

Kultura kulinarna - opis przedmiotu

Informacje ogólne	
Nazwa przedmiotu	Kultura kulinarna
Kod przedmiotu	04.4-WZS-TiRP-KK
Wydział	Wydział Nauk Biologicznych
Kierunek	Turystyka i rekreacja
Profil	praktyczny
Rodzaj studiów	pierwszego stopnia z tyt. licencjata
Semestr rozpoczęcia	semestr zimowy 2018/2019

Informacje o przedmiocie	
Semestr	4
Liczba punktów ECTS do zdobycia	3
Typ przedmiotu	obowiązkowy
Język nauczania	polski
Sylabus opracował	<ul style="list-style-type: none">prof. dr hab. Pola Kuleczka

Formy zajęć					
Forma zajęć	Liczba godzin w semestrze (stacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (stacjonarne)	Liczba godzin w semestrze (niestacjonarne)	Liczba godzin w tygodniu (niestacjonarne)	Forma zaliczenia
Wykład	15	1	-	-	Egzamin
Laboratorium	30	2	-	-	Zaliczenie na ocenę

Cel przedmiotu

Celem przedmiotu jest analiza sposobów w jakie zbiorowości i społeczeństwa wchodzą w związku z żywnością w kontekście historycznym i kulturowym

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza, umiejętności oraz kompetencje w zakresie żywienia człowieka i dietetyki. Podstawowa wiedza z zakresu socjologii i antropologii kulturowej.

Zakres tematyczny

Wykłady:

1. Rola żywienia w życiu człowieka. Rys historyczny
 2. Antropologia i socjologia kulinarna (selekcja potraw jako jadalnych, sposób obróbki potraw, hierarchizacja potraw, sposoby spożywania potraw, społeczna i kulturowa rola kucharza i kucharki)
 3. Kulinarne ruchy społeczne;
 4. Prawo i etyka kulinarna
 5. Tradycje żywieniowe Polski i świata. Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania
 6. Higiena i bezpieczeństwo żywności, jej przechowywanie. Zatrucia pokarmowe
- Ćwiczenia:

1. Podstawy nauki o żywieniu człowieka – metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. Zastosowanie programów komputerowych do oceny sposobu żywienia. Normy żywienia.
2. Podstawy nauki o żywieniu człowieka - znakowanie żywności. Informacja żywieniowa
3. Technologia bezpiecznego żywienia
4. Obyczaje stołu w kulturze popularnej

Metody kształcenia

Metody podające:

- wykłady informacyjne
- wykłady problemowe

Metody poszukujące:

- ćwiczenia praktyczne

Efekty uczenia się i metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Zna i rozumie kulturowe determinanty produkcji i konsumpcji żywności	<ul style="list-style-type: none">• K_W20	<ul style="list-style-type: none">• egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	<ul style="list-style-type: none">• Wykład• Laboratorium

Opis efektu	Symbole efektów	Metody weryfikacji	Forma zajęć
Posiada podstawowe wiadomości o historii kulinariów i gastronomii	• K_W21	• egzamin - ustny, opisowy, testowy i inne	• Wykład • Laboratorium
Potrafi zorganizować żywienie turysty a także ocenić jakość produktów spożywczych	• K_U11	• kolokwium	• Wykład • Laboratorium
Potrafi wykorzystać różnorodność kulturową (różne kuchnie regionalne) poszczególnych regionów Polski do tworzenia produktu turystycznego	• K_U19	• kolokwium	• Wykład • Laboratorium
Potrafi sprawnie funkcjonować w pionie gastronomicznym hotelu	• K_U31	• kolokwium	• Wykład • Laboratorium
Potrafi uzupełniać i doskonalić nabytą wiedzę i umiejętności	• K_K01	• aktywność w trakcie zajęć • dyskusja	• Wykład • Laboratorium
Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przejmując w niej różne role społeczne i zawodowe	• K_K02	• aktywność w trakcie zajęć • dyskusja	• Wykład • Laboratorium

Warunki zaliczenia

- egzamin część pisemna
- 3 kolokwia w trakcie semestru
- sprawozdania z wykonanych ćwiczeń

Literatura podstawowa

1. Gawęcki J., Hryniewiecki L (red.). Żywnienie człowieka. Podstawy nauki i żywienia. PWN, Warszawa. 2010 .
2. Hasik J., Gawęcki J. (red.). Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa, 2010.

Literatura uzupełniająca

1. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2000
2. Żywnienie człowieka – ćwiczenia, J. Gawęcki, J. Jeszka, PWN 1995.
3. Podstawy nauki o żywieniu człowieka – red. J. Biernat, WUP, 2009.

Uwagi

Zmodyfikowane przez doc. dr Krzysztof Dzieńdziura (ostatnia modyfikacja: 08-01-2019 08:56)

Wygenerowano automatycznie z systemu SyllabUZ