

Szczegółowy program studiów

Nazwa przedmiotu	Prowadzący/a	Opis przedmiotu	czas trwania	Zal.	ECTS
semestr zimowy					
Antropologia i socjologia kulinarna	prof. dr hab. Jacek Kurczewski	<p>Jest to cykl wykładów uwzględniających dorobek antropologii, socjologii i historii kultury kulinarnej. Nawiązuje się w nim, poza dorobkiem krajowym, przede wszystkim do dorobku szkoły francuskiej Flandrina i antropologii C. Levi-Straussa i M. Douglas. Przedstawione zostaną dane dotyczące kultury kulinarnej starożytności, ewolucji kulinarnej w Europie od późnego średniowiecza do wieku XIX, tradycyjnych kultur kulinarnych pozaeuropejskich wraz z N. Eliasa teorią procesu cywilizacji kultury kulinarnej.</p> <p>Wykład obejmuje zagadnienia: 1) selekcji potraw jako jadalnych; 2) sposobu obróbki potraw; 3) hierarchizacji potraw; 4) sposobu spożywania potraw i 5) społecznej i kulturowej roli kucharza i kucharki.</p>	20 wykład	egzamin	6
Kulinarne ruchy społeczne	mgr Grzegorz Łapanowski mgr Marcin Wojtasik	<p>Nowe ruchy kontestacji kwestionują przede wszystkim zachodni model konsumpcji, często postrzegając go jako fundamentalny i konstytutywny element tego modelu społecznego. Poprzez zmianę wzorców konsumpcji, w tym konsumpcji żywności, postulują więc głęboką przemianę całego społeczeństwa.</p> <p>W ramach przedmiotu dokonany będzie przegląd podejść teoretycznych (Claus Offe, Alain Touraine, Immanuel Wallerstein, Anthony Giddens), słuchacz zapozna się z historycznym rozwojem ruchów społecznych wykorzystujących wątki związane z żywnością oraz omówimy główne koncepcje: troskę o środowisko, sprawiedliwość społeczną, samowystarczalność oraz poszukiwanie zakorzenienia i ciągłości. W oparciu o tę wiedzę przeanalizujemy kilka przykładów takich ruchów społecznych</p>	20 wykład	zaliczenie	6
Prawo i etyka kulinarna	prof. dr hab. Małgorzata Fuszara	<p>Podczas zajęć omówione zostaną przykładowe regulacje z zakresu prawa oficjalnego i prawa zwyczajowego odnoszące się do jedzenia i do żywności oraz etyczne aspekty zakazów i nakazów z tego zakresu. Będą to m.in.:</p> <p>1. Regulacje prawne odnoszące się do walorów zdrowotnych żywności i sposoby ich kontrolowania. Regulacje unijne i regulacje polskie. Wyjątki od prawa unijnego – produkty</p>	10 wykład	egzamin	4

		<p>regionalne.</p> <p>2. Nakazy dotyczące informowania klientów o składzie produktu – czego się dzięki nim dowiadujemy i jakie są uzasadnienia dla wprowadzania regulacji w tym zakresie. Kiedy czekolada jest czekoladą? – przykładowy wyrok Trybunału Sprawiedliwości odnoszący się do składu produktu</p> <p>3. Współczesne debaty dotyczące zdrowia, otyłości i sposobu żywienia oraz wynikające z nich regulacje (np. zmiany sposobów żywienia w szkołach). „Terror szczupłości” i jego skutki społeczne i prawne</p> <p>4. Regulacje prawne i współczesne debaty związane z żywnością genetycznie modyfikowaną (GMO) – argumenty za i przeciw jej dopuszczeniu;</p> <p>5. Prawne i etyczne problemy wynikające z nakazów religijnych wiążących się z żywnością (na przykładzie uboju rytualnego)</p> <p>6. Co jest „jadalne” i „niejadalne” w wybranych kulturach i w jaki sposób kwestie te reguluje prawo zwyczajowe (na przykładzie wybranych grup, zwłaszcza grupy romskiej)</p>			
Dziennikarstwo kulinarne	mgr Małgorzata Kowalewska	<p>Kurs ma na celu przedstawienie świata profesjonalnego i amatorskiego dziennikarstwa kulinarnego. Zajęcia rozpocznie wprowadzenie do historii kulinarnych mediów lifestylowych na świecie i w Polsce. Studenci dowiedzą się jak na przestrzeni lat zmieniły się sekcje kulinarne w prasie i telewizyjne programy o gotowaniu, zarówno pod kątem przedstawianych w nich treści jak i formy graficznej. Przeanalizowane zostaną także współczesne formaty medialne poświęcone kulinariom i rola jaką odgrywają one dla społeczeństwa (edukacyjna, informacyjna, rozrywkowa). Podczas zajęć przedstawione zostaną również najważniejsze Polskie i światowe postaci dziennikarstwa kulinarnego i kucharze - celebryci, którzy zasłynęli w mediach. Szczególna uwaga poświęcona będzie amatorskim mediom kulinarnym, blogom i wiedoblogom. Postaramy się znaleźć odpowiedź na pytanie o to, czy blogi stanowią zagrożenie dla tradycyjnych - profesjonalnych przekazów, czy raczej stanowią ich uzupełnienie. Zajęcia będą miały formę warsztatu, na który zostaną zaproszeni eksperci z dziedziny dziennikarstwa kulinarnego.</p>	10 konwersatorium	egzamin	4

