



## Kulinaria różnych zakątków świata Karta opisu przedmiotu

### Informacje podstawowe

<b>Jednostka organizacyjna</b> Wydział Lekarski	<b>Cykl dydaktyczny</b> 2022/23	
<b>Kierunek studiów</b> Kierunek lekarsko-dentystyczny, program w języku polskim	<b>Rok realizacji</b> 2024/25	
<b>Poziom kształcenia</b> jednolite magisterskie	<b>Języki wykładowe</b> polski	
<b>Forma studiów</b> niestacjonarne	<b>Blok zajęciowy</b> obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów	
<b>Profil studiów</b> ogólnoakademicki	<b>Obligatoryjność</b> fakultatywny	
<b>Dyscypliny</b> Nauki medyczne	<b>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się</b> zaliczenie na ocenę	
<b>Kod USOS</b> <a href="#">LE.LD.JN.3f2363</a>	<b>Grupa zajęć standardu</b> C. NAUKI PRZEDKLINICZNE	
<b>Koordinator przedmiotu</b>	Jadwiga Helbin	
<b>Prowadzący zajęcia</b>	Pełna lista prowadzących dostępna na stronie <a href="#">usosweb.uj.edu.pl</a> w zakładce Katalog → Przedmioty.	
<b>Okres</b> Semestr 6	<b>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się</b> zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 2.0
	<b>Forma prowadzenia i godziny zajęć</b> 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
<b>Wiedzy - Student zna i rozumie:</b>			
W1	problematykę edukacji prozdrowotnej	O.W3	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
<b>Umiejętności - Student potrafi:</b>			
U1	planować własną aktywność edukacyjną i stale dokształcać się w celu aktualizacji wiedzy	O.U5	obserwacja pracy studenta
U2	komunikować się ze współpracownikami w zespole i dzielić się wiedzą	O.U8	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
<b>Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:</b>			
K1	propagowania zachowań prozdrowotnych	O.K6	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania

## 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
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>	<b>Liczba godzin</b> 60
<b>Liczba godzin kontaktowych</b>	<b>Liczba godzin</b> 30
<b>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym</b>	<b>Liczba godzin</b> 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, K1	seminarium
2.	Tradycje żywieniowe, charakterystyczne potrawy, najczęściej wykorzystywane surowce i dodatki do przygotowywania potraw charakterystycznych kuchni węgierskiej, francuskiej, greckiej.	W1, U1, K1	seminarium
3.	Tradycje żywieniowe, charakterystyczne potrawy, najczęściej wykorzystywane surowce i dodatki do przygotowywania potraw charakterystycznych kuchni chińskiej, japońskiej i wietnamskiej.	W1, U1, K1	seminarium
4.	Tradycje żywieniowe, charakterystyczne potrawy, najczęściej wykorzystywane surowce i dodatki do przygotowywania potraw charakterystycznych kuchni indyjskiej i żydowskiej.	W1, U1, K1	seminarium
5.	Tradycje żywieniowe, charakterystyczne potrawy, najczęściej wykorzystywane surowce i dodatki do przygotowywania potraw charakterystycznych kuchni pakistańskiej.	W1, U2, K1	seminarium
6.	Praktyczne warsztaty przygotowywania różnych rodzajów sushi.	U1, U2, K1	seminarium
7.	Pokaz oraz degustacje kawy i herbaty z różnych zakątków świata.	W1, U2, K1	seminarium
8.	Pokaz czekolad i ziół z różnych stron świata.	W1, U1, K1	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. Capran M. Domowa kuchnia polska. Wydawnictwo RM. 2018
2. Bernardes-Rusin M. Kuchnie świata. Kulinarne podróże przez 35 krajów świata. Wydawnictwo SBM Renata Gmitrzak. 2019

#### **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.K6	propagowania zachowań prozdrowotnych
O.U5	planować własną aktywność edukacyjną i stale doskonalić się w celu aktualizacji wiedzy
O.U8	komunikować się ze współpracownikami w zespole i dzielić się wiedzą
O.W3	problematykę edukacji prozdrowotnej