|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | **EKONOMICZNO-SPOŁECZNE I RELIGIJNE CZYNNIKI KSZTAŁTOWANIA SIĘ KUCHNI REGIONALNYCH** |
| w jęz. angielskim | **ECONOMIC-SOCIAL AND RELIGIOUS FACTORS IN THE FORMATION OF REGIONAL CUISINES** |

|  |  |
| --- | --- |
| Kierunek | **Inżynieria Jakości** |
| Specjalność | **przedmiot kierunkowy** |
| Poziom kształcenia | **studia pierwszego stopnia**  |
| Forma studiów | **stacjonarne** |
| Profil kształcenia | **ogólnoakademicki** |
| Status przedmiotu | **wybieralny** |
| 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** |
| III | 2 | 1 |  |  |  | 15 |  |  |  |
| **Razem w czasie studiów** | **15** |

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

|  |
| --- |
| **Cele przedmiotu** |
| Poznanie specyfiki kuchni regionalnych i ich uwarunkowań ekonomiczno-społecznych i religijnych. |

|  |
| --- |
| **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, technologiczne i ekonomiczne, oraz żywność tradycyjną i świąteczną. | NK\_W02, NK\_W03, NK\_W05, NK\_W07, NK\_W09, NK\_U01, NK\_U03 NK\_K04. |
| EKP\_02 | rozumie wpływ religii na sposób odżywiania się ludności na świecie. |  NK\_W03, NK\_W05, NK\_W07, NK\_W09, NK\_U01, NK\_U02, NK\_U03 NK\_K04. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EKP\_03 | zna zwyczaje i tradycje kulinarne w krajach europejskich. | NK\_W02, NK\_W05, NK\_W07, NK\_W09, NK\_U01, NK\_U02, NK\_U03 NK\_K04. |
| EKP\_04 | zna zwyczaje i tradycje kulinarne w wybranych regionach świata.  | NK\_W02, NK\_W03, NK\_W05, NK\_W07, NK\_W09, NK\_U02, NK\_U03 NK\_K04. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Treści programowe** | **Liczba godzin** | **Odniesienie do EKP** |
| **W** | **C** | **L** | **P** |
| Czynniki wpływające na kształtowanie kuchni regionalnych Przykłady czynników i ich znaczenie. | 1 |  |  |  | EKP\_01 |
| Typowe potrawy i wykorzystywane surowce i techniki kulinarne w różnych rejonach Polski, w zróżnicowaniu ekonomicznym. | 3 |  |  |  | EKP\_02 |
| Wpływ religii na kształtowanie się kuchni w regionach świata. Aspekty higieniczne przygotowania potraw w regionach świata.  | 2 |  |  |  | EKP\_03 |
| Kuchnie Europy: kuchnia włoska, francuska, bałkańska, niemiecka, rosyjska, skandynawska. Cechy charakterystyczne i typowe potrawy tradycyjne.  | 6 |  |  |  | EKP\_03 |
| Wybrane kuchnie regionalne świata – przykłady: meksykańska, japońska, chińska, indyjska. | 3  |  |  |  | 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). |

|  |
| --- |
| **Nakład pracy studenta** |
| **Forma aktywności** | **Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności** |
| **W** | **C** | **L** | **P** |
| Godziny kontaktowe | 15 |  |  |  |
| Czytanie literatury | 15 |  |  |  |
| Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych |   |  |  |  |
| Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia | 15 |  |  |  |
| Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania |   |  |  |  |
| Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach | 2 |  |  |  |
| Udział w konsultacjach  | 3 |  |  |  |
| **Łącznie godzin** | **50** |  |  |  |
| **Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu** | **50** |
| **Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu** | **2** |
|  | **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 2001**Bisikiewicz M., J.Jakubiec, I. Lenkiewicz, G. Molska, P. Zakrzewska***,***** *Polska kuchnia regionalna*, Multico Oficyna Wydawnicza, Warszawa 2012. Brzozowska E., *Potrawy pięciu narodowych kuchni europejskich*, Żywność, Nauka, Technologia, Jakość nr 3 (36) PTTŻ WN, Kraków 2003.Kittler G.P., Sucher K P., *Food and Culture,* Wadsworth/ Thomson Learning USA 2001[Mazur Adam](http://cejsh.icm.edu.pl/cejsh/contributor/88b1fd56cb49223958c7d5417f34878e), *Zapomniany świat dawnego mistycyzmu, czyli o znaczeniu jedzenia w religiach świata*, [Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula](http://cejsh.icm.edu.pl/cejsh/element/bwmeta1.element.cejsh-8ee8e893-450a-46ea-a9d6-ac128855d9e3), [2017](http://cejsh.icm.edu.pl/cejsh/element/bwmeta1.element.desklight-aa54b431-408f-4fee-b3ea-9f75a97198a9), [54(3) Turystyka III](http://cejsh.icm.edu.pl/cejsh/element/bwmeta1.element.desklight-b816ccc3-a23c-4ea5-93b7-f87d073f2dcc), 38-54.Szymanderska H., *Polskie tradycje świąteczne*, Świat Książki, Warszawa 2003.Wirkowski E., *Kuchnia Żydów Polskich*, 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 1990Lis H., Lis P., ***Kuchnia******Słowian****czyli o poszukiwaniu dawnych smaków*, Wydawnictwo "Nasza Księgarnia", Warszawa 2015.Michałowska M., *Nie tylko o hamburgerze – kuchnia amerykańska*, Wydawnictwo Warta, Warszawa 1989.Ogrodowska B., ***Tradycje******polskiego******stołu*,**  Sport i Turystyka - MUZA, Warszawa 2012.Pasłęcka J., Sobański O., *Musaka pod Akropolem – 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, Warszawa1989.Szymanderska H., *Kuchnia polska, Potrawy regionalne*, Świat Książki, Warszawa 2004.Tauber R. D., ***Kuchnia******Afryki****Północnej*, Bogucki Wydawnictwo Naukowe, Poznań 2010. Tauber R. D., ***Kuchnia******krajów****andyjskich*, Poznań : Bogucki Wydawnictwo Naukowe, Poznań 2008.Tomaszewska-Bolałek, M., ***Tradycje******kulinarne****Finlandii*, Hanami Radosław Bolałek, Warszawa 2018. |

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