

Informačný list predmetu

Akademický rok 2024/2025

Vysoká škola	Univerzita sv. Cyrila a Metoda v Trnave
Fakulta	FF UCM
Kód predmetu	KEAMS/mdKKMN-J/22
Názov predmetu	Kulinárna kultúra mimoeurópskych národov
Rozsah	1P + 1S
Počet kreditov	2
Vyučujúci	prof. Mgr. Katarína Slobodová Nováková, PhD. (prednášajúci)

Podmienky na absolvovanie predmetu

Priebežné hodnotenie-prezentácia počas semestra 50%

Seminárna práca-50%

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 počas semestra 50%

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 % >

Záverečné hodnotenie

Seminárna práca-50%

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

Výsledky vzdelávania definujte v týchto kategóriách:

1. vedomosti: rozsah a previazanosť vedomostí na študijný program magisterského stupňa so zameraním na mimoeurópsku etnológiu, vedomosti dopĺňajú obsah prednášok z prvého ročníka mimoeurópskej etnológie
2. zručnosti: spôsobilosť aplikovať vedomosti, adekvátne vykonávať kognitívnu, psychomotorickú alebo sociálnu činnosť
3. profesijné kompetencie: odborná spôsobilosť vykonávať činnosti budúcej profesie
4. prenositeľné kompetencie: komunikačné schopnosti, digitálne zručnosti, kreativita, metakognitívne schopnosti a uvažovanie v súvislostiach.

Stručná osnova predmetu

1. Tradičná kulinárna kultúra - úvod do problematiky, faktory formovania
2. Historiografia štúdia kulinárnej kultúry vo svete, kulinárna kultúra ako predmet etnografického výskumu
3. Kulinárna kultúra - rastliny, ktoré zmenili svet (zemiaky, kukurica, čajovník, cukrová trstina)
4. Obilniny a ich význam v kulinárii
5. Kulinárna kultúra Ázie
6. Kulinárna kultúra JV Ázie
7. Kulinárna kultúra Afriky I.
8. Kulinárna kultúra Afriky II.
9. Kulinárna kultúra Blízkeho východu
10. Kulinárna kultúra Ameriky I.
11. Kulinárna kultúra Ameriky II.
12. Vplyvy svetovej kulinárie, globalizácia a kulinárna kultúra

Sylabus predmetu

1. Tradičná kulinárna kultúra - úvod do problematiky, faktory formovania
2. Historiografia štúdia kulinárnej kultúry vo svete, kulinárna kultúra ako predmet etnografického výskumu
3. Kulinárna kultúra - rastliny, ktoré zmenili svet (zemiaky, kukurica, čajovník, cukrová trstina)
4. Obilniny a ich význam v kulinárii
5. Kulinárna kultúra Ázie
6. Kulinárna kultúra JV Ázie
7. Kulinárna kultúra Afriky I.
8. Kulinárna kultúra Afriky II.
9. Kulinárna kultúra Blízkeho východu
10. Kulinárna kultúra Ameriky I.
11. Kulinárna kultúra Ameriky II.
12. Vplyvy svetovej kulinárie, globalizácia a kulinárna kultúra

Odporúčaná literatúra

AL ABSI.,M.2007: Arabská káva v kultúre beduínov. Nitra: UKF.ISBN: 978-80-8094-214-4.

ILP FF UCM

- FREEDMAN, P. (ed.) 2008: Jídlo. Dějiny chuti. Praha: Mladá Fronta. ISBN 978-80-204-1847-0.
- FRANK J. 2008: Kuchařský zeměpis. Lika Klub. ISBN 978-80-86069-50-0.
- LYSAGHT, P. (ed) 1998: Food and the traveller. Migration, imigration, tourism and ethnic food. Cyprus. ISBN 9963-7982-8-4
- McCANN, J.C. 2009: Stirring the Pot: A History of African Cuisine. Athens, Ohio: Ohio University Press, ISBN 9780896802728.
- MERHAUT, M.2016: Národní kultura stravování a kulturní difuze. Praha: Wolter Kluwer ČR,ISBN 978-80-7552-077-7.
- OSSEO-Asare, F. 2005: Food Culture in Sub-Saharan Africa. Food culture around the world. Greenwood Press. ISBN 978-0-313-32488-8.
- PEŠEK, P. 2007: Ruská kuchyně v proměnách doby. Pavel Mervart,ISBN 978-80-85818-55-9.
- SATTAKA, P. 2016: "Geographical Distribution of Glutinous Rice in the Greater Mekong Sub-region". Journal of Mekong Societies. 12 (3): 27–48. ISSN 2697-6056

Jazyk, ktorého znalosť je potrebná na absolvovanie predmetu

slovenský

Poznámky

časová záťaž študenta: 60 hodín, z toho:

Prezenčné: 24 hodín

samoštúdium: 36 hodín

aktualizácia informácií, práca s legislatívou:

príprava a vyplňovanie tlačív a formulárov: