

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021-2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE/MODULE**

|                                                       |                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa przedmiotu                                      | <b>Kulinaryny Savoir-Vivre</b>                                                                                     |
| Kod przedmiotu *                                      |                                                                                                                    |
| Nazwa jednostki prowadzącej kierunek                  | Kolegium Nauk Przyrodniczych                                                                                       |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot                | Kolegium Nauk Przyrodniczych<br>Instytut Technologii Żywności i Żywnienia<br>Zakład Chemii i Toksykologii Żywności |
| Kierunek studiów                                      | Technologia żywności i żywienie człowieka                                                                          |
| Poziom studiów                                        | studia I stopnia                                                                                                   |
| Profil                                                | ogólnoakademicki                                                                                                   |
| Forma studiów                                         | niestacjonarne                                                                                                     |
| Rok i semestr studiów                                 | rok II, semestr 4                                                                                                  |
| Rodzaj przedmiotu                                     | kierunkowy / elektyw kierunkowy                                                                                    |
| Język wykładowy                                       | j. polski                                                                                                          |
| Koordinator                                           | dr inż. Monika Tomczyk                                                                                             |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | Wykłady:<br>dr inż. Monika Tomczyk                                                                                 |

\* - opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

**1.1 Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

| Semestr (nr) | Wykł. | Ćw. | Konw. | Lab. | Sem. | ZP | Prakt. | Inne (jakie?) | Liczba pkt ECTS |
|--------------|-------|-----|-------|------|------|----|--------|---------------|-----------------|
| 4            | 9     |     |       |      |      |    |        |               | 1               |

**1.2 Sposób realizacji zajęć**

- ☒ zajęcia w formie tradycyjnej  
☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

Zaliczenie z oceną

**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

|                                          |
|------------------------------------------|
| Ukończone kursy: wiedza o społeczeństwie |
|------------------------------------------|

### 3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

#### 3.1 Cele przedmiotu

|    |                                                                                                            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1 | Zdobycie wiedzy dotyczącej sposobów prezentacji potraw i zachowania przy stole w różnych częściach świata. |
| C2 | Zdobycie umiejętności przygotowania stołu i serwowania napojów.                                            |

#### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

| EK (efekt uczenia się) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu<br>Student:                               | Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup> |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| EK_01                  | posiada wiedzę dotyczącą sposobu podawania i spożywania posiłków zgodnie z zasadami savoir-vivre | K_W07                                            |
| EK_02                  | zna zasady przygotowywania stołu na różne okazje                                                 | K_W07                                            |

#### 3.3 Treści programowe

##### A. Problematyka wykładu

|                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Treści merytoryczne                                                                                                                                                                                                                                        |
| Jemy oczami – wygląd potrawy a apetyt.<br>Znaczenie prezentacji potrawy, eleganckie restauracje czy food trucky (zjeść dobrze czy szybko). Ciekawe potrawy z różnych krańców świata, sposób podawania potraw (rosyjski, niemiecki, francuski i angielski). |
| Przygotowanie stołu połową sukcesu.<br>Zastawa, sztucce, szkło, sposób odkładania sztuców, dekoracja stołu.                                                                                                                                                |
| Zachowania i zwyczaje przy stole w różnych kulturach (Europa, Chiny, Japonia, Ameryka).                                                                                                                                                                    |
| Świat napojów nie tylko bezalkoholowych. Pokaz baristyczny i/lub barmański.<br>Rodzaje kaw, soft drinki, koktajle alkoholowe, dobór alkoholu do posiłku.                                                                                                   |
| Marnotrawstwo żywności, czy możemy sobie na to pozwolić?<br>Lodówka Foodsharing, freeganizm.                                                                                                                                                               |

#### 3.4 Metody dydaktyczne

Wykład – prezentacja multimedialna, dyskusja

### 4. METODY I KRYTERIA OCENY

#### 4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

| Symbol efektu | Metody oceny efektów uczenia się<br>(np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć dydaktycznych<br>(w, ćw, ...) |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| EK_01         | Kolokwium końcowe, udział w dyskusji                                                                                                    | w                                         |
| EK_02         | Kolokwium końcowe, uczestnictwo w pokazie                                                                                               | w                                         |

<sup>1</sup> W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

#### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład: obowiązkowa obecność na zajęciach, zaliczenie testu końcowego z treści zrealizowanych na wykładzie.

O ocenie pozytywnej decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51-60%, dst plus 61-70%, db 71-80%, db plus 81-90%, bdb > 90%

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się.

#### 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                                                      | 9/0,36                                                              |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)                             | udział w konsultacjach 1/0,04<br>udział w zaliczeniu 1/0,04         |
| Godziny niekontaktowe - praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | przygotowanie do zajęć 6/0,24<br>przygotowanie do kolokwium 10/0,40 |
| SUMA GODZIN                                                                                               | 27                                                                  |
| <b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>                                                                     | <b>1</b>                                                            |

\* 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:

1. Jackowska W. Wokół stołu. Poradnik dla gospodarzy i gości. Wyd. Świat Książki, Warszawa 2009.
2. Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A. Obsługa gości (konsumentów). Cz. I i II. Wyd. Rea, Warszawa 2011.

Literatura uzupełniająca:

1. Jabłonowska L., Myśliwiec G. Współczesna etykieta. Standardy zachowań, elegancji, rozmowy, gestów i konsumpcji, SGH - Oficyna Wydawnicza, Warszawa 2002.
2. Krajski S. Savoir vivre - 250 problemów, Wydawnictwo św. Tomasza z Akwinu, Warszawa 2008.
3. Rojek T. Życie towarzyskie i domowe. Nowy savoir-vivre, Książka i Wiedza, Warszawa 2006.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej