

Karta przedmiotu

Nazwa: Kuchnie świata		Kod:	ECTS: 2																					
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu																								
Kierunek: Dietetyka																								
Poziom PRK: 7/7																								
Poziom: studia drugiego stopnia																								
Profil: praktyczny																								
Forma: studia stacjonarne																								
Semestr: II																								
Koordynator przedmiotu: mgr Joanna Moczko																								
Prowadzący przedmiot:																								
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta: A. Godziny kontaktowe: 25h/ 1 ECTS Udział w zajęciach: 25h B. Praca własna studenta: 25h/ 1 ECTS Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do zaliczenia: 10h Udział w konsultacjach: 5h																					
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia		konwersatorium																				
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej																							
C. Liczba godzin	10	15		0																				
D. Sposób zaliczenia	ZO	ZO																						
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot do wyboru		Wymagania wstępne: Wiedza z zakresu technologii żywności, umiejętności z zakresu obróbki wstępnej i przygotowania potraw, podstawowa wiedza z zakresu analizy i oceny jakości żywności, wiedza z zakresu ergonomii i higieny pracy																				
Metody dydaktyczne: Prezentacja multimedialna, film, praca z tekstem, ćwiczenia praktyczne w pracowni gastronomicznej																								
Metody i kryteria oceniania: A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się): Wykład: Kolokwium końcowe (efekty1,2) Ćwiczenia: wejściówki, sprawozdania (efekty 3,4,5,4,5,6,7,8) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen z wejściówek (80%) i sprawozdań (20%): <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: left;">% punktów</td> <td style="text-align: left;">średnia</td> <td style="text-align: left;">ocena</td> </tr> <tr> <td>95-100</td> <td>4,75</td> <td>5,0 (bdb)</td> </tr> <tr> <td>90-94</td> <td>4,5-4,74</td> <td>4,5 (db plus)</td> </tr> <tr> <td>80-89</td> <td>4,0-4,49</td> <td>4,0 (db)</td> </tr> <tr> <td>70-79</td> <td>3,5-3,99</td> <td>3,5 (dst plus)</td> </tr> <tr> <td>60-69</td> <td>3,0-3,49</td> <td>3,0 (dst)</td> </tr> <tr> <td><60</td> <td><3,0</td> <td>2,0 (ndst)</td> </tr> </table>				% punktów	średnia	ocena	95-100	4,75	5,0 (bdb)	90-94	4,5-4,74	4,5 (db plus)	80-89	4,0-4,49	4,0 (db)	70-79	3,5-3,99	3,5 (dst plus)	60-69	3,0-3,49	3,0 (dst)	<60	<3,0	2,0 (ndst)
% punktów	średnia	ocena																						
95-100	4,75	5,0 (bdb)																						
90-94	4,5-4,74	4,5 (db plus)																						
80-89	4,0-4,49	4,0 (db)																						
70-79	3,5-3,99	3,5 (dst plus)																						
60-69	3,0-3,49	3,0 (dst)																						
<60	<3,0	2,0 (ndst)																						

Skrócony opis:

Przedmiot realizowany jest w formie wykładów i ćwiczeń, na których zostanie poszerzona wiedza studenta z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka z nastawieniem na poznanie tradycji żywieniowych poszczególnych narodów świata. Metodami dydaktycznymi wykorzystanymi na zajęciach będą prezentacje multimedialne, praca z tekstem oraz ćwiczenia praktyczne w pracowni gastronomicznej.

Opis:

Przedmiot realizowany jest w dwóch formach: wykład oraz ćwiczenia praktyczne. Założeniem wykładu jest poszerzenie wiedzy studenta o zagadnienia z zakresu historii żywności i żywienia na świecie, wpływie gospodarki, klimatu i innych czynników na możliwości produkcyjne i żywieniowe w danych krajach, a także wpływie tradycji żywieniowych na stan zdrowia mieszkańców różnych krajów świata. Przedstawiony będzie aspekt humanitarny i moralny niektórych tradycji kulinarnych na świecie, a także bezpieczeństwo, jakość i zagrożenia żywności wynikające z różnych surowców i metod obróbki gastronomicznej stosowanej w danych krajach świata.

W ramach ćwiczeń student nabeździe wiedzę i umiejętności przydatne do przygotowywania specyficznych dań poszczególnych kuchni świata, a także zapozna się z charakterystycznymi produktami regionalnymi narodów oraz sposobami ich produkcji. Ponadto student zapozna się z charakterystycznymi technikami kulinarnymi oraz surowcami specyficznymi dla danych szerokości geograficznych. Umiejętności nabyte podczas ćwiczeń mają za zadanie poszerzyć możliwości studenta w kontekście układania różnorodnych i urozmaiconych planów żywieniowych.

Zaliczenie przedmiotu student otrzymuje na podstawie pozytywnie napisanego kolokwium zaliczeniowego z wykładu oraz zdania wszystkich wejściówek i sprawozdań wykonywanych na ćwiczeniach. Ocena końcowa z ćwiczeń wystawiana jest na podstawie średniej uzyskanych ocen z wejściówek i sprawozdań.

