



## UWARUNKOWANIA ZACHOWAŃ ŻYWIENIOWYCH

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2021/22
Wydział	Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra MSW z 26 lipca 2019)	Nauki o zdrowiu
Profil studiów (ogólnoakademicki/praktyczny)	Praktyczny
Poziom kształcenia (I stopnia/II stopnia/ jednolite magisterskie)	II stopnia
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne
Typ modulu/przedmiotu (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się (egzamin/zaliczenie)	Egzamin
Jednostka/jednostki prowadząca/e (oraz adres/yjednostki/jednostek)	Zakład Żywienia Człowieka Ul. Erazma Ciołka 27 01-44 Warszawa
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	Dr hab. Iwona Traczyk
Koordinator przedmiotu (tytuł, imię, nazwisko, kontakt)	Dr Beata Sińska <a href="mailto:beata.sinska@wum.edu.pl">beata.sinska@wum.edu.pl</a>

<b>Osoba odpowiedzialna za sylabus</b> (imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusu)	Dr Beata Sińska		
<b>Prowadzący zajęcia</b>	Dr Beata Sińska, dr Ewa Michota-Katulska, 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>			
wykład (W)		16	
seminarium (S)		18	
ćwiczenia (C)		16	
e-learning (e-L)			
zajęcia praktyczne (ZP)			
praktyka zawodowa (PZ)			
<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		

<b>4. EFEKTY UCZENIA SIĘ</b>	
<b>Numer efektu uczenia się</b>	<b>Efekty w zakresie</b>

<b>Wiedzy — Absolwent zna i rozumie:</b>	
<b>W1</b>	rolę czynników kulturowych i społecznych w powstawaniu i utrwalaniu zachowań żywieniowych w zależności od środowiska bytowania
<b>W2</b>	funkcje jedzenia
<b>W3</b>	czynniki kształtujące kuchnię polską na przestrzeni wieków, zwyczaje związane z polską kuchnią tradycyjną
<b>W4</b>	definicję, rodzaje migracji, akulturacji oraz dyfuzji kulturowej
<b>W5</b>	wpływ różnych czynników na zdrowie migrantów
<b>W6</b>	definicję turystyki kulinarnej oraz szlaków kulinarnych oraz ich znaczenie w kulturze kulinarnej
<b>W7</b>	definicję tabu, w tym tabu pokarmowego
<b>W8</b>	historyczne ujęcie tabu pokarmowego oraz rodzaje tabu pokarmowego o podłożu religijnym i pozareligijnym
<b>W9</b>	definicję i charakterystykę etnodietetyki
<b>W10</b>	role produktów i potraw dozwolonych i niedozwolonych w wybranych religiach/społecznościach
<b>W11</b>	charakterystykę potraw i wieku i kuchnię biblijną
<b>W12</b>	charakterystykę kuchni lat 50-tych, znaczenie kultowych barów mlecznych i dań czasów prl
<b>W13</b>	etykietę podczas przyjęć i spożywania posiłków
<b>Umiejętności — Absolwent potrafi:</b>	
<b>U1</b>	analizować i interpretować zjawiska kulturowe związane z żywieniem
<b>U2</b>	scharakteryzować różnice między zachowaniami, nawykami a zwyczajami żywieniowymi
<b>U3</b>	skomponować i ocenić śniadania z różnych stron świata
<b>U4</b>	dokonać analizy mechanizmów praktyk żywieniowych związanych z płcią kulturową oraz podziałem ról społecznych przypisanych ze względu na płeć
<b>U5</b>	zanalizować mechanizm wpływu mediów i reklam w kształtowaniu zachowań żywieniowych
<b>U6</b>	opisać, scharakteryzować i przygotować dania w kuchni żydowskiej
<b>U7</b>	przygotować podstawowe potrawy w wybranych kuchniach
<b>U8</b>	przygotować pisemny raport w oparciu o własne działania lub dane źródłowe oraz zaprezentować go w formie prezentacji
<b>Kompetencji społecznych — Absolwent jest gotów do:</b>	

