

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		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.	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						K_K05	ćwiczenia praktyczne	

Treści kształcenia

Forma zajęć	Metody dydaktyczne
Ćwiczenia praktyczne	wykład konwersatoryjny, pokaz, ćwiczenia produkcyjne
Tematyka zajęć	
Kuchnia niemiecka: • 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. Kuchnia francuska: • 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. Kuchnia gruzińska: • 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. Kuchnia chińska: • 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. Kuchnia indyjska: • 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.	