UNIWERSYTET JAGIELLOŃSKI
COLLEGIUM MEDICUM

Kuchnie różnych narodów

Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Jednostka organizacyjna
Wydział Lekarski

Kierunek studiów
Kierunek lekarski, program w języku polskim

Poziom kształcenia
jednolite magisterskie

Forma studiów
stacjonarne

Profil studiów
ogólnoakademicki

Dyscypliny
Nauki medyczne

Klasyfikacja ISCED
0223 Filozofia i etyka

Kod USOS
LE.LE.JS.1f2440

Cykl dydaktyczny
2026/27

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

Grupy zajęć standardu
D. NAUKI BEHAWIORALNE I SPOŁECZNE Z ELEMENTAMI PROFESJONALIZMU I KOMUNIKACJI, Z UWZGLĘDNIENIEM IDEI HUMANIZMU W MEDYCYNIE, G. PRAWNE I ORGANIZACYJNE ASPEKTY MEDYCYNY

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 2	zaliczenie na ocenę **Forma prowadzenia i godziny zajęć** seminarium: 30	2.0

Wymagania wstępne i dodatkowe

Wymagania wstępne

Posiadanie podstawowej wiedzy z zakresu żywienia człowieka.
Obecność na zajęciach jest obowiązkowa.

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	etyczne, społeczne i prawne uwarunkowania wykonywania zawodu lekarza oraz zasady promocji zdrowia, a swoją wiedzę opiera na dowodach naukowych	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, sprawozdanie z wykonania zadania
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:			
K1	podejmowania działań wobec pacjenta w oparciu o zasady etyczne, ze świadomością społecznych uwarunkowań i ograniczeń wynikających z choroby	O.K4	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
K2	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 indywidualne	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.	Tradycje żywieniowe, charakterystyczne potrawy, najczęściej wykorzystywane surowce i dodatki do przygotowywania potraw charakterystycznych dla Kuchni polskiej.	U1, K1, K2	seminarium
2.	Tradycje żywieniowe, charakterystyczne potrawy, najczęściej wykorzystywane surowce i dodatki do przygotowywania potraw charakterystycznych kuchni węgierskiej, francuskiej i greckiej.	W1, U1, K2	seminarium
3.	Tradycje żywieniowe, charakterystyczne potrawy, najczęsciej wykorzystywane surowce i dodatki do przygotowywania potraw charakterystycznych kuchni chińskiej, japońskiej i wietnamskiej.	W1, U1, K2	seminarium
4.	Tradycje żywieniowe, charakterystyczne potrawy, najczęsciej wykorzystywane surowce i dodatki do przygotowywania potraw charakterystycznych kuchni indyjskiej i żydowskiej	W1, U1, K2	seminarium
5.	Tradycje żywieniowe, charakterystyczne potrawy, najczęściej wykorzystywane surowce i dodatki do przygotowywania potraw charakterystycznych kuchni pakistańskiej.	W1, U1, K2	seminarium
6.	Praktyczne warsztaty przygotowywania różnych rodzajów sushi.	W1, U1, K2	seminarium
7.	Pokaz oraz degustacja kawy i herbaty z różnych zakątków świata.	W1, U1, K2	seminarium
8.	Pokaz czekolad i ziół z różnych stron świata.	W1, U1, K2	seminarium

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

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

Rodzaj zajęć	Metody 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 multimedianej 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
O.K4	Absolwent jest gotów do podejmowania działań wobec pacjenta w oparciu o zasady etyczne, ze świadomością społecznych uwarunkowań i ograniczeń wynikających z choroby
O.K6	Absolwent jest gotów do propagowania zachowań prozdrowotnych
O.U5	Absolwent potrafi planować własną aktywność edukacyjną i stale dokształcać się w celu aktualizacji wiedzy
O.W4	Absolwent zna i rozumie etyczne, społeczne i prawne uwarunkowania wykonywania zawodu lekarza oraz zasady promocji zdrowia, a swoją wiedzę opiera na dowodach naukowych