



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

| | |
|---------------------|------------------------------|
| KIERUNEK | Turystyka i Rekreacja |
| SPECJALNOŚĆ | Hotelarstwo i Gastronomia |
| TRYB STUDIÓW | Stacjonarny / niestacjonarny |
| SEMESTR | V/ I stopnia |

| | | |
|---|---|--|
| Nazwa przedmiotu | Kuchnie świata | III ROK HG_MKS_S_7 HG_MKS_NST_6 |
| Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć | Studia stacjonarne – 15 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 8 godz./ semestr | |
| • Wykład | Studia stacjonarne – 15 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 8 godz./ semestr | |
| Cele kształcenia: | <ul style="list-style-type: none"> - zapoznanie studentów z tradycjami kulinarnymi wybranych krajów i regionów świata - kształtowanie umiejętności w zakresie sporządzenia wybranych potraw regionalnych i potraw kuchni świata | |

| Efekty kształcenia dla przedmiotu | | Kuchnie świata | |
|--|--|--|---|
| Numer | Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi: | Odniesienie do efektów kształcenia dla programu | Odniesienie do efektów kształcenia dla dziedziny |
| W zakresie wiedzy | | | |
| W01 | Ma ogólną wiedzę związaną z przedmiotem | K_W01 | P6S_WK |
| W02 | Posiada wiedzę z zakresu walorów poszczególnych regionów Polski i Świata | K_W17 | P6S_WK P6S_WG |
| W zakresie umiejętności | | | |
| U01 | Posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu przedmiotu „Kuchnie świata” dla potrzeb praktyki gospodarczej | K_U05 | P6S_UW |
| W zakresie kompetencji | | | |
| K01 | Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie | K_K01 | P6S_KK |
| K02 | Jest otwarty na różnice kulturowe | K_K15 | P6S_KR |

| |
|---|
| Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia |
|---|

| Efekt kształcenia | Forma oceny | | | | | | | | | | | |
|-------------------|-----------------|---------------|--------------------|------------------|-------------------|-----------------|------|---------|---------------|---------------------------|-----------|------|
| | Egzamin pisemny | Egzamin ustny | Zaliczenie pisemne | Zaliczenie ustne | Kolokwium pisemne | Kolokwium ustne | Test | Projekt | Praca pisemna | Prezentacja multimedialna | Aktywność | Inna |
| W01 | | | X | | | | | | | | X | |
| W02 | | | X | | | | | | | | X | |
| U01 | | | X | | | | | | | | X | |
| K01 | | | X | | | | | | | | X | |
| K02 | | | X | | | | | | | | X | |

| Numer treści | Treści kształcenia / programowe | Efekty kształcenia dla przedmiotu |
|-------------------------|--|-----------------------------------|
| Wykład/ćwiczenia | | |
| T_01 | Tradycje kulinarne i potrawy wybranych kuchni europejskich - kuchnia francuska, brytyjska, hiszpańska, niemiecka, węgierska. | W01 W02 U01 K01 K02 |
| T_02 | Zapoznanie z historią i tradycjami kulinarnymi kuchni śródziemnomorskiej: kuchnia włoska, kuchnia grecka. | |
| T_03 | Kuchnie bliskiego wschodu – tradycje i kultura: kuchnia arabska, kuchnia żydowska. | |
| T_04 | Omówienie historii, tradycji i potraw kuchni orientalnych: kuchnia chińska, indyjska, japońska. | |
| T_05 | Historia i tradycje kulinarne kuchni kontynentu amerykańskiego: kuchnia amerykańska, kuchnia meksykańska. | |
| T_06 | Tradycje i związki historyczne kuchni litewskiej z kuchnią polską. | |
| T_07 | Tradycje kulinarne i potrawy wybranych kuchni regionalnych – wielkopolskiej, kaszubskiej. | |
| T_08 | Tradycje kulinarne i potrawy kuchni wschodniej – ukraińskiej, rosyjskiej. | |

