



PDW: Kuchnie etniczne i regionalne

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	29,0
Praca własna studenta	45	25,0
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 produktów i potraw spożywanych przez poszczególne społeczności oraz wiedzy na temat pochodzenia i wpływu na zdrowie popularnych używek oraz przypraw, poznanie produktów orientalnych i ich wartości odżywczej.

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 multimedialna
K_U11	Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	Prezentacja multimedialna
K_U23	Potrafi wykonać analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania żywności.	Prezentacja multimedialna
Kompetencje społecznych - student jest gotów do:		
K_K03	Ma świadomość konieczności stałego doksztalcania 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	Zmiany sposobu odżywiania w trakcie ewolucji gatunku ludzkiego	Kolokwium zaliczeniowe
	Zboża i nabiał w diecie człowieka	
	Dieta Słowian	
	Diety związane z wyznawaną religią, tabu pokarmowe	
	Dieta wybranych plemion i społeczności	

	Roślinne źródła białka	
	Fermentowane produkty orientalne	
	Glony w kuchni	
	Kawa, herbata i kakao	
Konwersatorium		
Prezentacja multimedialna	Charakterystyka wybranych kuchni europejskich, azjatyckich, afrykańskich, amerykańskich i kuchni australijskiej (historia, charakterystyczne produkty i potrawy, wartość odżywcza i energetyczna wybranych potraw, zalety i wady danej kuchni)	Prezentacja multimedialna

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/dopuścił się plagiatu

Wymagania wstępne

Brak wymagań wstępnych.

Literatura

Obowiązkowa:

1. Wrangham R. 2009. Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka. CiS.
2. Konarzewski M. 2015. Na początku był głód. PIW.
3. Pałkiewicz J. 2017. Menu świata. Świat Książki.

Uzupełniająca:

1. Lis H., Lis P. 2009. Kuchnia Słowian. O żywności, potrawach i nie tylko. Libron.
2. Lis H., Lis P. 2018. Kuchnia Słowian, czyli o poszukiwaniu dawnych smaków. Nasza Księgarnia.