UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Kuchnie świata

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna
Wydział Lekarski

Kierunek studiów
Dietetyka kliniczna

Poziom kształcenia
drugiego stopnia

Forma studiów
stacjonarne

Profil studiów
ogólnoakademicki

Dyscypliny
Nauki o zdrowiu

Klasyfikacja ISCED
0912 Medycyna

Kod USOS
LE.DK.2S.2f0676

Cykl dydaktyczny
2025/26

Rok realizacji
2026/27

Języki wykładowe
polski

Blok zajęciowy
obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów

Obligatoryjność
fakultatywny

Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się
zaliczenie na ocenę

Koordynator przedmiotu	Jadwiga Helbin
Prowadzący zajęcia	Pełna lista prowadzących dostępna na stronie usosweb.uj.edu.pl w zakładce Katalog → Przedmioty.

Okres	**Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się**	**Liczba punktów ECTS**
Semestr 3	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 10 ćwiczenia: 10	2.0

Wymagania wstępne i dodatkowe

Wymagania wstępne

Obecność na zajęciach jest obowiazkowa.
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.
Studenci uczestniczą w warsztatach wyrabiania sushi oraz w pokazie kawy, herbaty, przypraw oraz czekolad z całego swiata. Ocena z tego fakultetu jest na podstawie obecności oraz czynnego uczestnictwa w dyskusjach oraz wykonania prezentacji multimedialnej z wybranej kuchni świata.

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.
C2	Student zdobywa praktyczne umiejętności oraz wiedzę na temat przygotowania sushi, doboru przypraw, jak również charakterystyki i sposobu przygotowania herbaty i kawy.

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	DK_KDR_W02, DK_KDR_W04	projekt
W2	tradycje żywieniowe poszczególnych kuchni świata oraz charakterystyczne potrawy regionalne	DK_KDR_W02	projekt
W3	klasyfikację metod stosowanych w procesie przygotowywania potraw	DK_KDR_W02	obserwacja pracy studenta, projekt
W4	wpływy obcych kuchni na potrawy spożywane w Polsce jak również współczesne poglądy na kuchnię narodową jako atrakcję turystyczną	DK_KDR_W02	projekt
W5	wpływy obcych kuchni na potrawy spożywane w Polsce jak również współczesne poglądy na kuchnię narodową jako atrakcję turystyczną	DK_KDR_W02	projekt
Umiejętności – Student potrafi:			
U1	zastosować charakterystyczne produkty dla danej kuchni	DK_KDR_U01, DK_KDR_U10	obserwacja pracy studenta
U2	zinterpretować wady i zalety kuchni innych narodów	DK_KDR_U02, DK_KDR_U10	projekt
U3	ocenić wpływ kuchni z innych stron świata na potrawy spożywane przez Polaków oraz określić wartość odżywczą stosowanych w danej kuchni produktów	DK_KDR_U01	projekt
U4	przygotować różne rodzaje sushi, rozpoznawać różne kawy i herbaty, przyprawy oraz czekolady charakterystyczne dla danej części świata	DK_KDR_U01	obserwacja pracy studenta
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	pracy w grupie oraz do rozwiązywania związanych z tym problemów	DK_KDR_K03, DK_KDR_K05	obserwacja pracy studenta
K2	poszerzania swojej wiedzy na temat doboru produktów i odpowiedniej technologii w przygotowywaniu potraw z różnych stron świata	DK_KDR_K02, DK_KDR_K03	projekt

Bilans punktów ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
seminarium	10
ćwiczenia	10
przygotowanie do zajęć	10
przygotowanie prezentacji multimedialnej	15
zbieranie informacji do zadanej pracy	10
konsultacje indywidualne	5
Łączny nakład pracy studenta	**Liczba godzin** 60
Liczba godzin kontaktowych	**Liczba godzin** 20
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	**Liczba godzin** 10

