процес, већ и подстиче развој широког спектра компетенција код ученика, укључујући когнитивне, истраживачке, социјалне и еколошке способности.

Овај рад систематски анализира педагошке, дидактичке и методичке аспекте организације излета и екскурзија, истичући њихову улогу у осигуравању активног, функционалног и дуготрајног учења. Посебан нагласак стављен је на значај пажљиве припреме наставника, планирања активности, избора локација и метода рада, као и накнадне обраде и евалуације постигнутог образовног ефекта. Адекватно осмишљена теренска настава омогућава ученицима да непосредно повежу научене садржаје с практичним искуством, што значајно доприноси дубљем разумјевању предмета, развоју критичког мишљења и способностима самосталног истраживања.

Поред когнитивног развоја, излети и екскурзије имају и важну социјалну димензију, јер подстичу сарадњу, тимски рад, комуникацију и међусобно уважавање ученика. Такође, они представљају значајан ресурс за еколошко васпитање и развој свијести о очувању животне средине, јер ученици директно осјећају значај природних процеса и односа у друштву. Укупно, добро организоване активности изван учионице трансформишу процес учења из пасивног пријема информација у динамично и сврсисходно искуство, које интегрише знање, практичне вјештине и вриједности.

Кључне ријечи: излети, екскурзије, настава природе, изван-учиоичка настава, педагошки значај, когнитивни развој, еколошко васпитање.

1. УВОД

Образовање као динамична друштвена категорија континуирано се суочава са изазовима иновација, модернизације и унапређења квалитета наставног процеса. Савремена педагошка схватања наглашавају потребу за развијањем компетенција ученика које превазилазе чисто теоријско знање, укључујући когнитивне, социјалне, истраживачке и еколошке способности. У контексту наставе Природе, чији су основни циљеви усмјерени на стицање систематског знања о непосредном окружењу, разумјевање природних процеса и развијање еколошке свијести, постоји јасна потреба за трансформацијом традиционалних облика наставе заснованих на фронталном приступу у учионици.

¹ Немања Гаврић, мр, виши асистент Универзитет „Привредна академија“ Брчко дистрикт БиХ, nemanja.gavric@privrednaakademija.edu.ba

² Есма Хасанбашић, др, ванредни професор Универзитет „Привредна академија“ Брчко дистрикт БиХ, esma.hasanbasic@hotmail.com

У том смислу, изван-учионичка настава, нарочито кроз организоване излете и екскурзије, представља кључни инструмент за модернизацију и обогаћивање наставног процеса. Она омогућава интеграцију теоријских садржаја с непосредним искуством, што доприноси активном и функционалном учењу, развоју критичког мишљења и емоционалној повезаности ученика са природом и друштвеним окружењем. Међутим, иако су излети и екскурзије формално укључени у школски систем, њихов педагошки потенцијал често остаје недовољно искоришћен, при чему се ове активности понекад свODE на рекреативно-туристичке форме, лишене систематске дидактичке обраде и педагошке стратегије.

Циљ овог рада је систематска и критичка анализа педагошког значаја, дидактичке улоге и методичке организације излета и екскурзија у реализацији циљева наставе Природе, са посебним освртом на њихов допринос когнитивном, истраживачком и еколошком развоју ученика. Рад тежи да идентификује механизме кроз које теренска настава може постати ефикасан едукативни инструмент, истовремено развијајући и образовне компетенције и свијест о значају очувања животне средине.

Истраживање се заснива на теоријској анализи релевантне педагошке, дидактичке и методичке литературе, укључујући савремене студије из области образовања за одрживи развој и изван-учионичке наставе. Посебан акценат је стављен на систематизацију кључних налаза у вези са ефикасношћу теренских активности, као и на идентификацију добрих пракси које могу послужити као модел за унапређење наставног процеса. Такође, рад истражује улогу наставника као креатора педагошког окружења, значај пажљиве припреме, организације и накнадне евалуације активности, те импликације које ове праксе имају на дугорочан развој ученика.

Очекивани исход рада је да пружи систематизован увид у потенцијале излета и екскурзија као дидактичких и васпитних инструмената, истовремено указујући на начине њиховог максималног педагошког искоришћења у настави Природе. Рад има за циљ да допринесе развоју теоријског и практичног знања које ће омогућити школама да теренску наставу integriшу као функционалан и дугорочно одржив дио наставног процеса.

2. ТЕОРЕТСКО-ДИДАКТИЧНО ОДРЕЂЕЊЕ ИЗВАН- УЧИОНИЧКЕ НАСТАВЕ

2.1. Дефинисање појмова и дидактичка сврха

Изван-учионичка настава обухвата широк спектар активности које се реализују изван простора учионице, користећи природне, друштвене, културне и привредне ресурсе непосредног окружења. Такве активности омогућавају ученицима да директно посматрају, анализирају и разумеју природне и друштвене појаве, доприносећи развоју компетенција које превазилазе традиционалне обрасце учења. У оквиру изван-учионичке наставе, излети и екскурзије имају посебно значајну улогу у настави Природе и друштва, јер спајају теоријско знање са практичним искуством и стварају услове за активан и функционалан процес учења.

- **Излет** се дефинише као организовани одлазак ученика у ближу околину школе, најчешће у трајању једног дана. Његов примарни циљ је непосредно посматрање, проучавање и упознавање појава у природи. Излет омогућава примену начела очигледности и активног учења, што ученицима омогућава да кроз непосредно искуство продубе разумевање наставних садржаја.
- **Екскурзија** представља дужу и комплекснију активност, често вишедневну, која обухвата проучавање одређених географских, историјских или еколошких цјелина. Њена дидактичка сврха је проширивање и систематизација знања стечених у учионици, као и развој практичних и истраживачких вјештина.

Дидактичка сврха излета и екскурзија је да омогуће корелацију учионичке наставе са стварним животом и природним окружењем. Само на тај начин могуће је остварити комплетне образовне и васпитне задатке наставе Природе – од стицања чињеничног знања до формирања одговорних и еколошки свјесних ставова код ученика.

2.2. Начела наставе и изван-учионички рад

Ефикасност излета и екскурзија зависи од њихове способности да на најбољи могући начин реализују основна дидактичка начела:

- **Начело очигледности:** Ученици долазе у непосредан контакт са објектима и појавама које проучавају. Ангажовање свих чула омогућава дубље перцептивно учење и стимулише критичко посматрање, што је ефикасније од самог визуелног приказа или вербалног објашњења.
- **Начело повезаности теорије и праксе:** Теренска настава омогућава проверу теоријски усвојених знања у реалном окружењу, што стечено знање трансформише у функционално и применљиво у различитим ситуацијама.
- **Начело активности и самосталности:** Ученици активно учествују у истраживању, прикупљању података, мјерењу и анализи. Ово подстиче развој истраживачког духа, самосталности и одговорности за сопствено учење.

3. КЉУЧНИ ПЕДАГОШКИ ЗНАЧАЈ ИЗЛЕТА И ЕКСКУРЗИЈА

Педагошки значај изван-учионичке наставе је вишеструк и огледа се у развоју когнитивних, афективних и социјалних компетенција ученика. Излети и екскурзије представљају интегрални дио наставе Природе и друштва, јер омогућавају непосредно искуство које обогаћује учење и формира трајне ставове и знања.

3.1. Когнитивни развој и стицање функционалног знања

Један од најзначајнијих когнитивних ефеката излета и екскурзија јесте омогућавање непосредног и активно искуственог учења.

- **Трајност и дубина знања:** Када ученици посматрају природне процесе, као што су ерозија тла, разликују биљне врсте или прикупљају узорке воде и тла, њихово знање постаје трајније и дубље него у случају учења искључиво кроз уџбенике. Ово искуство трансформише интуитивне и површне појмове у прецизне научне концепте и омогућава ученицима да повежу апстрактна знања са конкретним стварним примјерима.
- **Развој истраживачких и аналитичких вјештина:** Теренске активности захтијевају да ученици користе различите методе рада, као што су систематско посматрање, класификација, мјерење, евидентирање и анализирање података. Ови задаци развијају способности самосталног истраживања, критичког размишљања и логичког закључивања. На тај начин, излет или екскурзија постају природна лабораторија на отвореном, у којој ученици уче кроз искуство и практичну примјену научених садржаја.

3.2. Еколошко васпитање и формирање ставова

Еколошка свијест представља један од кључних циљева наставе Природе и друштва, а њено ефикасно остварење је немогуће без непосредног контакта са природним окружењем.

- **Развој еколошке свијести:** Директан сусрет с природом омогућава ученицима да развију афективну везу према живој и неживој природи, што је предуслов за формирање одговорног и активног односа према животној средини. Проучавање екосистема и међусобне повезаности живих организама с њиховим стаништима омогућава ученицима да дубље разумију биодиверзитет и еколошке процесе.
- **Интеграција знања и етичких принципа:** Екскурзије и излети омогућавају да се стечено знање о заштити животне средине претвори у конкретно понашање и етички принцип. Ученици не само да стичу информације о екологији, већ уче да их примјењују у пракси, развијајући одговорне навике и свијест о значају одрживог односа према природи.

3.3. Социјални и афективни утицај

Излети и екскурзије имају значајан утицај на развој ученика и изван академског аспекта.

- **Повећање мотивације за учење:** Промјена амбијента и непосредно искуство у природном окружењу изазивају радост и интересовање, подстичући унутрашњу мотивацију за учење. Искуствено учење природно је занимљивије од пасивног пријема информација и побуђује радозналост.
- **Развој социјалних компетенција:** Теренска настава се готово увијек организује као групни рад, што омогућава развој комуникацијских способности, толеранције, међусобног уважавања и координације у оквиру групе. Ученици уче да преузму одговорност за заједнички циљ, да сарађују и да рјешавају проблеме колективно, што је од кључне важности за њихов цјеловит развој.

Укупно, излети и екскурзије омогућавају интегрални развој ученика: подстичу дубље разумјевање предмета, формирају еколошку и етичку свијест, развијају истраживачки дух и социјалне вјештине, чиме се наставни процес трансформише у активно, сврсисходно и трајно искуство учења.

4. МЕТОДИКА ЕФИКАСНЕ РЕАЛИЗАЦИЈЕ ИЗВАН-УЧИОНИЧКЕ НАСТАВЕ

Да би излети и екскурзије остварили свој пун педагошки и дидактички значај, неопходно је да се организују на систематски начин, кроз три међусобно повезане фазе: припрему, реализацију на терену и накнадну обраду резултата. Свакој од ових фаза треба посветити адекватну пажњу како би активност постала ефективан инструмент за учење, развој компетенција и формирање ставова код ученика.

4.1. Фаза припреме

Припрема је кључни предуслов успјешне реализације изван-учионичке наставе. Она обухвата припрему наставника, ученичку припрему и организационе аспекте активности.

- **Дидактичка припрема наставника:** Наставник мора прецизно дефинисати васпитно-образовне циљеве који обухватају когнитивну, афективну и психомоторну сферу, те их повезати са наставним планом и програмом Природе. Ово укључује идентификацију кључних појава и процеса које ће ученици посматрати, као и избор метода и техника рада које ће омогућити функционално усвајање знања.
- **Припрема ученика:** Ученици треба да буду упознати са сврхом активности, како би могли мобилисати своја претходна знања и припремити се за активно учешће. Добро је обезбиједити конкретне истраживачке задатке, радне листове или упутства за теренске

активности, како би пажња ученика била усмјерена на суштину посматрања и аналитичког рада. Припрема ученика доприноси и развоју самосталности и одговорности за сопствено учење.

- **Организациона припрема:** Потребно је обезбиједити логистичку организацију, безбједност ученика, неопходне материјале и опрему, као и прецизно дефинисан распоред активности. Добра припрема смањује ризик од непланираних ситуација и омогућава наставнику да се фокусира на дидактичке и васпитне аспекте активности.

4.2. Фаза реализације на терену

Ово је кључна фаза у којој се планиране активности реализују у пракси, а ученици добијају могућност да своје знање претворе у функционално искуство.

- **Улога наставника:** Наставник у овој фази преузима улогу ментора, координатора и подстицајног модератора. Он усмјерава и мотивише ученике, пружајући подршку у истраживачким задацима, али без давања готових рјешења. Наставник треба да стимулише самосталност, критичко размишљање и интеракцију између ученика.
- **Активно истраживање и интеракција:** Ученици активно учествују у теренским истраживањима – мјерењу физичких појава, сакупљању узорака, фотографисању и документовању појава. Дискусије на терену и заједничка анализа првих закључака подстичу кооперативно учење и развој тимских компетенција. Фаза реализације омогућава ученицима да своја претходна знања провере и прошире кроз непосредно искуство.
- **Интеграција практичних активности:** Активности треба да буду интерактивне и разноврсне, комбинујући физичко посматрање, експерименте, цртање, фотографисање и евидентирање података. Тако се излет или екскурзија трансформише у динамичан и стимулативан образовни процес.

4.3. Фаза накнадне обраде (систематизација)

Накнадна обрада омогућава да се непосредно искуство повеже са научним појмовима и чињеницама, те да се оствари пун дидактички ефекат активности.

- **Рефлексија и анализа:** По повратку у учионицу, неопходно је организовати дискусије, анализу прикупљених података, израду извјештаја, хербаријума, графикана или презентација. Ова фаза омогућава систематизацију знања, критичко промишљање и трансформацију непосредног искуства у трајно научно разумијевање.
- **Евалуација:** Провјера усвојености знања, остварености постављених циљева и степена ангажованости ученика је суштински дио методике. Недовољна или изостајућа евалуација доводи до губљења дидактичке сврхе излета и своди активност на рекреативну шетњу, чиме се значај изван-учионачке наставе не реализује у потпуности.
- **Закључна синтеза:** Ова фаза омогућава ученицима да осмисле и артикулишу научене појмове, повежу их са теоријским садржајима из учионице и развију самопоуздање у примјени стеченог знања у практичним ситуацијама.

5. ЗАКЉУЧАК

Анализа педагошке улоге излета и екскурзија у настави Природе јасно показује да ове активности представљају незамењив дидактички и васпитни инструмент. Њихов значај надмашује оквир стицања фактичког знања и теоријских појмова, јер омогућава развој функционалног мишљења, критичког и истраживачког приступа, као и формирање трајне еколошке свијести и одговорног односа према животној средини. Улога излета и екскурзија није само рекреативна; оне омогућавају ученицима да се непосредно суоче са природним и

друштвеним појавама, да повежу теорију и праксу, да развијају вјештине посматрања, анализе и синтезе, те да у оквиру групних активности усавршавају социјалне и комуникацијске компетенције. Такође, ове активности подстичу креативност, истраживачки дух и самосталност, а ученици уче да закључују на основу чињеница и да процјењују сложене појаве у свом окружењу.

Кључ успеха теренске наставе лежи у њеној систематској интеграцији у наставни план, уз пажљиво планиране фазе: припрему, реализацију на терену и накнадну обраду резултата. Доследним спровођењем ових принципа, излети и екскурзије постају функционалан дио наставног процеса. Правилно осмишљене теренске активности доприносе когнитивном, афективном и социјалном развоју ученика, унапређују квалитет васпитно-образовног процеса и стварају мотивишуће окружење за дубоко и трајно усвајање знања, уз развој етичке и еколошке одговорности.

7. ЛИТЕРАТУРА

Књиге и Монографије

1. **Јовановић, Б., и сарадници** (2006). *Школа и школски систем. Школска педагогија*. Ужице / Бања Лука: Учитељски факултет, Филозофски факултет.
2. **Лазих, Б., Милосављевић, Р., & Павловић, М.** (2020). *Методика наставе Природе и друштва*. Београд: Учитељски факултет Универзитета у Београду.
3. **Сузић, Н.** (2005). *Емоционалне компетенције ученика. У: Променама до квалитета у раду школа*. Београд: Заједница учитељских факултета Србије.
4. **Шевкушић, С.** (2018). *Педагогија: теорија и пракса*. Нови Сад: Филозофски факултет.

Научни и Стручни Радови (Са допунама новијих истраживања)

5. **Веиновић, З.** (2010). Холистички приступ проблемима у животној средини у настави природе и друштва. *Педагогија*, 4, 674–683.
6. **Врањеш, С., & Драгићевић, С.** (2021). Улога теренске наставе у стицању географских и еколошких компетенција ученика. *Настава и васпитање*, 70(1), 133–146.
7. **Гаврић, Н.** (2025). *Улога и значај екскурзије и излета за наставу природе и друштва* (Магистарски рад). Брчко: Универзитет „Привредна академија“ Брчко Дистрикт БиХ, Педагошки факултет. (Обавезно навести као примарни извор.)
8. **Ковачевић, М., & Радојевић, С.** (2019). Искуствено учење у природи: ефекти изван-учиониичке наставе на мотивацију ученика. *Зборник радова Педагошког факултета*, 23(2), 55–68.
9. **Станисављевић — Петровић, З.** (2010). Промене и иницијално образовање педагога за рад у предшколским установама. *Настава и васпитање*, 1, LIX, 101–116. Београд: Педагошко друштво Србије.
10. **Туфекчић, И.** (2015). Еколошка свјест и одгој у основној школи. *Зборник радова Филозофског факултета у Сарајеву*. (Истраживања која наглашавају значај еколошке свести).
11. **Шевкушић, С.** (1998). Улога вршњачке интеракције у когнитивном развоју ученика. *Зборник Института за педагошка истраживања*, 30, 165–167.

Службена Документа и Правни Акти

12. **Министарство просвјете и културе Републике Српске** (2020). *Правилник о извођењу екскурзија и излета*. (Као пример правног оквира и дефинисања процедура).

13. **Службени документи у просвјети** (Навести конкретне: нпр. *Наставни план и програм за предмет Природа и друштво* или *Закон о основном образовању* за релевантно подручје).

Додатно за Теорију Амбијенталног Учења (Може се уклопити у рад)

14. **Ćulum, B., & Vujičić, L.** (2016). Contemporary intentions in education: Environmental tuition. *Contemporary intentions in education*, 2(1), 111–117. Skopje: University „St. Cyril and Methodius”, Faculty of Pedagogy “Ss. Climent of Ohrid”. (Овај рад је пронађен у Вашем оригиналном списку, иако непотпуно наведен, и бави се амбијенталним учењем).

PEDAGOGICAL SIGNIFICANCE AND DIDACTIC ROLE OF EXTRACURRICULAR TEACHING (FIELD TRIPS AND EXCURSIONS) IN ACHIEVING THE OBJECTIVES OF NATURE AND SOCIETY LESSONS

Nemanja Gavric, Esma Hasanbasic

Abstract: Contemporary pedagogical trends emphasize the need for changes in teaching practice, particularly in overcoming verbalism, routine work, and rigid patterns in the classroom. In this context, field trips and excursions represent one of the most significant forms of extracurricular teaching, as they enable the integration of theoretical knowledge with direct experience and interaction with the natural and social environment. Such practice not only enriches the teaching process but also promotes the development of a wide range of student competencies, including cognitive, research, social, and ecological skills.

