**Polskie kuchnie regionalne***Polish regional cuisines*

|  |  |
| --- | --- |
| **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 tradycyjnymi kuchniami regionalnymi Polski, ich historią, cechami charakterystycznymi oraz kulturowym i zdrowotnym znaczeniem w kontekście żywienia człowieka. |
|  | Kształtowanie umiejętności oceny i adaptacji potraw regionalnych do współczesnych zaleceń żywieniowych oraz promowania dziedzictwa kulinarnego w pracy dietetyka. |

**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. Programy wyróżniania produktów krajowych (PDŻ), regionalnych, (ChNP - Chroniona Nazwa Pochodzenia, ChPG-Chronione Pochodzenie Geograficzne, GTS-Gwarantowana Tradycyjna Specjalność́, Europejskiej systemy jakości.  | Diet\_WG16Diet\_WK03 | Zaliczenie pisemne. Kolokwium. |
|  | Zna cechy charakterystyczne tradycji kulinarnych i sposobów przygotowywania posiłków z rożnych regionów Polski.  | Diet\_WG16 | Zaliczenie pisemne. 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 posiłków w rożnych regionach Polski.  | Diet\_UW05Diet\_UW11 | Wykonanie zajęć podczas ćwiczeń Prezentacja wybranego tematu. |
|  | Wykonuje proste projekty produkcji potraw charakterystycznych dla różnych kuchni regionalnych.  | Diet\_UW05Diet\_UW11 | Wykonanie zajęć podczas ćwiczeń Prezentacja wybranego tematu. |
|  | Wykonuje wybrane dania zgodnie z technologiami tradycji kulinarnych regionów Polski.  | Diet\_UK01Diet\_UO02 | Wykonanie zajęć podczas ćwiczeń |
|  | Oblicza wartość odżywczą wybranych produktów i dań regionalnych.  | Diet\_UW05Diet\_UW11 | Wykonanie zajęć podczas ćwiczeń  |

|  |
| --- |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** |
| **L.p.** | **Efekty przedmiotowe**(Student jest gotów do) | **Odniesienie do efektów kierunkowych** | **Metody weryfikacji****efektów uczenia się** |
|  | Jest otwarty wobec i docenia różnice kulturowe przejawiające się̨ w odmiennościach tradycji kulinarnych, rozumie ich znaczenie dla tożsamości regionalnej oraz potrafi uwzględniać je w pracy zawodowej, z poszanowaniem dziedzictwa kulturowego i preferencji żywieniowych różnych grup społecznych. | 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** |
|  | Produkty regionalne i tradycyjne w Unii Europejskiej, podstawowe regulacje prawne.  | 2 | 2 |  |  |
|  | Produkty regionalne i tradycyjne w polskim prawie żywnościowym, krótkie łańcuchy żywnościowe dla produktów regionalnych i tradycyjnych.  | 2 | 2 |  |  |
|  | Krajowe i regionalne systemy jakości żywności. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, System „Jakość́ i Tradycja”, program Poznaj Dobrą żywność́ PDŻ, System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP, inne.  | 2 | 2 |  |  |
|  | Polskie chronione produkty tradycyjne i regionalne zarejestrowane w Unii Europejskiej i ich charakterystyka. Polska Lista produktów regionalnych.  | 2 | 1 |  |  |
|  | Kuchnia polska – historia, podział terytorialny, kształtowanie się̨ zwyczajów żywieniowych w Polsce; przygotowanie wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej.  | 2 | 1 |  |  |
|  | Regionalne produkty tradycyjne Podlasia – historia, kształtowanie się̨ zwyczajów żywieniowych Podlasia; przygotowanie wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej.  |  |  | 3 | 1 |
|  | Kuchnia Śląska – historia, kształtowanie się zwyczajów żywieniowych Śląska; technologia wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej. Danie tradycyjne.  |  |  | 3 | 1 |
|  | Kuchnia Podhala – historia, kształtowanie się̨ zwyczajów żywieniowych Podhala; produkcja wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej. Bryndza, oscypek - potrawy z ich udziałem.  |  |  | 3 | 2 |
|  | Kuchnia Pomorza – historia, podział terytorialny, kształtowanie się zwyczajów żywieniowych Pomorza; przygotowanie wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej.  |  |  | 3 | 2 |
|  | Kuchnia Wielkopolski – historia, podział i kształtowanie się zwyczajów żywieniowych Wielkopolski; przygotowanie wybranych potraw i wyliczenie ich wartości odżywczej.  |  |  | 3 | 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**

|  |  |
| --- | --- |
|  | „Smaki Polski. Kuchnia regionalna” – Hanna Szymanderska, Wydawnictwo Olesiejuk, 2020 |
|  | „Kuchnie regionalne Polski” – Stanisław Berger, Wydawnictwo Naukowe PWN, wznowienie 2019 |

**Literatura uzupełniająca**

|  |  |
| --- | --- |
|  | „Dziedzictwo kulinarne – kuchnia regionalna jako element tożsamości kulturowej” – red. nauk. Danuta Kołożyn-KrajewskaWydawnictwo SGGW, 2020 |
|  | *„Tradycje polskiego stołu”* Barbara Ogrodowska, Wydawnictwo Muza, 2010 |

**Inne materiały dydaktyczne**

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