

Karta przedmiotu

Nazwa: Organizacja żywienia zbiorowego i w szpitalach		Kod:	ECTS: 1																					
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot: Wydział Nauk o Zdrowiu																								
Kierunek: Dietetyka																								
Poziom PRK: 7/7																								
Poziom: studia drugiego stopnia																								
Profil: praktyczny																								
Forma: studia stacjonarne																								
Semestr: I																								
Koordynator przedmiotu: Prowadzący przedmiot: mgr Joanna Moczko-Knapiak																								
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin:			Nakład pracy studenta:																					
A. Formy zajęć	wykład	ćwiczenia	konwersatorium																					
B. Tryb realizacji	w sali dydaktycznej																							
C. Liczba godzin	0	15	0																					
D. Sposób zaliczenia	ZO																							
A. Godziny kontaktowe: 15h/ 0,6 ECTS Udział w zajęciach: 15h		B. Praca własna studenta: 10h/ 0,4 ECTS Przygotowanie do zajęć: 5h Udział w konsultacjach: 2h Przygotowanie do zaliczenia: 3h																						
Język wykładowy: język polski		Rodzaj przedmiotu: przedmiot kierunkowy																						
Wymagania wstępne: Wiedza z zakresu technologii żywności, umiejętności z zakresu obróbki wstępnej i przygotowania potraw, podstawowa wiedza z zakresu analizy i oceny jakości żywności, wiedza z zakresu ergonomii i higieny pracy		Metody i kryteria oceniania:																						
Metody dydaktyczne: Ćwiczenia praktyczne, metoda projektu, analiza przypadków, obserwacja, kolokwia cząstkowe		A. Formy zaliczenia (weryfikacja efektów uczenia się) Ćwiczenia: wejściówki, sprawozdania (efekty 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7) B. Podstawowe kryteria ustalenia oceny Ustalenie oceny końcowej na podstawie ocen z wejściówek (80%) i sprawozdań (20%):																						
		<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">% punktów</th> <th style="text-align: left;">średnia</th> <th style="text-align: left;">ocena</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>95-100</td> <td>4,75</td> <td>5,0 (bdb)</td> </tr> <tr> <td>90-94</td> <td>4,5-4,74</td> <td>4,5 (db plus)</td> </tr> <tr> <td>80-89</td> <td>4,0-4,49</td> <td>4,0 (db)</td> </tr> <tr> <td>70-79</td> <td>3,5-3,99</td> <td>3,5 (dst plus)</td> </tr> <tr> <td>60-69</td> <td>3,0-3,49</td> <td>3,0 (dst)</td> </tr> <tr> <td><60</td> <td><3,0</td> <td>2,0 (ndst)</td> </tr> </tbody> </table>		% punktów	średnia	ocena	95-100	4,75	5,0 (bdb)	90-94	4,5-4,74	4,5 (db plus)	80-89	4,0-4,49	4,0 (db)	70-79	3,5-3,99	3,5 (dst plus)	60-69	3,0-3,49	3,0 (dst)	<60	<3,0	2,0 (ndst)
% punktów	średnia	ocena																						
95-100	4,75	5,0 (bdb)																						
90-94	4,5-4,74	4,5 (db plus)																						
80-89	4,0-4,49	4,0 (db)																						
70-79	3,5-3,99	3,5 (dst plus)																						
60-69	3,0-3,49	3,0 (dst)																						
<60	<3,0	2,0 (ndst)																						

Skrócony opis:

Przedmiot realizowany jest w formie ćwiczeń, na których w sposób praktyczny zostanie poszerzona wiedza i i umiejętności studenta z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka z nastawieniem na poznanie zasad działania zakładów żywienia zbiorowego, w tym szpitali i ośrodków leczniczych.

Opis:

W ramach ćwiczeń student nabeździe wiedzę i umiejętności przydatne do pracy w zakładach żywienia zbiorowego, w tym do projektowania zakładów tego typu, tworzenia dokumentacji niezbędnej do prawidłowego funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego oraz do kierowania takimi zakładami. Ponadto student zapozna się z systemami jakości i bezpieczeństwa żywności, takimi jak GHP, GMP i HACCP w zakładach gastronomicznych.

