



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	niestacjonarne
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	42	1,8
Praca własna studenta	58	2,2
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.						15
	Forma zal.						Z/O
Konwersatorium	Godz.						27
	Forma zal.						Z/O
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.						
	Forma zal.						
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.						58

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	Zdobycie ogólnej wiedzy na temat tradycji kulinarnych i typowych potraw różnych krajów na świecie.
C2	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
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	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.