

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022-2025

(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

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	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok II; Semestr III
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordynator	dr hab. n. o zdr. inż. Katarzyna Dereń, Prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. n. o zdr. inż. Katarzyna Dereń, Prof. UR

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
V	6			10					1

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 z oceną

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

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

Np.:

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

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)

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uczestnictwo studenta w zajęciach dydaktycznych oraz uzyskanie z nich zaliczenia.

Wykłady

Zaliczenie pisemne w postaci testu – student uzupełnia test jednokrotnego wyboru. Zaliczenie od 60% poprawnych odpowiedzi. Dwa terminy zaliczenia (rozdział 8, §29). W przypadku nieobecności na pierwszym terminie student nie otrzymuje zaliczenia (rozdział 9, §33). Nieobecność usprawiedliwiona zgodnie z regulaminem studiów UR (rozdział 8, §26).

Zaliczenie poprawkowe w celu poprawienia oceny pozytywnej jest niedopuszczalne (Regulamin studiów UR rozdział 8, §27)

Obecność na wykładach zgodna z regulaminem studiów UR rozdział 8 §25.

Ćwiczenia:

1. pełne uczestnictwo i aktywność studenta na ćwiczeniach
2. obserwacja pracy studenta
3. dyskusja w czasie ćwiczeń
4. projekt i jego prezentacja
5. 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.
6. Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Ocena wiedzy:

Kolokwium pisemne

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 92%-100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 84%-91%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 76%-83%

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.

Ocena końcowa z ćwiczeń: średnia ocena z projektu oraz kolokwium końcowego.

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.)	7
SUMA GODZIN	25
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	1

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

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	NIE DOTYCZY
zasady i formy odbywania praktyk	NIE DOTYCZY

7. LITERATURA

LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś / pod redakcją Tomasza Gęsiny i Wioletty Wilczek. - Katowice : Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, 2018.
2. Polskie kulinaria : aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe/ pod redakcją Renaty Przybylskiej i Donaty Ochmann. - Kraków : Wydawnictwo Libron, copyright 2021.
3. Nauka w kuchni : przełomowe historie sztuki kulinarnej / Michał Kuźmiński. - Kraków : Wydawnictwo Znak, 2019.
4. Dookoła świata : niepokorny przewodnik kulinarny / Anthony Bourdain i Laurie Woolever ; ilustracje: Wesley Allsbrook ; tłumaczenie: Katarzyna Makaruk. - Wydanie I. - Warszawa : Buchmann, 2022.
5. Czasopisma branżowe

Literatura uzupełniająca:

1. Historia makaronu w dziesięciu daniach : od tortellini do carbonary / Luca Cesari ; tłumaczenie Mateusz Kłodecki. - Wydanie I. - Kraków : Znak Koncept, 2022.
2. Kultura koreańska od kuchni : rytuały, etykieta i estetyka / redakcja naukowa tomu Romuald Huszcza, Anna Wojakowska-Kurowska. - Wydanie 1, dodruk

1. - Warszawa : Wydawnictwa Uniwersytetu Warszawskiego, copyright 2023.
3. Kuchnia średniowieczna : 125 przepisów / wybrali i przedstawili René Husson i Philippe Galmiche ; przełożyła Katarzyna Marczevska ; ilustracje Christiane Galmiche. - Wydanie drugie. - Warszawa : Oficyna Naukowa, 2022.
4. Tradycje kulinarne Norwegii / Magdalena Tomaszewska-Bolałek. - [Warszawa] : Hanami Radosław Bolałek, [2022].
5. Kuchnia towarzyska i uczuciowa / Anda Rottenberg i przyjaciele ; kolaże Alicja Biała. - Wydanie pierwsze. - Kraków : Wydawnictwo a5 : Galeria Sarmach, 2021.
6. Rosja od kuchni : jak zbudować imperium nożem, chochlą i widelcem / Witold Szablowski. - Wydanie I. - Warszawa : Wydawnictwo WAB, 2021.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej