



Społeczno-kulturowe uwarunkowania zachowań żywieniowych

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2024/2025
Wydział	Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca	Nauk o zdrowiu (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra NiSW z 26 lipca 2019)
Profil studiów	praktyczny
Poziom kształcenia	II stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Typ modułu/przedmiotu	obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się	zaliczenie
Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące	Zakład Żywienia Człowieka Ul. Erazma Ciołka 27, 01-445 Warszawa
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	Dr Beata Sińska
Koordinator przedmiotu	Dr Beata Sińska beata.sińska@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus	Dr Beata Sińska beata.sińska@wum.edu.pl
Prowadzący zajęcia	Dr Beata Sińska, mgr Baszar El-Helou, dr Ewa Michota-Katulska

2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	I mgr ns, I semestr	Liczba punktów ECTS	1,00
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ		Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim			

wykład (W)	12	1,2
seminarium (S)	8	0,8
ćwiczenia (C)		
e-learning (e-L)		
zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)		
Samodzielna praca studenta		
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_W22	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 żywieniem
E_W73	Zna i rozumie społeczno-kulturowe uwarunkowania zachowań żywieniowych

Umiejętności – Absolwent potrafi:

E_U63	Potrafi zidentyfikować uwarunkowania kulturowe, religijne i etniczne problemów pacjenta, klienta oraz grupy społeczne
E_U64	Analizuje i charakteryzuje wybrane kuchnie świata
E_U65	Identyfikuje i charakteryzuje czynniki społeczno-kulturowe w odniesieniu do zachowań żywieniowych

Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:

E_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy
E_K41	Potrafi dbać o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników

5. ZAJĘCIA		
Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
WYKŁADY		
W1	Jedzenie jako przedmiot badań - kultura kulinarna, socjologia jedzenia, czyli antropologia jedzenia. Migracje międzynarodowe a żywienie.	E_W22; E_W73; E_U63; E_U65; E_K41
W2	Historyczne uwarunkowania polskiej kuchni narodowej.	E_W22; E_W73; E_U63; E_U65; E_K41
W3	Turystyka kulinarna. Tabu pokarmowe.	E_W22; E_W73; E_U63; E_U64; E_U65; E_K41
W4	Kuchnie świata. Etnodietetyka	E_W22; E_W73; E_U63; E_U64; E_U65; E_K41
W5	Kuchnia biblijna. Smaki PRL.	E_W22; E_W73; E_U63; E_U64; E_U65; E_K41
W6	Etykieta przy stole i na talerzu. Media i reklama jako czynnik kształtujący zachowania żywieniowe	E_W22; E_W73; E_U63; E_U64; E_U65; E_K41
SEMINARIA		
S1	Zachowania, nawyki, nałogi, zwyczaje i wzory żywieniowe – definicja, przykłady. Wpływ rodziny na kształtowanie zachowań żywieniowych dzieci Uwarunkowania genderowe w sferze zachowań żywieniowych	E_W22; E_W73; E_U63; E_U64; E_U65; E_K01; E_K41
S2	Dieta islamu (halal) Diety kultur dalekowschodnich: dieta buddystów, hindusów, dieta 5 przemian, dieta Ayurwedyjska	E_W22; E_W73; E_U63; E_U64; E_U65; E_K01; E_K41
S3	Śniadania świata – co je łączy a co różni? Kuchnie świata	E_W22; E_W73; E_U63; E_U64; E_U65; E_K01; E_K41
S4	Tradycje i zwyczaje kuchni żydowskiej	E_W22; E_W73; E_U63; E_U64; E_U65; E_K01; E_K41

6. LITERATURA	
Obowiązkowa	
<ol style="list-style-type: none"> 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_W22; E_W73; E_U63; E_U64; E_U65	Projekt zaliczeniowy KUCHNIE ŚWIATA (20 pkt.)	Uzyskanie co najmniej 65% możliwych punktów (13 pkt.)

8. INFORMACJE DODATKOWE

(tu należy zamieścić informacje istotne z punktu widzenia nauczyciele niezawarte w pozostałej części sylabusu, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)

Zaliczeniem przedmiotu jest aktywny udział na seminariach i maksymalnie 1 nieobecność.

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