



## Aspekty kulturowe w pracy dietetyka. Etnodietetyka.

### 1. METRYCZKA

|                                            |                                                  |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Rok akademicki                             | 2025/2026                                        |
| Wydział                                    | Nauk o Zdrowiu                                   |
| Kierunek studiów                           | Dietetyka                                        |
| Dyscyplina wiodąca                         | nauki o zdrowiu                                  |
| Profil studiów                             | praktyczny                                       |
| Poziom kształcenia                         | licencjackie                                     |
| Forma studiów                              | Stacjonarne                                      |
| Typ modułu/przedmiotu                      | Przedmiot do wyboru                              |
| Forma weryfikacji efektów uczenia się      | Zaliczenie                                       |
| Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące | Zakład Żywienia Człowieka                        |
| Kierownik jednostki/kierownicy jednostek   | dr hab. Beata Sińska                             |
| Koordynator przedmiotu                     | dr Magdalena Zegan<br>magdalena.zegan@wum.edu.pl |
| Osoba odpowiedzialna za sylabus            | dr Magdalena Zegan                               |
| Prowadzący zajęcia                         | dr Magdalena Zegan, dr Ewa Michota-Katulska      |

### 2. INFORMACJE PODSTAWOWE

|                         |                       |                     |   |
|-------------------------|-----------------------|---------------------|---|
| Rok i semestr studiów   | III lic/semestr letni | Liczba punktów ECTS | 4 |
| FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ |                       |                     |   |

**Załącznik nr 4B do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów**  
(stanowiącej załącznik do Zarządzenia nr .../2024 Rektora WUM z dnia .....2024 r.)

| Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim | Liczba godzin | Kalkulacja punktów ECTS |
|-----------------------------------------------|---------------|-------------------------|
| wykład (W)                                    | 10            |                         |
| seminarium (S)                                | 15            |                         |
| ćwiczenia (C)                                 |               |                         |
| e-learning (e-L)                              |               |                         |
| zajęcia praktyczne (ZP)                       |               |                         |
| praktyka zawodowa (PZ)                        |               |                         |
| <b>Samodzielna praca studenta</b>             |               |                         |
| Przygotowanie do zajęć i zaliczeń             | 75            |                         |

| <b>3. CELE KSZTAŁCENIA</b> |                                                                                                    |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1                         | Charakterystyka pojęć m.in.: kultura, etnodietetyka, migracja, akulturacja, inteligencja kulturowa |
| C2                         | Znaczenie czynników kulturowych dla kształtowania zachowań żywieniowych                            |
| C3                         | Charakterystyka wybranych kuchni etnicznych i narodowych                                           |
| C4                         | Znaczenie religii dla wyboru żywności i zachowań żywieniowych                                      |

| <b>4. EFEKTY UCZENIA SIĘ</b>                              |                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Numer efektu uczenia się                                  | Efekty w zakresie                                                                                                                 |
| <b>Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:</b>                  |                                                                                                                                   |
| E_W41                                                     | Posiada znajomość pojęć: kuchnia narodowa, kuchnia etniczna, proces dyfuzji kultury                                               |
| <b>Umiejętności – Absolwent potrafi:</b>                  |                                                                                                                                   |
| E_U34                                                     | Planuje sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych                                             |
| E_U35                                                     | Definiuje korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych                                                             |
| E_U72                                                     | Uwzględnia perspektywę pacjenta, uzgadnia z pacjentem postępowanie, stosuje metody motywowania pacjenta do przestrzegania zaleceń |
| <b>Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:</b> |                                                                                                                                   |
| E_K21                                                     | Posiada świadomość znaczenia czynników determinujących zachowania żywieniowe człowieka                                            |
| E_K34                                                     | Posiada umiejętność rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta               |

| <b>5. ZAJĘCIA</b>  |                                                                                                                          |                                          |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>Forma zajęć</b> | <b>Treści programowe</b>                                                                                                 | <b>Efekty uczenia się</b>                |
| <b>Wykłady</b>     |                                                                                                                          |                                          |
| 1                  | Zachowania żywieniowe w aspekcie wpływów kulturowych                                                                     | E_W41                                    |
| 2                  | Żywnie w różnych kulturach. Aspekty kulturowe i religijne wybranych kuchni (na przykładzie kuchni polskiej, żydowskiej)  | E_W41                                    |
| 3                  | Uwarunkowania kulturowe kuchni europejskiej na wybranych przykładach (kuchnia wysoka, kuchnia niska, kuchnia dyplomacji) | E_W41                                    |
| 4                  | Żywnie w różnych kulturach. Aspekty kulturowe i religijne wybranych kuchni Azji (na przykładzie kuchni Japonii)          | E_W41                                    |
| <b>Seminaria</b>   |                                                                                                                          |                                          |
| 1                  | Kuchnia meksykańska                                                                                                      | E_U34, E_U35, E_U72, E_K21, E_K34        |
| 2                  | Kuchnia skandynawska                                                                                                     | E_U34, E_U35, E_U72, E_K21, E_K34        |
| 3                  | Kuchnia indyjska                                                                                                         | E_U34, E_U35, E_U72, E_K21, E_K34        |
| 4                  | Kuchnia turecka                                                                                                          | E_U34, E_U35, E_U72, E_K21, E_K34        |
| 5                  | Kuchnia chińska. Zaliczenie testowe                                                                                      | E_W41, E_U34, E_U35, E_U72, E_K21, E_K34 |

| <b>6. LITERATURA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Obowiązkowa:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>J. Gawęcki, E. Flaczyk: Czynniki kulturowe wpływające na sposób żywienia społeczeństwa, [w:] J. Gawęcki, W. Roszkowski: Żywnie człowieka a zdrowie publiczne, PWN, Warszawa 2023</li> <li>J. Gawęcki: Żywnie a zwyczaj kulturowe, [w:] J. Gawęcki, L. Hryniewicz: Żywnie człowieka. Podstawy nauki o żywniu, PWN, Warszawa 2023</li> <li>M. Jeżewska-Zychowicz: Zachowania żywieniowe, ich istota i uwarunkowania, [w:] Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa 2007, 7-15.</li> <li>M. Jeżewska-Zychowicz: Znaczenie kultury w kreowaniu zachowań żywieniowych, [w:] M. Jeżewska-Zychowicz: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa 2007, 34-77</li> </ol> |
| <b>Uzupełniająca:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>H. Szymanderska: Kuchnia polska. Potrawy regionalne wyd. Świat książki, Warszawa 2013</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| <b>7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ</b> |                                                                                                                                                                          |                                     |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Symbol przedmiotowego efektu uczenia się</b>   | <b>Sposoby weryfikacji efektu uczenia się</b>                                                                                                                            | <b>Kryterium zaliczenia</b>         |
| E_W41, E_U34, E_U35, E_U72, E_K21, E_K34          | Zadania tematyczne realizowane i omawiane podczas seminariów. Na ostatnich seminariach odbędzie się zaliczenie testowe (zal.) obejmujące treści wykładowe i seminaryjne. | Test - zdobycie minimum 65% punktów |

| <b>8. INFORMACJE DODATKOWE</b> |
|--------------------------------|
|--------------------------------|

**Załącznik nr 4B do Procedury opracowywania i okresowego przeglądu programów studiów**  
**(stanowiącej załącznik do Zarządzenia nr .../2024 Rektora WUM z dnia .....2024 r.)**

*Obecność na zajęciach jest obowiązkowa w przypadku nieobecności wyłącznie usprawiedliwionej należy ją odrobić w formie zadań przydzielonych przez prowadzącego przedmiot.*

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