This paper systematically analyzes the pedagogical, didactic, and methodological aspects of organizing field trips and excursions, highlighting their role in ensuring active, functional, and long-lasting learning. Special emphasis is placed on the importance of careful teacher preparation, activity planning, site selection, and choice of working methods, as well as on the subsequent processing and evaluation of the achieved educational outcomes. Well-designed field-based teaching allows students to directly connect learned content with practical experience, significantly contributing to a deeper understanding of the subject, the development of critical thinking, and independent research skills.

In addition to cognitive development, field trips and excursions have an important social dimension, as they encourage collaboration, teamwork, communication, and mutual respect among students. They also represent a significant resource for ecological education and the development of environmental awareness, as students directly experience the importance of natural processes and social relationships. Overall, well-organized extracurricular activities transform the learning process from passive information reception into a dynamic and purposeful experience that integrates knowledge, practical skills, and values.

Keywords: field trips, excursions, Nature teaching, extracurricular education, pedagogical significance, cognitive development, ecological education.

ANALIZA NESREĆA NA RADU I SAOBRAĆAJNIH NEZGODA SA UČEŠĆEM TRAKTORA U REPUBLICI SRBIJI

Branka Bursać Vranješ¹, Đorđe Vranješ², Velemir Zekić³, Željko Petrić⁴

Abstrakt: Traktori predstavljaju veoma značajnu kategoriju učesnika u saobraćaju. Pored toga, oni su ključni faktor u svakodnevnom radu i razvoju poljoprivrednih aktivnosti u celom svetu. Tokom vršenja svojih radnih aktivnosti traktori su svakodnevno prisutni na javnim i atarskim putevima. U vezi sa tim, traktori su značajno prisutni u saobraćajnim nezgodama na putevima i nesrećnim događajima koji se dešavaju van javnih puteva. Posledica navedenih nezgoda i nesrećnih događaja veoma su velike. Do sada je urađen veliki broj studija i istraživanja koje su analizirale način stradanja traktora u saobraćaju. Identifikovani su neki od ključnih faktora koji su povezani sa nastankom i posledicama tih nezgoda. U radu su postavljene dve radne hipoteze za koje vršeno istraživanje i testiranje. Kao prilog tim istraživanjima kreiran je model koji je analizirao uticaj, većeg broja registrovanih traktora u odnosu na broj registrovanih poljoprivrednih gazdinstava, na nastanak nezgoda sa učešćem traktora i posledica po opštinama u Republici Srbiji. Ovim modelom izvršeno je ispitivanje doprinosa nezavisnih promenljivih (broj registrovanih traktora i broja poljoprivrednih gazdinstava po opštinama) u zavisnoj promenljivoj koja je obuhvatila ukupan broj saobraćajnih nezgoda sa učešćem traktora. Korišćenjem statističkih podataka i primenom standardne višestruke regresione analize u SPSS25 utvrđena je statistička zavisnost navedenih promenljivih. Zaključeno je da broj registrovanih vozila ima različitih uticaj od broja registrovanih gazdinstava i da zastupljenost broja vozila u ukupnom broju gazdinstava ima različitih uticaj na posledice saobraćajnih nezgoda sa učešćem traktora.

Ključne reči: Traktori; bezbednost saobraćaja; saobraćajne nezgode.

1. UVOD

Učešće traktora u saobraćajnim nezgodama i njihove posledice predstavljaju problem koji je u velikom porastu poslednjih godina (Catharinus, F., Jasper, R. 2014). Veliki broj dosadašnjih studija (Volpe, J.A.1971; Runyan, J.L.1993; Gerberich, S.G. et al., 1996) koje su istraživale bezbednost traktora u saobraćaju došle su do zaključka da nedostaju pouzdane baze podataka o učešću traktora u saobraćajnim nezgodama. Istraživanja su takođe identifikovala veliki broj neslaganja u terminologiji i načinima prikupljanja i obrade podataka o predmetnim nezgodama (Span. J. Agric.,2010). Kao učesnici u saobraćajnim nezgodama traktori se identifikuju u različitim terminima; poljoprivredne mašine, poljoprivredna vozila, poljoprivredna oprema, oprema za farme i dr. Kada se sagledaju međunarodna iskustva, može se zaključiti da se u Zakonima, podzakonskim aktima i drugim normativnim i statističkim dokumentima traktori različito definišu i kategorišu, što sa aspekta analize stanja bezbednosti saobraćaja predstavlja značajan problem kod poređenja indikatora bezbednosti saobraćaja na međunarodnom nivou (CASHRE, 2009).

Jedan od najvećih uzroka stradanja traktora u saobraćajnim nezgodama predstavlja upravo njegovo prevrtanje (Soraia et al., 2018;Facchinetti, D. et al, 2021). Takođe, jedan od dominantnih uzroka stradanja traktora često je povezan sa stanjem njegove tehničke ispravnosti (Vranješ, et al., 2019;2022).

¹ Branka Bursać Vranješ, magistar zaštite na radu, direktor preduzeća Institut Bit,doo, Novi Banovci, Republika Srbija, email bvbranka1987@gmail.com

² doc. dr Đorđe Vranješ, dis, Univerzitet "Privredna akademija" Brčko Distrikt, BiH, email djordjevranches@yahoo.com

³ Prof. dr Velemir Zekić, dekan Fakulteta Tehničkih nauka, Univerzitet "Privredna akademija" Brčko Distrikt, BiH, email ftn@privrednaakademija.edu.ba

⁴ Prof. dr Željko Petrić,dis, rektor, Univerzitet "Privredna akademija" Brčko Distrikt, BiH, email info@privrednaakademija.edu.ba

Postoje istraživanja (Jaarsma, C.F., Vries, J.R., 2014; Scott, E., et al., 2019; Karimi, K., et al., 2021) u kojima se došlo do zanimljivog zaključka, koji se odnosi na to da su traktori na putevima zastupljeni u veoma malom obimu u strukturi saobraćajnog toka, ali su njihove posledice u poređenju sa drugim učesnicima u saobraćaju značajno veće kada se uzme u obzir procentualna zastupljenost. Suštinski traktori i nisu projektovani da se kreću po javnim putevima, već prvenstveno po atarskim (Karimi, K., Faghri, A., 2021).

Danas su lokacije njiva od sedišta poljoprivrednih gazdinstava značajno udaljene. Tome značajno doprinosi značajno izmeštanje sedišta poljoprivrednih gazdinstava iz urbanih područja (Gkritza et al. 2010) i to da zbog veličina njihova njihov pristup je jedino moguć korišćenjem javnih puteva (Jaarsma et al. 2013). Najviše nezgoda se događa van naseljenih mesta gde se traktori i najčešće kreću po regionalnim i lokalnim putevima (Dimitrovski, Z., et al., 2011).

U nastavku rada biće prikazano istraživanje koje se upravo odnosi na analizu broja registrovanih traktora i ukupnog broja poljoprivrednih gazdinstava po opštinama u Republici Srbiji i njihov doprinos nastaku saobraćajnih nezgoda sa učešćem traktora.

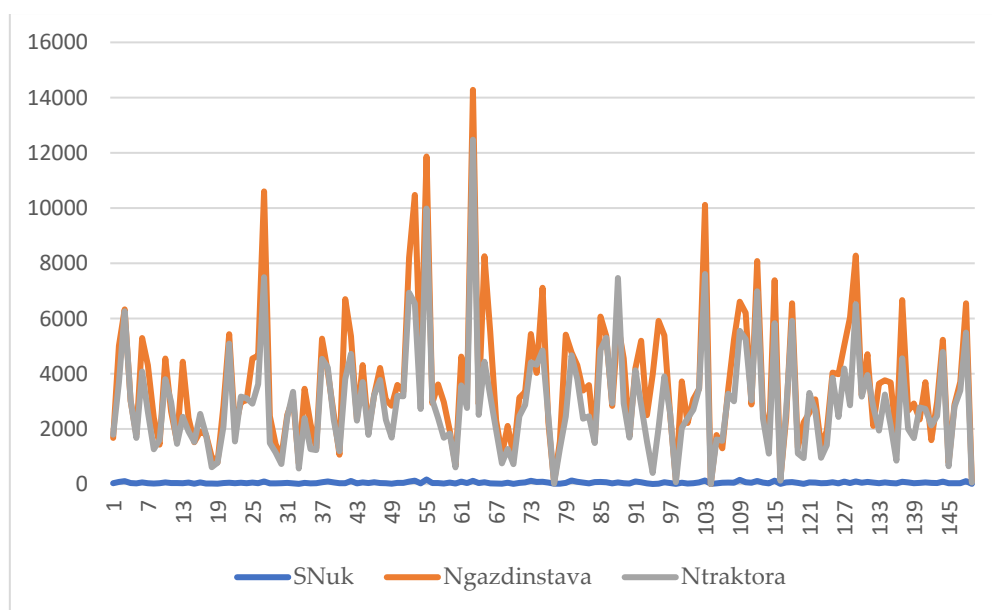
2. MATERIJAL I METODE

Rezultati istraživanja pokazuju da su nesreće sa mobilnom poljoprivrednom mehanizacijom u Republici Srbiji veoma česta pojava (Gligorev, K., 2013).

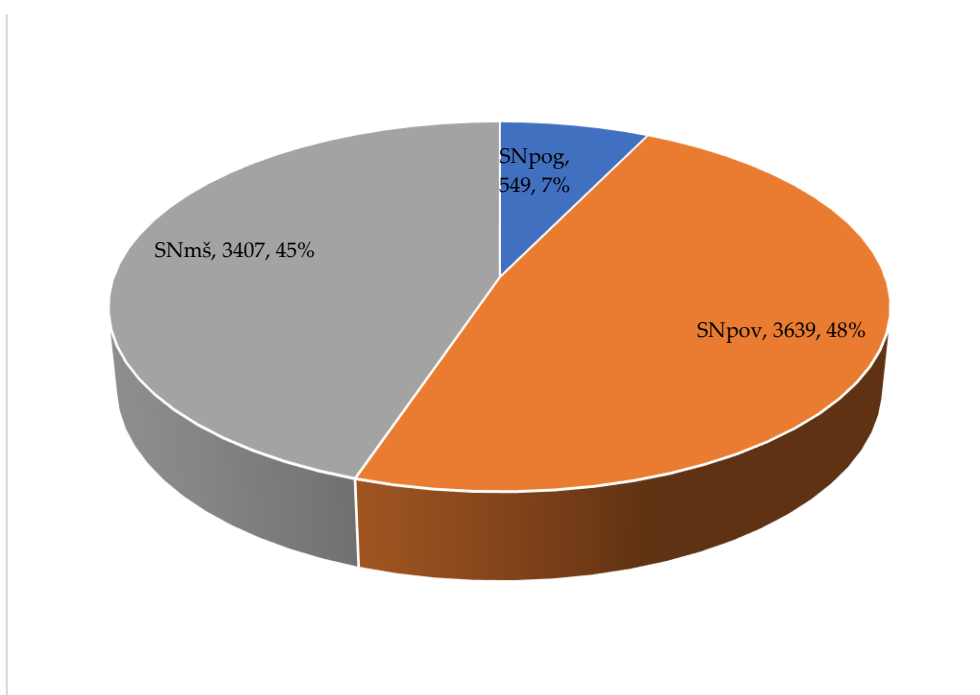
Na području Republike Srbije u toku 2022. godine ukupno je registrovano 543.374 poljoprivrednih gazdinstava. U istoj godini registrovano je ukupno 437.663 traktora. Dakle, zastupljenost traktora u 2022. godini je iznosila 0,8 traktora po gazdinstvu. Uporedni prikaz ukupnog broja registrovanih traktora (Ntraktora), ukupnog broja registrovanih gazdinstava (Ngazdinstava) i ukupnog broja saobraćajnih nezgoda za period 2010-2022. godine (SNuk) prikazan je na slici 1.

U periodu od 2010. do 2022. godine na putevima u Republici Srbiji dogodilo se ukupno 7.595 saobraćajnih nezgoda sa učešćem traktora. Kao što je prikazano na slici 2 od ukupnog broja 7,3% (549) su nezgode sa poginulim licima, 47,9% (3.639) nezgoda sa povređenim licima i 44,8% (3.407) nezgoda sa materijalnom štetom.

Saobraćajne nezgode sa učešćem traktora čine 7,8% od ukupnog broja svih nezgoda sa poginulim licima u Republici Srbiji u posmatranom periodu 2010-2022 godine. Isto tako, nezgode sa povređenim licima gde su učestvovali traktori čine 4,4% od ukupnog broja svih nezgoda sa povređenim licima.



Slika 1. Uporedni statistički prikaz SNuk, Ngazdinstava i Ntraktora



Slika 2. Procentualna zastupljenost posledica saobraćajnih nezgoda u ukupnom broju za period 2010-2022. godine

2.1. Definisanje osnovnih hipoteza istraživanja

Na samom početku rada postavljene su dve ključne hipoteze:

- H1-ukupan broj registrovanih traktora i ukupan broj registrovanih gazdinstava imaju različitih uticaj na zavisnu promenljivu koja se odnosi na ukupan broj saobraćajnih nezgoda sa učešćem traktora.
- H2-zastupljenost traktora u ukupnom broju gazdinstava ima različitih uticaj na posledice saobraćajnih nezgoda sa učešćem traktora.

2.2. Istraživački model

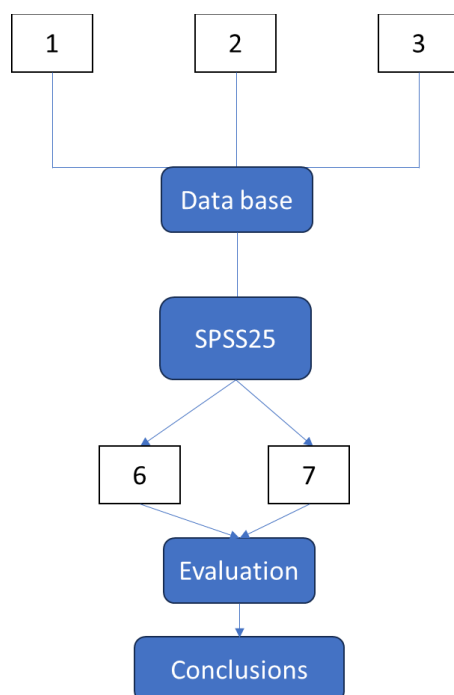
Za potrebe realizacije istraživanja u ovom radu kreiran je istraživački model prikazan na slici 3. Predmetni model je kompleksan i obuhvata različite izvode podataka. Na prvom mestu pod poljem 1 uzeti su statistički podaci o saobraćajnim nezgodama koji se vode kod Agencije za bezbednost saobraćaja Republike Srbije.

To su prvenstveno sledeći podaci

- Ukupan broj saobraćajnih nezgoda (BrojSNtr).
- Ukupan broj nezgoda sa poginulima (SNtrpog).
- Ukupan broj nezgoda sa materijalnom štetom (SNtrmš).
- Ukupan broj nezgoda sa povređenima (SNtrpov).

Na drugom mestu pod poljem 2 uzeti su statistički podaci o ukupnom broju registrovanih traktora po opštinama u Republici Srbiji u toku 2022 godine. Predmetni podaci su uzeti iz izveštaja Republičkog zavoda za statistiku.

Na trećem mestu u polju 3 uzeti su statistički podaci o ukupnom broj registrovanih poljoprivrednih gazdinstava koji se vode u registru ministarstva poljoprivrede Republike Srbije.



Slika 3. Istraživački model za analizu podataka

Svi prethodno navedeni podaci iz polja 1, 2 i 3 smeštaju se u posebnu bazu podataka. Nakog toga, podaci se eksportuju u istraživački program SPSS25. U nastavku se vrši kodiranje podataka i njihova obrada pomoću dve istraživačke tehnike (Pallant,2011).

U polju 6 podaci se analiziraju pomoću Pirsonove korelacije kako bi se utvrdila statistička povezanost između promenljivih:

Količnik ukupnog broj registrovanih traktora i ukupnog broja poljoprivrednih gazdinstava po opštinama u Srbiji (Kastup).

Ukupan broj nezgoda sa poginulima (SNtrpog).

Ukupan broj nezgoda sa materijalnom štetom (SNtrmš).

Ukupan broj nezgoda sa povređenima (SNtrpov).

U polju 7 vrši se analiza podataka pomoću standardne višestruke regresije. Kao zavisna promenljiva uzet je ukupan broj nezgoda sa učešćem traktora (brojSNtr). Kao neprekidne nezavisne promenljive uzete su:

Ukupan broj registrovanih traktora (Ntraktora)

Ukupan broj poljoprivrednih gazdinstava (Ngazdinstava).

Osnovni cilj analize podataka u ovom polju odnosio se na to da se utvdi koliko deo varijanse zavisne promenljive je objašnjen varijansom nezavisnih promenljivih. Takođe, cilj se odnosi na utvrđivanje relativnog doprinosa svake nezavisne promenljive i utvrđivanje statističke značajnosti celokupnog modela.

Na osnovu dobijenih rezultata iz polja 6 i 7 vrši se evaluacija dobijenih vrednosti. Na kraju u vezi sa svim dobijenim rezultatima donose se zaključci i predlog mera.

3. RESULTS

Posle dobijenih rezultata analize podataka o saobraćajnim nezgodama sa učešćem traktora u ovom delu izvršiće se tumačenje podataka koji su selektovani u polju 6 i 7 istraživačkog modela.

Obradom podataka iz polja 6 dobijeni su rezultati Pirsonove korelacije između promeljivih (Kzastup, SNtrpog, SNtrpov i SNtrmš) dati u tabeli 1. Na osnovu tih podataka zaključuje se da pozitivan smer korelacije između Kzastup i SNtrpov i SNtrmš i negativan smer korelacije sa SNtrpog.

Tabela 1. Rezultati Pirsonove korelacije između promenljivih

		Kzastup	SNtrpog	SNtrpov	SNtrmš
Kzastup	Pearson	1	-.019	.131	.276**
	Correlation				
	Sig. (2-tailed)		.819	.114	.001
	N	148	148	148	148
SNtrpog	Pearson	-.019	1	.557**	.326**
	Correlation				
	Sig. (2-tailed)	.819		.000	.000
	N	148	149	149	149
SNtrpov	Pearson	.131	.557**	1	.765**
	Correlation				
	Sig. (2-tailed)	.114	.000		.000
	N	148	149	149	149
SNtrmš	Pearson	.276**	.326**	.765**	1
	Correlation				
	Sig. (2-tailed)	.001	.000	.000	
	N	148	149	149	149

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

Iz ovog se može zaključiti da je veća zastupljenost traktora po gazdinstvima povezana sa brojem nezgoda sa povređenim licima i materijalnom štetom, a da obrnuto nije srazmerna sa nezgodama sa poginulim licima. Najveća vrednost korelacije ($r = 0,276$, sig. 0,001) evidentirana je kod nezgoda samo sa materijalnom štetom, a najmanja negativna vrednost ($r = -0,019$, sig. 0,819) kod nezgoda sa poginulim licima. Kod SNtrpov dobijena vrednost korelacije iznosi ($r = 0,131$, sig. 0,114).

