

Syllabus of a component of a degree programme

Name of a Faculty	Faculty of International and Political Studies <i>Wydział Studiów Międzynarodowych i Politycznych</i>
Name of unit conducting a component	Institute of the Middle and Far East <i>Instytut Bliskiego i Dalekiego Wschodu</i>
Name of a component	Various aspects of Korean culture <i>Różne aspekty kultury koreańskiej</i>
International Standard Classification of Education ISCED	
Language of education	English
Goals of education	This course aims to explore the different aspects of modern Korean culture – ranged from cuisine traditions and habits (as well as their transformations) to the language culture.  <i>Kurs ma na celu poznanie różnych aspektów współczesnej kultury koreańskiej – od tradycji kulinarnych i zwyczajów (jak również ich transformacji) po kulturę językową.</i>
Learning outcomes of a component	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1. K_W08: A student acquires comprehensive knowledge about the nature of Asian cultural heritage.</li> <li>2. 2. K_W11: A student acquires specialist knowledge.</li> <li>3. 3. K_U06: A student recognizes and critically analyses cultural products, relevant to the field of study, and is able to interpret the basis of key normative systems of specific cultures. A student can determine the meaning of these products and their place in the historical and cultural process.</li> <li>4. 4. K_U14: A student acquires specialist skills.</li> <li>5. 5. K_K03: A student can promote an attitude based on the awareness of the importance of cultural values in Asia and human dignity at different levels of social reality.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>K_W08: Student zdobywa pogłębioną wiedzę o naturze dziedzictwa kulturowego Azji</i></li> <li>2. <i>K_W11: Student zdobywa specjalistyczną wiedzę</i></li> <li>3. <i>K_U06: Student rozpoznaje i krytycznie analizuje wytwory kultury, właściwe dla kierunku studiów i interpretuje je szczególnie w oparciu</i></li> </ol>

	<p><i>o kluczowe systemy normatywne konkretnych kultur. Potrafi określić znaczenia tych wytworów oraz ich miejsce w procesie historyczno-kulturowym</i></p> <p>4. <i>K_UI4: Student zdobywa umiejętności specjalistyczne.</i></p> <p>5. <i>K_K03: Student potrafi promować postawę opartą na świadomości znaczenia wartości kulturowych w Azji oraz godności człowieka na różnych poziomach rzeczywistości społecznej.</i></p>
Verification methods and assessment criteria of learning outcomes obtained by students	<p>Attendance and participation</p> <p><i>Obecność i aktywny udział</i></p> <p>Final examination (test)</p> <p><i>Egzamin końcowy (test)</i></p>
Type of a component	<p>Lecture with workshop's elements</p> <p><i>Wykład z elementami warsztatowymi</i></p>
Year of study	<p>1-5 (Asian studies – Far East module)</p> <p><i>1-5 (Studia azjatyckie – moduł dalekowschodni)</i></p>
Semester	Summer
Mode of study	<p>Full-time studies</p> <p><i>Studia pełnowymiarowe</i></p>
Name and surname of the coordinator of a component and/or person/s conducting a component	
Name and surname of person/s conducting an examination or granting credit - if it's not a coordinator	<p>Dr Sun Young Yun</p> <p>Dr Blanka Ferklova</p>
Manner of completion	Participation in class, participation in exam, team work
Preliminary and additional requirements	<p><i>Working knowledge of English</i></p> <p><i>Znajomość języka angielskiego</i></p>
Type and number of hours of courses requiring direct participation of academic staff and students, if in a given component such courses	30

are included	
Number of ECTS credits assigned to a component	
Balance of ECTS credits	
Applied teaching methods	Lectures; case studies; moderated discussion
Form and conditions of passing a component, including conditions of allowing to take an examination, as well as form and conditions of passing each type of courses included in a given component	<p>Attendance and participation: 10%</p> <p><i>Obecność i aktywny udział: 10%</i></p> <p>Final examination (test): 90%</p> <p><i>Egzamin końcowy (test): 90%</i></p>
Content of a module (with division into forms of courses completion)	<p>Part one – Food Culture of Korea (subtopics):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Etymology of the word Bap(reis) and Kimchi.</li> <li>2. Since when and why are Korean food is so spicy?</li> <li>3. When and why did coffee become such an essential drink in Korea? The specific Korean coffee culture.</li> <li>4. The religious perspectives on eating in Korea. Confucian teachings in regard to dining culture and cuisine.</li> <li>5. Chopsticks are the common feature of East Asian dining culture. However, there are also differences in material and length. What are the historical reasons for this?</li> <li>6. Korea's eating out culture.</li> <li>7. New vocabulary concerning dining culture.</li> <li>8. Food and traditional seasonal customs.</li> </ol> <p>Part 2 – Korean Onomatopoeia and Mimesis.</p> <p><i>Część pierwsza – Koreańska kultura kulinarna (podtematy):</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Etymologia słowa Bap(reis) i Kimchi.</i></li> <li>2. <i>Od kiedy i dlaczego koreańskie jedzenie jest tak ostre?</i></li> <li>3. <i>Kiedy i dlaczego kawa stała się tak istotnym napojem w Korei? Koreańska kultura picia kawy.</i></li> <li>4. <i>Religijny wymiar spożywania posiłków w Korei. Nauki konfucjańskie dotyczące kultury i kuchni.</i></li> <li>5. <i>Pałeczki stanowią wspólną cechę wschodnioazjatyckiej kultury kulinarnej, aczkolwiek występują też pewne różnice w materiale i długości. Jakie są tego historyczne przyczyny?</i></li> <li>6. <i>Koreańska kultura jedzenia poza domem.</i></li> <li>7. <i>Nowe słownictwo dotyczące kultury restauracyjnej.</i></li> <li>8. <i>Żywność i tradycyjne zwyczaje sezonowe.</i></li> </ol> <p><i>Część druga – Koreańska onomatopeja i mimesis.</i></p>

<p>List of basic as well as supplementary literature, knowledge of which is required in order to pass a given component</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Food and Culture: A Reader, edited by C. Counihan, P. Esterik, Routledge 2018.</li><li>2. Kittler P., Sucher K., Nelms M., Food and Culture, Wadworth 2012.</li><li>3. Pettid M., Korean Cuisine: An Illustrated History, Reaktion Books 2008.</li><li>4. Routledge Handbook of Korean Culture and Society, edited by Y. Kim, Routledge 2016.</li><li>5. The Handbook of Korean Linguistics, edited by L. Brown, J. Yeon, John Wiley &amp; Sons 2015.</li></ol>
---	--