

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021-2023/2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Kulinaryny Savoir-Vivre
Kod przedmiotu *	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Zakład Chemii i Toksykologii Żywności
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	studia I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok II, semestr 4
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy / elektyw kierunkowy
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr inż. Monika Tomczyk
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	Wykłady: 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	15								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	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Posiada wiedzę dotyczącą sposobu podawania i spożywania posiłków zgodnie z zasadami savoir-vivre	K_Wo7
EK_02	Zna zasady przygotowywania stołu na różne okazje	K_Wo7

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Jemy oczami – wygląd potrawy a apetyt. 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. Zastawa, sztucce, szkło, sposób odkładania sztuczków, dekoracja stołu.
Zachowania i zwyczaje przy stole w różnych kulturach (Europa, Chiny, Japonia, Ameryka).
Świat napojów nie tylko bezalkoholowych. Pokaz baristyczny i/lub barmański. Rodzaje kaw, soft drinki, koktajle alkoholowe, dobór alkoholu do posiłku.
Marnotrawstwo żywności, czy możemy sobie na to pozwolić? 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 (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Kolokwium końcowe, udział w dyskusji	w
EK_02	Kolokwium końcowe, uczestnictwo w pokazie	w

¹ 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	15/0,60
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	udział w konsultacjach 1/0,04 udział w zaliczeniu 1/0,04
Godziny niekontaktowe - praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć 5/0,20 przygotowanie do kolokwium 8/0,32
SUMA GODZIN	30
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:

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