

## A TANTÁRGY ADATLAPJA

### 1. A képzési program adatai

1.1 Felsőoktatási intézmény	Babeş-Bolyai Tudományegyetem
1.2 Kar	Történelem és Filozófia Kar
1.3 Intézet	Magyar Történeti Intézet
1.4 Szakterület	Kultúra tudomány
1.5 Képzési szint	Alapképzés (BA)
1.6 Szak / Képesítés	Kulturális turizmus

### 2. A tantárgy adatai

2.1 A tantárgy neve	<b>Gasztronómiai hagyományok/HLM5206</b>						
2.2 Az előadásért felelős tanár	Dr. Molnár Kovács Zsolt egy. docens, Dr. Rűsz-Fogarasi Enikő egyetemi tanár						
2.3 A szemináriumért felelős tanár							
2.4 Tanulmányi év	I	2.5 Félév	2	2.6. Értékelés módja	Vizsga	2.7 Tantárgy típusa	Szaktantárgy

### 3. Teljes becsült idő (az oktatási tevékenység féléves óraszama)

3.1 Heti óraszám	3	melyből: 3.2 előadás	2	3.3 szeminárium/labor	1
3.4 Tantervben szereplő össz-óraszám	28	melyből: 3.5 előadás	28	3.6 szeminárium/labor	14
A tanulmányi idő elosztása:					óra
A tankönyv, a jegyzet, a szakirodalom vagy saját jegyzetek tanulmányozása					20
Könyvtárban, elektronikus adatbázisokban vagy terepen való további tájékozódás					40
Szemináriumok / laborok, házi feladatok, portfóliók, referátumok, esszék kidolgozása					30
Egyéni készségfejlesztés (tutorálás)					8
Vizsgák					4
Más tevékenységek:					
3.7 Egyéni munka össz-óraszama					122
3.8 A félév össz-óraszama					150
3.9 Kreditszám					4

### 4. Előfeltételek (ha vannak)

4.1 Tantervi	<ul style="list-style-type: none"> <li>A bemutatásokon kötelező részt venni</li> </ul>
4.2 Kompetenciabeli	

### 5. Feltételek (ha vannak)

5.1 Az előadás lebonyolításának feltételei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minden elhangzott előadás téma szerepelhet a vizsgatételek között.</li> <li>Vetítógép szükséges az előadásra, kiadott tematikus térkép elkészítése szükséges.</li> <li>Az órán a telefon és internet használata csakis szakmai célokra használható.</li> </ul>
5.2 A szeminárium / labor lebonyolításának feltételei	<ul style="list-style-type: none"> <li>A dolgozat leadási határideje az utolsó tanítás hét órája, a később leadott dolgozat esetén minden késedelmi nap egy pont megvonását vonzza maga után.</li> <li>A heti feladatokat idejében el kell készíteni.</li> <li>A szemináriumon való részvétel kötelező.</li> </ul>

## 6. Elsajátítandó jellemző kompetenciák

<b>Szakmai kompetenciák</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Egy alap kurzusról van szó a kulturális turizmus hallgatói számára.</li> <li>Fontos kihangsúlyozni az európai gasztronómia történet és hagyományai értékeit.</li> <li>A kulturális turizmus hallgatóinak a szakvélemény alkotására és kifejezésére vonatkozó készségek kialakítása és fejlesztése.</li> </ul>
<b>Transzverzális kompetenciák</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fontos azon készségek továbbfejlesztése, amelyek a téma interdiszciplinárisát kihangsúlyozza.</li> <li>Fontos olyan tudományos projektekbe való részvételre, ahol a gasztronómiai ismeretek elmélyítését és transzdiszciplináris használatát lehetővé teszi.</li> </ul>

