

Kuchnie świata

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski		Cykl dydaktyczny 2020/21	
Kierunek studiów Dietetyka		Rok realizacji 2021/22	
Poziom kształcenia drugiego stopnia		Języki wykładowe polski	
Forma studiów stacjonarne		Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów	
Profil studiów ogólnoakademicki		Obligatoryjność fakultatywny	
Dyscypliny Nauki o zdrowiu		Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	
Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak			
Koordinator przedmiotu	Jadwiga Helbin		
Prowadzący zajęcia	Pełna lista prowadzących dostępna na stronie usosweb.uj.edu.pl w zakładce Katalog → Przedmioty.		
Okresy Semestr 3, Semestr 4	Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 2.0	
	Forma prowadzenia i godziny zajęć e-learning: 30		

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z problemem różnorodności żywienia ludzi na całym świecie w zależności od religii, zwyczajów żywieniowych, kontynentu, a w związku z tym 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	najczęściej wykorzystywane surowce i dodatki do przygotowywania potraw charakterystycznych dla konkretnych kuchni świata	DET_KDR_W04, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07	sprawozdanie z wykonania zadania
W2	tradycje żywieniowe poszczególnych kuchni świata oraz charakterystyczne potrawy regionalne	DET_KDR_W04	sprawozdanie z wykonania zadania
W3	klasyfikację metod stosowanych w procesie przygotowywania potraw	DET_KDR_W04	sprawozdanie z wykonania zadania
W4	wpływy obcych kuchni na potrawy spożywane w Polsce jak również współczesne poglądy na kuchnię narodową jako atrakcję turystyczną	DET_KDR_W04, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07	sprawozdanie z wykonania zadania
W5	podstawowe zasady stosowane w przygotowaniu i podawaniu wybranych potraw kuchni obcych narodów	DET_KDR_W04, DET_KDR_W06, DET_KDR_W07	sprawozdanie z wykonania zadania
W6	etapy produkcji obwarzanków i precli krakowskich	DET_KDR_W07	sprawozdanie z wykonania zadania
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	zastosować charakterystyczne produkty dla danej kuchni	DET_KDR_U02	sprawozdanie z wykonania zadania
U2	zinterpretować wady i zalety kuchni innych narodów	DET_KDR_U02	sprawozdanie z wykonania zadania
U3	ocenić wpływ kuchni z innych stron świata na potrawy spożywane przez Polaków oraz określić wartość odżywczą stosowanych w danej kuchni produktów	DET_KDR_U02	sprawozdanie z wykonania zadania
U4	przygotować różne rodzaje sushi, przygotować ciasto do wypieku charakterystycznej chałki żydowskiej,	DET_KDR_U06	sprawozdanie z wykonania zadania
Kompetencji społecznych - Student jest gotów do:			
K1	pracy w grupie oraz do rozwiązywania związanych z tym problemów	DET_KDR_K03	obserwacja pracy studenta
K2	poszerzania swojej wiedzy na temat doboru produktów i odpowiedniej technologii w przygotowywaniu potraw z różnych stron świata	DET_KDR_K02	obserwacja pracy studenta

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
e-learning	30
przygotowanie prezentacji multimedialnej	5
sporządzenie sprawozdania	6
przygotowanie do zajęć	8
praktyka	6

Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 55
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.	Charakterystyka poszczególnych kuchni świata (kuchnia polska śródziemnomorska, azjatycka, żydowska, indyjska...)	W1, W2, W4, U1, U2, K1	e-learning
2.	Wpływ warunków naturalnych i klimatu danego kraju na możliwości żywieniowe poszczególnych krajów	W2, W3, U2, U3, K2	e-learning
3.	Warzywa, owoce oraz przyprawy charakterystyczne dla danej kuchni	W1, W2, W5, U1, K2	e-learning
4.	Przykłady słynnych potraw dla danej kuchni (desery, sery, wina, pieczywo...), jak też napoje wykorzystywane i podawane w różnych regionach świata	W1, W2, W4, W5, U1, U2, U3, K1, K2	e-learning
5.	Kuchnie świata w Polsce np. chińska, japońska, włoska, wietnamska, ...	W2, W4, U1, U2, K1	e-learning
6.	Wpływ na zdrowie specyficznych elementów kuchni świata	W1, W5, U1, U2, K1	e-learning
7.	Etapy produkcji obwarzanków i precli krakowskich.	W1, W6, U1, K1, K2	e-learning
8.	Różne rodzaje sushi oraz charakterystyczna chałka żydowska	W1, U4, K1, K2	e-learning

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Dyskusja, Pokaz, Praca w grupie, Warsztat, Wykład, Zajęcia praktyczne

Rodzaj zajęć	Formy zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
e-learning	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania	Wykonanie prezentacji dotyczących niektórych kuchni Świata. Dyskusja na temat charakterystycznych potraw kuchni całego świata.

Dodatkowy opis

Studenci uczestniczą w warsztatach wyrabiania sushi oraz w pokazie przypraw z całego świata. Ocena z tego fakultetu jest na podstawie obecności na wykładach, 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.

Literatura

Obowiązkowa

1. Kowalski M.A. Przewodnik po świecie potraw. Wydawnictwo Harald G Dictionaries. Warszawa 1999

Dodatkowa

1. Halbański A. Przewodnik po świecie potraw. Wydawnictwo Watra. Warszawa 1999

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
DET_KDR_K02	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy oraz dostępnych informacji zarówno o charakterze naukowym jak i ogólnym, oraz poszukiwania rozwiązań problemów w odpowiednich źródłach i z wykorzystaniem opinii ekspertów
DET_KDR_K03	Absolwent jest gotów do wykonywania złożonych zadań w grupach interdyscyplinarnych lub organizacjach społecznych i naukowych, w tym również do inicjowania tego typu działań
DET_KDR_U02	Absolwent potrafi zastosować pogłębioną wiedzę teoretyczną do rozwiązywania złożonych problemów związanych z żywieniem człowieka oraz w sposób twórczy wykonywać powierzone zadania uwzględniając dobór odpowiednich narzędzi (w tym również w miarę potrzeb ich adaptację do zmiennych warunków) oraz sposobów komunikacji z pacjentami/klientami, kolegami oraz ekspertami
DET_KDR_U06	Absolwent potrafi posługiwać się posiadaną wiedzą oraz przepisami prawa i wytycznymi tworzonymi przez zespoły ekspertów do rozwiązywania problemów pojawiających się w pracy dietetyka (w tym również złożonych problemów) oraz w planowaniu własnej przyszłości zawodowej
DET_KDR_W04	Absolwent zna i rozumie fundamentalne problemy związane z rozwojem współczesnej populacji, w tym problemy związane z problematyką żywienia człowieka
DET_KDR_W06	Absolwent zna i rozumie zasady opracowania i wdrażania zaleceń żywieniowych dla poszczególnych grup oraz osób z uwzględnieniem charakterystyki i stanu zdrowia pacjenta/klienta oraz jego upodobań i możliwości, zna zasady skutecznej komunikacji
DET_KDR_W07	Absolwent zna i rozumie zasady skutecznej komunikacji i przekazywania informacji