

RTU studiju kurss "Uzturmācība: gatavošanas tehnoloģijas, kultūra un mācību metodika II"

0L000 Liepājas akadēmija

Vispārējā informācija

Kods	LA0720
Nosaukums	Uzturmācība: gatavošanas tehnoloģijas, kultūra un mācību metodika II
Studiju kursa statuss programmā	Obligātais/Ierobežotās izvēles
Atbildīgais mācītspēks	Solvita Spirģe-Sēne - Lektors
Apjoms daļās un kredītpunktos	1 daļa, 3.0 kredītpunkti
Studiju kursa īstenošanas valodas	LV
Anotācija	Studiju kursā studenti apgūst dažādu kultūru nacionālās virtuves un to iedalījumu. Iepazīstas ar aktuāliem uztura jautājumiem mūsdienās un jaunākiem zinātnieku pētījumiem. Tiek aplūkotas dizaina tendences saistībā ar uzturu un tā ietekme uz veselīga dzīvesveida izvēli. Pilnveido praktiskās gatavošanas tehnoloģiju prasmes atbilstoši ēdienu grupām. Iepazīstas ar uztura un dizaina mācību tēmu saturu skolā. Šīs zināšanas ir nozīmīgas uzturmācības tēmu organizēšanai pamatskolā.
Mērķis un uzdevumi, izteikti kompetencēs un prasmēs	Kursa mērķis ir veicināt izpratni par uzturu kā kultūras sastāvdaļu un svarīgu faktoru personas dzīvē. Veidot studentiem kompetences patstāvīgi organizēt mācību satura apguvi skolā, balstoties uz jaunākajiem sasniegumiem pārtikas, tehnoloģiju un dizaina jomā. Kursa uzdevumi: 1. Apgūt jaunākos uztura speciālistu ieteikumus uztura jomā un spēt izanalizēt kopsakarības ar veselīga dzīvesveida principiem un ilgtspējas attīstību mūsdienu daudz kultūru sabiedrībā; 2. Novērtēt jaunāko tehnoloģiju iespējas ēdienu gatavošanā, uzglabāšanā un pasniegšanā, balstoties uz veselīguma, ergoekonomisma un dizaina principiem; 3. Spēt saskatīt dizaina jomas iespējas uzturmācībā un veidot kompetences tās izmantot radošajā darbībā; 4. Veicināt starppriekšmetu saikni dizaina un tehnoloģiju un citu mācību priekšmetu satura apguvē; 5. Veidot mācību procesu, kurš balstīts uz individualizāciju un diferenciāciju, komandas darbu un līderību.
Patstāvīgais darbs, tā organizācija un uzdevumi	1. Izpēte, analīze, secinājumi. 2. Praktiski radošs darbs, balstīts uz izpētē iegūtās informācijas. 3. Izpēte, analīze, secinājumi. 4. Eksperimenti. 5. Izpēte, prezentācijas gatavošana, dizaina risinājumi. 6. Praktiskā darbība. Izmaksu aprēķins. 7. Stundu modeļa veidošana. 8. Praktisks radošs darbs.

