

KARTA PRZEDMIOTU (ZAJĘĆ)

Kod przedmiotu (zajęć): 0915.4.DI1.D.OPŻOD

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku polskim: Organizacja i planowanie żywienia w placówkach dla osób dorosłych

Nazwa przedmiotu (zajęć) w języku angielskim: Organization and planning of nutrition in facilities for adults

1. Usytuowanie przedmiotu (zajęć) w systemie studiów

1.1. Kierunek studiów	Dietetyka
1.2. Forma studiów	Stacjonarne/niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	Studia I stopnia
1.4. Profil studiów	Praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu (zajęć)	dr n. rol. Kamila Sobaś, mgr Dorota Mikołajewicz
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu (zajęć)

2.1. Język wykładowy	Polski
2.2. Wymagania wstępne	Podstawy żywienia człowieka, podstawy technologii żywności

3. Szczegółowa charakterystyka przedmiotu (zajęć)

3.1. Forma zajęć	Wykłady, ćwiczenia. Obecność na wszystkich formach zajęć jest obowiązkowa.
3.2. Miejsce realizacji zajęć	Przedmiot realizowany w sali dydaktycznej Uniwersytetu Jana Kochanowskiego
3.3. Forma zaliczenia zajęć	Zaliczenie z oceną
3.4. Metody dydaktyczne	Wykład: informacyjny, konwersatoryjny. Ćwiczenia: prezentacja multimedialna, pokaz, instruktaż, indywidualny projekt studencki, objaśnienie.
3.5.a. Wykaz literatury podstawowej	1. Jarosz M. (redaktor). Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2011. 2. Ciborowski A. Ciborowska H. Dietetyka. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PZWŁ, Warszawa, 2021. 3. Rychlik E., Stoś K. Woźniak A. Mojska H. Normy żywienia dla populacji Polski. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2024.
3.5.b. Wykaz literatury uzupełniającej	1. Jarosz M. Dietetyka – Żywność żywienie w prewencji i leczeniu. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2017. 2. Informacja o wynikach kontroli żywienia i utrzymania czystości w szpitalach publicznych, Raport Najwyższej Izby Kontroli, Delegatura w Krakowie, Nr ewid. 9/2009/P08141/LKR, marzec 2009.

4. Cele, treści i efekty uczenia się

4.1. Cele przedmiotu (zajęć)

Wykłady

- **C1.** Zapoznanie studentów z zasadami organizacji żywienia zbiorowego otwartego i żywienia w szpitalach typu zamkniętego.
- **C2.** Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności oceny funkcjonalności działów żywienia i dokumentacji żywieniowej.
- **C3.** Poznanie wad i zalet formy cateringowej i własnego bloku żywienia dietetycznego w szpitalach.

Ćwiczenia

- **C1.** Wyposażenie studentów w umiejętności w zakresie doboru produktów, potraw i technik kulinarnych stosowanych w żywieniu osób dorosłych i starszych.
- **C2.** Umiejętność planowania i oceniania jadłospisów dla różnych grup wiekowych w żywieniu zbiorowym otwartym i w poszczególnych dietach dla pacjentów oddziałów szpitalnych.
- **C3.** Poznanie przez studentów zakresów czynności pracowników zakładów żywienia otwartego i zamkniętego.

4.2. Treści programowe

Wykłady

1. Organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach.
2. Organizacja żywienia zbiorowego w szpitalach – zespół ds. żywienia szpitalnego (struktura organizacyjna, infrastruktura, zasoby ludzkie, prowadzenie procesów technologicznych, ekonomika żywienia).

