

Kuchnie świata
Culinary Traditions of World Regions (Elective)

Kierunek studiów	Dietetyka
Rok i semestr studiów	Rok I / Semestr I
Poziom kształcenia	I stopień
Profil kształcenia na kierunku	Praktyczny
Moduł kształcenia dla przedmiotu	Kierunkowy
Nazwa specjalizacji <i>(jeśli przedmiot specjalizacyjny)</i>	-
Status przedmiotu	Obligatoryjny

Forma zajęć	Liczba godzin		ECTS	Forma zaliczenia
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne		
Wykłady	10	8	3	Egzamin
Ćwiczenia	15	8		Ćwiczenia- zaliczenie na ocenę
Razem za zajęcia dydaktyczne	25	16		
Praca własna studenta	50	59		
Ogółem	75	75		

Cele kształcenia dla przedmiotu

1	Wykształcenie u studentów umiejętności sprawnego poruszania się w tematyce wybranych kuchni świata, poznanie surowców i potraw typowych dla tych kuchni.
2	Poznanie i nabycie praktycznych umiejętności w zakresie wykorzystania surowców oraz technik kulinarnych w przygotowaniu potraw z różnych regionów świata z uwzględnieniem ich wartości odżywczej
3	Nabycie wiedzy w zakresie regionalnych i tradycyjnych produktów z obszaru Unii Europejskiej.

Efekty uczenia się

WIEDZA			
L.p.	Efekty przedmiotowe (Student zna i rozumie)	Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji efektów uczenia się
W1	Zna w zaawansowanym stopniu wybrane tradycje kulinarne oraz podstawowe technologie przygotowywania posiłków stosowane w tych tradycjach.	Diet_WG16	Egzamin, sprawozdania z ćwiczeń
W2	Student zna i rozumie kulturowe, technologiczne, prawne i sanitarno-organizacyjne uwarunkowania przygotowywania potraw w różnych tradycjach kulinarnych świata oraz zasady bezpiecznego wykorzystania produktów regionalnych i tradycyjnych, w tym w odniesieniu do potrzeb żywieniowych wybranych grup odbiorców.	Diet_WK03	Egzamin, sprawozdania z ćwiczeń

UMIEJĘTNOŚCI			
L.p.	Efekty przedmiotowe (Student potrafi)	Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji efektów uczenia się

U1	Potrafi opisać wybrane tradycje kulinarne Europy, Ameryki, Afryki i Azji oraz przygotować charakterystyczne potrawy regionalne zgodnie z technologiami właściwymi dla danej kuchni..	Diet_UW05	Egzamin, sprawozdania z ćwiczeń, poprawnie wykonane zadanie podczas ćwiczeń
U2	Potrafi przeanalizować przygotowane potrawy pod względem wartości odżywczej, jakości surowców oraz bezpieczeństwa żywności, wykorzystując wiedzę dotyczącą składu produktów i praktycznych zasad oceny dietetycznej.	Diet_UW11	sprawozdania z ćwiczeń, poprawnie wykonane zadanie podczas ćwiczeń
U3	Potrafi zmodyfikować wybrane potrawy kuchni świata tak, aby odpowiadały potrzebom osób ze szczególnymi wymaganiami żywieniowymi (np. alergię, choroby przewodu pokarmowego, dietoterapie).	Diet_UK01	Egzamin, sprawozdania z ćwiczeń, poprawnie wykonane zadanie podczas ćwiczeń
U4	Sprawnie i w sposób zorganizowany wykonuje zadania na stanowisku pracy dietetyka podczas przygotowywania potraw z kuchni świata, przestrzegając zasad higieny, BHP oraz wymogów sanitarno-epidemiologicznych.	Diet_UO02	Sprawozdania z ćwiczeń, poprawnie wykonane zadanie podczas ćwiczeń

KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
L.p.	Efekty przedmiotowe (Student jest gotów do)	Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji efektów uczenia się
K1	Ma świadomość swoich ograniczeń i granic swoich kompetencji; jest gotowy do weryfikowania swojej wiedzy w sytuacjach niepewności oraz korzystania z pomocy innych ekspertów przy wykonywaniu zadań wykraczających poza jego kompetencje.	Diet_KK02	Egzamin, , obserwacja podczas zajęć, aktywność na zajęciach.
K2	Student jest wrażliwy na różnorodność kulturową i społeczną związaną z tradycjami kulinarnymi świata oraz wykazuje otwartość i szacunek wobec osób o odmiennych potrzebach żywieniowych, unikając stereotypów i uprzedzeń podczas planowania i omawiania potraw..	Diet_KR02	Obserwacja podczas zajęć, aktywność na zajęciach.

Treści kształcenia

L.p.	Treść kształcenia (tematyka zajęć)	Liczba godzin			
		Wykłady		Ćwiczenia	
		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1	Historia sztuki kulinarnej na świecie	2	2	-	-
2	Tradycje kulinarne w Europie i na świecie – przykłady (kuchnia: europejska, amerykańska).	3	2	-	-
3	Tradycje kulinarne w Europie i na świecie – przykłady (kuchnia: afrykańska, azjatycka, żydowska).	3	2	-	-
4	Produkty regionalne i tradycyjne w Unii Europejskiej, podstawowe regulacje prawne. Innowacyjny rozwój technologii produktów tradycyjnych na świecie - przykłady. Kuchnie świata a uwzględnienie potrzeb społecznych wybranych grup osób ze szczególnymi potrzebami żywieniowymi.	2	2	-	-
5	Tradycje kulinarne Europy i Ameryk w praktyce – przygotowanie wybranych potraw regionalnych i analiza ich wartości odżywczej.	-	-	5	3
6	Tradycje kulinarne Afryki i Azji w praktyce – przygotowanie wybranych potraw regionalnych i analiza ich wartości odżywczej.	-	-	5	3
7	Kuchnie świata w praktyce – przygotowanie i modyfikacja wybranych potraw dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych	-	-	5	2
Razem		10	8	15	8

Metody kształcenia

Metoda kształcenia	Forma zajęć	
	Wykłady	Ćwiczenia
Wykład informacyjny i/lub problemowy z prezentacją multimedialną	X	

Wykład konwersatoryjny	X	
Analiza przypadków i przykładów		X
Dyskusja, debata, burza mózgów, grywalizacja	X	X
Rozwiązywanie zadań, ćwiczenia zespołowe		X
Praca z atlasami i modelami z zasobów Internetu	X	X

Warunki zaliczenia

Sposób zaliczenia	Wykład	Ćwiczenia
Egzamin pisemny	100%	
Kolokwium		
Wykonanie zadań / ćwiczeń / projektu podczas zajęć		100%
Razem	100%	100%

Rozliczenie pracy własnej studenta

L.p.	Czynności w ramach pracy własnej	Szacowana liczba godzin	
		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1	Wykonanie ćwiczeń lub zadań w czasie i po zajęciach (jako utrwalenie lub rozszerzenie treści z odbytych zajęć)	10	10
2	Lektura obowiązkowa	5	5
3	Przygotowanie sprawozdania z ćwiczeń	15	19
4	Przygotowanie do egzaminu	20	25
	Razem	50	59

Literatura obowiązkowa

1	Cieślak M. Atlas kuchni świata. Warszawa: Wydawnictwo SBM. 2020.
2	Jakimowicz-Klein B. Kuchnie świata. Warszawa: Wydawnictwo SBM. 2022.
3	Bernardes-Rusin M. Kuchnie świata- ebook PDF. Warszawa, SBM. 2019.
4	Polskie oraz unijne Ustawy i Rozporządzenia w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych.

Literatura uzupełniająca

1	Namysław I., Górka L. Procesy technologiczne w gastronomii. Część 2; WSiP. 2022.
2	Kmiolek-Gizara A. Pracownia gastronomiczna; WSiP, 2022.
3	Ciborowska H, A. Rudnicka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Warszawa, 2022, PZWL.

Inne materiały dydaktyczne

1	Materiały dydaktyczne udostępniane w trakcie zajęć, jak i za pośrednictwem platformy MS-Teams.
---	--