<b>K1</b>	stałego dokształcania się	
<b>K2</b>	współpracy z grupie	
<b>5. ZAJĘCIA</b>		
<b>Forma zajęć</b>	<b>Treści programowe</b>	<b>Efekty uczenia się</b>
<b>Wykłady</b>		
1.	Jedzenie jako przedmiot badań - kultura kulinarna, socjologia jedzenia, czyli antropologia jedzenia	W1, W2
2.	Historyczne uwarunkowania polskiej kuchni narodowej.	W3
3.	Migracje międzynarodowe a żywienie	W4, W5
4.	Turystyka kulinarna.	W6
5.	Tabu pokarmowe	W7, W8
6.	Kuchnie świata. Etnodietetyka	W10
7.	Kuchnia biblijna. Smaki PRL.	W11, W12
8.	Etykieta przy stole i na talerzu	W13
<b>Seminaria</b>		
1.	Zachowania, nawyki, nałogi, zwyczaje i wzory żywieniowe – definicja, przykłady. Wpływ rodziny na kształtowanie zachowań żywieniowych dzieci	W1, W2, U2, K2
2.	Śniadania świata – co je łączy a co różni?	W9, W10, U3, K1, K2
3.	Uwarunkowania genderowe w sferze zachowań żywieniowych	W1, W2, U4, K1, K2
4.	Media i reklama jako czynnik kształtujący zachowania żywieniowe	U5, K1, K2
5.	Tradycje i zwyczaje kuchni żydowskiej	W9, W10, U6, U7, K1, K2
6.	Dieta islamu (halal)	W9, W10, U6, U7, K1, K2
7.	Diety kultur dalekowschodnich: dieta buddystów, hindusów, dieta 5 przemian, dieta Ayurwedyjska	W9, W10, U6, U7, K1, K2
8.	Uwarunkowania społeczno-kulturowe zachowań żywieniowych – zaliczenie projektów	W1-W12, U8, K1, K2
9.		
<b>Ćwiczenia</b>		
1. (3 godz.)	Charakterystyczne potraw polskiej kuchni żydowskiej	W9, W10, U6, U7, K1, K2
2. (3 godz.)	Kuchnia bliskowschodnia (danie libańskie, marokańskie, saudyjskie i tunezyjskie)	W9, W10, U7, K1, K2
3. (3 godz.)	Kuchnia daleko-wschodnia (danie indyjskie, chińskie, japońskie i tajskie)	W9, W10, U7, K1, K2

4. (3 godz.)	Kuchnie świata	W9, W10, U7, U8, K1, K2
5. (4 godz.)	Tradycyjne dania kuchni polskiej	W3, W10, U7, K1, K2
<b>6. LITERATURA</b>		
<b>Obowiązkowa</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Szczepanowicz B., Szczepanowicz D.: Kuchnia żydowska. Święta, obyczaje i potrawy świąteczne, Petrus, Kraków 2011</li> <li>2. Smykowska E.: Święta żydowskie, Verbinum, Warszawa 2010</li> <li>3. Łapaj J.: Szabat i koszerność, źródłem uświęcenia w żydowskim życiu religijnym, Pisma Humanistyczne, 2011</li> <li>4. Cała A., Węgrzynek H., Zalewska G.: Historia i kultura Żydów polskich, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2000</li> <li>5. Ogrodowska B., Tradycje polskiego stołu, Wyd. Muza S.A., Warszawa 2012</li> <li>6. Łozińska M., Smaki dwudziestolecia, PWN Warszawa 2011</li> <li>7. Szymanderska H., Kuchnia polska. Potrawy regionalne wyd. Świat książki, Warszawa 2013</li> <li>8. Bruce B., Historia smaku, wyd. Carta Blanka, Warszawa 2012</li> </ol>		
<b>7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIASIĘ</b>		
<b>Symbol przedmiotowego efektu uczenia się</b>	<b>Sposoby weryfikacji efektu uczenia się</b>	<b>Kryterium zaliczenia</b>
W1-W12 U1, U2, U4, U5, U8	Projekt zaliczeniowy (20 pkt.)	5,0 – uzyskanie 91-100% ogólnej liczby punktów 4,5 – uzyskanie 81-90% ogólnej liczby punktów 4,0 – uzyskanie 71-80% ogólnej liczby punktów 3, 5 – uzyskanie 61-70% ogólnej liczby punktów 3,0 – uzyskanie 51-60% ogólnej liczby punktów 2,0 – uzyskanie 50-0% ogólnej liczby punktów
U1-U10	Prace studentów przesyłane do nauczyciela akademickiego	5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze realizuje zadanie 4,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze realizuje zadanie 4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze realizuje zadanie 3,5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie realizuje zadanie, często jest

		poprawiany. 3,0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie realizuje zadanie, jednak często popełnia błędy. 2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie realizuje zadania, często jest poprawiany.
--	--	---

**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)**

--