



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i Rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Hotelarstwo i gastronomia
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	V / I stopnia

Nazwa przedmiotu	Kuchnie Świata	HG_MKPR_S_16 HG_MKPR_NST_14	
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 30h		
	Studia niestacjonarne – 8h		
• wykłady	Studia stacjonarne – 0h		
• ćwiczenia	Studia niestacjonarne – 0h		
Cele kształcenia:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie studentów z tradycjami kulinarnymi wybranych krajów i regionów świata. 2. Kształtowanie umiejętności w zakresie sporządzania wybranych potraw regionalnych i potraw kuchni świata. 		
Efekty kształcenia dla przedmiotu			
Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:	Odniesienie efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
W01	Ma ogólną wiedzę z treści programowych z przedmiotów: Towaroznawstwo, Technologia produkcji potraw, Żywnienie człowieka realizowanych na studiach.	K_W01	P6S_WG
W02	Zna i rozumie potrzebę poszerzania własnej wiedzy i umiejętności w zakresie tradycji kulinarnej i sporządzania potraw wybranych kuchni świata.	K_W02	P6S_WG
W03	Posiada aktualną wiedzę na temat technik i metod kulinarnych wykorzystywanych podczas sporządzania potraw wybranych kuchni świata.	K_W09	P6S_WK
U01	Potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością nawyków żywieniowych, alergii pokarmowych i umiejętnie przystosowywać się do zmian przez wykorzystanie różnych form i technik sporządzania potraw oraz dbania o jakość w różnych obszarach życia.	K_U03	P6S_UK
U02	Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu problematyki związanej z technologią żywności i żywienia dla potrzeb rynku pracy. Posiada umiejętności przygotowania i prezentowania w formie ustnej i pisemnej oraz elektronicznej wyników własnych działań. Ma umiejętność wyrażania sądów i oceniania w zakresie metod i technik kulinarnych jako	K_U11	P6S_UW

	filozofii nowych pokoleń dla podniesienia jakości życia i zdrowia konsumentów.		
U03	Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę kulinarną do wprowadzania zmian w życiu społecznym, zawodowym, osobistym dla podniesienia jakości życia, zdrowia fizycznego i psychicznego.	K_U05	P6S_UW
K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych.	K_K01	P6S_KK
K02	Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do ekspertów/institucji w zakresie żywności i żywienia.	K_K02	P6S_KK
K03	Okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta i gościa oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie informowania i prezentowania nowoczesnych metod i technik sporządzania potraw, jako formy pokazu kulinarnego.	K_K03	P6S_KR
K04	Potrafi myśleć i działać w sposób efektywny i przedsiębiorczy w zakresie zapewnienia ochrony zdrowia konsumentów.	K_K12	P6S_KR

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia				
Efekt kształcenia	Forma oceny			
	Wykład z dyskusją	Prezentacja multimedialna	Praca pisemna	Zaliczenie przedmiotu
W01-W04	x		x	x
U01-U03	x		x	x
K01-K05		x	x	x

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
WYKŁADY		
1.	Tradycje kulinarne i potrawy wybranych kuchni europejskich - kuchnia francuska, brytyjska, hiszpańska, niemiecka, węgierska.	K_W01 K_W02 K_W09 K_U03
2.	Zapoznanie z historią i tradycjami kulinarnymi kuchni śródziemnomorskiej: kuchnia włoska, kuchnia grecka.	K_W02 K_W01 K_W09 K_U03 K_U11 K_U05 K_K01 K_K02 K_K03 K_K12
3.	Kuchnie bliskiego wschodu – tradycje i kultura: kuchnia arabska, kuchnia żydowska.	K_W13 K_W09 K_U03 K_U11 K_K01

		K_K02 K_K03
4.	Omówienie historii, tradycji i potraw kuchni orientalnych: kuchnia chińska, indyjska, japońska.	K_K01 K_K02 K_K03
5.	Historia i tradycje kulinarne kuchni kontynentu amerykańskiego: kuchnia amerykańska, kuchnia meksykańska.	K_K03 K_W09
6.	Tradycje i związki historyczne kuchni litewskiej z kuchnią polską.	K_U03 K_U11 K_W05
7.	Tradycje kulinarne i potrawy wybranych kuchni regionalnych – wielkopolskiej, kaszubskiej.	K_U03 K_U11 K_K01 K_K02 K_K03
8.	Tradycje kulinarne i potrawy kuchni wschodniej – ukraińskiej, rosyjskiej.	K_W09 K_U11 K_K03 K_K12

Formy prowadzenia zajęć		Formy zajęć			
Efekt Kształcenia	Formy zajęć				
	Wykład	Wykład z dyskusją	Seminarium	Zaliczenie przedmiotu / Egzamin	
W01÷W03	x	x		x	
U01÷U03	x	x		x	
K01÷K04	x	x		x	

Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia					
Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5	
W01÷W03	Student nie ma ogólnej wiedzy związanej z towaroznawstwem, technologią produkcji potraw. Nie zna i nie rozumie potrzeby zmian zachodzących w nowoczesnych metodach i technikach kulinarnych. Nie posiada aktualnej wiedzy na temat historii i pochodzenia różnych kuchni świata. Nie zna	Student zna definicje i rozumienie podstawowe pojęcia, ma ogólną wiedzę związaną z towaroznawstwem, technologią gastronomiczną, kuchnią molekularną.	Student ma ogólną wiedzę związaną z towaroznawstwem, technologią gastronomiczną, kuchnią molekularną oraz umie podać przykłady zastosowania definicji. Posiada aktualną wiedzę na temat towaroznawstwa, technologii gastronomicznej, kuchni molekularnej. Zna definicje i rozumienie podstawowe pojęcia z zakresu technologii produkcji potraw	Student zna definicje i rozumie podstawowe pojęcia, ma ogólną wiedzę związaną z technologią produkcji potraw kuchni świata i innych związanych z obszarem przedmiotu. Zna i rozumie potrzebę wprowadzania innowacji w gastronomii, posiada ogólną wiedzę na temat wykorzystania różnych technik i metod sporządzania potraw. Posiada aktualną wiedzę związaną z towaroznawstwem,	

	podstawowych definicji i nie rozumienie podstawowych pojęć z zakresu technologii produkcji potraw kuchni świata i innych związanych z obszarem przedmiotu.		kuchni świata i innych związanych z obszarem przedmiotu.	technologią gastronomiczną, kuchnią molekularną. Umie znaleźć obszary gdzie wykorzystywane są pojęcia jako trend nowych pokoleń. Zna definicje i rozumienie podstawowe pojęcia z zakresu technologii produkcji potraw kuchni świata i innych związanych z obszarem przedmiotu oraz umie zastosować je w życiu i praktyce.
U01÷U03	Student nie potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata, zmian jakie są wymagane na różnych płaszczyznach życia. Nie posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu towaroznawstwa, technologii gastronomicznej i innych związanych z obszarem przedmiotu dla potrzeb rynku pracy. Nie ma umiejętności wyrażania sądów i oceniania postępowań w zakresie nowych metod i technik produkcji potraw.	Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę z zakresu technologii gastronomicznej do sporządzania potraw kuchni świata.	Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu towaroznawstwa, technologii gastronomicznej dla potrzeb rynku pracy. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę do poprawy jakości życia.	Student potrafi komunikować się z jednostką i grupą społeczną w zakresie istotnych problemów związanych ze zmiennością otaczającego świata. Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej w trakcie studiów wiedzy z zakresu towaroznawstwa, technologii gastronomicznej dla potrzeb rynku pracy. Ma umiejętność wyrażania opinii w zakresie metod i technik sporządzania potraw oraz umiejętności poprawy jakości gotowych wyrobów. Potrafi wykorzystać podstawową wiedzę z zakresu technologii produkcji potraw kuchni świata i innych związanych z obszarem przedmiotu oraz umie zastosować je w życiu i praktyce.
K01÷K04	Student nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Nie ma świadomości poziomu swojej wiedzy, umiejętności i	Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do	Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do	Student rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych. Ma świadomość poziomu swojej wiedzy, umiejętności i ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do

	<p>ograniczeń, nie wie kiedy zwrócić się do ekspertów/instytucji w zakresie obszaru tematu. Nie okazuje szacunku wobec konsumenta i klienta oraz nie wykorzystuje umiejętności sprostania ich oczekiwaniom w zakresie produkcji różnych potraw kuchni świata. Nie potrafi myśleć i działać w sposób efektywny i przedsiębiorczy w zakresie zapewnienia ochrony zdrowia we wszystkich obszarach życia. Nie charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta.</p>	<p>/instytucji w zakresie żywności, żywienia, zdrowia.</p>	<p>/instytucji w zakresie żywności, żywienia, zdrowia. Okazuje szacunek wobec konsumenta, klienta oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie produkcji różnych potraw kuchni świata.</p>	<p>/instytucji w zakresie żywności, żywienia, zdrowia. Okazuje szacunek wobec konsumenta i klienta oraz wykorzystuje umiejętność sprostania ich oczekiwaniom w zakresie produkcji różnych potraw Kuchni Świata, Zdrowia, Jakości życia. Potrafi myśleć i działać w sposób efektywny i przedsiębiorczy w zakresie zapewnienia wysokiej jakości gotowych wyrobów. Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta.</p>
--	---	--	--	---

<p>Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych</p>	<p>2</p> <p>Bilans nakładu pracy studenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach:..... 30 godz. - samodzielne studiowanie tematyki wykładów10 godz., - przygotowanie do zaliczenia i udział w zaliczeniu10 godz.
<p>Łączny nakład pracy studenta</p>	<p>50 godzin</p>
<p>Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych</p>	<p>2</p> <p>Bilans nakładu pracy studenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - udział w wykładach:8 godz., - samodzielne studiowanie tematyki wykładów38 godz., - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie5 godz.,
<p>Łączny nakład pracy studenta</p>	<p>50 godzin</p>

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Łebkowski M. Najlepsze Przepisy Kuchni Europejskiej. Wydaw. Prószyński i S-ka, Warszawa 2014. 2. Wydrova A. Kuchnie świata. WARTA, Warszawa 2012. 3. Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A. Obsługa gości. Wyd. REA, Warszawa 2012.
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zygmuntowicz A. Encyklopedia sztuki kulinarnej. Kuchnia grecka. Wydaw. Tenten, Warszawa 2010 2. Cykl książek - Podróże Kulinarne: tradycje smaki i potrawy. Wydaw. New Media Concept