

Informacje podstawowe

Nazwa przedmiotu	Kuchnia biblijna i śródziemnomorska
Prowadzący	Dr Magdalena Niewiadomska
Wydział	Wydział Teologiczny
Kierunek	Turystyka religijna
Poziom studiów	studia pierwszego stopnia (licencjackie)
Profil studiów	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Moduł specjalnościowy	
Dyscyplina naukowa, do której odnoszą się efekty uczenia się	nauki teologiczne
Obowiązuje od roku akademickiego	2025/2026
Rok studiów	2
Semestr	3
Język wykładowy	polski
Status przedmiotu (<i>obowiązkowy, do wyboru</i>)	do wyboru
Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się (<i>symbole</i>)	CTR_W08; CTR_W09; CTR_W15; CTR_U02
Rodzaj zajęć (<i>wybór z listy*</i>)	ćwiczenia
Liczba godzin	15
Liczba ECTS	2
Wymagania wstępne	Brak wymagań
Opis i cele przedmiotu Kuchnia biblijna i śródziemnomorska	Przedmiot ma na celu zapoznanie studenta z praktykami kulinarnymi Żydów i innych ludów zamieszkujących basen morza Śródziemnego w starożytności na podstawie lektury Pisma Świętego, badań archeologicznych oraz tradycji żydowskiej. Zajęcia polegają na teoretycznym oraz praktycznym zapoznaniu studenta z produktami oraz przepisami kuchni starożytnej. W ramach zajęć studenci sami przygotowują i prezentują wybrane potrawy. Aktywny udział w przydzielonych zadaniach jest podstawą zaliczenia ćwiczeń.

Treści programowe

Temat/blok zajęć:	Liczba godzin
1. Tematyka jedzenia na kartach Pisma Św.	2

Załącznik do Zarządzenia Nr 37/2025 Rektora UKSW z dnia 27 maja 2025 r.
Załącznik Nr 2 do Zarządzenia Nr 10/2022 Rektora UKSW z dnia 24 lutego 2022 r

2. Przepisy prawa żydowskiego związane z jedzeniem.	2
3. Kuchnia świąt żydowskich.	3
4. Symbolika jedzenia w kręgu kultury chrześcijańskiej.	2
5. Przykładowe przepisy kuchni śródziemnomorskiej w starożytności.	4
6. Kuchnia żydowska na tle kuchni śródziemnomorskiej.	2
Łącznie godzin:	15

Opis przedmiotowych efektów uczenia się i sposoby ich weryfikacji

Kategoria efektu (W, U, K)	<u>Kierunkowe</u> efekty uczenia się <i>(co ogólnie absolwent po tych studiach będzie wiedział i umiał)</i>	Opis przedmiotowych efektów uczenia się <i>(wyłącznie czasownikami operacyjnymi - czynności, które da się zweryfikować, mierzalne; w nawiasie należy podać numery tematów zajęć, które realizują dany efekt)</i> <i>(co konkretnie student po tym przedmiocie będzie wiedział i umiał)</i>	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się <i>(np.: kolokwium pisemne, egzamin ustny, egzamin pisemny, sprawozdanie, prezentacja na zajęciach, raport, projekt indywidualny, grupowy..)</i>
CTR_W08	Zna i rozumie zagadnienia z zakresu historii, kultury, literatury, obyczajowości i archeologii Bliskiego Wschodu.	Rozumienie zagadnień z zakresu, historii, kultury i obyczajowości starożytnego Bliskiego Wschodu (tematy 1-4)	Projekt indywidualny
CTR_W09	Student zna zagadnienia z zakresu historii, kultury, literatury, myśli, obyczajowości i archeologii Europy, z wyróżnieniem regionu Śródziemnomorza.	Rozumienie zagadnień z zakresu historii, kultury i obyczajowości Europy basenu morza Śródziemnego (tematy 1-4)	Projekt indywidualny
CTR_W15	Student rozumie przydatność przestrzeni kulturowej dla potrzeb turystyki religijnej.	Umiejętność wykorzystywanie zdobytej wiedzy w praktyce dla potrzeb turystyki religijnej (tematy 5-6)	Projekt indywidualny
CTR_U02	Student potrafi twórczo stosować wiedzę z zakresu historii, kultury i myśli różnych regionów świata w organizacji i obsłudze ruchu turystycznego i pielgrzymkowego	Umiejętność wykorzystania zdobytej wiedzy w praktyce dla potrzeb turystyki religijnej (tematy 5-6)	Projekt indywidualny

Metody dydaktyczne

(dostosowane do przedmiotowych efektów uczenia się)

