

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2021-2024

(skrajne daty)

Rok akademicki 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Tradycje żywieniowe na świecie
Kod przedmiotu*	
nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Medycznych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	I stopień
Profil	Praktyczny
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok II; Semestr I
Rodzaj przedmiotu	Obowiązkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	Dr Katarzyna Dereń
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł. (zdalnie)	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Samokształcenie	Liczba pkt. ECTS
III	6	10						59	3

1.2. Sposób realizacji zajęć

X zajęcia w formie tradycyjnej

X zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

Zaliczenie bez oceny

2. WYMAGANIA WSTĘPNE

Brak

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C1	Przekazanie studentom podstawowej wiedzy na temat tradycji i zachowań żywieniowych na świecie
C2	Przekazanie studentom podstawowej wiedzy na temat różnych kuchni świata.

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Student ma podstawową wiedzę na temat tradycji żywieniowych na świecie.	K_W13
EK_02	Potrafi wymienić, scharakteryzować i ocenić dietetycznie różne kuchnie świata.	K_U04
EK_03	Jest odpowiedzialny za doskonalenie swoich umiejętności.	K_K04

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
1. Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania.
2. Żywność w różnych religiach
3. Żywność w różnych częściach świata.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne
Tradycje żywieniowe i kuchnie różnych krajów na świecie.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: prezentacja multimedialna,

Ćwiczenia: analiza przypadków, dyskusja

Np.:

Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (projekt badawczy, wdrożeniowy, praktyczny), praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja), gry dydaktyczne, metody kształcenia na odległość
 Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	Zaliczenie pisemne	w
EK_02	Kolokwium, obserwacja w trakcie zajęć, projekt	ćw
EK_03	Obserwacja w trakcie zajęć	w, ćw

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Wykłady:</p> <p>Zaliczenie pisemne w postaci testu – student uzupełnia test jednokrotnego wyboru, uzupełniania odpowiedzi</p> <p>Ćwiczenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> pełne uczestnictwo i aktywność studenta na ćwiczeniach obserwacja pracy studenta dyskusja w czasie ćwiczeń projekt zaliczenie pisemne w formie testu - uzyskanie co najmniej 60% punktów z testu pisemnego. Zaliczenie teoretyczne pisemne, składające się z pytań testowych i otwartych obejmujących całość materiału ćwiczeń w semestrze. Zakres ocen: 2,0 – 5,0 <p>Ocena wiedzy:</p> <p>Kolokwium pisemne</p> <p>5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 92%-100%</p> <p>4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 84%-91%</p> <p>4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 76%-83%</p>
--

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 68%-75%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-67%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 59%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Zaliczenie praktyczne

Zaliczenie zorganizowane w postaci określonego zadania do wykonania, dopuszczalna również prezentacja lub wykonanie projektu, realizacja określonego zadania.

Ocena umiejętności

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze potrafi wymienić i scharakteryzować tradycje i zachowań żywieniowych na świecie.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze potrafi wymienić i scharakteryzować tradycje i zachowań żywieniowych na świecie.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze potrafi wymienić i scharakteryzować tradycje i zachowań żywieniowych na świecie.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie potrafi wymienić i scharakteryzować tradycje i zachowań żywieniowych na świecie.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie potrafi wymienić i scharakteryzować tradycje i zachowań żywieniowych na świecie, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie dostatecznie potrafi wymienić i scharakteryzować tradycji i zachowań żywieniowych na świecie, często jest poprawiany.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe (w formie zdalnej) wynikające z harmonogramu studiów	16
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	2

Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	59
SUMA GODZIN	75
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	3

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

<p>LITERATURA PODSTAWOWA:</p> <p>Historia żywności : jak żywność zmieniała świat / B. W. Higman ; przeł. [z ang.] Anna Kunicka. - Warszawa : Wydawnictwo Aletheia, 2012.</p> <p>Czasopisma branżowe</p>
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <p>Czasopisma branżowe</p>

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej