

1.	Nazwa kierunku	mediteranistyka
2.	Cykl rozpoczęcia	2014/2015 (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: 02-MD-14-KS

1. Liczba punktów ECTS: 2

2. Zakładane efekty kształcenia modułu			
kod	opis	efekty kształcenia kierunku	stopień realizacji (skala 1-5)
KS_1	Celem kursu jest pokazanie dziejów kuchni śródziemnomorskiej. Student po ukończeniu kursu posiada podstawową wiedzę o literaturze kulinarnej a także antycznych i bizantyńskich dziełach przekazujących wiadomości o kuchni.	MD_W01	2
		MD_W07	4
		MD_W08	4

3. Opis modułu	
Opis	Moduł „Kuchnia śródziemnomorska przez wieki” ma za zadanie przybliżyć tematykę kulinarną zarówno czasów antycznych, jak i Bizancjum, oraz pokazać związki ze współczesną kuchnią śródziemnomorską.
Wymagania wstępne	brak

4. Sposoby weryfikacji efektów kształcenia modułu			
kod	nazwa (typ)	opis	efekty kształcenia modułu
KS_w_1	kolokwium pisemne	Celem kursu jest pokazanie dziejów kuchni śródziemnomorskiej. Student po ukończeniu kursu posiada podstawową wiedzę o literaturze kulinarnej a także antycznych i bizantyńskich dziełach przekazujących wiadomości o kuchni.	KS_1

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_fs_1	ćwiczenia	Ćwiczenia przybliżające tematykę kuchni antycznej oraz bizantyńskiej.	30	Lektura uzupełniająca obejmująca prace teoretyczne oraz teksty antyczne oraz bizantyńskie w przekładzie	30	KS_w_1