

**SYLABUS**

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2024-2027

(skrajne daty)

Rok akademicki 2026/2027

**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, Katedra Dietetyki
Kierunek studiów	Dietetyka
Poziom studiów	I stopień
Profil	Ogólnoakademicki
Forma studiów	Stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	Rok III; Semestr V
Rodzaj przedmiotu	Kierunkowy
Język wykładowy	polski
Koordinator	dr hab. n. o zdr. inż. Katarzyna Dereń, Prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	W, L: 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	10	-	-	15	-	-	-	-	<b>1</b>

**1.2. Sposób realizacji zajęć** zajęcia w formie tradycyjnej 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 <sup>1</sup>
EK_01	Student ma podstawową wiedzę na temat tradycji żywieniowych różnych kultur i społeczeństw na świecie oraz rozumie znaczenie różnorodności kulturowej w kształtowaniu nawyków żywieniowych.	K_W13
EK_02	Potrafi wymienić, scharakteryzować i ocenić dietetycznie różne kuchnie świata.	K_Uo4
EK_03	Jest odpowiedzialny za doskonalenie swoich umiejętności.	K_Ko4

#### 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

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

## 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 93%-100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 85%-92%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 77%-84%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 69%-76%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60%-68%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

#### **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	25 godz. (10 godz. W, 15 godz. L)
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	-
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	-
<b>SUMA GODZIN</b>	<b>25</b>
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>1</b>

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

## 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	<b>NIE DOTYCZY</b>
zasady i formy odbywania praktyk	<b>NIE DOTYCZY</b>

## 7. LITERATURA

<p><b>LITERATURA PODSTAWOWA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuchnia w języku i kulturze dawniej i dziś / pod redakcją Tomasza Gęsiny i Wioletty Wilczek. - Katowice : Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego, 2018.</li> <li>2. Polskie kulinaria : aspekty historycznojęzykowe, regionalne i kulturowe/ pod redakcją Renaty Przybylskiej i Donaty Ochmann. - Kraków : Wydawnictwo Libron, copyright 2021.</li> <li>3. Nauka w kuchni : przełomowe historie sztuki kulinarnej / Michał Kuźmiński. - Kraków : Wydawnictwo Znak, 2019.</li> <li>4. Dookoła świata : niepokorny przewodnik kulinarny / Anthony Bourdain i Laurie Woolever ; ilustracje: Wesley Allsbrook ; tłumaczenie: Katarzyna Makaruk. - Wydanie I. - Warszawa : Buchmann, 2022.</li> <li>5. Czasopisma branżowe</li> </ol>
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Historia makaronu w dziesięciu daniach : od tortellini do carbonary / Luca Cesari ; tłumaczenie Mateusz Kłodecki. - Wydanie I. - Kraków : Znak Koncept, 2022.</li> <li>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.</li> <li>3. Kuchnia średniowieczna : 125 przepisów / wybrali i przedstawili René Husson i Philippe Galmiche ; przełożyła Katarzyna Marczevska ; ilustracje Christiane</li> </ol>

- 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 Starmach, 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