

Табела 5.2. Спецификација предмета
Спецификацију треба дати за сваки предмет из студијског програма.

Студијски програм : Мастер академске студије етнологије-антропологије
Назив предмета: Антропологија исхране
Наставник/наставници: др Ана Банић Грубишић, научни сарадник
Статус предмета: изборни
Број ЕСПБ: 6
Услов: Не постоје предуслови за слушање овог предмета
<p>Циљ предмета</p> <p>Циљ предмета је да студенти мастер студија прошире на основним студијама стечена знања о антропологији (ис)хране, да се упознају са начинима анализе различитих друштвених и културних аспеката (ис)хране, да сагледају (ис)храну као систем комуникације, разумеју културне и друштвене функције (ис)хране и напослетку да у самосталним етнографским истраживањима примене релевантан теоријско-методолошки апарат.</p>
<p>Исход предмета</p> <p>Примена стечених знања на самостална етнографска истраживања културних пракси исхране – идентификовање и анализа процеса производње, припреме, дељења (коменсалност), размене и потрошње хране на локалном, националном, глобалном нивоу и/или у кроскултурној перспективи.</p>
<p>Садржај предмета</p> <p><i>Теоријска настава</i></p> <p>Теоријска настава обухвата историјски преглед истраживања (ис)хране у социокултурној антропологији (функционализам, структурализам и културни материјализам), као и упознавање студената са основним концептима и аналитичким приступима проучавања (ис)хране у интердисциплинарној перспективи. На курсу ће се обрађивати следеће тематске целине: (ис)храна и конструкција личног, културног, етничког и националног идентитета; (ис)храна и фолклор; (ис)храна и миграције; (ис)храна и туризам; (ис)храна и глобализација; (ис)храна, ритуал и религија; празнична и свакодневна исхрана; просторни модели (ис)хране (обедовање код/ван куће); (ис)храна и друштвени покрети („покрет споре хране“); (ис)храна и класа; (ис)храна и род; (ис)храна, памћење и носталгија; (ис)храна, музеализација и студије наслеђа. Поред тога, посебна пажња биће посвећена критичкој интерпретацији репрезентације (ис)хране у популарној култури, књижевности и масовним медијима (са посебним акцентом на дигиталне медије, различите кулинарске жанрове, рекламе и дугометражне игре филмове).</p> <p><i>Практична настава /</i></p>
<p>Литература</p> <p>Обавезна литература прилагођава се тематском и методолошком усмерењу студента мастер студија у зависности од предмета истраживања мастер тезе. Препорука за општи увид у проблематику курса:</p> <p>Mintz, Sidney and Du Bois, Christine. 2002. The Anthropology of Food and Eating. <i>Annual Review of Anthropology</i> 31: 99-119.</p> <p>Crowther, Gillian. 2013. Setting the anthropological table. Introduction to <i>Eating culture: an anthropological guide to food</i>. Toronto: University of Toronto Press. xvii-xxx.</p> <p>Fox, Robin. 2003. Food and Eating: An Anthropological Perspective. Social Issues Research Centre. Onlajn članak dostupno na http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf, 1-22.</p> <p>Haines, Helen and Clare A. Sammells (eds.). 2010. <i>Adventures in Eating: Anthropological Experiences in Dining from Around the World</i>. Boulder : University Press of Colorado. 1-17.</p> <p>Counihan, Carole and Penny Van Esterik (eds.). 2013. <i>Food and Culture: a Reader</i>. New York: Routledge. 107-230.</p> <p>Albala, Ken (ed.). 2012. <i>Routledge International Handbook of Food Studies</i>. New York: Routledge. 201-237; 342-363.</p> <p>Lévi-Strauss, Claude. 1979. Kulinarski trokut. <i>Kritika</i> 4: 167-175.</p> <p>Douglas, Mary. 1972. Deciphering a Meal. <i>Daedalus</i> 101: 61-81.</p> <p>Fischler, Claude. 1988. Food, self and identity. <i>Social Science Information</i> 27: 275-292.</p> <p>Đorđević, Jelena. 2004. Hrana: Interpretacije i inovacije. <i>Kultura</i> 109-112: 11-53.</p>

Mennel, Stephen, Murcott, Anne i Otterloo, Anneke. 1998. *Prehrana i kultura: sociologija hrane*. Zagreb: Naklada Jesenski i Turk. 1-133.

Ivanišević, Jelena i Belaj, Melanija. 2015. Razvoj prehrambenih studija: doprinosi sociologije, kulturne antropologije, etnologije i povijesti. *Narodna umjetnost: hrvatski časopis za etnologiju i folkloristiku* 52(2): 241-264.

Lebesco, Kathleen and Peter Naccarato (eds.). 2018. *The Bloomsbury Handbook Of Food And Popular Culture*. New York: Bloomsbury Academic. 13-79.

Bradley, Peri (ed.). 2016. *Food, Media and Contemporary Culture: The Edible Image*. London: Palgrave Macmillan. 125-143.

Banić Grubišić, Ana. 2012. Obrok dana posle sutra. Predstave o hrani i ishrani u post-apokaliptičnim filmovima. *Etnoantropološki problemi* 7(1): 185-212.

Thursby, Jacqueline. 2008. *Foodways and Folklore: a Handbook*. Westport: Greenwood Press. 1-57.

Long, Lucy. 2004. "Culinary tourism: A folkloristic perspective on eating and otherness". In *Culinary Tourism*, Edited by: Long, Lucy, 20-50. Kentucky: The University Press of Kentucky.

Jones, Michael Owen. 2007. Food Choice, Symbolism, and Identity: Bread-and-Butter Issues for Folkloristics and Nutrition. *The Journal of American Folklore* 120(476): 129-177.

Banić Grubišić, Ana i Dragana Antonijević. 2013. Odnos između tradicije, turizma i gastronomije : gastronomska ponuda i kulinarsko nasleđe u salašarskom turizmu. *Etnoantropološki problemi* 8(4): 1089-1108.

Kovačević, Ivan. 2009. Tolerancija ili asimilacija: legende o kineskom restoranu i „Ciginoj kafani“. *Etnoantropološki problemi* 4(3): 67-80.

Prošić-Dvornić, Mirjana. 2005. Kulturni i društveni značaj hrane u tradicionalnoj srpskoj kulturi. *Kultura* 109-112: 315-339.

Bajić-Hajduković, Ivana. 2013. Food, Family, and Memory: Belgrade Mothers and Their Migrant Children. *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment* 21(1): 46-65.

Clark, Dylan. 2004. The Raw and the Rotten: Punk Cuisine. *Ethnology* 43(1): 19-31.

Wilk, Richard. 1999. "Real Belizean Food": Building Local Identity in the Transnational Caribbean. *American Anthropologist* 101(2): 244-255.

Hirsch, Dafna. 2011. "Hummus is best when it is fresh and made by Arabs": The gourmetization of hummus in Israel and the return of the repressed Arab. *American Ethnologist* 38(4), 617–630.

Fiddes, Nick. 2002. *Meso: prirodni simbol*. Zagreb: Naklada Jesenski i Turk. 11-42.

Petrovska, Sanja. 2018. Vegetarijanstvo: etička, ekofeministička i biopolitička perspektiva. *Etnoantropološki problemi* 13(1): 193-215.

Roseberry, William. 1996. The Rise of Yuppie Coffees and the Reimagination of Class in the United States. *American Anthropologist* 98(4): 762-775.

Број часова активне наставе	Теоријска настава: 5 + 0	Практична настава:	
Методе извођења наставе			
Предавања			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања		писмени испит	
практична настава		усмени испит	30
колоквијум-и			
семинар-и	70		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 2 странице А4 формата			