

| | | | | | |
|---|---|--|-----------------------------|--|---------------|
| Име и презиме | | Бојана М. Калењук Пиварски | | | |
| Звање | | Редовни 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: 01.10.2024. | | | |
| Ужа научна односно уметничка област | | Гастрономија | | | |
| Академска каријера | | | | | |
| | Година | Институција | Научна или уметничка област | Ужа научна, уметничка или стручна област | |
| Избор у звање | 2024. | 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 | M24606 | Националне гастрономије | предавање | Туризам | ОАС |
| 2 | M24315 | Гастрономска култура и традиција | предавање | Туризам | ОАС |
| 3 | M24740 | Гастрономска естетика | предавање | Туризам | ОАС |
| 4 | M24509 | Основе пекарства и посластичарства | предавање | Туризам | ОАС |
| 5 | MM2445 | Велике светске кухиње | предавање | Туризам | МАС |
| Репрезентативне референце (минимално 5 не више од 10) | | | | | |
| 1. | Калењук, Б. 2016. Националне гастрономије. ПМФ, Нови Сад. ISBN - 978-99955-95-04-3 | | | | |
| 2. | Калењук, Б, Радивојевић, Г. 2021. Практикум из националне гастрономије. ПМФ, Нови Сад. ISBN - 978-86-7031-553-2 | | | | |
| 3. | Kalenjuk Pivarski, B., Paunić, M., Šarenac, N., Šmugović, S., Mlinarević, P., Ivanović, V., ... & Gagić Jaraković, S. (2024). The influence of gastronomic identity factors on food tourism development in the Republic of Serbia and Bosnia and Herzegovina. <i>Frontiers in Nutrition</i> , 10, 1335943. https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1335943 | | | | |
| 4. | Kalenjuk, B., Tešanović, D., Gagić, S. 2015. Use of “old” innovations in the hopstality industry and their impact on quality of food – sous vide. <i>Business studies</i> , Banjaluka, 7/13-14, 355-372. DOI: 10.7251/POS1514373K | | | | |
| 5. | Kalenjuk Pivarski, B., Tekić, D., Šmugović, 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). <i>Frontiers in Sustainable Food Systems</i> , 7, 1259806. https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1259806 | | | | |
| 6. | 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. <i>Foods</i> , 12(12), 2338. https://doi.org/10.3390/foods12122338 | | | | |
| 7. | 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. <i>Sustainability</i> , 14(20), 13553. https://doi.org/10.3390/su142013553 | | | | |
| 8. | 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. <i>Heritage</i> , 6(4), 3402-3417. https://doi.org/10.3390/heritage6040180 | | | | |
| 9. | Kalenjuk Pivarski, B., Tešanović, D., Šmugović, S., Ivanović, V., Paunić, M., Vuković Vojnović, D., ... & Gagić Jaraković, S. (2024). Gastronomy as a Predictor of Tourism Development—Defining Food-Related Factors from the Perspective of Hospitality and Tourism Employees in Srem (AP Vojvodina, R. Serbia). <i>Sustainability</i> , 16(24), 10834. https://doi.org/10.3390/su162410834 | | | | |
| Збирни подаци научне, односно уметничке и стручне активности наставника | | | | | |
| Укупан број цитата | | | SCOPUS: 99 | | |
| Укупан број радова са SCI (SSCI) листе | | | 20 | | |
| Тренутно учешће на пројектима | | | Домаћи 1 | Међународни 1 | |
| Усавршавања | Кулинарска школа - Spains pantry, <i>Foods and Wines from Spain</i> (2022), ICEX – CECO. Етика и интегритет (2022), ASK. <i>Modern gastronomy</i> (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., 2023/24. године. Члан надзорног одбора Кулинарске федерације Србије. Члан уредништва научног часописа Туризам. | | | | | |