|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Име и презиме** | | | | | | | | Бојана М. Калењук Пиварски | | | | | | |
| **Звање** | | | | | | | | Ванредни професор | | | | | | |
| **Назив институције у којој наставник ради са пуним или непуним радним временом и од када** | | | | | | | | Природно-математички факултет у Новом Саду, 01.10.2014.  Последњи избор у звање: 01.10.2019. | | | | | | |
| **Ужа научна односно уметничка област** | | | | | | | | Гастрономија | | | | | | |
| **Академска каријера** | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | Година | Институција | | | Научна или уметничка област | | | | Ужа научна, уметничка или стручна област | |
| Избор у звање | | | | | 2019. | Природно-математички факултет у Новом Саду | | | Туризам | | | | Гастрономија | |
| Докторат | | | | | 2014. | Природно-математички факултет у Новом Саду | | | Гео науке - Туризам | | | | Гастрономија | |
| Мастер | | | | | 2010. | Природно-математички факултет у Новом Саду | | | Менаџмент и бизнис | | | | Гастрономија | |
| Диплома | | | | | 2008. | Природно-математички факултет у Новом Саду | | | Менаџмент и бизнис | | | | Гастрономија | |
| **Списак предмета за које је наставник акредитован на првом или другом степену студија** | | | | | | | | | | | | | | |
| Р.Б. | | Ознака предмета | | Назив предмета | | | | | | Вид наставе | | Назив студијског програма | | Врста студија |
| 1 | | Т342 | | Националне гастрономије | | | | | | предавање | | Туризам | | ОАС |
| 2 | | Т311 | | Гастрономска култура и традиција | | | | | | предавање | | Туризам | | ОАС |
| 3 | | Т342 | | Oснове пекарства и посластичарства | | | | | | предавање | | Туризам | | ОАС |
| 4 | | МТ 302 | | Велике светске кухиње | | | | | | предавање | | Туризам | | МАС |
| 5 | | МТ116v | | Теренска настава | | | | | | предавање | | Туризам | | МАС |
| **Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10)** | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Калењук, Б.** 2016. Националне гастрономије. ПМФ, Нови Сад. ISBN - 978-99955-95-04-3 | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Калењук, Б,** Радивојевић, Г. 2021. Практикум из националне гастрономије. ПМФ, Нови Сад. ISBN - 978-86-7031-553-2 | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Kalenjuk, B.,** Tešanović, D., Gagić, S., Erdeji, I., Banjac, M. 2015. Offer of authentic food as a condition for gastronomic tourism development. The European Journal of Applied Economics, 12/2, 27-34. DOI: 10.5937/ejae  12-9139 | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Kalenjuk, B.,** Tešanović, D., Gagić, S. 2015. Use of “old” innovations in the hopstality industry and their impact on quality of food – sous vide. Business studies, Banjaluka, 7/13-14, 355-372. DOI: 10.7251/POS1514373K | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Kalenjuk Pivarski, B.,** Tekić, D., Šmugivić, S., Novaković, A., Ivanović, V., Petrović, M., ... & Maravić, N. Traditional Food Products on the Local Market-Consumption Conditional on the Characteristics of Management and Restaurant Facilities in Tourism of Vojvodina (Serbia). Frontiers in Sustainable Food Systems, 7, 1259806. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1259806> | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Kalenjuk Pivarski, B.,** Tekić, D., Šmugović, S., Banjac, M., Novaković, A., Mutavdžić, B., ... & Marić, A. (2023). Factors Affecting the Consumption of Traditional Food in Tourism—Perceptions of the Management Sector of Catering Facilities. Foods, 12(12), 2338. <https://doi.org/10.3390/foods12122338> | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Kalenjuk Pivarski, B.,** Šmugović, S., Tekić, D., Ivanović, V., Novaković, A., Tešanović, D., ... & Vukelić, N. 2022. Characteristics of Traditional Food Products as a Segment of Sustainable Consumption in Vojvodina’s Hospitality Industry. *Sustainability*, *14*(20), 13553. <https://doi.org/10.3390/su142013553> | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Kalenjuk Pivarski, B.,** Grubor, B., Banjac, M., Đerčan, B., Tešanović, D., Šmugović, S., ... & Stošić, T. 2023. The Sustainability of Gastronomic Heritage and Its Significance for Regional Tourism Development. Heritage, 6(4), 3402-3417. <https://doi.org/10.3390/heritage6040180> | | | | | | | | | | | | | |
| **Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника** | | | | | | | | | | | | | | |
| Укупан број цитата | | | | | | | SCOPUS: 54, Google Scholar: 650 | | | | | | | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | | | | | | | 14 | | | | | | | |
| Тренутно учешће на пројектима | | | | | | | Домаћи 2 | | | | Међународни 1 | | | |
| Усавршавања | | | Kулинарска школа - Spains pantry, Foods and Wines from Spain (2022), ICEX – CECO. Етика и интегритет (2022), АСК. Modern gastronomy (2022), Novi Sad, dr Katarina Fedoseva. Дидактика и дизајн курикума у високом образовању (2016) TRAIN project (Teaching and Research for Academic Newcomers, King Baudouin Foundation). Програм обуке за евалуаторе књиге за стручне кулинарске школе (2016) Завод за унапређивање образовања и васпитања, Република Србија. WACS - World Association of Chefs' Societies, certificate (instructor Dominico Maggi) and B license WACS, 2016 и 2023. | | | | | | | | | | | |
| Други подаци које сматрате релевантним  Члан Наставно-научног већа Универзитета у Новом Саду Природно-математичког факултета за мандатни период школске 2021/22, 2022/23. и 2023/24. године. Члан надзорног одбора Кулинарске федерације Србије. Члан уредништва научног часописа Туризам. | | | | | | | | | | | | | | |