Literatūra	Obligātā/Obligatory: 1. Culinaria Europäische Spezialitäten. Angļu val. Culinaria : European specialties / Joachim Römer, Michael Ditter (chief editors) ; Günter Beer (photography), Peter Feierabend (design), Christine Westphal (editor). [New English ed.]. Collogne : Könnemann, 2000. 640 lpp. : il., kartes. ISBN 3895082341 2. Hobday, Cara Ēdiena noformēšanas noslēpumi : radošas idejas, metodes un praktiski padomi / Kara Hobdeja & Džo Denberija ; Roba Vaita fotoattēli ; [no angļu valodas tulkojis Kristaps Šoriņš]. [Rīga] : Zvaigzne ABC, ©2013. 176 lpp. : il. ; 21 cm. ISBN 9789934032776 3. Kupča, Ilze, Dizaina stāsti : mācību līdzeklis dizaina pamatu apguvei = Design Stories : a basic design textbook / Ilze Kupča, Ilze Vītola ; konsultante Barbara Ābele ; redaktore Līga Laurenoviča ; grafiskais dizains: dizaina studija H2E ; tulkoāja angļu valodā Anna Eizenija Reynolds ; fotogrāfijas: Viktorija Anisko, Vents Āboltiņš, Imants Bisenieks [un vēl 27 fotogrāfi]. Rīga : Mākslas izglītības centrs TRIS KRĀSAS, [2018] 117, [1] lpp. : ilustrācijas ; 30 cm ISBN 9789934848117 (brošēts). 4. Snodgrass, Mary Ellen. Encyclopedia of kitchen history / Mary Ellen Snodgrass. New York ; London : Fitzroy Dearborn, 2004. 684 lpp. : il. ; 29 cm. ISBN 1579583806 5. Zariņš, Zigurds, Uztura mācība / Zigurds Zariņš, Lolita Neimane, Edgars Bodnieks ; zinātniskie konsultanti: Daiga Šantare, Edgars Bodnieks ; redaktore Anna Šmite ; vāka dizains: Baiba Lazdiņa. Septītais, pārstrādātais un papildinātais izdevums. Rīga : LU Akadēmiskais apgāds, [2018] 430 lpp. : ilustrācijas, tabulas ; 28 cm ISBN 9789934183652 (iesiets). Papildu/Additional: 1. Alice's adventures in Wonderland: a colouring book. Latviešu val. Alises piedzīvojumi Brīnumzemē : lasi un izkrāso! / ar Sera Džona Tenjela oriģinālajām ilustrācijām ; [teksts latviešu valodā: Elfrīda Melbārde, Renāte Punka]. Rīga : Jāņa Rozes apgāds, ©2016 [96] lpp. : ilustrācijas ; 29 cm. ISBN 9789984235707 (brošēts). 2. Brillat-Savarin, Jean Anthelme, Garšas fizioloģija, jeb, Meditācijas par transcendentu gastronomiju / Žans Antelms Brija-Savarēns ; [Bertala jeb Šarla Albēra D'Arnū ilustrācijas ; tulkoāja, Gita Grīnberga]. [Rīga] : Rīgas Laiks, 2012 397 lpp. : il. ; 20 cm. ISBN 9789984496962Guiliano, Mireille, Francūzietes neklūst resnas / Mireija Giljāno ; [no angļu valodas tulkojusi Vija Stabulniece]. 3. izdevums. Rīga : Zvaigzne ABC, c2011. 248 lpp. ; 22 cm. ISBN 9789984377827 3. Kostjukoviča, Jeļena. Kāpēc itāļiem patīk runāt par ēdienu : vēstures, kultūras un paražu ceļvedis / Jeļena Kostjukoviča ; ar Umberto Eko priekšvārdu ; no itāļu valodas tulkojusi Dace Meiere. Rīga : Jāņa Rozes apgāds, c2012 516, [1] lpp. ; 25 cm. ISBN 9789984233725. 5. Morijama, Naomi. Japānietes vienmēr jaunas un slaidas : manas mātes Tokijas stila virtuves noslēpumi / Naomi Morijama un Viljams Doils ; [no angļu valodas tulkojusi Margita Markevica]. Rīga : Zvaigzne ABC, [2009] 215, [1] lpp. ; 21 cm. ISBN 9789934004056 4. Putniņš, Māris, Mežonīgie pīrāgi un Pelmenkatepētis / Māris Putniņš [teksta un ilustrāciju autors]. [Rīga] : Valters un Rapa, ©2016. 739, [4] lpp. : ilustrācijas ; 19 cm. Mežonīgie pīrāgi / Māris Putniņš ; 2. grāmata . ISBN 9789984805955 (brošēts). 5. Putniņš, Māris, Mežonīgie pīrāgi un Lielais Indriķis / Māris Putniņš [teksta un ilustrāciju autors]. [Rīga] : Valters un Rapa, ©2016. 658, [4] lpp. : ilustrācijas ; 19 cm. Mežonīgie pīrāgi / Māris Putniņš ; grāmata . ISBN 9789984805979 (brošēts). 6. Putniņš, Māris, Mežonīgie pīrāgi un pildītie pipari / Māris Putniņš, [teksts un ilustrācijas]. Rīga : Valters un Rapa, c2007 469 lpp. : il. ; 24 cm. Mežonīgie pīrāgi / Māris Putniņš ; 4. grām. . ISBN 9789984805238 (iesiets).
Nepieciešamās priekšzināšanas	Uzturmācība: gatavošanas tehnoloģijas, kultūra un mācību metodika I

