

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne					
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ					
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Poziom kształcenia:	studia pierwszego stopnia				
Profil kształcenia:	praktyczny				
Forma studiów:	stacjonarne				
Nazwa modułu kształcenia:	Podstawy żywienia zbiorowego				
Kod modułu kształcenia:					
Rodzaj modułu kształcenia:	obowiązkowy				
Rok studiów:	I	Formy zajęć i liczba godzin:			
Semestr:	II	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium
Liczba punktów ECTS:	2	20		14	
Forma zaliczenia:	zaliczenie na ocenę				

Autor programu:

dr inż. Monika Bronkowska, dr inż. Ewa Walczak

Cele kształcenia:

Cel1: Zapoznanie się z praktycznymi zasadami żywienia w zakładach żywienia zbiorowego.

Wymagania wstępne:

Podstawowa wiedza, umiejętności oraz kompetencje w zakresie żywienia człowieka i dietetyki.

Efekty kształcenia:

Wiedza:

EK1: Zna podstawowe pojęcia związane z żywieniem zbiorowym

EK2: Ma wiedzę na temat schematów żywienia w zakładach żywienia zbiorowego

Umiejętności:

EK3: Potrafi zaplanować żywienie dla wybranych grup populacyjnych

EK4: Umie układać różne racje pokarmowe

Kompetencje społeczne:

EK5: Ma świadomość z odpowiedzialności związanej z żywieniem człowieka

Treści kształcenia:

Wykład:

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin
W1	Rynek usług gastronomicznych w Polsce i na świecie. Społeczne konsekwencje tradycji i nawyków żywieniowych.	1
W2	Ocena towaroznawcza transport i przechowywanie surowców w zakładach żywienia zbiorowego.	1
W3	Nowoczesne wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego, urządzenia i narzędzia w zakładzie gastronomicznym.	2
W4	Zasady planowania jadłospisów jednodniowych, okresowych.	2

W5	Przebieg procesu planowania żywienia – etapy planowania żywienia zbiorowego w szpitalu.	2
W6	Planowanie i realizacja żywienia w przedszkolach i szkołach.	2
W7	Planowanie i realizacja żywienia w jednostkach wojskowych i zakładach penitencjarnych.	2
W8	Żywnienie w zakładach typu otwartego - punkty gastronomiczne i bary.	2
W9	Żywnienie w zakładach gastronomicznych typu otwartego – restauracje.	2
W10	Systemy zapewnienia jakości w zakładach gastronomicznych.	2
W11	Obsługa konsumenta w różnych typach zakładów gastronomicznych. Dokumentacja żywieniowa.	2

Laboratorium:

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin
L1	Ocena towaroznawcza produktów roślinnych i zwierzęcych.	2
L2	Zasady planowania jadłospisów jednodniowych i okresowych.	3
L3	Przebieg procesu planowania żywienia – etapy planowania żywienia zbiorowego w szpitalu.	3
L4	Planowanie i realizacja żywienia w przedszkolach i szkołach	3
L5	Planowanie różnych jadłospisów i przygotowanie przykładowych potraw.	2
L6	Podsumowanie ćwiczeń – dyskusja wybranych zagadnień; Zaliczenie ćwiczeń.	1

Metody kształcenia:

1. Wykłady informacyjne
2. Wykłady problemowe
3. Zajęcia laboratoryjne obliczeniowe
4. Dyskusja, praca w zespole

Metody weryfikacji efektów kształcenia:

Ocena formująca:

1. Aktywność podczas zajęć
2. Kolokwium z zajęć
3. Kolokwium z materiału wykładowego

Ocena podsumowująca:

1. Średnia ważona ocen formujących

Akceptowalny poziom osiągnięcia efektów kształcenia:

- EK1: Student uzyskuje 51% maksymalnej liczby punktów z części dotyczącej efektu kształcenia 1 kolokwium końcowego
- EK2: Student uzyskuje 51% maksymalnej liczby punktów z części dotyczącej efektu kształcenia 2 kolokwium końcowego
- EK3: Student zalicza wszystkie ćwiczenia związane z efektem kształcenia 3 - otrzymuje ocenę średnią z przygotowania do ćwiczeń 3.0
- EK4: Student zalicza wszystkie ćwiczenia związane z efektem kształcenia 4- otrzymuje ocenę średnią z przygotowania do ćwiczeń 3.0
- EK5: Student wykazuje aktywną postawę na zajęciach, współpraca grupą

Całkowity nakład pracy studenta:

Godziny kontaktowe (wykład, ćwiczenia, laboratorium, seminarium, projekt, konsultacje, obecność na egzaminie itd.)	40
Przygotowanie się do zajęć, w tym czytanie wskazanej literatury	10
Przygotowanie się do kolokwium	10
Przygotowanie się do egzaminu	0
Przygotowanie pracy samokształceniowej	0
Inne	0
Razem	60
Liczba punktów ECTS dla modułu kształcenia	2
Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach godzin kontaktowych	1
Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć praktycznych, laboratoryjnych, projektowych i praktyk zawodowych	1
Procent programu modułu realizowany w ramach godzin kontaktowych	67
Procent programu modułu realizowany w ramach zajęć praktycznych, laboratoryjnych, projektowych i praktyk zawodowych	23

Tabela odniesień dla modułu kształcenia

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cel kształcenia	Treści programowe	Metody kształcenia	Metody weryfikacji efektów kształcenia
EK1	K_W17 K_W20 K_W25	Cel 1	W1 -W3 W10, W11	Wykłady informacyjne Wykłady problemowe	Kolokwium
EK2	K_W17	Cel 1	W4-W9	Wykłady informacyjne Wykłady problemowe	Kolokwium
EK3	K_U14 K_U17	Cel 1	L1, L3, L4, L5	Zajęcia obliczeniowe	Aktywność podczas zajęć Kolokwium
EK4	K_U15	Cel 1	L2	Zajęcia obliczeniowe	Aktywność podczas zajęć Kolokwium
EK5	K_K08	Cel 1	L1-L5	Dyskusja, praca w zespole	Obserwacja

LITERATURA PODSTAWOWA:

1. Podstawy nauki o żywieniu człowieka – red. J. Biernat, WUP, 2009.
2. Białka w żywności i żywieniu; Prawda o tłuszczach; Współczesna wiedza o węglowodanach; pod red. Jana Gawęckiego, Wydawnictwo AR Poznań, Instytut Danone Fundacja Promocji Zdrowego Żywienia 1996-1998.
3. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2000.

LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA:

1. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, pod red. J. Gawęckiego PWN 2000.
2. Podstawy technologii gastronomicznej, S. Zalewski, WNT Warszawa 1997.
3. Technologia gastronomiczna, U. Arens-Azevado i współautorzy, REA, Warszawa 1998,1999 cz.1-3.