(w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

1. Zalety i wady różnych form organizacyjnych żywienia zbiorowego (własny blok żywienia, zewnętrzna forma cateringowa).

Ćwiczenia

1. Prowadzenie procesów technologicznych.
2. Magazynowanie surowców i półproduktów.
3. Ekspedycja potraw i zestawów dietetycznych.
4. Planowanie i ocena wartości odżywczej jadłospisów (tabele wartości odżywczej, programy komputerowe).
5. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Efekty uczenia się realizowane w ramach przedmiotu (zajęć)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Student, który zaliczył przedmiot (zajęcia)	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
------------------------------	---	---

w zakresie wiedzy:

W01	Zna zasady organizacji pracy w placówkach żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego.	DI1P_W06
W02	Zna dokumentację działu żywienia, magazynu żywnościowego, kuchni centralnej i dokumentację oddziału dotyczącą zapotrzebowania posiłków dietetycznych.	DI1P_W08 DI1P_W09
W03	Potrafi scharakteryzować metody organizacji żywienia zbiorowego w systemie kuchni centralnej własnej i cateringu.	DI1P_W06 DI1P_W07

w zakresie umiejętności:

U01	Umie wykorzystać gramaturę produktów w przygotowaniu potraw i zestawów dietetycznych.	DI1P_U05
U02	Potrafi układać i oceniać jadłospisy dla przedstawicieli różnych grup wiekowych i pacjentów wykazujących różne potrzeby żywieniowe.	DI1P_U04
U03	Zna umiejętności zawodowe wszystkich pracowników bloku żywienia.	DI1P_U06

w zakresie kompetencji społecznych:

K01	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualnienia wiedzy i umiejętności zawodowych.	DI1P_K05
K02	Potrafi myśleć i pracować w sposób kreatywny. Współpracować z innymi przedstawicielami zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia prawidłowego żywienia przedstawicieli różnych grup wiekowych oraz pacjentów wykazujących różne potrzeby żywienia	DI1P_K04

	dietetycznego.	
--	----------------	--

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się realizowanych w ramach przedmiotu (zajęć)

Sposób weryfikacji (+/-)

Efekty przedmiotowe (symbol)	Kolokwium	Praca w grupie	Praca własna
------------------------------	-----------	----------------	--------------

Forma zajęć

1: 2:	Wykład (W)	Ćwiczenia (C)	Wykład (W)	Ćwiczenia (C)	Wykład (W)	Ćwiczenia (C)
W01	+			+		+
W02	+			+		+
W03	+			+		+
U01				+		+
U02				+		+
U03				+		+
K01				+		+
K02				+		+

Adnotacja. 1: forma zajęć; 2: efekty uczenia się

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Forma zajęć:

WYKŁAD (W) (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	61-68% poprawnych odpowiedzi z kolokwium.
3,5	69-76% poprawnych odpowiedzi z kolokwium.
4,0	77-84% poprawnych odpowiedzi z kolokwium.
4,5	85-92% poprawnych odpowiedzi z kolokwium.
5,0	93-100% poprawnych odpowiedzi z kolokwium.

Forma zajęć:

ĆWICZENIA (C) (w tym zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)

Ocena	Kryterium oceny
3,0	61-68% jako średnia z pracy własnej oraz pracy w grupie.
3,5	69-76% jako średnia z pracy własnej oraz pracy w grupie.
4,0	77-84% jako średnia z pracy własnej oraz pracy w grupie.
4,5	85-92% jako średnia z pracy własnej oraz pracy w grupie.
5,0	93-100% jako średnia z pracy własnej oraz pracy w grupie.

5. Bilans punktów ECTS – nakład pracy studenta

Kategoria	Obciążenie studenta: studia stacjonarne	Obciążenie studenta: studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA (GODZINY KONTAKTOWE)	40	25
Udział w wykładach	10	10
Udział w ćwiczeniach	25	15
Inne (zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość)	5	-
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA (GODZINY NIEKONTAKTOWE)	35	50
Przygotowanie do wykładu	10	15
Przygotowanie do ćwiczeń	25	35
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	75	75
PUNKTY ECTS za przedmiot (zajęcia)	3	3

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot (zajęcia) w danym roku akademickim)

.....