Studiju kursa saturs

Saturs	Pilna un nepilna laika klātienēs studijas		Nepilna laika neklātienēs studijas	
	Kontakt stundas	Patstāv. darbs	Kontakt stundas	Patstāv. darbs
1. Uzturs kā kultūras un laikmeta liecinieks.	4	4	2	8
2. Dizains un uzturs.	2	4	2	8
3. Uzturs kā iedvesmas avots mākslā, literatūrā, mūzikā.	2	6	2	8
4. Uzturs un zinātniskie pētījumi. Nākotnes vīzijas.	2	6	2	8
5. Literatūras un informācijas avotu izvērtējums uztura tēmām.	2	6	2	8
6. Praktiskā gatavošana.	6	8	2	10
7. Uztura un dizaina tēmas risinājumi skolā.	8	8	2	8
8. Pakalpojumu dizaina iespējas uztura kultūras veicināšanā. Individuāls dizaina projekts „Ēdiens kā dāvana”.	6	10	2	10
Kopā:	32	52	16	68

Sasniedzamie studiju rezultāti un to vērtēšana

Sasniedzamie studiju rezultāti	Rezultātu vērtēšanas metodes
Zināšanas: * Atpazīst dažādu kultūru un laika periodu uztura raksturīgos elementus un salīdzina dažādās ēšanas kultūras, stilus, veidus un popularitāti mūsdienās. * Izskaidro dažādu pārtikas produktu īpašības un kvalitātes, balstoties uz starppriekšmetu zināšanām. * Prezentē savas idejas un izstrādājumus uztura un dizaina jomā.	Iegūto zināšanu apjoms un kvalitāte; iegūtās prasmes; iegūtā kompetence atbilstīgi plānotajiem studiju rezultātiem.
Prasmes: * Pieņem lēmumus uztura un dizaina radošajos risinājumos. * Praktiski izmanto jaunākās tehnoloģiskās iekārtas ēdienu gatavošanā. * Izmanto fizikas, ķīmijas u.c. zināšanas, veicot eksperimentus uztura tēmā.	Iegūto zināšanu apjoms un kvalitāte; iegūtās prasmes; iegūtā kompetence atbilstīgi plānotajiem studiju rezultātiem.
Kompetence: * Pieņem lēmumus uztura mācību tēmas organizēšanā un mācību satura atlasē skolā, izdara kopsavilkumu par uztura tēmas aktualitātēm konkrētajās mācību situācijās.	Iegūto zināšanu apjoms un kvalitāte; iegūtās prasmes; iegūtā kompetence atbilstīgi plānotajiem studiju rezultātiem.

Studiju rezultātu vērtēšanas kritēriji

Kritērijs	% no kopējā vērtējuma
1.Nacionālo virtuvju izpēte, informācijas analīze, secinājumi un prezentācija	5
2.Dizaina risinājuma skices ēdienam un produktam	5
3.Eksperimenti pārtikas produktu īpašību noteikšanai	10
4.Grāmatu un informācijas avotu analīze. Secinājumi un prezentācija	10
5.Praktiskā gatavošana	30
6.Mācību tēmas risinājums skolā	20
7.Praktiski radošs dizaina projekts, tā prezentācija	20
Kopā:	100

Studiju kursa plānojums

Daļa	KP	Stundas			Pārbaudījumi		
		Lekcijas	Prakt d.	Laborat	Ieskaite	Eksām.	Darbs
1.	3.0	16.0	16.0	0.0		*	