



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)	niestacjonarne
Typ modułu/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 Beata.sinska@wum.edu.pl

Osoba odpowiedzialna za sylabus (imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusu)	Dr Beata Sińska		
Prowadzący zajęcia	Dr Beata Sińska, dr Ewa Michota-Katulska, mgr Baszar El Helou		
2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	I mgr Semestr letni	Liczba punktów ECTS	2.00
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ		Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim			
wykład (W)		12	
seminarium (S)		8	
ćwiczenia (C)			
e-learning (e-L)			
zajęcia praktyczne (ZP)			
praktyka zawodowa (PZ)			
Samodzielna praca studenta			
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń			
3. CELE KSZTAŁCENIA			
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

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

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

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
W1-W12 U1, U2, U4, U8	Projekt zaliczeniowy KUCHNIE ŚWIATA (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 nauczyciela niezawarte w pozostałej części sylabusu, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)