U nastavku, u tabelama 2a-d dati su rezultati analize podataka primenom standardne višestruke regresione analize. Tabela 2a. Prikazuje rezultate sadrži koeficijent determinacije koji nam govori kolikim delom varijanse zavisne promenljive je objašnjen istraživački model. U ovom slučaju $r^2 = 0,676$ što govori daje 67,6% varijanse je obuhvaćeno kod nastanka nezgoda sa učešćem vozača traktora. Čak je i korigovana vrednost koeficijenta približno jednaka i iznosi 0,670 kada se uzme u obzir veličina uzorka na kome je rađeno istraživanje.

Tabela 2a. Rezultati standardne višestruke regresije

Model Summary ^b				
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.822 ^a	.676	.670	18.08991

U tabeli 2b ANOVA prikazan je segment rezultata koji vrednuje statističku značajnost pokazatelja iz tabele 2a. U ovom tabeli su prikazani rezultati testova multe hipoteze da je r^2 uzorku jedno nuli. Model u ovom slučaju dostiže statističku značajnost (Sig.=0,000), pa je p manje od 0,0005.

Tabela 2b. Rezultati standardne višestruke regresije - ANOVA

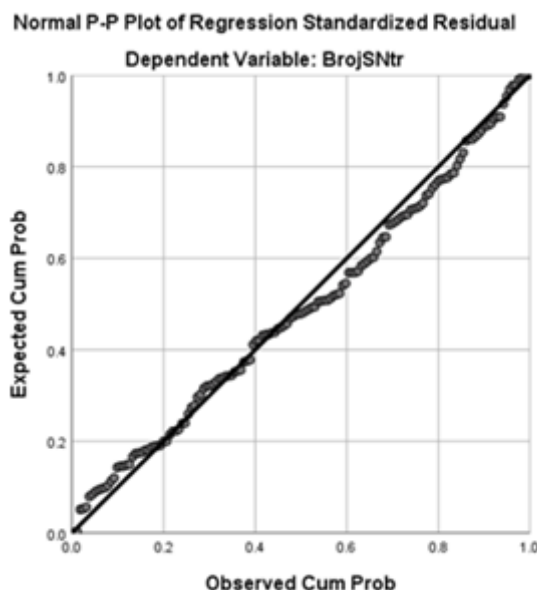
ANOVA						
Model		Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	98515.882	3	32838.627	100.349	.000 ^b
	Residual	47123.268	144	327.245		
	Total	145639.150	147			

Kako bi se predvideli koja od nezavisnih promenljivih najviše doprinosi predkciji zavisne promemljive koristimo podatke iz tabele 2c. U koloni za standardne koeficijente potrebno je posmatrati koeficijent Beta. Tu smo posebno uzeli osvrt na najveću vrednost od 0,797 koja se odnosi na ukupan broj registrovanih traktora. Značajno manje je zastupljenja vrednost 0,018 koja se odnosi na broj gazdinstava. Posmatranjem statističke značajnosti za Ntraktora koja iznosi Sig, 0,001 možemo zaključiti da ova nezavisna promenljiva daje jedinstveni doprinos predikciji zavisne promenljive. Kako je Sig. 0,973 kod promenljive Ngazdinstava zaključuje se da ova promenljiva ne daje jedinstven doprinos predikciji zavisne promenljive.

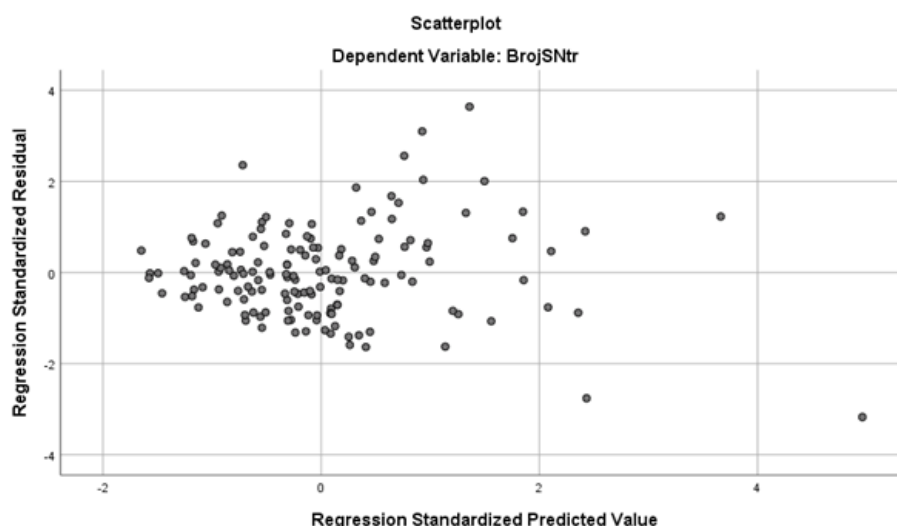
Tabela 2c. Rezultati standardne višestruke regresije-Coefficients

Coefficients ^a						
		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients		
		B	Std. Error	Beta	t	Sig.
1	(Constant)	6.348	11.683		.543	.588
	Ntraktora	.013	.004	.797	3.436	.001
	Ngazdinstava	.000	.003	.018	.079	.937
	Kzastup	6.147	13.784	.041	.446	.656

Kao jedan od dodatnog načina za proveru definisanih pretpostavki izrađeni su dijagrami prikazani na slici 4 i 5. Na dijagramu Norma P-P plot sa slike 4 može se zaključiti da tačke leže približno pravoj dijagonalnoj liniji od donjeg levog ugla do gornjeg desnog ugla dijagrama. Ovo nam ukazuje da nema velikih odstupanja od normalnosti.



Slika 4. Normal Probability Plot (P-P) of the Regression



Slika 5. Scatterplot

Na dijagramu rasturanja standardizovanih reziduala sa slike 5 vidi se da su reziduali realtivno približno raspoređeni i da je većina zastupljena u centru oko tačke 0. Sa ovog dijagrama takođe možemo zaključiti da nema netipičnih tačaka.

4. ZAKLJUČAK

Analizom podataka o saobraćajnim nezgodama sa učešćem traktora svakako se i za teritoririju Republike Srbije može zaključiti da je ovaj tip nezgoda značajno zastupljen. Ovakav zaključak se svakako poklapa sa rezultatima drugih istraživanja (Gligorev, K., 2013; Catharinus, F., Jasper, R. 2014).

Po pitanju ažurnosti i dostupnosti baza podataka o saobraćajnim nezgodama sa učešćem traktora, za Republiku Srbiju se može definisati pozitivan zaključak i dostupnost podataka o nezgodama (RTSA, 2022). Zbog toga je ovaj zaključak upravo suprotan rezultatima prethodno sprovedenih istraživanja (Volpe, J.A.1971; Runyan, J.L.1993; Gerberich, S.G. et al., 1996).

Terminologija kojom se definišu traktori u Republici Srbiji usklađena je sa važećim terminima na nivou EU (ECE Regulation, 2013). Predmetna terminologija ugrađena je u važeći Zakon o bezbednosti saobraćaja na putevima i prateće pravilnike. U znaničnim evidencijama nema neslaganja u definisanju traktora što se ne poklada sa zaključcima drugih istraživanja (Span. J. Agric., 2010).

Zastupljenost traktora u poljoprivrednim gazdinstvima nije na značajno velikom nivou. Međutim, kada smo tu zastupljenost postavili u korelaciju sa SNtrpov i SNtrmš i SNtrpog došlo se do zaključka da postoji različit uticaj na posledice saobraćajnih nezgoda sa traktorima. To je posebno utvrđeno za SNtrpog gde je dobijena vrednost Pirsonove korelacije (-0,019, $r = 0.819$). Na ovaj način dokazana je hipoteza H2 budući da imamo različite vrednosti Pirsonove korelacije.

Testiranjem hipoteze H2 pomoću metode standardne višestruke regresione analize analizirano je koja od nezavisnih promenljivih najviše doprinosi predikciji zavisne promenljive. Zaključeno je da promenljiva Ntraktora daje jedinstveni doprinos predikciji zavisne promenljive. Rezultati Beta koeficijenta su pokazali da promenljiva Ngazdinstava ne daje jedinstveni doprinos predikciji zavisne promenljive. Na ovaj način dokazana je hipoteza H2.

Predmetni model koje je iskazan u ovom radu predstavlja mali doprinos dosadašnjim istraživanjima u predmetnom oblasti. Buduća istraživanja trebalo bi svakako usmeriti na dubinske analize nezgoda po gazdinstvima i utvrđivanje većeg broja uzročnik faktora u vezi nastankom i posledicama saobraćajnih nezgoda sa učešćem traktora.

5. Literatura

1. Facchinetti, D.; Santoro, S.; Galli, L.E.; Pessina, D. Agricultural Tractor Roll-Over Related Fatalities in Italy: Results from a 12 Years Analysis. *Sustainability* 2021, 13, 4536. <https://doi.org/10.3390/su13084536>
2. Arana, I.; Mangado, J.; Arnal, P.; Arazuri, S.; Alfaro, J.R.; Jaren, C. Evaluation of risk factors in fatal accidents in agriculture. *Span. J. Agric. Res.* 2010, 8, 592. Author 1, A.; Author 2, B. *Book Title*, 3rd ed.; Publisher: Publisher Location, Country, 2008; pp. 154–196. <https://doi.org/10.5424/sjar/2010083-1254>
3. Catharinus F. Jaarsma & Jasper R. De Vries (2014) Agricultural Vehicles and Rural Road Safety: Tackling a Persistent Problem, *Traffic Injury Prevention*, 15:1, 94-101, DOI: 10.1080/15389588.2013.789135
4. Gkritza K, Kinzenbaw CR, Hallmark S, Hawkins N. An empirical analysis of farm vehicle crash injury severities on Iowa's public road system. *Accid Anal Prev.* 2010;42:1392–1397.
5. The Committee on Agricultural Safety and Health Research and Extension (2009) Agricultural Equipment on Public Roads. National Ag Safety Database. <https://nasdonline.org/2065/d001906/agricultural-equipment-on-public-roads.html>
6. Volpe, J.A. (1971) Agricultural Tractor Safety on Public Roads and Farms: A Report to the Congress. Report No. 20402. United States Department of Transportation, Washington DC.
7. Runyan, J.L. (1993) A Review of Farm Accident Data Sources and Research. US Department of Agriculture, Economic Research Service, Washington DC.
8. Gerberich, S.G., Robertson, L.S., Gibson, R.W. and Renier, C.B.S. (1996) An Epidemiological Study of Roadway Fatalities Related to Farm Vehicles: United States, 1988 to 1993. *Journal of Occupational & Environmental Medicine*, 38, 1135-1140. <https://doi.org/10.1097/00043764-199611000-00013>
9. Jaarsma R, Hermans T, Rienks W, De Vries J. Enlarging of scale in dairy farming: consequences for farm-bound traffic flows in the countryside. *Wageningen Journal of Life Sciences* 2013;67–75.
10. Jaarsma, C.F. and de Vries, J.R. (2014) Agricultural Vehicles and Rural Road Safety: Tackling a Persistent Problem. *Traffic Injury Prevention*, 15, 94-101. <https://doi.org/10.1080/15389588.2013.789135>
11. Scott, E., Hirabayashi, L., Jones, N., Krupa, N. and Jenkins, P. (2019) Characteristics of Agriculture Related Motor Vehicle Crashes in Rural New York State. *Journal of agromedicine*, 25, 173-178. <https://doi.org/10.1080/1059924X.2019.1623143>

12. Pallant, J. SPSS Survival Manual; Allen & Unwin: Crows Nest, Australia, 2011.
13. Vranješ, Đ.; Maric, B.; Đuric, T.; Jovanov, G.; Vasiljevic, J.; Jovanov, N.; Stojcic, D.R. Model for Sustainable Evaluation of the Impact of the Total Number of Centers for Technical Inspections of Motor Vehicles on the Occurrence and Consequences of Traffic Accidents in an Area. *Sustainability* 2022, 14, 8873. <https://doi.org/10.3390/su14148873>
14. Vranješ, Đ.; Vasiljevic, J.; Jovanov, G.; Radovanovic, R.; Đuric, T. Study of the impact of technical malfunctioning of vital vehicular parts on traffic safety. *Teh. Vjesn.* 2019, 26, 217080. <https://doi.org/10.17559/TV-20150908121510>
15. Karimi, K. and Faghri, A. (2021) Farm Vehicle Crashes on U.S. Public Roads: A Review Paper. *Open Journal of Safety Science and Technology*, 11, 34-54. <https://doi.org/10.4236/ojsst.2021.112004>
16. Karimi, K., Faghri, A. and Vaughan, M. (2021) Study of Farm Vehicle Crashes in Delaware. *Open Journal of Safety Science and Technology*, 11, 104-119. <https://doi.org/10.4236/ojsst.2021.113008>
17. Soraia M. Antunes, Cristina Cordeiro, Helena M. Teixeira, 2018. Analysis of fatal accidents with tractors in the Centre of Portugal: Ten Years Analysis, *Forensic Science International* <https://doi.org/10.1016/j.forsciint.2018.03.048>
18. Macedo, D. X. S., Leonardo de Almeida Monteiro, Castro dos Santos, V., Chioderoli, C. A., & Albiero, D. (2015). Characterization of accidents involving tractors in Brazilian federal highways in the state of Minas Gerais. *African Journal of Agricultural Research*, 10(31), 3049-3055. <https://doi.org/10.5897/AJAR2015.10051>
19. Statistical Report of traffic safety in the Republic of Serbia, Road Traffic Safety Agency (RTSA), Belgrade, 2022. <https://www.abs.gov.rs/admin/upload/documents/20231010092110-statisticki-izvestaj-o-stanju-bezbednosti-saobracaja-u-republici-srbiji-za-2022.-godinu.pdf>
20. RPG - number of all registered agricultural farms / active farms. <https://data.gov.rs/sr/datasets/rpg-broj-svikh-registrovanikh-poljoprivrednikh-gazdinstava-aktivna-gazdinstva/>
21. Number of registered vehicles in the Republic of Serbia, <https://www.stat.gov.rs/sr-Latn/oblasti/saobracaj-i-telekomunikacije/registrovana-vozila>
22. Regulation (EU) No 167/2013 of the European Parliament and of the Council of 5 February 2013 on the approval and market surveillance of agricultural and forestry vehicles Text with EEA relevance
23. Law of traffic safety, Republic of Serbia, 2023.
24. Gligorevic, K. (2013). Phenomena and consequences of accident with tractors and mobile agricultural machinery in Republic of Serbia. University of Belgrade, Faculty for agriculture, Belgrade.
25. Dimitrovski, Z., Oljača, M., Gligorević, K., Dražić, M., Radojičić, D., Ružičić, L. 2011. Vrste saobraćajnih nesreća sa traktorima u Makedoniji. *Poljoprivredna tehnika*, No. 1, 71-11, 2011. <https://aspace.agrif.bg.ac.rs/bitstream/handle/123456789/2508/2505.pdf?sequence=1&isAlloved=y>

ANALYSIS OF OCCUPATIONAL ACCIDENTS AND TRAFFIC ACCIDENTS INVOLVING TRACTORS IN THE REPUBLIC OF SERBIA

Branka Bursać Vranješ, Đorđe Vranješ, Velemir Zekić, Željko Petrić

Abstract: Tractors represent a highly significant category of road users. In addition, they are a key factor in the everyday operation and development of agricultural activities worldwide. During the performance of their work-related tasks, tractors are regularly present on both public roads and field (rural) roads. Consequently, tractors are significantly involved in traffic accidents on public roads as well as in accidental events occurring outside public road networks. The consequences of such accidents and incidents are substantial. To date, a large number of studies and research projects have analyzed the circumstances and mechanisms of tractor-related accidents in traffic. Several key factors associated with the occurrence and consequences of these accidents have been identified.

This paper formulates two research hypotheses, which were examined and tested through empirical analysis. As a contribution to these studies, a model was developed to analyze the impact of the number of registered tractors relative to the number of registered agricultural holdings on the occurrence of tractor-related accidents and their consequences at the municipal level in the Republic of Serbia. The model examined the contribution of independent variables (the number of registered tractors and the number of agricultural holdings by municipality) to the dependent variable, which comprised the total number of traffic accidents involving tractors. Using statistical data and applying standard multiple regression analysis in SPSS 25, a statistically significant relationship among the observed variables was identified. The results indicate that the number of registered tractors has a different impact compared to the number of registered agricultural holdings, and that the proportion of tractors within the total number of agricultural holdings exerts varying effects on the consequences of traffic accidents involving tractors.

Keywords: Tractors; traffic safety; traffic accidents.

ULOGA I ZNAČAJ ZAPOSLENIH U USLUŽNIM ORGANIZACIJAMA

Fikret Rastoder¹

Apstrakt: Uslužne djelatnosti u savremenim ekonomijama, poput onih u osiguravajućim kućama, zauzimaju dominantnu poziciju i postaju ključni generator zaposlenosti i privrednog razvoja. Poseban značaj u okviru ovih organizacija imaju zaposleni, budući da direktno utiču na iskustvo i zadovoljstvo korisnika usluga. Rad analizira ulogu zaposlenih u uslužnim organizacijama, naglašavajući njihove poželjne osobine, značaj zaposlenih na prvoj liniji kontakta, kao i njihov odnos sa korisnicima. Dodatno, kroz model trougla marketinga usluga objašnjava se povezanost zaposlenih, korisnika i menadžmenta. Treći dio rada posvećen je funkcijama upravljanja ljudskim resursima u uslužnim organizacijama poput osiguravajućih kuća – regrutovanju, selekciji, obuci, motivaciji, nagrađivanju, komunikaciji i kontroli. Rezultati ukazuju da su zaposleni presudan faktor konkurentске prednosti i kvalitetnog poslovanja u sektoru usluga.

Ključne riječi: uslužne organizacije, zaposleni, marketing usluga, ljudski resursi, zadovoljstvo korisnika

1. UVOD

Jedan od najvećih izazova savremenih ekonomija jeste pitanje zaposlenosti. Zbog toga se razvoj i ekspanzija sektora usluga često dovode u vezu sa otvaranjem novih radnih mjesta, što je ujedno predstavljalo i način apsorpcije viška radne snage iz poljoprivrede, industrije i rudarstva. Primjera radi, u Sjedinjenim Američkim Državama tokom posljednje dvije decenije 20. vijeka uslužni sektor generisao je više od četrdeset miliona novih radnih mjesta. Početkom 20. vijeka, od deset zaposlenih radnika u SAD-u svega troje je bilo angažovano u uslužnim djelatnostima, dok je pedesetih godina taj broj porastao na pet. Početkom 21. vijeka čak osam od deset radnika zaposleno je u sektoru usluga. Jasno je, dakle, da se ekonomska struktura tokom 20. vijeka temeljila na industrijskoj proizvodnji, dok je u 21. vijeku težište prebačeno na kreiranje i pružanje usluga (World Bank, 2023).

U ranim fazama razvoja uslužnog sektora poslovi su zahtijevali niži stepen obrazovanja, a radna mjesta bila su slabije plaćena. Međutim, s vremenom dolazi do značajnih promjena – u uslugama sve češće rade visokoobrazovani stručnjaci, predstavnici tzv. „bijelih kragi“, što dodatno povećava značaj zaposlenih u ovom sektoru (OECD, 2024). Njihova uloga postaje ključna za kvalitet i uspješnost poslovanja organizacija koje pružaju usluge.