| Formy prowadzenia zajęć | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|-------------|-----------|----------|------------|-------------------|----------|---------------------------|-----------------|--|---------------|-----------------|------|
| Efekt kształcenia | Formy zajęć | | | | | | | | | | | |
| | Wykład | Ćwiczenia | Lektorat | Seminarium | Praktyka zawodowa | Dyskusja | Prezentacja multimedialna | Praca z tekstem | Metody aktywizujące (np. „burza mózgów”) | Praca pisemna | Praca w grupach | Inna |
| W01 | X | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | |
|-----|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| W02 | X | | | | | | | | | | |
| U01 | X | | | | | | | | | | |
| K01 | X | | | | | | | | | | |
| K02 | X | | | | | | | | | | |

| Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia | | | | |
|---|--|---|---|--|
| Efekt kształcenia | Na ocenę 2 | Na ocenę 3 | Na ocenę 4 | Na ocenę 5 |
| W01 | Nie ma ogólnej wiedzy związanej z przedmiotem | W stopniu dostatecznym ma ogólną wiedzę związaną z przedmiotem | W stopniu dobrym ma ogólną wiedzę związaną z przedmiotem | W stopniu bardzo dobrym ma ogólną wiedzę związaną z przedmiotem |
| W02 | Nie posiada wiedzy z zakresu walorów poszczególnych regionów Polski i Świata | W stopniu dostatecznym posiada wiedzę z zakresu walorów poszczególnych regionów Polski i Świata | W stopniu dobrym posiada wiedzę z zakresu walorów poszczególnych regionów Polski i Świata | W stopniu bardzo dobrym posiada wiedzę z zakresu walorów poszczególnych regionów Polski i Świata |
| U01 | Nie posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu przedmiotu „Kuchnie świata” dla potrzeb praktyki gospodarczej | W stopniu dostatecznym posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu przedmiotu „Kuchnie świata” dla potrzeb praktyki gospodarczej | W stopniu dobrym posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu przedmiotu „Kuchnie świata” dla potrzeb praktyki gospodarczej | W stopniu bardzo dobrym posiada umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy z zakresu przedmiotu „Kuchnie świata” dla potrzeb praktyki gospodarczej |
| K01 | Nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie | Nie zbyt rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie | Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie | Bardzo dobrze rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie |
| K02 | Nie jest otwarty na różnice kulturowe | Nie jest zbyt otwarty na różnice kulturowe | Jest otwarty na różnice kulturowe | Jest bardzo otwarty na różnice kulturowe |

| | | |
|--|--|----------|
| Liczba punktów ECTS dla studiów stacjonarnych oraz bilans nakładu pracy | 2 punkty ECTS | |
| | Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: | |
| | - udział w wykładach | 15 godz. |
| Łączny nakład pracy studenta | | 15 godz. |
| | Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: | |
| | - samodzielne studiowanie tematyki wykładów..... | 10 godz. |
| | - przygotowanie do zaliczenia i udziału w zaliczeniu..... | 10 godz. |
| Łączny nakład pracy indywidualnej studenta | | 20 godz. |

| | | |
|---|--|---------|
| Liczba punktów ECTS dla studiów niestacjonarnych oraz bilans nakładu pracy | 2 punkty ECTS | |
| | Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: | |
| | - udział w wykładach..... | 8 godz. |
| Łączny nakład pracy studenta | | 8 godz. |
| Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: | | |

| | |
|--|---|
| | - samodzielne studiowanie tematyki wykładów..... 22 godz. |
| | - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie.....20 godz. |
| Łączny nakład pracy indywidualnej studenta | 42 godz. |

| | |
|---------------------------------|---|
| Literatura podstawowa | <ol style="list-style-type: none"> 1. Łebkowski M. Najlepsze Przepisy Kuchni Europejskiej. Wydaw. Prószyński i S-ka, Warszawa 2014. 2. Vydrova 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. |

Kierownik przedmiotu:

prof. dr hab. Włodzimierz Dolata

Adres mailowy: wladzimierz.dolata@wshig.poznan.pl