



## SPOŁECZNO-KULTUROWE UWARUNKOWANIA ZACHOWAŃ ŻYWIENIOWYCH

1. METRYCZKA	
<b>Rok akademicki</b>	2022/23
<b>Wydział</b>	Nauk o Zdrowiu
<b>Kierunek studiów</b>	Dietetyka
<b>Dyscyplina wiodąca (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra MSW z 26 lipca 2019)</b>	Nauki o zdrowiu
<b>Profil studiów (ogólnoakademicki/praktyczny)</b>	Praktyczny
<b>Poziom kształcenia (I stopnia/II stopnia/ jednolite magisterskie)</b>	II stopnia
<b>Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)</b>	niestacjonarne
<b>Typ modulu/przedmiotu (obowiązkowy/fakultatywny)</b>	Obowiązkowy
<b>Forma weryfikacji efektów uczenia się (egzamin/zaliczenie)</b>	Zaliczenie
<b>Jednostka/jednostki prowadząca/e (oraz adres/yjednostki/jednostek)</b>	Zakład Żywienia Człowieka Ul. Erazma Ciołka 27 01-44 Warszawa
<b>Kierownik jednostki/kierownicy jednostek</b>	Dr hab. Iwona Traczyk
<b>Koordynator przedmiotu (tytuł, imię, nazwisko, kontakt)</b>	Dr Beata Sińska <a href="mailto:Beata.sinska@wum.edu.pl">Beata.sinska@wum.edu.pl</a>

<b>Osoba odpowiedzialna za sylabus (imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusa)</b>	Dr Beata Sińska		
<b>Prowadzący zajęcia</b>	Dr Beata Sińska, dr Ewa Michota-Katulaska, mgr Baszar El Helou		
<b>2. INFORMACJE PODSTAWOWE</b>			
<b>Rok i semestr studiów</b>	I mgr Semestr letni	<b>Liczba punktów ECTS</b>	2.00
<b>FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ</b>		<b>Liczba godzin</b>	<b>Kalkulacja punktów ECTS</b>
<b>Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim</b>			
<b>wykład (W)</b>		12	1,2
<b>seminarium (S)</b>		8	0,8
<b>ćwiczenia (C)</b>			
<b>e-learning (e-L)</b>			
<b>zajęcia praktyczne (ZP)</b>			
<b>praktyka zawodowa (PZ)</b>			
<b>Samodzielna praca studenta</b>			
<b>Przygotowanie do zajęć i zaliczeń</b>			
<b>3. CELE KSZTAŁCENIA</b>			
1.	Znaczenie żywienia i żywności w aspekcie historyczno-kulturowym oraz najważniejszych nurtów w antropologii jedzenia		
2.	Zapoznanie z czynnikami społecznymi i kulturowymi wpływającym na kształtowanie zachowań żywieniowych		
3.	Analiza i charakterystyka wybranych kuchni świata		
4.	Scharakteryzowanie roli rodziny, szkoły w kształtowaniu zachowań żywieniowych		
5.	Uwarunkowania genderowe zachowań żywieniowych		

#### 4. EFEKTY UCZENIA SIĘ

Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie	
<b>Wiedzy — Absolwent zna i rozumie:</b>		
E_W01	Zna psychologiczne i społeczno-kulturowe uwarunkowania zachowań związanych z odżywianiem, ich znaczenie i funkcje	
E_W05	Rozumie zagadnienia transmisji rodzinnej i społeczno-kulturowej w odniesieniu do zachowań żywieniowych	
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 żywieniem	
<b>Umiejętności — Absolwent potrafi:</b>		
E_U08	Posiada umiejętność zastosowania nabytej wiedzy zwracając uwagę na wielokulturowość w Europie oraz posiada umiejętności analizy i interpretacji zjawisk kulturowych	
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	
<b>Kompetencji społecznych — Absolwent jest gotów do:</b>		
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. odmiennie czynniki społeczno-kulturowe	
<b>5. ZAJĘCIA</b>		
Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
<b>Wykłady</b>		
1.	Jedzenie jako przedmiot badań - kultura kulinarna, socjologia jedzenia, czyli antropologia jedzenia. Migracje międzynarodowe a żywienie.	E_W01, E_W05, E_W23 E_K03
2.	Historyczne uwarunkowania polskiej kuchni narodowej.	E_W01, E_W05, E_W23 E_K03
3.	Turystyka kulinarna. Tabu pokarmowe.	E_W01, E_W05, E_W23 E_K03
4.	Kuchnie świata. Etnodietetyka	E_W01, E_W05, E_W23 E_K03
5.	Kuchnia biblijna. Smaki PRL.	E_W01, E_W05, E_W23 E_K03
6.	Etykieta przy stole i na talerzu. Media i reklama jako czynnik kształtujący zachowania żywieniowe	E_W01, E_W05, E_W23 E_K03

Seminarium		
1.	Zachowania, nawyki, nałogi, zwyczaje i wzory żywieniowe – definicja, przykłady.  Uwarunkowania genderowe w sferze zachowań żywieniowych	E_W01, E_W05, E_W23 E_U57, E_U60 E_K03, E_K46
2.	Dieta islamu (halal)  Diety kultur dalekowschodnich: dieta buddystów, hindusów, dieta 5 przemian, dieta Ayurwedyjska	E_W01, E_W05, E_W23 E_U08, E_U76 E_K03, E_K46
3.	Śniadania świata – co je łączy a co różni?  Kuchnie świata	E_W01, E_W05, E_W23 E_U08, E_U76 E_K03, E_K46
4.	Tradycje i zwyczaje kuchni żydowskiej	E_W01, E_W05, E_W23 E_U08, E_U76 E_K03, 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 UCENIASIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
E_W01, E_W05, E_W23 E_U08, E_U57, E_U60 E_K46	Projekt zaliczeniowy KUCHNIE ŚWIATA (20 pkt.)	Uzyskanie co najmniej 65% możliwych punktów (13 pkt.)

## 8. INFORMACJE DODATKOWE (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)

Wykłady będą odbywać się w formie on line w czasie rzeczywistym na MS Teams.