



## Społeczno-kulturowe uwarunkowania zachowań żywieniowych

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2023/2024
Wydział	Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca	Nauki o zdrowiu
Profil studiów	Praktyczny
Poziom kształcenia	II stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Typ modułu/przedmiotu	Obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się	Zaliczenie
Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące	Zakład Żywienia Człowieka Ul. Erazma Ciołka 27 01-44 Warszawa
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	Dr hab. Iwona Traczyk
Koordinator przedmiotu	Dr Beata Sińska <a href="mailto:beata.sinska@wum.edu.pl">beata.sinska@wum.edu.pl</a>
Osoba odpowiedzialna za sylabus	Dr Beata Sińska
Prowadzący zajęcia	Dr Beata Sińska, dr Ewa Michota-Katulaska, mgr Baszar El Helou

2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	II mgr, III sem	Liczba punktów ECTS	2,00
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ			

Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim	Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
wykład (W)	16	0,6
seminarium (S)	18	0,8
ćwiczenia (C)	16	0,6
e-learning (e-L)		
zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)		
<b>Samodzielna praca studenta</b>		
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		

### 3. CELE KSZTAŁCENIA

C1	Znaczenie żywienia i żywności w aspekcie historyczno-kulturowym oraz najważniejszych nurtów w antropologii jedzenia
C2	Zapoznanie z czynnikami społecznymi i kulturowymi wpływającym na kształtowanie zachowań żywieniowych
C3	Analiza i charakterystyka wybranych kuchni świata
C4	Scharakteryzowanie roli rodziny, szkoły w kształtowaniu zachowań żywieniowych
C5	Uwarunkowania genderowe zachowań żywieniowych

### 4. EFEKTY UCZENIA SIĘ

Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
--------------------------	-------------------

#### Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:

E_W01	Zna psychologiczne i społeczne-kulturowe uwarunkowania zachowań związanych z odżywianiem, ich znaczenie i funkcje
E_W05	Rozumie zagadnienia transmisji rodzinnej i społeczno-kulturowej w odniesieniu do zachowań żywieniowych i zna pojęcie genogramu i dieto-genogramu
E_W23	Posiada wiedzę o roli czynników kulturowych i społecznych w powstawaniu i utrwalaniu zachowań żywieniowych w zależności od środowiska bytowania oraz zna podstawowe problemy społeczno-kulturowe związane z żywnością

#### Umiejętności – Absolwent potrafi:

E_U08	Posiada umiejętność zastosowania nabytej wiedzy zwracając uwagę na wielokulturowość w Europie oraz posiada umiejętności analizy i interpretacji zjawisk kulturowych
E_U29	Przygotowuje, modyfikuje, nadzoruje wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet
E_U57	Rozpoznaje czynniki psychologiczne i społeczno-kulturowe kształtujące zachowania żywieniowe i opracowuje zestawienia podstawowych determinantów zachowań żywieniowych

E_U60	Potrafi zidentyfikować czynniki istotne w transmisji rodzinnej i społeczno-kulturowej w odniesieniu do zachowań żywieniowych oraz dokonuje analizy rodzinnych i społeczno-kulturowych uwarunkowań zachowań żywieniowych w oparciu o uzyskane dane
E_U76	Potrafi zidentyfikować uwarunkowania kulturowe, religijne i etniczne problemów pacjenta, klienta oraz grupy społeczne

**Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:**

E_K03	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych
E_K46	Wykazuje tolerancję i otwartość wobec odmiennych zachowań żywieniowych ukształtowanych przez różne religie, poglądy itd. odmienne czynniki społeczno-kulturowe

