



## KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	<b>KUCHNIE ETNICZNE W DIETETYCE</b>
		w jęz. angielskim	<b>ETHNIC CUISINE IN DIETETICS</b>

Kierunek	<b>Towaroznawstwo</b>
Specjalność	<b>Menedżer Usług Dietetycznych</b>
Poziom kształcenia	<b>studia drugiego stopnia</b>
Forma studiów	<b>niestacjonarne</b>
Profil kształcenia	<b>ogólnoakademicki</b>
Status przedmiotu	<b>obowiązkowy</b>
Rygor	<b>zaliczenie z oceną</b>

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
I/II	1	15				15			
<b>Razem w czasie studiów</b>						<b>15</b>			

<b>Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji</b>
Brak.

<b>Cele przedmiotu</b>
Poznanie specyfiki kuchni regionalnych i etnicznych i ich uwarunkowań surowcowych, religijnych i technologicznych.

<b>Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)</b>		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	zna regionalną kuchnię polską i jej uwarunkowania surowcowe i technologiczne.	NK_W05, NK_U14, NK_K03
EKP_02	zna uwarunkowania religijne kuchni etnicznych.	NK_W07, NK_U14, NK_K03
EKP_03	zna wartość odżywczą i właściwości prozdrowotne typowych surowców kuchni etnicznych.	NK_W05, K_U14, NK_K02
EKP_04	potrafi zaprojektować menu dla konsumentów różnych narodowości.	NK_W05, NK_W07, NK_U12, NK_U14, NK_K02, 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.	1				EKP_01, EKP_02
Typowe potrawy i wykorzystywane surowce i techniki kulinarne w różnych rejonach Polski.	5				EKP_01, EKP_04
Wpływ religii na kształtowanie się kuchni żydowskiej. Techniki i zasady przygotowywania i łączenia składników. Przykładowe dania kuchni żydowskiej.	1				EKP_02, EKP_03
Kuchnie Europy: kuchnia włoska, francuska, niemiecka, rosyjska. Cechy charakterystyczne i właściwości surowców, potrawy typowe.	6				EKP_04
Kuchnie etniczne – przykłady: meksykańska, japońska, indyjska.	2				EKP_04
<b>Łącznie godzin</b>	<b>15</b>				

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 wykładów: pozytywnie zaliczone testy (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	15			
Czytanie literatury	5			
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych				
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	3			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania				
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	1			
Udział w konsultacjach	1			
<b>Łącznie godzin</b>	<b>25</b>			
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>	<b>25</b>			
<b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>	<b>1</b>			
	<b>Liczba godzin</b>		<b>ECTS</b>	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi				
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	17		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), *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

<b>Osoba odpowiedzialna za przedmiot</b>	
dr inż. Renata Korzeniowska-Ginter	KTiZJ
<b>Pozostałe osoby prowadzące przedmiot</b>	