## 7. A tantárgy célkitűzései (az elsajátítandó jellemző kompetenciák alapján)

7.1 A tantárgy általános célkitűzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>A gasztronómiai ismeretek széleskörű elsajátítása és hasznosítása fontos.</li> </ul>
7.2 A tantárgy sajátos célkitűzései	<p>Fontos, hogy a hallgató megtanulja, hogyan milyen segédeszközökkel tudja hasznosítani az elsajátított ismereteket.</p> <p>Fejlessze a diákok földrajzi, kronológiai ismereteit, amelyekkel betudják helyezni történelmi kontextusba az ismereteiket.</p>

## 8. A tantárgy tartalma

8.1 Előadás	Didaktikai módszerek	Megjegyzések
1. Hétköznapi étkezés és lakoma Egyiptomban és az ókori Mezopotámiában.	Előadás.	
2. Hétköznapi étkezés és lakoma az mykénei és homéroszi korban	PPT	
3. Hétköznapi étkezés és lakoma az ókori Görögországban	PPT	
4. Hétköznapi étkezés és lakoma az ókori Rómában.	PPT	
5. A középkori gasztronómia és forrásai	PPT,	
6. A középkori mindennapi étkezés és az alapvető élelmiszerek a középkorban	PPT,	
7. A reneszánsz gasztronómiája	PPT	
8. Az újkor és a mindennapi étkezés	PPT	
9. A modern étkezésre való áttérés	PPT,	
10. A nemzetek konyhája	PPT	
11. A nemzetek konyhája	PPT,	
12. Erdélyi étkezés és gasztronómia	PPT,	
13. Vallás és étkezés	PPT,	
14. Az ízlés alakulása. A gasztronómia és turizmus	PPT	

## Bibliografie

B. A. Sparkes: The Greek Kitchen, *The Journal of Hellenic Studies*, Vol. 82. (1962), 121-137.

E. Gradvohl: *Aszklépiosz konyhája. Ókor*, IV. évf., 3, 2005, 78-82.

K. M. Dunbabin: *The Roman Banquet. Images of Conviviality*. I-II. Cambridge, Cambridge University Press, 2003.

H.E.M. Cool: *Eating and Drinking in Roman Britain*. Cambridge, Cambridge University Press, 2006.

O. Murray–M. Tecuşan (Eds.): *In Vino Veritas*. The British School of Rome, Northampton, 1995.

J. M. Wilkins–S. Hill: *Food in Ancient World*. Oxford, Blackwell Publishing, 2006.

P. Garnesey: *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge, Cambridge University Press, 1999.

P. Garnesey: *Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World. Responses to Risk and Crisis*. Cambridge, Cambridge University Press, 1993.

L. Adkins–R. A. Adkins: *Handbook to Life in Ancient Rome. Updated Edition*. New York, Infobase Publishing, 2004.

C. Bakels–S. Jacomet: *Access to Luxury Foods in Central Europe during the Roman Period: The Archaeobotanical Evidence*, *World Archaeology*, Vol. 34, No. 3, Luxury Foods. (Feb., 2003), 542-557.

Petronius: *Trimalchio lakomája*. Európa Kiadó, Debrecen, 1983.

Marcus Gavius Apicius: *Szakácskönyv a római császárkorból*. Enciklopédia Kiadó, Budapest, 1996.

Fernand Braudel: *Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus XV-XVIII. Század. A mindennapi élet struktúrái a lehetséges és lehetetlen*, Magistra Vitae, Budapest, 2004.

Jean-Jacques Hemardinquer (ed.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970 (Cahiers des Annales).

Jean-Claude Toutain: *La consommation alimentaire en France de 1789 à 1964*, Genève, 1971.

Wilhelm Abel: *Stufen der Ernährung. Eine historische Skizze*, Göttingen 1981.

Sidney Mintz: *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Penguin, 1986.

Massimo Montanari: *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete*, Atlantisz Könyvkiadó, 1999.

*Histoire de l'alimentation. Sous la direction de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari*, Paris, Fayard, 1996.

*The Cambridge World History of Food*. Editors: Kenneth F. Kiple & Kriemhild Coneè Ornelas, 2 vols., Cambridge University Press, 2000.