<b>5. ZAJĘCIA</b>		
<b>Forma zajęć</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Efekty uczenia się</b>
<b>WYKŁADY</b>		
W1	Jedzenie jako przedmiot badań - kultura kulinarna, socjologia jedzenia, czyli antropologia jedzenia	E_W01, E_W05, E_W23 E_K03
W2	Historyczne uwarunkowania polskiej kuchni narodowej.	E_W01, E_W05, E_W23 E_K03
W3	Migracje międzynarodowe a żywienie	E_W01, E_W05, E_W23 E_K03
W4	Turystyka kulinarna.	E_W01, E_W05, E_W23 E_K03
W5	Tabu pokarmowe	E_W01, E_W05, E_W23 E_K03
W6	Kuchnie świata. Etnodietetyka	E_W01, E_W05, E_W23 E_K03
W7	Kuchnia biblijna. Smaki PRL.	E_W01, E_W05, E_W23 E_K03
W8	Etykieta przy stole i na talerzu	E_W01, E_W05, E_W23 E_K03
<b>SEMINARIA</b>		
S1	Zachowania, nawyki, nałogi, zwyczaje i wzory żywieniowe – definicja, przykłady. Wpływ rodziny na kształtowanie zachowań żywieniowych dzieci	E_W01, E_W05 E_U57, E_U60 E_K03, E_K46
S2	Śniadania świata – co je łączy a co różni?	E_W01, E_W05, E_W23 E_U08, E_U76 E_K03, E_K46
S3	Uwarunkowania genderowe w sferze zachowań żywieniowych	E_W01, E_W05, E_W23 E_U57, E_U60 E_K03, E_K46
S4	Media i reklama jako czynnik kształtujący zachowania żywieniowe	E_W23 E_U57 E_K03
S5	Tradycje i zwyczaje kuchni żydowskiej	E_W23 E_U08, E_U29, E_U76 E_K03, E_K46

S6	Dieta islamu (halal)	E_W23 E_U08, E_U29, E_U76 E_K03, E_K46
S7	Diety kultur dalekowschodnich: dieta buddystów, hindusów, dieta 5 przemian, dieta Ayurwedyjska	E_W23 E_U08, E_U29, E_U76 E_K03, E_K46
S8	Uwarunkowania społeczno-kulturowe zachowań żywieniowych – zaliczenie projektów	E_W01, E_W05, E_W23 E_U57, E_U60, E_U76 E_K03
<b>ĆWICZENIA</b>		
Ć1	Charakterystyczne potraw polskiej kuchni żydowskiej	E_W23 E_U08, E_U29, E_U76 E_K46
Ć2	Kuchnia bliskowschodnia (danie libańskie, marokańskie, saudyjskie i tunezyjskie)	E_W23 E_U08, E_U29, E_U76 E_K46
Ć3	Kuchnia daleko-wschodnia (danie indyjskie, chińskie, japońskie i tajskie)	E_W23 E_U08, E_U29, E_U76 E_K46
Ć4	Kuchnie świata	E_W23 E_U08, E_U29, E_U76 E_K46
Ć5	Tradycyjne dania kuchni polskiej	E_W23 E_U08, E_U29, E_U76 E_K46

## 6. LITERATURA

### Obowiązkowa

1. Szczepanowicz B., Szczepanowicz D.: Kuchnia żydowska. Święta, obyczaje i potrawy świąteczne, Petrus, Kraków 2011
2. Smykowska E.: Święta żydowskie, Verbinum, Warszawa 2010
3. Łapaj J.: Szabat i koszerność, źródłem uświęcenia w żydowskim życiu religijnym, Pisma Humanistyczne, 2011
4. Cała A., Węgrzynek H., Zalewska G.: Historia i kultura Żydów polskich, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2000
5. Ogrodowska B., Tradycje polskiego stołu, Wyd. Muza S.A., Warszawa 2012
6. Łozińska M., Smaki dwudziestolecia, PWN Warszawa 2011
7. Szymanderska H., Kuchnia polska. Potrawy regionalne wyd. Świat książki, Warszawa 2013
8. Bruce B., Historia smaku, wyd. Carta Blanka, Warszawa 2012

## 7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
E_W01, E_W05, E_W23 E_U08, E_U29, E_U57, E_U76 E_K03, E_K46	Projekt zaliczeniowy (20 pkt.)	Uzyskanie co najmniej 65% możliwych pkt (13 pkt)

## **8. INFORMACJE DODATKOWE**

**Studenci w ramach zajęć przygotowują prezentację na temat „Śniadania świata”, która w formie prezentacji power point przedstawiana jest na seminariach**

Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.

### **UWAGA**

Końcowe 10 minut ostatnich zajęć w bloku/semestrze/roku należy przeznaczyć na wypełnienie przez studentów Ankiety Oceny Zajęć i Nauczycieli Akademickich