Specifičnost uslužnih organizacija ogleda se u direktnom kontaktu zaposlenih sa korisnicima. Svako se može prisjetiti pozitivnog ili negativnog iskustva tokom korišćenja usluga, a u većini slučajeva upravo zaposleni oblikuju konačan utisak o organizaciji – bilo kroz nezainteresovanost i nekompetentnost, bilo kroz ljubaznost, profesionalnost i spremnost da pomognu.

Ovaj rad ima za cilj da prikaže ulogu i značaj zaposlenih u uslužnim organizacijama. Pored uvoda i zaključka, rad je podijeljen u tri cjeline:

- U prvom dijelu razmatra se uloga zaposlenih – kakav profil radnika zahtijevaju uslužne organizacije, koje su poželjne lične osobine zaposlenih, uloga zaposlenih na prvoj liniji kontakta sa korisnicima, te njihov odnos sa kupcima.

¹ Fikret Rastoder, DEVK Versicherung, 0049/170 2777712
Mail: f.rastoder@yahoo.de

- Drugi dio posvećen je analizi značaja zaposlenih kroz model trougla marketinga usluga i različite nivoe kontakta sa korisnicima.
- Treći dio prikazuje osnovne aktivnosti upravljanja ljudskim resursima u uslužnim organizacijama, pri čemu su obuhvaćeni procesi regrutovanja, selekcije, obuke, nagrađivanja, motivacije, komunikacije i kontrole zaposlenih.

2. ULOGA ZAPOSLENIH U USLUŽNIM ORGANIZACIJAMA

Ljudi predstavljaju ključni faktor uspjeha svake organizacije, a posebno onih koje se bave pružanjem usluga. Oni direktno oblikuju percepcije i iskustva kupaca, pa se s pravom smatraju jednim od osnovnih elemenata marketing miksa usluga (Kotler et al., 2017). U ovaj segment ubrajaju se:

- zaposleni u organizaciji, kod kojih je posebno važno pitanje regrutovanja, obuke, motivacije, nagrađivanja i timskog rada,
- korisnici usluga, koji djeluju kao koproducenti u procesu pružanja usluga i utiču na ukupnu percepciju njihove vrijednosti.

2.1. Zaposlenje u uslužnim organizacijama

Upravljanje uslužnim organizacijama, poput pružaoca usluga osiguranja, obuhvata tri ključna područja: marketing, operacije i finansije. Za razliku od industrije, gdje dominira materijalna komponenta proizvoda, u sektoru usluga osnovna vrijednost počiva na znanju i vještinama zaposlenih. Stoga ljudski resursi zauzimaju centralno mjesto u menadžerskim aktivnostima (Grönroos, 2015).

Glavni ciljevi upravljanja uslužnim organizacijama jesu:

- zadovoljstvo i lojalnost klijenata,
- profitabilnost poslovanja,
- zadovoljstvo zaposlenih.

Njihova realizacija zahtijeva pažljivo usklađivanje individualnih, grupnih i organizacionih ciljeva. Zadovoljni i motivisani zaposleni obezbjeđuju kvalitetan servis, što vodi ka uspjehu i konkurentskoj prednosti. Za razliku od klasičnog zapošljavanja, mnogi radnici u sektoru usluga očekuju mogućnost profesionalnog razvoja i izgradnje karijere (Armstrong & Taylor, 2020).

Posebno mjesto u ovim organizacijama zauzima **projektni pristup radu**, koji je najviše izražen u tzv. intelektualnim uslugama (konsalting, obrazovanje, zdravstvene usluge). Ovdje se zahtijeva visok nivo stručnosti, kreativnosti i inovativnosti zaposlenih. Kod usluga koje su djelimično oblikovane prema zahtjevima kupaca, neophodna je dodatna prilagodljivost i sposobnost rješavanja problema. Nasuprot tome, kod standardizovanih usluga akcenat je na programiranju i dosljednosti. Većina uslužnih organizacija teži stvaranju optimalne kombinacije različitih tipova zaposlenih kako bi odgovorila na potrebe tržišta.

2.2. Lične osobine zaposlenih u uslužnim organizacijama

Osim stručnih znanja i vještina, zaposleni u uslužnim organizacijama moraju posjedovati razvijene interpersonalne kompetencije. Ljubaznost, strpljenje, empatija, odgovornost i komunikativnost spadaju među ključne osobine koje utiču na kvalitet interakcije sa korisnicima (Lovelock & Wirtz, 2021). Za razliku od materijalnih proizvoda, kvalitet usluga u velikoj mjeri zavisi od načina na koji zaposleni obavljaju posao, što dodatno naglašava važnost njihove profesionalne i lične spremnosti.

2.3. Zaposleni na prvoj liniji kontakta

Prva linija kontakta sa korisnicima usluga predstavlja „lice“ organizacije. Zaposleni u ovom segmentu često imaju presudnu ulogu u formiranju percepcije kvaliteta. Njihova sposobnost da riješe problem, daju tačnu informaciju i stvore pozitivan odnos sa korisnicima direktno utiče na zadovoljstvo i lojalnost kupaca (Zeithaml et al., 2022).

2.4. Odnos zaposlenih sa korisnicima

Odnos zaposlenih sa korisnicima oblikuje se kroz stalnu interakciju. Ključni elementi tog odnosa su povjerenje, ljubaznost, kompetentnost i spremnost da se izađe u susret specifičnim potrebama korisnika. U savremenom poslovanju, korisnici ne očekuju samo proizvod ili uslugu, već i cjelokupno iskustvo koje obuhvata kvalitet komunikacije i nivo profesionalizma zaposlenih (Parasuraman et al., 1988).

3. ZNAČAJ ZAPOSLENIH U USLUŽNIM ORGANIZACIJAMA

Značaj zaposlenih u ostvarenju poslovnih planova i ciljeva pružaoca usluga osiguranja te načelno u uslužnim organizacijama najbolje se može uočiti u trouglu marketinga usluga i nivu kontakta sa kupcima.

3.1. Trougao marketinga usluga

Model trougla marketinga usluga objašnjava povezanost između organizacije (menadžmenta), zaposlenih i korisnika. Menadžment kreira strategiju i obećanja korisnicima, zaposleni ih sprovode kroz interakciju, dok korisnici svojim iskustvom potvrđuju vrijednost usluge. Samo kada postoji usklađenost između ova tri elementa moguće je ostvariti konkurentsku prednost (Lovelock & Wirtz, 2021).

U osnovi trougla je ono što se zove interaktivni marketing (marketing realnog vremena). Ovdje se odigrava stvarno pružanje usluge, tj. zaposleni u uslužnoj organizaciji imaju direktan kontakt sa kupcima. To je momenat kada se obećanje ispunjava ili ne ispunjava. Od presudnog je značaja uspostaviti pozitivnu vezu između onog što je obećano kroz eksterni marketing i onog što je pruženo kroz interaktivni marketing. Ako se obećanje ne može održati, kompletan eksterni marketing je beskoristan.

Interaktivni marketing znači da uočeni kvalitet usluge veoma zavisi od kvaliteta interakcije kupac – zaposleni tokom pružanja usluge. U marketingu usluga, kvalitet usluga zavisi od očekivanja kupca i od toga kako je kupac osjetio uslugu. Usluga je rezultat interakcije dvije osobe kupca i zaposlenog u uslužnoj organizaciji i ima uticaj na obje osobe.

Lijeva strana trougla sugerše kritičnu ulogu koju ima interni marketing, koji omogućava zaposlenima da održe obećanje koje je dato kupcima. Interni marketing se odnosi na aktivnosti koje uslužna organizacija mora da obavi da bi odlučila, motivisala i nagradila svoje zaposlene. Ako zaposleni na pružanju usluga nisu sposobni i voljni da ispune dato obećanje, uslužna organizacije neće biti uspješna u održavanju svog obećanja. Interni marketing počiva na pretpostavci da su zadovoljstvo zaposlenih i zadovoljstvo kupaca neraskidovo povezani.

Interni marketing je zasnovan na ideji da uslužna organizacija mora da se usmjeri na svoje zaposlene, ili interno tržište, prije nego što uspješni programi mogu biti usmjereni na kupce. Koncept internog marketinga smatra da će zaposleni u organizaciji biti pod uticajem da razviju tržišnu orijentaciju ako su aktivnosti marketinga usmjerene na njih. Ova ideja sugerše da su zaposleni i razvoj zaposlenih putem regrutovanja, obuke, komunikacije i administracije kritični za uspjeh uslužne organizacije.

Trougao marketinga usluga (Slika 1.) sugerirše da postoje tri tipa marketinga koje uslužne organizacije moraju obaviti da bi uspjele, i da se svaki od njih okreće oko stvaranja i održavanja obećanja kupcima.

Na desnoj strani trougla su napori eksternog marketinga u kojim se uslužna organizacija angažuje da bi utvrdila očekivanja kupaca i dala im obećanje vezano za ono što će biti pruženo. Bilo šta što se komunicira kupcima prije pružanja usluge može se smatrati dijelom funkcije ovog eksternog marketinga.

Slika 1. Trougao marketinga usluga.



Izvor: Senić, R. (1999). *Savremeni marketing*, Kragujevac: Ekonomski fakultet. str. 546.

3.2. Nivoi kontakta zaposlenih sa korisnicima

U praksi postoje različiti nivoi kontakta zaposlenih sa korisnicima – od neposrednog, licem u lice, do posrednog, putem digitalnih kanala ili telefona. Intenzitet kontakta utiče na očekivanja korisnika i na odgovornost zaposlenih da pruže pravovremenu i kvalitetnu uslugu (Zeithaml et al., 2022). Da bi se utvrdio značaj zaposlenih u pojedinim uslužnim organizacijama potrebno je precizno definisanje kontakta sa kupcima. Značajni podaci o kontaktu sa kupcima su učestalost, frekventnost i tip kontakta. Neke usluge imaju visok, a druge nizak nivo kontakta sa kupcima. One mogu biti više orijentisane na zaposlene ili opremu kojom raspolaže izvršilac usluga (zaposleni). U većini slučajeva ista usluga se može pružati i sa višim i sa nižim nivoom kontakta. Na primjer, bankarsko poslovanje može da se razvija na različitim nivoima kontakta. Može se obavljati klasičnim poslovanjem tipa licem u lice. Ovom tip prednost daju stariji i nepovjerljiviji klijenti. Drugi je kontaktiranje putem telefona. Obično se uspostavlja lični kontakt, na početku poslovanja, a zatim se koristi niži nivo kontakta sa zaposlenima u banci, putem telefona. Treći tip je komuniciranje korišćenjem savremenih računara (lap topova, tableta i sl.) i pametnih telefona. U tom slučaju je nivo kontakta još niži i prednost je na strani opreme. Prema nekim procjenama u savremenom svijetu, sva tri oblika su jednako zastupljena. Razvojem informacione i telekomunikacione tehnologije, nivo kontakta sa kupcima se sve više smanjuje, odnosno ide u korist opreme.

Usluge koje čine postupci zasnovani na ljudskom radu imaju visok nivo kontakta. Neke tradicionalne usluge kao što su bankarstvo, trgovina na malo i obrazovanje, takođe su na izrazito visokim nivoima kontakta. Srednji nivoi kontakta su kontakti koji se ostvaruju donošenjem i odnošenjem stvari, koji su zastupljeni u postupcima vlasničkog posredovanja (na primjer, poštanske usluge, hemijsko čišćenje). tada je potreban prvi lični kontakt, a zatim se mogu koristiti i drugi oblici. Nizak nivo kontakta je

relativno manje zastupljen u isporukama usluga, a najčešće su to usluge iz oblasti mentalno podržanih postupaka i informacionih postupaka.

Savremena tendencija uvođenja novih tehnologija otvara mogućnost snižavanja nivoa kontakta. Manji broj susreta sa kupcima zahtijeva razvoj drugih pogodnosti. Najčešće su to povećanje brzine isporuke, pružanje udobnosti, praktičnosti i/ili koristi. To znači da u zamjenu za učestale kontakte sa zaposlenim u uslužnim organizacijama, kod tipa usluga sa visokom frekvencijom kontakta, kupcima je omogućeno da u jednom ili u manjem broju susreta mogu zadovoljiti potrebu. Kod usluga gdje je visok nivo kontakta, savremene tehnologije omogućavaju veći broj kontakta u kojima nisu prisutni zaposleni. U tom slučaju se primjenjuju različiti programirani sistemi odluka, preko kojih kupac pronalazi onu koja mu najviše odgovara.

Za susret je važan momenat u kojem je kupca u interakciji sa zaposlenim ili opremom. Tada prima uslugu i uočava njen kvalitet, odnosno kreira sliku o kvalitetu usluge. Taj trenutak se naziva momenat istine. On se može definisati kao svako vrijeme u kome kupac ima kontakt sa uslužnom organizacijom, u bilo kom aspektu, i stvara pozitivnu ili negativnu sliku o njoj. Da bi momenat istine bio u pravcu pozitivne slike, potrebno je da se dobro dizajnira proces pružanja usluga. Iz jednog ili više susreta, kada se završi proces pružanja usluga, nastaje kritično nastupanje. To je trenutak kada je kupac u odnosu na pruženu uslugu zaključio da li je zadovoljan ili nije. Kod usluga sa visokim nivoom kontakta, kritično nastupanje nastaje uglavnom pri kontaktu zaposlenih i kupaca. Tako je u restoranima kritično nastupanje trenutak čekanja za mjesto, tj. slobodan sto. Ako zaposleni ne pronađe alternativu za čekanje, kupac će steći loše iskustvo i nisko ocijeniti ponuđeni kvalitet usluge. Kod postupaka zasnovanih na ljudskom radu, kontakti su visokog nivoa, a momenat istine je u prednjem, vidljivom dijelu operacionog sistema. Važan je ambijent i dizajn prostora, pristup i ponašanje svih, kako zaposlenih, tako i kupaca.

4. UPRAVLJANJE LJUDSKIM RESURSIMA U USLUŽNIM ORGANIZACIJAMA

Imajući u vidu osnovne karakteristike usluge i procesa pružanja usluga, ljudi su kao faktor odgovorni za svaki od nedostaka u kvalitetu usluge. Najčešći uticaj imaju na kvalitet usluge kada postoje odstupanja između onog kako su menadžeri definisali uslugu (u smislu kvaliteta, standarda načina isporuke) i načina na koji je usluga stvarno pružena kupcu. U tom smislu osnovni problemi koji se javljaju unutar uslužne organizacije, a posljedica su nedostataka u upravljanju zaposlenim, odnosno upravljanju ljudskim resursima. (Popović, 2012). A to su:

- loša regrutacija,
- nejasnost uloge i konflikt interesa,
- loš sistem evaluacije i nagrađivanja, nedostatak timskog rada, nedovoljna ovlašćenja

Ovi nedostaci se mogu prevazići adekvatnom organizacijom i obavljanjem aktivnosti upravljanja ljudskim resurima u uslužnoj organizaciji. Ove aktivnosti mogu se grubo grupisati u tri grupe, a to su:

- prva grupa: regrutovanje, selekcija, obuka i nagrađivanje,
- druga grupa: motivacija, saglasnost, učestvovanje i komunikacija, i
- treća grupa: kontrolisanja i oponumocavanje.

4.1. Regrutovanje, selekcija, obuka i nagrađivanje zaposlenih u uslužnim organizacijama

Regrutovanje, selekcija, obuka i nagrađivanje zaposlenih u uslužnim organizacijama ne razlikuju se u velikoj mjeri od ostalih organizacija. Razlike su u institiranju na određenim karakteristikama kandidata/zaposlenih koje su usko vezane za uspjeh organizacije u uslužnoj djelatnosti.

Regrutovanje je proces kojim organizacija obezbjeđuje zaposlene, odnosno ljudske resurse. Cilj ovog procesa je privlačenje, i po mogućnosti zadržavanje, pravog zaposlenog za pravi posao unutar uslužne organizacije. Da bi se regrutovali odgovarajući zaposleni, uslužne organizacije moraju pažljivo da razmotre šta žele od određenog zaposlenog. Proces regrutovanja u uslužnim organizacijama, najčešće obuhvata sljedeće aktivnosti: razvoj politike regrutovanja, uspostavljanje rutinskih procedura regrutovanja, opis radnih mjesta, razvoj ličnih specifikacija i oglašavanje upražnjenih radnih mjesta.

Selekcija se odnosi na proces kojim uslužna organizacija izdvaja kandidate koji posjeduju potrebno znanje, vještine i druge karakteristike koje odgovaraju uslužnim aktivnostima koje ona obavlja i koje će joj pomoći u ostvarivanju definisanih ciljeva. Najčešće ovaj proces obuhvata sljedeće aktivnosti: ocjenjivanje biografija (CV) kandidata, sužavanje izbora, pozivanje izabranih kandidata na razgovor, intervjuisanje i testiranje kandidata, izbor kandidata za zaposlenje i ponuda i potvrđivanje zapošljavanja. Uklapanje ličnosti zaposlenog, stila, energije i drugih faktora sa odgovarajućim zanimanjem, takođe su jako bitni. Prirodno topla i pozitivna ličnost je takođe neophodna za prve nivoe usluživanja, ali i generalno, zbog saradnje u kolektivu i pozitivne energije.

Obuka podrazumijeva planirane pokušaje podsticanja posebnih znanja, vještina i ponašanja zaposlenih potrebnih za efikasan rad na određenom radnom mjestu. U fokusu obuke je konkretan posao koji će zaposleni obavljati u uslužnoj organizaciji. Prvo i osnovno je da se novozaposleni upozna sa organizacionom kulturom, strategijama i vrijednostima uslužne organizacije. Ono što je jako važno je i unapređivanje njegovih interpersonalnih (kako raditi sa drugim ljudima) i tehničkih vještina (procedure, popunjavanje faktura, rad sa opremom i sl., odnosno kako se obavlja konkretan posao).

Da bi zaposleni u uslužnim organizacijama dali svoj maksimum, i bili zadovoljni poslom, a zadovoljni zaposleni utiču i na zadovoljstvo kupaca, važno je imati odgovarajući sistem nagrađivanja. Nagrađivanje ima za cilj da zadrži kvalitetne zaposlene unutar uslužne organizacije. Glavna svrha sistema nagrađivanja je da se unaprijedi standard performansi zaposlenih, tako što im se za dobre performanse daje nešto što oni smatraju vrijednim. Šta zaposleni smatraju dobrom nagradom zavisi od prirode motivatora koji pokreću svakog pojedinca. Iz tog razloga jedan standardizovani sistem nagrađivanja ne može postići maksimalnu motivaciju svih zaposlenih u uslužnoj organizaciji. Zbog toga je dobro da uslužna organizacija za ostvarivanje određenih ciljeva daje svojim zaposlenim i novčane i nenovčane nagrade, ili u zavisnosti od ispunjenog cilja samo jednu nagradu. U sektoru usluga ovaj proces posebno je značajan, jer kvalitet zaposlenih direktno utiče na zadovoljstvo korisnika (Armstrong & Taylor, 2020).