Robert William Fogel: *The Escape from Hunger and Premature Death, 1700–2100: Europe, America, and the Third World*, Cambridge University Press, 2004.

*A Cultural History of Food*. Editors: Fabio Parasecoli & Peter Scholliers, 6 vols., Berg Publishers, 2012.

*Food Practices in Transition: Changing Food Consumption, Retail and Production in the Age of Reflexive Modernity*. Edited by Gert Spaargaren, Peter Oosterveer, Anne Loeber. Routledge, 2013.

Hansjörg Küster: *Am Anfang war das Korn: eine andere Geschichte der Menschheit*, München, Beck, 2013.

Madeleine Ferrieres: *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Age a laube de XXe siecle, Paris, Ed. du Seuil, coll.L univers historique*, 2002.

Maria Dembinska: *Food and Drink in Medieval Poland*, Philadelphia, 1999.

Melitta Weiss Adamson: *Food in medieval Times*, Greenwood Press Westport Connecticut/London, 2004.

Georges and Germaine Blond: *Évezredek asztalánál*, Gondolat, Budapest, 1971.

szerk. Paul Freedman: *Ét-vágy. Az ízlés története*, Józsvöveg Műhely kiadó, 2008.

Quentin Crewe: *Nemzetközi étlapkalauz*, Park Kiadó, 1980.

Cristian Luca: *Aspecte ale gastronomiei universale la sf. evului mediu*, Club Seculum, Beclean, 2003.

*O lume într-o carte de bucate*, ed. Ioana Constantinescu, Ed. Fundatiei Culturale Romane, București, 1997.

8.2 Szeminárium	Didaktikai módszerek	Megjegyzések
<ol style="list-style-type: none"><li>1. A szemináriumi követelmények ismertetése.</li><li>2. Egy oldalas esszé egy gasztronómiai élményről.</li><li>3. Egy kolozsvári intézmény bemutatása, ahol gasztronómiai élményben volt része, vagy lehetne része.</li><li>4. Egy irodalmi alkotásból részlet-téma gasztronómiai élmény.</li><li>5. Egy filozófia szöveg gasztronómiáról, ízről, ízlésről.</li><li>6. Egy lakomát vagy étellemezzel kapcsolatos festmény vagy grafika elemzése</li><li>7. Egy film részlet –gasztronómiai témában</li><li>8.-9.-10. A romániai kisebbségek gasztronómiai sajátosságai. Szászok, ukránok, örmények, csehek,</li></ol>		

lengyelek, magyarok, székelyek, romák, csángók, cigányok lipovánok stb. 11.-12.-13. Egy vendéglátóipari egység bemutatása, alapítástól működésig, a menü és design megválasztásáig. Gastroyal, Mozart, Panoramic.		
<b>Könyvészet</b>		

**9. Az episztemikus közösségek képviselői, a szakmai egyesületek és a szakterület reprezentatív munkáltatói elvárásainak összhangba hozása a tantárgy tartalmával.**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• kommunikációs készség fejlesztése</li> <li>• elemzés hatékonysága</li> <li>• interdiszciplinárisát</li> <li>• magas fokú tárgyi ismeret, tájékozottság</li> <li>• szakmai nyelv uralma</li> </ul>
--

**10. Értékelés**

Tevékenység típusa	10.1 Értékelési kritériumok	10.2 Értékelési módszerek	10.3 Aránya a végső jegyben
10.4 Előadás	Tárgyi és fogalmi ismeretek	Írásbeli vizsga	50%
10.5 Szeminárium / Labor	Feladatok		50%
10.6 A teljesítmény minimumkövetelményei			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A 100-ból 50 pont elérése szükséges.</li> <li>•</li> </ul>			

Kitöltés dátuma

Kolozsvár, 2020. március. 30.

Előadás felelőse

Dr. Rüz-Fogarasi Enikő

Szeminárium felelőse

Dr. Molnár Kovács Zsolt

Az intézeti jóváhagyás dátuma

Kolozsvár, 2020.03.30.

Intézetigazgató

Nagy Róbert Miklós