



AKADEMIA MORSKA W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	KUCHNIE ETNICZNE I REGIONALNE ETHNIC AND REGIONAL CULINARY
			w jęz. angielskim	

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Żywność i Dietetyka
Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	zaliczenie z oceną

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
III/IV	3	1	1			15	15		
Razem w czasie studiów						30			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Brak wymagań.

Cele przedmiotu
Poznanie specyfiki kuchni regionalnych i etnicznych i ich uwarunkowań surowcowych, religijnych, technologicznych i innych.

Osiągane efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	zna regionalną kuchnię polską i jej uwarunkowania.	K_W03, K_W16, K_U08, K_K03
EKP_02	potrafi wskazać wpływy kuchni innych narodów w kuchni polskiej.	K_W03, K_W09, K_W16, K_U08, K_K03
EKP_03	zna uwarunkowania religijne kuchni etnicznych.	K_W03, K_W09, K_W16, K_U08, K_K03
EKP_04	zna uwarunkowania surowcowe kuchni etnicznych.	K_W07, K_U08, K_K03
EKP_05	potrafi zaprojektować menu dla konsumentów różnych narodowości.	K_W07, K_W09, K_W16, K_U04, K_U08, K_U19, K_K03, K_K04

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Czynniki wpływające na kształtowanie kuchni regionalnych i etnicznych. Przykłady czynników i ich znaczenie.	2				EKP_01, EKP_02
Etapy rozwoju kuchni polskiej dostęp do surowców, postęp technologiczny. Kuchnia dworska, szlachecka i kuchnia chłopska, kategorie i wykorzystywane surowce. Wpływy kuchni innych narodów na kuchnię polską.	2				EKP_01, EKP_02
Wpływ religii na kształtowanie się kuchni żydowskiej. Surowce koszerne, niekoszerne i parwe. Techniki i zasady przygotowywania i łączenia składników. Przykładowe dania kuchni żydowskiej.	2	1			EKP_02, EKP_03, EKP_05
Uwarunkowania surowcowe i religijne kuchni islamu, hinduizmu, judaizmu, buddyzmu i religii chińskich.	2	2			EKP_03, EKP_04, EKP_05
Typowe potrawy i wykorzystywane surowce i techniki kulinarne w różnych rejonach Polski.	2	2			EKP_01, EKP_04
Kuchnie Europy: kuchnia włoska, francuska, niemiecka, rosyjska. Cechy charakterystyczne, potrawy typowe. Układ posiłków w ciągu dnia.	2	6			EKP_04, EKP_05
Kuchnie etniczne – przykłady: meksykańska, japońska, amerykańska, indyjska.	3	4			EKP_04, EKP_05
Łącznie godzin	15	15			

Metody weryfikacji efektów kształcenia dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01	X								
EKP_02	X								
EKP_03	X					X	X		
EKP_04	X					X	X		
EKP_05	X					X	X		

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie ćwiczeń: pozytywnie zaliczony projekt w grupach (co najmniej 75% punktów z możliwych do zdobycia), pozytywnie zaliczona prezentacja (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia). Ocena końcowa jest średnią ważoną: 50% T + 30% P + 20% Pr (T – ocena z testu, P- średnia ocen z projektu, Pr- średnia ocen z prezentacji).

Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15	15		
Czytanie literatury	10	10		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		10		
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	10			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania		10		
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	1	2		
Udział w konsultacjach	1	2		
Łącznie godzin	37	49		
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	86			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	49		2	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	36		1	

Literatura podstawowa

Brzozowska E., *Potrawy pięciu narodowych kuchni europejskich*, Żywność, Nauka, Technologia, Jakość nr 3 (36) PTTŻ WN, Kraków 2003
Kittler G.P., Sucher K P., *Food and Culture*, Wadsworth/ Thomson Learning USA 2001
Szymanderska H., *Polskie tradycje świąteczne*, Świat Książki, Warszawa 2003
Wirkowski E., *Kuchnia Żydów Polskich*, Wydawnictwo Interpress Warszawa 1988

Literatura uzupełniająca

Błotnikowa A.W., Wapielnik Ł. M., Korzun , I.P. (red), *Kuchnia białoruska*, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa 1984
Buczma B., Bonik B., *Kuchnia francuska na co dzień i od święta*, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne 1990
Michałowska M., *Nie tylko o hamburgerze – kuchnia amerykańska*, Wydawnictwo Warta, Warszawa 1989
Pasłęcka J., Sobański O., *Musaka pod Akroplem – kuchnia grecka*, Wydawnictwo Warta, Warszawa 1984
Pasłęcka J., Sobański O., *Porto, sardynka i fado – kuchnia portugalska*, Wydawnictwo Warta, Warszawa 1990
Pokorska B., *Co jedzą i piją nad Renem*, Wydawnictwo Warta, Warszawa 1989
Szymanderska H., *Kuchnia polska, Potrawy regionalne*, Świat Książki, Warszawa 2004

Osoba odpowiedzialna za przedmiot

dr inż. Renata Korzeniowska-Ginter

KTiZJ

Pozostałe osoby prowadzące przedmiot