|  |  |
| --- | --- |
|  | **KARTA PRZEDMIOTU****Wydział Nauk o Zdrowiu****Kierunek studiów: Dietetyka****Forma studiów: niestacjonarne****Stopień studiów: licencjackie****Rok akademicki: 2024/2025** |

| KUCHNIE ŚWIATA |
| --- |
| NAZWA PRZEDMIOTU | **Kuchnie świata** |
| LICZBA PUNKTÓW ECTS | 1 |
| JĘZYK WYKŁADOWY  | polski |
| PROWADZĄCY | Mgr inż. Małgorzata Sowula |
| OSOBA ODPOWIEDZIALNA | Mgr inż. Małgorzata Sowula |
| **LICZBA GODZIN** |
| KONWERSATORIUM | 10 |
| **CELE PRZEDMIOTU** |
| CEL 1 | Wykształcenie u studentów umiejętności sprawnego poruszania się w tematyce wybranych kuchni świata, poznanie surowców i potraw typowych dla wybranych kuchni świata. |
| CEL 2 | Nabycie kompetencji w zakresie wykorzystania surowców, potraw oraz technik kulinarnych z kuchni świata w żywieniu człowieka zdrowego i chorego. |
| **EFEKTY UCZENIA SIĘ** |
| MW1 | **Wiedza:** Student zna surowce i potrawy kształtujące smaki, tradycje i zwyczaje żywieniowe wybranych kuchni świata. Zna techniki kulinarne stosowane do przygotowania typowych potraw (EUK6\_W6). |
| MW2 | **Wiedza:** Student zna wartość odżywczą i walory żywieniowe surowców i potraw pochodzących z różnych części świata (EUK6\_W8). |
| MU1 | **Umiejętności:** Student potrafi zastosować w żywieniu człowieka surowce, techniki kulinarne oraz potrawy z kuchni świata (EUK6\_U12). |
| MK1 | **Kompetencje społeczne:** Student rozumie potrzebę uczenia się i ciągłego dokształcania. Ma świadomość znaczenia społecznej roli żywności i jej znaczenia w żywieniu człowieka (EUK6\_KS1). |
| **WYMAGANIA WSTĘPNE** |
| Brak. |
| TREŚCI PROGRAMOWE | **SZCZEGÓŁOWY OPIS BLOKÓW TEMATYCZNYCH** |
| KONWERSATORIUM 1 | Kuchnia karaibska: czynniki kształtujące jej charakter. Rodzaje surowców, potraw oraz ich wartość odżywcza i kulinarne zastosowania.Kuchnia meksykańska: czynniki kształtujące jej charakter. Rodzaje surowców, potraw oraz ich wartość odżywcza i kulinarne zastosowania. |
| KONWERSATORIUM 2 | Kuchnia francuska: czynniki kształtujące jej charakter. Rodzaje surowców, potraw oraz ich wartość odżywcza i kulinarne zastosowania. Napoje i sposoby ich serwowania.Kuchnia włoska: czynniki kształtujące jej charakter. Rodzaje surowców, potraw oraz ich wartość odżywcza i kulinarne zastosowania. Cechy kuchni śródziemnomorskiej. |
| KONWERSATORIUM 3 | Kuchnia niemiecka: czynniki kształtujące jej charakter. Rodzaje surowców, potraw oraz ich wartość odżywcza i kulinarne zastosowania.Kuchnia skandynawska. czynniki kształtujące jej charakter. Rodzaje surowców, potraw oraz ich wartość odżywcza i kulinarne zastosowania. Szwedzki stół. |
| KONWERSATORIUM 4 | Kuchnia żydowska: czynniki kształtujące jej charakter. Rodzaje surowców, potraw oraz ich wartość odżywcza i kulinarne zastosowania. Zasady koszerności.Kuchnia rosyjska: czynniki kształtujące jej charakter. Rodzaje surowców, potraw oraz ich wartość odżywcza i ich kulinarne zastosowania.Świąteczne tradycje kulinarne. |
| METODY DYDAKTYCZNE |
| M1 | Wykład. |
| M2 | Dyskusja. |
| M3  | Praca nad projektami. |
| **NAKŁAD PRACY STUDENTA** |
| GODZINY KONTAKTOWE Z NAUCZYCIELEM AKADEMICKIM | 10 godz. |
| GODZINY BEZ UDZIAŁU NAUCZYCIELA AKADEMICKIEGO | 15 godz., w tym: 10 godz. – przygotowanie projektu w formie prezentacji5 godz. – przygotowanie do zaliczenia |
| SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU | 25 |
| **REGULAMIN ZAJĘĆ I WARUNKI ZALICZENIA** |
| Wszystkie zajęcia są obowiązkowe.Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie co najmniej 18 punktów z testu wielokrotnego wyboru pojedyńczej odpowiedzi oraz pozytywnie oceniony, przygotowany przez studenta projekt w formie prezentacji (dotyczący wartości energetycznej i odżywczej posiłku składającego się z 3 potraw kuchni świata w ramach listy potraw opracowanej przez wykładowcę).  |
| **METODY OCENY POSTĘPU STUDENTÓW** |
| **W ZAKRESIE WIEDZY** | Test wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi – 30 pytań. |
| **W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI** | Przedstawienie przygotowanej prezentacji (umiejętność oceny wartości energetycznej i odżywczej posiłku składającego się z 3 potraw wybranej kuchni świata, umiejętność efektywnego komunikowania informacji o technologii przygotowania 3 potraw kuchni świata i przedstawienia jej ich w sposób zrozumiały dla słuchaczy). |
| **W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH** | Aktywność na zajęciach. |
| **SPRAWDZIANY KSZTAŁTUJĄCE** | Projekt w formie prezentacji dotyczący technologii przygotowania, wartości energetycznej i odżywczej posiłku składającego się z 3 potraw wybranej kuchni świata. |
| **SPRAWDZIANY PODSUMOWUJĄCE****(I II termin)** | I Termin - Test wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi - 30 pytań.II Termin - Test wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi - 30 pytań. |
| **KRYTERIA ZALICZENIA Z OCENĄ** |
| **NA OCENĘ 3,0** | 18 – 20 punktów uzyskanych w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi. Przedstawiona praca projektowa oceniona na poziomie dostatecznym. |
| **NA OCENĘ 3,5** | 21 – 23 punktów uzyskanych w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi. Przedstawiona praca projektowa oceniona na poziomie dostatecznym plus. |
| **NA OCENĘ 4,0** | 24 – 26 punktów uzyskanych w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi. Przedstawiona praca projektowa oceniona na poziomie dobrym. |
| **NA OCENĘ 4,5** | 27 – 29 punktów uzyskanych w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi. Przedstawiona praca projektowa oceniona na poziomie dobrym plus. |
| **NA OCENĘ 5,0** | 30 punktów uzyskanych w teście wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi. Przedstawiona praca projektowa oceniona na poziomie bardzo dobrym. |
| **LITERATURA OBOWIĄZKOWA** |
| [1] Bernardes-Rusin Mira — Kuchnie świata. Kulinarna podróż przez 35 krajów, Warszawa, 2013, SBM sp. z o.o. |
| **LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA** |
| [1] Praca zbiorowa — Podróże kulinarne. Tradycje, smaki, potrawy. Kuchnia rosyjska, Kraków, 2008, New Media Concept sp. z o. o.[2] Praca zbiorowa — Podróże kulinarne. Tradycje, smaki, potrawy. Kuchnia meksykańska, Kraków, 2008, New Media Concept sp. z o. o.[3] Praca zbiorowa — Podróże kulinarne. Tradycje, smaki, potrawy. Kuchnia niemiecka, Kraków, 2008, New Media Concept sp. z o. o.[4] Praca zbiorowa — Podróże kulinarne. Tradycje, smaki, potrawy. Kuchnia karaibska, Kraków, 2008, New Media Concept sp. z o. o.[5] Praca zbiorowa — Podróże kulinarne. Tradycje, smaki, potrawy. Kuchnia skandynawska, Kraków, 2008, New Media Concept sp. z o. o.[6] Praca zbiorowa — Podróże kulinarne. Tradycje, smaki, potrawy. Kuchnia żydowska, Kraków, 2008, New Media Concept sp. z o. o.[7] Praca zbiorowa — Podróże kulinarne. Tradycje, smaki, potrawy. Kuchnia francuska, Kraków, 2008, New Media Concept sp. z o. o.[8] Praca zbiorowa — Podróże kulinarne. Tradycje, smaki, potrawy. Kuchnia włoska, Kraków, 2008, New Media Concept sp. z o. o. |