



Kuchnia różnych narodów

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski	Cykl dydaktyczny 2022/23	
Kierunek studiów Kierunek lekarski, program w języku polskim	Rok realizacji 2024/25	
Poziom kształcenia jednolite magisterskie	Języki wykładowe polski	
Forma studiów niestacjonarne	Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów	
Profil studiów ogólnoakademicki	Obligatoryjność fakultatywny	
Dyscypliny Nauki medyczne	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Kod USOS LE.LE.JN.3f2359	Grupa zajęć standardu D. Nauki behawioralne i społeczne z elementami profesjonalizmu	
Koordynator przedmiotu	Jadwiga Helbin	
Prowadzący zajęcia	Pełna lista prowadzących dostępna na stronie usosweb.uj.edu.pl w zakładce Katalog → Przedmioty.	
Okres Semestr 6	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć seminarium: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z problemem różnorodności żywienia ludzi na całym świecie w zależności od religii, zwyczajów żywieniowych, kontynentu, klimatu panującego na Ziemi.
----	--

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	społeczny wymiar zdrowia i choroby, wpływ środowiska społecznego (rodziny, sieci relacji społecznych) i nierówności społecznych oraz społeczno-kulturowych różnic na stan zdrowia, a także rolę stresu społecznego w zachowaniach zdrowotnych i autodestrukcyjnych	D.W1	obserwacja pracy studenta
W2	etyczne, społeczne i prawne uwarunkowania wykonywania zawodu lekarza oraz zasady promocji zdrowia, a swoją wiedzę opiera na dowodach naukowych i przyjętych normach	O.W4	obserwacja pracy studenta
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	planować własną aktywność edukacyjną i stale dokształcać się w celu aktualizacji wiedzy	O.U5	obserwacja pracy studenta
U2	podejmować działania zmierzające do poprawy jakości życia pacjenta i zapobiegania jej pogorszeniu się w przyszłości	D.U19	sprawozdanie z wykonania zadania
U3	dostrzegać oznaki zachowań antyzdrowotnych i autodestrukcyjnych oraz właściwie na nie reagować	D.U2	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
U4	uwzględniać w procesie postępowania terapeutycznego subiektywne potrzeby i oczekiwania pacjenta wynikające z uwarunkowań społeczno-kulturowych	D.U1	obserwacja pracy studenta
U5	wykazywać umiejętność pracy w zespole wieloprofesjonalnym, w środowisku wielokulturowym i wielonarodowościowym	D.U21	sprawozdanie z wykonania zadania
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych	O.K5	obserwacja pracy studenta
K2	propagowania zachowań prozdrowotnych	O.K6	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	30
przygotowanie prezentacji multimedialnej	6
sporządzenie sprawozdania	5
przygotowanie do zajęć	6

zbieranie informacji do zadanej pracy	5
konsultacje z prowadzącym zajęcia	2
praktyka	6
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 60
Liczba godzin kontaktowych	Liczba godzin 30
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 6

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Elementy kuchni molekularnej. Tradycje żywieniowe, charakterystyczne potrawy, najczęściej wykorzystywane surowce i dodatki do przygotowywania potraw charakterystycznych dla Kuchni polskiej.	W1, U2, U3, U5, K1, K2	seminarium
2.	Tradycje żywieniowe, charakterystyczne potrawy, najczęściej wykorzystywane surowce i dodatki do przygotowywania potraw charakterystycznych kuchni węgierskiej, francuskiej i greckiej.	W1, U3, U4, K1, K2	seminarium
3.	Tradycje żywieniowe, charakterystyczne potrawy, najczęściej wykorzystywane surowce i dodatki do przygotowywania potraw charakterystycznych kuchni chińskiej, japońskiej i wietnamskiej.	W2, U1, U4, U5, K1, K2	seminarium
4.	Tradycje żywieniowe, charakterystyczne potrawy, najczęściej wykorzystywane surowce i dodatki do przygotowywania potraw charakterystycznych kuchni indyjskiej i żydowskiej.	W1, U1, U3, U5, K1, K2	seminarium
5.	Tradycje żywieniowe, charakterystyczne potrawy, najczęściej wykorzystywane surowce i dodatki do przygotowywania potraw charakterystycznych kuchni pakistańskiej.	W2, U1, U4, U5, K1, K2	seminarium
6.	Praktyczne warsztaty przygotowywania różnych rodzajów sushi.	W2, U2, U4, K1, K2	seminarium
7.	Pokaz oraz degustacja kawy i herbaty z różnych zakątków świata.	W1, U3, U4, K1, K2	seminarium
8.	Pokaz czekolad i ziół z różnych stron świata.	W1, U1, U4, U5, K1, K2	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania :

Dyskusja, Pokaz, Praca w grupie, Seminarium, Warsztat, Wykład z prezentacją multimedialną, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania	Wykonanie prezentacji multimedialnej dotyczącej wybranej kuchni świata. Dyskusja na temat charakterystycznych potraw kuchni różnych narodów.

Dodatkowy opis

Studenci uczestniczą w warsztatach wyrabiania sushi oraz w pokazie przypraw, jak również kawy, herbaty i czekolad z różnych stron świata. Ocena z tego fakultetu jest na podstawie obecności na seminariach, czynnego uczestnictwa w dyskusjach oraz wykonania prezentacji multimedialnej z wybranej kuchni świata.

Student w przypadku nieobecności z powodów zdrowotnych lub usprawiedliwienia dziekańskiego powinien odrobić nieobecność usprawiedliwioną w formie napisania pracy zaliczeniowej. Student nie ma prawa do nieobecności nieusprawiedliwionej.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia człowieka.

Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

Literatura

Obowiązkowa

1. Bernardes-Rusin M. Kuchnie świata. Kulinarna podróż przez 35 krajów świata. Wydawnictwo SBM Renata Gmitrzak. 2019
2. Capran M. Domowa kuchnia polska. Wydawnictwo RM. 2018

Dodatkowa

1. Skorupska M. Ramen. Moja podróż. Mój smak. Japonia. Wydawnictwo SBM. 2023
2. Gajewska-Okonek M. Dzika kuchnia z łąk i lasów. Wydawnictwo SBM. 2022

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
O.K5	dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych
O.K6	propagowania zachowań prozdrowotnych
O.U5	planować własną aktywność edukacyjną i stale doskonalić się w celu aktualizacji wiedzy
O.W4	etyczne, społeczne i prawne uwarunkowania wykonywania zawodu lekarza oraz zasady promocji zdrowia, a swoją wiedzę opiera na dowodach naukowych i przyjętych normach
D.U1	uwzględniać w procesie postępowania terapeutycznego subiektywne potrzeby i oczekiwania pacjenta wynikające z uwarunkowań społeczno-kulturowych
D.U2	dostrzegać oznaki zachowań antyzdrowotnych i autodestrukcyjnych oraz właściwie na nie reagować
D.U19	podejmować działania zmierzające do poprawy jakości życia pacjenta i zapobiegania jej pogorszeniu się w przyszłości
D.U21	wykazywać umiejętność pracy w zespole wieloprofesjonalnym, w środowisku wielokulturowym i wielonarodowościowym
D.W1	społeczny wymiar zdrowia i choroby, wpływ środowiska społecznego (rodziny, sieci relacji społecznych) i nierówności społecznych oraz społeczno-kulturowych różnic na stan zdrowia, a także rolę stresu społecznego w zachowaniach zdrowotnych i autodestrukcyjnych