

Sylabus modułu zajęć na studiach wyższych

| | |
|---|---|
| Nazwa Wydziału | Wydział Studiów Międzynarodowych i Politycznych |
| Nazwa jednostki prowadzącej moduł | Instytut Bliskiego i Dalekiego Wschodu |
| Nazwa modułu | Tradycje kulinarne |
| Klasyfikacja ISCED | Wykaz kodów ISCED dostępny na stronie Działu Nauczania. |
| Język kształcenia | Język polski |
| Cele kształcenia | Celem kursu jest zapoznanie studenta z najważniejszymi przejawami arabskiej kultury kulinarnej i żywieniowej z uwzględnieniem aspektów historycznych, społecznych i politycznych |
| Efekty kształcenia dla modułu | EK1: Ma podstawową wiedzę o współczesnej kulturze kulinarnej świata arabskiego. [K_W08+] EK2: Zna podstawową terminologię z zakresu zagadnień kultury kulinarnej i żywieniowej świata arabskiego i rozumie jej specyfikę w kontekście sfer kultury, religii i społeczeństwa. [K_U02] EK3: Posiada wiedzę o rozwoju kultury kulinarnej i żywieniowej w świecie arabskim, jej przejawach i wpływie na lokalne społeczeństwa. [K_W09] EK4: Rozumie zasady współdziałania elementów kultury żywieniowej we współczesnych przemianach w obrębie świata arabskiego [K_W03+] [K_W09++] [K_U03+] |
| Metody sprawdzania i kryteria oceny efektów kształcenia uzyskanych przez studentów | EK1, EK2, EK3, EK4 - test |
| Typ modułu | fakultatywny |
| Rok studiów | dowolny |
| Semestr | letni |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Imię i nazwisko koordynatora modułu i/lub osoby/osób prowadzących moduł | Dr Karolina Rak |
| Imię i nazwisko osoby/osób egzaminującej/egzaminujących bądź udzielającej zaliczenia, w przypadku gdy nie jest to osoba prowadząca dany moduł | Dr Karolina Rak |
| Sposób realizacji | wy możliwość uzyskania efektów kształcenia zdefiniowanych powyżej. |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Brak |

| | |
|--|---|
| Rodzaj i liczba godzin zajęć dydaktycznych wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego i studentów, gdy w danym module przewidziane są takie zajęcia | 30 |
| Liczba punktów ECTS przypisana modułowi | 3 ECTS |
| Bilanspunktów ECTS | <p>Przykład:</p> <p>Udział w zajęciach: wykład – 30 h</p> <p>Praca własna studenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • przygotowanie do zajęć - 30 h • przygotowanie do testu – 30 h • lektura wskazanych przez prowadzącego tekstów/uczestnictwo w dyskusji – 30 h • <p>w sumie: 90 h = 3 pkt ECTS</p> |
| Stosowane metody dydaktyczne | <p>Należy opisać stosowane sposoby pracy ze studentami np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • metody podające - wykład informacyjny, prezentacja • metody eksponujące - film • metody praktyczne - pokaz |
| Forma i warunki zaliczenia modułu, w tym zasady dopuszczenia do egzaminu, zaliczenia, a także forma i warunki zaliczenia poszczególnych zajęć wchodzących w zakres danego modułu | <p>Proszę określić:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Warunkiem zaliczenia przedmiotu będzie osiągnięcie co najmniej 60 procent z testu, sprawdzającego wiedzę przedstawioną w trakcie kursu. Test będzie się składał z pytań otwartych, dotyczących szerszego kontekstu (kulturowego) tradycji żywieniowych i kulinarnych w regionie Bliskiego Wschodu i Afryki Północnej. |
| Treści modułu (z podziałem na formy realizacji zajęć) | <p>Przepisy żywieniowe w kulturze arabskiej a specyfika zasad islamu</p> <p>Historia kuchni regionu MENA – o rozwoju z perspektywy kulinarnej</p> <p>O różnicach w kulinarnej kulturze i żywieniu w regionie MENA – specyfika lokalności</p> <p>Kultura posiłków na Bliskim Wschodzie i w Afryce Północnej – od tradycji do współczesności</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>Makdonaldyzacja kultury żywieniowej?</p> <p>Historia falafela – przegląd najbardziej znanych potraw i ich wymiar społeczny</p> <p>Wojny hummusowe czyli kulinarny wymiar konfliktu w regionie</p> <p>Chleb znaczy życie – o wymiarze społeczno-politycznym żywienia na Bliskim Wschodzie i w Afryce Północnej</p> <p>Mecca Cola – o przykładach lokalnych produktów w wymiarze globalizacji</p> <p>Eko halal – o żywieniu ekologicznym</p> |
| <p>Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej obowiązującej do zaliczenia danego modułu</p> | <p>Literatura podstawowa:</p> <p>Barakat, <i>The Arab World. Society, Culture and State</i>, 1993</p> <p>Bsisu M., <i>The Arab Table</i>, 2005</p> <p>Falafelism: The Politics of Food in the Middle East, reż. A. Cohen, 2013</p> <p>Górak-Sosnowska K., <i>Świat arabski wobec globalizacji. Uwarunkowania gospodarcze, kulturowe i społeczne</i>, Warszawa 2007.</p> <p>Górak-Sosnowska, <i>Muzułmańska kultura konsumpcyjna</i>, Warszawa 2011</p> <p>Hammond A., <i>Popular Culture in the Arab World</i>, 2007</p> <p>Harms F., <i>Flavours of Arabia</i>, 2007</p> <p>Heine P., <i>Food Culture in the Near East, Middle East and North Africa</i>, 2004</p> <p>Pappe I., <i>The Modern Middle East</i>, 2005</p> <p>Reynolds D., <i>Arab Folklore. A Handbook</i>, 2007</p> <p>Zubaida S, Tapper R. <i>Culinary Cultures of the Middle East</i>, 1994, 2003</p> |