4.2. Motivacija, saglasnost, učestvovanje i komunikacija zaposlenih u uslužnim organizacijama

Motivacija, saglasnost, učestvovanje i komunikacija čine ključne tačke za efikasno upravljanje ljudskim resursima u uslužnim organizacijama. I najbolji sistem na svijetu za pružanje usluga neće pružiti odgovarajući kvalitet ako zaposleni nisu motivisani da usluže kupce. Nije dovoljno da neki restoran nudi izuzetno dobru hranu, ako se suviše dugo čeka na uslugu. Razliku može činiti motivisano osoblje. (Đurica, 2009).

Istraživanja su pokazala da mišljenja zaposlenih u uslužnim djelatnostima o tome kako su tretirani od svoje organizacije povezana sa efikasnijim pružanjem usluga i boljim mišljenjem korisnika usluga o kvalitetu pružene usluge. Uslužna organizacija bi trebalo da uskladi lične ciljeve zaposlenih sa ciljevima organizacije, odnosno da moralno poveže zaposlene sa uslugom u čijem pružanju učestvuju. To dalje zahtijeva da se zaposleni slože sa menadžmentom u pogledu njihovih radnih aktivnosti. U uslužnim organizacijama u kojima postoji ova saglasnost zaposleni mogu biti motivisani nekim oblikom učestvovanja u organizaciji.

Pojam saglasnost pokriva različite inicijative i strategije koje vodi menadžment, a koje nastoje da menadžmentu daju autoritet, bez posebnog isticanja njihove moći. Za mnoge usluge koje se pružaju

direktnom prodajom tzv. „licem u lice“, direktna kontrola i nadzor zaposlenih od strane menadžmenta je nemoguća. Postoje različiti oblici učešća zaposlenih osmišljeni da pomognu menadžmentu u generisanju saglasnosti. U literaturi se navode sljedeća tri pristupa za stvaranje saglasnosti:

- Naučno upravljanje podrazumijeva saradnju između poslodavca i zaposlenog u pogledu podijele posla tako da zaposleni obavljaju posao na unaprijed određeni način prema direktivama menadžmenta.
- Šablonizovanje se odnosi na pružanje beneficija zaposlenima, poput zabave ili privremenog smještaja. Ove i ostale beneficije su često osmišljene da ohrabre poistovjećivanje zaposlenih sa uslužnom organizacijom, kao i da podstiču njihovu lojalnost prema organizaciji.
- Pristup međuljudskih odnosa posmatra čovjeka kao društvenu životinju. Ovaj pristup naglašava važnost atmosfere i društvenih stavova, grupnih osjećanja i osjećanja pripadnosti koje zaposleni imaju.

Učestvovanje zaposlenog u organizaciji može biti ograničeno na čisto ekonomske koristi, tj. redovno primanje zarade za obavljani rad. Sa druge strane, učestvovanje se može manifestovati kroz uključenost zaposlenih u donošenje odluka koje se odnose na kvalitet procesa pružanja usluga. Učestvovanje se takođe može ispoljiti prilikom regrutovanja, selekcije i provjere zaposlenih u radnoj grupi.

Komunikacija sa zaposlenima bi trebalo da se zasniva na razumnom shvatanja potrebno pojedinačnih zaposlenih, kao i da obezbjedi prikupljanje povratnih informacija od zaposlenih. Neki menadžeri mogu donijeti svjesnu odluku da daju što manje informacija zaposlenima. Za to ponekada postoje i razlozi, kao što je strogo čuvana poslovna tajna. Međutim, u većini uslužnih organizacija podaci se nepotrebno skrivaju od zaposlenih, stvarajući osjećaj niže vrijednosti u pogledu pristupa informacijama. Motivisani zaposleni spremniji su da ulažu dodatni napor u radu sa korisnicima. Materijalne nagrade (plate, bonusi) i nematerijalne nagrade (pohvale, priznanja, mogućnost napredovanja) doprinose većoj posvećenosti poslu (Armstrong & Taylor, 2020).

4.3. Kontrolisanje i opunomoćavanje zaposlenih u uslužnim organizacijama

Postoje dva osnovna pristupa upravljanju ljudskim resursima u uslužnim organizacijama, a to su sa jedne strane, direktan nadzor zaposlenih i preduzimanje korektivnih aktivnosti tamo gdje se ne zadovoljavaju standardi, a sa druge strane „opunomoćavanje“ zaposlenih tj. davanje odgovornosti kontrole zaposlenima za njihove aktivnosti. Problem kontrole je posebno izražen u uslužnim organizacijama, jer obično nije moguće ukloniti loše performanse zaposlenih prije nego što ih korisnici usluga osjete. Sam proces pružanja usluga čini kontrolu otežanom, jer se mnoge usluge pružaju „jedan na jedan“ uz malu mogućnost intervencije menadžmenta, svakodnevna kontrola od strane menadžmenta postaje nemoguća.

Opunomoćavanje zaposlenih može biti ključno za kreiranje usluga prema potrebama pojedinačnih kupaca. Stepem moći dat zaposlenima, ili kontrola kojoj su podvrgnuti, zavisi od vrste sistema pružanja usluga. Za standardizovane usluge sa malo direktnog kontakta sa kupcima, zaposleni se mogu kontrolisati na osnovu pravila i regulative. Za usluge sa visokim nivoom kontakta sa kupcima, adekvatniji bi bio visok stepen opunomoćenja zaposlenih.

Opunomoćavanje u suštini podrazumijeva slobodu odlučivanja zaposlenih u pogledu načina ispunjavanja svojih poslovnih zadataka. Razlikuju se tri tipa opunomoćavanja zaposlenih:

- Rutinsko opunomoćavanje – pojavljuje se tamo gdje je zaposlenima omogućeno da izaberu alternativu sa ponuđene liste mogućih aktivnosti, kako bi obavili svoj posao,
- Kreativno opunomoćavanje – pojavljuje se takom gdje se od zaposlenih traži da razviju alternativne metode obavljanja zadatka,
- Devijantno opunomoćavanje – tretira se kao negativno od strane poslodavca jer uključuje ponašanje koje nije dio formalnog opisa posla zaposlenog i izvan je njenovog viđenja autoriteta.

Iako po pravilu opunomoćavanje doprinosi unapređivanju efikasnosti procesa pružanja usluga, ponekad može da dovede od neefikasnosti u procesu pružanja usluga. Naime, zaposleni koji je opunomoćan da prilagodi svaku uslugu specifičnim potrebama klijenata biće manje efikasan nego onaj koji je pod prilično striktnom kontrolom. Takođe, prilagođavanje usluga neki kupci mogu smatrati nekorketnim u situacijama kada se matra da zaposleni favorizuju jednog od kupaca. Zaposleni mogu svjesno ili nesvjesno vršiti diskriminaciju kako bi pružili bolju uslugu prijateljima ili ljudima sličnim sebi po starosti, polu ili etničkoj pripadnosti.

Postavlja se pitanje u kojim situacijama uslužna organizacija bi trebalo da se odluči da li da opunomoći svoje zaposlene, umjesto da ih detaljno kontroliše? Prilikom odgovora na ovo pitanje potrebno je uzeti u obzir sljedeće faktore:

- Poslovna strategija. Organizacije koje sprovode strategiju diferenciranja ili strategiju koja uključuje visok stepen prilagođavanja i personalizovanja usluga, treba da opunomoćavaju svoje zaposlene. Međutim, organizacije koje teže masovnoj strategiji treba da koriste kontrolu zaposlenih. (Đurica, 2009).
- Veze sa klijentima. Tamo gdje pružanje usluga uključuje upravljanje dugoročnim odnosima sa korisnicima usluga, a ne samo obavljanje jednostavne jednokratne transakcije, opunomoćavanje je od izuzetnog značaja. Zaposleni bi trebalo da budu u stanju da identifikuju i fleksibilno reaguju na vremenski promjenljive potrebe korisnika usluga, što bi bilo onemogućeno čvrstim pristupom kontroli.
- Tehnologija. Ukoliko tehnologija uključena u proces pružanja usluga pojednostavljuje i industrijalizuje zadatke zaposlenih, pristup kontrole je pogodniji od opunomoćavanja. Međutim, tamo gde tehnologija nije rutinska već kompleksna, pogodnije je opunomoćavanje.
- Poslovno okruženje. Neka okruženja su više promjenljiva u odnosu na druga okruženja. Na primjer, operativno okruženje avioprevoznika je promjenljivije od okruženja restorana brze hrane. Kompanija može svoje okruženje učiniti kompleksnijim. Na primer, avioprevoznik može ponuditi specijalne obroke i udovoljiti posebnim zahtjevima vezanim za dostupnost. Sa druge strane, ovakva kompleksnost može biti nametnuta opštim očekivanjima na tržištu. Pristup kontrole je podesniji tamo gde su zahtevi klijenata jednostavniji i predvidljiviji.
- Tipovi zaposlenih. pristupi opunomoćavanja i kontrole zahtevaju različite tipove zaposlenih. Najpogodniji zaposleni za opunomoćavanje su oni koji imaju potrebe za
- napretkom u karijeri i koji žele da se njihove sposobnosti testiraju na poslu. Pristup opunomoćavanja zahtijeva menadžere izvedene iz „Teorije Y“ koji omogućavaju zaposlenima da rade nezavisno u korist organizacije i njenih klijenata. Kontrolni pristup zahteva menadžere iz „Teorije X“, koji veruju u jak nadzor zaposlenih.

Efikasna komunikacija između menadžmenta i zaposlenih, kao i među samim zaposlenima, preduslov je za uspješno pružanje usluga. Transparentna i dvosmjerna komunikacija smanjuje nesporazume i povećava efikasnost (Zeithaml et al., 2022). Praćenje učinka zaposlenih omogućava organizaciji da identifikuje slabosti i unaprijedi kvalitet usluga. Kontrola i ocjenjivanje rada trebaju biti usmjereni na razvoj i podršku zaposlenima, a ne samo na kažnjavanje grešaka (Lovelock & Wirtz, 2021).

5. ZAKLJUČAK

Dobra kombinacija sposobnosti i vještine zaposlenih i njihova kompaktnost, bez obzira kojem nivou upravljanja pripadaju, osnova je realizacije ciljeva. Zadovoljnost svih zaposlenih nudi kvalitetnu uslugu, a rezultat takvog dejstva je uspjeh, tj. profitabilna uslužna organizacija. Ljudi u uslužnim organizacijama najčešće se ne zapošljavaju radi zaposlenja, već karijere. Oni očekuju da im se pruži šansa za profesionalnu satisfakciju.

Lične osobine zaposlenih u uslužnim organizacijama imaju veliki značaj u obavljanju njihovih zadataka u procesu pružanja usluga i saradnji sa menadžerima na svim nivoima. Ako zaposleni posjeduju odgovarajuće lične osobine za rad u uslužnoj organizaciji, one im olakšavaju izvršavanje radnih zadataka, a takođe, ulivaju povjerenje kupcima. Zaposleni moraju imati smisla za odnose sa ljudima, moraju imati pojavu, biti sposobni da prodaju i da rade u saradnji sa kupcima. Ostale osobine koje su potrebne za rad u uslužnim organizacijama su posmatranje govora tijela i gestikulacije kupca i prilagođavanje ponašanja datom trenutku i kontekstu. I tehničke i međuljudske osobine su važne, ali nijedna sama po sebi nije dovoljna za optimalno obavljanje posla. U uslužnim organizacijama nije važno samo tehnički dobro izvesti posao. Dio posla zahtijeva lijepo ponašanje, ljubaznost i saosjećanje.

Od zaposlenog u uslužnoj organizaciji se očekuje da shvati da od njega zavisi imidž organizacije, predstavlja kompaniju i uslugu, zaštiti uslugu od mogućih kopija konkurencije, smanji percipirani rizik kupovine, uspostavlja tijesne odnose sa kupcima i shvati da je njegovo zadovoljstvo povezano sa zadovoljstvom kupaca.

Najznačajniji dio zaposlenih u uslužnim organizacijama jesu zaposleni na prvoj liniji usluživanja. Oni su izvor lojalnosti kupaca i konkurentne prednosti. Pomoću njih se uslužna organizacija može diferencirati od konkurencije. Oni istovremeno predstavljaju ključni dio uslužnog proizvoda (pošto je pružanje usluge neodvojivo do isporuke i potrošnje u većini slučajeva), uslužnu organizaciju (utiču na imidž organizacije) i brend usluge (ali na neki način kreiraju i lični brend).

U uslužnim organizacijama zaposleni, posebno zaposleni na prvoj liniji usluživanja, i kupci su upućeni na međusobnu saradnju prilikom kreiranja usluge. Koliko će njihova interakcija biti uspješna, u velikoj mjeri zavisi od sposobnosti zaposlenih u pružanju usluga. U tom smislu zaposleni imaju direktno i indirektno veliki uticaj na percepciju i satisfakciju kupaca. Dobri poslovni rezultati rezultat su zadovoljnih i lojalnih kupaca, što je posljedica kvaliteta usluge, a istovremeno kvalitetna usluga je rezultat procesa usluživanja koji zavisi, prije svega, od zadovoljstva zaposlenih u uslužnoj organizaciji, ali i od njihove motivacije, kao i znanja i vještina njihovih menažera.

Nivo kontakta između zaposlenih i kupaca nije isti u svim organizacijama, pa je shodno tome zavisi i nivo uticaja zaposlenog na kvalitet usluge. Neke tradicionalne usluge kao što su bankarstvo, trgovina na malo i obrazovanje, su na izrazito visokim nivoima kontakta zaposlenog i kupca. Uspjeha uslužnih organizacija koje se bave ovim poslovima u najvećoj mjeri zavisi od sposobnosti zaposlenih da odgovore na zahtjeve kupca. Srednji nivo kontakta su kontakti između zaposlenog i kupca koji su zastupljeni u poslovima vlasničkog posredovanja (hemijsko čišćenje, poštanske usluge i sl.), tj. koje se ostvaruju donošenjem i odnošenjem stvari. U ovim slučajevima je potreban prvi lični kontakt, a zatim se koriste i drugi oblici. Nizak nivo kontakta je relativno manje zastupljen u pružanju usluga, a najčešće su to usluge iz oblasti mentalno podržanih postupaka i informacionih postupaka.

Literatura

- Armstrong, M., & Taylor, S. (2020). *Armstrong's handbook of human resource management practice* (15th ed.). Kogan Page.
- Grönroos, C. (2015). *Service management and marketing: Managing the service profit logic* (4th ed.). Wiley.
- Kotler, P., Bowen, J., & Makens, J. (2017). *Marketing for hospitality and tourism* (7th ed.). Pearson.
- Lovelock, C., & Wirtz, J. (2021). **Services marketing: People,*
- Đurica, N. & Đurica, M. (2009). Upravljanje ljudskim resursima u uslužnim organizacijama. *Škola Biznisa 1/2009*, 88-93.
- Ljubojević, Č. (2002). *Marketing usluga*, Novi Sad: Stilos.
- Popović, B. (2012) *Doprinos povećanju efikasnosti uslužnih organizacija u Republici Srbiji*, doktorska disertacija, Zrenjanin: Tehnički fakultet „Mihajlo Pupin“. str. 111.
- Seeger, Ch. (2025) *Fairprodano: tajne iza iskrenog savjetovanja osiguravajućih usluga*, Paderborn: ForwardVerlag der StudyHelp GmbH.str.49-64.
- Senić, R. (1999). *Savremeni marketing*, Kragujevac: Ekonomski fakultet. str. 546.
- Veljković, S. (2009). *Marketing usluga*, Beograd: Centar za izdavačku delatnost Ekonomskog fakulteta. str 340.
- www.knowledge-banks.org

THE ROLE AND IMPORTANCE OF EMPLOYEES IN SERVICE ORGANIZATIONS

Fikret Rastoder

Abstract: Service activities in modern economies, such as those in insurance companies, occupy a dominant position and have become a key generator of employment and economic development. Employees play a particularly important role within these organizations, as they directly influence customer experience and satisfaction. This paper analyzes the role of employees in service organizations, emphasizing their desirable characteristics, the importance of frontline employees, and their interaction with service users. Furthermore, the interrelationship among employees, customers, and management is explained through the service marketing triangle model. The third part of the paper is devoted to human resource management functions in service organizations, such as insurance companies, including recruitment, selection, training, motivation, reward systems, communication, and control. The results indicate that employees represent a decisive factor in achieving competitive advantage and ensuring high-quality performance in the service sector.

Keywords: service organizations; employees; services marketing; human resources; customer satisfaction.

ELEMENTI PARNIČNOG POSTUPKA U BOSNI I HERCEGOVINI

Sanja Ilić¹

Apstrakt: Parnični postupak se primjenjuje u slučaju kada postoji spor. A spor je situacija u kojoj jedna strana tvrdi da joj pripada subjektivno pravo prema drugoj strani, a druga strana poriče postojanje tog prava ili osporava svoju dužnost za odgovarajuće ponašanje.

Prema zakonima o parničnom postupku, kojih u Bosni i Hercegovini ima više, pravila ovog postupka primjenjuju redovni sudovi u raspravljanju i odlučivanju o sporovima koji nastaju iz ličnih i porodičnih odnosa, radnih odnosa, te imovinskih drugih građanskopravnih odnosa, osim ako su neki od ovih sporova posebnim zakonom stavljeni u nadležnost drugih sudova. Obzirom na različite građanskopravne odnose povodom kojih se raspravlja, parnični postupak je podijeljen na opšti i posebne postupke.

Propisi opšteg postupka primjenjuju se u situacijama za koje ne postoji propis iz nekog od posebnih postupaka, tada se radi o supsidijarnoj primjeni.

Ključne reči: parnični postupak, spor, sud, struktura.

UVOD

Budući da je rimsko pravo izvor današnjeg „civilnog prava“, kao i uvod u savremeno građansko pravo, put u bogatu antičku riznicu i posezanje za pravnim pojmovima i rješenjima tog vremena, čini se neminovnim za uspješno izučavanje građanskog procesnog prava poznavanje i osnova rimskog prava.

Još je Celz, onaj isti pravnik koji je pravo odredio kao „umjetnost dobrote i pravde“, tužbu definisao kao mogućnost da putem suda zahtijevamo ono pravo koje nam pripada. Koliki je značaj tužbe vidi se već iz etimologije: riječ *actio* potiče od *ago, agere* što znači, ne samo tužiti, već raditi, činiti uopšte.²

Iz navedenog je vidljivo da je tužba ključna, važna i početna parnična radnja kojom počinje da teče parnični postupak.

Parnica je procesnopravni odnos tri procesnopravna subjekta: tužioca kao lica koje od suda traži da mu se pruži pravna zaštita, tuženog kao lica prema kojem se pravna zaštita traži i suda kao državnog organa koji konačno odlučuje o tome da li je osnovan tužiočev zahtjev da mu se pruži pravna zaštita.

Parnica se pokreće zbog niza povreda subjektivnih građanskih prava koja prava najčešće proizilaze iz obligacionih odnosa, a oni su i naknada štete kako materijalne tako i nematerijalne štete. Kao poseban vid nematerijalne štete se javlja i nelagodnost u toku liječenja, npr kraća nesvjestica, hospitalizacija, vezanost na krevet i slično.³ Takođe naknada štete može da se traži i u vezi radnih odnosa, odnosno povrede prava na rad i za takvu štetu krivicu može da ima država.⁴ Dalje parnica može da bude pokrenuta i zbog porodičnopravnih odnosa, npr brak sklopljen pod djelovanjem mana volje nije punovažan.⁵

Procesnopravni odnosi u parnici, sastoje se iz javnopravnih ovlaštenja i procesnopravnih tereta. Stranke u parnici imaju istovremeno i ovlaštenje i procesni teret da pred sud iznesu sve činjenice i

¹ Stručni saradnik u Osnovnom sudu u Banjaluci, E-mail: isanja1410@gmail.com

² O. Stanojević, Rimsko pravo, 2000, Istočno Sarajevo, str. 156

³ D. Medić, Nematerijalna šteta u praksi, Sarajevo, 2008, str. 47

⁴ G. Stanojčić, Zbirka sudske prakse, Beograd, 2008, str. 24

⁵ E. Zečević, Porodičnopravni odnosi, Sarajevo, 2005, str. 15

dokaze za koje smatraju da su podobni za utvrđivanje tačnosti njihovih navoda. U građanskom sudskom postupku stranke nisu obavezne da vrše bilo koje procesne radnje, ali stranka koja ne bude izvršavala obaveze u postupku najčešće gubi spor. Zato procesni teret, predstavlja u procesnopravnom smislu obavezu koju je stranka dužna ispuniti u sopstvenom interesu. Takođe, potrebno je praviti razliku između parnice i parničnog postupka.

Parnični postupak nastaje u momentu kada je tužilac predao tužbu sudu i u tom momentu je zasnovan procesnopravni odnos isključivo između tužioca i suda. Kada sud dostavi tužbu tuženom, tada nastaje procesnopravni odnos između tuženog i tužioca i tuženog i suda. Prema tome, parnica za razliku od parničnog postupka predstavlja trojni procesnopravni odnos između suda i stranaka i između samih stranaka. Parnica se okončava kada sud donese odluku o sporu koja više ne može da se pobija. Parnica se može okončati i voljom samih stranaka tj, povlačenjem tužbe, odricanjem od tužbenog zahtjeva, priznanje tužbenog zahtjeva, sudsko poravnanje.

Parnični postupak pred Sudom Bosne i Hercegovine rješavaće imovinske sporove između države Bosne i Hercegovine i entiteta, između države i Brčko Distrikta, između entiteta, između entiteta i Brčko Distrikta i između institucija BiH koje vrše javna ovlašćenja. Odredbe zakona o parničnom postupku pred Sudom BiH primjenjivaće se u imovinskim sporovima proisteklim iz štete koja je nastala pri vršenju poslova organa uprave BiH, drugih institucija BiH i službenih lica tih organa i institucija.

Sud će po prijemu tužbe ocijeniti da li je nadležan, ukoliko jeste nadležan on ne može odbiti da odlučuje o zahtjevu za koji je nadležan. Kada sud u toku postupka utvrdi da je za rješavanje spora nadležan neki drugi sud ili organ onda će se rješenjem oglasiti nenadležnim. Nakon pravosnažnosti rješenja kojim se oglasio nenadležnim sud će bez odlaganja, a najkasnije u roku od tri dana ustupiti predmet nadležnom sudu. Sud kojem je ustupljen predmet nastaviće postupak kao da je kod njega bio pokrenut. U parničnom postupku Sud odlučuje u granicama zahtjeva koji su stavljeni u postupku. Sud odlučuje o tužbenom zahtjevu, u pravilu, na osnovu usmene, neposredne i javne rasprave. Parnični postupak se vodi na jednom od službenih jezika u upotrebi BiH, a službeno pismo je ćirilica i latinica.

Stranka u postupku može biti svako fizičko lice i pravno lice. Punoljetno lice kome je djelimično ograničena poslovna sposobnost parnično je sposobno u granicama svoje poslovne sposobnosti. Maloljetnik koji nije stekao potpunu poslovnu sposobnost parnično je sposoban u granicama u kojima mu se priznaje poslovna sposobnost. Stranka koja nema poslovnu sposobnost zastupa je njen zakonski zastupnik. Zakonski zastupnik određuje se zakonom ili aktom nadležnog organa. Takođe, privremeni zastupnik koji je postavljen ima sva prava i dužnosti zakonskog zastupnika. Stranke su dužne pred sudom govoriti istinu i savjesno se koristiti pravima koja su im priznata ovim zakonom. Sud je ovlašten utvrditi i činjenice koje stranke nisu predložile ako iz rezultata rasprave i dokazivanja proizlazi da stranke idu za tim da raspolazu zahtjevima kojima ne mogu raspolagati. Koje će činjenice uzeti kao dokazne odlučuje Sud na osnovu slobodne ocjene dokaza. Sud će savjesno i brižljivo ocijeniti svaki dokaz posebno i sve dokaze zajedno. Takođe, sud je dužan provesti postupak bez odugovlačenja i sa što manje troškova, te onemogućiti svaku zloupotrebu prava koja strankama pripadaju u postupku. Prvostepeni postupak će se u pravilu sastojati od dva ročišta i to jednog pripremnog ročišta i jednog ročišta za glavnu raspravu. U prvostepenom postupku sudi sudija pojedinac iz Upravnog odjeljenja Suda BiH. U drugostepenom postupku sudi vijeće Apelacionog odjeljenja Suda sastavljenog od trojice sudija (drugostepeno vijeće). ⁶

U postupku odlučivanja po reviziji odlučuje vijeće Apelacionog odjeljenja Suda, sastavljeno od trojice sudija koji nisu učestvovali u drugostepenom postupku (revizijsko vijeće). U postupku po prijedlogu za ponavljanje postupka odlučuje sudija pojedinac. Presudom sud odlučuje o zahtjevu koji se tiče glavne rasprave i sporednih potraživanja tužbenog zahtjeva.

⁶ Zakon o parničnom postupku pred sudom BiH (Službeni glasnik Bosne i Hercegovine, broj: 36/2004, 84/2007, 58/2013 i 94/2016)

Zakonom o parničnom postupku Republike Srpske⁷ određuju se pravila postupka na osnovu kojih Osnovni sudovi, Okružni sudovi, Okružni privredni sudovi, Viši privredni sud i Vrhovni sud Republike Srpske raspravljaju i odlučuju u građanskopravnim sporovima ako posebnim zakonom nije drugačije određeno.

Prečišćenim tekstom Zakon o parničnom postupku Federacije Bosne i Hercegovine se određuju pravila postupka na osnovu kojih općinski sudovi, kantonalni sudovi i Vrhovni sud Federacije Bosne i Hercegovine (u daljem tekstu: Vrhovni sud Federacije) raspravljaju i odlučuju u građanskopravnim sporovima ako posebnim zakonom nije drugačije određeno.⁸

U parničnom postupku službeni jezici su jezik srpskog naroda, jezik bošnjačkog naroda i jezik hrvatskog naroda, a službena pisma su ćirilica i latinica. Stranke u postupku su tužilac i tuženi, i stranke u postupku mogu biti sva fizička i pravna lica. Stranke su dužne da pred sudom govore istinu i da ne smiju prećutati ništa što im je poznato u vezi postupka. Stranke mogu slobodno raspolagati zahtjevima koje su stavile u toku postupka. Stranka ima pravo da sud odluči o njenim zahtjevima i prijedlozima u razumnom roku.

Sud je dužan da postupak sprovede bez odugovlačenja i sa što manje troškova i da onemogući svaku zloupotrebu prava koja strankama pripadaju u postupku. Sud po prijemu tužbe određuje da li je nadležan. Kada sud u toku postupka utvrdi da za rješavanje spora nije nadležan sud u Republici Srpskoj odnosno Bosni i Hercegovini po službenoj dužnosti oglasiće se nenadležnim, ukinuće sprovedene radnje u postupku i odbaciće tužbu. Sud do pravnosnažnosti odluke, po službenoj dužnosti pazi na svoju stvarnu nadležnost. Sud se može po službenoj dužnosti oglasiti mjesno nenadležnim samo ako je prigovor podnjet najkasnije u odgovoru na tužbu. Po pravnosnažnosti rješenja kojim se oglasio nenadležnim sud će bez odlaganja, a najkasnije u roku od tri dana ustupiti predmet nadležnom sudu. Sud kome je predmet ustupljen kao nadležnom nastaviće postupak kao da je kod njega bio pokrenut. Kada je povodom žalbe protiv odluke prvostepenog suda kojom se on oglasio mjesno nenadležnim odluku donio drugostepeni sud, za tu odluku vezan je u pogledu nadležnosti i sud kome je predmet ustupljen, ako je drugostepeni sud koji je odluku donio nadležan za rješavanje sukoba nadležnosti između tih sudova. Sukob nadležnosti između sudova rješava zajednički neposredno Viši sud.

Sukob nadležnosti Vrhovnog suda Republike Srpske i Osnovnog, odnosno Okružnog suda rješava Vrhovni sud Republike Srpske u opštoj sjednici. Dok se ne riješi sukob nadležnosti, sud kome je predmet ustupljen dužan je da preduzima one radnje u postupku za koje postoji opasnost od odlaganja. Protiv rješenja kojim se odlučuje o sukobu nadležnosti nije dozvoljena žalba.

Sud u Republici Srpskoj nadležan je za suđenje kada je njegova nadležnost u sporu sa međunarodnim elementom izričito određena zakonom Bosne i Hercegovine ili Republike Srpske ili međunarodnim ugovorom. Ako u zakonu ili međunarodnom ugovoru nema izričite odredbe o nadležnosti suda u Republici Srpskoj za određenu vrstu sporova, sud u Republici Srpskoj je nadležan za suđenje u toj vrsti sporova i kad njegova nadležnost proizilazi iz odredaba ovog zakona o mjesnoj nadležnosti. Za suđenje je opšte mjesno nadležan sud na čijem području tuženi ima prebivalište, ako posebnim zakonom nije drugačije utvrđeno. Ako tuženi nema prebivalište, opšte mjesno je nadležan sud u kome tuženi ima boravište. Za suđenje u sporovima protiv državljanina Republike Srpske odnosno Bosne i Hercegovine

⁷ Zakon o parničnom postupku Republike Srpske (Službeni glasnik RS", br. 58/2003, 85/2003, 74/2005, 63/2007, 105/2008 - odluka US, 45/2009 - odluka US, 49/2009 i 61/2013)

⁸ Prečišćeni tekst sadrži: tekst Zakon o parničnom postupku („Službene novine Federacije BiH“, broj 53/03), koji je stupio na snagu 05.11.2003. godine, Zakon o izmjenama i dopunama Zakona o parničnom postupku („Službene novine FBiH“, br. 73/05, 19/06) i Zakon o izmjenama i dopunama Zakona o parničnom postupku („Službene novine Federacije Bosne i Hercegovine“, br.98/15 od 23.12.2015.godine).

koji stalno živi u inostranstvu, opšte mjesno je nadležan sud njegovog posljednjeg prebivališta u Republici Srpskoj odnosno Bosni i Hercegovini. Sud će postupak okončati donošenjem presude.⁹

1. STRUKTURA PARNIČNOG POSTUPKA

Podnošenjem tužbe sudu nastupa početak toka parničnog postupka, a u momentu kada sud dostavi tužbu tuženom nastupa litispendencija, odnosno zasniva se parnica. Do razvoja parnice u vremenu dolazi tako što parnični subjekti preduzimaju parnične radnje. Parnični postupak se razvija kroz sljedeće faze: 1. podnošenje tužbe, 2. pripremanje glavne rasprave, 3. glavna rasprava, 4. donošenje presude, 5. postupak po redovnim pravnim lijekovima, 6. pravnosnažnost presude.

Postupak za zaštitu prava pokreće se podnošenjem tužbe sudu. Podnošenjem tužbe sudu nastupa početak toka parničnog postupka, a u momentu kada sud dostavi tužbu tuženom nastupa litispendencija, odnosno zasniva se parnica.

Po prijemu tužbe sud ispituje da li je ona dopuštena i da li su ispunjene sve procesne pretpostavke za raspravljavanje i odlučivanje o predmetu spora. Sud će u fazi pripremanja glavne rasprave srediti procesnu građu kako bi glavna rasprava protekla u što kraćem roku.

Glavna rasprava se obavlja na ročištu i predstavlja srž samog parničnog postupka. Usmenost je u parničnom postupku pravilo, samo izuzetno može se održati i pismeno. Sud određuje izvođenje dokaznog postupka u vezi sa onim činjenicama koje su među strankama sporne, a nesporne činjenice se ne dokazuju. Sud utvrđuje činjenice koje će biti osnov za njegovu meritornu odluku.

Kada se okonča dokazni postupak i kada stvar bude zrela za odlučivanjem sud donosi i objavljuje presudu. U postupku presuđivanja, sud prvo utvrđuje činjenično stanje na osnovu rezultata dokaznog postupka, a zatim na tako utvrđeno činjenično stanje primjenjuje pravne posljedice iz odgovarajućih materijalno pravnih normi.

Razlikujemo redovne i vanredne pravne lijekove. Redovni pravni lijek je žalba protiv presude prvostepenog suda i žalba protiv rješenja. Vanredni pravni lijekovi se ulažu protiv pravnosnažnih odluka donijetih u drugostepenom ili prvostepenom postupku i to kao revizija protiv presude i revizija protiv rješenja, zahtjev za preispitivanje pravnosnažne presude i prijedloga za ponavljanje postupka.

Postoje dvije pravnosnažne presuda, a to su formalna i materijalna pravnosnažnost. Formalna pravnosnažnost znači da presuda ne može više da se pobija redovnim pravnim lijekovima i ona je uslov za nastupanje materijalne pravnosnažnosti presude. Nastupanje materijalne pravnosnažnosti se odnosi na sadržinu presude i sprečava da se o istoj pravnoj stvari ponovo odlučuje.

Izvršenje sudske odluke znači da njen titular može da traži da se ona i prinudno izvrši upotrebom mjera državne prinude protiv lica koje je naznačeno kao dužnik u sudskoj odluci.¹⁰

Kada je riječ o strukturi građanskog procesnog prava, možemo reći da je podijeljen na četiri dijela. Prvi dio sadrži odredbe o načelima postupka, odredbe o nadležnosti suda, isključenje i izuzeće sudija, odredbe o strankama i njihovim zastupnicima. Drugi dio tretira sam tok parničnog postupka i to: postupak pred prvostepenim sudom, te postupak po pravnim lijekovima. Postupak pred prvostepenim sudom podrazumijeva podnošenje tužbe, suparničare i učešće trećih lica u parnici, dokazivanje te pripremu i sam tok glavne rasprave. Treći dio posvećen je posebnim parničnim postupcima, dok četvrti dio sadrži prelazne i završne odredbe.

⁹ Zakon o parničnom postupku Republike Srpske (Službeni glasnik RS", br. 58/2003, 85/2003, 74/2005, 63/2007, 105/2008 - odluka US, 45/2009 - odluka US, 49/2009 i 61/2013)

¹⁰ A. Jakšić, Građansko procesno pravo, 2013, Beograd, str. 137-140

Tužba se podnosi zbog povrede, ugroženosti ili uskraćenosti nekih prava, kao što su mir i spokojstvo, a strah i bol su rezultat povrede tog prava pa kada nastanu postoji razlog za tužbu.

Strah je posebno stanje svijesti i kao najstarija emocija prevashodno je medicinska kategorija. Ne postoji osoba koja ga nije doživjela.¹¹ Bol je prvenstveno tjelesni osjećaj, dok je strah psihičko osjećanje reaktivne prirode. Zbog toga fizički bolovi i strah mogu, ali i ne moraju postojati istovremeno. Kao pravni pojam, strah je jedan od oblika nematerijalne štete koja nastaje kad je ugroženo lično pravo pojedinca.¹²

Tužba je parnična radnja i njena dopustivost se ocjenjuje prema pravilima GPP. Podnošenjem tužbe zasniva se dvostrani procesni odnos između tužioca i suda, a trostrani procesni odnos će biti zasnovan između tužioca, tuženog i suda, tek kada tužba bude dostavljena tuženom. Tužbu podnosi tužilac- actor protiv tuženog.

Ako pokrećete tužbu protiv fizičkog lica i niste sigurni da imate tačnu adresu tuženog, ovu informaciju možete tražiti od Agencije za identifikaciona dokumenta, evidenciju i razmjenu podataka Bosne i Hercegovine (IDDEEA) na osnovu Zakona o slobodi pristupa informacijama BiH i Zakona o zaštiti ličnih podataka BiH. U svom zahtjevu morate obrazložiti pravni osnov (interes) za koji vjerujete da Vam garantuje pravo na dobijanje traženih informacija.

Tužba ima tri važne funkcije i to:

1. tužbom tužilac određuje sud koji će da odlučuje o tužbenom zahtjevu
2. tužilac tužbom određuje parnične stranke i to sebe u procesnoj ulozi tužioca i određuje tuženog
3. tužilac tužbom određuje predmet spora, a predmet spora predstavlja zahtjev tužioca istaknut u tužbi

2. PRESUDA U PARNIČNOM POSTUPKU

Svrha parničnog postupka je da se strankama pruži pravna zaštita, naročito da se udovolji tužiočevom pravu na pravnu zaštitu donošenjem meritorne odluke ili odbacivanjem tužbe u slučaju da nisu ispunjene procesne pretpostavke.

Presuda je pojedinačni pravni akt suda koji sadrži obavezu i zapovijest strankama za njihovo buduće ponašanje u konkretnom pravnom odnosu. Presudom se na autoritativan način utvrđuje sadržaj pravnih odnosa ili se obavezuje osuđeni da u korist protivnika nešto učini, ne učini, trpi ili propusti ili se postojeći odnos preinačuje ili ukida.

Kondemnatornom presudom sud usvaja kondemnatorni tužbeni zahtjev tužioca i obavezuje tuženog da u korist njegovog protivnika izvrši neku činidbu ili ga obavezuje na neko propuštanje ili trpljenje. Ovo je jedina vrsta presude koja je podobna za prinudno izvršenje.

Deklaratornu presudu sud donosi povodom pozitivne deklaratorne tužbe kad nađe da je tužbeni zahtjev osnovan, pa ga zbog toga usvaja i tada se radi o pozitivnoj deklaratornoj presudi. Kad povodom negativne deklaratorne tužbe sud nađe da je tužbeni zahtjev osnovan, presudom ga usvaja i tad se radi o negativnoj deklaratornoj presudi.

Konstitutivnom presudom sud usvaja preobražajni tužbeni zahtjev kao osnovan. Kad nastupi pravnosnažnost ove presude određeni pravni odnos ili pravno stanje se stvara, mijenja ili prestaje zbog čega ove presude djeluju erga omnes.

