

Табела 5.1 Спецификација предмета на студијском програму докторских студија

<b>Назив предмета:</b> Антропологија исхране и пића		
<b>Наставник или наставници:</b> др Невена Милановић, научни сарадник		
<b>Статус предмета:</b> изборни		
<b>Број ЕСПБ:</b> 6.00		
<b>Услов:</b> Не постоје предуслови за слушање овог предмета.		
<b>Циљ предмета</b> Антропологија исхране и пића ставља фокус на истраживање исхране и пијења из антрополошке перспективе, посматрајући храну и пиће као сочиво кроз које се преламају друштвени и културни феномени попут: идентитета, класе, етничитета, глобализације, глокализације, рода. Храна се готово увек дели, а пијење без друштва сматра се друштвеним проблемом и девијацијом. Пиће и храна су друштвени артефакти који носе ознаке националног, регионалног или глобалног и без њих су репродукција друштвеног живота као и изградња идентитета незамисливи. Циљ курса јесте да проматра не биолошке, већ културне и социјалне димензије хране и пића у савременом друштву. Кроз преглед релевантних теорија и концепата биће анализирано „место“ хране и пића у процесима друштвеног живота.		
<b>Исход предмета</b> Студенти ће се оспособити да, усвајањем релевантног теоријско-методолошког апарата, проблематизују и критички истраже начине на који храна и пиће фигурирају у савременом друштву, контекстуализују и анализирају места и прилике на и у којима се храна и пиће деле као вид друштвено-партиципативне активности, као и да самостално осмисле и спроведу етнографски теренски рад.		
<b>Садржај предмета</b> <i>Теоријска настава</i> Теоријска настава обухвата комбинацију теоријско-методолошких приступа у истраживању хране и пића као друштвених и културних артефаката из перспективе друштвено-хуманистичких наука, са нагласком на антропологију. <i>Практична настава /</i>		
<b>Препоручена литература</b> Обавезна литература прилагођава се кандидату и одређује у складу са тематиком и теоријско-методолошким потребама појединачних радова, у договору са наставником. Општа литература која се препоручује као увид у проблематику курса је следећа: Alasuutari, Pertti. 1992. <i>Desire and Craving; A Cultural Theory of Alcoholism</i> . State University of New York Press: 1-181. Appadurai, Arjun. 1988. „How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India”, <i>Comparative Studies in Society and History</i> 30, no. 1: 3-24. Counihan, Carol. 1999. <i>The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power</i> , New York and London: Routledge: 6-25. Belaj, Melanija. 2018. „Simbolički potencijal alkoholnih pića“, u: <i>Vino, rakija a može i limončelo: etnografija obiteljske proizvodnje i konzumacije alkoholnih pića</i> . Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb: 53-72. Conrad, Peter, Joseph W. Schneider. 1992. „Alcoholism: Drunkenness, Inebriety and the Disease Concept“, u: <i>Deviance and Medicalization: From Badness to Sickness</i> . Temple University Press: 73-109. Dietler, Michael. 2006. „Alcohol: Anthropological/Archaeological Perspectives“, <i>Annual Review of Anthropology</i> (35): 229-249. Douglas, Mary, Heath, Dwight. 1987. „Introductory: A Distinctive anthropological perspective. A Decade of Development in the Anthropological study of alcohol use, 1970-1980“, u: Douglas, Mary (ed.). <i>Constructive Drinking</i> . Cambridge: Cambridge University Press: 3-16. Ђорђевић, Јелена. 2004. „Uvod. Hrana: Interpretacije i inovacije“, <i>Kultura svaštojeda</i> 109/112, Zavod za proučavanje kulturnog razvitka, Beograd: 11-53. Klein, A. Jakob i Watson, L. James (eds). 2016. <i>The Handbook of Food and Anthropology</i> , London: Bloomsbury: 115-151; 289-308. Klein, A. Jakob. „Introduction: Cooking, Cuisine and Class and the Anthropology of Food“, u: Klein, A. Jakob i Murcott, Anne (eds). 2014. <i>Food Consumption in Global Perspective</i> , Palgrave Macmillan: New York: 1-25. Kronld, M. M. I Boxen, G. G. „Nutrition Behavior, Food Resources and Energy“, u: Arnott, L. Margaret (ed). 1975. <i>Gastronomy. The Anthropology of Food and Food Habits</i> , Mouton Publishers: The Hague, Paris: 113-121. Mandelbaum, G. David. 1965. „Alcohol and Culture“. <i>Current Anthropology</i> . 6(3): 281-288. Mintz, W. Sidney. 1985. <i>Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History</i> , Penguin Books: New York: 3-19; 151-184; 187-215. Милановић, Невена. 2016. „О алкохолу и пијењу са „друштвене“ стране: од социо-медицинског приступа до културе пијења“, <i>Антропологија</i> 16(1): 89-102. Милановић, Невена. 2018. „Нови живот кафане: дисолуција „сјајног трећег места““, <i>Етноантрополошки проблеми</i> 13(4): 971-985. Милановић, Невена. 2019. „Конструкција пијења као друштвеног проблема“, <i>Антропологија</i> 19(2): 37-56. Чикић, Јована. 2019. „(Ис)храна као социолошки проблем: стара тема или нова дисциплина?“, <i>Годишњак Филозофског факултета у Новом Саду</i> , Књига XLIV-1 (2019): 215-230. Heath, Dwight. 1987. „Anthropology and Alcohol Studies: Current Issues“, <i>Annual Review of Anthropology</i> (16): 99-120. Heath, Dwight. 2000. <i>Drinking Occasions: Comparative Perspectives on Alcohol and Culture</i> . Brunner-Routledge: London: 1-9; 43-62; 65-101; 159-189; 191-196. Sutton, E. David. 2010. „Food and the Senses“, <i>Annual Review of Anthropology</i> vol. 39: 209-223. Wilson, Thomas (ed.). 2005. <i>Drinking Cultures: Alcohol and Identity</i> . Oxford, New York: Berg: 1-25; 65-107; 255-277. Wilson, Thomas. 2006. „Introduction. Food, Drink and Identity in Europe: Consumption and the Construction of Local, National and Cosmopolitan Culture“, u: Wilson, Thomas (ed.). <i>Food, Drink and Identity in Europe</i> . European Studies 22 (2006) Amsterdam, New York: 11-29. Zubaida, Sami. „Drink, Meals and Social Boundaries“, u: : Klein, A. Jakob i Murcott, Anne (eds). 2014. <i>Food Consumption in Global Perspective</i> , Palgrave Macmillan: New York: 209-224.		
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 6+0	Практична настава:
<b>Методе извођења наставе</b> Предавања		
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b> Студент/киња као предиспитну обавезу пише есеј на основу спроведеног теренског истраживања, обима од 9.000 до 18.000 карактера, који износи 30% укупне оцене (до 30 поена). Студент/киња пише један семинарски рад обима од 20.000 до 35.000 карактера који износи 70% укупне оцене (до 70 поена).		
Начин провере знања могу бити различити : (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....		
Студент/киња као предиспитну обавезу пише есеј на основу спроведеног теренског истраживања, обима од 9.000 до 18.000 карактера, који износи 30% укупне оцене (до 30 поена). Студент/киња пише један семинарски рад обима од 20.000 до 35.000 карактера који износи 70% укупне оцене (до 70 поена).		
*максимална дужна I страница А4 формата		