Informačný list predmetu

Akademický rok 2026/2027

Vysoká škola	Univerzita sv. Cyrila a Metoda v Trnave
Fakulta	FF UCM
Kód predmetu	KEAMS/bdMK4-J/22
Názov predmetu	Materiálna kultúra IV. (Tradičná strava v európskom kontexte)
Rozsah	1P + 1S
Počet kreditov	2
Vyučujúci	prof. Mgr. Katarína Slobodová Nováková, PhD. (prednášajúci)

Podmienky na absolvovanie predmetu

Priebežné hodnotenie- prezentácia vybraných problémov – 40%
Priebežné hodnotenie- seminárna práca – 60%
Klasifikačný stupeň bude určený na základe stupnice (v %): A 1,0 výborne – vynikajúce výsledky len s minimálnymi chybami ‹92-100 %›
B 1,5 veľmi dobre – nadpriemerné výsledky s menšími chybami ‹83-91 %›
C 2,0 dobre – vcelku dobré, priemerné výsledky ‹74-82 %›
D 2,5 uspokojivo – dobré výsledky, ale vyskytujú sa významné chyby ‹65-73 %›
E 3,0 dostatočne – výsledky vyhovujú minimálnym kritériám ‹56-64 %›
FX 4,0 nedostatočne – absolvovanie predmetu si vyžaduje vynaložiť ešte značné úsilie a množstvo práce zo strany študenta ‹0-55 %›

Priebežné hodnotenie

Priebežné hodnotenie- prezentácia vybraných problémov – 40%
Priebežné hodnotenie- seminárna práca – 60%
Klasifikačný stupeň bude určený na základe stupnice (v %): A 1,0 výborne – vynikajúce výsledky len s minimálnymi chybami ‹92-100 %›
B 1,5 veľmi dobre – nadpriemerné výsledky s menšími chybami ‹83-91 %›
C 2,0 dobre – vcelku dobré, priemerné výsledky ‹74-82 %›
D 2,5 uspokojivo – dobré výsledky, ale vyskytujú sa významné chyby ‹65-73 %›
E 3,0 dostatočne – výsledky vyhovujú minimálnym kritériám ‹56-64 %›
FX 4,0 nedostatočne – absolvovanie predmetu si vyžaduje vynaložiť ešte značné úsilie a množstvo práce zo strany študenta ‹0-55 %›

Výsledky vzdelávania

1. vedomosti: študent získa vedomosti o kulinárnej kultúre Európy ako neoddeliteľnej súčasti etnológie Európy
2. zručnosti: študent dokáže charakterizovať prvky tradičnej kulinárie, jej špecifiká, identifikovať faktory pôsobiace na kulináriu, regionálne rozdiely, analyzovať jednotlivé javy kulinárnej kultúry a ich transformáciu v 20. a 21.storočí
3. profesijné kompetencie: vedomosti a zručnosti k identifikácii špecifík kulinárnej kultúry, využívanie odborných znalostí v praxi
4. prenositeľné kompetencie: všeobecné znalosti a rozhľad, má aktívny prístup, zručnosť

pracovať s rôznorodými zdrojmi, informáciami, ich analýza a komparácia (archívne materiály, kartografické dáta, dáta z terénneho výskumu), prezentačné zručnosti

Stručná osnova predmetu

1. Tradičná kulinárna kultúra Slovenska- úvod do problematiky, faktory formovania
2. Historiografia štúdia kulinárnej kultúry v Európe, kulinárna kultúra ako predmet etnografického výskumu v Európe
3. Dejiny stravovania v Európe I.
4. Dejiny stravovania v Európe II.
5. Tradičná strava v Európe - skladba, suroviny, východiská
6. Tradičná strava v Európe - skladba, suroviny, faktory
7. Tradičná strava v Európe - kulinárne regióny
8. Tradičná strava v Európe - kulinárne regióny
9. Etnicita a civilizačné trendy v kulinárnej kultúre
10. Kulinárna kultúra Európy - špecifické príklady, analýza, komparácia
11. Fast food ako súčasný fenomén stravovania
12. Nové trendy v kulinárii, kulinária a médiá

Sylabus predmetu

1. Tradičná kulinárna kultúra Slovenska- úvod do problematiky, faktory formovania
2. Historiografia štúdia kulinárnej kultúry v Európe, kulinárna kultúra ako predmet etnografického výskumu v Európe
3. Dejiny stravovania v Európe I.
4. Dejiny stravovania v Európe II.
5. Tradičná strava v Európe - skladba, suroviny, východiská
6. Tradičná strava v Európe - skladba, suroviny, faktory
7. Tradičná strava v Európe - kulinárne regióny
8. Tradičná strava v Európe - kulinárne regióny
9. Etnicita a civilizačné trendy v kulinárnej kultúre
10. Kulinárna kultúra Európy - špecifické príklady, analýza, komparácia
11. Fast food ako súčasný fenomén stravovania
12. Nové trendy v kulinárii, kulinária a médiá

Odporúčaná literatúra

Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska I., II. Bratislava: Veda, 1995, ISBN 80-224-023-4
HORVÁTHOVÁ E. 1985: Rok vo zvykoch nášho ľudu. Bratislava: Tatran, ISBN 61-794-86
KLODNICKI Z. a kol. 2012: Tradiční agrární kultura v kontextu a společenského vývoje střední Evropy a Balkánu. Brno. ISBN 978-80-210-6099-9
LYSAGHT, P. (ed) 1998: Food and the traveller. Migration, imigration, tourism and ethnic food. Cyprus. ISBN 9963-7982-8-4
MERHAUT, M. 2016: Národní kultura stravování a kulturní difuze. Praha: Wolter Kluwer ČR. ISBN 978-80-7552-077-7.
MONTANARI, M. 2004: Hlad a hojnosť. Dejiny európskeho stravovania. Bratislava: Kalingram. ISBN 80-7149-562-X
NOVÁKOVÁ, K.2009: Vinohradníctvo a vinohradníci v procesoch transformácii. Trnava: UCM.ISBN 978-80-8105-085-5
SLAVKOVSKÝ, P. 2013: Slovenský roľník. Pramene k štúdiu spôsobu života. Bratislava : Veda. ISBN 978-80-224-1307-7
STOLIČNÁ- Mikolajová, R.2001: Kuchyňa našich predkov. Bratislava: Veda.ISBN 80-224-0680-5.

STOLIČNÁ- Mikolajová, R. 2015: Socializmus na tanieri. Bratislava: Veda.ISBN 978-80-224-1467-8
STOLIČNÁ, R.- Nováková, K.2012: Kulinárna kultúra regiónov Slovenska. Bratislava: Veda.ISBN 978-80-224-1257-5
VAŘEKA J. a kol. 1997: Evropský kulturní prostor- jednota v rozmanitosti. Praha.ISSN 0009-0794.

Jazyk, ktorého znalosť je potrebná na absolvovanie predmetu

slovenský

Poznámky

časová záťaž študenta: 60 hodín, z toho:
Prezenčné: 24 hodín
samoštúdium: 26 hodín
aktualizácia informácií, práca s legislatívou:
príprava a vypĺňovanie tlačív a formulárov:
iné: spracovanie seminárnej práce 10 hodín