



Kulinaria różnych zakątków świata Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

<p>Jednostka organizacyjna Wydział Lekarski</p> <p>Kierunek studiów Kierunek lekarsko-dentystyczny, program w języku polskim</p> <p>Poziom kształcenia jednolite magisterskie</p> <p>Forma studiów stacjonarne</p> <p>Profil studiów ogólnoakademicki</p> <p>Dyscypliny Nauki medyczne</p> <p>Klasyfikacja ISCED 0912 Medycyna</p> <p>Kod USOS LE.LD.JS.3f2363</p>	<p>Cykl dydaktyczny 2022/23</p> <p>Rok realizacji 2024/25</p> <p>Języki wykładowe polski</p> <p>Blok zajęciowy obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów</p> <p>Obligatoryjność fakultatywny</p> <p>Forma weryfikacji uzyskanych efektów uczenia się zaliczenie na ocenę</p> <p>Grupa zajęć standardu C. NAUKI PRZEDKLINICZNE</p>	
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	problematykę edukacji prozdrowotnej	O.W3	obserwacja pracy studenta, sprawozdanie z wykonania zadania
Umiejętności - Student potrafi:			
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
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
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 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.	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. Dzikie kuchnie z łąk i lasów. Wydawnictwo SBM. 2022

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
O.K6	Absolwent jest gotów do propagowania zachowań prozdrowotnych
O.U5	Absolwent potrafi planować własną aktywność edukacyjną i stale doskonalić się w celu aktualizacji wiedzy
O.U8	Absolwent potrafi komunikować się ze współpracownikami w zespole i dzielić się wiedzą
O.W3	Absolwent zna i rozumie problematykę edukacji prozdrowotnej