

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Kuchnie świata					Kod przedmiotu			
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		stacjonarny								
Semestr studiów		II								
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie		Liczba punktów ECTS					Sposób ustalania oceny z przedmiotu	
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,5	Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym		3
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się w ramach form zajęć					Waga w %
Ćwiczenia praktyczne		90	45	45	Przygotowanie i przedstawienie prezentacji multimedialnej na temat związany z tematyką zajęć oraz przygotowanie przykładowych potraw.					100
Razem:		90	45	45					Razem	100%
Kategoria efektów	Lp.	Efekty uczenia się dla modułu (przedmiotu)							Efekty kierunkowe	Formy zajęć
Wiedza	1.	Wymienia produkty i potrawy charakterystyczne dla poszczególnych kuchni świata.							K_W08	ćwiczenia praktyczne
	2.	Rozróżnia techniki kulinarne stosowane w kuchniach świata.							K_W07	ćwiczenia praktyczne
Umiejętności	1.	Potrafi ocenić wartość odżywczą i walory żywieniowe produktów i potraw pochodzących różnych części świata.							K_U12	ćwiczenia praktyczne
	2.	Nabytą wiedzę na temat technik i metod kulinarnych wykorzystuje podczas sporządzania potraw wybranych kuchni świata.							K_U11	ćwiczenia praktyczne
Kompetencje społeczne	1.	Student rozumie potrzebę uczenia się i ciągłego dokształcania.							K_K02	ćwiczenia praktyczne
	2.	Ma świadomość znaczenia społecznej roli żywności i jej znaczenia w żywieniu człowieka.							K_K04	ćwiczenia praktyczne

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	wykład konwersatoryjny, pokaz, ćwiczenia produkcyjne
Tematyka zajęć	
<p>Kuchnia niemiecka:</p> <ul style="list-style-type: none"> grupy surowców i potraw w kuchni niemieckiej – ich wartość odżywcza, potrawy, napoje i desery narodowe, sposoby termicznej obróbki potraw - zastosowanie tłuszczu. zwyczaje żywieniowe, tradycja kulinarna, podobieństwa z kuchnią polską, opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw. <p>Kuchnia francuska:</p> <ul style="list-style-type: none"> wpływ położenia Francji na jej sztukę kulinarną – regiony kulinarne, grupy surowców, potraw i deserów oraz metody obróbki kulinarnej, zwyczaje żywieniowe francuzów, napoje i sposób ich serwowania na co dzień i od święta, sery i sposób ich podania, wpływ kuchni francuskiej na kuchnię polską oraz inne kuchnie. opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw. <p>Kuchnia gruzińska:</p> <ul style="list-style-type: none"> cechy charakterystyczne - najważniejsze surowce, napoje i potrawy, udział ryb i owoców morza w codziennej diecie, wykorzystanie przypraw w kuchni gruzińskiej, tradycje i zwyczaje żywieniowe Gruzinów opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw. <p>Kuchnia chińska:</p> <ul style="list-style-type: none"> cechy kuchni chińskiej, potrawy narodowe Chin, podstawowe grupy potraw i surowców, metody obróbki termicznej, zwyczaje żywieniowe chińczyków, wpływ medycyny chińskiej na odżywianie i sposoby przyrządzania potraw, opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw. <p>Kuchnia indyjska:</p> <ul style="list-style-type: none"> podstawowe grupy surowców - zasady sporządzania potraw, wpływ religii na kuchnię indyjską - zwyczaje żywieniowe, zastosowanie przypraw, popularne mieszanki przypraw, tradycyjne potrawy i napoje, opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw. 	

Literatura podstawowa:

1	Blandine Boyer. 200 potraw z całego świata w twojej kuchni. Wyd. Jedność 2019
2	Vydrova A. Kuchnie świata. WARTA, Warszawa 2012
3	Bernardes-Rusin Mira — Kuchnie świata. Kulinarna podróż przez 35 krajów, SBM sp.z o.o., Warszawa 2019

Literatura uzupełniająca:

1	Zygmuntowicz A. Encyklopedia sztuki kulinarnej. Kuchnia grecka. Wydaw. Tenten, Warszawa 2010
2	Cykl książek -Podróże Kulinarne: tradycje smaki i potrawy. Wydaw. New Media Concept, Kraków, 2009
3	https://kuchnia.wp.pl/kuchnie-swiate