



UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

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

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Żywnienie i Dietetyka
Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
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
I/II	1	1				9			
Razem w czasie studiów						9			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Brak.

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

Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	zna regionalną kuchnię polską i jej uwarunkowania.	NK_W16, NK_U08, NK_K03
EKP_02	potrafi wskazać wpływy kuchni innych narodów w kuchni polskiej.	NK_W09, NK_W16, NK_U08, NK_K03
EKP_03	zna uwarunkowania religijne kuchni etnicznych.	NK_W09, NK_W16, NK_U08, NK_K03
EKP_04	zna uwarunkowania surowcowe kuchni etnicznych.	NK_W07, NK_U08, NK_K03

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
Typowe potrawy i wykorzystywane surowce i techniki kulinarne w różnych rejonach Polski.	2				EKP_01, EKP_04
Wpływ religii na kształtowanie się kuchni żydowskiej. Surowce koszerne, niekoszerne i parwe. Techniki i zasady przygotowywania	1				EKP_02, EKP_03

i łączenia składników. Przykładowe dania kuchni żydowskiej.					
Kuchnie Europy: kuchnia włoska, francuska, niemiecka, rosyjska. Cechy charakterystyczne, potrawy typowe. Układ posiłków w ciągu dnia.	2				EKP_04
Kuchnie etniczne – przykłady: meksykańska, japońska, amerykańska, indyjska.	2				EKP_04
Łącznie godzin	9				

Metody weryfikacji efektów uczenia się 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								
EKP_04	X								

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie: pozytywnie zaliczony test (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia).
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	9			
Czytanie literatury	10			
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych				
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	3			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania				
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	2			
Łącznie godzin	26			
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	26			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi				
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	13		1	

Literatura podstawowa
Brzozowska E., <i>Potrawy pięciu narodowych kuchni europejskich</i> , Żywność, Nauka, Technologia, Jakość nr 3 (36) PTTŻ WN, Kraków 2003
Kittler G.P., Sucher K P., <i>Food and Culture</i> , Wadsworth/ Thomson Learning USA 2001
Szymanderska H., <i>Polskie tradycje świąteczne</i> , Świat Książki, Warszawa 2003
Wirkowski E., <i>Kuchnia Żydów Polskich</i> , Wydawnictwo Interpress Warszawa 1988
Literatura uzupełniająca
Błotnikowa A.W., Wapielnik Ł. M., Korzun , I.P. (red), <i>Kuchnia białoruska</i> , Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa 1984
Buczma B., Bonik B., <i>Kuchnia francuska na co dzień i od święta</i> , Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne 1990
Michałowska M., <i>Nie tylko o hamburgerze – kuchnia amerykańska</i> , Wydawnictwo Warta, Warszawa 1989
Pasłęcka J., Sobański O., <i>Musaka pod Akroplem – kuchnia grecka</i> , Wydawnictwo Warta, Warszawa 1984
Pasłęcka J., Sobański O., <i>Porto, sardynka i fado – kuchnia portugalska</i> , Wydawnictwo Warta, Warszawa 1990
Pokorska B., <i>Co jedzą i piją nad Renem</i> , Wydawnictwo Warta, Warszawa 1989
Szymanderska H., <i>Kuchnia polska, Potrawy regionalne</i> , Świat Książki, Warszawa 2004

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
dr inż. Renata Korzeniowska-Ginter	KTiZJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	

