

Nazwa przedmiotu/modułu:		Kuchnie świata			
Nazwa angielska:		World Cuisines			
Kierunek studiów:		Dietetyka			
w zakresie:		Dietetyka w rekreacji			
Poziom studiów:		Stacjonarne, I-go stopnia – licencjackie			
Profil studiów		Praktyczny			
Jednostka prowadząca:		Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze, Wydział Nauk Medycznych i Technicznych, Katedra Nauk Medycznych			
Prowadzący przedmiot:		mgr Magdalena Otto			
Status przedmiotu:		w zakresie			
I. Formy zajęć, liczba godzin					
Semestr	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoria	Łącznie	ECTS
6	15	-	20	35	1+2
Razem					3
II. Cel przedmiot					
C 1	Zapoznanie studentów z tradycjami kulinarnymi wybranych krajów i regionów świata				
C 2	Kształtowanie umiejętności w zakresie sporządzania wybranych potraw regionalnych i potraw kuchni świata.				
C3	Zapoznanie z tradycjami i związkami kuchni europejskich z kuchnią polską				
III. Wymagania wstępne w kategoriach wiedzy, umiejętności i innych kompetencji:					
Znajomość podstawowych metod i technik kulinarnych. Znajomość towaroznawcza produktów żywnościowych.					
IV. Oczekiwane efekty uczenia się					
EU1	Zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie				
EU2	Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw różnych kuchni narodowych.				
EU3	Potrafi zastosować wiedzę z zakresu towaroznawstwa oraz systemu zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności.				
EU4	Jest świadom własnych ograniczeń i wie kiedy należy skorzystać z porady specjalisty gdy zaistnieje problem.				
EU5	Rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia i pogłębiania swojej wiedzy.				
EU6	Potrafi wymienić potrawy charakterystyczne dla kuchni określonego kraju.				
V. Treści programowe:					
Forma zajęć: wykład					Liczba godzin
W 1	Podział na kuchnie świata				1
W2	Kuchnie krajów europejskich				2
W3	Kuchnie krajów Azji				2
W4	Kuchnie Ameryki Północnej i Środkowej				1
W5	Kuchnie Ameryki Południowej				2
W6	Kuchnia Australii i Nowej Zelandii				1

W7	Oryginalne dania z całego Świata	1				
Suma godzin		10				
Forma zajęć: laboratoria		Liczba godzin				
Lab. 1	Produkcja potraw kuchni rosyjskiej i bałkańskiej	4				
Lab. 2	Sporządzanie potraw kuchni włoskiej i hiszpańskiej	4				
Lab. 3	Sporządzanie potraw kuchni niemieckiej i austriackiej	4				
Lab. 4	Produkcja potraw orientalnych	4				
Lab. 5	Sporządzanie dań i potraw kuchni amerykańskich	4				
Suma godzin		20				
Suma godzin w semestrze		35				
VI. Narzędzia dydaktyczne						
1.	Komputer, rzutnik multimedialny,					
2.	Prezentacje multimedialne, filmy dydaktyczne dotyczące metod i technik kulinarnych,					
3.	Tabele wartości odżywczych produktów i potraw					
4.	Program komputerowy DIETETYK Pro					
5.	Sprzęt gastronomiczny					
6.	Receptury potraw.					
7.	Wzorcowe dokumentacja HACCP					
VII. Metody dydaktyczne						
1.	Pogadanka					
2.	Dyskusja					
3.	Ćwiczenia praktyczne					
VIII. Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)						
P1	Test wielokrotnego wyboru, test uzupełniania odpowiedzi, test P/F					
P2	Projekt					
F1	Ocena aktywności studenta na ćwiczeniach					
F2	Zaliczenie każdego ćwiczenia					
F3	Wejściówki na ćwiczeniach					
F4	Obserwacja pracy na ćwiczeniach					
F5	Ocena przygotowania do ćwiczeń					
F6	Dyskusja w czasie ćwiczeń					
IX. Obciążenie pracą studenta						
Forma aktywności		Łączna i średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności				
Godziny kontaktowe z nauczycielem (w trakcie zajęć)		35				
Przygotowanie się do zajęć		45				
Przygotowanie do kolokwium zaliczeniowego		10				
SUMA		90				
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU		3				
X. Literatura podstawowa i uzupełniająca						
Literatura podstawowa:						
1. Bernardes-Rusin Mira : Kuchnie świata, Wyd. SBM, 2018						
2. Praca zbiorowa, Vademecum. Kucharz i gastronom, Wyd. Rea 2012						
Literatura uzupełniająca:						
1. Araszkiewicz Ewa, Chojnacka Romana, Encyklopedia sztuki kulinarnej. Wyd. Publicat, 2012						
2. Cykl książek - Podróże Kulinarne : tradycje smaki i potrawy. Wydaw. New Media Concept						
3. Najlepsze Przepisy Kuchni Europejskiej. Wydaw. Prószyński i S-ka, Warszawa 2005.						
XI. TABLICA POWIĄZAŃ EFEKTÓW PRZEDMIOTOWYCH I KIERUNKOWYCH Z CELAMI PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO METOD ICH WERYFIKACJI						
Efekty uczenia się	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu (PEK)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Metody dydaktyczne	Sposób oceny

<b>EU 1</b>	K_W_04,K_W_14, K_U_02, K_U_07, K_U_10,K_U_16, K_U_20,	C2	Lab. 1-5	1-7	1,2,3	P1
<b>EU 2</b>	K_W_04,K_W_14, K_U_02, K_U_07, K_U_10,K_U_16, K_U_20	C1, C2, C3	Lab. 1-5	1-7	1,2,3	F3, P2
<b>EU 3</b>	K_W_14, K_U_02, K_U_10, K_U_16, K_U_20	C2	Lab. 1-5	1-7	1,2,3	F1
<b>EU 4</b>	K_K_02	C1, C2	Lab. 1-5	1-7	1,2,3	F4
<b>EU 5</b>	K_K_04	C3	Lab. 1-5	1-7	1,2,3	F4
<b>EU 6</b>	K_W_04, K_U_10	C1, C3	W. 1-7	1,2	1,2	P1, P2

## **XII. ZASADY WERYFIKACJI OCZEKIWANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

Przedmiot kończy się zaliczeniem w semestrze 6 w formie pisemnej obejmującym treści wykładowe i laboratorium.

Warunkiem uzyskania zaliczenia z wykładu jest napisanie testu i uzyskanie odpowiedniej ilości punktów oraz oceny:

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

### Kryteria zaliczenia laboratorium

-obecność na zajęciach

- Kolokwium pisemne

Bardzo dobry – 100 – 90 %.

Dobry plus – 89 - 80 %.

Dobry – 79 - 70 %

Dostateczny plus – 69 - 60%.

Dostateczny – 59 - 51%.

Niedostateczny – 50 % i poniżej

- aktywność w czasie zajęć

- projekt zaliczeniowy

## **XIII. DODATKOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

1. Zajęcia odbywają się zgodnie z zapisami w planie zajęć
2. Terminy konsultacji podawane są na pierwszych zajęciach.
3. Informacje na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina) – zgodnie z planem zajęć umieszczonym na tablicy informacyjnej oraz na stronie internetowej WNMiT