



Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii  
w Poznaniu

## Kuchnie świata

### Sylabus zajęć

#### Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> Turystyka i Rekreacja		<b>Cykl dydaktyczny</b> 2023/ 2024
<b>Specjalność</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji</li><li>• Hotelarstwo i Gastronomia</li><li>• Manager Obiektu Hotelarskiego i Gastronomicznego</li><li>• Zarządzanie Hotelarstwem pod Patronatem Sheraton Poznań</li></ul>		<b>Kod zajęć</b> Kuchnie świata
<b>Poziom studiów</b> Studia pierwszego stopnia		<b>Języki wykładowe</b> Polski
<b>Forma studiów</b> Studia stacjonarne		<b>Obligatoryjność</b> Do wyboru
<b>Profil studiów</b> Profil praktyczny		
<b>Koordynator zajęć</b>	prof. dr hab. Włodzimierz Dolata	
<b>Prowadzacy zajęcia</b>	prof. dr hab. Włodzimierz Dolata	

### STACJONARNE

<b>Okres</b> Semestr V	<b>Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia</b> ĆWICZENIA / 15/ zaliczenie	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
---------------------------	---	---------------------------------

### NIESTACJONARNE

<b>Okres</b> Semestr V	<b>Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia</b> ĆWICZENIA / 8/ zaliczenie	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2
---------------------------	--	---------------------------------

### Cele kształcenia dla zajęć

<b>Kod</b>	<b>Cel</b>
C1	zapoznanie studentów z tradycjami kulinarnymi wybranych krajów i regionów świata
C2	kształtowanie umiejętności w zakresie sporządzenia wybranych potraw regionalnych i potraw kuchni świata

### Wymagania wstępne

nie dotyczy

### Efekty uczenia się dla zajęć

<b>Kod</b>	<b>Efekty uczenia się dla zajęć w zakresie</b>	<b>Efekty uczenia się dla kierunku</b>	<b>Metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się dla zajęć</b>
<b>Wiedzy – Student/ ka:</b>			
W1	Ma zaawansowaną wiedzę związaną z przedmiotem	K_W01	Dyskusja
W2	Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu geografii turystycznej, rozumie koncepcje dotyczące zróżnicowania terytorialnego zjawisk i procesów z jej zakresu oraz posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu walorów poszczególnych regionów Polski i Świata dotyczących tradycji i historii kulinarnych	K_W10	Dyskusja, praca semestralna
<b>Umiejętności – Student/ ka:</b>			
U1	Potrafi prawidłowo analizować i oceniać zjawiska oraz procesy społeczne (kulturowe, polityczne, prawne i ekonomiczne) w zakresie turystyki i rekreacji	K_U06	Dyskusja, aktywność, praca samodzielna

<b>Kompetencji społecznych – Student/ ka:</b>			
K1	Jest gotów do uczenia się przez całe życie i podnoszenia swoich kompetencji zawodowych oraz osobistych w branży gastronomicznej i turystycznej,	K_K01	Dyskusja, praca semestralna
K2	Jest gotów do postrzegania przydatności przestrzeni geograficznej dla potrzeb turystyki i rekreacji oraz posiadania świadomości wykorzystania wiedzy geograficznej do tworzenia produktu turystycznego w gastronomii	K_K11	Dyskusja

### Treści programowe dla zajęć

<b>Lp .</b>	<b>Treści programowe dla zajęć</b>	<b>Efekty uczenia się dla zajęć</b>	<b>Formy zajęć</b>
1.	Tradycje kulinarne i potrawy wybranych kuchni europejskich - kuchnia francuska, brytyjska, hiszpańska, niemiecka, węgierska.	K_W01;K_W10 K_U06 K_K01;K_K11	ćwiczenia, dyskusja, prezentacja multimedialna
2.	Zapoznanie z historią i tradycjami kulinarnymi kuchni śródziemnomorskiej: kuchnia włoska, kuchnia grecka.	K_W01;K_W10 K_U06 K_K01;K_K11	ćwiczenia, dyskusja, prezentacja multimedialna
3.	Kuchnie bliskiego wschodu – tradycje i kultura: kuchnia arabska, kuchnia żydowska.	K_W01;K_W10 K_U06 K_K01;K_K11	ćwiczenia, dyskusja, prezentacja multimedialna
4.	Omówienie historii, tradycji i potraw kuchni orientalnych: kuchnia chińska, indyjska, japońska.	K_W01;K_W10 K_U06 K_K01;K_K11	ćwiczenia, dyskusja, prezentacja multimedialna
5.	Historia i tradycje kulinarne kuchni kontynentu amerykańskiego: kuchnia amerykańska, kuchnia meksykańska.	K_W01;K_W10 K_U06 K_K01;K_K11	ćwiczenia, dyskusja, prezentacja multimedialna
6.	Tradycje i związki historyczne kuchni litewskiej z kuchnią polską.	K_W01;K_W10 K_U06 K_K01;K_K11	ćwiczenia, dyskusja, prezentacja multimedialna
7.	Tradycje kulinarne i potrawy wybranych kuchni regionalnych – wielkopolskiej, kaszubskiej.	K_W01;K_W10 K_U06 K_K01;K_K11	ćwiczenia, dyskusja, prezentacja multimedialna
8.	Tradycje kulinarne i potrawy kuchni wschodniej – ukraińskiej, rosyjskiej.	K_W01;K_W10 K_U06	ćwiczenia, dyskusja,

		K_K01;K_K11	prezentacja multimedialna
--	--	-------------	------------------------------

### Informacje dodatkowe

Forma zajęć	Metody i formy prowadzenia zajęć
Ćwiczenia	Prezentacja multimedialna, Dyskusja

Forma zajęć	Warunki zaliczenia zajęć
Ćwiczenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aktywność</li> <li>• pisemna praca zaliczeniowa</li> </ul>

### Literatura

#### Obowiązkowa

1. Łebkowski M. Najlepsze Przepisy Kuchni Europejskiej. Wydaw. Prószyński i S-ka, Warszawa 2014.
2. Vydrova A. Kuchnie świata. WARTA, Warszawa 2022.
3. Szajna R., Ławniczak D., Ziaja A. Obsługa gości. Wyd. REA, Warszawa 2019.

#### Dodatkowa

1. Zygmuntowicz A. Encyklopedia sztuki kulinarnej. Kuchnia grecka. Wydaw. Tenten, Warszawa 2018.
2. Cykl książek - Podróże Kulinarne: tradycje smaki i potrawy. Wydaw. New Media Concept.

### Nakład pracy studenta i punkty ECTS

#### STACJONARNE

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
ćwiczenia	15
Przygotowanie do zaliczenia	25
Zapoznanie się z literaturą	10
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>50</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>ECTS</b> 2

\*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

## Nakład pracy studenta i punkty ECTS

### NIESTACJONARNE

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
ćwiczenia	8
Przygotowanie do zaliczenia	25
Zapoznanie się z literaturą	20
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>53</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>	<b>ECTS</b> 2

\*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut