

OPIS PRZEDMIOTU/MODUŁU KSZTAŁCENIA (SYLABUS)

1.	Nazwa przedmiotu/modułu w języku polskim Kultura Włoch – warsztaty: sztuka kulinarna	
2.	Nazwa przedmiotu/modułu w języku angielskim Italian Culture – Workshop: Art of Cuisine	
3.	Jednostka prowadząca przedmiot Instytut Filologii Romańskiej	
4.	Kod przedmiotu/modułu	
5.	Rodzaj przedmiotu/modułu (<i>obowiązkowy lub fakultatywny</i>) fakultatywny	
6.	Kierunek studiów Italianistyka	
7.	Poziom studiów (<i>I lub II stopień lub jednolite studia magisterskie</i>) I stopień	
8.	Rok studiów (<i>jeśli obowiązuje</i>) I, II lub III rok	
9.	Semestr (<i>zimowy lub letni</i>) I rok: semestr letni; II rok: semestr letni lub zimowy; III rok: semestr zimowy	
10.	Forma zajęć i liczba godzin konwersatorium: 30 godzin	
11.	Imię, nazwisko, tytuł/stopień naukowy osoby prowadzącej zajęcia Davide Artico, dr albo inny italianista, doktorant, zaproszony fachowiec	
12.	Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych dla przedmiotu/modułu oraz zrealizowanych przedmiotów Poziom znajomości języka włoskiego pozwalający na czynny udział w warsztatach.	
13.	Cele przedmiotu Poznanie ważnego elementu kultury włoskiej, jakim jest sztuka kulinarna różnych regionów Włoch. Rozwinięcie kompetencji językowych i interkulturowych.	
14.	Zakładane efekty kształcenia Zna podstawowe zagadnienia historyczne kuchni włoskiej. Umie posługiwać się fachową terminologią kulinarną	Symbole kierunkowych efektów kształcenia K_W10 K_W02

	<p>Potrafi czytać i komentować wybrane źródła historyczne i historycznoliterackie na temat kuchni włoskiej</p> <p>Potrafi pracować w zespole, przyjmując w nim różne role, dzieli się posiadaną wiedzą i umiejętnościami</p> <p>Ma świadomość różnic kulturowych i związanych z tym wyzwań, potrafi w praktyce stosować wiedzę o mechanizmach komunikacji interkulturowej</p>	<p>K_U01</p> <p>K_K02</p> <p>K_K06</p>
15.	<p>Treści programowe</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bankiet renesansowy, jego symbolika i znaczenia. 2. Pellegrino Artusi, <i>La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene</i> (fragmenty). 3. Podstawowa terminologia kulinarna. 4. Poznawanie włoskich realiów kulinarnych z wykorzystaniem zasobów internetowych. 5. Analiza odniesień kulturowych związanych z kuchnią różnych regionów Włoch w wybranych tekstach literackich i paraliterackich oraz filmach. 6. Refleksja nad dostępnością włoskich produktów kulinarnych we Wrocławiu. 7. Zajęcia praktyczne w wybranym lokalu gastronomicznym, z udziałem i pod kierunkiem specjalistów. 	
16.	<p>Zalecana literatura (<i>podręczniki</i>)</p> <p>Artusi P., <i>La scienza in cucina</i>, red. Alberto Capatti, Mediolan 2010.</p> <p>Benporat C., <i>Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento</i>, Florencja 2001.</p> <p><i>Buon appetito! Tra lingua italiana e cucina regionale. Livello intermedio</i>, Bonacci, Perugia 2004.</p>	
17.	<p>Forma zaliczenia poszczególnych komponentów przedmiotu/modułu, sposób sprawdzenia osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia:</p> <p>zaliczenie na ocenę na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uczestnictwa w zajęciach odbywających się w wybranym lokalu gastronomicznym, z udziałem i pod kierunkiem specjalistów; - zrealizowanych projektów (np. w formie prezentacji PowerPoint); - obserwacji zachowań; - przygotowania do zajęć. 	
18.	<p>Język wykładowy</p> <p>włoski</p>	
19.	<p>Obciążenie pracą studenta</p>	
	<p>Forma aktywności studenta</p>	<p>Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności</p>
	<p>Godziny zajęć teoretycznych i ćwiczeń praktycznych z nauczycielem:</p>	<p>30</p>

	Praca własna studenta. m.in.: - lektura zalecanych tekstów; - przygotowanie do zajęć.	30
	Suma godzin	60
	Liczba punktów ECTS	2

*objaśnienie symboli:

K (przed podkreśleniem) - kierunkowe efekty kształcenia

W - kategoria wiedzy

U - kategoria umiejętności

K (po podkreśleniu) - kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03 i kolejne - numer efektu kształcenia