

KARTA MODUŁU 2024/2025

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:		Dietetyka					
Poziom studiów:		I stopień					
Profil studiów:		praktyczny					
Forma studiów:		stacjonarne					
Nazwa modułu:		Podstawy żywienia zbiorowego					
Rodzaj modułu:		Moduł kształcenia kierunkowego					
Język wykładowy:		Język polski*					
Rok studiów:	1	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	1	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	4	30	25	-	-	-	-
Forma zaliczenia:		Zaliczenie z oceną					
Wymagania wstępne:		Podstawowa wiedza, umiejętności oraz kompetencje w zakresie żywienia człowieka i dietetyki.					
II. CELE KSZTAŁCENIA							
Cele kształcenia:							
Cel 1: Zapoznanie się z praktycznymi zasadami żywienia w zakładach żywienia zbiorowego.							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH							
Efekt uczenia się	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	
wiedzy:							
1	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.					K1D_W17	
2	Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej.					K1D_W20	
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	
umiejętności:							
1	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.					K1D_U14	
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	
3	Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.					K1D_U17	
kompetencji społecznych:							

1	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_O8
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/N
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.	3
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: • Wykład multimedialny • Wykład problemowy • Ćwiczenia teoretyczne • Ćwiczenia praktyczne • Zajęcia obliczeniowe • Prezentacja • Studium przypadku • Dyskusja, praca w zespole • Studium literatury 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne: • Projektor/tablica multimedialna • Specjalistyczny program komputerowy		
VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU		

1. Formy zaliczenia:

- Zaliczenie z oceną

2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:

- Krótkie zadania domowe
- Umiejętność samodzielnego rozwiązywania zadań przy tablicy
- Aktywność na zajęciach
- Kolokwium
- Obserwacja
- Test
- Prezentacja
- Prezentacja umiejętności

- 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
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	55
Udział w wykładach	30
Udział w innych formach zajęć (**)	25
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do wykładu	10
Przygotowanie do innych form zajęć (**)	20
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych form zajęć (**)	15
Łączna liczba godzin	100
Punkty ECTS za moduł	4

VIII. ZALECANA LITERATURA**Literatura podstawowa:**

1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2018.
2. 2: Hasik J., Gawęcki J. (red.). Żywnienie 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. Żywnienie 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.