

1.	<b>Nazwa kierunku</b>	<b>mediteranistyka</b>
2.	Wydział	Wydział Humanistyczny
3.	Cykl rozpoczęcia	2019/2020 (semestr zimowy), 2020/2021 (semestr zimowy)
4.	Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
5.	Profil kształcenia	ogólnoakademicki
6.	Forma prowadzenia studiów	stacjonarna

**Moduł kształcenia:** Kuchnia śródziemnomorska przez wieki

**Kod modułu:** MD-S1-KS

**1. Liczba punktów ECTS:** 3

<b>2. Zakładane efekty uczenia się modułu</b>			
<b>kod</b>	<b>opis</b>	<b>efekty uczenia się kierunku</b>	<b>stopień realizacji (skala 1-5)</b>
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

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

<b>4. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się modułu</b>			
<b>kod</b>	<b>nazwa (typ)</b>	<b>opis</b>	<b>efekty uczenia się modułu</b>
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 uczenia się
	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