



Planowanie żywienia zbiorowego Karta opisu przedmiotu

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Żywność człowieka i dietetyka	Cykl kształcenia 2020/21	
Specjalność -	Kod przedmiotu ND000000NZDS.L10B.1591.20	
Jednostka organizacyjna Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	Języki wykładowe Polski	
Poziom studiów studia pierwszego stopnia (licencjat)	Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów stacjonarne	Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Profil studiów ogólnoakademicki	Dyscypliny Technologia żywności i żywienia	
	Przedmiot powiązany z badaniami naukowymi Tak	
	Przedmiot kształtujący umiejętności praktyczne Nie	
Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot	Dominika Mazurkiewicz	
Pozostali prowadzący	Dominika Mazurkiewicz, Ewa Raczkowska	
Okres Semestr 5	Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	Liczba punktów ECTS 3.0
	Forma prowadzenia i godziny zajęć Ćwiczenia laboratoryjne: 30	

Cele kształcenia dla przedmiotu

C1	zapoznanie studentów z zasadami organizacji i praktycznej realizacji żywienia zbiorowego
C2	przekazanie wiedzy związanej z aspektami bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej posiłków
C3	uświadomienie słuchaczom wiedzy nt. planowania i sposobów przygotowywania racjonalnych, dobrze zbilansowanych posiłków

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty uczenia się w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy - Student zna i rozumie:			
W1	w zaawansowanym stopniu metody i techniki stosowane w przetwórstwie żywności i gastronomii oraz praktyczne zastosowanie tej wiedzy w procesie produkcji potraw	NŻD6_P6S_WG07	Projekt, Wykonanie ćwiczeń
W2	w stopniu zaawansowanym zagadnienia związane z zakresu żywienia człowieka i dietetyki i uwzględnia je w przygotowywaniu żywności	NŻD6_P6S_WG06	Projekt, Wykonanie ćwiczeń
W3	złożone rozwiązania organizacyjne i projektowe i potrafi zastosować je w dziedzinie żywienia zbiorowego	NŻD6_P6S_WK12	Projekt, Wykonanie ćwiczeń
Umiejętności - Student potrafi:			
U1	planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole, przyjmując w nim różne role	NŻD_P6S_UO10	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
U2	projektować receptury potraw i wytwarzać, z zachowaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej, w tym potraw i dań o określonych cechach i właściwościach dietetycznych	NŻD_P6S_UW02	Prezentacja
Kompetencje społecznych - Student jest gotów do:			
K1	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności w rozwiązywaniu problemów zawodowych	NŻD_P6S_KK01	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji
K2	przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych	NŻD_P6S_KR06	Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności
Ćwiczenia laboratoryjne	30
Przygotowanie prezentacji/referatu	2
Przygotowanie do zajęć	4
Konsultacje	4
Przygotowanie projektu	6
Przygotowanie raportu	15

Gromadzenie i studiowanie literatury	6	
Przygotowanie do ćwiczeń	10	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 77	ECTS 3.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 34	ECTS 1.2
Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym	Liczba godzin 45	ECTS 1.7

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy prowadzenia zajęć
1.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do przedmiotu; prezentacja programu żywieniowego; zasady racjonalnego żywienia – zalecenia żywieniowe dla dzieci i dorosłych, wpływ sposobu żywienia na zdrowie człowieka 2. Normy żywienia, zalecane racje pokarmowe i modele żywieniowe dla poszczególnych grup ludności zasady obliczania wartości odżywczej i energetycznej posiłków i potraw w oparciu o tabele składu i wartości odżywczej żywności i kontrola posiłków pod względem wartości odżywczej i energetycznej oraz jakości sensorycznej 3. Planowanie jadłospisów i posiłków – podstawowe zasady układania jadłospisów w żywieniu zbiorowym zamkniętym. Zasady planowania jadłospisów dekadowych 4. Metody oceny jadłospisów; metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. 5. Prawidłowe prowadzenie procesów technologicznych; wykorzystanie różnych technik projektowania potraw i dań. 6. Organizacja żywienia zbiorowego z uwzględnieniem struktury organizacyjnej zakładu, zasobów ludzkich oraz kosztów żywienia 7. Planowanie i ocena jadłospisów realizowanych w różnych punktach żywienia zbiorowego otwartego, zamkniętego, cateringu. 	Ćwiczenia laboratoryjne

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Metoda projektów, Praca w grupie, Pracownia komputerowa, Dyskusja, Ćwiczenia, Burza mózgów

Aktywności	Metody zaliczenia	Udział procentowy w ocenie łącznej przedmiotu
Ćwiczenia laboratoryjne	Projekt, Obserwacja pracy studenta, Aktywność na zajęciach, Prezentacja, Udział w dyskusji, Wykonanie ćwiczeń	100%

Wymagania wstępne

żywienia człowieka, organizacja żywienia zbiorowego, technologia gastronomii

Literatura

Obowiązkowa

1. Gawęcki J. (red.) 2016. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa.
2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) 2016. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa.
3. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) 2017. Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. PZWL, Warszawa.
4. Turlejska H., Pelzner U., Szponar L., Konecka-Matyjek E. 2004. Zasady racjonalnego żywienia – zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. Wyd. Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp. z o.o., Gdańsk.
5. Kunachowicz H., Nadolna I, Przygoda B., Iwanow K. 2005. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa.

Dodatkowa

1. Jarosz M. (red.) 2008. Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży oraz wskazówki dotyczące zdrowego stylu życia. IŻŻ, Warszawa.
2. Jarosz M. i wsp. 2008. Żywienie osób w wieku starszym. Seria: Instytut Żywności i Żywienia zaleca. Wyd. PZWL, Warszawa.
3. Jarosz (red.): Praktyczny podręcznik dietetyki. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2017
4. Jarosz M.(red): Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach. IŻŻ, 2011.

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
NŹD6_P6S_WG06	Absolwent zna i rozumie w stopniu zaawansowanym pojęcia związane z jakością żywności oraz jej oceną
NŹD6_P6S_WG07	Absolwent zna i rozumie operacje jednostkowe, aparaturę i urządzenia stosowane w procesach przetwórstwa rolno-spożywczego, technologii żywności oraz technologii gastronomicznej
NŹD6_P6S_WK12	Absolwent zna i rozumie zagadnienia ekonomiczno-prawne dotyczące organizacji przedsiębiorstw z branży gastronomiczno-hotelarskiej, zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, a także zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w obszarze żywienia człowieka i dietetyki z uwzględnieniem aspektów marketingowych
NŹD_P6S_KK01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
NŹD_P6S_KR06	Absolwent jest gotów do przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym odpowiedzialności za skutki stosowanych terapii, edukacji i innych działań związanych z zawodem dietetyka i wymagania tego od innych
NŹD_P6S_UO10	Absolwent potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role, będąc odpowiedzialnym za bezpieczeństwo pracy własnej i innych
NŹD_P6S_UW02	Absolwent potrafi zaplanować i przeprowadzić proste eksperymenty i pomiary, w tym dobrać właściwe metody, dietoterapie i materiał do badań, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski