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

| POLSKIE KUCHNIE REGIONALNE | |
| --- | --- |
| NAZWA PRZEDMIOTU | **Polskie kuchnie regionalne** |
| 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 polskiej kuchni regionalnej oraz poznanie surowców, potraw i technik obróbki kulinarnej charakterystycznych dla kuchni regionalnych. |
| CEL 2 | Nabycie kompetencji w zakresie wykorzystania surowców, potraw oraz technik kulinarnych z różnych regionów Polski w żywieniu człowieka zdrowego i chorego. |
| **EFEKTY UCZENIA SIĘ** | |
| MW1 | **Wiedza:** Student zna produkty i potrawy kształtujące smaki, tradycje i zwyczaje żywieniowe poszczególnych regionów kuchni polskiej; rozróżnia techniki kulinarne tam stosowane (EUK6\_W6). |
| MW2 | **Wiedza:** Student zna wartość odżywczą i walory żywieniowe produktów i potraw pochodzących z różnych regionów Polski (EUK6\_W8). |
| MU1 | **Umiejętności**: Student potrafi dobrać surowce, techniki kulinarne, potrawy z polskiej kuchni regionalnej oraz zastosować je w żywieniu człowieka (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 galicyjska: czynniki kształtujące jej charakter. Rodzaje surowców, potraw oraz ich wartość odżywcza i kulinarne zastosowania; obyczaje biesiadowania i zwyczaje żywieniowe.  Kuchnia góralska: czynniki kształtujące jej charakter. Rodzaje surowców, potraw oraz ich wartość odżywcza i ich kulinarne zastosowania. Tradycja i zwyczaje żywieniowe Górali. |
| KONWERSATORIUM 2 | Kuchnia śląska: czynniki kształtujące jej charakter. Rodzaje surowców, potraw oraz ich wartość odżywcza i ich kulinarne zastosowania. Tradycja i zwyczaje żywieniowe Ślązaków.  Kuchnia wielkopolska: czynniki kształtujące jej charakter. Rodzaje surowców, potraw oraz ich wartość odżywcza i ich kulinarne zastosowania; napoje i desery. |
| KONWERSATORIUM 3 | Kuchnia kaszubska: czynniki kształtujące jej charakter. Rodzaje surowców, potraw oraz ich wartość odżywcza i ich kulinarne zastosowania; sposoby przyrządzania charakterystycznych dań  i napojów oraz ich nazewnictwo.  Kuchnia kresowa: czynniki kształtujące jej charakter. Rodzaje surowców, potraw oraz ich wartość odżywcza i ich kulinarne zastosowania; zwyczaje żywieniowe, tradycja kulinarna, wpływy kuchni ukraińskiej, litewskiej i rosyjskiej. |
| KONWERSATORIUM 4 | Produkty tradycyjne i regionalne: lista produktów tradycyjnych MRiRW (surowce, przepisy, technologie produkcji); polskie produkty regionalne wyróżnione europejskimi certyfikatami. |
| 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 prezentacji  5 godz. – przygotowanie do zaliczenia |
| SUMARYCZNA LICZBA GODZIN DLA PRZEDMIOTU | 25 godz. |
| **REGULAMIN ZAJĘĆ I WARUNKI ZALICZENIA** | |
| Wszystkie zajęcia są obowiązkowe.  Warunkiem zaliczenia jest uzyskanie co najmniej 18 punktów z testu wielokrotnego wyboru pojedynczej odpowiedzi oraz pozytywnie oceniony przygotowany przez studenta projekt w formie prezentacji (dotyczący sposobu przygotowania, wartości energetycznej i odżywczej posiłku składającego się z 3 potraw wybranej polskiej kuchni regionalnej w ramach listy potraw regionalnych 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 polskiej kuchni regionalnej, umiejętność efektywnego komunikowania informacji o technologii przygotowania 3 potraw regionalnych i przedstawienia jej ich w sposób zrozumiały dla słuchaczy). |
| **W ZAKRESIE KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH** | Aktywność na zajęciach. |
| **SPRAWDZIANY KSZTAŁTUJĄCE** | Projekt w formie prezentacji dotyczący sposobu przygotowania, wartości energetycznej i odżywczej posiłku składającego się z 3 potraw wybranej polskiej kuchni regionalnej. |
| **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] Żywczak Krzysztof — Polska kuchnia regionalna, Warszawa, 2014, SBM sp. z o.o.  [2] Szymanderska Hanna — Encyklopedia polskiej sztuki kulinarnej., Warszawa, 2009, REA s.j.  [3] Praca zbiorowa — Polska kuchnia regionalna, Bydgoszcz, 2012, Gaj.  [4] Hanna Kunachowicz, Beata Przygoda, Irena Nadolna, Krystyna Iwanow —Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydanie: 2, Wydawnictwo: PZWL, 2022.  [5] https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-regionalne-i-tradycyjne1. | |
| **LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA** | |
| [1] Praca zbiorowa — Podróże kulinarne. Tradycje, smaki, potrawy. Kuchnia polska, Krąków, 2008, New Media Concept sp. z o. o.  [2] Jakimowicz- Klein Barbara — Kuchnia góralska. Potrawy tradycyjne, Wrocław, 2014, Astrum. | |