

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Wykład monograficzny II , PG_00147040						
Kierunek studiów	Etnologia (O)						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2024 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu			2025/2026		
Poziom kształcenia	II stopnia	Grupa zajęć			Grupa zajęć obowiązkowych z zakresu kierunku studiów Grupa zajęć fakultatywnych		
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji			na uczelni		
Rok studiów	2	Język wykładowy			polski		
Semestr studiów	3	Liczba punktów ECTS			4.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki	Forma zaliczenia			egzamin		
Jednostka prowadząca							
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot		dr hab. Monika Milewska				
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu		dr hab. Monika Milewska				
Formy zajęć	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	30.0	0.0	0.0	0.0	0.0	30
	W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0						
Aktywność studenta i liczba godzin pracy	Aktywność studenta	Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów		Udział w konsultacjach		Praca własna studenta	RAZEM
	Liczba godzin pracy studenta	30		2.0		75.0	107
Cel przedmiotu	Celem wykładu jest zapoznanie studenta w sposób szczegółowy z kulturą wybranych grup etnicznych i narodowych; dziedzinami kultury tradycyjnej, jej przemianami; obrzędami i zwyczajami i ich autorską ogólnohumanistyczną interpretacją.						

Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy	Efekt z przedmiotu	Sposób weryfikacji i oceny efektu
	[ETNOMU2_W01] Ma pogłębioną wiedzę o specyfice przedmiotowej i metodologicznej etnologii i antropologii kulturowej, którą jest w stanie rozwijać i twórczo stosować w działalności profesjonalnej	Ma pogłębioną wiedzę o specyfice przedmiotowej i metodologicznej etnologii i antropologii kulturowej, którą jest w stanie rozwijać i twórczo stosować w działalności profesjonalnej	[SW1] oral statement/ conversation/discussion
	[ETNOMU2_U01] Potrafi samodzielnie wyszukiwać, weryfikować, oceniać, selekcjonować informacje, stosując nowoczesne techniki pozyskiwania i analizowania danych z wykorzystaniem różnych źródeł, integrować wiedzę oraz formułować na tej podstawie krytyczne sądy	Potrafi samodzielnie wyszukiwać, weryfikować, oceniać, selekcjonować informacje, stosując nowoczesne techniki pozyskiwania i analizowania danych z wykorzystaniem różnych źródeł, integrować wiedzę oraz formułować na tej podstawie krytyczne sądy	[SU4] test/exam - oral or written
	[ETNOMU2_W04] Ma pogłębioną wiedzę o powiązaniach etnologii i antropologii kulturowej z innymi naukami humanistycznymi i społecznymi, pozwalającą na integrowanie perspektyw właściwych dla kilku dyscyplin naukowych	Ma pogłębioną wiedzę o powiązaniach etnologii i antropologii kulturowej z innymi naukami humanistycznymi i społecznymi, pozwalającą na integrowanie perspektyw właściwych dla kilku dyscyplin naukowych	[SW1] oral statement/ conversation/discussion
	[ETNOMU2_K04] Jest gotowy do odpowiedzialnego wypełniania ról zawodowych i podejmowania wyzwań zawodowych, dbając o przestrzeganie etyki zawodu w realizacji indywidualnych i zespołowych działań profesjonalnych	Jest gotowy do odpowiedzialnego wypełniania ról zawodowych i podejmowania wyzwań zawodowych, dbając o przestrzeganie etyki zawodu w realizacji indywidualnych i zespołowych działań profesjonalnych	[SK1] oral statement/conversation/ discussion
	[ETNOMU2_U06] Potrafi przeprowadzić krytyczną analizę i interpretację różnych rodzajów wytworów kultury, stosując oryginalne podejścia, uwzględniając nowe osiągnięcia humanistyki w celu określenia ich znaczeń, oddziaływania społecznego, miejsca w procesie historyczno-kulturowym	Potrafi przeprowadzić krytyczną analizę i interpretację różnych rodzajów wytworów kultury, stosując oryginalne podejścia, uwzględniając nowe osiągnięcia humanistyki w celu określenia ich znaczeń, oddziaływania społecznego, miejsca w procesie historyczno-kulturowym	[SU4] test/exam - oral or written
	[ETNOMU2_W02] Ma uporządkowaną, pogłębioną wiedzę, obejmującą terminologię, teorię i metodologię z zakresu etnologii i antropologii kulturowej	Ma uporządkowaną, pogłębioną wiedzę, obejmującą terminologię, teorię i metodologię z zakresu etnologii i antropologii kulturowej	[SW1] oral statement/ conversation/discussion
	[ETNOMU2_K01] Krytycznie ocenia posiadaną wiedzę, kompetencje personalne i społeczne; jest gotów do krytycznej oceny odbieranych informacji	Krytycznie ocenia posiadaną wiedzę, kompetencje personalne i społeczne; jest gotów do krytycznej oceny odbieranych informacji	[SK1] oral statement/conversation/ discussion
Treści przedmiotu	Wykład poświęcony jest antropologii i historii jedzenia na kontynencie europejskim. Opowiada o obyczajach i rytuałach związanych z uctwowaniem, o magicznej i religijnej roli potraw, o plagach głodu i czterdziestodniowych postach. Słuchacze poznają przebieg, zasady i menu starożytnego sympozjonu, wieczerzy sederowej czy średniowiecznej uczy. Zastanawiają się nad przyczynami tabu żywieniowych i sposobami przetrwania w komunistycznych gospodarkach niedoboru. Zapoznają się również z wybranymi kuchniami narodowymi.		
Wymagania wstępne i dodatkowe			
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	egzamin pisemny	51.0%	100.0%

Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	<p>R. Tannahill, <i>Historia kuchni</i>, tłum. A. Kunicka, Aletheia, Warszawa 2014</p> <p><i>Jedzenie. Rytuály i magia</i>, oprac. F.-T. Gottwald, L. Kolmer, tłum. E. Ptaszyńska-Sadowska, Warszawa 2009</p> <p><i>Historia naturalna jedzenia. Między antykiem a XIX wiekiem</i>, red. B. Możejko, Gdańsk 2012</p> <p>M. Milewska, <i>Ślepa kuchnia. Jedzenie i ideologia w PRL</i>, Warszawa 2021</p>
	Uzupełniająca lista lektur	<p>M. Mazurek, <i>Społeczeństwo kolejki: o doświadczeniach niedoboru 1945-1989</i>, Warszawa 2010</p> <p>E. Wipszycka, <i>Sympozjon po grecku</i>, <i>Mówią Wieki</i>, nr 6, 1984, ss. 20-22</p> <p>F. Quellier, <i>Łakomstwo. Historia grzechu głównego</i>, tłum. B. Spieralska, Bellona, Warszawa 2013</p> <p>R. Spang, <i>The Invention of the Restaurant. Paris and modern gastronomic culture</i>, Harvard University Press 2001</p> <p>A. von Bremzen, <i>Mastering the Art of Soviet Cooking</i>, New York 2013</p>
	Adresy eZasobów	
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	<p>Grecki sympozjon i uczta rzymska</p> <p>Kuchnia średniowieczna: uczty królewskie, kuchnia zakonna, posty, mit Kukanii.</p> <p>Kuchnia staropolska.</p> <p>Jedzenie w PRL. Gospodarka niedoboru.</p> <p>Alkohol i alkoholizm w Polsce na przestrzeni wieków.</p> <p>Kuchnia francuska. Narodziny restauracji.</p> <p>Kuchnia rosyjska i radziecka.</p>	
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy	

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.