¹¹ Z. Petrović, N. Mrvić-Petrović, Naknada štete zbog smrti, telesne povrede ili oštećenja zdravlja, Beograd, 2008, str. 61

¹² A. Bikić, Naknada štete, Sarajevo, 2010, str. 91

Potpuna presuda je istovremeno i konačna, jer se njom završava postupak o zahtjevima na koje se presuda odnosi. Nakon potpune presude, nema više mjesta daljem raspravljanju o osnovanosti istaknutih zahtjeva. Postupak bi se mogao nastaviti nakon potpune presude, samo povodom izjavljenih pravnih lijekova. Dopunsku presudu sud donosi u slučaju kad je propustio da odluči o dijelu zahtjeva ili o svim zahtjevima o kojima se mora odlučiti presudom, a koji su već raspravljani. Dopunska presuda je samostalna presuda protiv koje se mogu izjaviti svi pravni lijekovi.

Presuda zbog propuštanja je novi procesni institut u pravnom sistemu R. Srpske koji se ne uklapa baš najbolje u procesnopravni poredak iz dva razloga. Prvi razlog je što je donošenje ovakve presude protivno poštovanju prava na pravično suđenje. Drugi razlog što se presuda zbog propuštanja ne uklapa najbolje u pravni sistem R. Srpske jeste taj što je donošenje presude zbog propuštanja veoma teška sankcija za tuženog i ne doprinosi ravnopravnosti stranaka u postupku.

U parničnom postupku važi načelo dispozicije, a to znači da stranke imaju pravo da raspolažu svojim zahtjevima istaknutim u postupku. Posljedice priznanja tužbenog zahtjeva odnosno odricanje od tužbenog zahtjeva jeste donošenje presude na osnovu priznanja odnosno donošenje presude na osnovu odricanja.¹³

Donošenje presude je intelektualna logička i voljna operacija suda. To je unutrašnji psihički postupak sudije kojim se formira njegov stav prema osnovanosti tužbenog zahtjeva. Presuda postaje poznata strankama i trećim licima tek od momenta kad je stranke preuzmu u zgradi suda ili od momenta kad je presuda dostavljena strankama. Kad stranke preuzmu presudu u zgradi suda. Rok za žalbu protiv presude počinje da teče prvog narednog dana nakon donošenja presude. Presuda počinje da proizvodi dejstvo prema strankama tako što počinju da teku rokovi za izjavljivanje pravnih lijekova i počinje da teče paricioni rok za izvršenje po osudi na činidbu.

Sud izrađuje presudu u pisanoj formi. Izvornik presude svojim potpisom ovjerava sudija, a strankama se dostavlja pisani otpравak presude. Pisani otpравak presude mora da ima uvod (*rebrum*), izreku i obrazloženje i pouku o pravnom lijeku.

Uvod presude sadrži naziv suda, ime i prezime sudije, osnovni podaci o strankama, podatci o njihovim zakonskim zastupnicima i punomoćnicima, označenje predmeta spora i njegovu vrijednost, dan zaključenja glavne rasprave, naznačenje stranaka, njihovih zastupnika i punomoćnika koji su toj raspravi prisustvovali i dan kad je presuda donijeta.

Izreka presude sadrži odluku suda o usvajanju ili odbijanju pojedinih zahtjeva koji se tiču glavne stvari i sporednih traženja, odluku o postojanju ili nepostojanju potraživanja istaknutog radi prebijanja.

Obrazloženje presude sadrži u prvom dijelu zahtjeve koje su stranke iznijele tokom postupka, činjenične navode stranaka na kojima zasnivaju svoje zahtjeve, dokaze čije su izvođenje stranke predložile i sve odluke suda o materijalnom upravljanju parnicom i razloge zbog kojih je odbio izvođenje pojedinih predloženih dokaza.

Nedostatci presude se kvalifikuju kao nedostatci koji se mogu otkloniti bez ulaganja pravnih lijekova, kao nedostaci koji se ne otklanjaju pravnim lijekovima ali ne utiču na valjanost presude kao nedostaci u presudi (procesnopravni i materijalnopravni).

Presuda se donosi da bi proizvela određeno dejstvo kao što je unutrašnje i spoljašnje dejstvo presude. Unutrašnje vezujuće dejstvo presude podrazumijeva vezanost suda za presudu koju je donio od momenta kad su stranke preuzele pisani otpравak presude u zgradi suda odnosno od momenta kad je presuda dostavljena strankama. Spoljašnje vezujuće dejstvo podrazumijeva djelatnost suda koji presudom okončava postupak i određuje okvire budućeg ponašanja stranaka.

Granice pravnosnažnosti presude obuhvataju objektivne, subjektivne i vremenske granice pravnosnažnosti presude.

Objektivne granice određuju koji su dijelovi presude obuhvaćeni njihovom pravnom snagom. Pravnosnažnost presude se odnosi na odluku suda o tužbenom i protivtužbenom zahtjevu kao i na

¹³ V. Dabetić- Trogljić, GPP, 2013, Bijeljina, str. 160

odluku suda o postojanju ili nepostojanju potraživanja istaknutog radi prebijanja koji su sadržani u izreci presude.

Subjektivne granice pravnosnažnosti presude se odnose na dejstvo presude inter partes ili erga omnes. Po pravilu pravnosnažna presuda proizvodi pravno dejstvo samo među strankama.

Vremenske granice pravnosnažnosti presude odnose se na činjenično stanje utvrđeno do zaključenja glavne rasprave, tako da stranke mogu da zasnuju novu tužbu na činjenicama koje su nastale nakon tog momenta.

ZAKLJUČAK

Parnični postupak je dio građanskog sudskog postupka. Parnični postupak se primjenjuje u slučaju kada postoji spor, a spor je situacija u kojoj jedna strana tvrdi da joj pripada subjektivno pravo prema drugoj strani, a druga strana poriče postojanje tog prava ili osporava svoju dužnost za odgovarajuće ponašanje.

Parnični postupak je formalan postupak i odvija se po precizno utvrđenim i vežećim pravnim normama.

Parnični postupak ima svoju strukturu kako je u radu i obrađeno i bilo kakvo odstupanje od ovih pravila bi predstavljalo bitnu povredu postupka pa i presude koje bi nastale u takvoj vrsti postupka ne bi bile pravno valjane.

Ključni dio u strukturi parničnog postupka je glavna rasprava, a o svakoj radnji u postupku se sačinjava zapisnik.

Odluke suda su rješenja i presude (sudske odluke).

Rješenja su procesnog karaktera dok se presudama odlučuje o glavnoj stvari. Sudske odluke imaju svoju propisanu formu i sadržaj.

Imajući u vidu odredbe Zakona o parničnom postupku, koje se odnose na presudu na osnovu priznanja, može se zaključiti da je priznanje u parnici najčešće istinito i da je za sud sigurniji izvor saznanja nego drugi dokaz.

Uloga suda je da vrši selekciju dokaza, daje vrijednosnu ocjenu dokaza što je svakako najteži dio procesne aktivnosti u postupku odlučivanja.

LITERATURA

1. Bikić, A. Naknada štete, Sarajevo, 2010
2. Dabetić- Troglić, V. GPP, 2013, Bijeljina;
3. Jakšić, A. Građansko procesno pravo, 2013, Beograd;
4. Medić, D. Nematerijalna šteta u praksi, Sarajevo, 2008;
5. Petrović, Z; Mrvić-Petrović, N; Naknada štete zbog smrti, telesne povrede ili oštećenja zdravlja, Beograd, 2008;
6. Stanojević, O. Rimsko pravo, 2000, Istočno Sarajevo;
7. Stanojčić, G. Zbirka sudske prakse, Beograd, 2008
8. Zečević, E. Porodičnopravni odnosi, Sarajevo, 2005.
9. Zakon o parničnom postupku pred sudom BiH (Službeni glasnik Bosne i Hercegovine, broj: 36/2004, 84/2007, 58/2013 i 94/2016);
10. Zakon o parničnom postupku Republike Srpske (Službeni glasnik RS", br. 58/2003, 85/2003, 74/2005, 63/2007, 105/2008 - odluka US, 45/2009 - odluka US, 49/2009 i 61/2013);

11. Zakon o parničnom postupku („Službene novine Federacije BiH“, broj 53/03), koji je stupio na snagu 05.11.2003. godine, Zakon o izmjenama i dopunama Zakona o parničnom postupku („Službene novine FBiH“, br. 73/05, 19/06) i Zakon o izmjenama i dopunama Zakona o parničnom postupku („Službene novine Federacije Bosne i Hercegovine“, br.98/15 od 23.12.2015.godine);

ELEMENTS OF LITIGATION PROCEDURE IN BOSNIA AND HERZEGOVINA

Sanja Ilić

Abstract: Civil procedure is applied in the case where there is a dispute. And a dispute is a situation in which one party claims that it has a subjective right towards the other party, and the other party denies the existence of that right or disputes its duty to behave accordingly.

According to the laws on civil procedure, of which there are several in Bosnia and Herzegovina, the rules of this procedure are applied by regular courts in discussing and deciding disputes arising from personal and family relationships, employment relationships, and property and other civil law relationships, unless some of these disputes are placed under the jurisdiction of other courts by a special law. Due to the different civil law relations that are discussed, the civil procedure is divided into general and special procedures.

Regulations of the general procedure are applied in situations for which there is no regulation from one of the special procedures, then it is a matter of subsidiary application.

Key words: litigation, dispute, court, structure.

STANJE POVREDA NA RADU U ADMINISTRACIJI NA PROSTORU EVROPSKE UNIJE – TRENDovi, IZAZOVI I PERSPEKTIVE PREVENCIJE

Saša Žigić

VŠU Univerzitet „Privredna akademija“ Brčko distrikt BiH,
Email: 19sasazigic82@gmail.com

Sažetak: Administrativni sektor Evropske unije zapošljava milionski broj radnika i predstavlja jednu od najbrojnijih kategorija radno aktivnog stanovništva. Iako se administrativni poslovi tradicionalno ne smatraju visoko rizičnim, statistike ukazuju na značajan broj povreda i oboljenja vezanih za kancelarijsko okruženje. Ovaj rad analizira dostupne podatke Eurostata, EU-OSHA i nacionalnih instituta zemalja članica, sa fokusom na fizičke i psihosocijalne rizike, trendove povreda i oboljenja, te na primjere dobre prakse u prevenciji. Poseban akcenat stavljen je na problem mišićno-koštanih poremećaja, stresa, digitalnog umora i neadekvatne ergonomije. Cilj istraživanja jeste ukazati na potrebu za sistemskim pristupom prevenciji, standardizacijom evidencija i podizanjem svijesti o značaju bezbjednosti administrativnog rada.

Ključne riječi: povrede na radu, administracija, Evropska unija, ergonomija, psihosocijalni rizici, prevencija

1. UVOD

Administrativni sektor u EU često se posmatra kao manje rizičan u odnosu na industrijsku proizvodnju ili građevinarstvo. Međutim, podaci Eurostata i EU-OSHA jasno ukazuju da kancelarijski rad nosi značajne zdravstvene rizike. Povrede i oboljenja u administraciji obuhvataju širok spektar – od mišićno-koštanih poremećaja i problema sa vidom do psihosocijalnih rizika poput stresa i sindroma sagorijevanja. Cilj ovog rada jeste prikazati stanje povreda na radu u administrativnom sektoru EU, analizirati njihove uzroke i posledice, te istaknuti mjere koje mogu doprinijeti unapređenju zaštite zdravlja zaposlenih.

2. METODOLOGIJA

Rad se zasniva na analizi dostupnih sekundarnih izvora: statističkih podataka Eurostata i nacionalnih instituta za bezbjednost na radu, izvještaja Evropske agencije za bezbjednost i zdravlje na radu (EU-OSHA), evropskih i nacionalnih anketa o uslovima rada, kao i primjera dobre prakse iz zemalja članica EU i vanevropskog prostora. Korišćen je komparativni pristup koji obuhvata pregled različitih nacionalnih iskustava, kao i globalne prakse.

3. REZULTATI I ISTRAŽIVANJE

3.1. Fizičke povrede i mišićno-koštani poremećaji

U kancelarijskom radu dominiraju povrede koje nastaju usljed dugotrajnog sjedenja, nepravilne posture i neadekvatne ergonomije. U Francuskoj je 2022. godine više od 40.000 administrativnih radnika prijavilo simptome karpalnog tunela, dok je u Njemačkoj registrovano 28.500 slučajeva bolovanja zbog bolova u donjem dijelu leđa. Ovakvi problemi dugoročno utiču na radnu sposobnost, a troškovi zdravstvenih sistema rastu proporcionalno broju bolovanja.

3.2. Psihosocijalni rizici

Više od polovine administrativnih radnika u EU prijavljuje visok nivo stresa povezanog s poslom. U Danskoj 33% zaposlenih u javnoj upravi pokazuje simptome emocionalnog sagorijevanja, dok Italija i Belgija bilježe rast prijava depresije, anksioznosti i stresa. Psihičke povrede rijetko ulaze u zvanične statistike, ali predstavljaju veliki izazov za nacionalne zdravstvene sisteme.

3.3. Digitalno opterećenje i rad od kuće

Pandemija COVID-19 ubrzala je prelazak na hibridni i kućni rad. Veliki broj zaposlenih radio je u neergonomskim uslovima, što je dovelo do povećanja mišićno-koštanih poremećaja i digitalnog umora. U Litvaniji 7 od 10 radnika prijavljuje probleme sa vidom uzrokovane dugotrajnim radom za ekranima. Ovaj trend ukazuje na potrebu razvoja strategija za bezbjedan rad od kuće.

3.4. Nacionalne razlike i problemi u evidenciji

Razlike među državama članicama su značajne. Finska i Holandija prednjače u implementaciji ergonomske standarde, dok Rumunija i Bugarska bilježe kašnjenja u primjeni direktiva EU. U pojedinim državama, poput Malte i Kipra, sistematizovani podaci o povredama u administraciji ne postoje, što otežava analizu i donošenje zajedničkih politika prevencije.

3.5. Globalna iskustva

Administrativni radnici širom svijeta suočavaju se sa sličnim problemima. U SAD-u i Japanu dominiraju povrede povezane s lošom ergonomijom i preopterećenjem, dok Australija i Novi Zeland imaju razvijene sisteme elektronskog praćenja povreda. Globalni trend predstavlja digitalizacija zaštite na radu kroz softverske alate, aplikacije i virtuelne obuke.

Osim statističkih podataka, uvod u ovu problematiku zahtijeva i teorijsko sagledavanje osnovnih pojmova bezbjednosti i zdravlja na radu. Administrativni sektor, iako često zanemaren u istraživanjima, podrazumijeva specifične izazove. Posebno se ističe nedovoljno prepoznavanje kumulativnih rizika, koji se ne manifestuju odmah, već kroz dug vremenski period. Stoga je ovaj rad posebno usmjeren na analizu upravo tih rizika.

Metodološki pristup podrazumijeva kvalitativnu i kvantitativnu analizu. Kvantitativni dio oslanja se na zvanične statistike i baze podataka, dok kvalitativna analiza obuhvata studije slučaja iz odabranih zemalja EU i šire. Na taj način omogućeno je poređenje između razvijenih i manje razvijenih sistema zaštite na radu, čime se dobija sveobuhvatna slika problema.

3.6. Ergonomija i radno okruženje

Ergonomija predstavlja ključnu determinantu u prevenciji povreda u administrativnom sektoru. Istraživanja pokazuju da se pravilnim podešavanjem radnog prostora broj mišićno-koštanih poremećaja može smanjiti i do 60%. Nedostatak ergonomske stolica i podesivih stolova u mnogim zemljama Istočne Evrope značajno povećava rizike. Takođe, važan aspekt ergonomije predstavlja osvetljenje – loše svjetlosne uslove radnici navode kao jedan od najčešćih uzroka umora i glavobolja.

3.7. Psihološki i socijalni aspekti

Psihološki stres je prepoznat kao vodeći uzrok smanjenja radne efikasnosti u administraciji. Sindrom sagorijevanja, anksioznost i depresija sve su prisutniji među kancelarijskim radnicima. Organizacijska kultura, nedostatak podrške i prekomjerno opterećenje dodatno pogoršavaju situaciju. Uvođenje pro-

grama podrške zaposlenima i fleksibilnih radnih aranžmana značajno doprinosi smanjenju ovih problema.

3.8. Primjeri dobre prakse

Holandija i Finska prednjače u implementaciji sveobuhvatnih programa prevencije povreda. Holandija, na primjer, ulaže u kontinuirane obuke iz oblasti ergonomije, dok Finska uvodi redovne psihološke radionice za zaposlene. Ovi primjeri ukazuju na to da integrisani pristup, koji objedinjuje fizičke i psihosocijalne mjere, daje najbolje rezultate.

3.9. Preporuke za unapređenje

Kako bi se stanje poboljšalo, neophodno je da EU harmonizuje standarde evidencije i izvještavanja. Takođe, potrebno je uložiti u digitalne alate za praćenje rizika, kao i u sistematske edukacije koje bi bile obavezne za sve administrativne radnike. Na taj način može se postići značajno smanjenje troškova zdravstvenih sistema i povećanje produktivnosti.

Zaključno, jasno je da administrativni sektor zahtijeva istu pažnju kao i druge oblasti rada kada je riječ o bezbjednosti i zdravlju. Iako povrede u kancelarijama možda ne izazivaju trenutne i teške posljedice poput onih u građevinarstvu, njihova učestalost i kumulativni efekti dugoročno predstavljaju ozbiljan društveni i ekonomski problem. Održivi razvoj administrativnog sektora podrazumijeva integraciju bezbjednosti i zdravlja na radu u sve organizacione procese, sa posebnim fokusom na prevenciju, edukaciju i inovacije.

3.10. Pravni okvir i regulativa u Evropskoj uniji

Evropska unija kroz Direktivu 89/391/EEC i niz specifičnih regulativa definiše obavezu poslodavaca da obezbijede sigurno radno okruženje. Ipak, primjena ovih regulativa u praksi značajno varira od države do države. Dok su nordijske zemlje razvile sofisticirane sisteme nadzora i obuka, u pojedinim državama istočne i južne Evrope evidentni su problemi u implementaciji, što dovodi do većeg broja povreda.

3.11. Statistički pregledi i trendovi

Prema Eurostat podacima, u 2022. godini u administrativnom sektoru prijavljeno je preko 150.000 povreda, od čega se oko 20% odnosi na kancelarijske poslove. Trend pokazuje konstantan porast mišićno-koštanih poremećaja i psihosocijalnih problema, dok klasične fizičke povrede poput padova i saplitanja čine manji, ali i dalje značajan procenat ukupnog broja incidenata. Zanimljivo je da zemlje sa razvijenim preventivnim politikama bilježe manji broj težih povreda, ali i dalje visok broj kratkoročnih bolovanja.

3.12. Međunarodna poređenja

U poređenju sa državama van EU, poput SAD-a, Kanade i Japana, evropske zemlje imaju razvijeniji sistem statistike i praćenja povreda. Međutim, globalni trendovi ukazuju da su administrativni radnici svuda podložni sličnim problemima: stresu, lošoj ergonomiji, i digitalnom umoru. Primjeri Australije i Novog Zelanda pokazuju da digitalne baze podataka i sistematsko praćenje mogu značajno doprinijeti unapređenju bezbjednosti administrativnog rada.