Nazwa przedmiotu	Prowadzący/a	Opis przedmiotu	czas trwania	Zal.	ECTS
Obyczaje stołu w kulturze popularnej	dr hab. Beata Łaciak, prof. UW	Przedmiot będzie miał charakter konwersatorium, w czasie którego po krótkim wstępie dotyczącym kultury popularnej i jej znaczenia, analizowane będą różne przekazy kultury popularnej (prasa kobieca, prasa kulinarna, telewizyjne programy śniadaniowe, seriale telewizyjne, programy kulinarne i poradnikowe, kulinarne blogi i fora internetowe). Celem tych analiz będzie pokazanie współczesnych, promowanych w kulturze popularnej obyczajów dotyczących przygotowania posiłków, konsumpcji, zachowania przy stole oraz upodobań kulinarnych. W ramach przedmiotu analizowane będzie społeczne zróżnicowanie prezentowanych wzorów, zmieniające się trendy i mody.	10 konw.	zaliczenie	3
Etniczne kultury kulinarne	prof. dr hab. Jacek Kurczewski oraz zaproszeni eksperci	Przedmiot poświęcony tradycjom związanym z odżywianiem w różnych kulturach m.in. japońskiej, afrykańskiej, śródziemnomorskiej, żydowskiej. Poszczególne zajęcia poprowadzą między innymi afrykanista dr Błażej Popławski, japonistka dr hab. Iwona Kordzińska-Nawrocka, Malka Kafka specjalistka od kuchni żydowskiej oraz wielu innych.	20 konwersatorium	zaliczenie	4
Razem semestr zimowy			90 godz.		27
semestr letni					
Socjologia głodu, niedoboru i reglamentacji	prof. dr hab. Jacek Kurczewski, prof. dr hab. Małgorzata Fuszara, prof. dr hab. Iwona Jakubowska-Branicka	W trakcie zajęć przedstawione zostaną klasyczne studia socjologiczne nad głodem autorstwa P. Sorokina. Zagadnienie niedoboru i reglamentacji będzie przedstawione w oparciu o badania własne i obce prowadzone nad zagadnieniem żywienia się w gospodarce socjalistycznej w porównaniu do reglamentacji w gospodarce kapitalistycznej w okresie wojennym i powojennym.	10 wykład	egzamin	4