Umiejętności nabyte podczas ćwiczeń mają za zadanie przygotować studenta do podjęcia w przyszłości pracy w zakładach żywienia zbiorowego i szpitalach.

Zaliczenie przedmiotu student otrzymuje na podstawie zdania wszystkich wejściówek i sprawozdań wykonywanych na ćwiczeniach. Ocena końcowa z ćwiczeń wystawiana jest na podstawie średniej uzyskanych ocen z wejściówek i sprawozdań.

Zakres tematów:

1. Specyfikacja działalności gastronomicznej na przykładzie Polskiej Klasyfikacji działalności (PKD). Rodzaje zakładów gastronomicznych.
2. Charakterystyka działów żywienia zbiorowego i szpitali z wyszczególnieniem rozwiązań funkcjonalnych. Systemy produkcji potraw w zakładach żywienia zbiorowego. Systemy dystrybucji potraw w szpitalach. Systemy obsługi konsumenta w gastronomii.
3. Projektowanie zakładów żywienia zbiorowego w tym: powierzchni magazynu, działu produkcyjnego oraz system dystrybucji potraw.
4. Zapoznanie z budową i zasadą działania części maszynowej i urządzeń gastronomicznych.
5. Tworzenie dokumentacji GMP, GHP i HACCP w zakładach gastronomicznych.
6. Planowanie żywienia w zakładach typu zamkniętego w szczególności szpitali: tworzenie receptur gastronomicznych, sporządzanie zapotrzebowania surowcowego, obliczanie średniego dziennego zużycia produktów oraz stopnia realizacji zalecanej racji pokarmowej, obliczanie średniej dziennej racji pokarmowej dla zróżnicowanej grupy konsumentów, obliczanie należnej średniej normy żywieniowej oraz określenie stopnia realizacji normy żywieniowej dla zróżnicowanej grupy konsumentów. Zasady planowania żywienia.

Literatura:

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć
 1. Technologia gastronomiczna, pod. Red. Czarniecka-Skubina, Wyd. SGGW, Warszawa 2016
 2. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne tom 3 pod redakcją: Jana Gawęckiego i Wojciecha Roszkowskiego.
 3. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, pod red. Jarosza M, Rychlik E, Stoś K, Charzewskiej J, PZH, 2020
 4. Koziorowska B.: Projektowanie technologiczne zakładów gastronomicznych (e-book). Dostępny: <http://www.gastro-projekt.pl/projektowanie-technologiczne-zakladow-gastronomicznych-pl>
- B. Literatura uzupełniająca
 1. Dietetyka kliniczna, pod red., Grzymisławski M, PZWL, Warszawa 2021
 2. Ciborowska, Rudnicka, Dietetyka - żywieni zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa, 2018 lub nowsze
 3. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2019 - Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego (plik pdf)

Efekty uczenia się (z odniesieniem do efektów kierunkowych):

Wiedza: student zna i rozumie

1. **(K_W09_WG)** W pogłębionym stopniu 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.
2. **(K_W02_WG)** W pogłębionym stopniu zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego, chorobach dermatologicznych, zakaźnych (w tym wirusowych), pasożytniczych i nowotworach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.
3. **(K_W09_WG)** W pogłębionym stopniu technologię potraw, biotechnologię, podstawy towaroznawstwa żywności, systemy jakości żywności w tym systemy GHP, GMP i HACCP.

Umiejętności: student potrafi

4. **(K_U14_UW)** Przestrzegać zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. (P7S_UK)
5. **(K_U14_UW)** Postępować się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.
6. **(K_U12_UW)** Dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. (P7S_UK)

Kompetencje społeczne: student jest gotów do

7. **(K_K01_KK)** Stałego pogłębiania swojej wiedzy mając świadomość ograniczeń swoich umiejętności. Student wie, kiedy skorzystać z porady innego specjalisty. (P7S_KK)
8. **(K_K04_KK)** Pracy w grupie i rozwiązywania problemów z tym związanych, w tym problemów etycznych (P7S_KK)