Załącznik Nr 4

do Zasad

**SYLABUS PRZEDMIOTU**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.
 | Nazwa przedmiotu/modułu w języku polskim oraz angielskim Kuchnia i wina Sródziemnomorza / Mediterranean cuisine and wines |
| 1.
 | Dyscyplina  literaturoznawstwo (w powiązaniu z naukami kulturze i religii; ujęcie interdyscyplinarne)  |
| 1.
 | Język wykładowy polski  |
| 1.
 | Jednostka prowadząca przedmiot Instytut Studiów Klasycznych, Śródziemnomorskich i Orientalnych  |
| 1.
 | Kod przedmiotu/modułu  |
| 1.
 | Rodzaj przedmiotu/modułu *(obowiązkowy lub do wyboru)* Przedmiot obowiązkowy  |
| 1.
 | Kierunek studiów (specjalność)\* Studia śródziemnomorskie  |
| 1.
 | Poziom studiów *(I stopień\*, II stopień\*, jednolite studia magisterskie\*)* I stopień  |
| 1.
 | Rok studiów *(jeśli obowiązuje*)III |
| 1.
 | Semestr *(zimowy lub letni)* letni |
| 1.
 | Forma zajęć i liczba godzin (w tym liczba godzin zajęć online\*) warsztaty, 30 godzin  |
| 1.
 | Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych dla przedmiotu/modułu  brak |
| 1.
 | Cele kształcenia dla przedmiotu - zdobycie orientacji (podczas warsztatów) w dziejach kultury kulinarnej Śródziemnomorza (włoskiej, greckiej, arabskiej) jako ważnym składniku kultury europejskiej i światowej. |
| 1.
 | Treści programowe - ćwiczenie kompetencji kulturowych i językowych związanych ze Śródziemnomorzem poprzez zdobywanie orientacji w kulturze kulinarnej i sztuce wytwarzania win różnych krajów śródziemnomorskich. Dobór treści i materiałów lub propozycje projektów do zrealizowania są ustalane z grupą zajęciową.  |
| 1.
 | Zakładane efekty uczenia się  Student/ka:ma wiedzę o źródłach informacji (opracowania encyklopedyczne, syntezy podręcznikowe, studia monograficzne, słowniki) dotyczących kultury kulinarnej Śródziemnomorza;identyfikuje różne rodzaje wytworów kultury kulinarnej Śródziemnomorza;posługując się typowymi metodami, analizuje i interpretuje różne zjawiska z zakresu kultury kulinarnej Śródziemnomorza;  potrafi planować i organizować pracę własną i zespołową; w pracy zespołowej (również interdyscyplinarnej) umie skutecznie współpracować z innymi uczestnikami, przyjmuje w nim różne role, dzieli się posiadaną wiedzą i umiejętnościami;umie odpowiednio określić priorytety służące realizacji zadań; potrafi gospodarować czasem i realizować określone zadania w wyznaczonych terminach;ma świadomość różnic kulturowych i związanych z tym wyzwań, potrafi w praktyce stosować wiedzę o mechanizmach komunikacji interkulturowej. | Symbole odpowiednich kierunkowych efektów uczenia sięK\_W03       K\_U05 K\_U06K\_U13K\_U14K\_K04 |
| 1.
 | Literatura obowiązkowa i zalecana *(źródła, opracowania, podręczniki, itp.)* Pellegrino Artusi, *Włoska sztuka dobrego gotowania*. Muza, Warszawa 2017 ;Tessa Capponi Borawska, *Dziennik toskański.* Rosner&Wspólnicy, Warszawa 2004 ;Johnson Hugh Johnson, Janics Robinson, *Atlas Świata Wina*, Poznań 2021.Tessa Capponi-Borawska, *Moja kuchnia pachnąca bazylią.* Rosner&Wspólnicy, Warszawa 2003. Elena Kostioukowitch, *Sekrety włoskiej kuchni,* Albatros, Warszawa 2020.Magazyn *Lente* oraz teksty (literackie i prasowe) wskazane przez prowadzącego zajęcia. |
| 1.
 |   Metody weryfikacji zakładanych efektów uczenia się:- przygotowanie do zajęć i aktywny udział w zajęciach (zwł. podczas warsztatów): K\_W03, K\_U05, K\_U06, K\_U13;- projekt grupowy:  K\_U05, K\_U13, K\_U14, K\_K04.  |
| 1.
 | Warunki i forma zaliczenia poszczególnych komponentów przedmiotu/modułu: Zaliczenie na ocenę na podstawie:- kontroli obecności i przygotowania do zajęć;- udziału w warsztatach;- realizacji projektu zespołowego.Konkretne warunki i formy zaliczenia podane zostaną przez prowadzącego na początku semestru. |
| 1.
 | Nakład pracy studenta  |
| forma realizacji zajęć przez studenta\*  | liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie danego rodzaju zajęć  |
| zajęcia (wg planu studiów) z prowadzącym: - warsztaty:   |  30  |
| praca własna studenta (w tym udział w pracach grupowych) np.: - przygotowanie do zajęć i czytanie wskazanej literatury:- przygotowanie i wykonanie projektu    |  3020 |
| Łączna liczba godzin  |  80 |
| Liczba punktów ECTS (*jeśli jest wymagana*)  |  3 |