

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Kuchnie świata					Kod przedmiotu				
Kierunek studiów		dietetyka									
Profil kształcenia		praktyczny									
Poziom studiów		studia drugiego stopnia									
Forma studiów		stacjonarna									
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	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.	zna i rozumie w pogłębionym stopniu oraz wymienia produkty i potrawy charakterystyczne dla poszczególnych kuchni świata							K_W08	ćwiczenia praktyczne	
	2.	zna i rozumie w pogłębionym stopniu oraz 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.	potrafi nabytą wiedzę na temat technik i metod kulinarnych wykorzystać podczas sporządzania potraw wybranych kuchni świata							K_U11	ćwiczenia praktyczne	
	3.	potrafi planować i realizować proces uczenia się przez całe życie							K_U21	ćwiczenia praktyczne	
Kompetencje społeczne	1.	jest gotów do motywowania innych oraz wspierania ich w organizacji uczenia się							K_K02	ćwiczenia praktyczne	
	2.	jest gotów do upowszechniania wiedzy o społecznej roli żywności i jej znaczeniu w żywieniu człowieka							K_K04	ćwiczenia praktyczne	
	3.	jest gotowy do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych							K_K05	ćwiczenia praktyczne	

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	wykład konwersatoryjny, pokaz, ćwiczenia produkcyjne
Tematyka zajęć	
Kuchnia karaibska: • 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. Kuchnia meksykańska: • 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. Kuchnia rosyjska: • 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. Kuchnia skandynawska: • 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. Kuchnia żydowska: • 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.	