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Efekty uczenia się dla przedmiotu	Formy prowadzenia zajęć
1.	Charakterystyka kuchni molekularnej oraz kuchni polskiej.	W1, W4, U1, K1	seminarium
2.	Charakterystyka kuchni węgierskiej, włoskiej, francuskiej, oraz greckiej.	W1, W2, U1, U3, K2	seminarium
3.	Charakterystyka kuchni chińskiej, japońskiej, wietnamskiej.	W1, W2, W3, U1, U2	seminarium
4.	Charakterystyka kuchni zydowskiej i indyjskiej.	W1, W5, U3, K1	seminarium
5.	Chaskiejrakterystyka kuchni pakistańskiej.	W1, W3, W5, U2, U3	ćwiczenia
6.	Przygotowanie sushi.	W1, U4	ćwiczenia
7.	Pokaz oraz analiza przypraw.	W1, U2	ćwiczenia
8.	Pokaz oraz degustacja kawy, herbaty oraz czekolad z różnych rejonów świata.	W1, U4	ćwiczenia

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Rodzaj zajęć	Metody zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
seminarium	projekt	Wykonanie prezentacji dotyczących niektórych kuchni Świata. Dyskusja na temat charakterystycznych potraw kuchni całego świata.
ćwiczenia	obserwacja pracy studenta	Odpowiednie zaangażowanie oraz wykonanie ćwiczenia praktycznego.

Dodatkowy opis

Ocena z tego fakultetu jest na podstawie obecności na zajęciach, czynnego uczestnictwa w dyskusjach oraz warsztatach i pokazach, jak również wykonania prezentacji multimedialnej z wybranej kuchni świata.
Student nie ma prawa do nieobecności nieusprawiedliwionej. Nieobecność usprawiedliwioną (z powodów zdrowotnych lub za zgodą Dziekana) należy odrobić w sposób uzgodniony z osobą prowadzącą zajęcia lub Koordynatorem. W przypadku niezaliczenia nieobecności student nie zostanie dopuszczony do egzaminu/zaliczenia.
Jeśli liczba nieobecności sięga powyżej 20% zajęć kontaktowych dopuszczenie do zaliczenia wymaga indywidualnego rozpatrzenia przez Koordynatora.

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

Zasady korzystania z narzędzi SI

Korzystanie z narzędzi sztucznej inteligencji odbywa się wyłącznie z zachowaniem wymogów określonych w obowiązujących przepisach prawa. Wykorzystanie narzędzi sztucznej inteligencji nie może prowadzić do naruszenia zasad rzetelności i uczuciowości akademickiej, w szczególności poprzez przypisywanie sobie autorstwa treści, wyników lub efektów pracy wytworzonych z wykorzystaniem sztucznej inteligencji.

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
DK_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 z wykorzystaniem opinii ekspertów
DK_KDR_K03	Absolwent jest gotów do wykonywania złożonych zadań w grupach interdyscyplinarnych lub organizacjach społecznych i naukowych
DK_KDR_K05	Absolwent jest gotów do tworzenia efektywnych relacji dietetyk-pacjent oraz współpracy w zespole
DK_KDR_U01	Absolwent potrafi wykorzystać posiadaną pogłębioną wiedzę do analizy, zrozumienia i podjęcia działań związanych z żywieniem pacjentów na każdym etapie życia i choroby
DK_KDR_U02	Absolwent potrafi ocenić stan odżywienia pacjenta oraz zaplanować postępowanie żywieniowe zgodne z potrzebami pacjenta, uwzględniając jego wyniki badań, stan kliniczny oraz stosowane leczenie
DK_KDR_U10	Absolwent potrafi ocenić diety konwencjonalne i niekonwencjonalne oraz wyjaśnić efekty ich działania
DK_KDR_W02	Absolwent zna i rozumie społeczne, kulturowe i psychologiczne uwarunkowania żywienia. Wpływ aspektów psychologicznych na odżywianie
DK_KDR_W04	Absolwent zna i rozumie zasady konstruowania wyspecjalizowanych i spersonalizowanych wytycznych oraz zaleceń dla poszczególnych grup pacjentów, z uwzględnieniem ich jednostek chorobowych