

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Kuchnie świata					Kod przedmiotu			
Kierunek studiów		dietetyka								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		studia drugiego stopnia								
Forma studiów		niestacjonarny								
Semestr studiów		I								
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	0,9	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	63	27	Przygotowanie i przedstawienie prezentacji multimedialnej na temat związany z tematyką zajęć oraz przygotowanie przykładowych potraw.					100
Razem:		90	63	27					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 karaibska:</p> <ul style="list-style-type: none"> • czynniki wpływające na kuchnię karaibską, • grupy surowców, potraw oraz ich wartość odżywcza i zastosowanie kulinarne, • udział ryb i owoców morza w codziennym jadłospisie, • sposoby przyrządzania najpopularniejszych dań i napojów, • obyczaje biesiadowania i zwyczaje żywieniowe, • opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw. <p>Kuchnia meksykańska:</p> <ul style="list-style-type: none"> • czynniki geograficzno-klimatyczne i kulturowo-religijne wpływające na kuchnię meksykańską, • tortilla - chleb Azteków, • grupy surowców, potraw oraz ich zastosowanie żywieniowe, • charakterystyczne przyprawy, • typowe potrawy i napoje, • tradycja i zwyczaje żywieniowe, • opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw. <p>Kuchnia rosyjska:</p> <ul style="list-style-type: none"> • grupy surowców w kuchni rosyjskiej, • potrawy mączne i zastosowanie kasz, • potrawy i napoje narodowe, • wpływ innych kuchni na kuchnię rosyjską, • świąteczne tradycje kulinarne, • opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw. <p>Kuchnia skandynawska:</p> <ul style="list-style-type: none"> • cechy charakterystyczne kuchni krajów skandynawskich, • grupy surowców i potraw oraz metody obróbki kulinarnej, • potrawy, napoje i desery kuchni skandynawskiej, • potrawy serwowane na stole z zakąskami (stół szwedzki), • styl kuchni skandynawskiej oraz zwyczaje żywieniowe i menu świąteczne, • opracowanie i przygotowanie przykładowych potraw. <p>Kuchnia żydowska:</p> <ul style="list-style-type: none"> • charakterystyka oraz wpływ innych narodów na kuchnię żydowską, • grupy surowców i potraw oraz metody obróbki kulinarnej, • zasady koszerności, • święta i obyczaje kulinarne Żydów, • zapożyczenia z kuchni żydowskiej w Polsce - potrawy polsko – żydowskie, • 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. Kulinarne podróże przez 35 krajów, SBM sp. z o.o., Warszawa 2019

Literatura uzupełniająca:

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