3.13. Uticaj povreda na ekonomiju i društvo

Povrede u administrativnom sektoru imaju direktan i indirektan uticaj na ekonomiju i društvo. Direktni troškovi uključuju liječenje, bolovanja i kompenzacije, dok indirektni obuhvataju smanjenje produktivnosti, pad motivacije zaposlenih i troškove obuke novih radnika. Procjenjuje se da povrede u administraciji godišnje koštaju zemlje EU više milijardi eura, što dodatno naglašava značaj prevencije.

3.14. Perspektive digitalne transformacije

Digitalna transformacija donosi nove izazove, ali i mogućnosti za unapređenje bezbjednosti rada. Aplikacije za praćenje zdravlja, pametni uređaji koji prate posture, te virtuelne obuke postaju standard u mnogim razvijenim zemljama. Ovi alati omogućavaju individualizovan pristup svakom zaposlenom, što može značajno smanjiti broj povreda i poboljšati opšte zdravlje zaposlenih u administraciji.

4. PREPORUKE ZA BUDUĆA ISTRAŽIVANJA

Potrebno je više empirijskih studija koje bi se bavile dugoročnim efektima administrativnog rada na zdravlje zaposlenih. Poseban fokus treba staviti na analizu hroničnih oboljenja, mentalnog zdravlja, kao i na evaluaciju efikasnosti preventivnih mjera. Interdisciplinarni pristup koji bi uključio medicinu, psihologiju, ergonomiju i menadžment može dati sveobuhvatniji odgovor na ovaj problem.

Sve navedeno ukazuje na to da bez obzira na prividnu 'bezbjednost' kancelarijskog rada, administrativni sektor predstavlja područje u kojem su povrede i oboljenja ozbiljan izazov. Kombinacija ergonomske rješenja, brige o mentalnom zdravlju i primjene digitalnih alata može značajno unaprijediti stanje. Istovremeno, potrebna je politička volja i spremnost poslodavaca da ulože u prevenciju. Dugoročno, ovakav pristup ne samo da smanjuje broj povreda, već i povećava produktivnost, zadovoljstvo zaposlenih i održivost radnih organizacija.

5. ZAKLJUČAK

Iako se administracija percipira kao niskorizična oblast rada, povrede i oboljenja u ovom sektoru u EU su česte i značajne. Dominiraju mišićno-koštani poremećaji, psihosocijalni rizici i digitalni umor, koji direktno utiču na produktivnost i zdravstvene sisteme. Razlike među državama ukazuju na potrebu za standardizovanim pristupom evidenciji i prevenciji. Ključni pravci djelovanja su: jačanje preventivnih politika, sistemska edukacija radnika o ergonomiji i mentalnom zdravlju, te digitalizacija procesa praćenja i prevencije. Ovim mjerama moguće je značajno smanjiti broj povreda i unaprijediti kvalitet rada u administraciji.

6. LITERATURA

1. Eurostat, Occupational Accidents and Work-Related Illnesses in the EU, 2022.
2. EU-OSHA, European Survey of Enterprises on New and Emerging Risks (ESENER), 2023.
3. European Working Conditions Survey (EWCS), 2022.
4. INAIL (Italija), Statistical Report on Workplace Accidents, 2022.
5. Health and Safety Executive (HSE, UK), Workplace Health Statistics, 2023.
6. OSHA (USA), Occupational Safety and Health Reports, 2022.

THE STATE OF OCCUPATIONAL INJURIES IN ADMINISTRATION WITHIN THE EUROPEAN UNION – TRENDS, CHALLENGES AND PERSPECTIVES ON PREVENTION

Saša Žigić

University of Applied Sciences „Privredna akademija“ Brčko distrikt BiH

Email: 19sasazigic82@gmail.com

Abstract: The administrative sector of the European Union employs millions of workers and represents one of the largest categories of the working population. Although administrative jobs are traditionally not considered high-risk, statistics indicate a significant number of injuries and illnesses related to the office environment. This paper analyzes available data from Eurostat, EU-OSHA, and national institutes of the member states, with a focus on physical and psychosocial risks, trends in injuries and illnesses, as well as examples of good practices in prevention. Special attention is devoted to musculoskeletal disorders, stress, digital fatigue, and inadequate ergonomics. The research aims to highlight the need for a systematic approach to prevention, standardization of records, and raising awareness about the importance of safety in administrative work.

Key words: occupational injuries, administration, European Union, ergonomics, psychosocial risks, prevention

ARBITRAŽA KAO NAČIN RJEŠAVANJA SPOROVA

Tamara Basara

Sažetak: Arbitraža predstavlja ugovorni i pravosudni način mirnog rješavanja međunarodnih i domaćih sporova, s porijeklom koje seže u antičko doba, ali čija moderna forma počinje Ugovorom između SAD-a i Velike Britanije iz 1794. godine. Ključna karakteristika arbitraže je njen status privatne sudske jurisdikcije, gdje stranke sporazumom biraju neutralna i kompetentna lica da presude u sporu. Osnovna podjela obuhvaća stalne (institucionalne) i ad hoc (povremene) arbitraže, a zatim domaće i međunarodne, koje se dijele i na opšte i specijalizovane. Arbitražna odluka je izjednačena s presudom državnog suda, što naglašava njen značaj. Postupak započinje podnošenjem zahtjeva ili tužbe, a mora se voditi uz poštovanje obaveznih načela kao što su kontradiktornost i ravnopravnost stranaka. Nadležnost arbitražnog suda određena je sporazumom stranaka, pri čemu arbitražna klauzula uživa autonomiju od punovažnosti glavnog ugovora. Postupak se okončava donošenjem meritorne odluke ili obustavom. Arbitraža se izdvaja zbog fleksibilnosti i mogućnosti izbora arbitara-stručnjaka.

Ključne riječi: Arbitraža, Privatna sudska jurisdikcija, Arbitražni sporazum, Stalna arbitraža, Arbitražna odluka.

UVOD

Arbitraža, pripada pravosudnom načinu rješavanja sporova, gdje sud ili arbitraža spor rješavaju primjenom prava na konkretan slučaj. Porijeklo arbitraže je izuzetno staro, a njene tekovine nalazimo još u starom vijeku pri rješavanju sporova sumerskih i grčkih gradova. Ipak, početak moderne arbitraže označava Ugovor o prijateljstvu između SAD-a i Velike Britanije iz 1794. godine, te kasniji, izuzetno značajan slučaj "Alabama" riješen u Ženevi 1872. godine, kada je formiran pravi arbitražni sud. Značajnu ulogu u kodifikaciji pravila arbitraže i osnivanju Stalnog arbitražnog suda imale su Haške mirovne konferencije.

Arbitraža je način rješavanja sporova koje stranke dobrovoljno dogovore, pri čemu se angažuje organ ili tijelo ne-državnog karaktera. Osnovna karakteristika arbitraže je privatno rješavanje spora, što je čini direktnim konkurentom državnom sudu. Arbitražna odluka je izjednačena sa sudskom, ali se za arbitriranje plaća naknada. Arbitražno pravo je disciplina u stalnoj evoluciji, gdje praksa stvara pravila, a generalni trend je da arbitraža sve više liči na državni sud, teži da ima snagu suda i da se smatra privatnom sudskom jurisdikcijom.

1. VRSTE ARBITRŽE

Postoji nekoliko kriterijuma za podjelu arbitraže, od kojih su najznačajniji stalnost njenog postojanja, obim ovlaštenja, teritorijalni obuhvat i vrsta sporova koje rješava.

1.1. Stalne (institucionalne) i ad hoc (povremene) arbitraže

Podjela na stalne (institucionalne) i ad hoc (povremene) arbitraže je jedna od najčešćih podjela. Stalne (institucionalne) arbitraže imaju stalan karakter, vlastiti akt o osnivanju i pravilnik, te su obično organizovane pri privrednim komorama, berzama ili udruženjima (Radovanov, 2008). One imaju stalan spisak arbitara i obezbjeđuju administrativno osoblje koje olakšava sam postupak, zbog čega su često preferirane.

S druge strane *ad hoc* (povremene) arbitraže se formiraju isključivo radi rješavanja jednog konkretnog spora. Njihovo trajanje je vezano za trajanje tog spora, nakon čega prestaju da postoje (Radovanov, 2008). Pravila postupka se dogovaraju za svaki slučaj posebno, što im daje veću fleksibilnost, ali istovremeno zahtijeva veću angažovanost strana.

1.2. Domaće i Međunarodne arbitraže

Domaća (unutrašnja) arbitraža je ona u kojoj nema elementa inostranosti; spor se rješava između domaćih lica, najčešće na teritoriji države u kojoj su ti subjekti registrovani, primjenom domaćeg prava. Ona se najčešće naziva privatnim sudom stranaka.

Međunarodna (inostrana) arbitraža sadrži element inostranosti. To je obično trgovinski ili privredni posao sa inostranstvom, gdje se primjenjuje kombinacija domaćih i međunarodnih propisa. Međunarodna arbitraža je usko povezana sa međunarodnom trgovinom i rješavanjem sporova koji iz nje proizilaze.

1.2.1. Primjeri najpoznatijih međunarodnih arbitraža

- ✓ Pariška arbitraža: Arbitraža pri Međunarodnoj trgovačkoj komori (ICC) u Parizu, jedna od najprestižnijih i najčešće biranih arbitražnih institucija u svijetu.
- ✓ Londonska arbitraža (LCIA): Londonski sud za međunarodnu arbitražu, poznat po efikasnom i fleksibilnom vođenju postupaka.
- ✓ Štokholmska arbitraža: Arbitraža pri Trgovinskoj komori Štokholma (SCC), često birana za sporove u vezi sa istočnom Evropom i energetikom.

1.3. Opšte i specijalizovane arbitraže

Pored opštih arbitraža koje rješavaju sve vrste sporova u okviru svoje nadležnosti, postoje i specijalizovane arbitraže. One se osnivaju radi praćenja dinamike i specifičnosti određenih oblasti. Arbitri u ovim sudovima često su stručnjaci ne samo za pravo, već i za specifičnu struku (npr. kvalitet robe, pomorstvo, poljoprivreda), što omogućava lakše utvrđivanje činjenica.

1.3.1. Primjeri specijalizovanih arbitraža

- ✓ Pomorska arbitraža: Rješava sporove iz pomorskog prava (npr. ugovori o prevozu, havarije).
- ✓ GAFTA arbitraža: Rješava sporove u vezi sa trgovinom žitaricama i hranom.
- ✓ Arbitraža za kafu: Primjer usko specijalizovane arbitraže, koja rješava sporove u trgovini kafom.

1.4. Otvorene i zatvorene arbitraže

Otvorene arbitraže su one u kojima stranke mogu birati arbitre iz širokog kruga stručnjaka, često van zvanične liste (ako lista postoji). Zatvorene arbitraže, pak, ograničavaju izbor arbitara na užu listu, često internu, koju propisuje sama institucija.

1.5. Arbitraža po pravičnosti (Ex Aequo et Bono)

Ovaj tip arbitraže predstavlja posebnu kategoriju jer arbitri ne odlučuju striktno na osnovu pozitivnog prava (zakona), već na osnovu **pravičnosti** (*ex aequo et bono*). Uslov za ovakvo odlučivanje je da stranke to moraju **izričito zahtijevati** i sporazumno dozvoliti (Radovanov, 2008). Arbitraža po pravičnosti je češće prisutna u kontinentalnom pravnom sistemu.

3. SUBJEKTI ARBITRAŽNOG POSTUPKA

Ključni subjekti u arbitražnom postupku su sam arbitražni sud, arbitri kao nosioci odlučivanja i, na kraju, nadležnost suda, koja se temelji na volji stranaka.

3.1.Arbitražni sud

Arbitražni sud predstavlja organ koji rješava spor. On može biti sastavljen od arbitra pojedinca ili arbitražnog vijeća sastavljenog od neparnog broja članova (najčešće tri), kako bi se izbjegle blokade u odlučivanju. Arbitražni sud se formira isključivo na osnovu sporazuma stranaka. Stranke mogu same imenovati arbitra pojedinca ili odrediti način izbora arbitara. U slučaju arbitražnog vijeća, svaka strana obično imenuje po jednog arbitra, a trećeg, koji je predsjednik vijeća, biraju imenovana dva arbitra ili ih imenuje izabrana arbitražna institucija (Radovanov, 2008).

3.2.Arbitri

Da bi neko mogao biti arbitar, mora ispunjavati određene uslove. Arbitar mora biti fizičko lice, poslovno sposobno, i što je najvažnije, mora biti nepristrasan i nezavisan u odnosu na strane u sporu. U savremenom arbitražnom pravu, od arbitra se često očekuje i izuzetna stručnost u materiji spora, čime se obezbjeđuje kvalitetnije rješavanje.

U slučaju sumnje u nepristrasnost ili nezavisnost, arbitar može biti izuzet iz postupka. Izuzeće ili prestanak dužnosti arbitra dovodi do potrebe za imenovanjem novog arbitra, čime se obezbjeđuje legitimitet i povjerenje u konačnu odluku.

3.3.Nadležnost arbitražnog suda

Osnovna karakteristika arbitraže je da se nadležnost arbitražnog suda za rješavanje određenog spora zasniva isključivo na sporazumu stranaka (arbitražna klauzula). Zakon o arbitraži predviđa da je ovaj sporazum temelj nadležnosti.

Arbitražna klauzula, odnosno sporazum o arbitraži, uživa princip autonomije arbitražne klauzule, što znači da se ona smatra nezavisnom od punovažnosti glavnog ugovora. Ako je ugovor nepunovažan, to samo po sebi ne znači i nepunovažnost arbitražne klauzule, čime se štiti mogućnost rješavanja spora o valjanosti samog ugovora pred arbitražom (Zakon o arbitraži).

4.ARBITRAŽNI POSTUPAK

Arbitražni postupak se odlikuje visokim stepenom fleksibilnosti, pri čemu se najveća sloboda ostavlja volji stranaka da same definišu pravila. Ipak, određena načela i pravila moraju biti ispoštovana.

4.1.Pravila postupka i načela

Strane u sporazumu o arbitraži imaju slobodu da direktno odrede pravila postupka ili da se pozovu na pravila neke stalne arbitražne institucije (npr. ICC pravila). Bez obzira na dogovorena pravila, arbitražni sud mora poštovati obavezna načela koja garantuju pravednost postupka, uključujući:

- ✓ Načelo kontradiktornosti: Svakoj strani mora biti pružena jednaka mogućnost iznošenja argumenata i dokaza.
- ✓ Načelo ravnopravnosti stranaka: Obezbeđivanje jednakog tretmana za obje strane.
- ✓ Načelo dispozicije: Stranke raspolažu svojim zahtjevima i postupkom.

Poštovanje ovih načela je od izuzetne važnosti. Nepoštovanje osnovnih proceduralnih garancija je najčešći razlog za poništaj arbitražne odluke pred državnim sudom ili odbijanje priznanja i izvršenja strane arbitražne odluke (Radovanov, 2008).

4.2. Početak i tok postupka

Arbitražni postupak se smatra započetim datumom prijema zahtjeva za arbitražu ili tužbe. Kod institucionalne arbitraže, to je obično datum prijema kod institucije, dok kod ad hoc arbitraže to može biti datum prijema tužbe od strane tuženog.

Arbitražni sud donosi odluku o tome da li će se održati usmena rasprava. Iako usmena rasprava nije nužan dio postupka, ona se mora održati ukoliko to jedna strana izričito zatraži, osim ako su stranke sporazumno isključile pravo na usmenu raspravu (Zakon o arbitraži).

4.3. Okončanje arbitražnog postupka

Postupak se najčešće okončava donošenjem **meritorne odluke** (arbitražne presude), koja može biti:

- ✓ Kondemnatorna: Nalaže stranci izvršenje određene radnje (npr. plaćanje duga).
- ✓ Konstitutivna: Stvara, mijenja ili ukida neki pravni odnos (npr. raskid ugovora).
- ✓ Deklarativna: Utvrđuje postojanje ili nepostojanje nekog pravnog odnosa.

Postupak može biti okončan i obustavom bez donošenja meritorne odluke. Razlozi za obustavu mogu biti: povlačenje tužbe od strane tužioca, nepostojanje arbitražne klauzule, nemogućnost rješavanja spora (nearbitrabilan predmet), ili neslaganje strana oko imenovanja arbitara.

ZAKLJUČAK

Arbitraža je jedan od najznačajnijih, najpodesnijih i najprimjenjivijih metoda za rješavanje sporova¹. Etimološki, riječ arbitraža potiče od latinske riječi per arbiter, što znači izabrani sudija, ili arbitrare, što znači presuđivanje u svojstvu izabranog sudije.

Arbitraža je poseban metod rješavanja sporova za koji se angažuje jedan ili više neutralnih i kompetentnih osoba, o čijem su se izboru strane u sporu prethodno sporazumjele. Osnovni cilj je donošenje pravedne, nepristrasne i pravno obavezujuće odluke, kojom se nastali spor pravosnažno okončava. Prije donošenja konačne odluke, arbitraža često nastoji uvjeriti strane da sporna pitanja riješe sporazumno, uz neophodnu pomoć i angažovanje arbitara.

Stranke osjećaju da bolje štite svoje interese u arbitražnom postupku, prvenstveno zbog mogućnosti samostalnog imenovanja arbitara – stručnjaka za sporna pitanja – i slobodnog odlučivanja o materijalnom i procesnom pravu koje će se primijeniti na rješavanje spora. Arbitražna odluka, iako ponekad ne predstavlja maksimalno ostvarenje svih zahtjeva, ne ruši temelje budućeg poslovanja i unaprijed je prihvaćena od strane kojoj je ukazano povjerenje.

LITERATURA

1. Avramović, N. (2011). *Međunarodno javno pravo*. Pravni fakultet za privredu i pravosuđe.
2. Radovanov, A. (2008). *Arbitražno rešavanje sporova*. Univerzitet Privredna akademija – Pravni fakultet.
3. Zakon o arbitraži. (n.d.). *Paragraf*. Preuzeto s http://www.paragraf.rs/propisi/zakon_o_arbitrazi.html (septembar, 2025.)

ARBITRATION AS A METHOD OF DISPUTE RESOLUTION

Tamara Basara

Abstract: Arbitration represents a contractual and judicial method for the peaceful resolution of international and domestic disputes, with origins dating back to antiquity, but whose modern form begins with the Treaty between the United States and Great Britain in 1794. The key characteristic of arbitration is its status as private judicial jurisdiction, where parties agree to select neutral and competent individuals to adjudicate the dispute. The basic divisions include permanent (institutional) and ad hoc (temporary) arbitrations, followed by domestic and international arbitrations, which are further divided into general and specialized types. The arbitral award is equated with a judgment from a state court, which underscores its importance. The proceedings commence with the submission of a request or a statement of claim and must be conducted in adherence to mandatory principles such as adversarial proceedings (contradictoriness) and equality of the parties. The jurisdiction of the arbitral tribunal is determined by the agreement of the parties, with the arbitration clause enjoying autonomy from the validity of the main contract. The proceedings are concluded by issuing a decision on the merits or by suspension (termination). Arbitration stands out due to its flexibility and the ability to choose arbitrator-experts.

Keywords: *Arbitration, Private judicial jurisdiction, Arbitration agreement, Permanent arbitration, Arbitral award.*

ISBN 978-99997-43-05-1



9 789999 743051