*Załącznik nr 1.5 do Zarządzenia Rektora UR nr 12/2019*

**SYLABUS**

**dotyczy cyklu kształcenia 2020/2021 – 2021/2022**

Rok akademicki 2021/2022

1. Podstawowe informacje o przedmiocie

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa przedmiotu | Kuchnie regionalne |
| Kod przedmiotu\* |  |
| nazwa jednostki prowadzącej kierunek | Kolegium Nauk Medycznych |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Instytut Nauk o Kulturze Fizycznej |
| Kierunek studiów | Turystyka i Rekreacja |
| Poziom studiów | Drugiego stopnia |
| Profil | ogólnoakademicki |
| Forma studiów | stacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | 2 rok, semestr III |
| Rodzaj przedmiotu | Moduł : Hotelarstwo i Gastronomia |
| Język wykładowy | Język polski |
| Koordynator | Mgr inż. Bożena Kołodziej |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | Mgr inż. Bożena Kołodziej |

1.1.Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Semestr  (nr) | Wykł. | Ćw. | Konw. | Lab. | Sem. | ZP | Prakt. | Inne (jakie?) | **Liczba pkt. ECTS** |
| 3 | 15 |  |  |  |  |  |  |  | 1 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1.2. Sposób realizacji zajęć

X zajęcia w formie tradycyjnej

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) -

wykłady na ZALICZENIE BEZ OCENY

2.Wymagania wstępne

|  |
| --- |
| STUDENT POWINIEN UMIEĆ WYKORZYSTYWAĆ W CZASIE ZAJĘĆ WIADOMOŚCI Z PRZEDMIOTÓW: OBSŁUGI KLIENTA , ORGANIZACJI USŁUG GASTRONOMICZNYCH |

3. cele, efekty uczenia się , treści Programowe i stosowane metody Dydaktyczne

3.1 Cele przedmiotu

|  |  |
| --- | --- |
| C1 | Poznanie czynników kształtujących sytuację żywieniową oraz ich wpływ na kuchnie regionalne |
| C2 | Poznanie podstawowych potraw kuchni regionalnych |
| C3 | Kształcenie umiejętności w posługiwaniu się fachową terminologią |

**3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EK (efekt uczenia się) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu | Odniesienie do efektów kierunkowych [[1]](#footnote-1) |
| EK­\_01 | zna w pogłębionym stopniu zjawiska społeczne i rządzące nimi prawidłowości ,istotne z punktu widzenia gastronomii i turystyki  zna w pogłębionym stopniu zagadnienia z zakresu atrakcyjności turystycznej krajowych i światowych regionów w tym specyfikę gastronomii | K\_W08 |
| ek\_02 | potrafi wykorzystać umiejętność podejmowania samodzielnej i kreatywnej działalności w zakresie organizowania imprez turystycznych i gastronomicznych i rekreacyjnych. | k\_u09 |
| ek\_03 | jest gotów do odpowiedzialności za osoby uczestniczące w imprezach turystycznych w tym również gastronomicznych , działa w sposób przedsiębiorczy. | k\_k06 |

**3.3 Treści programowe**

1. Problematyka wykładu

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |
| Sytuacja żywieniowa i jej wpływ na kuchnie narodowe i regionalne |
| Czynniki kształtujące kuchnie regionalne i narodowe |
| Charakterystyka kuchni staropolskiej |
| Polskie kuchnie regionalne |
| Regionalne kuchnie Europy |
|  |

3.4 Metody dydaktyczne

Np.:

*Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość*

*Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (projekt badawczy, wdrożeniowy, praktyczny), praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja),gry dydaktyczne, metody kształcenia na odległość*

*Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń*

Wykład z prezentacją multimedialną.

interpretacja tekstu

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Symbol efektu | Metody oceny efektów uczenia sie  (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć dydaktycznych  (w, ćw, …) |
| ek\_01, ek\_02 | kolokwium | wykład |
| EK\_03 | Obserwacja w trakcie zajęć | wykład |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

|  |
| --- |
| kolokwium od 51% prawidłowych odpowiedzi –na zaliczenie  udział w zajęciach, studium przypadku, |

**5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS**

|  |  |
| --- | --- |
| **Forma aktywności** | **Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności** |
| Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów | 15 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego  (udział w konsultacjach, egzaminie) |  |
| Godziny nie kontaktowe – praca własna studenta  (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | 10 |
| SUMA GODZIN | 25 |
| **SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS** | 1 |

*\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

|  |  |
| --- | --- |
| wymiar godzinowy | …………. |
| zasady i formy odbywania praktyk | ………….. |

7. LITERATURA

|  |
| --- |
| Literatura podstawowa: .  J. Berndt – Kostyrzewska ,, Kuchnie różnych narodów.” – wyd. Format – AB, |
| Literatura uzupełniająca:  . D. Ławniczak, R. Szajna - ,, Obsługa gości ” cz. 2 |

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej

1. . [↑](#footnote-ref-1)