KARTA MODUŁU

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:		DIETETYKA					
Poziom studiów:		studia pierwszego stopnia					
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				
Liczba punktów ECTS ogółem:	4	20	20				
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:		
W01	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.	K1D_W17
W02	Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej.	K1D_W20
W03	Zna zasady marketingu oraz zarządzania przedsiębiorstwem branży spożywczo- żywieniowej. Zna rodzaje usług gastronomicznych oraz zasady obsługi konsumenta. Zna organizacyjne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka.	K1D_W25
umiejętności:		
U01	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.	K1D_U14
U02	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
U03	Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.	K1D_U17
kompetencji społecznych:		
K01	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K1D_O8

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałam na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)		
Wykład		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S/N
W1	Przedstawienie treści karty modułu przedmiotu. Organizacja i ekonomika żywienia zbiorowego z zachowaniem warunków bezpieczeństwa i zasad zdrowego odżywiania.	4
W2	Organizacja żywienia i prowadzony nadzór sanitarny w zakładach żywienia zbiorowego.	4
W3	Systemy bezpieczeństwa żywności w żywieniu zbiorowym. Wymagania zdrowotne dotyczące personelu zakładów zbiorowego żywienia.	4
W4	Organizacja działalności gastronomicznej.	4
W5	Jakościowa ocena jadłospisów dekadowych. Planowanie jadłospisów w żywieniu zbiorowym – okres przedszkolny (dekadówka, stawka żywieniowa).	4
Laboratorium		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Lab1	Zapoznanie z regulaminem laboratorium. Przegląd aktualnych przepisów prawnych dotyczących żywienia zbiorowego. Dokumentacja żywieniowa.	2
Lab2	Systemy bezpieczeństwa żywności w żywieniu zbiorowym.	4
Lab3	Zapoznanie z rodzajami norm żywienia i modelowymi racjami pokarmowymi, ich zastosowaniem w żywieniu zbiorowym.	2
Lab4	Zasady planowania jadłospisów jednodniowych i okresowych.	2
Lab5	Zapoznanie z zasadami żywienia dzieci oraz opanowanie umiejętności planowania jadłospisów dla żłobka, przedszkola, domu dziecka - całodziennych lub o ograniczonej ilości posiłków.	3
Lab6	Zapoznanie z zasadami żywienia młodzieży oraz opanowanie umiejętności planowania jadłospisów w internatach i stołówkach szkolnych.	3
Lab7	Zapoznanie z zasadami żywienia osób w starszym wieku oraz opanowanie umiejętności planowania jadłospisów w domach opieki społecznej.	2
Lab8	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:**

Wykład:

- Zaliczenie z oceną

Laboratorium:

- Zaliczenie z oceną

2. Sposób weryfikacji i oceniania efektów uczenia się:

Wykład: Test wiedzy:

100% – 91% możliwych punktów do zdobycia – bdb
90% - 81% - db plus
80% - 71% - db
70% - 61% - dst plus
60% - 51% - dst
50% i mniej - ndst

- Obserwacja i ocena postaw studenta

Laboratorium:

- Kolokwium :
  100% – 91% możliwych punktów do zdobycia – bdb
  90% - 81% - db plus
  80% - 71% - db
  70% - 61% - dst plus
  60% - 51% - dst
  50% i mniej - ndst

- zadania domowe
- Umiejętność samodzielnego rozwiązywania zadań przy tablicy
- Aktywność na zajęciach
- Prezentacja umiejętności

3. **Podstawowe kryteria** oceny lub wymagania egzaminacyjne określane 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)	40
Udział w wykładach	20
Udział w laboratoriach	20
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	
Przygotowanie do wykładu	15
Przygotowanie do laboratoriów	20
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia laboratoriów	25
Łączna liczba godzin	100
Punkty ECTS za moduł	4

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 pokarmowedla 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.