1.	Metoda podawcza – wykład z prezentacją.
2.	Metoda projektowa – przygotowanie wybranych zagadnień.
3.	Dyskusja.

Opis nakładu pracy studenta w ECTS

Kontakt z prowadzącym	Aktywność	Liczba godzin	Razem liczba godzin / ECTS
bezpośredni	udział w zajęciach	15	30/1
	udział w zaliczeniach poza zajęciami		
	udział w konsultacjach	15	
praca własna	przygotowanie do zajęć (czytanie, realizacja wybranych przepisów,..)	25	30/1
	przygotowanie do zaliczenia (przygotowanie prezentacji)	5	

Kryteria oceny końcowej

(Opis składowych oceny końcowej zajęć, rozkład procentowy lub punktowy, informacja o dopuszczalnej liczbie nieobecności, inne kryteria)

Zaliczenie odbywa się na podstawie obecności studenta na zajęciach (można opuścić jedno zajęcia w semestrze bez usprawiedliwienia). Ponadto każdy ze studentów przygotowuje przynajmniej 2 potrawy w oparciu o produkty i przepisy omówione na zajęciach. Student potrafi omówić przygotowaną przez siebie potrawę odwołując się do Pisma Świętego, badań archeologicznych i tradycji żydowskiej.

Na ocenę bardzo dobrą student zna wnikliwie zagadnienia z zakresu historii, kultury, literatury, myśli, obyczajowości i archeologii Europy, z wyróżnieniem regionu Śródziemnomorza związane z tematyką kuchni. Potrafi twórczo i swobodnie stosować wiedzę z zakresu historii, kultury i myśli różnych regionów świata w organizacji i obsłudze ruchu turystycznego i pielgrzymkowego. Student przygotowuje i przedstawia trzy wybrane przez siebie, spośród zaproponowanych przez wykładowcę, potrawy, omawia ich funkcjonowanie w kulturze ludów starożytnych.

Na ocenę dobrą student zna zagadnienia z zakresu historii, kultury, literatury, myśli, obyczajowości i archeologii Europy, z wyróżnieniem regionu Śródziemnomorza związane z tematyką kuchni. Potrafi twórczo stosować wiedzę z zakresu historii, kultury i myśli różnych regionów świata w organizacji i obsłudze ruchu turystycznego i pielgrzymkowego. Student przygotowuje i przedstawia dwie wybrane przez siebie, spośród zaproponowanych przez wykładowcę, potrawy, omawia ich funkcjonowanie w kulturze ludów starożytnych.

Na ocenę dostateczną student zna niektóre zagadnienia z zakresu historii, kultury, literatury, myśli, obyczajowości i archeologii Europy, z wyróżnieniem regionu Śródziemnomorza związane z tematyką kuchni. Potrafi stosować wiedzę z zakresu historii, kultury i myśli różnych regionów świata w organizacji i obsłudze ruchu turystycznego i pielgrzymkowego. Student przygotowuje i przedstawia jedną wybraną przez siebie, spośród zaproponowanych przez wykładowcę, potrawę, omawia jej funkcjonowanie w kulturze ludów starożytnych.

Literatura obowiązkowa

1.	A. Chouraqui, „Życie codzienne ludzi Biblii”, tłum. L. Kossobudzki, Warszawa 1995.
2.	N. Galmiche, R. Husson, Ph. Galmiche, „Kuchnia biblijna”, Kraków 2021.
3.	D.E. Neel, J.A. Pugh, „Jedzenie i uczty Jezusa. Kulinaryny świat Palestyny pierwszego wieku”, tłum. M. Król, Kraków 2014.

Literatura uzupełniająca

1.	Y. Ottolenghi, S. Tamimi, „Jerozolima. Książka kucharska”, tłum. M. Gignal, Warszawa 2022.
2.	S. Tamimi, T. Wigley, „Palestyna. Książka kucharska”, tłum. A. Palmowska, K. Skarżyńska, Warszawa 2020.
3.	A. Gałązka, „Kuchnia biblijna”, Pelplin 2025.

* lista rodzajów zajęć

X ćwiczenia (audytoryjne, translatoryjne, terenowe, warsztatowe, projektowe)

☐ ćwiczenia laboratoryjne, komputerowe

☐ lektorat języka obcego nowożytnego/starożytnego

☐ wykład kierunkowy

☐ wykład monograficzny lub konwersatorium monograficzne

☐ seminarium dyplomowe

(sem. magisterskie, licencjackie lub inżynierskie, na którym student pod kierunkiem opiekuna pracy przygotowuje pracę dyplomową, wykorzystując metody adekwatne do realizowanej tematyki badawczej)

☐ pracownia dyplomowa (programistyczna, chemiczna, fizyczna, biologiczna, inżynierska)
(zajęcia laboratoryjne, na których student pod kierunkiem opiekuna pracy przygotowuje pracę dyplomową wykorzystując metody adekwatne do realizowanej tematyki badawczej)