|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/logo_1.png | **UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI****Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości** | https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/wznj-02_0.png |

**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kod przedmiotu |  | Nazwa przedmiotu | w jęz. polskim | **KUCHNIE ETNICZNE W DIETETYCE** |
| w jęz. angielskim | **ETHNIC CUISINE IN DIETETICS** |

|  |  |
| --- | --- |
| Kierunek | **Nauki o Jakości** |
| Specjalność | **Menedżer Usług Dietetycznych** |
| 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 | 1 | 15 |  |  |  | 15 |  |  |  |
| **Razem w czasie studiów** | **15** |

|  |
| --- |
| **Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji** |
| Brak. |

|  |
| --- |
| **Cele przedmiotu** |
| Poznanie specyfiki kuchni regionalnych i etnicznych i ich uwarunkowań surowcowych, religijnych i technologicznych. |

|  |
| --- |
| **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 surowcowe i technologiczne. | NK\_W03, NK\_W04, NK\_U01, NK\_U03 |
| EKP\_02 | zna uwarunkowania religijne kuchni etnicznych. | NK\_W03, NK\_W04, NK\_U01, NK\_U03, NK\_K02, NK\_K04 |
| EKP\_03 | zna wartość odżywczą i właściwości prozdrowotne typowych surowców kuchni etnicznych. | NK\_W03, NK\_W04, NK\_U01, NK\_U03 |
| EKP\_04 | potrafi opracować menu dla konsumentów różnych narodowości. | NK\_W03, NK\_W04, NK\_U01, NK\_U03, NK\_K02, NK\_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. | 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, chińska, indyjska. | 2 |  |  |  | EKP\_04  |
| **Łącznie godzin** | **15** |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **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 | 5 |  |  |  |
| Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania |   |  |  |  |
| Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach | 2 |  |  |  |
| Udział w konsultacjach  | 3 |  |  |  |
| **Łącznie godzin** | **30** |  |  |  |
| **Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu** | **30** |
| **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 | 20 | 1 |

|  |
| --- |
| **Literatura podstawowa** |
| Berendt-Kostrzyńska J. (red.), *Kuchnie różnych narodów*, Wydawnictwo FORMAT–AB, Warszawa 2001Brzozowska E., *Potrawy pięciu narodowych kuchni europejskich*, Żywność, Nauka, Technologia, Jakość nr 3 (36) PTTŻ WN, Kraków 2003Kittler G.P., Sucher K P., *Food and Culture,* Wadsworth/ Thomson Learning USA 2001Szymanderska H., *Kuchnia polska, Potrawy regionalne*, Świat Książki, Warszawa 2004Szymanderska H., *Polskie tradycje świąteczne*, Świat Książki, Warszawa 2003Wirkowski E., *Kuchnia Żydów Polskich*, Wydawnictwo Interpress Warszawa 1988 Le Foll N., C. Le Foll, *La Cuisine Regionale*, De l'Olympe, Paris 1996  |
| **Literatura uzupełniająca** |
| Błotnikowa A.W., Wapielnik Ł.M., Korzun , I.P. (red), *Kuchnia białoruska*, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa 1984BuczmaB., Bonik B., *Kuchnia francuska na co dzień i od święta*, Państwowe Wydawnictwo Ekonomiczne 1990Michałowska M., *Nie tylko o hamburgerze – kuchnia amerykańska*, Wydawnictwo Warta, Warszawa 1989Pasłęcka J., Sobański O., *Musaka pod Akropolem – kuchnia grecka*, Wydawnictwo Warta, Warszawa 1984Pasłęcka J., Sobański O., *Porto, sardynka i fado – kuchnia portugalska*, Wydawnictwo Warta, Warszawa 1990Pokorska B., *Co jedzą i piją nad Renem,* Wydawnictwo Warta, Warszawa1989 |

|  |
| --- |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot** |
| dr inż. Renata Korzeniowska-Ginter | KZJ |
| **Pozostałe osoby prowadzące przedmiot** |
|  |  |