



Organizacja pracy w placówkach żywienia

Karta oceny przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów	Dietetyka
Specjalność	-
Jednostka organizacyjna	Wydział Nauk o Zdrowiu
Poziom studiów	Studia I stopnia (licencjat)
Forma studiów	Stacjonarne
Profil Studiów	Praktyczny
Cykl kształcenia	2022/2023
Kod przedmiotu	
Język wykładowy	polski
Obligatoryjność	przedmiot obowiązkowy
Blok zajęciowy	przedmioty kierunkowe
Dyscypliny	Nauki o zdrowiu
Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne	tak
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Mgr Aneta Dzieniszewska
Pozostali nauczyciele	
Liczba punktów ECTS	1
Okres	VI

Bilans godzin i punktów ECTS

	Liczba godzin	ECTS
łącznie nakład pracy studenta	30	1
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	20	0,7
Praca własna studenta	10	0,3
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	30	1

Forma		Liczba godzin					
		Sem I	Sem II	Sem III	Sem IV	Sem V	Sem VI
Wykład	Godz.						10
	Forma zal.						Z/O
Konwersatorium	Godz.						10
	Forma zal.						Z/O
Ćwiczenia w pracowniach	Godz.						
	Forma zal.						
Lektorat	Godz.						
	Forma zal.						
Praca własna studenta	Godz.						10

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Opis przedmiotu

Celem przedmiotu jest zapoznanie z zasadami organizacji żywienia zbiorowego oraz zapoznanie z zasadami prowadzenia kontroli wewnętrznej i nadzorem nad działaniami związanymi z realizacją zasad GHP/GMP, spełnieniem wymogów sanitarno-higienicznych, wdrażaniem i skutecznym funkcjonowaniem systemu HACCP oraz dokumentowaniem działań w tym zakresie.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kierunkowe efekty uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie	Metody weryfikacji efektów uczenia
Wiedzy – Student zna i rozumie:		
K_W06	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności.	Zaliczenie pisemne
K_W07	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	Zaliczenie pisemne
K_W08	Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	Zaliczenie pisemne
K_W28	Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej, baz danych oraz sposoby pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	Zaliczenie pisemne
Umiejętności – student potrafi		
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	Ocena prezentacji studenta
K_U03	Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	Ocena prezentacji studenta
K_U05	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych.	Ocena prezentacji studenta
K_U10	Potrafi zaplanować sposób żywienia chorych w szpitalu.	Ocena prezentacji studenta
K_U11	Potrafi dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	Ocena prezentacji studenta
K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	Ocena prezentacji studenta
K_U28	Potrafi samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania i właściwie organizować pracę własną i innych z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia.	Ocena prezentacji studenta
Kompetencji społecznych – Student jest gotów do:		

K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za własne działania i organizację pracy własnej zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy.	Obserwacja studenta
K_K09	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując problemy związane z danym zadaniem.	Obserwacja studenta

Treści programowe

Metody nauczania	Treści programowe	Metody weryfikacji
Wykład		
Wykład informacyjny	Specyfikacja działalności gastronomicznej i podstawowe rodzaje zakładów gastronomicznych. Planowanie produkcji w zakładach gastronomicznych. Układ funkcjonalny pomieszczeń. Drogi technologiczne. Stanowisko pracy w zakładach gastronomicznych. Higiena i bezpieczeństwo żywności.	Zaliczenie pisemne
Konwersatorium		
Prezentacje studentów	Wyposażenie gastronomiczne. Plan produkcji. Tworzenie dokumentacji systemu GHP i GMP, analiza krytycznych punktów kontrolnych. Zachowanie i wygląd pracowników placówek żywienia – kultura osobista, etyka, ubiór pracowników. Zakres prac na poszczególnych stanowiskach.	Ocena prezentacji studentów

Kryteria oceny

Ocena		Obecność na zajęciach [%]	Szczegółowe kryteria oceny
5,0	bardzo dobra	80%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 95-100%
4,5	plus dobra	80%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 85-94%
4,0	dobra	80%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 75-84%
3,5	plus dostateczna	80%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 65-74%
3,0	dostateczna	80%	Student opanował zakładane efekty uczenia się w zakresie 55-64%
2,0	niedostateczna	<80%	Student nie opanował zakładanych efektów uczenia się lub/i dopuścił się plagiatu,

Wymagania wstępne

Przedmiot Biotechnologia

Literatura

Literatura podstawowa:

1. Piotr D.: „Gastronomia”, AlmaMer, 2013
2. Kunachowicz H. i wsp.: „Zasady żywienia. Planowanie i ocena.”, WSiP, 2013
3. Szczygieł B.: Niedożywienie związane z chorobą : zapobieganie, leczenie. 2. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012.