

1.	Nazwa kierunku	mediteranistyka
2.	Cykl rozpoczęcia	2017/2018 (semestr zimowy)
3.	Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
4.	Profil kształcenia	ogólnoakademicki
5.	Forma prowadzenia studiów	stacjonarna

Moduł kształcenia: Kuchnia śródziemnomorska przez wieki

Kod modułu: MD-S1-KS

1. Liczba punktów ECTS: 3

2. Zakładane efekty kształcenia modułu			
kod	opis	efekty kształcenia kierunku	stopień realizacji (skala 1-5)
KS-1	Student rozpoznaje wybrane składniki i dania kuchni śródziemnomorskiej.	MD_W08	4
KS-2	Student charakteryzuje kuchnie poszczególnych krajów i obszarów śródziemnomorskich.	MD_W08	4
KS-3	Student odróżnia kuchnię śródziemnomorską od innych tradycji kulinarnych.	MD_W08	4

3. Opis modułu	
Opis	Moduł prezentuje najpowszechniejsze kuchnie, dania i składniki kulinarne obszaru śródziemnomorskiego ze wskazaniem na związane z nimi uwarunkowania przyrodnicze i kulturowe.
Wymagania wstępne	brak

4. Sposoby weryfikacji efektów kształcenia modułu			
kod	nazwa (typ)	opis	efekty kształcenia modułu
KS-w-1	zaliczenie	weryfikacja wiedzy w oparciu o materiał z ćwiczeń i wskazaną w sylabusie literaturę, szczegółowy opis w sylabusie.	KS-1, KS-2, KS-3

5. Rodzaje prowadzonych zajęć						
kod	rodzaj prowadzonych zajęć			praca własna studenta		sposoby weryfikacji efektów kształcenia
	nazwa	opis (z uwzględnieniem metod dydaktycznych)	liczba godzin	opis	liczba godzin	
KS-r-1	ćwiczenia	Metoda konwersatoryjna z elementami wykładu	30	Lektura uzupełniająca, obejmująca zagadnienia dotyczące kuchni śródziemnomorskiej; lektura różnorodnych tekstów kultury poświęconych kuchni śródziemnomorskiej	60	KS-w-1