



Spółeczno-kulturowe uwarunkowania zachowań żywieniowych

1. METRYCZKA

Rok akademicki	2025/2026
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. Beata Sińska
Koordinator przedmiotu	Dr hab. Beata Sińska beata.sinska@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus	Dr hab. Beata Sińska
Prowadzący zajęcia	Dr hab. Beata Sińska, dr Ewa Michota-Katulska, dr Magdalena Zegan, mgr Baszar El Helou, mgr Anna Ukleja

2. INFORMACJE PODSTAWOWE

Rok i semestr studiów	I mgr, I sem	Liczba punktów ECTS	3,00
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)		
Samodzielna praca studenta		
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń	25	1,0

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	Uwarunkowania genderowe zachowań żywieniowych

4. EFEKTY UCZENIA SIĘ

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

Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:

D2.W27	wpływ czynników społecznych, kulturowych i ekonomicznych na wybory żywieniowe jednostek i grup społecznych, w tym tradycji kulinarnych, norm społecznych oraz globalnych trendów żywieniowych;
--------	--

Umiejętności – Absolwent potrafi:

D2.U.31	analizować i interpretować różnice w zwyczajach żywieniowych różnych kultur oraz ich wpływ na zdrowie i zachowania konsumenckie;
D2.U.32	dostosować strategie edukacyjne i interwencje dietetyczne do uwarunkowań społeczno-kulturowych, uwzględniając potrzeby różnych grup społecznych i etnicznych;

Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:

D2.K.06	odpowiedzialności za własny rozwój i doskonalenie zawodowe oraz działania w oparciu o potwierdzoną naukowo wiedzę
---------	---

5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
WYKŁADY		
W1	Jedzenie jako przedmiot badań - kultura kulinarna, socjologia jedzenia, czyli antropologia jedzenia	D2.W27
W2	Historyczne uwarunkowania polskiej kuchni narodowej.	D2.W27
W3	Migracje międzynarodowe a żywienie	D2.W27
W4	Turystyka kulinarna. Tabu pokarmowe	D2.W27
W5	Kuchnie świata. Etnodietetyka. Etykieta przy stole i na talerzu	D2.W27
W6	Gusta kulinarne pokoleń urodzonych w PRL-u (gastronomia, rola składników odżywczych w ówczesnym sposobie żywienia)	D2.W27
SEMINARIA		
S1	Zachowania, nawyki, nałogi, zwyczaje i wzory żywieniowe – definicja, przykłady. Uwarunkowania genderowe w sferze zachowań żywieniowych	D2.W27 D2.U.31 D2.U.32
S2	Śniadania świata – co je łączy a co różni?	D2.W27 D2.U.31 D2.U.32
S3	Kuchnia epoki PRL-u	D2.W27 D2.U.31 D2.U.32
S4	Tradycje i zwyczaje kuchni żydowskiej	D2.W27 D2.U.31 D2.U.32
S5	Dieta islamu (halal)	D2.W27 D2.U.31 D2.U.32
S6	Diety kultur dalekowschodnich: dieta buddystów, hindusów, dieta 5 przemian, dieta Ayurwedyska	D2.W27 D2.U.31 D2.U.32
ĆWICZENIA		
Ć1	Charakterystyczne potrawy polskiej kuchni żydowskiej	D2.W27 D2.U.31 D2.U.32 D2.K.06
Ć2	Kuchnia bliskowschodnia (danie libańskie, marokańskie, saudyjskie i tunezyjskie)	D2.W27 D2.U.31 D2.U.32 D2.K.06
	Kuchnia daleko-wschodnia (danie indyjskie, chińskie, japońskie i tajskie)	
Ć3	Kuchnie świata	D2.W27 D2.U.31 D2.U.32 D2.K.06
Ć4	Tradycyjne dania kuchni polskiej	D2.W27 D2.U.31 D2.U.32 D2.K.06

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
D2.W27 D2.U.31 D2.U.32 D2.K.06	Obecność na zajęciach i obserwacja nauczyciela podczas wykonywania zadań, pozytywna ocena	Obecność na zajęciach (dopuszczalne są 2 nieobecności, łącznie seminaria i ćwiczenia), pozytywna ocena nauczyciela podczas wykonywania zadań

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