

## KARTA MODUŁU 2023/2024

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
<b>COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA</b>							
<b>WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ</b>							
<b>Kierunek studiów:</b>	Dietetyka						
<b>Poziom studiów:</b>	I stopień						
<b>Profil studiów:</b>	praktyczny						
<b>Forma studiów:</b>	stacjonarne						
<b>Nazwa modułu:</b>	Podstawy żywienia zbiorowego						
<b>Rodzaj modułu:</b>	obowiązkowy/nieobowiązkowy						
<b>Język wykładowy:</b>	Język polski*						
<b>Rok studiów:</b>	1	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
<b>Semestr:</b>	1	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
<b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b>	3	30	25	-	-	-	-
<b>Forma zaliczenia:</b>	Zaliczenie na ocenę						
<b>Wymagania wstępne:</b>	Podstawowa wiedza, umiejętności oraz kompetencje w zakresie żywienia człowieka i dietetyki.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
<b>Cele kształcenia:</b>							
Cel 1: Zapoznanie się z praktycznymi zasadami żywienia w zakładach żywienia zbiorowego.							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie: Podstawy żywienia zbiorowego					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
<b>wiedzy:</b>							
1	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.					K1D_W17	Kolokwium
2	Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej.					K1D_W20	Kolokwium
3	Zna zasady marketingu oraz zarządzania przedsiębiorstwem branży spożywczo-żywniowej. Zna rodzaje usług gastronomicznych oraz zasady obsługi konsumenta. Zna organizacyjne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka.					K1D_W25	Kolokwium
<b>umiejętności:</b>							
1	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.					K1D_U14	Aktywność podczas zajęć
2	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz w oparciu o programy komputerowe.					K1D_U15	Aktywność podczas zajęć
3	Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.					K1D_U17	Aktywność podczas zajęć
<b>kompetencji społecznych:</b>							
1	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.					K1D_K08	Obserwacja

#### IV. TREŚCI PROGRAMOWE

**Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)**

##### Wykład

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Wykład 1	Organizacja i ekonomika żywienia zbiorowego z zachowaniem warunków bezpieczeństwa i zasad zdrowego odżywiania.	4
Wykład 2	Organizacja żywienia i prowadzony nadzór sanitarny w zakładach żywienia zbiorowego.	5
Wykład 3	Systemy bezpieczeństwa żywności w żywieniu zbiorowym. Wymagania zdrowotne dotyczące personelu zakładów zbiorowego żywienia.	5
Wykład 4	Organizacja działalności gastronomicznej.	6
Wykład 5	Żywnienie zbiorowe w szpitalach. Zespoły leczenia żywieniowego.	6
Wykład 6	Jakościowa ocena jadłospisów dekadowych. Planowanie jadłospisów w żywieniu zbiorowym – okres przedszkolny (dekadowka, stawka żywieniowa).	4

##### Laboratorium

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Laboratorium 1	Przegląd aktualnych przepisów prawnych dotyczących żywienia zbiorowego. Dokumentacja żywieniowa.	2
Laboratorium 2	Systemy bezpieczeństwa żywności w żywieniu zbiorowym.	4
Laboratorium 3	Zapoznanie z rodzajami norm żywienia i modelowymi racjami pokarmowymi, ich zastosowaniem w żywieniu zbiorowym.	2
Laboratorium 4	Zasady planowania jadłospisów jednodniowych i okresowych.	2
Laboratorium 5	Planowanie prawidłowego jadłospisu dekadowego dla osób dorosłych.	2
Laboratorium 6	Zapoznanie z zasadami żywienia dzieci oraz opanowanie umiejętności planowania jadłospisów dla żłobka, przedszkola, domu dziecka - całodziennych lub o ograniczonej ilości posiłków.	4
Laboratorium 7	Zapoznanie z zasadami żywienia młodzieży oraz opanowanie umiejętności planowania jadłospisów w internatach i stołówkach szkolnych.	4
Laboratorium 8	Zapoznanie z zasadami żywienia osób w starszym wieku oraz opanowanie umiejętności planowania jadłospisów w domach opieki społecznej.	4
Laboratorium 9	Etapy planowania żywienia zbiorowego w szpitalu. Diety szpitalne.	2

#### V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

##### 1. Metody kształcenia:

- Wykłady informacyjne
- Wykłady problemowe
- Zajęcia laboratoryjne – obliczeniowe
- Dyskusja,
- praca w zespole

##### 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna
- Specjalistyczny program komputerowy

## VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

### 1. Sposób zaliczenia:

- egzamin
- zaliczenie z oceną
- zaliczenie bez oceny

### 2. Forma zaliczenia modułu.

Zaliczenie na ocenę

### Kryteria oceny formującej\*\*\*:

- Kolokwium
- Obserwacja zachowań

### Kryteria oceny podsumowującej\*\*\*

**5,0** – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**4,5** – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**4,0** – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**3,5** – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**3,0** – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**2,0** – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w dietetyce. Uczestniczy nieregularnie na zajęcia, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się**

## VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
<i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i>	55
Udział w wykładach	30
Udział w innych formach zajęć	25
Inne (-)	

<b>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</b>	20
Przygotowanie do wykładu	
Przygotowanie do innych form zajęć	15
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	5
<b>Łączna liczba godzin</b>	75
<b>Punkty ECTS za moduł</b>	3

### VIII. ZALECANA LITERATURA

#### Literatura podstawowa:

1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2018.
2. Hasik J., Gawęcki J. (red.). Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, 2019.
3. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M. Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, 2008.
4. Gawęcki J. (red.) 2010. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa.
5. 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.

#### Literatura uzupełniająca:

1. Wybrane pozycje źródłowe z bieżącego piśmiennictwa polskiego i zagranicznego wskazane przez prowadzącego.

\*należy odpowiednio wypełnić

\*\*należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (wykład, ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)

\*\*\* należy wpisać odpowiednie kryteria oceny