**Kuchnie świata***Cuisines of the world*

|  |  |
| --- | --- |
| **Program studiów dla przedmiotu obowiązujący od cyklu kształcenia** | 2024/2025 |
| **Kierunek studiów** | **Dietetyka** |
| **Rok i semestr studiów** | Rok I/ Semestr I |
| **Poziom kształcenia** | Studia I stopnia |
| **Profil kształcenia na kierunku** | Praktyczny |
| **Moduł kształcenia dla przedmiotu** | Kierunkowy |
| **Nazwa specjalizacji**(jeśli przedmiot specjalizacyjny) | - |
| **Status przedmiotu** | Do wyboru |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Forma zajęć** | **Liczba godzin** | **ECTS** | **Forma zaliczenia** | **Waga** |
|  | **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |  |  |  |
| Wykład | 10 | 8 | **3** | Egzamin | 50% |
| Ćwiczenia | 15 | 8 |  | Zaliczenie na ocenę | 50% |
| **Razem za zajęcia dydaktyczne** | **25** | **16** |  |  |
| Praca własna studenta | 50 | 59 |  |  |
| **Ogółem** | **75** | **75** |  |  |

**Cele kształcenia dla przedmiotu**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Zapoznanie studentów z różnorodnością tradycji kulinarnych wybranych regionów i kultur świata, ich uwarunkowaniami geograficznymi, kulturowymi i religijnymi oraz wpływem na zwyczaje żywieniowe. |
|  | Kształtowanie umiejętności interpretowania i adaptowania międzynarodowych potraw do współczesnych zaleceń żywieniowych z uwzględnieniem aspektów zdrowotnych, etycznych i środowiskowych. |

**Efekty uczenia się**

|  |
| --- |
| **WIEDZA** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student zna i rozumie) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji** **efektów uczenia się** |
|  | Zna systemy certyfikacji regionalnych i tradycyjnych metod produkcji żywności.  | Diet\_WG16Diet\_WK03 | Egzamin, kolokwium |
|  | Charakteryzuje programy wyróżniania produktów krajowych (PDŻ), regionalnych, (ChNP - Chroniona Nazwa Pochodzenia, ChPG-Chronione Pochodzenie Geograficzne, GTS-Gwarantowana Tradycyjna Specjalność́, Europejskiej systemy jakości.  | Diet\_WG16Diet\_WK03 | Egzamin, kolokwium |
|  | Zna cechy charakterystyczne tradycji kulinarnych i sposobów przygotowywania posiłków z rożnych regionów świata.  | Diet\_WG16 | Egzamin, kolokwium |

|  |
| --- |
| **UMIEJĘTNOŚCI** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student potrafi) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji****efektów uczenia się** |
|  | Opisuje charakterystyczne technologie wykorzystywane w przetwórstwie żywności i przygotowywaniu dań w różnych regionach świata.  | Diet\_UW05Diet\_UW11 | Kolokwium  |
|  | Wykonuje proste projekty produkcji potraw charakterystycznych dla różnych kuchni narodowych, zgodnie z technologiami tradycji kulinarnych regionów świata. | Diet\_UW05Diet\_UW11Diet\_UK01Diet\_UO02 | Wykonanie zadań podczas zajęć ćwiczeniowych. Prezentacja wybranego tematu. |
|  | Potrafi obliczyć wartość odżywczą wybranych produktów i dań regionalnych.  | Diet\_UW05 | Kolokwium |

|  |
| --- |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student jest gotów do) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji****efektów uczenia się** |
|  | Jest otwarty na różnorodność kulturową przejawiającą się w odmiennych tradycjach kulinarnych i potrafi okazać szacunek dla zwyczajów żywieniowych właściwych różnym społecznościom. | Diet\_KK02Diet\_KR02 | Prezentacja wybranego tematu |

**Treści kształcenia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Treść kształcenia (tematyka zajęć)** | **Liczba godzin** |
| **Wykład** | **Ćwiczenia** |
| **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** | **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |
|  | Historia sztuki kulinarnej. Produkty regionalne i tradycyjne w Unii Europejskiej i Polsce, podstawowe regulacje prawne. | 2 | 2 | - | - |
|  | Programy wyróżniania produktów krajowych (PDŻ), regionalnych, (ChNP - Chroniona Nazwa Pochodzenia, ChPG-Chronione Pochodzenie Geograficzne, GTS-Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, Europejskie Systemy Kontroli Jakości. | 4 | 2 | - | - |
|  | Tradycje Kulinarne w Europie i Polsce przykłady | 2 | 2 | - | - |
|  | Tradycje Kulinarne w Świecie, Ameryka Południowa, Północna, Afryka i Azja. Rozwój technik i technologii kulinarnych | 2 | 2 | 4 | 2 |
|  | Smaki i zapachy świata - tradycje kulinarne | - | - | 3 | 2 |
|  | Przyprawy świata - tradycje kulinarne | - | - | 3 | 2 |
|  | Przykłady - innowacyjny rozwój technologii produktów tradycyjnych na świecie  | - | - | 5 | 2 |
|  | **Razem** | **10** | **8** | **15** | **8** |

**Metody kształcenia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Forma zajęć**  | **Metody kształcenia**  |
| **Wykład** | Wykład informacyjny i/lub problemowy z prezentacją multimedialną |
| **Ćwiczenia** | Wykład konwersatoryjnyAnaliza asortymentu rynkowych produktów spożywczychĆwiczenia w projektowaniu prostych dań regionalnychĆwiczenia w obliczaniu wartości odżywczej wybranych dań |

**Warunki zaliczenia**

|  |  |
| --- | --- |
| **Sposób zaliczenia** | **Wagi (%)** |
| **Wykład** | **Ćwiczenia** |
| Egzamin pisemny  | 100% | 0 |
| Kolokwium  | 0 | X |
| Przygotowanie i przedstawienie eseju / referatu / innej formy wypowiedzi pisemnej | 0 | X |
| Wykonanie zadań / ćwiczeń / projektu podczas zajęć | 0 | X |
| Wykonanie zadań / ćwiczeń / projektu poza zajęciami | 0 | X |
| **Razem** | **100%** | **100%** |

**Rozliczenie pracy własnej studenta**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Czynności w ramach pracy własnej** | **Szacowana liczba godzin** |
| **Studia stacjonarne** | **Studia niestacjonarne** |
|  | Wykonanie ćwiczeń lub zadań po zajęciach (prezentacja) | 25 | 25 |
|  | Przygotowanie do kolokwium | 10 | 15 |
|  | Przygotowanie do egzaminu | 15 | 19 |
|  | **Razem** | **50** | **59** |

**Literatura obowiązkowa**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Montagné, P. (red.). (2021). *Larousse Gastronomique. Encyklopedia kulinarna.* |
|  | Kiple, K. F. (2000). *The Cambridge World History of Food.* Vol. 1–2. Cambridge University Press. |
|  | Cieślak, M. (2020). *Atlas kuchni świata.* SBM. |

**Literatura uzupełniająca**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Jakimowicz-Klein, B. (2022). *Kuchnie świata.* Warszawa: Wydawnictwo SBM. |
|  | Davidson, A. (2014). *The Oxford Companion to Food.* Oxford: Oxford University Press. |

**Inne materiały dydaktyczne**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Materiały wykładowe i instrukcje do ćwiczeń. |