Nazwa przedmiotu	Prowadzący/a	Opis przedmiotu	czas trwania	Zal.	ECTS
Kuchnia jako marka regionalna i narodowa	prof. dr hab. Joanna Kurczewska	Cele, po pierwsze, zrekonstruowanie powiązań między kuchnią narodową oraz kuchnią regionalną a patriotyzmem narodowym i regionalnym, po drugie – pokazanie że ideologie i praktyki kuchni narodowej i regionalnej stanowią cenny budulec marki tworzonej odgórnie i oddolnie, po trzecie – zwrócenie uwagi na przykładzie użytków z ideologii i praktyki kuchni, że tworzenie i propagowanie marek stanowi złożony proces społeczny przystosowujący jednostki, grupy i instytucje do nowych wyzwań kulturowych i cywilizacyjnych. Tematyka: 1) Konceptualizacja marki narodowej i regionalnej w badaniach socjologicznych i antropologicznych; 2) patriotyzm kulinarny jako składnik silnej marki narodowej i regionalnej – uwarunkowania, mechanizmy, funkcje; 3) rola kuchni narodowej i regionalnej w procesach demokratyzacji i komercjalizacji identyfikacji narodowych i regionalnych; 4) rola kultury kulinarnej w dyplomacji prywatnej i publicznej; 5) kuchnia jako marka – projekty na przyszłość casus polski	10 wykład	zaliczenie	3
Kuchnia w literaturze i sztuce	dr hab. Wojciech Pawlik, prof. UW	Celem konwersatorium jest pokazanie związku między sferą kulinarną a obszarem twórczości artystycznej: w literaturze, malarstwie, filmie. W czasie zajęć słuchacze zapoznają się z kanonicznymi i współczesnymi przykładami reprezentacji artystycznej „zachowań jedzeniowych” w różnych kontekstach historycznych, obyczajowych, środowiskowych, a także – z drugiej strony – różnych form estetyzacji sfery kulinarnej. Słuchacze będą mieli możliwość nie tylko zapoznania się twórczością filmową (fabularną i dokumentalną), literacką i ikoniczną, i zapoznania się z wybranymi ujęciami teoretycznymi, ale też będą mogli podjąć własne próby przygotowania prezentacji w formie krótkiego eseju/reportażu filmowego, recenzji kulinarnej, krótkiej formy literackiej lub projektu rozwiązań estetycznych i wizualnych związanych ze sferą gastronomiczną. Zajęcia będą miały charakter wykładu konwersatoryjnego połączonego z prezentacjami multimedialnymi i elementami warsztatów poświęconych przygotowaniu pracy zaliczeniowej (krótki film, utwór literacki lub esej).	10 konw.	zaliczenie	3

Nazwa przedmiotu	Prowadzący/a	Opis przedmiotu	czas trwania	Zal.	ECTS
Metoda terenowa w antropologii kulinarnej	dr Joanna Śmigielska	Tematyka zajęć obejmuje przygotowanie do badań empirycznych podejmowanych w antropologii kulinarnej. Merytoryczną podstawą zajęć jest literatura przedmiotu, a także wybrane przykłady terenowych postępowań badawczych dotyczących omawianych w niej zagadnień. Poznanie zrealizowanych badań terenowych, ich wyników i prezentacja doświadczeń empirycznych wprowadza uczestników zajęć w zagadnienia związane z projektowaniem i przeprowadzeniem samodzielnych badań terenowych wpisujących się w ścieżki antropologii kulinarnej. Konsultacja projektów badawczych i pomoc w ich realizacji stanowić będzie integralną część zajęć.	10 wykład	zaliczenie	3
Staropolska kultura kulinarna	dr hab. Jerzy Dumanowski, prof. UMK i jego goście dr Łukasz Kozek (Polona)	Konwersatorium odwoływać się będzie do idei krzewienia polskiej kultury pamięci, poprzez badanie wzajemnych związków określonych „miejsc dziedzictwa” i wybranych zakresów polskiej tradycji kulinarnych oraz polskiej kultury smaku. Innowacyjne podejście do zagadnień związanych z kulturą smaku pozwoli szerzej spojrzeć na problematykę społeczną z perspektywy obyczajów oraz kultury stołu od najdawniejszych czasów. Zajęcia z Łukaszem Kozakiem (Polona) będą obejmować analizę i zajęcia monograficzne dotyczące źródeł i repozytoriów bibliotek i muzeów cyfrowych (Polona Riiesks museum i inne) oraz wprowadzenie do kwerendy i czytania tekstów kulinarnych i oswojenie z narzędziami cyfrowymi wykorzystywanymi do tych celów.	20 konw.	egzamin	6
przygotowanie pracy dyplomowej			30		8
Razem semestr letni			90 godz.		27
Praca dyplomowa					6
Razem			180 godz.		60