



PDW: Tradycje żywieniowe na świecie

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

| | |
|---|------------------------------|
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Specjalność | - |
| Jednostka organizacyjna | Wydział Nauk o Zdrowiu |
| Poziom studiów | Studia I stopnia (licencjat) |
| Forma studiów | Stacjonarne |
| Profil Studiów | Praktyczny |
| Cykl kształcenia | 2022/2023 |
| Kod przedmiotu | |
| Język wykładowy | polski |
| Obligatoryjność | przedmiot obowiązkowy |
| Blok zajęciowy | przedmiot do wyboru |
| Dyscypliny | Nauki o zdrowiu |
| Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne | nie |
| Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot | mgr Aneta Dzieniszewska |
| Pozostali nauczyciele | - |
| Liczba punktów ECTS | 4 |
| Okres | VI |

Bilans godzin i punktów ECTS

| | Liczba godzin | ECTS |
|---|----------------------|-------------|
| łącznie nakład pracy studenta | 100 | 4 |
| Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela | 55 | 2,0 |
| Praca własna studenta | 45 | 2,0 |
| Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym | - | - |

| Forma | | Liczba godzin | | | | | |
|-------------------------|------------|---------------|--------|---------|--------|-------|--------|
| | | Sem I | Sem II | Sem III | Sem IV | Sem V | Sem VI |
| Wykład | Godz. | | | | | | 20 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Konwersatorium | Godz. | | | | | | 35 |
| | Forma zal. | | | | | | Z/O |
| Ćwiczenia w pracowniach | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Lektorat | Godz. | | | | | | |
| | Forma zal. | | | | | | |
| Praca własna studenta | Godz. | | | | | | 45 |

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zdobycie ogólnej wiedzy na temat tradycji kulinarnych i typowych potraw różnych krajów na świecie oraz zdobycie wiedzy na temat pochodzenia, wartości odżywczych i zastosowania w recepturach poszczególnych surowców spożywczych.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

| Kierunkowe efekty uczenia się | Efekty uczenia się w zakresie | Metody weryfikacji efektów uczenia |
|--|--|------------------------------------|
| Wiedzy - student zna i rozumie: | | |
| K_W06 | Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. | Kolokwium zaliczeniowe |
| K_W12 | Zna zasady zdrowego żywienia i stylu życia dzieci, młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. Zna sposoby żywienia różnych grup społecznych. | Kolokwium zaliczeniowe |
| Umiejętności - student potrafi: | | |
| K_U04 | Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. | Prezentacja zaliczeniowa |
| K_U11 | Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. | Prezentacja zaliczeniowa |
| K_U23 | Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności. | Prezentacja zaliczeniowa |
| Kompetencji społecznych - student jest gotów do: | | |
| K_K03 | Ma świadomość konieczności stałego dokształcania się. | Obserwacja studenta na zajęciach |
| K_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka. | Obserwacja studenta na zajęciach |

Treści programowe

| Metody nauczania | Treści programowe | Metody weryfikacji |
|------------------------------------|----------------------|------------------------|
| Wykład | | |
| Wykład z prezentacją multimedialną | 1. Kuchnia japońska | Kolokwium zaliczeniowe |
| | 2. Kuchnia koreańska | |
| | 3. Kuchnia indyjska | |
| | 4. Kuchnia turecka | |
| | 5. Kuchnia szwedzka | |
| | 6. Kuchnia francuska | |

| | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| | 7. Kuchnia włoska | |
| | 8. Kuchnia marokańska | |
| | 9. Kuchnia amerykańska | |
| | 10. Kuchnia meksykańska | |
| Konwersatorium | | |
| Prezentacja multimedialna | 1. Charakterystyka wybranych surowców spożywczych i ich zastosowanie w potrawach różnych kuchni świata | Prezentacja zaliczeniowa |
| | 2. Tradycje kulinarne związane z poszczególnymi świętami | |
| | 3. Alkohol w różnych kulturach | |

Kryteria oceny

| Ocena | | Obecność na zajęciach [%] | Szczegółowe kryteria oceny |
|-----------------------|------------------|---------------------------|--|
| Wykład | | | |
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | 95-100% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 4,5 | plus dobra | 80 | 85-94% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 4,0 | dobra | 80 | 75-84% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | 65-74% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 3,0 | dostateczna | 80 | 55-64% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | <55% poprawnych odpowiedzi na kolokwium zaliczeniowym |
| Konwersatorium | | | |
| 5,0 | bardzo dobra | 80 | Prezentacja spełniająca wszystkie wymogi |
| 4,5 | plus dobra | 80 | Prezentacja wymagająca nielicznych uzupełnień lub poprawek |
| 4,0 | dobra | 80 | Prezentacja przedstawiona w zadowalającym zakresie |
| 3,5 | plus dostateczna | 80 | Prezentacja przedstawiona w niepełnym zakresie |
| 3,0 | dostateczna | 80 | Prezentacja obejmująca minimalny zakres |
| 2,0 | niedostateczna | <80% | Prezentacja nie spełniająca podstawowych wymogów, student nie przedstawił lub nie udostępnił prezentacji |

Wymagania wstępne

Brak wymagań wstępnych.

Literatura

Obowiązkowa:

1. Pałkiewicz J. 2017. Menu świata. Świat Książki.
2. [red.] Świetlikowska K. 2006. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wydawnictwo SGGW.

Uzupełniająca:

1. Adamska E. 2020. Kuchnia polska. Wydawnictwo Olesiejuk.
2. Barber K. 2009. Kuchnia japońska. Publicat.
3. Sonoko Sakai. 2021. Prawdziwa kuchnia japońska. Proste potrawy, oryginalne smaki. Znak JednymSłowem.