Zakres tematów:

Wykłady:

1. Historia żywności i żywienia na świecie.
2. Wpływ klimatu danego kraju na możliwości produkcyjne i żywieniowe różnych krajów na świecie. Surowce roślinne charakterystyczne dla danej kuchni.
3. Przykłady słynnych i charakterystycznych potraw i produktów dla danej kuchni.
4. Wpływ przyzwyczajzeń kulinarnych w różnych krajach świata na zdrowie społeczeństwa i prawidłowość żywienia.
5. Bezpieczeństwo i jakość potraw kuchni świata. Aspekty humanitarne i etyczne w kuchniach różnych narodów i grup religijnych. Moralne aspekty przygotowywania potraw i posiłków na świecie.

Ćwiczenia:

1. Kuchnia azjatycka: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków, zasady żywienia w kuchni chińskiej, indyjskiej, japońskiej, indonezyjskiej, wietnamskiej.
2. Kuchnia amerykańska: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków kuchni meksykańskiej, kanadyjskiej oraz w Stanach Zjednoczonych.
3. Kuchnia europejska i skandynawska: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków, zasady żywienia w kuchni francuskiej, niemieckiej, brytyjskiej, rosyjskiej, czeskiej oraz skandynawskiej.
4. Kuchnia śródziemnomorska: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków, zasady żywienia w kuchni hiszpańskiej, kanaryjskiej, portugalskiej, greckiej, włoskiej, chorwackiej.
5. Kuchnia bliskiego wschodu: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków, zasady żywienia w kuchni żydowskiej, arabskiej oraz tureckiej i gruzińskiej.
6. Kuchnia afrykańska, południowoamerykańska oraz australijska: surowce, potrawy, techniki i metody przyrządzania posiłków, zasady żywienia w kuchni egipskiej, brazylijskiej, argentyńskiej.
7. Tradycje żywieniowe wybranych świąt na świecie w różnych krajach.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
1. Ewelina Podrez-Siama, *Kuchnie świata w wersji keto*, Wydawnictwo Zwierciadło. Wydawca, 2021
 2. Szczepański Z., Sokołowski N., *Z patelni dookoła świata: garść przepisów dla dzieci i rodziców*, Złоторia ; Stary Toruń : Centrum Dofinansowania Euroexpert ; Olsztyn : Instytut Rybactwa Śródlądowego im. Stanisława Sakowicza, 2021
 3. Pałkiewicz J., *Menu świata, Świat książki*, Warszawa 2017
 4. Czarniecka-Skubina E., *Technologia gastronomiczna*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2016
 5. Buczkowska-Gołąbek K., Herbiak K., *Kuchnie świata jako atrakcja turystyki kulinarnej dla Polaków w Polsce w kontekście trzech czasów podróży*, *Turystyka kulturowa*, nr 5/2016, s. 145-161
 6. Materiały dostarczane przez prowadzącego
- B. Literatura uzupełniająca
1. Książki kucharskie z zakresu kuchni świata np.:
 - *Kulinarna podróż smaki świata*, Wydawnictwo Olesiejuk, Ożarów Mazowiecki, 2016
 - *Trenchi C., Streetfood, Zdrowe jedzenie na świecie*, Wydawnictwo Olesiejuk, Ożarów Mazowiecki, 2017
 2. Kondrat K., *Kuchnia jako sztuka przekazywania tradycji kulturowej. idee, wartości, rozwiązania praktyczne, tradycje kulturowe i kulinarne w Polsce*, *Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja*, 2015, 1(15), s. 5-15
 3. Chrzastek Z., Guligowska A., *Wielokulturowość jako wyzwanie dla dietetyka*, <https://wladzasadzenia.pl/2019/16/wielokulturowosc-jako-wyzwanie-dla-dietetyka.pdf>
 4. Kucharska, B., & Malinowska, M. (2020). *Pokolenie Y na rynku żywności – perspektywa placówek gastronomicznych*. *Zeszyty Naukowe SGGW W Warszawie - Problemy Rolnictwa Światowego*, 20(1), 40–51.

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W05_WK)**. Związki między geografią, ekonomią, prawem, religią, typami gospodarki i rolnictwa a konsumpcją żywności na świecie
2. **(K_W06_WK)** Surowce, sprzęt gastronomiczny i procesy technologiczne specyficzne dla produkcji wybranych potraw

Umiejętności: student potrafi

3. **(K_U06_UO)** Zaplanować posiłki i potrawy należące do kuchni różnych regionów świata oraz określić ich zdrowotność i zastosowanie we współczesnej dietetyce
4. **(K_U01_UW)** Obsługiwać zaawansowane sprzęty i urządzenia gastronomiczne
5. **(K_U08_UK)** Pełnić role przywódcze w pracy w zespołach oraz współpracować w zakresie planowania i realizacji powierzonych zadań zawodowych

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

6. **(K_K04_KK)** Pracy w grupie i rozwiązywania problemów z tym związanych, w tym problemów etycznych
7. **(K_K05_UK)**. Krytycznej oceny odbieranych treści i uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów zawodowych
8. **(K_K03_UO)** Troski o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników